

บทความวิจัย (Research Article)

ศึกษาวิเคราะห์คำศัพท์ที่ใช้ในครัว

An analytical Study of Vocabulary Used in the Kitchen

ศราวุธ สุดงูเหลือม¹, วัฒนชัย หมั่นยิ่ง².
Sarawut Sudnguluam^{1*}, Watanachai Monying²

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวิเคราะห์คำศัพท์ที่ใช้ในครัวซึ่งพบในชีวิตประจำวัน เพื่อรวบรวม พิจารณาการใช้คำศัพท์ และความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในครัว ผู้วิจัยเลือกศึกษา แนวคิดทฤษฎีการจำแนกชนิดของคำในภาษาไทยของกำชัย ทองหล่อ แล้วเลือกใช้ทฤษฎี การจำแนกชนิดของคำในภาษาไทยเฉพาะคำนาม คำกริยา และคำวิเศษณ์ เพื่อกำหนดเป็นเกณฑ์ ในการจำแนกคำศัพท์ที่ใช้ในครัวเรือน โดยจำแนกเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ 1) คำนามที่ใช้เรียกภาชนะ ในครัว 2) คำกริยาที่ใช้ในครัว และ 3) คำวิเศษณ์ที่ใช้ในครัว ผลการวิจัยพบว่าคำศัพท์ที่ใช้ ในครัวเรือนประเภทคำกริยามีจำนวนมากที่สุด คือ 98 คำ รองลงมา คือ คำวิเศษณ์ที่ใช้ในครัว จำนวน 80 คำ และน้อยที่สุดคือคำนามที่ใช้ในครัว จำนวน 46 คำ คำศัพท์ที่ใช้ในครัวเหล่านี้ถือ เป็นการสะท้อนให้เห็นถึงความหลากหลายของการใช้คำศัพท์ในครัว ทั้งทางด้านภาษาและ วัฒนธรรมไทย

คำสำคัญ: วิเคราะห์ คำศัพท์ ครัว

¹ หลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร

Master of Arts Program in Thai Language, Faculty of Humanities, Naresuan University

² รองศาสตราจารย์ประจำภาควิชาภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร

Associate Professor in Department of Thai Language, Faculty of Humanities, Naresuan University

*Corresponding author; email: manunsree55@gmail.com

Abstract

The objectives of this article are to study and analyze the vocabulary used in the kitchen found in daily life, to collect, consider and find the meaning of the vocabulary used in the kitchen. The researcher selects the concept of classification theory in Thai language of Kamchai Thonglor to study and then select theories of classification of words in Thai, specifically in nouns, verbs and adverbs in order to set agreement for categorized vocabulary in the kitchen by diving into 3 groups: 1) nouns used in the kitchen containers, 2) verbs used in the kitchens and 3) adverbs used in the kitchens. The results found that verbs used in the kitchens were found the most in 98 words, followed by 80 words for adverbs and the least was 46 words for nouns. The vocabulary used in the kitchens reflects the variety of vocabulary in the kitchen, both in Thai language and culture.

Keywords: a study an analysis the vocabulary kitchen

บทนำ

ประเทศไทยเป็นประเทศหนึ่งที่มีวัฒนธรรมมาอย่างยาวนานนับตั้งแต่สมัยสุโขทัย เป็นต้นมา ไม่ว่าจะเป็นวิถีชีวิต ความเป็นอยู่ การเกษตรกรรม อาหารการกิน เป็นต้น วัฒนธรรมเหล่านี้ได้ตกผลึกและเป็นมรดกตกทอดมาจนถึงปัจจุบันด้วยภูมิปัญญา สอดคล้องกับดวงเด่น บุญปก (2559, น.18) ซึ่งสรุปได้ว่าวัฒนธรรมในแต่ละสังคมไทยล้วนก่อกำเนิดขึ้นมาจากความรู้ที่ได้รับการสั่งสมมานับตั้งแต่อดีตที่บรรพบุรุษได้สั่งสมด้วยประสบการณ์ ตลอดจนลองผิดลองถูกจนตกทอดมาเป็นวัฒนธรรมที่เรียกว่า “ภูมิปัญญา” จะเห็นได้ว่าวัฒนธรรมไทยส่วนหนึ่งจะสะท้อนจากภาษาที่ใช้ในชีวิตประจำวัน

ปัจจุบันผู้คนในสังคมไทยได้มีคำศัพท์ที่ใช้ในชีวิตประจำวันอย่างมากมาย สิ่งนี้เองนับเป็นการสะท้อนให้เห็นถึงความรุ่มรวยของคำในภาษาไทย ซึ่งเห็นได้จากคำศัพท์ที่ใช้เฉพาะกลุ่ม เช่น คำศัพท์ที่ใช้ในแวดวงอาชีพทหาร ตำรวจ แม่บ้าน เป็นต้น จากสถานการณ์การใช้คำศัพท์เฉพาะกลุ่มดังกล่าวนี้ทำให้ผู้วิจัยมีความสนใจที่จะศึกษาคำศัพท์ที่ใช้ในครัว เนื่องจากครัวเป็นวัฒนธรรมที่สะท้อนให้เห็นเรื่องการกิน อันเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ของการดำรงชีวิตมนุษย์ ผู้วิจัยจึงเห็นว่ามีความสำคัญอย่างยิ่งที่จะศึกษาคำศัพท์ที่ใช้ในครัวซึ่งจำเป็นต้องรวบรวมและนำเสนอคำและความหมาย เพื่อให้เห็นถึงความหลากหลายด้านคำศัพท์และความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในครัว

สะท้อนวัฒนธรรมของครัวไทย ตลอดจนการเอื้อประโยชน์แก่ผู้ที่จะเรียนรู้การเรียกคำศัพท์ที่ใช้ในครัวเหล่านี้ ซึ่งจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องศึกษาลักษณะ ความหมาย และการใช้คำศัพท์เฉพาะของคำเรียกนั้น ๆ ให้ถ่องแท้เสียก่อน เพราะมิเช่นนั้นอาจเกิดความผิดพลาดหรือสับสนในการสื่อสารขณะนั้นได้ ทั้งนี้การศึกษาวเคราะห์เรื่องคำศัพท์ที่ใช้ในครัวยังถือเป็นประโยชน์ต่อการอนุรักษ์คำเรียกต่าง ๆ ไว้ เพื่อไม่ให้เกิดการสูญหายไปตามกาลเวลาอีกด้วย

วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาวเคราะห์คำศัพท์และความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในครัว

กรอบแนวคิดในการวิจัย

สำหรับในด้านทฤษฎีที่เกี่ยวกับการจำแนกชนิดของคำที่ใช้ในการศึกษา ผู้วิจัยกำหนดทฤษฎีเพื่อใช้ในการศึกษาดังต่อไปนี้



