

การศึกษาคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนแคใน อำเภอเบตง จังหวัดยะลา ตามแนวบรรพชีวินวิทยา

นารีรัตน์ วัฒนเวฬุ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร., อาจารย์

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี

nareerat.s@psu.ac.th

รับบทความ: 12 กุมภาพันธ์ 2567

แก้ไขบทความ: 11 เมษายน 2567

ตอบรับบทความ: 7 พฤษภาคม 2567

บทคัดย่อ

บทความวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์โครงสร้าง องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีน และวัฒนธรรมการบริโภคที่สะท้อนผ่านคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนแคในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา โดยวิเคราะห์โครงสร้างและองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนที่ประยุกต์ตามแนวทางการศึกษาของ ชนกวร อังศิริวิริยะ (2555, 2557) และวิเคราะห์วัฒนธรรมการบริโภคที่สะท้อนผ่านคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนตามแนวบรรพชีวินวิทยา โดยใช้วิธีดำเนินการวิจัยเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ เครื่องมือวิจัยคือแบบสัมภาษณ์ กลุ่มตัวอย่างได้จากการสุ่มแบบเฉพาะเจาะจงคือชาวไทยเชื้อสายจีนแคในอำเภอเบตง จำนวน 6 คน รวมถึงข้อมูลจากเอกสารวิเคราะห์ข้อมูลคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีน จำนวน 368 คำ โดยการหาคำร้อยละและนำเสนอข้อมูลเชิงพรรณนา ผลการวิจัยพบว่า (1) โครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีน ด้านพยางค์พบจำนวน 5 พยางค์มากที่สุด ด้านการสร้างความไพเราะที่เป็นรูปแบบประธาน-ภาคแสดงมากที่สุด และด้านโครงสร้างพบกลุ่มวิเศษณ์ของอาหารมากที่สุด (2) องค์ประกอบทางความหมายในมิติอาหารจีนพบอรรถลักษณะ [ไทยจีน] มากที่สุด มิติวิธีการประกอบอาหาร จำนวน 15 อรรถลักษณะ พบอรรถลักษณะวิธีการประกอบอาหาร [ผัด] มากที่สุด และมีวิเศษณ์ของอาหาร จำนวน 21 อรรถลักษณะ พบอรรถลักษณะ [หมู] มากที่สุด (3) วัฒนธรรมการบริโภคพบว่าคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนกำหนดจากเนื้อสัตว์เป็นหลัก มีความยืดหยุ่นในการใช้คำโดยให้ความสำคัญกับคำในตำแหน่งแรกที่ปรากฏ มีความเป็นอยู่เรียบง่ายจากการบริโภคสัตว์และพืชผักที่มีในท้องถิ่น เน้นอาหารที่ปรุงสุกโดยใช้ความร้อน รสไม่จัด นอกจากนี้ ยังพบคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนที่สะท้อนความเป็นมงคลและเลี่ยงใช้คำที่ไม่รื่นหู

คำสำคัญ : คำเรียกชื่ออาหารภาษาจีน, ชาวไทยเชื้อสายจีนแค, อำเภอเบตง, บรรพชีวินวิทยา

An Ethnosemantic Study of Chinese Food Terms Used among Thai-Hakka Descendants in Betong District, Yala Province

Nareerat Watthanawelu

Assistant Professor, Ph.D., Lecturer

Faculty of Humanities and Social Sciences,
Prince of Songkla University, Pattani Campus

nareerat.s@psu.ac.th

Received: February 12, 2024

Revised: April 11, 2024

Accepted: May 7, 2024

Abstract

This study aimed to investigate the structure, semantics, and cultural reflections within Chinese food terms used by Thai-Hakka descendants in Betong District, Yala Province. Drawing upon the ethnosemantic framework established by Chanokporn Angsuwiriya (2012, 2014), the research analyzed the structure and semantic components of 368 Chinese food terms collected through purposive sampling and interviews with six Thai-Hakka participants. Descriptive statistics and percentages were employed for data analysis. The findings revealed a dominant five-syllable structure for Chinese food terms, with compound words and subject-predicate forms prevalent. The "food raw material" group emerged as the most frequent structural category. Semantically, the "Thai-Chinese" dimension held the highest representation, followed by the "cooking method" dimension ($n = 15$), where stir-frying was the most common method. "Pork" was the most frequently occurring semantic component within the "meat" category ($n = 21$). Culturally, the study suggested a focus on meat in Chinese food terms, with flexible wording emphasizing the first position. Food culture seems to prioritize simplicity, utilizing local ingredients and fire-based cooking methods that preserve natural flavors. Additionally, the use of auspicious terms and the avoidance of unfavorable words were identified as potential characteristics.

Keywords : Chinese Food Terms; Thai-Hakka Descendants; Betong District; Ethnosemantics

บทนำ

คำเรียกชื่ออาหารสามารถสะท้อนความเป็นอยู่ วิถีชีวิต และวัฒนธรรมของกลุ่มชนหรือกลุ่มชาติพันธุ์ได้ ดังที่ชนกพร อังศุวิริยะ (2555: 2) กล่าวว่า ภาษาเป็นเครื่องมือในการถ่ายทอดเอกลักษณ์และวัฒนธรรมของแต่ละท้องถิ่น เราพบว่าอาหารในหลายท้องถิ่นเหมือนกันเนื่องจากมีการส่งผ่านข้ามพื้นที่ แต่ด้วยวิถีชีวิตความเป็นอยู่ที่แตกต่างกันทำให้มีชื่อเรียกอาหารต่างกัน การศึกษาคำเรียกชื่ออาหารเพื่อทำความเข้าใจกลุ่มชนใดกลุ่มชนหนึ่งนิยมใช้แนวคิดด้านอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ (Ethnosemantics) ซึ่งเป็นแนวทางศึกษาที่เป็นวิทยาศาสตร์ที่เริ่มต้นขึ้นราวทศวรรษที่ 1950 โดยต้องการเข้าถึงระบบปริชาน (cognitive system) หรือความรู้สึนึกคิด ความเชื่อ และมโนทัศน์ของมนุษย์หรือแยกย่อยไปตามกลุ่มชาติพันธุ์ผ่านการวิเคราะห์ความหมายของคำในภาษาของกลุ่มชนหรือกลุ่มชาติพันธุ์นั้น ๆ (อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ และคณะ, 2555: 1, 4) กล่าวคือ คำหรือคำศัพท์ในภาษาเป็นตัวแทนของมโนทัศน์ ระบบความคิด ค่านิยมที่ทำให้เข้าใจระบบปริชาน (cognitive system) ของกลุ่มชนหรือกลุ่มชาติพันธุ์ หรืออีกนัยหนึ่งคือ ความหมายของคำในภาษาของกลุ่มชนหรือกลุ่มชาติพันธุ์มีความสัมพันธ์กับระบบมโนทัศน์ของพวกเขา โดย Frake เป็นบุคคลสำคัญที่ใช้วิธีการวิเคราะห์ภาษาที่นอกจากทำให้ทราบความหมายของคำในภาษานั้นแล้ว ยังสะท้อนวัฒนธรรม ความคิด ความเชื่อ และมโนทัศน์ เป็นต้น ของผู้คนในสังคม ทำให้ทราบว่าคนในแต่ละวัฒนธรรมหรือกลุ่มชาติพันธุ์ให้ความสำคัญ มีหรือไม่สิ่งใด รวมถึงเข้าใจสรรพสิ่งรอบตัวอย่างไร ซึ่ง Frake ยังได้อธิบายเพิ่มเติมว่าการที่คนในแต่ละสังคมหรือชาติพันธุ์เข้าใจหรือจำแนกสรรพสิ่งไม่เหมือนกันเนื่องจากการจัดประเภทหรือหมวดหมู่สรรพสิ่งแตกต่างกัน (สุพัตรา จิรันทนาภรณ์ และอัญชลี สิงห์น้อย, 2552: 8)

การศึกษาระบบคำในภาษาของสังคมหรือกลุ่มชาติพันธุ์โดยการวิเคราะห์องค์ประกอบ (componential analysis) หรือความหมายของคำเป็นวิธีการหนึ่งที่ได้รับค่านิยมในการศึกษาแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ (อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ และคณะ, 2555: 14) ดังงานวิจัยชื่อผักของอุมาภรณ์ สังขมาน (2562) งานวิจัยชื่ออาหารของชนกพร อังศุวิริยะ (2555) งานวิจัยคำเรียกรสของสุพัตรา จิรันทนาภรณ์ และอัญชลี สิงห์น้อย (2552) และงานวิจัยคำเรียกการทำอาหารของโกสินทร์ ปัญญาธิสิน (2552) นลินภัทร์ เมฆเกรียงไกร และมิ่งมิตร ศรีประสิทธิ์ (2564) เป็นต้น ซึ่งวิธีการดังกล่าวเป็นการจัดประเภทหรือจำแนกแยกแยะข้อมูลโดยการระบุอรรถลักษณะ (semantic component/semantic feature) ในแต่ละมิติแห่งความแตกต่าง (diagnostic component/diagnostic features) ที่นอกจากทำให้เข้าใจระบบปริชานหรือระบบความคิดของมนุษย์แล้ว ชื่อเรียกเหล่านี้ยังสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตความเป็นอยู่ รวมถึงประเพณี วัฒนธรรมของผู้คนหรือกลุ่มชาติพันธุ์ในสังคม ตัวอย่างเช่น คำเรียกชื่ออาหาร แกงจืดเต้าหู้หมูสับ ซี่โครงหมูต้มเห็ดหอม เป็ดพะโล้ ปลาเค็มนึ่งซิง เลือดหมูผัดกุยช่าย ปลาทอด ไข่เจียว ฯลฯ คำเหล่านี้มีอรรถลักษณะร่วมกัน คือเป็นคำเรียกชื่ออาหารคาวที่เป็นอาหารจานหลักในแต่ละมื้ออาหาร ส่วนมิติแห่งความแตกต่างที่ทำให้คำเหล่านี้มีความหมายต่างกัน เช่น มิติวิธีการประกอบอาหาร ทำให้คำว่า “ต้ม” แตกต่างจากคำว่า “ผัด” มิติวัตถุดิบของอาหารทำให้คำว่า “เป็ดพะโล้” มีวัตถุดิบแตกต่างจากคำว่า “ปลาทอด” ส่วนสิ่งที่สะท้อนผ่านชื่อเรียกหรือคำเรียกชื่อ เช่น งานวิจัยของรัตน จันทร์เทว และเชิดชัย อุดมพันธ์ (2560: 65) พบว่าชื่ออาหารท้องถิ่นอีสานและภาคใต้สัมพันธ์กับวัฒนธรรมการดำรงชีวิตของคนในพื้นที่ เช่น ในด้านอาชีพ คนอีสานมีอาชีพทำนาจึงเลี้ยงวัว ควายไว้ ทำให้นิยมรับประทานเนื้อวัวและควาย ส่วนคนใต้มีอาชีพประมงจึงนิยมรับประทานสัตว์น้ำ ในด้านสภาพภูมิอากาศ อีสานมีอากาศร้อนแห้งแล้งจึงนิยมผัดไว้รับประทานช่วงที่ไม่มีผักสด ส่วนภาคใต้มีอากาศร้อนชื้นจึงมีผักสดรับประทานตลอดทั้งปี

