

การเชื่อมโยงความด้วยคำเชื่อมในหนังสือตำรับอาหารไทย

Conjunctive Cohesion in Authentic Thai Cuisine Book

วันที่รับบทความ : 20 พฤษภาคม 2562
วันที่แก้ไขบทความ : 11 กรกฎาคม 2562
วันที่ตอบรับบทความ : 15 กรกฎาคม 2562

เต๋อหย่ง หลี¹
ซัลมาน ดาราฉาย²

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ 2 ประการ คือ 1) เพื่อจำแนกประเภทของการเชื่อมโยงความด้วยคำเชื่อมในหนังสือตำรับอาหารไทย และ 2) เพื่อศึกษาความถี่ของการเชื่อมโยงความด้วยคำเชื่อมในหนังสือตำรับอาหารไทย ข้อมูลที่ใช้ในการศึกษาเป็นข้อมูลภาษาที่เก็บรวบรวมมาจากวิธีปรุงอาหารในหนังสือตำรับอาหารไทย สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลคืออัตราส่วนร้อยละและค่าเฉลี่ย ผลการศึกษาปรากฏว่า การเชื่อมโยงความด้วยคำเชื่อมจำแนกเป็น 16 ประเภท เรียงตามลำดับความถี่ในการปรากฏจากมากไปน้อย ได้แก่ การเชื่อมโยงแสดงเวลา (ร้อยละ 28.89) การเชื่อมโยงแสดงความคล้อยตาม (ร้อยละ 16.00) การเชื่อมโยงแสดงสถานที่ (ร้อยละ 14.96) การเชื่อมโยงแสดงการอ้างอิง (ร้อยละ 8.59) การเชื่อมโยงแสดงลักษณะ (ร้อยละ 6.96) การเชื่อมโยงแสดงเครื่องมือ (ร้อยละ 6.67) การเชื่อมโยงแสดงเหตุ (ร้อยละ 5.78) การเชื่อมโยงแสดงสิ่งที่มีส่วนร่วม (ร้อยละ 4.59) การเชื่อมโยงแสดงแหล่งที่มา (ร้อยละ 2.81) การเชื่อมโยงแสดงการเลือก (ร้อยละ 2.07) การเชื่อมโยงแสดงเจ้าของ (ร้อยละ 0.89) การเชื่อมโยงแสดงตัวอย่าง (ร้อยละ 0.89) การเชื่อมโยงแสดงการเปรียบเทียบ (ร้อยละ 0.30) การเชื่อมโยงแสดงการแนะนำ (ร้อยละ 0.30) การเชื่อมโยงแสดงผล (ร้อยละ 0.15) และการเชื่อมโยงแสดงการยกเว้น (ร้อยละ 0.15) ผลการศึกษาแสดงให้เห็นว่า การเชื่อมโยงความด้วยคำเชื่อมมักเป็นการเชื่อมโยงแสดงเวลา การเชื่อมโยงแสดงความคล้อยตาม และการเชื่อมโยงแสดงสถานที่ ตามลำดับ เพื่อช่วยให้ผู้อ่านเข้าใจและปฏิบัติตามวิธีปรุงอาหารได้ตามขั้นตอนทีละขั้น

คำสำคัญ : การเชื่อมโยงความ คำเชื่อม หนังสือตำรับอาหารไทย

¹ นักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาภาษาไทยเพื่อการสื่อสารสมัยใหม่ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต

² อาจารย์ ดร. สาขาวิชาภาษาไทยเพื่อการสื่อสารสมัยใหม่ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต

e-mail: salman.dar@kbu.ac.th

Conjunctive Cohesion in Authentic Thai Cuisine Book

Received: May 20, 2019

Revised: July 11, 2019

Accepted: July 15, 2019

Deyong Li ¹

Salman Darachai ²

Abstract

This research has 2 purposes: 1) to classify the types of conjunctive cohesion in authentic Thai cuisine book, and 2) to analyze the frequency of conjunctive cohesion in Authentic Thai Cuisine Book. The language data collected for the study derived from authentic Thai cuisine book. The statistical analysis was done by using percentage and mean. The results of the study show that conjunctive cohesion can be classified into 16 types which were ranked from high to low as follows: time (28.89%), addition (16.00%), places (14.96%), reference (8.59%), procedure (6.96%), instrument (6.67), cause (5.78%), coordination (4.59%), origin (2.81%), choice (2.07%), possession (0.89%), example (0.89%), comparison (0.30%), introduction (0.30%), result (0.15%), and exception (0.15%). Regarding the results, conjunctive cohesion found in Authentic Thai Cuisine Book tended to be time, addition, and places respectively in order to assist readers to understand and follow cooking step by step.

Keywords: Cohesion, Conjunction, Thai Cuisine Book

¹ Graduate student in Master of Arts, Program in Thai Language to Modern Communication, Faculty of Liberal Arts, Kasem Bundit University

² Lecturer, Department of Thai Language to Modern Communication, Faculty of Liberal Arts, Kasem Bundit University
e-mail: salman.dar@kbu.ac.th

บทนำ

ในชีวิตประจำวัน คนไทยนิยมทักทายกันว่า “กินข้าวหรือยัง” คำทักทายนี้แสดงให้เห็นความสำคัญของอาหารการกิน คนไทยตั้งแต่อดีตกินทั้งข้าวเหนียวและข้าวเจ้า โดยข้าวเหนียวเป็นอาหารของชาวบ้านเพราะไม่บุง่ายและกินอึดท้อง ส่วนข้าวเจ้าเป็นอาหารของชนชั้นสูง ก่อนจะแพร่กระจายไปยังชาวบ้านจนเป็นที่นิยมอย่างในปัจจุบัน (ฝ่ายวิชาการ สถาพรบุ๊คส์, 2558, หน้า 84) คนไทยโดยทั่วไปมักพูดถึงอาหารและสิ่งต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหารเสมอ เนื่องจากการกินอาหารที่สะอาดและมีประโยชน์มีส่วนช่วยให้สุขภาพดีและมีภูมิคุ้มกันโรคภัยไข้เจ็บ กล่าวได้ว่า อาหารมีความสำคัญเพราะเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่สำหรับการดำรงชีวิตของมนุษย์ ยิ่งไปกว่านั้น อาหารยังเป็นสิ่งที่เชื่อมโยงไปถึงสังคม เศรษฐกิจ และการเมืองของประเทศ รวมทั้งเป็นรากฐานของความเจริญรุ่งเรืองทั้งหลายด้วย (โตมร ศุขปรีชา, 2559, หน้า 7-8)

ประเทศไทยมีอาหารหลากหลายประเภทและได้ชื่อว่าเป็นอู่อาหารอันมาตั้งแต่สมัยโบราณ อาหารไทยแบ่งเป็นประเภทต่าง ๆ ได้แก่ อาหารคาว ขนมหวาน อาหารว่าง และเครื่องดื่ม นอกจากนี้ก็มีอาหารในท้องถิ่น และอาหารไทยตามฤดูกาล (โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน, 2559, หน้า 11) คนไทยส่วนใหญ่เริ่มเรียนรู้เรื่องอาหารการกินและฝึกหัดปรุงอาหารกับพ่อแม่หรือญาติผู้ใหญ่ในครอบครัว ต่อมาก็อาจเรียนรู้วิธีปรุงอาหารจากสื่อต่าง ๆ เช่น รายการวิทยุและโทรทัศน์ เว็บไซต์ แผ่นพับ นิตยสาร และหนังสือที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับวิธีปรุงอาหารซึ่งจัดพิมพ์เผยแพร่และวางจำหน่ายอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน

ภาษาที่ใช้แสดงวิธีปรุงอาหารโดยทั่วไปมีลักษณะเป็นข้อความที่ต่อเนื่องกัน นักภาษาศาสตร์เรียกข้อความที่ต่อเนื่องกันนี้ว่า สัมพันธสาร หรือระบบข้อความ (discourse) ซึ่งหมายถึง “หน่วยภาษาที่ปรากฏต่อเนื่องกันในระดับที่สูงกว่าประโยคเดี่ยว ๆ” (ชลธิชา บำรุงรักษ์, 2558, หน้า 134) ทั้งนี้ สัมพันธสารต้องมีคุณสมบัติที่สำคัญ คือ การเชื่อมโยงความ (cohesion) ซึ่งมีความหมายตามที่ อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ (2552, หน้า 117) อธิบายไว้ดังนี้

