

คำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลาง: การศึกษาตามแนว อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์

Cooking Terms in the Central Thai Dialect: An Ethnosemantic Study

วันที่รับบทความ: 3 มีนาคม 2564

วันที่แก้ไขบทความ: 15 มิถุนายน 2564

วันที่ตอบรับบทความ: 9 กรกฎาคม 2564

นลินภัทร์ เมฆเกรียงไกร¹

มิ่งมิตร ศรีประสิทธิ์²

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลาง มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายและมิติแห่งความแตกต่างทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลาง มีขอบเขตของการศึกษา คือ ศึกษาคำเรียกการทำอาหารเฉพาะคำกริยาเท่านั้น ไม่รวมการทำขนมของว่าง เครื่องดื่ม และของมีนเมา ผู้วิจัยเก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ภาคกลาง แบ่งเป็นพื้นที่ในภาคกลาง ภาคกลางตะวันออก และภาคกลางตะวันตก ได้แก่ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ชลบุรี และราชบุรี ตามลำดับ ผู้วิจัยคัดเลือกผู้บอกภาษาตามคุณสมบัติที่กำหนด จังหวัดละ 3 คน ผลการศึกษาพบว่า คำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลางมี 69 คำ จากการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมาย พบว่า มิติแห่งความแตกต่างทางความหมายของคำมี 11 มิติ เมื่อนำอรรถลักษณะของแต่ละคำมารวมกันจะแสดงให้เห็นความเหมือนและความแตกต่างทางความหมายของคำได้ เมื่อใช้วิธีการจัดจำพวกแบบชาวบ้าน พบว่า คำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลางมีความสัมพันธ์ทางความหมายของคำในระดับเสมอกันและต่างระดับกัน คำเรียกการทำอาหารส่วนใหญ่เป็นสมาชิกในชั้นลำดับเฉพาะเจาะจง คำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลางบางส่วนมีความหมายคล้ายคลึงกันใน 2 ลักษณะ คือ คำที่มีอรรถลักษณะต่างกันบางมิติที่มีได้ทำให้ความหมายโดยรวมของคำนั้นต่างไป เช่น จุดประสงค์ วัตถุประสงค์ที่ไม่ใช่วัตถุประสงค์หลัก คำเหล่านี้จะปรากฏเป็นคำเดียวกัน ขณะที่คำที่มีอรรถลักษณะต่างกันบางมิติที่ทำให้ความหมายโดยรวมของคำนั้นต่างไป เช่น วิธีการทำ วัตถุประสงค์ที่เป็นวัตถุประสงค์หลัก คำเหล่านี้จะปรากฏเป็นคำอื่น

คำสำคัญ: คำเรียกการทำอาหาร ภาษาไทยถิ่นกลาง อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์

¹ นิสิตระดับดุษฎีบัณฑิต ภาควิชาภาษาไทย คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

e-mail: nalinpat.p@gmail.com

² ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อาจารย์ประจำภาควิชาภาษาไทย คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

e-mail: mingmitsri@gmail.com

Cooking Terms in the Central Thai Dialect: An Ethnosemantic Study

Received: March 31, 2021

Revised: June 15, 2021

Accepted: July 9, 2021

Nalinpat Mekkiengkrai¹

Mingmit Sriprasit²

Abstract

This research is the study of cooking terms in the central Thai dialect. It aims to analyze the components and dimensions of contrast of the cooking terms in the central Thai dialect. The study is limited to only the verbs of food cooking, excluding the making of desserts, snacks, beverages and alcoholic drinks. The researcher collects data by interviewing informants living in central Thailand, divided into middle central Thailand, eastern central Thailand and western central Thailand, namely Phra Nakhon Si Ayutthaya, Chonburi and Ratchaburi, respectively. The researcher selects three qualified informants per province. The results show that there are 69 cooking terms in the central Thai dialect. Through componential analysis, it is found that there are 11 dimensions of contrast. Semantic similarities and differences are understood when combining each term's semantic feature. Through folk taxonomy, it is found that cooking terms in the central Thai dialect have semantic relationships in the same and different levels. Most of the cooking terms belong to specific classes. Some of the cooking terms in the central Thai dialect have similar meanings in two aspects: Firstly, the terms which have different semantic features in such dimensions that do not make the terms' overall meanings different, for example, purposes or ingredients which are not the main ingredients. These terms appear as the same terms. Secondly, the terms which have different semantic features in such dimensions that make the terms' overall meanings different, for example, how to cook, main ingredients. These terms appear as different terms.

Keywords: Cooking Terms, Central Thai Dialect, Ethnosemantic Study

¹ Ph.D. Candidate at Department of Thai, Faculty of Arts, Chulalongkorn University.

e-Mail: nalinpat.p@gmail.com

² Asst.Prof., Ph.D., Lecturer at Department of Thai, Faculty of Arts, Chulalongkorn University.

e-Mail: mingmitsri@gmail.com

บทนำ

คำเรียกการทำอาหารสามารถสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมด้านอาหารของกลุ่มคนที่ใช้ภาษานั้น ๆ ได้ ดังที่ซาเพียร์ (Sapir, 1929, pp. 209-210) ได้กล่าวว่า มนุษย์ไม่ได้มีชีวิตอยู่บนโลกได้โดยอิสระ แต่มนุษย์มีชีวิตอยู่ภายใต้อิทธิพลภาษาของสังคมที่คอยชี้นำความคิดโดยไม่รู้ตัว สิ่งที่มีมนุษย์เห็น ได้ยิน หรือมีประสบการณ์เป็นเพราะภาษาของสังคมได้กำหนดให้เลือกตีความเช่นนั้น เช่นเดียวกับ อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ (2549, หน้า 136) ที่กล่าวว่า ภาษาไม่ได้เป็นเพียงเครื่องมือในการสื่อสารเท่านั้น แต่ยังเป็นกระจกสะท้อนความคิดและการมองโลกของเจ้าของภาษาอีกด้วย ดังนั้น คำเรียกการทำอาหารของไทยก็สามารถสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมด้านอาหารของคนไทยได้เช่นเดียวกัน

ในภาษาไทยพบว่ามีคำเรียกการทำอาหารหลายคำที่มีความหมายใกล้เคียงกัน ทำให้เกิดความสับสนและมีการใช้คำเหล่านี้สลับกันอยู่เสมอ จนบางครั้งทำให้เข้าใจไปว่าเป็นคำที่มีความหมายเดียวกันสามารถใช้แทนกันได้ แต่เมื่อพิจารณาความหมายของคำเรียกการทำอาหารเหล่านี้อย่างละเอียดแล้วจะพบว่าแตกต่างกัน ยกตัวอย่างคำว่า “นึ่ง” และ “ตุ๋น” เป็นคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยที่ใช้ความร้อนชื้นโดยใช้ไอน้ำ มีการใช้ไฟปานกลางและใช้เวลาปานกลางเหมือนกัน แต่แตกต่างกันในด้านวัสดุอุปกรณ์ คือ “นึ่ง” ใช้ลังถึงที่มีส่วนที่ใส่น้ำอยู่ด้านล่าง ส่วนบนซึ่งเป็นที่วางอาหารจะมีช่องให้ไอน้ำเดือดจากส่วนที่อยู่ด้านล่างนั้นขึ้นมา ส่วน “ตุ๋น” ใช้อุปกรณ์เป็นภาชนะซ้อนกัน 2 ใบ ภาชนะที่อยู่ด้านบนซึ่งมีขนาดใหญ่กว่าจะใส่น้ำ 1/3 ของภาชนะ และจะวางภาชนะที่ใส่อาหารไว้ด้านใน จากนั้นปิดฝาตั้งไฟให้น้ำเดือดจนกระทั่งอาหารสุกตามต้องการ จะเห็นว่าคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลางมีความหมายที่คล้ายคลึงและแตกต่างกัน ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลางที่สามารถสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมด้านอาหารของคนไทยในภาคกลางจากคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลาง

ที่ผ่านมาได้มีการศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นโดยใช้แนวคิดอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ดังนี้ Supapas Kumtanode (2006) ศึกษาเรื่อง “ศัพท์การประกอบอาหารตามภูมิภาค: การศึกษาตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์” และโกสินทร์ ปัญญาอธิสิน (2552) ศึกษาเรื่อง “การศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์” จะเห็นได้ว่าที่ผ่านมาได้มีการศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นจำนวนไม่มากนัก มีงานวิจัยที่ศึกษาเฉพาะถิ่น คือ ศึกษาในภาษาไทยถิ่นเหนือเท่านั้น และมีเพียงงานวิจัยของ Supapas Kumtanode (2006) เท่านั้น ที่เป็นงานวิจัยที่ศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่น รวมถึงภาษาไทยถิ่นกลางด้วย

