



_1 D.A. 2537.

การศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับพฤติกรรมการกินของชาวไทยมุสลิม
จังหวัดนราธิวาส

A STUDY OF THE VOCABULARY CONCERNING EATING HABITS AMONG
THE MUSLIMS IN NARATHIWAT PROVINCE

อภิธานนาการ
จาก
ศัพท์คำมูลของ ม.ส.บ.ดว.

นราธิ นัธร์นรา

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาภาษาศาสตร์

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล

พ.ศ. 2536

Copyright by Mahidol University

32465

วิทยานิพนธ์
เรื่อง
การศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับพฤติกรรมมารกีนของชาวไทยมุสลิม
จังหวัดนราธิวาส

.....
.....

นราวดี พันธุ์นรา

ผู้วิจัย

.....
.....

สุวิไล เปรมศรีรัตน์, Ph.D.

ประธานกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์

.....
.....

คุณหญิงสุริยา รัตนกุล, Ph.D.

กรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์

.....
.....

โสภณา ศรีจำปา, ศศ.ม.

กรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์

.....
..... (กิตติมศักดิ์)

มนตรี จุลสมัย, พ.ม., Ph.D.

คณบดี

บัณฑิตวิทยาลัย

.....
.....

โสภณา ศรีจำปา, ศศ.ม.

ประธานคณะกรรมการประจำหลักสูตร

ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาภาษาศาสตร์

สถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรม

เพื่อพัฒนาชนบท

วิทยานิพนธ์

เรื่อง

การศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับพฤติกรรมภารกิจของชาวไทยมุสลิม

จังหวัดนราธิวาส

ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา

ตามหลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาภาษาศาสตร์

วันที่ 6 พฤษภาคม พ.ศ. 2537

มหาวิทยาลัยนราธิวาส
มหาวิทยาลัยนราธิวาส.....

นราชาติ พันธุ์นรา

ผู้วิจัย

สุวิไล เปรมศรีรัตน์

.....
สุวิไล เปรมศรีรัตน์, Ph.D.

ประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

.....
คุณหญิงสุริยา รัตนกุล, Ph.D.

กรรมการสอบวิทยานิพนธ์

กรรมการสอบวิทยานิพนธ์

.....
โสภณา ศรีจำปา, ศศ.ม.

กรรมการสอบวิทยานิพนธ์

กรรมการสอบวิทยานิพนธ์

.....
คุณหญิงสุริยา รัตนกุล, Ph.D.

ผู้อำนวยการ

ผู้อำนวยการ

สถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรม

เพื่อพัฒนาชนบท

.....
นางนิตติ อัยไพฑูริ, Ph.D.

กรรมการสอบวิทยานิพนธ์

กรรมการสอบวิทยานิพนธ์

..... (ลงนาม ๒๖/๕/๓๗)

มนตรี จุลสมัย, พ.ม., Ph.D.

คณบดี

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ นราวดี พันธุ์นรา

วัน เดือน ปีเกิด 26 กรกฎาคม พ.ศ. 2505

สถานที่เกิด จังหวัดนราธิวาส ประเทศไทย

ประวัติการศึกษา มหาวิทยาลัยขอนแก่น, พ.ศ. 2524 - 2527:
ศิลปศาสตรบัณฑิต (ภาษาอังกฤษ)
มหาวิทยาลัยมหิดล, พ.ศ. 2531 - 2536
ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (ภาษาศาสตร์)

ทุนวิจัย บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล, พ.ศ. 2534

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จได้เพราะความช่วยเหลือจากหลายท่าน

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณ รศ.ดร. สุวิไล เปรมศรีรัตน์ รศ.ดร. คุณหญิงสุริยา รัตนกุล และ ผศ. โสภนา ศรีจำปา ผู้ให้คำปรึกษาและตรวจแก้ไขจนวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ เสร็จจุล่งตามกำหนด และขอบพระคุณ ดร. นวนิธิ อยู่โพธิ์ ผู้ให้คำแนะนำเพิ่มเติม จน วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เสร็จสมบูรณ์

ขอขอบพระคุณ คุณพ่อ คุณแม่ ญาติพี่น้อง และเพื่อนฝูงผู้เป็นกำลังใจและให้ ความช่วยเหลือตลอดเวลาที่ทำวิทยานิพนธ์

ขอขอบพระคุณผู้บอกภาษา ตลอดจนผู้รู้หลายท่านที่สละเวลาให้ข้อมูล

ผู้วิจัยได้รับทุนสนับสนุนจากบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล จำนวน 5,000 บาท จึงขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้ด้วย

นราวดี พันธุ์เรา

Thesis Title A Study of the Vocabulary Concerning Eating
 Habits among the Muslims in Narathiwat
 Province

Name Narawadee Pannara

Degree Master of Arts (Linguistics)

Thesis Supervisory Committee

 Suwilai Preamsirat, Ph.D.

 Suriya Ratanakul, Ph.D.

 Sophana Srichampa, M.A.

Date of Graduation 13 May B.E. 2537 (1994)

ABSTRACT

The aim of this thesis is to study the eating habits of Malay speakers who are Muslims living in Narathiwat Province by analyzing the vocabulary for kinds of foods, types of preparation and cooking, plants and animals. Paradigmatic and componential analysis and folk taxonomy are used. The Malay vocabulary as used in Muang Narathiwat Municipality reflects the eating habits of Malay speakers and the influence of the environment, religion, beliefs and values of the society.

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ข
สารบัญแผนที่และแผนภูมิ	จ
สารบัญภาพ	ช
บทที่	
1. บทนำ	
1.1 ความสำคัญและที่มาของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ในการศึกษา	1
1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
1.4 ขอบเขตของการศึกษา	2
1.5 วิธีดำเนินการวิจัย	2
1.6 ข้อตกลงเบื้องต้น	5
1.7 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับชาวไทยมุสลิมและจังหวัดนราธิวาส	6
1.8 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	22
2. ลักษณะภาษา	24
3. ลักษณะอาหารของชาวไทยมุสลิม	36
3.1 ประเภทของอาหาร	36
3.2 การประกอบอาหาร	40
3.3 การเตรียมอาหาร	54
3.4 สิ่งที่น่าสนใจเป็นอาหาร	69
3.4.1 tum ^๒ oh.he 'พืช'	71
3.4.2 n:ate 'สัตว์'	124
3.4.3 น้ำและอื่น ๆ	140

บทที่

หน้า

3.5 ชนิดของอาหาร	142
3.5.1 nasi? 'ข้าวสุก'	143
3.5.2 la?o? 'กับข้าว'	163
3.5.3 baye make ma?en 'ประเภทของกินเล่น'	237
3.5.4 baye manih 'ประเภทของหวาน'	254
3.5.5 buwch buwch kayu 'ประเภทผลไม้'	308
3.5.6 minume 'เครื่องดื่ม'	311
3.6 กริยาและมารยาทที่เกี่ยวข้องกับการกินอาหาร	313
4. อิทธิพลที่มีต่อพฤติกรรมการกิน	317
สรุป	319
เสนอแนะ	320
บรรณานุกรม	321
ภาคผนวก ก คำศัพท์และสำนวน	327
ภาคผนวก ข วิธีทำอาหารบางประเภทและภาพประกอบ	343
ภาคผนวก ค สิ่งที่น่าสนใจเป็นอาหาร	371
ภาคผนวก ง ภาพวันกวานซามซุพอ /su?o/	384
ภาพวันเลี้ยงฉลองแต่งงาน	389
ภาคผนวก จ ภาพภาษาและเครื่องใช้บางอย่าง	393

สารบัญแนกที่และแผนภูมิ

	หน้า
แผนที่สังเขปจังหวัดนราธิวาส	21
แผนภูมิที่ 1	
1 ตระกูลออสโตรเนเชียน	24
2 แสดงหน่วยเสียงพยัญชนะ	25
3 แสดงหน่วยเสียงสระ	29
4 makeŋe 'อาหาร'	37
5 jɨye วิธีประกอบอาหารที่ใช้ไฟทำให้สุก	40
5.1 แสดงองค์ประกอบของความหมายของคำกริยา ประกอบอาหารที่ใช้ไฟทำให้สุก	46
6 การเตรียมวัสดุที่ใช้เป็นอาหาร	55
6.1 แสดงองค์ประกอบของความหมายของคำกริยา เตรียมชิ้นส่วนอาหารให้เล็กลง	58
7 ข้าว	81
7.1 padi 'ข้าวเปลือก'	81
7.2 พรรณข้าวเจ้า	82
7.3 พรรณข้าวเหนียว	83
7.4 biyah 'ข้าวสาร'	83
7.5 วิธีกินพืชชนิดต่าง ๆ	87
7.6 แสดงการกินส่วนต่าง ๆ ของพืช	114
8 nate 'สัตว์'	125
8.1 ʔike 'ปลา'	126
8.2 kite 'ปู'	134
8.3 ʔude 'กิ้ง'	135
8.4 suton 'ปลาหมึก'	136
9 ข้าวหุง	144
9.1 miŋ 'ประเภทเส้นหมี่เส้นก๋วยเตี๋ยว'	150
9.2 nasiʔ puloʔ 'ประเภทข้าวเหนียว'	153
9.3 แสดงองค์ประกอบของความหมายของ nasiʔ 'ข้าวสุก' และอาหารที่กินแทนข้าวในบางมื้อ	156

	หน้า
แผนภูมิที่ 10 laʔoʔ 'กับข้าว'	163
10.1 gula 'แกง'	164
10.2 sayo 'ประเภทแกงเลียงแกงจืด'	168
10.3 yɨbuh 'ประเภทลวกต้ม'	171
10.4 kiɨyabu 'ประเภทยำ'	176
10.5 sam ^h a 'ประเภทน้ำพริก'	180
10.6 ʔaca 'ประเภทอูจาด'	184
10.7 sɔwɛŋ 'ประเภทผัดคั่ว'	186
10.8 yɨn ^h ɛ 'ประเภททอด'	189
10.9 baka หรือ paŋ ^h ɛ 'ประเภทบั้ง ย่าง เผา'	193
10.10 kuwɔh 'ประเภทน้ำแกง'	196
10.11 jiɨyoʔ 'ประเภทดอง'	197
10.12 laʔoʔ 'กับข้าว' (แยกองค์ประกอบ)	200
10.13 แสดงการเปรียบเทียบเครื่องปรุงของอาหารบางชนิด	236
11 bayɛ make maʔɛŋ 'ประเภทของกินเล่น'	245
12 bayɛ manih 'ประเภทของหวาน'	282

สารบัญภาพ

		หน้า
ภาพที่ 1 - 2	การทำน้ำบูดู	346
3	laʔso 'ขนมจีน' และ kuwoh 'น้ำแกง'	347
4	t:upaʔ nasiʔ 'ข้าวอัดห่อ'	347
5	tumih 'อาหารคล้ายแกง'	348
6	ʔike siŋ ^๕ e 'ปลาต้มเปรี้ยวเค็มหวาน' (ชนิดที่ 1)	348
7	ʔototʔ ʔototʔ 'อาหารคล้ายทอดมัน'	349
8	ʔaye pɿyiciʔ 'ไถ่ย่างทรงเครื่อง'	349
9	ʔike pɿyiciʔ 'ปลาย่างทรงเครื่อง'	349
10	suʔ 'ต้มเครื่องใน'	350
11 - 15	การทำ putu halɿbo kuniŋ 'ปุดูเหลืองใส่น้ำตาลปึก'	352
16	tɿponŋ beko 'ขนมแบกอ'	355
17	tɿponŋ pasonŋ 'ขนมกรวย'	357
18 - 24	การทำ kɿyɿpoʔ 'ข้าวเกรียบ'	359
25	bepe 'ข้าวพองหวาน'	363
26	ɣine 'ข้าวพองจืด'	363
27	tɿponŋ piʔana 'ขนมป๊อานา'	364
28	putu puteh 'ขนมโก้'	364
29	tɿponŋ bokkɔ ʔubi kayu 'ขนมคล้ายตะโก้'	365
30	tɿponŋ bokkɔ nise 'ขนมคล้ายตะโก้มีสีน้ำตาล'	365
31	tɿponŋ kɔsu 'คล้ายขนมน้ำตาลดอกไม้'	366
32	tɿponŋ bilɿbaʔ 'ขนมมือลือบะ'	366
33	kɔleh manih sagu 'ขนมกอลและฮ'	367
34	kɔleh manih nise 'ขนมกอลและฮสีน้ำตาล'	367
35	kɔleh limɔʔ 'ขนมกอลและฮวันเส้น'	368
36	tɿponŋ ʔakɔʔ 'ขนมอาเกาะ'	368
37	tɿponŋ neʔ.baʔ 'ขนมแฉะบะ'	369
38	t:upaʔ ʔubi kayu 'มันสำปะหลังห่อใบกะพ้อ'	369
39	tape ʔubi kayu 'มันสำปะหลังหมัก'	370

		หน้า
ภาพที่ 40	tape biyah 'ข้าวหมาก'	370
41	pahon niding 'ต้นลำไย'	371
42	pahon paku 'ยอดผักกูด'	371
43	pahon cipiya 'ยอดผักหวานป่า'	372
44	pahon gem'วท 'ยอดท้าวยายม่อม'	372
45	pahon pahw ʔaye 'ยอดชาไก่'	373
46	daʔon kison 'ใบจันทร์หอม'	373
47	buwch jiyin 'ผลพะเนียง'	374
48	bunʔ gate 'ดอกกาหลา'	374
49	daʔon palah 'ใบกะพ้อ'	375
50	kiladi lamoʔ 'คน'	375
51	ʔubi kilin 'มันขี้หนู'	376
52	ʔubi badʔʔ 'มันหัวใหญ่ เปลือกคล้ำ'	376
53	ʔubi ʔiteʔ 'มันเบ็ด'	376
54	sagu 'สาकुวิลาด'	377
55	daʔon site 'ใบนางดำหรือใบน้สมอ'	378
56	ʔase kiya 'พืชคล้ายมะกรูด'	379
57	ʔase. gilugo 'ส้มแขก'	379
58	buwch kilubi 'ผลหลุมณี'	380
59	buwch ʔike 'ผลรังแซ'	380
60	buwch yitiʔ 'ผลจำปูลิง'	380
61 - 62	buwch diyiye ʔirupʔ 'ผลทุเรียนเทศ'	381
63	buwch mace 'ผลมะมุด'	382
64	buwch biyanʔe 'ลูกกอ'	382
65	loke 'หอยกะปุก'	383
66	nise 'น้ำตาลปึก'	383
67 - 75	วันกวานชนมชุพอ /suʔʔ/	384
76 - 81	วันเลี้ยงฉลองแต่งงาน	389
82	seye 'นิมฟ์ใส่ขนม'	393
83	payoʔ 'กระต่ายเงิน' ทำด้วยโลหะมีหนาม	394

		หน้า
ภาพที่ 84	payoʔ 'กระต่ายจีน' ทำด้วยไม้มีหนาม	394
ภาพที่ 85	payoʔ 'กระต่ายจีน' ทำด้วยโลหะมีรูปคม	394
86 - 87	เตาอบ putu kace 'ปุดถั่วเขียว'	395
88	tuku bisi 'เหล็กสามขา'	396
89	ɕoloh 'ภาชนะเก็บน้ำ'	396



1.1 ความสำคัญและที่มาของปัญหา

กิจกรรมที่เกี่ยวกับอาหารการกินเป็นกิจกรรมสำคัญของมนุษย์ เพราะเป็นความต้องการขั้นพื้นฐานหนึ่งในปัจจัยสี่ นอกเหนือจากที่อยู่อาศัย เครื่องนุ่งห่ม และยารักษาโรค

เรื่องอาหารการกินของมนุษย์เป็นเรื่องซับซ้อนสามารถบอกความเป็นเอกลักษณ์ของกลุ่มชน ดังเช่นลักษณะอาหารของชาวไทยมุสลิม ซึ่งแตกต่างจากลักษณะอาหารของชาวไทยพุทธในถิ่นเดียวกัน

เดิมทีเดิยผู้วิจัยมีโอกาสกินแกงปลาที่เป็นอาหารของชาวไทยมุสลิม พบว่าเนื้อปลามิรสเปรี้ยวเค็มหวานต่างจากแกงปลาของชาวไทยพุทธที่เนื้อปลามิรสจืด และผู้วิจัยก็ต้องแปลกใจที่อาหารบางประเภทเหมือนแกง แต่ชาวไทยมุสลิมยืนยันว่าไม่ใช่แกง และเรียกชื่อที่ต่างไปจากแกง และผู้วิจัยมีโอกาสกินขนมหลายอย่างที่มีลักษณะต่างจากขนมของชาวไทยพุทธ ไม่เพียงแต่ลักษณะต่างกันเท่านั้นแต่ยังมีชื่อที่แปลกหูทำให้ผู้วิจัยสนใจเรื่องอาหารของชาวไทยมุสลิมมาก ดังนั้นเมื่อผู้วิจัยได้มีโอกาสศึกษาภาษาศาสตร์ที่มหาวิทยาลัยมหิดล ผู้วิจัยได้เลือกทำวิทยานิพนธ์ตามความสนใจที่มีมานานแล้ว คือการศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับพฤติกรรมการกินของชาวไทยมุสลิม จังหวัดราชิวาส โดยใช้มุมมองทางภาษาศาสตร์ คือศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับเรื่องนี้ ซึ่งน่าจะสะท้อนให้เห็นระบบความคิดในวัฒนธรรมการกินของชาวไทยมุสลิมได้

1.2 วัตถุประสงค์ในการศึกษา

1.2.1 เพื่อศึกษาโครงสร้างของกลุ่มคำศัพท์ที่เกี่ยวกับอาหาร ตลอดจนพฤติกรรมการกินอื่น ๆ ที่เกี่ยวกับการกินอาหาร ซึ่งสะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมการกินของชาวไทยมุสลิม

1.2.2 เพื่อแสดงให้เห็นความสัมพันธ์ระหว่างภาษาและวัฒนธรรม

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.3.1 ได้รับความรู้เกี่ยวกับลักษณะอาหาร และพฤติกรรมการกินของชาวไทยมุสลิม

1.3.2 เป็นแนวทางการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างภาษาและวัฒนธรรม

1.3.3 เป็นแนวทางการใช้ภาษาศาสตร์เป็นเครื่องมือศึกษาศาสตร์อื่น ๆ เช่น สาธารณสุข โภชนาการ หรือสิ่งแวดล้อม เป็นต้น

1.4 ขอบเขตของการศึกษา

ศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับพฤติกรรมการกินของชาวไทยมุสลิม เช่น กลุ่มคำที่เกี่ยวกับชื่ออาหาร กลุ่มคำประกอบอาหาร กลุ่มคำเตรียมอาหาร กลุ่มคำเกี่ยวกับพืชและสัตว์ที่ใช้ประกอบอาหาร ทั้งนี้เพื่อให้เห็นเหตุผลและวิธีคิดที่เป็นแบบเฉพาะของชาวไทยมุสลิม

1.5 วิธีดำเนินการวิจัย

1.5.1 เตรียมตัววิจัย

สำรวจเอกสาร สิ่งพิมพ์ วิทยานิพนธ์ และงานวิจัยต่าง ๆ เพื่อเป็นแนวทางการวิจัย

1.5.2 เก็บข้อมูลภาคสนาม

1.5.2.1 เลือกผู้บอกภาษา เกณฑ์การเลือกผู้บอกภาษามีดังนี้

1. เป็นชาวไทยมุสลิมที่อาศัยในเขตเทศบาลเมืองนราธิวาส จังหวัดนราธิวาส และใช้ภาษามากมายในชีวิตประจำวัน
2. เป็นผู้รู้เรื่องอาหารการกิน ตลอดจนวิธีประกอบอาหาร และเต็มใจให้ข้อมูล
3. เป็นผู้มีอายุ 20 ปีขึ้นไป ซึ่งถือว่ามิประสบการณืทางภาษามากพอที่จะให้ข้อมูลอันน่าเชื่อถือได้
4. เป็นผู้มิอวัยวะในการออกเสียงที่สมบูรณ์ และออกเสียงได้ชัดเจน
5. เป็นผู้มีอวัยวะในการได้ยินที่ไม่บกพร่อง เช่น หูไม่ตึง

รายชื่อผู้บอกภาษามีดังนี้

1. นายฮาอิมะชาและ ฮาอิจ๊ะอารี อายุประมาณ 63 ปี อาชีพเกษตรกร ไม่รู้ภาษาไทย
2. นางมะลิเมาะ นิมะ อายุประมาณ 59 ปี อาชีพแม่บ้าน ไม่รู้ภาษาไทย

3. นางวรรณภา โสม สมจารี อายุประมาณ 57 ปี อาชีพแม่บ้าน จบการศึกษาระดับมัธยม 3 (เทียบเท่ามัธยมปีที่ 1 ปัจจุบัน)

4. นางสาวอรอานี สุธง อายุประมาณ 27 ปี อาชีพเป็นพนักงานบริษัทแห่งหนึ่ง จบการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพเทคนิค (ปวท.)

5. นางสาวชาลิมาห์ จิตต์ปราณี อายุประมาณ 27 ปี อาชีพแม่บ้านและตัดเย็บเสื้อผ้า จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาปีที่ 5 (เทียบเท่ามัธยมปีที่ 6 ปัจจุบัน)

นอกจากผู้บอกภาษาที่กล่าวมาแล้ว ยังได้ข้อมูลจากผู้รู้ตามโอกาสต่าง ๆ เช่น ในงานฉลองแต่งงาน ในตลาด เป็นต้น

1.5.2.2 สัมภาษณ์ สังเกตการณ์ และมีส่วนร่วม ผู้วิจัยตั้งคำถามผู้บอกภาษาและสังเกตพฤติกรรมอื่น ๆ ประกอบด้วย นอกจากนี้บางครั้งผู้วิจัยได้ช่วยทำอาหารกับผู้บอกภาษาด้วย อุปกรณ์ที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ สมุดบันทึกข้อมูล ภาพหรือของจริงเกี่ยวกับพืชและสัตว์ ภาชนะเครื่องใช้ต่าง ๆ กล้องถ่ายภาพ และเครื่องบันทึกเสียง

1.5.2.3 วิเคราะห์ข้อมูล

1.5.2.3.1 วิเคราะห์ลักษณะภาษามลายูถิ่นเขตเทศบาลเมืองนราธิวาส จังหวัดนราธิวาส โดยกล่าวถึงระบบเสียง และลักษณะทั่ว ๆ ไปของภาษา เนื่องจากยังไม่มีผู้ใดศึกษาไว้

1.5.2.3.2 วิเคราะห์พฤติกรรมการกินของชาวไทยมุสลิม โดยผู้วิจัยเลือกศึกษากลุ่มคำเกี่ยวกับอาหารการกิน เพราะกิจกรรมเรื่องนี้เป็นกิจกรรมสำคัญในชีวิตประจำวันของมนุษย์ แต่เนื่องจากกลุ่มความหมาย (semantic domain) นี้เป็นกลุ่มคำขนาดใหญ่ จึงจำเป็นต้องจำแนกคำศัพท์ให้เป็นกลุ่มเล็กลงเพื่อสะดวกแก่การวิเคราะห์ ได้แก่ กลุ่มคำที่เป็นชื่ออาหารประเภทต่าง ๆ กลุ่มคำประกอบอาหาร กลุ่มคำเตรียมอาหาร กลุ่มคำ tum^hoh.he 'พืช' และกลุ่มคำ n:ate 'สัตว์' วิธีวิเคราะห์กลุ่มคำเหล่านี้ใช้วิธีจัดชุดคำ (paradigm) วิธีวิเคราะห์องค์ประกอบ (componential analysis) และวิธีแยกประเภทแบบพื้นบ้าน (folk taxonomy) นอกจากนี้ยังมีคำศัพท์อื่น ๆ ที่อยู่ในชุดความหมาย (domain) อาหารและการกิน ผู้วิจัยจัดกลุ่มและให้ความหมายของคำศัพท์แต่ละคำไว้ เพื่อประกอบกับกลุ่มคำต่าง ๆ ที่ใช้วิธีจัดชุดคำ วิธีวิเคราะห์องค์ประกอบ และวิธีแยกประเภทแบบพื้นบ้าน ซึ่งได้กล่าวมาแล้ว เพื่อให้พอเพียงที่จะสะท้อนความคิดของเจ้าของภาษาที่เกี่ยวกับการกินอาหารของชาวไทยมุสลิมที่พูดภาษามลายูถิ่นเขตเทศบาลเมือง จังหวัดนราธิวาส วิธีวิเคราะห์ดังกล่าวมาจากวิธีการของนักมานุษยวิทยา ที่ใช้สนองต่อความต้องการศึกษา

ระบบความรู้ และการนึกคิด โดยศึกษาจากภาษาที่เจ้าของภาษาเขาพูดกัน

การศึกษาแนวนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาชาติพันธุ์ศาสตร์ (ethnoscience) ซึ่งนักมานุษยวิทยาและนักภาษาศาสตร์ชาวเยอรมันชื่อ เอ็ดเวิร์ด ซาเปียร์ และลูกศิษย์ของเขา เบนจามิน ลี วอร์ฟ ได้เสนอแนวความคิดเกี่ยวกับภาษาและการมองโลก (World-View) ซึ่งเรียกกันว่าสมมุติฐานซาเปียร์และวอร์ฟ (Sapir and Whorf hypothesis) ใจความสำคัญของสมมุติฐานนี้ คือ ภาษามีอิทธิพลต่อการนึกคิด การมองโลกและการเข้าใจสิ่งแวดล้อมของผู้พูดภาษา ดังนั้นผู้ที่พูดภาษาต่างกันมากก็ย่อมคิด มองโลก และเข้าใจสิ่งแวดล้อมต่างกัน มาก นั่นคือภาษาเป็นตัวกำหนดการนึกคิดและการมองโลก ได้มีผู้วิจัยเสนอผลงานมากมาย ซึ่งได้แสดงให้เห็นว่าภาษาสัมพันธ์กับวัฒนธรรม

เมื่อปี 1909 Kroeber ได้พิมพ์ผลงานชื่อ "Classificatory System of Relationship" ซึ่งเป็นพื้นฐานการพัฒนาริธีวิเคราะห์องค์ประกอบ ปี 1956 Floyd Lounsbury และ Ward Goodenough ได้พิมพ์ผลงานซึ่งอธิบายวิธีการใหม่เกี่ยวกับวิธีวิเคราะห์องค์ประกอบ นับเป็นจุดเริ่มต้นของการศึกษาริธีนี้ ส่วนวิธีแยกประเภทแบบพื้นฐาน ได้พัฒนาโดย Charles Frake และ Harold Conklin ดังตัวอย่างการวิเคราะห์ชื่อโรค ในภาษาสุบานูของ Frake และคำเรียกสีในภาษาอานูโน ของ Conklin ซึ่งได้รับความนิยมอ้างอิงบ่อย ๆ

ก. วิธีจัดชุดคำ (paradigm) คือการจัดคำ (lexical items) ในกลุ่มความหมายเดียวกัน โดยคำที่มีลักษณะความหมายร่วมกัน (the feature of shared meaning) จัดเข้าพวก (class) เดียวกัน และจัดคำที่ลักษณะความหมายไม่ร่วมกัน (the feature of unshared meaning) เป็นอีกพวกหนึ่ง วิธีจัดชุดคำใช้ร่วมกับการวิเคราะห์องค์ประกอบ ผู้วิจัยใช้วิธีนี้วิเคราะห์กลุ่มคำเตรียมอาหาร (ดูแผนภูมิที่ 6)

ข. วิธีวิเคราะห์องค์ประกอบ (componential analysis) คือการศึกษาความหมายของคำ โดยแยกให้เห็นองค์ประกอบของความหมาย (semantic component) ของคำต่าง ๆ ที่จัดรวมกันเป็นกลุ่มความหมาย ผู้วิจัยใช้วิธีนี้วิเคราะห์กลุ่มคำ nasi? 'ข้าวสุก' และอาหารที่กินแทนข้าวในบางมื้อ กลุ่มคำ la?o? 'กับข้าว' กลุ่มคำ baye make ma?eŋ 'ประเภทของกินเล่น ๆ' baye manih 'ประเภทของหวาน' กลุ่มคำ jɔ?ye 'วิธีประกอบอาหารที่ใช้ไฟทำให้สุก' กลุ่มคำเตรียมชิ้นส่วนอาหารให้เล็กลง

ทั้งวิธีจัดชุดคำและวิธีวิเคราะห์ห่องค์ประกอบ แสดงให้เห็นความคิดของเจ้าของภาษาว่าแต่ละคำที่ใช้ เจ้าของภาษานึกถึงความหมายใดบ้างที่ประกอบเป็นคำศัพท์นั้น ๆ นอกจากนี้ผู้วิจัยได้เปรียบเทียบคำศัพท์เป็นคู่หรือเป็นกลุ่ม โดยแสดงให้เห็นเฉพาะองค์ประกอบที่ต่างกันเท่านั้น เพื่อแสดงให้เห็นชัดเจนยิ่งขึ้นว่าเจ้าของภาษาใช้เกณฑ์อะไรแยกคำศัพท์ออกจากกัน กลุ่มคำดังกล่าวได้แก่ ประเภทของอาหาร กลุ่มคำ *give* 'วิธีประกอบอาหารที่ใช้ไฟทำให้สุก' และกลุ่มคำเตรียมชิ้นส่วนอาหาร

ค. วิธีแยกประเภทแบบพื้นบ้าน (folk taxonomy) คือการศึกษากลุ่มคำที่มีความหมายสัมพันธ์กัน โดยแสดงคำศัพท์เป็นระดับชั้น (hierarchy) เพื่อแสดงการเปรียบเทียบต่าง (contrast) และการรวมพวกเข้าด้วยกัน (inclusion) ผู้วิจัยใช้วิธีวิเคราะห์กลุ่มคำที่เป็นชนิดของอาหาร เช่น กลุ่มคำ *gula* 'ประเภทแกง' กลุ่มคำ *gaca* 'ประเภทอาจาด' เป็นต้น กลุ่มคำ *give* 'วิธีประกอบอาหารที่ต้องใช้ไฟทำให้สุก' กลุ่มคำ *mate* 'สัตว์' และกลุ่มคำสัตว์ประเภทต่าง ๆ เช่น กลุ่มคำ *vike* 'ปลา' กลุ่มคำ *gude* 'กึ่ง' เป็นต้น ทั้งนี้เพื่อแสดงให้เห็นคำในระดับเดียวกันว่ามีความหมายต่างกัน เพราะปรากฏเป็นคำศัพท์หลายคำ แต่ละคำเหล่านี้มีความหมายรวมพวกเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันกับคำที่อยู่ในระดับสูงกว่า (high level) ดังนั้นถ้าต้องการรู้ว่าคำแต่ละคำต่างกันอย่างไร ต้องใช้วิธีวิเคราะห์ห่องค์ประกอบดังได้กล่าวมาแล้วข้างต้น ประโยชน์ของการวิเคราะห์ห่องค์ประกอบและวิธีแยกประเภทแบบพื้นบ้าน คือ ทำให้มองเห็นภาพระบบความคิดของเจ้าของภาษาได้ชัดเจนขึ้นว่า มีการจัดกลุ่มคำศัพท์ และแยกคำศัพท์อย่างมีเหตุผล

จากการศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับพฤติกรรมการกินของชาวไทยมุสลิม พบว่าคำศัพท์ที่เจ้าของภาษาใช้จะสะท้อนวัฒนธรรมที่แฝงอยู่ในพฤติกรรมการกินว่า เจ้าของภาษาเลือกกินพืชและสัตว์ตามที่สิ่งแวดล้อมมิให้ และตามลักษณะสังคมวัฒนธรรมของตน กล่าวคือ อะไรกินได้ อะไรกินไม่ได้ และมีวิธีการเตรียมอาหารและประกอบอาหารอย่างไร

1.6 ข้อตกลงเบื้องต้น

1.6.1 ข้อมูลเกี่ยวกับเครื่องปรุงอาหาร อาจแตกต่างกันบ้างในหลาย ๆ คน ในที่นี้จะยึดข้อมูลจากผู้บอกภาษาของผู้วิจัยเป็นหลัก

1.6.2 การวิเคราะห์หิมิจารณาจากคำศัพท์เป็นหลัก

1.6.3 ภาษามลายูถิ่นในงานวิจัยนี้ หมายถึงภาษามลายูถิ่นเขตเทศบาลเมืองนราธิวาส จังหวัดนราธิวาส เป็นภาษาถิ่นย่อย (sub-dialect) ของภาษามลายูถิ่นปัตตานี (Pattani dialect) ซึ่งเป็นภาษามาเลย์กลุ่มตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งอยู่ในสาขาตะวันตกอันเป็นสาขาหนึ่งของภาษาตระกูลออสโตรเนเซียน

1.6.4 ภาษาไทยถิ่นใต้ในงานวิจัยนี้ หมายถึง ภาษาไทยถิ่นใต้เขตเทศบาลเมืองนราธิวาส จังหวัดนราธิวาส ซึ่งเป็นภาษาย่อยของภาษาไทยมาตรฐานที่เป็นภาษาราชการของประเทศไทย

1.6.5 ชาวไทยมุสลิมในงานวิจัยนี้ หมายถึง ประชากรของประเทศไทยที่นับถือศาสนาอิสลาม ผู้ใช้ภาษามลายูถิ่นในชีวิตประจำวัน ในที่นี้จะกล่าวถึงผู้อาศัยในเขตเทศบาลเมืองนราธิวาส จังหวัดนราธิวาสเท่านั้น

1.6.6 ชาวไทยพุทธในงานวิจัยนี้ หมายถึง ประชากรของประเทศไทยที่นับถือพุทธศาสนา ผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นใต้ในชีวิตประจำวัน ในที่นี้จะกล่าวถึงผู้อาศัยในเขตเทศบาลเมืองนราธิวาส จังหวัดนราธิวาสเท่านั้น

1.7 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับชาวไทยมุสลิมและจังหวัดนราธิวาส

1.7.1 คำเรียกชาวไทยมุสลิมที่อยู่ในเขตเทศบาลเมืองนราธิวาส จังหวัดนราธิวาส

มุสลิม คือ ผู้นับถือศาสนาอิสลาม ชาวไทยมุสลิมผู้พูดภาษามลายูถิ่นที่อาศัยในเขตเทศบาลเมืองนราธิวาส จังหวัดนราธิวาส นิยมเรียกตนเองว่า ออแพ นนายู^{*} /ɔʋɛ n:ayɯ/ <คน+มลายู> และเรียกภาษามลายูถิ่นว่า บาซอ นนายู /basɔ n:ayɯ/ <ภาษา+มลายู> นนายู /n:ayɯ/ เพี้ยนมาจาก มือลายู /mɔlayɯ/

คำว่า "คนแขก" เป็นคำที่ชาวไทยผู้นับถือศาสนาอื่นนิยมเรียกชาวไทยมุสลิม "ภาษาแขก" หมายถึง ภาษามลายูถิ่นที่ชาวไทยมุสลิมใช้ ซึ่งเป็นคำที่ชาวไทยมุสลิมไม่ชอบ

* การเขียนคำมลายูถิ่นด้วยอักษรไทย ใช้ระบบเขียนของพจนานุกรมภาษามลายูถิ่นปัตตานี-ไทย คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2527 ยกเว้นอักษร ฤ ที่ใช้แทน /r/ ผู้วิจัยใช้อักษร ฃ แทน

แต่ก็มีชาวไทยมุสลิมบางคนใช้คำเหล่านี้ตามไปด้วย

คำว่า "คนอิสลาม" "ภาษาอิสลาม" เป็นคำเรียกที่ชาวไทยผู้นับถือศาสนาอื่นใช้ ซึ่งเป็นที่เข้าใจกันว่าหมายถึงชาวไทยที่นับถือศาสนาอิสลาม และภาษามลายูถิ่นที่ชาวไทยผู้นับถือศาสนาอิสลามใช้

คำว่า "มุสลิม" มักใช้กล่าวอย่างเป็นทางการเสียมากกว่า

คำว่า "ฉาวี" หรือ "ยาวี" คนในท้องถิ่นที่ศึกษาใช้หมายถึง อักษร ภาษาพูด และคน ใช้ในความหมายที่เป็นอักษร เช่น อูฮูฮ ฉาวี /ʔuɦuɦ jawi/ แปลตามตัวว่า อักษร+อักษรที่ดัดแปลงมาจากภาษาอาหรับ (ความหมายจากพจนานุกรมภาษามลายูถิ่นปัตตานี -ไทย, 2537) ใช้ในความหมายที่เป็นภาษาพูด เช่น บาซอ ฉาวี /baso jawi/ แปลตามตัวว่า ภาษา+ภาษามลายูถิ่น แต่ปัจจุบันนิยมใช้ว่า บาซอ นนายู /baso n:ayũ/ ใช้ในความหมายที่เป็นคน เช่น ออแพ ฉาวี /ʔoɦe jawi/ แปลตรงตัวว่า คน+ผู้พูดภาษามลายูถิ่นที่นับถือศาสนาอิสลาม ปัจจุบันนิยมใช้ว่า ออแพ นนายู /ʔoɦe n:ayũ/ คน+มลายูอีกตัวอย่างเช่น มาโซะ ฉาวี /masoʔ jawi/ แปลตามตัวว่า เข้า+การเป็นสมาชิกที่สมบูรณ์ของผู้นับถือศาสนาอิสลาม (ดูเพิ่มเติม 1.7.2.8 กิจกรรมในรอบชีวิต คำว่า (2) นิธิเข้าสู่หน้า)

1.7.2 ลักษณะวัฒนธรรมประเพณี

ความเชื่อและหลักประจำวันของชาวไทยมุสลิม มีแหล่งที่มาสองทางคือ จากบทบัญญัติคำสอนทางศาสนาโดยตรง และจากจารีตประเพณีและการปฏิบัติดั้งเดิม ซึ่งสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน ทั้งสองแหล่งมีความกลมกลืนประสานกันอย่างแนบสนิท ชาวบ้านธรรมดาอาจแยกไม่ออกกว่าส่วนใดมาจากบทบัญญัติของศาสนาโดยตรง และส่วนใดมาจากจารีตประเพณีส่วนมากแล้วถือว่าแนวทางการปฏิบัติทุกอย่างในชีวิตประจำวัน ล้วนมีนัยสำคัญทางศาสนาทั้งสิ้น ถ้าฝ่าฝืนหรือป่ายเบี่ยงจะบาป แต่เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงของสังคม การศึกษา และการแพร่กระจายของวัฒนธรรมภายนอกเข้ามา เช่น ประเพณีทำบุญเพื่ออุทิศส่วนกุศลให้ผู้ตาย เดิมกำหนดระยะเวลาทำบุญไว้ 3 วัน 7 วัน 40 วัน และ 100 วัน บางท้องถิ่นอาจได้รับคำแนะนำจากผู้นำท้องถิ่นที่เป็นชาวไทยมุสลิมให้ละเว้นเสีย แต่บางท้องถิ่นยังคงปฏิบัติกันอยู่สิ่งที่ยังคงเหลืออยู่คือ เรื่องโชค วาสนา และสิ่งศักดิ์สิทธิ์ วิทยุอาณบรรณบุรุษ เชื่อกันว่าสามารถบันดาลคุณและโทษให้แก่มนุษย์ได้ แม้จะเป็นข้อห้ามทางศาสนาไม่ให้บุชารูปเจี๊วดดวงดาว โชดเซา ต้นไม้ ก้อนวัตถุ หรือธาตุใด ๆ หากฝ่าฝืนก็ขาดจากสภาพการเป็นมุสลิม แต่ยังคงพบเห็นว่ามีกรปฏิบัติกันอยู่ (อนันต์ วัฒนานิก 2531:132-134) สรุปได้ว่า ประเพณี

ด้านศาสนกิจ (อิมาดะห์) ที่คัมภีร์อัลกุรอานได้บัญญัติไว้ต้องปฏิบัติ ส่วนประเพณีด้านสังคม (มุอามะลัต) อาจแตกต่างกันไปตามแต่ละสังคมแต่ต้องไม่ขัดกับหลักศาสนา

1.7.2.1 ลักษณะการตั้งบ้านเรือนของชาวไทยมุสลิม มักตั้งบ้านเรือนอยู่รวมกันเป็นกลุ่ม ใช้บ่อน้ำร่วมกัน เป็นทั้งน้ำกินและน้ำใช้ การใช้น้ำประปายังมีน้อย ลักษณะบ้านส่วนใหญ่เป็นบ้านไม้ ยกพื้นสูงประมาณ 2 เมตรพอให้คนลอดได้ และใช้เป็นที่เก็บสิ่งของได้ด้วย เช่น ไม้พิน เมื่อขึ้นบันไดไปจะมีระเบียงไม่กว้างนัก ในบ้านมีบริเวณที่นั่งเล่น ซึ่งทะลุไปสู่ระเบียงอีกด้านหนึ่งสำหรับทำครัว ส่วนใหญ่มีเพียงห้องนอนเดียว กั้นฝาหรือกั้นม่านไว้ ม่านจะเป็นเศษผ้าหลากสีเย็บต่อกันเป็นผืนใหญ่ ห้องนอนนี้ใช้เป็นห้องนอนของพ่อแม่ บริเวณนั่งเล่นจะเปลี่ยนเป็นที่นอนสำหรับลูก ๆ ส่วนใหญ่ไม่มีห้องน้ำส้วมในบ้าน ส่วนคนฐานะดี ในบ้านจะมีห้องนอนมากกว่าหนึ่งห้อง มีห้องครัว ห้องน้ำ ห้องส้วม และใช้น้ำประปา หรือสูบน้ำจากใต้ดินมาใช้

1.7.2.2 การแต่งกาย ตามหลักศาสนาอิสลาม สตรีต้องแต่งกายมิดชิด สตรีไทยมุสลิมนิยมนุ่งโจร่งปาเต๊ะกรอมเท้า หากต้องออกจากบ้านจะสวมเสื้อแขนยาว คลุมศีรษะด้วยผ้ายาวสัก 2 หลา ปัจจุบันอาจใช้ผ้าธรรมดาตัดเป็นผ้านุ่งยาว อาจจะสวมกางเกง หรือนุ่งกระโปรงตามสมัยนิยม ส่วนผู้ชายนุ่งโจร่ง แต่ไม่มีดอกดวงสีฉูดฉาดโจร่งปาเต๊ะ หากออกจากบ้านจะสวมหมวกที่เรียกว่า ปิเยาะฮ์ /pilyoh/ ลักษณะเป็นทรงครึ่งวงกลมคว่ำ หรือบางคนอาจแต่งตามสมัยนิยม

1.7.2.3 การทักทาย เมื่อพบกันมุสลิมจะกล่าวสั้น ๆ ว่า "อัสลามูอะลัยกุม" (ขอสันติจงมีแต่ท่าน) พร้อมทั้งยื่นมือสองข้างออกไปประสานกับอีกฝ่ายหนึ่ง ซึ่งกล่าวตอบสั้น ๆ ว่า "วะอาลัยกมุสลาม" (ขอสันติจงมีแต่ท่านเช่นกัน) แล้วแต่ละฝ่ายจะ

* กล่าวเต็มว่า "อัสลามูอะลัยกุมวะเราะห്മะตุลลอฮิวะบะเราะห์กาตุฮ์" หมายถึง "ขอความสันติสุข ความเมตตาปราณีและความเป็นศิริมงคลจากพระอัลลอฮ์จงมีแต่ท่าน" คำตอบรับกล่าวเต็มว่า "วะอาลัยกมุสลามวะเราะห്മะตุลลอฮิวะบะเราะห์กาตุฮ์" หมายถึง "ขอความสันติสุข ความเมตตาปราณีและความเป็นศิริมงคลจากพระอัลลอฮ์ จงมีแต่ท่านเช่นกัน" (เสาวนีย์ จิตต์หมวด 2524: 179)

เอามือสองข้างลูบหน้า การสัมผัสมือจะทำกับเพศเดียวกัน ถ้าต่างเพศต้องอยู่ในฐานะที่แต่งงานกันไม่ได้ เช่น พ่อกับลูกสาว แม่กับลูกชาย พี่น้องต่างเพศกัน การทักทายเช่นนี้เรียก "สลาม" ผู้อ่อนเยาว์ควรปฏิบัติต่อผู้อาวุโสกว่า ผู้มาทีหลังควรปฏิบัติต่อผู้ที่อยู่ก่อนแล้ว ผู้มาเยือนควรปฏิบัติต่อเจ้าของบ้าน ผู้เป็นแขกควรปฏิบัติต่อเจ้าภาพก่อน เป็นต้น การทักทายรูปแบบอื่นที่ไม่เป็นทางการ เช่น ยิ้มให้แก้มกัน หรือถาม mayi di mano <มา+จาก+ไหน>

1.7.2.4 การทำความเคารพ มุสลิมจะไม่กราบสิ่งใดหรือผู้ใด ยกเว้นพระเป็นเจ้าเพียงองค์เดียว การทำความเคารพผู้ใหญ่ ผู้มีพระคุณ หรือผู้ที่นับถือ ใช้วิธีไหว้คำนับ ยืนตรง หรือวันทายนัดก็ได้ การกราบกับพื้นและการโค้งคำนับจนอยู่ในลักษณะท่าละหมาด จะกระทำไม่ได้

1.7.2.5 ฤกษ์ยาม ศาสนาอิสลามปฏิเสธเรื่องฤกษ์ ส่วนฤกษ์ต่าง ๆ ที่ให้ เนื่องจากอิทธิพลของศาสนาฮินดู

1.7.2.6 กิจกรรมในรอบวันและรอบสัปดาห์

การละหมาด คือการแสดงความเคารพต่อพระเจ้าทั้งทางร่างกายและจิตใจ ทำวันละ 5 เวลา คือ ก่อนพระอาทิตย์ขึ้น กลางวัน บ่าย พระอาทิตย์ตก และตอนกลางคืน ชาวไทยมุสลิมทุกคนที่เป็นเพศชายและบรรลุนิติภาวะ จะต้องไปละหมาดที่มีสยิดทุกวันศุกร์ ถ้าไม่จำเป็นจริง ๆ อย่าขาด

1.7.2.7 กิจกรรมในรอบปี

(1) วันกวนซูฮอ /suɣɔ/ ภาษาอาหรับเรียก "อาซูรอ" มีขึ้นภายในเดือนที่ 1 แห่งคักราฮอิสลาม

ความเป็นมาของการกวนขนม เนื่องจากสมัยนบีฮุอ (อล.) เกิดน้ำท่วมใหญ่ทำความเสียหายแก่ไร่นาและทรัพย์สินของประชาชน เกิดการขาดแคลนอาหาร นบีฮุอจึงประกาศให้ผู้คนเอาอาหารที่ตนมีมารวมกัน เนื่องจากต่างมีกันคนละอย่าง นบีฮุอจึงให้กวนรวมกันแล้วแบ่งกันกิน ทุกคนจะได้อาหารที่เหมือนกัน ในสมัยนบีฮุอัมมัด (คืออล) เหตุการณ์ทำนองนี้ได้เกิดขึ้นอีก เมื่อกองทัพกลับจากการรบมีอาหารไม่พอกิน นบีฮุอัมมัดจึงใช้วิธีการของนบีฮุอคือเอาอาหารมากวนรวมกันแล้วแบ่งกันในหมู่ทหาร (มาโนชญ์ นุญญาวัตร 2529:78-79)

เมื่อมีผู้ต้องการจะกวนขนมก็นัดหมายผู้คนที่มาจะกวนขนมที่ไหนเวลาใด เมื่อถึงวันที่นัดผู้คนที่ทยอยกันมาพร้อมส่วนผสมของขนมติดมือมาคนละอย่างสองอย่าง และเตรียมภาชนะ เช่น หม้อหุงข้าว หรือปิ่นโต มาใส่ขนมด้วย

ผู้มาร่วมงานฝ่ายชายจะช่วยกันปอกมะพร้าว ผ่ามะพร้าว ผู้ใหญ่ฝ่ายชายจะเป็นผู้กวนขนมเพราะแรงดี ส่วนผู้หญิงจะชูดมะพร้าว คั้นกะทิ เตรียมส่วนผสมของขนมรวมทั้งหุงข้าว ทำกับข้าว เพื่อกินกันในหมู่ผู้มาร่วมงาน กับข้าวก็ง่าย ๆ เช่น sayo puteh 'อาหารคล้ายแกงเลียง' น้ำบูดู ผักจิ้ม ปลาแห้งทอด เด็ก ๆ จะเอาช้อนชูดเอาเศษเนื้อมะพร้าวออกจนกะลาเกลี้ยงเกลาก่อน เพื่อเป็นภาชนะใส่ขนมกินในงาน ทำให้ไม่ต้องล้างจาน เด็กบางคนก็เล่นสนุกขอมรส

ชื่อเพลงที่ใช้มีทั้งทางมะพร้าวและทางมะพร้าว ส่วนพินั้นชื่อ

ขนมสุกกะทะแรก เจ้าภาพจะเชิญบุคคล ผู้เป็นที่นับถือของผู้คนมาอ่านเตาะออเพื่อขอพรจากพระเจ้า เสร็จแล้วตักขนมแฉก กะทะหลัง ๆ ไม่ต้องอ่านเตาะออ แต่ทำเพื่อให้เพียงพอที่จะแจกผู้คนที่มาร่วมงานเท่านั้น ถ้าคนมาร่วมงานมากจะมีส่วนผสมของขนมมากต้องกวนหลายกะทะ ถ้ากะทะไม่พอต้องรอให้ขนมสุกแล้วล้างกะทะ เพื่อกวนขนมกะทะต่อไป กะทะที่ใช้เป็นกะทะใบบัว ส่วนเตาอาจเป็นเตาขนาดใหญ่ที่เรียก ซอมอ /sɔmɔ/ หรือเป็นก้อนอิฐหรือก้อนเส้า

เด็ก ๆ เมื่อรู้ว่าขนมสุกจะถือกะลามะพร้าวกรูกันมารับขนมแล้วไปรับน้ำพริกปลาและไข่ทอดบาง ๆ หั่นฝอย ซึ่งผู้ใหญ่จะหยิบใส่หน้าขนมทีละคน กินเสร็จแล้วก็ทิ้งกะลา ส่วนผู้ใหญ่จะตักใส่จาน มีทั้งจานพลาสติกและจานสังกะสีเคลือบ ช้อนตักกินเป็นช้อนสังกะสีเคลือบสีเขียวและสีขาวมีด้ามสั้น เมื่อผู้ร่วมงานจะกลับ จะเอาขนมใส่หม้อหุงข้าวหรือปิ่นโตกลับไปด้วยขนมนี้เก็บได้ 2-3 วัน และเมื่อขนมเย็นจะแข็งตัวตัดเป็นชิ้นได้

ปัจจุบันขนมนี้มีขายในตลาดนัด ตัดขายเป็นชิ้น ๆ ส่วนผสมของขนมอาจน้อยชนิดกว่าส่วนผสมของขนมที่ทำในงาน (ดูวิธีทำ 3.5.4 baye manih 'ของหวาน' คำว่า suyo และดูภาคผนวก ง ภาพที่ 67-75)

(2) วันเมาลิด ภาษามลายูถิ่นเรียก เมาะโละ /mɔʔ.lɔʔ/

เป็นวันคล้ายวันประสูติของพระนบีมุฮัมมัด ตรงกับวันที่ 12 เดือน 3 แห่งคักราชอิสลาม ผู้ที่มีเศรษฐกิจดีจะทำบุญโดยเลือกเอาวันใดวันหนึ่งในเดือนนี้ เจ้าภาพจะชวนญาติมิตรมาอ่านเตาะออที่บ้าน หลังจากนั้นจะกินอาหารร่วมกัน ผู้ที่มาร่วมงานไม่ได้มามือเปล่าจะเอาอาหารคาวหวาน ข้าวสาร น้ำตาล มาร่วมงานด้วย อาหารคาวหวานที่เอามาก็กินในวันทำบุญนั้นเลย บางคนให้เงินแก่เจ้าภาพ เจ้าภาพจะจัดอาหารคาวหวานไว้เลี้ยงแขกด้วย

เช่น ข้าวและกับข้าว ข้าวหมก หรือข้าวมัน เป็นต้น ก่อนกลับแขกจะได้รับ *buwo lape* 'บุหงารำไป' ห่อกระดาดแก้วเล็ก ๆ ซ่างในมีกลีบดอกไม้หอมหลายชนิด เช่น กลีบกุหลาบ กลีบจำปาจำปี ดอกมะลิ อาจจะหั่นใบเตยเล็ก ๆ ใส่ลงไปด้วย

(3) การถือศีลอด ภาษามลายูถิ่น เรียกว่า *poco* /poco/ ถือเป็นการบวช โดยงดเว้นการบริโภคอาหาร เครื่องดื่ม การร่วมเพศ ตลอดจนต้องรักษาอวัยวะทุกส่วนให้พ้นจากการทำชั่ว ทั้งทางกาย วาจา ใจ ตั้งแต่ก่อนพระอาทิตย์ขึ้นจนถึงพระอาทิตย์ตก การถือศีลอดมีในเดือนที่ 9 แห่งศักราชอิสลาม โดยเริ่มดูดวงจันทร์ในวันที่ 29 ของเดือนที่ 8 หากเห็นดวงจันทร์วันถัดไปเป็นวันเริ่มแรกของการถือบวช การดูดวงจันทร์เป็นหน้าที่ของมุสลิมทุกคนช่วยกันดู แล้วแจ้งให้กรรมการอิสลามประจำจังหวัดทราบ เพื่อประกาศให้ทราบทั่วกัน ปัจจุบันสำนักงานราชมนตรีในกรุงเทพฯ เป็นหน่วยงานที่ทำหน้าที่ประกาศให้เริ่มหรือเลิกศีลอด โดยประกาศทางวิทยุกระจายเสียงและโทรทัศน์ ในกรณีที่ฟ้ามืดครีမ်จนดูดวงจันทร์ไม่เห็น ให้นับเดือนที่แปดไปอีก 1 วัน จนครบ 30 วัน แล้วจึงเริ่มถือศีลอด การถือศีลอดจะทำจนครบ 1 เดือน วันสุดท้ายของการบวช คือวันที่ 29 หรือ 30 ของเดือนที่ 8 ซึ่งอยู่กว่าจะสามารถเห็นดวงจันทร์ในวันไหน เดือนบวชนี้จะหมุนเวียนตรงกับฤดูกาลต่าง ๆ เพราะปฏิทินอิสลามนับตามจันทร์คติ

จุดประสงค์ของการถือศีลอดก็เพื่อฝึกฝนความอดทนในทุกฤดูกาล ทั้งคนจนคนรวยจะรู้จักหัวโหยเหมือนกันหมด

การถือศีลจะเริ่มตอนเช้า ชาวไทยมุสลิมจะงดกินอาหารและเครื่องดื่มทุกชนิดไปจนถึงค่ำ สำหรับสัญญาณแห่งการอดตอนเช้าก็ฟังจากประกาศทางเครื่องขยายเสียง วิทยุหรือโทรทัศน์ ตอนเช้าเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณชาวไทยมุสลิมจะเริ่มละหมาดเสร็จแล้วก็นอนไปจนสว่างจึงออกทำงานตามปกติจนถึงค่ำ เมื่อได้ยินเสียงสัญญาณแบบเดียวกับตอนเช้าตรู่ถือเป็นการเปิดบวชกินอาหารได้

เมื่อเปิดบวช ชาวไทยมุสลิมนิยมกิน *buwoh k'iyimo* 'ผลอินทผลัม' สัก 1-2 ลูกก่อนกินอาหารอื่น ซึ่งเป็นสิ่งที่ศาสนายึดปฏิบัติไว้ แล้วจึงละหมาด ถ้าไม่มีผลอินทผลัมก็กินของเล็ก ๆ น้อย ๆ ก่อน ถ้ากินอาหารหนักทันทีจะทำให้จุกเสียดได้ เมื่อละหมาดเสร็จแล้วจึงกินอาหารตามปกติไปจนถึงเช้าตรู่ของวันใหม่ อาหารมื้อสุดท้ายของวันคืออาหารเช้า ถือเป็นอาหารมื้อสำคัญที่สุด

ส่วนการกินน้ำลาย บางกลุ่มว่าผิด บางกลุ่มว่าไม่ผิด ฝ่ายที่เชื่อว่าไม่ผิดอ้างว่าน้ำลายเกิดจากกายของผู้ตอาหาร จะผิดเมื่อเอาสิ่งอื่นเข้าไปในร่างกาย หากล้างปากหรือใช้น้ำลายกลั้วคอแล้วน้ำไหลลงไปคอก็ถือว่าไม่ผิด

ผู้ได้รับยกเว้นไม่ต้องถือศีลอด ได้แก่ หญิงมีประจำเดือน หญิงมีครรภ์และหญิง
 แม่ลูกอ่อน ผู้ป่วย ซึ่งจะอดอาหารชดเชยเท่าจำนวนวันที่ขาดในภายหลัง กรณีผู้ป่วยเรื้อรัง
 จนหมอวินิจฉัยว่าไม่หาย ไม่ต้องถือศีลอด หากมีกำลังทรัพย์พอก็ให้บริจาคอาหารแก่คนยากจน
 จำนวนเท่ากับที่ตนเองกินวันละ 1 มื้อ

ก่อนออกจากบวชต้องบริจาค ซึ่งนิยมบริจาคแบ่งหมี่หรือข้าวสารให้ผู้ยากไร้
 ถือเป็น การบริจาคภาคบังคับปีละครั้ง เรียกตือเพาะฮ /tɨvɔh/ หรือ ปือตือเพาะฮ
 /pɨtɨvɔh/ ภาษาอาหรับเรียก ซากาตนิตเราะห์ หมายถึง การบริจาคในวาระสุดท้าย
 ของการถือศีลอด ทุกคนตั้งแต่ทารกจนถึงคนชราต้องบริจาค เป็นหน้าที่ของหัวหน้าครอบครัว
 จะต้องดำเนินการให้แก่ทุกคนที่อยู่ในความรับผิดชอบ ถ้าเป็นครอบครัวที่จนมากก็เป็นผู้รับ
 บริจาค เวลาบริจาคคือก่อนวันฮาฟียาฮอปอซ หรือ เข้าตรูก่อนละหมาดในวันฮาฟีรายอปอซ
 สิ่งที่บริจาคมักเป็นสิ่งที่ใช้เป็นอาหารหลักของท้องถิ่นนั้น ๆ เช่น ข้าวเหนียว ข้าวเจ้า
 หรือให้เป็นเงิน โดยคิดตามราคาข้าวตามจำนวนที่ต้องบริจาค

(4) ฮาฟียาฮอปอซ /hayl yayo pɔsɔ/ <วัน+ใหญ่, สำคัญ
 +ถือศีลอด> ภาษาอาหรับเรียก ฮิดิลนิตริ หมายถึงวันรื่นเริงเนื่องในการครบรอบการเข้าสู่
 สภานเดิม หรือเทศกาลของการเข้าสู่สภานเดิม ถือเป็นวันแรกของการละศีลอด

ชาวไทยมุสลิมทุกคนจะตื่นแต่เช้าเพื่อไปบริจาค หลังจากนั้นจะไปสุสานเพื่ออ่าน
 เคาะฮอให้บรรพบุรุษหรือญาติพี่น้องที่ล่วงลับไปแล้ว เป็นการขอพรจากพระเจ้าให้ผู้ที่เสียชีวิต
 ไปแล้ว หากทำผิดสิ่งใดที่เป็น การฝ่าฝืนกฎของศาสนา ขอให้พระเจ้าทรงเมตตาทรงอภัยแก่
 พวกเขาด้วย หลังจากนั้นจะไปละหมาดที่มีสยิด ละหมาดเสร็จแล้วทุกคนจะจับมือกันให้อภัยซึ่ง
 กันและกัน ต่อจากนั้นก็ไปเยี่ยมญาติพี่น้อง ญาติผู้ใหญ่ และผู้ที่เครพนับถือและเที่ยวพักผ่อน
 หย่อนใจด้วย วันรื่นเริงนี้มี 3 วัน ทางราชการหยุดให้ 1 วัน คือวันแรก ผู้คนจะแต่งกาย
 สวยงาม บางคนใส่เสื้อที่เพิ่งตัดใหม่หรือซื้อมาใหม่

วันฮาฟียาฮอปอซผู้คนที่มาเยี่ยมเยียนกันมักเอา tɜ:upəʔ คือ ข้าวต้มทำจาก
 ข้าวเหนียวห่อด้วยใบกะพ้อมาแลกเปลี่ยนกันกิน อาหารชนิดนี้อาจจะทำเองหรือซื้อมาเตรียม
 ไว้ นอกจากนี้ยังมีขนมอื่น ๆ หรือผลไม้ที่เอามาเป็นของเยี่ยม เจ้าของบ้านจะเตรียม
 ข้าวต้มห่อใบกะพ้อ ขนม ผลไม้ น้ำหวานใส่น้ำแข็ง น้ำชา กาแฟ เป็นต้น เพื่อต้อนรับผู้มา
 เยี่ยม ชาวไทยพุทธที่มีเพื่อนเป็นมุสลิมจะได้รับขนมต่าง ๆ ด้วย ซึ่งเพื่อนมุสลิมจะเอามาให้
 กินถึงบ้าน

ปอซอแน /pɔsɔ nɛ/ <ถือศีลอด+(จำนวน)หก> คือการอด
 อาหารเพิ่มอีก 6 วัน ผู้ที่เคร่งศาสนาซึ่งมักเป็นคนแก่จะอดอาหารหลังวันฮาฟียาฮอปอซ

เมื่อครบ 6 วันก็ละศีลอด วันที่ 7 เป็นวันฮาฟิยาอปอซอแน มีเพียง 1 วัน วันนี้จะไปเยี่ยมญาติผู้ใหญ่หรือผู้ที่เคารพนับถือเช่นกัน

ปอซอซาตี /poco sati/ <ถือศีลอด+แทน, ชดเชย> คือการอดอาหารชดเชย ทำพร้อมปอซอแนก็ได้ หรือทำช่วงอื่นก่อนการถือศีลอดก็ได้

(5) ฮาฟิยาอฮายี /hayi yayo haji/ <วัน+ใหญ่, สำคัญ+ผู้เคยไปแสวงบุญที่เมกกะ> ภาษาอาหรับเรียก "อิติลฮ์ฮา" คำว่า "ฮ์ฮา" หมายถึงการเชือดสัตว์นอริเพื่อเป็นอาหารแก่คนยากจน ตรงกับวันที่ 10 เดือนที่ 12 แห่งศักราชอิสลาม เป็นวันที่เสร็จสิ้นการประกอบพิธีฮัจญ์ (ดูเพิ่มเติม 1.7.2.8 กิจกรรมในรอบชีวิต คำว่า (4) พิธีฮัจญ์)

ชาวไทยมุสลิมที่ไม่ได้ไปประกอบพิธีฮัจญ์จะไปละหมาดที่มัสยิด และเยี่ยมญาติผู้ใหญ่ เพื่อนฝูง และเที่ยวพักผ่อนหย่อนใจ ผู้มีฐานะดีจะฆ่าวัว แพะ หรือแกะ แจกจ่ายให้มุสลิมที่ยากจน เรียก ซือฟือแบ /siyibe/ การฆ่าสัตว์เพื่อประกอบศาสนกิจครั้งนี้คัมภีร์อัลกุรอานไม่ได้บัญญัติว่าเป็นการบริจาคภาคบังคับ

1.7.2.8 กิจกรรมในรอบชีวิต

(1) การเกิด หลังจากเด็กคลอดเมื่อตัดสายสะดือและทำความสะอาดทารกแล้วจะกล่าว "บั้ง" ที่หูขวา และ "กอมัต" ที่หูซ้ายของเด็ก ผู้กล่าวบั้งและกอมัตอาจเป็นบิดาของทารก หรือผู้รู้ทางศาสนาอิสลามก็ได้

"บั้ง" เป็นบทร้อยแก้วในภาษาอาหรับ ซึ่งใช้สำหรับเรียกคนให้เข้าทำละหมาด

"กอมัต" เป็นบทร้อยแก้วในภาษาอาหรับ ใช้สำหรับบอกผู้ที่จะละหมาดให้ทราบว่าลงมือละหมาดแล้ว

การบั้งและการกอมัตในมุสลิมหลายประเทศไม่ทำ เพราะไม่เกี่ยวกับทารก ดังนั้นผู้รู้บางท่านจึงคัดค้านว่าไม่ควรปฏิบัติกับเด็ก

พิธีเปิดปาก /buko mulo/ <เปิด+ปาก> หลังจากคลอดได้ 7 วัน ซึ่งสายสะดือหลุดแล้วจะมีพิธีเปิดปากเด็ก พิธีนี้จะให้ผู้ใหญ่ที่เคารพนับถือเป็นผู้ประกอบพิธี และมักเลือกเอาคนที่รักษาคำพูด นุดแก่ง และรู้ศาสนาด้วย เมื่ออ่านเตอะออซอพรจาก

พระเจ้าแล้ว ก็เอาสำลีจุ่มน้ำซึ่มแซแตะปากเด็กตามด้วยลูกอินทผลัมแตะปากเด็ก น้ำซึ่มแซ หรือซึ่มซึ่ม คือน้ำจากบ่อซึ่มซึ่มซึ่งอยู่ในมัสยิดอัล-ฮารัมในเมืองเมกกะ ประเทศซาอุดีอาระเบีย บ้านใดไม่มีก็ขอจากบ้านอื่นมาเตรียมไว้ ส่วนผลอินทผลัมหาซื้อได้ไม่ยาก กล่าวกันว่าพิธีเปิดปากเด็กทำเพื่อเป็นสิริมงคลแก่เด็ก บางรายตั้งชื่อตอนพิธีเปิดปากด้วย

การตั้งชื่อ บางรายตั้งชื่อตอนตัดสายสะดือ บางรายตั้งชื่อตอนพิธีเปิดปาก พ่อแม่เป็นผู้ตั้งชื่อหรือให้หมอต้าแย โต๊ะอิหม่าม หรือผู้ทรงคุณวุฒิอื่น ๆ ตั้งชื่อให้

พิธีโกนผมไฟ /tan^{๕๖} yam^{๕๐}?/ คำว่า ตา-นดอ /tan^{๕๖}/ หมายถึง เครื่องหมาย คำว่า ยามโยะ /yam^{๕๐}?/ หมายถึง ผม พิธีโกนผมไฟมักทำพร้อมพิธีเปิดปาก โดยผู้รู้ศาสนาโกนผมให้หรือเพียงขริบผมสักเล็กน้อยเพื่อทำเครื่องหมายไว้ค้อยโกนทีหลัง เส้นผมที่ขริบหรือโกนจะไม่ทิ้งขว้าง แต่จะห่อใบตองแล้วนำไปเหน็บชอกก้านกล้วยชอกกิ่งไม้ใหญ่หรือใส่ลงในมะพร้าวอ่อน นำไปวางที่โคนไม้ใหญ่ ซึ่งห่างจากทางที่ผู้คนเดินไปเดินมา ปัจจุบันอาจจะโกนผมแล้วฝัง

พิธีเชือดสัตว์ ภาษามลายูถิ่นเรียก มือแงเกาะฮ์ /mɪŋkəh/ ทำพร้อมพิธีเปิดปาก ครอบครัวที่มีฐานะดีจะฆ่าแพะหรือแกะเพื่อทำบุญ แพะหรือแกะที่ฆ่าแบ่งเป็น 3 ส่วน กินกันในครอบครัว 1 ส่วน แบ่งให้ญาติพี่น้อง 1 ส่วน แจกคนยากจน 1 ส่วน หรือทำอาหารกินกันในหมู่มุสลิม ถ้าเป็นลูกชายฆ่าแพะหรือแกะ 2 ตัว ลูกหญิงฆ่าแพะหรือแกะ 1 ตัว ผู้รู้ทางศาสนาอิสลามบางท่านให้ข้อสันนิษฐานว่าอาจเป็นเพราะลูกชายคือผู้สืบสกุล จึงกำหนดจำนวนแพะหรือแกะให้มากกว่าไว้ให้เห็นเป็นสำคัญ ถ้าหากยังไม่พร้อมจะเชือดสัตว์เพราะค่าใช้จ่ายสูง จะทำภายหลังก็ได้

(2) พิธีเข้าสูหนัด ภาษามลายูถิ่นเรียก มาโซะฉาวิ /masoʔ Jawi/ <เข้า+การเป็นสมาชิกที่สมบูรณ์ของผู้นับถือศาสนาอิสลาม> หมายถึงการตัดหนังหุ้มปลายอวัยวะเพศ (Circumscission) มุสลิมทุกคนถือปฏิบัติอย่างเคร่งครัด หากไม่ทำถือว่าเป็นมุสลิมไม่สมบูรณ์ และเพื่อสะดวกแก่การทำความสะดวก เพราะต้องทำความสะอาดอวัยวะเพศทุกครั้งก่อนละหมาด ปัจจุบันนิยมทำเมื่อเด็กอายุ 6-15 ปี อาจจะทำพร้อมกันหลายคน

งานเริ่มตอนเย็น อาหารในพิธี เช่น ข้าวเหนียวสีแดง ข้าว เหลือง เรียกปูโละซือมางะ puloʔ simaŋaʔ <ข้าวเหนียว+ขวัญ, กำลังใจ> ไข่ต้ม bɪyɪteh

'ข้าวตอก' sine 'ข้าวพองจัด' สีแดง ขาว เหลือง ขนมปุตทำจากข้าวเจ้า มีสีแดง ขาว เหลือง เรียก ปุตชือมางะ /putu simaŋa/ <ชื่อขนม+ขวัญ, กำลังใจ> dɔdɔ
'กะละแม' dada 'ขนมดาตา' dɔye 'ขนมเจาะหู' (ภาษาไทยถิ่นใต้) ʔakɔʔ
'ขนมอาเกาะ' piʔana 'ขนมป้อานา' เป็นต้น ข้าวเหนียวสีแดง ขาว เหลือง จัดใส่ ถาดทำเป็นพุ่มสลัสีแดง ขาว เหลือง ยอดพุ่มวางไข่มุม อีกถาดเป็นขนมต่าง ๆ และข้าว ตอก ผู้ใหญ่จะป้อนอาหารเหล่านี้แก่เด็กอย่างละชนิดหรือเพียงตะปากลเด็ก ผู้มีฐานะดีจะจัด เลี้ยงเชิญผู้คนมากินอาหารด้วย

ต่อมาอีกวันเป็นวันตัดหนังหุ้มอวัยวะเพศ เวลาที่นิยมคือระหว่างเวลาประมาณ ๐๘:๐๐-1๐:๐๐ นาฬิกา หรือตอนบ่ายระหว่างเวลาประมาณ 15:๐๐-17:๐๐ นาฬิกา ซึ่งเป็นเวลาที่ไม่ร้อนมากทำให้เลือดไหลไม่มาก ก่อนตัดเด็กต้องอาบน้ำชำระร่างกายให้สะอาด เสียก่อน แล้วนุ่งผ้าขาวม้าผืนเดียวมานั่งบนหยวกกล้วย มีใบตองวางบนหยวกกล้วย โตะมุเต็ง หรือผู้ตัด จะวัดระยะขนาดของหนังหุ้มปลายอวัยวะเพศ แล้วเอาปูนขาวทำเครื่องหมายไว้ ดึงหนังส่วนที่ว่าจะให้เลยไปจากหัวของอวัยวะเพศ ใช้ไม้หนีบ 2 ขา หนีบหนังให้ติดกับหยวก กล้วยที่นึ่ง โตะมุเต็งจะกล่าวนามพระเจ้าพร้อมทั้งลงมือตัดด้วยมีดหรือกรรไกร แล้วใส่ยา และพันแผลไว้ ทิ้งไว้ประมาณ 15 วัน แผลก็หายสนิท สมัยก่อนยาที่ใส่เป็นแนวกรากไม้ หรือ เปลือกไม้ ฝนแล้วทา และใช้ยอดตองพันแผล

ปัจจุบันผู้ที่มีการศึกษานิยมนำบุตรหลานไปให้แพทย์แผนปัจจุบันที่เป็นมุสลิมตัดให้ ที่โรงพยาบาล หรือเรียกแพทย์มาที่บริเวณพิธี

ส่วนผู้หญิงทำพิธีนี้มักไม่เกิน 2 ขวบ โตะบีแด (หมอต้าแย) ซึ่งเป็นเพศหญิง ด้วยกันทำพิธีให้โดยใช้สตางค์แดงมีรู ซึ่งเป็นสตางค์สมัยก่อนวางให้รูของสตางค์ สวมตรง ปลายกลีบเนื้อ (Clitoris) แล้วใช้ปลายเข็มหรือปลายมีดสะกิดปลายเนื้อส่วนต้น ให้เลือด ออกขนาดแมลงวันหนึ่งตัวกินอีม พิธีที่ทำให้เด็กผู้หญิงนี้มักทำพร้อมพิธีเปิดปากเด็กคลอดใหม่

เสาวนีย์ จิตต์หมวด (2524:233) กล่าวว่า "สำหรับเพศหญิงไม่มีหลักฐาน จากศาสนาบัญญัติให้กระทำการใดกับอวัยวะเพศ นอกจากโตแล้วให้ตัดขน (ไม่ใช่โกน) ให้สั้น พอสมควร เพื่อสะดวกแก่การทำความสะอาด (เช่นเดียวกับเพศชาย)"

(3) การแต่งงาน การเลือกคู่ครองของชาวไทยมุสลิมต้องเป็นไปตามที่ศาสนาบัญญัติว่าต้องแต่งงานกับมุสลิมด้วยกัน ถ้าเป็นคนนอกศาสนาต้องนับถือศาสนาอิสลามเสียก่อน ศาสนาห้ามไม่ให้แต่งงานกับบุคคล 3 ประเภท คือ

1. ผู้มีความสัมพันธ์ทางเครือญาติอย่างใกล้ชิดรวม 7 ตำแหน่ง ได้แก่ พ่อหรือแม่ ลูกชายหรือลูกสาว พี่หรือน้องร่วมพ่อแม่ พี่หรือน้องของพ่อ พี่หรือน้องของ

แม่ ลูกชายหรือลูกสาวของพี่ชายหรือน้องชาย ลูกชายหรือลูกสาวของพี่สาวหรือน้องสาว

2. ผู้มีความสัมพันธ์ทางตมึ่น้ำนมร่วมกัน มี 2 ตำแหน่ง คือ แม่และพี่หรือน้องที่ร่วมตมึ่น้ำนมจากแม่คนเดียว

3. ความสัมพันธ์กันด้วยภาวะสมรสมี 4 ตำแหน่ง คือ แม่ของภรรยา ลูกสาวของภรรยา ทั้งโดยเชื้อสายหรือร่วมตมึ่น้ำนมก็ตาม

การส่ซอ ผู้ใหญ่ฝ่ายชายไปขอพบผู้ใหญ่ฝ่ายหญิง พร้อมกับมีของฝากฝ่ายหญิง เช่น ขนมหรือผลไม้ เมื่อไปถึงแล้วก็บอกว่ามีธุระจะปรึกษา แล้วสอบถามว่าผู้หญิง (คนที่ต้องการส่ซอ) มีคู่แล้วหรือยัง ถ้าฝ่ายหญิงบอกว่ายังไม่มี ก็บอกไปว่าต้องการส่ซอให้ใคร ฝ่ายหญิงจะไม่ตอบตกลงตอนนั้น ช่วงเวลานี้ฝ่ายหญิงอาจจะสืบถามรายละเอียดเกี่ยวกับฝ่ายชาย หากรู้จักยังไม่ดีพอ แม้จะรู้จักก็ตมึ่น้ำนมตามประเพณี เมื่อครบกำหนดฝ่ายหญิงจะส่งคนไปบอกฝ่ายชายในกรณีทีตกลง ถ้าไม่ตกลงก็เจียบเจຍให้เป็นที่รู้เอาเอง

