



# Shan Food: Strategies in Naming and the Reflection of Shan Food Culture in Chiang Mai

อาหารไทใหญ่: กลวิธีการตั้งชื่อ  
และภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหารของชาวไทใหญ่  
ในจังหวัดเชียงใหม่

พรรณิดา ขันธพัทธ์<sup>1</sup>

*Phannida Khanthaphad*

*E-mail: phannida@mju.ac.th*

*Received: May 20, 2024*

*Revised: August 7, 2024*

*Accepted: August 14, 2024*

---

<sup>1</sup> ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. กลุ่มวิชาภาษาไทยและภาษาตะวันออก คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้  
Asst. Prof. Dr., Thai and Eastern Languages Section, Faculty of Liberal Arts, Maejo University

## บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากลวิธีการตั้งชื่ออาหารไทใหญ่ตามความสัมพันธ์กับความหมาย และภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหารของชาวไทใหญ่จากชื่ออาหาร ซึ่งศึกษาจากชื่ออาหารจำนวน 287 ชื่อ โดยใช้แนวคิดอรรถศาสตร์ปริชานและภาษาศาสตร์มานุษยวิทยา ผลการวิจัยพบว่า กลวิธีการตั้งชื่ออาหารมีทั้งชื่ออาหารที่เป็นความหมายแบบตรง และชื่ออาหารที่เป็นความหมายแบบอุปลักษณ์ กลวิธีการตั้งชื่ออาหารไทใหญ่แบบความหมายตรงเมื่อจำแนกตามการขึ้นต้นในตำแหน่งแรกของชื่ออาหารพบ 5 โครงสร้าง ได้แก่ 1) ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยส่วนประกอบของอาหาร 2) ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยประเภทของอาหาร 3) ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยวิธีการทำอาหาร 4) ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยลักษณะของอาหาร และ 5) ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยชื่อเฉพาะของอาหาร ส่วนการตั้งชื่ออาหารไทใหญ่แบบอุปลักษณ์แบ่งออกเป็น 2 รูปแบบ คือ การตั้งชื่ออาหารแบบอุปลักษณ์สมบูรณ์ และการตั้งชื่ออาหารแบบอุปลักษณ์กึ่งสมบูรณ์ สิ่งที่มีนำมาเป็นอุปลักษณ์ในการตั้งชื่ออาหาร ได้แก่ มนุษย์ สัตว์ วัตถุจากธรรมชาติ สิ่งของต่าง ๆ และสิ่งที่อยู่เหนือธรรมชาติ ด้านภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหารของชาวไทใหญ่จากชื่ออาหารพบชื่ออาหารของชาวไทใหญ่ส่วนมากมักจะมีคำว่า “ข้าว” “ถั่ว” และ “ผัก” ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงวิถีวัฒนธรรมอาหารของชาวไทใหญ่ที่เน้นวัตถุดิบทั้ง 3 อย่างนี้เป็นส่วนประกอบหลักในอาหารประจำวัน

**คำสำคัญ:** กลวิธีการตั้งชื่อ อาหารไทใหญ่ ภาพสะท้อนวัฒนธรรม เชียงใหม่

## Abstract

This research investigated the naming strategies for Shan food and the reflection of the food culture of Shan people in Chiang Mai. From the 287 food names analyzed by using the concepts of cognitive semantics and anthropological linguistics, this research found that the Shan food names consisted of those with direct meanings and metaphorical meanings. The Shan food names with direct meanings when classified by the initial words of the food names, they reveal five structures as follows: 1) ingredient 2) food type 3)cooking method 4)food characteristic and 5)proper name. As for the metaphorical words, they can be classified into two forms: fully-metaphorical meanings and semi-metaphorical meanings.

They mostly referred to humans, animals, natural materials, objects, and supernatural things. Concerning the reflection of the Shan food names, most of them contained the words /khao/ (rice), /thua/ (bean), and /phak/ (vegetable), reflecting that Shan food culture heavily relied on these three ingredients, as the main ingredients of their daily cuisine.

**Keywords:** Strategies in Naming, Shan Food, Reflection of Culture, Chiang Mai

## บทนำ

“ไทใหญ่”เป็นกลุ่มชาติพันธุ์หนึ่งของชนชาติไท มีถิ่นฐานกระจายอยู่ในภูมิภาคแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ชาวไทใหญ่ตั้งถิ่นฐานอยู่มากที่สุดในรัฐฉานทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือของสาธารณรัฐแห่งสหภาพเมียนมา จากข้อมูลใน The World Factbook (2024) ได้ระบุว่า จำนวนประชากรชาวไทใหญ่มีประมาณร้อยละ 9 ของประชากรในสหภาพเมียนมา หรือประมาณ 5 ล้านกว่าคน ชาวไทใหญ่เรียกตนเองว่าคนไต ส่วนคำว่า “ไทใหญ่” เป็นคำที่คนไทยในประเทศไทยใช้เรียกกัน แต่สำหรับคนต่างชาติจะเรียกว่า ชาน หรือ ฉาน ตามแบบภาษาพม่า

เรื่องราวความเป็นมาของชาวไทใหญ่ในอาณาจักรล้านนาที่ปรากฏในการรวบรวมข้อมูลทางประวัติศาสตร์ของ Ongsakul (2001, p. 132) ประมวลความได้ว่า ในสมัยพญามังราย ช่วง พ.ศ.1804-1854 พระองค์ได้สร้างเครือข่ายทางการเมืองโดยส่งขุนเครือโอรสออกไปปกครองเมืองนายซึ่งเป็นหัวเมืองไทใหญ่ของรัฐฉาน ดังนั้นเมืองนายจึงมีกษัตริย์เชื้อสายราชวงศ์มังรายปกครองและมีความสัมพันธ์กับเชียงใหม่ในฐานะบ้านพี่เมืองน้องที่เป็นพันธมิตรทางการเมือง และสร้างความผูกพันทางความเชื่อทางพระพุทธศาสนาด้วยกัน

ในช่วงหลัง พ.ศ. 2400 เป็นต้นมา เกิดเหตุการณ์ที่ทำให้ชาวไทใหญ่ต้องอพยพเข้ามาในประเทศไทยหลายเหตุการณ์ เช่น เหตุการณ์ที่เกิดขึ้นในพม่า โดยเฉพาะระหว่างปี พ.ศ. 2428-2429 อังกฤษได้เข้ามายึดอำนาจของกษัตริย์พม่าและล้มล้างระบบราชาธิปไตย เป็นเหตุให้หัวเมืองต่าง ๆ ในรัฐฉานพากันก่อการจลาจล เกิดเป็นสงครามแย่งชิงอำนาจระหว่างชาวไทใหญ่กันเองและชาวไทใหญ่กับชาวพม่า สงครามดังกล่าวก่อให้เกิดความวุ่นวายในเมืองกองและเมืองใกล้เคียง ทำให้ชาวไทใหญ่จำนวนมากต้องลี้ภัยมาอยู่ในประเทศไทย โดยเฉพาะในแถบจังหวัดแม่ฮ่องสอน เชียงราย และเชียงใหม่

นอกจากนี้ เหตุการณ์ในอดีตที่ทำให้ชาวไทใหญ่อพยพเข้ามาในประเทศไทย ก็คือ ภายหลังจากที่พม่าได้รับเอกราชจากอังกฤษใน พ.ศ. 2491 เป็นต้นมา เกิดความขัดแย้งทางการเมืองการปกครอง ระหว่างกลุ่มอำนาจและกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ ภายในประเทศพม่าโดยตลอด เนื่องด้วยกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ พยายามที่จะเรียกร้องเสรีภาพตามสนธิสัญญาปางหลวง และเหตุการณ์ดังกล่าวได้ทวีความรุนแรงเป็นการสู้รบทางการเมืองที่ได้ปราบปรามราษฎรที่อาศัยอยู่ตามเมืองต่าง ๆ เป็นผลให้ชาวไทใหญ่ทั้งที่เป็นทหารในกองกำลังกู้ชาติและราษฎรในเขตพื้นที่การต่อสู้ในรัฐฉานต้องละทิ้งถิ่นฐานเดิมเข้ามาอาศัยอยู่ในประเทศไทยที่ปลอดภัยกว่า จากเหตุการณ์ในอดีตเป็นผลทำให้เกิดความยากลำบากกับสถานะความเป็นอยู่จนกระทั่งสืบเนื่องมาถึงในปัจจุบัน ทำให้มีกลุ่มผู้อพยพชาวไทใหญ่ต้องเดินทางเข้ามาหางานทำในประเทศไทยมากขึ้น ซึ่งส่วนมากมักจะเข้ามาในลักษณะของแรงงานต่างด้าว และมักประกอบอาชีพที่หลากหลาย เช่น รับจ้างทั่วไป ค้าขาย ทำเกษตรกรรม ก่อสร้าง เป็นต้น ในปัจจุบันชุมชนชาวไทใหญ่ที่อาศัยอยู่ในภาคเหนือของประเทศไทยนั้นมีจำนวนมากในหลายจังหวัด โดยเฉพาะในเขตจังหวัดเชียงใหม่ ที่มีชายแดนติดกับรัฐฉานของสหภาพเมียนมา ชาวไทใหญ่ที่อพยพเข้ามาอาศัยในจังหวัดเชียงใหม่มีอยู่ในหลายพื้นที่ ไม่ว่าจะเป็นชาวไทใหญ่ที่อาศัยอยู่ในชุมชนตามแนวชายแดน หรือชุมชนในสังคมเมืองก็ตาม

ชาวไทใหญ่เป็นกลุ่มชาติพันธุ์ที่มีอัตลักษณ์ทางภูมิปัญญาที่ทรงคุณค่า และหนึ่งในภูมิปัญญาที่เป็นมรดกทางวัฒนธรรมของชาวไทใหญ่คือ ภูมิปัญญาทางการทำอาหารซึ่งจะเน้นวัตถุดิบจากธรรมชาติที่มีคุณค่าทางโภชนาการ อย่างไรก็ตาม ปัจจุบันด้วยความเจริญทางเทคโนโลยีและความทันสมัยจากกระบวนการผลิตอาหารที่ทำให้เกิดอาหารแปรรูปและอาหารสำเร็จรูปต่าง ๆ มากมาย ส่งผลให้อาหารพื้นบ้านของชาวไทใหญ่ได้ค่อย ๆ เลือนหายไปพร้อมกับคนรุ่นเก่าที่ล่วงลับไป ดังนั้นจึงเป็นที่มาของการวิจัยครั้งนี้ที่ผู้วิจัยเห็นว่า ควรมีการศึกษาองค์ความรู้เกี่ยวกับชื่ออาหารของชาวไทใหญ่ เพื่อที่จะได้ทราบวิถีคิดในการตั้งชื่ออาหารและภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหารของชาวไทใหญ่จากชื่ออาหาร

จากการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับกลวิธีการตั้งชื่ออาหาร พบว่ามีงานวิจัยที่ใกล้เคียง คือ งานวิจัยของ Khomithin (2005) ศึกษาเรื่อง “การศึกษาการตั้งชื่ออาหารในภาษาไทยตามแนวทฤษฎีอรรถศาสตร์ปริชาน” ผลการศึกษาสรุปได้ว่าการตั้งชื่ออาหารในภาษาไทยมี 2 กลวิธี ได้แก่ 1) กลวิธีตั้งชื่ออาหารแบบตรง