ภาพ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

1. **คำนามที่ใช้เรียกภาชนะในครัว** คือ กลุ่มของคำนามที่ใช้เรียกภาชนะในครัว
2. **คำกริยาที่ใช้ในครัว** คือ คำศัพท์ที่ใช้ในครัวชนิดคำกริยา ผู้วิจัยจัดจำแนกพิจารณาออกเป็น 4 ประเภท ได้แก่ คำกริยาที่แสดงการทำให้ขาดหรือแยกออกจากกัน คำกริยาที่แสดงการเปลี่ยนรูปร่าง คำกริยาที่แสดงถึงกรรมวิธีการประกอบอาหารคาวหวาน และคำกริยาที่แสดงถึงการกินอาหาร
3. **คำวิเศษณ์ที่ใช้ในครัว** หมายถึง คำศัพท์ที่ใช้ในครัวซึ่งผู้วิจัยจัดจำแนกพิจารณาออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่ คำวิเศษณ์ที่ใช้ในครัวซึ่งเป็นคำแสดงกลิ่น คำวิเศษณ์ที่ใช้ในครัวซึ่งมี

คำเรียกอาหารและวัตถุดิบประกอบกับ คำแสดงสี และคำวิเศษณ์ที่ใช้ในครัวซึ่งเป็นคำที่แสดงรสชาติของอาหาร

วิธีดำเนินการวิจัย

1. เก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลคำศัพท์ที่ใช้ในครัวจากแหล่งข้อมูลดังต่อไปนี้

1.1 เก็บรวบรวมข้อมูลจากประสบการณ์ใช้คำศัพท์ในครัวของผู้วิจัย

1.2 เก็บรวบรวมข้อมูลจากหนังสือที่อธิบายคำศัพท์ที่ใช้ในครัว ได้แก่ พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 และหนังสืออัตลักษณ์อาหารไทย 4 ภาค

1.3 เก็บรวบรวมข้อมูลจากสื่อออนไลน์ ได้แก่ เว็บไซต์มาตรฐานพระเครื่อง เว็บไซต์ศูนย์วิจัยข้าวอุบลราชธานี เว็บไซต์ TCI - THAIJO เว็บไซต์ desserttools เว็บไซต์ madchima เว็บไซต์ museum - press และเว็บไซต์ goosiam

1.4 เก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก คือ รองศาสตราจารย์ ดร.ชัชวดี ศรีลัมพ์¹

2. จำแนกข้อมูล

ใช้ทฤษฎีการจำแนกชนิดของคำในภาษาไทยของกำชัย ทองหล่อ (2545, น.196-264) จากนั้นจึงเลือกใช้ทฤษฎีการจำแนกชนิดของคำในภาษาไทยเฉพาะคำนาม คำกริยา และคำวิเศษณ์เพื่อกำหนดเป็นเกณฑ์ในการจำแนกคำศัพท์ที่ใช้ในครัวเรือน โดยจำแนกเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่

2.1 คำนามที่ใช้เรียกภาชนะในครัว

2.2 คำกริยาที่ใช้ในครัว

2.3 คำวิเศษณ์ที่ใช้ในครัว

¹ รองศาสตราจารย์ประจำภาควิชาภาษาศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

ผลการวิจัย

ผู้วิจัยได้ดำเนินการรวบรวมและอธิบายความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในครัวตามที่ใช้จริง นอกจากคำศัพท์บางคำที่ต้องอาศัยข้อมูลอื่น ๆ ประกอบ เช่น พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน เป็นต้น โดยจำแนกอธิบายได้ดังต่อไปนี้

1. คำนามที่ใช้เรียกภาชนะในครัว คือ กลุ่มของคำนามที่ใช้เรียกภาชนะในครัว มีจำนวน 46 คำ

ตัวอย่าง

1.1 **กะละมัง** คือ ภาชนะที่มีขนาดใหญ่เหมาะสำหรับใส่อาหารที่มีปริมาณมาก เช่น น้ำน้ำกะทิที่คั้นเรียบร้อยแล้วใส่กะละมังเตรียมไว้ เป็นต้น ส่วนในภาษาถิ่นบางแห่งเรียกว่า “กะมั่ง”

1.2 **กระຈ่า** คือ ภาชนะที่ใช้สำหรับละเลงขนมเบื้อง มีด้ามสำหรับจับแต่ในพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน (2554, น.24) กล่าวว่า “กระຈ่า น. เครื่องใช้ตักแกงหรือตักข้าว ทำด้วยกะลามะพร้าวมีด้ามถื่อ, จวก จ่า หรือ ตวก ก็ว่า.”



ภาพ 2 รูปกระຈ่า ที่มา (http://cs.lnwfile.com/_/cs/_raw/dh/r/ad.jpg)

1.3 **กระซอน** คือ ภาชนะที่มีลักษณะคล้ายกระทะใบเล็กแต่มีรูเล็ก ๆ จำนวนมาก มีด้ามจับ และส่วนมากทำจากโลหะ ใช้สำหรับรองสิ่งที่ต้องการทำให้สะเด็ดน้ำ เช่น ใช้กระซอนกรองน้ำกะทิ เป็นต้น

1.4 **กระดั่ง** คือ ภาชนะที่สานด้วยไม้ไผ่เพื่อใช้สำหรับผัดหรือแยกเปลือกที่ผ่านการกะเทาะแล้วออกจากวัตถุดิบ

2. คำกริยาที่ใช้ในครัว คือ คำศัพท์ที่ใช้ในครัวชนิดคำกริยา ผู้วิจัยจัดจำแนกพิจารณาออกเป็น 4 ประเภท ได้แก่ คำกริยาที่แสดงการทำให้ขาดหรือแยกออกจากกัน คำกริยาที่แสดง

การเปลี่ยนรูปร่าง คำกริยาที่แสดงถึงกรรมวิธีการประกอบอาหารคาวหวาน และคำกริยาที่แสดงถึงการกินอาหาร มีดังต่อไปนี้

2.1 คำกริยาที่แสดงการทำให้ขาดหรือแยกออกจากกัน คือ กลุ่มของคำกริยาที่ใช้ในครัว ซึ่งมีความหมายแสดงถึงการทำให้ขาดหรือแยกออกจากกัน มีจำนวน 24 คำ

ตัวอย่าง

2.1.1 ขูด เป็นคำกริยาที่ใช้เรียกการนำภาชนะที่มีความแข็ง เช่น มีด ช้อน กระจ่ายขูดมะพร้าว เป็นต้น เพื่อทำให้ชิ้นเนื้อทั้งเนื้อสัตว์ ผัก และผลไม้ให้หลุดออกจากกัน เช่น ขูดมะพร้าวโดยใช้กระจ่ายขูดมะพร้าว เป็นต้น