การหมั้น ภาษาบาลยถึนเรียก ตูแน /tune/ จะทำพิธีตอนเย็นหรือตอนกลางคืนที่บ้านฝ่ายหญิงของหมั้นจะเป็นเลขคู่ มักไม่ต่ำกว่า 5 สำหรับ ไม่เกิน 13 สำหรับ พานสำคัญคือ พานหมากพลู บนพานวางผ้าสีสวย ก่อนที่จะวางขันทีจัดหมากพลูไว้มีธนบัตรวางใต้ใบพลู อาจจะใส่ทองลงไปด้วย พานข้าวเหนียวเหลือง ข้าวเหนียวเหลืองจัดใส่ถาด อาจมีไข่ต้มวางประดับด้วย พานนั้นวางผ้าสีสวยก่อนแล้ว จึงวางถาดข้าวเหนียวเหลือง พานขนม เช่น ข้าวพองจัดสีขาว แดง เหลือง ขนมปุดทำจากข้าวเจ้า มีสีแดงขาว เหลือง เรียก putu simang? ข้าวตอก กะละแม ขนมดาดา ขนมเจาะหู (ภาษาไทยถึนใต้) ขนมอาเกาะ ขนมป้อนา เป็นต้น (เหมือนขนมในพิธีส่ซอ) ถ้าขนมมากและมีหลายชนิดจะจัด 2 พานก็ได้ นอกจากนั้นอาจจะมีพานผลไม้ เช่น กล้วย ส้ม องุ่น จะจัดผลไม้หลายชนิดหรือเพียงชนิดเดียวก็ได้ พานเสื้อผ้า พานเครื่องสำอาง หรือพานสิ่งของอื่น ๆ นอกจากพานขันหมากและขนมแล้ว พานอื่น ๆ ฝ่ายหญิงอาจไม่ได้เรียกชื่อ ซึ่งฝ่ายชายอาจจะจัดให้เอง สิ่งของอาจห่อเป็นกล่องผูกริบบิ้นสวยงามหรือจัดใส่กระเช้าประดับด้วยริบบิ้นหรือกระดาษสี ขบวนของหมั้นมาบ้านฝ่ายหญิงโดยที่เจ้าบ่าวในอนาคตไม่ได้มาด้วย ฝ่ายหญิงจะมอบของตอบแทนให้ฝ่ายชายนำกลับไปด้วย เช่น ผ้าถุงสำหรับผู้ชายหรือผ้าโพกหัวผู้หญิง ขนม หรือฝ่ายหญิงอาจแบ่งครึ่งของหมั้นเอาไว้ อีกครึ่งหนึ่งให้ฝ่ายชายนำกลับไป ในวันที่ผู้ใหญ่สองฝ่ายจะตกลงกันว่าจะจัดพิธีแต่งงานวันใด และต้องมีสินสอดอะไรบ้าง

พิธีแต่งงาน ภาษามลายูถิ่นเรียก นีเกาะฮอ /nikoh/ จะทำตอนเย็นหรือกลางคืนที่บ้านฝ่ายหญิง ฝ่ายชายมีญาติผู้ใหญ่ เจ้าบ่าวและเพื่อน นำพานขันหมากพลู ใต้น้ำมันบัตร์และพานกล้วย 2-3 หวี อาจมีพานอื่น ๆ ตามแต่จะตกลงกับฝ่ายหญิง ช่วงสำคัญของพิธีแต่งงาน คือ nikoh ต้องประกอบด้วยองค์ 5 ได้แก่

1. วอลิ คือผู้ปกครองของหญิง ซึ่งมีสิทธิ์ให้หญิงนั้นประกอบพิธีแต่งงาน ต้องเป็นเพศชายที่มีสติสัมปชัญญะ ไม่อยู่ระหว่างประกอบพิธีฮัจญ์ อาจเป็น พ่อ ปู่ พี่ชาย หรือน้องชายของหญิง

2. เจ้าบ่าว

3. ลักชีพยาน 2 คน ต้องเป็นมุสลิมที่มีสติสัมปชัญญะสมบูรณ์และบรรลุนิติภาวะ

4. ประธานผู้ทำพิธี nikoh อาจเป็นคนเดียวกับวอลิ หรือเป็นโต๊ะอิหม่ามก็ได้

5. มะฮัร คือเงินหรือสิ่งของที่มอบให้หญิงที่จะสมรสด้วย เป็นสิทธิ์ของเธอโดยเฉพาะ ไม่ตกเป็นของพ่อแม่

หากพ่อของฝ่ายหญิงไม่มีความรู้ความเข้าใจในพิธีปฏิบัติ ต้องกล่าวมอบหมายให้โต๊ะอิหม่าม(ผู้นำละหมาดในมัสยิด) เป็นผู้ประกอบพิธีแต่งงาน ต่อจากนั้นมีการทอศานนบัญญัติเกี่ยวกับการแต่งงาน คอเต็บ(ผู้อ่านบทนำก่อนละหมาดในมัสยิด) จะเป็นผู้ทำพิธีนี้ แต่ถ้าคอเต็บท่องหรืออ่านไม่ได้ก็เป็นหน้าที่ของโต๊ะอิหม่าม หรือผู้หนึ่งผู้ใดที่มีความรู้สามารถท่องหรืออ่านได้ปฏิบัติแทน ต่อมาโต๊ะอิหม่ามยื่นมือไปจับปลายนิ้วเจ้าบ่าวเพียงนิ้วใดนิ้วหนึ่ง พร้อมกล่าวว่าจาประกอบพิธีแต่งงานจบแล้วเจ้าบ่าวจะตอบรับ ลักชีพยาน 2 คน ได้แก่ คอเต็บและผู้ทรงคุณธรรม กล่าวถามบรรดาผู้ร่วมพิธีในห้องนั้นว่า "ใช้ได้ไหม" หมายถึงเจ้าบ่าวกล่าวถูกต้องหรือไม่ ถ้ามีเสียงว่า "ใช้ไม่ได้" โต๊ะอิหม่ามและเจ้าบ่าวต้องกล่าวใหม่จนกว่าจะใช้ได้ ต่อจากนั้นคอเต็บหรืออิหม่ามจะอ่านเศาะออดขอพรจากพระเจ้าจนจบ เจ้าบ่าวทำความเคารพอิหม่าม และทุกคนในที่นั้นด้วยการจับมือ(سلام) จากนั้นฝ่ายเจ้าบ่าวและฝ่ายเจ้าสาวจะออกเงินฝ่ายละเท่า ๆ กัน มอบให้โต๊ะอิหม่ามเป็นค่าตอบแทนที่ทำพิธีแต่งงานให้พร้อมกล้วย 2-3 หวี ซึ่งเจ้าบ่าวเตรียมมา เงินและกล้วยนั้นโต๊ะอิหม่ามจะแบ่งให้ลักชีพยานคือ คอเต็บและผู้ทรงคุณธรรม และเจ้าบ่าวต้องมอบเงินให้พ่อเจ้าสาวหรือผู้แทนพ่อเจ้าสาว

งานเลี้ยงฉลองแต่งงาน เรียกมาแกปูโละ /make pulo?/ <กิน+ข้าวเหนียว> งานเลี้ยงฉลองแต่งงานทำหลังจากวันแต่งงาน บริเวณที่กินเลี้ยงถ้าบ้านกว้างบรรจุแขกได้มากก็กินบนบ้าน หญิงชายกินแยกกันมีมานกัน ถ้าบ้านไม่กว้างและเชิญแขกมาก ผู้หญิงจะกินบนบ้านผู้ชายกินนอกบ้าน โดยเจ้าภาพจะกางเต็นท์วางโต๊ะวางเก้าอี้ไว้ แขกที่ไม่เป็นมุสลิมทั้งหญิงและชายจะนั่งในบริเวณนี้ด้วย เวลาที่กินราว 11:00 นาฬิกา ซึ่งอาหารพร้อมจะยกมาให้

แขก งานเล็กประมาณ 21:00 นาฬิกาหรือกว่านั้น ถ้าเจ้าภาพฐานะดีจะมีอาหารหลายอย่าง และเชิญแขกมาก อาหารในงาน เช่น แกง gula bisa 'แกงซูลาบือซา' gula puteh 'แกงขาว' tumih 'อาหารคล้ายแกง' kiyese? 'ผัดผักใส่กุ้งเส้น' ?aca timun 'อาจาตแตงกวา' ชนิดที่สุก sam'a lado 'ซามาลาดอ' และน้ำบูดูกินกับผักจิ้ม ขนมมักจะเป็นวุ้นหวานตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม มีสีแดง สีเขียว ถ้าขนมเริ่มหมดก็ใช้ผลไม้แทน เช่น สับปะรด แตงโม น้ำดื่มจะเป็นน้ำหวานใส่น้ำแข็งโดยมากเป็นน้ำแดง เจ้าภาพที่ฐานะดีจะมีน้ำอัดลมให้แขกด้วย ผู้มาช่วยงานฝ่ายหญิงจะยกสำรับให้กลุ่มแขกผู้หญิง ผู้ชายจะยกสำรับให้กลุ่มแขกผู้ชายและแขกต่างศาสนา สำหรับจะยกมาเป็นถาดแต่แขกไม่ได้กินในถาด เพราะว่ามีอาหารหลายอย่างทำให้บรรจุในถาดได้ไม่หมด ส่วนน้ำบูดูจะไม่จัดให้แขกผู้ชายและแขกต่างศาสนา ซึ่งส่วนใหญ่เป็นไทยพุทธ แขกที่เป็นชาวไทยมุสลิมมักกินอาหารด้วยมือ มีช้อนด้ามสั้นสำหรับตักกับข้าวที่เป็นน้ำ ก่อนแขกกลับจะให้เงินแก่เจ้าภาพ และแขกจะได้รับไข่ต้ม ซึ่งวางในตะกร้าเล็ก ๆ ขนาดใส่ไข่ 1-2 ฟอง หรือรีบีนสานห่อไข่ให้สวยงามหรือเจ้าภาพอาจมีของชำร่วยตามสมัยนิยมให้แขกเลือก เช่น แจกันเล็ก ๆ ดอกไม้ประดิษฐ์เล็ก ๆ เป็นต้น ซึ่งต่างจากสมัยก่อนที่แขกจะได้รับ pulo? ?iti 'ข้าวเหนียวหน้ากระฉีก' และ t+lo 'ไข่' ที่ต้มแล้วย้อมทิ้งเปลือกให้เป็นสีแดง เสียบด้วยไม้ไผ่เป็นด้ามถือตรงยอดของไข่เป็นพู่กระดาศลี

พิธีกินชื่อบางะ /sɨmaŋa?/ มีขึ้นในตอนเย็นหรือตอนกลางคืนที่บ้านเจ้าสาว เมื่อขบวนเจ้าบ่าวมาถึง ญาติฝ่ายเจ้าสาวจะออกมาต้อนรับ นำคู่บ่าวสาวไปนั่ง ณ สถานที่ที่จัดไว้ให้ ญาติมิตรทั้งสองฝ่ายมาร่วมแสดงความยินดีและเชิญผู้ใหญ่ที่นับถือมาทำพิธี เพื่อเป็นสิริมงคลแก่คู่บ่าวสาว ชื่อบางะ /sɨmaŋa?/ ในที่นี้คือกินข้าวเหนียวขาว แดง เหลือง จัดอยู่ในถาดเป็นน่มสลับลี และขนมต่าง ๆ ผู้ใหญ่ที่ทำพิธีจะป้อนคู่บ่าวสาว สลับกันอย่างละนิด เสร็จพิธีเจ้าบ่าวก็กลับไป อีกสามวันจึงไปส่งเจ้าสาว

วันส่งเจ้าสาว สิ่งของที่เจ้าสาวนำไปให้แม่เจ้าบ่าว เช่น ข้าวเหนียวสังขยา ขนมอาเกาะ นมชั้นหวาน น้ำตาลทราย กล้วย เป็นต้น ฝ่ายเจ้าบ่าวจะเลี้ยงอาหารแก่ฝ่ายเจ้าสาวที่มาส่ง เช่น พ่อแม่ พี่น้อง ญาติ

(4) พิธีฮัจญ์ เป็นพิธีทางศาสนา หมายถึง การเดินทางไปประกอบศาสนกิจ ณ ไบตุลเลาะห์ (หินดำ) ในนครเมกกะ ประเทศซาอุดีอาระเบีย อันเป็นสถานที่ศาสนามูฮัมมัดเกิด และได้รับโองการจากพระเจ้าครั้งแรก ตามรูปศัพท์คำว่า "ฮัจญ์" แปลว่าการมุ่งไปหรือการไปเยือน พิธีฮัจญ์เป็นศาสนกิจที่มุสลิมต้องปฏิบัติ แต่ให้ปฏิบัติ

เฉพาะผู้ที่มีความสามารถเท่านั้น คือมีสุขภาพแข็งแรง มีสติปัญญาสมบูรณ์มีทรัพย์สินพอเป็นค่าใช้จ่าย และเส้นทางที่จะเดินทางต้องปลอดภัยด้วย ผู้ที่จะประกอบพิธีฮัจญ์ต้องเป็นผู้ที่ประกอบศาสนกิจข้ออื่น ๆ เช่น การละหมาด การถือศีลอด การบริจาคครบตามที่ศาสนากำหนดไว้ การทำฮัจญ์มิใช่การไถ่บาป แต่เป็นเครื่องทดสอบความศรัทธา ความอดทนและความเสียสละ เป็นต้น ผู้ที่กลับจากทำพิธีจะได้รับกรยกย่องจากกลุ่มชนในสังคม ผู้ชายจะมีค่านำหน้านามว่าหะยีหรือฮายี ส่วนผู้หญิงเรียก หะยะ ชำราชากรที่ไปทำพิธีฮัจญ์สามารถลาได้เช่นเดียวกับชำราชากรลาบวชในศาสนาพุทธ

(5) พิธีศพ เมื่อมีคนตายต้องรีบอาบน้ำศพและละหมาดแล้วฝังภายใน 24 ชั่วโมง ศาสนาอิสลามให้ถือการตายเป็นเรื่องธรรมดา ห้ามไม่ให้ร้องไห้ ถ้ากลืนน้ำตาไม่อยู่ ห้ามมิให้น้ำตารดผ้าขาวที่ห่อศพ กลางคืนญาติพี่น้องเพื่อนฝูงจะมารวมกันที่บ้านคนตาย เพื่อสวดให้คนตาย เสร็จแล้วกินขนม และน้ำชากาแฟ หรือเจ้าภาพอาจเลี้ยงข้าว นอกนั้นก็ทำบุญเมื่อครบ 3 วัน 7 วัน 40 วัน บางรายทำบุญเมื่อครบ 100 วัน หรือ 1 ปีด้วย

1.7.3 ประวัติจังหวัดนราธิวาส

เดิมการปกครองเขตปัตตานี แบ่งเป็น 7 หัวเมือง ได้แก่ เมืองปัตตานี เมืองหนองจิก เมืองยะลา เมืองรามัญ เมืองระแงะ เมืองสายบุรี และเมืองยะหริ่ง โดยมีเจ้าเมืองเป็นผู้ปกครองเมือง

เมื่อ พ.ศ. 2444 พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 5 ได้มีการเปลี่ยนแปลงการปกครองเป็นแบบมณฑลเทศาภิบาล และให้หัวเมืองทั้งเจ็ดอยู่ในความปกครองของเทศาภิบาล พ.ศ. 2449 พระองค์ได้โปรดเกล้าให้ยุบหัวเมืองทั้งเจ็ด เหลือเพียง 4 หัวเมือง และให้ขึ้นอยู่กับมณฑลปัตตานี คือ เมืองปัตตานี ประกอบด้วย หนองจิก ยะหริ่ง ปัตตานี เมืองยะลา ประกอบด้วย รามัญและยะลา เมืองสายบุรี เมืองระแงะ

เดิมบ้านมะนารอขึ้นกับเมืองสายบุรี ต่อมาได้จัดตั้งเป็นตำบลมะนารอและโอนไปขึ้นกับเมืองระแงะ ตำบลมะนารอมีความเจริญและเป็นชุมชนหนาแน่นมากกว่าตัวเมืองระแงะ พ.ศ. 2450 จึงย้ายที่ว่าการเมืองระแงะจากตำบลบ้านตันหยงมัสมาตั้งที่ตำบล

มะนารอ อำเภอบางนรา ซึ่งเดิมอำเภอบางนราขึ้นกับเขตสายบุรี^{*} ส่วนท้องที่เมืองระแงะ เดิมเป็นอำเภอตันหยงมัส และยกฐานะอำเภอบางนราขึ้นเป็นเมืองบางนรา

ต่อมาพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 6 ได้เสด็จมณฑลปักษ์ใต้ เมื่อเสด็จมาถึงเมืองบางนรา ทรงดำริว่าบางนรานั้นเป็นชื่อตำบลบ้าน^{**} สมควรมีชื่อเมืองไว้เป็นหลักฐานสืบไป จึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าให้เปลี่ยนชื่อเมืองบางนราเป็นเมืองนราธิวาส มาจากคำว่า นร+ธิวาส แปลว่า ที่อยู่ของคนดี ตั้งแต่วันที่ 10 มิถุนายน พ.ศ. 2458 แต่อำเภอบางนราคงใช้ชื่อเดิมอยู่และขึ้นกับ "เมืองนราธิวาส" พ.ศ. 2476 ได้มีการตราพระราชบัญญัติว่าด้วยระเบียบราชการอาณาจักรสยาม คำว่า "เมือง" เป็น "จังหวัด" พ.ศ. 2480 อำเภอบางนรา เปลี่ยนเป็น อำเภอนราธิวาส ตามหลักการจัดทำเนียบและตั้งชื่อของกระทรวงมหาดไทย

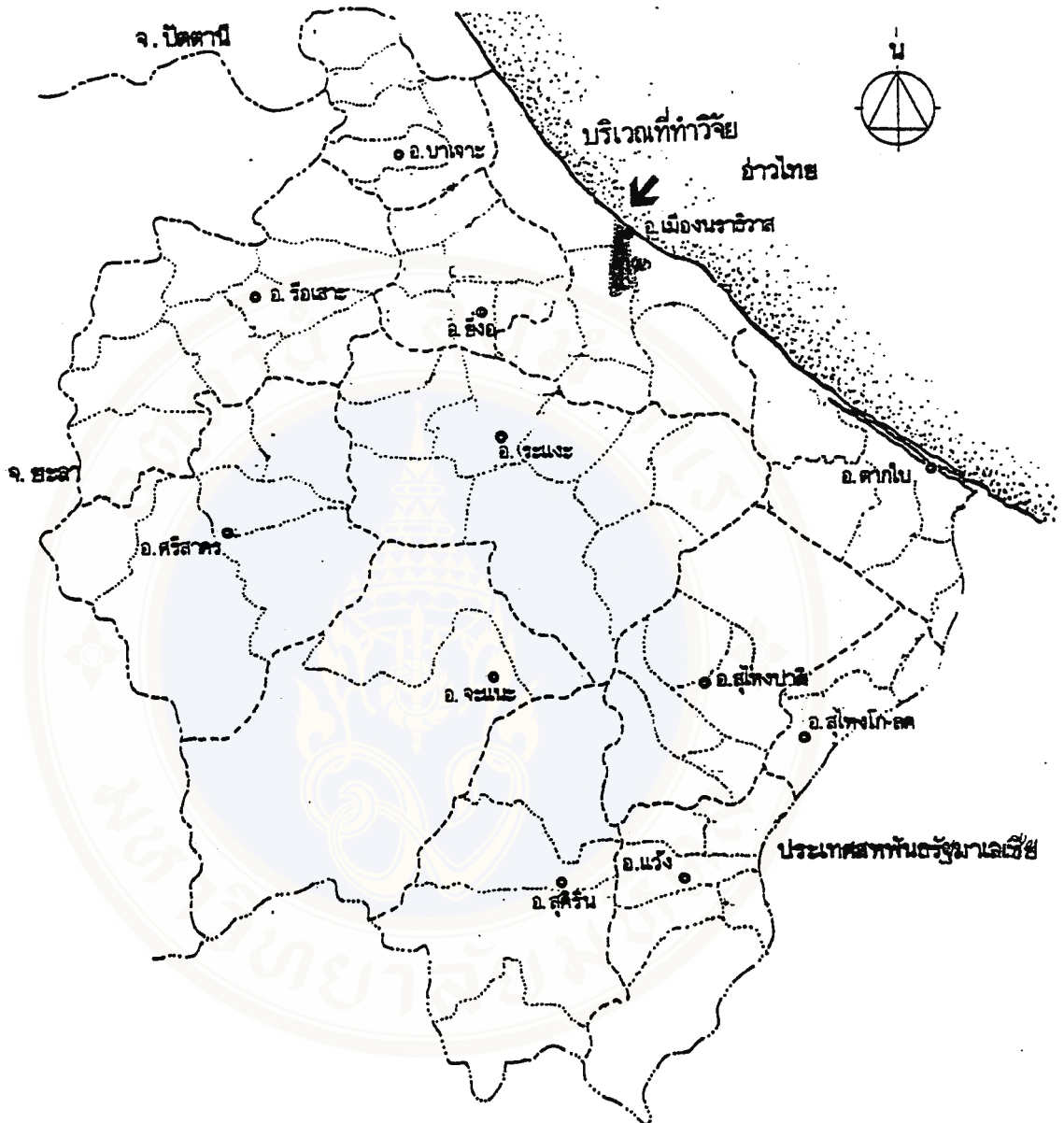
ปัจจุบันที่ว่าการอำเภอเมืองนราธิวาส ตั้งอยู่ที่ถนนพินิตบำรุง ตำบลบางนาค สำนักงานเทศบาลเมืองนราธิวาส ตั้งอยู่ที่ถนนพินิตบำรุง ตำบลบางนาค ตั้งเป็นเทศบาลเมื่อวันที่ 28 เดือนพฤศจิกายน พ.ศ. 2479 เนื้อที่ 7.5 ตารางกิโลเมตร มีเพียงตำบลบางนาคตำบลเดียว จำนวนราษฎรประมาณ 38,341 คน

ต่อไปเป็นแผนที่สังเขปจังหวัดนราธิวาส

* จดหมายเหตุเสด็จหัวเมืองในแหลมมลายูคราว ร.ศ. 124 ของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว กล่าวถึง "...ถึงบางนราแขวงเมืองสาย เรือพระที่นั่งทอดตรงปากคลองบางนรา..." (แปลก ศิลปกรรมพิเศษ 2527:64)

** จดหมายเหตุเสด็จประพาสหัวเมืองในแหลมมลายูคราว ร.ศ. 117 ของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว กล่าวถึง "...เรือพระที่นั่งถึงปากน้ำตำบลบันนารา แขวงเมืองสายบุรี..." (แปลก ศิลปกรรมพิเศษ 2527:62)

แผนที่สังเขปจังหวัดนราธิวาส



เขตการปกครองส่วนภูมิภาคและส่วนท้องถิ่น

- แนวเขตตำบล
- แนวเขตอำเภอ
- แนวเขตจังหวัด
- แนวเขตประเทศ
- ที่ตั้งอำเภอ
- ที่ตั้งจังหวัด

1.8 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

งานวิจัยที่เกี่ยวกับอาหาร โดยใช้วิธีวิเคราะห์องค์ประกอบ หรือวิธีแยกประเภทแบบพื้นบ้าน มีดังนี้

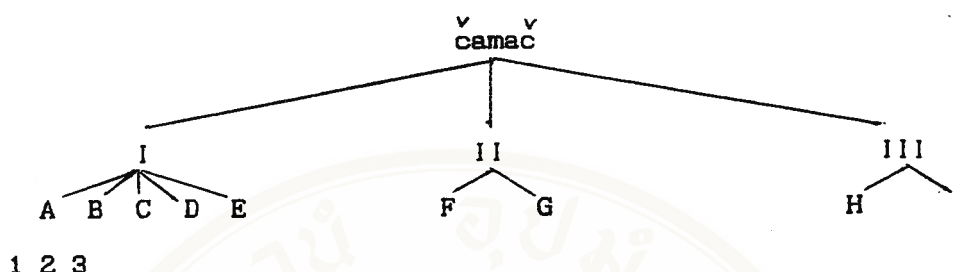
Adrienne Lehrer (1974:61-63) ได้วิเคราะห์กลุ่มคำประกอบอาหารในภาษาอังกฤษแบบอเมริกัน โดยแยกองค์ประกอบเป็น 9 ข้อ ได้แก่

1. ใช้น้ำ รวมถึง นม เหล้าไวน์ น้ำซूप
 2. ใช้น้ำมัน รวมถึงไขมัน (fat or grease)
 3. ใช้ไอน้ำ
 4. ปริมาณของเหลว
 5. ชนิดของความร้อน เช่น รังสีความร้อน (radiant) รังสีความร้อนจากถ่าน [radiant (Hot coals)] หรือมีสื่อความร้อน (conducted)
 6. ลักษณะที่ประกอบอาหาร (cooking action) เช่น รุนแรง (vigorous) ไม่รุนแรง (gentle)
 7. ภาชนะที่ใช้ประกอบอาหาร เช่น หม้อมีฝาปิด กะทะที่ใช้ทอด หม้อนึ่งเป็นชั้น (rack) ตะแกรงนึ่ง (steve) ตะแกรงย่าง (grill) แผ่นเหล็กสำหรับปิ้ง (griddle) และเตาอบ (oven)
 8. จุดประสงค์พิเศษ เช่น เพื่อให้ร่อยชิ้น เพื่อให้กินง่ายขึ้น เพื่อให้นุ่มขึ้น (soften) หรือคงรูปร่างเดิม
 9. ระยะเวลาที่ประกอบอาหาร ช้าหรือเร็ว
- นอกจากนี้ Lehrer ได้ให้ตัวอย่างวิธีแยกประเภทแบบพื้นบ้านของกลุ่มคำประกอบอาหารในภาษาฝรั่งเศส ภาษาเยอรมัน ภาษาเปอร์เซีย ภาษาญี่ปุ่น และอีกหลายภาษา

จากตัวอย่างวิธีวิเคราะห์องค์ประกอบหรือวิธีแยกประเภทแบบพื้นบ้าน แสดงให้เห็นโครงสร้างของกลุ่มคำศัพท์ และแสดงความหมายของคำศัพท์แต่ละคำว่ามีความหมายต่างกันหรือเหมือนกันอย่างไร แต่เมื่อภาษาต่างกันวิธีคิดและวิธีให้ความหมายคำศัพท์แต่ละคำตลอดจนการจัดโครงสร้างกลุ่มคำศัพท์จะแตกต่างกันไปตามแต่ละภาษา ซึ่งมีผลต่อการเลือกใช้คำของเจ้าของภาษา

Jack A. Frisch (1968:16-20) ได้ศึกษากลุ่มคำเกี่ยวกับอาหารของอินเดียแดงเผ่ามารีโคปา ที่อาศัยอยู่ในค่ายพัก (the Salt River Reservation)

เมือง Scottsdale รัฐอริโซนา ประเทศสหรัฐอเมริกา ชาวเคราะห้ด้วยวิธีแยกประเภทแบบพื้นบ้าน ดังตัวอย่างต่อไปนี้



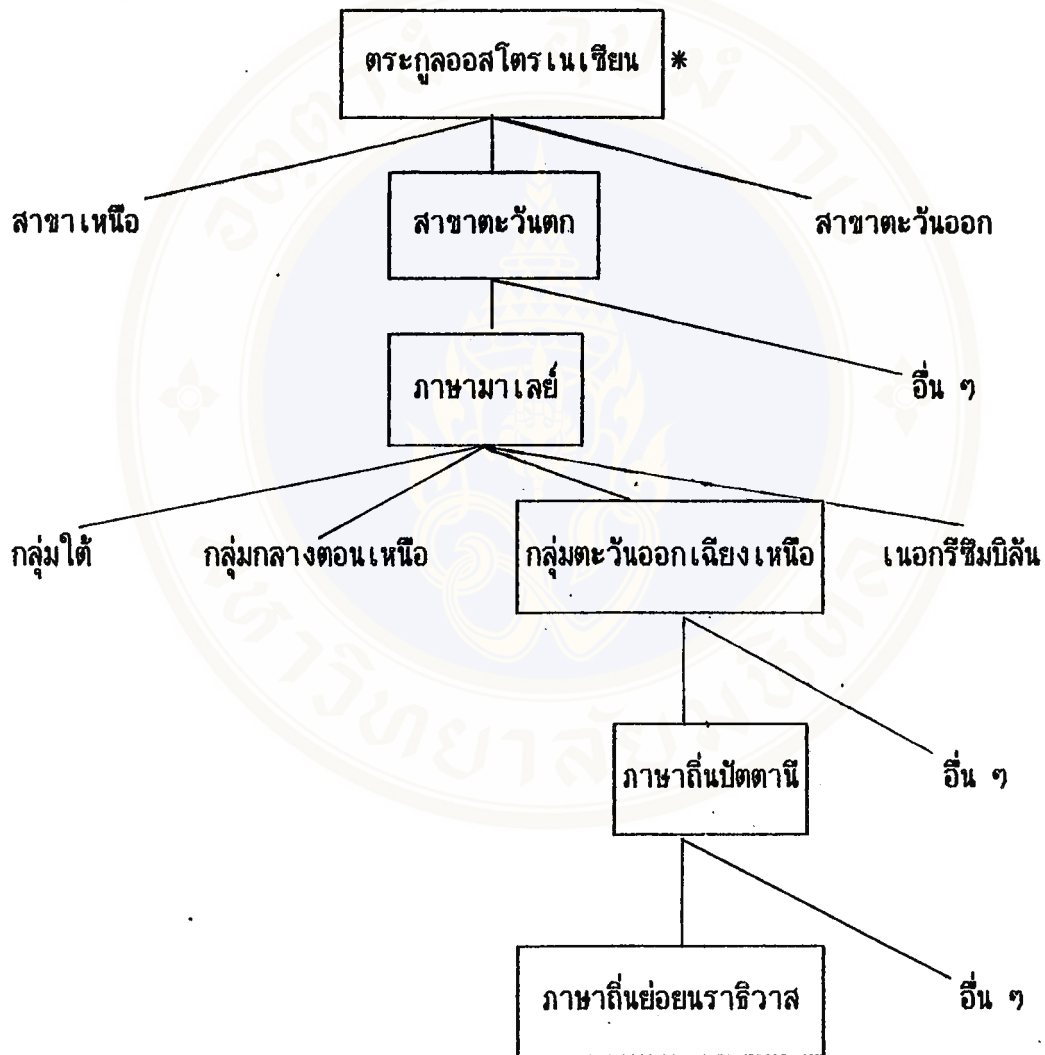
^vcamac^v คือ สิ่งที่ยกินได้ ความหมายในระดับ I II III เป็นคำกริยา "กิน" ที่แตกต่างกัน ในระดับ A B C D E F G H I เป็นชื่ออาหาร ในระดับ 1 2 3 เป็นคำศัพท์เพิ่มเติม ซึ่งอธิบายได้ดังนี้

- I เป็นคำกริยา *maum* หมายถึง กิน อาหารที่ใช้คำกริยานี้ คือ
- A เนื้อสัตว์ (1. เนื้อวัว และอื่น ๆ)
 - B ผัก (6. ถั่ว และอื่น ๆ)
 - C แป้งและขนมปัง
 - D อาหารกระป๋อง
 - E อาหารที่ปรุงสุก
- II เป็นคำกริยา *čakaum* หมายถึง กินสิ่งที่มีน้ำ อาหารที่ใช้คำกริยานี้คือ
- F ผลไม้ (10. ส้ม และอื่น ๆ)
 - G ผัก (15. ผักกาดหอม 16. มะเขือเทศ)
- III เป็นคำกริยา *si:m* หมายถึง ดื่ม อาหารที่ใช้คำกริยานี้คือ
- H น้ำผลไม้
 - I นม

การให้ความสำคัญของการมีน้ำและไม่มีน้ำ เพราะสิ่งแวดล้อมที่พวกเขาอาศัยอยู่เป็นลักษณะกึ่งทะเลทราย (semi-arid desert) มีความแห้งแล้ง

บทที่ 2
ลักษณะภาษา

ภาษามลายูถิ่นเขตเทศบาลเมืองนราธิวาส จังหวัดนราธิวาส เป็นภาษาถิ่นย่อยของภาษาถิ่นปัตตานี ซึ่งเป็นภาษามลายูกลุ่มตะวันออกเฉียงเหนือ สาขาตะวันตก อันเป็นสาขาหนึ่งของภาษาตระกูลออสโตรเนเซียน แสดงด้วยแผนภูมิต่อไปนี้
แผนภูมิที่ 1



*ดัดแปลงจาก The Austronesian Language and Proto-Austronesian
เขียนโดย Isidore Dyen และจาก Aspect of Malay Phonology and
Morphology : a generative approach เขียนโดย Farid M. Onn.

2.1 หน่วยเสียง (Phoneme)

2.1.1 หน่วยเสียงพยัญชนะ (Consonant phoneme) มี 24 หน่วยเสียง แสดงด้วยแผนภูมิต่อไปนี้

แผนภูมิที่ 2 แสดงหน่วยเสียงพยัญชนะ

ตำแหน่งที่เกิดเสียง		ริมฝีปากบน และล่าง	ปุ่มเหงือก	เพดานแข็ง	เพดานอ่อน	คอหอย
เสียงนาสิก		m	n	ɲ	ŋ	
เสียงกึ่งนาสิก		m ^h	n ^h	ɲ ^h	ŋ ^h	
เสียงหยุด	อโฆษะ	p	t	c	k	ʔ
	โฆษะ	b	d	j	g	
เสียงเสียดแทรก	อโฆษะ		s			h
	โฆษะ		z		ɣ	
เสียงลอดข้าง			l			
เสียงกึ่งสระ		w		y		

2.1.1.1 พยัญชนะต้น มี 24 หน่วยเสียง ได้แก่ /m n ɲ ŋ m^h n^h ɲ^h ŋ^h p t c k b d j g ʔ h s z ɣ l w y/

2.1.1.2 พยัญชนะท้าย มี 3 หน่วยเสียง ได้แก่ /ʔ h ɲ/
นอกจากนี้ยังมีเสียง [p^h] [t^h] [c^h] [k^h] ซึ่งถือเป็นเสียงย่อยของ

/p/ /t/ /c/ /k/

ส่วน [r] เกิดจากการยืมภาษาอื่น

ตัวอย่างหน่วยเสียงพยัญชนะ

<u>หน่วยเสียง</u>	<u>เสียงย่อ</u>	
/m/ /n/ /ŋ/ /ŋ/	[m] [n] [ŋ] [ŋ]	
/mɛnɛʔ/	[mɛːnɛʔ]	'นาที'
/nanɔʔ/	[nãːnɔʔ]	'หุง'
/baŋɔʔ/	[baːŋɔʔ]	'มาก'
/tɨliŋɔʔ/	[tɨːliːŋɔʔ]	'หู'
/m ^h / /n ^d / /ŋ ^h / /ŋ ^h /	[m ^h] [n ^d] [ŋ ^h] [ŋ ^h]	
/mum ^h ɛ/	[m ^h ːm ^h ɛː]	'มะพร้าวอ่อนที่กะลายังไม่แข็ง'
/kan ^d ɛ/	[kaːn ^d ɛː]	'(กริยา) หาบ'
/paŋ ^h ɛʔ/	[paːŋ ^h ɛʔ]	'ปิ่น'
/piŋ ^h ɛ/	[piːŋ ^h ɛː]	'จาน, เหว'
/p/ /t/ /c/ /k/	[p] [p ^h] [t] [t ^h] [c] [c ^h] [k] [k ^h]	
/kəpɔŋ/	[kaːpɔŋ]	'หมู่บ้าน, ตำบล'
/pɔhɔ/	[pɔhɔ], [p ^h ɔhɔ]	'ชาวสวนที่อยู่เหนือเขา'
/tuwɔʔ/	[tuːwɔʔ]	'น้ำตาลสด'
/tuwɔ/	[tuːwɔː], [t ^h uːwɔː]	'แก'
/cuci/	[cuːciː]	'สะอาด บริสุทธิ์'
/cayɔ/	[caːyɔː], [c ^h aːyɔː]	'สี'
/kəkɔŋ/	[kaːkɔŋ]	'ผักนึ่ง'
/kɨŋɔ/	[kɨːŋɔː], [k ^h ɨːŋɔː]	'ถูกต้อง'
/b/ /d/ /j/ /ɟ/	[b] [d] [j] [ɟ]	
/buboh/	[buːboh]	'ใส่'
/dakaʔ/	[daːkaʔ]	'กอด'
/təjɛ/	[təːjɛː]	'แหลม คม'

หน่วยเสียง	เสียงย่อย	
/gadoŋ/	[gɑːdoŋ]	'กลอย'
/ɣ/ /h/	[ɣ] [h]	
/ʔado/	[ʔɑːdoː]	'มี'
/hoʔ/	[hoʔ]	'ที่ ซึ่ง'
/s/ /z/ /ɣ/	[s] [z] [ɣ]	
/susu/	[suːsuː]	'นม'
/zaʔ/	[zaʔ]	'สารอาหาร'
/baɣu/	[baːɣuː]	'ใหม่'
/l/	[l]	
/lalaʔ/	[laːlaʔ]	'แมลงวัน'
/w/ /y/	[w] [y]	
/duwiʔ/	[duːwiʔ]	'เงิน' (ธนบัตร)
/paya/	[paːyaː]	'(น้ำ)กร่อย'

2.1.1.3 เปรียบเทียบความต่างของหน่วยเสียงพยัญชนะ ได้แก่

/m/-/n/-/ŋ/-/ŋ/	
/moʔ/	'แม่'
/noʔ/	'ต้องการ จะ'
/tane/	'ปลุก'
/taŋe/	'มือ'
/ne/	'หก' (จำนวน)
/ŋe/	'พืชชนิดหนึ่งคล้ายมะพร้าว' ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "มะพร้าว"

/m/-/m^b/

/sumw/

'สีย้อมผ้า'

/sum^bw/

'สีสังเคราะห์ผสมอาหาร'

/n/-/n^d/

/tanɛ/

'ปลูก'

/tan^dɛ/

'เครือ ทะลาย'

/ŋ/-/ŋ³/

/kɨŋaʔ/

'ขยับ'

/kɨŋ³aʔ/

'กรียาถีบตัวขึ้นทางศีรษะในท่านอนหงาย'

/ŋ/-/ŋ⁵/

/tɨŋaʔ/

'ประหยัด'

/tɨŋ⁵aʔ/

'(กรียา) เกาะ'

/p/-/t/-/c/-/k/

/paʔ/

'สี่'

/taʔ/

'ไม้'

/caʔ/

'สีทาบ้าน'

/kaʔ/

'ค่านำหน้าชื่อ เรียกหญิงที่เป็นรุ่นพี่'

/p/-/b/

/pata/

'ชายหาด'

/bata/

'หมอน'

/t/-/d/

/bɔtɔ/

'ขาดไหล'

/bɔdɔ/

'โง่'

/k/-/g/-/ŋ/

/paka/

'สวม ใส่ แต่งตัว'

/paga/

'ร้าว'

/paya/

'(เสียง) แหบ'

/ŋ/-/j/-/y/

/ŋɛ/

'พืชชนิดหนึ่งคล้ายมะพร้าว' ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก

"มะพร้าว"

/jɛ/

'นาฬิกา'

/puŋoŋ/

'ปลอบ'

/puyɔŋ/

'หม้อ'

/ŋ/-/h/

/kɨyaŋ/

'ตัด แบ่ง'

/kɨyah/

'แข็ง'

2.1.2 หน่วยเสียงสระ (Vowel phoneme) มีทั้งสระที่ไม่เป็นนาสิก (oral vowels) และสระนาสิก (nasalized vowels) รวม 12 หน่วยเสียง ดังแผนภูมิต่อไปนี้

แผนภูมิที่ 3 แสดงหน่วยเสียงสระ

ส่วนของลิ้น ความสูงต่ำของลิ้น	ส่วนของลิ้น		
	หน้า	กลาง	หลัง
สูง	i	ɨ	u ʉ
กลาง	e		o
ต่ำ	ɛ ẽ	a ă	ɔ ɔ̃

ตัวอย่างหน่วยเสียงสระ

<u>หน่วยเสียง</u>	<u>เสียงย่อย</u>	
/i/ /e/ ε/ <u>อี</u> /a/ / <u>อ</u> /	[i] [e] [ε] [<u>อี</u>] [a] [<u>อ</u>]	
/p <i>i</i> p <i>i</i> /	[p <i>i</i> :p <i>i</i> :]	'แก้ม'
/k <i>a</i> p <i>e</i> ʔ/	[k <i>a</i> :p <i>e</i> ʔ]	'หนึบ'
/m <i>a</i> k <i>ε</i> /	[m <i>a</i> :k <i>ε</i> :]	'กิน'
/t <i>ε</i> l <i>อี</i> ʔ/	[t <i>ε</i> :l <i>อี</i> ʔ]	'บวบ'
/k <i>u</i> c <i>a</i> /	[k <i>u</i> :c <i>a</i> :]	'(กริยา)คน'
/c <i>ɨ</i> p <i>ɨ</i> l <i>อี</i> ʔ/	[c <i>ɨ</i> :p <i>ɨ</i> :l <i>อี</i> ʔ]	'(ปาก)พล่อย'
/ɔ/ / <u>อ</u> / /o/ / <u>อ</u> / / <u>อ</u> / / <u>อ</u> /	[ɔ] [<u>อ</u>] [o] [u] [<u>อ</u>] [<u>อ</u>]	
/p <i>ε</i> y <i>ɔ</i> ʔ/	[p <i>ε</i> :y <i>ɔ</i> ʔ]	'เงิน (เครื่องเงิน)'
/k <i>ε</i> s <i>อ</i> ʔ/	[k <i>ε</i> :s <i>อ</i> ʔ]	'ขยับ เลื่อน'
/s <i>ɨ</i> j <i>o</i> ʔ/	[s <i>ɨ</i> :j <i>o</i> ʔ]	'เย็น'
/y <i>u</i> /	[y <i>u</i> :]	'(ปลา)ฉลาม'
/b <i>u</i> s <i>อ</i> ʔ/	[b <i>u</i> :s <i>อ</i> ʔ]	'เหม็น'

เปรียบเทียบความต่างของหน่วยเสียงสระ ได้แก่

/e/-/ε/-/a/	
/b <i>a</i> t <i>e</i> /	'ชั้น'
/b <i>a</i> t <i>ε</i> /	'ส่วนที่เป็นลำต้นของพืชบางชนิด'
/b <i>a</i> t <i>a</i> /	'หมอน'
/a/-/ɔ/-/o/-/u/	
/ʔ <i>a</i> y <i>ε</i> /	'ถ่าน'
/ʔ <i>ɔ</i> y <i>ε</i> /	'(คำนาม)คน'
/t <i>ɔ</i> ʔ/	'ไม้'
/t <i>o</i> ʔ/	'คำเรียกแสดงความนับถือ' เช่น t <i>o</i> ʔ b <i>ɔ</i> m <i>ɔ</i> 'หมอ'
/k <i>u</i> k <i>o</i> /	'ชุด'
/k <i>u</i> k <i>u</i> /	'เล็บ'

/ɛ/-/ě/
 /kɨlɛpɛʔ/ 'ขนมชนิดหนึ่ง'
 /kɨlɛpěʔ/ 'บี๊แบน แบนราบ'

/a/-/ǎ/
 /paʔ/ 'สี่'
 /pǎʔ/ 'ชื่อชนิดของเป็ด'

/ɔ/-/ǔ/
 /kɔtɔʔ/ 'กล่อง'
 /kɔtǔʔ/ 'กุด ป้อม'

2.2 ลักษณะพยางค์

ภาษามลายูถิ่นเขตเทศบาลเมืองนราธิวาสเป็นภาษาไม่มีวรรณยุกต์ คำส่วนใหญ่มี 2 พยางค์ ลักษณะของพยางค์มีทั้งพยางค์ปิดและพยางค์เปิด ซึ่งมีผลต่อการกำหนดหน่วยเสียงสระ

2.2.1 พยางค์ปิด (Closed-syllable) คือ พยางค์ที่ลงท้ายด้วยหน่วยเสียงพยัญชนะ หน่วยเสียงสระจะเป็นเสียงสั้น

2.2.2 พยางค์เปิด (Open-syllable) คือ พยางค์ที่ไม่มีหน่วยเสียงพยัญชนะลงท้าย หน่วยเสียงสระจะเป็นเสียงยาว

2.2.3 การเน้นพยางค์ (Stressed-syllable)

การออกเสียงเน้นหนักเบาของพยางค์ไม่ใช่ลักษณะสำคัญของภาษานี้ ถ้าเป็นคำมากกว่า 1 พยางค์ จะเน้นหนักที่พยางค์ท้าย พยางค์ที่เหลือจะออกเสียงเน้นเบา (เครื่องหมายที่แสดงคือ ' แสดงเสียงเน้นหนัก และ , แสดงเสียงเน้นเบา)

ถ้าเป็นพยางค์เปิดที่ไม่ใช่พยางค์สุดท้ายและมีเสียงสระ /ɨ/ พยางค์นั้นไม่เน้น (ไม่มีเครื่องหมายแสดงการเน้นเสียง)

2.2.4 การยืมเสียงพยัญชนะ

การยืมเสียงพยัญชนะต้นของคำ เกิดจากการตัดพยางค์ของคำ เช่น /b+buwɔh/ เป็น /b:uwɔh/ 'ออกผล' มาจากคำนาม /buwɔh/ 'ผล, ลูก' พยางค์ที่มีการยืมเสียงพยัญชนะจะเป็นพยางค์เน้นเสียงหนัก พยางค์ต่อไปจะเน้นเสียงเบา แม้ว่าการยืมเสียงพยัญชนะมีผลต่อความหมายของคำ แต่การยืมเสียงพยัญชนะต้นของภาษามลายูถิ่นเขตเทศบาลเมืองนราธิวาสพบว่าเป็นไปอย่างไม่สม่ำเสมอ ความแตกต่างของความหมายรู้ได้จากบริบท*

2.2.5 โครงสร้างพยางค์

โครงสร้างพยางค์มีทั้งคำพยางค์เดียว สองพยางค์ และสามพยางค์ ดังนี้

2.2.5.1 คำพยางค์เดียว โครงสร้างพยางค์ ดังนี้

C V	['mɔ:]	'มะพร้าว'
	['sɔ:]	'หนึ่ง'
C V C	['paʔ]	'สี่'
	['caʔ]	'สิทาบ้าน'

2.2.5.2 คำสองพยางค์ โครงสร้างพยางค์ ดังนี้

C V . C V	[pɪ: 'tɔ:]	'ละตอ'
	[,sa: 'ye:]	'นิมฟ์ชนม'
C V C . C V	[,yeʔ 'mɔ:]	'เบา'
	[,sɔʔ 'mɔ:]	'เตาขนาดใหญ่'

* ความเห็นสอดคล้องกับ นิตมัย อินทรนัทร ซึ่งกล่าวในหนังสือ "เรียนภาษามลายูท้องถิ่นจากบทสนทนาสารานุกรมชุมชน" (2527:7-8) และกล่าวในบทความเรื่อง "Consonant Clusters and Stress Rules in Pattani Malay" by Nawanit Yupho (1989:125-137) (This paper was presented under the former name Pitsamai Intarachat at the 18th Conference on Sino-Tibetan Languages and Linguistics, 27-29 August 1985.)



C V. C V C	[,mɛ̃: 'yɔh]	'(สี)แดง'
C V C. C V C	[,pɛʔ 'dɔh]	'ประโยชน์'
	[,nɛ̃ʔ 'baʔ]	'ขนมแฉะ'

2.2.5.3 คำสามพยางค์ โครงสร้างพยางค์ ดังนี้

C V. C V. C V	[tɨ: ,sɨ: 'yɨ:]	'ปลาอินทรี'
	[bɨ: ,yɛ: 'sɔ]	'รู้สึก'
C V. C V. C V C	[cɨ: pɨ: 'dɔʔ]	'จำปาตะ'
	[sɨ ,mɛ̃: 'nɨʔ]	'ขวัญ กำลังใจ'
C V. C V C. C V	[,ʔɛ: ,yɔʔ 'kɛ:]	'ภาษาอ่อนแอ'
C V C. C V C. C V C	[,mɔʔ ,tɛʔ 'baʔ]	'(ชื่ออาหาร) เมาะตะปะ'

คำที่มีมากกว่าสามพยางค์มีน้อย และมักเป็นคำยืม

2.3 ลักษณะคำ

ลักษณะคำในภาษามลายูถิ่นมีทั้งคำเดี่ยว คำประสม และคำที่เติมวิภัติปัจจัย

2.3.1 คำเดี่ยว เช่น /pɔ/ 'มะพร้าว' /pine/ 'หมาก'

2.3.2 คำประสม คือ คำที่ส่วนประกอบตั้งแต่ 2 คำขึ้นไปแล้วได้ความหมายใหม่ หรือยังคงมีคำความหมายเดิมอยู่ ในที่นี้จะกล่าวถึงคำประสมที่เป็นชื่อพืช ชื่อสัตว์ และชื่ออาหารเท่านั้น ซึ่งมีทั้งคำประสม 2 คำ คำประสม 3 คำ และคำประสม 4 คำ

คำประสม 2 คำ มีทั้งคำนามประสมคำนาม คำนามประสมกริยา คำนามประสมคำคุณศัพท์ ได้แก่

คำนาม+คำนาม ตัวอย่างเช่น

ʔɔtɔʔ ʔɔtɔʔ <สมอง+สมอง> 'อาหารชนิดหนึ่งคล้ายทอดมัน'

คำนาม+คำกริยา ตัวอย่างเช่น

nasiʔ kapeʔ <ข้าวสุก+หนีบ> 'ข้าวอัดสำหรับจิ้มน้ำพริกปลา'

คำนาม+คำคุณศัพท์ ตัวอย่างเช่น

kipoh licin <หอยแครง+ลื่น เรียบ> 'หอยตลับ'

คำประสม 3 คำ มีทั้งคำนามประสมคำนาม คำนามประสมคำกริยา คำนาม
ประสมคำคุณศัพท์ ได้แก่

คำนาม+คำนาม+คำนาม ตัวอย่างเช่น

ʔike bute nakw <ปลา+เมล็ด+ขนุน> 'ปลาแพะลาย'

คำนาม+คำกริยา+คำกริยา ตัวอย่างเช่น

tɨponɯ lɔpaʔ tike <ขนม+กระโดด+แทง> 'ขนมลอปะตีแก'

คำกริยา+คำกริยา+คำคุณศัพท์ ตัวอย่างเช่น

daʔonɯ cikwʔ manih <ใบ+กำ(มือ)+หวาน> 'ใบผักหวาน'

คำนาม+คำนาม+คำคุณศัพท์ ตัวอย่างเช่น

putu halɨbɔ kwinɯ <ชื่อขนม+(เครื่องเทศ)ลูกชืด+เหลือง> 'ขนมปุดูเหลือง ใส่น้ำตาลปึก'

คำนาม+คำคุณศัพท์+คำคุณศัพท์ ตัวอย่างเช่น

pise limwʔ manih <กล้วย+(ลักษณะ)มัน+หวาน> 'กล้วยชนิดหนึ่งคล้ายกล้วยไข่'

คำประสม 4 คำ มีทั้งคำนามประสมคำนาม คำนามประสมคำกริยา, คำบอก
จำนวนและคำลักษณนาม และคำนามประสมคำคุณศัพท์ ได้แก่

คำนาม+คำนาม+คำนาม+คำนาม ตัวอย่างเช่น

tɨponɯ bɔkw ʔubi kayu <ขนม+ถาด+(พืช)มัน+ไม้> 'ขนมคล้ายตะโก้ทำจากมันสำปะหลัง'

คำนาม+คำกริยา+คำบอกจำนวน+คำลักษณนาม ตัวอย่างเช่น

tɨlɔ maswʔ sipayɔʔ <ไข่+สุก+หนึ่งด้าน> 'ไข่ดาว'

(คำว่า sipayɔʔ มาจาก so payɔʔ <หนึ่ง+ด้าน> 'หนึ่งด้าน ด้านเดียว')

คำนาม+คำนาม+คำนาม+คำคุณศัพท์ ตัวอย่างเช่น

buwɔh jam^u bute baywʔ <ผล+ขนม+เมล็ด+มาก> 'ผลฝรั่ง'

2.3.3 คำที่เติมวิภัติปัจจัย คำที่เติมวิภัติปัจจัยสามารถทำให้ชนิดของคำ
เปลี่ยนไป ตัวอย่างเช่น

tɨlɔ '(คำนาม) ไข่'

bɨtɨlɔ '(คำกริยา) ออกไข่'

make '(คำกริยา) กิน'

makeɛ '(คำนาม) สิ่งที่กิน' ใช้ในความหมายว่า
"อาหาร"

ʔaywʔ '(คำกริยา) ร้อน'

ʔaywʔ.ke '(คำนาม) ภาชนะร้อน'



บทที่ 3

ลักษณะอาหารของชาวไทยมุสลิม

อาหารเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับการดำรงชีพของมนุษย์ เพราะให้พลังงานแก่มนุษย์ ทำให้มนุษย์มีเรี่ยวแรงประกอบกิจกรรมต่าง ๆ ทำให้ร่างกายแข็งแรงสามารถต้านทานโรค และซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอในร่างกายมนุษย์ รวมถึงสนองความอยากความต้องการของมนุษย์ จึงเป็นเหตุผลว่า "ทำไมมนุษย์ต้องกินอาหาร" และกว่าจะถึงวันนี้มนุษย์ได้สร้างรูปแบบอาหารให้เป็นไปตามกฎเกณฑ์ และความนิยมชมชอบของตนเอง มนุษย์รู้จักปรับเปลี่ยนกฎเกณฑ์ตลอดจนความนิยมชมชอบเพื่อให้ผสมผสานกับสภาพแวดล้อม และได้พัฒนารูปแบบให้สอดคล้องกับความเชื่อและค่านิยมของสังคม จนกลายเป็นลักษณะเฉพาะของกลุ่มชน สำหรับอาหารของชาวไทยมุสลิมก็มีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง ซึ่งมีทั้งประเภทของอาหาร สิ่งนำมาเป็นอาหาร สิ่งใดกินได้ สิ่งใดกินไม่ได้ การเตรียมอาหารและการประกอบอาหาร

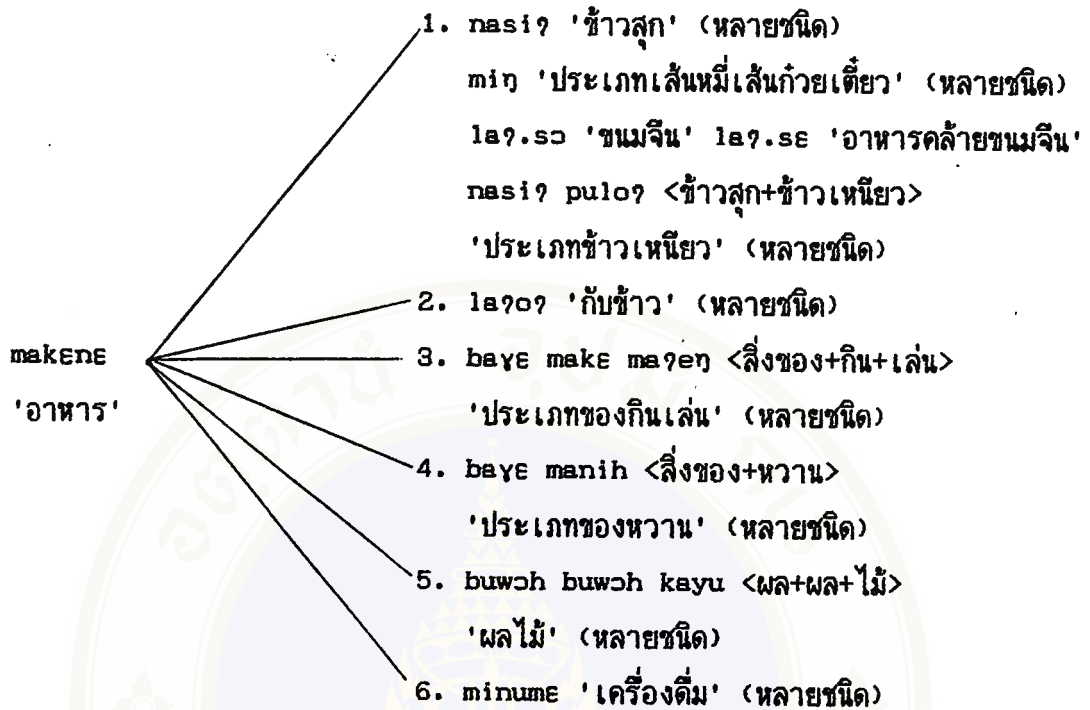
3.1 ประเภทของอาหาร

"อาหาร" ตรงกับความหมายในภาษามลายูถิ่นที่ว่า makene อาหารของชาวไทยมุสลิมสามารถแบ่งได้ 6 ประเภท ได้แก่

1. nasi? 'ข้าวสุก' และอาหารที่กินแทนข้าวในบางมื้อ เช่น min? 'ประเภทเส้นหมี่เส้นก๋วยเตี๋ยว' la?.so 'ขนมจีน' la?.se 'อาหารคล้ายขนมจีน' และ nasi? pulo? <ข้าวสุก+ข้าวเหนียว> 'ประเภทข้าวเหนียว'
2. la?o? 'กับข้าว'
3. baye make ma?en <สิ่งของ+กิน+เล่น> 'ประเภทของกินเล่น'
4. baye manih <สิ่งของ+หวาน> 'ประเภทของหวาน'
5. buwch buwch kayu <ผล+ผล+ไม้> 'ผลไม้'
6. minume 'เครื่องดื่ม'

ประเภทของอาหารแสดงด้วยแผนภูมิที่ 4

แผนภูมิที่ 4 makene 'อาหาร'



การแบ่ง makene 'อาหาร' เป็นประเภทต่าง ๆ วิจารณ์เกณฑ์ 3 ประการ
ได้แก่

- (1) มื้ออาหาร ปกติชาวไทยมุสลิมกินอาหารมื้อสำคัญ 3 มื้อใน 1 วัน และอาจกินอาหารในระหว่างมื้อสำคัญ คือ หลังอาหารมื้อเช้าจนกว่าจะถึงมื้อมกลางวัน หลังอาหารมื้อมกลางวันจนกว่าจะถึงมือเย็นหรือมื้อมค่ำ และหลังอาหารมื้อมค่ำจนกว่าจะถึงเวลานอน
- (2) ความสำคัญ คือ อาหารบางประเภทมีความสำคัญ เพราะต้องกินทุกวัน แต่อาหารบางประเภทไม่สำคัญจะกินหรือไม่กินก็ได้
- (3) ลักษณะอาหาร เช่น เป็นของเหลว ส่วนผลของพืช หรือต้องกินประกอบอาหารอื่น เป็นต้น

อาหารแต่ละประเภทมีเกณฑ์ต่างกันดังนี้

1. nasi? 'ข้าวสุก' และอาหารประเภทที่กินแทนข้าวในบางมื้อ ได้แก่ min? 'ประเภทเส้นหมี่เส้นก๋วยเตี๋ยว' la? .so 'ขนมจีน' la? .se 'อาหารคล้ายขนมจีน' nasi? pulo? <ข้าวสุก+ข้าวเหนียว> 'ประเภทข้าวเหนียว' มีเกณฑ์ดังนี้ (1) กิน 3 มื้อ (2) สำคัญต้องกิน (3) กินเป็นอาหารหลัก และต้องมีสิ่งที่กินประกอบกัน

2. laʔoʔ 'กับข้าว' มีเกณฑ์ดังนี้ (1) กิน 3 มือ (2) สำคัญต้องกิน (3) กินประกอบอาหารประเภทข้าว แต่ไม่กินเป็นอาหารหลัก

3. baye make maʔeŋ <สิ่งของ+กิน+เล่น> 'ประเภทของกินเล่น' มีเกณฑ์ดังนี้ (1) กินระหว่างมือ (2) ไม่สำคัญไม่กินก็ได้ (3) ไม่เน้นรสหวาน เช่น ถั่วลิสง ต้ม มันเผา กล้ายทอด ผลไม้ดอง เป็นต้น

4. baye manih <สิ่งของ+หวาน> 'ประเภทของหวาน' มีเกณฑ์ดังนี้ (1) กินระหว่างมือ (2) ไม่สำคัญไม่กินก็ได้ (3) เน้นรสหวาน เช่น ข้าวเหนียวหน้าต่าง ๆ อาหารประเภทบวช อาหารประเภทเชื่อม เป็นต้น

5. buwɔh buwɔh kayu <ผล+ผล+ไม้> 'ผลไม้' มีเกณฑ์ดังนี้ (1) กินระหว่างมือ (2) ไม่สำคัญไม่กินก็ได้ (3) กินส่วนผลของพืช ซึ่งไม่ปรุงแต่งรสชาติ เช่น ไม้ดอง ไม้เชื่อม ไม้บวช เป็นต้น

6. minume 'เครื่องดื่ม' มีเกณฑ์ดังนี้ (1) ไม่จำกัดมือ กินเมื่อกระหาย (2) สำคัญต้องกิน (3) เป็นของเหลว เช่น น้ำ และของเหลวที่กินต่างน้ำ

ตัวอย่างการเปรียบเทียบความต่างของอาหารแต่ละประเภทมีดังนี้

# nasiʔ 'ข้าวสุก' (และอาหารที่กินแทนข้าว)	# laʔoʔ 'กับข้าว'	# minume 'เครื่องดื่ม'
+ กิน 3 มือ	+ กิน 3 มือ	+ กิน 3 มือ
- ไม่จำกัดมือ	- ไม่จำกัดมือ	+ ไม่จำกัดมือ
+ กินเป็นอาหารหลัก	- กินเป็นอาหารหลัก	- กินเป็นอาหารหลัก
+ ต้องการสิ่งที่กินประกอบ	+ ต้องการสิ่งที่กินประกอบ	- ต้องการสิ่งที่กินประกอบ

nasi? 'ข้าวสุก'
(และอาหารที่กินแทนข้าว)

laʔoʔ 'กับข้าว'

baye make maʔeŋ
'ประเภทของกินเล่น'

baye manih
'ประเภทของหวาน'

buwch buwch kayu
'ผลไม้'

minume
'เครื่องดื่ม'

+ กิน 3 มือ	- กิน 3 มือ	± กิน 3 มือ
- กินระหว่างมือ	+ กินระหว่างมือ	± กินระหว่างมือ
- ไม่จำกัดมือ	- ไม่จำกัดมือ	+ ไม่จำกัดมือ
+ สำคัญต้องกิน	- สำคัญต้องกิน	+ สำคัญต้องกิน
- น้ำ (รวมถึงของเหลว ที่กินต่างน้ำ)	- น้ำ (รวมถึงของเหลว ที่กินต่างน้ำ)	+ น้ำ (รวมถึงของเหลว ที่กินต่างน้ำ)

baye make maʔeŋ
'ประเภทของกินเล่น'

- เน้นรสหวาน
- ผลของพืชที่ไม่
ปรุงแต่งรส

baye manih
'ประเภทของหวาน'

+ เน้นรสหวาน
- ผลของพืชที่ไม่
ปรุงแต่งรส

buwch buwch kayu
'ผลไม้'

- เน้นรสหวาน
+ ผลของพืชที่ไม่
ปรุงแต่งรส

นอกจากจะแบ่งอาหารเป็นประเภทแล้ว ยังแบ่งเป็นชนิดย่อยต่าง ๆ ได้อีก
(ดูเพิ่มเติม 3.5 ชนิดของอาหาร)

3.2 วิธีประกอบอาหาร (cooking terms)

วิธีประกอบอาหาร คือ การนำสิ่งที่มีมนุษย์ในแต่ละชุมชนถือว่าเป็นอาหารได้มาประกอบ หรือปรุงแต่งจนกินได้ สำหรับชาวไทยมุสลิมเขตเทศบาลเมืองนราธิวาส จังหวัดนราธิวาส มีวิธีประกอบอาหาร 3 ประเภท ดังนี้

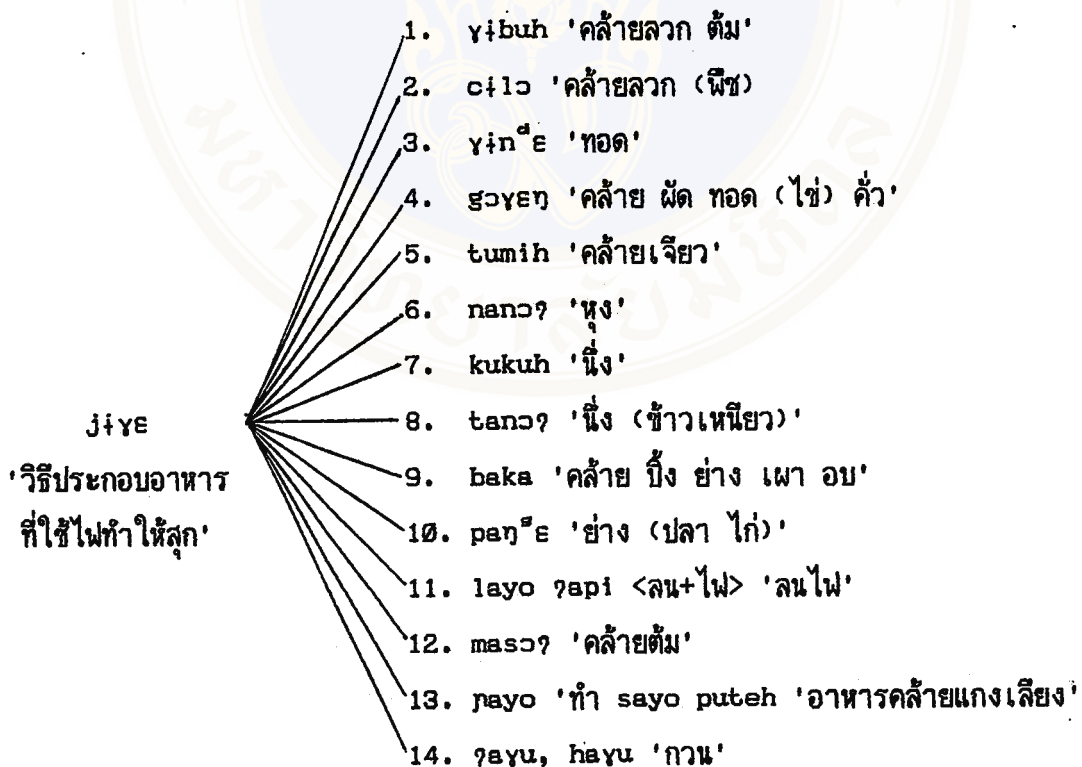
3.2.1 jɨye 'วิธีประกอบอาหารที่ใช้ไฟทำให้สุก'

3.2.2 jɨyoʔ 'วิธีประกอบอาหารโดยการใส่เกลือหรือน้ำตาล'

3.2.3 วิธีการอื่น ๆ

3.2.1 jɨye คือการนำพืชหรือสัตว์มาทำให้สุกด้วยไฟ เพื่อเป็นอาหาร คำกริยาประเภทนี้มี 14 คำ แสดงด้วยแผนภูมิต่อไปนี้

แผนภูมิที่ 5 jɨye 'วิธีประกอบอาหารที่ใช้ไฟทำให้สุก'



3.2.1.1 องค์ประกอบหลักของความหมายของคำกริยาประกอบอาหารที่ใช้ไฟทำให้สุก มีดังนี้

(1) ประเภทวัสดุ เป็นพืชหรือสัตว์ รวมถึงสิ่งที่ได้จากพืชหรือสัตว์ เช่น น้ำบูดู เป็นต้น

วัสดุไม่เป็นวิธีประกอบอาหาร แต่สามารถกำหนดการเลือกใช้คำศัพท์ บางกรณีวัสดุสามารถทำให้คำศัพท์ประกอบอาหารที่ความหมายคล้ายกันแยกออกจากกัน ตัวอย่างเช่น ribuh และ maso? ถ้าทำน้ำบูดู ให้สุก ใช้คำว่า maso? แต่ถ้าทำน้ำ ให้สุก ใช้คำว่า ribuh ทั้งน้ำบูดูและน้ำมีองค์ประกอบอื่นที่เหมือนกันคือ เป็นสื่อความร้อนเองได้ วัสดุวางไว้เหนือไฟ ใช้ไฟแรง ต่างกันที่วัสดุ คือน้ำบูดูหรือน้ำ ดังนั้นองค์ประกอบเกี่ยวกับวัสดุจึงเป็นองค์ประกอบสำคัญที่ต้องพิจารณาด้วย

(2) มีสื่อความร้อนประเภทใด เช่น น้ำ ไอน้ำ กะทิ เป็นต้น บางครั้งสื่อความร้อนเป็นเครื่องปรุงของอาหารด้วย ตัวอย่างเช่น แกงกะทิ กินได้ทั้งพืชและสัตว์ รวมถึงกินน้ำแกงที่เป็นกะทิด้วย บางครั้งวัสดุเป็นสื่อความร้อนเองได้ เช่น น้ำบูดู อาหารบางประเภทใช้น้ำมันทอด แต่ไม่ได้ตักน้ำมันมากิน ดังนั้นน้ำมันจึงเป็นเพียงสื่อความร้อนทำให้อาหารสุกเท่านั้น เป็นต้น องค์ประกอบข้อนี้ไม่ได้พิจารณาภาชนะว่าเป็นสื่อความร้อน

(3) ตำแหน่งวัสดุ อยู่เหนือไฟ ใต้ไฟ ระหว่างไฟ หรือในไฟ

(4) ระดับของไฟ ใช้ไฟแรง ไฟปานกลาง ไฟอ่อน หรือไฟแรงก่อนไฟอ่อน

ทีหลัง

(5) ลักษณะพิเศษ คำศัพท์บางคำมีลักษณะทางความหมายที่นอกเหนือจากองค์ประกอบ 4 ประการข้างต้น ตัวอย่างเช่น sayu มีลักษณะที่ต้องคนวัสดุอยู่ตลอดเวลาจนกว่าจะแห้ง หรือ sayo มีลักษณะพิเศษ คือเป็นการทำ sayo puteh 'อาหารคล้ายแกงเลียง' เท่านั้น เป็นต้น

3.2.1.2 องค์ประกอบของความหมายของคำกริยาแต่ละคำ มีดังต่อไปนี้

1. ribuh

(1) พืชให้พลังงาน เช่น ข้าวเจ้า (ใส่น้ำมากทำข้าวต้มหรือห่อแล้วต้ม) ข้าวเหนียว (ห่อแล้วต้ม) ข้าวโพด หัวมัน เผือก ถั่วลิสง ถั่วเขียว ถั่วไท เป็นต้น พืชที่เป็นผลไม้ เช่น กล้วย เป็นต้น

พืชประเภทผักที่ไม่เป็นผักจิ้มหรือยำ เช่น ใส่ในแกงเลียง หรือ ใส่ในแกง เป็นต้น และพืชที่เป็นลักษณะขม สัตว์ เช่น วัว ไก่ ไข่ กุ้ง หอย ปู ปลา เป็นต้น

- (2) น้ำหรือกะทิ
- (3) อยู่เหนือไฟ
- (4) ใช้ไฟแรง หรือไฟแรงก่อนไฟอ่อนทีหลัง
- (5) -

ความหมายคล้าย "ลวก ต้ม"

2. ค+ลว

- (1) พืชที่เป็นผักจิ้มหรือยำ
- (2) น้ำ
- (3) อยู่เหนือไฟ
- (4) ใช้ไฟแรง
- (5) -

ความหมายคล้าย "ลวก"

3. ย+น^๕๕

- (1) พืชที่เป็นผลไม้ เช่น กัลยง สาเก จำปาตะ
พืชให้พลังงาน เช่น เผือก มัน ข้าวเหนียว พืชลักษณะขนม
สัตว์ เช่น วัว ไก่ ไข่ ปลา เป็นต้น
- (2) น้ำมัน
- (3) อยู่เหนือไฟ
- (4) ใช้ไฟแรง หรือไฟแรงก่อนไฟอ่อนทีหลัง
- (5) -

ความหมายตรงกับ "ทอด"

4. ๕ว+ย๓

- (1) พืชที่ให้พลังงาน เช่น ถั่วลิสง ลูกกอก (ภาษาไทยถิ่นใต้) ข้าวเจ้า
ข้าวเหนียว เป็นต้น พืชประเภทผักที่ไม่ใช่ผักจิ้มหรือยำ เช่น
คะน้า พืชเครื่องปรุง เช่น เครื่องเทศ สัตว์ เช่น เนื้อวัว ไก่
 เป็นต้น
- (2) น้ำมัน กะทิ ทราญ หรือไม่มีสื่อความร้อน
- (3) อยู่เหนือไฟ
- (4) ใช้ไฟแรง ไฟอ่อน หรือไฟแรงก่อนไฟอ่อนทีหลัง
- (5) กลับวัสดุไปมาหลาย ๆ ครั้ง กรณีที่ไม่มีสื่อความร้อน วัสดุจะเป็น

ขึ้นเล็ก ๆ หรือละเอียด แต่ถ้าไม่มีสื่อความร้อน วัสดุจะไม่เป็นขึ้นเล็ก ๆ หรือไม่ละเอียด
ก็ได้ ความหมายคล้าย "ผัด ทอด (ใช้) คั่ว"

5. tumih (1) ประเภทเครื่องปรุง เช่น หัวหอมหั่นบาง(ซอย) กระเทียมสับ
น้ำพริกแกง เป็นต้น
(2) น้ำมันหรือกะทิ
(3) อยู่เหนือไฟ
(4) ใช้ไฟปานกลาง หรือไฟอ่อน
(5) วัสดุเล็กหรือละเอียด และกลับวัสดุไปมาหลาย ๆ ครั้ง
ความหมายคล้าย "เจียว"
tumih ใช้ ๕๖๕๗ แทนได้ในกรณีที่สื่อความร้อนเป็นน้ำมันหรือกะทิ
6. nan๑? (1) พืชที่เป็นข้าวเจ้าเท่านั้น
(2) น้ำ
(3) อยู่เหนือไฟ
(4) ใช้ไฟแรงก่อนไฟอ่อนทีหลัง
(5) -
ตรงกับความหมาย "หุง" สำหรับ nasi๑ ๗a๑e 'ข้าวต้ม' ใช้ว่า
nan๑? nasi๑ ๗a๑e <หุง+ข้าว+น้ำ> 'หุงข้าวต้ม'
หรือ yibuh nasi๑ ๗a๑e <ต้ม+ข้าว+น้ำ> 'ต้มข้าวต้ม'
7. kukuh (1) พืชให้พลังงาน ได้แก่ กลอย ข้าวเจ้า ข้าวเหนียว และพืชที่เป็น
ลักษณะขม
(2) ใอน้ำ
(3) อยู่เหนือไฟ
(4) ใช้ไฟแรง
(5) -
ตรงกับความหมาย "นึ่ง"
8. tan๑? (1) พืชที่เป็นข้าวเหนียวเท่านั้น
(2) ใอน้ำ
(3) อยู่เหนือไฟ
(4) ใช้ไฟแรง
(5) -
ความหมายตรงกับ "นึ่งข้าวเหนียว"

คำว่า *tanɔʔ puloʔ* <ทำข้าวเหนียวให้สุก+ข้าวเหนียว> หรือใช้ว่า *kukuh puloʔ* <นึ่ง+ข้าวเหนียว> ก็ได้ และใช้กับ *tanɔʔ miŋɔʔ* <เคี้ยวทำน้ำมัน+น้ำมัน> 'เคี้ยวน้ำมัน' จากกะทิ (การเคี้ยวน้ำมันไม่ใช่การประกอบอาหาร จึงไม่นำมาพิจารณาในข้อนี้)