ซึ่งสามารถแบ่งออกได้เป็น 4 ประเภทตามการขึ้นต้นในตำแหน่งแรกของชื่ออาหาร คือ ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยส่วนผสมอาหาร ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยวิธีการทำอาหาร ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยชนิดของอาหาร และชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยลักษณะของอาหาร 2) กลวิธีการตั้งชื่ออาหารแบบเปรียบเทียบหรืออุปลักษณ์ อุปลักษณ์ในการตั้งชื่ออาหารที่ใช้กลวิธีการตั้งชื่ออาหารแบบเปรียบเทียบสมบูรณ์ และแบบเปรียบเทียบบางส่วนที่พบในอาหาร มี 5 อุปลักษณ์ ได้แก่ อุปลักษณ์สิ่งมีชีวิต อุปลักษณ์ของใช้ อุปลักษณ์ธรรมชาติ อุปลักษณ์สงครามและอุปลักษณ์สถานที่

นอกจากนี้แล้วยังมีงานวิจัยของ Lu (2010) ศึกษาเรื่อง “กลวิธีการตั้งชื่ออาหารและอุปลักษณ์ในภาษาไทยและภาษาจีน” โดยรวบรวมข้อมูลจากนิตยสารและเว็บไซต์ผลการวิจัยพบว่า กลวิธีการตั้งชื่ออาหารในภาษาไทยและภาษาจีนมี 2 กลวิธี ได้แก่ การตั้งชื่ออาหารแบบตรง และการตั้งชื่ออาหารแบบอุปลักษณ์ การตั้งชื่ออาหารแบบตรงตามการขึ้นต้นในตำแหน่งแรกของชื่ออาหารมีทั้งหมด 23 ชนิด ได้แก่ ส่วนประกอบอาหาร ประเภทของอาหาร วิธีการทำอาหาร ลักษณะอาหาร เสียงภาษาในชื่ออาหาร ระดับของอาหาร รสชาติ สถานที่ จำนวน กลิ่นของอาหาร สี ลักษณะพิเศษของอาหาร ขนาดของอาหาร คำอวยพร ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อยี่ห้อของสินค้า อุปกรณ์ในการปรุงอาหาร ประโยชน์ของอาหาร วิธีการรับประทานอาหาร ระยะทาง อุณหภูมิ และมูลค่าของอาหาร ส่วนการตั้งชื่ออาหารแบบอุปลักษณ์ในภาษาไทยและภาษาจีน สามารถแบ่งออกเป็น 2 รูปแบบ คือ การตั้งชื่ออาหารแบบอุปลักษณ์สมบูรณ์ และการตั้งชื่ออาหารแบบอุปลักษณ์กึ่งสมบูรณ์ ซึ่งพบอุปลักษณ์ทั้งหมด 9 ชนิด ได้แก่ อุปลักษณ์สิ่งมีชีวิต อุปลักษณ์ธรรมชาติ อุปลักษณ์สิ่งที่อยู่เหนือธรรมชาติ อุปลักษณ์สิ่งของ อุปลักษณ์กิริยาอาการ อุปลักษณ์สิ่งก่อสร้าง อุปลักษณ์สถานที่ อุปลักษณ์ฤดูกาล และอุปลักษณ์สงคราม

สำหรับงานวิจัยนี้ศึกษาใน 2 ประเด็น คือ กลวิธีการตั้งชื่ออาหารไทใหญ่ และภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหารของไทใหญ่จากชื่ออาหาร โดยศึกษาข้อมูลจากสองชุมชนในตำบลศรีภูมิ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ได้แก่ ชุมชนชาวไทใหญ่บริเวณวัดคูแต้ และชุมชนชาวไทใหญ่บริเวณวัดป่าเป้า ซึ่งทั้งสองพื้นที่ดังกล่าวมีชาวไทใหญ่อาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก งานวิจัยนี้นอกจากจะเป็นการศึกษาที่ทำให้เข้าใจถึงความรู้

เกี่ยวกับกลวิธีการตั้งชื่ออาหาร และภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหารของไทใหญ่จากชื่ออาหารแล้ว ก็ยังทำให้เข้าใจความหมายของคำศัพท์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการตั้งชื่ออาหารของชาวไทใหญ่ และทำให้เข้าใจมิติทัศน์ในการตั้งชื่ออาหารและวิถีวัฒนธรรมการกินของชาวไทใหญ่ อีกทั้งยังเป็นการรวบรวมชื่ออาหารคาวและอาหารหวานของชาวไทใหญ่ไว้เพื่อให้เป็นมรดกทางวัฒนธรรมแก่คนรุ่นหลัง อันสะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญาด้านการปรุงอาหารของบรรพชนชาวไทใหญ่ที่สืบทอดต่อกันมา นอกจากนี้ยังเป็นแนวทางในการศึกษาภูมิปัญญาทางด้านอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ ในประเทศไทยต่อไป

### วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาวิธีการตั้งชื่ออาหารของชาวไทใหญ่ตามความสัมพันธ์กับความหมาย ทั้งความหมายแบบตรงและความหมายแบบอุปลักษณ์
2. เพื่อศึกษาภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหารของชาวไทใหญ่จากชื่ออาหาร

### กรอบแนวคิด

กรอบแนวคิดที่ใช้ในการวิจัยมี 2 แนวคิด ดังนี้

1. แนวคิดอรรถศาสตร์ปริชาน (cognitive semantics)

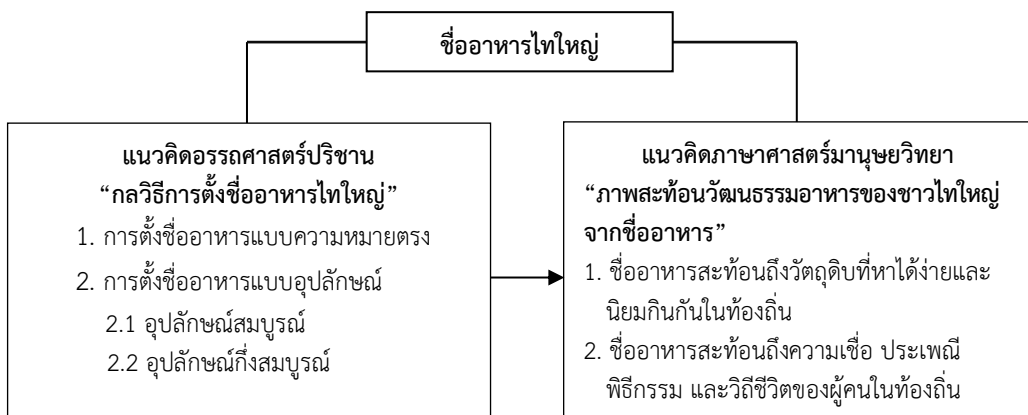
ทฤษฎีอรรถศาสตร์ปริชานสามารถนำมาศึกษาในเรื่องของภาษาได้หลายประเด็น ในงานวิจัยนี้จะใช้ทฤษฎีอรรถศาสตร์ปริชานศึกษา 2 ประเด็น ได้แก่ 1) กลวิธีการตั้งชื่อตามความสัมพันธ์กับความหมายคำ และ 2) ความหมายคำ จำแนกเป็นความหมายแบบตรง และความหมายแบบอุปลักษณ์ Royal Institute (2014, p. 286) อธิบายว่า อุปลักษณ์ คือ การเปรียบสิ่งหนึ่งเป็นอีกสิ่งหนึ่งเพื่อทำให้ความหมายชัดเจนขึ้นหรือทำให้เห็นภาพได้ชัดเจนขึ้น

Lakoff (1987) กล่าวว่า ทฤษฎีอรรถศาสตร์ปริชานมีสมมติฐานว่าภาษาสะท้อนการเรียนรู้และโลกทัศน์ของมนุษย์ การเรียนรู้และเข้าใจภาษามีความสัมพันธ์กับประสบการณ์ต่าง ๆ ของมนุษย์ที่รับรู้จากประสบการณ์ทางร่างกาย ประสบาสัมผัสต่าง ๆ ความรู้สึก และสังคม เป็นต้น ดังนั้นการศึกษาความหมายของภาษาจึงต้องมีการศึกษาประสบการณ์ความคิดขั้นพื้นฐาน (Basic-Level) และความคิดที่สะท้อนออกมาเป็นภาพ (Image-Schema) ซึ่งเป็นรูปแบบความคิดที่มาจากประสบการณ์ของมนุษย์ด้วย

## 2. แนวคิดภาษาศาสตร์มานุษยวิทยา (anthropological linguistics)

ภาษาศาสตร์มานุษยวิทยาเป็นศาสตร์ที่มุ่งศึกษาภาษาเพื่อทำให้เข้าใจวัฒนธรรมด้านต่าง ๆ ของกลุ่มชน Tuaycharern, P. (2001, pp. 26-27) กล่าวว่า ภาษาศาสตร์มานุษยวิทยาเป็นการศึกษาวัฒนธรรม ประเพณี ความเชื่อของมนุษย์ในชนเผ่าต่าง ๆ ซึ่งจำเป็นต้องมีการใช้ “ภาษา” ร่วมกัน การศึกษารายละเอียดในการดำรงชีวิตของคนก็สามารถพิจารณาได้จากภาษาที่ใช้ในวงการต่าง ๆ นอกจากนี้ยังมีการพิจารณาภาษาที่ใช้ในกิจกรรมต่าง ๆ ซึ่งทำให้เห็นถึงวัฒนธรรมภายในกลุ่มชนหรือภาษาที่ใช้สื่อสารกันในสังคมนั้น

ภาษาศาสตร์มานุษยวิทยาจึงเป็นสาขาหนึ่งของภาษาศาสตร์ที่ศึกษาความสัมพันธ์ของภาษากับวัฒนธรรม ชื่ออาหารก็เป็นสิ่งหนึ่งในที่สะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของคนในสังคม การศึกษาชื่ออาหารสามารถแสดงให้เห็นถึงประวัติศาสตร์ ขนบธรรมเนียม ประเพณี และอัตลักษณ์ของชุมชนหรือกลุ่มคนนั้น ๆ ได้



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิด

Figure 1. Conceptual Framework

## วิธีดำเนินการวิจัย

1. ประเภทของการวิจัย: เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยการลงพื้นที่เก็บรวบรวมข้อมูลอาหารไทใหญ่ในตำบลศรีภูมิ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ รวมทั้งเก็บข้อมูลจากเอกสาร และจากเว็บไซต์ต่าง ๆ ได้แก่ [www.chiangmaipress.com](http://www.chiangmaipress.com), [www.chiangmainews.co.th](http://www.chiangmainews.co.th), [www.food.trueid.net](http://www.food.trueid.net) นอกจากนี้ยังสัมภาษณ์ข้อมูล