“ความเกี่ยวพันระหว่างประโยคหนึ่งกับอีกประโยคหนึ่ง ซึ่งทำให้ข้อความที่ประกอบด้วยประโยคต่าง ๆ เหล่านั้นไม่ใช่เป็นเพียงการนำประโยคมาเรียงต่อกันให้ข้อความยาวขึ้นเท่านั้น แต่เนื้อความของประโยคเหล่านั้นต้องมีความต่อเนื่องและเกี่ยวพันกัน อันจะทำให้ผู้ฟังหรือผู้อ่านเข้าใจสิ่งที่ผู้พูดหรือผู้เขียนต้องการสื่อสารได้ ความเกี่ยวพันและต่อเนื่องของประโยคต่าง ๆ ในสัมพันธสารเรียกว่า การเชื่อมโยงความ”

คำอธิบายข้างต้นแสดงให้เห็นว่า การเชื่อมโยงความคือความสัมพันธ์ระหว่างประโยคหนึ่งกับประโยคอื่น ๆ ที่อยู่แวดล้อม และทำให้ประโยคต่าง ๆ ที่เรียงต่อกันรวมเป็นข้อความเดียวกัน ประโยคแต่ละประโยคในข้อความใดข้อความหนึ่งจึงไม่ได้ปรากฏอย่างอิสระ แต่มีความสัมพันธ์กับประโยคอื่นด้วยความสัมพันธ์นี้อาจเป็นความสัมพันธ์ด้านโครงสร้างหรือด้านความหมายก็ได้ และเป็นความสัมพันธ์ที่ปรากฏได้ทั้งระหว่างคำ วลี หรือข้อความที่ต่อเนื่องกันด้วย (ชลธิชา บำรุงรักษ์, 2558, หน้า 141) ตัวอย่างการเชื่อมโยงความในข้อความภาษาไทยที่มีเนื้อหาแสดงวิธีปรุงอาหารมีดังนี้

(ก) “ล้างข้าวผ่านน้ำหลาย ๆ ครั้ง อย่างเบามือจนกว่าน้ำจะใส” (วิทยาลัยดุสิตธานี, 2558, หน้า 76)

(ข) “เตรียมเครื่องหมักกุ้งโดยโซลกรากผักชี กระเทียม และพริกไทยรวมกันให้ละเอียด” (วิทยาลัยดุสิตธานี, 2558, หน้า 15)

(ค) “ควรพาดเนื้อปลาทรายบนอ่างที่หล่อด้วยน้ำแข็ง เพื่อให้เนื้อปลาทรายเหนียว” (วิทยาลัยดุสิตธานี, 2558, หน้า 29)

ตัวอย่าง (ก) แสดงให้เห็นการเชื่อมโยงความประเภหนึ่งที่เราเรียกว่า การเชื่อมโยงแสดงเวลา รูปภาษาที่เป็นตัวบ่งชี้ของการเชื่อมโยงความประเภนี้ ได้แก่ คำเชื่อมบอกความสัมพันธ์ทางเวลา คำว่า “จนกว่า” ส่วนตัวอย่าง (ข) แสดงให้เห็นการเชื่อมโยงแสดงลักษณะ รูปภาษาที่เป็นตัวบ่งชี้ คือ คำเชื่อมบอกลักษณะ คำว่า “โดย” และการเชื่อมโยงแสดงความคล้อยตามที่มีตัวบ่งชี้ คือ คำเชื่อมบอกความคล้อยตาม คำว่า “และ” สำหรับตัวอย่าง (ค) มีการเชื่อมโยงแสดงสถานที่ รูปภาษาที่เป็นตัวบ่งชี้ คือ คำเชื่อมบอกความสัมพันธ์ทางสถานที่ คำว่า “บน” และการเชื่อมโยงแสดงการอ้างถึง รูปภาษาที่เป็นตัวบ่งชี้ คือ คำเชื่อมบอกการอ้างถึง คำว่า “ที่” รวมทั้งมีการเชื่อมโยงแสดงเหตุ รูปภาษาที่เป็นตัวบ่งชี้ คือ คำเชื่อมบอกเหตุ คำว่า “เพื่อ” สังเกตได้ว่า การเชื่อมโยงความด้วยคำเชื่อมในตัวอย่าง (ก) - (ค) ดังกล่าวข้างต้นอาจแบ่งเป็นประเภทย่อยได้หลายประเภ ได้แก่ การเชื่อมโยงแสดงเวลา การเชื่อมโยงแสดงลักษณะ การเชื่อมโยงแสดงความคล้อยตาม การเชื่อมโยงแสดงสถานที่ การเชื่อมโยงแสดงการอ้างถึง และการเชื่อมโยงแสดงเหตุ

อย่างไรก็ตาม ผู้วิจัยพบว่า ยังไม่มีการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับการเชื่อมโยงความด้วยคำเชื่อมในข้อความที่แสดงวิธีปรุงอาหารในภาษาไทยมาก่อน การศึกษาเกี่ยวกับการเชื่อมโยงความที่ผ่านมาในอดีตมักเป็นการศึกษาข้อความประเภอื่น ๆ เช่น วิทยานิพนธ์เรื่อง “การศึกษาเปรียบเทียบการเชื่อมโยงความในรายการสารคดีไทยและสารคดีแปลทางโทรทัศน์” (นันทิกานต์ ศิลปสร, 2542) วิทยานิพนธ์เรื่อง “การศึกษาเปรียบเทียบกลวิธีการเชื่อมโยงความในนวนิยายที่แปลจากต้นฉบับภาษาอังกฤษและภาษาญี่ปุ่นเป็นภาษาไทย” (จิรายุ งามเหมาะ, 2549) วิทยานิพนธ์เรื่อง “การเชื่อมโยงความในเรื่องเล่าของเด็กไทยอายุ 4-7 ปี ที่มีพื้นฐานสิ่งแวดล้อมต่างกัน” (สุวัฒน์ คชเขต, 2553) และวิทยานิพนธ์เรื่อง “การเชื่อมโยงความและความเกี่ยวข้องของเรื่องที่สนทนาในการสนทนาแบบเป็นกันเองระหว่างเพศชายและเพศหญิง” (ชินจิตต์ อธิวรกุล, 2553)

จากรายละเอียดเกี่ยวกับข้อความที่มีเนื้อหาแสดงวิธีปรุงอาหารและการเชื่อมโยงความดังกล่าวข้างต้น ผู้วิจัยมีคำถามในการวิจัยครั้งนี้ว่า การเชื่อมโยงความด้วยคำเชื่อมในข้อความที่แสดงวิธีปรุงอาหารในภาษาไทยมีลักษณะอย่างไร แบ่งเป็นกี่ประเภ และแต่ละประเภมีความถี่ในการปรากฏมากน้อยเพียงใด ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาเรื่องการเชื่อมโยงความด้วยคำเชื่อมในหนังสือตำรับอาหารไทย โดยมีวัตถุประสงค์ดังนี้

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อจำแนกประเภทของการเชื่อมโยงความด้วยคำเชื่อมในหนังสือตำรับอาหารไทย
2. เพื่อศึกษาความถี่ของการเชื่อมโยงความด้วยคำเชื่อมในหนังสือตำรับอาหารไทย

วิธีดำเนินการวิจัย

1. การเก็บรวบรวมข้อมูลจากหนังสือตำรับอาหารไทย

ผู้วิจัยคัดเลือกหนังสือตำรับอาหารไทยด้วยวิธีการสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (purposive random sampling) (ปาริชาติ สถาปิตานนท์, 2557, หน้า 156) เพื่อให้ได้หนังสือที่มีคุณสมบัติตรงตามเกณฑ์ที่ผู้วิจัยกำหนดไว้ 3 ข้อ ดังนี้

- 1) เป็นหนังสือที่จัดทำโดยสถาบันการศึกษาที่จัดการเรียนการสอนในสาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน
- 2) เป็นหนังสือที่ได้รับการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้าจากกรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ รัฐบาลไทย
- 3) เป็นหนังสือที่จัดพิมพ์เผยแพร่ภายในระยะเวลาย้อนหลังไม่เกิน 3 ปี นับจากปี พ.ศ. 2559 ซึ่งเป็นปีที่เริ่มดำเนินการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้