9. *baka*
- (1) พืชให้พลังงาน เช่น หัวมัน เป็นต้น พืชที่เป็นผักจิ้มหรือยำ เช่น ข้าวโพดอ่อน ผักเพกา มะเขือยาว เป็นต้น และพืชที่เป็น ลักษณะขม พืชที่เป็นผลไม้ เช่น กล้วย เป็นต้น สัตว์ ที่ไม่ใช่ปลาหรือไก่
 - (2) ไม่มีสื่อความร้อน
 - (3) อยู่เหนือไฟ ใต้ไฟ ระหว่างไฟบนและไฟล่าง หรือใส่ในไฟ
 - (4) ไฟอ่อน
 - (5) -

ความหมายคล้าย "บั้ง ย่าง เผา อบ"

10. *paŋ^๕e*

- (1) สัตว์ที่เป็นปลาหรือไก่
- (2) ไม่มีสื่อความร้อน
- (3) อยู่เหนือไฟ
- (4) ใช้ไฟอ่อน
- (5) -

ความหมายตรงกับ "ย่าง" เช่น ย่างไก่ ย่างปลา สำหรับข้าวเหนียว

บั้งห่อใบตองรูปสามเหลี่ยมหีบไม้ ลักษณะคล้ายการย่างปลา จึงเรียก *puloʔ paŋ^๕e* <ข้าวเหนียว+บั้ง ย่าง> 'ข้าวเหนียวบั้ง' แต่ขั้นตอนที่ทำให้ข้าวเหนียวสุก คือ *tanɔʔ* จึงไม่นำมาพิจารณาในข้อนี้

11. *layo ʔapi* <ลน+ไฟ>

- (1) พืชทำผักจิ้ม ได้แก่ สะเดา เป็นต้น
- (2) ไม่มีสื่อความร้อน
- (3) อยู่เหนือไฟ
- (4) ใช้ไฟอ่อน
- (5) ใบของผัก

ความหมายตรงกับ "ลนไฟ" ในที่นี้กล่าวเพียงการลนไฟเพื่อกินเท่านั้น ไม่ใช่การลนไฟเพื่อจุดประสงค์อื่น เช่น ลนใบตอง เพื่อไม่ให้ใบตองกรอบ คำนี้อาจใช้คำว่า *baka* "บั้ง ย่าง เผา อบ" แทนได้

12. masoʔ
- (1) น้ำบูดู น้ำตาลทรายหรือน้ำตาลปึก รุน กะทิก(ใส่ขนม) เป็นต้น
 - (2) น้ำ ซึ่งเป็นเครื่องปรุงที่เป็นสื่อความร้อน หรือวัสดุเป็นสื่อความร้อนเองได้ เช่น น้ำบูดู กะทิก(ใส่ขนม) เป็นต้น
 - (3) อยู่เหนือไฟ
 - (4) ใช้ไฟแรง หรือไฟแรงก่อนไฟอ่อนทีหลัง
 - (5) -

ความหมายคล้าย "ต้ม"

13. sayo
- (1) พืชประเภทผักที่ไม่เป็นผักจิ้มหรือยำ
 - (2) กะทิก ซึ่งเป็นเครื่องปรุงที่เป็นสื่อความร้อนเองได้
 - (3) อยู่เหนือไฟ
 - (4) ใช้ไฟแรง หรือไฟแรงก่อนไฟอ่อนทีหลัง
 - (5) ทำ sayo puteh 'อาหารคล้ายแกงเลียง' เท่านั้น
14. ʔayu, hayu
- (1) พืชที่เป็นผลไม้ เช่น ทุเรียน เป็นต้น พืชที่เป็นลักษณะขนม พืชที่ให้พลังงาน เช่น มันเทศ เป็นต้น
 - (2) กะทิกหรือน้ำ ซึ่งเป็นเครื่องปรุงที่เป็นสื่อความร้อน หรือวัสดุเป็นสื่อความร้อนเอง เช่น ทุเรียน
 - (3) อยู่เหนือไฟ
 - (4) ใช้ไฟแรงก่อน เมื่อเริ่มแห้งใช้ไฟอ่อน
 - (5) คนตลอดเวลาจนแห้ง

ความหมายตรงกับ "กวน" ใช้ kuca 'คน กวน' แทนได้ แต่มีกมีคำ แสดงว่าอยู่บนไฟ ตัวอย่างเช่น

kuca diʔiʔe dale kuwoli <คน, กวน+ทุเรียน+ใน+กะทิก>

ʔiʔe tiʔoŋ biyah lipah kuca

<ประกอบอาหารด้วยไฟ+แบ่ง+ข้าวสาร+หลังจากนั้น+กวน, คน>

สำหรับ piyaŋeʔ 'อุ่น' หรือใช้ว่า panah simula <ร้อน+อีกครั้ง> ใน
ที่นี้ไม่รวมอยู่ในวิธีประกอบอาหาร

3.2.1.3 แผนภูมิ คำกริยาดังกล่าวแสดงด้วยแผนภูมิที่ 5.1

แผนภูมิที่ 5.1 แสดงองค์ประกอบของความหมายของคำกริยาประกอบอาหารที่ใช้ไม่ทำให้ถูก

องค์ประกอบ คำศัพท์	1. ประเภทวิเศษณ์						2. สื่อดความร่อน						3. ตำแหน่งวิเศษณ์				4. ระดับไป				5. ลักษณะพิเศษ								
	คำกริยา	คำกริยาวิเศษณ์	คำกริยาวิเศษณ์	คำกริยาวิเศษณ์	คำกริยาวิเศษณ์	คำกริยาวิเศษณ์	คำกริยาวิเศษณ์	คำกริยาวิเศษณ์	คำกริยาวิเศษณ์	คำกริยาวิเศษณ์	คำกริยาวิเศษณ์	คำกริยาวิเศษณ์	คำกริยาวิเศษณ์	คำกริยาวิเศษณ์	คำกริยาวิเศษณ์	คำกริยาวิเศษณ์	คำกริยาวิเศษณ์	คำกริยาวิเศษณ์	คำกริยาวิเศษณ์	คำกริยาวิเศษณ์	คำกริยาวิเศษณ์	คำกริยาวิเศษณ์	คำกริยาวิเศษณ์	คำกริยาวิเศษณ์	คำกริยาวิเศษณ์	คำกริยาวิเศษณ์	คำกริยาวิเศษณ์		
1. yibuh																													
2. cilo																													
3. yin ^E																													
4. gcyen																													
5. tumih																													
6. nanc?																													
7. kukuh																													
8. tanc?																													
9. bake																													
10. paŋ ^E																													
11. layo ʔapi																													
12. masoʔ																													
13. rayo																													
14. ʔayu, hayu																													

เครื่องหมาย + หมายถึง ใช้, ช่องว่าง หมายถึง ไม่ใช้

ตัวอย่างต่อไปนี้เป็นกรการเปรียบเทียบคำศัพท์เป็นคู่และเป็นกลุ่มคำ เพื่อแสดง ความต่างของคำศัพท์แต่ละคำในภาษามลายูถิ่น ที่กล่าวถึงวิธีประกอบอาหารที่ใช้ไฟทำให้สุก โดยจะนำเฉพาะองค์ประกอบที่ต่างกันเท่านั้นมาพิจารณา ตัวอย่างมีดังนี้

y+buh + สัตว์ - พืช(ผักจิ้มหรือยำ) + พืช(ให้พลังงาน) + พืช(ลักษณะขม)
 c+lɔ - สัตว์ + พืช(ผักจิ้มหรือยำ) - พืช(ให้พลังงาน) - พืช(ลักษณะขม)
 (ต่อ)

+ พืช(ผลไม้) + กะทิ
 - พืช(ผลไม้) - กะทิ

y+buh - น้ำมัน + น้ำ + กะทิ
 c+lɔ - น้ำมัน + น้ำ - กะทิ
 y+n^ɛ + น้ำมัน - น้ำ - กะทิ

y+buh - น้ำมัน + กะทิ + น้ำ - ทRAY - ไม่มีสื่อความร้อน
 c+lɔ - น้ำมัน - กะทิ + น้ำ - ทRAY - ไม่มีสื่อความร้อน
 ɕɔyɛŋ + น้ำมัน + กะทิ - น้ำ + ทRAY + ไม่มีสื่อความร้อน

(ต่อ)

- กลับวัสดุหลาย ๆ ครั้ง
 - กลับวัสดุหลาย ๆ ครั้ง
 + กลับวัสดุหลาย ๆ ครั้ง

y+buh + สัตว์ - พืช(เครื่องปรุง) - พืช(ผักจิ้มหรือยำ) + พืช(ให้พลังงาน)
 c+lɔ - สัตว์ - พืช(เครื่องปรุง) + พืช(ผักจิ้มหรือยำ) - พืช(ให้พลังงาน)
 tumih - สัตว์ + พืช(เครื่องปรุง) - พืช(ผักจิ้มหรือยำ) - พืช(ให้พลังงาน)
 (ต่อ)

+ พืช(ผลไม้) - น้ำมัน + น้ำ + กะทิ
 - พืช(ผลไม้) - น้ำมัน + น้ำ - กะทิ
 - พืช(ผลไม้) + น้ำมัน - น้ำ + กะทิ

y+n^de - พืช(ผัก) - กะทิ - ทวาย - ไม่มีสื่อความร้อน - กลับวัสดุหลาย ๆ ครั้ง
 ๕๖๕๗ + พืช(ผัก) + กะทิ + ทวาย + ไม่มีสื่อความร้อน + กลับวัสดุหลาย ๆ ครั้ง

๕๖๕๗ + สัตว์ + ทวาย + ไม่มีสื่อความร้อน - ไฟปานกลาง + ไฟแรง
 tumih - สัตว์ - ทวาย - ไม่มีสื่อความร้อน + ไฟปานกลาง - ไฟแรง

(ต่อ)

+ ไฟแรงก่อนไฟอ่อนทีหลัง
 - ไฟแรงก่อนไฟอ่อนทีหลัง

tumih + พืช(เครื่องปรุง) - พืช(ลักษณะขม, ให้พลังงาน, ผลไม้)

y+n^de - พืช(เครื่องปรุง) + พืช(ลักษณะขม, ให้พลังงาน, ผลไม้)

(ต่อ)

- สัตว์ + กะทิ + วัสดุเล็กหรือละเอียด + กลับวัสดุหลาย ๆ ครั้ง

+ สัตว์ - กะทิ - วัสดุเล็กหรือละเอียด - กลับวัสดุหลาย ๆ ครั้ง

naw๑ + พืช(ข้าวเจ้า) - พืช(ข้าวเหนียว) - พืช(ลักษณะขม) - ไอน้ำ + น้ำ

kukuh + พืช(ข้าวเจ้า) + พืช(ข้าวเหนียว) + พืช(ลักษณะขม) + ไอน้ำ - น้ำ

tan๑ - พืช(ข้าวเจ้า) + พืช(ข้าวเหนียว) - พืช(ลักษณะขม) + ไอน้ำ - น้ำ

(ต่อ)

- ไฟแรง + ไฟแรงก่อนไฟอ่อนทีหลัง

+ ไฟแรง - ไฟแรงก่อนไฟอ่อนทีหลัง

+ ไฟแรง - ไฟแรงก่อนไฟอ่อนทีหลัง

kukuh + ไอน้ำ - น้ำ - กะทิ

tan๑ + ไอน้ำ - น้ำ - กะทิ

y+bu๑ - ไอน้ำ + น้ำ + กะทิ

c+lo - ไอน้ำ + น้ำ - กะทิ

nəŋwɔʔ	+ พืช(ข้าวเจ้า)	- พืช(ผักจิ้มหรือยำ)	- พืช(ให้หลังงาน)
yɨbuh	+ พืช(ข้าวเจ้า)	- พืช(ผักจิ้มหรือยำ)	+ พืช(ให้หลังงาน)
cɨlɔ	- พืช(ข้าวเจ้า)	+ พืช(ผักจิ้มหรือยำ)	- พืช(ให้หลังงาน)

(ต่อ)

- พืช(ผลไม้)	- พืช(ลักษณะขนม)	- สัตว์	- กะทิ
+ พืช(ผลไม้)	+ พืช(ลักษณะขนม)	+ สัตว์	+ กะทิ
- พืช(ผลไม้)	- พืช(ลักษณะขนม)	- สัตว์	- กะทิ

kukuh	+ ไขมัน	- น้ำมัน	- กะทิ	- ทราย	- ไม่มีสื่อความร้อน
təŋwɔʔ	+ ไขมัน	- น้ำมัน	- กะทิ	- ทราย	- ไม่มีสื่อความร้อน
yɨn ^๕ ɛ	- ไขมัน	+ น้ำมัน	- กะทิ	- ทราย	- ไม่มีสื่อความร้อน
ɕwɨɛŋ	- ไขมัน	+ น้ำมัน	+ กะทิ	+ ทราย	+ ไม่มีสื่อความร้อน
tumih	- ไขมัน	+ น้ำมัน	+ กะทิ	- ทราย	- ไม่มีสื่อความร้อน

nəŋwɔʔ	+ น้ำ	- น้ำมัน	- กะทิ	- ทราย	- ไม่มีสื่อความร้อน
yɨn ^๕ ɛ	- น้ำ	+ น้ำมัน	- กะทิ	- ทราย	- ไม่มีสื่อความร้อน
ɕwɨɛŋ	- น้ำ	+ น้ำมัน	+ กะทิ	+ ทราย	+ ไม่มีสื่อความร้อน
tumih	- น้ำ	+ น้ำมัน	+ กะทิ	- ทราย	- ไม่มีสื่อความร้อน

baka	- ไฟ	+ ไม่มีสื่อความร้อน	+ ไฟอ่อน	- ไฟแรงก่อนไฟอ่อนทีหลัง
paŋ ^๕ ɛ	- ไฟ	+ ไม่มีสื่อความร้อน	+ ไฟอ่อน	- ไฟแรงก่อนไฟอ่อนทีหลัง
layo ʔapi	- ไฟ	+ ไม่มีสื่อความร้อน	+ ไฟอ่อน	- ไฟแรงก่อนไฟอ่อนทีหลัง
nəŋwɔʔ	+ ไฟ	- ไม่มีสื่อความร้อน	- ไฟอ่อน	+ ไฟแรงก่อนไฟอ่อนทีหลัง

baka	-	ไอน้ำ	+	ไม่มีสื่อความร้อน	+	ไฟอ่อน	-	ไฟแรง
paŋ ^๕ e	-	ไอน้ำ	+	ไม่มีสื่อความร้อน	+	ไฟอ่อน	-	ไฟแรง
layo ʔapi	-	ไอน้ำ	+	ไม่มีสื่อความร้อน	+	ไฟอ่อน	-	ไฟแรง
kukuh	+	ไอน้ำ	-	ไม่มีสื่อความร้อน	-	ไฟอ่อน	+	ไฟแรง
tanɔʔ	+	ไอน้ำ	-	ไม่มีสื่อความร้อน	-	ไฟอ่อน	+	ไฟแรง

baka	-	น้ำ	-	กะทิ	+	ไม่มีสื่อความร้อน
paŋ ^๕ e	-	น้ำ	-	กะทิ	+	ไม่มีสื่อความร้อน
layo ʔapi	-	น้ำ	-	กะทิ	+	ไม่มีสื่อความร้อน
yɨbuh	+	น้ำ	+	กะทิ	-	ไม่มีสื่อความร้อน
cɨlɔ	+	น้ำ	-	กะทิ	-	ไม่มีสื่อความร้อน

baka	-	พืช(ใบผัก)	-	สัตว์(ไก่ ปลา)	+	สัตว์(ไม่ใช่ปลาหรือไก่)
paŋ ^๕ e	-	พืช(ใบผัก)	+	สัตว์(ไก่ ปลา)	-	สัตว์(ไม่ใช่ปลาหรือไก่)
layo ʔapi	+	พืช(ใบผัก)	-	สัตว์(ไก่ ปลา)	-	สัตว์(ไม่ใช่ปลาหรือไก่)

baka	-	น้ำตาล, วน, น้ำบูดู, กะทิ(ใส่ขนม)	+	ไม่มีสื่อความร้อน
paŋ ^๕ e	-	น้ำตาล, วน, น้ำบูดู, กะทิ(ใส่ขนม)	+	ไม่มีสื่อความร้อน
layo ʔapi	-	น้ำตาล, วน, น้ำบูดู, กะทิ(ใส่ขนม)	+	ไม่มีสื่อความร้อน
masɔʔ	+	น้ำตาล, วน, น้ำบูดู, กะทิ(ใส่ขนม)	-	ไม่มีสื่อความร้อน

masɔʔ	+	น้ำตาล, วน, น้ำบูดู, กะทิ(ใส่ขนม)	-	ไอน้ำ
kukuh	-	น้ำตาล, วน, น้ำบูดู, กะทิ(ใส่ขนม)	+	ไอน้ำ
tanɔʔ	-	น้ำตาล, วน, น้ำบูดู, กะทิ(ใส่ขนม)	+	ไอน้ำ

(ต่อ)

- + น้ำ + วัสดุเป็นสื่อความร้อน
- น้ำ - วัสดุเป็นสื่อความร้อน
- น้ำ - วัสดุเป็นสื่อความร้อน

masoʔ	+ น้ำตาล, วน, น้ำบูดู, กะทิ(ใส่ขนม)	- พืช(ข้าวเจ้า)
nanɔʔ	- น้ำตาล, วน, น้ำบูดู, กะทิ(ใส่ขนม)	+ พืช(ข้าวเจ้า)

nanɔʔ	- น้ำตาล, วน, น้ำบูดู, กะทิ(ใส่ขนม)	- พืช(ผักจิ้มหรือยำ)
yɪbuh	- น้ำตาล, วน, น้ำบูดู, กะทิ(ใส่ขนม)	- พืช(ผักจิ้มหรือยำ)
cɪlɔ	- น้ำตาล, วน, น้ำบูดู, กะทิ(ใส่ขนม)	+ พืช(ผักจิ้มหรือยำ)

(ต่อ)

- พืช(ให้หลังงาน) - พืช(ผลไม้)
- + พืช(ให้หลังงาน) + พืช(ผลไม้)
- พืช(ให้หลังงาน) - พืช(ผลไม้)

masoʔ	+ น้ำตาล, วน, น้ำบูดู, กะทิ(ใส่ขนม)	- น้ำมัน
yɪn ^ɕ ɛ	- น้ำตาล, วน, น้ำบูดู, กะทิ(ใส่ขนม)	+ น้ำมัน
ɕɔyɛŋ	- น้ำตาล, วน, น้ำบูดู, กะทิ(ใส่ขนม)	+ น้ำมัน
tumih	- น้ำตาล, วน, น้ำบูดู, กะทิ(ใส่ขนม)	+ น้ำมัน

masoʔ	+ น้ำตาล, วน, น้ำบูดู, กะทิ(ใส่ขนม)	- พืช(ผัก)
ɲayo	- น้ำตาล, วน, น้ำบูดู, กะทิ(ใส่ขนม)	+ พืช(ผัก)

(ต่อ)

- ทำ sayo puteh 'อาหารคล้ายแกงเลียง'
- + ทำ sayo puteh 'อาหารคล้ายแกงเลียง'

ɲayo	+ ทำ sayo puteh 'อาหารคล้ายแกงเลียง'	- น้ำมัน
yɪn ^ɕ ɛ	- ทำ sayo puteh 'อาหารคล้ายแกงเลียง'	+ น้ำมัน
ɕɔyɛŋ	- ทำ sayo puteh 'อาหารคล้ายแกงเลียง'	+ น้ำมัน
tumih	- ทำ sayo puteh 'อาหารคล้ายแกงเลียง'	+ น้ำมัน

nayo + ทำ sayo puteh 'อาหารคล้ายแกงเลียง' - พืช(ผักจิ้มหรือยำ)
 yɨbuh - ทำ sayo puteh 'อาหารคล้ายแกงเลียง' - พืช(ผักจิ้มหรือยำ)
 cɨlɔ - ทำ sayo puteh 'อาหารคล้ายแกงเลียง' + พืช(ผักจิ้มหรือยำ)

nayo + ทำ sayo puteh 'อาหารคล้ายแกงเลียง' - ใอน้ำ + กะทิ
 kukuh - ทำ sayo puteh 'อาหารคล้ายแกงเลียง' + ใอน้ำ - กะทิ
 tanɔʔ - ทำ sayo puteh 'อาหารคล้ายแกงเลียง' + ใอน้ำ - กะทิ

nayo - พืช(ข้าวเจ้า) + พืช(ผัก) + ทำ sayo puteh 'อาหารคล้ายแกงเลียง'
 nanɔʔ + พืช(ข้าวเจ้า) - พืช(ผัก) - ทำ sayo puteh 'อาหารคล้ายแกงเลียง'
 (ต่อ)

+ กะทิ - น้ำ
 - กะทิ + น้ำ

nayo + พืช(ผัก) + ทำ sayo puteh 'อาหารคล้ายแกงเลียง' - คนตลอดเวลาจนแห้ง
 ʔayɯ - พืช(ผัก) - ทำ sayo puteh 'อาหารคล้ายแกงเลียง' + คนตลอดเวลาจนแห้ง

ʔayɯ - พืช(ผัก) + คนตลอดเวลาจนแห้ง
 yɨbuh + พืช(ผัก) - คนตลอดเวลาจนแห้ง
 cɨlɔ + พืช(ผัก) - คนตลอดเวลาจนแห้ง

ʔayɯ - น้ำตาล, วั่น, น้ำบูดู, กะทิ(ใส่ขนม) + คนตลอดเวลาจนแห้ง
 masɔʔ + น้ำตาล, วั่น, น้ำบูดู, กะทิ(ใส่ขนม) - คนตลอดเวลาจนแห้ง

ʔayɯ - น้ำมัน + คนตลอดเวลาจนแห้ง
 ʔɨm^๕e + น้ำมัน - คนตลอดเวลาจนแห้ง
 ʂɔʔeŋ + น้ำมัน - คนตลอดเวลาจนแห้ง
 tɯmih + น้ำมัน - คนตลอดเวลาจนแห้ง

ʔayɯ - ไอน้ำ + น้ำ + กะทิ + วัสดุเป็นสื่อความร้อน + คนตลอดเวลาจนแห้ง
 kukuh + ไอน้ำ - น้ำ - กะทิ - วัสดุเป็นสื่อความร้อน - คนตลอดเวลาจนแห้ง
 tanɔʔ + ไอน้ำ - น้ำ - กะทิ - วัสดุเป็นสื่อความร้อน - คนตลอดเวลาจนแห้ง

ʔayɯ - ไม่มีสื่อความร้อน + คนตลอดเวลาจนแห้ง
 baka + ไม่มีสื่อความร้อน - คนตลอดเวลาจนแห้ง
 paŋ^๕e + ไม่มีสื่อความร้อน - คนตลอดเวลาจนแห้ง
 layo ʔapi + ไม่มีสื่อความร้อน - คนตลอดเวลาจนแห้ง

3.2.2 jɨɣɔʔ คือการใส่เกลือหรือน้ำตาล อาจเป็นลักษณะน้ำเกลือหรือน้ำเชื่อมก็ได้ ตรงกับความหมายภาษาไทยว่า "ดอง" เช่น jɨɣɔʔ mame 'ผักเสี้ยนดอง' jɨɣɔʔ pɨta 'สะตอดอง' เป็นต้น (ดูเพิ่มเติม 3.5.2.12 jɨɣɔʔ 'ประเภทดอง' และอื่น ๆ 3.5.3 baye make maʔeŋ 'ประเภทของกินเล่น' คำว่า buwɔh paʔɔh jɨɣɔʔ 'ผลมะม่วงดอง' buwɔh cɨlagɨ jɨɣɔʔ 'ผักมะขามดอง' buwɔh kɨlubi jɨɣɔʔ 'ผลหลุมพืดอง')

3.2.3 วิธีการอื่น ๆ เช่น การใส่เกลือ การใส่แป้งข้าวหมาก เป็นลักษณะของการหมัก แต่ภาษามลายูถิ่นไม่มีคำที่มีความหมายตรงกับคำว่า "หมัก" อาหารที่ใช้วิธีนี้ เช่น tɨpɔyɔʔ 'ทุเรียนหมัก' ʔɨmih 'หอยเสียบ' (ดูเพิ่มเติม 3.5.2.12 jɨɣɔʔ 'ประเภทดอง' และอื่น ๆ 3.5.3 baye make maʔeŋ 'ประเภทของกินเล่น' และภาคผนวก ข คำว่า 1. tɨpɔyɔʔ 'ทุเรียนหมัก' 2. ʔɨmih 'หอยเสียบ' 3. tape bɨvɔh 'ข้าวหมาก' 4. tape ʔubi 'มันสำปะหลังหมัก' 5. budu 'น้ำบูดู')

3.3 การเตรียมอาหาร

การเตรียมอาหาร คือ การเตรียมวัสดุทั้งที่เป็นพืชหรือสัตว์ให้พร้อมที่จะประกอบอาหาร ซึ่งเป็นเรื่องของคำกริยา มี 3 กลุ่มใหญ่ ๆ ได้แก่

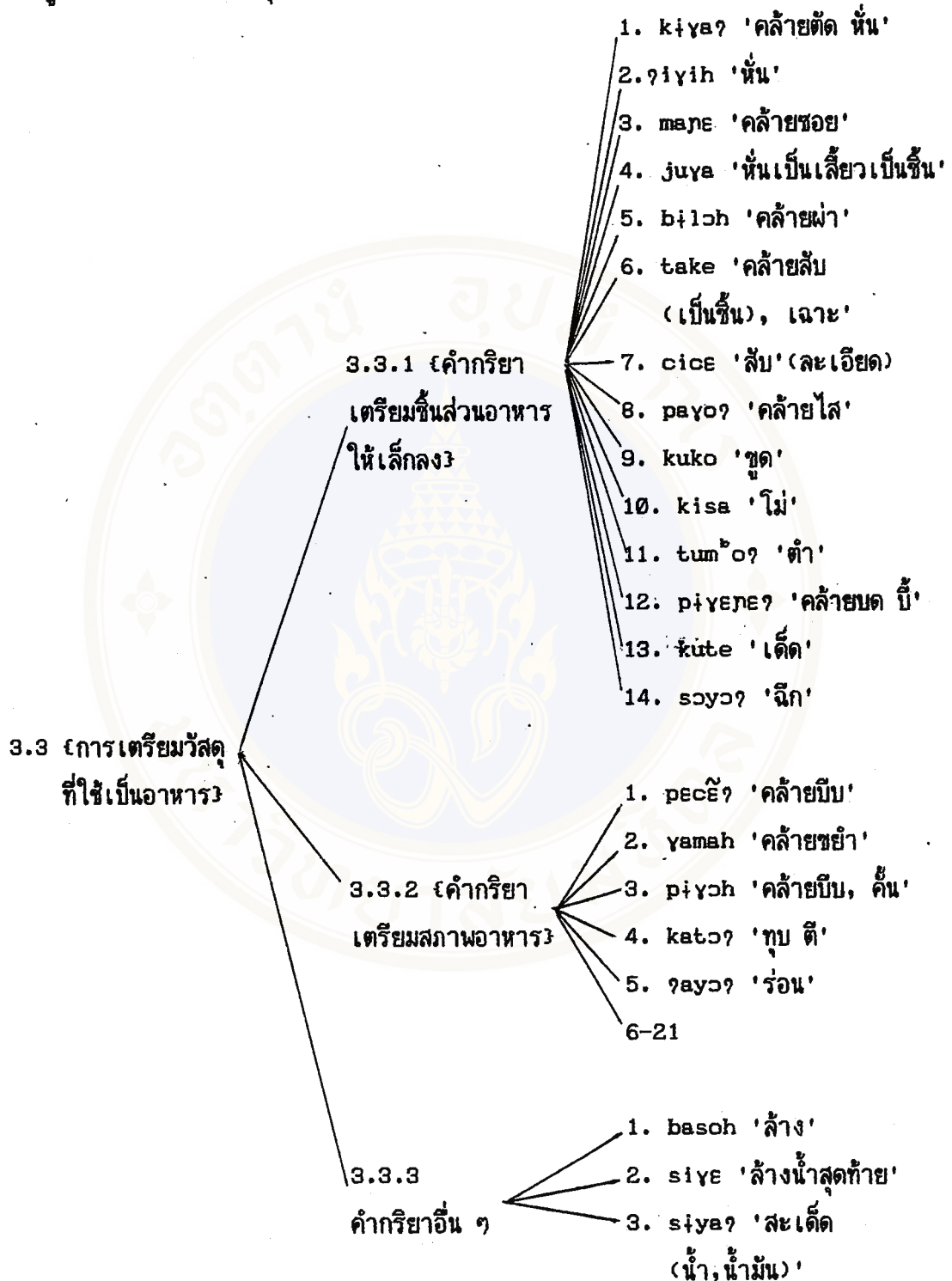
3.3.1 คำกริยาที่เกิดจากการเตรียมชิ้นส่วนอาหารให้เล็กลง เช่น ตัด หั่น ฉีก ฯลฯ มี 14 คำ

3.3.2 คำกริยาที่เกิดจากการเตรียมสภาพอาหาร เช่น ชยำ คั้น กรอง ทูบ ทา ฯลฯ มีประมาณ 21 คำ

3.3.3 คำกริยาอื่น ๆ เช่น ล้าง เป็นต้น

คำกริยาเหล่านี้แสดงด้วยแผนภูมิต่อไปนี้

แผนภูมิที่ 6 การเตรียมวัสดุที่ใช้เป็นอาหาร



หมายเหตุ ๕ ๓ หมายถึง ไม่มีคำศัพท์เฉพาะเป็นภาษามลายู

รายละเอียดจะนำเสนอในหัวข้อต่อไป

3.3.1 คำกริยาเตรียมชิ้นส่วนอาหารให้เล็กลง เลือกศึกษาเฉพาะคำที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมชิ้นส่วนอาหารเท่านั้น มี 14 คำ คำกริยาประเภทนี้มีองค์ประกอบหลัก 4 ประการ ดังนี้

- (1) ประเภทวัสดุ เป็นพืช สัตว์ หรือขนม เป็นต้น
- (2) การเคลื่อนไหว ตามแนวยาวหรือแนวขวาง ครูดหรือถู เป็นต้น
- (3) สภาพวัสดุเมื่อเล็กลง เช่น ละเอียด หรือเป็นเส้น เป็นต้น
- (4) เครื่องมือ ใช้มีด อีโต้ หรือกระทาย โม่ ครก เป็นต้น

องค์ประกอบของความหมายของคำกริยาแต่ละคำมีดังนี้

1. kɪyaʔ
 - (1) ปลาหรือผลของพืชที่รูปร่างยาว เช่น มะเขือยาว พริกชี้หู เป็นต้น (2) ตามขวาง (3) สั้นลง (4) ใช้ pisa 'มีด' ความหมายคล้าย "ตัด หั่น"
2. ʔɪyɪh
 - (1) พืชต่าง ๆ เนื้อสัตว์ เป็นต้น (2) - (3) ขึ้นเล็กลง (4) ใช้ pisa 'มีด' ตรงกับความหมาย "หั่น"

คำว่า ʔɪyɪh อาจพูดขยายความ เช่น

ʔɪyɪh nɪpɪh nɪpɪh <หั่น+บาง+บาง> 'หั่นบาง ๆ'

ʔɪyɪh haloh haloh <หั่น+เล็ก+เล็ก> 'หั่นเล็ก ๆ' เช่น หั่น(ซอย) มะม่วง หั่น(ซอย)ขิง หั่น(ซอย)ผัก

ʔɪyɪh bɪsa bɪsa <หั่น+ใหญ่+ใหญ่> 'หั่นใหญ่ ๆ'
3. maɲe
 - (1) พืชใส่ช้ำยาสีดำหรือช้ำยาสีขาว ผักใส่ขนมจีนและอาหารคล้ายขนมจีน (2) - (3) เป็นฝอยหรือเกือบละเอียด (4) ใช้ pisa 'มีด' ความหมายคล้าย "ซอย" ใช้ ʔɪyɪh แทนได้ เช่น ʔɪyɪh haloh haloh <หั่น+เล็ก+เล็ก> 'หั่นเล็ก ๆ'
4. juɲa
 - (1) พืช เช่น แตงโม สัตว์ เช่น ไช้ต้ม(แบ่ง 4 เลี้ยว) ขนม เป็นต้น (2) - (3) เป็นเลี้ยวเป็นชิ้น (4) ใช้ pisa 'มีด'
5. bɪlɔh
 - (1) พืช เช่น แตงโม มะเขือยาว สัตว์ เช่น ไช้ต้ม เป็นต้น (2) ตามยาว (3) เป็นสองซีก (4) ใช้ pisa 'มีด'

ความหมายคล้าย "ผ่า"
6. take
 - (1) ส่วนของสัตว์หรือพืชที่แข็ง เช่น กระดูก ผลฝรั่ง (2) ใช้แรง (3) ขึ้นเล็กลง (4) ใช้ ɕɔɪɔʔ 'อีโต้' หรือใช้ pisa 'มีด'

ความหมายคล้าย "สับ, ฉေး"

7. cice (1) กระเทียม เนื้อวัว เนื้อไก่ เป็นต้น (2) ใช้แรงซ้ำที่ถี่ ๆ
(3) ละเอียดหรือเกือบละเอียด (4) ใช้ *swaɔʔ* 'อีโต้'
ตรงกับความหมายว่า "ลับ"
8. payoʔ (1) มันสำปะหลัง มะละกอ ยอดมะพร้าว เป็นต้น (2) กล้วยารอย
(3) เป็นเส้นหรือเป็นฝอยเกือบละเอียด (4) ใช้ *payoʔ*
'กระต่ายจีน' ทั้งที่มีรูคมและมีหนาม (ภาคผนวก จ ภาพที่ 83-85)
ความหมายคล้าย "ไล"
9. kuko (1) มะพร้าว (2) ครูด (3) เป็นฝอยเกือบละเอียด (4) ใช้
koye 'กระต่าย' ตรงกับความหมายว่า "ซูด"
10. kisa (1) ข้าวเจ้า ข้าวเหนียว เป็นต้น (2) น้ำหนักกับและหมุนวน
(3) ละเอียด (4) ใช้ *kisaye* 'หินม่' ตรงกับความหมายว่า "ม่"
11. tum^oʔ (1) นิช เช่น เครื่องปรุง เนื้อสัตว์ เช่น เนื้อปลา เป็นต้น
(2) แรงกระแทกลงถี่ ๆ (3) ละเอียดหรือเกือบละเอียด
(4) ใช้ *ɬison* 'ครก' และ *həlu ɬison* <ด้าม+ครก> 'สาก'
ตรงกับความหมายว่า "ตำ"
12. piyeŋeʔ (1) นิช เช่น ฟริกซ์หนู เป็นต้น (2) กดขยับไปมา (3) แตกหรือ
ละเอียด (4) ใช้ *sudu* 'ซ้อน' ความหมายคล้าย "บด บี"
13. kute (1) นิช เช่น ผักบุง เป็นต้น (2) - (3) สั่นลง (4) ใช้
taŋe 'มือ' *kute* 'เด็ด(ผัก)' ใช้ในความหมายโดยตรงคือ "หยิก"
14. soyoʔ (1) นิช เช่น ใบมะกรูด เป็นต้น (2) - (3) ขาดออกจากกัน
(4) ใช้ *taŋe* 'มือ' ตรงกับความหมาย "ฉีก"

คำกริยาและองค์ประกอบดังกล่าวแสดงด้วยแผนภูมิที่ 6.1

แบบบัญชีที่ 6.1 แสดงองค์ประกอบของความหมายของคำกริยาเตรียมตัวส่วนอาหารใช้เล็กน้อย

องค์ประกอบ	1. ประเภทวิเศษ										2. การเคลื่อนไหว						3. สถานวิเศษเมื่อเล็กน้อย	4. เครื่องมือ
	คำกริยา	คำคุณศัพท์	คำคุณศัพท์	คำคุณศัพท์	คำคุณศัพท์	คำคุณศัพท์	คำคุณศัพท์	คำคุณศัพท์	คำคุณศัพท์	คำคุณศัพท์	ทิศทาง	ทิศทาง	ทิศทาง	ทิศทาง	ทิศทาง	ทิศทาง		
คำศัพท์	6 ทอญู	คำกริยา	คำคุณศัพท์	คำคุณศัพท์	คำคุณศัพท์	คำคุณศัพท์	คำคุณศัพท์	คำคุณศัพท์	คำคุณศัพท์	คำคุณศัพท์	ทิศทาง	ทิศทาง	ทิศทาง	ทิศทาง	ทิศทาง	ทิศทาง	ทิศทาง	
1. kive?	+										+						pisa 'มิด'	
2. ?iyih																		pisa 'มิด'
3. mane																		pisa 'มิด'
4. juve	+																	pisa 'มิด'
5. blych	+																	pisa 'มิด'
6. take	+																	สว1ว? 'อิโต้', pisa 'มิด'
7. cice																		สว1ว? 'อิโต้'
8. payo?																		payo? 'กระต่ายจีน' (รูคม)
9. kuko																		payo? 'กระต่ายจีน' (หนาม)
10. kisa																		koye 'กระต่าย'
11. tum'o?	+																	kisave 'หินไม้'
12. piyene?	+																	ltsong 'ครก' และ khalu ltsong 'สาก'
13. kute	+																	sudu 'ช้อน'
14. sayo?	+																	teage 'มือ'
																		teage 'มือ'

เครื่องหมาย + หมายถึง ใช่, ช่องว่าง หมายถึง ไม่ใช่

นอกจากองค์ประกอบของความหมายของคำที่ปรากฏในแผนภูมิดังกล่าวแล้ว คำกริยาเตรียมชิ้นส่วนอาหารที่ให้เล็กลง สามารถแบ่งตามลักษณะเครื่องมือได้ 2 ประเภท คือ

(ก) ใช้เครื่องมือมีคม ได้แก่ มีด อีโต้ กระทบ่ายเงิน และกระทบ่าย

(ข) ใช้เครื่องมืออื่น ๆ ได้แก่ โม่ ครกและสาก ช้อน และการใช้มือ มี 4 คำ ได้แก่ kisa 'โม่' tum^o? 'ตำ' piyeŋe? 'คล้ายบด ปี้' kute 'เด็ด' soyo? 'ฉีก'

คำกริยาประเภท (ก) ใช้เครื่องมือมีคม มี 9 คำ ซึ่งมีความหมายคล้ายกัน ได้แก่

1. kiya? 'คล้ายตัด หั่น' 2. ʔiyih 'หั่น' 3. mane 'คล้ายซอย' 4. juya 'หั่นเป็นเส้นยาวเป็นชิ้น' 5. biloh 'คล้ายผ่า' 6. take 'สับ(เป็นชิ้น), เฉาะ' 7. cice 'สับ'(ละเอียด) 8. payo? 'คล้ายไส' 9. kuko 'ซูด' จึงได้เปรียบเทียบคำกริยา 9 คำนี้เป็นคู่ เพื่อแสดงความต่างของคำศัพท์แต่ละคำในภาษามลายูถิ่น โดยจะนำเฉพาะองค์ประกอบที่ต่างกันเท่านั้นมาพิจารณา สำหรับคำกริยาประเภท

(ข) ใช้เครื่องมืออื่น ๆ ไม่ได้แสดงการเปรียบเทียบคำศัพท์ไว้ เพราะไม่สับสน เนื่องจากมีเพียง 4 คำ ตัวอย่างการเปรียบเทียบมีดังนี้

kiya?	+	ปลาหรือผลของพืชที่รูปร่างยาว	+	ตามขวาง	+	สั้นลง	-	ชิ้นเล็กลง
ʔiyih	-	ปลาหรือผลของพืชที่รูปร่างยาว	-	ตามขวาง	-	สั้นลง	+	ชิ้นเล็กลง

mane	-	สัตว์	+	พืช (ที่ใส่ข้าวยา, ใส่ขนมจีน, ใส่อาหารคล้ายขนมจีน)
------	---	-------	---	----------------------------------------------------

kiya?	+	สัตว์	-	พืช (ที่ใส่ข้าวยา, ใส่ขนมจีน, ใส่อาหารคล้ายขนมจีน)
-------	---	-------	---	----------------------------------------------------

(ต่อ)

-	ตามขวาง	-	ทำให้สั้นลง	+	เป็นฝอยหรือเกือบละเอียด
---	---------	---	-------------	---	-------------------------

+	ตามขวาง	+	ทำให้สั้นลง	-	เป็นฝอยหรือเกือบละเอียด
---	---------	---	-------------	---	-------------------------

ʔiyih	+	สัตว์ (เนื้อ)	-	สัตว์ (ไขต้ม)	-	ขนม
-------	---	---------------	---	---------------	---	-----

juya	-	สัตว์ (เนื้อ)	+	สัตว์ (ไขต้ม)	+	ขนม
------	---	---------------	---	---------------	---	-----

juya - พืช (ที่ใส่ข้าวยา, ใส่ขนมจีน, ใส่อาหารคล้ายขนมจีน) + สัตว์ + ขนม
 mane + พืช (ที่ใส่ข้าวยา, ใส่ขนมจีน, ใส่อาหารคล้ายขนมจีน) - สัตว์ - ขนม
 (ต่อ)

+ เป็นเลี้ยวเป็นขึ้น - เป็นผอยหรือเกือบละเอียด
 - เป็นเลี้ยวเป็นขึ้น + เป็นผอยหรือเกือบละเอียด

mane - สัตว์ - ตามยาว - เป็นสองซีก + เป็นผอยหรือเกือบละเอียด
 b+loh + สัตว์ + ตามยาว + เป็นสองซีก - เป็นผอยหรือเกือบละเอียด

ʔ+yh + สัตว์ (เนื้อ) - สัตว์ (ไข่ต้ม) - ตามยาว - เป็นสองซีก
 b+loh - สัตว์ (เนื้อ) + สัตว์ (ไข่ต้ม) + ตามยาว + เป็นสองซีก
 (ต่อ)

+ ขึ้นเล็กลง
 - ขึ้นเล็กลง

b+loh + สัตว์ (ไข่ต้ม) - ตามขวาง + ตามยาว - ทำให้สั้นลง
 k+yaʔ - สัตว์ (ไข่ต้ม) + ตามขวาง - ตามยาว + ทำให้สั้นลง
 (ต่อ)

+ เป็นสองซีก
 - เป็นสองซีก

k+yaʔ + ปลาหรือผลของพืชที่รูปร่างยาว - สัตว์ (ไข่ต้ม) + ตามขวาง
 juya - ปลาหรือผลของพืชที่รูปร่างยาว + สัตว์ (ไข่ต้ม) - ตามขวาง
 (ต่อ)

+ ทำให้สั้นลง - เป็นเลี้ยวเป็นขึ้น
 - ทำให้สั้นลง + เป็นเลี้ยวเป็นขึ้น

juya + ขนม + เป็นเลี้ยวเป็นขึ้น - เป็นสองซีก

bɨlɔh - ขนม - เป็นเลี้ยวเป็นขึ้น + เป็นสองซีก

bɨlɔh - ส่วนของสัตว์หรือพืชที่แข็ง - ใช้แรง + เป็นสองซีก - เป็นขึ้นเล็กน้อย - อีโต้

take + ส่วนของสัตว์หรือพืชที่แข็ง + ใช้แรง - เป็นสองซีก + เป็นขึ้นเล็กน้อย + อีโต้

take + ส่วนของสัตว์หรือพืชที่แข็ง - ปลาหรือผลของพืชที่รูปร่างยาว + ใช้แรง

kɨyaʔ - ส่วนของสัตว์หรือพืชที่แข็ง + ปลาหรือผลของพืชที่รูปร่างยาว - ใช้แรง

(ต่อ)

+ อีโต้

- อีโต้

take + ส่วนของสัตว์หรือพืชที่แข็ง - สัตว์ (ไข่ต้ม) - ขนม + ใช้แรง

juya - ส่วนของสัตว์หรือพืชที่แข็ง + สัตว์ (ไข่ต้ม) + ขนม - ใช้แรง

(ต่อ)

+ อีโต้

- อีโต้

take + ส่วนของสัตว์หรือพืชที่แข็ง - พืช (ใส่ข้าวยา, ใส่ขมเงิน, ใส่อาหารคล้ายขมเงิน)

manɛ - ส่วนของสัตว์หรือพืชที่แข็ง + พืช (ใส่ข้าวยา, ใส่ขมเงิน, ใส่อาหารคล้ายขมเงิน)

(ต่อ)

+ ใช้แรง + ขึ้นเล็กน้อย - เป็นฝอยหรือเกือบละเอียด + อีโต้

- ใช้แรง - ขึ้นเล็กน้อย + เป็นฝอยหรือเกือบละเอียด - อีโต้

ʔɨyɨh - ส่วนของสัตว์หรือพืชที่แข็ง + สัตว์ (เนื้อ) + พืชอื่น ๆ - ใช้แรง - อีโต้

take + ส่วนของสัตว์หรือพืชที่แข็ง - สัตว์ (เนื้อ) - พืชอื่น ๆ + ใช้แรง + อีโต้

take + ส่วนของสัตว์หรือพืชที่แข็ง - สัตว์(เนื้อ) - พืชอื่น ๆ

cice - ส่วนของสัตว์หรือพืชที่แข็ง + สัตว์(เนื้อ) - พืชอื่น ๆ

(ต่อ)

- ละเอียดยหรือเกือบละเอียดย + ขึ้นเล็กกลง + มีด

+ ละเอียดยหรือเกือบละเอียดย - ขึ้นเล็กกลง - มีด

cice + สัตว์(เนื้อ) - สัตว์(ไข่นม) - ตามยาว + ใช้แรง - เป็นสองซีก

bɬɬɔh - สัตว์(เนื้อ) + สัตว์(ไข่นม) + ตามยาว - ใช้แรง + เป็นสองซีก

(ต่อ)

+ ละเอียดยหรือเกือบละเอียดย + อีโต้ - มีด

- ละเอียดยหรือเกือบละเอียดย - อีโต้ + มีด

cice + ใช้แรง + ละเอียดยหรือเกือบละเอียดย - ขึ้นเล็กกลง + อีโต้ - มีด

ɬɬɪh - ใช้แรง - ละเอียดยหรือเกือบละเอียดย + ขึ้นเล็กกลง - อีโต้ + มีด

cice + สัตว์ + ใช้แรง + อีโต้ - มีด

maɲɛ - สัตว์ - ใช้แรง - อีโต้ + มีด

cice - ปลาหรือผลของพืชที่รูปร่างยาว + ใช้แรง - ทำให้สั้นลง

kɬɬaɲ + ปลาหรือผลของพืชที่รูปร่างยาว - ใช้แรง + ทำให้สั้นลง

(ต่อ)

+ ละเอียดยหรือเกือบละเอียดย + อีโต้ - มีด

- ละเอียดยหรือเกือบละเอียดย - อีโต้ + มีด

cice + สัตว์ + ใช้แรง - ภูซ้ารอย - เป็นเส้น + อีโต้ - กระทบายเงิน
 payo? - สัตว์ - ใช้แรง + ภูซ้ารอย + เป็นเส้น - อีโต้ + กระทบายเงิน

cice + สัตว์ - ครูด + อีโต้ - กระทบาย
 kuko - สัตว์ + ครูด - อีโต้ + กระทบาย

payo? - สัตว์ - ทำให้สั้นลง + เป็นเส้น + เป็นฝอยเกือบละเอียด
 ktya? + สัตว์ + ทำให้สั้นลง - เป็นเส้น - เป็นฝอยเกือบละเอียด
 (ต่อ)

+ กระทบายเงิน - มีด
 - กระทบายเงิน + มีด

payo? + เป็นเส้น + เป็นฝอยเกือบละเอียด - เป็นเส้นเป็นชิ้น
 juya - เป็นเส้น - เป็นฝอยเกือบละเอียด + เป็นเส้นเป็นชิ้น
 (ต่อ)

+ กระทบายเงิน - มีด
 - กระทบายเงิน + มีด

payo? + ภูซ้ารอย + กระทบายเงิน - มีด
 maɲe - ภูซ้ารอย - กระทบายเงิน + มีด

payo? - สัตว์ + ภูซ้ารอย + เป็นเส้น + เป็นฝอยเกือบละเอียด
 ɣiyih + สัตว์ - ภูซ้ารอย - เป็นเส้น - เป็นฝอยเกือบละเอียด
 (ต่อ)

- ขึ้นเส้นกลาง + กระทบายเงิน - มีด
 + ขึ้นเส้นกลาง - กระทบายเงิน + มีด

payo? - สัตว์ + เป็นเส้น + เป็นฝอยเกือบละเอียด - เป็นสองซีก
 bflch + สัตว์ - เป็นเส้น - เป็นฝอยเกือบละเอียด + เป็นสองซีก
 (ต่อ)

+ กระจ่ายเงิน - มีด

- กระจ่ายเงิน + มีด

payo? - สัตว์ + พืช(มะละกอ, มันสำปะหลัง, ยอดมะพร้าว เป็นต้น) + เป็นเส้น
 take + สัตว์ - พืช(มะละกอ, มันสำปะหลัง, ยอดมะพร้าว เป็นต้น) - เป็นเส้น
 (ต่อ)

+ เป็นฝอยเกือบละเอียด - ขึ้นเส็กกลาง + กระจ่ายเงิน - อีโต้ - มีด

- เป็นฝอยเกือบละเอียด + ขึ้นเส็กกลาง - กระจ่ายเงิน + อีโต้ + มีด

payo? + เป็นเส้น + กระจ่ายเงิน - กระจ่าย

kuko - เป็นเส้น - กระจ่ายเงิน + กระจ่าย

kuko + พืช(มะพร้าว) - สัตว์ + เป็นฝอยเกือบละเอียด - ขึ้นเส็กกลาง

take - พืช(มะพร้าว) + สัตว์ - เป็นฝอยเกือบละเอียด + ขึ้นเส็กกลาง
 (ต่อ)

+ กระจ่าย - อีโต้ - มีด

- กระจ่าย + อีโต้ + มีด

kuko - สัตว์ + เป็นฝอยเกือบละเอียด - เป็นสองซีก + กระจ่าย - มีด

bflch + สัตว์ - เป็นฝอยเกือบละเอียด + เป็นสองซีก - กระจ่าย + มีด

kuko - สัตว์ + เป็นฝอยเกือบละเอียด - ขึ้นเส็กกลาง + กระจ่าย - มีด

?iyih + สัตว์ - เป็นฝอยเกือบละเอียด + ขึ้นเส็กกลาง - กระจ่าย + มีด

kuko + นิช(มะพร้าว) - นิช(ที่ใส่ข้าวต้ม, ใส่ขนมจีน, ใส่อาหารคล้ายขนมจีน)
 maje - นิช(มะพร้าว) + นิช(ที่ใส่ข้าวต้ม, ใส่ขนมจีน, ใส่อาหารคล้ายขนมจีน)
 + กระทบ - มีด
 - กระทบ + มีด

kuko - สัตว์ + เป็นฝอยเกือบละเอียด - เป็นเส้นเป็นชั้น
 juya + สัตว์ - เป็นฝอยเกือบละเอียด + เป็นเส้นเป็นชั้น
 (ต่อ)
 + กระทบ - มีด
 - กระทบ + มีด

kuko - สัตว์ + เป็นฝอยเกือบละเอียด - ทำให้สั้นลง + กระทบ - มีด
 kɬya? + สัตว์ - เป็นฝอยเกือบละเอียด + ทำให้สั้นลง - กระทบ + มีด

kuko - สัตว์ + กระทบ - อิโต้
 cice + สัตว์ - กระทบ + อิโต้

3.3.2 คำกริยาที่เกิดจากการเตรียมสภาพอาหาร เป็นการเตรียมหลาย ๆ ลักษณะก่อนนำไปประกอบอาหาร บางคำศัพท์มีการใช้เครื่องมือประกอบด้วย เช่น กรอง ต้องใช้กระชอน เป็นต้น คำกริยาประเภทนี้มีประมาณ 21 คำ ดังนี้

1. pecĕŋ? ทำให้ให้น้ำหรือสิ่งที่อยู่ด้านในของวัตถุออกมา โดยใช้แรงนี้
 ความหมายคล้าย "บีบ" ตัวอย่างเช่น
 pecĕŋ? ʔase lima nipih
 <บีบ+นิชมีรสเปรี้ยว+ส้ม+บาง> 'บีบมะนาว'
2. yamah ทำให้วัตถุขี้หรืออ่อนตัว โดยใช้แรงมือกำแล้วคลายสลับกันและทำซ้ำ ๆ
 คล้ายคำว่า "ขยำ" ตัวอย่างเช่น
 yamah pise <ขยำ+กล้วย> 'ขยำกล้วย' (ทำขนม)
 yamah ʔo <ขยำ+มะพร้าว> ใช้ในความหมายว่า "คั้นกะทิ"

3. pɨɰɰh ทำให้น้ำและเนื้อของวัตถุแยกออกจากกัน โดยใช้แรงมือกำแล้วคลาย
ความหมายคล้าย "บีบ, คั้น"
ตัวอย่างเช่น
cɨɰɰ pucɔʔ paku lɨpəh pɨɰɰ ʔaʔe
<ต้ม, ลวก+ขูด+ผัดกูด+หลังจากนั้น+บีบ+น้ำ> 'ต้มขูดผัดกูดแล้วบีบน้ำออก'
pɨɰɰ sate <บีบ+กะทิ> ใช้ในความหมาย "คั้นกะทิ" แต่ส่วนใหญ่
ใช้ว่า yamaɰ ɳɔ <ขยำ+มะพร้าว> 'คั้นกะทิ'
"คั้นกะทิ" ภาษาไทยถิ่นใต้ใช้ว่า "บีบกะทิ"
4. katɔʔ 'ทูป ติ'
ตัวอย่างเช่น
katɔʔ sɨɰa dɨŋa halu lɨson <ทูป+ตะไคร้+กับ, ด้วย+ด้าม+ครก>
'ทูปตะไคร้ด้วยสาก'
katɔʔ tɨɰɰ <ทูป, ติ+ไซ> 'ตอกไซ'
'ร่อน' ตัวอย่างเช่น
ʔayɔʔ ɰan^oŋ dɨŋa ʔayɔʔ.ke
<ร่อน+แบ่งหมี่+กับ, ด้วย+ภาชนะร่อน>
6. tɔpɛh 'กรอง' ตัวอย่างเช่น
tɔpɛh sate dɨŋa nɨpɛh <กรอง+กะทิ+กับ, ด้วย+กระชอน>
7. tɨnɛh 'ทับ' ตัวอย่างเช่น
tɨnɛh tɨponɳ buwi kɨɰɰŋ <ทับ+แบ่ง+ให้+แห้ง>
8. kame 'นวดแบ่งและน้ำเข้าด้วยกัน' ตัวอย่างเช่น
ɰan^oŋ bubɔh ʔaʔe kame kame <แบ่งหมี่+ใส่+น้ำ+นวด+นวด>
9. ʔulɨ 'นวดแบ่งให้ใหม่' ตัวอย่างเช่น
ʔulɨ ɰan^oŋ nɔʔ buwaʔ ɰɔtɨ <นวด+แบ่งหมี่+ต้องการ+ทำ+ไรติ>
คำว่า "นวดแบ่ง" ใช้ว่า ʔulɨ หรือ kame ก็ได้
10. ɰete 'ป็นหรือคลิง' ตัวอย่างเช่น
ɰete tɨponɳ pulɔʔ buwi kɨmah
<ป็น, คลิง+แบ่ง+ข้าวเหนียว+ให้+แน่น>
11. ɰaʔɔ 'คลุกเคล้า' ตัวอย่างเช่น ɰaʔɔ nasiʔ <คลุก+ข้าว>
12. cɔmɔ 'ทา' ตัวอย่างเช่น ʔike cɔmɔ ɰaye kuɳɨʔ
<ปลา+ทา+เกลือ+ขมิ้น>

13. tiye 'ต้นแบ่งออกทางรู' ลักษณะที่ออกมาจะเป็นเส้น ตัวอย่างเช่น
tipon cacō buboh dale saye lipah tiye
<แบ่ง+คล้ายขนมปลากริม+ใส่+ใน+ภาชนะมีรู+หลังจากนั้น+ต้นให้ออกทางรู>
14. kuca 1. 'คน' (อาหาร, เครื่องดื่ม) หรือ 'ติ' (ไข่) ตัวอย่างเช่น
kuca kopi <คน+กาแฟ> 'คนหรือชงกาแฟ' หรือ kuca tɪlɔ
<ติ+ไข่> หรือ kuca sate <คน+กะทิ>
คำว่า "คน" ภาษาไทยถิ่นใต้ใช้ว่า "กวน" เช่น กวนแกง เป็นต้น
2. 'ทำให้กระจาย' ตัวอย่างเช่น
kuca miŋ ɕɔyɛŋ <ทำให้กระจาย+เส้นหมี่+ผัด>
ทำให้เส้นหมี่ที่ผัดกระจายออก
kuca kuca haye <ทำให้กระจาย+ทำให้กระจาย+ถ่าน>
'เชี่ยถ่านให้กระจาย' เพื่อให้ไฟอ่อน
3. กวนขนม ตัวอย่างเช่น
kuca diyiye dale kuwoli <กวน+ทุเรียน+ใน+กะทะ>
tipon jiyɛ lipah kuca kuca
<แบ่ง+ประกอบอาหารด้วยไฟ+หลังจากนั้น+กวน+กวน>
15. ʔayɔŋ 'มูน' คือ คลุกเคล้ากะทิหรือน้ำตาลปึกกับข้าวสวยหรือข้าวเหนียว
ตัวอย่างเช่น puloʔ buboh sate lipah ʔayɔŋ
<ข้าวเหนียว+ใส่+กะทิ+หลังจากนั้น+มูน>
16. kɔyɔʔ 'ปอก' ตัวอย่างเช่น kɔyɔʔ kuleʔ piɕ <ปอก+เปลือก+กล้วย>
17. kɪla 'บั้ง' ตัวอย่างเช่น
kɪla buwɔh kɪlubi lipah jiyɔʔ
<บั้ง+ผล+หลุม+หลังจากนั้น+ตอง>
kɪla ʔike <บั้ง+ปลา> หรือ kɪla sutoŋ <บั้ง+ปลาหมึก>
18. siye 'ทำปลา' ทั้งควักไส้ชอดเกล็ด ตัวอย่างเช่น
siye ʔike lipah cɔmɔ ɕayɛ kuniʔ
<ทำปลา+ปลา+หลังจากนั้น+ทา+เกลือ+ขมิ้น>
19. piʔisi 'แกะเนื้อ' ตัวอย่างเช่น piʔisi diyiye <แกะเนื้อ+ทุเรียน>
20. luyɔʔ 'รูด ลูบ' ตัวอย่างเช่น luyɔʔ daʔoŋ muŋa
<รูด ลูบ+ใบ+มะรุม> 'รูดใบมะรุม'
21. cɪloʔ 'จุ่ม ชุบ' ตัวอย่างเช่น ʔike cɪloʔ tipon <ปลา+ชุบ+แบ่ง>

3.3.3 คำกริยาอื่น ๆ

1. basoh 'ล้าง' ตัวอย่างเช่น basoh piŋ⁵⁵e <ล้าง+จาน>
2. siye 'ล้างน้ำสุดท้าย' ตัวอย่างเช่น
 basoh piŋ⁵⁵e jaŋe tɰlupɔ siye
 <ล้าง+จาน+อย่า+ลืม+ล้างน้ำสุดท้าย>
 การล้างสิ่งของ ภาชนะ เสื้อผ้า พืช สัตว์ จะล้างก็น้ำก็ได้จนกว่าจะ
 สะอาด แล้วรดน้ำสุดท้ายให้ทั่วสิ่งที่ล้าง อาจใช้มือรองสิ่งของนั้น เพื่อ
 ให้น้ำไหลผ่านร่องนิ้ว หรือใส่ตะแกรงรดน้ำให้ทั่ว น้ำจะไหลออกตาม
 รูตะแกรง ทุกสิ่งทุกอย่างที่ล้างต้องมีกรรมวิธีนี้ ซึ่งเป็นไปตามที่ศาสนา
 กำหนดไว้
3. sɰjaʔ 'สะอาด(น้ำ, น้ำมัน)' ตัวอย่างเช่น
 sɰjaʔ ʔaʔe <สะอาด+น้ำ> หรือ sɰjaʔ miŋɔʔ <สะอาด+น้ำมัน>

3.4 สิ่งที่นำมาเป็นอาหาร

สิ่งที่ชาวไทยมุสลิมนำมาเป็นอาหารมีดังนี้

3.4.1 tum^oh.he หมายถึง สิ่งทิ้งอก ใช้ในความหมายว่า "พืช"

3.4.2 n:ate 'สัตว์'

3.4.3 ʔaʔe 'น้ำ' และอื่น ๆ

ความเชื่อและข้อห้ามทางศาสนาที่เกี่ยวข้องกับการกิน การเลือกกินอาหารของชาวไทยมุสลิมนิยมกินตามสิ่งที่สิ่งแวดล้อมมีให้ เช่น นิยมกินอาหารทะเล เป็นต้น อาหารบางชนิดมีในสิ่งแวดล้อม แต่ชาวไทยมุสลิมไม่กินเพราะขัดกับข้อกำหนดของศาสนา หรือขัดกับความเชื่อบางประการ ซึ่งปรากฏเป็นคำศัพท์ดังนี้

hara ภาษาอาหรับใช้ว่า haram หมายถึง ข้อห้าม ถ้ากระทำจะได้บาป ถ้าไม่กระทำจะได้บุญ ศาสนาอิสลามมีข้อห้ามเรื่องการกินสัตว์บางประเภท ได้แก่

1. สัตว์ที่ตายเอง เนื่องจากไม่แน่ใจว่าเป็นโรคตายหรือไม่ จึงห้ามกิน ยกเว้น ปลา ปู กุ้ง หอย
2. dayoh 'เลือด' อาจมีเชื้อโรค จึงห้ามกิน
3. babi 'หมู'^{*} เป็นสัตว์ที่สกปรกอาจเป็นโรค จึงห้ามกิน
4. สัตว์ที่ฆ่าเพื่อบูชารูปเคารพ
5. สัตว์ที่เชือดโดยไม่เอ่ยนามพระเจ้า^{**}

^{*} สมัยก่อนคนกินหมูแล้วล้มตายมากมาย เพราะหมูเป็นโรค ศาสนาจึงกำหนดว่าห้ามกินหมู

^{**} การเชือดสัตว์ต้องกล่าว "บิสมิลลาฮฺอิรูเราะหฺมานิรูเราะฮิม" มีความหมายว่า "ด้วยพระนามของอัลลอฮฺ (ซุบหฺ) ผู้ทรงกรุณาปราณี ผู้ทรงเมตตาเสมอ" (เสาวนีย์ จิตต์หมวด 2524:174)

6. ห้ามกินสัตว์มีเขี้ยวเล็บ เช่น นกบางชนิดที่ใช้อุ้งเล็บล่าเหยื่อ ห้ามกินสัตว์เลื้อยคลาน
ห้ามกินสัตว์มีพิษ

การห้ามกินสัตว์นี้ หากเกิดความคับขันไม่มีอาหารจะกิน ซึ่งจะเป็นอันตรายแก่ชีวิต สัตว์ที่ต้องห้ามนี้กินได้ นอกจากห้ามกินสัตว์บางประเภทแล้ว ยังห้ามเรื่องเครื่องดื่มด้วย (ดูเพิ่มเติม 3.5.6 minume 'เครื่องดื่ม') นอกจากนี้ยังห้ามกระทำการที่ขัดต่อข้อกำหนดของศาสนา เช่น ยาเสพติดให้โทษ การพนัน เป็นต้น

maklyoh ภาษาอาหรับใช้ว่า makroh หมายถึง สิ่งที่ทำได้หรือกินได้โดยไม่บาป แต่ถ้าไม่ทำหรือไม่กินจะได้บุญตามหลักศาสนา เช่น น้ำบูดู กะปิ หรือสิ่งอื่นที่ทำแล้วเหม็นหรือสกปรก

hala ภาษาอาหรับใช้ว่า halal หมายถึง อนุญาต* เช่น บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปต้องมีเครื่องหมาย hala มุสลิมจึงจะกินได้

สำหรับความเชื่อที่ต้องเลือกกินอาหาร ซึ่งไม่เกี่ยวกับศาสนา ปรากฏเป็นคำศัพท์ดังนี้

pate** 'ไม่ให้กิน' ตัวอย่างเช่น

* การอนุญาตในทางศาสนาอิสลาม หมายถึง ไม่ห้ามทั้งสิ่งที่เกี่ยวข้องกับอาหารและสิ่งอื่น ๆ ที่ไม่ผิดต่อข้อกำหนดของศาสนา และคำนี้ใช้ในการให้ภัยด้วย เช่น ให้ภัยผู้ที่เอาของของเราไป หรือภัยผู้หนึ่งผู้ใดในสิ่งที่ตนได้กระทำล่วงเกินไว้

** pate หมายถึง ข้อห้าม ซึ่งอาจไม่เกี่ยวข้องกับศาสนา เช่น ความเชื่อเรื่องห้ามกินอาหารบางอย่าง เพราะกลัวอาการของโรคจะกำเริบ นอกจากนี้ยังหมายถึงข้อห้ามประเพณีในสิ่งที่ผิดระเบียบข้อกำหนดของสังคมที่นับถือศาสนาอิสลาม

bɔmɔ suyoh diyo pate yibon <หมอ+ห้าม+เขา+ไม้ให้กิน+หน่อไม้>

biso 'แผลงโรค' ตัวอย่างเช่น

make biso <กิน+แผลงโรค> 'กินอาหารแผลงโรค'

ชาวไทยมุสลิมบางคนยังคงเชื่อว่าถ้าเป็นแผล ห้ามกินไข่และข้าวเหนียวเพราะ
แผลจะเป็นหนอง คนที่ชอบปวดเมื่อยไม่ควรกินหน่อไม้ เพราะจะยิ่งปวดเมื่อย

3.4.1 tum^hoh.he 'พืช' ลักษณะการกินพืชของชาวไทยมุสลิม แบ่งเป็น
4 ประเภท ได้แก่

3.4.1.1 sayo 'ผัก'

3.4.1.2 kakah 'เครื่องปรุง' เป็นพืชที่ให้สี กลิ่น รส

3.4.1.3 buwɔh buwɔh kayu <ผล+ผล+ไม้> 'ผลไม้'

3.4.1.4 ข้าว แป้ง และอื่น ๆ ที่ให้พลังงาน

การกินพืชชนิดต่างๆ พิจารณาองค์ประกอบหลัก ดังนี้

1. ชื่อพืช

2. ส่วนของพืชที่กิน มี 14 ส่วน ได้แก่

(1) tum^hoʔ 'ยอด' (ลำต้นส่วนบน)

(2) pucoʔ 'ยอด' (ใบอ่อน)

(3) daʔonʔ 'ใบ'

(4) buŋɔ 'ดอก'

(5) jatonʔ 'ปลี' (กล้วย)

(6) maye 'จั่น' ซึ่งเป็นลักษณะของมะพร้าว ตาล สาคุ

(7) buwɔh 'ผล ผัก'

(8) bute 'เมล็ด'

(9) pɔhonʔ 'ต้น'

(10) bate หมายถึง ลำต้นของมะพร้าว ตาล สาคุ กล้วย อ้อย ซึ่งภาษา
ไทยถิ่นใต้เรียก "ลำ" หรือหมายถึง ก้านผักกาด ก้านผักคะน้า ดังนั้นจึงไม่มีคำศัพท์ใน
ภาษาไทยมาตรฐานที่มีความหมายตรงกัน

(11) yiyah 'หยวก' คือ แกนกลางของลำต้นกล้วย

(12) ʔɪsɪ 'หัว'

(13) ʔɪboŋ 'หน่อ' (ไม้ไผ่) (ไม่มีคำในภาษามลายูถิ่นที่ตรงกับคำว่า "หน่อ"

ในภาษาไทยมาตรฐาน)

(14) ʔaka 'ราก'

3. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร เช่น เด็ด หั่น เป็นต้น

4. ต้องให้ไฟทำให้สุกหรือไม่

5. นำพืชไปประกอบอาหารประเภทใด หรือชื่ออาหารอะไร

องค์ประกอบหลักทั้ง 5 ประการนี้แสดงด้วยแผนภูมิที่ 7.5

ต่อไปเป็นรายชื่อพืชชนิดต่าง ๆ ในแต่ละประเภท ซึ่งเป็นพืชที่ชาวไทยมุสลิม
รู้จักดี

3.4.1.1 sayo 'ผัก' ใช้ทำ laʔoʔ 'ก๋วยเตี๋ยว'

เพื่อกินประกอบอาหารประเภทข้าวหรืออาหารที่กินแทนข้าวบางชนิด บางครั้งเรียกพืชประเภทนี้ว่า ʔule 'ผัก' ซึ่งเป็นคำใช้เรียกผักจิ้มในทวีปเอเชีย จิ้มในน้ำบูดู หรือผักใส่ sayo pɪdɪh 'แกงเลียง' sayo puteh 'อาหารคล้ายแกงเลียง' หรือเป็นผัก nasiʔ kɪyabu ʔite 'ข้าวย่ำลีด้า' nasiʔ kɪyabu tumih 'ข้าวย่ำลิซาว' หรือเป็นผัก laʔ.sɔ 'ขนมจีน' laʔ.se 'อาหารคล้ายขนมจีน' ในอดีต ʔule เป็นผักที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น ปลูกในบริเวณบ้านหรือขึ้นเองในป่าตามที่ลุ่มชื้นแฉะ เป็นผักที่หาซื้อง่ายราคาถูก พืชประเภทผักได้แก่

nidiŋ

'ลำเหียง' (ภาษาไทยถิ่นใต้) (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า

Stenochlaena palustris (Burm.f.) Bedd.)