2.1.2 ขอด เป็นคำกริยาที่ใช้เรียกการนำภาชนะที่มีลักษณะแข็งทำให้หลุดออกจากกัน เช่น มีด ช้อน เป็นต้น มีกรรมวิธีคล้ายกับคำว่า “ขูด” เช่น ใช้มีดหรือช้อนแข็ง ๆ เพื่อขอดเกล็ดปลา เป็นต้น

2.1.3 คัด เป็นคำกริยาจากภาษาถิ่นที่ใช้เรียกการนำอุปกรณ์ที่ใช้ขูดผักและผลไม้มาขูด เพื่อทำให้ชิ้นผักผลไม้มีลักษณะเป็นเส้น เช่น คัดมะละกอให้เป็นเส้น เป็นต้น

2.1.4 ฉีก เป็นคำกริยาที่ใช้มือทำให้สิ่งที่ต้องการให้ขาดออกจากกัน สิ่งที่ถูกฉีกจะมีลักษณะเป็นชิ้นหรือแผ่นชิ้นอยู่กับความต้องการของผู้ประกอบอาหาร การฉีกจะใช้ระยะเวลาที่รวดเร็วกว่าการตัด เช่น ฉีกเนื้อปลาอย่างหรือปลารอบเพื่อเตรียมต้มโคล้ง เป็นต้น บางครั้งอาจใช้กับการฉีกใบตองเพื่อเย็บเป็นกระทงสำหรับใส่อาหาร

2.2 คำกริยาที่แสดงการเปลี่ยนรูปร่าง คือ กลุ่มของคำกริยาที่ใช้เพื่อแสดงการเปลี่ยนรูปร่างของสิ่งต่าง ๆ เช่น คำกริยาที่ทำให้สิ่งนั้นละเอียด แหวก และหยาบ เป็นต้น มีจำนวน 17 คำ ซึ่งคำกริยาที่แสดงการเปลี่ยนแปลงรูปร่างมีคำเรียกและลักษณะที่ต่างกันออกไป

ตัวอย่าง

2.2.1 ขยำ คือ การใช้มือคลุกวัตถุดิบให้เข้ากัน อาจมีการออกแรงบีบเพื่อให้เป็นเนื้อเดียวกัน เช่น ขยำข้าว ขยำปลา เป็นต้น

2.2.2 ขยี้ คือ การใช้มือทั้งสองข้างบีบวัตถุดิบซ้ำ ๆ ให้แหวก เช่น ขยี้ใบเตย เป็นต้น

2.2.3 โขลก คือ การนำเครื่องเทศมาทำให้แหวกหรือหยาบด้วยการโขลก โดยการใช้ครก คนที่ทำครัวจะเชื่อว่า การโขลกเครื่องเทศจะทำให้กลิ่นและรสชาติของอาหารมีความอร่อยกว่าการนำเครื่องเทศไปปั่นหรือบดด้วยเครื่อง เช่น โขลกเครื่องแกงทั้งหมดเข้าด้วยกันให้ละเอียด (อัตลักษณ์อาหารไทย 4 ภาค, น.13) เป็นต้น

2.2.4 ต่อย คือ การตัดส่วนหนึ่งออกจากส่วนหนึ่ง เช่น ต่อยมะพร้าว ต่อยหอย เป็นต้น ปรากฏพบสำนวนคำพังเพยว่า “พูดเป็นต่อยหอย” นอกจากนี้ยังใช้เรียกการตีไข่ว่า “ต่อยไข่”

2.3 คำกริยาที่แสดงถึงกรรมวิธีประกอบอาหารคาวหวาน คือ กลุ่มของคำกริยาที่แสดงถึงกรรมวิธีการประกอบอาหาร ผู้วิจัยจะอธิบายความหมายของกลุ่มคำกริยา มีจำนวน 43 คำ ตัวอย่าง

2.3.1 กวน คือ การประกอบอาหารโดยใช้การกวนอาหารกับไฟอ่อน ๆ จะมีรสชาติอย่างไร ขึ้นอยู่กับชนิดของอาหาร เช่น กวนพุทรา เป็นต้น

2.3.2 กริล (grill) คือ การนำเนื้อสัตว์และผักผลไม้มาปิ้งผ่านอุปกรณ์ที่เรียกว่า “เครื่องกริลล์” เพื่อให้เนื้อสัตว์และผักผลไม้สุก เครื่องกริลล์นี้ได้รับความนิยมจากผู้ประกอบอาหารอย่างมากเนื่องจากไม่ยุ่งยากเหมือนเตาถ่านที่ต้องใช้กรรมวิธีการก่อไฟ สังเกตได้จากตามร้านอาหารที่ใช้เครื่องกริลล์ย่างไส้กรอก เนื้อสัตว์ ลูกชิ้น และบาร์บีคิว (barbecue) เป็นต้น

2.3.3 ก้อย คือ การนำเนื้อสัตว์ดิบมาหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ แล้วนำเครื่องปรุงรสมาคลุกเคล้าให้เข้ากัน ผู้ประกอบอาหารและผู้นิยมบริโภคจะมีความเชื่อว่าเนื้อสัตว์ที่ยังดิบอยู่จะสุกด้วยความเปรี้ยวของมะนาวที่บีบลงไป เช่น ก้อยกุ้ง ก้อยเนื้อ เป็นต้น

2.3.4 คั่ว คือ การนำเนื้อสัตว์ เครื่องเทศ หรืออื่น ๆ ตามที่ต้องการมาคั่วในกระทะร้อนโดยไม่ใช้น้ำมัน เช่น ข้าวคั่ว พริกแห้งคั่ว เป็นต้น หรือเป็นชื่อแกงประเภทหนึ่งเรียกว่า “แกงคั่ว” ที่ใช้กะทิแทนน้ำมัน เป็นต้น

2.4 คำกริยาที่แสดงถึงการกินอาหาร คือ กลุ่มของคำกริยาที่ใช้เรียกการรับประทานอาหาร มีจำนวน 14 คำ ตัวอย่าง

2.4.1 กัด คือ การกินอาหารโดยการใช้ฟันกัดให้เป็นชิ้น ๆ เช่น กัดขนม เป็นต้น

2.4.2 กลืน คือ การกินอาหารในระยะสุดท้ายหลังจากการขบเคี้ยวเรียบร้อยแล้ว จึงกลืนให้อาหารนั้น ๆ ลง

2.4.3 ขบ คือ การกินอาหารด้วยการใช้ฟันกรามขบ เช่น ขบเปลือกเกาลัด เป็นต้น

2.4.4 เคี้ยว คือ การกินอาหารรูปแบบหนึ่ง เมื่ออาหารอยู่ในปากแล้ว ผู้กินจะขบฟันไปมาเพื่อให้อาหารแตกในบางครั้งอาจใช้เรียกชนิดของอาหารว่า “ของขบเคี้ยว” คือของที่กินเล่นหรืออาหารว่างที่มีลักษณะกรุบกรอบ