ทางภาษาและข้อมูลทางด้านอาหารของไทยใหญ่จากกลุ่มประชากรที่อยู่ในกรณีศึกษา (ตามข้อ 3) จากนั้นจึงนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ตามวัตถุประสงค์การวิจัย ตามขั้นตอน ดังนี้ 1) นับจำนวนชื่ออาหารไทยใหญ่ทั้งหมด 2) จัดกลุ่มชื่ออาหารเป็นประเภทตามกลวิธีการตั้งชื่ออาหารของชาวไทใหญ่ และสรุปจำนวนข้อมูลชื่ออาหารในแต่ละประเภท 3) ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างชื่ออาหารกับวัฒนธรรมอาหารของชาวไทใหญ่

2. เนื้อหาและพื้นที่ศึกษาวิจัย: งานวิจัยนี้จะศึกษาวิธีการตั้งชื่ออาหารไทใหญ่ และภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหารของไทยใหญ่ในจังหวัดเชียงใหม่ และสัมภาษณ์ข้อมูลทางภาษาและข้อมูลทางด้านอาหารไทใหญ่จากชาวไทใหญ่ที่อาศัยอยู่ในตำบลศรีภูมิ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ได้แก่ ชุมชนชาวไทใหญ่บริเวณวัดกู่เต้า และชุมชนชาวไทใหญ่บริเวณวัดป่าเป้า ในการเลือกพื้นที่ดังกล่าวเนื่องจากเป็นบริเวณที่มีชาวไทใหญ่ดั้งเดิมหรือที่เรียกว่า “ไตเก่า” (ไทใหญ่รุ่นเก่า) รวมถึง “ไตใหม่” (ไทใหญ่รุ่นใหม่) อาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก และในพื้นที่ทั้ง 2 ชุมชนดังกล่าวยังเป็นพื้นที่ที่ชาวไทใหญ่นิยมรวมตัวกันจัดงานประเพณีพิธีกรรมสำคัญต่าง ๆ

3. กลุ่มตัวอย่างผู้ให้ข้อมูล: ใช้วิธีการเลือกตัวอย่างแบบเจาะจง (purposive sampling) คือ การเลือกกลุ่มผู้ให้ข้อมูล 2 กลุ่ม ได้แก่ 1) กลุ่มผู้ให้ข้อมูลที่เป็นผู้เชี่ยวชาญทางภาษาชาวไทใหญ่ในจังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 2 คน เพื่อช่วยตรวจทานความถูกต้องของชื่ออาหารที่เป็นอักษรไทใหญ่ และ 2) กลุ่มผู้ให้ข้อมูลที่เป็นผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหารไทใหญ่ จำนวน 8 คน เพื่อบอกข้อมูลชื่ออาหารไทใหญ่ ซึ่งกลุ่มผู้ให้ข้อมูลทั้ง 2 กลุ่มนี้เป็นชาวไทใหญ่ที่อาศัยอยู่ในชุมชนบริเวณวัดกู่เต้าและวัดป่าเป้า โดยจะไม่ระบุเพศ และต้องมีอายุตั้งแต่ 30 – 80 ปี รวมทั้งหมดจำนวน 10 คน

4. เครื่องมือในการวิจัย: ใช้แบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (semi-structured interviews) เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล แบบสัมภาษณ์ดังกล่าวเป็นแบบสัมภาษณ์ที่ไม่มีการกำหนดคำตอบไว้แน่นอน แต่จะให้อิสระในการตอบแก่ผู้ให้สัมภาษณ์อย่างเต็มที่ นอกจากนี้ยังมีเครื่องมือสำคัญที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล คือ เครื่องบันทึกเสียง และกล้องบันทึกภาพ

## 5. การเก็บรวบรวมข้อมูล

5.1 รวบรวมข้อมูลจากเอกสาร เช่น บทความ หนังสือ เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทใหญ่ ทั้งนี้ข้อมูลดังกล่าวได้สืบค้นจากสถานที่ต่าง ๆ คือ 1) ศูนย์ข้อมูลภูมิปัญญาล้านนา มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ 2) สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยแม่โจ้ และ 3) สำนักหอสมุดกลาง มหาวิทยาลัยเชียงใหม่



5.2 รวบรวมข้อมูลภาคสนามจากการสัมภาษณ์แบบเจาะลึกรายบุคคล (in-depth interview) ด้วยแบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้างกับกลุ่มผู้ให้ข้อมูล จำนวน 10 คน การศึกษานี้ครอบคลุมระยะเวลาตั้งแต่เดือนกันยายน พ.ศ. 2565 จนถึงเดือนกันยายน พ.ศ. 2566 รวมระยะเวลาในการศึกษาทั้งสิ้น 1 ปี

6. การวิเคราะห์ข้อมูลและการรายงานผล การวิเคราะห์ข้อมูลและการรายงานผลในงานวิจัยนี้ จะมีความสัมพันธ์กับกรอบแนวคิดข้างต้นและเป็นไปตามขั้นตอน ดังนี้

6.1 การจัดระบบเนื้อหาในงานวิจัย ผู้วิจัยได้กำหนดประเด็นในการวิเคราะห์เนื้อหา 2 ประเด็น คือ 1) กลวิธีการตั้งชื่ออาหารของชาวไทยใหญ่ตามความสัมพันธ์กับความหมาย 2) ภาพสะท้อนจากชื่ออาหารกับวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยใหญ่

6.2 การจัดระบบข้อมูลภาคสนาม ผู้วิจัยเรียบเรียงข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ด้วยการจดบันทึกและถอดข้อมูล จากเครื่องบันทึกเสียงของผู้ให้ข้อมูลแต่ละคน และวิเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์โดยแยกออกเป็นข้อมูลเกี่ยวกับชื่ออาหาร และข้อมูลด้านวัฒนธรรมอาหาร

6.3 การรายงานผล นำข้อมูลจากการวิเคราะห์เอกสารและการสัมภาษณ์ มาเขียนรายงานและสรุปผลการวิจัย

**ข้อตกลงในการใช้สัญลักษณ์แทนหน่วยเสียงวรรณยุกต์ในภาษาไทยใหญ่**  
(Wichasin, 2003, p. 5)

**สัญลักษณ์**

**วรรณยุกต์ในภาษาไทยใหญ่**

\_1

— (เสียง ต่ำ-ขึ้น)

\_2

— , (เสียง ต่ำ-ระดับ)

\_3

— ; (เสียง กลาง-ตก)

\_4

— . (เสียง สูง-ตก)

\_5

— : (เสียง สูง-ระดับ)

### ผลการวิจัยเชิงสังเคราะห์

ผลการวิจัยแบ่งเป็น 2 ประเด็น ได้แก่ กลวิธีการตั้งชื่ออาหารของชาวไทยใหญ่ และภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยใหญ่จากชื่ออาหาร ดังนี้

## 1. กลวิธีการตั้งชื่ออาหารของชาวไทใหญ่

กลวิธีการตั้งชื่ออาหารของชาวไทใหญ่ตามความสัมพันธ์กับความหมายจากข้อมูลชื่ออาหารไทใหญ่พบว่าชื่ออาหารไทใหญ่มีทั้งการตั้งชื่ออาหารแบบความหมายตรงและการตั้งชื่ออาหารแบบอุปลักษณ์

### 1.1 การตั้งชื่ออาหารแบบความหมายตรง

การตั้งชื่ออาหารแบบความหมายตรง หมายถึง วิธีการตั้งชื่ออาหารตามความหมายตรงของรูปภาษา จากข้อมูลชื่ออาหารพบว่า สิ่งที่น่าสนใจประกอบ การตั้งชื่ออาหารไทใหญ่แบบความหมายตรงมีทั้งหมด 11 ประเภท ได้แก่ ส่วนประกอบอาหาร ประเภทอาหาร ชื่อเฉพาะของอาหาร ลักษณะอาหาร รสชาติ สถานที่ สี ขนาด ปริมาณของอาหาร เสียง อุณหภูมิ และวิธีการทำอาหาร ดังผลการวิจัยต่อไปนี้

**วิธีการทำอาหาร** หมายถึง วิธีการหรือขั้นตอนต่าง ๆ ในการปรุงอาหารเพื่อให้มีสภาพที่ต้องการหรือสามารถนำมารับประทานได้ ซึ่งวิธีการทำอาหารที่สำคัญของไทใหญ่ มีดังนี้

|      |                       |                                                                                   |
|------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| ꨀꨣ;  | [ kho: <sup>3</sup> ] | คั่ว หมายถึง คั่ว ผัด ทอด                                                         |
| ꨀꨣ.  | [ ?up <sup>4</sup> ]  | อุ๊บ หมายถึง ผัด หรืออบในกระทะ<br>ซึ่งจะต้องตามด้วยการปิดฝา                       |
| ꨀꨣ;  | [ sa: <sup>3</sup> ]  | ส้า หมายถึง ยำ                                                                    |
| ꨀꨣ;  | [ ko: <sup>3</sup> ]  | โก้ หมายถึง ยำ แบบใส่น้ำมัน                                                       |
| ꨀꨣ;  | [ lu: <sup>3</sup> ]  | หลู้ หมายถึง ยำ มักเน้น<br>ส่วนผสมที่เป็นผักหรือผลไม้                             |
| ꨀꨣꨣ; | [ tso: <sup>5</sup> ] | จอ หมายถึง ต้มแบบไม่ใส่น้ำมัน                                                     |
| ꨀꨣꨣ  | [ ke:ŋ <sup>1</sup> ] | แกง หมายถึง แกง แบบมีน้ำ<br>ไม่มาก มักใช้กับอาหารที่ไม่ต้อง<br>ตั้งไฟนาน เช่น ผัก |
| ꨀꨣꨣ  | [ hu:ŋ <sup>1</sup> ] | หุง หมายถึง แกง แบบมีน้ำมาก<br>มักใช้กับอาหารที่ต้องตั้งไฟนาน<br>เช่น เนื้อสัตว์  |

|       |                       |                                                                          |
|-------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| ก๊อ:  | [ ʔɛ:p <sup>๑</sup> ] | แอบ หมายถึง วิธีการนำ<br>อาหารมาห่อใบตองแล้วปิ้งไฟ                       |
| จ๊อ,  | [ tsi: <sup>2</sup> ] | จี หมายถึง ปิ้ง                                                          |
| ลาลัม | [ la:m <sup>1</sup> ] | หลาม หมายถึง วิธีการนำอาหาร<br>ใส่กระบอกไม้ไผ่แล้วทำให้<br>สุกด้วยการเผา |
| ก๊อจ, | [ ʔo:ŋ <sup>2</sup> ] | อ่อง หมายถึง ผัดและใส่น้ำ<br>จากนั้นก็เคี่ยวจนส่วนผสมเข้ากัน             |

ทั้งนี้เมื่อจัดกลุ่มการตั้งชื่ออาหารไทใหญ่ แบบความหมายตรงตามการขึ้นต้นในตำแหน่งแรกของชื่ออาหารพบว่า สามารถจำแนกเป็น 5 โครงสร้าง ได้แก่ โครงสร้างชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยส่วนประกอบของอาหาร โครงสร้างชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยประเภทของอาหาร โครงสร้างชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยวิธีการทำอาหาร โครงสร้างชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยลักษณะของอาหาร และโครงสร้างชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยชื่อเฉพาะของอาหาร