(ดูภาคผนวก ค ภาพที่ 41)

paku

'ผักกูด' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Athyrium esculentum*)

(ดูภาคผนวก ค ภาพที่ 42)

cɪpɪyɔ

'ผักหวานป่า' ภาษาไทยถิ่นใต้อาจเรียก "ผักป่า" (ดูภาคผนวก ค ภาพที่ 43)

ʔem ɔŋ

'ท้าวยายม่อม' มีท้าวยายม่อมดอกสีแดง และดอกสีขาว (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Clerodendrum laevifolium* และ *Clerodendrum indicum*) ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "ไม้ท้าวยายม่อม" (ดูภาคผนวก ค ภาพที่ 44)

matɔ ʔayɛ <ตา+ไก่อ>	'ตาเบ็ดตาไก่อ' (ภาษาไทยถิ่นใต้)
pɔhɔ ʔayɛ <ขาส่วนที่เหนือเข้า+ไก่อ>	'ขาไก่อ' (ภาษาไทยถิ่นใต้) (ดูภาคผนวก ค ภาพที่ 45)
sam ^๓ ɔʔ	'สมัก' (ภาษาไทยถิ่นใต้)
kadɔʔ	'ชะพลู' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Piper sarmentosum</i>)
cɪkɔʔ manih <กำ(มือ)+หวาน >	'ผักหวาน'
gəgɔ	'ใบบัวบก' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Gentella asiatica</i> (Linn.) Urban.)
sɪlaseh	'แมงลัก' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Ocimum americana</i> Linn.)
mame	'ผักเลียง' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Gynandropsis gynanda</i> (Linn.) Briq.)
kɪleŋɛ	'ชุมเห็ด' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Cassia tora</i> Linn.)
keleŋ ^๕	'ซีเหล็ก' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Siamese Cassia</i>)
sɪtɛ	'สะเดา'
kubih	'กะหล่ำปลี'
buŋɔ kubih <ดอก+กะหล่ำปลี>	'ดอกกะหล่ำ'
bayɛ	'ประเภทผักไหม'
kɪson	'จันทน์หอม' ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "กะเสม" (ดูภาคผนวก ค ภาพที่ 46)
teyɛ	'มะม่วงหิมพานต์' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Anacardium occidentale</i> Linn.) ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "ยาร่วง" หรือ "มะม่วงหัวค็ือก"
beko	'เพกา' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Oroxylum indicum</i> Vent.)
pɪtə pɑdɪ <สะตอ+ข้าวเปลือก>	'สะตอข้าว' (ภาษาไทยถิ่นใต้)
pɪtə bɪlulɛ <สะตอ+ผืนหนัง>	'สะตอดาน' (ภาษาไทยถิ่นใต้ "ดาน" มาจากคำว่า "ไม้กระดาน") เป็นสะตอฝักใหญ่กว่า สะตอข้าว สะตอทั้งสองชนิดใช้แทนกันได้

pɪta bɪlale <สะตอ+ตึกแตน>	'กระถิน' ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "สะตอเบา"
jiyɪŋ	'พะเนียง' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า Archidendron jiringa) ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "ลูกเนียง" (ดูภาคผนวก ค ภาพที่ 47)
kɪdah	'เนียงนก' (ภาษาไทยถิ่นใต้)
muna	'มะรุม'
pɪyɪɔ paheʔ <มะระ+ขม>	'มะระขี้เทย' ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "มะระคางคก"
pɪyɪɔ cɪnɔ <มะระ+จีน>	'มะระจีน'
teɪɕʔ	'บวบ'
tɪyɔŋ ɣapɔh <มะเขือ+กรอบ>	'มะเขือเปราะหรือมะเขือขี้'
tɪyɔŋ cʰewɛŋ <มะเขือ+ชื่อมะเขือ>	'มะเขือพวงหรือมะแว้ง'
tɪyɔŋ mase <มะเขือ+เปรี้ยว>	'มะเขือเทศ'
tɪyɔŋ paŋʰe <มะเขือ+ยาว>	'มะเขือยาว'
kace miŋɔ <ถั่ว+ชื่อถั่ว>	'กระเจียวมอญ'
kace bɔtɔ <ถั่ว+ยักซ์>	'ถั่วพู'
kace paŋʰe <ถั่ว+ยาว>	'ถั่วฝักยาว'
kace da <ถั่ว+ชื่อถั่ว>	'ถั่วแขก'
kace sɪpa <ถั่ว+ชื่อถั่ว>	'ถั่วลิสงเตา'
kace camʰɔh <ถั่ว+เพาะ>	'ถั่วงอก'
labu	'ฝักทอง' บางถิ่นเรียก labu puŋʰi
labu ʔaʔe <ฝัก+น้ำ>	'ฝักเขียว' บางถิ่นเรียก labu kuŋʰo
timuŋ bate <แตง+ลำต้นของพืชบางชนิด>	'แตงกวาหรือแตงร้าน'
timuŋ cɪnɔ <แตง+จีน>	'แตงโม' ใช้ผลอ่อนเป็นผักจิ้ม
tɪjɔʔ ʔaʔɔŋ <ฝักอ่อนของข้าวโพด+ข้าวโพด>	'ฝักข้าวโพดอ่อน'
ʔamʰah	'ตำลึง'
kakoŋ	'ผักบุ้ง'
gate	'กาหลา' (ภาษาไทยถิ่นใต้) (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า Nicotiana glauca Horan.) (ดูภาคผนวก ค ภาพที่ 48)
yɪboŋ	'หน่อไม้'

lukuwah kitiŋ <ข้า+ชื่อข้า>	'ข่าลิง' (ชื่อวิทยาศาสตร์ <i>Alpinia conchigera</i> Griff.)
ɣɔtɛ	'หวาย'
ɣum ^๒ ๐? ɲɔ <ยอด+มะพร้าว>	'ยอดมะพร้าว'
ɣum ^๒ ๐? palah <ยอด+กะพ้อ>	'ยอดกะพ้อ'
ɣum ^๒ ๐? saɣu <ยอด+สาธุ>	'ยอดสาธุ'
lɔbɔ?	'ประเภทผักกาดและคะน้า'
lɔbɔ? kitiŋ <ประเภทผักกาดและคะน้า+(ลักษณะ)หยิก>	'ผักกาดหอม'
kula?	'เห็ด'
piɛ ɣalɔ <กล้วย+ชื่อกล้วย>	'กล้วยตานี'
piɛ ɣute <กล้วย+ป้า>	'กล้วยป้า'
nakɔ	'ขนุน' ใช้ผลอ่อนเป็นกับข้าว
paʔoh yeʔ.ŋɛ <มะม่วง+เบา>	'มะม่วงเบา' (ภาษาไทยถิ่นใต้)
mace	'มะมุด' (ภาษาไทยถิ่นใต้) (ดูภาคผนวก ค ภาพที่ 64)
kuwiniŋ	'คินิน' (ภาษาไทยถิ่นใต้) ผลคล้าย mace 'มะมุด' มาก
kɪladi lamɔ? <เผือก, บอน+ชื่อเผือก, บอน>	'คูน' ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "ออดิบ" (ดูภาคผนวก ค ภาพที่ 5๘)
ɣubi tɛlɔ <(พืช)มัน+ชื่อมัน>	'มันเทศ' ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "มันหลา"
ɣubi kayu <(พืช)มัน+ไม้>	'มันสำปะหลัง' ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "มันไม้"
ɣubi kɪliŋ <(พืช)มัน+ชาวกลิ้ง>	'มันขี้หนู' (ภาษาไทยถิ่นใต้) (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Coleus parvifolius</i>) (ดูภาคผนวก ค ภาพที่ 51)
ɣubi kɪtɛ <(พืช)มัน+ปู้>	'มันฝรั่ง'
ɣubi badɔ? <(พืช)มัน+ชื่อมัน>	'มันหัวใหญ่ เปลือกสีคล้ำ มีเนื้อสีขาว สีม่วง สีม่วงปนขาว' (ดูภาคผนวก ค ภาพที่ 52)
ladɔ bisa <พริก+ใหญ่>	'พริกหยวก'
daʔoŋ bawe <ใบ+ประเภทหอมกระเทียม>	'ต้นหอม'

3.4.1.2 kakah 'เครื่องปรุง' เครื่องปรุงจากพืชให้ทั้งสี กลิ่น รส มีทั้งเครื่องปรุงพืชสด เครื่องปรุงพืชไม่สด และเครื่องปรุงพืชแปรรูป ซึ่งเป็นส่วนผสมของ nasi? 'ข้าวสุก' อาหารที่กินแทนข้าว la?o? 'กับข้าว' เป็นส่วนผสมของอาหารประเภท baye make ma?eŋ <สิ่งของ+กิน+เล่น> 'ประเภทของกินเล่น' baye manih <สิ่งของ+หวาน> 'ประเภทของหวาน' รายชื่อพืชที่เป็นเครื่องปรุงมีดังต่อไปนี้

3.4.1.2.1 kakah 'เครื่องปรุง'พืชสด คือ พืชที่ยังไม่ตากแห้ง และไม่เป็นพืชที่ดองหรือแปรรูป โดยนำมาเป็นส่วนผสมของอาหารต่าง ๆ พืชประเภทนี้ได้แก่

bawe meyoh <ประเภทหอมกระเทียม+แดง>	'หัวหอม'
da?oŋ bawe <ใบ+ประเภทหอมกระเทียม>	'ต้นหอม'
bawe puteh <ประเภทหอมกระเทียม+ขาว>	'กระเทียม'
bawe bɪsa <ประเภทหอมกระเทียม+ใหญ่>	'หัวหอมใหญ่'
kunɪ?	'ขมิ้นชัน'
haliyo	'ขิง'
sɪya	'ตะไคร้'
da?oŋ tum ^h a <ใบ+ผักชี>	'ผักชี'
da?oŋ lima pugə? <ใบ+พืชประเภทล้ม+ชื่อชนิดของล้ม>	'ใบมะกรูด'
da?oŋ kɪmudu <ใบ+(พืช)ขย>	'ใบขย'
da?oŋ site <ใบ+ชื่อพืช>	'ใบนางดำ' (ภาษาไทยถิ่นใต้) (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Gynochthodes sublanceolata</i> Miq.) คนแก่อาจเรียก "ใบน้สมอ" (ดูภาคผนวก ค ภาพที่ 55)
da?oŋ pane wəŋɪŋ <ใบ+(พืช)เตย+หอม>	'ใบเตยหอม'
da?oŋ cɪkə? manih <ใบ+กำ(มือ)+หวาน>	'ใบผักหวาน'
ladə cɪŋe? <พริก+ชื่อพริก>	'พริกชี้หนู'
ladə bɪsa <พริก+ใหญ่>	'พริกหยวกหรือพริกชี้ฟ้า'
ladə bɪna mudə <พริก+ชื่อพริก+อ่อน>	'พริกไทยอ่อน'

- ʔase² lima nipih <พืชรสเปรี้ยว+พืชประเภทส้ม+บาง> 'มะนาว'
- ʔase kiya <พืชรสเปรี้ยว+น้ำในเปลือกส้ม> 'ผลคล้ายมะกรูด' ภายในคล้ายส้มซ่า มีกลิ่นหอมมากนิยมใช้แทนมะนาว บางคนอาจเรียก ʔase kiya? lete <พืชรสเปรี้ยว+คล้ายตัดหรือหั่น+แนวขวาง> ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "ส้มก๊ะ"
- ʔase jawo <พืชรสเปรี้ยว+ชาว> 'มะขามเปียก'
- ๗๐ 'มะพร้าว' มะพร้าวขูดแล้วคั่วเป็นส่วนผสมของอาหารบางประเภท
- ๗๑

3.4.1.2.2 kakah 'เครื่องปรุง' พืชไม่สด คือพืชที่ทำให้แห้ง ซึ่งเรียกกันว่า ʔipoh 'เครื่องเทศ' หรือพืชที่ดอง พืชประเภทนี้ได้แก่

- ladɔ bina <พริก+ชื่อพริก> 'พริกไทยหรือพริกไทยขาว'
- ladɔ suloh <พริก+ชื่อพริก> 'พริกไทยดำ' เป็นพริกไทยที่ไม่เอาเปลือกออก พริกไทยดำและพริกไทยขาวใช้แทนกันได้
- ladɔ kɔyin <พริก+แห้ง> 'พริกแห้ง' เป็นพริกแห้งเม็ดใหญ่ ไม่นิยมกินพริกชี้หูแห้ง

* ʔase ตรงกับความหมายว่า "ส้ม" ในภาษาไทยถิ่นใต้ หมายถึง สิ่งที่เปรี้ยว ใช้คำนี้กับพืชบางชนิด ตัวอย่างคำในภาษาไทยถิ่นใต้ เช่น ส้มขาม ส้มนาว คือ มะขาม มะนาว ลูกเชือส้ม คือ ผลมะเขือเทศ ซึ่งมีรสเปรี้ยว ชอบกินส้ม ๆ คือ ชอบกินรสเปรี้ยว สำหรับรสเปรี้ยว ภาษามลายูถิ่นใต้ใช้ว่า mase

buwah tum ^{ba} <ผล+ผักชี>	'ลูกผักชี'
halibco	'ลูกชืด' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Trigonella foenum-graecum</i> L.)
cabe	'ดีปลิ' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Piper retrofractum</i> Vahl.)
biji sawi <เมล็ดเล็ก ๆ+ชื่อเมล็ดเล็ก ๆ>	'เมล็ดพรมผักกาดดำ หรือเมล็ดพรมผักกาดสีน้ำตาล' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Brassica Juncea</i> (L.) Czern. et Coss.) เป็นเมล็ดเล็ก ๆ สีดำ หรือสีน้ำตาลเกือบดำ
padah manih <ชื่อเครื่องเทศ+หวาน>	'เทียนข้าวเปลือก' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.)
yite puteh <ชื่อเครื่องเทศ+ขาว>	'ยี่หระหรือเทียนขาว' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Cuminum cyminum</i> L.)
buwah p ^{ha} lc <ผล+(พืช)จันทน์>	'ลูกจันทน์' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Myristica fragrans</i> Houtt.)
bung p ^{ha} lc <ดอก+(พืช)จันทน์>	'ดอกจันทน์' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Myristica fragrans</i> Houtt.)
bung c ^h keh <ดอก+กานพลู>	'กานพลู' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Eugenia caryophyllus</i> (Sprengel) Bullock et Harrison)
bung lawe <ดอก+จันทน์แปดกลีบ>	'โป๊ยกั๊กหรือจันทน์แปดกลีบ' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Illicium verum</i> Hook.f.)
p ^{ha} lagcheni	1. 'กระวานหรือลูกเอน' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Elettaria cardamomum</i> (Linn.) Maton)



2. 'กระวานไทย' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า

Amomum krervanh Pierre)



ทั้งสองชนิดใช้แทนกันได้

kayu manih <ไม้+หวาน>

'อบเชย' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า Cinnamomum burmanii Blume) กิน kule? 'เปลือก' ของลำต้น ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "ไม้หวาน"

kuni? dibu <ขม+ผง>

'ขมผง' ส่วนใหญ่ใช้ขมผงมากกว่า

?ase g:lugo <พืชรสเปรี้ยว+ชื่อพืช>

'ส้มแขก' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า Garcinia atroviridis Griff.) ผลส้มแขกหั่นเป็นชิ้นแล้วตากให้แห้งเก็บไว้ได้นาน (ดูภาคผนวก ค ภาพที่ 57)

bawe j:yo? <ประเภทหัวหอมกระเทียม+ดอง>

'กระเทียมดอง'

ฯลฯ

3.4.1.2.3 kakah 'เครื่องปรุง' พืชแปรรูป คือเครื่องปรุง

จากพืชที่แปรรูปไปจนไม่เห็นลักษณะรูปร่างเดิม เครื่องปรุงประเภทนี้ ได้แก่

nise 'น้ำตาลปึก' แปรรูปจาก tuwv? 'น้ำตาลสด' ที่ได้จากจั่นมะพร้าว หรือจั่นตาล

saka 'น้ำตาลทราย' แปรรูปจาก ?a?e t:bu 'น้ำอ้อย' ซึ่งชาวบ้านทั่วไปอาจไม่รู้ว่าทำมาจากอะไร

mi?v? 'น้ำมัน' นิยมใช้ mi?v? v? 'น้ำมันมะพร้าว' ซึ่งได้จากการเคี้ยวกะทิ จนเป็นน้ำมัน เรียก tanv? mi?v? <เคี้ยวทำน้ำมัน+น้ำมัน> 'เคี้ยวน้ำมัน' สำหรับภาคที่เกิดจากการเคี้ยวน้ำมันเรียก t^ha?i? mi?v? <ซี, อูจจาละ+น้ำมัน> ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "ซีมัน" ภาษาไทยมาตรฐานเรียก "ซีโด้"

kica? ?ite <น้ำปลา+ดำ>

'ซีอ้วนสีดำ' ส่วนผสมทำให้อาหารมีสีคล้ำ ทำจากถั่วเหลือง ซึ่งชาวบ้านทั่วไปอาจไม่รู้ว่าทำมาจากอะไร

๗๑๗๑ t:ɣoŋ mase	<น้ำ+มะเขือ+เปรี้ยว>	'ซอสมะเขือเทศ' ปรุงรสเปรี้ยวเล็กน้อย และทำให้อาหารมีสีแดง ทำจาก t:ɣoŋ mase 'มะเขือเทศ'
cuko	'น้ำส้มสายชู'	ปรุงรสเปรี้ยว เกิดจากการหมักพืช เช่น ข้าวเหนียว เป็นต้น
yaŋɿ	'แป้งข้าวหมาก'	ทำจากข้าวเจ้าผสมเครื่องเทศ
sate	'กะทิ'	คั้นจากเนื้อมะพร้าว

ฯลฯ

สำหรับเครื่องปรุงของ sayo pidah 'แกงเลียง' หรือ sayo puteh 'อาหารคล้ายแกงเลียง' นิยมเรียก ๗umu 'เครื่องปรุง' ได้แก่ หัวหอม พริกไทย และ กะปิตำรวมกัน

การทำอาหารของชาวไทยมุสลิม ไม่มีส่วนผสมของเครื่องปรุงที่ตายตัว ขึ้นอยู่กับบุคคล ส่วนผสมบางอย่างอาจจะใส่ปริมาณมากกว่าอีกบุคคลหนึ่ง หรือชอบรสชาติใดก็เพิ่มรสชาตินั้นให้มาก อาหารบางอย่างมีเครื่องเทศหลายชนิด บางคนอาจใส่เพียงไม่กี่ชนิด เพราะไม่ชอบกลิ่นแรงของเครื่องเทศ แต่โดยทั่วไปอาหารอย่างเดียวกันจะมีลักษณะ สี กลิ่น และรสชาติไม่ต่างกันมาก พอมองออกว่าเป็นอาหารชนิดใด ปริมาณเครื่องปรุงมักกะปริมาณตามความชำนาญของผู้ปรุง ผู้ปรุงอาจต้องชิมเนื้อเติมรสตามความต้องการ

3.4.1.3 buwch buwch kayu <ผล+ผล+ไม้> 'ผลไม้' (ดูรายละเอียดเพิ่มเติม 3.5.5 buwch buwch kayu 'ผลไม้')

3.4.1.4 ข้าว แบ่งและอื่น ๆ โดยมากเป็นพืชที่ให้พลังงาน พืชบางชนิดกินเป็นอาหารหลัก พืชบางชนิดกินเป็นอาหาร baye make maʔeŋ <ชื่อของ+กิน+เล่น> 'ประเภทของกินเล่น' และ baye manih <สิ่งของ+หวาน> 'ประเภทของหวาน' พืชประเภทนี้ได้แก่

ข้าว ภาษามลายูถิ่นไม่มีคำรวมที่ตรงกับคำว่า "ข้าว" แต่มีคำว่า padi 'ข้าวเปลือก' biyah 'ข้าวสาร' และ nasi? 'ข้าวสุก' แผนภูมิต่อไปนี้จะเปรียบเทียบให้เห็นระหว่างภาษาไทยและภาษามลายูถิ่นดังนี้

แผนภูมิที่ 7 ข้าว

	ไทย	มลายูถิ่น
ข้าว	ข้าวเปลือก	padi
	ข้าวสาร	biyah
	ข้าวสุก	nasi?

padi หมายถึง ข้าวที่มีเปลือกหุ้ม ตรงกับภาษาไทยว่า "ข้าวเปลือก" คำศัพท์ที่เกี่ยวกับ padi มีหลายคำได้แก่

padi biyahnah <ข้าวเปลือก+ลักษณะข้าวเปลือก> 'ข้าวเปลือกที่มีเนื้อเต็มเม็ด'

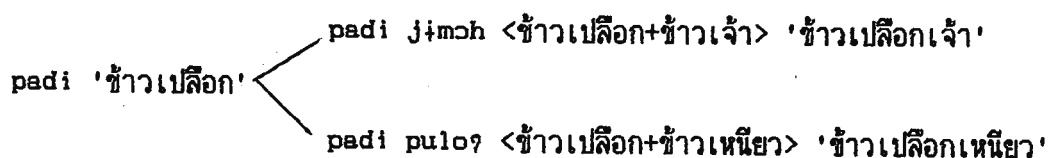
padi ruse <ข้าวเปลือก+เก่า> 'ข้าวเปลือกที่เก็บไว้นาน'

padi jimch <ข้าวเปลือก+ข้าวเจ้า> 'ข้าวเปลือกเจ้า'

padi pulo? <ข้าวเปลือก+ข้าวเหนียว> 'ข้าวเปลือกเหนียว'

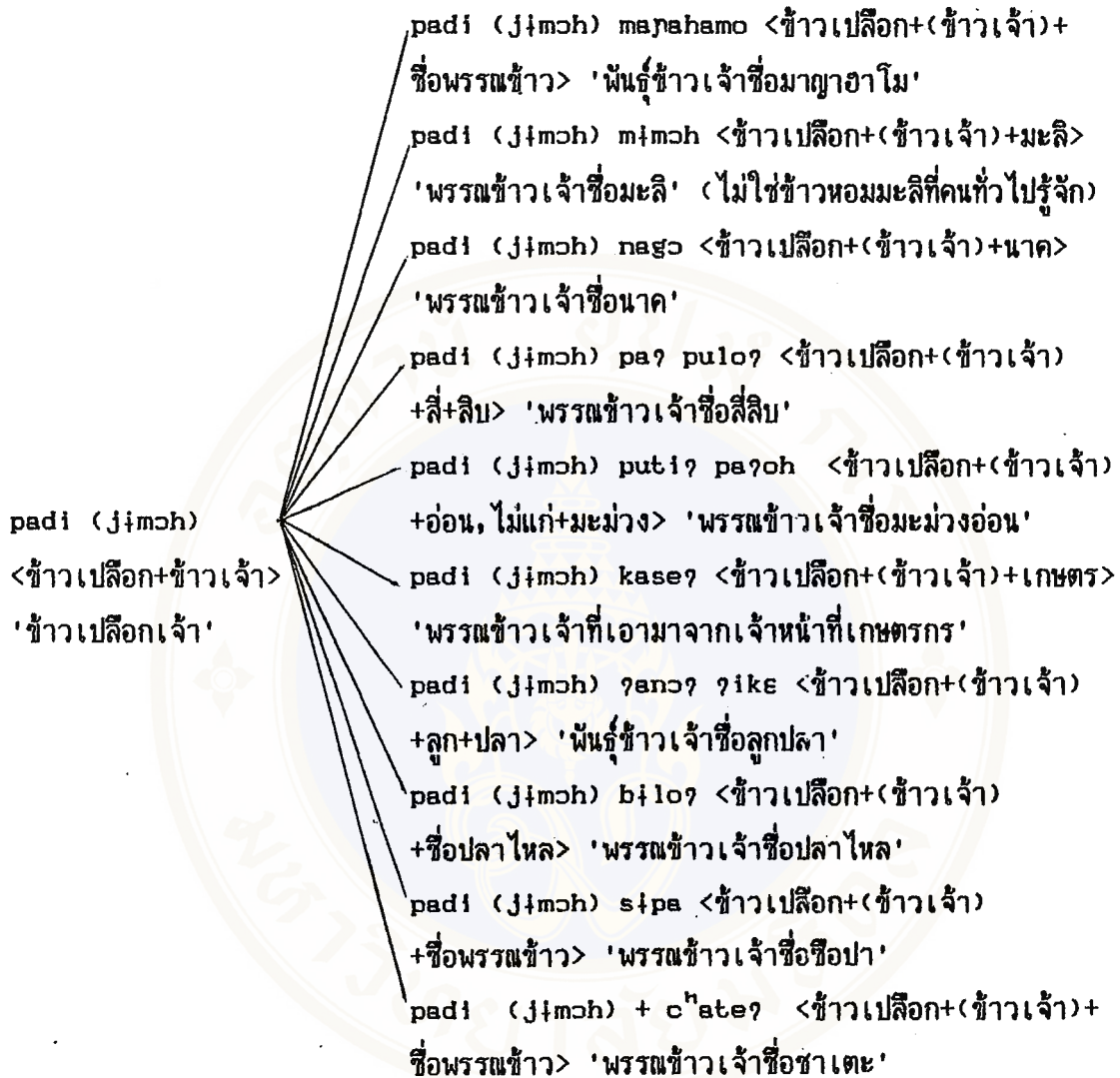
สองคำหลังเป็นประเภทของข้าว แสดงด้วยแผนภูมิต่อไปนี้

แผนภูมิที่ 7.1 padi 'ข้าวเปลือก'



ทั้งสองประเภทนี้ยังแยกเป็นพรรณข้าว โดยมากเป็นชื่อพรรณข้าวพื้นเมือง ซึ่งพอจะยกตัวอย่าง โดยแสดงด้วยแผนภูมิดังนี้

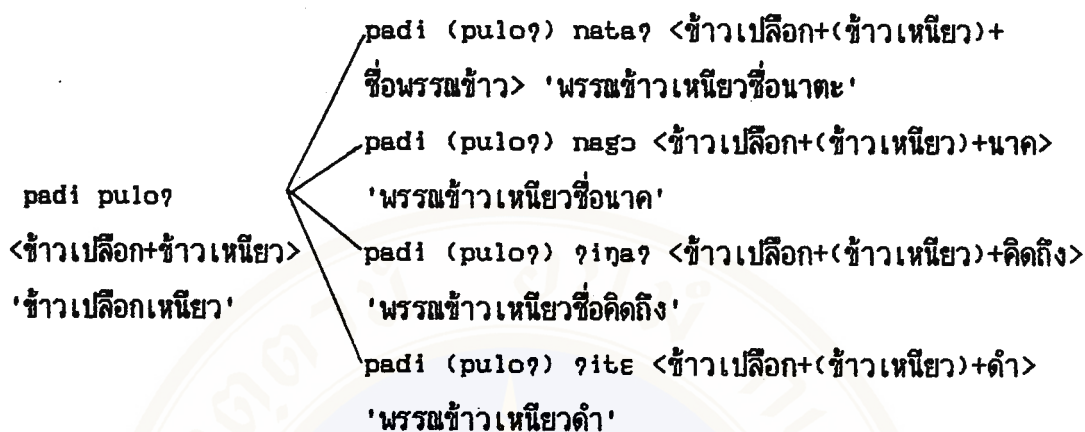
แผนภูมิที่ 7.2 พรรณข้าวเจ้า



(คำที่อยู่ในวงเล็บเป็นคำที่มีกละไว้ในขณะพูด)

นอกจากพรรณข้าวเจ้าที่กล่าวมาแล้ว ยังมีพรรณข้าวเหนียว แสดงด้วยแผนภูมิต่อไป

แผนภูมิที่ 7.3 พรรณข้าวเหนียว



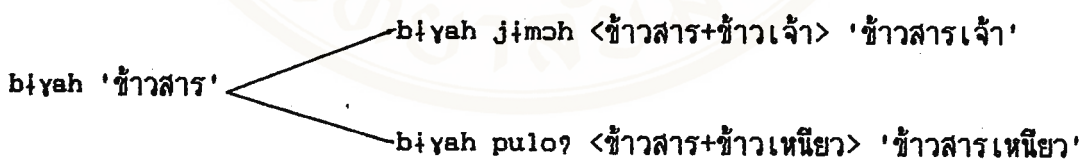
(คำที่อยู่ในวงเล็บเป็นคำที่มีกละไว้ขณะพูด)

นอกจากคำศัพท์เกี่ยวกับข้าวเปลือกแล้ว ยังมีคำศัพท์เกี่ยวกับข้าวสารดังนี้

bɨyah หมายถึง ข้าวที่สีเปลือกออกแล้ว ตรงกับภาษาไทยว่า "ข้าวสาร"

มีทั้ง bɨyah ʔimɔh <ข้าวสาร+ข้าวเจ้า> 'ข้าวสารเจ้า' และ bɨyah puloŋ <ข้าวสาร+ข้าวเหนียว> 'ข้าวสารเหนียว' แสดงด้วยแผนภูมิดังต่อไปนี้

แผนภูมิที่ 7.4 bɨyah 'ข้าวสาร'



สำหรับข้าวสารเจ้ามีคำศัพท์ที่กล่าวถึงประเภทของข้าวสารเจ้า 2 คำ ได้แก่

bɨyah kapoŋ <ข้าวสาร+หมู่บ้าน, ตำบล> 'ข้าวสารพื้นเมือง'

bɨyah bakoŋ <ข้าวสาร+บางกอก, กรุงเทพ> 'ไม่ใช่ข้าวสารพื้นเมือง'

ข้าวสารที่หุงแล้วจะเรียก nasɨŋ หมายถึง ข้าวสุก มีคำขยายซึ่งบอกลักษณะของข้าวที่หุงด้วย ได้แก่

nasɨŋ bɨɾa <ข้าวสุก+ครึ่ง ๆ กลาง ๆ> 'ข้าวสุก ๆ ดิบ ๆ'

- nası? kitu? <ข้าวสุก+ชื่อที่เป็นลักษณะเฉพาะ> 'ข้าวหุงไม่สุก, ข้าวดิบ'
 nası? dıŋıŋ <ข้าวสุก+ชื่อที่เป็นลักษณะเฉพาะ> 'ข้าวค้างคืน' ซึ่งอุ่นกินตอนเช้าได้
 kɿɰɔ? nası? <ส่วนที่เกรียมติดกันหม้อ+ข้าวสุก> 'ข้าวตัง' ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก
 "กระดังข้าว"

ยังมีคำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับเรื่องข้าวอีก ได้แก่

- pen 'ข้าวเม่า' เป็นข้าวที่เปลือกยังเขียว นำมาทำเป็นอาหารกิน
 ระหว่างมือ นิยมทำจากข้าวเหนียว
 bıɰıteħ 'ข้าวตอก' นิยมทำจากข้าวเหนียว โดยเอาข้าวเปลือกเหนียว
 ที่เปลือกสุกเหลืองแล้วเอามาคั่วจนเปลือกแตก มักใช้ในพิธีสühนัด
 หรือรวมอยู่ในของหมั้นที่ฝ่ายเจ้าบ่าวมอบให้ฝ่ายเจ้าสาว
 ʔatɔħ 'ข้าวเปลือกที่หลงปนอยู่ในข้าวสาร'
 dıdɔ? 'รำข้าว'
 sɿke 'แกลบ'
 kɿnukuh 'ปลายข้าว'
 ʔaʔe dıdeħ <น้ำ+ชื่อที่เป็นลักษณะเฉพาะ> 'น้ำข้าว' เป็นน้ำข้าวที่หุงแล้ว
 ยังไม่แห้ง

คำว่า "น้ำข้าวข้าว" เรียก ʔaʔe basoh bıɰıħ <น้ำ+ล้าง+ข้าวสาร>

หากนำข้าวสารมาไม่ก็จะได้แบ่ง มีคำศัพท์ดังนี้

- tɿpon bıɰıħ (jɿmɔħ) <แบ่ง+ข้าวสาร+(ข้าวเจ้า)> 'แบ่งข้าวเจ้า'
 tɿpon (bıɰıħ) pulɔ? <แบ่ง+(ข้าวสาร)+ข้าวเหนียว> 'แบ่งข้าวเหนียว'
 (คำในวงเล็บมักจะละไว้ในขณะที่พูด)

นอกจากนี้บางประเภทแล้ว ยังมีแบ่งและพืชอีกหลายชนิดที่ให้พลังงาน ได้แก่

pati ʔubi <แป้ง+(พืช)มัน>	'แป้งมัน' ทำจากมันสำปะหลัง บางคนอาจเรียก [pa:ti: ka:ŋ'ɿ:] แต่โดยทั่วไป [ka:ŋ'ɿ:] หมายถึง แป้งมันละลายน้ำแล้วตั้งไฟให้สุก ๆ ดิบ ๆ เพื่อใช้เช็ดเสื้อผ้าที่ต้องการลงแป้ง
pati sagu <แป้ง+สาคุ>	'แป้งสาคุ' ทำจากต้นสาคุ มี 2 ชนิด ชนิดที่ 1 ยอดสีแดง (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า Metroxylon sagus Rottb.) ชนิดที่ 2 ยอดไม่แดง (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า Metroxylon rumphii Mart.)
pati kace <แป้ง+ถั่ว>	'เต้าหู้' ทำจากถั่วเหลือง
gan ^๓ on	'แป้งหมี่หรือแป้งสาลี' ซึ่งชาวบ้านทั่วไปไม่รู้ว่าจะทำมาจากข้าวสาลี
laʔ.sə cinə <ขนมจีน+จีน>	'วุ้นเส้น' ทำจากแป้งถั่วเขียว ชาวบ้านทั่วไปอาจไม่รู้ว่าจะทำมาจากอะไร
bɿlɿdɔ dɿbu <วุ้น+ผง>	'วุ้นผง' ชาวบ้านทั่วไปอาจไม่รู้ว่าจะทำมาจากสาหร่ายทะเล
ʔisi kɿladi <ส่วนหัวของพืช+เผือก, บอน>	'หัวเผือก' นิยมเรียกสั้น ๆ ว่า kɿladi
jagon	'ข้าวโหด'
ʔubi tɛlɔ <(พืช)มัน+ชื่อมัน>	'มันเทศ' ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "มันหลา"
ʔubi kayu <(พืช)มัน+ไม้>	'มันสำปะหลัง' ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "มันไม้"
ʔubi kɿlɿŋ <(พืช)มัน+ชาวลิงค์>	'มันขี้หนู' (ภาษาไทยถิ่นใต้)
ʔubi badɔʔ <(พืช)มัน+ชื่อมัน>	'มันหัวใหญ่' เปลือกคล้ำ เนื้อสีขาว สีม่วง และสีม่วงปนขาว
ʔubi ʔiteʔ <(พืช)มัน+เปิด>	'มันเปิด' (ภาษาไทยถิ่นใต้)
sagu	'สาคุวิลาด' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า Maranta arundinacea) ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "สาคุ" (ดูภาคผนวก ค ภาพที่ 54)
kace tanɔh <ถั่ว+ดิน>	'ถั่วลิสง'
kace ʔija <ถั่ว+เขียว>	'ถั่วเขียว'
kace ʔite <ถั่ว+ดำ>	'ถั่วดำ'

kace po <ถั่ว+ชื่อถั่ว>	'ถั่วโทร' (ภาษาไทยถิ่นใต้) (ชื่อวิทยาศาสตร์ ว่า <i>Voandzeia subterranea</i> (L.) Thovars)
kace	'ถั่ว, ถั่วสีขาว ลักษณะคล้ายถั่วเหลือง'
gadolŋ	'กลอย'
bɿyanɛ	'ลูกกอก' (ภาษาไทยถิ่นใต้)
tɿmunŋ bɿteɣ <แตง+มะละกอ>	'แตงไทย'
	ฯลฯ

การแบ่งพืชเป็น 4 ประเภทนี้ พิจารณาลักษณะใหญ่ ๆ ที่ชาวไทยมุสลิมกินเป็นอาหาร อย่างไรก็ตามมีพืชหลายชนิดที่มีลักษณะคาบเกี่ยว เช่น ยอดผักหวาน เป็น sayo 'ผัก' หรือ ʔule 'ผัก' ทำ laʔoʔ 'กับข้าว' ส่วนใบแก่เป็น kakah 'เครื่องปรุง' ของอาหารบางชนิดที่ต้องการสีเขียว หัวมันเทศใช้ทำ laʔoʔ 'กับข้าว' ซึ่งเป็นลักษณะของ sayo 'ผัก' หรือ ʔule 'ผัก' แต่ต้มกินเป็นอาหารประเภท baye make maʔeŋ <สิ่งของ+กิน+เล่น> 'ประเภทของกินเล่น' ยอดมะพร้าวทำ laʔoʔ 'กับข้าว' นำมะพร้าวเป็น minume 'เครื่องดื่ม' เนื้อมะพร้าวคั้นกะทิเป็น kakah 'เครื่องปรุง' ของอาหารหลายประเภท มะม่วงที่ยังไม่สุกกินเป็น buwɔh buwɔh kayu <ผล+ผล+ไม้> 'ผลไม้' และขำมะม่วงเป็น laʔoʔ 'กับข้าว' เมื่อผลสุกกินเป็นผลไม้หรือกินกับข้าวเหนียวมูนกะทิเป็น baye manih <สิ่งของ+หวาน> 'ประเภทของหวาน' น้ำอ้อยเป็น minume 'เครื่องดื่ม' หรือแปรรูปเป็น saka 'น้ำตาลทราย' ซึ่งเป็น kakah เครื่องปรุงของอาหารหลายประเภท หรือดุดกินน้ำเล่น ๆ เป็นต้น

ตัวอย่างวิธีกินพืชชนิดต่าง ๆ ของชาวไทยมุสลิมว่านิยมเอาไปทำอาหารชนิดใด โดยพิจารณาจากองค์ประกอบ 5 ประการที่กล่าวมาแล้วข้างต้น แสดงด้วยแผนภูมิที่ 7.5

เครื่องหมายที่ใช้ในแผนภูมินี้ ได้แก่

/	หมายถึง ส่วนของพืชที่ใช้กิน	+	หมายถึง ไข่
-	หมายถึง ไม่ใช่	±	หมายถึง อาจใช่หรืออาจไม่ใช่
	ช่องว่าง หมายถึง ส่วนของพืชที่ไม่กิน		

แผนภูมิที่ 7.5 แสดงวิธีการเขียนขีดต่าง ๆ

1. ชื่อพืช	2. ส่วนของพืช											3. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	4. สก	5. ชื่ออาหาร
	(พจนานุกรมพืช, ๒๐๑๑, ๕๐ หน้า)	(พจนานุกรมพืช, ๒๐๑๑, ๕๐ หน้า)	(พจนานุกรมพืช, ๒๐๑๑, ๕๐ หน้า)	(พจนานุกรมพืช, ๒๐๑๑, ๕๐ หน้า)	(พจนานุกรมพืช, ๒๐๑๑, ๕๐ หน้า)	(พจนานุกรมพืช, ๒๐๑๑, ๕๐ หน้า)	(พจนานุกรมพืช, ๒๐๑๑, ๕๐ หน้า)	(พจนานุกรมพืช, ๒๐๑๑, ๕๐ หน้า)	(พจนานุกรมพืช, ๒๐๑๑, ๕๐ หน้า)	(พจนานุกรมพืช, ๒๐๑๑, ๕๐ หน้า)	(พจนานุกรมพืช, ๒๐๑๑, ๕๐ หน้า)			
midin 'ลำไ้' (ภาษาไทยถิ่นใต้) (ดูภาคผนวก ค ภาที่ 41)												kute 'เด็ด'	+	puco? midin c'ilo 'ยอดลำไ้ลวก' เพื่อจ้มน้ำบูดู sayo p'idadah 'แกงเลียง' sayo p'uteh 'อาหารคล้ายแกงเลียง'
paku 'ผักกูด' (ดูภาคผนวก ค ภาที่ 42)												kute 'เด็ด' g'iyih 'หั่น'	+	puco? paku c'ilo 'ยอดผักกูดลวก' เพื่อจ้มน้ำบูดู k'iyebu puco? paku 'ยำยอดผักกูด'
c'piye 'ผักหวานป่า' (ดูภาคผนวก ค ภาที่ 43)												kute 'เด็ด'	+	puco? c'piye c'ilo 'ยอดผักหวานป่าลวก' เพื่อจ้มน้ำบูดู sayo p'idadah 'แกงเลียง' sayo p'uteh 'อาหารคล้ายแกงเลียง'
sem'wah 'ทำยาม่อม' (ดูภาคผนวก ค ภาที่ 44)												kute 'เด็ด'	+	puco? sem'wah c'ilo 'ยอดทำยาม่อมลวก'
mat'o 'yaye <ตา+ไ้> 'ตาเบ็ดตาไ้' (ภาษาไทยถิ่นใต้)												kute 'เด็ด' g'iyih 'หั่น'	+	k'iyebu puco? sem'wah 'ยำยอดทำยาม่อม'
												kute 'เด็ด'	+	puco? mat'o 'yaye c'ilo 'ยอดตาเบ็ดตาไ้ลวก' เพื่อจ้มน้ำบูดู sayo p'idadah 'แกงเลียง' sayo p'uteh 'อาหารคล้ายแกงเลียง'

แผนภูมิที่ 7.5 แสดงวิธีการเขียนชื่อชนิดต่าง ๆ (ต่อ)

1. ชื่อพืช	2. ส่วนของพืช											3. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	4. สุก	5. ชื่ออาหาร		
	ราก (ส่วนบน)	ยอด (ใบอ่อน)	ใบ	ดอกลอด	ใบดก (กล้วย)	มะพร้าว	ผล	เปลือก	พุ่ม	ลำต้น (ของพืชบางชนิด)	ใบช่ (กล้วย)				ช่	ยอด (ใบไม้)
<p>puoh ʔaye <บางส่วนที่เหนือเขา+ไก> 'เขาไก่' (ภาษาไทยถิ่นใต้) (ดูภาคผนวก ก หน้าที่ 45)</p>	ʔum ^o ʔod (ลำต้นบน)	pucoʔ ʔod (ใบอ่อน)	daʔon ʔu	buŋw ʔod	ʔabon ʔu (กล้วย)	maŋe ʔu	buwch ʔu	bute ʔu	puhon ʔu	ʔete ʔu (ของพืชบางชนิด)	ʔiyeŋ ʔu (กล้วย)	ʔiŋ ʔu	ʔibon ʔu (ใบไม้)	ʔake ʔu		pucoʔ puoh ʔaye ʔilo 'ยอดเขาไก่ควัก' เพื่อจิ้มน้ำบูดู sayo ʔidəh 'แกงเลียง' sayo ʔuteh 'อาหารคล้ายแกงเลียง'
<p>sem^o ʔu 'ส้ม' (ภาษาไทยถิ่นใต้)</p>	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	pucoʔ sem ^o ʔu ʔilo 'ยอดส้มควัก' เพื่อจิ้มน้ำบูดู nasiʔ k-ʔabu ʔite 'ข้าวยี่สิบตำ' nasiʔ k-ʔabu tumih 'ข้าวยี่สิบขาว' leʔ.se 'ขนมจีน' leʔ.se 'อาหารคล้ายขนมจีน'
<p>kedoʔ 'ขี้หมู'</p>	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	ʔula ʔanoʔ k-ʔe 'แกงหอยขม' sayo ʔidəh 'แกงเลียง' sayo ʔuteh 'อาหารคล้ายแกงเลียง'
<p>ʔikoʔ manih <กำ(มือ)+หวาน> 'ผักหวาน'</p>	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	ʔam ^o ʔu 'ตำ' (คั้นน้ำ) kute ʔidəh 'น้ำบูดู' maŋe ʔu 'ขนมจีน' leʔ.se 'อาหารคล้ายขนมจีน'
<p>ʔeʔo s-ʔeseh 'แมงลัก'</p>	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	ʔam ^o ʔu 'ตำ' (คั้นน้ำ) kute ʔidəh 'น้ำบูดู' maŋe ʔu 'ขนมจีน' leʔ.se 'อาหารคล้ายขนมจีน'

แบบบัญชี 7.5 แสดงวิธีทับศัพท์แตกต่างกัน (ต่อ)

1. ชื่อพืช	2. ส่วนของพืช											3. วิธีทับศัพท์ ชื่อส่วนอาหาร	4. สุก	5. ชื่ออาหาร
	ราก (ราก)	ลำต้น (ลำต้น)	ใบ (ใบ)	ดอก (ดอก)	ผล (ผล)	เมล็ด (เมล็ด)	เปลือก (เปลือก)	เนื้อ (เนื้อ)	ก้าน (ก้าน)	ขน (ขน)	อื่นๆ (อื่นๆ)			
mame 'ผักเสี้ยน'	ราก (ราก)	ลำต้น (ลำต้น)	ใบ (ใบ)	ดอก (ดอก)	ผล (ผล)	เมล็ด (เมล็ด)	เปลือก (เปลือก)	เนื้อ (เนื้อ)	ก้าน (ก้าน)	ขน (ขน)	อื่นๆ (อื่นๆ)	kute 'เด็ด'	-	jɿyɔʔ mame 'ผักเสี้ยนแดง'
kɿleɿ 'ขุมเห็ด'	ราก (ราก)	ลำต้น (ลำต้น)	ใบ (ใบ)	ดอก (ดอก)	ผล (ผล)	เมล็ด (เมล็ด)	เปลือก (เปลือก)	เนื้อ (เนื้อ)	ก้าน (ก้าน)	ขน (ขน)	อื่นๆ (อื่นๆ)	kute 'เด็ด'	+	pucoʔ kɿleɿ bunɔʔ sɿteɿ cɿɿɔ 'ยอดและดอกขุมเห็ดลวก' เพื่อจิ้มน้ำพริก
keɿɿ 'ขี้เหล็ก'	ราก (ราก)	ลำต้น (ลำต้น)	ใบ (ใบ)	ดอก (ดอก)	ผล (ผล)	เมล็ด (เมล็ด)	เปลือก (เปลือก)	เนื้อ (เนื้อ)	ก้าน (ก้าน)	ขน (ขน)	อื่นๆ (อื่นๆ)	-	+	sula pucoʔ keɿɿ 'แกงยอดขี้เหล็ก' (อาจมีดอกติดยอดมาด้วย)
sɿte 'สะเดา'	ราก (ราก)	ลำต้น (ลำต้น)	ใบ (ใบ)	ดอก (ดอก)	ผล (ผล)	เมล็ด (เมล็ด)	เปลือก (เปลือก)	เนื้อ (เนื้อ)	ก้าน (ก้าน)	ขน (ขน)	อื่นๆ (อื่นๆ)	kute 'เด็ด'	+	pucoʔ sɿte layo ʔapɿ ko cɿɿɔ 'ยอดสะเดาลวกไฟหรือลวก' เพื่อจิ้มน้ำพริก
kubɿh 'กะหล่ำปลี'	ราก (ราก)	ลำต้น (ลำต้น)	ใบ (ใบ)	ดอก (ดอก)	ผล (ผล)	เมล็ด (เมล็ด)	เปลือก (เปลือก)	เนื้อ (เนื้อ)	ก้าน (ก้าน)	ขน (ขน)	อื่นๆ (อื่นๆ)	ʔɿyɿh 'หั่น'	-	ด้กจิม budu 'น้ำพริก' เป็นผัก masɿʔ sɿyɿh 'ข้าวผัด'
bunɔʔ kubɿh <ดอก+กะหล่ำปลี> 'ดอกกะหล่ำ'	ราก (ราก)	ลำต้น (ลำต้น)	ใบ (ใบ)	ดอก (ดอก)	ผล (ผล)	เมล็ด (เมล็ด)	เปลือก (เปลือก)	เนื้อ (เนื้อ)	ก้าน (ก้าน)	ขน (ขน)	อื่นๆ (อื่นๆ)	ʔɿyɿh 'หั่น'	+	kɿyɿseɿ? 'ผัดผักใส่กุ้งเส้น' kubɿh sɿyɿh 'ผัดกะหล่ำปลี' (อาจผัดเป็นผักอื่น)
	ราก (ราก)	ลำต้น (ลำต้น)	ใบ (ใบ)	ดอก (ดอก)	ผล (ผล)	เมล็ด (เมล็ด)	เปลือก (เปลือก)	เนื้อ (เนื้อ)	ก้าน (ก้าน)	ขน (ขน)	อื่นๆ (อื่นๆ)	ʔɿyɿh 'หั่น'	+	bunɔʔ kubɿh sɿyɿh 'ผัดดอกกะหล่ำ' (อาจผัดเป็นผักอื่น) bunɿh 'อาหารคล้ายแกง' kɿyɿseɿ? 'ผัดผักใส่กุ้งเส้น'

1. ชื่อพืช	2. ส่วนของพืช												3. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	4. ลูก	5. ชื่ออาหาร
	(ราก)	(ลำต้น)	(ใบ)	(ดอก)	(ผล)	(เมล็ด)	(เปลือก)	(เนื้อใน)	(ก้าน)	(ก้านใบ)	(ก้านดอก)	(ก้านผล)			
beye 'ประเภผักใหม่'	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	ผักสดจิ้ม budu 'น้ำจืด' หรือ oilo 'สวก' เพื่อจิ้มกับน้ำจืด	+	
	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	sayo pidae 'แกงเลียง'	+	
k-aso 'ใบจันทน์หอม' ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "กะเสม" (ดูภาคผนวก ค ภาพที่ 46)	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	sayo puteh 'อาหารคล้ายแกงเลียง'	+	
	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	gula pidae 'แกงส้ม'	+	
beye 'มะม่วงหิมพานต์'	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	+	
	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	๑๐๑๑, ๑๐๑๑	+	

แผนภูมิที่ 7.5 แสดงวิธีทับศัพท์คำต่าง ๆ (ต่อ)

1. ชื่อศัพท์	2. ส่วนของศัพท์											3. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	4. สุก	5. ชื่ออาหาร
	7um'๐๑ (ส่วต้น)	๑๐๑๑ (ส่ว)	๑๐๑๑ (ส่ว)	๑๐๑๑ (ส่ว)	๑๐๑๑ (ส่ว)	๑๐๑๑ (ส่ว)	๑๐๑๑ (ส่ว)	๑๐๑๑ (ส่ว)	๑๐๑๑ (ส่ว)	๑๐๑๑ (ส่ว)	๑๐๑๑ (ส่ว)			
bekw 'เพกา' pita padl <สะตอ+ข้าวเปลือก> 'สะตอข้าว' (ภาษาไทยถิ่นใต้) pita bi:ule <สะตอ+ยี่ห่วย> 'สะตอดาน' (ภาษาไทยถิ่นใต้)														

1. ชื่อพืช	2. ส่วนของพืช												3. วิธีทับศัพท์ ชิ้นส่วนอาหาร	4. ลัก	5. ชื่ออาหาร
	9um ^๑ (ยอด)	puco ^๑ (ใบอ่อน)	daon (ใบ)	uoy, cunq	fabon (เปลือก)	ma ^๑ (ใบ)	buwah (ผล)	bute (เปลือก)	phod (เปลือก)	bate (เปลือกของชิ้นส่วน)	yiyah (เปลือก)	๑๒๒, ๑๒๒			
pita bllale <สะทอ+ตั้งแทน> 'กระถิน'	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	ผักจิ้ม budu 'น้ำบูดู' le๑.se 'ขนมจีน' le๑.sc 'อาหารคล้ายขนมจีน' kiyabu puco๑ pita bllale 'ข้าวทอดกระถิน' เมื่อ กินกับ budu 'น้ำบูดู' nasi๑ kiyeabu pite 'ข้าวย่ำลิซ่า' nasi๑ kiyeabu tumih 'ข้าวย่ำลิซ่าขาว'
jiyih 'มะเนียง' (ดูภาคผนวก ค ภาที่ 47)	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	ผักจิ้ม budu 'น้ำบูดู' (กินทั้ง buwah jiyih yih 'มะเนียงเผา' และไม่เผา) + buwah jiyih yibuh 'มะเนียงต้ม' (กินเล่น ๆ ระหว่างมื้อ) - nasi๑ kiyeabu pite 'ข้าวย่ำลิซ่า' nasi๑ kiyeabu tumih 'ข้าวย่ำลิซ่าขาว'

* มะเนียงเผา ใช้มะเนียงแก่ เอาเนื้อฝรั่งทรายเปลือก ราว 1 สัปดาห์

มะเนียงเผาจะกรอบ ทะขอยกินได้เรื่อย ๆ

1. ชื่อศัพท์	2. ส่วนของศัพท์												3. วิธีเทียบ ที่ส่วนอาหาร	4. ลึก	5. ชื่ออาหาร		
	พจนานุกรม (ส่วนต้น)	puco๑ 'ยอด' (ใบอ่อน)	da๑on 'ใบ'	bu๑c 'ดอก'	ja๑co๑ 'เปลือก' (กล้วย)	ma๑ra 'ส่วน'	bu๑ch 'ผล'	bute 'เมล็ด'	pho๑n 'ต้น'	bete 'ส่วน' ของพืชบางชนิด	yivah 'ชาก' (กล้วย)	๑is๑ 'หัว'				yibon 'หน่อ' (ไม้ไผ่)	๑aka 'ราก'
kɪdəh 'เสียงนก' (ภาษาไทยถิ่นใต้)																	ผักจิ้ม budu 'น้ำจืด' nas๑ kɪyabu ๑ibe 'ข้าวย่ำลิ้นดำ' nas๑ kɪyabu tumfih 'ข้าวย่ำลิ้นขาว' (กินทั้งเสียงนกที่เพาะ (เหมือนมะเขือขยง) และที่ไม่เพาะ)
muna 'มะรุ่ม'		/															la๑.so 'ขมเงิน' la๑.se 'อาหารคล้ายขมเงิน' tɪlo yɪn ^๑ e 'ไข่ทอด' (ไข่เจียว) sayo puteh 'อาหารคล้ายแกงเสียง' ma๑.be๑.be๑ 'เมายตะเป' (กินเล่น ๆ ระหว่างมือ)
pɪyɪvo pahe๑ <มะระ+ขม> 'มะระขี้เทย'						/											gula pida๑ buwch muna 'แกงส้มพริกขี้หนู' + kɪye๑ 'ตัด หั่น' buwch pɪyɪvo pahe๑ cɪlo 'มะระขี้เทยต้ม' เพื่อจิ้มน้ำจืด
pɪyɪvo cɪno <มะระ+จิ้ม> 'มะระจิ้ม'						/											กɪyabu buwch pɪyɪvo 'ขยำมะระ' - kɪyabu buwch pɪyɪvo 'ขยำมะระ'

แบบฟอร์มที่ 7.5 แสดงวิธีเขียนพยางค์ต่าง ๆ (ต่อ)

1. ชื่อพืช	2. ส่วนของพืช												3. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	4. สุก	5. ชื่ออาหาร	
	ส่วนหัว (๒๐๑)	ส่วนโคน (๒๐๒)	ส่วนกลาง (๒๐๓)	ส่วนหาง (๒๐๔)	ส่วนโคน (๒๐๕)	ส่วนกลาง (๒๐๖)	ส่วนหาง (๒๐๗)	ส่วนหัว (๒๐๘)	ส่วนโคน (๒๐๙)	ส่วนกลาง (๒๑๐)	ส่วนหาง (๒๑๑)	ส่วนหัว (๒๑๒)				
๒๕๕๕ 'บวบ'														+	buwch teiē? mudō c'liō 'ผสมวุ้นอ่อนต้ม' เพื่อจุ่มน้ำบูดู	
														+	sayō p'idaēh 'แกงเคียง' sayō putēh 'อาหารคล้ายแกงเคียง' buwch teiē? swyēn 'บวบต้ด'	
														+	puco? teiē? c'liō 'ยอดบวบลวก' เพื่อจุ่มน้ำบูดู sayō p'idaēh 'แกงเคียง' sayō putēh 'อาหารคล้ายแกงเคียง'	
ti-yon yapoh <มะเขือ+กรอบ> 'มะเขือเปราะหรือมะเขือขี้เฒ่า'														-	ด้กัจิม buudu 'น้ำบูดู'	
ti-yon c'eweh <มะเขือ+ชื่อมะเขือ> 'มะเขือพวงหรือมะแว้ง'														-	ด้กัจิม buudu 'น้ำบูดู'	
ti-yon mase <มะเขือ+เปรี้ยว> 'มะเขือเทศ'														+	su? 'ต้มกะฉิม' masi? swyēn 'ข้าวต้ด'	
ti-yon pag'e <มะเขือ+ขาว> 'มะเขือขาว'														+	gula ti-yon pag'e 'แกงมะเขือขาว'	
														+	k'i-yabu ti-yon pag'e 'ข้าวมะเขือขาว'	

แผนภูมิที่ 7.5 แสดงวิธีบันทึกเสียงที่แตกต่างกัน

1. ชื่อพืช	2. ส่วนของพืช												3. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	4. สุก	5. ชื่ออาหาร
	(ราก)	(ลำต้น)	(ใบ)	(ดอก)	(ผล)	(เมล็ด)	(เปลือก)	(เนื้อ)	(ก้าน)	(ขี้ผึ้ง)	(ยาง)	(น้ำ)			
kace mijo <ถั่ว+ชื่อถั่ว> 'กระเจี๊ยบแดง'	๑๐๐๑	๑๐๐๒	๑๐๐๓	๑๐๐๔	๑๐๐๕	๑๐๐๖	๑๐๐๗	๑๐๐๘	๑๐๐๙	๑๐๑๐	๑๐๑๑	๑๐๑๒	k+yəʔ 'ตัด หั่น'	+	buah kace mijo cilo 'ผลกระเจี๊ยบแดงต้ม' เพื่อจิ้ม budu 'น้ำบูดู' gula pldah buah kace mijo 'แกลงผสมกับกระเจี๊ยบแดง'
	๑๐๑๓	๑๐๑๔	๑๐๑๕	๑๐๑๖	๑๐๑๗	๑๐๑๘	๑๐๑๙	๑๐๒๐	๑๐๒๑	๑๐๒๒	๑๐๒๓	๑๐๒๔	ʔiyih 'หั่น'	±	ผักจิ้ม budu 'น้ำบูดู'
	๑๐๒๕	๑๐๒๖	๑๐๒๗	๑๐๒๘	๑๐๒๙	๑๐๓๐	๑๐๓๑	๑๐๓๒	๑๐๓๓	๑๐๓๔	๑๐๓๕	๑๐๓๖	+	k+yabu buah kace boco 'ยี่ถั่ว'	
	๑๐๓๗	๑๐๓๘	๑๐๓๙	๑๐๔๐	๑๐๔๑	๑๐๔๒	๑๐๔๓	๑๐๔๔	๑๐๔๕	๑๐๔๖	๑๐๔๗	๑๐๔๘	ʔiyih 'หั่น'	-	ผักจิ้ม budu 'น้ำบูดู'
	๑๐๔๙	๑๐๕๐	๑๐๕๑	๑๐๕๒	๑๐๕๓	๑๐๕๔	๑๐๕๕	๑๐๕๖	๑๐๕๗	๑๐๕๘	๑๐๕๙	๑๐๖๐	masiʔ k+yabu ʔite 'ข้าวยี่ถั่วต้ม'	-	masiʔ k+yabu tumih 'ข้าวยี่ถั่วต้ม'
	๑๐๖๑	๑๐๖๒	๑๐๖๓	๑๐๖๔	๑๐๖๕	๑๐๖๖	๑๐๖๗	๑๐๖๘	๑๐๖๙	๑๐๗๐	๑๐๗๑	๑๐๗๒	ʔiyih 'หั่น'	+	k+yeseʔ 'ผักผักใส่หั่นเส้น' sayo puteh 'อาหารคล้ายแกลงเสียง' gula dagih 'แกลงเนื้อ' tumih 'อาหารคล้ายแกลง' kace paʔe ʔəveʔ 'ถั่วฝักยาวต้ม' k+yabu kace paʔe 'ยี่ถั่วฝักยาว'
	๑๐๗๓	๑๐๗๔	๑๐๗๕	๑๐๗๖	๑๐๗๗	๑๐๗๘	๑๐๗๙	๑๐๘๐	๑๐๘๑	๑๐๘๒	๑๐๘๓	๑๐๘๔			
	๑๐๘๕	๑๐๘๖	๑๐๘๗	๑๐๘๘	๑๐๘๙	๑๐๙๐	๑๐๙๑	๑๐๙๒	๑๐๙๓	๑๐๙๔	๑๐๙๕	๑๐๙๖			
	๑๐๙๗	๑๐๙๘	๑๐๙๙	๑๑๐๐	๑๑๐๑	๑๑๐๒	๑๑๐๓	๑๑๐๔	๑๑๐๕	๑๑๐๖	๑๑๐๗	๑๑๐๘			
	๑๑๐๙	๑๑๑๐	๑๑๑๑	๑๑๑๒	๑๑๑๓	๑๑๑๔	๑๑๑๕	๑๑๑๖	๑๑๑๗	๑๑๑๘	๑๑๑๙	๑๑๒๐			
	๑๑๒๑	๑๑๒๒	๑๑๒๓	๑๑๒๔	๑๑๒๕	๑๑๒๖	๑๑๒๗	๑๑๒๘	๑๑๒๙	๑๑๓๐	๑๑๓๑	๑๑๓๒			

1. ชื่อพืช	2. ส่วนของพืช												3. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	4. สุก	5. ชื่ออาหาร
	ราก	ลำต้น	ใบ	ดอก	ผล	เปลือก	เนื้อใน	เมล็ด	ก้าน	ขน	หนาม	ยาง			
kace da <ถั่ว+ชื่อถั่ว> 'ถั่วแขก'													?yi:h 'หั่น'	+	kace da sɔvɛŋ 'ถั่วแขกผัด'
kace sɪpa <ถั่ว+ชื่อถั่ว> 'ถั่วลิสง'													?yi:h 'หั่น'	+	kace sɪpa sɔvɛŋ 'ถั่วลิสงผัด'
kace tənəh <ถั่ว+ถิ่น> 'ถั่วลิสง'													-	+	(ประเภทของกินเล่น) kace tənəh vɪbuh 'ถั่วลิสงต้ม' kace tənəh sɔvɛŋ 'ถั่วลิสงคั่ว'
													tum ^๓ oŋ 'ตำ' (คั่วก่อนตำ)	+	kuwəh ɭɔjɔŋ? 'น้ำมันของอาหารคล้ายยี่ง่า' (ประเภทของกินเล่น) kuwəh məsɪŋ sətɛ 'น้ำมันของข้าวอัดกัม' (1๕๗๐๑ 'กัมข้าว')
kace ?i:ja <ถั่ว+เขียว> 'ถั่วเขียว'													-	+	(ประเภทของหวาน) bubo kace ?i:je 'ถั่วเขียวต้มน้ำตาลใสกะทิ' kuwəh vɔtɔi pəyɛ 'น้ำมันงาโรตีสี่ไปแซะ'
													kisa 'ไม้' (คั่วก่อนไม้) tum ^๓ oŋ 'ตำ' (นึ่งก่อนตำ)	+	putu kace 'ปูดถั่วเขียว' (ประเภทของหวาน) kɔleŋ kace 'ถั่วกวน' (ประเภทของหวาน)

แผนภูมิที่ 7.5 แสดงวิธีการเขียนพยางค์ต่าง ๆ (ต่อ)

1. ชื่อพืช	2. ส่วนของพืช												3. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	4. สุก	5. ชื่ออาหาร
	ก้าน (ใบอ่อน)	ใบ	ดอก	ผล	เมล็ด	เปลือก	เนื้อใน	ราก	ลำต้น	กิ่ง	ผลัดใบ	เปลือก			
kace cam'ch <ถั่ว+แพะ> 'ถั่วอก'	kw'ch' (ลำต้น)	pu'ch' (ใบ)	bu'ch' (ดอก)	ma'ch' (เมล็ด)	bu'ch' (เปลือก)	ba'ch' (เนื้อใน)	ya'ch' (ราก)	si'ch' (กิ่ง)	ya'ch' (ผลัดใบ)	ya'ch' (เปลือก)	ka'ch' (ลำต้น)			+	kace cam'ch g'v'ch' 'ถั่วอกผัด' su' 'ซูปุ' na'si' l'lv'ch' 'ข้าวมันกินกับ tum'ih 'คล้ายแกง'
kace y'ite <ถั่ว+ตำ> 'ถั่วดำ'														-	na'si' k'yabu y'ite 'ข้าวย่ำสีดำ' na'si' k'yabu tum'ih 'ข้าวย่ำสีขาว' le'y.se 'ขมจี๊น' le'y.se 'คล้ายขมจี๊น'
kace po <ถั่ว+ชื่อถั่ว> 'ถั่วโพธิ์' (ภาษาไทยถิ่นใต้)														+	bubo kace y'ite 'ถั่วดำต้มน้ำตาลใส่กะทิ' (ประเภทของหวาน)
kace 'ถั่ว, ถั่วที่มีรสหวาน'														+	kace po y'ibuh 'ถั่วโพธิ์ต้ม' (ประเภทของกินเล่น)
														+	kace y'ibuh 'ถั่วที่มีรสหวาน' su'v 'ขมซูตอ' (ประเภทของหวาน)

แบบรูปที่ 7.5 แสดงวิธีเขียนศัพท์ต่าง ๆ (ต่อ)

1. ชื่อพืช	2. ส่วนของพืช												3. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	4. สุก	5. ชื่ออาหาร	
	(หนามเตย)	(ลำต้น)	(ใบ)	(เปลือก)	(เนื้อ)	(ก้าน)	(ราก)	(ผล)	(เมล็ด)	(เปลือก)	(เนื้อ)	(ก้าน)				
labu 'ผัก, ผักทอง' (บางถิ่นเรียก labu puy ^๕ i)														+	sayo pidah 'แกงเลียง' sayo puteh 'อาหารคล้ายแกงเลียง' siyo labu 'ผักทองเชื่อม' siyo 'ขนมสุก' (ประเภทของหวาน)	
labu peye <ผักน้ำ> 'ผักเขียว' (บางถิ่นเรียก labu kum ^๖ o)														+	sayo pidah 'แกงส้ม' sayo puteh 'อาหารคล้ายแกงเลียง' sayo peye 'แกงจืด'	
timun bate <แตง+ส่วนลำต้นของพืชบางชนิด> 'แตงกวาหรือแตงร้าน'														-	masi? kiyabu yite 'ข้าวยาลัด้า' masi? kiyabu tumih 'ข้าวยาลัด้า' la? so 'ขมเงิน' la? se 'อาหารคล้ายขมเงิน'	
														-	ผักจิ้ม budu 'น้ำบูดู' paca timun 'อาจาดแตงกวาหรือแตงร้าน' (แบบไม่สุก) masi? suyeu 'ข้าวผัด' masi? b-rawing 'ข้าวพมก' kiyabu timun 'ยำแตงกวาหรือแตงร้าน'	

แผนภูมิที่ 7.5 แสดงวิธีทับศัพท์ชนิดต่าง ๆ (ต่อ)

1. ชื่อพืช	2. ส่วนของพืช												3. วิธีทับศัพท์ ชื่อส่วนอาหาร	4. ลึก	5. ชื่ออาหาร
	ก้านใบ (ใบอ่อน)	ก้านใบ (ใบ)	ก้านใบ (ใบแก่)	ก้านใบ (ใบแก่)	ก้านใบ (ใบแก่)	ก้านใบ (ใบแก่)	ก้านใบ (ใบแก่)	ก้านใบ (ใบแก่)	ก้านใบ (ใบแก่)	ก้านใบ (ใบแก่)	ก้านใบ (ใบแก่)	ก้านใบ (ใบแก่)			
เจฮอง 'ข้าวโพด'	gum (ก้านใบอ่อน)	puco (ใบอ่อน)	daon (ใบ)	bunq (ก้าน)	เจฮอง (ก้าน)	เจฮอง (ก้าน)	เจฮอง (ก้าน)	เจฮอง (ก้าน)	เจฮอง (ก้าน)	เจฮอง (ก้าน)	เจฮอง (ก้าน)	เจฮอง (ก้าน)	-	เจฮอง yibuh 'ข้าวโพดต้ม' (ประเภทของกินเล่น)	
๕.๖๖๑ เจฮอง <ฝักอ่อนของข้าวโพด+ข้าวโพด> 'ฝักข้าวโพดอ่อน'														sayv 'ทุเมซุถ' (ประเภทของหวาน)	
gam'eh 'ตำลึง'														๕.๖๖๑ เจฮอง cilo 'ฝักข้าวโพดอ่อนต้ม' ส้มน้ำบูดู	
kakong 'ผักโขง'														๕.๖๖๑ เจฮอง sweyeh 'ฝักฝักข้าวโพดอ่อน' sayo pidae 'แกงเสียง' sayo puteh 'อาหารคล้ายแกงเสียง'	
														sayo pidae 'แกงเสียง' sayo puteh 'อาหารคล้ายแกงเสียง'	
														kakong sweyeh 'ฝักโขงได้' tumih 'อาหารคล้ายแกง'	
														๑.๖๖๑ 'อาหารคล้ายยี่'	
gate														๑.๖๖๑ gate cilo 'ดอกทานตะวัน' ส้มน้ำบูดู	
'ภาษา (ภาษาไทยถิ่นใต้) (ดูภาคผนวก ค ภาที่ 48)														maye 'คล้ายชอย'	
														๑.๖๖๑.๑๖ 'ทุเมจิ้น' ๑.๖๖๑.๑๕ 'อาหารคล้ายทุเมจิ้น'	

1. ชื่อพืช	2. ส่วนของพืช												3. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	4. สุก	5. ชื่ออาหาร
	(ราก)	(ลำต้น)	(ใบ)	(เปลือก)	(เมล็ด)	(ผล)	(เนื้อ)	(ก้าน)	(ขี้เถ้า)	(เปลือก)	(เมล็ด)	(ผล)			
yibon 'หน่อไม้'	๖๐ yum	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	yibon cillo	+	หน่อไม้ต้ม' เพื่อจิ้มน้ำบูดู sula kumih 'แกงเหลือง' sayo puteh 'อาหารคล้ายแกงเลียง'
	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	-	ผักจิ้ม budu 'น้ำบูดู' lukuwah kitih cillo
lukuwah kitih <ข้าว+ชื่อข้าว> 'ข้าวลิ่ง'	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	+	'ข้าวลิ่งต้ม' เพื่อจิ้มน้ำบูดู
	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	+	๖๐๘๘? ๖๐๘๘ bake 'ทอดหยาบเผา' เพื่อจิ้มน้ำบูดู ๖๐๘๘? ๖๐๘๘ cillo 'ทอดหยาบต้ม' เพื่อจิ้มน้ำบูดู
๖๐ 'มะพร้าว'	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	+	๖๐๘๘? ๖๐๘๘ cillo 'ยอดมะพร้าวต้ม' เพื่อจิ้มน้ำบูดู sula pideh ๖๐๘๘? ๖๐๘๘ 'แกงส้มยอดมะพร้าว' sayo pideh 'แกงเลียง' sayo puteh 'อาหารคล้ายแกงเลียง'
	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘	๖๐๘๘, ๖๐๘๘		๖๐๘๘? ๖๐๘๘ 'อาจาดยอดมะพร้าว'

แบบอยู่ที่ 7.5 แสดงวิธีกับเขียนแตกต่าง ๆ (ต่อ)

1. ชื่อพืช	2. ส่วนของพืช												3. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	4. สุก	5. ชื่ออาหาร
	กม ^๑ (หนามตะขาก)	puon ^๑ (ใบขมิ้น)	ใบ ^๑ (ใบขมิ้น)	ใบ ^๑ (ใบขมิ้น)	ใบ ^๑ (ใบขมิ้น)	ใบ ^๑ (ใบขมิ้น)	ใบ ^๑ (ใบขมิ้น)	ใบ ^๑ (ใบขมิ้น)	ใบ ^๑ (ใบขมิ้น)	ใบ ^๑ (ใบขมิ้น)	ใบ ^๑ (ใบขมิ้น)	ใบ ^๑ (ใบขมิ้น)			
มะพร้าว													kuko 'ขูด'	±	มะพร้าวขูด(ทำอาหารประเภทต่าง ๆ) sate 'กะทิ' (ทำอาหารประเภทต่าง ๆ) pae ro 'น้ำมะพร้าว' (เครื่องดื่มต่างน้ำ)
ปาล์ม 'กะทือ'														-	บวบ 'น้ำตาลสด' (เครื่องดื่มต่างน้ำ) (แปรรูปเป็น nise 'น้ำตาลปึก' ด้วย)
													pivih 'หัน' payo ^๑ 'ไล'	+	(เหมือน กุม ^๑ ro 'ยอดมะพร้าว')
เสถน 'สาคู'														-	(เหมือน กุม ^๑ ro 'ยอดมะพร้าว')
													pivih 'หัน' payo ^๑ 'ไล'	+	(เหมือน กุม ^๑ ro 'ยอดมะพร้าว')
ตา 'ตาล'														-	(เหมือน กุม ^๑ ro 'ยอดมะพร้าว')
														+	ได้ pae ^๑ segen 'แบ่งสาคู' ทำอาหารต่าง ๆ (กินเนื้อเป็นผลไม้) (เหมือนมะพร้าว)

แผนภูมิที่ 7.5 แสดงวิธีทับศัพท์ตัวอย่าง (ต่อ)

1. ชื่อพืช	2. ส่วนของพืช											3. วิธีทับศัพท์ ชื่อส่วนอาหาร	4. สuffix	5. ชื่ออาหาร		
	ราก (ส่วนที่) ราก (ส่วนที่)	ลำต้น (ส่วนที่) ลำต้น (ส่วนที่)	ใบ (ส่วนที่) ใบ (ส่วนที่)	ดอก (ส่วนที่) ดอก (ส่วนที่)	ผล (ส่วนที่) ผล (ส่วนที่)	เปลือก (ส่วนที่) เปลือก (ส่วนที่)	เมล็ด (ส่วนที่) เมล็ด (ส่วนที่)	ก้าน (ส่วนที่) ก้าน (ส่วนที่)	กิ่ง (ส่วนที่) กิ่ง (ส่วนที่)	กิ่งก้าน (ส่วนที่) กิ่งก้าน (ส่วนที่)	กิ่งก้าน (ส่วนที่) กิ่งก้าน (ส่วนที่)					
loboʔ 'ประเภผักกาดและคะน้า' - 'คะน้า'														loboʔ ɣəyeŋ 'คะน้าผัด' miŋ ɣəyeŋ 'เส้นหมี่ผัด' miŋ bɿse ɣəyeŋ 'กวยเตี๋ยวผัด' miŋ kumɿŋ 'ประหมี่ผัด'	+	
- ผักกาดขาว, ผักกาดเขียว - ผักกวางตุ้ง														ɣəyeŋ ʔəʔe 'แกงจืด' miŋ kuwəh 'เส้นหมี่น้ำ' miŋ bɿse kuwəh 'กวยเตี๋ยวน้ำ' miŋ kumɿŋ kuwəh 'ประหมี่น้ำ'	+	
loboʔ kiŋiŋ <ประเภทผักกาด + <ลักษณะ>พริก> 'ผักกาดหอม'														nasɿŋ bɿkɔŋiŋ 'ข้าวหมก'	-	
kuɿeʔ 'เห็ด'														kuɿeʔ ɣəyeŋ 'เห็ดผัด' səyo piɰdɑh 'แกงเลียง' səyo puɰeəh 'อาหารคล้ายแกงเลียง'	+	
piŋe ɣəlo <กล้วย+ชื่อกล้วย> 'กล้วยทานี'														พุดอ๋อแจ่ม budu 'น้ำพุด' ʔəce puɰiŋ piŋe 'อากาศกล้วยอ่อน'	-	
														ɣiyeŋ piŋe cɿlo 'หมวกกล้วยต้ม' เพื่อจุ่มน้ำพุด หรืออีกแบบจุ่มน้ำพุด	+	
														ɣətoŋ piŋe cɿlo 'เปลือกกล้วยต้ม' เพื่อจุ่มน้ำพุด	+	
														ɣətoŋ piŋe cɿlo 'กล้วยทานี' แกงเปลือกกล้วย' kiyeŋ ɣətoŋ piŋe 'ข้าวต้มกล้วย'	+	

แผนภูมิที่ 7.5 แสดงวิธีการทับศัพท์ต่าง ๆ (ต่อ)

1. ชื่อพืช	2. ส่วนของพืช											3. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	4. ลักษณะ	5. ชื่ออาหาร
	ราก (ราก) ราก	ลำต้น (ลำต้น) ลำต้น	ใบ (ใบ) ใบ	ดอก (ดอก) ดอก	ผล (ผล) ผล	เปลือก (เปลือก) เปลือก	เมล็ด (เมล็ด) เมล็ด	เปลือกหุ้มเมล็ด (เปลือกหุ้มเมล็ด) เปลือกหุ้มเมล็ด	เปลือกหุ้มผล (เปลือกหุ้มผล) เปลือกหุ้มผล	เปลือกหุ้มเมล็ด (เปลือกหุ้มเมล็ด) เปลือกหุ้มเมล็ด	เปลือกหุ้มผล (เปลือกหุ้มผล) เปลือกหุ้มผล			
pise qute <กล้วยป่า> 'กล้วยป่า'													+	yiyeh pise ctio 'พวยากกล้วยต้ม' เพื่อจิ้มรับประทาน หรือกินสดจิ้มรับประทาน
mako 'ขมิ้น'													+	ki'yebu buwah mako mudu 'ขมิ้นเทศอบ'
pa'oh ye'ye <มะม่วงป่า> 'มะม่วงป่า' (ภาษาไทยถิ่นใต้)													-	ki'yabu buwah pa'oh 'ขมิ้นม่วง' (1๘9๐? 'กับข้าว')
													-	buwah pa'oh ji'yo? 'มะม่วงคอง' (ประเภทของกินเส้น)
mace 'มะขูด' (ภาษาไทยถิ่นใต้) (ดูภาคผนวก ค ภาที่ ๕๑)													-	san'a buwah pa'oh 'น้ำพริกมะม่วง'
kuwiniŋ 'คินิน' (ภาษาไทยถิ่นใต้)													-	ki'yebu buwah mace 'ขมิ้นขูด' (1๘9๐? 'กับข้าว')
ki'ladi lamo? <เผือก, บอน+ชื่อเผือก, บอน> 'ดูน' (ดูภาคผนวก ค ภาที่ 5๒)													-	ki'yebu buwah kuwiniŋ 'ขมิ้นคินิน' (1๘9๐? 'กับข้าว')
													+	ki'ladi lamo? ctio 'ดูนตาก' เพื่อจิ้มรับประทาน sula pidesh ki'ladi lamo? 'แกงส้มดูน'

แบบฟอร์มที่ 7.5 แสดงวิธีบันทึกชื่อต่าง ๆ (ต่อ)

1. ชื่อพืช	2. ส่วนของพืช												3. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	4. สุก	5. ชื่ออาหาร	
	พุ่มไม้ (พุ่มไม้)	ลำต้น (ลำต้น)	กิ่ง (กิ่ง)	ใบ (ใบ)	เปลือก (เปลือก)	เนื้อไม้ (เนื้อไม้)	เปลือกนอก (เปลือกนอก)	เปลือกใน (เปลือกใน)	เมล็ด (เมล็ด)	ราก (ราก)	เหง้า (เหง้า)	หัว (หัว)				
k-lled1 'บอนหรือเหือก'													-	k-lled1 yibuh 'เหือกต้ม'		
qubi telc <<พืช> มีชื่ออื่น 'มีนเทศ'													pucoy 'เค็ด'	pucoy qubi telc cilc 'ยอดมันเทศลาว' 'เชื่อมมันเทศ'	+	
													qiyih 'ชิ้น'	savo pldah 'แกงเสียง' savo puteh 'อาหารคล้ายแกงเสียง' y+ng qubi 'มันทอด' (ประเภทของกินเล่น) t+pon bilbe? 'ขนมปอกลิบะ' siyc qubi 'มันเชื่อม' suyc 'ขนมตุ๋น' (3 ชนิดหลังเป็นของหวาน)	+	
													tum'o? 'ตำ'	t+pon ce? me? 'ขนมเจเมะ' (ประเภทของหวาน)	+	
													-	qubi telc yibuh 'มันเทศต้ม' qubi telc beka 'มันเทศปิ้ง' (ประเภทของกินเล่น)	+	

แบบรูปที่ 7.5 แสดงวิธีการเขียนคำต่าง ๆ (ต่อ)

1. ชื่อพืช	2. ส่วนของพืช												3. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	4. สุก	5. ชื่ออาหาร	
ทุบไม้ kayu <<ใช้หุง> มัน+ไม้ 'มันสำปะหลัง'	ทุบ (เมล็ด), ๒๑๑, ๒๐๑๒	๒๑๑, ๒๐๑๒	๒๑๑, ๒๐๑๒	๒๑๑, ๒๐๑๒	๒๑๑, ๒๐๑๒	๒๑๑, ๒๐๑๒	๒๑๑, ๒๐๑๒	๒๑๑, ๒๐๑๒	๒๑๑, ๒๐๑๒	๒๑๑, ๒๐๑๒	๒๑๑, ๒๐๑๒	๒๑๑, ๒๐๑๒	๒๑๑, ๒๐๑๒	kute 'เค็ด'	+	puco? ทุบไม้ tsɛɛɔ.cɛɛɔ bunɔ ไข่ 'ยอดและดอกมันสำปะหลังลวก' 'เพื่อรับประทาน' tɛɛp ทุบไม้ 'มันสำปะหลังหุง' ɣɛn ไข่ tɛɛp ทุบไม้ 'มันสำปะหลังหุงมีกลิ่นหอม' (ประเภทของกินเล่น) ทุบไม้ kayu ɣɛbun kɔ baka 'มันสำปะหลังต้มหรือปิ้ง' (ประเภทของกินเล่น) tɛɛp? ทุบไม้ kayu 'มันสำปะหลังหุงแบบต้ม' puɔn ทุบไม้ kayu 'ปูดมันสำปะหลัง' tɛɛpɔn bakɔ ทุบไม้ kayu 'ขนมเค้กจากไข่' (ประเภทของหวาน)

