



วารสารวิชาการ

มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์

การศึกษาคำเรียกรสในภาษาปืซุตามแนววรรณศาสตร์ชาติพันธุ์ An Ethnosemantic Study Of Taste Terms In Bisu

วิยะดา มีศรี*

Wiyada meesri*

(Received : July 14, 2023 / Revised : August 3, 2023 / Accepted : August 3, 2023)

บทคัดย่อ

การศึกษาคำเรียกรสในภาษาปืซุตามแนววรรณศาสตร์ชาติพันธุ์มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาหน่วยประกอบในการสร้างคำเรียกรส และการจำแนกคำเรียกรสในภาษาปืซุ ซึ่งการศึกษานี้ผู้ศึกษาได้เก็บข้อมูลจากผู้บอกภาษาโดยการสัมภาษณ์และนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์หน่วยประกอบและจัดจำแนกประเภทของคำเรียกรส ผลการศึกษาพบว่าในภาษาปืซุสามารถแยกหน่วยประกอบซึ่งแบ่งตามประเภทของคำเรียกรสได้เป็นคำเรียกรสชาติเดียว และคำเรียกรสชาติประสม โดยคำเรียกรสชาติเดียวจะมีหน่วยประกอบคือหน่วยหลักและหน่วยขยาย ซึ่งสามารถปรากฏเฉพาะหน่วยหลักเพียงอย่างเดียว หรือปรากฏในรูปหน่วยหลักกับหน่วยขยาย โดยสามารถมีหน่วยขยายได้ 3 ลักษณะคือ หน่วยหลักซ้ำรูปเพื่อเน้นย้ำให้รสชาติชัดเจนมากขึ้น หน่วยขยายหน้าแสดงค่าบ่งการเรียกรสหรือการปฏิเสธ และหน่วยขยายท้ายแสดงระดับของรสชาติ ส่วนคำเรียกรสชาติประสมพบว่าในภาษาปืซุมีอยู่ 2 ลักษณะ โดยอยู่ในรูปของหน่วยประกอบที่เกิดจากการนำเอาหน่วยหลัก 2 หน่วย มาเรียงต่อกันเลย หรือการนำเอาหน่วยหลัก 2 หน่วย มาเรียงต่อกันโดยมีคำเชื่อมคั่น

นอกจากนี้คำเรียกรสในภาษาปืซุสามารถจำแนกประเภทได้เป็นคำเรียกรสชาติต้นแบบและคำเรียกรสชาติที่ไม่ใช่ต้นแบบ ซึ่งพบว่าคำเรียกรสชาติต้นแบบมี 8 คำคือ /aŋɰaw/:รสหวาน /aŋɰlə/:รสจืด /aŋɰɰ/:รสมัน /aŋɰen/:รสเปรี้ยว /aŋkhà/:รสขม /aŋjáŋ/:รสเค็ม /aŋphan/:รสฝาด และ /aŋphi/:รสเผ็ด และคำเรียกรสชาติที่ไม่ใช่ต้นแบบสามารถแบ่งได้เป็น 4 ประเภทคือ ทศนคติพบ 2 คำ คือ /aŋtsabɰ/:รสอโรย และ /kampɔ/:รสกลมกล่อม กลิ่นพบ 4 คำ คือ /aŋhɔm/:รสหอม /aŋhnam/:รสเหม็น /aŋkhiw/:รสขี้ว และ /aŋsap/:รสคาว กายสัมผัสพบ 5 คำ คือ /aŋtsi/:รสเย็น /aŋhɔŋ/:รสร้อน /aŋhjàŋ/:รสคัน /aŋsin/:รสชุ่ม และ /aŋhjam/:รสชา และลักษณะเนื้อวัตถุพบ 3 คำ คือ /aŋphɔj/:รสกรอบ /aŋhnəŋ/:รสเหนียว และ /aŋdɔ/:รสนุ่ม จากการศึกษาพบว่าชาวปืซุไม่ได้ให้ความสำคัญกับรสชาติหลักของอาหาร แต่ให้ความสำคัญกับทศนคติที่มีต่ออาหารชนิดนั้นๆ มากกว่า และมักนิยมบริโภคอาหารตามรสที่มีในธรรมชาติและปรุงแต่งอาหารน้อย

คำสำคัญ : ปืซุ, คำเรียกรส, วรรณศาสตร์ชาติพันธุ์

*อาจารย์สาขาศิลปศาสตร์ คณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงราย

อีเมล wid2222@hotmail.com

Lecturer at Department of Arts, Faculty of Business Administration and Liberal Arts, Rajamangala University of Technology Lanna Chiangrai. Email wid2222@hotmail.com



Abstract

The purpose of this research was to study the structure of taste terms and its categorization in Bisu language. The data used in this research was conducted by asking informants to identify the tastes. The results showed that there were two structures: simple and compound terms. The simple taste terms have the structure and syntactic relation in the forms of Head-Modifier and Modifier-Head-Modifier which can be divided into three types of reduplication of the head to emphasize the tastes to be clearer, initial modifier to mark the taste or negate, and final modifier to degree of tastes. The compound taste terms are found in two types which were constituents of Head-Head and Head-Connective-Head.

The categorization of taste terms can be divided into 2 groups: prototype taste terms and non-prototype taste terms. There are 8 basic taste terms which are /aŋt̪aw/:sweet, / aŋblə/: watery, / aŋt̪i/:rich, / aŋt̪en/:sour, / aŋkhà/:bitter, / aŋjáŋ/:salty, /aŋphan/:acidulous, and /aŋphi/:spicy. There are 14 non-basic taste terms of 4 categories of attitude (/ aŋtsabɪ/:delicious and /kampɔ/:mellow), smell (/ aŋhɔm/:scented, /aŋhnam/:stench, /aŋkhiw/:rank and /aŋsap/: fishy), sensation (/aŋtsi/:cool, /aŋhlɔŋ/:hot, / aŋhjàŋ/:itchy, / aŋsɪn/:moist, and / aŋhjam/: senseless) and texture (/ aŋphɔj/:crispy, / aŋhnɔŋ/:sticky and / aŋdɔ/:mild). Studies have shown that the Bisu people do not prioritize the main taste of their food. but pay more attention to the attitude towards this type of food and tend to eat foods based on their natural flavours and less food additives.

Keywords: Bisu, Taste Terms, Ethnosemantics

บทนำ

การบริโภคอาหารที่ปลอดภัยเป็นผลดีต่อสุขภาพ ปัจจุบันองค์การภาครัฐและเอกชนได้ให้ความสนใจกับการศึกษาอนุรักษ์และฟื้นฟูวัฒนธรรมการดูแลสุขภาพแบบพื้นบ้าน โดยอาศัยวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของท้องถิ่นซึ่งแต่ละสังคมจะมีประเพณี วัฒนธรรม และกิจกรรมการบริโภคอาหารในรูปแบบที่หลากหลายและแตกต่างกันออกไป รวมทั้งมีแนวทางการปฏิบัติและวิธีการในการเลือกลักษณะและชนิดของอาหารให้สอดคล้องกับประเพณีและวัฒนธรรมของแต่ละกลุ่มชนซึ่งเป็นองค์ประกอบของสังคมนั้น การศึกษาเกี่ยวกับรสในวัฒนธรรมหรือชาติพันธุ์จึงอาจเป็นเสมือนภาพสะท้อนให้เห็นระบบคิดที่เป็นนามธรรม และวิถี



วารสารวิชาการ

มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์

ชีวิตของกลุ่มชาติพันธุ์เหล่านั้นที่เกี่ยวข้องกับสิ่งแวดล้อมที่อยู่รอบกายในการเลือกรับอาหารและการรับรู้เข้าใจเกี่ยวกับรสต่างๆตามวัฒนธรรมที่ดำรงอยู่ และสามารถนำมาใช้เป็นแนวทางในการฟื้นฟูและดูแลสุขภาพให้กับบุคคลทั่วไปได้

จากผลการเก็บข้อมูลของโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลห้วยส้านพลับพลา พบว่า กลุ่มชาติพันธุ์ปืชู บ้านดอยขมภู หมู่ที่ 7 ต.โป่งแพร่ อ.แม่ลาว จ.เชียงราย ด้านสุขภาพและอนามัย พบผู้ป่วยเกี่ยวกับโรคที่เกิดจากการบริโภคอาหารที่ไม่เหมาะสมเช่น โรคเบาหวาน โรคความดันฯ ในหมู่บ้านน้อยมาก (โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลห้วยส้านพลับพลา, 2565) ดังนั้นการทำความเข้าใจเกี่ยวกับการรับรู้รสชาติอาหาร และการบริโภคอาหารของกลุ่ม ชาติพันธุ์นี้ จึงอาจสามารถนำมาใช้เป็นแนวทางในการศึกษา และแก้ไขปัญหาโรคที่เกิดจากการบริโภคอาหารที่ไม่เหมาะสมของบุคคลทั่วไปได้

