

กลวิธีการแปลชื่ออาหารภาคเหนือเป็นภาษาจีน

TRANSLATION STRATEGIES OF NORTHERN THAI FOOD NAMES FROM THAI INTO CHINESE

นิรัตน์ ทองขาว*, สวี เช้าเขียน

*Nirat Tongkaw *, Xu Shaoxian*

โปรแกรมวิชาภาษาจีน คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

Chinese Program, Faculty of Humanities, Chiang Rai Rajabhat University.

**Corresponding author, e-mail: nirat.tong@crru.ac.th*

Received: 29 July 2021; **Revised:** 20 July 2022; **Accepted:** 22 August 2022

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาวิธีการแปลชื่ออาหารภาคเหนือจากภาษาไทยเป็นภาษาจีน และ 2) เสนอแนะแนวทางการแปลชื่ออาหารท้องถิ่นในจังหวัดเชียงรายเป็นภาษาจีน โดยวิเคราะห์ข้อมูลการแปลจากหนังสือ THAI FOOD IN 3 LANGUAGES จัดทำและเรียบเรียงโดยสถาบันภาษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยเลือกศึกษาเฉพาะอาหารภาคเหนือ แบ่งเป็น 2 ประเภท ได้แก่ อาหารคาว จำนวน 119 รายชื่อ และอาหารหวาน จำนวน 20 รายชื่อ จากนั้นวิเคราะห์ว่าอาหารแต่ละชื่อใช้กลวิธีการแปลแบบใด โดยใช้แนวคิดและกลวิธีการแปลของพิมพันธุ์ เวสสะโกศล กนกพร นุ่มทอง และ Zhou Lingshun เป็นเกณฑ์ในการวิเคราะห์ ผลการวิเคราะห์พบการใช้กลวิธีการแปล 6 ชนิด โดยกลวิธีที่พบมากที่สุดคือ กลวิธีการแปลแบบตรงตัว (33.09%) และกลวิธีการแปลแบบตรงตัวและเพิ่มคำ (30.94%) ส่วนกลวิธีที่ไม่ปรากฏในงานวิจัยชิ้นนี้ คือ กลวิธีการแปลแบบถอดเสียงทับศัพท์ สำหรับข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการแปลชื่ออาหารท้องถิ่นในจังหวัดเชียงรายเป็นภาษาจีน คือ 1) การแปลชื่ออาหารที่มีส่วนประกอบจากผักพื้นบ้าน ควรใช้วิธีการสืบค้นชื่อพืชที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ตรงกันในภาษาจีน และตรวจสอบด้วยการค้นหารูปภาพเพื่อยืนยันความถูกต้อง 2) การแปลชื่ออาหารจากวิธีการปรุงและรสชาติอาหารนั้น โดยทั่วไปจะใช้กลวิธีการแปลแบบตรงตัวเป็นหลัก แต่หากอาหารนั้นมีลักษณะเฉพาะทางวัฒนธรรมหรือไม่ปรากฏในวัฒนธรรมปลายทางให้ถ่ายทอดความหมายนั้น ๆ ด้วยกลวิธีการแปลแบบแทนที่ทางวัฒนธรรม

คำสำคัญ: กลวิธีการแปล; ภาษาจีน; การแปลไทย-จีน; อาหารภาคเหนือ

Abstract

This research article aims to 1) study the translation strategies from Thai into Chinese for Northern Thai food names and 2) to suggest guidelines to translate for Chiang Rai local food names into Chinese. Data analysis was analyzed by the book's name called "THAI FOOD IN 3 LANGUAGES", which prepared and compiled by the Language Institute, Chiang Mai University. The study was conducted with only Northern Thai

food, which were divided into 2 categories, 119 names for savory dishes and 20 names for sweet dishes. Afterwards, all data were analyzed what strategies of translation were used? while the concepts and translation strategies of Pimpan Vessakosol, Kanokporn Numtong and Zhou Lingshun were being used as criteria for analysis. Findings of an analysis revealed that 6 types of translation strategies were found. The most common strategies were literal translation strategy with 33.09%, followed by literal translation and word adding strategy with 30.94%. The strategies that are not shown in this research are transliteral strategies. Suggestions for Thai local food names translation in Chiang Rai into Chinese language are as follows: 1) translation for food names contains local vegetables was allowed to use the method of searching for scientific plants' as same as its name in Chinese and check by searching photos for verification, whereas 2) translation of food names from cooking method and taste, in general, the literal translation strategy is mainly used; however, if the source food is non-culturally specific or disappear in target culture, convey such meaning with culturally replaced translation strategies.

Keywords: Translation Strategies; Chinese; Thai - Chinese Translation; Northern Thai Food

บทนำ

การแปลถือเป็นเครื่องมือที่สำคัญซึ่งช่วยให้เราเข้าใจวิทยาการความรู้และวัฒนธรรมต่าง ๆ ของสังคม 2 สังคมที่มีวัฒนธรรมและการใช้ภาษาต่างกันได้อย่างรวดเร็ว สอดคล้องกับวรรณกรรม แสงอร่ามเรือง [1] ที่กล่าวสรุปทฤษฎีของไรส์ (ReiB) และแฟร์เมียร์ (Vermeer) ที่เน้นความสำคัญของวัฒนธรรมในการแปลว่า “การแปลไม่ใช่การถ่ายโอนทางภาษาแต่เพียงอย่างเดียว แต่ยังเป็นการถ่ายโอนทางวัฒนธรรมอีกด้วย”

อาหาร ถือเป็นมรดกและภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่แสดงถึงเอกลักษณ์ของประเทศหรือท้องถิ่นนั้น ๆ ได้เป็นอย่างดี ประกอบกับอาหารสามารถสร้างพื้นฐานให้กับการพัฒนาประสบการณ์การท่องเที่ยวได้มากมาย เช่น เชื่อมโยงวัฒนธรรมของท้องถิ่นกับการท่องเที่ยว เกิดการสร้างสรรคอาหารที่แตกต่างกัน และสามารถส่งเสริมวัฒนธรรมท้องถิ่น [2] ด้วยรสชาติและเอกลักษณ์ที่โดดเด่นของอาหารไทยผสมผสานกับเรื่องราวทางวัฒนธรรมไว้ได้อย่างลงตัว นี่ถือเป็นหนึ่งสิ่งที่ทำให้ประเทศไทยเป็นจุดหมายปลายทางของนักท่องเที่ยวต่างชาติที่ต้องการมาสัมผัสวัฒนธรรมที่แตกต่างนี้ด้วยตนเอง สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันที่พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวเริ่มหันมาให้ความสนใจกับกิจกรรมการท่องเที่ยวที่แปลกใหม่และแตกต่างไปจากสิ่งเดิม ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวจีนรุ่นใหม่ ที่ชื่นชอบในการสัมผัสประสบการณ์จากกิจกรรมของระดับท้องถิ่นมากขึ้น

อย่างไรก็ตามหลายครั้งที่เจ้าของร้านอาหารต้องประสบปัญหาในการสื่อสารที่ไม่สามารถอธิบายส่วนประกอบวิธีการปรุงอาหารให้นักท่องเที่ยวชาวจีนที่ไม่คุ้นชินกับอาหารไทยได้ ปัญหาดังกล่าวส่งผลให้นักท่องเที่ยวเกิดความกังวลเมื่อต้องรับประทานอาหารที่ไม่ทราบส่วนผสม ในทางตรงกันข้ามหากมีคำอธิบายหรือคำแปลภาษาจีนที่เหมาะสมก็จะเป็นการเพิ่มลูกค้าได้อีกทางหนึ่ง

การแปลจึงได้เข้ามามีส่วนสำคัญในการเติมเต็มประสบการณ์ที่แตกต่างทางด้านวัฒนธรรมระหว่างนักท่องเที่ยวชาวจีนและคนในท้องถิ่นที่ใช้ภาษาต่างกัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อต้องถ่ายทอดความหมายและวัฒนธรรมจากภาษาไทยเป็นภาษาจีนให้กับนักท่องเที่ยว อย่างไรก็ตาม มีการวิจัยเกี่ยวกับการแปลความหมายทางวัฒนธรรมที่ไม่สามารถถ่ายทอดความหมายของคำจากภาษาต้นฉบับไปสู่ภาษาฉบับแปลได้ เช่น การแปลชื่อเมนูอาหารเนื่องจากชื่ออาหารไทยสะท้อนให้เห็นถึงจุดเด่นของอาหารและวัฒนธรรมไทย บ่อยครั้งที่การแปลชื่อเมนูอาหารนั้นไม่สามารถสื่อความหมายให้ผู้บริโภคเข้าใจและทำให้ผู้บริโภคเกิดความสับสนหรือมีความเข้าใจในอาหารที่สั่งผิดเพี้ยนไป [3] สอดคล้องกับแนวคิดของพิมพันธ์ เวสเสโกศล [4] กล่าวว่า การแปลเป็นการถ่ายทอดความหมายจากต้นฉบับ

ที่เขียนหรือพูด ด้วยภาษาหนึ่งมาเป็นฉบับแปลซึ่งใช้อีกภาษาหนึ่ง โดยพยายามคงความหมายและรูปแบบของต้นฉบับให้ได้มากที่สุด เพื่อให้ผู้อ่านฉบับแปลเกิดความรู้สึกเท่าเทียมกับผู้อ่านต้นฉบับสอดคล้องกับสัญญาวิ สายบัว [5] ที่กล่าวว่า การตัดสินใจเลือกระหว่างการแปลตรงตัวหรือการแปลเอาความเป็นปัญหาที่ผู้แปลต้องเผชิญทุกครั้งคือ ถ้าผู้แปลพยายามรักษารูปแบบทางภาษาของต้นฉบับไว้ผลที่ได้รับคืองานแปลจะอ่านเข้าใจยากเพราะรูปแบบเหล่านี้ไม่เป็นที่คุ้นเคยในหมู่ผู้อ่านฉบับแปล ในทางตรงกันข้ามถ้าผู้แปลไม่คำนึงถึงรูปแบบทางภาษาของต้นฉบับเลย แต่เอาความหมายในต้นฉบับมา แล้วเขียนใหม่เป็นภาษาในฉบับแปล ผู้อ่านฉบับแปลจะได้รับความหมายตามเนื้อหาแต่จะขาดความหมายอื่น ๆ เช่น รสชาติ บรรยายภาพและไม่ได้สัมผัสความรู้สึกและอารมณ์ของผู้เขียนต้นฉบับ และยังสอดคล้องกับสุพรรณิ ปิ่นมณี [6] ได้ให้ความเห็นเกี่ยวกับความสำคัญของการเลือกเทคนิคและกลวิธีในการแปลที่ถูกต้องก็จะทำให้งานแปลเกิดประสิทธิภาพ เช่น การแปลสิ่งที่ปรากฏในวัฒนธรรมของภาษาแปล โดยปกติจะทำการเทียบเคียงความหมายต่อความหมาย มิใช่เทียบคำต่อคำ ส่วนการแปลสิ่งที่ไม่ปรากฏหรือไม่เป็นที่รู้จักในวัฒนธรรมของภาษาแปลนั้นเป็นเรื่องที่ซับซ้อนและยุ่งยาก เพราะไม่สามารถเทียบเคียงได้ ผู้แปลจึงต้องใช้กลวิธีที่หลากหลายเพื่อนำสารไปสู่ผู้อ่านให้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับ นอร์ด (Nord) อ้างถึงใน วรรณา แสงอร่ามเรือง [1] การแปลไม่ใช่การแปลงภาษาจากภาษาในต้นฉบับให้กลายเป็นภาษาปลายทางที่เท่าเทียมกันหรือมีความหมายเหมือนกัน แต่เป็นการผลิตตัวบทปลายทางให้ตรงตามหน้าที่การใช้งานในสถานการณ์ปลายทาง โดยจะอิงหรือผูกพันกับตัวบทต้นทางที่มีอยู่แตกต่างกันไปแล้วแต่หน้าที่ในการแปลนั้น ๆ