ในงานวิจัยนี้จะกำหนดให้ชื่อเฉพาะ และส่วนประกอบของอาหารที่เป็นคำประสม เช่น น้ำพริก มดส้ม (มดแดง) ข้าวแตก (ข้าวตอก) เป็นต้น กำหนดเป็น 1 ส่วนของรูปแบบชื่ออาหาร

โครงสร้างในการตั้งชื่ออาหารไทใหญ่ แบบความหมายตรงทั้ง 5 โครงสร้างดังกล่าว สามารถจำแนกรูปแบบตามสิ่งที่นำมาประกอบ ดังนี้

#### 1.1.1 โครงสร้างชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยส่วนประกอบของอาหาร มี 23 รูปแบบ ได้แก่

- 1) ส่วนประกอบของอาหาร + วิธีการทำอาหาร เช่น  
ก๊อจ, [ kaj<sup>2</sup>-ʔup<sup>4</sup> ] ไก้อับ (ไก่ผัด)
- 2) ส่วนประกอบของอาหาร + วิธีการทำอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร เช่น ๐๓ก๊อจ,๐จ๊อ,๐จ๊อ;๐จ๊อ  
[ pa:<sup>1</sup>-ʔo:ŋ<sup>2</sup>-sai:<sup>2</sup>-som<sup>3</sup>-kho:m<sup>1</sup> ] ปลาอ่องใส่ส้มขอน  
(ปลาอ่องใส่ยอดส้มป่อย)
- 3) ส่วนประกอบของอาหาร + วิธีการทำอาหาร + ลักษณะของอาหาร เช่น ๐จ๊อ;๐จ๊อ;๐จ๊อ [ khaw<sup>3</sup>-to:m<sup>3</sup>-le:m<sup>1</sup> ]  
ข้าวต้มแหลม (ขนมห่อด้วยใบตองให้ปลายแหลม)

- 4) ส่วนประกอบของอาหาร + วิธีการทำอาหาร + รสชาติ  
เช่น ๑๒๓๔;๕๖๗; [ pa:<sup>1</sup>-tom<sup>3</sup>-som<sup>3</sup> ] ปลาต้มส้ม
- 5) ส่วนประกอบของอาหาร + รสชาติ เช่น ๘๙;๑๒๓;  
[ khaw<sup>3</sup>-som<sup>3</sup> ] ข้าวส้ม
- 6) ส่วนประกอบของอาหาร + รสชาติ + วิธีการทำอาหาร  
เช่น ๔๕๖๗;๘๙๑๒๓ [ phak<sup>5</sup>-kum<sup>2</sup>-som<sup>3</sup>-hun<sup>1</sup> ]  
ผักกุ่มส้มหุง (แกงผักกุ่มดอง)
- 7) ส่วนประกอบของอาหาร + รสชาติ + วิธีการทำอาหาร  
+ ส่วนประกอบของอาหาร เช่น ๔๕๖๗๘๙;๑๒๓๔๕๖๗;  
[ pak<sup>5</sup>-kat<sup>2</sup>-som<sup>3</sup>-hun<sup>1</sup>-to:<sup>2</sup>-phu:<sup>5</sup> ] แกงผักกาดดอง  
เต้าหู้
- 8) ส่วนประกอบของอาหาร + ลักษณะของอาหาร เช่น  
๑๒๓๔๕๖๗; [ na:<sup>4</sup>-lun<sup>5</sup> ] เนื้อลูน (ลูน หมายถึง เป็นก้อนกลม)
- 9) ส่วนประกอบของอาหาร + ลักษณะของอาหาร +  
วิธีการทำอาหาร เช่น ๑๒๓๔๕๖๗๘๙;๑๒๓ [ pa:<sup>1</sup>-tsu:n<sup>3</sup>-  
he:n<sup>3</sup>-tam<sup>1</sup> ] ปลาจั่นแห้งตำ (ตำปลาช่อนแห้ง)
- 10) ส่วนประกอบของอาหาร + ลักษณะของอาหาร +  
ส่วนประกอบของอาหาร เช่น ๘๙;๑๒๓๔๕๖๗;  
[ khaw<sup>3</sup>-se:n<sup>3</sup>-nam<sup>4</sup>-mu:<sup>1</sup> ] ข้าวเส้นน้ำหมู  
(น้ำ หมายถึง น้ำซุป)
- 11) ส่วนประกอบอาหาร + ลักษณะของอาหาร+ลักษณะ  
ของอาหาร เช่น ๑๒๓๔๕๖๗๘๙;๑๒๓๔; [ na:<sup>4</sup>-ju:n<sup>5</sup>-he:n<sup>3</sup> ]  
เนื้อยอแห้ง (ยอ หมายถึง ลักษณะเป็นเส้นหรือแผ่นยาว)
- 12) ส่วนประกอบของอาหาร + ลักษณะของอาหาร +  
วิธีการทำอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร เช่น  
๑๒๓๔๕๖๗๘๙;๑๒๓๔๕๖๗ [ na:<sup>2</sup>-he:w<sup>2</sup>-kho:<sup>3</sup>-mu:<sup>1</sup> ] หมูเหว  
คั่วหมู (เหว หมายถึง เหี่ยว)

- 13) ส่วนประกอบของอาหาร + ประเภทของอาหาร เช่น  
 ธิ;๗๗๓, [khi:<sup>3</sup>-pa:<sup>1</sup>-tsɔ:m<sup>2</sup>] ขี้ปลาจ่อม (เพี้ยปลาจ่อม)
- 14) ส่วนประกอบของอาหาร + สี เช่น ๓;๗๓ [kha<sup>3</sup>-lɔ:ŋ<sup>1</sup>]
 

ข้าวเหลือง
- 15) ส่วนประกอบของอาหาร + สี + วิธีการทำอาหาร เช่น  
 ๓;๗๓๗๓; [kha<sup>3</sup>-so:j<sup>5</sup>-lɔ:ŋ<sup>1</sup>-ko:<sup>3</sup>] ข้าวซอย  
 เหลืองไก่ (ยำเส้นข้าวซอยเหลือง)
- 16) ส่วนประกอบอาหาร + สี + ลักษณะของอาหาร  
 เช่น ๓;๗๓๗๓๗๓. [kha<sup>3</sup>-so:j<sup>5</sup>-lɔ:ŋ<sup>1</sup>-nam<sup>4</sup>]
 

ข้าวซอยเหลืองน้ำ (เส้นข้าวซอยเหลืองใส่น้ำซุป)
- 17) ส่วนประกอบของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร  
 เช่น ๓;๗๓๗๓๗๓; [kha<sup>3</sup>-te:k<sup>2</sup>nam<sup>4</sup>-ʔo:j<sup>3</sup>] ข้าวแตก  
 น้ำอ้อย (ข้าวตอกใส่น้ำอ้อย)
- 18) ส่วนประกอบของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร +  
 วิธีการทำอาหาร เช่น ๓;๗๓๗๓๗๓๗๓,๓ [kha<sup>3</sup>-kho:<sup>3</sup>-  
 nɔ:<sup>4</sup>-kaj<sup>2</sup>-ke:ŋ<sup>1</sup>] ข้าวคั่วเนื้อไก่แกง (แกงข้าวคั่วใส่เนื้อไก่)
- 19) ส่วนประกอบของอาหาร + ชื่อเฉพาะ เช่น ๓;๗๓,๗.  
 [kha<sup>3</sup>-ja:<sup>2</sup>-ku:<sup>4</sup>] ข้าวยาคุ (ขนมชนิดหนึ่งทำด้วย  
 ข้าวอ่อน)
- 20) ส่วนประกอบของอาหาร + ขนาด เช่น ๓;๗๓๗๓.  
 [kha<sup>3</sup>-so:j<sup>5</sup>-no:j<sup>4</sup>] ข้าวซอยน้อย (ใส่เส้นน้อย  
 แต่มีผักและเครื่องมาก)
- 21) ส่วนประกอบของอาหาร + สถานที่ เช่น ๓;๗๓๗๓๗๓;  
 [kha<sup>3</sup>-jo:ŋ<sup>3</sup>-ho:j<sup>3</sup>] ข้าวของห้วย (“ของห้วย” เป็นชื่อ  
 เมืองแห่งหนึ่งในรัฐฉาน)

- 22) ส่วนประกอบของอาหาร + เสียง เช่น อดฺ;ลฺ; [ khaw<sup>3</sup>-kho:p<sup>3</sup> ] ข้าวควบ (ข้าวเกรียบว่าว) (“ควบ” เป็นเสียงที่เกิดจากการกิน)
- 23) ส่วนประกอบของอาหาร + อุณหภูมิ เช่น อดฺ;ฟู; [ tho:<sup>2</sup>-phu:<sup>5</sup>-ʔun<sup>2</sup> ] ถั่วพูน (เต้าหู้พูน มีลักษณะเหลว)
- 1.1.2 โครงสร้างชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยประเภทของอาหาร มี 6 รูปแบบ ได้แก่
- 1) ประเภทของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร เช่น อดฺ;ลฺ; [ nam<sup>4</sup>- phit<sup>4</sup>- ma:k<sup>2</sup>- kho:<sup>1</sup>- som<sup>3</sup> ] น้ำพริกหมากเหือส้ม (น้ำพริกมะเหือเทศ)
  - 2) ประเภทของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + วิธีการทำอาหาร เช่น อดฺ;ลฺ; [ nam<sup>4</sup>- phit<sup>4</sup>- pa:<sup>1</sup>- kho:<sup>3</sup> ] น้ำพริกปลาคั่ว (น้ำพริกปลาทอด)
  - 3) ประเภทของอาหาร + วิธีการทำอาหาร เช่น อดฺ;ลฺ; [ khaw<sup>3</sup>-mun<sup>5</sup>-la:m<sup>1</sup> ] ข้าวมันหลาม (ข้าวมัน หมายถึง ขนม)
  - 4) ประเภทของอาหาร + วิธีการทำอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร เช่น อดฺ;ลฺ; [ khaw<sup>3</sup>-tam<sup>1</sup>-ŋa:<sup>5</sup> ] ข้าวตัง (ข้าวปุกงา)
  - 5) ประเภทของอาหาร + ลักษณะของอาหาร เช่น อดฺ;ลฺ; [ khaw<sup>3</sup>-mun<sup>5</sup>-po:ŋ<sup>2</sup> ] ข้าวมันโพง (โพง หมายถึง มีลักษณะฟู)
  - 6) ประเภทของอาหาร + สี เช่น อดฺ;ลฺ; [ khaw<sup>3</sup>-mun<sup>5</sup>-pho:k<sup>2</sup> ] ข้าวมันเผือก (ขนมทำจากแป้งขาวเผือก หมายถึง สีขาว)

1.1.3 โครงสร้างชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยวิธีการทำอาหาร มี 2 รูปแบบ ได้แก่

- 1) วิธีการทำอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร เช่น  
กรึะปฺลุดุ [ ?ε:p<sup>5</sup>-pa:<sup>1</sup>-luk<sup>3</sup> ] แอ็บปลาตุก (ปลาตุก  
ปรุงรสห่อด้วยใบตองแล้วปิ้งไฟ)
- 2) วิธีการทำอาหาร + รสชาติ เช่น สารุ [ sa:<sup>3</sup>-  
khom<sup>1</sup> ] ส้าขม (ยำผักชีลาว)