เมื่อกล่าวถึงอาหารจีนในไทยส่วนใหญ่เป็นอาหารที่สืบทอดจากทางตอนใต้ของจีนแถบมณฑล กวางตุ้ง ฮกเกี้ยน และไหหลำ เนื่องจากชาวจีนที่อพยพมาตั้งถิ่นฐานในไทยโดยมากเป็นชาวจีนทางใต้ เช่น อาหารแต้จิ๋ว อาหารกวางตุ้ง และอาหารแคะ เป็นต้น ชาวไทยเชื้อสายจีนอาศัยทั่วทุกภูมิภาคของ ไทยอาหารไทยจึงได้รับอิทธิพลจากอาหารจีนจำนวนมาก เช่น เดิมคนไทยไม่นิยมอาหารที่มีไขมัน กินผัก ปลาที่ปรุงด้วยวิธีต้ม ย่าง ปิ้ง ภายหลังรับวิธีปรุงอาหารด้วยการผัด ทอด นึ่งด้วยซึ้งจากจีน อีกทั้งยืมคำจีนมา ใช้ เช่น เจียว เจียน (พลศรี คชาชีวะ และยศพิชชา คชาชีวะ, 2553: 8-10) รวมถึงคำเรียกวัตถุดิบของอาหาร เช่น เป้าฮื้อ กุ่ยซ่าย ปวยเล้ง ซีนฉ่าย เต้าหู้ยี้ หรือคำเรียกชื่ออาหาร เช่น โจ๊ก เกี้ยว ก้วยเตี่ยว

ในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนใต้ซึ่งเป็นพื้นที่พหุวัฒนธรรมดังเช่นอำเภอเบตง จังหวัดยะลา ก็มีชาวไทยเชื้อสายจีนอาศัยอยู่หลากหลายกลุ่มภาษา เช่น ชาวจีนกวางไส ชาวจีนแคะหรือฮากกา ชาวจีน กวางตุ้ง ชาวจีนแต้จิ๋ว และชาวจีนฮกเกี้ยน เป็นต้น โดยชาวไทยเชื้อสายจีนกวางไสและจีนแคะเป็นกลุ่มชน ที่มีจำนวนประชากรมากที่สุด (วีระพันธ์ ไชยศิริ, 2542: 29) สำหรับชาวจีนแคะมักอาศัยอยู่หนาแน่นในบาง พื้นที่ เช่น หมู่บ้านบ่อน้ำร้อน หมู่บ้าน กม.4 หมู่บ้าน กม.7 และอยู่กระจัดกระจายตามพื้นที่อื่น ๆ อย่างไรก็ตาม การอยู่ร่วมกันของประชากรแต่ละเชื้อชาติย่อมมีการถ่ายโอนทางวัฒนธรรม รวมถึงวัฒนธรรม ด้านอาหารที่พบว่าชาวไทยในอำเภอเบตงไม่ว่าเชื้อชาติใดต่างรับประทานอาหารของผู้คนต่างเชื้อชาติ กล่าวคือ ต่างได้รับอิทธิพลซึ่งกันและกัน เช่น ชาวไทยเชื้อสายจีนรับประทานข้าวยา ไก่ผอบและ ที่เป็นอาหาร ของชาวไทยมุสลิม รับประทานแกงส้ม ส้มตำที่เป็นอาหารของชาวไทยพุทธ

ด้วยความเป็นพื้นที่พหุวัฒนธรรมของอำเภอเบตง จังหวัดยะลา อีกทั้งผู้วิจัยเป็นลูกหลานชาวไทย เชื้อสายจีนแคะรุ่นที่ 4 ของอำเภอเบตง ยังสามารถสื่อสารภาษาจีนแคะได้ ยังคงคุ้นเคยกับประเพณีวัฒนธรรม ต่าง ๆ รวมถึงอาหารที่รับประทานทั้งในชีวิตประจำวันและอาหารประจำเทศกาล รวมถึงยังไม่พบการศึกษา คำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนแคะในอำเภอเบตง ด้วยเหตุนี้ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษา ว่าชาวไทยเชื้อสายจีนแคะในอำเภอเบตงมีวิถีด้านอาหารการกินและมีคำเรียกชื่ออาหารเป็นภาษาจีน ว่าอย่างไร โดยผู้วิจัยศึกษาคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนที่เป็นอาหารจานหลักในแต่ละมื้อที่มักใช้เนื้อสัตว์และ ผักเป็นวัตถุดิบหลักในการประกอบอาหารในด้านโครงสร้างและองค์ประกอบทางความหมายที่ประยุกต์ตาม แนวทางการศึกษาของชนกพร อังศุวิริยะ (2555, 2557) ในการวิเคราะห์อรรถลักษณะโดยการจำแนกข้อมูล หรือแยกความหมายย่อยของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของผู้ใช้ภาษา รวมทั้งวิเคราะห์วัฒนธรรมการบริโภค ที่สะท้อนผ่านคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ผลการศึกษาทำให้เห็นถึงการใช้อย่าง ภาษา ในการเรียกชื่ออาหารภาษาจีนโดยผ่านการวิเคราะห์ “คำ” ที่ประกอบเป็นชื่อเรียกอาหาร ดังที่โกสินทร์ ปัญญาธิสิน (2552: 4) กล่าวว่า การศึกษาวิเคราะห์คำ สามารถทำให้เข้าใจมิติทัศน์ในระบบปริชาณอย่าง เป็นระบบของกลุ่มชนหรือมนุษย์ได้ รวมถึงสิ่งสะท้อนให้เห็นถึงระบบความคิด มโนทัศน์ และวัฒนธรรม การบริโภคของชาวไทยเชื้อสายจีนแคะในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา นอกจากนี้ ยังสามารถนำไปเป็นเนื้อหา ส่วนหนึ่งในการเรียนการสอนภาษาจีนในรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับภาษาและวัฒนธรรมด้านอาหารของชาวจีน โพนทะเลในภาคใต้ของประเทศไทย

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อวิเคราะห์โครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนแคะในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา

2. เพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนแคในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา

3. เพื่อวิเคราะห์วัฒนธรรมการบริโภคที่สะท้อนผ่านคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนแคในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบโครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนแคในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา

2. ทำให้ทราบองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนแคในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา

3. ทำให้ทราบวัฒนธรรมการบริโภคที่สะท้อนผ่านคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนแคในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา

4. สามารถนำผลการศึกษาไปใช้เป็นส่วนหนึ่งของการเรียนการสอนภาษาจีนในรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับภาษาและวัฒนธรรมด้านอาหารของชาวจีนโพ้นทะเลในภาคใต้ของประเทศไทย

คำศัพท์เฉพาะ

คำเรียกชื่ออาหารภาษาจีน หมายถึง ชื่ออาหารที่ใช้ตัวอักษรจีนในการสื่อความหมาย และเป็นอาหารที่ใช้บริโภคในชีวิตประจำวัน เช่น ข้าวขาหมู ภาษาจีนใช้ว่า 猪脚饭 ผัดผักบุ้ง ภาษาจีนใช้ว่า 炒空心菜

ชาวไทยเชื้อสายจีนแคในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา หมายถึง ประชาชนที่มีสัญชาติไทย แต่มีบรรพบุรุษเป็นชาวจีนแคที่เกิดและมีภูมิลำเนาในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยนี้ดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 ขั้นเตรียมข้อมูล ผู้วิจัยศึกษาแนวคิดและทฤษฎีทางภาษาศาสตร์ชาติพันธุ์ เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับคำเรียกชื่ออาหารเพื่อเป็นแนวทางในการศึกษา และสำรวจชื่ออาหารภาษาจีนจากข้อมูลเอกสาร ข้อมูลออนไลน์ เช่น เมนูอาหารของร้านอาหารหรือภัตตาคาร ป้ายแนะนำอาหารตามร้านขายอาหารแผงลอยและรถเข็น และภาพถ่ายอาหาร จากนั้นนำมาจัดทำเป็นแบบสัมภาษณ์รายการคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีน

ขั้นตอนที่ 2 การเก็บข้อมูลภาคสนาม สัมภาษณ์ชาวไทยเชื้อสายจีนแคในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา จำนวน 6 คน ที่มีการคัดเลือกแบบเฉพาะเจาะจง โดยใช้แบบสัมภาษณ์รายการคำเรียกชื่ออาหารที่บ้านที่ด้วยอักษรจีนเป็นแบบสัมภาษณ์ต้นฉบับและภาพถ่ายอาหาร

ขอบเขตการวิจัย

ขอบเขตด้านการเก็บรวบรวมข้อมูล ศึกษาคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนที่มีการประกอบเป็นอาหารรับประทานในชีวิตประจำวันของชาวไทยเชื้อสายจีนแคในอำเภอเบตง จำนวน 368 คำ ได้แก่อาหารที่รับประทานกับข้าวสวยเป็นหลัก เช่น แกงจืดไข่ ผัดคะน้าหมูกรอบ รับประทานกับน้ำซากาแพในมือเช้า เช่น บ๊ะจ่าง ก๋วยเตี๋ยวขาว และอาหารจานเดียว เช่น ก๋วยเตี๋ยวดัดหน้า ข้าวผัดกุ้ง ทั้งนี้คำเรียกชื่ออาหาร