ดังนั้นการที่จะถ่ายทอดความหมายพร้อมทั้งยังคงรูปแบบทางภาษาของต้นฉบับเท่าที่จะมากที่สุดได้ เพื่อให้ผู้อ่านฉบับแปลมีความรู้สึกเท่าเทียมกับผู้อ่านต้นฉบับนั้น การเลือกใช้กลวิธีในการแปลถือได้ว่าเป็นสิ่งที่มีความสำคัญเป็นอย่างมาก

จากการทบทวนงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ยังไม่พบงานวิจัยเกี่ยวกับกลวิธีการแปลชื่ออาหารภาคเหนือเป็นภาษาจีน ส่วนการศึกษาเกี่ยวกับกลวิธีการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีน และกลวิธีการแปลชื่ออาหารจีนเป็นภาษาไทยนั้น มีปรากฏอยู่บ้างในบทความหรือหนังสือแบบเรียนการแปล ฉะนั้น หากมีการศึกษาวิธีการแปลชื่ออาหารภาคเหนือเป็นภาษาจีน เพื่อให้ทราบถึงกลวิธีการแปลแต่ละชนิดนิยมใช้ในกรณีใด ผู้แปลใช้กลวิธีเหล่านั้นอย่างไร จะสามารถนำมาเป็นประโยชน์ในการพัฒนาคุณภาพการแปลชื่ออาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะในท้องถิ่นต่าง ๆ จากภาษาไทยเป็นภาษาจีน เพื่อการประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศไทยสู่ระดับสากลต่อไป

แม้ปัจจุบันงานวิจัยด้านการแปลในประเทศไทยจะมีจำนวนมากก็ตาม แต่จากการสำรวจของผู้วิจัยพบว่า งานวิจัยส่วนใหญ่จะเป็นการศึกษาการแปลจากภาษาจีนเป็นภาษาไทย เช่น การศึกษาปัญหาการแปลบทขยายและส่วนเสริมจากภาษาจีนเป็นภาษาไทย [7] การศึกษาวิธีการแปลชื่ออาหารในพระราชบัญญัติแปลวรรณกรรมจีนร่วมสมัยในสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี [8] เป็นต้น แต่งานวิจัยด้านการแปลจากภาษาไทยเป็นภาษาจีนยังมีอยู่ค่อนข้างน้อย พบเพียงงานวิจัยเกี่ยวกับกลวิธีการแปลชื่อละครและซีรีส์ไทยเป็นภาษาจีน [9] หรือการศึกษาวิธีการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีน กรณีศึกษาร้านอาหารไทยในนครเฉิงตู สาธารณรัฐประชาชนจีน [3]

เกี่ยวกับกลวิธีการแปลนั้น มีแนวคิดและงานวิจัยจำนวนมาก ในที่นี้จะขอยกกล่าวถึงแนวคิดและงานวิจัยของ พิมพันธุ์ เวสสะโกศล [4] กนกพร นุ่มทอง [10] และ Zhou Lingshun [11] ซึ่งผู้วิจัยเห็นว่าเป็นกลวิธีที่เกี่ยวข้องกับการแปลในด้านการสื่อสารข้ามวัฒนธรรมและการแปลคำที่เป็นชื่อเฉพาะ โดย พิมพันธุ์ เวสสะโกศล ได้เสนอแนะกลวิธีการแปลภาษาไทยเป็นภาษาอังกฤษออกเป็น 5 แบบ คือ 1) การทับศัพท์ 2) การใช้คำหรือสำนวนที่มีความหมายเหมือนกัน 3) การใช้คำหรือสำนวนที่มีความหมายใกล้เคียงกัน 4) การใช้การอธิบายเพิ่มเติม และ 5) การใช้การแปลตรงตัว ส่วนกนกพร นุ่มทอง ได้แบ่งการแปลคำชื่อเฉพาะภาษาต่างประเทศเป็นภาษาจีนออกเป็น 4 แบบ คือ 1) การทับศัพท์ 2) การแปลความหมาย หรือการแปลตรงตัว 3) การแปลผสมระหว่างการแปลความหมายและการทับศัพท์ และ 4) การ

ตั้งชื่อใหม่ และ Zhou Lingshun ได้แบ่งกลวิธีการแปลชื่ออาหารภาษาจีนเป็นภาษาอังกฤษออกเป็น 5 แบบ คือ 1) การทับศัพท์ 2) การแปลความหมาย หรือการแปลตรงตัว 3) การแปลผสมระหว่างการแปลความหมายและการทับศัพท์ 4) การแปลผสมระหว่างการแปลความหมายและการแปลเอาความ และ 5) การเพิ่มคำ และการลดคำโดยผู้วิจัยได้นำกลวิธีดังกล่าวมาจัดกลุ่มโดยนำกลวิธีการแปลที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันไว้ด้วยกัน ซึ่งสามารถสรุปได้ดังนี้

1. กลวิธีการแปลแบบถอดเสียงทับศัพท์ เป็นการแปลโดยใช้ตัวอักษรของภาษาแปลที่มีเสียงใกล้เคียงกับคำในภาษาต้นฉบับ มักใช้ในกรณีที่ต้องการรักษารูปแบบในการออกเสียงของต้นฉบับเพื่อแสดงถึงเอกลักษณ์เฉพาะอย่างทางวัฒนธรรม หรือในกรณีที่ไม่สามารถหาคำในภาษาฉบับแปลที่มีความหมายเหมาะสมกับความหมายของต้นฉบับ เช่น แปล ข้าวทิพย์ เป็น “考提帕” แปล ข้าวยาสูบ เป็น “考亚库” แปล พะแนง เป็น “帕能”

2. กลวิธีการแปลแบบเอาความ หรือการแทนที่ด้วยสิ่งที่ปรากฏในวัฒนธรรมปลายทาง เป็นวิธีการแปลที่ผู้แปลใช้คำในภาษาฉบับแปลที่มีความหมายเหมือนกันหรือใกล้เคียงเพื่อนำมาแทนที่สิ่งที่ไม่ปรากฏในวัฒนธรรมปลายทางหรือไม่เป็นที่รู้จัก เช่น แปล ผัดไทย เป็น “炒河粉” แปล ขนมจีน เป็น “米线”

3. กลวิธีการแปลแบบอธิบายเพิ่มเติม วิธีการนี้มักใช้ในกรณีที่ความหมายของภาษาแปลไม่สามารถสื่อความภาษาต้นฉบับได้อย่างครบถ้วน หรือเป็นสิ่งที่ไม่ปรากฏในวัฒนธรรมปลายทางและไม่อาจหาคำที่มีความหมายเหมือนหรือใกล้เคียงเพื่อนำมาแทนได้ จึงจำเป็นต้องมีการอธิบายขยายความเพิ่มเติม เช่น แปล ขนมกวนน้ำอ้อย เป็น “泰北甜点加红糖” แปล น้ำพริกอ่อน เป็น “番茄剁肉辣椒酱”

4. กลวิธีการแปลแบบตรงตัว วิธีการนี้เป็นการแปลความหมายของคำนั้น ๆ จากภาษาต้นฉบับเป็นภาษาฉบับแปลที่ถูกต้องและสื่อความตรงตามต้นฉบับ มักใช้ในกรณีที่ความหมายของภาษาต้นฉบับตรงกับความหมายของภาษาฉบับแปล เช่น แปล ฟักทองผัดไข่ เป็น “南瓜炒鸡蛋” แปล วนะมะพร้าว เป็น “椰奶果冻”

5. กลวิธีการแปลแบบตรงตัวและการแปลแบบทับศัพท์ วิธีการนี้เป็นการแปลแบบตรงตัวส่วนหนึ่งและทับศัพท์ส่วนหนึ่ง มักใช้กับการแปลสิ่งที่มีลักษณะเฉพาะทางวัฒนธรรม เพื่อหลีกเลี่ยงปัญหาการแปลที่ไม่สามารถถ่ายทอดความหมายเฉพาะทางวัฒนธรรมและหลีกเลี่ยงการใช้คำที่มีความยาวมากเกินไปในการแปลเป็นภาษาฉบับแปล ซึ่งการใช้กลวิธีการแปลแบบผสมนี้จะสามารถถ่วงวัฒนธรรมต้นทางไว้ได้ เช่น แปล แกงเทโพ เป็น “提婆猪肉咖喱汤” แปล หมูต้มใบชะมวง เป็น “查曼叶猪肉汤” แปล หมูสะเต๊ะ เป็น “猪肉沙爹”

6. กลวิธีการแปลแบบตรงตัวและการแปลแบบเอาความ วิธีการนี้เป็นการแปลแบบตรงตัวส่วนหนึ่งและแปลแบบเอาความส่วนหนึ่ง มักใช้กับการแปลสิ่งที่ชัดเจนไม่ซับซ้อนเท่าการแปลแบบตรงตัวผสมการแปลแบบทับศัพท์ เช่น แปล จิ้นส้มหมกไข่ เป็น “酸猪肉蒸蛋” แปล ยำสะนัต เป็น “凉拌烫菜”

7. กลวิธีการแปลแบบการเพิ่มคำ / ตัดคำ / ตั้งชื่อใหม่ วิธีการนี้เป็นการแปลโดยการเพิ่มคำในภาษาแปลเนื่องจากคำของภาษาต้นฉบับไม่สามารถสื่อความบางอย่างออกมาได้ เช่น การเพิ่มข้อมูลด้านรสชาติอาหาร ส่วนประกอบอาหาร วิธีการทำอาหาร ชื่อสถานที่ ๆ เกี่ยวข้องกับอาหารรวมทั้งลักษณะเด่นเฉพาะทางบางอย่างของอาหาร หรืออาจจะละคำในภาษาแปลถ้าหากไม่ปรากฏในวัฒนธรรมปลายทาง หรือการตั้งชื่อใหม่ในกรณีที่วัฒนธรรมต้นทางและปลายทางมีความแตกต่างกัน เช่น แปล แกงแคหอย เป็น “泰北田螺辣汤” แปล แกงเหลือง เป็น “泰南黄咖喱” แปล ปลาร้า เป็น “泰式发酵鱼”