การศึกษาในแนววรรคศาสตร์ชาติพันธุ์ (Ethnosemantics) มีความน่าสนใจและเป็นประโยชน์เป็นอย่างมาก เนื่องจากสามารถทำให้เข้าใจถึงวัฒนธรรมของแต่ละชาติพันธุ์โดยผ่านทางการศึกษาภาษา เป็นการพยายามหาแนวทางที่จะเข้าถึงความนึกคิดและโลกทัศน์ของชนชาติต่างๆ จากมุมมองของผู้พูดเหล่านั้น โดยวิเคราะห์ความหมายในภาษา ทำให้สามารถเข้าใจระบบคิดหรือปรีชาญาณของคนในวัฒนธรรมนั้น (อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์, 2538) และนำเอาการมองโลกของเขาผ่านการใช้ภาษามานำเสนออย่างเป็นระบบระเบียบ และพิสูจน์ได้เช่นเดียวกับวิทยาศาสตร์

การศึกษาในครั้งนี้ผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษา “คำเรียกรส” (taste terms) ในภาษาปืชู ซึ่งเป็นการศึกษาภาษาตามแนววรรคศาสตร์ชาติพันธุ์โดยเน้นศึกษาวงคำศัพท์ที่เกี่ยวกับรสอาหารที่สามารถสะท้อนความนึกคิดของกลุ่มชาติพันธุ์ปืชู เพื่อใช้คำเรียกรสนี้สะท้อนให้เห็นระบบคิดที่เป็นนามธรรมและวิถีชีวิตของกลุ่มชาติพันธุ์ปืชูที่เกี่ยวข้องกับการเลือกรับอาหารและการรับรู้เข้าใจเกี่ยวกับรสต่างๆตามวัฒนธรรมที่ดำรงอยู่ ซึ่งน่าจะสอดคล้องสัมพันธ์กับอุบัติการณ์ที่พบผู้ป่วยเกี่ยวกับโรคที่เกิดจากการบริโภคอาหารที่ไม่เหมาะสมในหมู่บ้านน้อยมาก และเมื่อเข้าใจระบบคิดและการเลือกรับอาหารก็จะสามารถใช้เป็นแนวทางหรือทางเลือกในการบริโภคอาหารที่ปลอดภัยต่อสุขภาพของบุคคลทั่วไปได้ต่อไปอีกทางหนึ่ง นอกจากนี้ภาษาปืชูถือเป็นภาษาหนึ่งที่ควรค่าแก่การศึกษาเนื่องจากพบผู้ใช้ภาษานี้ไม่มากนักในปัจจุบัน การศึกษาในครั้งนี้จะมีส่วนช่วยทำให้เกิดความเข้าใจ ส่งเสริม อนุรักษ์ และขยายขอบเขตการศึกษาภาษาปืชูให้กว้างขวางขึ้น

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาและวิเคราะห์คำเรียกรสในภาษาปืชู
2. เพื่อจำแนกประเภทของคำเรียกรสที่สะท้อนระบบคิดเกี่ยวกับอาหารของชาวปืชู



วารสารวิชาการ

มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิต

ขอบเขตของการศึกษา

การศึกษาคำเรียกรสในภาษาปืซูในครั้งนี้ ผู้วิจัยมุ่งศึกษาเฉพาะคำเรียกรสของผู้พูดภาษาปืซูที่อยู่ในบ้านดอยชมภู หมู่ 7 ต.โป่งแพร่ อ.แม่ลาว จ.เชียงราย เท่านั้น

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบระบบคำเรียกรสของผู้พูดภาษาปืซู
2. ทำให้เกิดความรู้ความเข้าใจระบบปริชานเรื่องอาหารและวัฒนธรรมการกินอาหารของชาว

วิธีการดำเนินการศึกษา

ผู้วิจัยมีวิธีการดำเนินงานวิจัย ดังนี้

1. การเก็บข้อมูล

1.1 การคัดเลือกจุดเก็บข้อมูล การเก็บข้อมูลคำเรียกรสในภาษาปืซูในครั้งนี้ผู้วิจัยเลือกเก็บข้อมูลในพื้นที่ บ้านดอยชมภู หมู่ 7 ต.โป่งแพร่ อ.แม่ลาว จ.เชียงราย เท่านั้น

1.2 การคัดเลือกผู้บอกภาษา ในการคัดเลือกผู้บอกภาษาเพื่อเป็นตัวแทนผู้บอกภาษาในภาษาปืซู ผู้วิจัยมีเกณฑ์ในการคัดเลือกดังต่อไปนี้

1.2.1. เป็นเพศชายหรือหญิง มีอายุตั้งแต่ 40 ปีขึ้นไป เนื่องจากผู้ที่มีอายุในช่วงวัยกลางคนขึ้นไปมีความสามารถในการใช้ภาษาปืซูได้อย่างคล่องแคล่ว

1.2.2. เป็นผู้พูดภาษาปืซูเป็นภาษาหลัก และเป็นคนในพื้นที่ในจุดเก็บข้อมูล

1.3 เครื่องมือในการเก็บข้อมูล

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเป็นแบบสัมภาษณ์คำเรียกรสประกอบด้วยข้อมูลของผู้บอกภาษา และรายชื่ออาหาร เครื่องปรุง ผัก ผลไม้ วัตถุดิบธรรมชาติ จำนวน 180 รายการที่ได้จากการรวบรวมข้อมูลจากสิ่งที่มีในชุมชน โดยใช้คำถามว่า “รายการอาหาร) มีรสชาติอย่างไร” และให้บอกทัศนคติที่มีต่อรสชาตินั้นๆ รวมถึงการให้รายละเอียดข้อมูลอื่นๆ ตามที่ผู้บอกภาษาจะอธิบาย ซึ่งตลอดการสัมภาษณ์จะทำการจดบันทึกคำตอบเกี่ยวกับ คำเรียกรสของผู้บอกภาษาเป็นสัทอักษร (อ้างอิงจากตารางสัทอักษรของ David Day, 2009) พร้อมทั้งบันทึกข้อมูลที่ได้ด้วยเครื่องบันทึกเสียง เพื่อสามารถตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลที่ได้จดบันทึกอีกครั้ง

1.4 ข้อมูล

ในการเก็บข้อมูลผู้ศึกษาจะใช้แนวทางในการเก็บข้อมูลตามแนวทางการศึกษาของ สุปัตรา จิรนนทนาภรณ์ และอัญชลี สิงห์น้อย (2552) ซึ่งใช้ข้อมูลที่น่ามาพิจารณาเป็นคำตอบของคำถามข้างต้นทุกอย่างที่เก็บรวบรวมได้ ไม่ว่าจะเป็นรสชาติที่ได้จากการรับรู้รสในรูปแบบต่างๆ ทั้งในเชิงบรรยาย (descriptive) และในเชิงประเมิน (evaluative) เช่น จากปุ่ม รับรส จากจมูก จากลักษณะเนื้อวัตถุ ทัศนคติ ฯลฯ โดยไม่จำกัด



วารสารวิชาการ

มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิต

เฉพาะการรับรู้รสจากปุ่มรับรสเท่านั้น เนื่องจากประสบการณ์การรับรู้รสไม่ใช่เป็นเพียงการทำงานของอวัยวะ การรับรู้ต่างๆของร่างกายเท่านั้น แต่การรับรู้ยังเป็นกระบวนการที่สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามลำดับตั้งแต่ การกัดอาหาร เคี้ยวอาหาร ตลอดจนกระทั่งกลืนอาหาร กล่าวคือเมื่อเรากัด เคี้ยว และกลืนอาหาร เราอาจรู้สึก ได้ถึงการเปลี่ยนแปลงของรสอาหารที่เพิ่มมากขึ้น

2. การวิเคราะห์ข้อมูล

2.1.วิเคราะห์โครงสร้างส่วนประกอบของคำเรียกรส ในที่นี้จะพิจารณาแยกเป็นคำเรียกรสชาติเดี่ยว และคำเรียกรสชาติประสม