แผนภูมิที่ 7.5 แสดงวิธีทับศัพท์ในตัวอย่าง ๑ (ต่อ)

1. ชื่อศัพท์	2. ส่วนของศัพท์												3. วิธีทับศัพท์ ชิ้นส่วนอาหาร	4. สuffix	5. ชื่ออาหาร
	๑ um๑ (ทบทวนศัพท์)	๒๐๒๒, ๕๐๑๓๑๑	๓๑๑๑๑๑	๔๑๑๑๑๑	๕๑๑๑๑๑	๖๑๑๑๑๑	๗๑๑๑๑๑	๘๑๑๑๑๑	๙๑๑๑๑๑	๑๐๑๑๑๑	๑๑๑๑๑๑	๑๒๑๑๑๑			
๑ub๑ k๑l๑๑ <(ศัพท์) ๑ัน+๑าวล๑งค> '๑ัน๑ี๑ู' (ภาษาไทยถิ่นใต้) (ดูภาคผนวก ค ภาวนที่ 51)													/	๑ub๑ k๑l๑๑ say๑ p๑t๑e๑ (๑๑๑๑๑ 'ก๑บ๑ี๑าว')	๑ub๑ p๑t๑e๑ say๑ p๑t๑e๑ (๑๑๑๑๑ 'แก๑งล๑ม')
๑ub๑ k๑t๑e <(ศัพท์) ๑ัน+๑ู> '๑ัน๑่๑ั้ง'													/	๑ub๑ k๑t๑e (๑บ๑าค๑ผนว๑ ค ภาวนที่ 52)	๑ub๑ k๑t๑e (๑บ๑าค๑ผนว๑ ค ภาวนที่ 52)
๑ub๑ b๑ad๑? <(ศัพท์) ๑ัน+๑ือ๑ัน> '๑ัน๑้วใหญ่ ๑ะล๑อกล๑ค๑้า ๑ื่อล๑ี๑าว, ล๑ี๑่วง, ล๑ี๑่วง๑บ๑๑าว' (ดูภาคผนวก ค ภาวนที่ 52)													/	๑ub๑ b๑ad๑? (๑บ๑าค๑ผนว๑ ค ภาวนที่ 52)	say๑ p๑t๑e๑ (๑บ๑าค๑ผนว๑ ค ภาวนที่ 52) ๑ub๑ b๑ad๑? (๑บ๑าค๑ผนว๑ ค ภาวนที่ 52)
๑ub๑ ๑๑t๑e? <(ศัพท์) ๑ัน+๑ื่อ> '๑ัน๑ื่อ' (ภาษาไทยถิ่นใต้) (ดูภาคผนวก ค ภาวนที่ 53)													/	๑ub๑ ๑๑t๑e? (๑บ๑าค๑ผนว๑ ค ภาวนที่ 53)	๑ub๑ ๑๑t๑e? (๑บ๑าค๑ผนว๑ ค ภาวนที่ 53)
๑๑๑๑ '๑าค๑ู๑ี๑าด' ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "๑าค๑ู" (ดูภาคผนวก ค ภาวนที่ 54)													/	๑๑๑๑ (๑บ๑าค๑ผนว๑ ค ภาวนที่ 54)	๑๑๑๑ (๑บ๑าค๑ผนว๑ ค ภาวนที่ 54)
๑๑๑๑ 'ก๑ด๑ย'													/	๑ub๑ ๑๑๑๑ (๑บ๑าค๑ผนว๑ ค ภาวนที่ 54)	๑ub๑ ๑๑๑๑ (๑บ๑าค๑ผนว๑ ค ภาวนที่ 54)
b๑y๑๑e '๑ูก๑อ' (ภาษาไทยถิ่นใต้)													/	b๑y๑๑e (๑บ๑าค๑ผนว๑ ค ภาวนที่ 54)	b๑y๑๑e (๑บ๑าค๑ผนว๑ ค ภาวนที่ 54)

แบบฟอร์มที่ 7.5 แสดงวิธีนับเสียงที่ต่าง ๆ (ต่อ)

1. ชื่อศัพท์	2. ส่วนของศัพท์												3. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	4. ลึก	5. ชื่ออาหาร	
	num ๐๑ (ส่วนหน้า)	num ๐๒ (เชื่อม)	de ๑๐๑	bu ๑๐๒	je ๑๐๓ (ส่วน)	ma ๑๐๔	bu ๑๐๕	bu ๑๐๖	bu ๑๐๗	bu ๑๐๘	bu ๑๐๙	pa ๑๑๐				
bawe me ๑๒๗ <ประเภททอมกรกระเทียม+แดง> 'หัวหอม'																(เครื่องปรุงของอาหารประเภทต่าง ๆ)
de ๑๐๓ bawe <ไม่+ประเภททอมกรกระเทียม> 'ต้นหอม'			/													(เครื่องปรุงของอาหารประเภทต่าง ๆ) ผักสดกินกับ mas 1๑ swye ๑ mas 1๑ brawm 1๑ 'ข้าวหมก'
bawe pte ๑๒ <ประเภททอมกรกระเทียม+ขาว> 'กระเทียม'			/													(เครื่องปรุงของอาหารประเภทต่าง ๆ)
bawe ji ๑๐๑ <ประเภททอมกรกระเทียม+แดง> 'กระเทียมแดง'			/													sa ๑๒ a led ๑ ชนิดที่ 1 'ซามาลาคอ'
bawe bi ๑๒ <ประเภททอมกรกระเทียม+ใหญ่> 'หัวหอมใหญ่'			/													(เครื่องปรุงของอาหารประเภทต่าง ๆ)
ku ๑๑๑ 'ขมิ้นชัน'			/													(เครื่องปรุงของอาหารประเภทต่าง ๆ)
ha 1๑๑๐ 'ขิง'			/													(เครื่องปรุงของอาหารประเภทต่าง ๆ)

1. ชื่อพืช	2. ส่วนของพืช											3. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	4. สุก	5. ชื่ออาหาร	
	พุ่ม (ลำต้นส่วนบน)	ยอด (ยอด)	ใบ	ดอก	ผล	เมล็ด	เปลือก	เส้นใย	ราก	ลำต้น	ใบอ่อน				
lukuwah 'งั่ว'															(เครื่องปรุงของอาหารประเภทต่าง ๆ)
siya 'ตะเคียน'			/												เครื่องปรุง masiʔ kiyabu ʔite 'ข้าวยาลิด้า'
bumʔ a 'ไม้กึ่ง'															ผักขวยใส masiʔ kiyabu ʔite 'ข้าวยาลิด้า' masiʔ kiyabu tumih 'ข้าวยาลิด้า'
															(เครื่องปรุงของอาหารประเภทต่าง ๆ)
															(เครื่องปรุงของอาหารประเภทต่าง ๆ)
															(เครื่องปรุงของอาหารประเภทต่าง ๆ)
															เครื่องปรุง masiʔ kiyabu ʔite 'ข้าวยาลิด้า'
lima pucoʔ <ชื่อประเภทส้ม+ชื่อชนิดของส้ม> 'มะกรูด'															เครื่องปรุง masiʔ kiyabu ʔite 'ข้าวยาลิด้า'
kijumabu 'ขอ'															เครื่องปรุง masiʔ kiyabu ʔite 'ข้าวยาลิด้า' (ทำให้ข้าวลิด้า)

1. ชื่อพืช	2. ส่วนของพืช												3. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	4. สุก	5. ชื่ออาหาร
	ราก (ราก)	ลำต้น (ลำต้น)	ใบ (ใบ)	ดอก (ดอก)	ผล (ผล)	เปลือก (เปลือก)	เมล็ด (เมล็ด)	เปลือกเมล็ด (เปลือกเมล็ด)	เนื้อเมล็ด (เนื้อเมล็ด)	เปลือกเนื้อเมล็ด (เปลือกเนื้อเมล็ด)	เปลือกเนื้อเมล็ด (เปลือกเนื้อเมล็ด)	เปลือกเนื้อเมล็ด (เปลือกเนื้อเมล็ด)			
site 'นางดำ, ส้มมอ' (ภาษาไทยถิ่นใต้) (ภาคคนพวก ค ภาพที่ 55)													bum'oo 'ดำ' (คั้นน้ำ)	+	เครื่องปรุง masi? kiyabu ?ibe 'ข้าวอีตีด้า' (ทำให้ข้าวลิ่ม)
pane woxing <เตย+หอม> 'เตยหอม'													kiye? 'ตัด หั่น' หรือ bum'oo 'ดำ' (คั้นน้ำ) หรือ kisa 'ไม้' (รวมกับแป้ง)	+	(เครื่องปรุงของอาหารประเภทต่าง ๆ ที่ต้องการสีเขียวและกลิ่น)
ladu o'ne? <พริก+ชื่อพริก> 'พริกขี้หนู'													kute 'เด็ด'	+	seyo pidah 'แกงเสียง' seyo pubeh 'อาหารคล้ายแกงเสียง'
ladu b'ise <พริก+ใหญ่> 'พริกพวยก'													bum'oo 'ดำ' หรือ kiye? 'ตัด หั่น'	±	(เครื่องปรุงของอาหารประเภทต่าง ๆ)
ladu b'ise <พริก+ใหญ่> 'พริกขี้ม้า' (ใช้สีแดง)													-	+	(เครื่องปรุงของอาหารประเภทต่าง ๆ) salo? ladu 'พริกพวยกขี้ตัส' (ladu? 'กับข้าว')
													bum'oo 'ดำ'	+	sam'a ladu 'ซามาตาด' ชนิดที่ 3 กินกับ masi? b'isamig 'ข้าวหมก'

1. ชื่อพืช	2. ส่วนของพืช												3. วิธีทับศัพท์ รับสำเนาอาหาร	4. สัญลักษณ์	5. ชื่ออาหาร			
	ราก (ราก)	ลำต้น	ใบ	ดอก	ผล	เปลือก	เมล็ด	ฝัก	ก้าน	ขั้ว	โคน	ยอด						
ladu kɔtɨŋ <พริก+แห้ง> 'พริกแห้ง'	ladu kɔtɨŋ																	(เครื่องปรุงของอาหารประเภทต่าง ๆ)
ladu bina <พริก+ชื่อพริก> 'พริกไทย'	ladu bina																	(เครื่องปรุงของอาหารประเภทต่าง ๆ)
base lima nɨpɨh <พริกสเปรี้ยว+พืชประเภทล้ม+บาง> 'มะนาว'	base lima nɨpɨh																	(เครื่องปรุงของอาหารประเภทต่าง ๆ)
base kiya <พริกสเปรี้ยว+น้ำในเปลือกส้ม> 'คัสายมะกรูด'	base kiya																	(เครื่องปรุงของอาหารประเภทต่าง ๆ)
base jawo <พริกสเปรี้ยว+ชาว> 'มะขามเขียก'	base jawo																	(เครื่องปรุงของอาหารประเภทต่าง ๆ)
həiɬɨbɔ 'ลูกขี้ด'	həiɬɨbɔ																	เครื่องปรุง masi? deɬe 'ข้าวต้มกับแกงเหลือง'
cabɛ 'ตีปี้'	cabɛ																	(เครื่องปรุงของอาหารประเภทต่าง ๆ)

1. ชื่อพืช	2. ส่วนของพืช											3. วิธีทับศัพท์ ชิ้นส่วนอาหาร	4. สุก	5. ชื่ออาหาร			
	ราก (ราก)	ลำต้น (ลำต้น)	ใบ (ใบ)	ดอก (ดอก)	ผล (ผล)	เปลือก (เปลือก)	เมล็ด (เมล็ด)	เปลือกเมล็ด (เปลือกเมล็ด)	เปลือกหุ้มเมล็ด (เปลือกหุ้มเมล็ด)	เปลือกหุ้มผล (เปลือกหุ้มผล)	เปลือกหุ้มเมล็ด (เปลือกหุ้มเมล็ด)						
baji sawi <เมล็ดเล็ก ๆ+ชื่อเมล็ดเล็ก ๆ> 'เมล็ดพริกขี้หนูภาคใต้'																	เครื่องปรุง paca timun bate 'อาจาดแดงกวางหรือแตงร้าน' (แบบสุก)
wedah manih <ชนิดของเครื่องเทศ 'หวาน' 'เทียนข้าวเปลือก'																	(เครื่องปรุงของอาหารประเภทต่าง ๆ)
yite puteh <ชนิดของเครื่องเทศ 'ขาว' 'อุ้หว่า'																	(เครื่องปรุงของอาหารประเภทต่าง ๆ)
p'alo 'จันทน์'																	(เครื่องปรุงของอาหารประเภทต่าง ๆ)
bung cikeh <ดอก+กานพลู> 'ดอกกานพลู'																	(เครื่องปรุงของอาหารประเภทต่าง ๆ)
bung lawe <ดอก+จันทน์+เมล็ดลิ้น> 'ใบกัทหรือจันทน์เมล็ดลิ้น'																	(เครื่องปรุงของอาหารประเภทต่าง ๆ)
p'ajagwaheni 'กระวาน'																	(เครื่องปรุงของอาหารประเภทต่าง ๆ)
kayu manih <ไม้+หวาน> 'อบเชย'																	(เครื่องปรุงของอาหารประเภทต่าง ๆ) (ใช้เปลือกของต้นอบเชย)
pase g'ilugo <พืชรสเปรี้ยว+ชื่อพืช> 'ส้มแขก'																	(เครื่องปรุงของอาหารประเภทต่าง ๆ)
tibu 'อ้อย'																	pase tibu 'น้ำอ้อย' (เครื่องดื่ม) (แปรรูปเป็น sake 'น้ำตาลทราย' ด้วย)

จำนวนพืชที่กินโดยแยกเป็นส่วนต่าง ๆ 14 ส่วนมีดังนี้

1. พืชกิน ๗um^๐๑ 'ยอด' (ลำต้นส่วนบน) มีไม่ต่ำกว่า 4 ชนิด ได้แก่ ๗๖๓e 'หวาย' ๗๖ 'มะพร้าว' palah 'กะพ้อ' และ sagu 'สาकु' โดยกินส่วนที่อยู่ภายในของลำต้นส่วนยอด มีสีขาว
 2. พืชกิน puco๑ 'ยอด' (ใบอ่อน) มีไม่ต่ำกว่า 24 ชนิด
 3. พืชกิน da๑๐๗ 'ใบ' มีไม่ต่ำกว่า 16 ชนิด
 4. พืชกิน bu๗๑ 'ดอก' มีไม่ต่ำกว่า 9 ชนิด
 5. พืชกิน ๑at๐๗ 'ปลี' (กล้วย) มี 1 ชนิด ได้แก่ pise gal๐ 'กล้วยตานี'
 6. พืชกิน ma๑e 'จั่น' มี 2 ชนิด ได้แก่ ๗๖ 'มะพร้าว' และ ta 'ตาล' โดยเอา tu๗๖๑ 'น้ำตาลสด' มาทำเครื่องดื่มน้ำ และทำ nise 'น้ำตาลบิก'
 7. พืชกิน bu๗๖h 'ผล ผัก' มีไม่ต่ำกว่า 52 ชนิด ในจำนวนนี้มี 4 ชนิดที่เป็นผลไม้ แต่นำมาทำกับข้าว ได้แก่ bu๗๖h nak๐ 'ผลขนุน' bu๗๖h pa๑๐h ๗e๑.๗e 'มะม่วงเบา' (ภาษาไทยถิ่นใต้) bu๗๖h mace 'ผลมะมุด' (ภาษาไทยถิ่นใต้) bu๗๖h kuwinin 'ผลคินิน' (ภาษาไทยถิ่นใต้) 3 ชนิดนี้ใช้ผลที่ยังไม่สุกทำกับข้าว
 8. พืชกิน bute 'เมล็ด' มีไม่ต่ำกว่า 3 ชนิด
 9. พืชกิน ๑๖๗๐๗ 'ต้น' มีไม่ต่ำกว่า 4 ชนิด ได้แก่ kace cam^๖๖h 'ถั่วอก' kula๑ 'เห็ด' si๑a 'ตะไคร้' kayu manih 'อบเชย' กินเปลือกของต้นอบเชย
 10. พืชกิน bate 'ลำต้นของพืชบางชนิด' มีไม่ต่ำกว่า 4 ชนิด ได้แก่ sagu 'สาकु' โดยเอาภายในของลำต้นมาทำ pati sagu 'แป้งสาकु' l๖๖๖๑ 'ประเภทผักกาดหรือผักคะน้า' ๑ladi lamo๑ 'คูน' กินก้าน t+bu 'อ้อย' ตูดกินน้ำจากลำต้นหรือเอาน้ำอ้อยทำเป็นเครื่องดื่มน้ำ หรือแปรรูปเป็นน้ำตาลทราย
 11. พืชกิน ๑iyah 'หยวก' มี 2 ชนิด คือ ๑iyah pise gal๐ 'หยวกกล้วยตานี' และ ๑iyah pise ๑ute 'หยวกกล้วยป่า'
 12. พืชกิน ๑isi 'หัว' มีไม่ต่ำกว่า 16 ชนิด
 13. พืชกินหน่อ มีชนิดเดียว คือ ๑+๖๐๗ 'หน่อไม้'
 14. พืชกิน ๑ake 'ราก' มีชนิดเดียว คือ tum^๖a 'ผักชี'
- จากที่กล่าวมานี้ มีพืชไม่ต่ำกว่า 23 ชนิด ที่กินมากกว่า 1 ส่วน

แผนภูมิที่ 7.6 แสดงการกินส่วนต่าง ๆ ของพืช เครื่องหมายที่ใช้ในแผนภูมินี้ ได้แก่ / แสดงส่วนของพืชที่ใช้น้ำกิน ช่องว่าง หมายถึง ส่วนของพืชที่ไม่กิน

แผนภูมิที่ 7.6 แสดงการกินส่วนต่าง ๆ ของพืช

ชื่อพืช	ส่วนของพืช													
	พม ^๑ ๑ 'ยอด' (ลำต้นส่วนบน)	puco๑ 'ยอด' (ใบอ่อน)	da๑๑ 'ใบ'	bu๑๑ 'ดอก'	๑๑๑๑ 'ปลี' (กล้วย)	ma๑๑ 'จั่น'	bu๑๑๑ 'ผล ฝัก'	bu๑๑ 'เมล็ด'	pa๑๑๑ 'ต้น'	ba๑๑ 'ลำต้นของพืชบางชนิด'	๑๑๑๑ 'หยวก' (กล้วย)	๑๑๑ 'หัว'	๑๑๑๑ 'หน่อ' (ไม้ไผ่)	๑๑๑ 'ราก'
nidi๑ 'ลำเพ็ญ' (ภาษาไทยถิ่นใต้)	/													
paku 'ผักกูด'	/													
ci๑๑๑ 'ผักหวานป่า'	/													
๑๑๑๑ 'ท้าวยายม่อม'	/													
ma๑๑ ๑๑๑ <ตา+ไก่> 'ตาเบ็ดตาไก่' (ภาษาไทยถิ่นใต้)	/													
pa๑๑ ๑๑๑ <ชาส่วนที่เหนือเขา+ไก่> 'ชาไก่' (ภาษาไทยถิ่นใต้)	/													
sa๑๑๑ 'ส้มก' (ภาษาไทยถิ่นใต้)	/													
ka๑๑๑ 'ชะพลู'		/												
ci๑๑๑ ma๑๑๑ <กำ(มือ)+หวาน> 'ผักหวาน'	/	/												
๑๑๑๑ 'บวบก'		/												
sa๑๑๑๑ 'แมงลัก'		/												
ma๑๑๑ 'ผักเสี้ยน'	/													
ka๑๑๑๑ 'ขุมเห็ด'	/		/											
ka๑๑๑๑ 'ขี้เหล็ก'	/		/											

แผนภูมิที่ 7.6 แสดงการกินส่วนต่าง ๆ ของพืช (ต่อ)

ชื่อพืช	ส่วนของพืช													
	ขุมตอ 'ยอด' (ลำต้นส่วนบน)	puco? 'ยอด' (ใบอ่อน)	de?ong 'ใบ'	bu?wa 'ดอก'	je?ong 'ปลี' (กล้วย)	ma?ye 'จั่น'	bu?wuh 'ผล ฝัก'	bute 'เมล็ด'	pa?hong 'ต้น'	bate 'ลำต้นของพืชบางชนิด'	yiyah 'หยาก' (กล้วย)	pis?i 'หัว'	y?ibong 'โพ' (ไม้ไผ่)	ya?ka 'ราก'
s?te 'สะเตา'		/												
kub?h 'กะหล่ำปลี'			/											
bu?ng kub?h <ดอก+กะหล่ำปลี> 'ดอกกะหล่ำ'				/										
baye 'ผักโหม'		/	/											
k?isong 'จันทน์หอม'			/											
te?ye 'มะม่วงหิมพานต์'		/						/						
be?k 'เนกา'		/					/							
p?ita 'สะตอ'							/							
p?ita b?ilale <สะตอ+ตักแตน> 'กระถิน'		/					/							
j?iy?ng 'พะเยียง'							/							
k?id?ah 'เนียงนก' (ภาษาไทยถิ่นใต้)							/							
mu?na 'มะรุม'		/					/							
p?iy?iy? pa?he? <มะระ+ขม> 'มะระขี้เทย'							/							
p?iy?iy? ci?ng <มะระ+จีน> 'มะระจีน'							/							

แผนภูมิที่ 7.6 แสดงการกินส่วนต่าง ๆ ของพืช (ต่อ)

ชื่อพืช	ส่วนของพืช													
	๑๒๓๐๑ 'ยอด' (ลำต้นส่วนบน)	๑๒๐๐๑ 'ยอด' (ใบอ่อน)	๑๒๑๐๑ 'ใบ'	๑๒๑๐๑ 'ดอก'	๑๒๑๐๑ 'ปลี' (กล้วย)	๑๒๑๐๑ 'จั่น'	๑๒๑๐๑ 'ผล ฝัก'	๑๒๑๐๑ 'เมล็ด'	๑๒๑๐๑ 'ต้น'	๑๒๑๐๑ 'ลำต้นของพืชบางชนิด'	๑๒๑๐๑ 'พวง' (กล้วย)	๑๒๑๐๑ 'หัว'	๑๒๑๐๑ 'หน่อ' (ไม้ไผ่)	๑๒๑๐๑ 'ราก'
๑๒๑๐๑ 'บวบ'	/						/							
๑๒๑๐๑ ๑๒๑๐๑ <มะเขือ+กรอบ> 'มะเขือเปราะหรือมะเขือขื่น'							/							
๑๒๑๐๑ ๑๒๑๐๑ <มะเขือ+ชื่อมะเขือ> 'มะเขือพวงหรือมะแว้ง'							/							
๑๒๑๐๑ ๑๒๑๐๑ <มะเขือ+เปรี้ยว> 'มะเขือเทศ'							/							
๑๒๑๐๑ ๑๒๑๐๑ <มะเขือ+ยาว> 'มะเขือยาว'							/							
๑๒๑๐๑ ๑๒๑๐๑ <ถั่ว+ชื่อถั่ว> 'กระเจียมมอญ'							/							
๑๒๑๐๑ ๑๒๑๐๑ <ถั่ว+ยี่ภู่> 'ถั่วฝัก'							/							
๑๒๑๐๑ ๑๒๑๐๑ <ถั่ว+ยาว> 'ถั่วฝักยาว'							/							
๑๒๑๐๑ ๑๒๑๐๑ <ถั่ว+ชื่อถั่ว> 'ถั่วแขก'							/							
๑๒๑๐๑ ๑๒๑๐๑ <ถั่ว+ชื่อถั่ว> 'ถั่วลิ้นเต่า'							/							

แผนภูมิที่ 7.6 แสดงการกินส่วนต่าง ๆ ของนึ่ง (ต่อ)

ชื่อนึ่ง	ส่วนของนึ่ง												
	๑๗๓๐๑ 'ยอด' (ลำต้นส่วนบน)	๑๗๓๐๒ 'ยอด' (ใบอ่อน)	๑๗๓๐๓ 'ใบ'	๑๗๓๐๔ 'ดอก'	๑๗๓๐๕ 'ปลี' (กล้วย)	๑๗๓๐๖ 'จั่น'	๑๗๓๐๗ 'เมล็ด'	๑๗๓๐๘ 'ต้น'	๑๗๓๐๙ 'ลำต้นของนึ่งบางชนิด'	๑๗๓๑๐ 'พวยก' (กล้วย)	๑๗๓๑๑ 'หัว'	๑๗๓๑๒ 'หน่อ' (ไม้ไผ่)	๑๗๓๑๓ 'ราก'
kace tanch <ถั่ว+ดิน> 'ถั่วลันเตา'							/						
kace ๑ija <ถั่ว+เหี่ยว> 'ถั่วเหี่ยว'							/						
kace cam'oh <ถั่ว+เพาะ> 'ถั่วงอก'								/					
kace ๑ite <ถั่ว+ดำ> 'ถั่วดำ'							/						
kace po <ถั่ว+ชื่อถั่ว> 'ถั่วโถง' (ภาษาไทยถิ่นใต้)							/						
kace 'ถั่ว, ถั่วลิขาวคล้ายถั่วเหลือง'							/						
labu 'ผักทอง'							/						
labu ๑a๑e <ผัก+น้ำ> 'ผักเหี่ยว'							/						
๑im๑๑ bate <แดง+ลำต้นของนึ่งบางชนิด> 'แดงกวาวหรือแดงร้าน'							/						
๑im๑๑ cino <แดง+จีน> 'แดงโม'		/					/						

แผนภูมิที่ 7.6 แสดงการกินส่วนต่าง ๆ ของพืช (ต่อ)

ชื่อพืช	ส่วนของพืช													
	๑๓๓๐๑ 'ยอด' (ลำต้นส่วนบน)	๑๓๓๐๒ 'ยอด' (ใบอ่อน)	๑๓๓๐๓ 'ใบ'	๑๓๓๐๔ 'ดอก'	๑๓๓๐๕ 'ปลี' (กล้วย)	๑๓๓๐๖ 'จั่น'	๑๓๓๐๗ 'ผล ฝัก'	๑๓๓๐๘ 'เมล็ด'	๑๓๓๐๙ 'ต้น'	๑๓๓๑๐ 'ลำต้นของพืชบางชนิด'	๑๓๓๑๑ 'หยาก' (กล้วย)	๑๓๓๑๒ 'หัว'	๑๓๓๑๓ 'หน่อ' (ไม้ไผ่)	๑๓๓๑๔ 'ราก'
timun bte๑ <แตง+มะละกอ> 'แตงไทย'							/							
๑๓๓๐๕ 'ข้าวโพด'							/							
๑๓๓๐๖ ๑๓๓๐๗ <ฝักอ่อน (เฉพาะข้าวโพด)> <ข้าวโพด> 'ข้าวโพดอ่อน'							/							
๑๓๓๐๘ 'ตำลึง'		/												
๑๓๓๐๙ 'ผักนึ่ง'		/	/											
๑๓๓๑๐ 'กาหลา' (ภาษาไทยถิ่นใต้)				/										
๑๓๓๑๑ 'หน่อไม้'												/		
๑๓๓๑๒ ๑๓๓๑๓ <ชำ+ชื้อชำ> 'ชำลึง'				/			/				/			
๑๓๓๑๔ 'หาวย'	/													
๑๓๓๑๕ 'มะพร้าว'	/					/	/							
๑๓๓๑๖ 'กะหน่อ'	/													

* กินส่วนที่เป็น ๑๓๓๐๗ 'น้ำตาลสด'

แผนภูมิที่ 7.6 แสดงการกินส่วนต่าง ๆ ของพืช (ต่อ)

ชื่อพืช	ส่วนของพืช													
	๗๓๑๐๗ 'ยอด' (ลำต้นส่วนบน)	๗๓๑๐๗ 'ยอด' (ใบอ่อน)	๑๑๑๐๗ 'ใบ'	๑๑๑๐๗ 'ดอก'	๑๑๑๐๗ 'ปลี' (กล้วย)	๑๑๑๐๗ 'จั่น'	๑๑๑๐๗ 'ผล ฝัก'	๑๑๑๐๗ 'เมล็ด'	๑๑๑๐๗ 'ต้น'	๑๑๑๐๗ 'ลำต้นของพืชบางชนิด'	๑๑๑๐๗ 'พวง' (กล้วย)	๑๑๑๐๗ 'หัว'	๑๑๑๐๗ 'หน่อ' (ไม้ไผ่)	๑๑๑๐๗ 'ราก'
sagu 'สาकु'	/									/				
ta 'ตาล'						/**	/							
๑๑๑๐๗ 'ประเภทผักกาดและคะน้า'			/							/				
๑๑๑๐๗ kitin <ประเภทผักกาดและคะน้า+(ลักษณะ)หยาบ> 'ผักกาดหอม'			/											
kula? 'เห็ด'									/					
๑๑๑๐๗ ๑๑๑๐๗ <กล้วย+ช็อกกล้วย> 'กล้วยตานี'					/		/				/			
๑๑๑๐๗ ๑๑๑๐๗ <กล้วย+ป่า> 'กล้วยป่า'											/			
nako 'ขนุน'							/							
๑๑๑๐๗ ๑๑๑๐๗ <มะม่วง+เบา> 'มะม่วงเบา' (ภาษาไทยถิ่นใต้)							/							
mace 'มะมุด' (ภาษาไทยถิ่นใต้)							/							

* ใช้ส่วนที่อยู่ภายในลำต้นทำ pati sagu 'แป้งสาकु'

** เหมือนมะพร้าว

แผนภูมิที่ 7.6 แสดงการกินส่วนต่าง ๆ ของพืช (ต่อ)

ชื่อพืช	ส่วนของพืช													
	๑๓๓๐๑ 'ยอด' (ลำต้นส่วนบน)	๑๓๓๐๗ 'ยอด' (ใบอ่อน)	๑๓๓๐๗ 'ใบ'	๑๓๓๐๗ 'ดอก'	๑๓๓๐๗ 'ใบลี' (กล้วย)	๑๓๓๐๗ 'จั่น'	๑๓๓๐๗ 'ผล ฝัก'	๑๓๓๐๗ 'เมล็ด'	๑๓๓๐๗ 'ต้น'	๑๓๓๐๗ 'ลำต้นของพืชบางชนิด'	๑๓๓๐๗ 'พวง' (กล้วย)	๑๓๓๐๗ 'หัว'	๑๓๓๐๗ 'หน่อ' (ไม้ไผ่)	๑๓๓๐๗ 'ราก'
kuwini๑ 'คินิน' (ภาษาไทยถิ่นใต้)							/							
kɪladi lam๑ <เผือก, บอน+ชื่อเผือก, บอน> 'คูน'										/				
kɪladi 'เผือก, บอน'												/		
๑๓๓๐๗ teɪ๑ <<พืช> มัน+ชื่อมัน> 'มันเทศ'		/										/		
๑๓๓๐๗ kayu <<พืช> มัน+ชื่อมัน> 'มันสำปะหลัง'		/		/								/		
๑๓๓๐๗ kɪli๑ <<พืช> มัน+ชวาคลิงค์> 'มันขี้หนู'												/		
๑๓๓๐๗ kɪte <<พืช> มัน+ปู> 'มันฝรั่ง'												/		
๑๓๓๐๗ bad๑ <<พืช> มัน+ชื่อมัน> 'มันหัวใหญ่เปลือกสีคล้ำ'												/		
๑๓๓๐๗ ๑ite๑ <<พืช> มัน+เบ็ด> 'มันเบ็ด'												/		
sag๑ 'สาकुวิลาด'												/		
๑๓๓๐๗ 'กลอย'												/		
bɪy๑ 'ลูกกอ' (ภาษาไทยถิ่นใต้)							/							
baw๑ me๑ <ประเภทหอมกระเทียม+แดง> 'หัวหอม'			/									/		

แผนภูมิที่ 7.6 แสดงการกินส่วนต่าง ๆ ของพืช (ต่อ)

ชื่อพืช	ส่วนของพืช													
	กวน ^๑ ๑ 'ยอด' (ลำต้นส่วนบน)	puco๑ 'ยอด' (ใบอ่อน)	da๑๑๑ 'ใบ'	bu๑๑๑ 'ดอก'	jet๑๑ 'ปดี่' (กลีบเลี้ยง)	ma๑๑๑ 'จั่น'	bu๑๑๑ 'ผล ฝัก'	bu๑๑๑ 'เมล็ด'	pa๑๑๑ 'ต้น'	ba๑๑๑ 'ลำต้นของพืชบางชนิด'	vi๑๑๑ 'หยาก' (กล้วย)	๑i๑๑๑ 'หัว'	๑i๑๑๑ 'หน่อ' (ไม้ไผ่)	๑a๑๑๑ 'ราก'
bawe puteh <ประเภทหอมกระเทียม+ขาว> 'กระเทียม'												/		
bawe bisa <ประเภทหอมกระเทียม+ใหญ่> 'หัวหอมใหญ่'												/		
ku๑๑๑ 'ขมิ้นชัน'												/		
hali๑๑๑ 'ขิง'												/		
lu๑๑๑๑ 'ข่า'												/		
s๑๑๑๑ 'ตะไคร้'									/					
tu๑๑๑๑ 'ผักชี'			/				/							/
li๑๑๑๑ pu๑๑๑๑ <พืชประเภทล้ม+ ชื่อชนิดของล้ม> 'มะกรูด'			/											
ki๑๑๑๑ mu๑๑๑๑ du 'ยอ'			/											
si๑๑๑๑ te 'นางคำหรือพันสมอ' (ภาษาไทยถิ่นใต้)			/											
pa๑๑๑๑ ne w๑๑๑๑๑ <เตย+หอม> 'เตยหอม'			/											
la๑๑๑๑ do ci๑๑๑๑๑๑ <พริก+ชื่อพริก> 'พริกชี้ฟ้า'		/					/							

แผนภูมิที่ 7.6 แสดงการกินส่วนต่าง ๆ ของพืช (ต่อ)

ชื่อพืช	ส่วนของพืช													
	กุน้า'๐๗ 'ยอด' (ลำต้นส่วนบน)	puco๗ 'ยอด' (ใบอ่อน)	๑๑๑๐๗ 'ใบ'	๑๑๑๐๗ 'ดอก'	๑๑๑๐๗ 'ใบลี' (กล้วย)	๑๑๑๐๗ 'จั่น'	๑๑๑๐๗ 'ผล ฝัก'	๑๑๑๐๗ 'เมล็ด'	๑๑๑๐๗ 'ต้น'	๑๑๑๐๗ 'ลำต้นของพืชบางชนิด'	๑๑๑๐๗ 'พวง' (กล้วย)	๑๑๑๐๗ 'หัว'	๑๑๑๐๗ 'หน่อ' (ไม้ไผ่)	๑๑๑๐๗ 'ราก'
laco b:sa <พริก+ใหญ่> 'พริกหยวกหรือพริกชี้ฟ้า'							/							
laco k:yi๑ <พริก+แห้ง> 'พริกแห้ง'							/							
laco b:na <พริก+ชื่อพริก> 'พริกไทย'							/							
๑๑๑๐๗ lima niph <พืชรสเปรี้ยว+พืชประเภทส้ม+บาง> 'มะนาว'							/							
๑๑๑๐๗ kiya <พืชรสเปรี้ยว+น้ำในเปลือกส้ม> 'ผลคล้ายมะกรูด'							/							
๑๑๑๐๗ jaw๑ <พืชรสเปรี้ยว+ขาว> 'มะขามเปือก'							/							
๑๑๑๐๗ hali๑๑๑๐๗ 'ลูกขี้ด'								/						
๑๑๑๐๗ cabe 'ติปลี'							/							
๑๑๑๐๗ biji sawi <เมล็ดเล็ก ๆ+ชื่อเมล็ดเล็ก ๆ> 'เมล็ดพรมผักกาดดำ'								/						
๑๑๑๐๗ ๑๑๑๐๗ manih <ชื่อเครื่องเทศ+หวาน> 'เทียนข้าวเปลือก'								/						
๑๑๑๐๗ yite puteh <ชื่อเครื่องเทศ+ขาว> 'ยี่ห่วย'								/						

แผนภูมิที่ 7.6 แสดงการกินส่วนต่าง ๆ ของพืช (ต่อ)

ชื่อพืช	ส่วนของพืช													
	๑๒๓๐๑ 'ยอด' (ลำต้นส่วนบน)	๑๒๓๐๑ 'ยอด' (ใบอ่อน)	๑๒๓๐๑ 'ใบ'	๑๒๓๐๑ 'ดอก'	๑๒๓๐๑ 'ปลี' (กล้วย)	๑๒๓๐๑ 'จั่น'	๑๒๓๐๑ 'ผล ฝัก'	๑๒๓๐๑ 'เมล็ด'	๑๒๓๐๑ 'ต้น'	๑๒๓๐๑ 'ลำต้นของพืชบางชนิด'	๑๒๓๐๑ 'พวง' (กล้วย)	๑๒๓๐๑ 'หัว'	๑๒๓๐๑ 'หน่อ' (ไม้ไผ่)	๑๒๓๐๑ 'ราก'
p ^h alo 'จันทน์'				/			/							
๑๒๓๐๑ c+keh <ดอก+กานพลู> 'ดอกกานพลู'				/										
๑๒๓๐๑ lawe <ดอก+จันทน์แปดกลีบ> 'จันทน์แปดกลีบ'				/										
p ^h alagwaheni 'กระวาน'							/							
kayu manih <ไม้+หวาน> 'อบเชย'								/**						
๑๒๓๐๑ g+luco <พืชรสเปรี้ยว+ชื่อพืช> 'ส้มแขก'							/							
t+bu 'อ้อย'									/					

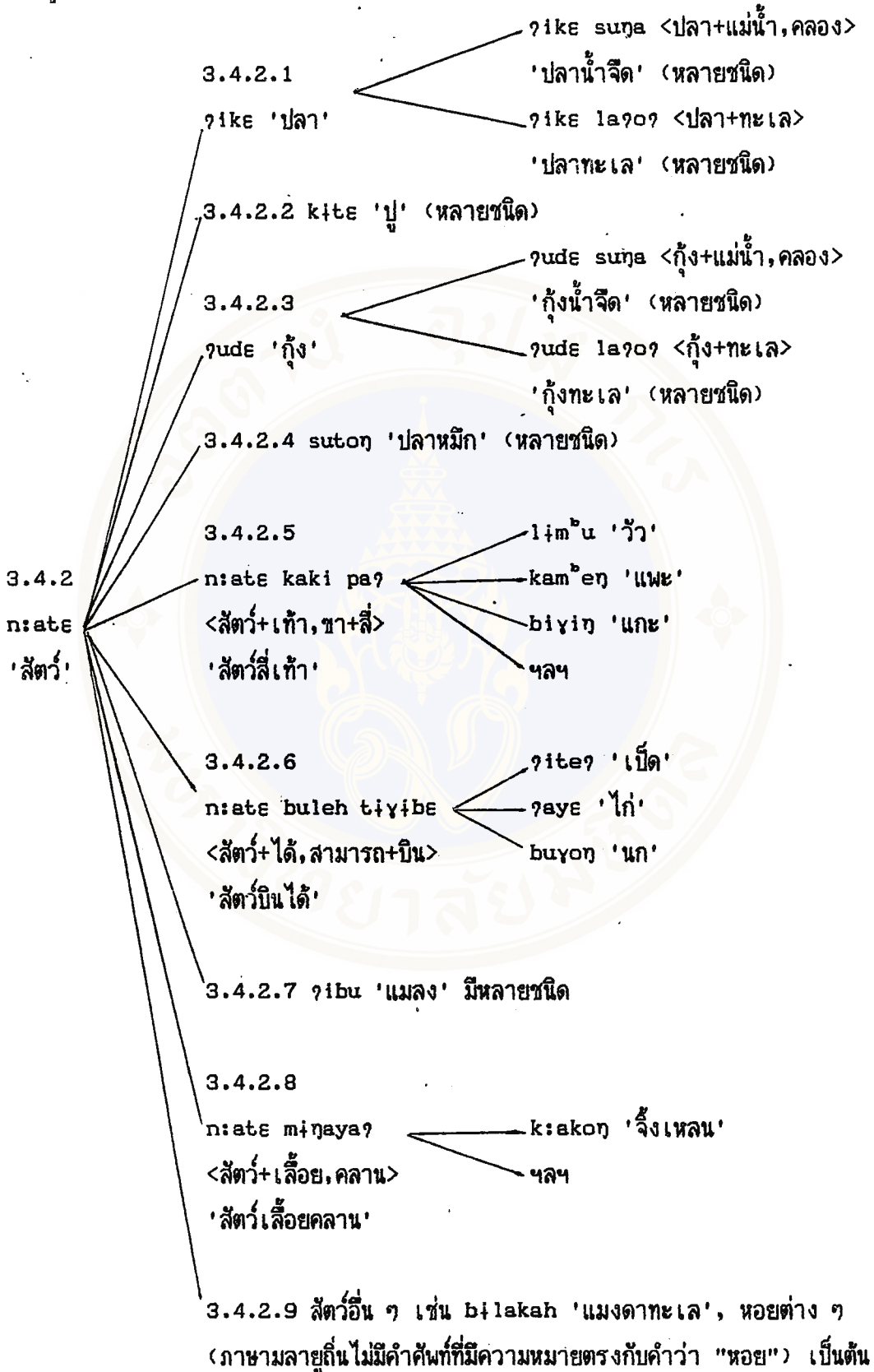
* ส่วนที่เรียก ๑๒๓๐๑ p^halo 'ดอกจันทน์' คือ รากหุ้มเมล็ด และส่วนที่เรียก ๑๒๓๐๑ buwah p^halo 'ลูกจันทน์' คือ เมล็ด (นิจศิริ เรื่องรังสี 2534:11)

** กิน kule๑ 'เปลือก' ของต้นอบเชย

3.4.2 n:ate 'สัตว์' ในภาษามลายูถิ่นใต้แบ่งสัตว์เป็น 9 ประเภท ได้แก่ ʔike 'ปลา' มีทั้ง ʔike suna 'ปลาน้ำจืด' และ ʔike laʔoʔ 'ปลาทะเล' kite 'ปู' มีหลายชนิด ʔude 'กุ้ง' มีทั้ง ʔude suna 'กุ้งน้ำจืด' และ ʔude laʔoʔ 'กุ้งทะเล' sutoŋ 'ปลาหมึก' มีหลายชนิด n:ate kaki paʔ 'สัตว์สี่เท้า' n:ate buleh tiyibe 'สัตว์บินได้' มีหลายชนิด ʔibu 'แมลง' มีหลายชนิด n:ate mɨŋayaʔ 'สัตว์เลื้อยคลาน' สัตว์บางชนิดไม่นิยมกิน และบางชนิดนำมาทำอาหารไม่ได้ เพราะข้อห้ามทางศาสนา (รายละเอียดจะเสนอในหัวข้อต่อไป) สัตว์ทั้ง 9 ประเภท แสดงด้วยแผนภูมิต่อไปนี้

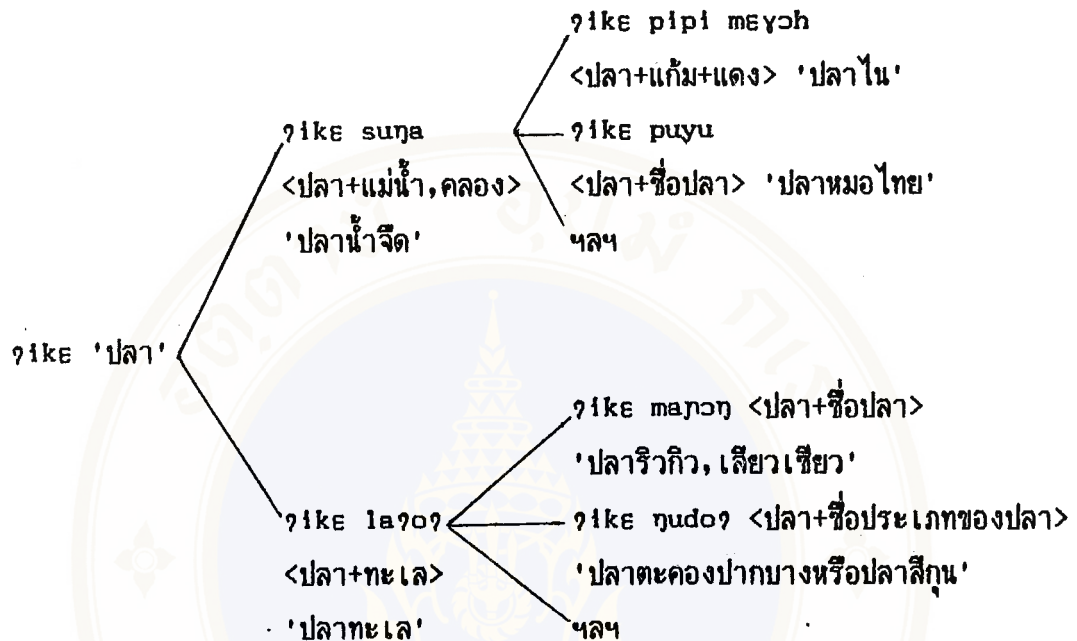


แผนภูมิที่ 8 n:ate 'สัตว์'



รายละเอียดจะนำเสนอในหัวข้อต่อไป

3.4.2.1 ๗ike 'ปลา' มีทั้ง ๗ike suna <ปลา+คลอง,แม่น้ำ> 'ปลาน้ำจืด' และ ๗ike laʔoʔ <ปลา+ทะเล> 'ปลาทะเล' แสดงด้วยแผนภูมิต่อไปนี้ แผนภูมิที่ 8.1 ๗ike 'ปลา' (ดูเพิ่มเติมแผนภูมิที่ 8)



รายละเอียดมีดังต่อไปนี้

<u>๗ike suna</u> <ปลา+คลอง,แม่น้ำ> 'ปลาน้ำจืด'	ได้แก่
<u>๗ike pipi meyoh</u> <ปลา+แก้ม+แดง> 'ปลาไน'	(ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Cyprinus carpio</i>)
<u>๗ike puyu</u> <ปลา+ชื่อปลา>	'ปลาหมอไทย' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Anabas Testudineus</i>)
<u>๗ike baʔoʔ</u> <ปลา+ชื่อปลา>	'ปลากดเหลือง' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Mystus nemurus</i>)
<u>๗ike buʔoʔ</u> <ปลา+ชื่อปลา>	'ปลานู๋จากหรือปลานู๋ทราย' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Oxyeleotris marmorata</i>)
<u>๗ike bɪloʔ</u> <ปลา+ชื่อปลา>	'ปลาไหล' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Fluta alba</i>)

- ๗ike tile <ปลา+ชื่อปลา> 'ปลาหลด' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Macrognathus sp.*)
- ๗ike taplyah <ปลา+ชื่อปลา> 1. 'ปลาตะไกร' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Cyclocheilichthys enoplos*)
2. 'ปลาตะเพียน' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Puntius gonionotus*)
- ๗ike tapoh <ปลา+ชื่อปลา> 'ปลาสวาย' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Pangasius sp.*)
- ๗ike tiba sisi? <ปลา+หนา+เกล็ด> 'ปลาสร้อย' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Tylognathus siamensis*)
- ๗ike tabaya <ปลา+ชื่อปลา> 'ปลากระสุนจิ๊ด' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Hampala macrolepidota*)
- ๗ike tlybo <ปลา+ชื่อประเภทปลา> 'ปลาสร้อยนกเขา' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Osteochilus hasselti*)
- ๗ike tlybo bate <ปลา+ชื่อประเภทของปลา+ลำต้นของพืชบางชนิด> 'ปลาอีสกเทศ' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Labeo rohita*)
- ๗ike klll <ปลา+ชื่อปลา> 'ปลาดุก' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Clarias macrocephalus*)
- ๗ike k"lyeh <ปลา+ชื่อปลา> 'ปลาแขยง' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Heterobagrus bocourti*)
- ๗ike guwe <ปลา+ชื่อปลาซ่อน> 'ปลาซ่อน' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Ophicephalus striatus*)
- ๗ike ๗anc? capak <ปลา+ลูก+ชื่อปลา> 'ปลาแรดหรือปลามิน' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Osphronemus goramy*)
- ๗ike slpa? <ปลา+ชื่อประเภทของปลา> 1. 'ปลากระดี่หม้อ' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Trichogaster Trichopterus*)
2. 'ปลากระดี่นาง' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Trichogaster microlepis*)
- ๗ike slpa? kldoh <ปลา+ชื่อประเภทของปลา+ชื่อชนิดย่อยของปลาประเภทนี้> 'ปลาสลิดหรือปลาใบไม้' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Trichogaster pectoralis*)
- ๗ike slla? <ปลา+ชื่อปลา> 'ปลาฉลามหรือปลาฉลาด' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Notopterus notopterus*)

- ๑ike saluwe <ปลา+ชื่อประเภทของปลา> 'ปลาซิว' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Rasbora* sp.)
- ๑ike saluwe buloh <ปลา+ชื่อประเภทของปลา+ไม้ไผ่>
'ปลาแปบ' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Paralaubuca* sp.)
- ๑ike lape <ปลา+แปด, โล่ง> 'ปลาตะเพียนทอง' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า
Barbus altus)
- ๑ike laʔeh <ปลา+ชื่อปลา> 'ปลาเนื้ออ่อนหรือปลาแดง' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า
Kryptopterus apogon)
- 'ปลานิล' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Tilapia nilotica*) ยังไม่มีชื่อเป็นภาษามลายูถิ่น จึง
มักเรียกเพียง ๑ike 'ปลา'
- ๑ike laʔoʔ <ปลา+ทะเล> 'ปลาทะเล' ซึ่งรวมถึงปลาน้ำกร่อย คือเป็นปลา
ที่อาศัยบริเวณชายฝั่งทะเล และบางครั้งว่ายเข้ามาอาศัยบริเวณปากแม่น้ำ ปลาทะเล ได้แก่
- ๑ike maʔoʔ <ปลา+ชื่อปลา> 'ปลาริวกิว, เลี้ยวเซียว' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า
Tachysurus thalassinus)
- ๑ike ʔudoʔ <ปลา+ชื่อประเภทของปลา> 'ปลาตะคองปากบางหรือปลาสิกัน'
(ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Caranx malabaricus*)
- ๑ike ʔudoʔ siʔiʔ paʔ'e <ปลา+ชื่อประเภทของปลา+ครีบ+ยาว>
'ปลาตะคองครีบยาว' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า
Caranx armatus)
- ๑ike paʔe <ปลา+พม่า> 'ปลาดาบลาว' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า
Chirocentrus sp.) ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก
"ปลาผักพม่าหรือผักพม่า"

* "ปลาชนิดนี้เจ้าฟ้าชายอะกิฮิโตะ แห่งญี่ปุ่นได้นำถวายพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว
เมื่อ พ.ศ. 2508" (สุรินทร์ มัจฉาชีพ 2528:ภาพที่ 23)

- ๗ike layo <ปลา+ลน(ไฟ)> 'ปลาตาบเงิน' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Trichiurus haumela*) ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "ปลาเงิน"
- ๗ike payi <ปลา+ชื่อประเภทของปลา> 'ปลากะเบน'
- ๗ike payi le <ปลา+ชื่อประเภทของปลา+เหยี่ยว> 'ปลากะเบนตัวดำ จูดขาว'
- ๗ike pilaleŋ <ปลา+ชื่อปลา> 'ปลาทุซิดหนึ่ง' ภาคกลางนิยมทำเป็นปลาทุซ่ง
- ๗ike bilih <ปลา+ชื่อประเภทของปลา> 'ปลากะตัก' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Stolephorus sp.*)
- ๗ike ɣanɔʔ bilih <ปลา+ลูก+ชื่อประเภทของปลา> 'ปลากะตักขนาดเล็ก'
- ๗ike basi <ปลา+บุด> 'ปลาตะเพียนน้ำเค็มหรือปลาโคก' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Anodontostoma chacunda*)
- ๗ike baji <ปลา+ลิ้ม> 'ปลาข้างเหยียบ' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Platycephalus indica*)
- ๗ike bawa puteh <ปลา+ชื่อประเภทของปลา+ขาว> 'ปลาจระเม็ดขาว' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Pampus chinensis*)
- ๗ike bawa ɣite <ปลา+ชื่อประเภทของปลา+ดำ> 'ปลาจระเม็ดดำ' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Parastromateus niger*)
- ๗ike buteʔ timur <ปลา+ชื่อปลา+แดง> 'ปลากะพงโง๊ะหรือหมูสีแก้มแดง' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Lethrinus nebulosus*)
- ๗ike bute nakɔ <ปลา+เมล็ด+ขนุน> 1. 'ปลาแพะหรือหนวดถาซี' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Parupeneus lutosinis*) ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "ปลาแดง"
2. 'ปลาแพะลาย' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Upeneus tragula*)
- ๗ike kisi <ปลา+ชื่อปลา> 'ปลาทรายแดงปากเหลือง' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Nemipterus virgatus*) ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "ปลาแดง"
- ๗ike bule <ปลา+พระจันทร์> 'ปลาตาเหลืองหรือปลาดอกไม้' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Megalops cyprinoides*)
- ๗ike buloh <ปลา+ไม้ไผ่> 'ปลาเห็ดโคนจุด' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Sillago maculata*)

- ʔike bɬlan^{๓๖} <ปลา+ชื่อปลา> 'ปลากะบอก' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า
Liza dussumieri)
- ʔike tam^๕ɛ bugu <ปลา+ชื่อประเภทของปลา+ชื่อชนิดย่อยของปลาประเภทนี้>
'ปลากุแรกล้วย' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า
Dussumieria hasseltii) ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก
"ปลาทาหมั่น"
- ʔike tam^๕ɛ lope <ปลา+ชื่อประเภทของปลา+ชื่อชนิดย่อยของปลาประเภทนี้>
'คล้ายปลากุแรกล้วยแต่เป็นชนิดเล็ก' ภาษาไทยถิ่นใต้
เรียก "ปลาทาหมั่น" เช่นเดียวกับ ʔike tam^๕ɛ bugu
'ปลากุแรกล้วย'
- ʔike tan^{๓๖} <ปลา+ปาน> 'ปลากะพงข้างปาน' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า
Lutjanus russelli)
- ʔike tud๖ʔ <ปลา+ชื่อปลา> 1. 'ปลาต๊อบเต่า, กระจุกแม่หม้าย' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า
Hemiramphusfar)
2. 'ปลากะทุงเหวหางจุด' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า
Tylosurus strongylurus)
- ʔike tɬgiyi <ปลา+ชื่อปลา> 1. 'ปลาอินทรีปิ้ง' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า
Scomberomorus commersoni)
2. 'ปลาอินทรีหนู' (ภาษาไทยถิ่นใต้) เป็นปลาอินทรีชนิดเล็ก
- ʔike tuk๖ <ปลา+ชื่อปลา> 'ปลากะบาง' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า
Dasyatis imbricatus) ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก
"ปลาจ้องมือ่ง"
- ʔike daʔoŋ bayu <ปลา+ใบ+ปอ> 'ปลาใบปอ' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า
Drepane punctata)
- ʔike duwi <ปลา+ชื่อปลา> 'คล้ายปลาดุก' ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "ปลากดทะเล"
- ʔike kite <ปลา+ชื่อประเภทของปลา> 'ปลาทะกรับจุดหรือกะทะ' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า
Scatophagus argus)
- ʔike kite laʔoʔ <ปลา+ชื่อประเภทของปลา+ทะเล> 'ปลาใบขนุน'
(ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า Sigamus javus)

- ʔike kikeʔ <ปลา+ชื่อประเภทของปลา> 'ปลาแป้นแถบ' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Leiognathus fasciatus*) ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "ปลาแว่น"
- ʔike kikeʔ jawɔ <ปลา+ชื่อประเภทของปลา+ชาว> 'ปลาพระจันทร์หรือไบโพธิ์' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Mene maculata*)
- ʔike kiyoŋ <ปลา+ชื่อปลา> 'ปลาข้างตะเกา' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Therapon jarbua*)
- ʔike kapah <ปลา+ฝ้าย, ลำลี> 'ปลาดอกหมาก' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Gerres filamentosus*)
- ʔike kakaʔ <ปลา+ชื่อประเภทของปลา> 'ปลากะพงขาว' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *lates calcarifer*)
- ʔike kakaʔ meyɔh <ปลา+ชื่อประเภทของปลา+แดง> 'ปลากะพงแดง' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Lutjanus sanguineus*)
- ʔike kace <ปลา+ถั่ว> 'ปลาซากเหลือง, น้ำดอกไม้, ไชกุน' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Sphyraena obtusata*) ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "ปลาถั่ว"
- ʔike kupiʔ <ปลา+ขมิ้น> 'ปลาเหลืองขมิ้น' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Lutjanus lutjanus*)
- ʔike kɪm^๒oŋ <ปลา+ชื่อปลา> 'ปลาทุ' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Rastrelliger neglectus*)
- ʔike kiɣapu <ปลา+ชื่อประเภทของปลา> 'ปลากะรัง, เก้า, ตึกแก' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Epinephelus tauvina*)
- ʔike kiɣapu meyɔh <ปลา+ชื่อประเภทของปลา+แดง> 'ปลากะรังแดง' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Epinephelus fasciatus*)
- ʔike kiɣapu biɬiʔ meyɔh <ปลา+ชื่อประเภทของปลา+จุด+แดง> 'ปลากะรังจุดแดง' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Cephalopholis aurantius*)
- ʔike dɪɬɔh <ปลา+ชื่อปลา> 'ปลาลูกกล้วยเขียวหรือเหลืองปล้องหม้อ' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Caesio caerulaureus*)
- ʔike guwe taseʔ <ปลา+ชื่อปลาช่อน+ชื่อชนิดย่อยของปลาช่อน> 'ปลาช่อนทะเล' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Rachycentron canadum*)

- ๗ike ʔiɣuʔ <ปลา+ชื่อปลา> 'ปลากะพงแสมหรือครีตคราด' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Pomadasyus hasta*)
- ๗ike ʔebeʔ <ปลา+ชื่อปลา> 'ปลาโฌมงามหรือพมงาม' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Alectis indicus*) ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "ปลาแวน"
- ๗ike kɪlamɔ <ปลา+ชื่อปลา> 'ปลาจวด' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Pseudosciaena* sp.)
- ๗ike ʔayɔ <ปลา+ชื่อปลา> 'ปลาโอ' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Euthynnus affinis*)
- ๗ike suyi <ปลา+ชื่อปลา> 'ปลาซุยิ' (ภาษาไทยถิ่นใต้เรียกทับศัพท์)
- ๗ike simile <ปลา+ชื่อปลา> 'ปลาดุกทะเล'
- ๗ike sɪbɪlɔh <ปลา+ชิกเดียว> 1. 'ลันหมา' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Cynoglossus macrolepidotus*)
2. 'ปลาจักรพานหรือชิกเดียว' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Psettodes* sp.)
- ๗ike sɪliyaʔ <ปลา+ชื่อปลา> 'ปลาสิเลียด' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Scomberoides tol.*) ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "ปลาเลียบ"
- ๗ike sɪla <ปลา+ชื่อประเภทของปลา> 'ปลาสิกุนหรือสิขนกลม' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Caranx* sp.)
- ๗ike sɪla kuniŋ <ปลา+ชื่อประเภทของปลา+เหลือ> 'ปลาข้างเหลือง, สิกุนข้างเหลือง' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Caranx leptolepis*)
- ๗ike leceʔ <ปลา+ชื่อปลา> 'คล้ายปลาสิกุนแต่ตัวเล็กกว่า'
- ๗ike sɪlanəʔ <ปลา+ชื่อปลา> 'ปลากูเรา' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Eleutheronema tridactylum*)
- ๗ike sɪlaye <ปลา+ชื่อปลา> 'ปลาทุแขก' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Decapterus* sp.)
- ๗ike cɪleʔ <ปลา+ชื่อปลา> 'ปลาหางแข็งหรือปลาแข็งไก่' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Megalaspis* sp.)
- ๗ike lan^๑oŋ <ปลา+ชื่อปลา> 'คล้ายปลาตะเพียน' ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "ปลาโคก"
- ๗ike lupuʔ <ปลา+ชื่อปลา> 'ปลาตุลมุก' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Tenualosa siaensis*) ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "หลุมมุก"

- ʔike lɛm^๑ch <ปลา+ชื่อปลา> 'ปลาขนหรือปลาฉวน' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า
Lactorius lactorius)
- ʔike lɔlɔŋ <ปลา+ชื่อปลา> 'คล้ายปลาสิกัน' ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "ปลาตาโต"
- ʔike bɛluko <ปลา+ชื่อปลา> 'ปลาบู'

ชาวไทยมุสลิมนิยมกิน ʔike laʔoʔ 'ปลาทะเล' มากกว่า ʔike suna 'ปลาน้ำจืด' บางคนไม่กินปลาน้ำจืดเลย ให้เหตุผลว่า hane 'เหม็นคาว' การนำปลาน้ำจืดและปลาทะเลมาทำอาหารนั้นไม่ต่างกันมากนัก ส่วนมากปลาน้ำจืดมักทำ gula pɛdah 'แกงส้ม', ʔɛn^๑e 'ทอด' หรือ paŋ^๑e 'ย่าง' โดยใส่ขมิ้นให้มากหน่อยเพื่อดับคาว และนิยมทำ ʔike ʔase 'ปลาหมักเกลือใส่ข้าวคั่ว' ส่วนปลาทะเลนิยมเอามาทำอาหารหลายประเภท และนิยมทำ ʔike budu 'ปลาหมักเกลือ' ʔike kiʔiŋ 'ปลาแห้ง' สำหรับ budu 'น้ำบูดู' นิยมทำจาก ʔike bilih 'ปลากะตัก' หรือ ʔike ʔanoʔ bilih 'ปลากะตักขนาดเล็ก' ส่วน kica 'น้ำปลา' ที่มีขายหลายยี่ห้อก็นิยมทำจากปลากะตัก แต่ชาวไทยมุสลิมไม่นิยมกินน้ำปลา เมื่อเทียบกับชาวไทยพุทธถิ่นเดียวกัน

ʔike ʔase <ปลา+ชื่อเรียกปลาใส่เกลือและข้าวคั่ว> 'ปลาหมักเกลือใส่ข้าวคั่ว' คือปลาหมักเกลือ 1 ติน แล้วเอาข้าวสุกที่ตากแห้งคั่วจนเหลือง ทำให้ละเอียดคลุกกับปลา ประมาณ 7 วัน ปลาจะมีรสเปรี้ยว สามารถเก็บไว้ได้นาน ปลาที่นิยมทำ ʔike ʔase ได้แก่ ʔike lape 'ปลาตะเพียนทอง' ʔike tabaya 'ปลากรอบชนิด' ʔike pipi meʔoh 'ปลาไน' ʔike tɛʔɛbo 'ปลาสร้อยนกเขา' เป็นต้น

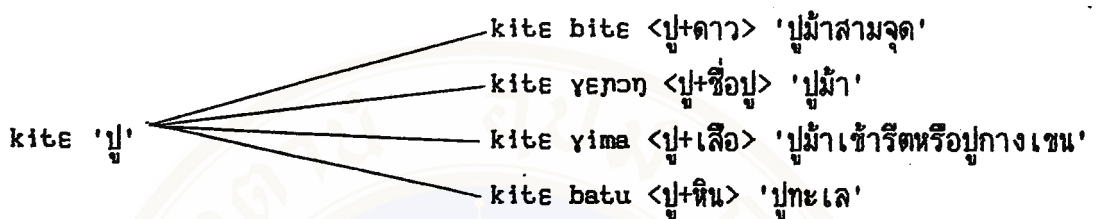
ʔike budu <ปลา+น้ำบูดู> 'ปลาหมักเกลือ' คือปลาหมักเกลือสักครึ่งเดือน เป็น ʔike budu สามารถเก็บไว้ได้นาน ʔike budu นิยมทำจาก ʔike kim^๑oŋ 'ปลากู'

ʔike kiʔiŋ <ปลา+แห้ง> 'ปลาแห้ง' คือปลาหมักเกลือ 1 ติน ตากแดดให้แห้งสามารถเก็บไว้ได้นาน ปลาที่นิยมทำ ʔike kiʔiŋ ได้แก่ ʔike bɛlan^๑oʔ 'ปลากรอบอก' ʔike tam^๑e buʔu 'ปลากูแรกล้วย' ʔike tam^๑e lope 'คล้ายปลากูแรกล้วย' ʔike kikeʔ 'ปลาแป้นแถบ' ʔike kilamo 'ปลาจวด' ʔike suʔi 'ปลาซุฮียี' (ภาษาไทยถิ่นใต้เรียกทับศัพท์) ʔike sɛliyaʔ 'ปลาสิเสียด' ʔike leceʔ 'คล้ายปลาสิกันแต่ตัวเล็กกว่า' ʔike sɛla kuniŋ 'ปลาข้างเหลือง' ʔike cɛleʔ 'ปลาหางแข็ง' ʔike ʔanoʔ bilih 'ปลากะตักชนิดตัวเล็ก' เป็นต้น

นอกจากนั้นชาวไทยมุสลิมยังกิน *ʔike saden* <ปลา+ชื่อปลาชาติน>
'ปลากระบอง' แต่กินไม่บ่อย

3.4.2.2 *kite* 'ปู' แสดงด้วยแผนภูมิต่อไปนี้

แผนภูมิที่ 8.2 *kite* 'ปู' (ดูเพิ่มเติมแผนภูมิที่ 8)



รายละเอียดมีดังต่อไปนี้

kite bite <ปู+ดาว>

'ปูม้าสามจุด' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า
Portunus sanguinolentus) ภาษาไทยถิ่นใต้
เรียก "ปูม้า"

kite ye๓๓๓ <ปู+ชื่อปู>

'ปูม้า' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า
Portunus pelagicus) ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "ปูม้า"

kite yima <ปู+เสือ>

'ปูม้าเข้าริตหรือปูกางเขน' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า
Charybdis feriatus) ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "ปูม้า"

kite batu <ปู+หิน>

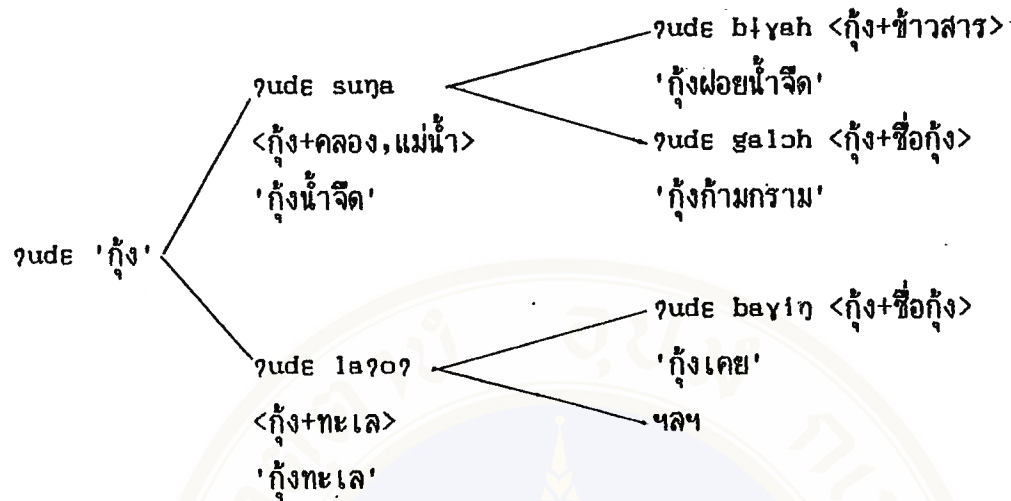
'ปูทะเล' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า
Scylla serrata) ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "ปูดำ"

ชาวไทยมุสลิมบางคนอาจเรียก *kite ʔite* <ปู+ดำ> 'ปูทะเล' เพราะภายหลังมีปูซึ่ง
ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "ปูหิน" ตรงกับภาษามลายูถิ่นที่ *kite batu* <ปู+หิน> จึงจำเป็นต้อง
ต้องเรียกให้ต่างกัน

3.4.2.3 *ʔude* 'กุ้ง' มีทั้ง *ʔude suna* <กุ้ง+คลอง, แม่น้ำ>

'กุ้งน้ำจืด' และ *ʔude la๓๓๓* <กุ้ง+ทะเล> 'กุ้งทะเล' แสดงด้วยแผนภูมิต่อไปนี้

แผนภูมิที่ 8.3 ๗ude 'กุ่ม' (ดูเพิ่มเติมแผนภูมิที่ 8)



รายละเอียดมีดังต่อไปนี้

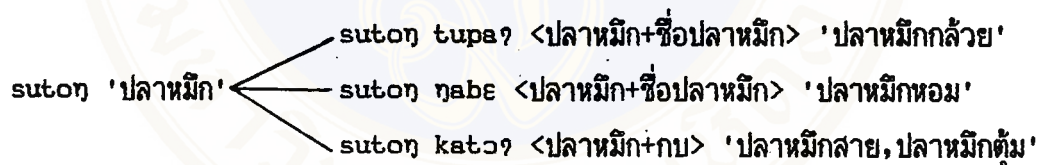
- ๗ude suna <กุ่ม+คลอง, แม่น้ำ> 'กุ่มน้ำจืด' ได้แก่
- ๗ude blyah <กุ่ม+ข้าวสาร> 'กุ่มฝอยน้ำจืด' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Macrobrachium lanchesteri*)
- ๗ude galoh <กุ่ม+ชื่อกุ่ม> 'กุ่มก้ามกราม' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Macrobrachium rosenbergii*)

- ๗ude la๗๐๗ <กุ่ม+ทะเล> 'กุ่มทะเล' ได้แก่
- ๗ude bayi๗ <กุ่ม+ชื่อกุ่ม> 'กุ่มเคย' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Acetes sp.*)
ใช้ทำ blyace 'กะปิ'
- ๗ude tace๗ <กุ่ม+ชื่อกุ่ม> 'กุ่มโอคัก' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Parapenaeopsis sp.*)
ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "กุ่มตาณะ"
- ๗ude katon๗ <กุ่ม+ชื่อกุ่ม> 'กุ่มก้ามหรือกุ่มกะต้อม' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Macrobrachium sp.*)
- ๗ude kay๗h <กุ่ม+ชื่อกุ่ม> 'กุ่มกุลาดำหรือกุ่มสิกุลาดำ' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Penaeus monodon*)

๑ude ๑ak๖ <กุ้ง+ชื่อกุ้ง>	'กุ้งแม่น้ำ' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Penaeus merguensis</i>)
๑ude s๖d๖๑ <กุ้ง+ชื่อกุ้ง>	'กุ้งตะกาด' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Metapenseus sp.</i>)
๑ude ciko <กุ้ง+ชื่อกุ้ง>	'กุ้งปล้องหรือกุ้งตะเข็บ' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Parapenseopsis sp.</i>)
๑ude k๑๖๖๑ <กุ้ง+ชื่อกุ้ง>	1. 'กิ้งกระดาน' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Thenus orientalis</i>) 2. 'กิ้งตึกแทนหางสีฟ้า' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Oratosquilla woodmansonii</i>) 3. 'กิ้งตึกแทนเหลือง' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Oratosquilla nepa</i>)

3.4.2.4 suton 'ปลาหมึก' แสดงด้วยแผนภูมิต่อไปนี้

แผนภูมิที่ 8.4 suton 'ปลาหมึก' (ดูเพิ่มเติมแผนภูมิที่ 8)



มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

suton tupa๑ <ปลาหมึก+ชื่อปลาหมึก>	'ปลาหมึกกล้วย' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Loligo sp.</i>)
suton ๑abe <ปลาหมึก+ชื่อปลาหมึก>	'ปลาหมึกหอม' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Sepia sp.</i>)
suton k๖๖๑ <ปลาหมึก+กบ>	'ปลาหมึกสาย, ปลาหมึกตุ้ม' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Octopus sp.</i>)

ปลาหมึกกินได้ทั้ง jan๑๖๑ suton <เครา+ปลาหมึก> 'หนวดปลาหมึก' และ pa๑.si 'หมึกดำ'

3.4.2.5 n:ate kaki pa? <สัตว์+เท้า,ขา+สี> 'สัตว์สีเท้า' มีหลายชนิด สัตว์สีเท้าที่ชาวไทยมุสลิมนิยมกิน คือ lɨm^u 'วัว' kam^{en} 'แพะ' biyɨŋ 'แกะ' ชาวไทยมุสลิมถิ่นที่เก็บข้อมูลไม่นิยมกิน kuba 'ควาย' สำหรับ babi 'หมู' ศาสนาห้ามไม่ให้กินเพราะถือว่าเป็นสกปรก həɪŋ 'สุนัข' ก็อยู่ในขอบข่ายที่ศาสนาห้ามกินเช่นกัน (ดูเพิ่มเติม หน้า 69 คำว่า hare 'ห้าม') รายละเอียดเกี่ยวกับสัตว์ที่กินมีดังนี้

lɨm^u 'วัว' หากเป็นเนื้อวัวนิยมเรียกสั้น ๆ ว่า daɪŋ มาจากคำว่า daɪŋ lɨm^u <เนื้อ+วัว>

kam^{en} 'แพะ'* นิยมแกง ปกติจะไม่เอาแพะมาทำอาหารในชีวิตประจำวัน แต่จะฆ่าเพื่อทำบุญ หรือทำอาหารในงานเลี้ยง เช่น งานเลี้ยงฉลองแต่งงาน งานฉลองเข้าสู่หนัด การฆ่าแพะกินกันเองในครอบครัวเป็นสิ่งที่ไม่มีใครทำ แต่จะเชื่อเชิญบุคคลภายนอกมาร่วมกินด้วย ผู้รับเชิญอาจเป็นผู้นำทางศาสนาหรือญาติมิตร โดยเชิญให้มา make kam^{en} 'กินแพะ' ซึ่งอาจจะกินแกะ แต่ไม่นิยมเรียก make biyɨŋ เพราะนิยมกินแพะมากกว่าแกะ คำว่า make kam^{en} จึงติดปาก

biyɨŋ 'แกะ' ทำอาหารเหมือนแพะ

3.4.2.6 n:ate buleh tɨyɨbe <สัตว์+ได้,สามารถ+บิน> 'สัตว์บินได้' สัตว์บินได้ที่นำมาเป็นอาหาร ได้แก่ ɣiteɔ 'เป็ด' ɣaye 'ไก่' สำหรับ buɔŋ 'นก' ไม่นิยมกิน แต่กิน tɨlɔ 'ไข่' รายละเอียดมีดังต่อไปนี้

* ผู้รู้ทางศาสนาบางคนให้ข้อสันนิษฐานว่า แพะเป็นสัตว์เลี้ยงของพระนบีมุฮัมมัด ซึ่งตามชีวประวัติของท่านเคยมีอาชีพเลี้ยงแพะแกะ จึงทำให้อิสลามิกชนบังเกิดจิตสำนึกระลึกถึงเรื่องนี้ แพะหรือแกะจึงมีลักษณะประหนึ่งเป็นสิ่งหวงห้ามและยกกระดับเหนือสัตว์อื่นใด มุสลิมจะไม่ทำร้ายหรือขโมยแพะแกะเป็นอันขาด (ประมุข อุทัยพันธุ์ 2529: 195)

ʔaye	'ไก่'
ʔaye kəpəŋ <ไก่+ตำบล, หมู่บ้าน>	'ไก่อำเภอ' (ภาษาไทยถิ่นใต้)
ʔiteʔ paʔ <เปิด+ชื่อเปิด>	'เปิด' เป็นชนิดที่คนไทยภาคกลางนิยมเลี้ยงไว้กินเนื้อและไข่
ʔiteʔ sɿyati <เปิด+ชื่อเปิด>	'เปิดขาวหรือเปิดเทศ' เป็นเปิดที่ชาวไทยมุสลิมนิยมเลี้ยง (เลี้ยงแบบปล่อย)