ส่วนการศึกษาเกี่ยวกับการตั้งชื่ออาหารจีนและอาหารภาคเหนือ นั้น ผู้วิจัยใช้แนวคิดเกี่ยวกับการตั้งชื่ออาหารจีนของ Dai Guangrong [12] He Shaoqing [13] และการตั้งชื่ออาหารพื้นบ้านล้านนาในจังหวัดเชียงรายของอาภิสรา พลนรัตน์ และไกรสิทธิ์ จามรจันทร์สาขา [14] โดยมีประเด็นข้อสรุปที่สำคัญของการตั้งชื่ออาหารจีน ประกอบด้วย 1) ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยส่วนประกอบหลักตามด้วยส่วนประกอบรอง เช่น 牛肉炖土豆 (เนื้อวัวตุ๋นมันฝรั่ง) 板栗炒鸡 (ไก่ผัดเกาลัด) 2) ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยวิธีการปรุงอาหารตามด้วยส่วนประกอบอาหาร เช่น 红烧肉 (หมูตุ๋นน้ำแดง) 清蒸鱼 (ปลาหนึ่งชื้ออ้าว) 3) ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยลักษณะอาหารหรือรสชาติอาหารตามด้วยส่วนประกอบอาหาร

เช่น 酸辣土豆丝 (มันฝรั่งเส้นผัดเปรี้ยวเผ็ด) 脆皮鸡 (ไก่ทอดกรอบ) และ 4) ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยชื่อคนหรือชื่อสถานที่ตามด้วยส่วนประกอบอาหาร เช่น 麻婆豆腐 (ผัดเต้าหู้หม่าผ่อ) 广东点心 (ติ่มซำกวางตุ้ง)

และการตั้งชื่ออาหารพื้นบ้านล้านนาในจังหวัดเชียงราย มี 2 ลักษณะ ได้แก่ 1. การตั้งชื่ออาหารแบบตรงประกอบด้วย 1) ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยชนิดของอาหาร เช่น แกงขนุน จอผักกาด เป็นต้น 2) ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยวิธีการปรุงอาหาร เช่น เจียว ไข่มดแดง ตำขนุน เป็นต้น 3) ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยส่วนประกอบอาหาร เช่น น้ำปู ข้าว กิ้นจิ้น เป็นต้น และ 4) ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยลักษณะของอาหาร เช่น แอ็บหมู แอ็บกุ่ม เป็นต้น และ 2. การตั้งชื่ออาหารแบบเปรียบเทียบบางส่วน ได้แก่ 1) อุปลักษณ์สิ่งมีชีวิต เช่น แกงผักพ้อคำตีเมีย 2) อุปลักษณ์ของใช้ เช่น หมูกระจัก 3) อุปลักษณ์ดอกไม้ เช่น ขนมดอกกลาดวน และ 4) อุปลักษณ์สถานที่ เช่น ชาหมูกองพล 93

จะเห็นได้ว่าการตั้งชื่ออาหารจีนและอาหารภาคเหนือนั้น มีความคล้ายคลึงกันทั้งในด้านการตั้งชื่ออาหารแบบตรงที่นิยมตั้งโดยใช้ส่วนประกอบอาหาร วิธีการปรุงอาหาร รสชาติและลักษณะของอาหาร อีกทั้งยังพบการตั้งชื่ออาหารที่มีการแสดงถึงลักษณะเฉพาะทางวัฒนธรรมของสังคมนั้น ๆ อีกด้วย ดังนั้นการแปลชื่ออาหารเหนือเป็นภาษาจีนนั้นผู้แปลจะต้องเข้าใจด้านวัฒนธรรมการตั้งชื่ออาหารในภาษาไทยและภาษาจีนและต้องเข้าใจถึงลักษณะเฉพาะของอาหารที่มีวัฒนธรรมแฝงอยู่ เพื่อขจัดอุปสรรคในระหว่างแปลให้ได้มากที่สุดจากนั้นจึงเลือกกลวิธีการแปลที่เหมาะสมในการถ่ายทอดความหมายจากภาษาต้นฉบับเป็นภาษาแปลได้อย่างเหมาะสม ผู้วิจัยจึงต้องการศึกษากลวิธีการแปลชื่ออาหารภาคเหนือเป็นภาษาจีน ซึ่งการแปลดังกล่าวเป็นการสื่อสารข้ามวัฒนธรรมที่ผู้แปลต้องรู้ภาษาทั้งสองภาษารวมถึงกฎเกณฑ์ของภาษาทั้งสองชุด และต้องรู้จักวัฒนธรรมของทั้งสองภาษาผ่านการคิดวิเคราะห์และตีความอย่างลึกซึ้งซึ่งผู้แปลต้องเผชิญระหว่างทางเลือกกลวิธีการแปลที่ทำให้ตัวบทเข้ากับวัฒนธรรมปลายทางให้มากที่สุดเพื่อให้ผู้อ่านเข้าใจได้ง่าย หรือการเลือกกลวิธีการแปลที่ทำให้ตัวบทคงวัฒนธรรมต้นทางไว้ให้มากที่สุดเพื่อชูความโดดเด่นของความเป็นอาหารท้องถิ่น

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษากลวิธีการแปลชื่ออาหารภาคเหนือจากภาษาไทยเป็นภาษาจีน
2. เพื่อเสนอแนะแนวทางการแปลชื่ออาหารท้องถิ่นในจังหวัดเชียงรายเป็นภาษาจีน

วิธีดำเนินการวิจัย

ข้อมูลที่ใช้วิเคราะห์

ผู้วิจัยนำข้อมูลมาจากหนังสือ THAI FOOD IN 3 LANGUAGES [15] ซึ่งจัดทำและเรียบเรียงโดยสถาบันภาษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่เผยแพร่ผ่านเว็บไซต์ (www.li.cmu.ac.th) โดยเลือกศึกษาเฉพาะอาหารภาคเหนือแบ่งเป็น 2 ประเภท ได้แก่ อาหารคาวจำนวนทั้งสิ้น 119 รายชื่อ และอาหารหวานจำนวนทั้งสิ้น 20 รายชื่อ

การวิเคราะห์ข้อมูล

รวบรวมข้อมูลชื่ออาหารภาคเหนือที่แปลเป็นภาษาจีนจากหนังสือ THAI FOOD IN 3 LANGUAGES นำจัดระบบให้เข้าตามกรอบประเภทกลวิธีการแปลชื่ออาหารซึ่งปรับจากแนวคิดและกลวิธีการแปลของพิมพันธุ์ เวสสะโกศล กนกพร นุ่มทอง และ Zhou Lingshun หลังจากนั้นทำการวิเคราะห์กลวิธีการแปลตามเกณฑ์ การวิเคราะห์ดังกล่าวลงในตารางการวิเคราะห์กลวิธีการแปล เพื่อนำเสนอผลการวิเคราะห์ในรูปของตารางแสดงค่าความถี่และค่าร้อยละ สรุปผลการวิเคราะห์เพื่อนำเสนอกลวิธีการแปลแต่ละประเภทนิยมใช้ในกรณีใด ผู้แปลใช้กลวิธีเหล่านั้นอย่างไร รวมทั้งเสนอแนะแนวทางการแปลชื่ออาหารท้องถิ่นในจังหวัดเชียงรายเป็นภาษาจีน

การแบ่งประเภทกลวิธีการแปล

ผู้วิจัยได้แบ่งเกณฑ์กลวิธีการแปลออกเป็น 7 ประเภทก่อนนำไปวิเคราะห์ โดยอ้างอิงจากแนวคิดและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องซึ่งกล่าวไปแล้วข้างต้น โดยพิจารณาการแปลระดับคำเป็นหลักในการกำหนดเกณฑ์

1. กลวิธีการแปลแบบถอดเสียงทับศัพท์ เป็นการแปลที่อักษรของภาษาแปลสามารถถอดเสียงได้เหมือนหรือใกล้เคียงกับคำในภาษาต้นฉบับได้ เช่น แปล ข้าวกั๊นจิ้น เป็น “考甘京”
2. กลวิธีการแปลแบบตรงตัว เป็นการแปลที่เน้นแปลโดยยึดจากคำที่ปรากฏในภาษาต้นฉบับ เช่น แปล แกงผักหวาน เป็น “甜菜汤” แปล แกงหน่อไม้ซี่โครงหมู เป็น “排骨竹笋汤” แปล ยำกบ เป็น “凉拌田鸡” แปล ผัดผักเชียงดาใส่ไข่ เป็น “匙羹藤炒蛋”
3. กลวิธีการแปลแบบตรงตัวและเพิ่มคำ เป็นการแปลที่เพิ่มคำที่แสดงสถานที่ท้องถิ่น วิธีการปรุงอาหาร หรือส่วนผสมของอาหารลงไปด้วยเพื่อเพิ่มเติมการรับรู้และความเข้าใจ เช่น แปล น้ำพริกน้ำปู เป็น “泰北辣蟹酱” แปล น้ำพริกหนุ่ม เป็น “泰北青辣椒酱” แปล แอ็บหมู เป็น “泰北香草烤猪”
4. กลวิธีการแปลแบบตรงตัวและการแปลทับศัพท์ เช่น แปล แกงสะแล เป็น “萨雷咖喱” แปล แกงผักฮ้วนหมู เป็น “桓菜辣汤” แปล แกงผักเสี้ยว เป็น “肖菜汤”
5. กลวิธีการแปลแบบตรงตัวและการแปลเอาความ เช่น แปล แกงกระด้าง เป็น “咖喱猪肉冻” แปล ยำผักเอือด เป็น “凉拌泰北绿黄葛叶” แปล จิ้นส้มหมกไข่ เป็น “酸猪肉蒸蛋”
6. กลวิธีการแปลแบบแทนที่ทางวัฒนธรรม เช่น แปล ข้าวแรมพิน เป็น “凉粉”
7. กลวิธีการแปลแบบอธิบาย เป็นการแปลที่เน้นอธิบายเกี่ยวกับส่วนผสมหลัก วิธีการทำเป็นหลัก มากกว่าการแปลโดยยึดจากคำที่ปรากฏในภาษาต้นฉบับ เช่น แปล น้ำพริกอ่อง เป็น “番茄剁肉辣椒酱” (น้ำพริกมะเขือเทศหมูสับ) แปล แกงโอะ เป็น “泰北咖喱蔬菜粉丝” (แกงเห็ดวุ้นเส้นผักรวม) แปล ขนมเส้นน้ำยา เป็น “泰式咖喱鱼汤米线” (เส้นกับแกงปลาแบบไทย)

ผลการวิจัย

ผลการศึกษาและวิเคราะห์กลวิธีการแปลชื่ออาหารภาคเหนือจากภาษาไทยเป็นภาษาจีน แบ่งเป็น 2 ตอน ดังต่อไปนี้