2.2.การจำแนกประเภทของคำเรียกรส

การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อจำแนกประเภทคำเรียกรสผู้ศึกษาแบ่งออกเป็น วิเคราะห์รสชาติต้นแบบ และ รสชาติที่ไม่ใช่ต้นแบบ จากเกณฑ์ที่ใช้ในงานวิจัยคำเรียกรสของกลุ่มชาติพันธุ์ไทในเขตภาคเหนือตอนล่าง : กรณีศึกษาในแนววรรณศาสตร์ชาติพันธุ์ ของสุพัตรา จิรนนทนารักษ์ และอัญชลี สิงห์น้อย (2552) โดยมี รายละเอียดดังนี้

2.2.1 รสชาติต้นแบบและรสชาติที่ไม่ใช่ต้นแบบ

- รสชาติต้นแบบ เป็นรสชาติที่มีมากที่สุดในบรรดาสารพัดรสทั้งหมด มีคุณสมบัติตรงกับที่กำหนดไว้ในความหมายมาตรฐาน เช่น พจนานุกรม สารานุกรม ฯลฯ แห่งชาติ ซึ่งพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2556 ได้ให้ความหมายของรสชาติไว้ว่า เป็น “สิ่งที่รู้ได้ด้วยลิ้น” ซึ่งเป็นความหมายที่เข้าใจของคนส่วนใหญ่ รสชาติจำนวน 15 รสชาติที่สัมผัสได้ด้วยลิ้นประการเดียวได้แก่ เผ็ด เปรี้ยว ส้ม หวาน เค็ม มัน จืด ขม ขื่น อื่น แสบ ส่ำ ฝาด ฝืน และเผื่อน

- รสชาติที่ไม่ใช่ต้นแบบ เป็นรสชาติที่รับรู้ได้ด้วยสัมผัส 4 รสชาติที่ไม่เป็นที่รู้จักโดยทั่วไป และรสชาติที่นอกเหนือไปจากที่รับรู้ได้ด้วยลิ้นคือ รสชาติที่รับรู้ได้ด้วยจมูกหรือกลิ่น กายสัมผัส ลักษณะเนื้อ วัตถุ ทศนคติ และชื่ออาหาร/วัตถุ อย่างไรก็ตามรสชาติแต่ละหมวดหมู่นี้มีความใกล้เคียงกับคุณสมบัติของรสต้นแบบ หรือการได้รับการยอมรับว่าเป็นรสชาติจากคนส่วนใหญ่ต่างกัน โดยสามารถจัดเป็นหมวดหมู่ได้ดังนี้ 1. ทศนคติ เช่น กลมกล่อม อร่อย นัว ดี 2. กลิ่น เช่น หอม เหม็น คาว ฉุน 3. กายสัมผัส เช่น เย็น ร้อน ซ้ำ คัน 4. ลักษณะเนื้อวัตถุ เช่น กรอบ เหนียว นุ่ม 5. ชื่ออาหาร/วัตถุ เช่น รสตะไคร้ รสปลาร้า

ผลการศึกษา

จากการศึกษาคำเรียกรสที่ปรากฏในกลุ่มชาติพันธุ์ปืซู หมู่ 7 บ้านดอยชมพู ต.โป่งแพร่ อ.แม่ลาว จ.เชียงราย พบว่ามีการใช้คำเรียกรสในภาษาทั้งสิ้น 22 คำ ในการเรียกรสชาติของอาหาร ซึ่งผู้ศึกษาสนใจศึกษาใน 2 ประเด็น คือ 1.วิเคราะห์โครงสร้างส่วนประกอบของคำเรียกรส และ 2.การจำแนกประเภทของคำเรียกรส ดังนี้



วารสารวิชาการ

มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์

1.วิเคราะห์โครงสร้างส่วนประกอบของคำเรียกรส

จากการศึกษาคำเรียกรสในภาษาปืซูพบว่าในการสร้างคำเรียกรสในภาษาปืซูนั้น สามารถจำแนกโครงสร้างในการสร้างคำเรียกรสออกได้เป็น 2 ลักษณะคือ คำเรียกรสชาติเดี่ยว และคำเรียกรสชาติประสม

1.1 คำเรียกรสชาติเดี่ยว ระบบภาษาของภาษาปืซูมีหน่วยประกอบของคำที่ใช้ในการเรียกรสชาติเดี่ยว ประกอบด้วยหน่วยหลัก และหน่วยขยาย สามารถอธิบายได้ดังนี้

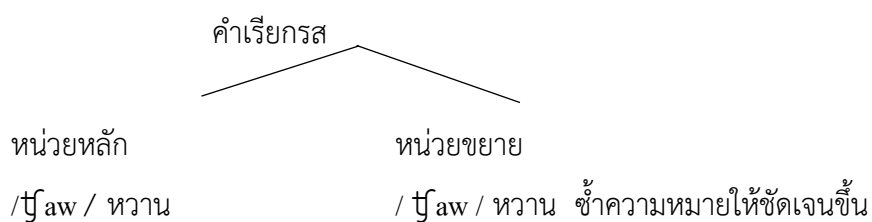
1.1.1 โครงสร้างและวากยสัมพันธ์ของคำเรียกรสชาติเดี่ยว

คำเรียกรสชาติเดี่ยวคือคำที่ใช้ในการเรียกรสชาติอาหารที่มีรสชาติเพียงอย่างเดียว ซึ่งโดยทั่วไปคำเรียกรสชาตินี้จะปรากฏในบทบาทของกริยาหรือกริยาลีในภาษาปืซู โดยอาจปรากฏเป็นคำเดี่ยว โดยไม่มีหน่วยขยาย หรือปรากฏพร้อมหน่วยขยายเหมือนกริยาทั่วไป ซึ่งสามารถแสดงเป็นโครงสร้างหน่วยประกอบของคำเรียกรสได้ดังนี้

1) หน่วยหลัก เป็นหน่วยคำอิสระที่สามารถปรากฏโดยลำพังได้ เช่น /phɪ/ หรือ ผัด /tʃen/ หรือ เปี้ยว แต่การปรากฏในลักษณะนี้จะเกิดขึ้นในช่วงเวลาที่มีการสนทนากันเป็นประโยคยาวๆ มักไม่ค่อยใช้ในการเอ่ยคำเรียกรสนั้นๆ เดี่ยวๆ เช่น หากถามว่า “พริกมีรสชาติดังไร” คำตอบที่ได้จะเป็น /aŋphɪ/ หรือ รสเผ็ด ไม่ใช่คำว่า /phɪ/ เดี่ยวๆ

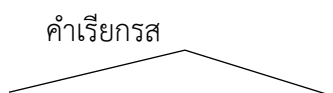
2) หน่วยขยาย จะช่วยให้ความหมายของหน่วยหลักมีความเจาะจงยิ่งขึ้น โดยหน่วยขยายในคำเรียกรสภาษาปืซูมีลักษณะดังนี้

2.1) เป็นคำเดี่ยว โดยการกล่าวซ้ำคำหลักอีกครั้ง ดังนี้



2.2) เป็นกริยาลี ซึ่งแบ่งได้เป็น 2 ลักษณะคือ

2.2.1) หน่วยขยายเกิดนำหน้าหน่วยหลัก โดยหน่วยขยายจะนำมาข้างหน้าแสดงการบ่งคำเรียกรส /aŋ/ หรือแสดงการปฏิเสธว่าไม่มีรสชาตินั้นๆ /mə/ หรือ /bə/ แล้วจึงตามด้วยหน่วยหลัก ดังนี้



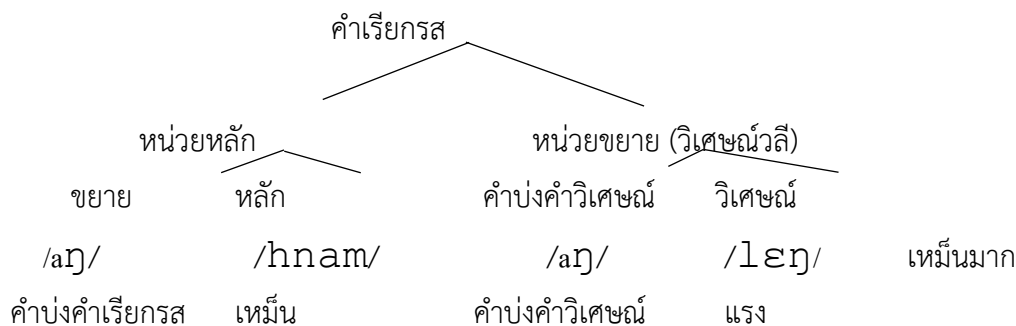


วารสารวิชาการ

มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิต

หน่วยขยาย 1	หน่วยหลัก	
/aŋ/ คำบ่งคำเรียกรส	/tʃaw/ หวาน	รสหวาน
/mə/ หรือ /bə/ คำปฏิเสธ	/tʃaw/ หวาน	ไม่หวาน