จากเกณฑ์ที่กำหนดไว้ข้างต้น ผู้วิจัยจึงได้คัดเลือกหนังสือ “ตำรับอาหารไทย” (วิทยาลัยดุสิตธานี, 2558) ซึ่งมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเกณฑ์ทั้ง 3 ข้อ กล่าวคือ หนังสือเล่มนี้เป็นหนังสือที่จัดทำโดยวิทยาลัยดุสิตธานี ซึ่งจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรระดับปริญญาตรี สาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร รวมทั้งหลักสูตรระดับปริญญาโท สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร หนังสือเล่มนี้ยังได้รับการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้าจากกรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ และจัดพิมพ์เผยแพร่ในปี พ.ศ. 2558 นอกจากนี้ หนังสือ “ตำรับอาหารไทย” เป็นผลที่ได้จาก “โครงการวิจัยเพื่อพัฒนาตำรับอาหารไทยตามมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานี” โครงการดังกล่าวมีวัตถุประสงค์เพื่อกำหนดตำรับมาตรฐานอาหารไทยซึ่งเป็นที่นิยมบริโภค ผลการวิจัยจากโครงการนี้ได้ตำรับอาหารไทย 3 ประเภท ได้แก่ อาหารคาว อาหารว่าง และขนมหวาน

2. การวิเคราะห์ข้อมูลจากหนังสือตำรับอาหารไทย

2.1 ผู้วิจัยวิเคราะห์ข้อมูลภาษาที่แสดงวิธีปรุงอาหารซึ่งรวบรวมได้จากข้อ 1 ในเรื่องการเชื่อมโยงความด้วยคำเชื่อม โดยมีแนวคิดที่ใช้เป็นพื้นฐานของการศึกษา ได้แก่ แนวคิดเรื่องการเชื่อมของชลธิชา บำรุงรักษ์ (2558, หน้า 151-153) ที่จำแนกการเชื่อมได้ 5 แบบ ประกอบด้วย การเชื่อมแบบคล้อยตาม การเชื่อมแบบขัดแย้ง การเชื่อมแบบแสดงทางเลือก การเชื่อมแบบแสดงเหตุแสดงผล และการเชื่อมแบบแสดงเวลา แนวคิดเรื่องประโยคสัมพันธ์ของ นววรรณ พันธุเมธา (2558, หน้า 334-343) ที่อธิบายความสัมพันธ์ของประโยคที่ต่อเนื่องกัน 6 แบบ คือ ประโยคสัมพันธ์กันทางเวลา ประโยคสัมพันธ์กันทางเหตุและผล ประโยคสัมพันธ์กันทางมีความหมายทำนองเดียวกัน ประโยคสัมพันธ์กันทางมีความหมายขัดแย้งกัน ประโยคสัมพันธ์กันทางการขยายความ และประโยคสัมพันธ์กันโดยต่างเป็น

ตัวเลือก และแนวคิดเรื่องคำเชื่อมของ นววรรณ พันธุมธธา (2558, หน้า 92-105) ที่จำแนกคำเชื่อมตามความหมายได้ 21 ประเภท เช่น คำเชื่อมบอกความสัมพันธ์ทางเวลา คำเชื่อมบอกความคล้ายตามคำเชื่อมบอกความสัมพันธ์ทางสถานที่ คำเชื่อมบอกการอ้างถึง คำเชื่อมบอกลักษณะ คำเชื่อมบอกเครื่องมือ คำเชื่อมบอกเหตุ คำเชื่อมบอกผู้มีส่วนร่วม คำเชื่อมบอกแหล่งเดิม และคำเชื่อมบอกความให้เลือกเอา

2.2 ผู้วิจัยนับความถี่ของคำเชื่อมที่ปรากฏใช้ในข้อความที่แสดงวิธีปรุงอาหาร จากนั้นนำไปคำนวณค่าร้อยละ (percentage) และค่าเฉลี่ย (mean) และนำเสนอผลการวิเคราะห์ด้วยการบรรยายและตาราง

ผลการวิจัย

จากการวิเคราะห์ข้อความในหนังสือตำรับอาหารไทยปรากฏว่า การเชื่อมโยงความด้วยคำเชื่อมสามารถจำแนกเป็น 16 ประเภท เรียงตามลำดับความถี่ในการปรากฏจากมากไปน้อย ได้แก่ การเชื่อมโยงแสดงเวลา การเชื่อมโยงแสดงความคล้ายตาม การเชื่อมโยงแสดงสถานที่ การเชื่อมโยงแสดงการอ้างถึง การเชื่อมโยงแสดงลักษณะ การเชื่อมโยงแสดงเครื่องมือ การเชื่อมโยงแสดงเหตุ การเชื่อมโยงแสดงสิ่งที่มีส่วนร่วม การเชื่อมโยงแสดงแหล่งที่มา การเชื่อมโยงแสดงการเลือก การเชื่อมโยงแสดงเจ้าของ การเชื่อมโยงแสดงตัวอย่าง การเชื่อมโยงแสดงการเปรียบเทียบ การเชื่อมโยงแสดงการแนะนำ การเชื่อมโยงแสดงผล และการเชื่อมโยงแสดงการยกเว้น ดังข้อมูลในตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 1 ร้อยละของการเชื่อมโยงความด้วยคำเชื่อมในหนังสือตำรับอาหารไทย

การเชื่อมโยงความ	คำเชื่อม	ความถี่	
		จำนวน (ครั้ง)	ร้อยละ
1. การเชื่อมโยงแสดงเวลา	1) จน (75) 2) พอ (54) 3) แล้ว (32) 4) จึง (13) 5) เมื่อ (9) 6) ก่อน (5) 7) จนกว่า (3) 8) ระหว่าง (3) 9) หลังจาก (1)	195	28.89
2. การเชื่อมโยงแสดงความคล้ายตาม	และ (108)	108	16.00
3. การเชื่อมโยงแสดงสถานที่	1) ใน (52) 2) บน (44) 3) ที่ (2) 4)ริม (1) 5) รอบ (1) 6) ตรง (1)	101	14.96
4. การเชื่อมโยงแสดงการอ้างถึง	ที่ (58)	58	8.59
5. การเชื่อมโยงแสดงลักษณะ	โดย (47)	47	6.96

ตารางที่ 1 ร้อยละของการเชื่อมโยงความด้วยคำเชื่อมในหนังสือตำรับอาหารไทย (ต่อ)

การเชื่อมโยงความ	คำเชื่อม	ความถี่	
		จำนวน (ครั้ง)	ร้อยละ
6. การเชื่อมโยงแสดงเครื่องมือ	ด้วย (45)	45	6.67
7. การเชื่อมโยงแสดงเหตุ	1) เพื่อ (21) 2) หาก (8) 3) เพราะ (7) 4) ถ้า (3)	39	5.78
8. การเชื่อมโยงแสดงสิ่งที่มี ส่วนร่วม	กับ (31)	31	4.59
9. การเชื่อมโยงแสดงแหล่งที่มา	จาก (19)	19	2.81
10. การเชื่อมโยงแสดงการเลือก	หรือ (14)	14	2.07
11. การเชื่อมโยงแสดงเจ้าของ	ของ (6)	6	0.89
12. การเชื่อมโยงแสดงตัวอย่าง	เช่น (6)	6	0.89
13. การเชื่อมโยงแสดงการ เปรียบเทียบ	มากกว่า (2)	2	0.30
14. การเชื่อมโยงแสดงการแนะนำ	ได้แก่ (2)	2	0.30
15. การเชื่อมโยงแสดงผล	ฉะนั้น...จึง (1)	1	0.15
16. การเชื่อมโยงแสดงการยกเว้น	ยกเว้น (1)	1	0.15
รวม		675	100.00