3. คำวิเศษณ์ที่ใช้ในครัว หมายถึง คำศัพท์ที่ใช้ในครัวซึ่งผู้วิจัยจัดจำแนกพิจารณาออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่ คำวิเศษณ์ที่ใช้ในครัวซึ่งเป็นคำแสดงกลิ่น คำวิเศษณ์ที่ใช้ในครัวซึ่งมีคำเรียกอาหารและวัตถุดิบประกอบกับคำแสดงสี และคำวิเศษณ์ที่ใช้ในครัวซึ่งเป็นคำที่แสดงรสชาติของอาหารดังนี้

3.1 คำวิเศษณ์ที่ใช้ในครัวซึ่งเป็นคำแสดงกลิ่น หมายถึง กลุ่มของคำวิเศษณ์ที่ใช้ในครัวซึ่งเป็นคำแสดงกลิ่น เช่น หอม เหม็น ฯลฯ มีจำนวน 18 คำ

ตัวอย่าง

3.1.1 อุ่น หมายถึง กลิ่นชนิดหนึ่งมักใช้คู่กับกลิ่นของหอมแดง หอมหัวใหญ่ หรือในบางครั้งอาจใช้เป็นคำเรียกประกอบกับสุรบางชนิดที่มีกลิ่นอุ่นว่า เหล้าอุ่น ซึ่งเหล้าอุ่นนี้อาจนำมาใช้ในการประกอบอาหารบางอย่างได้ เช่น ผัดซีเม่า เป็นต้น บางกรณีอาจนำมาเรียกกลิ่นที่เหม็นออกอุ่น ๆ เช่น กลิ่นของยาสูบที่มีกลิ่นแรงว่ายาอุ่น เป็นต้น

3.1.2 ตู หมายถึง กลิ่นชนิดหนึ่งที่ค่อนข้างเหม็น เช่น ปลาเกลือเหม็นตุ ปลาร้าที่เค็มเลี่ยนน้อยจนทำให้เนื้อปลาบางส่วนเน่าไปอาจทำให้เหม็นตุได้ หรือในบางครั้งอาจใช้เรียกกลิ่นของอาหารที่ไม่มั่นใจว่ายังรับประทานได้อยู่หรือไม่ว่า “แกงถั่วนี้มีกลิ่นออกตุ ๆ” คือคล้ายกับจะเสียซึ่งไม่สามารถรับประทานได้ เป็นต้น

3.1.3 หิน เป็นกลิ่นชนิดหนึ่งใช้เรียกอาหารทอดที่ใช้ไขมันเก่าซึ่งเก็บไว้นาน เช่น กากหมูทอดร้านนี้มีกลิ่นหินของน้ำมันที่ใช้ทอด หรืออาหารที่ทอดเก็บไว้นานจะทำให้มีกลิ่นหิน ในบางครั้งจะใช้เรียกกลิ่นของกะทิที่เก็บไว้นานจนทำให้มีกลิ่นหิน

3.1.4 เหม็นเขียว เป็นคำขยายของกลิ่นเหม็นของผักที่มีกลิ่นแรงเป็นกลิ่นคนละชนิดกับกลิ่นอุ่น เช่น เหม็นเขียวของชะอม เป็นต้น

3.2 คำวิเศษณ์ที่ใช้ในครัวซึ่งมีคำเรียกอาหารและวัตถุดิบประกอบกับคำแสดงสี หมายถึง กลุ่มของคำที่ใช้ในครัวซึ่งมีคำเรียกชื่ออาหารและวัตถุดิบประกอบไปกับคำแสดงสี เช่น ดำ แดง ขาว ฯลฯ มีจำนวน 24 คำ

ตัวอย่าง

3.2.1 แกงเขียวหวาน เป็นแกงชนิดหนึ่งที่มีคำเรียกว่า “เขียว” ซึ่งเป็นคำแสดงสีของแกงชนิดนี้ ผู้ประกอบอาหารจะใช้วิธีการโคลกเครื่องแกงโดยนำเครื่องเทศที่มีสีเขียวแทบทั้งหมด เช่น พริกสีเขียว ตะไคร้ ผีวมะกรูด เป็นต้น

3.2.2 แงงแดง เป็นแกงชนิดหนึ่งที่มีคำเรียกว่า “แดง” แสดงให้เห็นว่าแกงชนิดนี้มีสีแดง บางท้องถิ่นอาจเรียกว่า “แกงเผ็ด” เนื่องจากมีทั้งสีแดงจากพริกแกงและพริกสดแล้วยังออกรสเผ็ดนารสชาติอื่น ๆ ด้วย

3.2.3 แกงเหลือง เป็นแกงชนิดหนึ่งที่มีคำเรียกว่า “เหลือง” ซึ่งเป็นคำแสดงสีของแกงชนิดนี้ แกงเหลืองจะต้องอาศัยสีเหลืองจากขมิ้นเป็นส่วนประกอบหลัก แม้ว่าออกรสเผ็ดมากเนื่องจากเป็นอาหารท้องถิ่นทางภาคใต้ แต่ก็ยังคงได้รับความนิยมจากคนทั่วไป

3.2.4 ข้าวขาว เป็นข้าวที่มีสีตามคำแสดงสี คือ “ขาว” ซึ่งเป็นข้าวสารที่ผ่านการขัดสีจนเหลือแต่สีขาวของเมล็ดข้าว (หากไม่ขัดสีจนขาวจะเรียกว่า “ข้าวกล้อง”) เป็นที่นิยมรับประทานในหมู่คนไทยเนื่องจากความคุ้นเคยและหาซื้อง่าย

3.3 คำวิเศษณ์ที่ใช้ในครัวซึ่งเป็นคำที่แสดงรสชาติของอาหาร คือ กลุ่มของคำวิเศษณ์ที่แสดงรสชาติของอาหาร มีจำนวน 15 คำ

ตัวอย่าง

3.3.1 กลมกล่อม คือ รสชาติที่มีความพอดี ไม่มีรสใดรสนึงโดดเด่นเกินไป เช่น ใส่อั่วมีรสชาติดกลมกล่อม ไม่เผ็ด ไม่เปรี้ยว ไม่แข็ง (อัตลักษณ์อาหารไทย 4 ภาค : น.25)

3.3.2 ขม คือ รสชาติที่มีความกระด้างลิ้น รสชาติขมอาจรับรสได้จากผักสีเขียว เช่น มะระ สะเดา เป็นต้น