อย่างไรก็ตาม งานของ Supapas Kumtanode (2006) ศึกษาเพียงเฉพาะคำเรียกการทำอาหารที่ใช้ความร้อนเท่านั้น ขณะที่ยังมีคำเรียกการทำอาหารอีกเป็นจำนวนมากที่ไม่ได้ใช้ความร้อน และคำเหล่านี้เป็นคำที่สำคัญ และอยู่ในวัฒนธรรมของไทยมาช้านาน ผู้วิจัยเห็นว่าควรนำคำเรียกการทำอาหารที่ไม่ใช้ความร้อนนี้มาศึกษาด้วย เพื่อให้การศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น

นอกจากนี้งานของ Supapas Kumtano (2006) ไม่กำหนดขอบเขตการศึกษาไว้อย่างชัดเจนว่าต้องการศึกษาคำเรียกการทำอาหารในลักษณะใด คำ Supapas Kumtano (2006) นำมาศึกษาจึงมีขอบเขตที่หลากหลายทั้งคำเรียกการทำอาหาร คำเรียกการทำขนม และคำเรียกชื่ออาหาร ยิ่งกว่านั้นคำที่นำมาศึกษาก็ยังไม่ครอบคลุมคำเรียกทั้งหมดของแต่ละประเภทด้วย อีกทั้งยังไม่พิจารณาถึงจุดประสงค์ของการทำอาหารว่าเป็นการทำอาหารเพื่อกินทันที การทำเพื่อนำไปปรุงต่อและเพื่อถนอมอาหาร ทำให้การวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายที่แสดงความแตกต่างของคำเรียกการทำอาหารออกมายังไม่ชัดเจนเท่าที่ควร

การศึกษานี้จึงต้องการศึกษาคำเรียกการทำอาหารทั้งที่ใช้ความร้อนและไม่ใช้ความร้อนในภาษาไทยถิ่นกลาง กำหนดขอบเขตการศึกษาเฉพาะคำเรียกการทำอาหารที่เป็นคำกริยาเท่านั้น และไม่รวมการทำขนม ของว่าง เครื่องดื่มและของมีเนื้อมาต่าง ๆ ผู้วิจัยใช้วิธีการศึกษาวิเคราะห์ทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ซึ่งเป็นการศึกษาวิเคราะห์ภาษาเพื่อทำความเข้าใจความคิด มโนทัศน์ และวัฒนธรรมของกลุ่มชน ด้วยวิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบ (componential analysis) และวิธีการการจัดจำพวกแบบชาวบ้าน (folk taxonomy) ในการศึกษาและเปรียบเทียบความหมายและมิติความแตกต่างของคำในภาษาไทยถิ่นกลาง และวิเคราะห์คำที่มีประเภชซ้อนกันเป็นลำดับชั้น ให้เข้าใจคำและประเภทของคำต่าง ๆ ของกลุ่มคนในท้องถิ่นนั้น ๆ อันจะทำให้สามารถทำความเข้าใจวัฒนธรรมการกินของคนไทยในภาคกลางผ่านคำเรียกการทำอาหารได้อย่างสมบูรณ์และเป็นระบบ

วัตถุประสงค์การวิจัย

วิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายและมิติแห่งความแตกต่างทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลาง

สมมุติฐานการวิจัย

1. คำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลางมีจำนวนมาก
2. คำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลางมีองค์ประกอบทางความหมายและมิติแห่งความแตกต่างทางความหมายที่หลากหลาย
3. คำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลางมีบางคำที่มีองค์ประกอบทางความหมายใกล้เคียงกันมาก มีมิติแห่งความแตกต่างของคำต่างกันเพียง 1-2 มิติเท่านั้น

ขอบเขตของการวิจัย

งานวิจัยนี้ต้องการศึกษาคำเรียกการทำอาหารที่ใช้ความร้อนและไม่ใช้ความร้อน ผู้วิจัยเลือกศึกษาเฉพาะคำเรียกการทำอาหารที่เป็นคำกริยา และจะไม่ศึกษาคำเรียกการทำขนม ของว่าง เครื่องดื่มและของมีเนื้อมาต่าง ๆ

วิธีดำเนินการวิจัย

1. การคัดเลือกจุดเก็บข้อมูล ผู้วิจัยได้พิจารณาการแบ่งพื้นที่ในภาคกลางตามงานวิจัยของ สุวิไล เปรมศรีรัตน์ และคณะ (2547) ที่ได้แบ่งพื้นที่ในแต่ละภูมิภาคซึ่งสามารถแสดงให้เห็นถึงภาษาที่ใช้ในแต่ละพื้นที่ได้อย่างชัดเจน สำหรับภาคกลางแบ่งพื้นที่เป็นใจกลางภาคกลาง ภาคกลางตะวันออก และภาคกลางตะวันตก ผู้วิจัยคัดเลือกจังหวัดที่จะเก็บข้อมูลพื้นที่ละ 1 จังหวัด พิจารณาจากหลักเกณฑ์ด้านความแตกต่างทางชาติพันธุ์ ด้านพื้นที่ และด้านการเป็นตัวแทนของภาษาถิ่นนั้น ๆ ได้ รวมทั้งสิ้น 3 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ชลบุรี และราชบุรี จากนั้นคัดเลือกจุดเก็บข้อมูล จังหวัดละ 1 อำเภอ โดยพิจารณาจากหลักเกณฑ์การเป็นอำเภอที่มีการพูดภาษาไทยถิ่นนั้นเป็นภาษาหลัก และมีการใช้ภาษาอื่นที่มีใช้ภาษาไทยถิ่นนั้นในปริมาณน้อย โดยเบื้องต้นจะพิจารณาจากแผนที่การกระจายของภาษาในแต่ละจังหวัดในงานวิจัยของ สุวิไล เปรมศรีรัตน์ และคณะ (2547)

2. การคัดเลือกผู้บอกภาษา ผู้วิจัยเก็บข้อมูลจากผู้บอกภาษาจุดละ 3 คน รวม 9 คน ผู้บอกภาษามีคุณสมบัติดังนี้ 1) เป็นผู้ใช้ภาษาถิ่นนั้น ๆ เป็นภาษาแม่ 2) อายุ 45 ปีขึ้นไป 3) เพศใดก็ได้ 4) ไม่เคยย้ายภูมิลำเนาไปจังหวัดอื่นมากกว่า 3 ปี และ 5) มีความรู้ความเชี่ยวชาญในการทำอาหาร

3. เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล มีดังนี้ 1) รายการคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลาง 2) รูปภาพอาหาร 3) กล้องถ่ายรูป 4) เครื่องบันทึกเสียง และ 5) แบบฟอร์มบันทึกข้อมูล ได้แก่ แบบบันทึกข้อมูลประวัติผู้บอกภาษา แบบบันทึกข้อมูลคำเรียกการทำอาหารจากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษา

4. การเก็บรวบรวมข้อมูล มี 2 ขั้นตอน ดังนี้ 1) การเก็บรวบรวมข้อมูลจากแหล่งข้อมูลเบื้องต้น ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลและคัดเลือกคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลาง เพื่อใช้เป็นข้อมูลเบื้องต้นจากเอกสารสิ่งพิมพ์ เช่น พจนานุกรม สารานุกรม 2) การเก็บข้อมูลภาคสนาม ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษา แบ่งเป็น 3 ขั้นตอน ได้แก่ 2.1) แนะนำตัวผู้วิจัยพร้อมอธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับการเก็บข้อมูล 2.2) สอบถามประวัติของผู้บอกภาษา เพื่อนำไปพิจารณาคุณสมบัติของผู้บอกภาษา ข้อมูลจะถูกเก็บเป็นความลับ แล้วบันทึกลงในแบบบันทึกข้อมูลประวัติผู้บอกภาษา 2.3) สัมภาษณ์ผู้บอกภาษา เพื่อให้ได้คำรวมถึงความหมายและลักษณะเด่นที่อยู่ในคำนิยามของคำเรียกการทำอาหาร แล้วบันทึกลงในแบบบันทึกข้อมูลคำที่ได้จากการสัมภาษณ์

5. การวิเคราะห์ข้อมูล ขั้นตอนนี้เป็นการนำข้อมูลที่เก็บรวบรวมได้มาศึกษาวิเคราะห์ตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย คือ วิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายและมิติความแตกต่างทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลาง

ผลการวิจัย

ผู้วิจัยจะนำเสนอผลการวิจัยใน 3 ประเด็น คือ จำนวนคำ องค์ประกอบทางความหมายของคำ และการจัดจำพวกแบบชาวบ้านของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลาง ดังนี้

คำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลาง

จากการศึกษาพบคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลางทั้งสิ้น 69 คำ บางคำใช้คำเรียกเดียวกันแต่มีตัวเลขกำกับเพื่อแสดงว่าเป็นคำที่มีความหมายแตกต่างกันในบางอรรถลักษณะ ดังนี้ ต้ม₁ ต้ม₂ ต้ม₃ แกง เคี้ยว₁ เคี้ยว₂ ลวก₁ ลวก₂ หลน รวน₁ รวน₂ รวน₃ รวน₄ รวน₅ รวน₆ รวน₇ รวน₈ รวน₉ หุง₁ หุง₂ โรย ปิบ นึ่ง₁ นึ่ง₂ ตุ่น₁ ตุ่น₂ หมก₁ หมก₂ หมก₃ หมก₄ งบ เจียว₁ เจียว₂ เจียว₃ ทอด₁ ทอด₂ ผัด₁ ผัด₂ คั่ว₁ คั่ว₂ กลอก จี่₁ จี่₂ จี่₃ จี่₄ ปิ้ง₁ ปิ้ง₂ ย่าง₁ ย่าง₂ เผา₁ เผา₂ หลาม อบ₁ อบ₂ อัง รม ตาก แดดเดียว ตำ₁ ตำ₂ โขลก₁ โขลก₂ ยำ ปลา ลาบ น้ำตก หมัก ดอง พอก

องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลาง

การวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมาย (componential analysis) เป็นการแจกแจงส่วนประกอบของความหมายที่เรียกว่า อรรถลักษณะ (semantic feature) ผู้วิจัยจะศึกษาความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลางที่ได้จากการเก็บข้อมูล จากนั้นจะวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายและกำหนดมิติแห่งความแตกต่างของคำ (dimension of contrast) การระบุอรรถลักษณะในแต่ละมิติแห่งความแตกต่างในงานวิจัยนี้ ผู้วิจัยใช้อรรถลักษณะแบบพรรณนาเพื่อระบุเฉพาะลักษณะเด่นของคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำ ทุกอรรถลักษณะจึงแสดงค่าเป็นบวกเสมอ ไม่มีการเปรียบเทียบเชิงทวิลักษณ์ ดังนั้น ผู้วิจัยจึงไม่แสดงเครื่องหมาย + ที่อรรถลักษณะ จะแสดงอรรถลักษณะโดยระบุคุณสมบัติไว้เท่านั้น อรรถลักษณะที่จำเป็นนี้เมื่อนำมารวมกันแล้วจะสามารถแสดงให้เห็นว่าคำนั้นแตกต่างจากคำอื่น

มิติแห่งความแตกต่างของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลางมีทั้งสิ้น 11 มิติ ดังนี้

1. **มิติจุดประสงค์** เป็นมิติทางความหมายที่แสดงถึงจุดประสงค์ของการทำอาหาร แสดงอยู่ภายใต้อรรถลักษณะ 3 อรรถลักษณะ ดังนี้ 1) [กินทันที] คือ เมื่อนำวัตถุดิบมาทำอาหารจนได้ “อาหาร” ที่สามารถนำไปรับประทานได้ทันที เช่น หลน 2) [ปรุงต่อ] คือ เมื่อนำวัตถุดิบไปทำอาหารแล้วจะได้ “วัตถุดิบปรุงต่อเป็นอาหาร” ที่ยังไม่นำไปรับประทานทันที จะต้องนำไปผ่านการทำอาหารอีกขั้นตอนหนึ่งก่อนจึงจะนำไปรับประทานได้ เช่น อัง 3) [เก็บไว้ทำภายหลัง] คือ เมื่อนำวัตถุดิบไปทำอาหารเพื่อถนอมหรือเก็บรักษาไว้ได้นานขึ้นจะได้ “วัตถุดิบถนอมอาหาร” หากต้องการนำไปรับประทานจะต้องนำไปผ่านการทำอาหารอีกอย่างน้อยขั้นตอนหนึ่งก่อนจึงจะนำไปรับประทานได้ เช่น หมัก

2. **มิติวิธีการทำ** เป็นมิติทางความหมายที่แสดงถึงวิธีการทำวัตถุดิบจนได้เป็นอาหาร วัตถุดิบปรุงต่อเป็นอาหาร หรือวัตถุดิบถนอมอาหาร แสดงอยู่ภายใต้อรรถลักษณะหลัก 16 อรรถลักษณะ และอรรถลักษณะย่อย 12 อรรถลักษณะ ดังนี้ 1) [ใส่วัตถุดิบในน้ำเดือด] คือ นำของเหลวอย่างน้ำหรือกะทิใส่ภาชนะ ใส่วัตถุดิบ ตั้งไฟจนวัตถุดิบสุกตามต้องการ เช่น แกง หลน มีอรรถลักษณะย่อย 2 อรรถลักษณะ ได้แก่ 1.1) [ต้มจนงวดหรือเปื่อย] เช่น เคี้ยว₁ 1.2) [ทำให้ข้าวหรือธัญพืชสุก] เช่น หุง₁ 2) [คนไปมาจนสุกตามต้องการ] คือ คนหรือพลิกวัตถุดิบไปมาจนวัตถุดิบสุก มีอรรถลักษณะย่อย 3 อรรถลักษณะ ได้แก่ 2.1) [คนไปมาแล้วพลิกจนสุก] เช่น เจียว₁ 2.2) [คนไปมาอย่างรวดเร็ว] เช่น ผัด₁ 2.3) [คนไปมาให้ค่อย ๆ สุก] เช่น คั่ว₁ 3) [ทำให้แบ่งเป็นเส้นในน้ำร้อน] คือ โรยแบ่งให้เป็นเส้นในน้ำร้อนจนแบ่งสุก เช่น ปิบ 4) [ทำให้สุกด้วยไอน้ำ] คือ

ใช้ไอน้ำร้อนจนวัตถุดิบสุก เช่น นึ่ง₁ 5) [ซุกวัตถุดิบในซึ้งไถ่ร้อน] คือ ซุกวัตถุดิบในซึ้งไถ่ที่ยังระอุ ไม่มีเปลวไฟ จนสุกตามต้องการ เช่น หมก₂ 6) [ใส่วัตถุดิบในน้ำมันร้อน] คือ ใส่วัตถุดิบในน้ำมันร้อนจนสุก เช่น ทอด₁ 7) [ทำให้ไหลทั่วแล้วชะออก] คือ ใส่วัตถุดิบในกระทะที่ทาน้ำมันเคลือบไว้ หมนกระทะให้วัตถุดิบไหลทั่ว รอจนสุกแล้วชะออกให้เป็นแผ่น ได้แก่ กลอก 8) [นบบนกระทะเคลือบน้ำมัน] คือ นบบวัตถุดิบบนกระทะที่ทาน้ำมันเล็กน้อย พลิกกลับจนสุก เช่น จี่₁ 9) [วางไว้เหนือไฟ] คือ นำวัตถุดิบวางไว้เหนือเปลวไฟจนวัตถุดิบสุก มีอรรถลักษณะย่อย 1 อรรถลักษณะ ได้แก่ 9.1) [วางเหนือไฟห่าง ๆ] เช่น จี่₃ 10) [ใส่วัตถุดิบในกระบอกไม้ไผ่วางข้างกองไฟ] คือ นำวัตถุดิบใส่กระบอกไม้ไผ่แล้วไปวางข้างกองไฟ หมั่นหมนเพื่อให้สุกทั่ว ได้แก่ หลาม 11) [ครอบวัตถุดิบคลุมด้วยฟางแล้วจุดไฟ] คือ นำวัตถุดิบวางไว้แล้วครอบด้วยอุปกรณ์ทนความร้อน จากนั้นคลุมด้วยฟางแล้วจุดไฟให้ลุกไหม้ฟางจนกระทั่งวัตถุดิบสุก ได้แก่ อบ₂ 12) [วางวัตถุดิบให้ได้รับไอร้อนจากไฟ] คือ นำวัตถุดิบวางไว้ใกล้ไฟ ให้มีระยะห่างพอสมควร มีอรรถลักษณะย่อย 1 อรรถลักษณะ ได้แก่ 12.1) [วางวัตถุดิบให้ได้รับไอร้อนเหนือเตาไฟ] ได้แก่ ร่ม 13) [วางผึ่งไว้ให้แห้ง] คือ วางวัตถุดิบไว้ให้ความชื้นลดลงหรือแห้ง เช่น ตาก 14) [ต้มให้แตกหรือละเอียด] คือ ใช้สากที่ม้ววัตถุดิบที่อยู่ในครกให้แตกหรือละเอียด มีอรรถลักษณะย่อย 2 อรรถลักษณะ ได้แก่ 14.1) [ต้มอย่างแรงและต่อเนื่อง] เช่น ตำ₂ 14.2) [เอียงสากตำให้เข้ากันหรือให้แตก] เช่น โขลก₁ 15) [คลุกเคล้าวัตถุดิบให้เข้ากัน] คือ คลุกเคล้าวัตถุดิบให้เข้ากัน เช่น ยำ 16) [เก็บรักษาวัตถุดิบไว้ได้นาน] คือ การนำวัตถุดิบมาผสมกับบางอย่างเพื่อให้เก็บได้นาน มีอรรถลักษณะย่อย 3 อรรถลักษณะ ได้แก่ 16.1) [เคล้าวัตถุดิบกับเกลือปิดฝาเก็บไว้] ได้แก่ หมัก 16.2) [แช่วัตถุดิบในน้ำเกลือปิดฝาเก็บไว้] ได้แก่ ดอง 16.3) [ทำให้เกาะรอบเพื่อเก็บรักษา] ได้แก่ พอก