1. กลวิธีการแปลชื่ออาหารภาคเหนือจากภาษาไทยเป็นภาษาจีน

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลปรากฏดังตารางที่ 1 จากการวิเคราะห์ชื่ออาหารภาคเหนือ จำนวนทั้งสิ้น 139 รายชื่อ โดยภาพรวมกลวิธีการแปลที่พบมากที่สุดคือ กลวิธีที่ 2 การแปลแบบตรงตัว (33.09%) รองลงมาคือ กลวิธีที่ 3 การแปลแบบตรงตัวและเพิ่มคำ (30.94%) กลวิธีที่ 6 การแปลแบบแทนที่ทางวัฒนธรรม (15.11%) กลวิธีที่ 7 กลวิธีการแปลแบบอธิบาย (12.23%) ส่วนกลวิธีที่ 4 การแปลตรงตัวและการแปลทับศัพท์ และกลวิธีที่ 5 การแปลตรงตัวและการแปลเอาความ มีสัดส่วนเท่ากัน (4.32%) ส่วนกลวิธีที่ 1 การแปลแบบถอดเสียงทับศัพท์ ซึ่งกล่าวได้ว่าเป็นกลวิธีที่ยึดต้นฉบับเป็นหลักนั้นไม่พบในการแปลชื่ออาหารภาคเหนือจากภาษาไทยเป็นจีนของการวิเคราะห์ในครั้งนี้

ตารางที่ 1 ค่าความถี่และค่าร้อยละของการวิเคราะห์กลวิธีการแปลชื่ออาหารภาคเหนือเป็นภาษาจีน

กลวิธี	ความถี่		รวม (ร้อยละ)
	อาหารคาว	อาหารหวาน	
1. การแปลแบบถอดเสียงทับศัพท์	0	0	0 (0.00%)
2. การแปลแบบตรงตัว	43	3	46 (33.09%)
3. การแปลแบบตรงตัวและเพิ่มคำ	40	3	43 (30.94%)
4. การแปลตรงตัวและการแปลทับศัพท์	4	2	6 (4.32%)
5. การแปลตรงตัวและการแปลเอาความ	6	0	6 (4.32%)
6. การแปลแบบแทนที่ทางวัฒนธรรม	13	8	21 (15.11%)
7. การแปลแบบอธิบาย	13	4	17 (12.23%)

กลวิธี	ความถี่		รวม (ร้อยละ)
	อาหารคาว	อาหารหวาน	
รวม	119	20	139

จากตารางที่ 1 ผู้วิจัยจะขออภิปรายผลการวิเคราะห์กลวิธีแต่ละประเภทเรียงตามลำดับกลวิธีที่ 1-7 โดยผู้วิจัยจะอภิปรายกลวิธีแต่ละชนิดว่านิยมใช้ในกรณีใด และข้อสังเกตของผู้วิจัยเกี่ยวกับกลวิธีที่การแปลนั้น ๆ

1.1 กลวิธีการแปลแบบถอดเสียงทับศัพท์

เป็นกลวิธีการแปลซึ่งไม่ปรากฏในงานวิจัยครั้งนี้ ซึ่งผู้วิจัยเห็นว่าภาษาจีนไม่นิยมใช้คำยืมจากภาษาต่างประเทศหรือการทับศัพท์ทั้งหมด เนื่องจากเข้าใจยากและไม่สามารถสื่อความหมายได้อย่างชัดเจน โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกรณีที่ผู้อ่านฉบับแปลไม่เคยมีประสบการณ์ร่วมเกี่ยวกับอาหารชนิดนั้นมาก่อน เช่น แปลคำว่า ข้าวกันจิ้น เป็น “考甘京” ถึงแม้ว่าจะรักษาชื่ออาหารเดิมตามต้นฉบับไว้ได้ แต่ไม่สามารถถ่ายทอดภาพของอาหารว่ามีรสชาติอย่างไร มีอะไรเป็นส่วนประกอบหลักหรือมีวิธีการปรุงอาหารอย่างไรให้กับผู้อ่านฉบับแปลได้ ซึ่งไม่สอดคล้องกับหลักการตั้งชื่ออาหารจีน [12] [13] และที่สำคัญเมื่อชื่ออาหารไม่สามารถถ่ายทอดข้อมูลดังกล่าวข้างต้นให้ผู้บริโภคทราบได้ ทำให้อาหารนั้นไม่ได้รับความสนใจจากผู้บริโภค แต่ถ้าหากมีความจำเป็นต้องทับศัพท์ก็จะใช้การทับศัพท์แบบเพิ่มคำอธิบายภาษาจีนเกี่ยวกับลักษณะ ส่วนประกอบ หรือรสชาติของอาหารลงไปด้วย เช่น แปลคำว่า ข้าวกันจิ้น เป็น “考甘京” (蒸猪血饭) โดยมีการเพิ่มคำอธิบายประกอบให้เห็นภาพด้วยการใส่วงเล็บไว้ท้ายข้อความลงไปได้ว่า 蒸猪血饭 (ข้าวที่ผสมเลือดหมูหนึ่ง) ทำให้ทราบถึงส่วนประกอบและวิธีในการทำอาหาร และสามารถสื่อความหมายให้ชัดเจนมากยิ่งขึ้นและที่สำคัญไม่ทำให้คำแปลภาษาจีนยาวเกินไปด้วย

1.2 กลวิธีการแปลแบบตรงตัว

เป็นการแปลความหมายจากชื่อเดิมในภาษาไทยเป็นคำที่ตรงกันในภาษาจีน โดยจะเน้นรักษาคำในภาษาต้นฉบับเอาไว้ให้มากที่สุด ซึ่งมักใช้กรณีที่ความหมายและรูปแบบในภาษาแปลตรงกับภาษาต้นฉบับ เมื่อแปลเป็นภาษาแปลแล้วอาจมีการปรับโครงสร้างหรืออาจจะมีการสลับตำแหน่งของคำซึ่งอาจจะแตกต่างจากภาษาต้นฉบับก็ได้ แต่คงความหมายและรูปแบบทางภาษาต้นฉบับไว้ เช่น แปลคำว่า แกงหัวปลี เป็น “芭蕉花汤” ในกรณีนี้ 芭蕉花 หมายถึง หัวปลี และ 汤 หมายถึง แกง หรือแปลคำว่า น้ำพริกแคบหมู เป็น “脆猪皮辣椒酱” คำว่า 辣椒酱 หมายถึง น้ำพริก และ 脆猪皮 หมายถึง แคบหมู

จะเห็นว่านอกจากจะแปลอักษรที่ปรากฏในภาษาต้นฉบับแล้ว ยังต้องอาศัยการวิเคราะห์และตีความประกอบด้วย ตัวอย่างเช่น คำว่าแกงหัวปลี ถึงแม้ว่าภาษาไทยใช้ว่า “หัวปลี” ซึ่งดูเป็นคำกลาง ๆ ไม่ได้ระบุเจาะจงว่าเป็นกล้วยชนิดไหน แต่ผู้แปลเลือกใช้ 芭蕉花 ซึ่งระบุไปเลยว่าเป็นปลีของกล้วยน้ำว้า เพราะถ้ากล่าวถึงกล้วยมโนทัศน์ของคนจีนส่วนใหญ่จะนึกถึงกล้วยหอม (香蕉) แต่อาหารชนิดนี้คนไทยจะใช้ปลีของกล้วยน้ำว้า จึงทำให้ผู้แปลเลือกที่จะใช้ภาษาจีนระบุกล้วยน้ำว้าลงไปด้วย ถึงแม้ว่าบทแปลที่ได้อาจไม่เท่าเทียมกับต้นฉบับแต่สามารถบรรลุผลในการสื่อความหมายและสร้างความเข้าใจให้กับผู้อ่าน

เป็นที่สังเกตว่า การแปลตรงตัวส่วนมากจะเน้นไปที่ส่วนประกอบหลักของอาหาร ประเภทผักพื้นบ้านและเนื้อสัตว์ที่ใช้เป็นส่วนผสมหลัก เช่น บอน (绿芋头茎) ผักปัง (落葵) ผักเชียงดา (匙羹藤) ผักแว่น (南国田字草) มะรุ้ม (辣木) เห็ดตับเต่า (牛肝菌) แมลงกระซอน (蝼蛄) แมงดา (鲎) เป็นต้น โดยความหมายของคำทั้งภาษาไทยและภาษาจีนของชื่อพืชและสัตว์ดังกล่าวข้างต้นนั้นมีความหมายตรงกัน สามารถกล่าวได้ว่าเป็นการแปลที่รักษาความหมายของต้นฉบับเดิมเอาไว้ได้ทั้งหมด ส่วนรูปแบบทางภาษานั้นถึงแม้ว่าจะมีการสลับตำแหน่งกันก็ยังคงถือว่าการแปลในลักษณะของการแปลแบบตรงตัว เนื่องจากผู้วิจัยมองว่า โครงสร้างบทขยายนามของภาษาไทยมีความแตกต่างกับภาษาจีน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง “ในเรื่องตำแหน่ง ภาษาจีนวางบทขยายไว้

หน้าคำนามซึ่งเป็นคำหลัก ในขณะที่ภาษาไทยวางไว้หลังคำนามซึ่งเป็นคำหลัก” [7] โดยสาเหตุที่ทำให้กลวิธีการแปลแบบตรงตัวเป็นที่นิยมค่อนข้างมาก เนื่องจากผู้อ่านในภาษาแปลจะเข้าใจได้ง่ายทั้งด้านรูปแบบทางภาษาและความหมายตามส่วนประกอบและวิธีการปรุงอาหาร