3.3.3 เข้มข้น คือ รสชาติของอาหารที่เข้มข้นกว่ากลมกล่อม ใกล้เคียงกับคำในภาษาถิ่นอีสานว่า “แซ่บ” เช่น ต้มยำกุ้ง เป็นต้น

3.3.4 เค็ม คือ รสชาติที่ได้จากการปรุงรสด้วยเกลือหรือเครื่องปรุงรสที่มีส่วนผสมของเกลือ

สรุปและอภิปรายผล

จากการศึกษาวิเคราะห์คำศัพท์ที่ใช้ในครัวพบว่ามีคำนามที่ใช้เรียกภาชนะในครัว คำกริยาที่ใช้ในครัว และคำวิเศษณ์ที่ใช้ในครัว ซึ่งผู้วิจัยเลือกคำศัพท์ที่ใช้ในครัวจากประสบการณ์ของผู้วิจัย โดยสามารถสรุปได้ดังต่อไปนี้

ตาราง 1 แสดงคำนามที่ใช้เรียกภาชนะในครัวและระบุจำนวน

จำนวนคำ	คำนามที่ใช้เรียกภาชนะในครัว
46	1. กะละมัง 2. กระຈ้า 3. กระชอน 4. กระตัง 5. กระท້าย 6. กระทิก 7. กระทืบ 8. กระท่ง 9. กระท้ง 10. กระทะ 11. กระบวย 12. ข้หรือตะแกรง 13. เขียง 14. ครก 15. เครื่องปั่น 16. จาน 17. จัก 18. ขาม 19. ช้อน 20. ชั่งหรือร้งถึง 21. ตะเกียบ 22. ตะหลิว 23. ตุ่มหรือโอง 24. ตักกับข้าว 25. ตูเย็น 26. เตาแก๊ส 27. เตาเชิงกราน 28. เตาไมโครเวฟ 29. เตาอ้งโล่ 30. เตาอบ 31. ถาด 32. โถ 33. ถ้วย 34. ทะนาน 35. ทัพพี 36. ผ้าขาวบาง 37. ผ่าซี 38. พาย 39. มีด 40. สาก 41. ส้อม 42. เสวียน 43. ไห จู จู 44. หม้อ 45. หวด และ 46. โอ

จากตาราง 1 คำนามที่ใช้เรียกภาชนะในครัว คือ กลุ่มของคำนามที่ใช้เรียกภาชนะในครัว ในคำที่ใช้เรียกภาชนะในครัวจำนวน 46 คำ จะพบว่ามีกรเรียกภาชนะตามลักษณะเฉพาะของภาชนะชนิดนั้น ๆ บางคำได้มีการหยิบยืมคำเรียกมาจากภาษาต่างประเทศ เช่น เตาไมโครเวฟ เป็นต้น หรือบางชิ้นได้มีการหยิบยืมมาจากวัฒนธรรมการรับประทานอาหารจากต่างประเทศ เช่น ตะเกียบที่มาจากประเทศจีน เป็นต้น อย่างไรก็ตามในคำนามที่ใช้เรียกภาชนะในครัวบางคำจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องนำภาพมาประกอบ เนื่องจากภาชนะเหล่านั้นอาจลดความนิยมในการใช้หรือความนิยมในคำเรียกนั้น ๆ ลงไป

ตาราง 2 แสดงคำกริยาที่ใช้ในครัวและระบุจำนวน

จำนวนคำ	คำกริยาที่ใช้ในครัว
24	คำกริยาที่แสดงการทำให้ขาดหรือแยกออกจากกัน ได้แก่ 1. ขุด 2. ขอด 3. คัด 4. ฉีก 5. เฉาะ 6. เฉือน 7. ข้อนหัวกะทิ 8. เชือด 9. ซอย 10. เต้าหรือตอก 11. ถือ 12. บั๊ 13. โปะ 14. ผ่า 15. ฝัด 16. ผาน 17. ฟัน 18. โม่ 19. แยก 20. รูด 21. แล่ 22. สับ 23. สไลด์ และ 24. หั่น

จำนวนคำ	คำกริยาที่ใช้ในครัว
17	คำกริยาที่แสดงการเปลี่ยนรูปร่าง ได้แก่ 1. ขยำ 2. ขยี้ 3. โขลก 4. คั้น 5. ต่อย 6. ตาก 7. ตำ 8. ตี 9. ทูบ 10. บด 11. ปั่น 12. ปีบ 13. บุบ 14. ปั่น 15. ปั่น 16. ยี และ 17. ร่อน
43	คำกริยาที่แสดงถึงกรรมวิธีการประกอบอาหารคาวหวาน ได้แก่ 1. กวน 2. กริล (grill) 3. ก้อย 4. คั่ว 5. เคี้ยว 6. โคะ 7. คลุก 8. เคล้า 9. เจียว 10. ฉาบ 11. เชื่อม 12. แช่ต้ม 13. ดง 14. ดอง 15. ต้ม 16. ตุ่น 17. ทอด 18. ทา 19. นาบ 20. นึ่ง 21. ปิ้ง 22. ป่ม 23. เปียก 24. ผัด 25. เผา 26. พล่า 27. ฟาด 28. มูน 29. ย่าง 30. ยำ 31. รม 32. รวน 33. โรย 34. ลวก 35. ลาบ 36. หลั 37. เวฟ 38. หุง 39. หมก 40. หมัก 41. เหยาะ และชะเหยาะ 42. อบ และ 43. อัง
14	คำกริยาที่แสดงถึงการกินอาหาร ได้แก่ 1. กัด 2. กลืน 3. ขบ 4. คด 5. เคี้ยว 6. จิบ 7. จูบ 8. ชิม 9. ต้ม 10. ดูด 11. แทะ 12. เปิบ 13. เลีย และ 14. อม
รวม	98

จากตาราง 2 คำกริยาที่ใช้ในครัว คือ คำศัพท์ที่ใช้ในครัวชนิดคำกริยา ผู้วิจัยจัดจำแนกพิจารณาออกเป็น 4 ประเภท ได้แก่ คำกริยาที่แสดงการทำให้ขาดหรือแยกออกจากกัน คำกริยาที่แสดงการเปลี่ยนรูปร่าง คำกริยาที่แสดงถึงกรรมวิธีการประกอบอาหารคาวหวาน และคำกริยาที่แสดงถึงการกินอาหาร ผู้วิจัยได้พิจารณาจำแนกกลุ่มของคำกริยาที่ใช้ในครัวออกเป็น 4 กลุ่ม ได้แก่