โดยทั่วไปไก่อำเภอมีราคาแพงเพราะหายากและเนื้อแน่นอร่อย ส่วนเปิดนิยมเลี้ยงเปิดขาวไว้กินไข่ และนิยมกินไก่มากกว่ากินเปิด บางคนไม่กินเปิดโดยให้เหตุผลว่าไม่เคยกิน ชาวไทยมุสลิมนิยมนำไข่เปิดมาทำ ๑๒๑๐? 'กับข้าว' มากกว่าไข่ไก่

คำศัพท์เกี่ยวกับส่วนต่าง ๆ ของสัตว์ที่นำมากิน

sayaʔ	'ปีก' เช่น sayaʔ ʔaye 'ปีกไก่'
tɿkəʔ	'คอ' เช่น tɿkəʔ ʔaye 'คอไก่'
dado	'อก' เช่น dado ʔaye 'อกไก่'
kaki	'ตีน เท้า ขา' เช่น kaki ʔaye 'ตีนไก่'
pəhə	'ขาบริเวณเหนือเข่าขึ้นไป' เช่น pəhə ʔaye 'น่องไก่'
kuleʔ	'ผิวหนัง' เช่น kuleʔ ʔaye 'หนังไก่'
ʔubo miŋəʔ <ทวารหนัก+น้ำมัน>	'ตุตเปิด ตุตไก่'
tɿlɔ	'ไข่' เช่น tɿlɔ ʔaye 'ไข่ไก่' tɿlɔ ʔiteʔ 'ไข่เปิด' tɿlɔ buyən 'ไข่นก' ไข่นกที่กินคือไข่นกกระทา ซึ่งชาวบ้านทั่วไปอาจไม่รู้ว่าเป็นไข่นกอะไรและไม่นิยมกินไข่นกเท่าไข่เปิดไข่ไก่ เพราะเป็นสิ่งใหม่
tule	'กระดูก'
tule yusəʔ <กระดูก+ซี่โครง>	'กระดูกซี่โครง'
dayiŋ muse <เนื้อ+เนื้อสัน>	'เนื้อสัน'
ʔekə	'หาง' เช่น หางวัว
kakah dale <เครื่อง+ใน>	'เครื่องใน' ดังรายชื่อต่อไปนี้
hati	'ตับ' เช่น hati lɿm˦u 'ตับวัว'
ʔatən	'หัวใจ' เช่น ʔatən ʔaye 'หัวใจไก่'

ptɔʔ	'ท้อง'	'ไส้'	เช่น ptɔʔ lɛm ^u	'ไส้วัว'
			ptɔʔ ʔayɛ	'ไส้ไก่'
ptɔʔ mudɔ	<ท้อง, ไส้+อ่อน>	'ลำไส้อ่อน'	เช่น	ไส้อ่อนของวัว
ptɔʔ tɪba	<ท้อง, ไส้+หนา>	'พุงวัว'		
pɪda		'กระเพาะอาหารเปิดและไก่'		
lɪpɔ	'ม้าม'	เช่น lɪpɔ lɛm ^u		'ม้ามวัว'
cɪlɪpɔŋ	'ปอด'	เช่น cɪlɪpɔŋ lɛm ^u		'ปอดวัว'

การต้ม suʔ 'ต้มเครื่องใน' นิยมใช้ทุกส่วนของสัตว์ ยกเว้นไข่ไม่นำมาทำ suʔ การต้ม suʔ นิยมทำจากวัว มีบ้างที่ดัดแปลงทำจากไก่ ส่วนอาหารประเภทอื่นจะใช้เพียงบางส่วน

นอกจากนี้ยังมี susu 'นม' นมที่ใส่ในน้ำชากาแฟเป็นนมข้นหวาน ส่วน susu 'นม' ที่เป็นนมสดยังไม่เป็นที่นิยมดื่ม สำหรับ mɪŋɔʔ sapɪ <น้ำมัน+ชื่อน้ำมัน> 'เนย' ใส ข้าวหมก หรือ tɛɛɔ. 'เนย' ทำโรตตี ชาวบ้านทั่วไปอาจไม่รู้ว่าทำจากนม

3.4.2.7 ʔibu 'แมลง' เนื่องจากไม่นิยมกิน จึงไม่ชอกล่าว

รายละเอียด

3.4.2.8 nɛtɛ mɪŋayaʔ <สัตว์+เลื้อย, คลาน> 'สัตว์เลื้อยคลาน' ได้แก่ ʔula 'งู' (มีหลายชนิด) kɛakɔŋ 'จิ้งเหลน' เป็นต้น ชาวไทยมุสลิมไม่กินเพราะข้อห้ามทางศาสนา (ดูเพิ่มเติมหน้า 69 คำว่า hare 'ห้าม')

3.4.2.9 สัตว์อื่น ๆ ได้แก่

bɪlakah 'แมงดาทะเล' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Carcinoscorpius rotundicauda*) ชาวไทยมุสลิมไม่นิยมกิน

หอย (ภาษามลายูถิ่นไม่มีคำค้นที่มีความหมายตรงกับคำว่า "หอย") หอยบางชนิดอาศัยอยู่ตามทีลุ่มน้ำขัง ซึ่งเป็นหอยน้ำจืด หอยบางชนิดอาศัยตามชายฝั่งทะเล หอยมีหลายชนิด ได้แก่

kɪca 'หอยขม' อาศัยอยู่ตามทีลุ่มน้ำขัง บางคนเรียก ʔanɔʔ kɪca <ลูก+หอยขม>
ɛɔne 'หอยโข่งนา' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Pila polita*) อาศัยอยู่ตามทีลุ่มน้ำขัง

นอกจากนี้ยังมีหอยที่อาศัยอยู่ตามชายฝั่งทะเล ได้แก่

tɨɛ	'หอยนางรม' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Crassostrea commercialis</i>)
tijɕh	'หอยเกลียวเปลือกดำ'
kipɕh	'หอยแครง' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Anadara granosa</i>)
ʔetɔʔ	'หอยสองกาบ สีดำ' ตัวโตที่สุดประมาณเท่าหัวแม่มือ
lɔke	'หอยกะปุก' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Tapes turgidus</i>) ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "หอยกัน"
ɣimih	'หอยเสียบ' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Donas faba</i>)
kipɕh licɨŋ	<หอยแครง+สิ้น, เรียบ> 'หอยตลับ' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า <i>Meretrix</i> sp.) ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "หอยตากวาย"

รายชื่อสัตว์ที่กล่าวมาแล้ว เป็นสัตว์ที่ชาวไทยมุสลิมรู้จักดี ยังมีสัตว์อีกหลายชนิดที่ไม่นิยมนำมาเป็นอาหาร จึงไม่น่ามากล่าวในที่นี้

3.4.3 น้ำและอื่น ๆ

ʔaʔe 'น้ำ' เป็นส่วนผสมในการทำอาหารประเภทต่าง ๆ และเป็นเครื่องดื่มที่จำเป็นสำหรับร่างกาย คำศัพท์เกี่ยวกับน้ำจากธรรมชาติ มีดังนี้

ʔaʔe tɨlaɕɔ	'น้ำป่อ'
ʔaʔe ʔuɲe	'น้ำฝน'
ʔaʔe peli	'น้ำประปา' ซึ่งเอาน้ำจากธรรมชาติ เช่น จาก <i>sumɔa</i> 'คลอง แม่น้ำ' มาทำน้ำประปา

(ดูเพิ่มเติม 3.5.6 minume 'เครื่องดื่ม')

ɕaɛɛ 'เกลือ' ใช้เกลือทะเลเป็น *kakah* 'เครื่องปรุง' ของอาหารหลายประเภท เพื่อให้มีอาหารรสเค็ม ชาวไทยมุสลิมนิยมใช้เกลือเม็ดมากกว่าเกลือละเอียด และนิยมใส่เกลือในอาหารมากกว่าใส่ *kicaʔ* 'น้ำปลา'

kapo 'ปูน' ใช้ *ʔaʔe kapo ɣiɣimih* <น้ำ+ปูน+ใส> เป็นส่วนผสมอาหารเพื่อให้อาหารไม่เหม็นและ หรือเพื่อให้อาหารกรอบ สำหรับการทำอาหารเหนียวหนืดอื่น ๆ ว่าใส *kapo* 'ปูน' ก็เข้าใจกันที่ว่าหมายถึงน้ำปูนใส

sumɔ 'สีสังเคราะห์' เกิดจากการสังเคราะห์ทางเคมี เป็นสีใช้ผสมอาหาร ชาวไทยมุสลิมนิยมอาหารที่มีสีสดใสจึงนิยมใส่สีสังเคราะห์เพื่อให้มีสีเข้มจัด เช่น สีแดง สีเขียว สีส้มแก่ สีชมพูแก่

bicɪŋ 'ผงชูรส' เดิมหมายถึงผงชูรสยี่ห้อ "บีเจ็ง" ชาวไทยมุสลิมเรียก บีจิง [bi:cɪŋ] ใช้ในความหมายว่า 'ผงชูรส' เกิดจากการสังเคราะห์ทางเคมี หรือได้จากมันสำปะหลัง หรือกากน้ำตาลจากอ้อย โดยทั่วไปชาวบ้านทั่วไปมักไม่รู้ว่าผงชูรสทำมาจากอะไร



3.5 ชนิดของอาหาร

การแยกประเภทชนิดอาหารพิจารณาองค์ประกอบหลัก 6 ประการ ดังนี้

1. ต้องใช้ไฟทำให้สุกหรือไม่

2. ประเภทของวัสดุ เช่น

2.1 พืชหรือสัตว์ รวมถึงผลิตภัณฑ์จากพืช เช่น แป้งต่าง ๆ และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ เช่น tɨlɔ 'ไข่' susu 'นม' รวมถึงสัตว์ทะเลที่แปรรูป เช่น budu 'น้ำบูดู' bɨlacc 'กะปิ' เป็นต้น

2.2 รูปร่างลักษณะของวัสดุ ถ้าเป็นอาหารประเภทข้าวหรือประเภทที่กินแทนข้าวต้องพิจารณาว่า เป็นเม็ด เป็นเส้น หรือเป็นก้อน เป็นต้น

3. kakah 'เครื่องปรุง' คือ ส่วนผสมที่ให้สี กลิ่น รส หรือที่ทำให้อาหารกรอบหรือไม่และหรือทำให้อาหารข้น การใส่เครื่องปรุงมีทั้งใส่ก่อนอาหารสุก และใส่หลังอาหารสุกแล้ว เครื่องปรุงได้แก่

3.1 เครื่องปรุงจากพืชสด (ดูเพิ่มเติม 3.4.1.2.1)

3.2 เครื่องปรุงจากพืชไม่สด ได้แก่ yɨpɔh 'เครื่องเทศ' หรือ jɨyɔɔ bawɛ 'กระเทียมดอง' (ดูเพิ่มเติม 3.4.1.2.2)

3.3 เครื่องปรุงอื่น ๆ ได้แก่ saka 'น้ำตาลทราย' nɨsɛ 'น้ำตาลปึก' cukɔ 'น้ำส้มสายชู' เป็นต้น (ดูเพิ่มเติม 3.4.1.2.3) นอกจากนี้ยังรวมถึงเครื่องปรุงต่อไปนี้

bicin 'ผงชูรส'

ɛayɛ 'เกลือ'

tɨpɔŋ bɨyah jɨmɔh <แป้ง+ข้าวสาร+ข้าวเจ้า> 'แป้งข้าวเจ้า' หรือเรียกสั้น ๆ ว่า tɨpɔŋ bɨyah ทำให้อาหารกรอบ เช่น อาหารชุบแป้งทอด หรือผสมในกะทิ ทำให้กะทิข้น เพื่อกินกับอาหารบางชนิด

ɔayɛ kapɔ jɨyɨnɨh <น้ำ+ปูน+ใส> 'น้ำปูนใส' อาจเรียกเพียงสั้น ๆ ว่า kapɔ 'ปูน' เป็นส่วนผสมของอาหารบางชนิด ทำให้อาหารนั้นไม่ไหม้และ เช่น มะม่วงที่จะดอง แดงกว่าที่จะทำอาหารแบบสุก ขม เป็นต้น

sum'ɔ 'สีสังเคราะห์' ใช้ผสมอาหารให้เป็นสีต่าง ๆ

ɔabu 'ซีเต๋า' ใส่ในน้ำต้มพะเนียง

เครื่องปรุงจากสัตว์ ได้แก่ kicaɔ 'น้ำปลา' tɛɛɔ 'เนย' ทำโรตติ

mɨŋɔɔ sapi 'เนย' ใส่ข้าวหมก

เครื่องปรุงบางชนิด บางลักษณะเป็นเพียงสื่อความร้อนที่ทำให้อาหารสุก เช่น ทอดในน้ำมัน ต้มในน้ำ ไม่ได้นำน้ำหรือน้ำมันมากิน เครื่องปรุงประเภทนี้ ได้แก่ ๗๒๗e 'น้ำ' sate 'กะทิ' mino๗ 'น้ำมัน'

4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร ได้แก่ หั่นเป็นชิ้น หรือทำให้ละเอียด เป็นต้น
5. วิธีประกอบอาหาร คือ นำสิ่งที่สามารถเป็นอาหารมาปรุงแต่งจนกินได้ อาจใช้ไฟทำให้สุก หรือไม่ใช้ไฟ ได้แก่ ต้มให้สุก ตอง เป็นต้น
6. วิธีกิน คือ กินกับอะไร เนื่องจากอาหารบางชนิดมีอาหารอื่นกินประกอบ ด้วย หรือกินอย่างไร เช่น กินด้วยกัน ตักใส่ หรือจิ้ม เป็นต้น

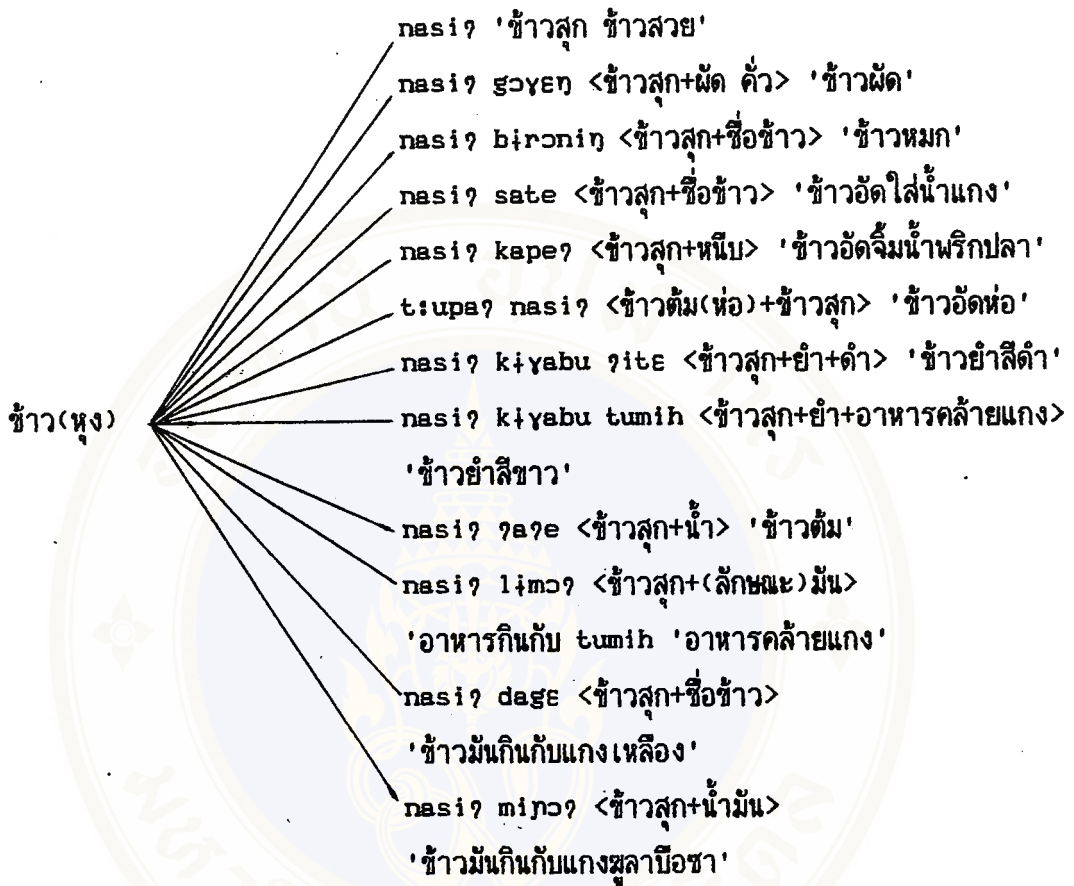
องค์ประกอบของความหมายของอาหารแต่ละชนิด

ตัวอย่างอาหารแต่ละชนิดที่มีลักษณะแตกต่างกัน โดยพิจารณาจากองค์ประกอบ 6 ประการนี้ ดูรายละเอียดข้อ 3.5.1 nasi๑ 'ข้าวสุก' และอาหารที่กินแทนข้าว 3.5.2 la๑๐๑ 'ก๋วยเตี๋ยว' 3.5.3 baye make ma๑e๓ <สิ่งของ+กิน+เล่น> 'ประเภทของกินเล่น' และ baye manih <สิ่งของ+หวาน> 'ประเภทของหวาน'

3.5.1 nasi๑ 'ข้าวสุก' มีความหมายรวมถึง 'ข้าวสวย' ด้วย และยังมีอาหารที่กินแทนข้าวในบางมื้อ ได้แก่ min๑ 'ประเภทเส้นหมี่เส้นก๋วยเตี๋ยว' มีหลายชนิด la๑.sc๑ 'ขนมจีน' la๑.se๑ 'อาหารคล้ายขนมจีน' และ nasi๑ pulo๑ <ข้าวสุก+ข้าวเหนียว> 'ประเภทข้าวเหนียว'

nasi๑ 'ข้าวสุก ข้าวสวย' ข้าวที่หุงสุกมีหลายชนิด แสดงด้วยแผนภูมิต่อไปนี้

แผนภูมิที่ 9 ข้าว(หุง) (ดูเพิ่มเติมแผนภูมิที่ 4)



รายละเอียดดังต่อไปนี้

nasi? 'ข้าวสวย ข้าวสุก'

วิธีทำ

1. สุก
2. biɣah jɨmɔh <ข้าวสาร+ข้าวเจ้า> 'ข้าวเจ้า'
- 3, 4 -
5. nanɔ? 'หุง' ข้าวสารใส่น้ำหุงจนเดือด เมื่อน้ำเริ่มแห้ง คนข้าวไม่ให้ติดกันหม้อ แล้วราไฟจนสุก หรือใช้วิธี kukuh 'นึ่ง' ข้าวสารแช่น้ำ 1 คืน แล้วใส่ข้าวสารในกรวยประมาณ 2 ใน 3 ของกรวย นึ่งจนสุก ข้าวสารแช่น้ำแล้วนึ่ง จะทำให้ได้ปริมาณข้าวมาก จึงเหมาะที่จะใช้วิธีนี้ในงานที่ต้องเลี้ยงคนจำนวนมาก
6. กินกับ laʔɔ? 'กับข้าว' ประเภทต่าง ๆ (ดูเพิ่มเติม 3.5.2 laʔɔ? 'กับข้าว')

nası? sɔvɛŋ <ข้าวสุก+ผัด คั่ว> 'ข้าวผัด'

วิธีทำ

1. สุก
2. bıyah jımcɔh <ข้าวสาร+ข้าวเจ้า> 'ข้าวเจ้า'
 lɔbcɔ? 'ผักคะน้า' (อาจไม่ใส่) ʔayɛ 'ไก่'
 daŋɪŋ 'เนื้อวัว' ʔude 'กุ้ง'
 sutɔŋ 'ปลาหมึก' tɕɪɔ 'ไข่' (อาจไม่ใส่)
3. หัวหอม กระเทียม น้ำตาลทราย เกลือ ซีอิ้วดำ น้ำมัน อาจใส่ขอสมะเขือเทศ และหัวหอมใหญ่ด้วย
4. ʔıyɪh 'หั่น' หัวหอมหั่นบาง ๆ ผักคะน้าและหัวหอมใหญ่หั่นเป็นชิ้น เนื้อไก่ และเนื้อวัวหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ปลาหมึกบั้งแล้วหั่น cıce 'สับ' กระเทียมสับ
5. nanɔ? 'หุง' ข้าวหุงจนน้ำแห้งและสุก tumɪh 'เจียว' หัวหอมและกระเทียมเจียวจนหอม ใส่เนื้อสัตว์ ใส่เพียงชนิดเดียว หรือใส่ปนกันหลายชนิดก็ได้ ใส่น้ำตาลทราย เกลือ ซีอิ้วดำหรือขอสมะเขือเทศ sɔvɛŋ 'ผัด คั่ว' เมื่อเนื้อสัตว์สุก ใส่ผักและข้าวสวย ผัดให้สุกทั่วกัน อาจใส่ไข่และหัวหอมใหญ่ผัดให้เข้ากัน ถ้าใส่ขอสมะเขือเทศมาก ข้าวผัดจะมีสีค่อนข้างแดง ถ้าใส่ซีอิ้วดำมาก ข้าวผัดจะมีสีค่อนข้างคล้ำ
6. อาจกินกับผักสด ได้แก่ ต้นหอม กระหล่ำปลี แตงกวา เป็นต้น

nası? bɪrcɔŋɪŋ <ข้าวสุก+ชื่อข้าว> 'ข้าวหมก'

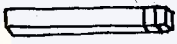
วิธีทำ

1. สุก
2. bıyah jımcɔh <ข้าวสาร+ข้าวเจ้า> 'ข้าวเจ้า' ʔayɛ 'ไก่'
3. หัวหอม กระเทียม ชিং ลูกผักชี ยี่หระ กระจวาน กานพลู อบเชย ขมิ้นผง เกลือ เწყ
4. ʔıyɪh 'หั่น' หัวหอมหั่นบาง ๆ cıce 'สับ' กระเทียมและชিংสับ take 'สับ' ไก่สับเป็นชิ้นทั้งกระดูก tum'ɔ? 'ตำ' ลูกผักชีที่คั่ว ยี่หระที่คั่ว กระจวาน กานพลู และอบเชย ตำละเอียด
5. sɔvɛŋ 'ผัด คั่ว' ลูกผักชีและยี่หระคั่ว tumɪh 'เจียว' หัวหอมหั่นบาง ๆ เจียวกับน้ำมันจากწყ ไก่เคล้ากับเครื่องทั้งที่ตำและไม่ตำ nanɔ? 'หุง' ข้าวสารวางสลับกับไก่ โรยหัวหอมเจียว และใส่น้ำมันწყที่เจียวหัวหอมบนไก่แต่ละชั้น ใส่น้ำหมักไก่และน้ำ หุงจนสุก จะได้ข้าวสุกเป็นเม็ดสีเหลือง

6. กินกับผักสด ได้แก่ แตงกวา ผักกาดหอม ต้นหอม เป็นต้น และกินกับ sam^๓a ladɔ ชนิดที่ 3 (ดูเพิ่มเติม 3.5.2.6 sam^๓a และ budu 'ประเภทน้ำพริกและน้ำบูดู')

nasɪʔ sate <ข้าวสุก+ชื้อข้าว> 'ข้าวอัดใส่น้ำแกง'

วิธีทำ

1. สุก
2. bɪyah jɪmɔh <ข้าวสาร+ข้าวเจ้า> 'ข้าวเจ้า'
3. -
4. kɪyaʔ 'ตัด หั่น' เมื่อข้าวสุกตัดเป็นก้อนสี่เหลี่ยม
5. nənɔʔ 'หุง' ข้าวเจ้าหุงค่อนข้างแฉะ เมื่อข้าวสุกตักใส่หม้อซึ่งปูผ้าขาวและวางใบตอง เพื่อไม่ให้ข้าวติดผ้า กดข้าวให้แน่นและดึงชายผ้าปิดข้าวให้แน่น นำไม้กระดานหรือเชียงวางบนข้าว และหาสิ่งของหนัก ๆ เช่น ครกหิน วางทับด้านบน เมื่อข้าวข้างในเกาะกันแน่นดี แกะผ้าและผึ่งให้ไอร้อนออกเพื่อไม่ให้ข้าวเปียก ข้าวอัดจะไม่มีลักษณะเป็นเม็ด ต้องตัดเป็นก้อนสี่เหลี่ยมพอคำ ลักษณะดังนี้  ๓ ๓ ๓
6. กินใส่น้ำแกง และเนื้อวัวหรือเนื้อไก่ซึ่งเสียบไม้ย่าง (ดูเพิ่มเติม 3.5.2.10 baka หรือ paŋ^๓e 'ประเภทปิ้ง ย่าง เผา' คำว่า dagɪŋ nasɪʔ sate และ 3.5.2.11 kuwɔh 'ประเภทน้ำแกง' คำว่า kuwɔh nasɪʔ sate)

nasɪʔ kapeʔ <ข้าวสุก+หนึบ> 'ข้าวอัดจิ้มน้ำพริกปลา'

วิธีทำ เหมือนข้าวอัดใส่น้ำแกง แต่กินจิ้มน้ำพริกปลาชนิดที่ 2 ส่วนข้าวนิยมน kɪyaʔ 'ตัด' เป็นชิ้นสี่เหลี่ยมยาวสัก 2 นิ้ว (ดูเพิ่มเติม 3.5.2.6 sam^๓a และ budu 'ประเภทน้ำพริกและน้ำบูดู' คำว่า sam^๓a ʔike 'น้ำพริกปลา' ชนิดที่ 2)

tɪupaʔ nasɪʔ <ข้าวต้ม(ห่อ)+ข้าวสุก> 'ข้าวอัดห่อ' (ดูภาคผนวก ข ภาพที่ 4)

วิธีทำ

1. สุก
2. bɪyah jɪmɔh <ข้าวสาร+ข้าวเจ้า> 'ข้าวเจ้า'
3. -
4. bɪlɔh 'ผ่า' เมื่อจะกินต้องผ่าห่อข้าวอัด
5. vɪbuh 'ต้ม ลวก' ไบมะพร้าวอ่อนสี่ขาวสานเป็นลักษณะสี่เหลี่ยม ใส่ข้าวสาร 1 ใน 3 ของห่อ แล้วสานปิดปากห่อ ต้มกับน้ำจนสุก ข้าวสุกจะอัดแน่นในห่อไม่เป็นเม็ด

6. กินจิ้มน้ำพริกปลาชนิดที่ 2 (ดูเพิ่มเติม 3.5.2.6 sam^๒a และ budu 'ประเภทน้ำพริกและน้ำบูดู' คำว่า sam^๒a ๗ike ชนิดที่ 2)

nası? kɪyabu ʔite <ข้าวสุก+ยำ+ตำ> 'ข้าวยำสีตำ'

วิธีทำ

1. สุก
2. biyah jimoh <ข้าวสาร+ข้าวเจ้า> 'ข้าวเจ้า'
3. ไบยอหรือไบนางตำ ตะไคร้ ไบเตย ไบซ่า ไบมะกรูด หัวหอม
4. tum^๒oʔ 'ตำ' ไบยอตำคั้นน้ำ หรือไบนางตำคั้นน้ำ kɪyaʔ 'ตัด' ไบเตยและไบซ่า ตัดให้สั้น ʔiyih 'หั่น' หัวหอมหั่นบาง ๆ soyoʔ 'ฉีก' ไบมะกรูดฉีก
5. nanɔʔ 'หุง' ข้าวสารใส่น้ำคั้นจากไบไม้ และเครื่องปรุง หุงจนสุก ถ้าหุงใส่น้ำไบยอ ข้าวจะมีสีค่อนข้างดำ แต่ถ้าหุงใส่น้ำไบนางตำ ข้าวจะมีสีม่วงคราม
6. กินคลุกกับมะพร้าวคั่ว ปลา น้ำบูดูรสเค็มหวานและ ʔule 'ผัก'สด ใช้ผัก ทั้งที่ mane 'ชอย' และไม่ชอย ได้แก่ ยอดสมัก (ภาษาไทยถิ่นใต้) ใบจันทร์หอม กระจิน สะตอ พะเนียง เนียงนก (ภาษาไทยถิ่นใต้) ถั่วงอก ใส่น้ำมะนาวถ้าชอบเผ็ด ปรุงรสเผ็ดด้วยพริกไทยอ่อนหรือพริกไทยดำละเอียด (ดูเพิ่มเติม 3.5.2.6 sam^๒a และ budu 'ประเภทน้ำพริกและน้ำบูดู' คำว่า budu ชนิดที่ 2 3.5.2.8 sovyen 'ประเภทผัดคั่ว' คำว่า ɲɔ sovyen 'มะพร้าวคั่ว' 3.1.2.10 baka หรือ paŋ^๒e 'ประเภทบั้ง ย่างเผา' คำว่า ʔike nası? kɪyabu ʔite 'ปลาข้าวยำสีตำ' และแผนภูมิที่ 7.5 แสดงวิธีกินพืชชนิดต่าง ๆ)

nası? kɪyabu tumih <ข้าวสุก+ยำ+อาหารคล้ายแกง> 'ข้าวยำสีเขียว' หรือเรียก

nası? tumih budu <ข้าวสุก+อาหารคล้ายแกง+น้ำบูดู>

วิธีทำ ข้าวเจ้า nanɔʔ 'หุง' หรือ kukuh 'นึ่ง' เหมือนข้าวสวย กินคลุกกับ tumih ชนิดที่ 2, น้ำบูดู ชนิดที่ 3, น้ำพริกปลา ชนิดที่ 2 และ ʔule 'ผัก'สด ทำเหมือนผักข้าวยำสีตำ (ดูเพิ่มเติม 3.5.2.2 tumih 'อาหารคล้ายแกง', 3.5.2.6 sam^๒a และ budu 'ประเภทน้ำพริกและน้ำบูดู' คำว่า sam^๒a ๗ike ชนิดที่ 2, budu ชนิดที่ 3 และแผนภูมิที่ 7.5 แสดงวิธีกินพืชชนิดต่าง ๆ)

nasɿʔ ʔaʔe <ข้าวสุก+น้ำ> 'ข้าวต้ม'

วิธีทำ

1. สุก
2. bɿyah jɿmɔh <ข้าวสาร+ข้าวเจ้า> 'ข้าวเจ้า'
3. น้ำมาก
4. -
5. ʔɿbuh 'ต้ม' ข้าวสารใส่น้ำมากต้มจนสุก (อาจใช้คำว่า nanɔʔ nasɿʔ ʔaʔe <หุง+ข้าวสุก+น้ำ> 'หุงข้าวต้ม')
6. กินใส่ suʔ 'ต้มเครื่องใน' แล้วคลุกให้ทั่ว หรือกินกับ laʔɔʔ 'กับข้าวอื่น ๆ' (ดูเพิ่มเติม 3.5.2.4 ʔɿbuh และ cɿlɔ 'ประเภทลวกต้ม' คำว่า suʔ 'ต้มเครื่องใน')

nasɿʔ lɿmɔʔ <ข้าวสุก+(ลักษณะ)มัน> 'ข้าวมันกินกับ tumɿh 'อาหารคล้ายแกง'

วิธีทำ

1. สุก
2. bɿyah jɿmɔh <ข้าวสาร+ข้าวเจ้า> 'ข้าวเจ้า'
3. ไบเตย กานพลู หัวกะทิ และหางกะทิ
4. kɿyaʔ 'ตัด' ไบเตยตัดให้สั้น
5. kukuh 'นึ่ง' ข้าวเจ้านึ่ง เมื่อข้าวสุกนึ่งกับหางกะทิ นึ่งอีกสักครู่ นำมาผัดกับหัวกะทิที่ใส่น้ำไบเตยและกานพลู
6. กินใส่ tumɿh ชนิดที่ 1 ถ้างอกลวก อาจปรุงรสเผ็ดด้วย sam^ha ladɔ ชนิดที่ 2 (ดูเพิ่มเติม 3.5.2.2 tumɿh 'อาหารคล้ายแกง' ชนิดที่ 1, 3.5.2.6 sam^ha และ budu ประเภทน้ำพริกและน้ำบูดู คำว่า sam^ha ladɔ ชนิดที่ 2)

nasɿʔ daʔe <ข้าวสุก+ชื่อข้าว> 'ข้าวมันกินกับแกงเหลือง'

วิธีทำ

1. สุก
2. bɿyah jɿmɔh <ข้าวสาร+ข้าวเจ้า> 'ข้าวเจ้า'
bɿyah puloʔ <ข้าวสาร+ข้าวเหนียว> 'ข้าวเหนียว'
3. หัวหอม ขิง ลูกขี้ด น้ำตาลทรายนิดหน่อย เกลือเล็กน้อย กะทิ
4. ʔɿyɿh 'หั่น' หัวหอมหั่นบาง ๆ และขิงหั่นเล็ก ๆ (ซอย)

5. kukuh 'นึ่ง' 'ข้าวเจ้า 1 ส่วน และข้าวเหนียว 2 ส่วน นึ่งรวมกัน แล้วมูนกะทิที่ใส่เครื่องปรุง นึ่งอีกครั้ง'
6. กินใส่แกงเหลือง ได้แก่ แกงไก่ แกงเนื้อวัว แกงปลา (ดูเพิ่มเติม 3.5.2.1 gula 'ประเภทแกง' คำว่า gula kuning 'แกงเหลือง')

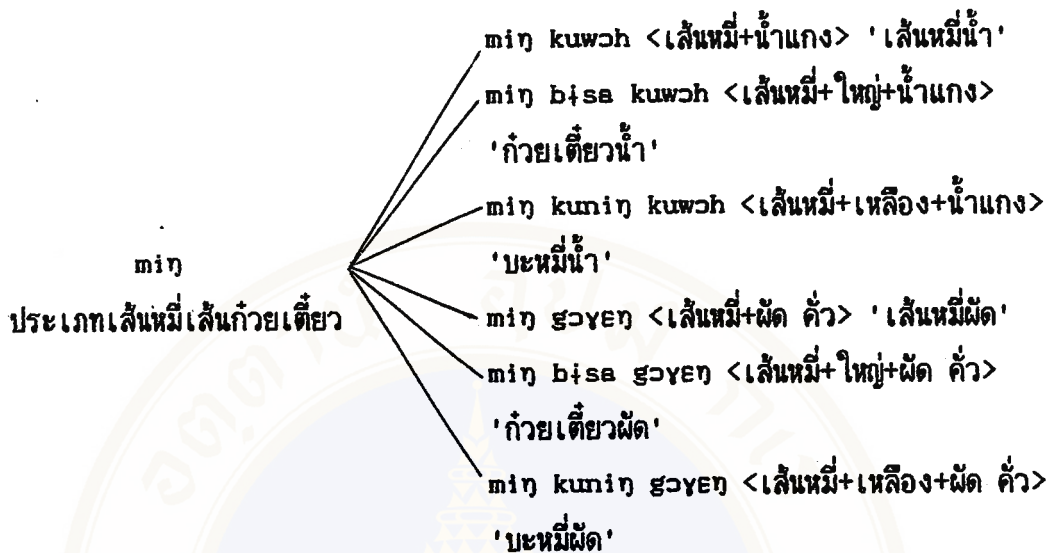
nasi? mino? <ข้าวสุก+น้ำมัน> 'ข้าวมันกินกับแกงขุลาปือซา

วิธีทำ

1. สุก
2. biyah jimoh <ข้าวสาร+ข้าวเจ้า> 'ข้าวเจ้า'
3. หัวหอม กระเทียม ดิปลี กระวาน กานพลู ลูกจันทน์ ดอกจันทน์ อบเชย เทียนข้าวเปลือก ยี่หระ จันทน์แปดกลีบ เกลือ น้ำมัน
4. ?iyih 'หั่น' หัวหอมหั่นบาง ๆ cice 'สับ' กระเทียมสับ
5. tumih 'เจียว' หัวหอมและกระเทียมเจียวจนเหลืองหอม และใส่เครื่องเทศลงเจียว naco? 'หุง' ใส่เครื่องเทศที่เจียวพร้อมน้ำมันที่เหลืองอยู่เล็กน้อย ใส่เกลือ ตั้งไฟและรอจนน้ำเดือด ใส่ข้าวสาร เมื่อน้ำเริ่มแห้ง ราไฟจนสุก ยกลงเกลี่ยข้าวให้กระจาย
6. กินใส่แกงขุลาปือซา (ดูเพิ่มเติม 3.5.2.1 gula 'ประเภทแกง' คำว่า gula bisa)

ming 'ประเภทเส้นหมีเส้นก๋วยเตี๋ยว' มีทั้ง ming kuwoh <เส้นหมี+น้ำแกง> 'เส้นหมีน้ำ' รวมถึงก๋วยเตี๋ยวน้ำและบะหมี่น้ำ ming soye? <เส้นหมี+ผัด, คั่ว> 'เส้นหมีผัด' รวมถึงก๋วยเตี๋ยวผัดและบะหมี่ผัด แสดงด้วยแผนภูมิต่อไปนี้

แผนภูมิที่ 9.1 min 'ประเภทเส้นไหมเส้นก่ายเดี่ยว' (ดูเพิ่มเติมแผนภูมิที่ 4)



รายละเอียดมีดังต่อไปนี้

min kuwɔh <เส้นไหม+น้ำแกง> 'เส้นไหมน้ำ'

วิธีทำ

1. สุก
2. min 'เส้นไหม' ซึ่งทำจากข้าวเจ้า มีลักษณะเป็นเส้นฝอย สีขาว
- 3,4 -
5. yɨbuh 'ต้ม ลวก' เส้นไหมลวกในน้ำเดือด
6. กินใส่ suŋ 'ต้มเครื่องใน' ใส่ผักกวางตุงหันเล็ก ๆ และอาจใส่เครื่องปรุงรส ได้แก่ น้ำตาลทราย น้ำปลา พริก มะนาว แล้วคลุกให้ทั่ว (ดูเพิ่มเติม 3.5.2.4 yɨbuh และ cɨlɔ 'ประเภทต้มลวก' คำว่า suŋ 'ต้มเครื่องใน')

min bɨsa kuwɔh <เส้นไหม+ใหญ่+น้ำแกง> 'ก่ายเดี่ยวน้ำ'

วิธีทำ ก่ายเดี่ยวซึ่งทำจากข้าวเจ้า มีลักษณะเป็นเส้นแบนใหญ่ สีขาว

วิธีทำและวิธีกินเหมือนเส้นไหมน้ำ

min̩ kuniŋ kuwoh <เส้นหมี่+เหลือง+น้ำแกง> 'บะหมี่น้ำ'

วิธีทำ บะหมี่ซึ่งทำจากแป้งหมี่ที่ใส่ไข่ ลักษณะเป็นเส้นสีเหลือง
วิธีทำและวิธีกินเหมือนเส้นหมี่น้ำ

min̩ ɕɔyeŋ <เส้นหมี่+ผัด คั่ว> 'เส้นหมี่ผัด'

วิธีทำ ชนิดที่ 1 คือ ผัดซีอิ้ว ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "ผัดแห้ง"

1. สุก
2. min̩ 'เส้นหมี่' นิยมใช้เส้นหมี่แห้งที่บรรจุถุง

lobɔʔ 'ผักคะน้า'	daŋiŋ 'เนื้อวัว'
ʔaye 'ไก่'	ʔude 'กุ้ง'
suton 'ปลาหมึก'	
3. กระเทียม น้ำตาลทราย น้ำปลา ซีอิ้วดำ น้ำมัน
4. ciɕe 'สับ' กระเทียมสับ ʔiɣiɬ 'หั่น' เนื้อวัว เนื้อไก่ และผักคะน้าหั่น ส่วนปลาหมึกบั้งก่อนหั่น
5. ɣiɬuh 'ต้ม ลวก' เส้นหมี่ลวกในน้ำเดือด รีบเอาขึ้นให้สะเด็ดน้ำ tumiɬ 'เจียว' กระเทียมสับเจียว ɕɔyeŋ 'ผัด คั่ว' เนื้อสัตว์ใส่เนียงชนิดเดียวหรือใส่ปนกันหลายชนิด และใส่เครื่องปรุงอื่น ๆ ผัดจนเนื้อสัตว์สุก ใส่ผักคะน้า และเส้นหมี่ ผัดจนสุก
6. กินโดยอาจใส่เครื่องปรุงรส ได้แก่ น้ำตาลทราย น้ำปลา พริก

วิธีทำ ชนิดที่ 2

1. สุก
2. min̩ 'เส้นหมี่' (เหมือนชนิดที่ 1) kakon̩ 'ผักบุง' (อาจไม่ใส่) ʔike 'ปลา'
3. หัวหอม กระเทียม พริกแห้ง หัวกะทิ น้ำตาลปึก เกลือ
4. tum̩ʔɔʔ 'ตำ' เครื่องปรุงตำละเอียด kute 'เด็ด' ผักบุงเด็ดให้สั้น
5. paŋʔe 'ปิ้ง ย่าง' ปลาอย่างจืด แกะเนื้อเป็นชิ้นเล็ก ๆ ɣiɬuh 'ต้ม ลวก' เส้นหมี่ ลวกในน้ำเดือดรีบเอาขึ้น ɕɔyeŋ 'ผัด' หัวกะทิใส่เครื่องปรุง และใส่เส้นหมี่ ผัดจนเกือบแห้ง ใส่ปลา และผักบุง ผัดจนสุกและแห้ง เส้นหมี่จะมีสีแดง
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

min bisa swɔyɛŋ <เส้นหมี่+ใหญ่+ผัด คั่ว> 'ก๋วยเตี๋ยวผัด'

วิธีทำ ก๋วยเตี๋ยว ไม่ต้อง yɪbuh 'ต้ม ลวก' ผัดเหมือนเส้นหมี่ผัดชนิดที่ 1 และวิธีกินเหมือนเส้นหมี่ผัดชนิดที่ 1

min kuniŋ swɔyɛŋ <เส้นหมี่+เหลือง+ผัด คั่ว> 'บะหมี่ผัด'

วิธีทำ บะหมี่ ไม่ต้อง yɪbuh 'ต้ม ลวก' ผัดเหมือนเส้นหมี่ผัดชนิดที่ 1 และวิธีกินเหมือนเส้นหมี่ผัดชนิดที่ 1

ชาวไทยมุสลิมกินบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปด้วย แต่ต้องเป็นชนิดที่มีเครื่องหมายอนุญาตที่เรียกว่า hala หรือ halal

laʔ.sw 'ขนมจีน' และ laʔ.se 'อาหารคล้ายขนมจีน'

มีลักษณะต่างกัน ดังนี้

laʔ.sw 'ขนมจีน' (ดูภาคผนวก ข ภาพที่ 3)

วิธีทำ

1. ลุก
2. biyah jɪmɔh <ข้าวสาร+ข้าวเจ้า> 'ข้าวเจ้า'
3. น้ำ
4. kisa 'โม้' ข้าวเจ้าแช่น้ำ 1 คืน โม้แล้วทับให้แห้ง นวดแบ่งกับน้ำ
5. yɪbuh 'ต้ม' ต้มน้ำให้เดือด แบ่งที่นวดใส่ภาชนะมีรู ใช้ด้ามกดเพื่อดันให้แบ่งออกทางรูเป็นเส้นกลม ตกลงไปในน้ำเดือด ต้มจนสุก เอาขึ้นใส่ในน้ำที่ไม่ร้อนเส้นจะได้ไม่ติดกัน และเอาขึ้นให้สะเด็ดน้ำ (ไม่จับเส้นเหมือนเส้นขนมจีนของชาวไทยพุทธ และเส้นโตกว่าเส้นขนมจีนของชาวไทยพุทธ)
6. กินใส่น้ำแกง และใส่ผักสด maɲe 'ซอย' ได้แก่ ยอดสมัก (ภาษาไทยถิ่นใต้) ใบแมงลัก ใบจันทน์หอม ยอดมะม่วงหิมพานต์ ยอดกระถิน ยอดมะรุ้ม ถั่วอก ดอกกานลา แตงกวา ถั่วขอบเค็มเติมเกลือ ถั่วขอบเผ็ดเติมพริกขี้หนูตำ แล้วคลุกให้ทั่ว (ดูเพิ่มเติม 3.5.2.11 kuwɔh 'ประเภทน้ำแกง')

laʔ.se 'อาหารคล้ายขนมจีน'

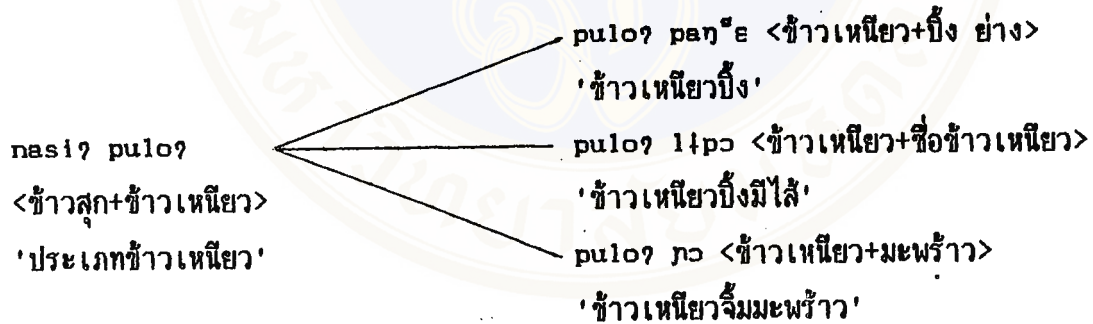
วิธีทำ

1. ลุก

2. blyah jtmoh <ข้าวสาร+ข้าวเจ้า> 'ข้าวเจ้า'
3. -
4. kisa 'โม่' ข้าวเจ้าแช่น้ำ 1 คืน โม่แล้วทับให้แห้ง ผสมน้ำกับแป้งให้ขึ้น klyə? 'ตัด หั่น' แป้งที่สุกตัดให้สั้น
5. kukuh 'นึ่ง' ถาดทาน้ำมัน (เพื่อไม่ให้แป้งติดถาด) ตักแป้งใส่ถาด นึ่งจนแป้งสุกเป็นแผ่น แผ่นแป้งนี้ม้วนและตัดยาวประมาณ 1 เซ็นติเมตร ลักษณะดังนี้
6. วิธีกินเหมือนขนมจีน

nasi? pulo? <ข้าวสุก+ข้าวเหนียว> 'ประเภทข้าวเหนียว' มีหลายชนิดในที่นี้จะกล่าวถึงข้าวเหนียวที่กินแทนข้าว ซึ่งนิยมกินเป็นอาหารมื้อเช้า แสดงด้วยแผนภูมิต่อไปนี้

แผนภูมิที่ 9.2 nasi? pulo? 'ประเภทข้าวเหนียว' (ดูเพิ่มเติมแผนภูมิที่ 4)




รายละเอียดมีดังนี้

pulo? paŋ'e <ข้าวเหนียว+แป้ง ย่าง> 'ข้าวเหนียวแป้ง'

วิธีทำ

1. สุก
2. blyah pulo? <ข้าวสาร+ข้าวเหนียว> 'ข้าวเหนียว'
3. น้ำตาลทราย เกลือเล็กน้อย กะทิ
4. -

5. tanɔʔ 'ทำข้าวเหนียวให้สุก' ข้าวเหนียวแช่น้ำ 1 คืน นึ่งให้สุก มูนกับกะทิที่ผสม น้ำตาลทรายและเกลือแล้วห่อใบตอง มีลักษณะเป็นสามเหลี่ยม ข้าวเหนียวที่ห่อหีบด้วยไม้โดยให้ปลายแหลมอยู่ตรงข้ามกันดังนี้  แล้ว pan^๕e 'บึ่ง ย่าง' ลักษณะคล้ายย่างปลา
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

puloʔ lipɔ <ข้าวเหนียว+ชื่อข้าวเหนียว> 'ข้าวเหนียวบึ่งมีไส้'

วิธีทำ

1. สุก
2. biyah puloʔ <ข้าวสาร+ข้าวเหนียว> 'ข้าวเหนียว' ʔike 'ปลา'
3. หัวหอม ตะไคร้ พริกแห้ง ส้มแขก น้ำตาลปึก น้ำตาลทราย เกลือ กะทิ
4. tum^๖oʔ 'ตำ' หัวหอม ชিং ตะไคร้ พริกแห้ง และเนื้อปลา ตำให้เข้ากัน
5. tanɔʔ 'ทำข้าวเหนียวให้สุก' ข้าวเหนียวแช่น้ำ 1 คืน นึ่งจนสุก มูนกับกะทิที่ผสม น้ำตาลทรายและเกลือ ɔvɛŋ 'ผัด' ปลาและเครื่องปรุงที่ตำผัดกับกะทิจนแห้ง ทำเป็นไส้ข้าวเหนียว เอาข้าวเหนียวมูนหุ้มไส้ แล้วห่อใบตองลักษณะกลมยาว baka 'บึ่ง ย่าง เเผา' ข้าวเหนียวห่อใบตองบึ่ง
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

puloʔ ɲɔ <ข้าวเหนียว+มะพร้าว> 'ข้าวเหนียวจิ้มมะพร้าว'

วิธีทำ

1. สุก
2. biyah puloʔ <ข้าวสาร+ข้าวเหนียว> 'ข้าวเหนียว'
ɲɔ sɪtɛpɛ <มะพร้าว+(เปลือกตำ)หนึ่งด้าน> 'มะพร้าวทึนทึก'
3. น้ำตาลปึก เกลือเล็กน้อย
4. kuko 'ซูด' มะพร้าวซูดคลุกเกลือ
5. tanɔʔ 'ทำข้าวเหนียวให้สุก' ข้าวเหนียวแช่น้ำ 1 คืน นึ่งจนสุก masɔʔ 'คล้ายต้ม' น้ำตาลปึกใส่น้ำเล็กน้อย masɔʔ ให้เหลว มูนข้าวเหนียวกับน้ำตาลปึกเหลว แล้วนึ่งอีกครั้ง
6. กินข้าวเหนียวจิ้มกับมะพร้าว อาจมีถั่วต้มรสหวานกินด้วยกัน หรืออาจมีปลาซุบแบ่งทอดกินด้วยกัน (ดูเพิ่มเติม 3.5.2.9 ʔin^๕e 'ประเภททอด' คำว่า ʔike ʔin^๕e

'ปลาทอด' ชนิดที่ 2 และ 3.5.4 baye manih 'ประเภทของหวาน' คำว่า
kace yɔ̄buh 'ถั่วต้ม(รสหวาน)'

nasɿ 'ข้าวสุก' miŋ 'ประเภทเส้นหมี่เส้นก๋วยเตี๋ยว' laɣ.sɔ 'ขนมจีน'
laɣ.se 'อาหารคล้ายขนมจีน' nasɿ puloɣ 'ประเภทข้าวเหนียว' แสดงวิธีแยกองค์
ประกอบด้วยแผนภูมิที่ 9.3 ซึ่งองค์ประกอบที่ 1 ต้องใช้ไฟทำให้สุกหรือไม่ ไม่ได้แสดงไว้
ในแผนภูมิ เนื่องจากอาหารประเภทนี้ต้องกินสุกเท่านั้น จึงไม่มีความแตกต่างที่ต้องแสดงไว้
เพื่อเปรียบเทียบ สำหรับองค์ประกอบที่ 2 ประเภทวัสดุ จำเป็นต้องแสดงลักษณะรูปร่าง
และสีไว้ในแผนภูมิ เพราะอาหารบางชนิดคล้ายกันมากแต่ต่างกันที่รูปร่างหรือสี องค์ประกอบ
ที่ 4 วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร และองค์ประกอบที่ 5 วิธีประกอบอาหาร แสดงไว้เฉพาะส่วน
ที่เกี่ยวข้องกับอาหารประเภทนี้เท่านั้น

เครื่องหมายที่แสดงในแผนภูมิ

+ หมายถึง มีหรือใช่

± หมายถึง มีหรือไม่ก็ได้

~ หมายถึง เลือกอย่างใดอย่างหนึ่ง

ช่องว่าง หมายถึง ไม่มีหรือไม่ใช่

แบบหมู่ที่ ๑.๑ แสดงองค์ประกอบของวงกลมขนาดของ mass ๑ 'ข้าวตอก' และอาหารที่กินแทนข้าวตอก

องค์ประกอบ	2. ประเภทของวัสดุ						3. เครื่องปรุง		4. วิธีเตรียมส่วนผสมอาหาร				5. วิธีประกอบอาหาร				6. วิธีกิน			
	ชนิด		รูปร่างและสี																	
			เม็ด	เส้น	กลม	แบน														ยาว
ชื่ออาหาร pu1๐7 11๒๐ <ข้าวเหนียว+ ส้มข้าวเหนียว> 'ข้าวเหนียวทั้งเม็ด'	ข้าวเจ้า																			
	ข้าวเหนียว																			
	ไข่																			
	ไข่+หมูยอ																			
	ข้าวเหนียว																			
	หมูยอ																			
	ไข่																			
	หมูยอ																			
	หมูยอ																			
	หมูยอ																			
ชื่ออาหาร pu1๐7 ๓๐ <ข้าวเหนียว+ มะพร้าว> 'ข้าวเหนียว มะพร้าว'	ข้าวเจ้า																			
	ข้าวเหนียว																			
	ไข่																			
	ไข่+หมูยอ																			
	ข้าวเหนียว																			
	หมูยอ																			
	ไข่																			
	หมูยอ																			
	หมูยอ																			
	หมูยอ																			

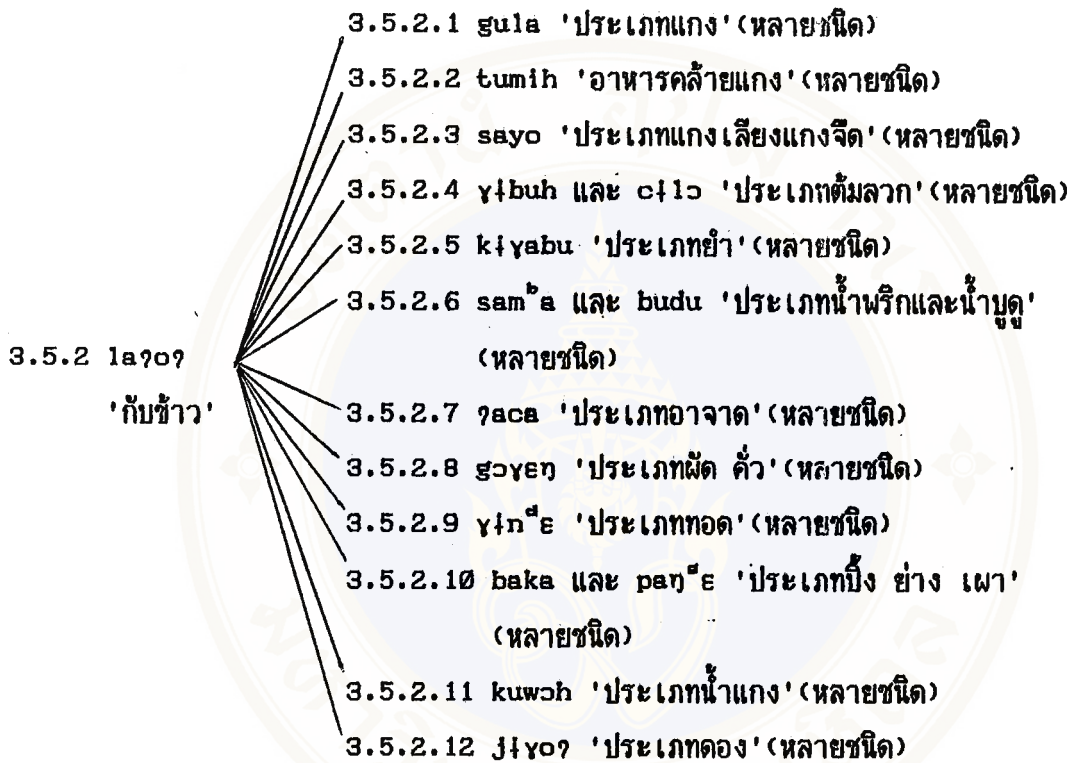
โดยทั่วไปอาหารมือเช้าชาวไทยมุสลิมมักซื้อกินเป็นห่อ ได้แก่ ข้าวอัดใส่น้ำแกง ข้าวอัดจิ้มน้ำพริกปลา ข้าวย่ำลิ้นดำ ข้าวมันกินกับ tumih 'อาหารคล้ายแกง' ข้าวมันกินกับแกงเหลือง ข้าวเหนียวปิ้ง ข้าวเหนียวปิ้งมีไส้ ข้าวเหนียวจิ้มมะพร้าว อาหารเหล่านี้ชาวไทยมุสลิมขายในตลาด* หรือวางโต๊ะขายที่หน้าบ้านของตนเอง หรือขายหน้าร้านกาแฟของคนไทยเชื้อสายจีน คนซื้อมีทั้งไทยพุทธและมุสลิม ส่วนข้าวอัดห่อ ขนมจีน หรืออาหารคล้ายขนมจีน เส้นหมี่ผัด ชนิดที่ 2 มีขายในตลาดนัด** ส่วนข้าวผัด ข้าวหมก ก๋วยเตี๋ยวบะหมี่ หรือเส้นหมี่ผัด ชนิดที่ 1 มีขายที่ร้านของชาวไทยมุสลิม ซึ่งเป็นอาหารตามสั่ง อาจสั่งข้าว และกับข้าวอื่น ๆ ได้ด้วย ร้านอาหารตามสั่งจะเปิดร้านตอนสายขายจนค่ำ

*kida 'ตลาด ร้านขายของ' ตลาดตอนเช้าขายของทุกวันยกเว้นวันอังคาร และวันศุกร์ เริ่มขายประมาณ 6:00 นาฬิกา ตลาดวายประมาณ 8:00 นาฬิกา ส่วนตลาดตอนเย็นอยู่ย่านบาเลฮิล ชาวประมงจะเอาอาหารทะเลสดมาขึ้นท่าที่นี้ประมาณ 15:00 นาฬิกา ตลาดนี้จะขายเฉพาะอาหารทะเล ตลาดวายเมื่อใกล้ค่ำ

**kida na? 'ตลาดนัด' ตลาดนัดที่ขายเช้าวันศุกร์ อยู่ใกล้ตลาดที่ขายอาหารทะเลสดตอนเย็น ส่วนตลาดนัดขายเช้าวันอังคาร คือตลาดนัดบางนา ตลาดนัดจะเป็นที่รวมของพ่อค้าและแม่ค้าทั่วทุกสารทิศทั้งใกล้และไกล ไม่เพียงแต่ขายพืชและสัตว์ อาหารสด อาหารแห้ง หรืออาหารสำเร็จรูปเท่านั้น แต่ยังมีขายข้าวของเครื่องใช้อื่น ๆ ด้วย ได้แก่ เสื้อผ้า รองเท้า เครื่องใช้ในครัวเรือนต่าง ๆ เป็นต้น

3.5.2 laʔoʔ 'กับข้าว' คือสิ่งที่กินประกอบอาหารหลักที่กินในมื้อสำคัญ 3 มื้อต่อวัน ได้แก่ มื้อเช้า มื้อเที่ยง มื้อเย็นหรือค่ำ แบ่งได้ 12 ประเภท ดังแผนภูมิต่อไปนี้

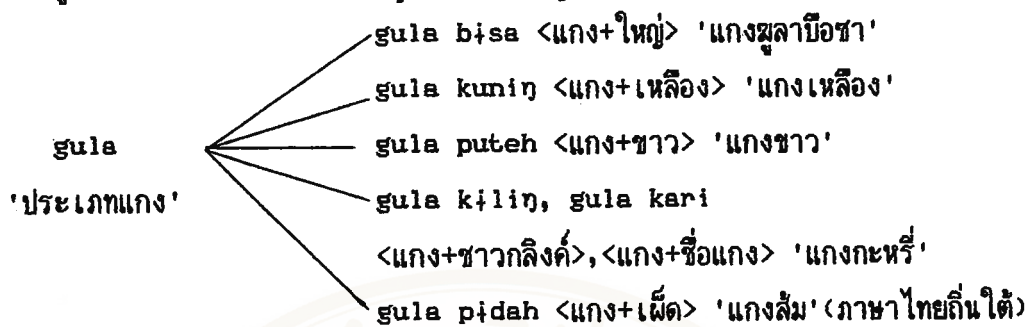
แผนภูมิที่ 10 laʔoʔ 'กับข้าว' (ดูเพิ่มเติมแผนภูมิที่ 4)



รายละเอียดของ laʔoʔ 'กับข้าว' มีดังต่อไปนี้

3.5.2.1 gula 'ประเภทแกง' ลักษณะของแกงใส่กะทิ จะใส่น้ำน้อยและรสไม่เผ็ด ได้แก่ gula bɬsa 'แกงขุลาบือซา' gula kumiŋ 'แกงเหลือง' gula puteh 'แกงขาว' gula kɬliŋ, gula kari 'แกงกะหรี่' สำหรับ gula piɬah 'แกงส้ม' เป็นแกงไม่ใส่กะทิ มีน้ำมาก มีรสเปรี้ยวเผ็ดแต่รสไม่จัดเมื่อเทียบกับแกงส้มของชาวไทยพุทธถิ่นเดียวกัน อาหารประเภทแกงแสดงด้วยแผนภูมิต่อไปนี้

แผนภูมิที่ 10.1 gula 'แกง' (ดูเพิ่มเติมแผนภูมิที่ 10)



gula 'ประเภทแกง' มีลักษณะต่างกัดังนี้

gula bisa <แกง+ใหญ่> 'แกงซูลาบือซา'

วิธีทำ

1. สุก
2. daging 'เนื้อวัว' kam'et 'แพะ'
3. หัวหอม กระเทียม ตะไคร้ ขมิ้น ชিং ข่า พริกไทย พริกแห้ง กานพลู จันทน์แปดกลีบ ดิบลิ อบเชย ยี่ห่วย เทียนข้าวเปลือก ลูกผักชี มะขามเปียก น้ำตาลบิก เกลือ กะทิ อาจใส่มะพร้าวคั่วด้วย
4. tum'ot 'ตำ' เครื่องปรุงทั้งที่เจียวและไม่เจียวตำ มะพร้าวคั่วตำแตกมัน เนื้อสัตว์ yiyih 'หั่น' เป็นชิ้นคลุกกับเครื่องปรุง (ถ้าเป็นงานเลี้ยงจะหั่นชิ้นใหญ่ขนาดเกือบเท่าฝ่ามือ)
5. tumih 'เจียว' พริกไทย กานพลู จันทน์แปดกลีบ ดิบลิ อบเชย ยี่ห่วย เทียนข้าวเปลือก และลูกผักชีเจียว (ก่อนตำ) เนื้อคลุกเครื่องปรุงที่ตำใส่กะทิ น้ำตาลบิก เกลือ และน้ำมะขามเปียก yibuh 'ต้ม' จนเดือดแล้วราไฟจนกะทิแตกมันและเนื้อไม่เหนียว
6. กินกับ nasi? 'ข้าวสวย' และ nasi? ming? (ดูเพิ่มเติม 3.5.1 nasi? 'ข้าวสุก ข้าวสวย' คำว่า nasi? ming? 'ข้าวมันกินกับแกงซูลาบือซา' และ 3.5.2.8 swet? 'ประเภทผัดคั่ว' คำว่า kw swet? มะพร้าวคั่ว')

gula kuning <แกง+เหลือง> 'แกงเหลือง'

วิธีทำ

1. สุก

2. dagin 'เนื้อวัว' เรียก gula dagin, ʔayɛ 'ไก่' เรียก gula ʔayɛ, kamʔeŋ 'แพะ' เรียก gula kamʔeŋ, ʔike 'ปลา' เรียก gula ʔike, ʔude 'กุ้ง' เรียก gula ʔude, kɪca 'หอยขม' เรียก gula kɪca, tɪlɔ 'ไข่' อาจใส่ไข่เปิดหรือไข่ไก่ต้มในแกงเนื้อ แกงไก่ หรือแกงปลา อาจมีผักปนบ้างเล็กน้อย ได้แก่ ถั่วฝักยาว แตงกวา หน่อไม้ สำหรับชะพลูใส่ในแกงหอมขมเท่านั้น ส่วนแกงจากพืช ได้แก่ tɪyɔŋ paŋʔe 'มะเขือยาว' เรียก gula tɪyɔŋ paŋʔe, jatɔŋ piɛ 'ปลีกล้วย' เรียก gula jatɔŋ piɛ, ʔiyah piɛ 'หยวกกล้วย' เรียก gula ʔiyah piɛ, keɪʔ 'ชี้เหล็ก' เรียก gula keɪʔ
- แกงที่เน้นพืชจะมีเนื้อสัตว์ปนอยู่เล็กน้อย มักใส่เนื้อวัว ส่วนแกงชี้เหล็กจะใส่เนื้อปลาอย่างจืด
3. หัวหอม กระเทียม ชিং ข่า ขมิ้น ตะไคร้ พริกแห้ง ลูกผักชี ส้มแขก เกลือ น้ำตาลปึก กะทิ อาจใส่มะพร้าวคั่ว อาจใส่พริกหยวก เพื่อดับคาวด้วย
4. ʔiyih 'หั่น' เนื้อวัวและพืชหั่น ถ้าเป็นหยวกกล้วยหั่นแล้วใส่ในน้ำเกลือ มิฉะนั้นยางกล้วยจะทำให้ดำ ก่อนแกงบีบน้ำออกเสียก่อน ไก่ take 'สับ' เป็นชิ้น ปลาแกงทั้งตัว หรือ kɪyɛʔ 'ตัด หั่น' เป็นชิ้น หอยขมต้อง kɪyɛʔ 'ตัด หั่น' ก้นก่อนแกง ทำให้แกงเนื้อได้ง่าย มะเขือยาว bɪlɔh 'ผ่า' เป็นสองซีก tumʔɔʔ 'ตำ' เครื่องปรุงร่งตำละเอียด มะพร้าวคั่วตำแตกมัน
5. tumih 'เจียว' เครื่องปรุงร่งที่ตำเจียวกับหัวกะทิจนหอม ใส่สัตว์ ɛvɛŋ 'ผัด คั่ว' ให้ทั่ว แต่วัสดุบางชนิดไม่เหมาะที่จะผัด เช่น ปลา เครื่องปรุงร่งและวัสดุที่จะแกงใส่รวมกับกะทิที่เหลือ ใส่น้ำตาลปึก เกลือ และส้มแขก ʔɪbuh 'ต้ม' จนกะทิเดือด ราไฟลั่นครู่ จนกะทิแตกมัน ถ้าเป็นเนื้อวัวหรือไก่จะราไฟไปเรื่อย ๆ จนเนื้อไม่เหนียว ถ้าเป็นปลา ต้องต้มเปรี้ยวเค็มหวานก่อน แล้วใส่ในกะทิเดือด กุ้งและหอยขม รวมทั้งพืช เป็นวัสดุที่สุกง่าย จึงใส่เมื่อกะทิเดือดแล้ว ส่วนชี้เหล็กต้องต้มทิ้งน้ำลึก 2-3 ครั้ง เพื่อลดรสขมก่อนแกง ไข่ต้มปอกเปลือกใส่เมื่อกะทิเดือดแล้ว ก่อนยกลงอาจใส่พริกหยวกทั้งเม็ด แกงชนิดนี้มีสีแดงปนเหลือง เพราะใส่ขมิ้นมากเมื่อเทียบกับแกงกะทิอื่น ๆ
6. กินกับ nasiʔ 'ข้าวสวย' และ nasiʔ dage (ดูเพิ่มเติม 3.5.1 nasiʔ 'ข้าวสุก ข้าวสวย' คำว่า nasiʔ dage 'ข้าวมันกินกับแกงเหลือง' และ 3.5.2.4 ʔɪbuh และ ɔɪlɔ 'ประเภทต้มลวก' คำว่า ʔike siŋʔe 'ปลาต้มเปรี้ยวเค็มหวาน' ชนิดที่ 2)

gula puteh <แกง+ขาว> 'แกงขาว'

วิธีทำ

1. สุก
2. ʔaye 'ไก่' (นิยมทำจากไก่)
3. หัวหอม กระเทียม ชিং ถ้าต้องการสีเหลืองอาจใส่ขมิ้นเล็กน้อย อาจใส่หัวหอมใหญ่แก่ ควา พริกไทย ลูกผักชี ยี่หระ เทียนข้าวเปลือก เกลือ น้ำตาลปึก มะขามเปียก กะทิ
4. tum^{๐๑} 'ตำ' เครื่องปรุงตำละเอียด หัวหอมใหญ่ ʔiyih 'หั่น' เป็นชิ้นหนา ๆ ไก่ take 'สับ' เป็นชิ้น (ถ้าเป็นงานเลี้ยง ไก่ 1 ตัว สับ 4 ชิ้น) ไก่ที่สับคลุกเคล้ากับ เครื่องปรุงที่ตำ แล้วทิ้งไว้สักครู่
5. ʔibuh 'ต้ม' ไก่ใส่กะทิ เกลือ น้ำตาลปึก น้ำมะขามเปียก ต้มจนเดือด ราไฟจนไก่ ไม่เหนียว ก่อนยกลงอาจใส่หัวหอมใหญ่ แกงชนิดนี้ไม่ได้มีสีขาว เฝียงแต่ไม่มีพริกแห้ง แกงจึงไม่แดง
6. กินกับ nasiʔ 'ข้าวสวย'

gula kilin, gula kari <แกง+ชาวกลิงค์>, <แกง+ชื่อแกง> 'แกงกะหรี่'^๒

วิธีทำ

1. สุก
2. ʔaye 'ไก่' ʔike 'ปลา' อาจใส่ ʔubi kite 'มันฝรั่ง'
3. หัวหอม กระเทียม พริกไทย พริกแห้ง ลูกผักชี เทียนข้าวเปลือก ยี่หระ ลูกจันทน์ กานพลู กระวาน อบเชย น้ำตาลปึก เกลือ มะขามเปียก กะทิ อาจใส่พริกหยวกด้วย
4. tum^{๐๑} 'ตำ' เครื่องปรุงทั้งที่คั่วและไม่คั่วตำละเอียด มันฝรั่ง ʔiyih 'หั่น' ไก่ take 'สับ' เป็นชิ้น ปลาใส่ทั้งตัวหรือ kiyaʔ 'ตัด หั่น' เป็นชิ้น

^๒ แกงกะหรี่เป็นแกงที่ชาวกลิงค์ชอบทำ (นางวรรณวิไล สมจรรย์ : ผู้บอกภาษา) ชาวกลิงค์ คือชนชาติที่มีชนพวกหนึ่งที่มาจากแคว้นกลิงคราษฎร์ในอินเดีย (พจนานุกรมภาษามลายูถิ่นปัตตานี - ไทย คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์, มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ 2527: 64)

5. *ɕɔyɛŋ* 'ผัด คั่ว' เทียนข้าวเปลือก ยี่หระและลูกผักชีคั่วจนหอมแล้วตำ เครื่องปรุงที่ตำ *tumih* 'เจียว' กับหัวกะทิจนหอม ใส่ไก่ลง *ɕɔyɛŋ* 'ผัด คั่ว' ถ้าเป็นปลาไม่ต้องผัด ไก่ที่ผัดใส่กะทิ เกลือ น้ำตาลปึก และน้ำมะขามเปียก *ɣɪbuh* 'ต้ม' จนกะทิเดือด แล้วราไฟจนไก่ไม่เหนียว ถ้าเป็นปลาใส่ตอนกะทิเดือด เมื่อสัตว์สุกอาจใส่มันฝรั่งก่อนยกลงอาจใส่พริกหยวก
6. กินกับ *nasɪʔ* 'ข้าวสวย'

gula pɪdɑh <แกง+เผ็ด> 'แกงส้ม' (ภาษาไทยถิ่นใต้) หรือ 'แกงเหลือง' (ภาษาไทยมาตรฐาน)

วิธีทำ

1. สุก
2. *ʔike* 'ปลา' อาจใส่พืช ได้แก่ ใบจันทน์หอม ส่วนแกงส้มผักได้แก่ *buwɑh muna* 'ผักมะขาม', *kacɛ mɪŋɔ* 'กระเจี๊ยบมอญ', *kɪlɑdɪ lɑmɔʔ* 'คูน', *ʔumʔɔʔ ɲɔ* 'ยอดมะพร้าว', *ʔumʔɔʔ pɑlɑh* 'ยอดกะพ้อ', *ʔumʔɔʔ sɑɕun* 'ยอดสาकु', ใส่สัตว์ด้วย ได้แก่ กุ้ง ปลา
3. กระเทียม ขมิ้น พริกขี้หนู บางคนใส่ตะไคร้ด้วย ส้มแขก เกลือ กะปิ น้ำ
4. *tumʔɔʔ* 'ตำ' เครื่องปรุงตำละเอียด *kɪɣɑʔ* 'ตัด หั่น' ปลาใส่ทั้งตัวหรือตัดเป็นชิ้น ผักมะขามและกระเจี๊ยบตัดให้สั้น *ʔiɣɪh* 'หั่น' คูน ยอดมะพร้าว ยอดกะพ้อ และยอดสาकु
5. *ɣɪbuh* 'ต้ม' น้ำต้มจนเดือดใส่เครื่องปรุง ใส่สัตว์ นิยมใส่สัตว์เพียงชนิดใดชนิดหนึ่ง สุกแล้วใส่พืช ซึ่งไม่จำเป็นต้องใส่พืชหลายชนิด
6. กินกับ *nasɪʔ* 'ข้าวสวย'

3.5.2.2 *tumih* 'อาหารคล้ายแกง' เป็นอาหารที่มีน้ำ

ซลุกซลิก สีแดงเข้ม รสไม่เผ็ดมาก มีลักษณะดังนี้

tumih 'อาหารคล้ายแกง' (ดูภาคผนวก ข ภาพที่ 5)

วิธีทำ ชนิดที่ 1

1. สุก
2. *kɪtɛ* 'ปู' *ʔude* 'กุ้ง' *ʔike* 'ปลา' *ʔayɛ* 'ไก่' *dagɪŋ* 'เนื้อวัว' อาจใส่ผักเล็กน้อย ได้แก่ ผักบุ้ง ถั่วฝักยาว ดอกกะหล่ำ เป็นต้น

3. หัวหอม กระเทียม ขิง ตะไคร้ พริกแห้ง น้ำตาลปึก เกลือ มะขามเปียก กะปิ น้ำมัน อาจใส่พริกหยวกด้วย
4. tum^{๑๑} 'ตำ' เครื่องปรุงตำละเอียด kiyə? 'ตัด หั่น' ปูตัดเป็นชิ้น ปลาใส่ทั้งตัว หรือตัดเป็นชิ้น ไก่ take 'สับ' เป็นชิ้น เนื้อวัว ʔiyih 'หั่น' เป็นชิ้น
5. tumih 'เจียว' เครื่องที่ตำเจียวกับน้ำมันจนหอม ใส่ น้ำ yɛbuh 'ต้ม' จนเดือด ใส่ น้ำตาลปึก เกลือ น้ำมันมะขามเปียก รอให้เดือดอีกครั้ง ใส่สัตว์ ถ้าเป็นไก่หรือเนื้อวัว ต้องราไฟจนเนื้อไม่เหนียว ใส่พืช ใส่เพียงชนิดเดียวหรือใส่ปนกันหลายชนิดก็ได้ ก่อน ยกลงอาจใส่พริกหยวก ถ้าทำจากปลา ไก่ เนื้อวัว ไม่นิยมใส่ผัก
6. กินกับ 'nasiʔ' 'ข้าวสวย' และ nasiʔ lɛmɔʔ (ดูเพิ่มเติม 3.5.1 nasiʔ 'ข้าวสุก ข้าวสวย' คำว่า nasiʔ lɛmɔʔ 'ข้าวมันกินกับ tumih 'อาหารคล้ายแกง')