3. มิติการใช้ความร้อน เป็นมิติทางความหมายที่แสดงถึงการใช้ความร้อนในการทำอาหาร แสดงอยู่ภายใต้ อรรถลักษณะ 2 อรรถลักษณะ ดังนี้ 1) [ใช้ความร้อน] เช่น หลาม 2) [ไม่ใช้ความร้อน] เช่น ยำ

4. มิติประเภทความร้อน เป็นมิติทางความหมายที่แสดงถึงประเภทความร้อนที่ใช้ในการทำอาหาร แสดงอยู่ภายใต้ อรรถลักษณะ 6 อรรถลักษณะ ดังนี้ 1) [ความร้อนขึ้นแบบใช้น้ำ] คือ การใช้น้ำหรือของเหลวอื่นเป็นตัวพาความร้อน เช่น ต้ม₁ 2) [ความร้อนขึ้นแบบใช้ไอน้ำ] คือ การใช้ไอน้ำเป็นตัวพาความร้อน เช่น นึ่ง₁ 3) [ความร้อนแห้งแบบใช้น้ำมัน] คือ การใช้ไขมันเป็นตัวพาความร้อน เช่น เจียว₁ 4) [ความร้อนแห้งจากอุปกรณ์] คือ การนำความร้อนจากอุปกรณ์ ไม่ใช้น้ำหรือน้ำมัน เช่น คั่ว₁ 5) [ความร้อนแห้งจากเชื้อเพลิง] คือ การแผ่รังสีความร้อนจากเชื้อเพลิง เช่น ปิ้ง₁ 6) [ความร้อนแห้งจากแสงอาทิตย์] คือ การแผ่รังสีความร้อนจากแสงอาทิตย์ ได้แก่ ตาก

5. มิติการใช้ของเหลว เป็นมิติทางความหมายที่แสดงถึงของเหลวที่ใช้ในการทำอาหาร แสดงอยู่ภายใต้ อรรถลักษณะ 4 อรรถลักษณะ ดังนี้ 1) [น้ำ] เช่น รวน₁ 2) [กะทิ] เช่น หลน 3) [น้ำมัน] เช่น ผัด₁ 4) [ไม่ใช้ของเหลว] เช่น คั่ว₁

6. มิติปริมาณของเหลว เป็นมิติทางความหมายที่แสดงถึงปริมาณของเหลวในการทำอาหาร แสดงอยู่ภายใต้ อรรถลักษณะ 2 อรรถลักษณะ ดังนี้ 1) [ของเหลวน้อย] เช่น งบ 2) [ของเหลวมาก] เช่น แกง

7. มิติการใช้ไฟ เป็นมิติทางความหมายที่แสดงถึงระดับไฟที่ใช้ในการทำอาหาร แสดงอยู่ภายใต้
อรรถลักษณะ 3 อรรถลักษณะ ดังนี้ 1) [ไฟอ่อน] เช่น ตุ่น₂ 2) [ไฟปานกลาง] เช่น ต้ม₁ 3) [ไฟแรง] เช่น เผา₁

8. มิติระยะเวลา เป็นมิติทางความหมายที่แสดงถึงระยะเวลาที่ใช้ในการทำอาหาร แสดงอยู่
ภายใต้อรรถลักษณะ 3 อรรถลักษณะ ดังนี้ 1) [เวลาน้อย] คือ ใช้เวลาในการทำไม่เกิน 5 นาที เช่น ลวก₁
2) [เวลาปานกลาง] คือ ใช้เวลาในการทำมากกว่า 5 นาที แต่ไม่เกิน 20 นาที เช่น แกง 3) [เวลานาน] คือ
ใช้เวลาในการทำมากกว่า 20 นาที เช่น เคี่ยว₁

9. มิติระดับความสุกของวัตถุดิบ เป็นมิติทางความหมายที่แสดงถึงระดับความสุกของวัตถุดิบ
เมื่อทำอาหารแล้ว แสดงอยู่ภายใต้อรรถลักษณะ 3 อรรถลักษณะ ดังนี้ 1) [ดิบ] คือ วัตถุดิบมีระดับความสุก
ไม่เกิน 10% มักเป็นการทำอาหารเพื่อการถนอมอาหาร เช่น ตาก 2) [กึ่งสุกกึ่งดิบ] คือ วัตถุดิบมีระดับ
ความสุกมากกว่า 10% แต่ไม่เกิน 75% มักเป็นการทำอาหารเพื่อนำไปปรุงต่อหรือต้องการวัตถุดิบแบบ
กึ่งสุกกึ่งดิบ เช่น พล่า 3) [สุก] คือ วัตถุดิบมีระดับความสุกมากกว่า 75% เช่น แกง

10. มิติวัตถุดิบ เป็นมิติทางความหมายที่แสดงถึงวัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหาร แสดงอยู่ภายใต้
อรรถลักษณะหลัก 18 อรรถลักษณะ และอรรถลักษณะย่อย 25 อรรถลักษณะ ดังนี้ 1) [วัตถุดิบทั่วไป]
2) [สัตว์] มีอรรถลักษณะย่อย 13 อรรถลักษณะ ได้แก่ 2.1) [เนื้อสัตว์] 2.2) [เนื้อสัตว์ทั้งตัว] 2.3) [เนื้อสัตว์
ชิ้นใหญ่] 2.4) [เนื้อสัตว์หั่นชิ้น] 2.5) [เนื้อสัตว์บด] 2.6) [เนื้อสัตว์ตากแห้ง] 2.7) [เนื้อสัตว์รวนสุก]
2.8) [เนื้อสัตว์ย่าง] 2.9) [ไขมันสัตว์] 2.10) [ปลาใหญ่ทั้งตัว] 2.11) [ปลาเล็ก] 2.12) [ไข่]
2.13) [ไข่ทั้งฟอง] 3) [พืชผัก] มีอรรถลักษณะย่อย 12 อรรถลักษณะ ได้แก่ 3.1) [สระแหน่] 3.2) [ผักชีฝรั่ง]
3.3) [ใบมะกรูด] 3.4) [ตะไคร้] 3.5) [หัวเผือก] 3.6) [หัวมัน] 3.7) [หัวหอม] 3.8) [กระเทียม]
3.9) [พริกสด] 3.10) [พริกแห้ง] 3.11) [พริกป่น] 3.12) [สาหร่าย] 4) [ข้าวสาร] 5) [ข้าวคั่ว] 6) [แป้ง]
7) [ธัญพืช] 8) [เครื่องแกงตำ] 9) [เครื่องแกงหั่น] 10) [น้ำพริกเผา] 11) [กะปิ] 12) [ปลาร้า]
13) [มะขามเปียก] 14) [มะนาว] 15) [น้ำปลา] 16) [เกลือ] 17) [น้ำเกลือ] 18) [เครื่องปรุงรส]