ตารางข้างต้นแสดงให้เห็นว่า การเชื่อมโยงความด้วยคำเชื่อมที่มีอัตราความถี่ในการปรากฏมากที่สุด ได้แก่ การเชื่อมโยงแสดงเวลา (ร้อยละ 28.89) โดยมีคำเชื่อมที่เป็นตัวบ่งชี้ เช่น คำว่า “จน” “พอ” “แล้ว” “จึง” และ “เมื่อ” รองลงมาคือการเชื่อมโยงแสดงความคล้ายตาม (ร้อยละ 16.00) ซึ่งมีคำเชื่อมคือคำว่า “และ” เป็นตัวบ่งชี้เพียงคำเดียว และการเชื่อมโยงแสดงสถานที่ (ร้อยละ 14.96) ซึ่งมีคำเชื่อมเช่น คำว่า “ใน” “บน” “ที่” “ริม” และ “รอบ” เป็นตัวบ่งชี้ กล่าวได้ว่า การเชื่อมโยงความด้วยคำเชื่อมที่มีความถี่ในการปรากฏใช้มากที่สุดตั้งแต่อันดับที่ 1-3 มักมีคำเชื่อมที่เป็นตัวบ่งชี้หลายคำ แต่การเชื่อมโยงความด้วยคำเชื่อมที่มีความถี่ในการปรากฏน้อยตั้งแต่อันดับที่ 4-16 มักมีคำเชื่อมที่เป็นตัวบ่งชี้เพียงคำเดียว

การเชื่อมโยงความด้วยคำเชื่อมแต่ละประเภทมีค่าเฉลี่ยของการปรากฏที่จำแนกออกเป็นจำนวนครั้งต่อหน้า และจำนวนครั้งต่อรายการอาหาร ดังข้อมูลในตารางต่อไป

ตารางที่ 2 ค่าเฉลี่ยของการเชื่อมโยงความด้วยคำเชื่อมในหนังสือตำรับอาหารไทย

การเชื่อมโยงความ	ค่าเฉลี่ย	
	จำนวนครั้งต่อหน้า	จำนวนครั้งต่อรายการอาหาร
1. การเชื่อมโยงแสดงเวลา	7.80	8.86
2. การเชื่อมโยงแสดงความคล้ายตาม	4.32	4.91
3. การเชื่อมโยงแสดงสถานที่	4.04	4.59
4. การเชื่อมโยงแสดงการอ้างอิง	2.32	2.64
5. การเชื่อมโยงแสดงลักษณะ	1.88	2.14
6. การเชื่อมโยงแสดงเครื่องมือ	1.80	2.05
7. การเชื่อมโยงแสดงเหตุ	1.56	1.77
8. การเชื่อมโยงแสดงสิ่งที่มีส่วนร่วม	1.24	1.41
9. การเชื่อมโยงแสดงแหล่งที่มา	0.76	0.86
10. การเชื่อมโยงแสดงการเลือก	0.56	0.64
11. การเชื่อมโยงแสดงเจ้าของ	0.24	0.27
12. การเชื่อมโยงแสดงตัวอย่าง	0.24	0.27
13. การเชื่อมโยงแสดงการเปรียบเทียบ	0.08	0.09
14. การเชื่อมโยงแสดงการแนะนำ	0.08	0.09
15. การเชื่อมโยงแสดงผล	0.04	0.05
16. การเชื่อมโยงแสดงการยกเว้น	0.04	0.05
รวม	27.00	30.69

ตารางข้างต้นแสดงให้เห็นค่าเฉลี่ยของการเชื่อมโยงความด้วยคำเชื่อมที่ปรากฏใช้ในหนังสือตำรับอาหารไทย การเชื่อมโยงความด้วยคำเชื่อมที่มีค่าเฉลี่ยของจำนวนครั้งต่อหน้ามากที่สุด ได้แก่ การเชื่อมโยงแสดงเวลา (ค่าเฉลี่ย 7.8) รองลงมาคือการเชื่อมโยงแสดงความคล้ายตาม (ค่าเฉลี่ย 4.32) การเชื่อมโยงแสดงสถานที่ (ค่าเฉลี่ย 4.04) และการเชื่อมโยงแสดงการอ้างอิง (ค่าเฉลี่ย 2.32) ตามลำดับ ส่วนการเชื่อมโยงความด้วยคำเชื่อมที่มีค่าเฉลี่ยของจำนวนครั้งต่อรายการอาหารมากที่สุด ได้แก่ การเชื่อมโยงแสดงเวลา (ค่าเฉลี่ย 8.86) รองลงมาคือการเชื่อมโยงแสดงความคล้ายตาม (ค่าเฉลี่ย 4.91) การเชื่อมโยงแสดงสถานที่ (ค่าเฉลี่ย 4.59) และการเชื่อมโยงแสดงการอ้างอิง (ค่าเฉลี่ย 2.64) ตามลำดับ เมื่อพิจารณาในภาพรวมพบว่า การเชื่อมโยงความด้วยคำเชื่อมมีค่าเฉลี่ยของจำนวนครั้งต่อหน้าเท่ากับ 27.00 และมีค่าเฉลี่ยของจำนวนครั้งต่อรายการอาหารเท่ากับ 30.69 การเชื่อมโยงความด้วยคำเชื่อมทั้ง 16 ประเภทมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. การเชื่อมโยงแสดงเวลา หมายถึง การเชื่อมโยงความด้วยการใช้คำเชื่อมบอกความสัมพันธ์ทางเวลา ข้อความที่อยู่หน้าคำเชื่อมชนิดนี้แสดงเหตุการณ์เกี่ยวกับขั้นตอนการปรุงอาหารที่อาจจะเกิดก่อน เกิดหลัง หรือเกิดพร้อมกับเหตุการณ์ในข้อความที่อยู่หลังคำเชื่อม จากการวิเคราะห์วิธีปรุงอาหารพบคำเชื่อมบอกความสัมพันธ์ทางเวลา จำนวน 9 คำ เรียงตามลำดับความถี่ในการปรากฏจากมากไปหาน้อย ได้แก่ คำว่า “จน” “พอ” “แล้ว” “จึง” “ก่อน” “เมื่อ” “จนกว่า” “ระหว่าง” และ “หลังจาก” ดังตัวอย่างต่อไปนี้

- (1) “ฟาดเนื้ปลาทรายกับข้างอ่างผสมแล้วใส่ถั่วพู ใบมะกรูด นวดให้เข้ากัน ปั่นเป็นก้อนกลมก้อนละ 30 กรัม แล้วกดให้แบนประมาณ 0.5 ซม.” (วิทยาลัยดุสิตธานี, 2558, หน้า 29)

ตัวอย่างที่ (1) แสดงให้เห็นว่า คำเชื่อมบอกความสัมพันธ์ทางเวลา “แล้ว” เป็นคำที่ใช้เชื่อมข้อความในโครงสร้าง “...แล้ว₁...แล้ว₂...” ข้อความที่อยู่หน้าคำเชื่อม “แล้ว₁” คือ “ฟาดเนื้ปลาทรายกับข้างอ่างผสม” เป็นเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นก่อนเหตุการณ์ในข้อความที่อยู่หลังคำเชื่อม “แล้ว₁” ได้แก่ “ใส่ถั่วพู ใบมะกรูด นวดให้เข้ากัน ปั่นเป็นก้อนกลมก้อนละ 30 กรัม” โดยข้อความเดียวกันนี้เป็นข้อความที่อยู่หน้าคำเชื่อม “แล้ว₂” ซึ่งเป็นเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นก่อนเหตุการณ์ในข้อความที่อยู่หลังคำเชื่อม “แล้ว₂” คือ “กดให้แบนประมาณ 0.5 ซม.”