1.3 กลวิธีการแปลแบบตรงตัวและเพิ่มคำ

เป็นการแปลที่เน้นคงความหมายและรูปแบบทางภาษาของต้นฉบับไว้ให้มากที่สุด แต่ในบางครั้งการแปลตรงตัวตามความหมายและรูปแบบของภาษาต้นฉบับอาจไม่สามารถสื่อสารไปถึงผู้อ่านฉบับแปลได้อย่างชัดเจน จึงต้องมีการเพิ่มหรือเสริมคำลงไปในบทแปลรวมกับการแปลที่ยึดการแปลแบบตรงตัวเป็นหลักด้วย เช่น การเพิ่มข้อมูลเกี่ยวกับรสชาติ ส่วนประกอบ วิธีการทำอาหาร ชื่อสถานที่ ๆ เกี่ยวข้องกับอาหารนั้น ๆ รวมไปถึงลักษณะเฉพาะบางอย่าง เช่น แปลคำว่า น้ำพริกน้ำปู เป็น “泰北辣蟹酱” โดยเพิ่มคำบอกสถานที่ ๆ แสดงถึงความเป็นเอกลักษณ์ของน้ำพริกน้ำปูซึ่งเป็นอาหารที่แสดงถึงวัฒนธรรมการกินของภาคเหนือในประเทศไทย (ล้านนา) คือ “泰北” ซึ่งไม่มีในภาษาต้นฉบับลงไปในคำแปล เพื่อให้เห็นภาพว่าอาหารดังกล่าวเป็นอาหารดั้งเดิมที่มีลักษณะเฉพาะตัวของทางภาคเหนือ แปลคำว่า แกงขนุน เป็น “生菠萝蜜辣汤” ซึ่งมีการเพิ่มข้อมูลคำว่า “生” ซึ่งบ่งบอกว่าอาหารดังกล่าวใช้ขนุนดิบในการปรุงอาหาร และเพิ่มคำว่า “辣” ซึ่งบ่งบอกว่าอาหารดังกล่าวมีรสชาติเผ็ด หรือ แปลคำว่า ขนมกล้วย เป็น “蒸芭蕉糕点” ซึ่งเพิ่มข้อมูลด้านวิธีการปรุงอาหารชนิดดังกล่าวว่าเป็นขนมที่มีส่วนผสมของกล้วยแล้วนำไปนึ่ง (蒸) นอกจากนี้ในการแปลคำว่า ขนม นั้นในภาษาจีนมีคำเรียกหลายคำ เช่น 甜点 糕点 แต่ผู้แปลเลือกใช้คำว่า 糕点 เพื่อต้องการบอกถึงลักษณะของขนมที่มีส่วนผสมของแป้ง น้ำตาลเป็นวัตถุดิบ มีลักษณะของการนึ่ง อบ บั๊ และมึลักษณะคล้ายขนมเค้ก อาจจะมีรสหวานหรือรสชาติอื่น ๆ ก็ได้

ผู้วิจัยเห็นว่า กลวิธีการแปลแบบตรงตัวและเพิ่มคำนั้นเหมาะสำหรับการแปลชื่ออาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว หรือการแปลชื่ออาหารที่ต้องการแสดงความเป็นท้องถิ่นให้กับอาหารนั้น ๆ โดยการเพิ่มข้อมูลเกี่ยวกับส่วนประกอบอาหาร รสชาติ วิธีการทำรวมถึงชื่อสถานที่ ๆ เกี่ยวพันกับชื่ออาหารนั้น ซึ่งช่วยสร้างแรงดึงดูด ก่อให้เกิดความสนใจของผู้อ่าน รวมทั้งสามารถสร้างการจดจำให้กับผู้บริโภคได้

1.4 การแปลตรงตัวและการแปลทับศัพท์

ในกรณีที่ต้องแปลคำที่มีลักษณะเฉพาะในวัฒนธรรมต้นทางซึ่งไม่ปรากฏหรือไม่เป็นที่รู้จักในวัฒนธรรมปลายทางในภาษาฉบับแปล หรือเพื่อหลีกเลี่ยงการใช้คำอธิบายที่ยาวเกินไปในการอธิบายคำดังกล่าว ผู้แปลมักจะเลือกใช้วิธีการแปลทับศัพท์ แต่ในบางครั้งก็พบว่ากลวิธีการแปลดังกล่าวไม่สามารถถ่ายทอดข้อมูลหรือลักษณะเด่นไปสู่ภาษาฉบับแปลได้ จึงได้มีการผสมระหว่างการแปลทับศัพท์บางส่วนและการแปลตรงตัวบางส่วนลงไปในภาษาฉบับแปลด้วย เช่น แปลคำว่า แกงสะแล เป็น “萨雷咖喱” โดยการใช้การแปลทับศัพท์ด้วยการถอดอักษรไทยเป็นอักษรจีน โดยให้ออกเสียงตรงกับภาษาไทย คือ “สะแล” ในภาษาไทยเป็น “萨雷” ในภาษาจีน ส่วนคำว่าแก ใช้การแปลตรงตัวว่า “咖喱” เพื่อเป็นการบ่งบอกว่าสิ่งนี้คือแก หรือการแปลคำว่า ขนมอาละหว่า เป็น “阿拉瓦甜点” โดยเลือกการแปลแบบทับศัพท์ของ “อาละหว่า” เนื่องจากเป็นขนมที่ไม่ค่อยเป็นที่รู้จักของภาษาฉบับแปลเป็น “阿拉瓦” และเลือกการแปลตรงตัวของคำว่า ขนม (甜点) ผสมลงไปเพื่อให้ผู้อ่านสามารถทราบว่สิ่งนี้คือขนม เป็นต้น

ผู้วิจัยเห็นว่าผู้แปลเลือกกลวิธีการแปลได้เหมาะสม ด้วยการแปลทับศัพท์ในส่วนของ คำว่า “สะแล” ซึ่งสามารถถอดเสียงจากภาษาต้นฉบับโดยใช้เสียงที่ใกล้เคียงในภาษาจีน “Sà lèi” มาแทนที่ได้ค่อนข้างเหมาะสม และเพื่อเพิ่มความเข้าใจว่าชื่ออาหารนี้เป็นแกชนิดหนึ่ง จึงใช้การแปลตรงตัวในส่วนของคำว่าแก “咖喱” คงไว้ โดยหลีกเลี่ยงการแปลโดยใช้การแปลแบบอธิบายที่มีความยาวและอาจจะยากต่อการจดจำได้ ส่วนคำว่า “อาละหว่า” คำนี้จะสังเกตว่าเสียงทั้งหมดในภาษาต้นฉบับสามารถถอดโดยใช้เสียงภาษาจีนที่ใกล้เคียงกันมาแทนที่ได้เช่นเดียวกัน และเลือกใช้การแปลคำว่า “ขนม” ด้วยการแปลตรงตัวว่า “甜点” ซึ่งสามารถบอกถึงลักษณะขนมที่มีรสหวานจากน้ำเชื่อมหรือน้ำตาลเป็นหลักที่ต่างจาก “糕点” ได้

เป็นที่น่าสังเกตว่า ชื่ออาหารคาวและอาหารหวานที่ไม่ปรากฏในวัฒนธรรมปลายทางหรือไม่ค่อยเป็นที่รู้จักมากนัก มักจะเลือกใช้วิธีการแปลแบบผสมระหว่างการแปลทับศัพท์และการแปลตรงตัวประกอบในภาษาดั้งเดิม เนื่องจากต้องการให้ผู้อ่านได้ทราบอย่างกว้าง ๆ ว่าเป็นอาหารประเภทไหน หรือส่วนประกอบหลักคืออะไร เช่น แปลคำว่า แกงผักพ้อคำตีเมีย แกงผักฮ้วนหมูและขนมงาโบ เป็น 包卡提迈蔬菜汤、桓菜辣汤、伽波甜点 ซึ่งจะแตกต่างกับชื่ออาหารซึ่งเป็นที่รู้จักอย่างกว้างในวัฒนธรรมปลายทาง จะเลือกใช้การแปลแบบถอดเสียงทับศัพท์โดยไม่เพิ่มคำอธิบาย เช่น แปลคำว่า “ต้มยำกุ้ง” เป็น “冬荫功” แปลคำว่า “มัสมั่น” “玛莎曼” เป็นต้น ซึ่งคำเหล่านี้เป็นคำติดหูในภาษาอังกฤษอยู่แล้ว การแปลเป็นภาษาจีนจึงไม่ต้องทำแบบอาหารประจำถิ่นที่คนยังไม่รู้จักประเภทของอาหารเหล่านั้น

1.5 การแปลตรงตัวและการแปลเอาความ

ในกรณีที่ต้องแปลภาษาต้นฉบับซึ่งต้องอาศัยการตีความและมีความหมายแฝงซ่อนอยู่ หรือถ้าหากแปลตรงตัวอย่างเดียวอาจจะไม่สามารถสื่อถึงความหมายหลักของคำในภาษาต้นฉบับได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยเฉพาะการแปลชื่ออาหารที่มีการตั้งชื่อแบบเปรียบเทียบ เช่น น้ำพริกตาแดง คำว่า ตาแดง หมายถึง ระดับความเผ็ดจนร้อนให้ตาแดง แต่เวลาแปลมักจะแปลคำที่สื่อถึงความเผ็ด หรือลักษณะที่เด่นชัดของน้ำพริก เช่น สีแดง โดยนำคำที่สื่อความหมายถึงสีแดงและน้ำพริกมาผสมกัน เป็น “红辣椒酱” หรืออาหารบางอย่างที่ชื่อไม่สามารถสื่อถึงวิธีการปรุงอาหารชนิดนั้นได้อย่างชัดเจนจะเลือกใช้การแปลเอาความแทน เช่น แปลคำว่า “ตำขนุน” เป็น “生菠萝蜜炒辣椒酱” เนื่องจากตำขนุน มีลักษณะการปรุงอาหารที่เรียกว่า “ตำ” เป็นการนำเอาขนุนต้มให้เปื่อยแล้วโขลกเป็นเครื่องแกง แล้วจึงนำไปผัดกับพริกแกงและเครื่องปรุงอื่น ๆ จากวิธีการปรุงดังกล่าวจึงแปลเอาความของ “ตำ” ว่า “炒辣椒酱” หรือแปลคำว่า “แกงกระด้าง” เป็น “咖喱猪肉冻” เนื่องจากแกงกระด้างมีชื่อเรียกอีกอย่างว่า แกงหมูกระด้าง ส่วนผสมหลักของแกงนี้คือ ขาหมู แกงมีลักษณะที่ข้นและเกาะตัวคล้ายกับวุ้น (果冻) จากลักษณะดังกล่าวจึงแปลเอาความของคำว่า “หมูกระด้าง” เป็น “猪肉冻”

ผู้วิจัยเห็นว่า การตั้งชื่ออาหารของไทยและจีนนั้นต่างก็มีการตั้งชื่อโดยตรงและโดยเปรียบเทียบ จึงทำให้ในบางครั้งการแปลชื่ออาหาร นอกจากจะพิจารณาชื่ออาหารเป็นหลักแล้ว ยังต้องคำนึงถึงความหมายโดยรวมเกี่ยวกับวิธีการปรุงอาหาร ส่วนประกอบหลักของอาหารอีกด้วย เพื่อหลีกเลี่ยงการแปลที่สื่อความหมายไม่ชัดเจน