1.1.4 โครงสร้างชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยลักษณะของอาหาร มี 1 รูปแบบ ได้แก่

- 1) ลักษณะของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร เช่น  
อี;คฺ,คฺ [ khe:p<sup>3</sup>-tho:<sup>2</sup>-phu:<sup>5</sup> ] แค็บถั่วพู (เต้าหู้  
แผ่นทอด)

1.1.5 โครงสร้างชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยชื่อเฉพาะของอาหาร มี 1 รูปแบบ ได้แก่

- 1) ชื่อเฉพาะของอาหาร + วิธีการทำอาหาร เช่น สารุคฺ [ sa:<sup>2</sup>-ku:<sup>2</sup>-hun<sup>1</sup> ] สาคุหุง (สาคุใส่น้ำอ้อย และใส่  
มะพร้าวขูด)

การศึกษาชื่ออาหารไทใหญ่แบบความหมายตรง จำนวนทั้งหมด 275 ชื่อ พบชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยส่วนประกอบของอาหารมากที่สุด จำนวน 242 ชื่อ รองลงมาเป็นชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยประเภทของอาหาร จำนวน 28 ชื่อ ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยวิธีการทำอาหาร จำนวน 3 ชื่อ ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยลักษณะของอาหาร และชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยชื่อเฉพาะของอาหาร อย่างละ 1 ชื่อ

## 1.2 การตั้งชื่ออาหารแบบอุปลักษณ์

การตั้งชื่ออาหารแบบอุปลักษณ์เป็นวิธีการตั้งชื่อที่นำความหมายประจำคำมาเปรียบเทียบกับลักษณะของอาหาร และทำให้มีความหมายใหม่เกิดขึ้น ซึ่งอุปลักษณ์ที่พบในการตั้งชื่ออาหารไทใหญ่ ได้แก่ อุปลักษณ์มนุษย์ อุปลักษณ์สัตว์ อุปลักษณ์วัตถุจากธรรมชาติ อุปลักษณ์สิ่งของ และอุปลักษณ์สิ่งที่อยู่เหนือธรรมชาติ

การตั้งชื่ออาหารแบบอุปลักษณ์ จากข้อมูลชื่ออาหารไทใหญ่จำนวน 12 ชื่อ สามารถแบ่งออกเป็น 2 รูปแบบ คือ การตั้งชื่ออาหารแบบอุปลักษณ์สมบูรณ์ และการตั้งชื่ออาหารแบบอุปลักษณ์กึ่งสมบูรณ์ ดังนี้

### 1.2.1 การตั้งชื่ออาหารแบบอุปลักษณ์สมบูรณ์

การตั้งชื่ออาหารแบบอุปลักษณ์สมบูรณ์เป็นวิธีการตั้งชื่ออาหาร โดยนำความหมายของคำมาเปรียบเทียบกับลักษณะของอาหารเพื่อให้เกิดอุปลักษณ์ ซึ่งการตั้งชื่ออาหารแบบอุปลักษณ์สมบูรณ์เป็นการใช้คำอุปลักษณ์ในการตั้งชื่ออาหารทั้งหมด จากการศึกษาข้อมูลชื่ออาหารไทใหญ่ที่มีวิธีการตั้งชื่อแบบอุปลักษณ์สมบูรณ์ พบอุปลักษณ์ 2 ประเภท ได้แก่ อุปลักษณ์สัตว์ และอุปลักษณ์สิ่งของ

#### 1) อุปลักษณ์สัตว์

เช่น ฮีꨀꨁꨣꨣꨣꨣꨣꨣꨣ; [ khi:<sup>3</sup>-nok<sup>4</sup>-paw<sup>3</sup> ] ซีนกเป่า

ซีนกเป่า เป็นอาหารว่างที่มีลักษณะเป็นเส้นสีเหลือง ทำมาจากเมล็ดถั่วเหลืองที่นำมาบดละเอียดผสมกับน้ำเติมเกลือและเครื่องปรุงรสต่าง ๆ ที่มาของชื่ออาหาร “ซีนกเป่า” คือ อาหารดังกล่าวมีลักษณะเป็นแป้งสีเหลืองที่ถูกบีบออกมาจากภาชนะที่เป็นรูเล็ก ๆ จึงนำมาเปรียบเทียบกับเหมือนขี้นกชนิดหนึ่งที่ชื่อว่า นกเป่า



ภาพที่ 2 ฮีꨀꨁꨣꨣꨣꨣꨣꨣꨣ; [ khi:<sup>3</sup>-nok<sup>4</sup>-paw<sup>3</sup> ] ซีนกเป่า

Figure 2. ฮีꨀꨁꨣꨣꨣꨣꨣꨣꨣ; [ khi:<sup>3</sup>-nok<sup>4</sup>-paw<sup>3</sup> ]



## 2) อุปลักษณะสิ่งของ

เช่น ๑า๕,๑๕: [kha:ŋ²-pɔ:ŋ⁵] ข่างปอง

ข่างปอง (ผักทอด) เป็นอาหารว่างของชาวไทใหญ่ “ข่าง” หมายถึง หม้อขาง หรือ กระทะ “ปอง” หมายถึง พอง ข่างปอง คือ อาหารที่นำเอาผักต่าง ๆ เช่น มะละกอ หัวปลี หอมหัวใหญ่ ฟักทอง มาชุบแป้งข้าวเหนียวและแป้งข้าวเจ้าที่ผสมเครื่องปรุงรสต่าง ๆ แล้วนำไปทอดในกระทะ ในขณะที่ทอดผักที่ชุบแป้งก็จะขยายตัวจนทำให้กระทะคู้มีสิ่งพองฟูขึ้นมา



ภาพที่ 3 ๑า๕,๑๕: [kha:ŋ²-pɔ:ŋ⁵] ข่างปอง

Figure 3. ๑า๕,๑๕: [kha:ŋ²-pɔ:ŋ⁵]

### 1.2.1 การตั้งชื่ออาหารแบบอุปลักษณะกึ่งสมบูรณ์

การตั้งชื่ออาหารแบบอุปลักษณะกึ่งสมบูรณ์เป็นวิธีการตั้งชื่ออาหารที่ปรากฏทั้งการตั้งชื่ออาหารที่สื่อความหมายแบบตรง และแบบอุปลักษณะจากการศึกษาข้อมูลชื่ออาหารไทใหญ่ที่มีวิธีการตั้งชื่อแบบอุปลักษณะกึ่งสมบูรณ์พบอุปลักษณะ 6 ประเภท ได้แก่ อุปลักษณะมนุษย์ อุปลักษณะสัตว์ อุปลักษณะวัตถุ ธรรมชาติ อุปลักษณะสิ่งของ อุปลักษณะสิ่งที่อยู่เหนือธรรมชาติ และอุปลักษณะกิริยาอาการ

#### 1) อุปลักษณะมนุษย์

เช่น ๑อ;๑๑, [khaw³-tɔ:²] ข้าวต่อ

ข้าวต่อ เป็นขนมชนิดหนึ่ง คำว่า ๑๑, [tɔ:²]

ต่อ มาจากคำราชาศัพท์ภาษาพม่า หมายถึง พระ,ราช, เจ้า เป็นคำประกอบเพื่อให้รู้ว่าเป็นราชาศัพท์ ทั้งนี้ ข้าวต่อเป็นขนมที่มักนำมาใช้ในการต้อนรับแขกในงานบุญสำคัญ

ของชาวไทใหญ่ เช่น งานปอยส่างลอง นอกจากนี้ขนมดังกล่าวยังนิยมนำไปเป็นขนมที่ใช้ในการถวายบูชาพระพุทธซึ่งเป็นเสมือนตัวแทนของพระพุทธเจ้าอีกด้วย และด้วยเหตุนี้จึงเป็นที่มาของการนำมาคำว่า “ต่อ” มาประกอบการตั้งชื่ออาหาร



ภาพที่ 4 ๑ဝ်းတေ, [khaw<sup>3</sup>-to:<sup>2</sup>] ข้าวต่อ

Figure 4. ๑ဝ်းတေ, [khaw<sup>3</sup>-to:<sup>2</sup>]

## 2) อุปลักษณะสัตว์

เช่น ๑ဝ်းဝီဝ် [khaw<sup>3</sup>-te:n<sup>1</sup>] ข้าวแต้น (ข้าวแตน)

ข้าวแต้น เป็นขนมพื้นบ้านของชาวไทใหญ่ ทำมาจากข้าวเหนียวที่นึ่งให้สุกแล้วคลุกกับน้ำอ้อย และนำไปตากแห้ง จากนั้นก็นำมาทอดให้สุกรอบ ขนมข้าวแต้นเมื่อทอดเสร็จแล้วจะมีลักษณะคล้ายกับรังแตน จึงถูกนำมาเปรียบเทียบกับชื่ออาหารดังกล่าว



ภาพที่ 5 ๑ဝ်းဝီဝ် [khaw<sup>3</sup>-te:n<sup>1</sup>] ข้าวแต้น (ข้าวแตน)

Figure 5. ๑ဝ်းဝီဝ် [khaw<sup>3</sup>-te:n<sup>1</sup>]

### 3) อุปลักษณวัตถุธรรมชาติ

เช่น ၁၆၆၆ဝံး [ nam<sup>4</sup>-phit<sup>4</sup>-kho:<sup>3</sup>-sa:j<sup>5</sup> ]

น้ำพริกคั่วทราย

น้ำพริกคั่วทราย เป็นน้ำพริกที่ชาวไทใหญ่นิยมกินกันมาก มีส่วนผสม คือ กระเทียม หอมแดง พริกแห้ง แคบหมูติดมัน ถั่วเน่าแผ่นย่าง กุ้งแห้ง หรือปลาแห้ง ซึ่งจะต้องนำส่วนผสมทั้งหมดไปโขลกก่อน จากนั้นนำไปคั่ว ด้วยไฟอ่อน ในกระทะที่ใส่น้ำมัน และตามด้วยเครื่องปรุงต่าง ๆ เช่น เกลือ ผงชูรส เมื่อคั่วเสร็จแล้ว น้ำพริกจะมีลักษณะคล้ายทรายซึ่งเป็นการนำมาเปรียบเทียบกับชื่ออาหาร



ภาพที่ 6 ၁၆၆၆ဝံး [ nam<sup>4</sup>-phit<sup>4</sup>-kho:<sup>3</sup>-sa:j<sup>5</sup> ] น้ำพริกคั่วทราย

Figure 6. ၁၆၆၆ဝံး [ nam<sup>4</sup>-phit<sup>4</sup>-kho:<sup>3</sup>-sa:j<sup>5</sup> ]

### 4) อุปลักษณสิ่งของ

เช่น ၁၆၆၆ဝံး [ khaw<sup>3</sup>-le:n<sup>4</sup>-phin<sup>5</sup> ] ข้าวแล้งพิน

ข้าวแล้งพิน เป็นอาหารที่นิยมของชาวไทใหญ่ ที่มาของชื่ออาหารชนิดนี้มาจากระยะเวลาในการทำ ซึ่งจะต้องเคี่ยวน้ำไม่ข้าวเจ้าหรือน้ำไม่ถั่วที่ใช้เวลานานทำให้ต้องใช้พินจำนวนมาก และทำให้พินหมดอย่างรวดเร็ว