2. การเชื่อมโยงแสดงความคล้ายตาม หมายถึง การเชื่อมโยงความด้วยการใช้คำเชื่อมบอกความคล้ายตาม ข้อความที่อยู่ก่อนและหลังคำเชื่อมชนิดนี้เป็นข้อความที่มีความหมายสอดคล้องกัน ไม่ขัดกัน จากการวิเคราะห์วิธีปรุงอาหารพบว่า มีคำเชื่อมบอกความคล้ายตามเพียงคำเดียวคือ คำว่า “และ” ดังตัวอย่างต่อไปนี้

- (2) “ใส่ถั่วลิสงคั่วบด และเติมกะทิที่เหลือ” (วิทยาลัยดุสิตธานี, 2558, หน้า 21)

ตัวอย่างที่ (2) แสดงให้เห็นคำเชื่อมบอกความคล้ายตาม คำว่า “และ” ที่เชื่อมระหว่างข้อความหน้าคำเชื่อมคือ “ใส่ถั่วลิสงคั่วบด” กับข้อความหลังคำเชื่อม คือ “เติมกะทิที่เหลือ” ทั้งข้อความที่อยู่หน้าและหลังคำเชื่อมเป็นข้อความที่มีความหมายไม่ขัดกัน

3. การเชื่อมโยงแสดงสถานที่ หมายถึง การเชื่อมโยงความด้วยการใช้คำเชื่อมบอกความสัมพันธ์ทางสถานที่ ข้อความที่อยู่หลังคำเชื่อมชนิดนี้ช่วยเพิ่มข้อมูลหรือรายละเอียดเกี่ยวกับสถานที่ ตำแหน่งหรือบริเวณให้วิธีปรุงอาหารที่กล่าวไว้ในข้อความหน้าคำเชื่อม จากการวิเคราะห์วิธีปรุงอาหารพบว่า มีคำเชื่อมบอกความสัมพันธ์ทางสถานที่ จำนวน 6 คำ เรียงตามลำดับความถี่ในการปรากฏจากมากไปหาน้อย ได้แก่ คำว่า “ใน” “บน” “รอบ” “ริม” “ตรง” และ “ที่” ดังตัวอย่างต่อไปนี้

- (3) “ควรฟาดเนื้ปลาทรายบนอ่างที่หล่อด้วยน้ำแข็ง” (วิทยาลัยดุสิตธานี, 2558, หน้า 29)

ตัวอย่างที่ (3) แสดงให้เห็นคำเชื่อม คำว่า “บน” ที่ใช้เชื่อมระหว่างข้อความหน้าคำเชื่อม ได้แก่ “ควรฟาดเนื้ปลาทราย” กับข้อความที่อยู่หลังคำเชื่อม ได้แก่ “อ่างที่หล่อด้วยน้ำแข็ง” ซึ่งแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับสถานที่ของเหตุการณ์ที่กล่าวไว้ในข้อความหน้าคำเชื่อม

4. การเชื่อมโยงแสดงการอ้างถึง หมายถึง การเชื่อมโยงความด้วยการใช้คำเชื่อมบอกการอ้างถึงข้อความที่อยู่หลังคำเชื่อมชนิดนี้กล่าวอ้างถึงขั้นตอนการปรุงอาหารที่กล่าวไว้ในข้อความที่อยู่หน้าคำเชื่อมจากการวิเคราะห์วิธีปรุงอาหารพบว่า มีคำเชื่อมบอกการอ้างถึงเพียงคำเดียว ได้แก่ คำว่า “ที่” ดังตัวอย่างต่อไปนี้

(4) “ปูผัวขาวบางที่ซุบน้ำหมาด ๆ ลงในลังถึง” (วิทยาลัยดุสิตธานี, 2558, หน้า 76)

ตัวอย่างที่ (4) แสดงให้เห็นคำว่า “ที่” เป็นคำที่ใช้เชื่อมระหว่างข้อความหน้าคำเชื่อม ได้แก่ “ปูผัวขาวบาง” กับข้อความหลังคำเชื่อม ได้แก่ “ซุบน้ำหมาด ๆ ลงในลังถึง” ซึ่งเป็นข้อความที่กล่าวอ้างถึงขั้นตอนการปรุงอาหารในข้อความหน้าคำเชื่อม

5. การเชื่อมโยงแสดงลักษณะ หมายถึง การเชื่อมโยงความด้วยการใช้คำเชื่อมบอกลักษณะข้อความที่อยู่หลังคำเชื่อมชนิดนี้ช่วยเพิ่มข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการหรือแนวปฏิบัติสำหรับขั้นตอนการปรุงอาหารที่กล่าวไว้ในข้อความที่อยู่หน้าคำเชื่อม จากการวิเคราะห์วิธีปรุงอาหารพบว่า มีคำเชื่อมบอกลักษณะเพียงคำเดียว ได้แก่ คำว่า “โดย” ดังตัวอย่างต่อไปนี้

(5) “เตรียมเครื่องหมักกุ้งโดยโซลกรากผักชี กระเทียม และพริกไทยรวมกันให้ละเอียด” (วิทยาลัยดุสิตธานี, 2558, หน้า 15)

ตัวอย่างที่ (5) แสดงให้เห็นคำเชื่อมบอกลักษณะ คำว่า “โดย” ที่ใช้เชื่อมระหว่างข้อความหน้าคำเชื่อม ได้แก่ “เตรียมเครื่องหมักกุ้ง” กับข้อความหลังคำเชื่อม ได้แก่ “โซลกรากผักชี กระเทียม และพริกไทยรวมกันให้ละเอียด” ข้อความหลังคำเชื่อมดังกล่าวข้างต้นเป็นข้อความที่แนวปฏิบัติสำหรับการปรุงอาหารตามที่กล่าวไว้ในข้อความหน้าคำเชื่อม

6. การเชื่อมโยงแสดงเครื่องมือ หมายถึง การเชื่อมโยงความด้วยการใช้คำเชื่อมบอกเครื่องมือข้อความหลังคำเชื่อมชนิดนี้ช่วยเพิ่มข้อมูลเกี่ยวกับสิ่งของเครื่องใช้หรือเครื่องปรุงสำหรับประกอบอาหารตามที่กล่าวไว้ในข้อความที่อยู่หน้าคำเชื่อม จากการวิเคราะห์วิธีปรุงอาหารพบว่า มีคำเชื่อมบอกเครื่องมือเพียงคำเดียว ได้แก่ คำว่า “ด้วย” ดังตัวอย่างต่อไปนี้

(6) “ปรุงรสด้วยน้ำมันงา น้ำปลา และน้ำตาลมะพร้าว” (วิทยาลัยดุสิตธานี, 2558, หน้า 37)

ตัวอย่างที่ (6) แสดงให้เห็นว่า คำเชื่อม “ด้วย” ใช้เชื่อมระหว่างข้อความที่อยู่หน้าคำเชื่อม คือ “ปรุงรส” กับข้อความที่อยู่หลังคำเชื่อมคือ “น้ำมันงา น้ำปลา และน้ำตาลมะพร้าว” ซึ่งเป็นข้อมูลเกี่ยวกับส่วนประกอบของอาหาร

7. การเชื่อมโยงแสดงเหตุ หมายถึง การเชื่อมโยงความด้วยการใช้คำเชื่อมบอกเหตุ ข้อความที่ปรากฏร่วมกับคำเชื่อมชนิดนี้มีความหมายแสดงเงื่อนไขหรือเรื่องที่มุ่งใจให้ปฏิบัติตาม จากการวิเคราะห์ข้อความพบว่า มีคำเชื่อมบอกเหตุ จำนวน 4 คำ เรียงตามลำดับการปรากฏจากมากไปน้อย ได้แก่ คำว่า “เพื่อ” “ถ้า” “หาก” และ “เพราะ” ดังตัวอย่างต่อไปนี้

(7) “ควรหันเครื่องเมียงเป็นขึ้นพอคำ เพื่อ ให้รับประทานง่าย” (วิทยาลัยดุสิตธานี, 2558, หน้า 25)

ตัวอย่างที่ (7) แสดงให้เห็นคำเชื่อม คำว่า “เพื่อ” ที่ใช้เชื่อมระหว่างข้อความหน้าคำเชื่อมคือ “ควรหันเครื่องเมียงเป็นขึ้นพอคำ” กับข้อความหลังคำเชื่อมคือ “ให้รับประทานง่าย” ข้อความนี้แสดงเรื่องที่สนใจให้ปฏิบัติตาม

8. การเชื่อมโยงแสดงสิ่งที่มีส่วนร่วม หมายถึง การเชื่อมโยงความด้วยการใช้คำเชื่อมบอกผู้มีส่วนร่วม ข้อความที่อยู่หลังคำเชื่อมชนิดนี้มีความหมายแสดงสิ่งที่มีส่วนร่วมกับวิธีปรุงอาหารหรือเรื่องที่กล่าวไว้ในข้อความที่อยู่หน้าคำเชื่อม จากการวิเคราะห์ข้อความพบว่า มีคำเชื่อมบอกผู้มีส่วนร่วมเพียงคำเดียว ได้แก่ คำว่า “กับ” ดังตัวอย่างข้อความต่อไปนี้

(8) “ผสมเนื้อกุ้งสับและเนื้อหมูบดกับกะทิ 100 มิลลิลิตร” (วิทยาลัยดุสิตธานี, 2558, หน้า 21)