1.6 การแปลแบบแทนที่ทางวัฒนธรรม

ในกรณีที่คำในภาษาต้นฉบับไม่ปรากฏในวัฒนธรรมปลายทางหรือไม่เป็นที่รู้จัก กลวิธีการแปลที่นิยมใช้คือการหาคำที่แสดงถึงสิ่งเดียวกันหรือใกล้เคียงกันในภาษาดั้งเดิมเพื่อแทนที่ทางวัฒนธรรม เพื่อให้เป็นสิ่งที่คุ้นชินและถ่ายทอดภาพของอาหารให้ผู้อ่านเข้าใจมากขึ้นโดยอาจใช้คำที่มีความเท่าเทียมกันหรือใกล้เคียงกัน เช่น แปลคำว่า “ข้าวแรมพิน” เป็น “凉粉” หรือแปลคำว่า “ถั่วเน่า” เป็น “豆豉” เนื่องจากพิจารณาจากลักษณะของอาหารและวิธีการปรุงอาหารแล้วสามารถหาคำเทียบเคียงในภาษาดั้งเดิมแล้วทำให้ผู้อ่านเห็นภาพและเข้าใจความหมายได้มากขึ้น หรือคำบางคำที่หาคำเทียบเคียงไม่ได้อาจจะเลือกการใช้คำที่กว้างกว่าแทนที่ก็ได้ เช่น แปลคำว่า “แกงเห็ดลม” เป็น “蘑菇辣汤” ซึ่งใช้คำว่า “蘑菇” ซึ่งหมายถึงเห็ด แทนคำว่า เห็ดลม ซึ่งในภาษาจีนมีการแบ่งชนิดของเห็ดไว้หลายชนิด เช่น 木耳 (เห็ดหูหนู) 草菇 (เห็ดฟาง) 香菇 (เห็ดหอม) 金针菇 (เห็ดเข็มทอง) เป็นต้น แต่ผู้แปลเลือกใช้ 蘑菇 เนื่องจากว่าเป็นคำที่พบเจอบ่อย หรือแปลคำว่า “ขนมปาด” เป็น “泰北糕点” ซึ่งหมายถึง “ขนมล้านนา” ซึ่งเป็นขนมพื้นบ้านที่มีความสำคัญของชาวล้านนาจึงใช้คำที่กว้างกว่าอย่าง “ขนมล้านนา” แทนคำว่า ขนมปาด

ข้อดีของการใช้กลวิธีนี้คือบทแปลมีความเป็นธรรมชาติเข้ากับบริบททางวัฒนธรรมของผู้อ่านหรือทำให้ผู้อ่านเข้าใจภาพมากขึ้น เช่น แปลคำว่า “ขนมจ็อก” (ขนมเทียน) เป็น “泰式粽子” (ขนมบ๊ะจ่างแบบไทย) โดยผู้แปลเลือกใช้การแปลแบบแทนที่ทางวัฒนธรรม เนื่องจากขนมจ็อกมีรูปร่างลักษณะ ส่วนผสมและวิธีการทำคล้ายกับขนมบ๊ะจ่าง (粽子) ของประเทศจีนจึงเลือกใช้คำว่า “粽子” แทนขนมจ็อก และเพื่อสร้างความเข้าใจให้เห็นภาพชัดเจน

จึงเดิมคำว่า “泰式” (แบบไทย) ลงไปในภาษาแปล สำหรับข้อควรระวังในการแปลด้วยวิธีการนี้ คืออาจจะทำให้ผู้อ่านฉบับแปลไม่สามารถเข้าถึงวัฒนธรรมที่แท้จริงของต้นฉบับได้

1.7 การแปลแบบอธิบาย

ในกรณีที่ไม่สามารถใช้กลวิธีที่ดังกล่าวข้างต้นได้ เช่น ไม่สามารถหาคำในภาษาฉบับแปลที่มีความหมายเท่าเทียมกับภาษาต้นฉบับ หรือการเลือกใช้การแปลแบบถอดเสียงทับศัพท์ไม่สามารถสื่อความหมายได้อย่างชัดเจนให้กับผู้อ่าน อีกกลวิธีหนึ่งที่มีการใช้คือ การแปลแบบอธิบาย ซึ่งจะเป็นการอธิบายขยายความลักษณะเด่นของสิ่งนั้น ๆ เช่น แปลคำว่า “แกงแคไก่” เป็น “泰北辣杂菜汤鸡肉” ซึ่งเป็นการอธิบายลักษณะเด่นของแกงแคว่าเป็นแกงพื้นบ้านภาคเหนือที่นิยมใส่ผักนานาชนิดและมีรสชาติเผ็ด แปล “ขนมเส้นน้ำเงี้ยว” เป็น “泰北猪血米线” ซึ่งเป็นการอธิบายถึงส่วนประกอบที่สำคัญของขนมเส้นน้ำเงี้ยวว่าเป็นอาหารที่ชาวภาคเหนือนิยมรับประทาน มีลักษณะเป็นน้ำแกงที่มีส่วนผสมของเลือดหมูนิยมนำมาปรุงรสกับขนมเส้น แปล “ลาบหมู” เป็น “香辣凉拌剁猪肉” ซึ่งเป็นการอธิบายลักษณะของลาบหมูว่า การนำหมูบดมายำผสมกับพริกและต้นหอมผักชี เป็นต้น

ผู้วิจัยพบว่า รายชื่ออาหารที่มีการใช้กลวิธีการแปลแบบอธิบายมักเป็นอาหารที่ไม่ปรากฏในวัฒนธรรมปลายทาง ซึ่งการแปลด้วยกลวิธีการเลียนเสียงทับศัพท์หรือการแปลแบบตรงตัวก็ไม่สามารถสร้างความกระจ่างให้กับผู้อ่านได้ จึงทำให้ผู้แปลเลือกใช้การแปลแบบอธิบายแทน แต่ข้อเสียของการแปลแบบอธิบายคือคำแปลที่มีความยาวซึ่งทำให้ยากต่อการจดจำชื่ออาหาร

2. ข้อเสนอแนะแนวทางการแปลชื่ออาหารท้องถิ่นในจังหวัดเชียงรายเป็นภาษาจีน

จากการศึกษาวิธีการแปลชื่ออาหารภาคเหนือจากภาษาไทยเป็นภาษาจีนดังกล่าวข้างต้นของผู้วิจัย และแนวคิดการตั้งชื่ออาหารจีน [12-13] และการตั้งชื่ออาหารพื้นบ้านล้านนาในจังหวัดเชียงราย [14] ซึ่งมีความคล้ายคลึงกันโดยนิยมตั้งชื่อตามส่วนประกอบอาหาร วิธีการปรุงอาหารและรสชาติ ผู้วิจัยนำข้อมูลอาหารพื้นบ้านล้านนา จังหวัดเชียงราย [16] โดยมีอาหารทั้งหมด 12 ชนิด ประกอบด้วยอาหารคาว 6 ชนิด และอาหารหวาน 6 ชนิด เพื่อเป็นตัวอย่างในการเสนอแนะแนวทางการแปลชื่ออาหารท้องถิ่นในจังหวัดเชียงรายเป็นภาษาจีน

2.1 กลวิธีการแปลชื่ออาหารที่มีส่วนประกอบเป็นผักพื้นบ้านของจังหวัดเชียงราย

ในกรณีที่ต้องแปลชื่อพืชนั้นต้องให้ความสำคัญกับชื่อสามัญที่ใช้เรียกกันในแต่ละพื้นที่ เช่น คนไทยภาคเหนือเรียก “ผักเชียงดา” คนไทยภาคกลางเรียก “ผักจินดา” คนจีนเรียก “匙羹藤” จึงจะทำให้การแปลสามารถบรรลุวัตถุประสงค์ของการสื่อสารได้ แต่หากต้องแปลชื่อพืชที่เฉพาะถิ่นหรือไม่แพร่หลายมาก อาจต้องค้นชื่อทางวิทยาศาสตร์ประกอบ ซึ่งไม่สามารถใช้วิธีการแปลตรงตัวตามความรู้สึกของผู้แปลได้ ต้องอาศัยการสืบค้นจากพจนานุกรมเฉพาะทางหรือการค้นชื่อทางวิทยาศาสตร์ของพืช จากนั้นค้นชื่อพืชที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ตรงกันในภาษาจีน และควรตรวจสอบจากรูปภาพเพื่อยืนยันความถูกต้องด้วย [10] อาหารพื้นบ้านล้านนานิยมใช้ผักที่มีอยู่ในท้องถิ่นประกอบอาหาร ซึ่งทำให้เกิดความยากในการแปลชื่อเฉพาะต่าง ๆ ที่อาจจะไม่เป็นที่รู้จักในวัฒนธรรมปลายทาง เช่น จันท์แปดกลีบ จากการค้นหาชื่อวิทยาศาสตร์คือ *Illicium verum* Hook. f. แล้วนำไปค้นหาคำที่ตรงกับภาษาจีนคือ “八角” และนำไปตรวจสอบชื่อวิทยาศาสตร์ ชื่อภาษาจีนและรูปภาพจากเว็บไซต์คลังข้อมูลด้านพฤกษศาสตร์ของจีน (www.iplant.cn) หากต้องการแปลคำว่า ใบชะพลู ให้ค้นชื่อวิทยาศาสตร์คือ *Piper sarmentosum* Roxb. แล้วนำชื่อวิทยาศาสตร์ไปค้นหาคำภาษาจีนที่ตรงกับชื่อวิทยาศาสตร์ได้คำว่า “假蒟” และตรวจสอบความถูกต้องของรูปภาพซึ่งพบว่ามีความถูกต้อง หรือแปลคำว่า ถั่วพู จากชื่อวิทยาศาสตร์คือ *Psophocarpus tetragonolobus* (L.) DC. แล้วค้นหาคำชื่อวิทยาศาสตร์ที่ตรงกับภาษาจีนได้คำว่า “四棱豆” และนำไปตรวจสอบความถูกต้องของคำศัพท์ภาษาจีนที่ได้ว่าเป็นรูปภาพที่สื่อความหมายตามต้นฉบับหรือไม่

2.2 กลวิธีการแปลชื่ออาหารจากวิธีการปรุงและรสชาติอาหาร

อาหารภาคเหนือสามารถปรุงหรือมีวิธีการปรุงที่หลากหลาย เช่น แกง คั่ว เคี้ยว จอ เจียว ยำ/ตำ น้ำพริก นึ่ง บั๊ง/ย่าง/ทอด มอบ ลาบ/หลู้ ส้า หมักดอง อ็อก อึก/ฮุ่ม แอ็บ และขนม/อาหารว่าง [17] ซึ่งสามารถแปลเป็นภาษาจีน

ได้ดังนี้ คำว่า แกง เป็น 汤 คั่ว เป็น 炒 เคี้ยว เป็น 熬 เจียว เป็น 煎 จอ เป็น 小火炖 ตำยำ เป็น 凉拌 น้ำพริก เป็น 辣酱 นึ่ง เป็น 蒸 บั้ว/ย่าง/ทอด เป็น 烤/烘/炸 มอบ เป็น 煨 ลาบ/หลู้ เป็น 剁 ล้ำ เป็น 杂拌 หมักดอง เป็น 腌 อ็อก เป็น 煲 อู้ก/อู่ม เป็น 炖 แอ็บ เป็น 包烧 และขนม/อาหารว่าง เป็น 甜点/零食