วิธีทำ ชนิดที่ 2

1. สุก
2. budu 'น้ำบูดู' (อาจไม่ใส่)
3. หัวหอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ พริกแห้ง มะขามเปียก น้ำตาลปึก เกลือ กะปิ กะทิ
4. tum^{๑๑} 'ตำ' เครื่องปรุงตำละเอียด
5. sɔyɛŋ 'ผัด คั่ว' กะทิเดือดใส่เครื่องปรุง อาจใส่น้ำบูดูด้วย ผัดจนกะทิเริ่มแห้ง มี ลักษณะข้น
6. กินกับข้าวย่ำลีซาว (ดูเพิ่มเติม 3.5.1 nasiʔ 'ข้าวสุก ข้าวสวย' คำว่า nasiʔ kiyabu tumih 'ข้าวย่ำลีซาว')

gula 'ประเภทแกง' และ tumih 'อาหารคล้ายแกง' มีลักษณะคล้ายกันมาก จึงแสดงการเปรียบเทียบเฉพาะเครื่องปรุงด้วยแผนภูมิที่ 10.13

3.5.2.3 sayo 'ประเภทแกงเลียงแกงจืด' ได้แก่ sayo pɪdah 'แกงเลียง' sayo puteh 'คล้ายแกงเลียง' และ sayo ʔaʔe 'แกงจืด' แสดงด้วยแผนภูมิต่อไปนี้

แผนภูมิที่ 10.2 sayo 'ประเภทแกงเลียงแกงจืด' (ดูเพิ่มเติมแผนภูมิที่ 10)

sayo 'ประเภทแกงเลียงแกงจืด'	{	sayo pɪdah <ชื่ออาหาร, ผัก+เผ็ด> 'แกงเลียง'
	{	sayo puteh <ชื่ออาหาร, ผัก+ขาว> 'อาหารคล้ายแกงเลียง'
	{	sayo ʔaʔe <ชื่ออาหาร, ผัก+น้ำ> 'แกงจืด'

sayo 'ประเภทแกงเลียงแกงจืด' มีลักษณะต่างกัันดังนี้

sayo pɨdɑh <ชื่ออาหาร, ผัก+เผ็ด> 'แกงเลียง'

วิธีทำ

1. สุก
2. puco? nidiŋ 'ยอดลำเพ็ญ' (ภาษาไทยถิ่นใต้) puco? cɨpɨɣə 'ยอดผักหวานป่า', puco? matɔ ʔəye 'ยอดตาเปิดตาไก่' (ภาษาไทยถิ่นใต้) bayə 'ประเภทผักโหม', puco? pɔhɔ ʔəye 'ยอดข่าไก่' (ภาษาไทยถิ่นใต้)
puco? cɨkɔ? manih 'ยอดผักหวาน' bute tɛɣɛ 'เมล็ดมะม่วงหิมพานต์', puco? tɛlɛʔ 'ยอดบวบ', buwɔh tɛlɛʔ 'ผลบวบ'
labu 'ผักทอง', labu ʔəʔe 'ผักเขี้ยว', timuŋ bate 'แตงกวาหรือแตงร้าน', buwɔh timuŋ cɨnɔ 'ยอดแตงโม' tɨjɔ? jaɣɔŋ 'ผักข้าวโพดอ่อน', puco? ɣamʰəh 'ยอดตำลึง' ʔumʰɔ? ɣɔ 'ยอดมะพร้าว', ʔumʰɔ? paləh 'ยอดกะพ้อ', ʔumʰɔ? saɣu 'ยอดสาकु', puco? ladɔ cɨŋe? 'พริกชี้หนู', ʔubi tɛlɔ 'มันเทศ', ʔubi kɨliŋ 'มันชี้หนู', kula? 'เห็ด', สัตว์ที่ใส่ได้แก่ ʔude 'กุ้ง', ʔike 'ปลา', tɨjɔh 'หอยเกลียวเปลือกดำ' (อาจไม่ใส่), lɔke 'หอยกะปุก' (อาจไม่ใส่), tɨɣe 'หอยนางรม' (อาจไม่ใส่)
3. หัวหอม พริกไทย เกลือ กะปิ น้ำ อาจใส่น้ำตาลปึกเล็กน้อย
4. ʔɨɣih 'หัน' พืชหัน พืชบางชนิด kute 'เด็ด' tumʰɔ? 'ตำ' เครื่องปรุงตำ เนื้อปลาจืดหรือกุ้งสุกตำรวมกับเครื่องปรุงไม่ต้องละเอียด
5. ɣɨbuh 'ต้ม' กุ้ง หอยเกลียวเปลือกดำ หรือหอยกะปุกต้มใส่น้ำเนียงเล็กน้อย หอยต้มเพื่อแกะเนื้อได้สะดวก น้ำต้มจนเดือดใส่เครื่องปรุง ใส่เนื้อสัตว์ ได้แก่ ปลา paŋɛ 'ย่าง' จืด แล้วแกะเนื้อตำหรือกุ้งต้มแล้วแกะเนื้อตำ และอาจใส่น้ำหอยด้วย ใส่พืชผักใส่พืชปนกันหลายชนิด ส่วนหัวมันต้องต้มให้สุกเสียก่อนจึงใส่เครื่องปรุง เพราะหัวมันสุกช้า
6. กินกับ nasi? 'ข้าวสวย' ถ้ากินร่วมกับปลาหมักเกลือหรือปลาแห้งจะเข้ากันดี (ดูเพิ่มเติม 3.5.2.9 ɣɨnɛ 'ประเภททอด' คำว่า ʔike budu 'ปลาหมักเกลือ' และ ʔike kɨɣiŋ 'ปลาแห้ง' และแผนภูมิที่ 7.5 แสดงวิธีกินพืชชนิดต่าง ๆ)

sayo puteh 'อาหารคล้ายแกงเลียง'

วิธีทำ

1. สุก
2. ผักเหมือนแกงเลียง นอกจากนี้ยังมีผักอีกหลายชนิด ได้แก่ pucog muna 'ยอดมะรุ่ม' buwch tiyog pag'e 'มะเขือยาว' kace pag'e 'ถั่วฝักยาว' yibon 'หน่อไม้' ubi badog 'มันหัวใหญ่เปลือกคล้ำ' สัตว์ที่ใส่เหมือนแกงเลียง
3. เหมือนแกงเลียง แต่ใส่กะทิแทนน้ำ
4. เหมือนแกงเลียง
5. mayo 'ทำอาหารคล้ายแกงเลียง' คือกะทิใส่เครื่องปรุง กะทิเดือดแล้วใส่ผัก ถ้ามีหัวมันต้องให้หัวมันสุกก่อนจึงใส่เครื่องปรุง กุ้งหรือหอยต่าง ๆ yibuh 'ต้ม' ปลา pag'e 'ย่าง'
6. กินเหมือนแกงเลียง

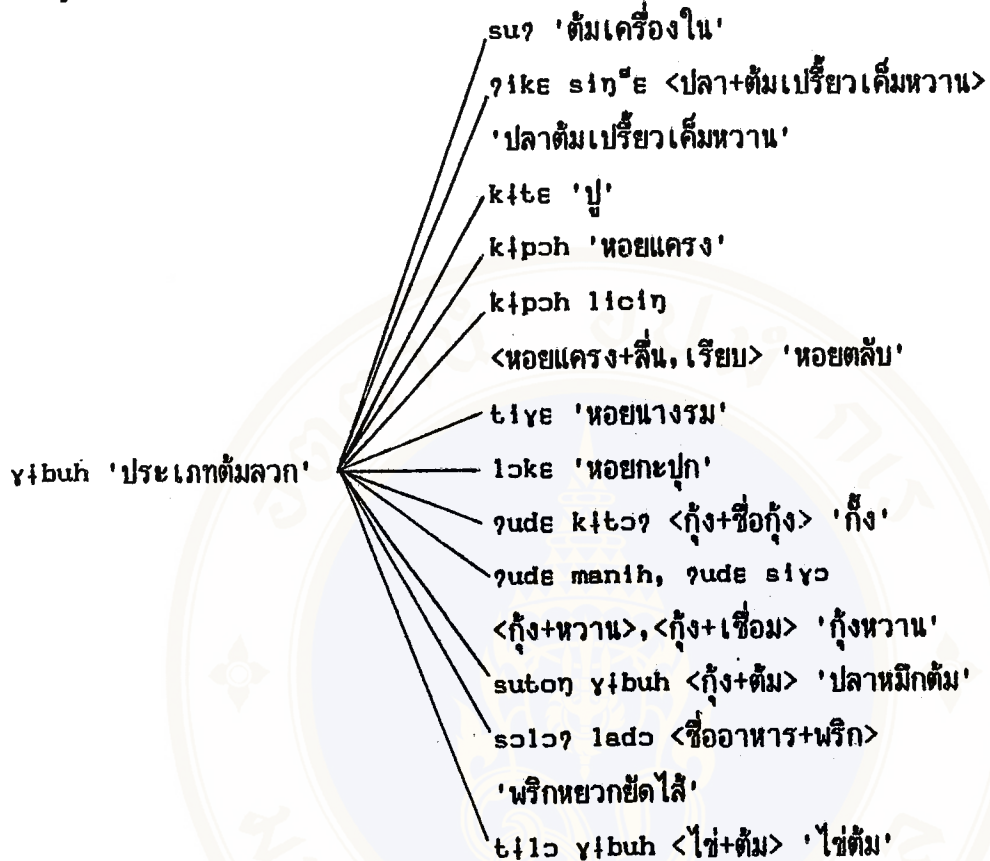
sayo ʔaʔe 'แกงจืด'

วิธีทำ

1. สุก
2. labog 'ผักกาดขาว' kubih 'กะหล่ำปลี' labu ʔaʔe 'ผักชียาว' pucog gam'ah 'ยอดตำลึง' ʔaye 'ไก่' dagin 'เนื้อวัว'
3. เกลื่อน้ำ อาจใส่กระเทียม
4. ʔiyih 'หั่น' ผักหั่น เนื้อไก่หั่น หรือใส่ทั้งกระดูก ผักตำลึง kute 'เด็ด' cice 'สับ' กระเทียมสับ เนื้อไก่หรือเนื้อวัวอาจจะสับแล้วปั้นกลม ๆ
5. yibuh 'ต้ม' น้ำต้มเดือดแล้วใส่สัตว์ เมื่อสัตว์สุกจึงใส่ผัก มักใส่ผักเพียงชนิดใดชนิดหนึ่ง ผักสุกแล้วอาจใส่กระเทียมที่ tumih 'เจียว'
6. กินกับ nasiʔ 'ข้าวสวย'

3.5.2.4 yibuh และ cilo 'ประเภทต้มลวก' หากเป็น ʔule 'ผักจิ้ม' ใช้วิธี cilo 'ต้ม ลวก' สัตว์ใช้วิธี yibuh 'ต้ม ลวก' แสดงด้วยแผนภูมิต่อไปนี้

แผนภูมิที่ 10.3 yɨbuh 'ประเภทต้ม ลวก' (ดูเพิ่มเติมแผนภูมิที่ 10)



อาหารประเภท yɨbuh และ tɨlɔ 'ประเภทต้ม ลวก' มีลักษณะต่างกันดังนี้

suʔ 'ต้มเครื่องใน' (ดูภาคผนวก ข ภาพที่ 10)

วิธีทำ

1. สุก

2. dagin 'เนื้อวัว' ʔaye 'ไก่' รวมถึง kakah dale 'เครื่องใน' tule 'กระดุก' โดยมากทำจากวัวมากกว่าไก่ อาจใส่พืช ได้แก่ tɨyɔŋ mase 'มะเขือเทศ' kace camʰɔh 'ถั่วงอก'

3. หัวหอม ชিং หัวหอมใหญ่ ต้นหอม ผักชี เทียนข้าวเปลือก กระวาน ดีปลี จันทน์แปดกลีบ กานพลู พริกไทย อบเชย เกลือ มะนาวหรือน้ำส้มสายชู ถ้าชอบเผ็ดใส่พริกชี้หนูด้วย

4. take 'สับ' กระดุกสับให้เล็กลง ʔyɨh 'หั่น' เนื้อสัตว์และเครื่องในหั่น หัวหอมมีทั้งทุบและหั่นบาง ๆ หัวหอมใหญ่หั่นเป็นชิ้น ชิงทุบ ต้นหอม ผักชี และมะเขือเทศหั่น พริกชี้หนู pɨyeŋʔ 'ปี้'

5. yibuh 'ต้ม' น้ำใส่ซิงทูป ใส่สัตว์และเครื่องในต้มจนเดือด ราไฟจนสัตว์ไม่เหนียว ใส่เครื่องปรุงที่เหลือ ต้มสักครู่ ใส่มะเขือเทศ ถั่วงอก แล้วรีบยกลง หัวหอม tumih 'เจียว' แล้วสะเด็ดน้ำมันไว้ จะกินโรยหัวหอมเจียว ต้นหอม ผักชี และปรุงรสเปรี้ยว ด้วยมะนาวหรือน้ำส้มสายชู ถ้าชอบเผ็ดบีบพริกที่หนูใส่ด้วย
6. กินกับข้าวสวย หรือใส่ในข้าวต้ม หรือใส่ในอาหารประเภทเส้นหมี่เส้นก๋วยเตี๋ยว (ดูเพิ่มเติม 3.5.1 nasi? 'ข้าวสุก ข้าวสวย' คำว่า nasi? ʔaʔe 'ข้าวต้ม' miŋ 'ประเภทเส้นหมี่เส้นก๋วยเตี๋ยว')

ʔike siŋ⁵⁵e <ปลา+ต้มเปรี้ยวเค็มหวาน> 'ปลาต้มเปรี้ยวเค็มหวาน'

วิธีทำ ชนิดที่ 1 (ภาคผนวก ข ภาพที่ 6)

1. สุก
2. ʔike 'ปลา'
3. หัวหอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ ถ้าชอบเผ็ดใส่พริกที่หนูด้วย ส้มแขก น้ำตาลปึก เกลือ น้ำ อาจใส่พริกหยวกด้วย
4. kiʔaʔ 'ตัด หั่น' ปลาใส่ทั้งตัวหรือตัดเป็นชิ้น พริกที่หนู piʔeŋeʔ 'บี'
5. yibuh 'ต้ม' เครื่องปรุงทูนใส่น้ำ ต้มจนเดือด ใส่ส้มแขก น้ำตาลปึก เกลือ ปลา ต้มจนสุก ถ้าชอบเผ็ดบีบพริกที่หนูใส่ตอนจะกิน
6. กินกับ nasi? 'ข้าวสวย'

วิธีทำ ชนิดที่ 2

1. สุก
2. ʔike 'ปลา'
3. น้ำตาลปึก เกลือ ส้มแขก น้ำ
4. kiʔaʔ 'ตัด หั่น' ปลาใส่ทั้งตัวหรือตัดเป็นชิ้น
5. yibuh 'ต้ม' ปลาใส่น้ำเล็กน้อย ใส่เครื่องปรุงต้มจนเดือด ราไฟสักครู่ เพื่อให้ปลา มีรสเปรี้ยวเค็มหวาน
6. นำไปทำอาหารประเภทต่าง ๆ ได้แก่ suŋa 'ประเภทแกง' tumih 'อาหารคล้ายแกง' เป็นต้น

kite 'ปู'

วิธีทำ

1. สุก

2. kite 'ปู' ʔude kiteʔ <กึ่ง+ชื่อกึ่ง> 'กึ่ง'

loke 'หอยกะปุก' kɪpɔh 'หอยแครง'

tiye 'หอยนางรม' kɪpɔh liɕiŋ <หอยแครง+ลิ้น, เรียบ> 'หอยตลับ'

3, 4 -

5. ʔɪbuh 'ต้ม ลวก' ปู กึ่ง หรือหอยกะปุกใส่น้ำเล็กน้อย ต้มจนสุก หอยแครง หอยนางรม หรือหอยตลับใส่น้ำเดือด ต้มสักครู่รีบเอาขึ้นหรือใส่ในน้ำที่เดือดแล้วปิดฝาไว้ไม่ต้องตั้งบนไฟ สักครู่เอาหอยขึ้น

6. กินกับ nasiʔ 'ข้าวสวย' จิ้มซามาลาดอ ชนิดที่ 1 หรือจิ้มน้ำบูดู (ดูเพิ่มเติม 3.5.2.6 sam^a และ budu คำว่า sam^a ladɔ ชนิดที่ 1 และคำว่า budu ชนิดที่ 1)

tiɕɔh 'หอยเกลียวเปลือกดำ'

วิธีทำ

1. สุก

2. tiɕɔh 'หอยเกลียวเปลือกดำ' หรือ loke 'หอยกะปุก'

3. หัวหอม ตะไคร้ ถ้าชอบเผ็ดใส่พริกขี้หนูด้วย

4. pɪyeɲɛʔ 'บด บี' พริกขี้หนู หัวหอมและตะไคร้ทุบ

5. ʔɪbuh 'ต้ม' น้ำเดือดใส่หอยสักครู่จึงเอาขึ้น หอยกะเนื้อและล้างทรายออกกับน้ำต้มหอย กรองน้ำต้มหอยแล้วต้มใส่หัวหอมและตะไคร้ เดือดแล้วใส่น้ำหอยและยกลง ถ้าชอบเผ็ดบีพริกขี้หนูใส่ตอนจะกิน

6. กินกับ nasiʔ 'ข้าวสวย'

ʔude manih, ʔude siyɔ <กึ่ง+หวาน>, <กึ่ง+เชื่อม> 'กึ่งหวาน'

วิธีทำ

1. สุก

2. ʔude 'กึ่ง'

3. น้ำตาลปึก เกลือ น้ำเล็กน้อย

4. -

5. ʔɪbuh 'ต้ม' กึ่งใส่น้ำเล็กน้อย ใส่เครื่องปรุง ต้มจนสุก

6. กินกับ nasi? 'ข้าวสวย'

suton yɨbuh <ปลาหมึก+ต้ม> 'ปลาหมึกต้ม'

วิธีทำ

1. ลุก
2. suton tupa? 'ปลาหมึกกล้วย'
3. หัวหอม ตะไคร้ น้ำตาลปึก เกลือเล็กน้อย น้ำ
4. -
5. yɨbuh 'ต้ม' นำต้มใส่หัวหอมทุบ และตะไคร้ทุบ เดือดแล้วใส่ปลาหมึก น้ำตาลปึก เกลือ นิยมต้มโดยไม่เอา paʔ.si 'หมึก' ออก จึงทำให้น้ำมีสีดำ
6. กินกับ nasi? 'ข้าวสวย'

sɔlɔʔ ladɔ <ชื่ออาหาร+พริก> 'พริกหยวกยัดไส้'

วิธีทำ

1. ลุก
2. ladɔ bɨsa 'พริกหยวก' ɲɔ 'มะพร้าว' ʔike 'ปลา'
3. หัวหอม หัวหอมใหญ่ ชিং น้ำตาลทราย เกลือ หัวกะทิ
4. ʔiyih 'หั่น' หัวหอมใหญ่หั่นชิ้นใหญ่ tumʰɔʔ 'ตำ' หัวหอมและชিংตำ แล้วใส่เนื้อ ปลาสดหรือเนื้อปลาอย่างจืดตำรวมกันให้ละเอียด มะพร้าว kuko 'ชูด' แล้วคลุกกับปลา ที่ตำรวมกับเครื่องปรุง พริกหยวกผ่าซ้างเพื่อใส่มะพร้าวที่เตรียมไว้
5. paŋʰe 'ย่าง' ปลาอย่างจืดแกะเนื้อ yɨbuh 'ต้ม' พริกหยวกต้มกับหัวกะทิ ใส่ น้ำตาลทราย เกลือ หัวหอมใหญ่ เดือดแล้วยกลง
6. กินกับ nasi? 'ข้าวสวย'

tɨlɔ yɨbuh <ไข่+ต้ม> 'ไข่ต้ม'

วิธีทำ tɨlɔ ʔiteʔ 'ไข่เบ็ด' tɨlɔ ʔaye 'ไข่ไก่' tɨlɔ buyon 'ไข่นก'

yɨbuh 'ต้ม' ทั้งเปลือก กินกับข้าวสวยหรือใส่ในอาหารประเภทแกง ซึ่งมักจะเป็นไข่เบ็ด ต้มปอกเปลือก หรือไข่นกต้มปอกเปลือกใส่ในอาหารประเภทผัด เป็นต้น

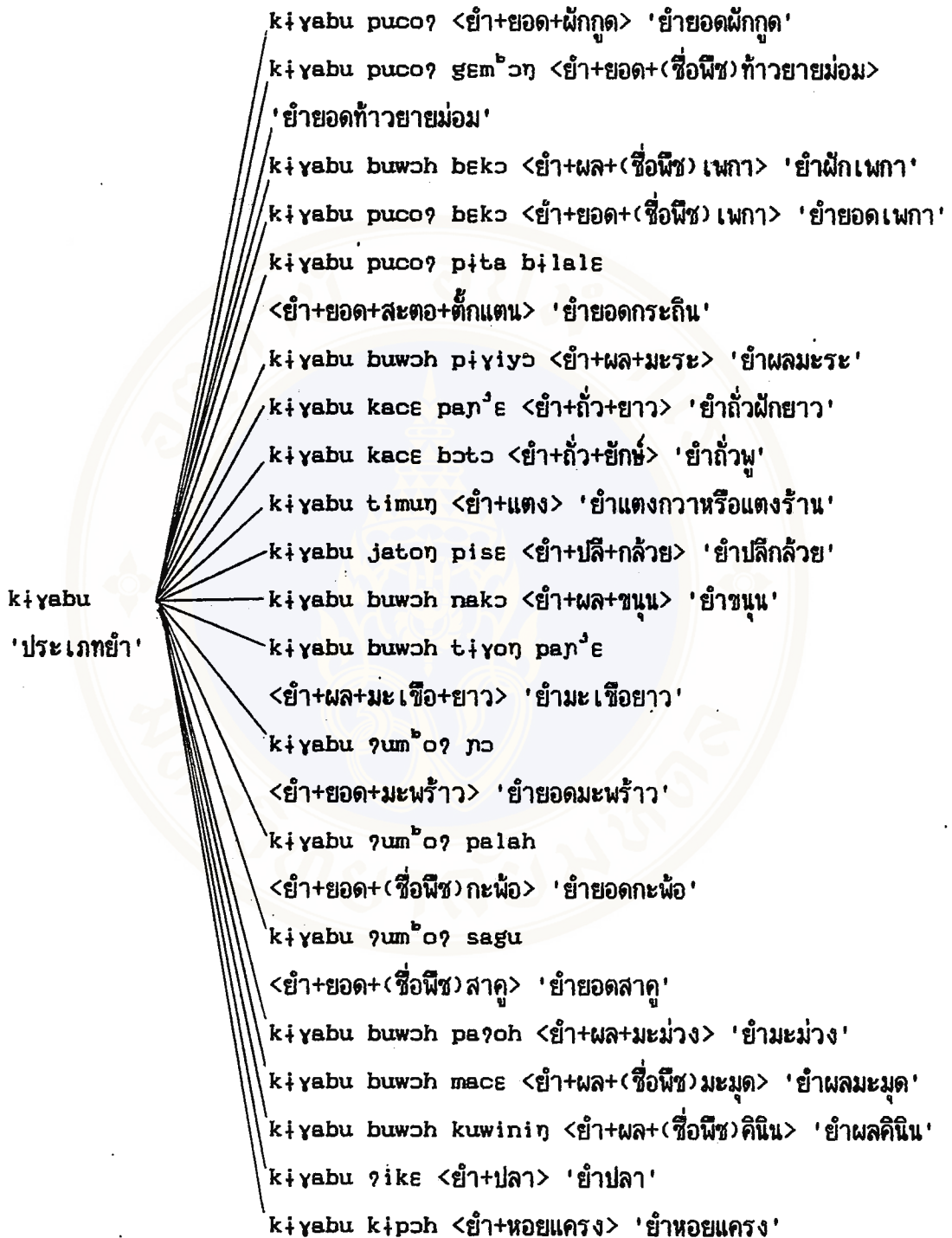
๗ule 'ผักจิ้ม'

วิธีทำ

1. สุก
2. ผักหลายชนิด
3. -
4. kute 'เด็ด' ๗iyih 'หั่น'
5. c41๐ 'ต้ม ลวก' ใส่ผักในน้ำเดือดสักครู่เอาขึ้น ผักบางชนิดสุกช้าจึงใส่พร้อมน้ำแล้วต้มจนเดือด เช่น ปลีกกล้วย ยอดมะพร้าว เป็นต้น สำหรับสะเดาอาจ layo ๗api 'ลนไฟ' ก็ได้
6. กินกับ nasi๑ 'ข้าวสวย' โดยจิ้มน้ำบูดู น้ำพริกต่าง ๆ หรือทุเรียนหมัก (ดูเพิ่มเติมแผนภูมิที่ 7.5 แสดงวิธีกินพืชชนิดต่าง ๆ รวมทั้งผักจิ้มที่กินไม่สุกด้วย และ 3.5.2.6 sam^๓a และ budu 'ประเภทน้ำพริกและน้ำบูดู' และ 3.5.2.12 j4yo๑ 'ประเภทดอง' และอื่น ๆ คำว่า t4p๐y๐๑ 'ทุเรียนหมัก')

3.5.2.5 k4yabu 'ประเภทยำ' เป็นอาหารที่มีรสเปรี้ยวนำ รสหวาน เค็มและเผ็ดตาม เป็นอาหารที่มีรสจัดกว่าอาหารประเภทอื่น แต่โดยทั่วไปรสไม่จัดนัก เมื่อเทียบกับอาหารยำของชาวไทยพวนถิ่นเดียวกัน ส่วนรสเผ็ดปรุงด้วยพริกไทย ถ้าชอบเผ็ดมากจึงใส่พริกชี้หนู อาหารประเภทยำมีหลายชนิด แสดงด้วยแผนภูมิต่อไปนี้

แผนภูมิที่ 10.4 kiyabu 'ประเภทย่า' (ดูเพิ่มเติมแผนภูมิที่ 10)



kɨyabu 'ประเภทยา' มีลักษณะต่างกันอย่างนี้

kɨyabu pucoʔ paku <ยา+ยอด+ผักกูด> 'ย่ายอดผักกูด'

วิธีทำ

1. สุก
2. pucoʔ paku 'ยอดผักกูด' ʔike 'ปลา' ʔude 'กุ้ง'
3. หัวหอม มะนาวหรือ ʔase kiya 'พืชคล้ายมะกรูด' ถ้าชอบเผ็ดมากใส่พริกชี้หนูด้วย มะพร้าวคั่ว พริกไทย น้ำตาลปึก เกลือ กะปิ หัวกะทิ
4. kute 'เด็ด' ยอดผักกูดเด็ดใบ ʔiyih 'หั่น' หัวหอมหั่นบาง ๆ ผักกูดสุกหั่นเล็ก ๆ พริกชี้หนู kɨyaʔ 'ตัด หั่น' หัวหอม tum^oʔ 'ตำ' กับกะปิและน้ำตาลปึก มะพร้าวที่คั่ว ตำแตกมัน พริกไทยตำละเอียด เนื้อปลาจืดหรือกุ้งสุกตำไม่ละเอียด
5. cɨlɔ 'ต้ม ลวก' ยอดผักกูดใส่ในน้ำต้มจนเดือด บีบน้ำออกและหั่น คลุกด้วยเครื่องปรุง ทั้งที่ตำและไม่ตำ มักใส่สัตว์เพียงชนิดใดชนิดหนึ่ง โรยหัวหอมหั่นบาง ๆ และโรย พริกชี้หนู paŋ^e 'ย่าง' ปลาจืดย่าง yɨbuh 'ต้ม' กุ้งต้ม
6. กินกับ nasiʔ 'ข้าวสวย'

kɨyabu pucoʔ ʔem^oʔ <ยา+ยอด+(ชื่อพืช)ท้าวยายม่อม> 'ย่ายอดท้าวยายม่อม'

วิธีทำ เหมือนย่ายอดผักกูด และวิธีกินเหมือนย่ายอดผักกูด

kɨyabu buwɔh beko <ยา+ผล+(ชื่อพืช)เพกา> 'ยาผักเพกา' ใช้ฝักอ่อน

วิธีทำ 1-3 เหมือนย่ายอดผักกูด ผักเพกา baka 'ปิ้ง ย่าง เเผา' แล้วชุดเปลือกที่ไหม้ ออกและล้าง ʔiyih 'หั่นเล็ก ๆ' ซยักกับน้ำเกลือแล้วบีบให้แห้ง ทำสัก 3-4 ครั้ง เพื่อลดรสขมก่อนยา ยาเหมือนย่ายอดผักกูด

kɨyabu pucoʔ beko <ยา+ยอด+(ชื่อพืช)เพกา> 'ย่ายอดเพกา'

วิธีทำ เหมือนย่ายอดผักกูด

kɨyabu pucoʔ piɬa bilale <ยา+ยอด+สะตอ+ตักแตน> 'ย่ายอดกระถิน'

วิธีทำ ยอดกระถินไม่ต้องทำให้สุก ʔiyih 'หั่น' ขาวสักครึ่งนิ้ว

ยาเหมือนย่ายอดผักกูด

kɨyabu buwɔh piyiyɔ <ย่ำ+ผล+มะระ> 'ย่ำผลมะระ' ใช้ผลมะระจีน

วิธีทำ ผลมะระไม่ต้องทำให้สุก ɣiyih 'หั่น' บาง ๆ ซย่ำกับน้ำเกลือแล้วบีบให้แห้ง ทำ
สัก 3-4 ครั้ง เพื่อลดความขม ย่ำเหมือนย่ำยอดผักกูด

kɨyabu kace paŋ'e <ย่ำ+ถั่ว+ยาว> 'ย่ำถั่วฝักยาว'

วิธีทำ ถั่วฝักยาว cɨlɔ 'ต้ม ลวก' ในน้ำเดือดสักครู่รีบเอาขึ้น หั่นยาวสักครึ่งเซนติเมตร
ย่ำเหมือนย่ำยอดผักกูด

kɨyabu kace bɔtɔ <ย่ำ+ถั่ว+ยักซ์> 'ย่ำถั่วพู'

วิธีทำ ถั่วพู cɨlɔ 'ต้ม' ในน้ำเดือดสักครู่รีบเอาขึ้น ɣiyih 'หั่น' ยาวสักครึ่งเซนติเมตร
ย่ำเหมือนย่ำยอดผักกูด

kɨyabu timunɔ <ย่ำ+แตง> 'ย่ำแตงกวาหรือแตงร้าน'

วิธีทำ แตงกวาไม่ต้องทำให้สุก ɣiyih 'หั่น' เล็ก ๆ ย่ำเหมือนย่ำยอดผักกูด

kɨyabu jatɔŋ piɕe <ย่ำ+ปลี+กล้วย> 'ย่ำปลีกล้วย'

วิธีทำ ปลีกล้วยแกะเปลือกนอกที่แข็งออก cɨlɔ 'ต้ม ลวก' ɣiyih 'หั่น' ยาวสักครึ่งนิ้ว
ย่ำเหมือนย่ำผักกูด

kɨyabu buwɔh nakɔ <ย่ำ+ผล+ขนุน> 'ย่ำขนุน' ใช้ผลอ่อน

วิธีทำ ผลขนุน ɣiyih 'หั่น' เป็นชิ้น cɨlɔ 'ต้ม ลวก' แล้วบีบให้แห้ง ย่ำเหมือนย่ำ
ยอดผักกูด

kɨyabu buwɔh tiyɔŋ paŋ'e <ย่ำ+ผล+มะเขือ+ยาว> 'ย่ำมะเขือยาว'

วิธีทำ มะเขือยาว baka 'บั้ง ย่าง เผา' แล้ว kɨyaŋ 'ตัด หั่น' ยาวสัก 1 นิ้ว ย่ำ
เหมือนย่ำยอดผักกูด

kɨyabu ɣum'ɔŋ ɔŋ <ย่ำ+ยอด+มะพร้าว> 'ย่ำยอดมะพร้าว'

วิธีทำ ยอดมะพร้าว cɨlɔ 'ต้ม' แล้ว ɣiyih 'หั่น' เป็นชิ้นยาว ๆ เล็ก ๆ (ซอย)
หรือ paɣɔŋ 'ไส' เป็นเส้น ย่ำเหมือนย่ำยอดผักกูด

kɿyabu ʔum^oʔ palah <ย่ำ+ยอด+(ชื่อพืช)กะหน่อ> 'ย่ำยอดกะหน่อ'

วิธีทำ เหมือนย่ำยอดมะพร้าว

kɿyabu ʔum^oʔ saɣu <ย่ำ+ยอด+(ชื่อพืช)สาकु> 'ย่ำยอดสาकु'

วิธีทำ เหมือนย่ำยอดมะพร้าว

kɿyabu buwɔh paʔoh <ย่ำ+ผล+มะม่วง> 'ย่ำมะม่วง' ใช้ผลที่ยังไม่สุกเหลือง นิยม

ทำจาก buwɔh paʔoh ʔeʔ.ɲe 'มะม่วงเบา' (ภาษาไทยถิ่นใต้)

วิธีทำ มะม่วงปอกเปลือก ʔiyih 'หั่น' เป็นชิ้นยาว ๆ เล็ก ๆ (ซอย) ถ้าไม่ชอบเปรี้ยวมากช้ำกับน้ำเกลือก่อน ย่ำเหมือนย่ำยอดผักกูด

kɿyabu buwɔh mace <ย่ำ+ผล+(ชื่อพืช)มะมุด> 'ย่ำผลมะมุด' ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก

"มะมุด" หรือ "ละมุด"

วิธีทำ เหมือนย่ำมะม่วง

kɿyabu buwɔh kuwinɪŋ <ย่ำ+ผล+(ชื่อพืช)คินเ> 'ย่ำผลคินเ' (ภาษาไทยถิ่นใต้)

วิธีทำ เหมือนย่ำมะม่วง

kɿyabu ʔike <ย่ำ+ปลา> 'ย่ำปลา'

วิธีทำ

1. สุก
2. ʔike 'ปลา' อาจใส่พืช ได้แก่ pucoʔ teye 'ยอดมะม่วงหิมพานต์', daʔoŋ kɿson 'ใบจันทน์หอม'
3. เหมือนย่ำยอดผักกูด แต่อาจไม่ใส่กะปิ ใส่ตะไคร้
4. ʔiyih 'หั่น' ยอดมะม่วงหิมพานต์และใบจันทน์หอมหั่นเล็ก ๆ (ซอย) หัวหอมหั่นบาง ๆ ตะไคร้หั่นเล็ก ๆ (ซอย) tɔm^oʔ 'ตำ' เครื่องปรุงตำเหมือนย่ำยอดผักกูด kɿyab 'ตัด หั่น' นริกชี้หูหั่น
5. paŋ^e 'ปิ้ง ย่าง เเผา' ปลาอย่างจืดแกะเนื้อคลุกกับเครื่องปรุง
6. กินกับ nastɪʔ 'ข้าวสวย'

kɨyabu kɨpɔh <ยำ+หอยแครง> 'ยำหอยแครง'

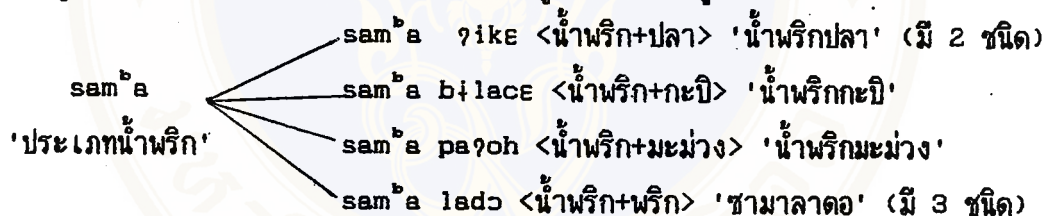
วิธีทำ

1. สุก
2. kɨpɔh 'หอยแครง' พริกที่ใส่เหมือนยำปลา
3. เหมือนยำยอดผักกูด
4. เหมือนยำปลา
5. yɨbuh 'ลวก ต้ม' หอยแครงต้มในน้ำเดือดสักครู่ แกะเนื้อแล้วคลุกกับเครื่องปรุง
6. กินกับ nasi? 'ข้าวสวย'

3.5.2.6 sam^๒a และ budu 'ประเภทน้ำพริกและน้ำบูดู'

น้ำบูดู ชนิดที่ 1,2,3 เรียก budu เหมือนกันหมด แต่ต่างกันที่วิธีทำและวิธีกิน สำหรับ sam^๒a 'ประเภทน้ำพริก' มีหลายชนิด แสดงด้วยแผนภูมิต่อไปนี้

แผนภูมิที่ 10.5 sam^๒a 'ประเภทน้ำพริก' (ดูเพิ่มเติมแผนภูมิที่ 10)



sam^๒a 'ประเภทน้ำพริก' และ budu 'น้ำบูดู' มีลักษณะต่างกัันดังนี้

sam^๒a ʔike <น้ำพริก+ปลา> 'น้ำพริกปลา' ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "ส้ม"

วิธีทำ ชนิดที่ 1

1. สุก
2. ʔike 'ปลา'
3. หัวหอม ชিং ตะไคร้ พริกแห้ง ส้มแขก น้ำตาลปึก เกลือ หัวกะทิ อาจใส่มะพร้าวคั่ว
4. tum^๒oʔ 'ตำ' หัวหอม ตะไคร้ ชิงและพริกแห้งตำ แล้วใส่เนื้อปลาสดหรือเนื้อปลาอย่างจืดลงไปตำ
5. ɕvɛŋ 'ผัด' ปลาและเครื่องปรุงผัดกับหัวกะทิใส่น้ำตาลปึก เกลือ และส้มแขก ผัดจนแห้ง อาจ paŋ^๒e 'ย่าง' ปลาก่อนแกะเนื้อปลาไปตำ
6. กินกับ nasi? 'ข้าวสวย' มักมีผักจิ้มด้วย

วิธีทำ ชนิดที่ 2

1. สุก
2. ʔike 'ปลา'
3. หัวหอม ซิง ตะไคร้ มะพร้าวคั่ว อาจใส่พริกไทยด้วย น้ำตาลปึก เกลือ อาจใส่กะทิด้วย
4. tum^o? 'ตำ' หัวหอม ซิง ตะไคร้ พริกไทย และเนื้อปลาอย่างจืดตำ มะพร้าวคั่วตำ ไม่แตกมัน คลุกรวมกัน
5. paŋ^e 'อย่าง' ปลาอย่างจืดแกะเนื้อ ถ้าจะเก็บไว้นานต้อง ɕvyeŋ 'ผัด' กับกะทิจนแห้ง
6. กินกับข้าวอัด ข้าวอัดห่อ และข้าวย่ำสีขาว (ดูเพิ่มเติม 3.5.1 nasi[?] 'ข้าวสุก ข้าวสวย' คำว่า nasi[?] kape[?] 'ข้าวอัดจิ้มน้ำพริกปลา' tɕupa[?] nasi[?] 'ข้าวอัดห่อ' และ nasi[?] kɿyabu tumih 'ข้าวย่ำสีขาว')

sam^a bɿlace <น้ำพริก+กะปิ> 'น้ำพริกกะปิ'

วิธีทำ

1. ไม่สุกด้วยไฟ
2. bɿlace 'กะปิ' ไม่นิยมใส่กุ้งแห้งเหมือนน้ำพริกกะปิของชาวไทยพุทธถิ่นเดียวกัน
3. กระเทียม พริกชี้หนู มะนาว น้ำตาลทราย
4. tum^o? 'ตำ' กระเทียม พริกชี้หนู กะปิ และน้ำตาลทรายตำ และบีบมะนาว
5. -
6. กินกับ nasi[?] 'ข้าวสวย' และมีผักจิ้มเหมือนผักจิ้มน้ำบูดู (ดูเพิ่มเติม 3.5.2.4 ɿɿbuh และ cɿɿɿɿ 'ประเภทลาวกต้ม' คำว่า ʔule 'ผักจิ้ม' และแผนภูมิที่ 7.5 แสดงวิธีกิน ผีชนิดต่าง ๆ)

sam^a paʔoh <น้ำพริก+มะม่วง> 'น้ำพริกมะม่วง'

วิธีทำ

1. สุกและไม่สุกด้วยไฟ
2. buwɔh paʔoh 'ผลมะม่วง' นิยมทำจาก buwɔh paʔoh yeʔ.ŋe 'มะม่วงเบา' (ภาษาไทยถิ่นใต้) ใช้ผลที่ยังไม่สุกเหลือง ʔike kɿɿɿɿ 'ปลาแห้ง'
3. พริกชี้หนู อาจใส่หัวหอมด้วย
4. tum^o? 'ตำ' มะม่วงปอกเปลือกเอาเมล็ดออกตำรวมกับเนื้อปลาแห้งอย่าง หัวหอม และพริกชี้หนู ตำจนละเอียด
5. paŋ^e 'อย่าง' ปลาแห้งอย่างแล้วแกะเนื้อ

6. กินกับ nasi? 'ข้าวสวย' อาจมีผักจิ้มด้วย

sam^ha ladɔ <น้ำพริก+พริก> 'ซามาลาดอ'วิธีทำ ชนิดที่ 1

1. สุกหรือไม่สุกด้วยไฟก็ได้
2. ladɔ ciŋe? 'พริกชี้หนู'
3. หัวหอม กระเทียม กระเทียมดอง น้ำตาลทราย เกลือ น้ำส้มสายชู กะปิ
4. tum^hɔ? 'ตำ' พริกชี้หนูและเครื่องปรุงร่งตำเข้าด้วยกัน แล้วใส่น้ำกระเทียมดองเล็กน้อย และน้ำส้มสายชู
5. masɔ? 'คล้ายต้ม' ถ้าจะเก็บไว้หลายวันต้อง masɔ? จนเดือด
6. กินจิ้มด้วยผัก เพื่อกินกับ nasi? 'ข้าวสวย' (มักเป็นอาหารแก้เลี่ยนในงานเลี้ยงฉลอง แต่งานหรืองานเลี้ยงฉลองเข้าสู่วัน) หรือจิ้มด้วยเนื้อสัตว์ หรือจิ้มด้วยข้าวเกรียบ (ดูเพิ่มเติม 3.5.3 baye make maɛŋ 'ประเภทของกินเล่น' คำว่า kɪy+pɔ? 'ข้าวเกรียบ')

วิธีทำ ชนิดที่ 2

1. สุก
2. ladɔ kɪyɪŋ 'พริกแห้ง'
3. หัวหอม กระเทียม ชিং มะขามเปียก เกลือ น้ำตาลปึก น้ำมัน
4. tum^hɔ? 'ตำ' พริกแห้งและเครื่องปรุงร่งตำละเอียด ใส่น้ำมันมะขามเปียก
5. masɔ? 'คล้ายต้ม' พริกแห้งและเครื่องปรุงร่งที่ตำ masɔ? จนแห้ง แล้ว tumih 'เจียว' กับน้ำมัน
6. กินกับ nasi? lɪmɔ? เพื่อปรุงรสเผ็ด (ดูเพิ่มเติม 3.5.1 nasi? 'ข้าวสุก ข้าวสวย' คำว่า nasi? lɪmɔ? 'ข้าวมันกินกับ tumih 'อาหารคล้ายแกง')

วิธีทำ ชนิดที่ 3

1. สุก
2. ladɔ bɪsa 'พริกชี้ฟ้า' ใส่น้ำแดง
3. กระเทียม น้ำตาลทราย เกลือ น้ำส้มสายชู
4. tum^hɔ? 'ตำ' พริกชี้ฟ้าตำกับกระเทียม น้ำตาลทราย เกลือ แล้วใส่น้ำส้มสายชู
5. masɔ? 'คล้ายต้ม' พริกที่เตรียมไว้ masɔ? จนเดือด

6. กินกับข้าวหมก (ดูเพิ่มเติม 3.5.1 nastʔ 'ข้าวสุก ข้าวสวย' คำว่า nastʔ bɪrɔnɪŋ 'ข้าวหมก')

budu 'น้ำบูดู' (ดูภาคผนวก ข ภาพที่ 3-4)

วิธีทำ ชนิดที่ 1

1. สุก
2. budu 'น้ำบูดู' ʔike 'ปลา' อาจใส่ dɪtɪye 'ทุเรียน' (สุกตามธรรมชาติ) หรือ อาจใส่ tɪpɔyɔʔ 'ทุเรียนหมัก'
3. หัวหอม พริกชี้หนู มะนาวหรือ ʔase kiya 'พืชคล้ายมะกรูด' มะพร้าวคั่ว น้ำตาลปึก
4. ʔiyih 'หั่น' หัวหอมหั่นบาง ๆ พริกชี้หนู kɪyaʔ 'ตัด หั่น' มะพร้าวคั่ว tumʔoʔ 'ตำ' จนแตกมัน
5. masɔʔ 'คล้ายต้ม' น้ำบูดูใส่น้ำตาลปึก masɔʔ ให้เดือด ใส่มะพร้าวคั่วตำ ใส่หัวหอม และพริกชี้หนูหั่น ใส่มะนาว ปลา panʔe 'ย่าง' จืด แล้วแกะเนื้อใส่ อาจใส่ทุเรียน หรือทุเรียนหมัก
6. กินกับข้าวสวย มีผักจิ้ม ได้แก่ ยอดผักกูด ยอดผักหวานป่า ยอดท้าวยายม่อม ยอดตาเปิดตาไก่ ยอดขาไก่ ยอดสมัก ใบบัวบก ยอดและดอกชมพูเห็ด ยอดสะเดา กะหล่ำปลี พืชประเภทผักไหม ยอดมะม่วงหิมพานต์ ยอดเพกา สะตอ กระถิน พะเนียง เนียงนก มะระขี้นก บวบ มะเขือยาว มะเขือขึ้นหรือมะเขือเปราะ มะแว้งหรือ มะเขือพวง กระเจี๊ยบมอญ ถั่วพู ถั่วฝักยาว แดงกวาหรือแตงร้าน แดงโม ฝักข้าวโพดอ่อน ดอกกานพลู หน่อไม้ ช่าลิง ยอดหวาย ยอดมะพร้าว ยอดกะน้อ ยอดสาकु ยอดมันเทศ ยอดและดอกมันสำปะหลัง คุณ ผลและเปลือกกล้วย เป็นต้น (นิยมจิ้มผักกับน้ำบูดู มากกว่าน้ำพริกต่าง ๆ และเป็นอาหารแก้เลี่ยนจัดเฉพาะแขกผู้หญิง ในงานเลี้ยงฉลอง แต่งงาน หรืองานเลี้ยงฉลองเข้าสู่หนัด) หรือจิ้มด้วยเนื้อสัตว์ เช่น ปู หอย กุ้ง (ดูเพิ่มเติมแผนภูมิที่ 7.5 แสดงวิธีกินพืชชนิดต่าง ๆ 3.5.2.8 sɔyɛŋ 'ประเภทผัดคั่ว' คำว่า ʔɔ sɔyɛŋ 'มะพร้าวคั่ว')

วิธีทำ ชนิดที่ 2

1. สุก
2. budu 'น้ำบูดู'
3. หัวหอม ตะไคร้ น้ำตาลปึก
4. -

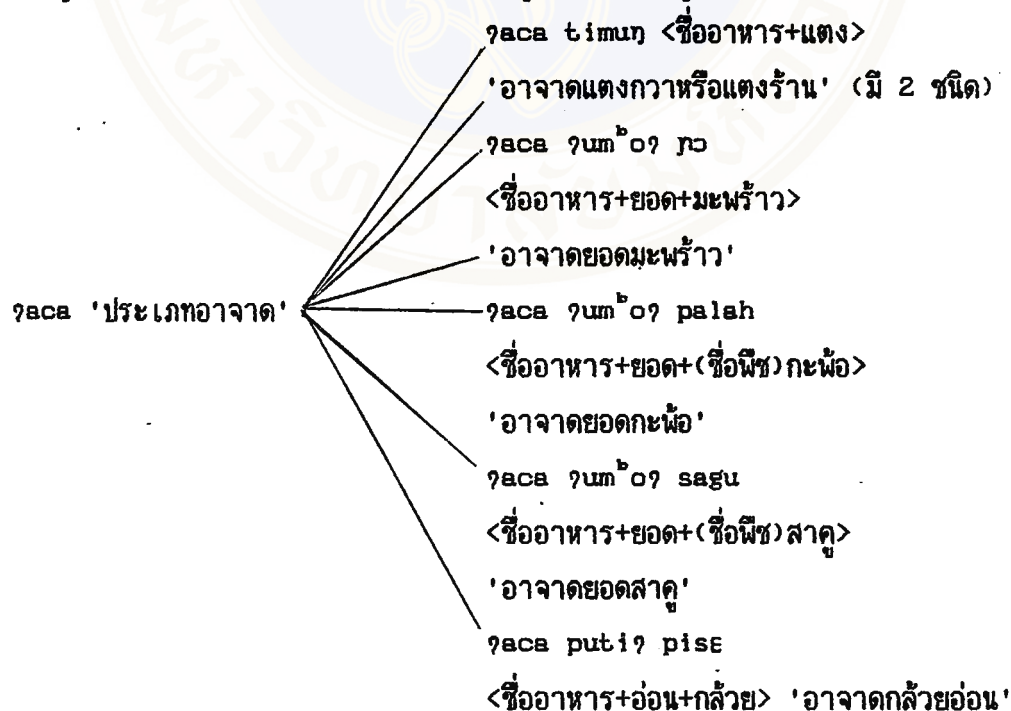
5. masoʔ 'คล้ายต้ม' น้ำบุดูใส่หัวหอม ตะไคร้ทุบ และน้ำตาลปึก masoʔ จนเดือดชั้น
มีรสหวานเค็ม
6. กินกับข้าวย่ำลีดำ (ดูเพิ่มเติม 3.5.1 nasiʔ 'ข้าวสุก ข้าวสวย' คำว่า nasiʔ
kiyabu ʔite 'ข้าวย่ำลีดำ')

วิธีทำ ชนิดที่ 3

1. ไม่สุกด้วยไฟ
2. budu 'น้ำบุดู'
3. มะนาวหรือ ʔase kiya 'พืชคล้ายมะกรูด'
4. -
5. น้ำบุดูใส่น้ำมะนาวหรือน้ำ ʔase kiya 'พืชคล้ายมะกรูด'
6. กินกับข้าวย่ำลีขาว (ดูเพิ่มเติม 3.5.1 nasiʔ 'ข้าวสุก ข้าวสวย' คำว่า nasiʔ
kiyabu tumih 'ข้าวย่ำลีขาว')

3.5.2.7 ʔaca 'ประเภทอจาต' หลายชนิด แสดงด้วยแผนภูมิต่อไปนี้

แผนภูมิที่ 10.6 ʔaca 'ประเภทอจาต' (ดูเพิ่มเติมแผนภูมิที่ 10)



ʔaca 'ประเภทอจาต' มีลักษณะต่างกันดังนี้

ꞑaca timur <ชื่ออาหาร+แดง> 'อาจาดแดงกวางหรือแดงร้าน'

วิธีทำ ชนิดที่ 1

1. สุก
2. timur bate 'แดงกวางหรือแดงร้าน'
3. หัวหอม กระเทียม อาจาใส่พริกหยวกด้วย ชมันผง เมล็ดพรมผักกาดดำ น้ำตาล-ทราย เกลือ น้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำ น้ำปูนใส
4. juꞑa 'หันเป็นชิ้นเป็นเลี้ยว' แแดงกวางหรือแดงร้านหันเป็นชิ้นเท่านิ้วมือ แช่น้ำปูนใส หัวหอม ꞑiyih 'หัน' บาง ๆ กระเทียม cice 'สับ'
5. cɬɬɔ 'ต้ม ลวก' น้ำเดือดใส่แดงกวาง สุกแล้วเอาขึ้นให้สะเด็ดน้ำ หัวหอมและกระเทียม tumih 'เจียว' แล้วใส่เมล็ดพรมผักกาดดำ ชมันผง เกลือ น้ำตาลทราย น้ำ และ น้ำส้มสายชู yibuh 'ต้ม' ให้เดือดใส่พริกหยวกทั้งเม็ด ยกลงวางให้เย็นใส่แดงกวางสุก
6. กินกับ nasiꞑ 'ข้าวสวย' (มักเป็นอาหารแกเลี่ยนในงานเลี้ยงฉลองแต่งงาน หรืองานเลี้ยงฉลองเข้าสู่หนัด)

วิธีทำ ชนิดที่ 2

1. ไม่สุกด้วยไฟ
2. timur bate 'แดงกวางหรือแดงร้าน'
3. หัวหอม พริกชี้ฟ้าแดงหรือพริกชี้หนู น้ำตาลทราย เกลือ น้ำส้มสายชู
4. ꞑiyih 'หัน' แแดงกวางและหัวหอมหันบาง ๆ พริกชี้ฟ้าหรือพริกชี้หนู kɬyah 'ตัด หั่น' แแดงกวางและเครื่องปรุงรคลุกให้เข้ากัน
5. -
6. กินกับอาหารคล้ายทอดมันเพื่อกินกับข้าวสวย หรือกินกับเมาะตะบะ (ดูเพิ่มเติม 3.5.2.9 yɬn^๕e 'ประเภททอด' คำว่า ꞑvɬvꞑ ꞑvɬvꞑ 'อาหารคล้ายทอดมัน' และ 3.5.3 baye make maꞑeꞑ 'ประเภทของกินเล่น' คำว่า mɔꞑ.tàꞑ.baꞑ)

ꞑaca ꞑum^๐ꞑ ꞑv <ชื่ออาหาร+ยอด+มะพร้าว> 'อาจาดยอดมะพร้าว'

ꞑaca ꞑum^๐ꞑ palah <ชื่ออาหาร+ยอด+(ชื่อพืช)กะหน่อ> 'อาจาดยอดกะหน่อ'

ꞑaca ꞑum^๐ꞑ sagu <ชื่ออาหาร+ยอด+(ชื่อพืช)สาकु> 'อาจาดยอดสาकु'

วิธีทำ

1. ไม่สุกด้วยไฟ

2. ʔum^o? ʔo 'มะพร้าว', ʔaca ʔum^o? palah 'आजादยอดกะพ้อ' หรือ ʔum^o? sagu 'आजादยอดสาकु'
3. เหมือนआजादแต่งกวาชนิดที่ 2
4. payo? 'ไล' ยอดมะพร้าว ยอดกะพ้อ หรือยอดสาकुไลเป็นเส้น ไล้ในน้ำเกลือเพื่อไม่ให้ลึคล้ำ นอกนั้นเหมือนआजादแต่งกวาหรือแต่งร้านชนิดที่ 2
5. -
6. กินกับ nasi? 'ข้าวสวย'

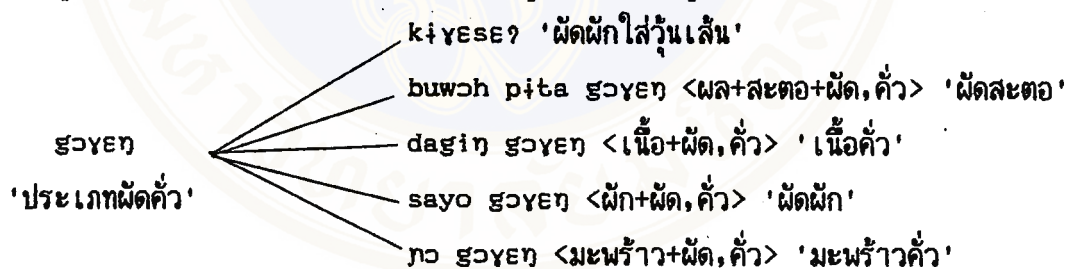
ʔaca puti? pise <ชื่ออาหาร+อ่อน+กล้วย> 'आजाดกล้วยอ่อน'

วิธีทำ ทำจาก buwch pise galw 'ผลกล้วยตานี' ขนาดผลอ่อนเท่าหัวแม่มือ ปอกเปลือกแล้ว ʔiyih 'หั่น' หนาสักครึ่งเซนติเมตร นอกนั้นเหมือนआजाดแต่งกวาหรือแต่งร้านชนิดที่ 2 กินกับ nasi? 'ข้าวสวย'

3.5.2.8 ɕɔyɛŋ 'ประเภทผัดคั่ว' มีหลายชนิด แสดงด้วยแผนภูมิ

ต่อไปนี้

แผนภูมิที่ 10.7 ɕɔyɛŋ 'ประเภทผัดคั่ว' (ดูเพิ่มเติมแผนภูมิที่ 4)



ɕɔyɛŋ 'ประเภทผัดคั่ว' มีลักษณะต่างกัันดังนี้

kiyese? 'ผัดผักใส่วุ้นเส้น'

วิธีทำ

1. สุก
2. kubih 'กะหล่ำปลี' buŋɔ kubih 'ดอกกะหล่ำ' kace paŋ^ʔe 'ถั่วฝักยาว' laʔ.so cinɔ 'วุ้นเส้น' sutoŋ 'ปลาหมึก' ʔude 'กุ้ง' ʔaye 'ไก่' dagin 'เนื้อวัว' อาจใส่ tɕilɔ buyoŋ 'ไช้แวก'
3. หัวหอม กระเทียม ชিং น้ำตาลทราย เกลือ ซีอิ้วชั้น อาจใส่น้ำส้มสายชู น้ำมัน

4. ciɕe 'สับ' กระเทียมสับ ʔiɣih 'หั่น' หัวหอมหั่นบาง ๆ ชিংหั่นเล็ก ๆ (ซอย) พืช และเนื้อไก่เนื้อวัวหั่น ส่วนปลาหมึกบั้งแล้วหั่นเป็นชิ้น กุ้งปอกเปลือก
5. ɣɪbuh 'ต้ม' ไช้เนกต้มสุกปอกเปลือก หอมและกระเทียม tumh 'เจียว' กับน้ำมัน ใสชิ่งและใสเนื้อสัตว์ ɕɔɣeŋ 'ผัด' จนสุก ใสเนื้อสัตว์เพียงชนิด เดียวหรือหลายชนิดปนกันก็ได้ ใสเครื่องปรุงที่เหลือ ใสผักมีกลิ่นหลายชนิด ใสไช้เนก และ วุ้นเส้นเล็กน้อย ผัดจนสุก
6. กินกับ nasiʔ 'ข้าวสวย' (มักเป็นอาหารในงานเลี้ยงฉลองแต่งงาน หรืองานฉลอง เข้าพิธีสูหนด)

buwɔh pɪta ɕɔɣeŋ <ผล+สะตอ+ผัด, คำ> 'ผัดสะตอ'

วิธีทำ

1. สุก
2. buwɔh pɪta 'สะตอ' ʔaye 'ไก่' ʔude 'กุ้ง'
3. หัวหอม กระเทียม ชิง พริกแห้ง มะขามเปียก หัวหอมใหญ่ น้ำตาลปึก เกลือ กะปิ น้ำมัน
4. tum^๒ɔʔ 'ตำ' หัวหอม กระเทียม ชิง และพริกแห้งตำ ʔiɣih 'หั่น' เนื้อไก่และหัวหอมใหญ่หั่น
5. cɪlɔ 'ลวก ต้ม' สะตอแกะเปลือกต้มจนเดือดเพื่อลดกลิ่น เครื่องปรุงที่ตำ tumh 'เจียว' กับน้ำมัน ใสเนื้อสัตว์ชนิดใดชนิดหนึ่ง ใสเกลือ น้ำตาลปึก และน้ำมันมะขามเปียก ɕɔɣeŋ 'ผัด' จนเนื้อสัตว์สุก ใสสะตอผัดจนเริ่มแห้ง ใสหัวหอมใหญ่ผัดสักครู่เอาขึ้น
6. กินกับ nasiʔ 'ข้าวสวย'

dəŋiŋ ɕɔɣeŋ <เนื้อ+ผัด, คำ> 'เนื้อผัด'

วิธีทำ

1. สุก
2. dəŋiŋ 'เนื้อวัว'
3. หัวหอม กระเทียม หัวหอมใหญ่ มะขามเปียก พริกแห้ง น้ำตาลปึก เกลือ น้ำมัน
4. tum^๒ɔʔ 'ตำ' หัวหอมและพริกแห้งตำ ʔiɣih 'หั่น' หัวหอมใหญ่หั่น พริกแห้งเอาเม็ดออกหั่นยาวสักครึ่งนิ้ว เนื้อวัวหั่น
5. ɣɪbuh 'ต้ม' เนื้อต้มกับน้ำใสเครื่องปรุงที่ตำ ต้มจนเนื้อไม่เหนียวและเกือบแห้ง ใส น้ำตาลปึกและเกลือต้มจนแห้ง นำเนื้อนี้ ɕɔɣeŋ 'ผัด' กับน้ำมัน ใสหัวหอมใหญ่และพริกแห้งที่หั่นไว้ ผัดสักครู่เอาขึ้น

6. กินกับ nasi? 'ข้าวสวย'

sayo ɕɔyɛŋ <ผัก+ผัก, คั่ว> 'ผักผัก'

วิธีทำ

1. สุก

2. kubih 'กะหล่ำปลี' เรียก kubih ɕɔyɛŋ

bunɔ kubih 'ดอกกะหล่ำ' เรียก bunɔ kubih ɕɔyɛŋ

buwɔh telɛ̃ʔ 'ผลบวบ' เรียก buwɔh telɛ̃ʔ ɕɔyɛŋ

kace paŋ'e 'ถั่วฝักยาว' เรียก kace paŋ'e ɕɔyɛŋ

kace da 'ถั่วแขก' เรียก kace da ɕɔyɛŋ

kace sipa 'ถั่วลันเตา' เรียก kace sipa ɕɔyɛŋ

kace cam'ɔh 'ถั่วงอก' เรียก kace cam'ɔh ɕɔyɛŋ

timuŋ bate 'แตงกวาหรือแตงร้าน' เรียก timuŋ bate ɕɔyɛŋ

tiɔɔʔ ʔaɕɔŋ 'ผักข้าวโพดอ่อน' เรียก tiɔɔʔ ʔaɕɔŋ ɕɔyɛŋ

kakoŋ 'ผักบุ้ง' เรียก kakoŋ ɕɔyɛŋ

lobɔʔ 'ผักคะน้า' เรียก lobɔʔ ɕɔyɛŋ

สัตว์ที่ใส่ได้แก่ ʔude 'กุ่ม' sutɔŋ 'ปลาหมึก' ʔaye 'ไก่' dagiŋ 'เนื้อวัว'

3. หัวหอม (อาจไม่ใส่) กระเทียม น้ำตาลทราย เกลือหรือน้ำปลา น้ำมัน

4. ʔiyih 'หั่น' หัวหอมหั่นบาง ๆ ผักบางชนิดหั่น เนื้อสัตว์หั่น ส่วนปลาหมึกบั้งแล้วหั่น
กระเทียม cice 'สับ' ผักบุ้ง kute 'เด็ด'

5. tumih 'เจียว' หัวหอมและกระเทียมเจียว ใส่เนื้อสัตว์

อาจใส่หลายชนิดปนกันก็ได้ ใส่น้ำตาลทรายและเกลือ ɕɔyɛŋ 'ผัก' จนเนื้อสัตว์สุก
ใส่ผักอาจใส่หลายชนิดปนกัน ผักจนสุก

6. กินกับ nasi? 'ข้าวสวย'

ŋɔ ɕɔyɛŋ <มะพร้าว+ผัก, คั่ว> 'มะพร้าวคั่ว'

วิธีทำ

1. สุก

2. ŋɔ 'มะพร้าว'

3. -

4. kuko 'ชูด' มะพร้าวชูดตากให้แห้ง

- 5. ๕๖๕๓ 'คั่ว' มะพร้าวที่ตากคั่วไฟอ่อนจนเหลืองหอม ถ้าไม่ตากมะพร้าวต้องคั่วนาน
- 6. กินกับข้าวย่ำลีดำ หรือเป็นเครื่องปรุงของอาหารบางประเภท (ดูเพิ่มเติม 3.5.1 nasi? 'ข้าวสุก ข้าวสวย' คำว่า nasi? kɿyabu ʔiɕe 'ข้าวย่ำลีดำ')

3.5.2.9 ʔɿn^๕e 'ประเภททอด' มีหลายชนิด แสดงด้วยแผนภูมิ

ต่อไปนี้

แผนภูมิที่ 10.8 ʔɿn^๕e 'ประเภททอด' (ดูเพิ่มเติมแผนภูมิที่ 10)



ʔɿn^๕e 'ประเภททอด' มีลักษณะต่างกันดังนี้

tɿlɔ ʔɿn^๕e <ไข่+ทอด> 'ไข่เจียว'

วิธีทำ

1. สุก
2. tɿlɔ 'ไข่' อาจใส่ puɕɔʔ mɲɔɕ 'ยอดมะรุ่ม'
3. เกลือเล็กน้อย อาจใส่หัวหอมหรือหัวหอมใหญ่ด้วย

4. ʔiyih 'หั่น' หัวหอมหรือหัวหอมใหญ่หั่นบาง ๆ หรือใบมะขามสดใส่ในไข่ ใส่เกลือแล้วตีไข่
5. ʔin^๕e 'ทอด' ไข่ทอดกับน้ำมัน
6. กินกับ nasi^๗ 'ข้าวสวย' และ nasi^๗ ʔa^๗e 'ข้าวต้ม'

tɕlɔ masɔ^๗ sɪpayɔ^๗ <ไข่+สุก+หนึ่งด้าน> 'ไข่ดาว' (ส่วนใหญ่ไม่นิยมกินไข่ดาว)

วิธีทำ

1. สุก
2. tɕlɔ 'ไข่'
- 3, 4 -
5. ʔin^๕e 'ทอด'
6. กินกับ nasi^๗ 'ข้าวสวย'

ʔwɔw^๗ ʔwɔw^๗ <สมอง+สมอง> 'อาหารคล้ายทอดมัน' (ภาคผนวก ข ภาพที่ 7)

วิธีทำ

1. สุก
2. ʔike 'ปลา' ʔude 'กุ้ง' ɾɔ 'มะพร้าว' อาจใส่ da^๗ɔŋ ki^๗sɔŋ 'ใบจันทร์หอม'
3. หัวหอม ตะไคร้ พริกไทย พริกแห้ง เกลือ น้ำตาลทราย
4. ʔiyih 'หั่น' ใบจันทร์หอมหั่นเล็ก ๆ มะพร้าว kuko 'ซูด' tum^๖o^๗ 'ตำ' เครื่องปรุงตำละเอียด ใส่เนื้อปลาหรือกุ้งตำรวมกับเครื่องปรุง คลุกกับมะพร้าวซูดและใบจันทร์หอมหั่น
5. ʔin^๕e 'ทอด' ปลาหรือกุ้งที่ผสมแล้วปั้นเป็นลักษณะกลมแบนทอดจนสุก
6. กินกับ nasi^๗ 'ข้าวสวย' อาจมีอาจาดแตงกวาแบบไม่สุกกินด้วยกัน (ดูเพิ่มเติม 3.5.2.7 ʔaca timuŋ 'อาจาดแตงกวา' ชนิดที่ 2)

da^๗ŋ ʔin^๕e <เนื้อ+ทอด> 'เนื้อวัวทอด'

ʔaye ʔin^๕e <ไก่+ทอด> 'ไก่ทอด'

ɕwɔne ʔin^๕e <หอยโข่งนา+ทอด> 'หอยโข่งนาทอด'

วิธีทำ

1. สุก
2. da^๗ŋ 'เนื้อวัว' ʔaye 'ไก่' ɕwɔne 'หอยโข่งนา'

3. เกลือ อาจใส่ขมึนด้วย
4. ʔiɣih 'หั่น' เนื้อว่าหั่นเป็นชิ้น ไม้ take 'ลับเป็นชิ้น' ถ้าใส่ขมึนต้อง tum^{๐๑} 'ตำ' กับเกลือ เนื้อว่าหรือไม้ทาเกลือหรือทาขมึนที่ตำกับเกลือ สำหรับหอยแคะเนื้อแล้วคลุกขมึนที่ตำกับเกลือ
5. ɣin^๕e 'ทอด'
6. กินกับ nasi^๑ 'ข้าวสวย'

ʔike ɣin^๕e <ปลา+ทอด> 'ปลาทอด'

วิธีทำ ชนิดที่ 1 ปลาทั้งตัวหรือ kɿye^๑ 'ตัด หั่น' เป็นชิ้น ทาเกลือหรือขมึนที่ตำกับเกลือ ɣin^๕e 'ทอด' กินกับข้าวสวย ข้าวต้ม

วิธีทำ ชนิดที่ 2 (ปลาซุบแบ่งทอด)

1. สุก
2. ʔike 'ปลา' นิยมทำจาก ʔike tam^๕e buɣu 'ปลาทุแรกกล้วย' ʔike sɿle kuniŋ 'ปลาข้างเหลือง' หรือ ʔike sɿlaye 'ปลาทุแขก' อาจใส่ tɿlɔ 'ไข่' ɲɔ 'มะพร้าว'
3. แบ่งข้าวเจ้า เกลือ น้ำตาลทราย น้ำ
4. kuko 'ซูด' มะพร้าวซูดขยี้รวมกับไข่ เกลือ น้ำตาลทราย และน้ำ ปลาต้มเปรี้ยว เค็มหวาน ซุบแบ่ง
5. ɣin^๕e 'ทอด' ปลาซุบแบ่งทอด
6. กินกับข้าวเหนียวจิ้มมะพร้าว (ดูเพิ่มเติม 3.5.2.4 ɣɿbuɰ และ tɿlɔ 'ประเภทต้มลาก' คำว่า ʔike sɿŋ^๕e 'ปลาต้มเปรี้ยวเค็มหวาน' ชนิดที่ 2 และ 3.5.1 nasi^๑ 'ข้าวสุก ข้าวสวย' คำว่า puɿo^๑ ɲɔ 'ข้าวเหนียวจิ้มมะพร้าว')

ʔike budu <ปลา+น้ำบูดู> 'ปลาหมักเกลือ'

วิธีทำ

1. สุก
2. ʔike budu 'ปลาหมักเกลือ'
3. หัวหอม พริกชี้หนู มะนาว
4. ʔiɣih 'หั่น' หัวหอมหั่นบาง ๆ พริกชี้หนู kɿye^๑ 'ตัด หั่น'
5. ɣin^๕e 'ทอด' ปลาโรยหอมแล้วทอดจนสุก ตักขึ้นโรยพริกชี้หนูและปีบมะนาว

6. กินกับ nasi? 'ข้าวสวย' (ดูเพิ่มเติม 3.4.2.1 ʔike 'ปลา' คำว่า ʔike budu)

ʔike ʔase <ปลา+ชื่อเรียกปลาที่ใส่เกลือและข้าวคั่ว> 'ปลาน้มเกลือใส่ข้าวคั่ว'

วิธีทำ

1. สุก
2. ʔike ʔase 'ปลาน้มเกลือใส่ข้าวคั่ว' อาจใส่ t+lw 'ไข่'
3. หัวหอม พริกชี้หนู
4. ʔiyih 'หั่น' หัวหอมหั่นบาง ๆ พริกชี้หนู kiya? 'ตัด หั่น' ไข่ตีให้ขึ้น
5. ʔ+n^๕e 'ทอด' ปลาชุบไข่หรือไม่ก็ได้ โรยหัวหอมแล้วทอดจนสุก เอาขึ้นโรยพริกชี้หนู
6. กินกับ nasi? 'ข้าวสวย' (ดูเพิ่มเติม 3.4.2.1 ʔike 'ปลา' คำว่า ʔike ʔase)

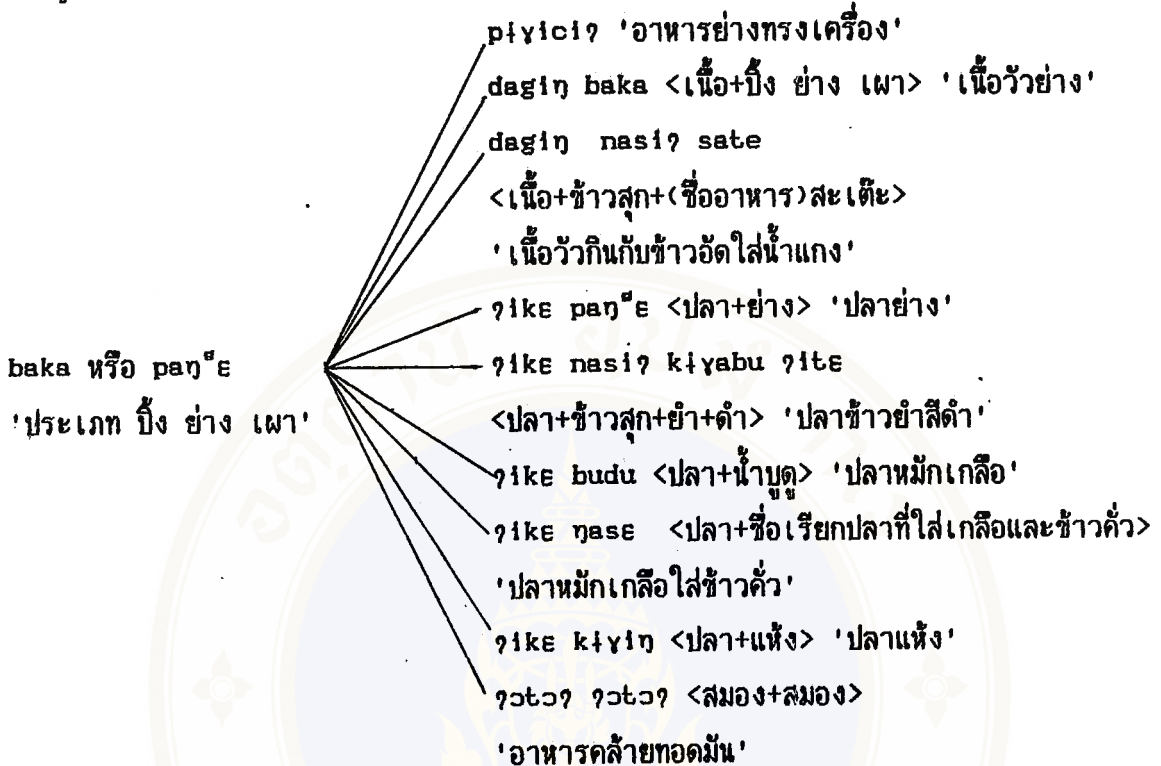
ʔike kiyin <ปลา+แห้ง> 'ปลาแห้ง'

วิธีทำ

1. สุก
2. ʔike kiyin 'ปลาแห้ง'
3. -
4. kiya? 'ตัด หั่น' อาจทอดทั้งตัว หรือตัดเป็นชิ้น
5. ʔ+n^๕e 'ทอด'
6. กินกับ nasi? 'ข้าวสวย' และ nasi? ʔaʔe 'ข้าวต้ม' (ดูเพิ่มเติม 3.4.2.1 ʔike 'ปลา' คำว่า ʔike kiyin)

3.5.2.10 baka หรือ pan^๕e 'ประเภทบั้ง ย่าง เพา' มีหลายชนิด
แสดงด้วยแผนภูมิต่อไปนี้

แผนภูมิที่ 10.9 baka หรือ paŋ^๕e 'ประเภทบึง ย่าง เผา' (ดูเพิ่มเติมแผนภูมิที่ 1๐)



baka หรือ paŋ^๕e 'ประเภท บึง ย่าง เผา' มีลักษณะต่างกัันดังนี้

piyici? 'อาหารย่างทรงเครื่อง' ชาวไทยพุทธนิยมเรียก "ไก่กอและ" (ดูภาคผนวก ข ภาพที่ 8,9)