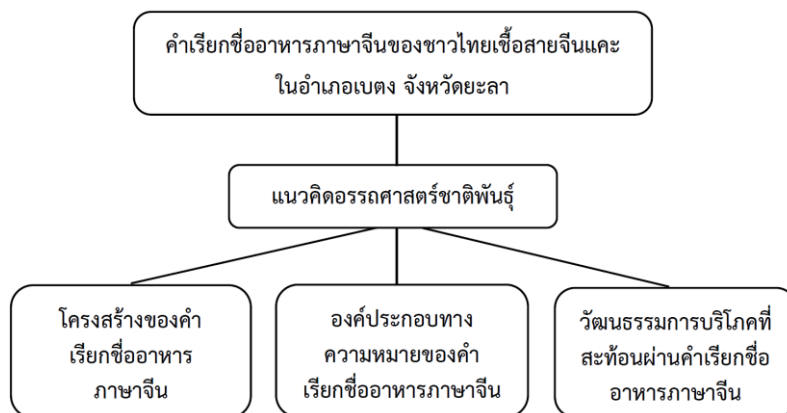
ภาษาจีนบางส่วนมีลักษณะร่วมกันกับอาหารของคนไทยเชื้อสายจีนอื่น ๆ อาหารไทยท้องถิ่น และอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์อื่น ๆ ที่มีแพร่หลายและมีการบริโภคในพื้นที่ เช่น ผัดผักบุ้ง ไก่ทอด ต้มยำกุ้ง นอกจากนี้ ข้อมูลในบทความวิจัยนี้เป็นคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนแบบตรงเท่านั้น เช่น ผัดถั้วฝักยาว 炒长豆 โดย 炒 แปลว่า ผัด 长豆 แปลว่า ถั้วฝักยาว

ขอบเขตด้านการคัดเลือกผู้ให้สัมภาษณ์ คัดเลือกผู้ให้สัมภาษณ์แบบเฉพาะเจาะจง โดยกำหนดให้เป็นชาวไทยเชื้อสายจีนแคะที่เกิดและมีภูมิลำเนาในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา อายุ 40 ปีขึ้นไป และอาศัยอยู่ในอำเภอเบตงไม่ต่ำกว่า 37 ปี เป็นพ่อบ้านหรือแม่บ้านที่ทำอาหารเป็น เชี่ยวชาญหรือคุ้นเคย เรื่องชื่อเรียกอาหาร วัตถุดิบ และวิธีการประกอบอาหาร เป็นต้น เพื่อให้รู้จักชื่ออาหารภาษาจีนในพื้นที่ที่เก็บข้อมูลโดยไม่กำหนดอาชีพ ทั้งนี้ก่อนการสัมภาษณ์ ผู้วิจัยได้ชี้แจงชื่อโครงการ วัตถุประสงค์การวิจัย และการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์ทางวิชาการเท่านั้น พิทักษ์สิทธิโดยไม่ระบุชื่อ-สกุล ที่อยู่ และข้อมูลอื่น ๆ ที่สามารถเชื่อมโยงไปยังผู้ให้สัมภาษณ์ได้ การวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้เป็นเพียงภาพรวม และเมื่อเสร็จสิ้นการวิจัยจะทำลายข้อมูลโดยวิธีที่เหมาะสม นอกจากนี้ ระหว่างการสัมภาษณ์ผู้วิจัยได้คำนึงถึงความพร้อมด้านสุขภาพ จิตใจ และเวลาของผู้ให้สัมภาษณ์ รวมถึงผู้ให้สัมภาษณ์สามารถยกเลิกหรือถอนตัวในการเข้าร่วมการวิจัยได้ตลอดเวลาโดยไม่มีเงื่อนไขใด ๆ และไม่มีผลกระทบต่องานวิจัยในทุกด้าน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล คือ แบบสัมภาษณ์รายการคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนที่เป็นแบบสัมภาษณ์ต้นฉบับ จำนวน 204 คำ และภาพถ่ายอาหาร จำนวน 126 ภาพ

การเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยดำเนินการเก็บข้อมูลคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนโดยสัมภาษณ์แบบเฉพาะเจาะจงกับชาวไทยเชื้อสายจีนแคะที่เกิดและมีภูมิลำเนาในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา อายุ 40 ปี ขึ้นไป จำนวน 6 คน ผู้วิจัยใช้แบบสัมภาษณ์รายการคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนและภาพถ่ายอาหาร โดยขอให้ผู้ให้สัมภาษณ์ออกเสียงชื่ออาหารทั้งหมดตามที่ผู้วิจัยเตรียมไว้เป็นภาษาจีนแคะ และทำเครื่องหมายเมื่อคำเรียกชื่ออาหารตรงกัน หรือเพิ่มเติมเมื่อมีคำเรียกชื่ออาหารต่างกันหรือมีเพิ่มเติมจากแบบรายการต้นฉบับที่เตรียมไว้ ทั้งนี้ การเก็บข้อมูลได้รับการยินยอมจากผู้ให้สัมภาษณ์ และผ่านกระบวนการพิจารณาเห็นชอบจากคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี รหัสหนังสือรับรอง psu.pn.2-016/66

การวิเคราะห์ข้อมูล เมื่อได้ข้อมูลคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีน จำนวน 368 คำแล้ว ผู้วิจัยใช้วิธีดำเนินการวิจัยเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ โดยนำมาวิเคราะห์โครงสร้างและองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีน โดยประยุกต์ตามแนวทางการศึกษาของชนกพร อังศุวิริยะ (2555, 2557) ที่วิเคราะห์อรรถลักษณะโดยการจำแนกความหมายย่อยของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีน และวิเคราะห์วัฒนธรรมการบริโภคที่สะท้อนผ่านคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ โดยมีกรอบแนวความคิด (Conceptual Framework) ดังนี้



แผนภูมิที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

จากนั้นนำเสนอผลการวิจัยโดยใช้คำร้อยละและข้อมูลเชิงพรรณนา อย่างไรก็ตาม คำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนที่รวบรวมทั้งจากเอกสารและการสัมภาษณ์อาจไม่ครอบคลุมหรือครบถ้วน เนื่องจากปัจจุบันชาวไทยเชื้อสายจีนแคสามารถฟังพูดอ่านเขียนภาษาไทยได้ดี ดังนั้นอาหารบางชนิดที่ไม่ใช่อาหารจีน เช่น แกงมัสมั่น น้ำตก ไก่ผัด และ ข้าวยา เป็นต้น มักใช้ชื่อเรียกทับศัพท์เป็นภาษาไทย แต่อย่างไรก็ตาม คำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนแคในบทความวิจัยนี้ ยังสามารถทำให้เห็นโครงสร้าง องค์ประกอบทางความหมาย รวมถึงวัฒนธรรมการบริโภคที่สะท้อนผ่านคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนเหล่านี้ได้

ผลการวิจัย

การนำเสนอผลการวิจัย จำแนกออกเป็น 3 ตอน ตามวัตถุประสงค์การวิจัย ดังต่อไปนี้

1. ผลการวิเคราะห์โครงสร้างคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนแคในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา

1.1 ด้านจำนวนพยางค์ของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีน

คำเรียกชื่ออาหารภาษาจีน จำนวน 368 คำ มีจำนวนพยางค์ทั้งหมด 9 รูปแบบ ตั้งแต่ 1 พยางค์ จนถึง 9 พยางค์ ดังตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 1 จำนวนพยางค์และร้อยละของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนแคในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา

จำนวนพยางค์	จำนวนคำ	ร้อยละ	จำนวนพยางค์	จำนวนคำ	ร้อยละ
1	2	0.54	6	38	10.33
2	45	12.23	7	3	0.81
3	91	24.73	8	4	1.09
4	86	23.37	9	1	0.27
5	98	26.63	รวม	368	100

จากตารางที่ 1 พบว่าคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนมีจำนวน 5 พยางค์มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 26.63 เช่น 猪肉炒芹菜 หมูผัดขึ้นฉ่าย 韭菜炒豆腐 กุยช่ายผัดเต้าหู้ รองลงมาคือ 3 พยางค์ คิดเป็นร้อยละ 24.73 เช่น 炒豆芽 ผัดถั่วงอก 鸡蛋汤 แกงจืดไข่ และ 4 พยางค์ คิดเป็นร้อยละ 23.37 เช่น 腐竹煮汤 แกงจืดฟองเต้าหู้ 木瓜炒蛋 มะละกอผัดไข่ ตามลำดับ สามารถสรุปได้ว่าคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนแคในอำเภอเบตงส่วนใหญ่มีจำนวน 3-5 พยางค์

1.2 ด้านการสร้างคำของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีน

คำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนแคในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา ส่วนใหญ่เป็นคำประสมมากกว่าคำเดี่ยว โดยคำเดี่ยวพบเพียง 2 คำ ได้แก่ 汤 แกงจืด 粥 โจ๊ก/ข้าวต้ม (ภาษาจีนแคเรียกข้าวต้มกับโจ๊กเป็นคำเดียวกัน) ส่วนคำประสมสามารถแบ่งได้ 5 ลักษณะ ดังนี้

1. คำประสมรูปแบบคู่ขนาน (并列式) หมายถึง แต่ละคำมีความหมายเหมือนหรือใกล้เคียงกัน มีความสัมพันธ์เกี่ยวข้องหรือตรงข้ามกัน เช่น 糯米炸鸡 ข้าวเหนียวไก่ทอด (糯米 ข้าวเหนียว + 炸鸡 ไก่ทอด)

2. คำประสมรูปแบบขยายความ (偏正式) หมายถึง คำข้างหลังเป็นคำหลัก คำข้างหน้าเป็นคำขยายคำหลักที่อยู่ข้างหลัง เป็นโครงสร้างคำขยาย+คำหลัก เช่น 猪脚饭 ข้าวขาหมู (猪脚 ขาหมู + 饭 ข้าว)

3. คำประสมรูปแบบกริยา-กรรม (述宾式) หมายถึง คำข้างหน้าเป็นคำที่แสดงอาการ การกระทำของคำที่อยู่ข้างหลัง ส่วนใหญ่เป็นวิธีการประกอบอาหาร+วัตถุดิบของอาหาร เช่น 卤鸭 เป็ดพะโล้ (卤 พะโล้+鸭 เป็ด)