2.2.2) หน่วยขยายเป็นวิเศษณ์วลีเกิดตามหลังหน่วยหลัก เพื่อแสดงระดับของรสชาติอาหารนั้นๆ ดังนี้



1.1.2 หน่วยประกอบและอรรถศาสตร์ของคำเรียกรสชาติเดียวในภาษาปืซู

จากการศึกษาคำเรียกรสชาติเดียวในภาษาปืซู พบหน่วยประกอบที่เป็นหน่วยหลักและหน่วยขยาย ดังนี้

1) **หน่วยหลัก** เป็นรสชาติจากการรับรู้หลายมิติ ได้แก่ การรับรู้โดยปุ่มรับรสที่ลิ้น การรับรู้จากจมูกหรือกลิ่น การรับรู้ทางกายสัมผัส ลักษณะเนื้อวัตถุ และทัศนคติ ซึ่งในภาษาปืซูพบทั้งสิ้น 22 คำ¹ ดังนี้

- **ปุ่มรับรสที่ลิ้น** พบ 8 คำ คือ /aŋ tʃaw/ หรือ รสหวาน, /aŋ blə/ หรือ รสจืด, /aŋ tʃɛ/ หรือ รสมัน, /aŋ tʃen/ หรือ รสเปรี้ยว, /aŋ khə/ หรือ รสขม, /aŋ jəŋ/ หรือ รสเค็ม, /aŋ phan/ หรือ รสฝาด, และ /aŋ phɛ/ หรือ รสเผ็ด

- **ทัศนคติ** พบ 2 คำ คือ /aŋ tsabɛ/ หรือ รสอร่อย และ /kampɔ/ หรือ รสกลมกล่อม

- **กลิ่น** พบ 4 คำ คือ /aŋ hɔm/ หรือ รสหอม, /aŋ hnam/ หรือ รสเหม็น, /aŋ khiw/ หรือ รสฉิว และ /aŋ sap/ หรือ รสคาว

¹ ทั้งนี้ในการให้คำตอบเกี่ยวกับคำเรียกรส เมื่อผู้วิจัยได้สอบถามว่า “.....มีรสชาติอย่างไร” ผู้บอกภาษามักตอบด้วยการนำคำบ่งคำเรียกรส /aŋ/ มาหน้าหน้าคำเรียกรสเสมอ ดังนั้นในงานวิจัยนี้ผู้วิจัยจึงคงรูปหน่วยขยาย /aŋ/ นำหน้าหน่วยหลักในหน่วยประกอบหน่วยหลักเอาไว้โดยไม่แยกเป็นหน่วยขยาย+หน่วยหลัก



วารสารวิชาการ

มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิต

- กายสัมผัส พบ 5 คำ คือ /aŋtɕɯ/ หรือ รสเย็น, /aŋhlɔŋ/ หรือ รสร้อน, /aŋhjàŋ/ หรือ รสคัน, /aŋsɯŋ/ หรือ รสข่ม, และ /aŋhjàm/ หรือ รสชา

- ลักษณะเนื้อวัตถุ พบ 3 คำ คือ /aŋphɔj/ หรือ รสกรอบ, /aŋhnəŋ/ หรือ รสเหนียว, และ /aŋdɔ/ หรือ รสนุ่ม

2) หน่วยขยาย เป็นส่วนเพิ่มเติมเข้าไปในหน่วยหลักเพื่อให้รายละเอียดเกี่ยวกับรสชาตินั้น ซึ่งในการประกอบคำเรียกรสในภาษาปืซูหน่วยขยายจะมีหรือไม่มีก็ได้ พบว่าในภาษาปืซูจะมีการระบุหน่วยขยายใน 3 ลักษณะคือ

2.1) การวางหน่วยหลักซ้ำลงไปอีกครั้งเพื่อเป็นการเน้นย้ำรสชาตินั้นให้ชัดเจนเพิ่มมากขึ้น เช่น /tʃaw tʃaw/ หมายถึง หวานหวาน, /tɕɯ tɕɯ/ หมายถึง เย็นเย็น

2.2) การวางหน่วยขยายไว้หน้าหน่วยหลักเพื่อแสดงว่าอาหารเป็นหรือไม่เป็นรสชาติ นั้นๆ หน่วยขยายที่วางไว้หน้าหน่วยหลักได้แก่ /aŋ/ และ /mə/ หรือ /bə/ ในการออกเสียงคำในภาษาปืซูจะมีการเติมหน่วยคำ /aŋ/ ไว้ข้างหน้าคำที่มีลักษณะเป็น adjective (David Day, 2009) และจากการศึกษา คำเรียกรสในครั้งนี้พบว่าคำว่า /aŋ/ ยังถูกนำมาใช้นำหน้าคำเรียกรส คำเรียกเครือญาติ และคำวิเศษณ์ใน ภาษาปืซูอีกด้วย และพบว่าเมื่อต้องการแสดงการปฏิเสธว่าไม่มีรสชาตินั้นจะมีการตัดหน่วยคำ /aŋ/ ทิ้งไปและ มีการเติมหน่วยคำ /mə/ หรือ /bə/ ลงไปแทนที่ซึ่งจะทำให้มีความหมายแสดงการปฏิเสธว่าอาหารไม่ได้มี รสชาตินั้นๆ เช่น จาก /aŋjáj/ หมายถึง เค็ม เปลี่ยนรูปเป็น /məjáj/ หมายถึง ไม่เค็ม

2.3) การวางหน่วยขยายไว้หลังหน่วยหลักเพื่อแสดงระดับของรสชาติของอาหารนั้นๆ เช่น /aŋhnam aŋləŋ/ ซึ่งหมายถึง เหม็นแรง (เหม็นมาก)

1.2 คำเรียกรสชาติประสม ในการศึกษาคำเรียกรสในภาษาปืซู พบว่ายังมีการสร้างคำเรียกรสที่เกิด พร้อมกัน 2 รสชาติ โดยสามารถสร้างหน่วยประกอบได้ดังนี้

1.2.1 นำหน่วยหลัก 2 หน่วยหลักมาต่อกัน โดยใช้หน่วยหลักเดิม ซึ่งเกิดขึ้นได้โดยทั่วไปใน อาหารที่มีรสชาตินั้นมากกว่า 1 รสชาติ เช่น ขมเปรี้ยว /aŋkhàŋtʃen/ อร่อยหอม /aŋtɕabɯ hɔm/

1.2.2 นำหน่วยหลัก 2 หน่วยหลักมาต่อกัน แล้วเชื่อมด้วยคำเชื่อม เช่น /phicalɔtʃen calɔ/ หมายถึง เผ็ดด้วยเปรี้ยวด้วย /tʃawlɔ hɔmɔ/ หมายถึง หวานด้วยหอมด้วย

2.การจำแนกประเภทของคำเรียกรส

ในการจัดจำแนกประเภทของคำเรียกรสในภาษาปืซูในที่นี้ผู้ศึกษาได้แบ่งการวิเคราะห์รสต่างๆตาม ลักษณะสำคัญ 2 กลุ่มใหญ่คือ คำเรียกรสชาติต้นแบบ และคำเรียกรสชาติที่ไม่ใช่ต้นแบบ และให้ผู้บอกภาษา



วารสารวิชาการ

มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์

แสดงทัศนคติที่มีต่อรสชาติเหล่านั้น โดยอาศัยแนวทางในการศึกษาตามเกณฑ์ของสุพัตรา จิรันทนาภรณ์ และอัญชลี สิงห์น้อย (2552) ได้อธิบายความหมายของรสชาติต้นแบบและรสชาติที่ไม่ใช่ต้นแบบไว้ดังนี้