จากการศึกษาการเปลี่ยนชื่ออาหารภาคเหนือเป็นภาษาจีนดังกล่าวข้างต้น ผู้วิจัยมีข้อสังเกตว่า ในบางครั้งการเปลี่ยนชื่อประเภทอาหารที่อาจจะไม่เป็นที่รู้จักในวัฒนธรรมปลายทาง ผู้แปลมักจะใส่รสชาติของอาหารร่วมกับประเภทของอาหารลงไปในภาษาฉบับแปลด้วย เพื่อให้ผู้อ่านเข้าใจลักษณะของอาหารมากขึ้นถึงแม้ว่าในภาษาต้นฉบับจะไม่ปรากฏรสชาติในชื่ออาหารก็ตาม เช่น แปลคำว่า แกงหอย แกงขนุน แกงผักชะอม เป็น “泰北田螺辣汤” “生菠萝蜜辣汤” “臭菜辣汤” ตามลำดับ ซึ่งมีการใส่รสชาติเผ็ดของแกง (辣汤) ซึ่งหากจะแปลอาหารที่แสดงถึงประเภทของอาหารและรสชาติของอาหารสามารถพิจารณาการแปลดังต่อไปนี้ เช่น แปลคำว่า แกงจืด แกงเผ็ด และแกงส้ม เป็น “清汤” “辣汤” “酸汤” ตามลำดับ

2.3 ตัวอย่างการเปลี่ยนชื่ออาหารพื้นบ้านล้านนา จังหวัดเชียงราย

การแปลในครั้งนี้ใช้กลวิธีการแปลจากผลการศึกษาวิจัย ตารางที่ 1 เป็นเกณฑ์โดยนำชื่ออาหารมาจากรับอาหารพื้นบ้านล้านนา จังหวัดเชียงราย [16]

ตารางที่ 2 การเปลี่ยนชื่ออาหารท้องถิ่นในจังหวัดเชียงรายจากภาษาไทยเป็นภาษาจีนและกลวิธีการแปล

ต้นฉบับภาษาไทย	ฉบับแปลภาษาจีน	กลวิธีการแปล
ข้าวแรมพิน	凉粉	กลวิธีการแปลแบบแทนที่ทางวัฒนธรรม
ข้าวซอยน้อย	米凉皮	กลวิธีการแปลแบบแทนที่ทางวัฒนธรรม
ข้าวซอยฮ่อ	泰北咖喱鸡腿面条	กลวิธีการแปลแบบการอธิบาย
ขนมจีนน้ำเงี้ยว	泰北猪血米线	กลวิธีการแปลแบบการอธิบาย
ข้าวกันจิ้น	蒸猪血饭	กลวิธีการแปลแบบการอธิบาย
ห่อเนิ้ง	蕉叶蒸包	กลวิธีการแปลแบบตรงตัวและเพิ่มคำ
ข้าวแต๋น	米饼	กลวิธีการแปลแบบแทนที่ทางวัฒนธรรม
ข้าวต้มหัวหงอก	椰丝香蕉糯米糕	กลวิธีการแปลแบบการอธิบาย
ขนมเปี๊ยะ	泰北黑糯米糕	กลวิธีการแปลแบบการอธิบาย
ขนมวง	泰式“甜甜圈”	กลวิธีการแปลแบบแทนที่ทางวัฒนธรรม
ข้าวซอยตัด	泰北沙琪玛	กลวิธีการแปลแบบแทนที่ทางวัฒนธรรม
ขนมจ็อก (ขนมเทียน)	泰式“粽子”	กลวิธีการแปลแบบแทนที่ทางวัฒนธรรม

จากตารางที่ 2 พบว่ากลวิธีการเปลี่ยนชื่ออาหารท้องถิ่นในจังหวัดเชียงรายเป็นภาษาจีนนั้น ใช้กลวิธีการแปลแบบแทนที่ทางวัฒนธรรมมากที่สุด รองมาเป็นการใช้กลวิธีการแปลแบบการอธิบาย และกลวิธีการแปลแบบตรงตัว และเพิ่มคำตามลำดับ ซึ่งกลวิธีการแปลแตกต่างจากผลการวิเคราะห์ของตารางที่ 1 ผู้วิจัยพบว่า สาเหตุเพราะอาหารท้องถิ่นในจังหวัดเชียงรายได้รับและมีการผสมผสานทางวัฒนธรรมของจีนตอนใต้ (เชียงรุ่ง) รัฐฉานของเมียนมา (เชียงตุง) และล้านนาของไทย (เชียงใหม่ เชียงราย) โดยเฉพาะเขตอำเภอแม่สายซึ่งเป็นแหล่งที่มีการรับวัฒนธรรมที่หลากหลาย เนื่องจากมีเขตติดต่อกับหลายประเทศ สอดคล้องกับสำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากรากฐานชีวภาพ [18] ที่กล่าวว่าอาหารของภาคเหนือมีลักษณะเฉพาะร่วมกันที่เรียกว่า อาหารล้านนา เกิดจากการผสมผสานของวัฒนธรรมเดิมกับวัฒนธรรมของกลุ่มคนที่หลากหลาย เนื่องจากภาคเหนือของไทยมีอาณาเขตติดต่อกับประเทศพม่าและจีน ประกอบกับมีชาวไทยภูเขาหลายเผ่าพันธุ์

ผู้วิจัยพบว่า ข้าวแรมพิน ข้าวซอยน้อย ข้าวซอยฮ่อ ขนมจีนน้ำเงี้ยว และข้าวกันจีน ล้วนมีการรับวัฒนธรรมมาจากไทยลื้อ (เชียงรุ่ง) และไทยใหญ่ (เชียงตุง) ทำให้มีการใช้กลวิธีการแปลแบบเอาความ (แทนที่ทางวัฒนธรรม) เป็นหลัก แต่เนื่องจากการผสมผสานและปรับให้เข้ากับวัฒนธรรมในท้องถิ่นด้วยบางส่วน เวลาแปลจึงได้เพิ่มคำว่า ล้านนา หรือภาคเหนือของไทย (泰北) ลงไปด้วยเพื่อบ่งบอกถึงอัตลักษณ์เฉพาะตัวของอาหารท้องถิ่น สำหรับอาหารหวานนั้นถึงแม้ว่าจะเป็นอาหารพื้นบ้านล้านนาเป็นหลัก ซึ่งถ้าใช้กลวิธีการแปลแบบตรงตัวอาจไม่เป็นที่เข้าใจของผู้อ่านและไม่เป็นธรรมชาติในภาษาฉบับแปล จึงมีการเลือกใช้กลวิธีการแปลแบบเอาความผสมกับการเติมคำว่า ล้านนา (泰北) หรือหากเป็นขนมที่พบได้ในภาคอื่น ๆ ด้วย เช่น ขนมจ็อก ขนมวง ก็จะใช้คำกว้าง ๆ ว่าแบบไทย (泰式) เพิ่มลงไปฉบับแปล

สรุปและอภิปรายผล

จากการศึกษาข้างต้น สามารถอภิปรายผลได้ว่าการแปลชื่อเฉพาะทางวัฒนธรรมโดยเฉพาะการแปลชื่ออาหารนั้น ผู้แปลจะต้องมีความเข้าใจอย่างถ่องแท้ทั้งในภาษาต้นฉบับและภาษาฉบับแปลเป็นอย่างดี รวมถึงต้องเข้าใจวัฒนธรรมของทั้งสองภาษาอย่างลึกซึ้ง อาศัยการวิเคราะห์เพื่อตีความคำที่ต้องการแปลและบริบททางวัฒนธรรม เพราะบางครั้งต้องแปลในสิ่งที่ไม่ปรากฏในวัฒนธรรมของภาษาแปล หรืออาจเป็นสิ่งที่เหมือนกันทั้งสองวัฒนธรรม แต่ความเข้าใจแตกต่างกัน นอกจากนี้การแปลในบางครั้งอาจต้องแปลโดยรักษาคำในต้นฉบับให้มากที่สุด บางครั้งอาจต้องแปลให้สั้นกระชับ เข้าใจง่าย บางครั้งอาจต้องแปลให้เห็นภาพ หรือผู้อ่านเกิดความคุ้นชินมากที่สุดด้วยการรักษาความหมายมากกว่าการรักษาคำของต้นฉบับ ผู้แปลจะต้องพิจารณาถึงวัตถุประสงค์เพื่อเลือกกลวิธีการแปลให้สอดคล้อง เช่น คำว่า แกงขนุน ถ้าผู้แปลไม่เข้าใจว่าขนุนที่นำมาแกงเป็นขนุนดิบ เวลาแปลก็จะแปลว่า “菠萝蜜汤” ซึ่งในมโนทัศน์ของคนจีนจะรับรู้เกี่ยวกับขนุนว่าเป็นผลไม้รับประทานสุก ก็จะทำให้เข้าใจว่าเป็นแกงที่ทำจากขนุนสุกแทน และแกง หรือน้ำแกงในภาษาจีนจะนิยมใช้ “汤” ซึ่งคนจีนก็จะเข้าใจว่าเป็นซุปรหรือน้ำแกงจืด ซึ่งแกงขนุนของไทยมีรสชาติที่เผ็ด ดังนั้นเวลาแปลผู้แปลควรใช้ “辣汤” แทนการใช้ “汤” เพื่อให้เห็นลักษณะของอาหารว่าเป็นแกงเผ็ดที่มีส่วนผสมหลักจากขนุนดิบ หรือ คำว่า แกงหัวปลี ซึ่งภาษาต้นฉบับเป็นคำกลาง ๆ ไม่ได้ระบุชัดเจนว่าเป็นปลีของกล้วยชนิดไหน แต่ผู้แปลใช้คำว่า “芭蕉花” ซึ่งระบุเจาะจงไปว่าเป็นหัวปลีของกล้วยน้ำว้า หรือคำเรียกขนมในภาษาจีนมีหลายคำ เช่น 甜点, 糕点 และในบางครั้งเราก็จะพบว่างานแปลในชุดเดียวกันกลับปรากฏการใช้ทั้ง 甜点 “ของหวาน” และ 糕点 “ขนม” ซึ่งสามารถพบเห็นได้บ่อย เพราะฉะนั้นผู้แปลจึงควรทำความเข้าใจภาพความแตกต่างเล็กน้อยของสิ่งเหล่านี้ด้วย หรือแม้กระทั่งในบางครั้งหากเราต้องการแปลที่เน้นการนำเสนอความเป็นอาหารเหนือ “泰北” หรืออาหารไทย “泰式” ก็ต้องพิจารณาการใช้คำเหล่านี้ให้เหมาะสมด้วย

และในบางครั้งการแปลสามารถแปลได้หลายกลวิธี เช่น คำว่า แกงสะแล ขนมอาละหว่า ซึ่งผู้แปลเลือกใช้การแปลแบบผสมระหว่างการแปลตรงตัวและการแปลทับศัพท์ “萨雷咖喱” และ “阿拉瓦甜点” มากกว่าเลือกใช้การแปลแบบตรงตัวและเพิ่มคำเหมือนกับคำอื่น ๆ ที่เป็นรายชื่ออาหารที่ต้องการแสดงความมีเอกลักษณ์ของท้องถิ่นด้วยเหมือนกัน