11. มิติวัสดุอุปกรณ์ เป็นมิติทางความหมายที่แสดงถึงวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหาร แสดง
อยู่ภายใต้ 19 อรรถลักษณะ ดังนี้ 1) [หม้อ] 2) [กระทะ] 3) [ลังถึง] 4) [ภาชนะใบเล็กวางในภาชนะใบใหญ่]
5) [ครก] 6) [ฝาครอบ] 7) [กระดัง] 8) [ตะแกรง] 9) [ไหเคลือบ] 10) [ขวดแก้ว] 11) [แว่นโรย] 12)
[กระบอกไม้ไผ่] 13) [ไม้เสียบไม้หนึบ] 14) [ใบตอง] 15) [ฟาง] 16) [ฟืน] 17) [ขี้เถ้า] 18) [ดิน] 19) [ขี้เถ้า
แกลบ]

มิติแห่งความแตกต่างของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลางทั้ง 11 มิติที่กล่าวมา
สามารถแสดงอรรถลักษณะในตารางที่ 1 ดังนี้

ตารางที่ 1 ตารางแสดงองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลาง

การใช้ ความร้อน	ประเภทความร้อน	วิธีการทำ ³	จุดประ สงค์	การใช้ ของเหลว	ปริมาณ ของเหลว ⁵	การใช้ไฟ ⁶	ระยะเวลา ⁷	ระดับความสูง ของวัตถุ ⁸	วัตถุดิบ	วัสดุอุปกรณ์	คำ
ใช้ความร้อน	ความร้อน ขึ้น	ความร้อน ขึ้นแบบ ใช้น้ำ		✓	[น้ำ] [กะทิ]	●●	☉	①①	◆	ทั่วไป	ต้ม ₁
				✓✓	[น้ำ] [กะทิ]	●●	☉	①①	❖/◆	ทั่วไป	ต้ม ₂
ใช้ความร้อน	ความร้อน ขึ้น	1) ใส่ วัตถุดิบในน้ำ เดือด		✓	[น้ำ] [กะทิ]	●●	☉	①①	◆	ทั่วไป [เครื่องแกงหัน]	ต้ม ₃
				✓	[น้ำ] [กะทิ]	●●	☉	①①	◆	ทั่วไป [เครื่องแกงตำ]	แกง
				✓	[กะทิ]	●	☉	①①	◆	สดว์ [เนื้อสดว์] (พืชผัก) [เครื่องแกงหัน] มะขามเปียก]	หม้อ
			1.1)	✓	[น้ำ] [กะทิ]	●●	☉	①①①	◆	ทั่วไป	เคี่ยว ₁
				✓✓	[น้ำ] [กะทิ]	●●	☉	①①①	◆	ทั่วไป	เคี่ยว ₂
				✓	[น้ำ] [กะทิ]	●●	☉	①①①	◆	ทั่วไป [ผาครอบ]	ตุ๋น ₂
			1.1)	✓	[น้ำ] [กะทิ]	●	☉	①①①	◆	ทั่วไป [กระทะ][ผาครอบ]	อบ ₁
				✓	[น้ำ] [กะทิ]	●●	☉	①	❖/◆	ทั่วไป	ลวก ₁
				✓✓	[น้ำ] [กะทิ]	●●	☉	①	❖/◆	ทั่วไป	ลวก ₂
			1.2)	✓	[น้ำ] [กะทิ]	●●	☉	①①①	◆	ข้าวสาร [ธัญพืช]	หุง ₁
				✓✓	[น้ำ] [กะทิ]	●●	☉	①①①	❖/◆	ข้าวสาร [ธัญพืช]	หุง ₂
		2) [คนไปคนมาจนสุก ตามต้องการ]		✓	[น้ำ]	●	☉	①①	◆	สดว์ [เนื้อสดว์] [เครื่องปรุงรส]	รวน ₁
				✓✓	[น้ำ]	●	☉	①①	❖/◆	สดว์ [เนื้อสดว์] [เกลือ]	รวน ₂
				✓✓✓	[น้ำ]	●	☉	①①	❖/◆	สดว์ [เนื้อสดว์] [เกลือ]	รวน ₃
		3) [ทำให้แห้งเป็นเส้นใน น้ำร้อน]		✓	[น้ำ]	●●	☉	①①	◆	แป้ง	โรย
				✓	[น้ำ]	●●	☉	①①	◆	แป้ง	บับ
		4) [ทำให้สุกด้วยไอน้ำ]		✓			☉	①①	◆	ทั่วไป	นึ่ง ₁
				✓✓			☉	①①	❖/◆	ทั่วไป	นึ่ง ₂
				✓			☉	①①	◆	ทั่วไป	ตุ๋น ₁

³ อรรถลักษณะย่อยของวิธีการทำ ดังนี้ 1.1) [ต้มจนวอดหรือเปื่อย] 1.2) [ทำให้ข้าวหรือธัญพืชสุก] 2.1) [คนไปมาแล้วพลิกจนสุก] 2.2) [คนไปมาอย่างรวดเร็ว] 2.3) [คนไปมาให้ค่อย ๆ สุก] 9.1) [วางเหนือไฟห่าง ๆ] 12.1) [วางวัตถุดิบให้ได้รับไอร้อนเหนือเตาไฟ] 14.1) [หิมอย่างแรงและต่อเนื่อง] 14.2) [เอียงสากตาให้เข้ากันหรือให้แหลก] 16.1) [เคล้าวัตถุดิบกับเกลือปิดฝาเก็บไว้] 16.2) [แช่วัตถุดิบในน้ำเกลือปิดฝาเก็บไว้] 16.3) [ทำให้เกาะรอบเพื่อเก็บรักษา]

⁴ สัญลักษณ์ ✓ แทนอรรถลักษณะ [กินทันที] ✓✓ แทนอรรถลักษณะ [ปรุงต่อ] และ ✓✓✓ แทนอรรถลักษณะ [เก็บไว้ทำภายหลัง]

⁵ สัญลักษณ์ ● แทนอรรถลักษณะ [ของเหลวน้อย] และ ●● แทนอรรถลักษณะ [ของเหลวมาก]

⁶ สัญลักษณ์ ☼ แทนอรรถลักษณะ [ไฟอ่อน] ☼☼ แทนอรรถลักษณะ [ไฟปานกลาง] และ ☼☼☼ แทนอรรถลักษณะ [ไฟแรง]

⁷ สัญลักษณ์ ① แทนอรรถลักษณะ [เวลาน้อย] ①① แทนอรรถลักษณะ [เวลาปานกลาง] และ ①①① แทนอรรถลักษณะ [เวลานาน]

⁸ สัญลักษณ์ ◆ แทนอรรถลักษณะ [ดิบ] ❖ แทนอรรถลักษณะ [กึ่งสุกกึ่งดิบ] และ ◆ แทนอรรถลักษณะ [สุก]