2.1. รสชาติต้นแบบ

เป็นรสชาติที่มีมากที่สุดในบรรดารสชาติทั้งหมด มีคุณสมบัติตรงกับที่กำหนดไว้ในความหมายมาตรฐาน เช่น พจนานุกรม สารานุกรม ฯลฯ แห่งชาติ ซึ่งพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 ให้ความหมายของรสชาติไว้ว่าเป็น “สิ่งที่รู้ได้ด้วยลิ้น” (ราชบัณฑิตยสถาน, 2556: 973) ซึ่งเป็นความหมายที่เข้าใจของคนส่วนใหญ่ รสชาติต้นแบบที่พบในภาษาปักษ์มีทั้งสิ้นจำนวน 8 รสชาติ ที่สัมผัสได้ด้วยลิ้นประการเดียวได้แก่ หวาน จืด มัน เปรี้ยว ขม เค็ม ฝาด และเผ็ด ซึ่งสามารถอธิบายได้ดังนี้

- /aŋtʰaw/ หรือ รสหวาน หมายถึง มีรสอย่างน้ำตาล (ราชบัณฑิตยสถาน, 2556: 1318) เป็นรสที่พบว่ามีใช้บอกรสอาหารเป็นจำนวนมากในภาษาปักษ์ และเป็นรสที่ชาวปักษ์มีทัศนคติชื่นชอบพบในอาหารเช่น แตงโม ผักกาดขาวต้มสุก น้ำตาล มะละกอ ฯลฯ

- /aŋblə/ หรือ รสจืด หมายถึง “มีรสไม่เค็มไม่เปรี้ยวเป็นต้น” (ราชบัณฑิตยสถาน, 2556: 327) เป็นรสพื้นฐานในภาษาปักษ์ ซึ่งจากคำบอกเล่าของผู้บอกภาษามักกล่าวว่าอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ปักษ์จะไม่เน้นรสจัดมาก ส่วนใหญ่จะรับประทานรสจืด และใส่เกลือเพียงเล็กน้อย รสชาตินี้พบในอาหารหลายชนิดเช่น ต้มผักต่างๆ น้ำเปล่า แมงมัน ฯลฯ

- /aŋtʰu/ หรือ รสมัน หมายถึง “มีรสอย่างรสกะทิหรืออย่างถั่วลิสงคั่ว” (ราชบัณฑิตยสถาน, 2556: 899) รสชาติดังกล่าวนี้เป็นรสชาติที่ไม่ค่อยชื่นชอบตามทัศนคติของกลุ่มชาติพันธุ์ปักษ์ เนื่องจากชาวปักษ์ไม่นิยมรับประทานอาหารที่มีรสเลี่ยน มัน จากการสอบถามผู้บอกภาษาได้ให้ข้อมูลว่าอาหารส่วนใหญ่ในกลุ่มชาติพันธุ์ปักษ์ไม่นิยมนำกะทิมาประกอบอาหาร แต่ก็ยังพบว่ามีอาหารที่มีรสชาติดมันอื่นๆในกลุ่มชาติพันธุ์ปักษ์ เช่น แมงมัน งา หนอนไม้ไผ่ ฯลฯ ซึ่งเป็นรสชาติดมันที่ไม่ออกเลี่ยนมาก

- /aŋtʰen/ หรือ รสเปรี้ยว หมายถึง “มีรสอย่างหนึ่งเหมือนรสมะนาว” (ราชบัณฑิตยสถาน, 2556: 756) พบว่าเป็น รสพื้นฐานอีกรสชาติหนึ่งที่มีใช้บ่อยเป็นจำนวนมากในภาษาปักษ์ โดยชาวปักษ์มีทัศนคติทั้งทางบวกและทางลบต่อรสชาติดังกล่าวเมื่อรสชาติดังกล่าวปรากฏร่วมกับรสชาติอื่นๆ เช่นเมื่อใช้ประกอบกับรสขม ก็จะแสดงความไม่ชื่นชอบอาหารนั้นๆออกมา แต่มักชื่นชอบเมื่อเป็นรสชาติของอาหารนั้นๆโดยตรง รสเปรี้ยวที่พบในอาหารต่างๆในกลุ่มชาติพันธุ์ปักษ์ เช่น ส้มป่อย ลาบพริก มะขามอ่อน เมี่ยง ฯลฯ

- /aŋkhə/ หรือ รสขม หมายถึง “รสอย่างหนึ่งอย่างรสสะเดาหรือบอระเพ็ด” (ราชบัณฑิตยสถาน, 2556: 169) ไม่พบการใช้บ่อยมาก และพบว่ามีการใช้คู่กับรสเปรี้ยวเพื่อบอกทัศนคติที่ไม่ดีต่ออาหารนั้น พบการใช้รสขมในอาหาร เช่น เมี่ยง ยา เปลือกมะนาว ฯลฯ

- /aŋjəŋ/ หรือ รสเค็ม หมายถึง “มีรสอย่างรสเกลือ” (ราชบัณฑิตยสถาน, 2556: 268) เป็นรสชาติพื้นฐานอีกรสชาติหนึ่ง ซึ่งมักพบในการประกอบอาหารของชาวปักษ์ จากการสอบถามผู้บอกภาษา ผู้บอก



วารสารวิชาการ

มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิต

ภาษาได้อธิบายให้ฟังว่าอาหารในกลุ่มชาติพันธุ์ปืชูส่วนใหญ่ไม่ได้ปรุงรสอย่างใดเป็นสำคัญในการประกอบอาหารมักจะเติมเกลือลงไปเพื่อเพิ่มรสชาติให้กับอาหารเล็กน้อยเท่านั้น นอกจากคำว่า /aŋjǎŋ/ แล้วในการพูดถึงอาหารที่มีรสเค็มยังพบการใช้รูปศัพท์ /aŋkem/ แทนบ้างซึ่งอาจได้รับอิทธิพลมาจากภาษาไทยถิ่นเหนือที่อยู่แวดล้อม เมื่อตรวจสอบกับผู้บอกภาษาส่วนใหญ่มักอธิบายว่าคำนี้มาจากภาษาไทยถิ่นเหนือและมีแนวคิดที่ไม่ใช่ภาษาปืชูผู้วิจัยจึงไม่ได้นำมาใช้ในการสรุปผลการศึกษาคั้งนี้ แต่ใส่ข้อมูลไว้เพื่อเป็นข้อสังเกตในการใช้ภาษาของชาวปืชู รสเค็มที่พบในอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ปืชูเช่น ปลาร้าแห้ง เกลือ ปลาเค็ม ฯลฯ

- /aŋphaŋ/ หรือ รสผาด หมายถึง “รสชนิดหนึ่งอย่างรสหมากดิบทำให้ผัดคอก กลิ่นไม่ลง น้ำลายแห้ง” (ราชบัณฑิตยสถาน, 2556: 797) พบว่าคำนี้ในภาษาปืชูได้รวมเอาความหมายรสเผื่อนและรสซ่าเข้าไปด้วย เนื่องจากเมื่อพูดถึงอาหารที่มีรสเผื่อน รสขื่น และรสซ่า ผู้บอกภาษาจะแทนด้วย /aŋphaŋ/ เช่น ผู้วิจัยถามว่า ใบพลู มีรสชาติอย่างไร ผู้บอกภาษาก็จะตอบว่า /aŋphaŋ/ และเมื่อผู้ศึกษาถามว่า น้ำอืดลม มีรสชาติอย่างไร ผู้บอกภาษายังคงตอบว่า /aŋphaŋ/ ซึ่งเกิดกับผู้บอกภาษาทุกท่าน นอกจากรูป /aŋphaŋ/ แล้วในการพูดถึงอาหารที่มีรสผาด/เผื่อน/ขื่น ยังพบการใช้รูปศัพท์ /aŋkhǎn/ แทนบ้างสำหรับผู้บอกภาษาบางท่าน ซึ่งในที่นี้ เมื่อตรวจสอบกับผู้บอกภาษาส่วนใหญ่มักอธิบายว่าคำนี้มาจากภาษาไทยถิ่นเหนือและมีแนวคิดที่ไม่ใช่ภาษาปืชูผู้วิจัยจึงไม่ได้นำมาใช้ในการสรุปผลการศึกษาคั้งนี้ โดยรสผาดที่พบในอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ปืชูเช่น ใบพลู ยาธาตุน้ำแดง ใบฝรั่ง มะเฟือง ฯลฯ