ตัวอย่างที่ (8) แสดงให้เห็นคำว่า “กับ” ที่เชื่อมระหว่างข้อความ “ผสมเนื้อกุ้งสับและเนื้อหมูบด” ซึ่งอยู่หน้าคำเชื่อม และข้อความ “กะทิ 100 มิลลิลิตร” ซึ่งอยู่หลังคำเชื่อม โดยข้อความหลังคำเชื่อมเป็นสิ่งที่มีส่วนร่วมกับการปรุงอาหารตามข้อความหน้าคำเชื่อม

9. การเชื่อมโยงแสดงแหล่งที่มา หมายถึง การเชื่อมโยงความด้วยการใช้คำเชื่อมบอกแหล่งเดิม ข้อความที่อยู่หลังคำเชื่อมชนิดนี้ช่วยบอกบริเวณหรือบ่อเกิดของเรื่องที่กล่าวไว้ในข้อความที่อยู่หน้าคำเชื่อม จากการวิเคราะห์วิธีปรุงอาหารพบว่า มีคำเชื่อมบอกแหล่งเดิมเพียงคำเดียว ได้แก่ คำว่า “จาก” ดังตัวอย่างต่อไปนี้

(9) “...จะมีสีคล้ำเล็กน้อยจากน้ำพริกเผา” (วิทยาลัยดุสิตธานี, 2558, หน้า 39)

ตัวอย่างที่ (9) แสดงให้เห็นคำว่า “จาก” ที่ทำหน้าที่เชื่อมระหว่างข้อความหน้าคำเชื่อมคือ “...จะมีสีคล้ำเล็กน้อย” กับคำนาม คำว่า “น้ำพริกเผา” ซึ่งแสดงบ่อเกิดของเรื่องที่กล่าวไว้ในข้อความหน้าคำเชื่อม

10. การเชื่อมโยงแสดงการเลือก หมายถึง การเชื่อมโยงความด้วยการใช้คำเชื่อมบอกความให้เลือกเอา ข้อความที่ปรากฏร่วมกับคำเชื่อมชนิดนี้มีความหมายแสดงสิ่งต่าง ๆ ที่สามารถเลือกได้อย่างใดอย่างหนึ่ง จากการวิเคราะห์วิธีปรุงอาหารพบว่า มีคำเชื่อมชนิดนี้เพียงคำเดียว ได้แก่ คำว่า “หรือ” ดังตัวอย่างต่อไปนี้

(10) “ชิมให้ได้รสเปรี้ยว เค็ม เผ็ด หวานเล็กน้อย กลมกล่อม หรือ ชิมรสตามชอบ” (วิทยาลัยดุสิตธานี, 2558, หน้า 43)

ตัวอย่างที่ (10) แสดงว่า คำเชื่อม “หรือ” เป็นคำที่ใช้เชื่อมระหว่างข้อความหน้าคำเชื่อมคือ “ชิมให้ได้รสเปรี้ยว เค็ม เผ็ด หวานเล็กน้อย กลมกล่อม” กับข้อความหลังคำเชื่อม ได้แก่ “ชิมรสตามชอบ” ข้อความทั้งสองข้อความดังกล่าวข้างต้นแสดงสิ่งที่สามารถเลือกได้อย่างใดอย่างหนึ่ง

11. การเชื่อมโยงแสดงเจ้าของ หมายถึง การเชื่อมโยงความด้วยการใช้คำเชื่อมบอกเจ้าของ ข้อความที่อยู่หลังคำเชื่อมชนิดนี้มีความหมายที่แสดงความเป็นเจ้าของข้อความที่อยู่หน้าคำเชื่อม จากการ

วิเคราะห์วิธีปรุงอาหารพบว่า มีคำเชื่อมบอกเจ้าของเพียงคำเดียว ได้แก่ คำว่า “ของ” ดังตัวอย่างต่อไปนี้

(11) “...มุ่มใดมุ่มหนึ่งของแผ่นแป้ง” (วิทยาลัยดุสิตธานี, 2558, หน้า 15)

ตัวอย่างที่ (11) แสดงให้เห็นคำเชื่อมบอกเจ้าของ คำว่า “ของ” ที่ใช้เชื่อมระหว่างข้อความหน้าคำเชื่อม คือ “...มุ่มใดมุ่มหนึ่ง” กับข้อความหลังคำเชื่อม ซึ่งมีความหมายแสดงความเป็นเจ้าของ คือ “แผ่นแป้ง”

12. การเชื่อมโยงแสดงตัวอย่าง หมายถึง การเชื่อมโยงความด้วยการใช้คำเชื่อมบอกตัวอย่าง ข้อความที่อยู่หลังคำเชื่อมชนิดนี้มีความหมายแสดงส่วนประกอบอาหารหรือเครื่องปรุงที่นำมากล่าวไว้เพียงส่วนหนึ่งเพื่อแสดงให้เห็นลักษณะที่เป็นส่วนรวมทั้งหมด จากการวิเคราะห์ข้อความพบว่า มีคำเชื่อมชนิดนี้เพียงคำเดียว ได้แก่ คำว่า “เช่น” ดังตัวอย่างต่อไปนี้

(12) “อาจใส่ผักชนิดต่าง ๆ ลงไปได้ เช่น ยอดมะพร้าว หน่อไม้ มะเขือยาว” (วิทยาลัยดุสิตธานี, 2558, หน้า 51)

ตัวอย่างที่ (12) แสดงให้เห็นคำเชื่อมบอกตัวอย่าง คำว่า “เช่น” ที่ใช้เชื่อมระหว่างข้อความหน้าคำเชื่อม คือ “อาจใส่ผักชนิดต่าง ๆ ลงไปได้” กับข้อความหลังคำเชื่อม คือ “ยอดมะพร้าว หน่อไม้ มะเขือยาว” ซึ่งเป็นเพียงส่วนประกอบอาหารส่วนหนึ่งของส่วนรวมที่กล่าวถึงในข้อความหน้าคำเชื่อม

13. การเชื่อมโยงแสดงการเปรียบเทียบ หมายถึง การเชื่อมโยงความด้วยการใช้คำเชื่อมบอกการเปรียบเทียบ ข้อความหน้าคำเชื่อมชนิดนี้มีความหมายแสดงสิ่งที่มีปริมาณหรือจำนวนมากกว่าสิ่งที่กล่าวถึงในข้อความหลังคำเชื่อม จากการวิเคราะห์วิธีปรุงอาหารพบว่า มีคำเชื่อมบอกการเปรียบเทียบเพียงคำเดียว ได้แก่ คำว่า “มากกว่า” และปรากฏเพียง 2 ครั้ง ดังข้อความต่อไปนี้

(13) “ปริมาณของน้ำแกงมากกว่าเนื้อเป็ดย่าง” (วิทยาลัยดุสิตธานี, 2558, หน้า 55)

ตัวอย่างที่ (13) แสดงให้เห็นคำเชื่อม คำว่า “มากกว่า” ที่ใช้เชื่อมระหว่างข้อความหน้าคำเชื่อม คือ “ปริมาณของน้ำแกง” กับข้อความหลังคำเชื่อม คือ “เนื้อเป็ดย่าง” ข้อความหน้าคำเชื่อมดังกล่าวข้างต้นแสดงสิ่งที่มีปริมาณมากกว่าสิ่งที่กล่าวไว้ในข้อความหลังคำเชื่อม

14. การเชื่อมโยงแสดงการแนะนำ หมายถึง การเชื่อมโยงความด้วยการใช้คำเชื่อมบอกการแนะนำ ข้อความที่อยู่หลังคำเชื่อมชนิดนี้แสดงรายละเอียดหรือข้อมูลเพิ่มเติมให้ข้อความที่อยู่หน้าคำเชื่อม จากการวิเคราะห์วิธีปรุงอาหารพบว่า มีคำเชื่อมบอกการแนะนำเพียงคำเดียว คือ คำว่า “ได้แก่” และปรากฏเพียง 2 ครั้ง ดังข้อความต่อไปนี้

(14) “จัดเครื่องเคียงใส่จาน ได้แก่ ปลาทุทอด ชিংอ่อน หอมแดง ถั่วลิสงคั่ว มะนาว กุ้งแห้งทอด และพริกขี้หนูซอย” (วิทยาลัยดุสิตธานี, 2558, หน้า 25)