1. คำกริยาที่แสดงการทำให้ขาดหรือแยกออกจากกันจำนวน 24 คำ ผู้วิจัยพบว่ากลุ่มคำกริยาที่แสดงการทำให้ขาดหรือแยกออกจากกันจะมีคำเรียกกริยาที่แตกต่างกันออกไป ส่วนมากจะใช้มีดและของมีคมในการทำให้ขึ้นของเนื้อสัตว์ ผักและผลไม้ขาดหรือแยกออกจากกัน คำเรียกบางคำอาจบ่งถึงการออกแรง ขนาด ลักษณะหรือสัญญาณของสิ่งที่ต้องการทำให้ขาดหรือแยกออกจากกัน เช่น การตัดจะเป็นการทำให้สิ่งที่ถูกตัดมีลักษณะเป็นชิ้นหนากว่าการแล่ เป็นต้น

2. คำกริยาที่แสดงการเปลี่ยนรูปร่างจำนวน 17 คำ ในคำกริยาที่แสดงการเปลี่ยนรูปร่างพบว่า ในคำเรียกต่าง ๆ จะบ่งถึงกรรมวิธีในการทำให้รูปร่างของสิ่งที่กระทำเกิดการเปลี่ยนแปลงในลักษณะที่จำเพาะ ในกลุ่มนี้จะปรากฏคำที่เกิดจากวิวัฒนาการในการประกอบอาหารโดยใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าเป็นเครื่องทุ่นแรงมาเรียกการกระทำนั้น ๆ เช่น นำผลไม้ไปปั่นในเครื่องปั่น เป็นต้น

3. คำกริยาที่แสดงถึงกรรมวิธีการประกอบอาหารคาวหวานจำนวน 43 คำ ในคำกริยาที่แสดงถึงกรรมวิธีการประกอบอาหารคาวหวาน พบว่า คำเรียกต่าง ๆ ที่บ่งถึงกรรมวิธีเฉพาะที่แตกต่างกันออกไป ในกลุ่มนี้จะปรากฏทั้งคำเรียกที่เป็นกรรมวิธีการประกอบอาหารจากภาษาถิ่นและกรรมวิธีการประกอบอาหารจากอิทธิพลภาษาต่างประเทศ เช่น นำไปเวฟ คือ การนำไปทำให้สุกด้วยการใช้เตาไมโครเวฟ (microwave) เป็นต้น อย่างไรก็ตาม ในการประกอบอาหารของครัวไทยจะนิยมการถนอมอาหาร ซึ่งแม้ว่าในปัจจุบันจะมีวิวัฒนาการทางเทคโนโลยีเพื่อการเก็บถนอมอาหารไว้รับประทานได้ยาวนานกว่าแต่ก่อน เช่น ตู้เย็น เป็นต้น จึงพอสังเกตได้ว่าอาจมาจากปัจจัย 2 ประการ ประการแรกคือความต้องการเก็บอาหารไว้เพื่อรับประทานในช่วงขาดแคลนหรือประการที่สองอาจเพราะความต้องการรสชาติเฉพาะที่เกิดจากการถนอมอาหารนั้น ๆ เช่น ต้องการรสเปรี้ยวจากหน่อไม้ดอง เป็นต้น

4. คำกริยาที่แสดงถึงการกินอาหารจำนวน 14 คำ ในคำกริยาที่แสดงถึงการกินอาหารจะพบคำเรียกต่าง ๆ ที่แสดงกรรมวิธีการกินอาหารที่แตกต่างกันออกไป คำบางคำอาจจำแนกเป็นการกินอาหารซึ่งเป็นกรรมวิธีเฉพาะของอาหารชนิดนั้น เช่น ดูด เคี้ยว เป็นต้น แต่คำบางคำก็อาจจำแนกเป็นการชิมอาหารเพื่อปรุงรสก่อนรับประทาน เช่น ชิม ลอง เป็นต้น ดังนั้น จึงใช้คำเรียกการกินอาหารตามลักษณะที่ผู้เรียกต้องการกินอาหารชนิดนั้น

ตาราง 3 แสดงคำวิเศษณ์ที่ใช้ในครัวและระบุจำนวน

จำนวนคำ	คำวิเศษณ์ที่ใช้ในครัว
18	คำวิเศษณ์ที่ใช้ในครัวซึ่งเป็นคำแสดงกลิ่น ได้แก่ 1. ฉุน 2. ตู 3. หืน 4. เหม็นเขียว 5. เหม็นคาว 6. เหม็นฉ่ำ 7. เหม็นนม 8. เหม็นเนย 9. เหม็นบูด 10. เหม็นเปื้อน 11. เหม็นเปรี้ยว 12. เหม็นลม 13. เหม็นโอ้ 14. เหม็นไหม้ 15. หอมเกรียม 16. หอมฉุย 17. หอมหวาน และ 18. หอมหวาน
24	คำวิเศษณ์ที่ใช้ในครัวซึ่งมีคำเรียกอาหารและวัตถุดิบประกอบกับคำแสดงสี ได้แก่ 1. แกงเขียวหวาน 2. แกงแดง 3. แกงเหลือง 4. ข้าวขาว 5. ข้าวแดง 6. ข้าวมันปู 7. ข้าวเหนียวดำ 8. ข้าวเหนียวแดง 9. ข้าวหอมนิล 10. งาขาว 11. งาดำ 12. ถั่วเหลือง 13. น้ำพริกตาแดง 14. น้ำมันถั่วเหลือง 15. พริกเขียว 16. พริกไทยขาว 17. พริกแดง 18. พริกไทยดำ 19. พริกเหลือง 20. พักเขียว 21. พักทอง 22. มันม่วง 23. หัวเผือก และ 24. หอมแดง

จำนวนคำ	คำวิเศษณ์ที่ใช้ในครัว
15	คำวิเศษณ์ซึ่งเป็นคำที่แสดงรสชาติของอาหารจำนวน 15 คำ ได้แก่ 1. กลมกล่อม 2. ขม 3. เข้มข้น 4. คาว 5. เค็ม 6. จัดจ้าน 7. จืดหรืออ่อน 8. นุ่มนวล 9. ปรา่ 10. เปรี้ยว 11. เผ็ด 12. ฝาด 13. เปื้อน 14. มัน และ 15. หวาน
รวม	57

จากตาราง 3 คำวิเศษณ์ที่ใช้ในครัว หมายถึง คำศัพท์ที่ใช้ในครัวซึ่งผู้วิจัยจัดจำแนกพิจารณาออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่ คำวิเศษณ์ที่ใช้ในครัวซึ่งเป็นคำแสดงกลิ่นคำวิเศษณ์ที่ใช้ในครัวซึ่งมีคำเรียกอาหารและวัตถุดิบประกอบกับคำแสดงสี และคำวิเศษณ์ที่ใช้ในครัวซึ่งเป็นคำที่แสดงรสชาติของอาหารในการศึกษาวิเคราะห์คำวิเศษณ์ที่ใช้ในครัวนั้น ผู้วิจัยได้พิจารณาจำแนกออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่