- /aŋphǎi/ หรือ รสเผ็ด หมายถึง “มีรสอย่างพริก” (ราชบัณฑิตยสถาน, 2556: 787) จากการศึกษาพบว่า รสเผ็ดเป็นรสที่พบในอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ปืชู แต่จากการบอกเล่าของผู้บอกภาษาจะพบว่ารสเผ็ดนี้ส่วนใหญ่แล้วผู้บอกภาษาจะนำพริกเป็นเมืงมากินแนมกับอาหารเมื่อต้องการรสเผ็ด โดยไม่นิยมใส่ลงไป ในอาหารแต่อาจมีอยู่บ้างแต่มีไม่มาก เช่น ลาบพริก² และรสเผ็ดนี้ยังพบในพืชผักอื่นๆที่นำมาประกอบอาหารอีกด้วย รสเผ็ดที่พบในอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ปืชู เช่น พริกชนิดต่างๆ ขิง ลาบพริก กระเทียม น้ำพริก ฯลฯ

2.1.2 รสชาติที่ไม่ใช่ต้นแบบ เป็นรสชาติที่รับรู้ได้ด้วยสัมผัส 4 รสชาติที่ไม่เป็นที่รู้จักโดยทั่วไป และรสชาติที่นอกเหนือไปจากที่รับรู้ได้ด้วยลิ้นคือรสชาติที่รับรู้ได้ด้วยจมูกหรือกลิ่น ภายสัมผัส ลักษณะเนื้อวัตถุ ทัศนคติ และชื่ออาหาร/วัตถุ อย่างไรก็ตามรสชาติแต่ละหมวดหมู่นี้มีความใกล้เคียงกับคุณสมบัติของรสต้นแบบหรือการได้รับการยอมรับว่าเป็นรสชาติจากคนส่วนใหญ่ต่างกัน โดยสามารถจัดเป็นหมวดหมู่ได้ดังนี้

1) ทัศนคติ ในภาษาปืชูพบคำเรียกรสที่แสดงทัศนคติทั้งสิ้น 2 คำ คือ กลมกล่อม และ อร่อย

² อาหารประจำกลุ่มชาติพันธุ์ปืชู ชนเผ่าปืชูมีวิถีชีวิตเรียบง่าย อยู่กินตามธรรมชาติด้วยการหาพืชผัก

สมุนไพรมาเป็นอาหาร คือ ลาบพริกสมุนไพร ส่วนใหญ่ทำกินกันในมื้อกลางวัน เวลาชาวบ้านช่วยกันลงแขก หรือทำกินเองในครอบครัว (ทีมวิจัยชุมชนชาวปืชู บ้านดอยชมภู ต.โป่งแพร่ อ.แม่ลาว จ.เชียงราย, 2559)



วารสารวิชาการ

มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์

- /kampɔ/ หรือ รสกลมกล่อม เป็นคำเรียกรสที่เกิดจากรสชาติต้นแบบตั้งแต่ 2 รสเกิดร่วมกันเช่น หวานมัน เปรี้ยวหวาน ซึ่งเมื่อถามด้วยชื่ออาหารที่มีลักษณะดังกล่าวผู้บอกภาษามักตอบด้วยการนำคำเรียกรสต้นแบบมาเรียงต่อกันมากกว่า แต่พบว่ามีการใช้คำนี้บ่อยครั้งเช่นกัน ซึ่งคำนี้ใช้ในบริบทที่แสดงทัศนคติที่มีต่อรสชาติอาหารที่ไม่ถึงกับชื่นชอบ ผู้วิจัยสันนิษฐานว่าคำนี้น่าจะเป็นคำยืมจากภาษาไทยถิ่นเหนือและจากการตรวจสอบผู้บอกภาษาส่วนใหญ่ใช้คำนี้ในการเรียกรสดังกล่าว อาหารที่แสดงลักษณะรสดังกล่าวเช่น มะม่วง ส้มเขียวหวาน มันต้ม ฯ

- /aŋtsabɯ/ หรือ รสอร่อย พบว่าชาวปัฐนิคมใช้คำนี้ในการแสดงความพอใจในรสชาติอาหารเมื่ออาหารนั้นมีรสชาติถูกปาก และพบว่ามีการใช้บ่อยมากโดยไม่คำนึงถึงรสชาติหลักของอาหารนั้นๆ ไม่ว่าจะเป็นรสหวาน รสเปรี้ยว รสเผ็ด ฯ เมื่ออาหารนั้นมีรสชาติถูกปากจะมีการใช้คำนี้ในทันทีก่อนจะมีการนึกถึงรสชาติหลักของอาหารนั้นๆ คำเรียกรสนี้สามารถใช้กับอาหารได้ทุกประเภทที่ผู้รับประทานมีความรู้สึกพึงพอใจ

2) กลิ่น ในภาษาปัฐนิคมพบคำเรียกรสที่แสดงกลิ่นขณะรับประทานทั้งสิ้น 4 คำ คือ หอม เหม็น ชิว และ คาว

- /aŋhɔm/ หรือ รสหอม เป็นคำเรียกรสที่แสดงลักษณะของอาหารที่มีกลิ่นพึงใจในขณะรับประทานซึ่ง คำนี้มีเสียงพ้องกับคำว่า หอม ในภาษาไทย แต่ออกเสียงต่างกันโดยในภาษาปัฐนิคมจะออกเสียงด้วยวรรณยุกต์กลางระดับ พบว่าคำนี้สามารถใช้ได้กับอาหารในทุกประเภทที่ผู้พูดมีความพึงพอใจในกลิ่น และจากการตรวจสอบผู้บอกภาษาส่วนใหญ่ใช้คำนี้ในการเรียกรสดังกล่าว

- /aŋhnam/ หรือ รสเหม็น เป็นคำเรียกรสที่แสดงลักษณะของอาหารที่มีกลิ่นไม่พึงใจในขณะรับประทาน พบว่าในภาษาปัฐนิคมใช้คำนี้ในการบอกถึงอาหารที่มีกลิ่นไม่พึงใจในทุกประเภท

- /aŋkhiw/ หรือ รสชิว เป็นคำเรียกรสที่แสดงลักษณะของอาหารที่มีกลิ่นขึ้นจมูก แต่ไม่แสดงความชัดเจนในเรื่องของลักษณะของความเหม็นหรือความหอม คำเรียกรสคำนี้ ผู้วิจัยสันนิษฐานว่าน่าจะเป็นคำยืมจากภาษาไทยถิ่นเหนือคำว่า ชิว และจากการตรวจสอบผู้บอกภาษาส่วนใหญ่ใช้คำนี้ในการเรียกรสดังกล่าว พบการใช้คำนี้ในอาหารเช่น พริก ใบโหระพา ใบกะเพรา

- /aŋsap/ หรือ รสคาว เป็นคำเรียกรสที่แสดงลักษณะของอาหารที่มีกลิ่นคาว ซึ่งพบว่ามีการใช้คำว่า /aŋhnam/ ในการบอกรสชาติของอาหารที่มีกลิ่นคาวนี้ในผู้บอกภาษาปัฐนิคมเช่นกัน ผู้วิจัยสันนิษฐานว่าคำนี้น่าจะเป็นคำยืมจากภาษาไทยถิ่นเหนือคำว่า สาบ และจากการตรวจสอบผู้บอกภาษาส่วนใหญ่ใช้คำนี้และ /aŋhnam/ ในการเรียกรสดังกล่าว เป็นที่น่าสังเกตว่าอิทธิพลของภาษาถิ่นเหนือน่าจะเริ่มมีบทบาทในการเปลี่ยนแปลงเรื่องการใช้คำของกลุ่มชาติพันธุ์ปัฐนิคมพบการใช้คำนี้ในอาหารเช่น ปลา เนื้อ และผู้บอกภาษาส่วนใหญ่มีทัศนคติที่ไม่ดีกับรสชาตินี้

3) กายสัมผัส ในภาษาปัฐนิคมพบคำเรียกรสที่แสดงลักษณะกายสัมผัสในขณะรับประทานทั้งสิ้น 5 คำ คือ เย็น ร้อน คัน ชุ่ม และซา



วารสารวิชาการ

มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์

- /aŋtɕɯ̌/ หรือ รสเย็น พบว่าในภาษาปืซูมีการใช้รสที่แสดงลักษณะกายสัมผัสที่เกิดจากความเย็นแต่ไม่มาก จากการสอบถามผู้บอกภาษา ผู้บอกภาษากล่าวว่าอาหารที่มีลักษณะเย็นไม่เป็นที่นิยมของชาวปืซู เช่น น้ำแข็ง ไอศกรีม แต่แสดงความพึงพอใจในรสของ ยาม