ตัวอย่างที่ (14) แสดงให้เห็นคำเชื่อมบอกการแนะนำ คำว่า “ได้แก่” ที่ใช้เชื่อมระหว่างข้อความหน้าคำเชื่อม คือ “จัดเครื่องเคียงใส่จาน” กับข้อความหลังคำเชื่อม คือ “ปลาทุทอด ชিংอ่อน หอมแดง ถั่วลิสงคั่ว มะนาว กุ้งแห้งทอด และพริกขี้หนูซอย” ซึ่งเป็นข้อความที่แสดงรายละเอียดให้ข้อความที่อยู่หน้าคำเชื่อม

15. การเชื่อมโยงแสดงผล หมายถึง การเชื่อมโยงความด้วยการใช้คำเชื่อมบอกผล ข้อความที่ปรากฏร่วมกับคำเชื่อมชนิดนี้มีความหมายแสดงสิ่งที่สืบเนื่องกันตามลำดับ จากการวิเคราะห์วิธีปรุงอาหารพบว่า มีคำเชื่อมบอกผลที่ปรากฏในโครงสร้าง “...ฉะนั้นหน้า..จึง...” ซึ่งเกิดเพียงครั้งเดียว ดังข้อความต่อไปนี้

(15) “แกงเผ็ดเปิดอย่างเป็นแกงน้ำเอยะ ฉะนั้นปริมาณของน้ำแกงจึงมากกว่าเนื้อเป็ดย่าง” (วิทยาลัยดุสิตธานี, 2558, หน้า 55)

ตัวอย่างที่ (15) แสดงให้เห็นคำเชื่อมบอกผล “ฉะนั้นหน้า..จึง” ที่ใช้เชื่อมระหว่างข้อความ “แกงเผ็ดเปิดอย่างเป็นแกงน้ำเอยะ” กับข้อความที่มีความหมายแสดงสิ่งที่สืบเนื่องกัน คือ “ปริมาณของน้ำแกงมากกว่าเนื้อเป็ดย่าง”

16. การเชื่อมโยงแสดงการยกเว้น หมายถึง การเชื่อมโยงความด้วยการใช้คำเชื่อมบอกการยกเว้น ข้อความที่ปรากฏหลังคำเชื่อมชนิดนี้มีความหมายแสดงสิ่งที่ยอมให้เป็นกรณีพิเศษ จากการวิเคราะห์วิธีปรุงอาหารพบว่า มีคำเชื่อมบอกการยกเว้นเพียงคำเดียว ได้แก่ คำว่า “ยกเว้น” และปรากฏเพียงครั้งเดียว ดังข้อความต่อไปนี้

(16) “ไม่ใช่ผักอื่น ๆ ยกเว้นใบมะกรูดและพริกชี้ฟ้าสีแดง” (วิทยาลัยดุสิตธานี, 2558, หน้า 59)

ตัวอย่างที่ (16) แสดงให้เห็นคำเชื่อมบอกการยกเว้นคำว่า “ยกเว้น” ที่ใช้เชื่อมระหว่างข้อความหน้าคำเชื่อม ได้แก่ “ไม่ใช่ผักอื่น ๆ” กับข้อความหลังคำเชื่อม ได้แก่ “ใบมะกรูดและพริกชี้ฟ้าสีแดง” ซึ่งเป็นสิ่งที่ยอมให้เป็นกรณีพิเศษ

สรุปและอภิปรายผลการวิจัย

การเชื่อมโยงความด้วยคำเชื่อมในหนังสือตำรับอาหารไทยจำแนกได้ 16 ประเภท เรียงตามลำดับความถี่ในการปรากฏจากมากไปน้อย ได้แก่ การเชื่อมโยงแสดงเวลา (ร้อยละ 28.89) การเชื่อมโยงแสดงความคล้ายตาม (ร้อยละ 16.00) การเชื่อมโยงแสดงสถานที่ (ร้อยละ 14.96) การเชื่อมโยงแสดงการอ้างถึง (ร้อยละ 8.59) การเชื่อมโยงแสดงลักษณะ (ร้อยละ 6.96) การเชื่อมโยงแสดงเครื่องมือ (ร้อยละ 6.67) การเชื่อมโยงแสดงเหตุ (ร้อยละ 5.78) การเชื่อมโยงแสดงสิ่งที่มีส่วนร่วม (ร้อยละ 4.59) การเชื่อมโยงแสดงแหล่งที่มา (ร้อยละ 2.81) การเชื่อมโยงแสดงการเลือก (ร้อยละ 2.07) การเชื่อมโยงแสดงเจ้าของ (ร้อยละ 0.89) การเชื่อมโยงแสดงตัวอย่าง (ร้อยละ 0.89) การเชื่อมโยงแสดงการเปรียบเทียบ (ร้อยละ 0.30) การเชื่อมโยงแสดงการแนะนำ (ร้อยละ 0.30) การเชื่อมโยงแสดงผล (ร้อยละ 0.15) และการเชื่อมโยงแสดงการยกเว้น (ร้อยละ 0.15)

การเชื่อมโยงความด้วยคำเชื่อมที่ปรากฏใช้ในหนังสือแต่ละหน้ามีค่าเฉลี่ยในการปรากฏต่อหน้า เรียงตามลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อย ได้แก่ การเชื่อมโยงแสดงเวลา (ค่าเฉลี่ย 7.80) การเชื่อมโยงแสดงความคล้ายตาม (ค่าเฉลี่ย 4.32) การเชื่อมโยงแสดงสถานที่ (ค่าเฉลี่ย 4.04) การเชื่อมโยงแสดงการอ้างถึง (ค่าเฉลี่ย 2.32) การเชื่อมโยงแสดงลักษณะ (ค่าเฉลี่ย 1.88) การเชื่อมโยงแสดงเครื่องมือ (ค่าเฉลี่ย 1.80)

การเชื่อมโยงแสดงเหตุ (ค่าเฉลี่ย 1.56) การเชื่อมโยงแสดงสิ่งที่มีส่วนร่วม (ค่าเฉลี่ย 1.24) การเชื่อมโยงแสดงแหล่งที่มา (ค่าเฉลี่ย 0.76) การเชื่อมโยงแสดงการเลือก (ค่าเฉลี่ย 0.56) การเชื่อมโยงแสดงเจ้าของ (ค่าเฉลี่ย 0.24) การเชื่อมโยงแสดงตัวอย่าง (ค่าเฉลี่ย 0.24) การเชื่อมโยงแสดงการเปรียบเทียบ (ค่าเฉลี่ย 0.08) การเชื่อมโยงแสดงการแนะนำ (ค่าเฉลี่ย 0.08) การเชื่อมโยงแสดงผล (ค่าเฉลี่ย 0.04) และการเชื่อมโยงแสดงการยกเว้น (ค่าเฉลี่ย 0.04) นอกจากนี้ การเชื่อมโยงความด้วยคำเชื่อมที่ปรากฏใช้ในรายการอาหารแต่ละรายการมีค่าเฉลี่ยในการปรากฏใช้ต่อรายการอาหาร เรียงตามลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อย ได้แก่ การเชื่อมโยงแสดงเวลา (ค่าเฉลี่ย 8.86) การเชื่อมโยงแสดงความคล้ายตาม (ค่าเฉลี่ย 4.91) การเชื่อมโยงแสดงสถานที่ (ค่าเฉลี่ย 4.59) การเชื่อมโยงแสดงการอ้างอิง (ค่าเฉลี่ย 2.64) การเชื่อมโยงแสดงลักษณะ (ค่าเฉลี่ย 2.14) การเชื่อมโยงแสดงเครื่องมือ (ค่าเฉลี่ย 2.05) การเชื่อมโยงแสดงเหตุ (ค่าเฉลี่ย 1.77) การเชื่อมโยงแสดงสิ่งที่มีส่วนร่วม (ค่าเฉลี่ย 1.41) การเชื่อมโยงแสดงแหล่งที่มา (ค่าเฉลี่ย 0.86) การเชื่อมโยงแสดงการเลือก (ค่าเฉลี่ย 0.64) การเชื่อมโยงแสดงเจ้าของ (ค่าเฉลี่ย 0.27) การเชื่อมโยงแสดงตัวอย่าง (ค่าเฉลี่ย 0.27) การเชื่อมโยงแสดงการเปรียบเทียบ (ค่าเฉลี่ย 0.09) การเชื่อมโยงแสดงการแนะนำ (ค่าเฉลี่ย 0.09) การเชื่อมโยงแสดงผล (ค่าเฉลี่ย 0.05) และการเชื่อมโยงแสดงการยกเว้น (ค่าเฉลี่ย 0.05)