การใช้ ความร้อน	ประเภทความร้อน		วิธีการทำ ³		จุดประ สงค์ ⁴	การใช้ ของเหลว	ปริมาณ ของเหลว ⁵	การใช้ไฟ ⁶	ระยะเวลา ⁷	ระดับความสูง ของวัตถุ ⁸	วัตถุดิบ	วัสดุอุปกรณ์	ค่า
	ความร้อน แห้ง	ความร้อน แห้งแบบ ใช้น้ำมัน	2)คนไปมา จนสุกตาม ต้องการ	2.1)	✓	[น้ำมัน]	●	☼☼	①①	◆	[สัตว์] [เนื้อสัตว์หั่นชิ้น] [เนื้อสัตว์บด] [ไข่] [เครื่องแกงต่าง]	[ลังถึง] [ใบตอง]	หมก ₁
					✓✓	[น้ำมัน]	●	☼	①①	◆	[พืชผัก] [หัวหอม] [กระเทียม]	[กระทะ]	เจียว ₂
				2.2)	✓✓	[น้ำมัน]	●	☼	①①	◆	[สัตว์] [ไขมันสัตว์]	[กระทะ]	เจียว ₃
					✓	[น้ำมัน]	●	☼☼☼	①	◆	[ทั่วไป]	[กระทะ]	ผัด ₁
					✓✓	[น้ำมัน]	●	☼☼☼	①	❖/◆	[ทั่วไป]	[กระทะ]	ผัด ₂
					✓	[น้ำมัน]	●	☼☼	①①	◆	[สัตว์] [เนื้อสัตว์] [เครื่องปรุงรส]	[กระทะ]	รวน ₄
					✓✓	[น้ำมัน]	●	☼☼	①①	❖/◆	[สัตว์] [เนื้อสัตว์] [เกลือ]	[กระทะ]	รวน ₅
					✓✓✓	[น้ำมัน]	●	☼☼	①①	◆	[สัตว์] [เนื้อสัตว์] [เกลือ]	[กระทะ]	รวน ₆
				6) [ใส่วัตถุ ⁸ ในน้ำมัน ร้อน]	✓	[น้ำมัน]	●●	☼☼	①①	◆	[ทั่วไป]	[กระทะ]	ทอด ₁
					✓✓	[น้ำมัน]	●●	☼☼	①①	❖/◆	[ทั่วไป]	[กระทะ]	ทอด ₂
	✓✓✓	[น้ำมัน]	●●●		☼☼☼	①①①	◆	[ทอด ₃]	[กระทะ]	ทอด ₃			
	ใช้ความ ร้อน	ความร้อน แห้ง	ความร้อน แห้งแบบ ใช้น้ำมัน	7) [ทำให้พอทั่วแล้วจะ]	✓✓	[น้ำมัน]	●	☼	①	◆	[สัตว์] [ไข่] [แป้ง]	[กระทะ]	ทอด ₃
					✓	[น้ำมัน]	●	☼	①	◆	[ทั่วไป]	[กระทะ]	จี่ ₁
					✓✓	[น้ำมัน]	●	☼	①	❖/◆	[ทั่วไป]	[กระทะ]	จี่ ₂
			2)คนไปคน แห้งจาก มาจนสุกตาม อุปกรณ์ ต้องการ	2.3)	✓	[ไม่ใช้ ของเหลว]		☼	①①	◆	[ทั่วไป]	[กระทะ]	คั่ว ₁
✓✓					[ไม่ใช้ ของเหลว]		☼	①①	❖/◆	[ทั่วไป]	[กระทะ]	คั่ว ₂	
				✓	[ไม่ใช้ ของเหลว]		☼☼	①①	◆	[สัตว์] [เนื้อสัตว์] [เครื่องปรุงรส]	[กระทะ]	รวน ₇	
				✓✓	[ไม่ใช้ ของเหลว]		☼☼	①①	❖/◆	[สัตว์] [เนื้อสัตว์] [เกลือ]	[กระทะ]	รวน ₈	
				✓✓✓	[ไม่ใช้ ของเหลว]		☼☼	①①	❖/◆	[สัตว์] [เนื้อสัตว์] [เกลือ]	[กระทะ]	รวน ₉	
				5) [หุง วัตถุ ⁸ ใน ซี๊ดแล้วร้อน]	✓	[ไม่ใช้ ของเหลว]		☼	①①	◆	[สัตว์] [ปลาใหญ่ทั้งตัว] [ไข่ทั้งฟอง] [พืชผัก] [หัวเผือก] [หัวมัน]	[พิน] [ซี๊ด]	หมก ₂
					✓✓	[ไม่ใช้ ของเหลว]		☼	①①	❖/◆	[พืชผัก] [หัวหอม] [กระเทียม] [พริกสด]	[พิน] [ซี๊ด]	หมก ₃
✓✓					[ไม่ใช้ ของเหลว]		☼	①①	❖/◆	[พืชผัก] [หัวหอม] [กระเทียม] [พริก สด] [กะปิ] [ปลาร้า]	[ใบตอง] [พิน] [ซี๊ด]	หมก ₄	
9) [วางไว้ เหนือไฟ]				9.1)	✓	[ไม่ใช้ ของเหลว]		☼	①	◆	[สัตว์] [เนื้อสัตว์ตากแห้ง]	[ตะแกรง] [ไม้เสียบไม้ หนึบ] [ใบตอง] [พิน] [ซี๊ด]	จี่ ₃
			✓✓		[ไม่ใช้ ของเหลว]		☼	①	❖/◆	[สัตว์] [เนื้อสัตว์ตากแห้ง] [พืชผัก] [หัวหอม] [กระเทียม] [พริกสด] [พริก แห้ง] [กะปิ] [ปลาร้า]	[ตะแกรง] [ไม้เสียบไม้ หนึบ] [ใบตอง] [พิน] [ซี๊ด]	จี่ ₄	
			✓		[ไม่ใช้ ของเหลว]		☼	①①	◆	[สัตว์] [เนื้อสัตว์หั่นชิ้น] [เนื้อสัตว์ตาก แห้ง] [ปลาเล็ก] [ไข่ทั้งฟอง]	[ตะแกรง] [ไม้เสียบไม้ หนึบ] [ใบตอง] [พิน] [ซี๊ด]	บั้ง ₁	
			✓✓		[ไม่ใช้ ของเหลว]		☼	①①	❖/◆	[สัตว์] [เนื้อสัตว์หั่นชิ้น] [เนื้อสัตว์ตาก แห้ง] [ปลาเล็ก] [พืชผัก] [หัวหอม] [กระเทียม] [พริกสด] [กะปิ] [ปลาร้า]	[ตะแกรง] [ไม้เสียบไม้ หนึบ] [ใบตอง] [พิน] [ซี๊ด]	บั้ง ₂	

การใช้ ความร้อน	ประเภทความร้อน	วิธีการทำ ³	จุดประ สงค์ ⁴	การใช้ ของเหลว	ปริมาณ ⁵ ของเหลว	การใช้ไฟ ⁶	ระยะเวลา ⁷	ระดับความสูง ของวัตถุ ⁸	วัตถุดิบ	วัสดุอุปกรณ์	ค่า
				✓	[ไม่ใช้ ของเหลว]	☼☼	①①	◆	สัตว์ [เนื้อสัตว์ทั้งตัว] [เนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่]	ตะแกรง [ไม้เสียบไม้ หนึบ] [พิน]	ย่าง ₁
				✓✓	[ไม่ใช้ ของเหลว]	☼☼	①①	❖/◆	สัตว์ [เนื้อสัตว์ทั้งตัว] [เนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่] พืชผัก [หัวหอม] [กระเทียม] [พริกสด]	ตะแกรง [ไม้เสียบไม้ หนึบ] [พิน]	ย่าง ₂
				✓	[ไม่ใช้ ของเหลว]	☼☼☼	①①	◆	สัตว์ [เนื้อสัตว์ทั้งตัว] [พืชผัก] [หัว เผือก] [หัวมัน]	ตะแกรง [พิน]	เผา ₁
				✓✓	[ไม่ใช้ ของเหลว]	☼☼☼	①①	❖/◆	สัตว์ [เนื้อสัตว์ทั้งตัว] [พืชผัก] [หัว หอม] [กระเทียม] [พริกสด]	ตะแกรง [พิน]	เผา ₂
				✓	[กะทิ]	●	☼	①①	สัตว์ [เนื้อสัตว์หั่นชิ้น] [เนื้อสัตว์บด] ไข่ [เครื่องแกงตำ]	ตะแกรง [ใบตอง] พิน [ซีเมนต์]	งบ
			10)[ใส่วัตถุดิบใน กระบอกไม้ไผ่]	✓	[ไม่ใช้ ของเหลว]	☼☼☼	①①	◆	สัตว์ [เครื่องแกงตำ] [เครื่องแกงหั่น]	กระบอกไม้ไผ่ [พิน]	หลาม
			11)[คลุกด้วยฟาง แล้วจุ่มไฟ]	✓	[ไม่ใช้ ของเหลว]	☼☼☼	①①①	◆	สัตว์ [เนื้อสัตว์ทั้งตัว]	ผ้าครอบ [ฟาง] [พิน]	อบ ₂
ใช้ความ ร้อน	ความร้อน แห้ง	ความร้อน แห้งจาก เตาไฟฟ้า	12)[วางให้ แห้งจาก ใต้รับไอร้อน เชื้อเพลิง จากไฟ]	✓✓	[ไม่ใช้ ของเหลว]	☼	①	❖/◆	สัตว์ [เนื้อสัตว์ตากแห้ง] [พืชผัก] สาหร่าย	ตะแกรง [พิน] [ซีเมนต์]	อัง
			12.1)	✓✓✓	[ไม่ใช้ ของเหลว]	☼	①①①	◆/❖	สัตว์ [เนื้อสัตว์ตากแห้ง] [พืชผัก] หัวหอม [กระเทียม] [พริกแห้ง]	พิน	รม
		ความร้อน แห้งจาก แสงอาทิตย์	13)[วางสิ่งให้แห้ง]	✓✓✓	[ไม่ใช้ ของเหลว]		①①①	◆	สัตว์	กระด้ง [ตะแกรง]	ตาก
				✓✓✓	[ไม่ใช้ ของเหลว]		①①①	◆	สัตว์	กระด้ง [ตะแกรง]	แดด เดียว
ไม่ใช้ความร้อน		14)[หิมให้ แห้งหรือ ละเอียด]	14.1)	✓					ทั่วไป	ครก	ตำ ₁
				✓✓					ทั่วไป	ครก	ตำ ₂
			14.2)	✓					ทั่วไป	ครก	โขลก ₁
				✓✓					ทั่วไป	ครก	โขลก ₂
		15)[คลุกเคล้าวัตถุดิบ ให้เข้ากัน]		✓			①	◆	ทั่วไป [พืชผัก] [หัวหอม] [พริกสด] มะนาว [น้ำตาล]		ยำ
				✓			①	❖/◆	สัตว์ [เนื้อสัตว์] [พืชผัก] [ใบมะกรูด] ตะไคร้ [หัวหอม] [พริกสด] น้ำพริกเผา [มะนาว] [น้ำตาล]		พล่า
				✓			①	◆	สัตว์ [เนื้อสัตว์บดรวมสวก] [พืชผัก] สะระแหน่ [ผักชีฝรั่ง] [หัวหอม] พริกป่น [ข้าวคั่ว] [มะนาว] [น้ำตาล]		ลาบ
				✓			①	◆	สัตว์ [เนื้อสัตว์ย่าง] [พืชผัก] สะระแหน่ [ผักชีฝรั่ง] [หัวหอม] พริกป่น [ข้าวคั่ว] [มะนาว] [น้ำตาล]		น้ำตก
	16)[เก็บ รักษา วัตถุดิบ]	16.1)	✓✓✓				①①①	◆	สัตว์ [เกลือ]	[ใบเคลือบ]	หมัก
			16.2)	✓✓✓			①①①	◆	สัตว์ [ปู] [ไข่ทั้งฟอง] [พืชผัก] น้ำตาล [น้ำตาลเกลือ]	[ขวดแก้ว]	ดอง