4. คำประสมรูปแบบประธาน-ภาคแสดง (主谓式) หมายถึง คำข้างหน้าเป็นประธาน คำข้างหลังเป็นภาคแสดง เช่น 猪骨煲莲藕花生 กระดูกหมูต้มรากบัวถั่วลิสง (猪骨 กระดูกหมู + 煲莲藕花生 ต้มรากบัวถั่วลิสง)

5. คำประสมรูปแบบเสริมเติม (附加式) แบบรากศัพท์+ปัจจัย (词根+后缀) เช่น 粽子 บ๊ะจ่าง (粽+子)

ตารางที่ 2 จำนวนคำและร้อยละของการสร้างคำของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนแคในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา

การสร้างคำ	จำนวนคำ	ร้อยละ
1. คำเดี่ยว	2	0.54
2. คำประสม		
2.1 คำประสมรูปแบบประธาน-ภาคแสดง	210	57.06
2.2 คำประสมรูปแบบกริยา-กรรม	85	23.10
2.3 คำประสมรูปแบบขยายความ	67	18.22
2.4 คำประสมรูปแบบคู่ขนาน	2	0.54
2.5 คำประสมรูปแบบเสริมเติม	2	0.54
รวม	368	100

จากตารางที่ 2 พบว่าคำประสมของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนเป็นคำประสมรูปแบบประธาน-ภาคแสดงมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 57.06 รองลงมาเป็นรูปแบบกริยา-กรรม คิดเป็นร้อยละ 23.10 และรูปแบบขยายความ คิดเป็นร้อยละ 18.22 ตามลำดับ

1.3 ด้านโครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีน

ผู้วิจัยได้นำวิธีการวิจัยของชนกพร อังศุวิริยะ (2555) มาเป็นแนวทางเพื่อปรับใช้ในการศึกษาโครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีน ทั้งนี้หากเป็นอาหารชนิดเดียวกันมีชื่อเรียกต่างกันจะนับเป็น 2 คำ เช่น 猪肉粥 และ 粥煲猪肉 ต่างมีความหมายว่า โจ๊กหมู โครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนส่วน

ใหญ่แบ่งเป็นคำหลักหรือส่วนหลัก โดยอาจปรากฏในตำแหน่งแรกหรือตำแหน่งท้ายของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีน (คำที่ขีดเส้นใต้) จากจำนวน 368 คำ แบ่งได้ 3 กลุ่ม ดังนี้

1. กลุ่มประเภทของอาหาร หมายถึง คำที่บ่งบอกว่าเป็นอาหารประเภทใด เช่น 豆腐汤 แกงจืดเต้าหู้
2. กลุ่มวัตถุดิบของอาหาร หมายถึง คำที่บ่งบอกว่าอาหารชนิดนั้นใช้วัตถุดิบหลักหรือมีส่วนประกอบหลักอะไรมาประกอบเป็นอาหาร เช่น 五层肉炒盐 หมูสามชั้นผัดเกลือ
3. กลุ่มวิธีการประกอบอาหาร หมายถึง วิธีการที่ใช้ปรุงอาหาร เช่น ผัด ต้ม ทอด และนึ่ง เป็นต้น ตัวอย่างอาหาร 炒冬粉 ผัดวุ้นเส้น

ตารางที่ 3 จำนวนคำและร้อยละของกลุ่มโครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีน และในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา

ประเภทของ อาหาร 64 คำ (17.40%)	➢ ประเภทของอาหาร 11 คำ (2.99%) ➢ วัตถุดิบของอาหาร+ประเภทของอาหาร 34 คำ (9.24%) ➢ ลักษณะของอาหาร+ประเภทของอาหาร 7 คำ (1.91%) ➢ รสชาติของอาหาร+ประเภทของอาหาร 1 คำ (0.27%) ➢ สถานที่+ประเภทของอาหาร 1 คำ (0.27%) ➢ วัตถุดิบของอาหาร+วิธีการประกอบอาหาร+ประเภทของอาหาร 10 คำ (2.72%)
วัตถุดิบของ อาหาร 224 คำ (60.87%)	➢ วัตถุดิบของอาหาร 12 คำ (3.26%) ➢ วัตถุดิบของอาหาร+ลักษณะของอาหาร 7 คำ (1.91%) ➢ ลักษณะของอาหาร+วัตถุดิบของอาหาร 2 คำ (0.54%) ➢ รสชาติของอาหาร+วัตถุดิบของอาหาร 8 คำ (2.18%) ➢ วัตถุดิบของอาหาร+วิธีการประกอบอาหาร+วัตถุดิบของอาหาร 186 คำ (50.54%) ➢ วัตถุดิบของอาหาร+วิธีการประกอบอาหาร+รสชาติของอาหาร 6 คำ (1.63%) ➢ ลักษณะของอาหาร+วิธีการประกอบอาหาร+วัตถุดิบของอาหาร 1 คำ (0.27) ➢ วัตถุดิบของอาหาร+ลักษณะของอาหาร+วัตถุดิบของอาหาร 2 คำ (0.54%)
วิธีการประกอบ อาหาร 80 คำ (21.73%)	➢ วิธีการประกอบอาหาร+วัตถุดิบของอาหาร 67 คำ (18.20%) ➢ วิธีการประกอบอาหาร+รสชาติอาหาร 1 คำ (0.27%) ➢ วิธีการประกอบอาหาร+วัตถุดิบของอาหาร+ลักษณะของอาหาร 10 คำ (2.72%) ➢ วิธีการประกอบอาหาร+รสชาติของอาหาร+วัตถุดิบของอาหาร 2 คำ (0.54%)

จากตารางที่ 3 พบว่าโครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนทั้ง 3 กลุ่ม เป็นกลุ่มวัตถุดิบของอาหารมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 60.87 รองลงมาเป็นกลุ่มวิธีการประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละ 21.73 และกลุ่มประเภทของอาหาร คิดเป็นร้อยละ 17.40 ตามลำดับ โดยพบโครงสร้าง [วัตถุดิบของอาหาร+วิธีการประกอบอาหาร+วัตถุดิบของอาหาร] มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 50.54 เช่น 猪肚煲淡菜仔 กระเพาะหมูต้มหอยแมลงภู่แห้ง [猪肚 กระเพาะหมู+煲 ต้ม+淡菜仔 หอยแมลงภู่แห้ง] 矮瓜炒猪肉 มะเขียวยาวผัดหมู [矮瓜 มะเขียวยาว+炒 ผัด+猪肉 หมู] 草鱼蒸酱油 ปลาจีนนึ่งซีอิ้ว [草鱼 ปลาจีน+蒸 นึ่ง+酱油 ซีอิ้ว] คำเรียกชื่ออาหารส่วนใหญ่ปรากฏคำบอกวัตถุดิบเพียง 2 ชนิด โดยอยู่ระหว่างคำแสดงวิธีการประกอบอาหาร แต่มีบางหน่วยย่อยปรากฏวัตถุดิบของอาหาร 3 ชนิด เช่น 三层肉煲苦瓜咸菜 หมูสามชั้นต้มมะระผักกาดดอง [三层肉 หมูสามชั้น+煲 ต้ม+苦瓜 มะระ+咸菜 ผักกาดดอง] 猪肚猪肠煲胡椒粉 กระเพาะหมูไส้อ่อนต้มพริกไทย (มักใช้พริกไทยขาวป่น) [猪肚 กระเพาะหมู+猪肠 ไส้หมู+煲 ต้ม+胡椒粉 พริกไทยป่น] 干竹笋煲三层肉鸡蛋 หน่อไม้แห้งต้มหมูสามชั้นไข่ไก่ [干竹笋 หน่อไม้แห้ง+煲 ต้ม+三层肉 หมูสามชั้น+鸡蛋 ไข่ไก่] รองลงมาเป็นโครงสร้าง [วิธีการประกอบอาหาร+วัตถุดิบของอาหาร] คิดเป็นร้อยละ 18.20 เช่น 炒包菜 ผัดกะหล่ำปลี [炒 ผัด+包菜 กะหล่ำปลี] 煲猪肚 ต้มกระเพาะหมู [煲 ต้ม+猪肚 กระเพาะหมู] 酿豆腐 เต้าหู้ยัดไส้ [酿 ยัดไส้+豆腐 เต้าหู้] จากโครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนพบว่าชาวไทยเชื้อสายจีนและความสำคัญกับวัตถุดิบของอาหารและวิธีการประกอบอาหาร

2. ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนและในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา

ผู้วิจัยได้นำวิธีการวิจัยของชนกพร อังศุวิริยะ (2555) มาเป็นแนวทางเพื่อปรับใช้ในการศึกษาองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีน โดยนับคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนที่หมายถึงอาหารชนิดเดียวกันเป็น 1 คำ เช่น 卤猪蹄/卤猪脚/卤猪腿 ต่างมีความหมายว่า ขาหมูพะโล้ เมื่อนำคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนและในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา จำนวน 348 คำ มาวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมาย สามารถจำแนกออกเป็นมิติแห่งความแตกต่าง (dimensions of contrast) ของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนได้ 3 มิติ ได้แก่ (1) มิติอาหารจีน (2) มิติวิธีการประกอบอาหาร และ (3) มิติวัตถุดิบของอาหาร ทั้งนี้การจำแนกออกโดยผู้วิจัยระบุเฉพาะลักษณะเด่นของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนที่แสดงค่าเป็นบวก ดังนั้นจึงไม่แสดงเครื่องหมาย + หน้าอรรถลักษณะ และแสดงเป็นคำร้อยละดังรายละเอียดต่อไปนี้

2.1 มิติอาหารจีน

มิติอาหารจีน เป็นการจำแนกความแตกต่างของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีน จำนวน 348 คำ โดยพิจารณาจากวัตถุดิบและวิธีการประกอบอาหารเป็นสำคัญ ทั้งนี้พบว่าคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนหลายคำไม่สามารถระบุอรรถลักษณะได้ชัดเจน เช่น วิธีการประกอบอาหารประเภทผัด เจียว ไทยได้รับอิทธิพลจากจีน แต่ปัจจุบันมีการปฏิสัมพันธ์ระหว่างกัน ดังนั้นผู้วิจัยจึงพิจารณาจากวัตถุดิบของอาหารร่วมด้วย จากการวิเคราะห์มิติอาหารจีน สามารถจำแนกได้ 4 อรรถลักษณะ ได้แก่ [ไทยจีน] (หมายถึงอาหารจีนในไทย) [ไทยถิ่นอื่นหรือทั่วไป] (ทั่วไป หมายถึงอาหารที่ไม่เฉพาะเจาะจงว่าเป็นอาหารของท้องถิ่นใด [ไทยท้องถิ่นภาคใต้] และ [ประเทศอื่น ๆ] ดังแสดงในตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 4 จำนวนคำและร้อยละของอรรถลักษณะมีติอาหารจีนของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนและในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา

อรรถลักษณะ	จำนวนคำ	ร้อยละ
[ไทยจีน]	220	63.22
[ไทยถิ่นอื่นหรือทั่วไป]	123	35.34
[ไทยท้องถิ่นภาคใต้]	4	1.15
[ประเทศอื่น ๆ]	1	0.29
รวม	348	100

จากตารางที่ 4 พบอรรถลักษณะ [ไทยจีน] มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 63.22 เช่น 猪杂汤 เกาเหลา หมู 人參炖鸡 ไก่ตุ๋นโสม 鱼粥 ข้าวต้มปลา รองลงมาเป็นอรรถลักษณะ [ไทยถิ่นอื่นหรือทั่วไป] คิดเป็นร้อยละ 35.34 เช่น 炸虾饼 ทอดมันกุ้ง 鲈鱼炒辣 ผัดเผ็ดปลากะพง 臭菜煎蛋 ไข่เสียวชะอม

2.2 มิติวิธีการประกอบอาหาร

การจำแนกอรรถลักษณะในมิติวิธีการประกอบอาหารพบว่า คำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนบางคำสามารถจำแนกวิธีการประกอบอาหารได้มากกว่าหนึ่งวิธี ดังนั้นจึงปรากฏอยู่หลายมิติวิธีการประกอบอาหาร เช่น ข้าวเหนียวไก่ทอด ปรากฏอยู่ในมิติวิธีการประกอบอาหาร “นึ่ง” หมายถึง การนึ่งข้าวเหนียว และปรากฏอยู่ในมิติวิธีการประกอบอาหาร “ทอด” ที่หมายถึง ไก่ทอด มิติวิธีการประกอบอาหารของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนและในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา สามารถจำแนกได้ 15 อรรถลักษณะ ได้แก่ (1) [炒 ผัด] คือ การทำให้วัตถุดิบของอาหารสุกโดยใส่ลงกระทะที่มีน้ำมันเล็กน้อย ใช้ไฟแรง และใช้เวลาไม่มากนัก (2) [煲 ต้ม ตุ่น] คือ การทำให้วัตถุดิบของอาหารสุกนุ่มเปื่อยโดยใช้ไฟแรงในช่วงแรก เมื่อน้ำเดือดจึงปรับใช้ไฟอ่อนต้มประมาณ 2-3 ชั่วโมง (3) [煮 ต้ม] คือ การทำให้วัตถุดิบของอาหารสุกโดยใส่น้ำให้ท่วมวัตถุดิบแล้วตั้งไฟจนร้อน เดือด หรือสุก (4) [蒸 นึ่ง] คือ การทำให้วัตถุดิบของอาหารสุกโดยใช้ไอน้ำจากน้ำที่ต้มจนเดือด (5) [炸 ทอด] คือ การทำให้วัตถุดิบของอาหารสุกโดยใช้น้ำมันปริมาณมาก (6) [煲 ลวก] คือ การทำให้วัตถุดิบของอาหารสุกโดยนำวัตถุดิบใส่หรือแกงในน้ำต้มเดือด (7) [煎 ทอด เจียว] คือ การทำให้วัตถุดิบของอาหารสุกโดยใช้น้ำมันปริมาณน้อย (8) [焗 อบ] คือ การทำให้วัตถุดิบของอาหารสุกนุ่มเปื่อยด้วยการปิดฝาเคียวอบจนน้ำแห้งหรือมีน้ำขลุกขลิก หรือนำวัตถุดิบของอาหารมาผัดน้ำมันก่อนแล้วจึงใส่น้ำ ปิดฝาเคียวอบจนน้ำแห้งหรือมีน้ำขลุกขลิก (9) [炖 ตุ่น] คือ การทำให้วัตถุดิบของอาหารสุกด้วยไฟแรงก่อน จากนั้นใช้ไฟอ่อนตุ๋นจนเปื่อย ใช้เวลาประมาณ 4 ชั่วโมง หรืออีกวิธีคือใส่วัตถุดิบลงในภาชนะใบเล็ก จากนั้นนำภาชนะใบเล็กใส่ลงในภาชนะใบใหญ่ เติมน้ำระหว่างภาชนะ ปิดฝาและใช้ไฟอ่อนตุ๋นประมาณ 4 ชั่วโมง (10) [酿 ยัดไส้] คือ การนำวัตถุดิบของอาหารชนิดหนึ่งบรรจุหรือยัดใส่ข้างในวัตถุดิบของอาหารอีกชนิดหนึ่ง (11) [拌/凉拌 ยำ คลุก] คือ การนำวัตถุดิบของอาหาร เช่น เนื้อสัตว์ ผัก และเครื่องปรุง มาคลุกเคล้าเข้าด้วยกัน (12) [卤 พะโล้] คือ การนำเครื่องเทศและเครื่องปรุง เช่น ลูกป๊อปปี้ กัก อบเชย ซีอิ้วดำเคล้าคลุกกับวัตถุดิบของอาหาร เช่น เป็ด หมู ไข่ แล้วนำไปต้มจนสุกเปื่อย เคี้ยวจนน้ำแห้งหรือมีน้ำขลุกขลิก (13) [烤 อบ ย่าง] คือ การทำให้วัตถุดิบของอาหารที่ผ่านการหมักนำไปอบหรือย่างให้สุก กรอบ (14) [烧 ย่าง ปิ้ง] คือ การทำให้วัตถุดิบของอาหารที่ผ่านการหมักวางไว้ใกล้ไฟเพื่อให้วัตถุดิบสุกแห้ง กรอบหรือต้มวัตถุดิบให้สุกแล้วทอดในน้ำมัน และ (15) [包 แซ่] คือ การนำวัตถุดิบของอาหารใส่ลงในของเหลว เช่น น้ำปลา ชั่วระยะเวลาหนึ่ง ดังแสดงในตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 5 ร้อยละของอรรถลักษณะวิธีการประกอบอาหารของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนและในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา

อรรถลักษณะ	ร้อยละ	อรรถลักษณะ	ร้อยละ	อรรถลักษณะ	ร้อยละ
[炒 ผัด]	37.77	[烫 ลวก]	3.46	[拌/凉拌 ยำ คลุก]	1.60
[煲 ต้ม ตุ่น]	17.02	[煎 ทอด เจียว]	2.66	[卤 พะโล้]	1.06
[煮 ต้ม]	12.24	[焖 อบ]	2.39	[烤 อบ ย่าง]	1.06
[蒸 นึ่ง]	9.04	[炖 ตุ่น]	1.86	[烧 ย่าง ปิ้ง]	0.53
[炸 ทอด]	7.71	[酿 ยัดไส้]	1.33	[泡 แช่]	0.27

จากตารางที่ 5 พบอรรถลักษณะวิธีการประกอบอาหาร [炒 ผัด] มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 37.77 รองลงมาคือ [煲 ต้ม ตุ่น] คิดเป็นร้อยละ 17.02 [煮 ต้ม] คิดเป็นร้อยละ 12.24 และ [蒸 นึ่ง] คิดเป็นร้อยละ 9.04 ตามลำดับ นอกจากนี้ คำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนส่วนใหญ่ระบุวิธีการประกอบอาหารร่วมด้วย เช่น 咸菜炒蛋 ผักกาดดองผัดไข่ 排骨煲香菇 ซี่โครงหมูต้มเห็ดหอม 煮蛋 ไข่ต้ม 咸鱼蒸姜 ปลาเค็มนึ่งขิง 酿苦瓜 มะระยัดไส้ 猪肉焖豆腐乳 หมูอบเต้าหู้ยี้ ทั้งนี้พบว่าอรรถลักษณะวิธีการประกอบอาหาร [煮 ต้ม] ปรากฏในคำเรียกชื่ออาหารจำนวนไม่มากนัก แต่กลับพบการปรากฏของคำว่า 汤 แกงจืด ต้มจืด แทน เช่น 金针菜汤 แกงจืดดอกไม้อื่น 鱼丸汤 แกงจืดลูกชิ้นปลา

2.3 มิติวัตถุดิบของอาหาร

คำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนและในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา ในมิติวัตถุดิบของอาหารสามารถจำแนกได้ 21 อรรถลักษณะ ได้แก่ [หมู] [ไก่] [วัว] [เป็ด] [ไข่] [ปลา] [ปลาหมึก] [กุ้ง] [ปู] [กบ] [หอย] [ปลิงทะเล] [นก] [ข้าวเจ้า] [ข้าวเหนียว] [พืชผัก] [พืชผักมีผล/หัวบนดิน] [พืชผักมีหัว/ผลใต้ดิน] [ทำมาจากพืช] [แป้ง] และ [เครื่องเทศ/เครื่องปรุง] ทั้งนี้การระบุวัตถุดิบของอาหาร ผู้วิจัยพิจารณาจากคำเรียกชื่ออาหารเป็นหลักว่าประกอบด้วยวัตถุดิบใดบ้าง เช่น ข้าวหมูทอด ระบุวัตถุดิบ ได้แก่ ข้าวและหมูทอด แต่หากคำเรียกชื่ออาหารใดที่ไม่ระบุวัตถุดิบ เช่น 粿条 ก๋วยเตี๋ยว ผู้วิจัยได้ใช้วิธีการสัมภาษณ์ว่าเป็นก๋วยเตี๋ยวอะไร เช่น ก๋วยเตี๋ยวหมู วัตถุดิบหลักเป็นแป้งและหมู ดังแสดงในตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 6 ร้อยละของอรรถลักษณะมิติวัตถุดิบของอาหารของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนและในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา

อรรถลักษณะ	ร้อยละ	อรรถลักษณะ	ร้อยละ	อรรถลักษณะ	ร้อยละ
[หมู]	23.93	[กุ้ง]	5.02	[ปู]	0.74
[พืชผัก]	16.99	[ไก่]	4.43	[เป็ด]	0.74
[ไข่]	7.83	[ทำมาจากพืช]	3.84	[วัว]	0.59
[เครื่องเทศ/เครื่องปรุง]	7.38	[แป้ง]	3.40	[ปลิงทะเล]	0.44
[พืชผักมีผล/หัวบนดิน]	6.94	[ข้าวเจ้า]	3.10	[กบ]	0.30
[ปลา]	5.76	[ปลาหมึก]	1.92	[ข้าวเหนียว]	0.30
[พืชผักมีหัว/ผลใต้ดิน]	5.17	[หอย]	1.03	[นก]	0.15

จากตารางที่ 6 พบอรรถลักษณะ [หมู] มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 23.93 เช่น 猪肉豆腐汤 แกงจืดเต้าหู้หมู 猪骨煲萝卜干 กระดูกหมูต้มหัวไชโป๊ รองลงมาเป็นอรรถลักษณะ [พืชผัก] คิดเป็นร้อยละ 16.99 เช่น 树仔菜汤 แกงจืดผักหวาน 南瓜叶炒虾米 ยอดฟักทองผัดกุ้งแห้ง อรรถลักษณะ [ไข่] คิดเป็นร้อยละ 7.83 เช่น 韭菜煎蛋 ไข่เจียวกุยช่าย 菠菜炒蛋 ปวยเล้งผัดไข่ และอรรถลักษณะ [เครื่องเทศ/

เครื่องปรุง] คิดเป็นร้อยละ 7.38 เช่น 鸡翅焖豆酱 ปีกไก่อบเต้าเจี้ยว 猪腿煲黑醋 ขาหมูต้ม น้ำส้มสายชูดำ ตามลำดับ

3. ผลการวิเคราะห์วัฒนธรรมการบริโภคที่สะท้อนผ่านคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีน และในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา

คำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนและในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา พบคำเรียกชื่ออาหารที่ประกอบด้วยเนื้อสัตว์ รวมถึงไข่ที่เป็นผลิตภัณฑ์จากสัตว์มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 52.88 ได้แก่ ธรรมดากรรม [หมู] [ไข่] [ปลา] [กุ้ง] [ไก่] [ปลาหมึก] [หอย] [ปู] [เป็ด] [วัว] [ปลิงทะเล] [กบ] และ [นก] โดยเฉพาะหมู เนื่องจากเป็นสัตว์ที่สามารถเลี้ยงได้ในพื้นที่และเลี้ยงง่าย อีกทั้งสามารถนำอวัยวะแทบทุกส่วนมาประกอบอาหารได้ รวมถึงมีปริมาณเนื้อมาก เช่น เนื้อ ลัน ซีโครง กระดูก หัวใจ ปอด ตับ กระเพาะ ลำไส้ และสมอง เป็นต้น ดังนั้นคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนที่ใช้หมูเป็นวัตถุดิบสำคัญ ส่วนใหญ่ระบุส่วนประกอบหรืออวัยวะของหมูที่นำมาใช้เป็นชื่อเรียก เช่น 三层肉煲咸鱼 หมูสามชั้นต้มปลาเค็ม 腰花炒韭菜 เขียงจี๊ดผัดกุยช่าย 猪肚炒咸菜 กระเพาะหมูผัดผักกาดดอง 猪肝炒蒜苗 ตับหมูผัดต้นกระเทียม 猪脑炖药材 สมองหมูตุ๋นยาจีน 排骨煲药材 ซีโครงหมูต้มยาจีน 猪尾煲白萝卜 หางหมูต้ม หัวไชเท้า แต่มีคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนบางส่วนที่เป็นธรรมดากรรม [หมู] บางครั้งใช้คำว่า 肉 แปลว่า เนื้อ ที่หมายถึงเนื้อหมู เช่น 梅菜扣肉 หมูสามชั้นนึ่งผักกาดเค็มแห้ง (เคาหยกเหมยไช) 肉碎煮汤 แกงจืดเนื้อ (หมู) สับ 肉丸裸条 กว๋ยเตี่ยวลูกชิ้นเนื้อ (หมู) หรือไม่ได้ระบุธรรมดากรรม [หมู] แต่มีส่วนประกอบของหมู เช่น 酿矮瓜 มะเขียวยัดไส้ 炸番薯圆 ลูกชิ้นมันสำปะหลังทอด 粿杂 กว๋ยจับ นอกจากนี้ยังพบวัตถุดิบที่มาจากกรณอมอาหารจำนวนมาก เช่น กุ้งแห้ง ปลาหมึกแห้ง หอยแมลงภู่แห้ง ปลิงทะเลแห้ง เห็ดหอมแห้ง ผักกาดดอง หัวไชโป๊ โดยพบวัตถุดิบที่เป็นเนื้อสัตว์แห้งที่นำมาประกอบอาหารมากที่สุด คือ กุ้งแห้ง เช่น 木瓜炒虾米 มะละกอผัดกุ้งแห้ง 豆腐炒虾米 เต้าหู้ผัดกุ้งแห้ง 长豆炒虾米 ถั่วฝักยาวผัดกุ้งแห้ง รองลงมาเป็นคำเรียกชื่ออาหารที่ประกอบด้วยพืชผัก ได้แก่ ธรรมดากรรม [พืชผัก] [พืชผักมีผล/หัวบนดิน] [พืชผักมีหัว/ผลใต้ดิน] [ทำมาจากพืช] [แป้ง] [ข้าวเจ้า] [ข้าวเหนียว] และบางส่วนของธรรมดากรรม [เครื่องเทศ/เครื่องปรุง] ซึ่งคิดเป็นประมาณร้อยละ 40 เช่น 白菜汤 แกงจืดผักกาดขาว 木瓜炒肉 มะละกอผัดหมู

คำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนและในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา ให้ความสำคัญกับตำแหน่งของหน่วยธรรมดาที่ปรากฏ ซึ่งพบในโครงสร้าง [วัตถุดิบของอาหาร+วิธีการประกอบอาหาร+วัตถุดิบของอาหาร] กล่าวคือ คำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนที่ระบุวัตถุดิบของอาหาร 2 ชนิดหรือ 2 ชนิดขึ้นไปมีการสลับตำแหน่งกัน โดยเฉพาะวัตถุดิบของอาหารที่ระบุเป็นเนื้อสัตว์และพืชผัก นั่นคือ คำที่อยู่หน้าหรือหลัง คำแสดงวิธีการประกอบอาหาร การตั้งชื่ออาหารให้ความสำคัญกับวัตถุดิบที่ใช้ โดยวัตถุดิบที่วางไว้ตำแหน่งด้านหน้ามีความสำคัญมากกว่า ซึ่งส่วนใหญ่เป็นเนื้อสัตว์ หรือเป็นวัตถุดิบที่มีราคาแพงกว่าคำหลัง เช่น 海参焖香菇 ปลิงทะเลอบเห็ดหอม 鲍鱼炒香菇 ผัดเปาะฮื้อเห็ดหอม คำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนยังขึ้นอยู่กับปริมาณของวัตถุดิบ โดยวัตถุดิบที่ใช้ปริมาณมากมักวางไว้ตำแหน่งด้านหน้า เช่น 竹笋炒猪肉 หน่อไม้ผัดหมู 小玉米炒猪肉 ข้าวโพดอ่อนผัดหมู 猪脚煲海参 ขาหมูต้มปลิงทะเล นอกจากนี้ยังพบว่ามีการสลับตำแหน่งของหน่วยธรรมดาที่เป็นวัตถุดิบและเครื่องปรุงสำคัญ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับให้ความสำคัญกับวัตถุดิบหลักหรือเครื่องปรุงหลัก เช่น ปลาหนังซีอิ้ว สามารถเรียกว่า 鱼蒸酱油 ปลาหนังซีอิ้ว

หรือ 酱油蒸鱼 ซิวหนึ่งปลา จากที่กล่าวข้างต้นแสดงให้เห็นถึงความยืดหยุ่นในการตั้งชื่ออาหารของชาวไทยเชื้อสายจีนแคในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา

คำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนสะท้อนความเป็นอยู่ที่เรียบง่าย ใช้สัตว์ที่เลี้ยงและพืชผักที่เพาะปลูกหรือหาได้ในท้องถิ่น เช่น ผักโขมเบตงหรือฟุหะ ผักน้ำ ใบมัน ผักเก๋ากี้ ผักกูด ปลาจีน กบฏเขาไก่เบตง วัตถุดิบเหล่านี้นำไปประกอบเป็นอาหาร เช่น 炒苦麻菜 ผัดผักโขมเบตง/ผัดฟุหะ 炒番薯叶 ผัดใบมัน 枸杞菜汤 แกงจืดผักเก๋ากี้ 炒西洋菜 ผัดผักน้ำ 西洋菜煲猪骨 ผักน้ำต้มกระดูกหมู 炒芭菇菜 ผัดผักกูด 草鱼蒸酸梅 ปลาจีนนึ่งบ๊วย 田鸡炒姜 กบผัดขิง 白斩鸡 ไก่สับ นอกจากนี้ คำเรียกชื่ออาหารยังเน้นอาหารที่ปรุงสุกโดยใช้ความร้อน รสชาติไม่จัดจ้าน เน้นกลมกล่อม เช่น ผัด ต้ม ตุ่น โดยเฉพาะวิธีการประกอบอาหารด้วยการ “ผัด” เพราะรวดเร็ว ประหยัดเวลา ไม่สิ้นเปลืองเชื้อเพลิง อีกทั้งยังคงรสชาติเดิมของวัตถุดิบได้ดี ไม่นิยมอาหารดิบหรือผัดสด ส่วนการต้ม ตุ่น นั้นได้น้ำแกงบำรุงร่างกาย



ภาพที่ 1 炒苦麻菜
ผัดผักโขมเบตง/ผัดฟุหะ



ภาพที่ 2 西洋菜煲猪骨
ผักน้ำต้มกระดูกหมู



ภาพที่ 3 枸杞菜汤
แกงจืดผักเก๋ากี้



ภาพที่ 4 豆腐炒虾米
เต้าหู้ผัดกุ้งแห้ง



ภาพที่ 5 酿豆腐
เต้าหู้ยัดไส้



ภาพที่ 6 肉丸汤
แกงจืดลูกชิ้นหมู



ภาพที่ 7 鱼蒸酱油
ปลานึ่งซีอิ้ว



ภาพที่ 8 白斩鸡
ไก่สับ



ภาพที่ 9 咖喱米粉
หมี่แกง

ภาพที่ 1-9 อาหารที่รับประทานในชีวิตประจำวันของชาวไทยเชื้อสายจีนแคในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา
ที่มา: นาริรัตน์ วัฒนเวสุ (2567)