1. คำวิเศษณ์ที่ใช้ในครัวซึ่งเป็นคำแสดงกลิ่นจำนวน 18 คำ ผู้วิจัยพบว่า ในส่วนของการกล่าวถึงคำวิเศษณ์ที่ใช้ในครัวเรือนซึ่งเป็นคำแสดงกลิ่นจะมีการใช้คำแสดงกลิ่นทั้งหอมและเหม็นที่ต่างกันไปบ้างก็ใช้เรียกจำกัดเฉพาะวัตถุดิบหรืออาหารชนิดหนึ่งชนิดใดเท่านั้น เช่น เหม็นโอ จะใช้กับกลิ่นเหม็นของผลไม้ที่เก็บไว้นานเท่านั้น เป็นต้น ในชีวิตประจำวันได้มีการนำคำวิเศษณ์ที่ใช้เรียกกลิ่นมาเป็นคำประกอบการบอกความรู้สึกของมนุษย์ ซึ่งประกอบ เจริญจิตรกรรม (2551, น.94-102) ได้อธิบายโวหารลักษณะของโวหารภาพพจน์แง่โวหารอาวตพากย์ (synesthesia) ว่าเป็นการใช้คำบอกสัมผัสที่ผิดจากธรรมดาของมนุษย์หรือผิดไปจากบริบทที่เคยใช้กัน เช่น อารมณ์ บุต คำว่า “บุต” เป็นคำที่ใช้กับอาหาร เป็นต้น เมื่อนำมาใช้กับอารมณ์จึงอาจเป็นการใช้ผิดสัมผัสจากที่คุ้นเคย แต่ก็สามารถสื่อถึงความไม่พอใจได้

2. คำวิเศษณ์ที่ใช้ในครัวซึ่งมีคำเรียกอาหารและวัตถุดิบประกอบกับคำแสดงสี จำนวน 24 คำ ในคำวิเศษณ์ที่ใช้ในครัวซึ่งมีคำเรียกอาหารและวัตถุดิบประกอบกับคำแสดงสีจะปรากฏคำเรียกสีอยู่ร่วมกับคำเรียกอาหารและวัตถุดิบ โดยจะเรียกตามสีของอาหารที่มองเห็น ในบางครั้งเราอาจพบคำเรียกสีในลักษณะอื่น ๆ เช่น การเรียกสีผิวของคนที่ขาวเกินกว่าปกติว่า “ผิวเผือก” ซึ่งเป็นสีที่มีลักษณะคล้ายกันกับเนื้อด้านในของเผือก ด้วยเหตุนี้น่าจะเป็นเพราะผู้กล่าวคำเรียกสีได้เปรียบเทียบกับสิ่งที่สามารถประสบพบเจอในธรรมชาติ นับเป็นการอธิบายความจากลักษณะเชิงนามธรรมให้เป็นลักษณะเชิงรูปธรรมมากขึ้น ซึ่งต้องอาศัยสิ่งที่เป็นรูปธรรมที่อาจมีลักษณะเหมือนกันหรือมีลักษณะอย่างใดอย่างหนึ่งร่วมกันมากแล้วเปรียบเทียบกับ ส่วนในอาหารทางภาคใต้ส่วนใหญ่จะนิยมนำมันมาใช้เป็นเครื่องเทศหลักในการประกอบอาหาร จึงทำให้อาหาร

มีสีเหลือง เช่น แกงเหลือง เป็นต้น ทั้งนี้เนื่องจากชาวไต้หวันนำปลาและอาหารทะเลมาประกอบอาหาร ซึ่งสัตว์ทะเลและอาหารทะเลเหล่านั้นจะมีกลิ่นที่ความมาก การนำมันมาเป็นเครื่องเทศจึงจะสามารถดับกลิ่นคาวได้ดี (อัตลักษณ์อาหารไทย 4 ภาค, น.69)

3. คำวิเศษณ์ซึ่งเป็นคำที่แสดงรสชาติของอาหารจำนวน 15 คำ จะเห็นได้ว่ารสชาติของอาหารจะมีความพอดีหรือไม่ นั้น ล้วนขึ้นอยู่กับรสชาติเฉพาะประเภทและชนิดของอาหารที่สำคัญที่สุดต้องขึ้นอยู่กับรสนิยมของผู้ปรุงอาหารและผู้รับประทานอาหารชนิดนั้นด้วย เช่น คำว่า “เผ็ด” ในอาหารของภาคใต้มักจะมีรสชาติเผ็ดกว่าอาหารของภาคเหนือ เป็นต้น อย่างไรก็ตามการบ่งถึงรสชาติของอาหารบางอย่างมีลักษณะเชิงปัจเจก ขึ้นอยู่กับลิ้นรับรสและรสนิยมเฉพาะของแต่ละคน เช่น ในอาหารจานเดียวกันที่มีรสเผ็ด ซึ่งอาจเผ็ดเกินไปสำหรับบางคน แต่ไม่เผ็ดมากสำหรับบางคน เป็นต้น

เมื่อสังเกตการใช้คำศัพท์บางคำจะพบว่ามีการใช้คำที่ปฏิพจน์เสียงกัน หรือการที่เสียงของ คำศัพท์ทั้ง 2 คำเคยเป็นเสียงเดียวกันมาก่อน แต่เมื่อระยะเวลาผ่านไปการออกเสียงอาจผิดเพี้ยนไปบ้าง แต่การเปลี่ยนแปลงเชิงปฏิพจน์นั้นเป็นการเปลี่ยนแปลงไปอย่างมีระบบ ซึ่งเป็นผลให้ทั้ง 2 คำมีความหมายเดียวกันแต่เสียงต่างกัน เช่น คำว่า “ตอก” และ “เตาะ” เมื่อสังเกตเสียงของตัวสะกด /-ก/ ของคำว่า “ตอก” แล้ว จะพบว่าสามารถปฏิพจน์เสียงกับตัวสะกด /-อ/ ของคำว่า “เตาะ” ได้ ซึ่งทั้งสองคำใช้สระเอาะและสระออ ซึ่งเป็นสระที่ปฏิพจน์เสียงกันคือสระเสียงสั้นและสระเสียงยาว แต่มีฐานที่เกิดของเสียงสระหลังต่ำเช่นเดียวกัน ดังนั้นทั้งสองคำจึงน่าจะเป็นคำๆ เดียวกันมาก่อน แล้วเกิดการออกเสียงต่างกันไป เป็นต้น นี่อาจจะเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้คำเรียกบางคำเกิดเสียงที่แตกต่างกัน ดังนั้นการศึกษาแง่การเปรียบเทียบเสียงของคำในเชิงการปฏิพจน์เสียงน่าจะเป็นประโยชน์ต่อการเข้าใจความหมายของคำศัพท์ที่สอดคล้องกับลักษณะที่กล่าวมาข้างต้น