การใช้ ความร้อน	ประเภทความร้อน	วิธีการทำ ³	จุดประ สงค์ ⁴	การใช้ ของเหลว	ปริมาณ ของเหลว ⁵	การใช้ไฟ ⁶	ระยะเวลา ⁷	ระดับความสูง ของวัตถุดิบ	วัตถุดิบ	วัสดุอุปกรณ์	คำ
		16.3)	✓✓✓				①①①	◆	สัตว์ [ไข่ทั้งฟอง]	[พิน] [ไข่ไก่กลบ]	พอก
		16.3)	✓✓✓				①①①	◆	สัตว์ [ไข่ทั้งฟอง]	[พิน] [ไข่ไก่กลบ]	พอก

จากตารางที่ 1 เมื่อนำอรรถลักษณะของแต่ละคำมารวมกันแล้วจะแสดงให้เห็นความเหมือนและความแตกต่างของคำได้ บางคำอาจจะมีอรรถลักษณะเหมือนกันทั้งหมด เช่น โยธและบิธ ที่มีความหมายเหมือนกันคือทำแบ่งให้เป็นเส้นในน้ำร้อน ขณะที่บางคำมีอรรถลักษณะที่คล้ายคลึงกัน อาจมีความแตกต่างกันเพียงบางอรรถลักษณะเท่านั้น เช่น รวน₁ รวน₄ และรวน₇ เป็นการทำอาหารที่รับประทานได้ทันที ด้วยการคนเนื้อสัตว์ไปมาให้สุกด้วยไฟปานกลางและเวลาปานกลางเหมือนกัน แต่ต่างกันที่ประเภทความร้อน คือ รวน₁ เป็นประเภทความร้อนขึ้นแบบใช้น้ำ รวน₄ เป็นประเภทความร้อนแห้งแบบใช้น้ำมัน และ รวน₇ เป็นประเภทความร้อนแห้งจากอุปกรณ์คือไม้น้ำหรือหม้อน้ำนั่นเอง

นอกจากนี้ คำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลางบางคำเป็นคำที่คนส่วนใหญ่คิดว่า มีความหมายเหมือนกัน แต่เมื่อพิจารณาองค์ประกอบทางความหมายแล้วจะพบว่ามีความหมายแตกต่างกันในหลายมิติ เช่น ปิ้ง₁ และย่าง₁ เป็นการทำอาหารที่รับประทานได้ทันที ด้วยวิธีการวางไว้เหนือไฟเหมือนกัน แต่แตกต่างกันที่การใช้ไฟ การใช้เวลา และวัตถุดิบ คือ คำว่าปิ้ง₁ ใช้ไฟอ่อน นำซี่โครงมาลวกพินเพื่อไม่ให้ไหม้เปลวไฟมากเกินไป ใช้กับวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์หั่นชิ้น เนื้อสัตว์ตากแห้ง ปลาตัวเล็ก หรือไข่ใช้เวลาปานกลาง ขณะที่ย่าง₁ ใช้ไฟที่แรงกว่าปิ้ง₁ ไม่ต้องใช้ซี่โครงมาลวกพิน ใช้กับวัตถุดิบที่เป็นเนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่หรือเนื้อสัตว์ทั้งตัว เช่น ปลาตัวใหญ่ทั้งตัว เวลาที่ใช้จึงนานกว่าปิ้ง₁

จะเห็นได้ว่าการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายจะแสดงอรรถลักษณะที่เมื่อนำมารวมกันแล้วจะสามารถแสดงให้เห็นถึงความหมายของคำ และยังแสดงให้เห็นถึงความเหมือนและความแตกต่างทางความหมายของคำอีกด้วย

การจัดจำพวกแบบชาวบ้านของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลาง

เมื่อใช้วิธีการจัดจำพวกแบบชาวบ้าน ของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลาง พบว่ามีการแสดงความสัมพันธ์ทางความหมายของคำ ทั้งในลักษณะคำที่มีความหมายต่างกันที่แสดงในชั้นหรือระดับเดียวกัน และคำที่อยู่ต่างระดับกันที่แสดงการรวมเข้ากันเป็นพวก (inclusion) ตามเกณฑ์การจัดจำพวกตามหลักของเบอร์ลิน (Berlin, 1992, p. 213) ซึ่งกำหนดเกณฑ์การจัดจำพวกแบบชาวบ้านไว้ 5 ลำดับชั้น ได้แก่ ลำดับ 0 จุดเริ่มต้นหนึ่งเดียว (unique beginner) ลำดับ 2 ลำดับรูปแบบชีวิต (life form) ลำดับ 3 ลำดับบอกหมวด (generic) ลำดับ 4 เฉพาะเจาะจง (specific) ลำดับ 5 ลักษณะพิเศษ (varietal) ในงานวิจัยนี้ผู้วิจัยตัดลำดับที่ 2 ลำดับรูปแบบชีวิต (life form) ออกไปและได้ปรับลำดับชั้นใหม่เพื่อให้สอดคล้องกับผลของงานวิจัย เช่นเดียวกับในงานวิจัยของ โกสินทร์ ปัญญาอธิสิน (2552) เนื่องจากการทำอาหารเป็นคำกริยาแสดงกระบวนการ มิใช่คำนามที่สามารถระบุรูปแบบชีวิตได้ ดังนี้

ตารางที่ 2 ตารางแสดงการจัดจำพวกแบบชาวบ้านของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลาง

จุดเริ่มต้นหนึ่งเดียว (unique beginner)	คำบอกหมวด (generic)		เฉพาะเจาะจง (specific)	ลักษณะพิเศษ (varietal)
ทำ	ใช้ความร้อน	ต้ม	ต้ม ₁	
			ต้ม ₂	
			ต้ม ₃	
			แกง	
			ลวก ₁	
			ลวก ₂	
		หุง	หุง ₁	
			หุง ₂	
		ทอด		
		บิ๊บ		
		โรย		
		เคี้ยว	เคี้ยว ₁	คูน ₂
			เคี้ยว ₂	อบ ₁
		นึ่ง	นึ่ง ₁	คูน ₁
			นึ่ง ₂	
			หมก ₁	
		กลอก		
ทำ	ใช้ความร้อน	เจียว	เจียว ₁	
			เจียว ₂	
			เจียว ₃	
		ผัด	ผัด ₁	
			ผัด ₂	
		ทอด	ทอด ₁	
			ทอด ₂	
		คั่ว	คั่ว ₁	
			คั่ว ₂	
		รวน	รวน ₁	
			รวน ₂	
			รวน ₃	
			รวน ₄	
			รวน ₅	
			รวน ₆	
			รวน ₇	
			รวน ₈	
			รวน ₉	
		จี่	จี่ ₁	
			จี่ ₂	
			จี่ ₃	
			จี่ ₄	
		ปิ้ง	ปิ้ง ₁	
			ปิ้ง ₂	
		ย่าง	ย่าง ₁	
			ย่าง ₂	
		เผา	เผา ₁	