- /aŋhlɔŋ/ หรือ รสร้อน ในภาษาปืซูมีการใช้คำนี้ในการเรียกอาหารเช่น พริก ขิง น้ำพริก เหล้า

- /aŋhj àŋ/ หรือ รสคัน พบว่ามีการใช้คำเรียกรสนี้กับอาหารที่ทำให้เกิดอาการระคายเคืองในปาก และคอ เช่น บอน

- /aŋsɯ̌n/ หรือ รสชุ่ม พบว่ามีการใช้คำนี้แสดงลักษณะอาหารที่มีรสชาติเย็นชุ่มคอ โดยผู้บอกภาษาได้อธิบายว่าต่างจากคำว่าเย็นตรงที่รู้สึกเย็นเข้าไปข้างในและทำให้สบายคอใช้กับอาหารเช่น ยาม

- /aŋhj am/ หรือ รสชา พบว่ามีการใช้คำนี้แสดงลักษณะอาหารที่มีรสชาติที่ทำให้เกิดอาการชา ล้น โดยพบว่าใช้กับอาหารคือ มะแขว่น ซึ่งจากการบอกเล่าของผู้บอกภาษากล่าวว่า มะแขว่นถือเป็นพืชสมุนไพรชาวปืซูใช้กันมาอย่างยาวนาน อาหารของชาวปืซูไม่มีเครื่องเทศนอกจากมะแขว่น

4) ลักษณะเนื้อวัตถุ ในภาษาปืซูพบคำเรียกรสที่แสดงลักษณะกายสัมผัสที่เกิดจากเนื้อวัตถุในขณะรับประทานทั้งสิ้น 3 คำ คือ กรอบ เหนียว และนุ่ม

- /aŋphɔj/ หรือ รสกรอบ การใช้คำเรียกรสคำนี้พบว่าใช้กับอาหารที่มีลักษณะกรอบ เป็นผง ซึ่งตรงกับคำในภาษาไทยถิ่นเหนือว่า ฟ่อย คำนี้ผู้วิจัยสันนิษฐานว่าน่าจะเป็นคำยืมภาษาไทยถิ่นเหนือเนื่องจากจากการสอบถามถึงลักษณะอาหารของชาวปืซูพบว่าชาวปืซูไม่นิยมรับประทานอาหารที่ทำด้วยการทอด บั๊ง ย่าง ซึ่งรสกรอบที่มีลักษณะกรอบเป็นผงมักเกิดกับอาหารประเภททอด ผู้วิจัยได้สอบถามถึงอาหารประเภทอื่นที่มีลักษณะกรอบ มักได้คำตอบเป็นรสชาติอื่นๆเช่น มะม่วงดิบ ผู้บอกภาษามักตอบ เปรี๊ยะ หรือไม่ก็มันหวาน และจากการตรวจสอบผู้บอกภาษาส่วนใหญ่ใช้คำนี้ในการเรียกรสดังกล่าว โดยคำว่ากรอบพบว่าใช้ในอาหารเช่น แคนหมู ข้าวเกรียบฯ

- /aŋhnɔŋ/ หรือ รสเหนียว พบว่าคำนี้มักถูกใช้ในการเรียกอาหารที่ยากแก่การกัด ทำให้ขาดออกจากกัน เช่น หมูทอด

- /aŋdɔ/ หรือ รสนุ่ม พบว่าคำนี้ถูกนำไปใช้กับอาหารที่มีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม เช่น เปือก มัน

จากการวิเคราะห์คำเรียกรสในภาษาปืซูโดยแบ่งเป็นรสชาติต้นแบบและรสชาติที่ไม่ใช่ต้นแบบ ผู้วิจัยพบว่าคำเรียกรสในภาษาปืซูมีคำที่สามารถใช้กับอาหารได้อย่างหลากหลายอยู่ไม่กี่คำเช่น /aŋtɕabɯ̌/ หรือ รสอร่อย /aŋhnam/ หรือ รสเหม็น ซึ่งคำเหล่านี้มักจะเป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้ในการกล่าวถึงรสชาติของอาหารที่พบก่อนที่จะกล่าวถึงรสชาติต้นแบบของอาหารนั้น ปรากฏการณ์นี้อาจสะท้อนให้เห็นมโนทัศน์ในเรื่องของอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ปืซูที่มองอาหารในลักษณะที่ชอบหรือไม่ชอบ โดยไม่สนใจในเรื่องของรสชาติจริงของอาหารนั้น



วารสารวิชาการ

มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์

นอกจากนี้จากการศึกษาครั้งนี้คำเรียกรสชาติต้นแบบและคำเรียกรสชาติที่ไม่ใช่ต้นแบบในภาษาปืซูปัจจุบัน มีหลายคำที่ผู้วิจัยสันนิษฐานว่าน่าจะได้รับอิทธิพลของภาษาไทยถิ่นเหนือ แต่ข้อสันนิษฐานดังกล่าวผู้วิจัยยังไม่ได้มีการตรวจสอบอย่างเป็นระบบใช้เพียงการตรวจสอบจากทัศนคติของชาวปืซูที่มีต่อคำนั้นตัดสินว่าเป็นภาษาปืซูหรือไม่ ดังนั้นการจะทำความเข้าใจภาษาปืซูเพื่อให้เกิดการอนุรักษ์และสืบทอดอย่างแท้จริงควรมีการศึกษาให้กว้างขวางมากขึ้น

อภิปรายผล

การศึกษาคำเรียกรสในแนววรรณศาสตร์ชาติพันธุ์ ทำให้สามารถอธิบายเกี่ยวกับวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของแต่ละชาติพันธุ์ การมีคำเรียกรสที่หลากหลายแตกต่างกันไปในแต่ละภาษา สามารถสะท้อนให้เห็นถึงการมีอยู่ และการให้ความสำคัญกับอาหารและรสของอาหารเหล่านั้นในแต่ละวัฒนธรรม เช่นในภาษาปืซูคำเรียกรสที่ปรากฏใช้ในการเรียกรสอาหารที่พบบ่อยคือการพิจารณาอาหารว่าอร่อย หรือไม่อร่อย ก่อนที่จะให้รายละเอียดรสชาติที่เป็นรสชาติต้นแบบอื่นๆ แสดงให้เห็นว่าชาวปืซูในเรื่องของการบริโภคอาหารนั้นไม่ได้ให้ความสำคัญกับรสชาติหลักของอาหาร แต่ให้ความสำคัญกับทัศนคติที่มีต่ออาหารชนิดนั้นๆมากกว่า

นอกจากนี้คำเรียกรสชาติในภาษาปืซูสะท้อนให้เห็นว่าชาวปืซูนิยมรับประทานอาหารที่มีรสชาติตามธรรมชาติซึ่งสัมพันธ์กับพืชพันธุ์ธัญญาหารที่สามารถหาได้ในท้องถิ่นนั้น สอดคล้องกับงานวิจัยของ พรลัดดา เมฆบัณฑิต (2547) ที่กล่าวว่า การมีคำเรียกรสที่แตกต่างกันไปในแต่ละภาษา สามารถสะท้อนให้เห็นถึงการมีอยู่และการให้ความสำคัญกับอาหารและรสชาติของอาหารเหล่านั้นในแต่ละวัฒนธรรม ชาวปืซูไม่นิยมบริโภคอาหารที่มีความมันเยิ้ม ไม่นิยมบริโภคอาหารที่ทำจากกะทิ และจากสภาพแวดล้อมของชาวปืซูเมะพร้าวไม่ได้เป็นพืชหลักที่มีอยู่ในท้องถิ่นจึงอาจเป็นเหตุผลให้รสชาติดังกล่าวไม่เป็นที่นิยมในกลุ่มปืซู รวมถึงพืชพันธุ์ธัญญาหารอื่นๆ ในท้องถิ่นปืซูก็มักจะไม่ค่อยพบอาหารที่มีลักษณะมันเยิ้ม