ภาพที่ 7 ๑๐;๑๕;๕๐: [khaw<sup>3</sup>-le:ŋ<sup>4</sup>-phi:n<sup>5</sup>] ข้าวแล้งฟิน

Figure 7. ๑๐;๑๕;๕๐: [khaw<sup>3</sup>-le:ŋ<sup>4</sup>-phi:n<sup>5</sup>]

5) อุปลักษณฺสํที่อยู๋เหนือธรรมชาติ

เช่น ๑๐;๑๕;๕๐: [khaw<sup>3</sup>-mun<sup>5</sup>-sa:ŋ<sup>5</sup>-ke:n<sup>1</sup>]

ข้าวมูนซางแก่น

ข้าวมูนซางแก่นหรือข้าวมูนห่อ เป็นขนมที่ทำจากแป้งข้าวเหนียวผสมกับน้ำอ้อย มีไส้ข้างในเป็นถั่วหรือมะพร้าว ห่อด้วยใบตองและนำไปนึ่งจนสุก ข้าวมูนซางแก่นเป็นขนมที่นิยมทำกันในช่วงเทศกาลสงกรานต์เดือนเมษายน

คำว่า ซาง หรือ สาง มาจาก คำว่า “ขุนสาง” หมายถึง พระพรหม ส่วนคำว่า แก่น หมายถึง เปลี่ยน, ตก กล่าวคือ ตามคติความเชื่อของชาวไทยใหญ่ 1 วัน ของเมืองสวรรค์ เท่ากับ 1 ปี ของโลกมนุษย์ ในแต่ละวันของเมืองสวรรค์เป็นวันที่ศีระของขุนสางจะต้องตกไปสู่มือของลูกสาวอีกนางหนึ่ง ดังนั้น ลูกสาวของขุนสางจึงต้องผลิตกันถือศีระของขุนสาง ซึ่งหมายถึง วันครบรอบ 1 ปีของโลก ดังนั้น ๑๐;๑๕;๕๐: [sa:ŋ<sup>5</sup>-ke:n<sup>1</sup>] ซางแก่น ในภาษาไทยใหญ่ จึงหมายถึง สงกรานต์ ที่เกี่ยวข้องกับการนับปีของชาวไทยใหญ่ในเวลาต่อมา

6) อุปลักษณฺสํกิริยาอาการ

เช่น ๑๐;๑๕;๕๐: [khaw<sup>3</sup>-mun<sup>5</sup>-tok<sup>5</sup>-tsaj<sup>1</sup>]

ข้าวมูนตกใจ

ข้าวมูนตกใจ เป็นอาหารหวานที่ทำจากแป้งข้าวเจ้าผสมแป้งข้าวเหนียว และมีไส้ข้างในเป็นถั่ว งา หรือมะพร้าว เคี้ยวกับน้ำตาลอ้อย ห่อด้วยใบตองและนำไปนึ่งจนสุก ข้าวมูนตกใจเป็นอุปลักษณฺสํเปรียบเทียบกับกิริยาอาการของ

ผู้รับประทานขนมดังกล่าวว่า เมื่อบิหรือกัดขนมแล้วก็จะตกใจ เพราะข้างในมีไส้ที่รสชาติหวานหอม

จากการศึกษาชื่ออาหารไทใหญ่แบบอุปลักษณ์ จำนวนทั้งหมด 12 ชื่อ พบการตั้งชื่ออาหารแบบอุปลักษณ์ถึงสมบูรณ์มากที่สุดจำนวน 10 ชื่อ รองลงมาเป็น การตั้งชื่ออาหารแบบอุปลักษณ์สมบูรณ์ จำนวน 2 ชื่อ

## 2. ภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหารของชาวไทใหญ่จากชื่ออาหาร

ชื่ออาหารของชาวไทใหญ่ที่พบส่วนมาก มักเป็นชื่ออาหารที่มีคำว่า “ข้าว” ปรากฏในอาหารคาว อาหารว่าง และอาหารหวาน นอกจากนี้ยังพบคำว่า “ถั่ว” และ “ผัก” ปรากฏในอาหารคาวและอาหารว่าง ภาพสะท้อนวัฒนธรรมไทใหญ่จากชื่ออาหารในประเด็นที่เด่นชัดจึงจำแนกได้ 3 ประเด็น ได้แก่ ข้าวในวิถีวัฒนธรรมอาหารของชาวไทใหญ่ ถั่วในวิถีวัฒนธรรมอาหารของชาวไทใหญ่ และผักในวิถีวัฒนธรรมอาหารของชาวไทใหญ่

### 2.1 ข้าวในวิถีวัฒนธรรมอาหารของชาวไทใหญ่

“ข้าว” ในวิถีวัฒนธรรมอาหารของชาวไทใหญ่ มีประเด็นสำคัญ ดังนี้

#### 2.1.1 “ข้าว” อาหารหลักของชาวไทใหญ่

ข้าวถือได้ว่าเป็นอาหารมื้อหลักของชนชาติพันธุ์ไทรวมถึงชาวไทใหญ่ ข้าวที่ชาวไทใหญ่กินในอาหารมื้อหลักนั้นก็คือ ข้าวเจ้า นอกจากนี้จะกินร่วมกับข้าวต่าง ๆ แล้ว ชาวไทใหญ่นำข้าวมาแปรรูปทำเป็นอาหารจำพวกเส้นในรูปแบบต่าง ๆ เช่น ข้าวเส้น ข้าวซอยเหลือง เป็นต้น ส่วนขนมหวานหรือที่ชาวไทใหญ่เรียกว่า “ข้าวมูน” นั้น ส่วนมากเป็นขนมที่ทำมาจากเมล็ดข้าว ข้าวที่แปรรูปเป็นแป้ง หรือข้าวที่นำมาไม่จนเป็นน้ำแป้ง

#### 2.1.2 “ข้าว” ในประเพณีพิธีกรรมของชาวไทใหญ่

นอกจากข้าวจะอยู่ในอาหารมื้อหลักของชาวไทใหญ่แล้ว “ข้าว” ยังมีส่วนเกี่ยวข้องกับประเพณีพิธีกรรมของชาวไทใหญ่ ได้แก่

การถวายข้าวมธุปายาสในประเพณีหลู้ข้าวหย่ากู่ (ข้าวยาคุ) เป็นประเพณีที่จัดในช่วงวันมาฆบูชา “ข้าว” ในประเพณีหลู้ข้าวหย่ากู่แสดงถึงความศรัทธาที่ชาวไทใหญ่มีต่อพุทธศาสนา และพระสงฆ์ซึ่งเปรียบเสมือนเป็นตัวแทนของพระพุทธเจ้า ดังนั้นเมื่อได้ข้าวใหม่มาชาวไทใหญ่จะนำมาใช้ประกอบพิธีกรรมทางศาสนาที่สำคัญในเดือนสาม คือ ประเพณีหลู้ข้าวหย่ากู่ (ข้าวยาคุ) ทั้งนี้เพื่อเป็นการแสดงความขอบคุณและขอพรให้ตนประสบความสำเร็จ และได้พืชผลที่อุดมสมบูรณ์

การทำข้าวมูนขางแก่น (ข้าวมูนห่อ) ในประเพณีสงกรานต์  
ของชาวไทยใหญ่ ประเพณีสงกรานต์ของชาวยุโรปนั้นว่าเป็นประเพณีสำคัญที่เปรียบเสมือน  
การเริ่มต้นศักราชใหม่ ดังนั้น ช่วงเวลาดังกล่าวจึงเป็นช่วงที่สมาชิกในครอบครัว  
จะกลับมาอยู่รวมกัน และช่วยกันทำอาหารเพื่อนำไปทำบุญที่วัด รวมทั้งนำไปขอขมา  
หรือขอพรจากผู้ใหญ่ที่เคารพนับถือ ขนมหที่ชาวไทยใหญ่นิยมทำในช่วงเทศกาลสงกรานต์  
คือ ข้าวมูนขางแก่นหรือข้าวมูนห่อ ซึ่งมีลักษณะคล้ายกับข้าวต้มมัด

การถวายเป็นข้าวตอกในงานประเพณีพิธีกรรมต่าง ๆ เป็นสิ่งที่  
ชาวไทยใหญ่ปฏิบัติสืบต่อกันมาช้านาน ในสังคมไทใหญ่แต่ดั้งเดิมนั้นเป็นสังคม  
เกษตรกรรมที่มีการเพาะปลูกพืชพันธุ์ธัญญาหารต่าง ๆ เพื่อใช้ในการยังชีพ ข้าวจึงมัก  
นำมาใช้เป็นสื่อในพิธีกรรมอันเกี่ยวข้องกับความเจริญงอกงาม “ข้าวตอก” ทำมาจาก  
ข้าวคั่วที่สุกแตกเป็นดอกมีสีขาวบริสุทธิ์ ดังนั้นข้าวตอกจึงถือว่าเป็นสิ่งมงคลในการใช้  
บูชาสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่เคารพนับถือ เช่น พระรัตนตรัย สิ่งศักดิ์สิทธิ์เหนือธรรมชาติ เป็นต้น



ภาพที่ 8 ๑၆;၁၂,၇. [khaw<sup>3</sup>-ja:<sup>2</sup>-ku:<sup>4</sup>] “ข้าวหยา่กั” หรือ ข้าวยาคุ

Figure 8. ๑၆;၁၂,၇. [khaw<sup>3</sup>-ja:<sup>2</sup>-ku:<sup>4</sup>]

## 2.2 ถั่วในวิถัวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยใหญ่

“ถั่ว” ในวิถัวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยใหญ่ มีประเด็นสำคัญ ดังนี้

### 2.2.1 “ถั่ว” ส่วนประกอบหลักในอาหารของชาวไทยใหญ่

ส่วนประกอบหลักที่มักพบในอาหารไทใหญ่คือ ถั่วชนิดต่าง ๆ ที่ใส่ในขั้นตอนทำอาหาร  
โดยตรง หรือนำมาแปรรูปในลักษณะต่าง ๆ เช่น ถั่วเหลียงนำมาหมักแปรรูปเป็นถั่วนำแผ่น

ซึ่งสามารถนำมาใช้เพิ่มรสชาติในอาหารคาว นอกจากนี้แล้วชาวไทใหญ่ยังนิยมนำเอา ถั่วเหลืองมาไม่ทำเป็นเต้าหู้ หรือที่เรียกกัน ในภาษาไทใหญ่ว่า ถั่วพู นิยมนำมาเป็น วัตถุดิบทั้งในอาหารคาวและอาหารว่าง

## 2.2.2 “ถั่วเน่า” อัตลักษณ์เครื่องปรุงรสในอาหารของชาวไทใหญ่

ถั่วเน่า นับเป็นเครื่องปรุงรสที่สำคัญในอาหารคาวของชาวไทใหญ่ไม่ว่าจะเป็นอาหารจำพวกต้ม แกง แฉับ หรือน้ำพริกต่าง ๆ ถั่วเน่าทำมาจากการหมักถั่วเหลือง โดยทั่วไปจะทำใน 2 ลักษณะ คือ แบบเปียกหรือที่เรียกว่า ถั่วเน่าซา และแบบแห้งหรือที่เรียกว่า ถั่วเน่าแผ่น “ถั่วเน่า” เป็นอาหารที่อยู่คู่ครัวของชาวไทใหญ่มานาน และถือว่าเป็นอัตลักษณ์ที่ชัดเจนในเมนูอาหารของชาวไทใหญ่ตราบนานถึงปัจจุบัน