การเชื่อมโยงความด้วยคำเชื่อมประเภทต่าง ๆ ดังกล่าวข้างต้นมีการเชื่อมโยงความ 5 ประเภท ที่สอดคล้องกับการศึกษาของ นันทิกานต์ ศิลปะศร (2542) ได้แก่ การเชื่อมโยงแสดงเวลา การเชื่อมโยงแสดงลักษณะ การเชื่อมโยงแสดงเหตุ การเชื่อมโยงแสดงการเลือก และการเชื่อมโยงแสดงผล รวมทั้งมีการเชื่อมโยงความ 5 ประเภท ที่สอดคล้องกับการศึกษาของ สุวัฒน์ คชเพต (2553) ได้แก่ การเชื่อมโยงแสดงเวลา การเชื่อมโยงแสดงเหตุ การเชื่อมโยงแสดงตัวอย่าง การเชื่อมโยงแสดงการเปรียบเทียบ และการเชื่อมโยงแสดงผล ตลอดจนมีการเชื่อมโยงความ 7 ประเภท ที่สอดคล้องกับการศึกษาของ ชื่นจิตต์ อธิวรกุล (2555) ได้แก่ การเชื่อมโยงแสดงเวลา การเชื่อมโยงแสดงความคล้ายตาม การเชื่อมโยงแสดงเหตุ การเชื่อมโยงแสดงการเลือก การเชื่อมโยงแสดงตัวอย่าง การเชื่อมโยงแสดงเปรียบเทียบ และการเชื่อมโยงแสดงผล ทั้งนี้ การศึกษาของ นันทิกานต์ ศิลปะศร (2542) เป็นการศึกษาข้อความประเภทสารคดี ส่วนการศึกษาของ สุวัฒน์ คชเพต (2553) เป็นการศึกษาข้อความประเภทเรื่องเล่า สำหรับการศึกษาของ ชื่นจิตต์ อธิวรกุล (2555) เป็นการศึกษาข้อความประเภทบทสนทนา อาจกล่าวได้ว่าข้อความประเภทต่าง ๆ เหล่านี้และข้อความที่แสดงวิธีปรุงอาหารมีการเชื่อมโยงความด้วยคำเชื่อมที่สอดคล้องกัน 3 ประเภท ได้แก่ การเชื่อมโยงแสดงเวลา การเชื่อมโยงแสดงเหตุ และการเชื่อมโยงแสดงผล

การเชื่อมโยงความด้วยคำเชื่อมในหนังสือตำรับอาหารไทยที่มีความถี่ในการปรากฏใช้มากที่สุดและปรากฏในรายการอาหารทุกรายการ ได้แก่ การเชื่อมโยงแสดงเวลา รองลงมาคือการเชื่อมโยงแสดงความคล้ายตาม และการเชื่อมโยงแสดงสถานที่ ตามลำดับ ข้อค้นพบนี้แสดงให้เห็นว่า ข้อความที่แสดงวิธีปรุงอาหารส่วนใหญ่มีการเชื่อมโยงหรือมีความสัมพันธ์กันตามลำดับเวลา เพื่อแสดงขั้นตอนในการปรุงอาหารตั้งแต่ขั้นตอนแรกจนถึงขั้นตอนสุดท้าย ข้อความที่แสดงวิธีปรุงอาหารมักมีความสัมพันธ์แบบคล้ายตามกันด้วย หรือกล่าวอีกนัยหนึ่งคือ ขั้นตอนการปรุงอาหารมักเป็นไปในทิศทางเดียวกันหรือสอดคล้อง

กัน นอกจากนี้ ข้อความที่แสดงวิธีปรุงอาหารก็มักมีความสัมพันธ์แบบแสดงสถานที่ ซึ่งเป็นรายละเอียดเกี่ยวกับบริเวณหรือตำแหน่งของกรรมวิธีในการปรุงอาหาร กล่าวได้ว่า ข้อความที่แสดงวิธีปรุงอาหารมักเป็นข้อความที่เรียงกันตามลำดับเวลา มีความหมายคล้ายคลึงกัน และแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับบริเวณหรือสถานที่ เพื่อให้ผู้อ่านเข้าใจและปฏิบัติตามวิธีปรุงอาหารได้โดยสะดวกและสามารถปรุงอาหารได้สำเร็จตามที่ต้องการ

ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

1. ควรศึกษาข้อความที่แสดงวิธีปรุงอาหาร โดยศึกษาการเชื่อมโยงความประเภทอื่น ได้แก่ การอ้างอิง การแทนที่ การซ้ำ การละ และการเชื่อมโยงคำศัพท์
2. ควรศึกษาเปรียบเทียบการเชื่อมโยงความด้วยคำเชื่อมในภาษาที่มีวัตถุประสงค์ต่าง ๆ เช่น ภาษาเรื่องเล่า ภาษากระบวนการ ภาษาโน้มน้าว และภาษาอธิบายความ

บรรณานุกรม

- โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนหน้า (2559). สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระราช
ประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ฉบับเสริมการเรียนรู้ เล่ม 2. กรุงเทพฯ:
ด้านสุทธาการพิมพ์.
- จิรายุ งามเหมาะ. (2549). การศึกษาเปรียบเทียบกลวิธีการเชื่อมโยงความในนวนิยายที่แปลจาก
ต้นฉบับภาษาอังกฤษและภาษาญี่ปุ่นเป็นภาษาไทย. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาภาษาศาสตร์เพื่อการสื่อสาร, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- ชลธิชา บำรุงรักษ์. (2558). ระบบข้อความ. ใน ดิฐ ศรีนราวัฒน์ และชลธิชา บำรุงรักษ์ (บ.ก.), ภาษาและ
ภาษาศาสตร์ (หน้า 133-168). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- ชื่นจิตต์ อธิวรกุล. (2553). การเชื่อมโยงความและความเกี่ยวข้องของเรื่องที่สนทนาในการสนทนา
แบบเป็นกันเองระหว่างเพศชายและเพศหญิง. วิทยานิพนธ์ สาขาวิชาภาษาศาสตร์,
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- โตมร ศุขปรีชา. (2559). ประวัติศาสตร์กินได้. กรุงเทพฯ: โอเพ่นเวิลด์ส พับลิชชิง เฮาส์.
- นันทิกานต์ ศิลปศร. (2542). การศึกษาเปรียบเทียบการเชื่อมโยงความในรายการสารคดีไทยและสาร
คดีไทยแปลทางโทรทัศน์. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาภาษาศาสตร์,
มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- นววรรณ พันธุมธา. (2558). ไวยากรณ์ไทย. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, คณะอักษรศาสตร์,
โครงการเผยแพร่ผลงานวิชาการ.
- ปาริชาติ สถาปิตานนท์. (2557). ระเบียบวิธีวิจัยการสื่อสาร. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์
มหาวิทยาลัย.
- ฝ่ายวิชาการ สถาพรบุ๊คส์. (2558). อาหารและวัฒนธรรมการกินคนเอเชียหน้า. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์
สถาพรบุ๊คส์.
- วิทยาลัยดุสิตธานี. (2558). ตำรับอาหารไทย. กรุงเทพฯ: แสงแดด มีเดีย กรุ๊ป.
- สุวัฒน์ คชเขต. (2553). การเชื่อมโยงความในเรื่องเล่าของเด็กไทยอายุ 4-7 ปีที่มีพื้นฐานสิ่งแวดล้อม
ต่างกัน วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาภาษาศาสตร์เพื่อการสื่อสาร,
มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์. (2552). สัมพันธสาร. ใน วิจิตรน ภาณุพงศ์ และคณะ (บ.ก.). บรรทัดฐาน
ภาษาไทย เล่ม 3: ชนิดของคำ วลี ประโยค และสัมพันธสาร (หน้า 117-144). กรุงเทพฯ:
กระทรวงศึกษาธิการ, สถาบันภาษาไทย.