หรือการแปลแบบแทนที่ทางวัฒนธรรมบางคำใช้การพิจารณาเลือกคำที่พบเจอบ่อยในภาษาแปลปลายทางหรือเป็นคำที่เห็นภาพชัดเจนมากกว่าที่จะพิจารณาถึงการแปลแบบรักษาคำภาษาต้นฉบับ หรือบางครั้งต้องอาศัยการแปลจากชื่อสามัญ ชื่อวิทยาศาสตร์ที่รับรู้ของผู้อ่านฉบับแปลที่ใช้เรียกคำในภาษาต้นฉบับว่าอย่างไร โดยเฉพาะการแปลชื่อของอาหารที่มีส่วนผสมของพืช เพื่อให้บรรลุผลในการสื่อความหมายมากกว่าความเท่าเทียม

สำหรับกลวิธีการแปลชื่ออาหารภาคเหนือจากภาษาไทยเป็นภาษาจีนนั้น ใช้กลวิธีการแปลแบบตรงตัวและการแปลแบบตรงตัวและเพิ่มคำมากที่สุด สอดคล้องกับผลการวิจัยของเนตรนันทิพย์ บุตดาวงค์ และศรินทร์สุระหาร [3] และผลการวิจัยของประเทืองพร วิรัชโกศล และนุชนาถ จันท์เจือศิริ [8] ที่พบว่า กลวิธีการแปลแบบตรงตัวเป็นกลวิธีแปลที่นิยมมากที่สุด แต่อาจจะมีผลการแปลแบบเติมคำในกรณีการแปลตรงตัวนั้นไม่สามารถสื่อสารให้เข้าใจ

ภาษาต้นฉบับอย่างถ่องแท้ ส่วนสาเหตุที่กลวิธีการแปลแบบถอดเสียงทับศัพท์นั้นไม่ปรากฏในการแปลชื่ออาหารนั้น เพราะไม่สามารถถ่ายทอดให้ผู้อ่านทราบถึงส่วนประกอบหรือรสชาติอาหารได้ จึงทำให้ชื่ออาหารที่แปลนั้นไม่เป็นที่ น่าสนใจสำหรับผู้บริโภค ซึ่งผลการวิจัยข้างต้นสอดคล้องกับผลการวิจัยของ เอกชัย แสงจันทร์ทะนุ [9] ซึ่งพบว่าในการ แปลชื่อภาพยนตร์ด้วยการถอดเสียงชื่อเรื่องจากภาษาไทยเป็นภาษาจีนทุกพยางค์ หรือเป็นการแปลทับศัพท์ชื่อเรื่อง ทั้งหมด ไม่สามารถสื่อถึงประเภทและเนื้อหาของละครหรือซีรีส์ซึ่งส่งผลต่อความสนใจของละคร รวมทั้ง นูรีดา สะมุ นูรีมัน ตาห์ และมานีชะ ดอลอ [19] ซึ่งศึกษารูปแบบกลวิธีการแปลชื่ออาหารไทยจากภาษาไทยเป็นภาษาอังกฤษ ซึ่งก็พบว่า การแปลด้วยการทับศัพท์เป็นการแปลที่ใช้บ่อยที่สุด ทั้งในเรื่องความยากของการออกเสียงตามการถอดเสียง และชาวต่างชาติไม่ทราบว่าชื่ออาหารนั้นบ่งบอกถึงลักษณะของอาหารในรูปแบบใด และมีส่วนประกอบอะไรบ้าง สอดคล้องกับสุพรรณิ ปิ่นมณี [6] และธีระ รุ่งธีระ [20] ที่กล่าวถึงการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาต่างประเทศ ถือเป็นการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม ต้องแปลให้เห็นภาพรวมถึงดึงดูดให้ผู้อ่านสนใจ จึงต้องหากวิธีการแปลที่สามารถ เข้าใจได้ง่ายและน่าดึงดูด โดยมักจะใช้ข้อความสั้น ๆ บอกชื่อ ลักษณะการทำ และเครื่องปรุงหรือเครื่องเคียงเล็กน้อย เพื่อให้ผู้อ่านเห็นภาพและเข้าใจได้ง่ายเกี่ยวกับอาหารชนิดนั้น ๆ

สำหรับชื่ออาหารที่มีลักษณะเด่นเกี่ยวกับส่วนประกอบ ลักษณะเด่นทางวัฒนธรรมเฉพาะพื้นที่หรือในกรณีที่เป็นคำที่ไม่ปรากฏในวัฒนธรรมปลายทางนิยมใช้การแปลแบบทับศัพท์ส่วนประกอบหลักเพื่อรักษาความโดดเด่น ของอาหารนั้น ร่วมกับการเพิ่มคำที่แสดงถึงเอกลักษณ์ทางพื้นที่ เช่น 泰北 (ภาคเหนือของไทย) 兰纳 (ล้านนา) หรือ 泰式 (แบบไทย) เป็นต้น

สำหรับข้อเสนอแนะแนวทางการแปลชื่ออาหารท้องถิ่นในจังหวัดเชียงรายเป็นภาษาจีนนั้น จะเน้นการแปล แบบเอาความด้วยการแทนที่ทางวัฒนธรรม หรือพยายามหาคำที่เทียบเคียงของภาษาแปลปลายทางโดยพยายาม ถ่ายทอดความหมายให้ผู้อ่านในภาษาปลายทางเข้าใจตรงกับผู้อ่านในภาษาต้นฉบับมากกว่าการรักษาคำของต้นฉบับ เป็นหลัก เนื่องจากอาหารในแต่ละท้องถิ่นมีลักษณะเด่นด้านวิธีการปรุง รสชาติอาหาร ดังนั้นการแปลสิ่งที่ไม่ปรากฏ หรือไม่เป็นที่รู้จักในวัฒนธรรมปลายทางนั้นเป็นเรื่องที่ซับซ้อนและยุ่งยาก ผู้แปลจึงต้องใช้กลวิธีที่หลากหลายเพื่อนำ สารไปสู่ผู้อ่านให้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยผู้แปลสามารถใช้การแปลด้วยการเพิ่มคำเพื่อให้ผู้อ่านเห็นภาพและเข้าใจ มากขึ้นถึงแม้ว่าคำนั้นจะไม่มีในต้นฉบับก็ตามซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของวรรณ แสงอร่ามเรือง [1] ที่กล่าวว่าในการ แปลนั้นหลักสำคัญคือ ผู้แปลจะต้องคำนึงถึงสถานการณ์ปลายทางที่จะต้องนำงานแปลนั้นไปใช้ และทำการถ่ายทอด เนื้อความหรือรูปแบบนั้น ๆ ให้เป็นที่เข้าใจได้ในภาษาหรือวัฒนธรรมปลายทาง

เอกสารอ้างอิง

- [1] วรรณ แสงอร่ามเรือง. (2563). *ทฤษฎีและหลักการแปล*. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- [2] องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน. (2559). *ท่องเที่ยวเชิงอาหาร*. กรุงเทพฯ: โคคูณ แอนด์ โค.
- [3] เนตรนันทิพย์ บุตดาวงค์, และศรันธร สุระหาร. (2564). การศึกษากลวิธีการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีน : กรณีศึกษาร้านอาหารไทยในนครเฉิงตู สาธารณรัฐประชาชนจีน. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี*, 12 (1), 171-184.
- [4] พิมพ์นัฐ เวสสะโกศล. (2562). *การแปลภาษาไทยเป็นภาษาอังกฤษ*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- [5] สัญฉวี สายบัว. (2560). *หลักการแปล* (พิมพ์ครั้งที่ 9). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- [6] สุพรรณิ ปิ่นมณี. (2561). *แปลผิด แปลถูก : คัมภีร์การแปลยุคใหม่*. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- [7] กนกพร นุ่มทอง. (2563). การศึกษาปัญหาการแปลบทขยายและส่วนเสริมจากภาษาจีนเป็นภาษาไทย. *วารสาร ภาษาและภาษาศาสตร์*, 38(2), 89-105.

- [8] ประเทืองพร วิรัชโกตี, และนุชนาท จันทรเจือศิริ. (2564). การแปลชื่ออาหารในพระราชนิพนธ์แปลวรรณกรรมจีนร่วมสมัยในสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้ากรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี. *วารสารจีนวิทยา*, 15 (1), 9-56.
- [9] เอกชัย แสงจันทร์ทะนุ. (2563). กลวิธีการแปลชื่อละครและซีรีส์ไทยเป็นภาษาจีน. *มนุษยศาสตร์สาร*, 21(1), 116-136.
- [10] กนกพร นุ่มทอง. (2554). *ตำราการแปลภาษาไทยเป็นภาษาจีน* (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: สถาบันขงจื๊อ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- [11] Lingshun, Z. (2018). *Understanding and Enhancing Translation*. Nanjing: Nanjing University.
- [12] Guangrong, D. (2013). *A Practical Coursebook for International Business Translation*. Beijing: Tsinghua University.
- [13] Shaoqing, H., and Shanshan, Y. (2017). *Shangwu Yingyu fanyi shiwu*. Beijing: Renmin University of China.
- [14] อาภิสรา พลนรัตน์, และไกรสิทธิ์ จามรจันทร์สาขา. (2562). การตั้งชื่ออาหารพื้นบ้านล้านนาในจังหวัดเชียงราย. *วารสารมังรายสาร*, 7(1), 13-26.
- [15] สถาบันภาษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. (2560). *Thai Food in 3 Languages*. สืบค้นเมื่อ 19 มิถุนายน 2564, จาก http://www.li.cmu.ac.th/upload/source/ebook/ThaiFood-ebook/LICMU_Thai_Food_1.pdf
- [16] รณิดา ปิงเมือง. (ม.ป.ป.). *ตำรับอาหารพื้นบ้านล้านนา จังหวัดเชียงราย*. สืบค้นเมื่อ 19 มิถุนายน 2564, จาก https://dol.thaihealth.or.th/resourcecenter/sites/default/files/documents/-1_45.pdf
- [17] ศูนย์สนเทศภาคเหนือ สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. (2550). *อาหารพื้นบ้านล้านนา*. สืบค้นเมื่อ 9 กรกฎาคม 2564, จาก <http://lannainfo.library.cmu.ac.th/lannafood/>
- [18] สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ. (2556). *สารานุกรมภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นไทย 4 ภาค* (พิมพ์ครั้งที่ 2). สืบค้นเมื่อ 24 มิถุนายน 2564, จาก <http://bedolib.bedo.or.th/book/11>
- [19] นูรีดา สะมุ, นูรีมัน ตาห์เร, และมานีชะ ดอลอ. (2560). การวิเคราะห์โครงสร้างภาษาในการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาอังกฤษ. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยพะเยา*, 5(1), 81-100.
- [20] ชีระ รุ่งธีระ. (2560). ความเป็นไทยและความเป็นอื่นในชื่ออาหารไทยที่แปลเป็นภาษาฝรั่งเศส. ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติ เวทีวิจัยมนุษยศาสตร์ไทย ครั้งที่ 12* (หน้า 10-33). นครปฐม: มหาวิทยาลัยศิลปากร.