อาหารบางชนิดสะท้อนความเป็นมงคล แสดงให้เห็นถึงความปรารถนาของชาวไทยเชื้อสายจีนและในเรื่องความเป็นมงคล ความเจริญรุ่งเรือง และการได้อยู่พร้อมหน้าพร้อมตากันของครอบครัว เช่น 木瓜圆 ลูกชิ้นมะละกอ 萝卜圆 ลูกชิ้นหัวไชเท้า วิธีการประกอบอาหารใช้นึ่ง ส่วนลักษณะของอาหาร 圆 มีความหมายว่า กลม กล่าวคือ บั๊นเป็นก้อนกลมเหมือนลูกชิ้น อีกทั้งยังแฝงความเป็นมงคล คือ 团圆 หมายถึง การได้อยู่พร้อมหน้าพร้อมตากันของสมาชิกในครอบครัว นอกจากนี้ คำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนยังพบการเลี่ยงใช้คำที่ไม่รื่นหู เช่น คำว่า 猪血 เลือดหมู โดย 猪 แปลว่า หมู 血 แปลว่า เลือด เปลี่ยนมาใช้คำว่า 猪红 แทน โดย 红 แปลว่า แดง ซึ่งเลือดมีสีแดง เช่น 猪红炒韭菜 เลือดหมูผัดกุยช่าย 猪红汤 ต้มเลือดหมู

จากมิติวัตถุดิบของอาหารพบอรรถลักษณะ [วัว] ที่ปรากฏในคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนน้อยมาก สะท้อนให้เห็นว่าอิทธิพลความเชื่อมโยงผลต่อการเลือกบริโภคอาหาร ตัวอย่างในครอบครัวผู้ให้สัมภาษณ์ 2 คน เดิมรับประทานเนื้อวัวและประกอบอาหารจากเนื้อวัวบริโภคในครอบครัว เมื่อแม่บ้านผู้ดูแลเรื่องอาหารนับถือเจ้าแม่กวนอิม และมีความเชื่อว่าบิดาของเจ้าแม่กวนอิมถึงแก่กรรมแล้วไปเกิดเป็นวัว ทำให้เลิกรับประทานเนื้อวัวและไม่ประกอบอาหารโดยใช้เนื้อวัวอีก หากสมาชิกในครอบครัวต้องการบริโภคอาหารที่มีเนื้อวัวเป็นวัตถุดิบต้องไปซื้อบริโภคนอกบ้าน ซึ่งชาวไทยเชื้อสายจีนและในอำเภอเบตงจำนวนมากนับถือเจ้าแม่กวนอิม ทำให้พบคำเรียกชื่ออาหารที่ใช้เนื้อวัวเป็นวัตถุดิบไม่มากนัก

อภิปรายผลการวิจัย

จากการศึกษาคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนและในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา ตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ สามารถอภิปรายผลได้ดังนี้

ด้านโครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีน พบว่าคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนมีจำนวน 5 พยางค์มากที่สุด รองลงมาคือ 3 พยางค์ และ 4 พยางค์ ตามลำดับ ซึ่งไม่สอดคล้องกับผลการวิจัยของ Chen (2001: 15) ที่พบคำเรียกชื่ออาหารจีนประกอบด้วย 4 พยางค์มากที่สุด ทั้งนี้อาจเป็นไปได้ว่าเป็นผลการศึกษาชื่ออาหารจีนทั้งแบบตรงและแบบเปรียบเทียบ อีกทั้งพบว่าคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนที่มี 5 พยางค์ ส่วนใหญ่เป็นโครงสร้าง [วัตถุดิบของอาหาร+วิธีการประกอบอาหาร+วัตถุดิบของอาหาร] วัตถุดิบมักมี 2 พยางค์ ส่วนคำเรียกชื่ออาหารจีนจากงานวิจัยของ Chen ลดทอนวิธีการประกอบอาหาร เช่น 干贝海参 ปลิงทะเลหอยเชลล์แห้ง 冬菇豆腐 เต้าหู้เห็ดหอม 皮蛋豆腐 เต้าหู้ไข่เยี่ยวม้า 冰糖燕窝 รังนกน้ำตาลกรวด ซึ่งหากไม่คุ้นเคยกับอาหารชนิดนั้น ๆ อาจทำให้ไม่ทราบวิธีการประกอบอาหาร หรือพบโครงสร้าง [วิธีการประกอบอาหาร+วัตถุดิบของอาหาร] ที่มี 4 พยางค์ โดยวิธีการประกอบอาหารมี 2 พยางค์ เนื่องจากการเพิ่มคำที่บ่งบอกลักษณะ เช่น 酥炸 ทอดกรอบ 爆炒 ผัดไฟแดง 干炒 ผัดแห้ง แต่ชาวไทยเชื้อสายจีนและในอำเภอเบตงส่วนใหญ่ระบุวิธีการประกอบอาหารหลักเพียงพยางค์เดียว เช่น 炒 ผัด 炸 ทอด 煎 เจียว ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงความเรียบง่ายและความชัดเจนในการใช้คำที่แสดงถึงวิธีการประกอบอาหาร ส่วนโครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีน สามารถแบ่งได้ 3 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มประเภทของอาหาร กลุ่มวัตถุดิบของอาหาร และกลุ่มวิธีการประกอบอาหาร สอดคล้องกับงานวิจัยของ ชนกพร อังศุวิริยะ (2557: 21-25) ที่แบ่งกลุ่มคำเรียกชื่ออาหารควาได้ 3 กลุ่ม ที่ได้ตั้งต้นจากส่วนหลักของคำเรียกชื่ออาหาร แต่ทั้งนี้ไม่มีรายละเอียดของแต่ละกลุ่มแตกต่างกัน ส่วนการปรากฏของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนพบคำหลักที่เป็นวัตถุดิบของอาหารมากที่สุด รองลงมาคือวิธีการประกอบอาหาร ซึ่งแสดงให้เห็นว่าคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนเน้นการระบุส่วนประกอบหรือองค์ประกอบของคำเรียกชื่ออาหารที่เป็นผลมาจาก

กระบวนการรับรู้ภาพของอาหารในระบบคิดของผู้ส่งสารหรือผู้ใช้ภาษาที่ต้องการสื่อไปยังผู้รับสารให้ทราบถึงรายละเอียดของอาหาร นั้น ๆ (อาภิสรา พลนรัตน์ และไกรสิทธิ์ จามรจันทร์สาขา, 2562: 24) สอดคล้องกับผลการวิจัยของ Chen (2001: 15) ที่พบว่าอาหารจีนส่วนใหญ่ใช้วัตถุดิบหลักในการตั้งชื่ออาหาร ดังนั้นเมื่อเห็นคำเรียกชื่ออาหารทำให้ทราบถึงวัตถุดิบหลักของอาหาร แต่ไม่สอดคล้องกับงานวิจัยของชนกพร อังศุวิริยะ (2557: 27) ที่พบคำเรียกชื่ออาหารภาษาไทยท้องถิ่นภาคใต้ของกลุ่มชาติพันธุ์ในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ในส่วนของคำหลักในหมวดอาหารควาให้ความสำคัญกับประเภทของอาหารมากที่สุด และเน้นการจัดจำแนกประเภทมากกว่าการระบุองค์ประกอบของคำเรียกชื่ออาหาร

ด้านองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีน ในมิติวัตถุดิบของอาหาร คำเรียกชื่ออาหารถูกกำหนดจากเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์คือไข่เป็นหลัก แสดงให้เห็นว่าชาวไทยเชื้อสายจีนและในอำเภอเบตงให้ความสำคัญกับเนื้อสัตว์ นิยมนำเนื้อสัตว์มาประกอบอาหาร สอดคล้องกับผลการวิจัยของโกสินทร์ ปัญญาอธิสิน (2552: 129) ที่พบว่าชาวล้านนาให้คุณค่าและความสำคัญกับเนื้อสัตว์ โดยปรากฏเป็นส่วนหนึ่งในคำเรียกชื่ออาหารจำนวนมาก โดยเฉพาะอรรถลักษณะ [หมู] เนื่องจากพื้นที่อำเภอเบตงสามารถเลี้ยงหมูและหาซื้อได้ง่าย ทำให้พบคำเรียกชื่ออาหารที่ประกอบด้วยอรรถลักษณะ [หมู] มากที่สุด สอดคล้องกับที่ชนกพร อังศุวิริยะ (2557: 19) กล่าวว่าชาวไทยเชื้อสายจีนในจังหวัดภาคใต้ของไทยนิยมรับประทานหมู ไก่ และเป็ด เป็นต้น

ด้านวัฒนธรรมการบริโภค คำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนสะท้อนให้เห็นถึงระบบโนทัศน์พื้นบ้านและภูมิปัญญาของชาวไทยเชื้อสายจีนและในอำเภอเบตง ในด้านการนำวัตถุดิบมาประกอบอาหารทั้งสัตว์ พืชผักที่มีตามธรรมชาติและเลี้ยงหรือเพาะปลูกได้ในท้องถิ่นที่มีสภาพแวดล้อมเป็นพื้นที่หุบเขา มีแหล่งน้ำธรรมชาติมากมาย เช่น ไก่เบตง กบภูเขา ปลาจีน ผักน้ำ ใบมัน ผักเก๊ก และผักกูด เป็นต้น สอดคล้องกับที่นันทนา วงษ์ไทย (2559: 89) กล่าวว่าน้ำพริกของคนไทยนับเป็นความหลากหลายของภูมิปัญญาไทยที่รู้จักนำสัตว์และพืชผักรอบตัวมาประกอบอาหาร งานวิจัยของรัตน จันทรเทว และเชิดชัย อุดมพันธ์ (2560: 84-85) ที่พบว่าการให้คุณค่าหรือการเลือกวัตถุดิบของคนอีสานและได้สัมพันธ์กับแหล่งที่มาของวัตถุดิบของอาหาร โดยคนอีสานให้ความสำคัญกับอาหารที่ปรุงจากสัตว์ที่เลี้ยงไว้ เนื่องจากพื้นที่อีสานค่อนข้างแห้งแล้ง เช่น วัว ควาย เป็ด ไก่ รวมถึงแมลง นก หู ตามไรนา ส่วนคนใต้ให้ความสำคัญกับปลาและไก่ เนื่องจากในด้านภูมิศาสตร์ที่มีแหล่งน้ำจืดและน้ำเค็มจำนวนมาก ทำให้มีสัตว์น้ำมากมายหลายชนิด นอกจากนี้ ด้วยสภาพพื้นที่ของอำเภอเบตงที่ไม่ติดทะเลและเป็นภูเขาสูง รวมถึงการคมนาคมไม่สะดวกเหมือนปัจจุบัน จึงใช้อาหารทะเลแห้ง อาหารทะเลกระป๋อง รวมถึงพืชผักเค็มแห้งและดองมาเป็นวัตถุดิบประกอบอาหารจำนวนมาก ดังที่กฤตวิทย์ กฤตมโนรธ และศุภกรณ์ ดิษฐพันธุ์ (2562: 148, 150) กล่าวว่าอาหารมีความเชื่อมโยงกับภูมิศาสตร์และวัฒนธรรมของท้องถิ่น ดังนั้นการตั้งชื่ออาหารจึงมีความสัมพันธ์กับอัตลักษณ์ของพื้นที่หรือภูมิภาคนั้น ๆ ด้วย

คำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนสะท้อนให้เห็นถึงความยืดหยุ่นในการใช้คำ โดยวัตถุดิบของอาหาร 2 ชนิดหรือ 2 ชนิดขึ้นไปมีการสลับตำแหน่งกัน ทั้งนี้พิจารณาจากความสำคัญ ราคา หรือปริมาณของวัตถุดิบของอาหาร โดยวัตถุดิบที่วางไว้ตำแหน่งด้านหน้ามีความสำคัญกว่า ราคาแพงกว่า หรือมีปริมาณมากกว่า ซึ่งการสลับตำแหน่งของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีน สอดคล้องกับที่ชนกพร อังศุวิริยะ (2555: 34) พบว่าคำเรียกชื่ออาหารอาจมีการสลับตำแหน่งของคำ แต่ไม่ได้ระบุรายละเอียดว่ามีสาเหตุมาจากปัจจัยใด นอกจากนี้ชาวไทยเชื้อสายจีนและนิยมรับประทานอาหารปรุงสุก สอดคล้องกับผลการวิจัยของนลินภัทร เมฆเกรียงไกร และมิ่งมิตร ศรีประสิทธิ์ (2564: 64) ที่พบว่าคนไทยภาคกลางนิยมนทานอาหารปรุงสุกมากกว่าอาหารดิบ

กล่าวคือ ให้ความสำคัญกับการใช้ความร้อนในการประกอบอาหาร เนื่องจากอาหารส่วนใหญ่ต้องผ่านความร้อนที่สอดคล้องกับมิติระดับความสุขของอาหาร ทั้งยังพบว่าอาหารที่ปรุงสุกส่วนใหญ่ใช้วิธีการประกอบอาหารธรรมดา [ผัด] มากที่สุด เนื่องจากประหยัดเชื้อเพลิง ปรุงง่าย และใช้เวลาไม่มาก ทำให้วัตถุดิบยังคงความสดกรอบ

นอกจากนี้ คำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนยังสะท้อนให้เห็นถึงความปรารถนาในเรื่องความเป็นมงคลในการได้อยู่พร้อมหน้าพร้อมตาของสมาชิกในครอบครัว รวมถึงการเลี้ยงใช้คำที่ไม่ร้อนหูที่สะท้อนความปรารถนาด้านจิตใจและความรู้สึกในการใช้คำสื่อสารเพื่อลดความรุนแรงของคำเรียกชื่ออาหารที่มีอยู่เดิม สอดคล้องกับผลการวิจัยของ Li (2565: 89, 101) ที่กล่าวว่า การใช้คำรื่นหูแทนคำที่ไม่รื่นหูเพื่อต้องการลดความรุนแรงของคำเดิมและทำให้เข้าใจความรู้สึกนึกคิดของผู้ใช้ภาษาซึ่งส่งผลให้บรรลุเป้าหมายในการสื่อสาร

จากการศึกษาจะเห็นได้ว่าคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนและในอำเภอเบตงยังคงรักษารากเหง้าของวัฒนธรรมจีนในด้านอาหารไว้ค่อนข้างมาก ในอดีตนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เป็นชาวจีนมาเลเซียเชื้อสายจีน แต่ปัจจุบันอำเภอเบตงเป็นแหล่งท่องเที่ยวสำคัญของภาคใต้ โดยเฉพาะหลังจากการเปิดสนามบินเบตง มีการประชาสัมพันธ์และรณรงค์วัฒนธรรมอาหารของชนชาติอื่นเข้ามามากขึ้น โดยเฉพาะอาหารตะวันตก แต่อย่างไรก็ตามนักท่องเที่ยว รวมถึงลูกหลานชาวไทยเชื้อสายจีนและที่ไปศึกษาหรือประกอบอาชีพต่างพื้นที่เมื่อกลับเข้ามาในพื้นที่ยังคงต้องการบริโภคอาหารท้องถิ่นของอำเภอเบตง จึงเป็นผลทำให้เกิดความขัดแย้งด้านวัฒนธรรมการบริโภค

ข้อเสนอแนะการวิจัย

ควรศึกษาคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนในเมนูอาหารของร้านอาหารหรืองานมงคลสมรสที่ใช้ภาษาแบบเปรียบเทียบ ทั้งที่เป็นคำเรียกชื่ออาหารแบบเปรียบเทียบสมบูรณ์ เช่น 乱棍打猪八戒 กระบองฟาดตีต๋อโป้วกาย (ผัดถั่วงอกยาว) โดย 乱棍 แปลว่า กระบองที่ใช้ฟาดตีไปทั่ว กระบองมีรูปร่างเป็นท่อนยาวเหมือนถั่วงอกยาว 打 แปลว่า ทบ ฟาด ตี ในที่นี้หมายถึง ผัด ส่วน 猪八戒 ต๋อโป้วกาย เป็นตัวละครในนวนิยายเรื่องไซอิ๋ว ที่มีหน้าตาเหมือนหมู ในที่นี้หมายถึง หมู เนื้อหมู และคำเรียกชื่ออาหารแบบเปรียบเทียบบางส่วน เช่น 排骨王 ซีโครงสวรรค์ โดย 排骨 แปลว่า ซีโครง (หมู) ส่วน 王 แปลว่า ราชา

กิตติกรรมประกาศ

บทความวิจัยนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการวิจัย เรื่อง การศึกษาคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนและในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา ตามแนววรรณคดีชาติพันธุ์ โดยได้รับทุนวิจัยจากกองทุนวิจัยคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี ประจำปีงบประมาณ 2567 รหัสโครงการวิจัย HUM6604093S-1

เอกสารอ้างอิง

- กฤตวิทย์ กฤตมโนรณ และศุภกรณ์ ดิษฐพันธุ์. (2562). การท่องเที่ยวเชิงอาหารผ่านอัตลักษณ์อาหารทั้ง 4 ภูมิภาค. *วารสารสถาบันวัฒนธรรมและศิลปะ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ*, 20(2), 139-151.
- โกสินทร์ ปัญญาอิลิน. (2552). การศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือตามแนว *อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์*. วิทยานิพนธ์ปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต คณะอักษรศาสตร์. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ชนกพร อังศุวิริยะ. (2555). *การศึกษาชื่ออาหารในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลาตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์*. สงขลา: มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ชนกพร อังศุวิริยะ. (2557). การวิเคราะห์โครงสร้างคำเรียกชื่ออาหารภาษาไทยท้องถิ่นภาคใต้ของกลุ่มชาติพันธุ์ในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา. *วารสารศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์*, 6(1), 17-30.
- นลินภัทร์ เมฆเกรียงไกร และมิ่งมิตร ศรีประสิทธิ์. (2564). คำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลาง: การศึกษาตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์. *วารสารวิชาการมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี*, 4(2), 51-66.
- นันทนา วงษ์ไทย. (2559). การศึกษาชื่อน้ำพริกใน 4 ภาค: ภาพสะท้อนความเป็นอยู่และวัฒนธรรมไทย. *วารสารศรีนครินทรวิโรฒวิจัยและพัฒนา (สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์)*, 8(16), 88-100.
- พลศรี คชาชีวะ และยศพิชา คชาชีวะ. (2553). *อาหารจีนยอดนิยม*. กรุงเทพมหานคร: แม่บ้านทันสมัย.
- รัตนา จันทรเทวี่ และเชิดชัย อุดมพันธ์. (2560). ชื่ออาหารท้องถิ่นอีสานและภาคใต้: มุมมองด้านอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์. *วารสารศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่*, 9(1), 63-89.
- วีระพันธ์ ไชยศิริ. (2542). *เบตง: ใต้สุดสยามเมืองงามชายแดน*. กรุงเทพฯ: ปรับโป๊ส.
- สุพัตรา จิรนนทนาภรณ์ และอัญชลี สิงห์น้อย. (2552). คำเรียกรสของกลุ่มชาติพันธุ์ไทในเขตภาคเหนือตอนล่าง: กรณีศึกษาในแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. พิษณุโลก: มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์, กัณทิมา รักวงษ์วาน, มนสิการ เสงสุวรรณ, และสิริวิมล ศุภคร. (2555). *บุคคลสำคัญและความคิดหลักในอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์: การเข้าถึงวัฒนธรรมโดยผ่านภาษา*. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อาภิสรา พลนรัตน์ และไกรสิทธิ์ จามรจันทร์สาขา. (2562). การตั้งชื่ออาหารพื้นบ้านล้านนาในจังหวัดเชียงราย. *วารสารมังรายสาร*, 7(1), 13-26.
- อุมาภรณ์ สังขมาน. (2562). การจำแนกทางความหมายของชื่อผักพื้นบ้านในภาษาไทยถิ่นอีสาน. *วารสารจีนศึกษา*, 12(1), 91-112.
- Li, G. Y. (2565). *ความหมายและค่านิยมของคำรื้อในภาษาจ้วงถิ่นรื้อ*. วิทยานิพนธ์หลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต. พิษณุโลก: มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- Chen, J. B. (2001). Study on Chinese Dishes Naming. *Cuisine Journal of Yangzhou University*, 28(3), 13-17.