ภาพที่ 9 ᨧᩢ᩠ᨦᩉ᩠ᩅᩢᨶᩣ᩠ᩅ; [ tho:<sup>2</sup>- naw<sup>3</sup>- khe:p<sup>3</sup> ] ถั่วเน่าแฉับ หรือ ถั่วเน่าแผ่น

Figure 9. ᨧᩢ᩠ᨦᩉ᩠ᩅᩢᨶᩣ᩠ᩅ; [ tho:<sup>2</sup>- naw<sup>3</sup>- khe:p<sup>3</sup> ]

## 2.3 ผักในวิถีวัฒนธรรมอาหารของชาวไทใหญ่

อาหารคาวของชาวไทใหญ่นอกจากจะเน้นถั่วแล้วยังเน้นส่วนประกอบที่เป็นผัก มีทั้งผักที่ปลูกเองและผักที่เก็บจากแหล่งธรรมชาติ และด้วยความที่ “ผัก” เป็นส่วนประกอบหลักในอาหารของไทใหญ่ ดังนั้นจึงมักปรากฏชื่ออาหารไทใหญ่ที่มีคำว่า ᨧᩢ᩠ᨦᩉ᩠ᩅ [ phak<sup>5</sup> ] “ผัก” จำนวนมาก เช่น ᨧᩢ᩠ᨦᩉ᩠ᩅᩢᨶᩣ᩠ᩅᩢᨶᩣ᩠ᩅ [ phak<sup>5</sup>- kam<sup>2</sup>- tso:n<sup>5</sup>- tso:<sup>5</sup> ] ผักกั่มจอนจอ (จอผักบุ้ง), ᨧᩢ᩠ᨦᩉ᩠ᩅᩢᨶᩣ᩠ᩅᩢᨶᩣ᩠ᩅ [ phak<sup>5</sup>- no:k<sup>2</sup>- sa:<sup>3</sup> ] ผักหนอกส้า (ยำใบบัวบก), ᨧᩢ᩠ᨦᩉ᩠ᩅᩢᨶᩣ᩠ᩅᩢᨶᩣ᩠ᩅ [ phak<sup>5</sup>- ki:<sup>5</sup>- mo:<sup>2</sup>- sa:<sup>3</sup> ] ผักกึ่ไหมส้า (ยำผักชีลาว), ᨧᩢ᩠ᨦᩉ᩠ᩅᩢᨶᩣ᩠ᩅᩢᨶᩣ᩠ᩅ [ phak<sup>5</sup>- ka:t<sup>2</sup>- lung<sup>5</sup>- sa:<sup>3</sup> ] ผักกาดลู่ส้า (ยำกะหล่ำปลี) เป็นต้น





ภาพที่ 10 ฝักหนอกส้า, ๑๖; [ phak<sup>5</sup>- no:k<sup>2</sup>- sa:<sup>3</sup> ] ฝักหนอกส้า (ยำใบบัวบก)

Figure 10. ฝักหนอกส้า, ๑๖; [ phak<sup>5</sup>- no:k<sup>2</sup>- sa:<sup>3</sup> ]

ดังที่กล่าวข้างต้นจะเห็นได้ว่า ชื่ออาหารของชาวไทใหญ่ที่พบส่วนมาก มักจะมีคำว่า “ข้าว” “ถั่ว” และ “ผัก” สะท้อนให้เห็นถึงวิถีวัฒนธรรมอาหารของ ชาวไทใหญ่ที่เน้นวัตถุดิบทั้ง 3 อย่างนี้เป็นส่วนประกอบหลักในอาหาร

### อภิปรายผลการวิจัย

การศึกษา “อาหารไทใหญ่: กลวิธีการตั้งชื่อและภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหาร ของชาวไทใหญ่ในจังหวัดเชียงใหม่” นำไปสู่การอภิปรายผลการวิจัย 3 ประเด็น ดังนี้

#### 1. กลวิธีการตั้งชื่ออาหารไทใหญ่และภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหารของ ชาวไทใหญ่

กลวิธีการตั้งชื่ออาหารไทใหญ่ และภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหารของชาว ไทใหญ่เป็นไปตามสมมติฐานของการวิจัยที่ได้ตั้งไว้ และสอดคล้องกับงานวิจัยต่าง ๆ ดังนี้

1.1 กลวิธีการตั้งชื่ออาหารไทใหญ่ตามความสัมพันธ์กับความหมายพบว่า ผลการวิจัยสอดคล้องกับงานวิจัยของ Khomithin (2005) ที่ศึกษาเรื่อง การศึกษาการ ตั้งชื่ออาหารในภาษาไทยตามแนวทฤษฎีอรรถศาสตร์ปริชาน และ Lu (2010) ที่ศึกษา เรื่อง กลวิธีการตั้งชื่ออาหารและอุปลักษณ์ในภาษาไทยและภาษาจีน งานวิจัย ทั้ง 2 เรื่องนี้พบข้อสรุปไปในทางเดียวกัน คือ กลวิธีการตั้งชื่ออาหารมีทั้งชื่ออาหาร ที่เป็นความหมายแบบตรงและชื่ออาหารที่เป็นความหมายแบบอุปลักษณ์ ทั้งนี้การ ตั้งชื่ออาหารแบบความหมายตรงเป็นกลวิธีที่พบบมากกว่าการตั้งชื่ออาหารแบบ



ความหมาย อุปลักษณ์ และการตั้งชื่ออาหารแบบอุปลักษณ์ส่วนมากเป็นอุปลักษณ์แบบ  
กึ่งสมบูรณ์

การศึกษาทวิวิธีการตั้งชื่ออาหารไทใหญ่ พบว่า มีทั้งกลวิธีการตั้งชื่อแบบ  
ความหมายตรง และกลวิธีการตั้งชื่อแบบความหมายอุปลักษณ์ การตั้งชื่ออาหารไทใหญ่  
แบบความหมายตรงนั้นมีจำนวนมากว่าการตั้งชื่ออาหารแบบอุปลักษณ์ กล่าวคือ จาก  
จำนวนชื่ออาหารไทใหญ่ทั้งหมด 287 ชื่อ ชื่ออาหารไทใหญ่แบบความหมายตรงพบมาก  
ที่สุด จำนวน 275 ชื่อ ส่วนสิ่งที่นำมาประกอบการตั้งชื่ออาหารไทใหญ่แบบความหมาย  
ตรง ได้แก่ ชื่ออาหารที่มีการตั้งชื่อจากส่วนประกอบของอาหาร ประเภทของอาหาร  
ชื่อเฉพาะของอาหาร ลักษณะของอาหาร รสชาติ สถานที่ สี ขนาดปริมาณของอาหาร  
เสียง วิธีการทำอาหาร และอุณหภูมิ

ด้านกลวิธีการตั้งชื่ออาหารไทใหญ่แบบอุปลักษณ์ พบจำนวน 12 ชื่อ  
แบ่งเป็น 2 รูปแบบ คือ การตั้งชื่ออาหารแบบอุปลักษณ์สมบูรณ์ และการตั้งชื่ออาหาร  
แบบอุปลักษณ์กึ่งสมบูรณ์ ทั้งนี้การตั้งชื่ออาหารแบบอุปลักษณ์ส่วนมากเป็นอุปลักษณ์  
แบบกึ่งสมบูรณ์ พบจำนวน 10 ชื่อ และการตั้งชื่ออาหารแบบอุปลักษณ์สมบูรณ์  
พบจำนวน 2 ชื่อ สำหรับอุปลักษณ์ที่นำมาเปรียบ ได้แก่ อุปลักษณ์สัตว์ อุปลักษณ์  
สิ่งของ อุปลักษณ์มนุษย์ อุปลักษณ์วัตถุธรรมชาติ อุปลักษณ์สิ่งที่อยู่เหนือธรรมชาติ  
และอุปลักษณ์กิริยาอาการ

1.2 ภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหารของชาวไทใหญ่จากชื่ออาหาร พบว่า  
ผลการวิจัยสอดคล้องกับงานวิจัยของ Wongthai (2016) ที่ศึกษาเรื่อง ชื่อน้ำพริก  
ใน 4 ภาค: ภาพสะท้อนความเป็นอยู่และวัฒนธรรมไทย กล่าวคือ **ชื่ออาหารเป็นสิ่งที่สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตและวัฒนธรรมด้านต่าง ๆ ของกลุ่มชน** การพบข้อมูล  
รายชื่อน้ำพริกเป็นจำนวนมากในแต่ละภาคแสดงให้เห็นว่าน้ำพริกเป็นอาหารที่อยู่  
คู่สำหรับไทย โดยผู้คนนำเอาทรัพยากรในภูมิภาคหรือท้องถิ่นของตนมาประยุกต์และ  
สร้างสรรค์ขึ้นเป็นอาหารได้อย่างชาญฉลาด น้ำพริกจึงนับเป็นภูมิปัญญาอย่างหนึ่งของไทย

ชื่ออาหารไทใหญ่เป็นสิ่งที่สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิต ขนบธรรมเนียม  
ประเพณี ความเชื่อ และอัตลักษณ์ของชาวไทใหญ่ได้อย่างชัดเจนดังที่กล่าวในข้อ 2  
(ภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหารของชาวไทใหญ่จากชื่ออาหาร) นอกจากนี้ผลการศึกษา  
ชื่ออาหารไทใหญ่งยังทำให้เห็นว่า พื้นฐานดั้งเดิมของสังคมชาวไทใหญ่มามีจากสังคม

เกษตรที่เน้นการเพาะปลูกและเก็บหาวัตถุดิบจากแหล่งธรรมชาติ ดังนั้น อาหารของชาวไทใหญ่ส่วนมากจึงเป็นอาหารที่มาจากพืช เช่น ข้าว ถั่ว ผัก เป็นหลัก อีกทั้งวัตถุดิบเหล่านี้ชาวไทใหญ่มักใช้ประกอบอาหาร เพื่อนำมาร่วมในประเพณีที่สำคัญต่าง ๆ ด้วยเช่นกัน

## 2. อาหารในสังคมและวัฒนธรรมของชาวไทใหญ่ในปัจจุบัน

2.1 อาหารของชาวไทใหญ่ในเชียงใหม่ แม้ว่าในปัจจุบันชาวไทใหญ่หลายคนที่อาศัยอยู่ในสังคมเมืองเชียงใหม่จะมีข้อจำกัดในเรื่องของพื้นที่ในการเพาะปลูกพืชเพื่อบริโภค และจำเป็นต้องหาซื้อวัตถุดิบจากตลาดเพื่อมาประกอบอาหาร อย่างไรก็ตามอาหารของชาวไทใหญ่ที่นิยมบริโภคกันก็ยังคงเน้นวัตถุดิบจากธรรมชาติ เช่น ข้าว ถั่ว ผัก น้ำตาลอ้อย เป็นต้น ทั้งนี้จากการศึกษาพบข้อสังเกตว่า “ข้าว” นอกจากจะเป็นอาหารหลักแล้วยังเป็นส่วนประกอบหลักในอาหารของชาวไทใหญ่ทั้งอาหารคาว อาหารว่าง และอาหารหวาน ส่วน “ถั่วและผัก” เป็นวัตถุดิบที่ชาวไทใหญ่มักใช้ทำอาหารคาว และอาหารว่าง สำหรับอาหารหวานมักเน้นวัตถุดิบประเภท “แป้งและน้ำตาลอ้อย”