ปรากฏการณ์อีกหนึ่งลักษณะที่พบจากการศึกษาคำเรียกรสในภาษาปืซูคือ หากมีรสชาติที่ชาวปืซูไม่คุ้นเคยคำเรียกรสจะปรากฏในลักษณะของการเทียบเคียงกับรสชาติเดิมที่เคยมี หรือใช้คำในภาษาอื่นในการเรียกรสชาตินั้น เช่น “ซ่า” ซึ่งเป็นรสชาติที่ไม่สามารถหาได้จากวัตถุดิบตามธรรมชาติของชาวปืซู ในการเรียกรสชาติดังกล่าวจึงพิจารณาเทียบเคียงกับรสชาติที่มีอยู่ในภาษาแล้วนำคำเรียกรสนั้นมาใช้ในการเรียกรสชาติดังกล่าว ในที่นี้นำคำว่า “ผาด” มาใช้ในการเรียกรสชาติ “ซ่า” ความแตกต่างในการมีคำเรียกรสที่ไม่เหมือนกันนี้สะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมการรับประทานอาหารที่ต่างกันของชาวปืซูกับคนทั่วไป การมีหรือไม่มีอาหารนั้นๆ และการบริโภคอาหารที่ไม่คุ้นเคยทำให้ชาวปืซูนำสิ่งที่ตนมีมาใช้ในการเปรียบเทียบกับรสชาติที่ไม่คุ้นเคยนั่นเอง

และการพบคำเรียกรสบางคำซึ่งอาจสันนิษฐานว่าคำเหล่านั้นน่าจะเกิดจากการปนกันของภาษาปืซูกับภาษาไทยถิ่นเหนือ ก็อาจกล่าวได้ว่าในอดีตรสชาติดังกล่าวอาจไม่ได้เป็นรสชาติที่ชาวปืซูให้ความสำคัญในบริโภคเช่น “รสกรอบ” เกิดกับอาหารจำพวกทอดซึ่งจากการศึกษาพบว่าชาวปืซูไม่นิยมรับประทานอาหาร



วารสารวิชาการ

มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์

ประเภท ทอด ปั้ง ย่าง คำนี้จึงอาจเกิดจากการปนกันของภาษาเมื่อรับเอาวัฒนธรรมการบริโภคของชาวล้านนาเข้ามา และสะท้อนให้เห็นว่าชาวปืซูไม่ได้ให้ความสำคัญกับรสชาติดังกล่าวเพราะไม่ได้เป็นรสชาติพื้นฐานที่มีในกลุ่มชาติพันธุ์

จากลักษณะของการบริโภคอาหารของชาวปืซู มักนิยมบริโภคพืชผักที่ปลูกเองตามธรรมชาติ เนื้อสัตว์บริโภคตามที่หามาได้ ไม่นิยมบริโภคอาหารเลี่ยนมัน ทอด ปั้ง ย่าง นิยมรับประทานอาหารที่มีรสตามธรรมชาติ ไม่มีเครื่องเทศปรุงแต่งอาหารด้วยเกลือ และปลูกพืชผักสวนครัวในบริเวณบ้าน พฤติกรรมการบริโภคเหล่านี้ล้วนแล้วแต่เป็นสิ่งที่สามารถกระตุ้นให้เกิดผลดีต่อร่างกายของผู้บริโภค ดังนั้นจึงอาจเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้สถิติการศึกษาโรคที่เกิดจากการบริโภคอาหารที่ไม่เหมาะสมของโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลห้วยส้านพลับพลา พบผู้ป่วยที่เกิดจากพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ไม่เหมาะสมเป็นจำนวนน้อยมากในกลุ่มผู้บริโภคชาวปืซู พฤติกรรมการบริโภคอาหารในลักษณะดังกล่าวนี้อาจนำไปใช้เป็นแนวทางในบริโภคอาหารให้กับบุคคลทั่วไปที่มีความกังวลเรื่องโรคที่เกิดจากการบริโภคอาหาร หรือผู้ที่ต้องการรักษาสุขภาพต่อไปได้

ข้อเสนอแนะ

การศึกษาคำเรียกรสในภาษาปืซูในครั้งนี้ ผู้วิจัยกำหนดเป้าหมายในการศึกษาเฉพาะเรื่องของคำเรียกรสที่ปรากฏใช้ในภาษาปืซู พบปรากฏการณ์ที่น่าสนใจในภาษาในหลายแง่มุมซึ่งอาจสามารถศึกษาต่อได้ ดังนี้

1. คำว่า /aŋ/ ปรากฏใช้นำหน้าคำเรียกรสเพื่อเป็นคำบ่งคำเรียกรส สามารถปรากฏได้ทั้ง หน้าคำวิเศษณ์ และหน้าคำบอกเครื่องมือ ในภาษาปืซูคำนี้มีลักษณะการใช้และมีหน้าที่ไวยากรณ์อย่างไร
2. ศึกษาภาษาปืซูในแง่มุมอื่นๆ เพื่อให้เข้าใจระบบปริชาณของกลุ่มชาติพันธุ์ปืซูเพื่อสืบสาน รักษา ภาษาปืซูให้เป็นมรดกทางวัฒนธรรมให้ลูกหลานได้ศึกษา เรียนรู้ต่อไป



วารสารวิชาการ

มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิต

เอกสารอ้างอิง

- คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ สถาบันราชภัฏเชียงใหม่. (2540). *ข้อมูลชุมชน (พื้นที่สูง) กลุ่มชาติพันธุ์ ละว้า บ้านดอยชมพู*. [เอกสารอัดสำเนา]. ผู้แต่ง.
- ทีมวิจัยชุมชนชาวปืซู บ้านดอยชมพู ต.โป่งแพร่ อ.แม่ลาว จ.เชียงราย. (2559). *ปืซู จี๋ต้าง อางเก็งอากอ อาลีบอาก ลาว ภาษา วัฒนธรรม ประเพณีของชาวปืซู*. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ฝ่ายวิจัยเพื่อท้องถิ่น และศูนย์ศึกษาและฟื้นฟูภาษาและวัฒนธรรมในภาวะวิกฤต.
- ธีระพันธุ์ ล.ทองคำ. (2535). *คำเรียกสีในภาษาไทย (เมี้ยน)*. กรุงเทพมหานคร: โครงการวิจัยภาษาและวัฒนธรรม หน่วยปฏิบัติการวิจัยทางภาษา คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- พรลัดดา เมฆบัณฑิต. (2547). *การศึกษาคำเรียกรสและทัศนคติเกี่ยวกับรสในภาษาจีนแต่จิ๋วตามแนววรรณคดีชาตินิพนธ์* (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต ไม่ได้ตีพิมพ์). จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2556). *พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน 2554*. กรุงเทพฯ: นานมีบุ๊ค.โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลห้วยส้านพลับพลา. (2565). *สถิติผู้ป่วยโรคติดต่อไม่เรื้อรังบ้านดอยชมพู*. [เอกสารอัดสำเนา]. เชียงราย: โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลห้วยส้านพลับพลา.
- ฤทัย พานิช. (2560). การศึกษาคำศัพท์พื้นฐานในภาษาปืซู: กรณีศึกษาคำศัพท์ทางภูมิศาสตร์. *วารสารมนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์ปริทัศน์*. 4(2), 62-83.
- สุพัตรา จิรนนทนาภรณ์ และอัญชลี สิงห์น้อย. (2552). *รายงานการวิจัยคำเรียกรสของกลุ่มชาติพันธุ์ไทในเขตภาคเหนือตอนล่าง : กรณีศึกษาในแนววรรณคดีชาตินิพนธ์*. [เอกสารไม่ได้ตีพิมพ์]. พิษณุโลก: คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์. (2538). *คำเรียกรสและการรับรู้รสชาติของชาวจีนและชาวไทย*. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อัญชลิกา ผาสุขกิจ. (2543). *คำเรียกรสในภาษาไทยถิ่นตามแนววรรณคดีชาตินิพนธ์* (วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิตไม่ได้ตีพิมพ์). จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.
- อัญชลี สิงห์น้อย วงศ์วัฒนา, และสุพัตรา จิรนนทนาภรณ์. (2556). การศึกษาคำเรียกชื่อพืชในกลุ่มภาษาชาติพันธุ์ไท ในเขตภาคเหนือ. *วารสารมหาวิทยาลัยนเรศวร*. 21(1), 72-92.
- Backhouse, A.E. (1994). *The Lexical Field of Taste : A Semantic Study of Japanese Taste Term*. London: Cambridge University Press.
- David Day, G.R. (2009). *The Doi Chom Phu Bisu Noun Phrase* (Unpublished master's thesis). Payap University, Chiang Mai.



วารสารวิชาการ

มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์

Hongli, J. (2005). A Study of Language use and Language Attitude among Bisu Speakers in China and Thailand (Unpublished master's thesis). Payap University, Chiang Mai.