จุดเริ่มต้นหนึ่งเดียว (unique beginner)	คำบอกหมวด (generic)		เฉพาะเจาะจง (specific)	ลักษณะพิเศษ (varietal)
			เผาะ ₂	
		อบ ₂		
		หลาม		
		อัง		
		รม		
		หมก	หมก ₂	
			หมก ₃	หมก ₄
			งบ	
		ตาก	แดดเดียว	
	ไม่ใช้ความร้อน	ตำ	ตำ ₁	โซล ₁
			ตำ ₂	โซล ₂
		ยำ	พล่า	
		ลาบ	น้ำตก	
		หมัก	พอก	
		ดอง		

จากตารางที่ 2 พบว่าการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลางในชั้นที่ 1 ลำดับจุดเริ่มต้นหนึ่งเดียว (unique beginner) มี 1 คำ คือ ทำ เป็นคำเรียกการทำอาหารรวมทั้งหมด ชั้นที่ 2 ลำดับบอกหมวด (generic) เป็นคำที่สามารถเรียกแทนคำในชั้นที่ 1 ได้ มีทั้งสิ้น 29 คำ อาศัยการใช้ความร้อนมาช่วยในการบอกหมวด ทั้งนี้ผู้วิจัยเลือกนำคำส่วนหนึ่งมาเป็นตัวแทนคำ เนื่องจากไม่มีคำที่มีความหมายครอบคลุมคำทั้งหมดในกลุ่มที่เป็นคำเดียวกัน มีจำนวน 15 คำ เช่น คำว่า ต้ม เป็นคำในลำดับบอกหมวดที่ผู้วิจัยเลือกนำมาเป็นตัวแทนของคำว่า ต้ม₁ ต้ม₂ ต้ม₃ ชั้นที่ 3 ลำดับเฉพาะเจาะจง (specific) มี 50 คำ คำเหล่านี้อยู่ต่างระดับกัน แสดงการรวมเข้ากันเป็นพวก (inclusion) ซึ่งมีองค์ประกอบทางความหมายร่วมกัน มีมิติความแตกต่างของคำต่างจากคำในลำดับบอกหมวด 2-5 มิติ และชั้นที่ 4 ลำดับลักษณะพิเศษ (varietal) มี 6 คำ คำเหล่านี้มักเป็นคำที่มีองค์ประกอบทางความหมายคล้ายคลึงกัน มีมิติความแตกต่างของคำต่างจากคำในลำดับเฉพาะเจาะจงเพียง 1-2 มิติเท่านั้น

สรุปและอภิปรายผลการวิจัย

คำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลางส่วนใหญ่เป็นคำเรียกที่ใช้ความร้อนแสดงให้เห็นถึงความสำคัญของการใช้ความร้อนในการทำอาหารของคนไทยภาคกลาง ขณะเดียวกันก็ยังมีคำเรียกการทำอาหารที่ไม่ใช้ความร้อนอันเป็นการทำอาหารแบบดั้งเดิมของไทยปรากฏอยู่ด้วยจำนวนไม่มากนัก สอดคล้องกับมิติระดับความสูงที่พบว่าการทำอาหารส่วนใหญ่มักจะมียกระดับสูง อาจกล่าวได้ว่าคนไทยภาคกลางไม่นิยมทานอาหารดิบ จึงปรากฏคำเรียกการทำอาหารที่ใช้ความร้อนจำนวนมากนั่นเอง

คำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลางมีความหมายใกล้เคียงกัน 2 ลักษณะ ได้แก่ 1) คำเดียวกันแต่ความหมายบางอย่างต่างกัน คำเหล่านี้แม้ว่าจะมีความหมายแตกต่างกันในบางมิติแต่มิได้ทำให้ความหมายโดยรวมของคำนั้นต่างกัน ถือว่ายังมีความหมายบอกถึงการทำอาหารในลักษณะเดียวกันหรือให้ภาพการทำอาหารที่ไม่ต่างกัน จึงยังใช้คำเดียวกัน เช่น เจียว แม้วัตถุดิบจะเปลี่ยนไป เช่น ไข่ หอมกระเทียม หรือไขมันสัตว์ แต่ก็ยังคงหมายถึงการคนไปมาให้สุกโดยใช้น้ำมันปริมาณน้อย

เหมือนกัน 2) คำที่มีความหมายใกล้เคียงกันแต่ใช้คำต่างกัน คำเหล่านี้แม้ว่าจะมีองค์ประกอบทางความหมายคล้ายคลึงกัน ความหมายแตกต่างกันเพียง 1-2 มิติเท่านั้น แต่ความแตกต่างนี้ทำให้ความหมายที่บอกถึงการทำอาหารต่างกันหรือให้ภาพการทำอาหารต่างกัน จึงใช้คำต่างกัน เช่น คำว่า จี๋ ปิ้ง ย่าง เผา คำเหล่านี้มีวิธีการทำโดยการวางเหนือไฟเหมือนกัน แต่ระดับการใช้ไฟต่างกันซึ่งมีความสำคัญ เพราะทำให้ได้อาหารที่แตกต่างกัน คือ จี๋ใช้ไฟอ่อน ปิ้งใช้ไฟแรงกว่าจี๋ ย่างใช้ไฟแรงกว่าปิ้ง และเผาใช้ไฟแรงที่สุด จากที่กล่าวมาแสดงให้เห็นว่าคนไทยให้ความสำคัญกับรายละเอียด แม้ว่าจะมีคำเรียกการทำอาหารใช้อย่างหลากหลายแล้ว แต่ก็ยังพิจารณาถึงความหมายของคำ หากความหมายยังคล้ายคลึงความหมายเดิมหรือยังให้ภาพการทำอาหารที่ใกล้เคียงแบบเดิมก็จะไม่ใช่คำเรียกอื่น ขณะเดียวกัน หากเป็นคำที่มีความแตกต่างทางความหมายเพียงเล็กน้อย แต่ทำให้ความหมายบอกถึงการทำอาหารหรือให้ภาพการทำอาหารที่ต่างกันก็จะใช้คำต่างกัน

การศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษาคำเรียกการทำอาหารที่เป็นคำกริยาเรียกการทำอาหาร และศึกษาทั้งคำเรียกการทำอาหารที่ใช้ความร้อน และคำเรียกการทำอาหารที่ไม่ใช้ความร้อนอันเป็นคำที่สำคัญและเป็นการทำอาหารแบบดั้งเดิมที่อยู่ในวัฒนธรรมของไทยมาช้านาน ต่างจากงานวิจัยที่ผ่านมาของ Supapas Kumtanode (2006) ที่ได้ศึกษาเฉพาะคำเรียกการทำอาหารที่ใช้ความร้อนเท่านั้น งานวิจัยครั้งนี้จึงเป็นศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลางที่ครอบคลุมและชัดเจนยิ่งขึ้น ทำให้เข้าใจความหมายรวมถึงความเหมือนและความแตกต่างทางความหมายคำเรียกการทำอาหาร อีกทั้งยังเห็นถึงความสัมพันธ์ทางความหมายของคำเรียกการทำอาหาร ทำให้สามารถทำความเข้าใจถึงการทำอาหารของคนไทยภาคกลางผ่านการศึกษาคำเรียกการทำอาหารได้อย่างสมบูรณ์และเป็นระบบ

ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

- 1) ควรศึกษาคำเรียกชื่ออาหารในภาษาไทยถิ่นกลางซึ่งมักมีคำเรียกการทำอาหารประกอบอยู่ด้วย เพื่อศึกษาเปรียบเทียบความหมายของคำเรียกการทำอาหารเมื่อประกอบอยู่ในคำเรียกชื่ออาหาร
- 2) ควรศึกษาคำเรียกการทำอาหารหวานหรือของว่างในภาษาไทยถิ่นกลางด้วย จะทำให้การศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลางกว้างขวางและสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

บรรณานุกรม

- โกสินทร์ ปัญญาอริสิน. (2552) การศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือตามแนว
อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์. วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์, จุฬาลงกรณ์
มหาวิทยาลัย.
- สุวิไล เปรมศรีรัตน์ และคณะ. (2547) แผนที่ภาษาของกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ ในประเทศไทย. กรุงเทพฯ: ศรุสกา.
- อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์. (2549) พินิจไทยไตรภาค ปฐมภาค: ภาษา. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- Berlin, B. (1992) *Ethnobiological classification: principles of categorization of plants
and animals in tradition societies*. NJ: Princeton University Press.
- Supapas Kumtanode. (2006) *Thai Regional cooking terms: an Ethnosemantic study*.
Unpublished Dissertation, Mahidol University.
- Sapir, E. (1929) The Status of Linguistics as a Science. *Language*, 5(4), pp. 207-214.