2.2 อาหารที่ใช้ประกอบประเพณีพิธีกรรม จากการศึกษามพบข้อสังเกตว่า “ข้าว” เป็นส่วนประกอบสำคัญในประเพณีพิธีกรรมต่าง ๆ ของชาวไทใหญ่ โดยชาวไทใหญ่ใช้ “ข้าว” ในการประกอบอาหารเพื่อนำไปทำบุญถวายพระที่วัด และนำไปไหว้ขอขมาญาติหรือผู้ใหญ่ที่เคารพนับถือ เนื่องจาก “ข้าว” ถือเป็นสัญลักษณ์แห่งความเจริญงอกงามและความเป็นสิริมงคล ดังนั้นชาวไทใหญ่จึงนิยมใช้ข้าวโดยเฉพาะ “ข้าวตอก” ในการบูชาสิ่งศักดิ์สิทธิ์ต่าง ๆ และใช้ประกอบพิธีกรรมสำคัญในทุกประเพณี

## 3. ลักษณะเด่นของชื่ออาหารไทใหญ่

3.1 การตั้งชื่ออาหารไทใหญ่ในรูปแบบโครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วยส่วนประกอบของอาหารจะมีลักษณะที่ต่างจากภาษาไทย กล่าวคือ ชื่ออาหารไทใหญ่มักขึ้นต้นด้วยส่วนประกอบของอาหารและตามด้วยวิธีการทำอาหาร แต่ชื่ออาหารไทยรวมถึงชื่ออาหารไทยถิ่นเหนือ ส่วนมากมักขึ้นต้นด้วยวิธีการทำอาหารและตามด้วยส่วนประกอบของอาหาร ตรวจสอบข้อมูลจาก Bangsut and Arom (2015) ตัวอย่างเช่น

ตารางที่ 1 ตารางเปรียบเทียบชื่ออาหารไทใหญ่กับชื่ออาหารไทยถิ่นเหนือ

| ชื่ออาหารไทใหญ่                                                                                                                | ชื่ออาหารไทยถิ่นเหนือ                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| ခ်းၵိၵ်ႉ [ phak <sup>6</sup> -khew <sup>1</sup> -ke:ŋ <sup>1</sup> ] ผักเขียวแกง                                               | แกงผักรวม                                  |
| ၵေၵ်ႉ [ no: <sup>2</sup> -ke:ŋ <sup>1</sup> ] หน่อแกง                                                                          | แกงหน่อไม้                                 |
| ခ်းၵတ်ႉ,ၵေႃး [phak <sup>6</sup> -ka:t <sup>2</sup> -tso: <sup>5</sup> ] ผักกาดจ่อ                                              | จ่อผักกาด                                  |
| ၵိၵ်ႉ, [ no: <sup>4</sup> -sa: <sup>3</sup> ] เนื้อส้า                                                                         | ยำเนื้อ หรือ ส้าชิ้น<br>ในภาษาถิ่นเหนือ    |
| ဝိၵ်ႉ, [ te:ŋ <sup>1</sup> -sa: <sup>3</sup> ] แดงส้า                                                                          | ยำแดงกวา หรือ ส้าป่าแดง<br>ในภาษาถิ่นเหนือ |
| ခ်းၵိၵ်ႉ; [phak <sup>6</sup> -hi: <sup>4</sup> -ko: <sup>3</sup> ] ผักฮี้ไก่                                                   | ยำผักฮี้                                   |
| ခ်းၵတ်ႉ,ၵွၵ်ႉ, [phak <sup>6</sup> -ka:t <sup>2</sup> -mo:k <sup>2</sup> -kho: <sup>3</sup> ] ผักกาดดอกคั่ว                     | ผัดกะหล่ำดอก                               |
| ၵွၵ်ႉ,ခ်းဝိၵ်ႉ, [ mo:k <sup>2</sup> -phak <sup>6</sup> -tsi: <sup>2</sup> -li: <sup>2</sup> -kho: <sup>3</sup> ] ดอกผักจี่คั่ว | ผัดดอกขี้เหล็ก                             |
| မႃႉ,ၵိၵ်ႉ [ ma:k <sup>2</sup> -kho: <sup>1</sup> -tam <sup>1</sup> ] มะเขือดำ                                                  | ตำมะเขือ                                   |
| ထူဝ်ႉ,မႃႉ [ tho: <sup>2</sup> -ja:w <sup>5</sup> -tam <sup>1</sup> ] ถั่วยาวดำ                                                 | ตำถั่วฝักยาว                               |
| မႃႉ,မႃႉ [ ma:k <sup>2</sup> -la:ŋ <sup>5</sup> -tam <sup>1</sup> ] หมากกลางดำ                                                  | ตำขบุน                                     |

Note. Comparison table of Shan food names and Northern Thai food names (Shan food names often begin with the ingredient and follow by the cooking method, while Northern Thai food names often begin with the cooking method and follow by the ingredient).

อย่างไรก็ตามแม้ว่าการตั้งชื่ออาหารไทใหญ่จะมีโครงสร้างที่ต่างจากชื่ออาหารไทยรวมถึงชื่ออาหารไทยถิ่นเหนือไปบ้าง แต่คำศัพท์ที่เกี่ยวกับวิธีการปรุงอาหารหลายคำก็เป็นคำศัพท์ที่คล้ายกัน เช่น แกง คั่ว ตำ ส้า จ่อ แอ็บ อ่อง อู๊ป เป็นต้น

3.2 ชื่ออาหารคาวและอาหารว่างของไทใหญ่ ส่วนมากจะใช้โครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วยส่วนประกอบของอาหาร และตามด้วยส่วนขยาย ได้แก่ วิธีการทำอาหารรสชาติ ลักษณะของอาหาร สี ขนาด อุณหภูมิ แต่ชื่ออาหารหวานของไทใหญ่ ส่วนมาก

จะใช้โครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วยประเภทของอาหารที่มีคำขึ้นต้นว่า ๐ธ;๐ธ; [khaw<sup>3</sup>-mun<sup>5</sup>] “ข้าวมน” หมายถึง ขนม และตามด้วยส่วนขยาย ได้แก่ ลักษณะของอาหาร วิธีการทำอาหาร สี หรือส่วนประกอบของอาหาร ตัวอย่างเช่น

- ๐ธ;๐ธ;ธัธ; [khaw<sup>3</sup>-mun<sup>5</sup>-khe:p<sup>5</sup>] ข้าวมนแคบ  
(ขนมทำจากแป้งใส่น้ำตาลแล้วทอดในน้ำมัน แคบ หมายถึง ลักษณะแผ่น)
- ๐ธ;๐ธ;ลลธ;, [khaw<sup>3</sup>-mun<sup>5</sup>-kho:j<sup>2</sup>] ข้าวมนโหย  
(ขนมทำจากแป้งใส่น้ำตาลอ้อยทำเป็นรูปวงกลมแล้วทอดในน้ำมัน โหย หมายถึง ลักษณะวงกลม)
- ๐ธ;๐ธ;ธฤ, [khaw<sup>3</sup>-mun<sup>5</sup>-ho:r<sup>2</sup>] ข้าวมนห่อ  
(ขนมทำจากข้าวผสมน้ำอ้อยห่อใบตองแล้วนำมานึ่ง)
- ๐ธ;๐ธ;ธัธ; [khaw<sup>3</sup>-mun<sup>5</sup>-te:k<sup>3</sup>] ข้าวมนเด็ก  
(ขนมที่ปั้นเป็นก้อน เมื่อนำไปทอดจะกดกับกระทะให้แบน เด็ก หมายถึง กดให้แบน)
- ๐ธ;๐ธ;ธฤธ, [khaw<sup>3</sup>-mun<sup>5</sup>-to:ŋ<sup>2</sup>] ข้าวมนโต่ง  
(ขนมรูปวงแหวนทอด โต่ง หมายถึง ลักษณะวงกลม)
- ๐ธ;๐ธ;ธธธ;, [khaw<sup>3</sup>-mun<sup>5</sup>-pa:t<sup>2</sup>] ข้าวมนปาด  
(ขนมทำจากแป้งกวนกับน้ำอ้อย เทใส่ถาด พอแข็งตัวนำมาหั่น ปาด หมายถึง ปาด หรือ หั่น)

### ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

จากการศึกษา “อาหารไทใหญ่: กลวิธีการตั้งชื่อและภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหารของชาวไทใหญ่ในจังหวัดเชียงใหม่” ผู้วิจัยพบว่า ยังมีประเด็นน่าสนใจที่สามารถนำไปศึกษาค้นคว้าต่อไป คือ ควรศึกษากลวิธีการตั้งชื่ออาหาร และภาพสะท้อนจากชื่ออาหารกับวัฒนธรรมอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทต่าง ๆ เช่น อาหารของไทลื้อ อาหารของลาว เป็นต้น

## เอกสารอ้างอิง

- Bangsut, S., & Arom, P. (2015). *Deliciousness of Lanna: Cultural Heritage of Local Food*. Bangkok: Sangdad.
- Chiang Mai Rajabhat University. (2009). *Tai Yai (Shan)\_Thai Dictionary*. Chiang Mai: Chiang Mai Rajabhat University.
- Khomithin, A. (2005). *A cognitive semantics study of food naming in Thai* (Master's Thesis). Thammasat University , Bangkok.
- Lakoff,G. (1987). *Women Fire and Dangerous Things: What categories reveal about the mind*. Chicago and London: The University of Chicago Press.
- Lu, J. (2010). *Naming Strateg and Metaphor in Thai and Chinese Languages* (Master's Thesis). Kasetsart University, Bangkok.
- Ongsakul, S. (2001). *Lanna History* (3rd ed.). Bangkok: Amarin.
- Royal Institute. (2014). *Linguistic Terms Dictionary (Applied Linguistics)* (2nd ed.). Bangkok: Royal Institute.
- Sao Tern Moeng. (1995). *Shan\_English Dictio nary*. Maryland: DP Dunwoody Press.
- The World Factbook. (2024). *Explore All Countries – Burma*. Retrieved July 25, 2024, from [https://www.cia.gov/the\\_world\\_factbook/countries/burma/#people\\_and\\_society](https://www.cia.gov/the_world_factbook/countries/burma/#people_and_society)
- Tuaycharern, P. (2001). *The overview of language and linguistics studies* (2th ed.). Bangkok: Thammasat University.
- Wichasin, R. (2003). *Knowing and Reading Shan Script*. Chiang Mai: Department of Thai, Faculty of Humanity, Chiang Mai University.
- Wongthai, N. (2016). The Study of the Chili Paste Names in 4 Regions of Thailand: The Reflection of Thai Living and Culture. *Journal of Srinakharinwirot Research and Development (Humanities and Social Sciences Branch)*, 8(16), 88\_100.