นอกจากนี้จะเห็นได้ว่าคำศัพท์ที่ใช้ในครัวมีจำนวนมาก ผู้วิจัยจึงจำแนกคำศัพท์ออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่ คำนาม คำกริยา และคำวิเศษณ์ พบว่าคำศัพท์ที่ใช้ในครัวประเภทคำกริยามีจำนวนมากที่สุดคือ 98 คำ รองลงมาคือคำวิเศษณ์ที่ใช้ในครัวจำนวน 57 คำ และน้อยที่สุดคือคำนามที่ใช้ในครัวจำนวน 46 คำ คำศัพท์ที่ใช้ในครัวเหล่านี้เป็นการสะท้อนให้เห็นถึงความหลากหลายของการใช้คำศัพท์ในครัวทั้งทางด้านภาษาและวัฒนธรรมไทย ปรากฏคำในภาษาไทยมาตรฐาน คำในภาษาไทยถิ่น และคำที่ได้รับอิทธิพลจากต่างประเทศ คำเรียกต่าง ๆ ที่นำมาใช้เรียก ล้วนขึ้นอยู่กับลักษณะและกรรมวิธีเฉพาะสำหรับการใช้เรียกในครัว ผู้ที่จะเรียนรู้การเรียกคำศัพท์ที่ใช้ในครัวต้องศึกษาลักษณะ ความหมาย และการใช้เฉพาะของคำเรียกนั้น ๆ ให้ถี่ถ้วน

ก่อนเพราะมีเช่นนั้นอาจเกิดความสับสนในการสื่อสารได้ การศึกษาวิเคราะห์เรื่องคำศัพท์ที่ใช้ในครัวจึงเป็นประโยชน์ต่อทั้งผู้ที่เรียนรู้ภาษาที่ใช้ในครัวและต่อการอนุรักษ์คำเรียกต่าง ๆ ไว้เพื่อไม่ให้เกิดการสูญหายไปตามกาลเวลาโดยเฉพาะอย่างยิ่งวิวัฒนาการทางเทคโนโลยีและการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมในปัจจุบัน สอดคล้องกับแนวความคิดของสนม ครุฑเมือง (2555, น.71) ที่ได้กล่าวว่า “วัฒนธรรมการกินมือก็กำลังจะหายไป เนื่องจากมีเทคโนโลยีของการผลิตซอสและซอสนี้ก็มีราคาถูกชาวบ้านเริ่มกินข้าวด้วยซอสนี้มากขึ้น...ลักษณะเหล่านี้จึงเป็นช่วงต่อของการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมจากการ ‘กินมือ’ เปลี่ยนไป ‘กินซอส’”

จากการพิจารณาคำเรียกต่าง ๆ เช่น ดอง ตาก หมัก อบ เป็นต้น ทำให้เห็นวัฒนธรรมการถนอมอาหารเพื่อนำไปบริโภคในช่วงต่างฤดู แม้ในปัจจุบันจะมีวิวัฒนาการทางด้านเทคโนโลยีในการถนอมอาหารมากมาย แต่ความนิยมในการถนอมอาหารก็ยังมีจำนวนไม่น้อย นั่นอาจเป็นเพราะความคุ้นชินกับกรรมวิธี รสชาติของอาหาร ตลอดจนอัตลักษณ์ของอาหารชนิดนั้นก็เป็นไปได้

ข้อเสนอแนะ

ควรศึกษาเรื่องคำศัพท์ที่ใช้ในครัวเพิ่มเติมโดยใช้ทฤษฎีทางภาษาศาสตร์

เอกสารอ้างอิง

- กรมส่งเสริมวัฒนธรรม. (ม.ป.ป). *อัตลักษณ์อาหารไทย 4 ภาค*. กรุงเทพฯ: ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.
- กรุงสยาม เว็บไซต์มาตรฐานพระเครื่อง. (2559). *งานกระเบื้อง โอ่ง อ่าง กระถางบัว เครื่องเคลือบโบราณ*. สืบค้นจาก <http://uauuction4.uamulet.com/AuctionDetail.aspx?bid=384&qid=21396>
- ภิญญา สุตทะสาร. (ม.ป.ป). *กากถั่วเหลืองมีคุณค่าโปรตีนอย่างไร !*. สืบค้นจาก <http://ubn.brd.in.th/web/images/soybean/soybean2.htm>
- กำชัย ทองหล่อ. (2545). *หลักภาษาไทย*. กรุงเทพฯ: บริษัทรวมสาส์น (1977) จำกัด.
- ดวงเด่น บุญปก. (2559). *บทบาทของครอบครัวในการสืบทอดภูมิปัญญาเกี่ยวกับอาหาร: กรณีศึกษาครอบครัวไทยภาคกลาง*. สืบค้นจาก <https://www.tci-thaijo.org/index.php/parichartjournal/article/view/49530>.
- นิสิตมหาวิทยาลัยเกษตร A17. (2554). *จวก*. สืบค้นจาก <https://desserttools.wordpress.com>

- ประคอง เจริญจิตรกรรม. (2551). *หลักการเขียนวิจารณ์วรรณกรรม*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2556). *พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554* (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: ราชบัณฑิตยสถาน.
- สนม ครุฑเมือง. (2555). *สังคมและวัฒนธรรมจากเครื่องใช้ในครัว ตำบลหาดกรวด* (รายงานผลการวิจัย). พิษณุโลก: ภาควิชาภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- สำนักงานส่งเสริมพระพุทธศาสนา จังหวัดสระบุรี. (2550). *วัดสารคามลอนพระ-เณร สานกระบี่ ข้าวเหนียว- ผักสมาน*. สืบค้นจาก <http://www.madchima.org/forum/index.php?topic=11843.0>
- สำนักพิมพ์มิวเซียมเพรส. (2558). *ชุดพบ “ไหสี่หู” เตาแม่ค้าน้อยที่ “ญี่ปุ่น” ใช้บรรจุกำมะถัน*. สืบค้นจาก <http://www.museum-press.com/content>
- Goosiam.com. (2559). *ทำนายฝันเห็นเสวียน เสวียนหม้อข้าว ทำนายฝันว่าเห็นเสวียน เสวียนหม้อข้าว หรือเห็นคนหัวผ่านหน้าไป ฉบับที่ 2 ผืนวันศุกร์*. สืบค้นจาก <http://goosiam.com/question.asp?gid=1766>
- The thai Tool. (2560). *กระจำไม้ (ที่ทำขนมเปี๊ยะ) Equipment Thai Dessert. (Kra Ja). 016-CW*. สืบค้นจาก http://cs.lnwfile.com/_/cs/_raw/dh/rl/ad.jpg