วิธีทำ

1. สุก
2. ?ike 'ปลา' ?aye 'ไก่' dagin 'เนื้อวัว' hati ?aye 'ตับไก่'
hati lɩm^๖u 'ตับวัว'
3. หัวหอม กระเทียม ชিং พริกแห้ง ยี่หระ น้ำตาลทราย เกลือ กะปิ มะพร้าวคั่ว กะทิ
4. take 'สับ' ไก่ 1 ตัวสับ 4 ชิ้น ทาน้ำตาลทรายและเกลือหมักไว้ 1 ชั่วโมง เนื้อวัว
และตับวัว ?iyih 'หั่น' เครื่องปรุง tum^๖o? 'ตำ' ละเอียต มะพร้าวคั่วตำแตกมัน
5. yɩbuh 'ต้ม' กะทิต้มจนเดือดใส่เครื่องที่ตำ น้ำตาลทราย เกลือ และสัตว์ ต้มจนสัตว์สุก
(น้ำขลุกขลิก) เอาสัตว์ใส่น้ำ 2 งาม ไก่ ตับไก่ และปลา paŋ^๕e 'ย่าง' เนื้อวัวและ
ตับวัว baka 'บึง ย่าง เผา' แล้วใส(ราด) kuwoh 'น้ำแกง' ทั้งสองด้าน (ถ้าไม่
บึง ย่าง ชาวไทยมุสลิมถิ่นนี้เรียกอาหารชนิดนี้ว่า ซอและ /ซ๖๑๕๖/

6. กินกับ nasi? 'ข้าวสวย' (ดูเพิ่มเติม 3.5.2.8 ๕๖๕๗ 'ประเภทผัดคั่ว' คำว่า ๗๖ ๕๖๕๗ 'มะพร้าวคั่ว')

dagin baka <เนื้อ+ปิ้ง ย่าง เผา> 'เนื้อวัวย่าง'

วิธีทำ

1. สุก
2. dagin 'เนื้อวัว'
3. ชมัน เกลือ
4. ʔiyih 'หัน' เนื้อวัวหันชิ้นใหญ่ ชมัน tum^๐? 'ตำ' กับเกลือ ทาเนื้อวัวแล้วเสียบไม้
5. baka 'ปิ้ง ย่าง เผา' เนื้อวัวย่างแล้วหันส่วนที่สุกออก ส่วนที่ไม่สุกย่างต่อ ทำดังนี้จนหมด
6. กินกับ nasi? 'ข้าวสวย'

dagin nasi? sate <เนื้อ+ข้าวสุก+(ชื่ออาหาร)สะเต๊ะ> 'เนื้อวัวกินกับข้าวอัดใส่น้ำแกง'

วิธีทำ

1. สุก
2. dagin 'เนื้อวัว' ʔaye 'ไก่' ใช้เฉพาะส่วนที่เป็นเนื้อ
3. ตะไคร้ ชิง ชมัน ยี่หระ เกลือ น้ำมัน
4. tum^๐? 'ตำ' เครื่องปรุงร่งตำละเอียด เนื้อวัวและเนื้อไก่ ʔiyih 'หัน' เป็นชิ้นเล็ก และบาง คลุกเครื่องปรุงที่ตำแล้วเสียบไม้
5. baka 'ปิ้ง ย่าง เผา' เนื้อวัวเสียบไม้ย่าง ไก่เสียบไม้ paŋ^e 'ย่าง' ขณะย่าง ต้องทาน้ำมันบ่อย ๆ
6. กินกับข้าวอัดใส่น้ำแกง (ดูเพิ่มเติม 3.5.1 nasi? 'ข้าวสุก ข้าวสวย' คำว่า nasi? sate 'ข้าวอัดใส่น้ำแกง')

ʔike paŋ^e 'ปลาย่าง'

วิธีทำ

1. สุก
2. ʔike 'ปลา'
3. ชมัน เกลือ
4. tum^๐? 'ตำ' ชมันตำกับเกลือกทาปลาเพียงบาง ๆ
5. paŋ^e 'ย่าง' ปลาย่าง

6. กินกับ nasi? 'ข้าวสวย' และ nasi? ʔaʔe 'ข้าวต้ม'

ʔike nasi? kɿyabu ʔite <ปลา+ข้าวสุก+ยำ+ตำ> 'ปลาข้าวย่ำลีด้า'

วิธีทำ ปลา paŋ^๕ 'ย่าง' จืด แกะเนื้อเพื่อ ɕɔyɛŋ 'ผัด คั่ว' จนแห้งปน กินกับข้าวย่ำลีด้า (ดูเพิ่มเติม 3.5.1 nasi? 'ข้าวสุก ข้าวสวย' คำว่า nasi? kɿyabu ʔite 'ข้าวย่ำลีด้า')

ʔike budu <ปลา+น้ำบูดู> 'ปลาหมักเกลือ'

วิธีทำ

1-4 เหมือนปลาหมักเกลือที่ทอด

5. paŋ^๕ 'ย่าง' ปลาโรยหัวหอมห่อใบตองย่างจนสุก แกะห่อแล้วโปะมะนาว อาจโรยหัวหอมเมื่อปลาสุกแล้วก็ได้ แล้วจึงโรยพริกชี้หนู

6. กินกับ nasi? 'ข้าวสวย' (ดูเพิ่มเติม 3.5.2.9 yɿŋ^๕ 'ประเภททอด' คำว่า ʔike budu)

ʔike ɲase <ปลา+ชื่อเรียกปลาที่ใส่เกลือและข้าวคั่ว> 'ปลาหมักเกลือใส่ข้าวคั่ว'

วิธีทำ

1-4 เหมือนปลาหมักเกลือใส่ข้าวคั่วที่ทอด

5. paŋ^๕ 'ย่าง' ปลาโรยหัวหอมห่อใบตองย่างจนสุก แกะห่อ อาจโรยหัวหอมเมื่อปลาสุกแล้วก็ได้ แล้วโรยพริกชี้หนู

6. กินกับ nasi? 'ข้าวสวย' (ดูเพิ่มเติม 3.5.2.9 yɿŋ^๕ 'ประเภททอด' คำว่า ʔike ɲase)

ʔike kɿyɿŋ <ปลา+แห้ง> 'ปลาแห้ง'

วิธีทำ

1-4 เหมือนปลาแห้งที่ทอด

5. paŋ^๕ 'ย่าง'

6. กินกับ nasi? 'ข้าวสวย' และ nasi? ʔaʔe 'ข้าวต้ม' (ดูเพิ่มเติม 3.5.2.9 yɿŋ^๕ 'ประเภททอด' คำว่า ʔike kɿyɿŋ)

๑๖๖๑ ๑๖๖๑ <สมอง+สมอง> 'อาหารคล้ายทอดมัน'

วิธีทำ

1-4 เหมือน ๑๖๖๑ ๑๖๖๑ ที่ทอด

5. baka 'ปิ้ง ย่าง เผา' ๑๖๖๑ ๑๖๖๑ ห่อใบจากหรือใบมะพร้าวหรือใบตอง อย่างจนสุก

6. กินกับ nasi? 'ข้าวสวย' อาจมีอาจาดแตงกวาแบบไม่สุกกินด้วยกัน (ดูเพิ่มเติม

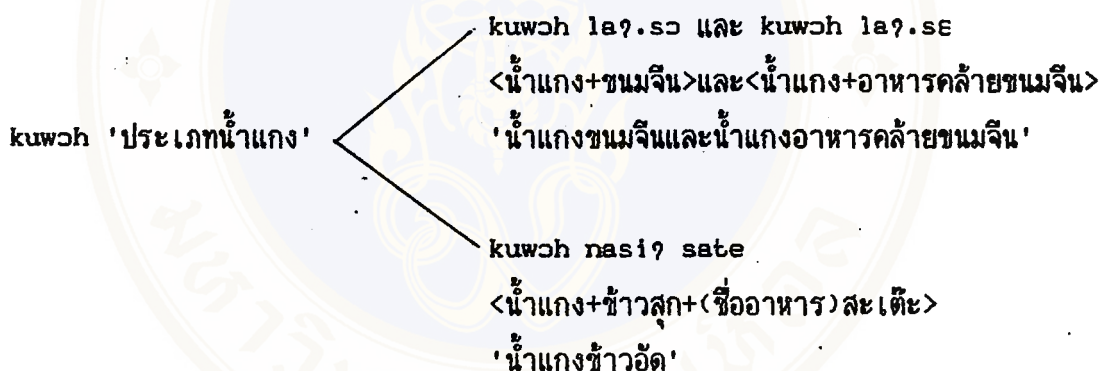
3.5.2.9 yin^๕ 'ประเภททอด' คำว่า ๑๖๖๑ ๑๖๖๑ และ 3.5.2.7

๑aca timur 'อาจาดแตงกวาหรือแตงร้าน' ชนิดที่ 2)

3.5.2.11 kuwch 'ประเภทน้ำแกง' มี 2 ชนิด แสดงด้วยแผนภูมิ

ต่อไปนี้

แผนภูมิที่ 10.10 kuwch 'ประเภทน้ำแกง' (ดูเพิ่มเติมแผนภูมิที่ 10)



kuwch 'ประเภทน้ำแกง' มีลักษณะต่างกันดังนี้

kuwch laʔ.sɔ <น้ำแกง+ขนมจีน> 'น้ำแกงขนมจีน'

kuwch laʔ.se <น้ำแกง+อาหารคล้ายขนมจีน> 'น้ำแกงอาหารคล้ายขนมจีน'

วิธีทำ

1. สุก

2. ʔike 'ปลา'

3. หัวหอม พริกไทย เกลือ กะทิ

4. tum^๖๐ʔ 'ตำ' เครื่องปรุงตำแล้วใส่เนื้อปลาจืดตำ

5. paŋ^๕ 'อย่าง' ปลาอย่างจืดแกะเนื้อ yibuh 'ต้ม' กะทิต้มจนเดือดใส่เครื่องปรุงและปลา กะทิต้องไม่แตกมันแล้วรีบเอาขึ้น

6. กินใส่ในขนมจีน และใส่ในอาหารคล้ายขนมจีน (ดูเพิ่มเติม 3.5.1 nasi? 'ข้าวสุก ข้าวสวย' คำว่า laʔ.sc 'ขนมจีน' และ laʔ.se 'อาหารคล้ายขนมจีน')

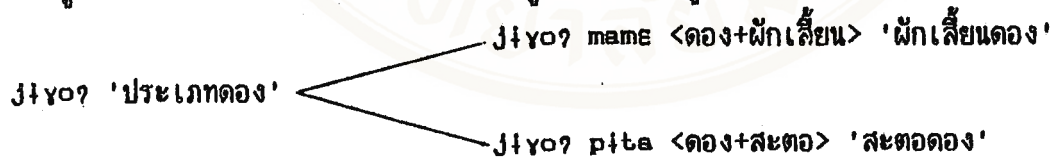
kuwɔh nasiʔ sate <น้ำแกง+ข้าวสุก+(ชื่ออาหาร)สะเต๊ะ> 'น้ำแกงข้าวอัด'

วิธีทำ

1. สุก
2. kace tanoʔ 'ถั่วลิสง'
3. หัวหอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ พริกแห้ง น้ำตาลทราย เกลือ กะทิ
4. tum^{๓๐}? 'ตำ' หัวหอม กระเทียม ตะไคร้ และพริกแห้ง ตำละเอียด ถั่วลิสงที่คั่วตำละเอียด แต่แบ่งส่วนหนึ่งไว้ตำไม่ต้องละเอียด
5. sɔvɛŋ 'คั่ว' ถั่วลิสงคั่วแล้วเอาเปลือกบางออก กะทิใส่เครื่องปรุงที่ตำ ใส่ถั่ว น้ำตาลทราย เกลือ vɨbuh 'ต้ม' ไฟแรงให้กะทิเดือด แล้วใช้ไฟอ่อนให้กะทิแตกมัน
6. กินใส่ในข้าวอัด (ดูเพิ่มเติม 3.5.1 nasiʔ 'ข้าวสุก ข้าวสวย' คำว่า nasiʔ sate 'ข้าวอัดใส่น้ำแกง')

3.5.2.12 jɨyoʔ 'ประเภทดอง' ได้แก่ ผักเสี้ยนดองและสะตอดอง และที่ใช้วิธีการอื่น ๆ ได้แก่ ทุเรียนหมักและหอยเสียบ กับข้าวประเภทดอง แสดงด้วยแผนภูมิต่อไปนี้

แผนภูมิที่ 10.11 jɨyoʔ 'ประเภทดอง' (ดูเพิ่มเติมแผนภูมิที่ 10)



ผักเสี้ยนดองและสะตอดองมีวิธีทำดังนี้

jɨyoʔ mame <ดอง+ผักเสี้ยน> 'ผักเสี้ยนดอง'

วิธีทำ ขั้นที่ 1

1. ไม่สุกด้วยไฟ
2. pucoʔ mame 'ยอดผักเสี้ยน'
3. น้ำมะพร้าวหรือน้ำข้าว เกลือมาก
4. kute 'เด็ด'

5. jiyɔŋ 'ดอง' ผักเสี้ยนใส่ น้ำมะพร้าวหรือน้ำข้าวและใส่เกลือ ตากแดดสัก 4-5 วัน ผักเสี้ยนจะเปรี้ยวกินได้
6. กินกับ nasiŋ 'ข้าวสวย'

วิธีทำ ชั้นที่ 2

1. สุกและไม่สุกด้วยไฟ
2. jiyɔŋ mame 'ผักเสี้ยนดอง' ʔike 'ปลา'
3. หัวหอม พริกชี้หนู
4. ʔiyih 'หั่น' หัวหอมหั่นบางๆ ผักเสี้ยนหั่นให้สั้น พริกชี้หนู kiyaŋ 'ตัด หั่น'
5. paŋ'e 'ย่าง' ปลาอย่างจืดแกะเนื้อคลุกกับผักเสี้ยนดองและเครื่องปรุง ส่วนน้ำผักเสี้ยนดองใส่เพียงเล็กน้อย
6. กินกับ nasiŋ 'ข้าวสวย'

jiyɔŋ pita 'สะตอดอง'

วิธีทำ

1. สุก
2. buwɔh pita 'สะตอ' ใช้สะตอแก่
3. เกลือ น้ำ อาจใส่ส้มแขกด้วย
4. -
5. ciɬɔ 'ต้ม ลวก' สะตอแกะเปลือกเหลือเพียงเยื่อบาง ๆ หุ้มสะตอต้มให้เดือด แล้วเอาขึ้นมาแช่น้ำ ต้มล้างและเปลี่ยนน้ำบ่อย ๆ ทำสัก 2-3 วัน หรือจนกว่าสะตอจะผิวดำขึ้นให้สะเด็ดน้ำ jiyɔŋ 'ดอง' แช่ในน้ำเกลือสัก 10 วัน จึงใส่ส้มแขกให้มีรสเปรี้ยวเจือเล็กน้อยหรือไม่ใส่ก็ได้
6. กินกับ nasiŋ 'ข้าวสวย'

ทุเรียนหมักและหอยเสียนมีวิธีทำดังนี้

tɨpɔyɔŋ 'ทุเรียนหมัก'

วิธีทำ

1. ไม่สุกด้วยไฟ
2. diɬiye 'ทุเรียน' ใช้เนื้อทุเรียนสุกงอม (ตามธรรมชาติ)

3. เกลือ ถ้าชอบเผ็ดใส่พริกชี้หนูด้วย
4. ptyeŋe? 'บด บี' พริกชี้หนูบี
5. เนื้อทุเรียนคลุกเกลือและพริกชี้หนู นำไปตากแดดสัก 4-5 วันจะมีรสเปรี้ยว เค็ม มัน และเผ็ด
6. กินคลุก nasi? 'ข้าวสวย' อาจมีผักจิ้มด้วย หรือใส่ในน้ำบูดู (ดูเพิ่มเติม 3.5.2.6 sam^ha และ budu 'ประเภทน้ำพริกและน้ำบูดู' คำว่า budu ชนิดที่ 1)

ɣɪmih 'หอยเสียบ'

วิธีทำ

1. ไม่สุก
2. ɣɪmih 'หอยเสียบ'
3. เกลือ หัวหอม พริกชี้หนู มะนาว
4. ɣɪɪh 'หั่น' หัวหอมหั่นบาง ๆ พริกชี้หนู kɪɣa? 'ตัด หั่น'
5. หอยใส่เกลือคลุกให้ทั่ว รอสัก 2 วัน หอยจะมีรสเค็ม แกะเนื้อหอยใส่หัวหอม พริกชี้หนู และน้ำมะนาว
6. กินกับ nasi? 'ข้าวสวย'

laŋo? 'กับข้าว' แสดงการแยกองค์ประกอบด้วยแผนภูมิที่ 10.12 เครื่องหมายที่แสดงในแผนภูมิได้แก่

+ หมายถึง มีหรือใช่ - หมายถึง ไม่มีหรือไม่ใช่

± หมายถึง ใช่หรือไม่ใช่ก็ได้

แผนภูมิที่ 10.12 1a๑๐๑ 'กับข้าว'

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	gula bisa <แกง+ใหญ่> 'แกงขุลาบือซา'	gula kuni๓ <แกง+เหลือง> 'แกงเหลือง'
1. สุกด้วยไฟ	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	สัตว์ (เนื้อวัว, แพะ)	สัตว์(เนื้อวัว, ไก่, แพะ, ปลา, กุ้ง, หอยขม) ± ผักเล็กน้อย พืช (มะเขือยาว, ปลีกกล้วย, หวยกล้วย, ชีเหล็ก) ± เนื้อสัตว์เล็กน้อย
3. เครื่องปรุง	(ดูเพิ่มเติมแผนภูมิที่ 10.13)	(ดูเพิ่มเติมแผนภูมิที่ 10.13)
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	tum ^๐ ๑ 'ตำ' ๓iyih 'หั่น'	๓iyih 'หั่น' take 'สับเป็นชิ้น' kiya๓ 'ตัด หั่น' biłoh 'ผ่า' tum ^๐ ๑ 'ตำ'
5. วิธีประกอบอาหาร	tumih 'เจียว' yi๓uh 'ต้ม'	tumih 'เจียว' ๓๑yey๓ 'ผัด คั่ว' yi๓uh 'ต้ม'
6. วิธีกิน	กินกับ nasi๓ 'ข้าวสวย' กินกับ nasi๓ mi๓๑๓ 'ข้าวมันกินกับ แกงขุลาบือซา'	กินกับ nasi๓ 'ข้าวสวย' กินกับ nasi๓ da๓๓e 'ข้าวมันกินกับแกงเหลือง'

แผนภูมิที่ 10.12 1a๗๐๗ 'กับข้าว' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	gula puteh <แกง+ข้าว> 'แกงขาว'	gula k+lɪŋ, gula kari <แกง+ข้าวกลิ้งคัก>, <แกง+ชื่อแกง> 'แกงกะหรี่'
1. สุกด้วยไฟ	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	สัตว์ (ไก่)	สัตว์ (ไก่, ปลา) ± พืช (มันฝรั่ง)
3. เครื่องปรุง	(ดูเพิ่มเติมแผนภูมิที่ 10.13)	(ดูเพิ่มเติมแผนภูมิที่ 10.13)
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	tum ^๒ ๐๗ 'ตำ' ʔiyih 'หั่น' take 'สับเป็นชิ้น'	tum ^๒ ๐๗ 'ตำ' ʔiyih 'หั่น' take 'สับเป็นชิ้น' ± kɪyaʔ 'ตัด หั่น'
5. วิธีประกอบอาหาร	yɪbuh 'ต้ม'	ʂɔvɛŋ 'ผัด คั่ว' tumih 'เจียว' yɪbuh 'ต้ม'
6. วิธีกิน	กินกับ nasiʔ 'ข้าวสวย'	กินกับ nasiʔ 'ข้าวสวย'

แผนภูมิที่ 10.12 1a๑๐? 'กับข้าว'(ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	gula pidah <แกง+เผ็ด> 'แกงส้ม'	tumih 'อาหารคล้ายแกง' <u>ชนิดที่ 1</u>
1. สุกด้วยไฟ	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	สัตว์(ปลา)+ใบจันทร์หอม พืช(มะรุม, กระจี้ยมมอญ, คูน, ยอดมะพร้าว, ยอดสาकु, ยอดกะพ้อ) + กุ้ง, ปลา	สัตว์(เนื้อวัว, หมู, ไก่, ปลา, กุ้ง) + พืช (ถั่วฝักยาว, ดอกกะหล่ำ, ผักบุ้ง)
3. เครื่องปรุง	(ดูเพิ่มเติมแผนภูมิที่ 10.13)	(ดูเพิ่มเติมแผนภูมิที่ 10.13)
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	tum ^๐ ? 'ตำ' kiya? 'ตัด หั่น' ʔiyih 'หั่น'	ʔiyih 'หั่น' take 'สับเป็นชิ้น' kiya? 'ตัด หั่น' tum ^๐ ? 'ตำ'
5. วิธีประกอบอาหาร	yibuh 'ต้ม'	tumih 'เจียว' yibuh 'ต้ม'
6. วิธีกิน	กินกับ nasi? 'ข้าวสวย'	nasi? 'ข้าวสวย' nasi? li๓๐? 'ข้าวมันกินกับ tumih'

แผนภูมิที่ 10.12 1๙๗๐๗ 'ก๋วยเตี๋ยว' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	tumih 'อาหารคล้ายแกง' <u>ชนิดที่ 2</u>
1. สุกด้วยไฟ	+
2. ประเภทของวัสดุ	+ สัตว์ (น้ำบูดู)
3. เครื่องปรุง	(ดูเพิ่มเติมแผนภูมิที่ 10.13)
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	tum ^{๐๗} 'ตำ'
5. วิธีประกอบอาหาร	ꨀꨃꨀꨃ 'ผัด คั่ว'
6. วิธีกิน	กินกับ nasiꨀ kiyabu tumih 'ข้าวย่ำสี่ขาว'

แผนภูมิที่ 10.12 1a๗๐๗ 'กับข้าว' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	sayo pidae <ชื่ออาหาร, ผัก+เผ็ด> 'แกงเลียง'	sayo puteh <ชื่ออาหาร, ผัก+ขาว> 'อาหารคล้ายแกงเลียง'
1. สุกด้วยไฟ	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	พืช (ผักหลายชนิด) สัตว์ (กุ้ง, ปลา, + หอยเกลียวเปลือกดำ, + กระปุก, + หอยนางรม)	สัตว์ (เหมือนแกงเลียง) พืช (ผักหลายชนิด)
3. เครื่องปรุง	เครื่องปรุงสด (หัวหอม) เครื่องปรุงไม่สด (พริกไทย) เครื่องปรุงอื่น (เกลือ, กะปิ, น้ำ, + น้ำตาลปึก)	กะทิแทนน้ำ (นอกนั้นเหมือนแกงเลียง)
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	ɣiyih 'หั่น' kute 'เด็ด' tum ^๗ ๐๗ 'ตำ'	(เหมือนแกงเลียง)
5. วิธีประกอบอาหาร	ɣibuh 'ต้ม' paŋ ^๕ e 'ย่าง'	ɣibuh 'ต้ม' paŋ ^๕ e 'ย่าง' ɳayo 'ทำอาหารคล้ายแกงเลียง'
6. วิธีกิน	กินกับ nasi ^๗ 'ข้าวสวย'	nasi ^๗ 'ข้าวสวย'

แผนภูมิที่ 10.12 1a7o7 'กับข้าว' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	sayo 7a7e <ชื่ออาหาร, ผัก+น้ำ> 'แกงจืด'	su7 'ต้มเครื่องใน'
1. สุกด้วยไฟ	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	สัตว์ (ไก่, เนื้อวัว) พืช (ผักกาดขาว, กะหล่ำปลี, ผักเขียว, ยอดตำลึง)	สัตว์ (วัว, ไก่) + พืช (มะเขือเทศ, ถั่วงอก)
3. เครื่องปรุง	+ เครื่องปรุงรส (กระเทียม) เครื่องปรุงอื่น (เกลือ, น้ำ)	เครื่องปรุงรส (หัวหอม, ชিং, หัวหอมใหญ่, ต้นหอม, ผักชี, มะนาว, ±พริกชี้หนู) เครื่องปรุงไม่รส (เทียนข้าวเปลือก, กระวาน, ดีปลี, จันทน์แปดกลีบ, กานพลู, พริกไทย, อบเชย) เครื่องปรุงอื่น (เกลือ)
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	7iyih 'หั่น' kute 'เด็ด' cice 'ลับ'	take 'ลับเป็นชิ้น' 7iyih 'หั่น' pɿveŋe7 'บี'
5. วิธีประกอบอาหาร	yɿbuh 'ต้ม' tumih 'เจียว'	yɿbuh 'ต้ม' tumih 'เจียว'
6. วิธีกิน	กินกับ nasi7 'ข้าวสวย'	กินกับ nasi7 'ข้าวสวย' ใส่ใน nasi7 7a7e 'ข้าวต้ม' ใส่ใน miŋ 'ประเภทเส้นหมี่เส้นก๋วยเตี๋ยว'

แผนภูมิที่ 10.12 1๘๗๐๗ 'กั๊บซ้าว' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	'ปลา+ต้มเปรี้ยวเค็มหวาน'	
	<u>ชนิดที่ 1</u>	<u>ชนิดที่ 2</u>
1. สุกด้วยไฟ	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	<u>ลั๊ตว้</u> (ปลา)	<u>ลั๊ตว้</u> (ปลา)
3. เครื่องปรุง	<u>เครื่องปรุงสด</u> (หัวหอม, กระเทียม, ข่า, ตะไคร้, ±พริกชี้หนู, ±พริกหยวก) <u>เครื่องปรุงไม่สด</u> (ลั๊มแซก) <u>เครื่องปรุงอื่น</u> (น้ำตาลปึก, เกลือ, น้ำ)	<u>เครื่องปรุงไม่สด</u> (ลั๊มแซก) <u>เครื่องปรุงอื่น</u> (น้ำตาลปึก, เกลือ, น้ำ)
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	kɪyɛʔ 'ตัด หั่น' pɪyɛɲɛʔ 'บี'	kɪyɛʔ 'ตัด หั่น'
5. วิธีประกอบอาหาร	ɣɪbuh 'ต้ม'	ɣɪbuh 'ต้ม'
6. วิธีกิน	กินกับ nasɪʔ 'ข้าวสวย'	นำไปทำอาหารประเภทต่าง ๆ

แผนภูมิที่ 10.12 1๘๗๐๗ 'กับข้าว' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	kite 'ปู', loke 'หอยกะปุก' ʔude kiteʔ <กุ้ง+ชื่อกุ้ง> 'กึ่ง' kipoh 'หอยแครง' tiye 'หอยนางรม' kipoh licin <หอยแครง +ชื่อหอย> 'หอยตลับ'	tiɰoh 'หอยเกลียวเปลือกดำ' loke 'หอยกะปุก'
1. สุกด้วยไฟ	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	สัตว์ (ปู, กุ้ง, หอยหลายชนิด)	สัตว์ (หอยเกลียวเปลือกดำ, หอยกะปุก)
3. เครื่องปรุง	-	เครื่องปรุงสด (หัวหอม, ตะไคร้, +พริกชี้หนู) เครื่องปรุงอื่น (น้ำ)
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	-	piyepeʔ 'บด บี้'
5. วิธีประกอบอาหาร	ɣɰbuh 'ต้ม ลวก'	ɣɰbuh 'ต้ม'
6. วิธีกิน	จิ้ม sam ^h a ladɔ 'ซามาลาดอ' ชนิดที่ 1 จิ้ม budu 'น้ำบูดู' ชนิดที่ 1 เพื่อกินกับ nasiʔ 'ข้าวสวย'	กินกับ nasiʔ 'ข้าวสวย'

แผนภูมิที่ 10.12 la๑๐๑ 'กับข้าว' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	๗ude manih, ๗ude si๗ <กึ่ง+หวาน>, <กึ่ง+เค็ม> 'กึ่งหวาน'	suton ๗ibuh <ปลาหมึก+ต้ม> 'ปลาหมึกต้ม'
1. สุกด้วยไฟ	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	สัตว์ (กึ่ง)	พืช (ปลาหมึกกล้วย)
3. เครื่องปรุง	น้ำตาลปึก, เกลือ, น้ำ	<u>เครื่องปรุงสด</u> (หัวหอม, ตะไคร้) <u>เครื่องปรุงอื่น</u> (น้ำตาลปึก, เกลือ, น้ำ)
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	-	-
5. วิธีประกอบอาหาร	๗ibuh 'ต้ม'	๗ibuh 'ต้ม'
6. วิธีกิน	กินกับ nasi๑ 'ข้าวสวย'	กินกับ nasi๑ 'ข้าวสวย'

แผนภูมิที่ 10.12 la7o7 'กับข้าว' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	sɔlɔʔ laɔʔ <ชื่ออาหาร+ พริก> 'พริกหยวกยัดไส้'	tɨlɔ ɣɨbuh <ไข่+ต้ม> 'ไข่ต้ม'
1. สุกด้วยไฟ	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	<u>พืช</u> (พริกหยวก, มะพร้าว) <u>สัตว์</u> (ปลา)	<u>สัตว์</u> (ไข่เป็ด, ไข่ไก่, ไข่นก)
3. เครื่องปรุง	<u>เครื่องปรุงสด</u> หัวหอม, หัวหอมใหญ่, ชিং) <u>เครื่องปรุงอื่น</u> (น้ำตาลทราย, เกลือ, หัวกะทิ)	-
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	ɣɨɣih 'หั่น' tum ^o ʔ 'ตำ' kuko 'ซูด'	-
5. วิธีประกอบอาหาร	ɣɨbuh 'ต้ม' tɔpaŋ ^e 'ย่าง'	ɣɨbuh 'ต้ม'
6. วิธีกิน	กินกับ nasiʔ 'ข้าวสวย'	กินกับ nasiʔ 'ข้าวสวย', ใส่ในอาหารประเภทแกง, ไข่นกใส่ในอาหารประเภทผัด

แผนภูมิที่ 10.12 1a๗๐๗ 'กับข้าว' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	๗ule 'ผักจิ้ม'
1. สุกด้วยไฟ	+
2. ประเภทของวัสดุ	พืช (ผักหลายชนิด)
3. เครื่องปรุง	-
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	kute 'เด็ด' ๗iyih 'หั่น'
5. วิธีประกอบอาหาร	c+lw 'ต้ม ลวก' layo ๗api 'ลนไฟ'
6. วิธีกิน	จิ้ม budu 'น้ำบูดู' ชนิดที่ 1 sam ^a 'น้ำพริก' ต่าง ๆ t+๗oy๗๗ 'ทุเรียนหมัก' เพื่อ กินกับ nasi๗ 'ข้าวสวย'

แผนภูมิที่ 10.12 1๙๗๐? 'กับข้าว' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	kɿyabu 'ประเภทยำ' ยำจากพืช	ยำจากสัตว์
1. สุกด้วยไฟ	±	+
2. ประเภทของวัสดุ	สัตว์ (กุ้ง, ปลา) พืช (หลายชนิด)	สัตว์ (ปลา, หอยแครง) ± พืช (ยอดมะม่วงหิมพานต์, ใบจันทน์หอม)
3. เครื่องปรุง	เครื่องปรุงสด (หัวหอม, มะพร้าว(คั่ว), มะนาวหรือ, พืคล้างมะกรูด, ±พริกชี้หนู) เครื่องปรุงไม่สด (พริกไทย) เครื่องปรุงอื่น (น้ำตาลปึก, เกลือ, หัวกะทิ, กะปิ)	ตะไคร้, ±กะปิ (นอกนั้นเหมือนยำพืช)
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	ɣiyɿh 'หั่น' kute 'เด็ด' tum ^๓ ๐? 'ตำ' kɿya? 'ตัด, หั่น' pay๐? 'ใส่'	ɣiyɿh 'หั่น' kɿya? 'ตัด, หั่น' tum ^๓ ๐? 'ตำ'
5. วิธีประกอบอาหาร	± cɿlɔ 'ต้ม, ลวก' baka 'บึ่ง ย่าง เผา' ɣɿbuh 'ต้ม' paŋ ^๕ e 'ย่าง'	paŋ ^๕ e 'ย่าง' ɣɿbuh 'ต้ม ลวก'
6. วิธีกิน	กินกับ nasi? 'ข้าวสวย'	กินกับ nasi? 'ข้าวสวย'

แผนภูมิที่ 10.12 laʔoʔ 'ก๊อข้าว' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	sam ^h a ʔike <น้ำพริก+ปลา> 'น้ำพริกปลา'	
	ชนิดที่ 1	ชนิดที่ 2
1. สุกด้วยไฟ	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	ลี้ทวี่ (ปลา)	ลี้ทวี่ (ปลา)
3. เครื่องปรุง	เครื่องปรุงสด(หัวหอม, ชিং, +มะพร้าว(คั่ว), ตะไคร้) เครื่องปรุงไม่สด(พริกแห้ง, ลัมแซก) เครื่องปรุงอื่น(น้ำตาลปึก, เกลือ, หัวกะทิ)	เครื่องปรุงสด(หัวหอม, ชিং, มะพร้าว(คั่ว), ตะไคร้) + เครื่องปรุงไม่สด(พริกไทย) เครื่องปรุงอื่น(น้ำตาลปึก, เกลือ, +หัวกะทิ)
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	tum ^h oʔ 'ตำ'	tum ^h oʔ 'ตำ'
5. วิธีประกอบอาหาร	+paŋ ^h e 'ย่าง' ɕwɛŋ 'ผัด'	paŋ ^h e 'ย่าง' +ɕwɛŋ 'ผัด'
6. วิธีกิน	กินกับ nasiʔ 'ข้าวสวย', ʔule 'ผักจิ้ม'	กินกับ nasiʔ kapeʔ 'ข้าวอัดจิ้มน้ำพริกปลา', t:upaʔ nasiʔ 'ข้าวอัดฟ่อ', nasiʔ kiʔabu tumih 'ข้าวย่ำลิซา'

แผนภูมิที่ 10.12 1a๑๐๑ 'กั๋บซ้าว' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	sam ^๓ a b+lacE <น้ำพริก+กะปิ> 'น้ำพริกกะปิ'	sam ^๓ a pa๑oh<น้ำพริก+มะม่วง> 'น้ำพริกมะม่วง'
1. สุกด้วยไฟ	-	±
2. ประเภทของวัสดุ	<u>สัตว์</u> (กะปิ)	<u>สัตว์</u> (ปลาแห้ง) <u>พืช</u> (ผลมะม่วง)
3. เครื่องปรุง	<u>เครื่องปรุงสด</u> (กระเทียม, พริกชี้หนู, มะนาว) <u>เครื่องปรุงอื่น</u> (น้ำตาลทราย)	<u>เครื่องปรุงสด</u> (พริกชี้หนู, ±หัวหอม)
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	tum ^๓ ๐๑ 'ตำ'	tum ^๓ ๐๑ 'ตำ'
5. วิธีประกอบอาหาร	-	pa๑ ^๓ ē 'ย่าง'
6. วิธีกิน	กินกับ nasi๑ 'ข้าวสวย', ๑ule 'ผักจิ้ม'	กินกับ nasi๑ 'ข้าวสวย' ±๑ule 'ผักจิ้ม'

แผนภูมิที่ 10.12 1๙๗๐? 'กัมข้าว' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	sam ^๓ a lad๑ <น้ำพริก+พริก> 'ซามาลาดอ'	
	<u>ชนิดที่ 1</u>	<u>ชนิดที่ 2</u>
1. สุกด้วยไฟ	±	+
2. ประเภทของวัสดุ	พืช (พริกชี้หนู)	พืช (พริกแห้ง)
3. เครื่องปรุง	<u>เครื่องปรุงสด</u> (หัวหอม, กระเทียม) <u>เครื่องปรุงไม่สด</u> (กระเทียมดอง) <u>เครื่องปรุงอื่น</u> (น้ำตาลทราย, เกลือ, น้ำส้มสายชู, กะปิ)	<u>เครื่องปรุงสด</u> (หัวหอม, กระเทียม, ชিং, มะขามเปียก) <u>เครื่องปรุงอื่น</u> (เกลือ, น้ำตาลปึก, น้ำมัน)
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	tum ^๓ ๐? 'ตำ'	tum ^๓ ๐? 'ตำ'
5. วิธีประกอบอาหาร	+mas๑? 'คล้ายต้ม'	mas๑? 'คล้ายต้ม' tumih 'เจียว'
6. วิธีกิน	กินจิ้มด้วยผักหรือเนื้อสัตว์ เพื่อกินกับข้าวสวย, กินจิ้มด้วยข้าวเกรียบ	กินกับ nasi? lim๑? 'ข้าวมันกินกับtumih' 'อาหารคล้ายแกง'

แผนภูมิที่ 10.12 1a๗๐๗ 'กับข้าว' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	sam ^๓ a ladw <น้ำพริก+พริก> 'ซามาลาดอ' <u>ชนิดที่ 3</u>	budu 'น้ำบูดู' <u>ชนิดที่ 1</u>
1. สุกด้วยไฟ	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	<u>พืช</u> (พริกชี้ฟ้าแดง)	+ <u>พืช</u> (ทุเรียน, ทุเรียนหม้มก) <u>สัตว์</u> (น้ำบูดู, ปลา)
3. เครื่องปรุง	<u>เครื่องปรุงสด</u> (กระเทียม) <u>เครื่องปรุงอื่น</u> (น้ำตาลทราย, เกลือ, น้ำส้มสายชู)	<u>เครื่องปรุงสด</u> (หัวหอม, พริกชี้หนู, มะนาวหรือ พืชคล้ายมะกรูด, มะพร้าว(คั่ว) <u>เครื่องปรุงอื่น</u> (น้ำตาลปึก)
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	tum ^๓ oʔ 'ตำ'	tum ^๓ oʔ 'ตำ' kɿyaʔ 'ตัด หั่น' ʔiyih 'หั่น'
5. วิธีประกอบอาหาร	maswʔ 'คล้ายต้ม'	maswʔ 'คล้ายต้ม' paŋ ^๓ e 'ย่าง'
6. วิธีกิน	กินกับ nasiʔ bɿronŋ 'ข้าวหมก'	จิ้มด้วยผักหรือเนื้อสัตว์ เพื่อกินกับข้าวสวย

แผนภูมิที่ 10.12 1a๗๐๗ 'กั๊บข้าว' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	budu 'น้ำบูดู' ชนิดที่ 2	ชนิดที่ 3
1. สุกด้วยไฟ	+	-
2. ประเภทของวัสดุ	สัตว์ (น้ำบูดู)	สัตว์ (น้ำบูดู)
3. เครื่องปรุง	เครื่องปรุงสด (หัวหอม, ตะไคร้) เครื่องปรุงอื่น (น้ำตาลปึก)	เครื่องปรุงสด (มะนาวหรือน้ำขี้เหล็ก)
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	-	-
5. วิธีประกอบอาหาร	mas๖๗ 'คล้ายต้ม'	-
6. วิธีกิน	กินกับ nasi๗ kiyabu ๗ite 'ข้าวย่ำลิดำ'	กินกับ nasi๗ kiyabu tumah 'ข้าวย่ำลิดำ'

แผนภูมิที่ 10.12 1๙๗๐? 'กับข้าว' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	๗๐๐๐ timuŋ <ชื่ออาหาร+แต่ง> 'อาจาดแต่งกวางหรือแต่งร้าน'	
	ชนิดที่ 1	ชนิดที่ 2
1. สุกด้วยไฟ	+	-
2. ประเภทของวัสดุ	พืช (แต่งกวางหรือแต่งร้าน)	พืช (แต่งกวางหรือแต่งร้าน)
3. เครื่องปรุง	เครื่องปรุงสด (หัวหอม, +พริกหยวก) เครื่องปรุงไม่สด(ขมิ้นผง, เมล็ดพรมผักกาดดำ) เครื่องปรุงอื่น (น้ำตาลทราย, เกลือ, น้ำส้มสายชู, น้ำมัน, น้ำ, น้ำปูนใส)	เครื่องปรุงสด(หัวหอม, พริกชี้ฟ้าแดงหรือพริกชี้หนู) เครื่องปรุงอื่น(น้ำตาลทราย, เกลือ, น้ำส้มสายชู)
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	juʔa 'หั่นเป็นเส้นยาวเป็นชิ้น' ʔiʔih 'หั่น' ciʔe 'สับ'	kiʔaʔ 'ตัด หั่น' ʔiʔih 'หั่น'
5. วิธีประกอบอาหาร	ciʔlɔ 'ต้ม ลวก' tuʔmih 'เจียว' ʔiʔbuh 'ต้ม'	-
6. วิธีกิน	กินกับ nasiʔ 'ข้าวสวย'	กินกับ ʔɔʔtɔʔ ʔɔʔtɔʔ 'อาหารคล้ายทอดมัน' เพื่อกินกับ nasiʔ 'ข้าวสวย' กินกับ ʔaʔ.ʔaʔ.baʔ 'เมาะตะบะ'

แผนภูมิที่ 10.12 1๘๗๐๗ 'ก๋วยเตี๋ยว' (ต่อ)

ชื่ออาหาร	ʔaca ʔum ^๓ ๐ʔ ʔw <ชื่ออาหาร+ยอด+มะพร้าว> 'อาจาดยอดมะพร้าว' ʔaca ʔum ^๓ ๐ʔ palah 'อาจาดยอดกะหน่อ' ʔaca ʔum ^๓ ๐ʔ sagu 'อาจาดยอดสาकु'	ʔaca putiʔ piɕe <ชื่ออาหาร+อ่อน+กล้วย> 'อาจาดกล้วยอ่อน'
องค์ประกอบ		
1. สุกด้วยไฟ	-	-
2. ประเภทของวัสดุ	พืช(ยอดมะพร้าว, ยอดกะหน่อ, ยอดสาकु)	พืช(ผลกล้วยตานีอ่อน)
3. เครื่องปรุง	(เหมือนอาจาดแตงกวาหรือแตงร้านชนิดที่ 2)	(เหมือนอาจาดแตงกวาหรือแตงร้านชนิดที่ 2)
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	kiyaʔ 'ตัด หั่น' ʔiyih 'หั่น' paɣoʔ 'ไล'	kiyaʔ 'ตัด หั่น' ʔiyih 'หั่น'
5. วิธีประกอบอาหาร	-	-
6. วิธีกิน	กินกับ nasiʔ 'ข้าวสวย'	กินกับ nasiʔ 'ข้าวสวย'

แผนภูมิที่ 10.12 1a๗๐๗ 'ก๋วยเตี๋ยว' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	k+ye:se? 'ผัดผักใส่เส้นเส้น'	buwəh p+ta ɕwɛŋ <ผล+สะตอ+ผัด> 'ผัดสะตอ'
1. สุกด้วยไฟ	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	พืช(กะหล่ำปลี, ดอกกะหล่ำ, ถั่วฝักยาว, วั่นเส้น) สัตว์(ปลาหมึก, กุ้ง, ไก่, เนื้อวัว, ไชนก)	พืช (สะตอ) สัตว์(ไก่, กุ้ง)
3. เครื่องปรุง	เครื่องปรุงสด(หัวหอม, กระเทียม, ชিং) เครื่องปรุงอื่น(เกลือ, ซีอิ้วข้น, +น้ำส้มสายชู, น้ำมัน)	เครื่องปรุงสด(หัวหอม, กระเทียม, ชিং, มะขามเปียก, หัวหอมใหญ่) เครื่องปรุงไม่สด(พริกแห้ง) เครื่องปรุงอื่น(น้ำตาลปึก, เกลือ, กะปิ, น้ำมัน)
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	ʔiɣih 'หั่น' ci:ce 'สับ'	ʔiɣih 'หั่น' tum ^๐ ๗ 'ตำ'
5. วิธีประกอบอาหาร	ɣ+bu:h 'ต้ม' tumih 'เจียว' ɕwɛŋ 'ผัด'	c+li:ɔ 'ลวก ต้ม' tumih 'เจียว' ɕwɛŋ 'ผัด'
6. วิธีกิน	กินกับ nasi? 'ข้าวสวย'	กินกับ nasi? 'ข้าวสวย'

แผนภูมิที่ 10.12 1a9๐๗ 'ก๊ับข้าว' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	dagin ๕๖๕๕๗ <เนื้อ+ผัด, คั่ว> 'เนื้อผัด'	sayo ๕๖๕๕๗ <ผัก+ผัด, คั่ว> 'ผัดผัก'
1. สุกด้วยไฟ	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	<u>สัตว์</u> (เนื้อวัว)	<u>สัตว์</u> (ไก่, กุ้ง, ปลาหมึก, เนื้อวัว) <u>พืช</u> (หลายชนิด)
3. เครื่องปรุง	<u>เครื่องปรุงสด</u> (หัวหอม, กระเทียม, หัวหอมใหญ่, มะขามเปียก) <u>เครื่องปรุงไม่สด</u> (พริกแห้ง) <u>เครื่องปรุงอื่น</u> (น้ำตาลปึก, เกลือ, น้ำมัน)	<u>เครื่องปรุงสด</u> (+หัวหอม, กระเทียม) <u>เครื่องปรุงอื่น</u> (น้ำตาลทราย, เกลือหรือน้ำปลา, น้ำมัน)
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	๗iyih 'หั่น' tum ^๐ ๗ 'ตำ'	๗iyih 'หั่น' cice 'สับ' kute 'เด็ด'
5. วิธีประกอบอาหาร	yibuh 'ต้ม' ๕๖๕๕๗ 'ผัด'	tumih 'เจียว' ๕๖๕๕๗ 'ผัด'
6. วิธีกิน	กินกับ nasi๗ 'ข้าวสวย'	กินกับ nasi๗ 'ข้าวสวย'

แผนภูมิที่ 10.12 1a7๐7 'ก๋วยเตี๋ยว' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	ก๋วย เต๋วยเอท <มะพร้าว+ผัด คั่ว> 'มะพร้าวคั่ว'
1. สุกด้วยไฟ	+
2. ประเภทของวัสดุ	พืช (มะพร้าว)
3. เครื่องปรุง	-
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	kuko 'ขูด'
5. วิธีประกอบอาหาร	เต๋วยเอท 'คั่ว'
6. วิธีกิน	กินกับ nasi? kɨyabu ʔite 'ข้าวย่ำสีตำ' หรือเป็นเครื่องปรุงของอาหารบางประเภท

แผนภูมิที่ 10.12 1a๗๐๗ 'ก๋วยจั้ว' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	tɕlɔ yin ^๕ e <ไข่+ทอด> 'ไข่เจียว'	tɕlɔ masɔʔ sipaɣoʔ <ไข่+สุก+หนึ่งด้าน> 'ไข่ดาว'
1. สุกด้วยไฟ	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	+ <u>พืช</u> (ยอดมะรุ้ม) <u>สัตว์</u> (ไข่)	<u>สัตว์</u> (ไข่)
3. เครื่องปรุง	+ <u>เครื่องปรุงสด</u> (หัวหอม, หัวหอมใหญ่) <u>เครื่องปรุงอื่น</u> (เกลือ)	-
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	ʔiyih 'หั่น'	-
5. วิธีประกอบอาหาร	yin ^๕ e 'ทอด'	yin ^๕ e 'ทอด'
6. วิธีกิน	กินกับ nasiʔ 'ข้าวสวย', nasiʔ ʔaʔe 'ข้าวต้ม'	กินกับ nasiʔ 'ข้าวสวย'

แผนภูมิที่ 10.12 1๙๗๐๗ 'ก๋วยเตี๋ยว' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	๗๖๓๖๗ ๗๖๓๖๗ <สมอง+สมอง> 'อาหารคล้ายทอดมัน'	dagɪŋ ɣɪŋ ^๕ <เนื้อ+ทอด> 'เนื้อวัวทอด' ๗aye ɣɪŋ ^๕ 'ไก่ทอด' ๕๖๓๕ ɣɪŋ ^๕ 'หอยโข่งนาทอด'
1. สุกด้วยไฟ	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	พืช(มะพร้าว, +ใบจันทน์หอม) สัตว์ (ปลา, กุ้ง)	สัตว์(เนื้อวัว, ไก่, หอยโข่งนา)
3. เครื่องปรุง	เครื่องปรุงสด (หัวหอม, ตะไคร้) เครื่องปรุงไม่สด (พริกไทย, พริกแห้ง) เครื่องปรุงอื่น (เกลือ, น้ำตาลทราย)	+ เครื่องปรุงสด (ขมิ้น) เครื่องปรุงอื่น (เกลือ)
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	ɣiɣih 'หั่น' kuko 'ซูด' tum ^๖ ๐๗ 'ตำ'	ɣiɣih 'หั่น' take 'สับเป็นชิ้น' tum ^๖ ๐๗ 'ตำ'
5. วิธีประกอบอาหาร	ɣɪŋ ^๕ 'ทอด'	ɣɪŋ ^๕ 'ทอด'
6. วิธีกิน	กินกับ nasi๗ 'ข้าวสวย' +๗aca timun 'อาจาดแตงกวา หรือแตงร้าน'ชนิดที่ 2	กินกับ nasi๗ 'ข้าวสวย'

แผนภูมิที่ 10.12 1a๑๐๑ 'ก๊ับข้าว' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	๑ike yin ^๕ e <ปลา+ทอด>'ปลาทอด' ชนิดที่ 1 ชนิดที่ 2 (ซุบแป้งทอด)	
1. สุกด้วยไฟ	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	สัตว์ (ปลา)	สัตว์ (ปลา,±ไข่) พืช (มะพร้าว)
3. เครื่องปรุง	+ เครื่องปรุงสด (ขมิ้น) เครื่องปรุงอื่น (เกลือ)	แป้งข้าวเจ้า, เกลือ, น้ำตาลทราย, น้ำ
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	kiyε๑ 'ตัด หั่น' tum ^๖ ๐๑ 'ตำ'	kuko 'ซูด'
5. วิธีประกอบอาหาร	yin ^๕ e 'ทอด'	yin ^๕ e 'ทอด'
6. วิธีกิน	กินกับ nasi๑ 'ข้าวสวย', nasi๑ ๑a๑e 'ข้าวต้ม'	กินกับ pulo๑ ๓๐ 'ข้าวเหนียวจิ้มมะพร้าว'

แผนภูมิที่ 10.12 1๘๗๐๗ 'ก๊ับข้าว' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	ʔike budu <ปลา+น้ำบูดู> 'ปลาหมักเกลือ'	ʔike ʔase <ปลา+ชื่อเรียกปลา ที่ใส่เกลือและข้าวคั่ว> 'ปลาหมักเกลือใส่ข้าวคั่ว'
1. สุกด้วยไฟ	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	สัตว์ (ปลาหมักเกลือ)	สัตว์ (ปลาหมักเกลือใส่ข้าวคั่ว, + ไข่)
3. เครื่องปรุง	เครื่องปรุงสด (หัวหอม, พริกชี้หนู, มะนาว)	เครื่องปรุงสด (หัวหอม, พริกชี้หนู)
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	klyəʔ 'ตัด หั่น' ʔiyih 'หั่น'	klyəʔ 'ตัด หั่น' ʔiyih 'หั่น'
5. วิธีประกอบอาหาร	ʔn ^๕ e 'ทอด'	ʔn ^๕ e 'ทอด'
6. วิธีกิน	กินกับ nasiʔ 'ข้าวสวย'	กินกับ nasiʔ 'ข้าวต้ม'

แผนภูมิที่ 10.12 la๑๐? 'ก๊ับข้าว' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	๑ike kiyin <ปลา+แห้ง> 'ปลาแห้ง'	piyici๑ 'อาหารย่างทรงเครื่อง'
1. สุกด้วยไฟ	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	สัตว์(ปลาแห้ง)	สัตว์ (ปลา, ไก่, เนื้อวัว, ตับไก่, ตับวัว)
3. เครื่องปรุง	-	เครื่องปรุงสด(มะพร้าว(คั่ว), หัวหอม, กระเทียม, ชিং) เครื่องปรุงไม่สด (พริกแห้ง, ยี่หระ) เครื่องปรุงอื่น (น้ำตาลทราย, เกลือ, กะปิ, กะทิ)
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	+kiya? 'ตัด หั่น'	take 'สับเป็นชิ้น' ๑iyih 'หั่น' tum ^๐ ? 'ตำ'
5. วิธีประกอบอาหาร	yin ^๕ e 'ทอด'	yibuh 'ต้ม' paŋ ^๕ e 'ย่าง' bake 'ปิ้ง ย่าง เเผา'
6. วิธีกิน	กินกับ nasi๑ 'ข้าวสวย' nasi๑ ๑a๑e 'ข้าวต้ม'	กินกับ nasi๑ 'ข้าวสวย'

แผนภูมิที่ 10.12 1a7๐๑ 'กับข้าว' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	dagin baka <เนื้อ+ปิ้ง, ย่าง, เผา> 'เนื้อว้าย่าง'	dagin nasi? sate <เนื้อ+ ข้าวสุก+(ชื่ออาหาร)สะเต๊ะ> 'เนื้อว้ายกกับข้าวอัดใส่น้ำแกง'
1. สุกด้วยไฟ	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	<u>สัตว์</u> (เนื้อวัว)	<u>สัตว์</u> (ไก่, เนื้อวัว)
3. เครื่องปรุง	<u>เครื่องปรุงสด</u> (ไขมัน) <u>เครื่องปรุงอื่น</u> (เกลือ)	<u>เครื่องปรุงสด</u> (ตะไคร้, หิง, ไขมัน) <u>เครื่องปรุงไม่สด</u> (ยี่หระ) <u>เครื่องปรุงอื่น</u> (เกลือ, น้ำมัน)
4. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	ʔiyih 'หั่น' tum ^{๐๑} 'ตำ'	tum ^{๐๑} 'ตำ' ʔiyih 'หั่น'
5. วิธีประกอบอาหาร	baka 'ปิ้ง ย่าง เผา'	baka 'ปิ้ง ย่าง เผา' paŋ ^๕ e 'ย่าง'
6. วิธีกิน	กินกับ nasi? 'ข้าวสวย'	กินกับ nasi? sate 'ข้าวอัดใส่น้ำแกง'

แผนภูมิที่ 10.12 1a๗๐๗ 'กับข้าว' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	๗ike paŋ ^๕ e <ปลา+ย่าง> 'ปลาย่าง'	๗ike nasi๗ kiɣabu ๗ite <ปลา+ข้าวสุก+ยำ+ตำ> 'ปลาข้าวยำสีด้า'
1. สุกด้วยไฟ	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	ลี้ตั่ว (ปลา)	ลี้ตั่ว (ปลา)
3. เครื่องปรุง	เครื่องปรุงสด (ไขมัน) เครื่องปรุงอื่น (เกลือ)	-
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วน อาหาร	tum ^๖ ๐๗ 'ตำ'	-
5. วิธีประกอบอาหาร	paŋ ^๕ e 'ย่าง'	paŋ ^๕ e 'ย่าง' ɕwaɣeŋ 'ผัด คั่ว'
6. วิธีกิน	กินกับ nasi๗ 'ข้าวสวย' nasi๗ ๗a๗e 'ข้าวต้ม'	กินกับ nasi๗ kiɣabu ๗ite 'ข้าวยำสีด้า'

แผนภูมิที่ 10.12 1a๗๐๗ 'กั๊บข้าว' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	๗ike budu <ปลา+น้ำบูดู> 'ปลาหมักเกลือ'	๗ike ๗ase <ปลา+ชื่อเรียกปลา ที่ใส่เกลือและข้าวคั่ว> 'ปลาหมักเกลือใส่ข้าวคั่ว'
1. สุกด้วยไฟ	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	สัตว์ (ปลาหมักเกลือ)	สัตว์ (ปลาหมักเกลือใส่ข้าวคั่ว)
3. เครื่องปรุง	เครื่องปรุงสด (หัวหอม, พริกชี้หนู, มะนาว)	เครื่องปรุงสด (หัวหอม, พริกชี้หนู)
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วน อาหาร	๗iyih 'หั่น' klye๗ 'ตัด หั่น'	๗iyih 'หั่น' klye๗ 'ตัด หั่น'
5. วิธีประกอบอาหาร	pa๗ ^๕ e 'ย่าง'	pa๗ ^๕ e 'ย่าง'
6. วิธีกิน	กินกับ nasi๗ 'ข้าวสวย'	กินกับ nasi๗ 'ข้าวสวย'

แผนภูมิที่ 10.12 1๙๗๐๗ 'ก๊ับข้าว' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	ʔike kiyin <ปลา+แห้ง> 'ปลาแห้ง'	ʔətətʔ ʔətətʔ <สมอง+สมอง> 'อาหารคล้ายทอดมัน'
1. สุกด้วยไฟ	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	<u>สัตว์</u> (ปลาแห้ง)	<u>สัตว์</u> (ปลา, กุ้ง) <u>พืช</u> (มะพร้าว, ± ใบจันทน์หอม)
3. เครื่องปรุง	-	<u>เครื่องปรุงสด</u> (หัวหอม, ตะไคร้) <u>เครื่องปรุงไม่สด</u> (พริกไทย, พริกแห้ง) <u>เครื่องปรุงอื่น</u> (เกลือ, น้ำตาลทราย)
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วน อาหาร	+kiyaʔ 'ตัด หั่น'	ʔiyih 'หั่น' kuko 'ซูด' tum ^h oʔ 'ตำ'
5. วิธีประกอบอาหาร	paŋ ^h e 'ย่าง'	baka 'ปิ้ง ย่าง เเผา'
6. วิธีกิน	กินกับ nasiʔ 'ข้าวสวย' nasiʔ ʔaʔe 'ข้าวต้ม'	กินกับ nasiʔ 'ข้าวสวย' +ʔaca timuŋ 'อาจาดแตงกวา หรือแตงร้านชนิดที่ 2'

แผนภูมิที่ 1๘.12 1๙๐๑ 'กับข้าว' (ต่อ)

ชื่ออาหาร	kuwɔh 1a7.sɔ <น้ำแกง+ ขนมจีน> 'น้ำแกงขนมจีน' kuwɔh 1a7.se <น้ำแกง+ อาหารคล้ายขนมจีน> 'น้ำแกงอาหารคล้ายขนมจีน'	kuwɔh nasi7 sate <น้ำแกง+ข้าวสุก+(ชื่ออาหาร) สะเต๊ะ> 'น้ำแกงข้าวอัด'
องค์ประกอบ		
1. สุกด้วยไฟ	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	สัตว์ (ปลา)	พืช (ถั่วลิสง)
3. เครื่องปรุง	เครื่องปรุงสด(หัวหอม) เครื่องปรุงไม่สด(พริกไทย) เครื่องปรุงอื่น (เกลือ, กะทิ)	เครื่องปรุงสด(หัวหอม, ตะไคร้) กระเทียม, ข่า) เครื่องปรุงไม่สด (พริกแห้ง) เครื่องปรุงอื่น(เกลือ, กะทิ, น้ำตาลทราย)
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วน อาหาร	tum ^๓ ๐๑ 'ตำ'	tum ^๓ ๐๑ 'ตำ'
5. วิธีประกอบอาหาร	paŋ ^๕ e 'ย่าง' ɣ+buɰ 'ต้ม'	ɣwɔŋ 'คั่ว' ɣ+buɰ 'ต้ม'
6. วิธีกิน	กินใส่ใน 1a7.sɔ 'ขนมจีน', 1a7.se 'อาหารคล้ายขนมจีน'	กินใส่ใน nasi7 sate 'ข้าวอัดใส่น้ำแกง'

แผนภูมิที่ 10.12 la๗๐๗ 'ก๊ับข้าว' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	jɨyɔŋ məmɛ <ดอง+ผักเสี้ยน> 'ผักเสี้ยนดอง'	
	ชั้นที่ 1	ชั้นที่ 2
1. สุกด้วยไฟ	-	±
2. ประเภทของวัสดุ	พืช (ยอดผักเสี้ยน)	พืช (ผักเสี้ยนดอง) สัตว์ (ปลา)
3. เครื่องปรุง	น้ำมะพร้าวหรือน้ำข้าว, เกลือ	เครื่องปรุงสด (หัวหอม, พริกชี้หนู)
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วน อาหาร	kute 'เด็ด'	ʔiyih 'หั่น' kiyaŋ 'ตัด หั่น'
5. วิธีประกอบอาหาร	jɨyɔŋ 'ดอง'	paŋɛ 'ย่าง'
6. วิธีกิน	กินกับ nasiŋ 'ข้าวสวย'	กินกับ nasiŋ 'ข้าวสวย'

แผนภูมิที่ 10.12 1๒7๐7 'ก๋วยจั๊ว' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	จ้๒๐๗ pita <คอง+สะตอ> 'สะตอดอง'
1. สุกด้วยไฟ	+
2. ประเภทของวัสดุ	พืช (สะตอ)
3. เครื่องปรุง	+ เครื่องปรุงไม่สด (ส้มแขก) เครื่องปรุงอื่น (เกลือ, น้ำ)
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วน อาหาร	-
5. วิธีประกอบอาหาร	c+1๖ 'ต้ม ลวก'
6. วิธีกิน	กินกับ nas1๗ 'ข้าวสวย'

แผนภูมิที่ 10.12 1a7๐๑ 'กับข้าว' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	tɨpɔyɔʔ 'ทุเรียนหมัก'	yɨmih 'หอยเสียบ'
1. สุกด้วยไฟ	-	-
2. ประเภทของวัสดุ	พืช (ทุเรียน)	สัตว์ (หอยเสียบ)
3. เครื่องปรุง	± เครื่องปรุงสด (พริกชี้หนู) เครื่องปรุงอื่น (เกลือ)	เครื่องปรุงสด (หัวหอม, พริกชี้หนู, มะนาว) เครื่องปรุงอื่น (เกลือ)
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วน อาหาร	pɨyɛʔ 'บด บี้'	ʔiyih 'หั่น' kɨyɔʔ 'ตัด หั่น'
5. วิธีประกอบอาหาร	คลุกเครื่องปรุงแล้วตากแดด สัก 4-5 วัน	คลุกเกลือไว้สัก 2 วัน แล้วใส่เครื่องปรุงสด
6. วิธีกิน	กินคลุก nasiʔ 'ข้าวสวย' ± ʔule 'ผักจิ้ม', ใส่ใน budu 'น้ำบูดู' ชนิดที่ 1	กินกับ nasiʔ 'ข้าวสวย'

เนื่องจากอาหารบางประเภทได้แก่ *สุรา* 'ประเภทแกง' *ต้ม* 'อาหาร
คล้ายแกง' มีลักษณะคล้ายกันมาก จึงแสดงการเปรียบเทียบเฉพาะเครื่องปรุงด้วยแผนภูมิที่
10.13



3.5.3 baye make ma?en <สิ่งของ+กิน+เล่น> 'ประเภทของกินเล่น'
คืออาหารที่ไม่กินจริงจัง กินเล่น ๆ ระหว่างมื้ออาหาร คือ ระหว่างมื้อเช้าจนกว่าจะถึงมือ
กลางวัน ระหว่างมือกลางวันจนกว่าจะถึงมือเย็น หรือระหว่างมือเย็นจนกว่าจะถึงเวลาอน
อาหารประเภทนี้ไม่เห็นรสหวาน อาหารแต่ละชนิดมีลักษณะต่างกัน ดังนี้

sgine 'ข้าวพองจืด' (ดูภาคผนวก ข ภาพที่ 26)

วิธีทำ

1. สุก
2. biyah pulo? 'ข้าวเหนียว'
3. น้ำเกลือ อาจใส่สีสังเคราะห์ ได้แก่ สีเหลือง สีชมพู
4. -
5. tanco? 'ทำข้าวเหนียวให้สุก' ข้าวเหนียวแช่น้ำ 1 คืน ถ้าต้องการสีใดให้แช่น้ำสีนั้น
หนึ่งจนสุก แล้วทำเป็นแผ่น ทาน้ำเกลือให้ทั่วและตากจนแห้ง ข้าวเหนียวตาก yin^๕
'ทอด' ในน้ำมันร้อน จนกระทั่งข้าวพองตัว เอาขึ้นสะเด็ดน้ำมัน
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

mo? ta? ba? 'เมาะตะบะ'

วิธีทำ

1. สุก
2. san^๖o? 'แป้งหมี่' de?gin 'เนื้อวัว' หรือ baye 'เนื้อไก่'
3. น้ำตาลทราย เกลือ น้ำ เหย ลูกผักชี ยี่ห่วย พริกไทย หัวหอม
4. tum^๖o? 'ตำ' ลูกผักชี ยี่ห่วย และพริกไทยตำละเอียด cice 'สับ' เนื้อวัวหรือ
เนื้อไก่สับละเอียด ?iyih 'หัน' หัวหอมหันบาง ๆ น้ำตาลทรายและเกลือละลายน้ำ
ใส่แบ่งลงไปทีละน้อยจนงวดไม่ติดมือ แบ่งแบ่งเป็นก้อน มือที่ทาเนยเคล้ากับแบ่งที่เป็น
ก้อนแล้วบิดผ้าไว้ไม่ให้แบ่งแข็ง
5. swa?e? 'มัด' เนื้อที่สับมัดใส่เครื่องที่ตำและเกลือ สุกแล้วคลุกกับหัวหอม แล้วใส่โชติ
ให้เข้ากัน ส่วนแบ่งหยิบครึ่งละ 1 ก้อน และให้แบนแล้วสับนิ้วจนบาง วางเป็นแผ่นไว้
ตักเนื้อที่มัดใส่ นับแบ่งทั้งสี่ด้านบิดเนื้อให้มัด baka 'ปิ้ง ย่าง เเผา' กะทะใส่น้ำมัน
น้อยมาก วางแบ่งบนกะทะ เมื่อสุกทั้งสองด้านเอาขึ้น
6. กินกับอจาตแดงกว่าแบบไม่สุก (ดูเพิ่มเติม 3.5.2.7 ?aca 'ประเภทอจาต'
คำว่า ?aca timu? ชนิดที่ 2)

buwch paʔoh jɨyɔʔ <ผล+มะม่วง+ตอง> 'มะม่วงตอง'

วิธีทำ

1. ไม่สุกด้วยไฟ
2. buwch paʔoh yeʔ.ŋe 'มะม่วงเบา' (ภาษาไทยถิ่นใต้) ใช้ผลที่ยังไม่สุกเหลือง
3. น้ำตาลทราย เกลือเล็กน้อย น้ำปูนใส ถ้าชอบเผ็ดใส่พริกชี้หนูด้วย
4. ʔɨyɨh 'หั่น' มะม่วงปอกเปลือกหรือไม่ปอกก็ได้ หั่นเป็นชิ้น แช่น้ำปูนใสสักครึ่งชั่วโมง แล้วแช่น้ำเกลือ เพื่อลดความเปรี้ยวตามใจชอบ แช่น้ำเปล่าสักครู่ เอาขึ้นให้สะเด็ดน้ำ
pɨyeŋeʔ 'คล้ายบด บีบ' พริกชี้หนูบีบ
5. jɨyɔʔ 'ตอง' มะม่วงที่เตรียมไว้แล้วคลุกน้ำตาลทรายและเกลือ อาจบีบพริกชี้หนูใส่
ประมาณ 2 วันก็กินได้
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

buwch cɨlagɨ jɨyɔʔ <ผล+มะขามที่ยังไม่เป็นมะขามเปียก+ตอง> 'มะขามตอง'

วิธีทำ ทำจาก buwch cɨlagɨ 'ฝักมะขามที่ยังไม่เป็นมะขามเปียก' เอาเปลือกออก
ไม่ต้อง ʔɨyɨh 'หั่น' นอกนั้นทำเหมือนมะม่วงตอง

buwch kɨlubi jɨyɔʔ <ผล+หลุมพี+ตอง> 'ผลหลุมพีตอง'

วิธีทำ

1. ไม่สุกด้วยไฟ
2. buwch kɨlubi 'ผลหลุมพี' ใช้ผลแก่
3. น้ำตาลทราย เกลือเล็กน้อย ถ้าชอบเผ็ดใส่พริกชี้หนูด้วย
4. ผลหลุมพีปอกเปลือกแล้วบั้งโดยรอบ แช่น้ำและเปลี่ยนน้ำทิ้งหลายครั้ง น้ำสุดท้ายแช่น้ำ
เกลือ เมื่อความเปรี้ยวลดลงตามชอบแล้ว บีบน้ำออกจากผล
5. jɨyɔʔ 'ตอง' ผลหลุมพีที่เตรียมไว้ คลุกน้ำตาลทรายและเกลือ อาจบีบพริกชี้หนูใส่ด้วย
ประมาณ 2 วันก็กินได้
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

tape ʔubi <อาหารที่ใส่แป้งข้าวหมาก+(พืช)มัน> 'มันสำปะหลังหมัก' (ดูภาคผนวก ข
ภาพที่ 39)

วิธีทำ

1. สุก

2. ʔubi kayu 'มันสำปะหลัง'
3. แบ่งข้าวหมาก
4. kɪʔaʔ 'ตัด หั่น' มันสำปะหลังปอกเปลือก ตัดให้สั้น
5. ʔibuh 'ต้ม' มันสำปะหลังต้ม วางให้เย็น โรยแบ่งข้าวหมากจนทั่ว ลัก 2 วันกินได้
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

ʔin^๕e pi:se <ทอด+กล้วย> 'กล้วยทอด'

ʔin^๕e ʔubi <ทอด+มัน> 'มันทอด'

วิธีทำ

1. ลุก
2. pi:se 'กล้วย' ใช้ผลสุก (ตามธรรมชาติ) ได้แก่ pi:se nakɔ 'กล้วยขนุน' (ภาษาไทยถิ่นใต้) pi:se batu 'กล้วยกล้วยหักมุก' pi:se ʔa:ɔ 'กล้วยนางยา' (ภาษาไทยถิ่นใต้) pi:se kɪlaʔ ba:ʔaʔ 'กล้วยน้ำว้าเนื้อขาว' pi:se kɪlaʔ li:ɔ 'กล้วยน้ำว้าเนื้อเหลือง' ʔubi te:lɔ 'มันเทศ'
3. มะพร้าว แบ่งมัน แบ่งข้าวเจ้า เกลือ น้ำปูนใส น้ำเล็กน้อย อาจใส่ขมิ้นนิดหน่อย
4. bɪlɔh 'ผ่า' กล้วยปอกเปลือกแล้วผ่าสองซีก มันเทศปอกเปลือกแล้ว ʔi:ʔih 'หั่น' เป็นชิ้น ขมิ้น tum^๖ɔʔ 'ตำ' มะพร้าว kuko 'ซูด' ผลมกับแบ่งข้าวเจ้า แบ่งมัน เกลือ น้ำปูนใส น้ำ และอาจใส่ขมิ้น
5. ʔin^๕e 'ทอด' กล้วยชุบแบ่งทอดในน้ำมันมาก
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

ʔin^๕e tape ʔubi <ทอด+อาหารที่ใส่แบ่งข้าวหมาก+(พืช)มัน> 'มันสำปะหลังหมักทอด'

วิธีทำ ทำจาก tape ʔubi 'มันสำปะหลังหมัก' ชุบแบ่งทอด ทำเหมือนกล้วยทอด

ʔin^๕e cɪpɪdɔʔ <ทอด+จำปาตะ> 'จำปาตะทอด'

วิธีทำ ทำจาก cɪpɪdɔʔ 'จำปาตะ' ที่สุก (ตามธรรมชาติ) ไม่ต้องแกะเมล็ดออก ชุบแบ่งทอด ทำเหมือนกล้วยทอด

ʔin^๕e buwɔh suk^๖ɪŋ <ทอด+ผล+สาเก> 'สาเกทอด'

วิธีทำ

1. ลุก
2. buwɔh suk^๖ɪŋ 'ผลสาเก' ใช้ผลแก่

3. เกลือเล็กน้อยหรือเครื่องปรุงเหมือนกล้วยทอด
4. ʔiɣih 'หั่น' สาเกปลอกเปลือกหั่นเป็นชิ้นหนาสัก 1 เซนติเมตร
5. ɣɨbuh 'ต้ม' สาเกใส่น้ำและเกลือต้มจนเดือด เอาขึ้นสะเด็ดน้ำแล้ว ɣɨn^de 'ทอด' หรือชุบแป้งทอดแบบกล้วย
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

kɨɣipɔʔ 'ข้าวเกรียบปลา' (ดูเพิ่มเติมภาคผนวก ข เรื่องที่ 9 และภาพที่ 18-24)

วิธีทำ

1. สุก
2. kɨɣipɔʔ 'ข้าวเกรียบปลา' ทำจากปลาผสมแป้งมันและแป้งสาดู
- 3, 4 -
5. ɣɨn^de 'ทอด' แผ่นข้าวเกรียบปลาทอดในน้ำมันมาก
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน หรือจิ้ม ɔɔlɛ̃ʔ 'น้ำจิ้ม' ซึ่งเป็น ซามาลาดอ ชนิดที่ 1 (ดูเพิ่มเติม 3.5.2.6 sam^ha และ budu 'ประเภทน้ำพริกและน้ำบูดู คำว่า sam^ha ladɔ ชนิดที่ 1)

buwɔh ʔiɣiŋ ɣɨbuh <ผล+พะเนียง+ต้ม> 'พะเนียงต้ม'

วิธีทำ

1. สุก
2. buwɔh ʔiɣiŋ 'พะเนียง' ใช้พะเนียงแก่ ɲɔ sɨtəpɛ 'มะพร้าวทึนทึก'
3. ชี้เถ่า น้ำตาลทราย เกลือเล็กน้อย
4. kuko 'ซูด' มะพร้าวทึนทึกซูดคลุกน้ำตาลทรายและเกลือ
5. ɣɨbuh 'ต้ม' พะเนียงแกะเปลือกต้มกับน้ำใส่ชี้เถ่า ใช้ไฟแรง ต้มให้เดือดเรื่อย ๆ แล้วเทน้ำทิ้ง ต้มทิ้งน้ำหลายครั้งจนกว่าพะเนียงจะเหนียว *
6. กินจิ้มมะพร้าว

* เชื่อกันว่าถ้ากินพะเนียงที่ต้มไม่ถูกวิธี จะทำให้ปัสสาวะไม่ออก และบางคนต้มใส่ ตะปูด้วย

- ʔubi tɛlɔ ɣɨbuh <<พืช>มัน+ชื่อมัน+ต้ม> 'มันเทศต้ม'
 ʔubi tɛlɔ baka <<พืช>มัน+ชื่อมัน+ปิ้ง ย่าง เเผา> 'มันเทศปิ้ง'
 ʔubi kɨliŋ ɣɨbuh <<พืช>มัน+ชากลิ้งค์+ต้ม> 'มันชี่หนูต้ม'
 ʔubi ʔiteʔ ɣɨbuh <<พืช>มัน+เปิด+ต้ม> 'มันเปิดต้ม'

วิธีทำ

1. ลุก
2. ʔubi tɛlɔ 'มันเทศ'
 ʔubi kɨliŋ 'มันชี่หนู' (ภาษาไทยถิ่นใต้)
 ʔubi ʔiteʔ 'มันเปิด' (ภาษาไทยถิ่นใต้)
3. เกลือเล็กน้อย
4. -
5. ɣɨbuh 'ต้ม' มันต้มทั้งเปลือกกับน้ำและใส่เกลือ สำหรับมันเทศอาจจะ baka 'ปิ้ง ย่าง เเผา' มักวางในชี่เถ่าที่เศษถ่านยังระอุอยู่ ถ้า baka 'ไม่ต้องใส่เกลือ'
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

- ʔubi kayu ɣɨbuh <<พืช>มัน+ไม้+ต้ม> 'มันสำปะหลังต้ม'
 ʔubi kayu baka <<พืช>มัน+ไม้+ปิ้ง ย่าง เเผา> 'มันสำปะหลังปิ้ง'
 ʔubi badɔʔ ɣɨbuh <<พืช>มัน+ชื่อมัน+ต้ม> 'มันหัวใหญ่เปลือกคล้ำต้ม'

วิธีทำ

1. ลุก
2. ʔubi kayu 'มันสำปะหลัง'
 ʔubi badɔʔ 'มันหัวใหญ่เปลือกคล้ำ' มีเนื้อสีขาว สีม่วง สีม่วงปนขาว
 ɲɔ sɨtɔpɛ 'มะพร้าวทึนทึก'
3. เกลือเล็กน้อย ถ้าชอบหวานใส่น้ำตาลทรายเล็กน้อย
4. kɨɣɛʔ 'ตัด หั่น' มันสำปะหลังปอกเปลือก ตัดให้สั้น มันหัวใหญ่เปลือกคล้ำปอกเปลือก แล้ว ʔɨɣih 'หั่น' เป็นชิ้นใหญ่ ๆ มะพร้าวทึนทึก kuko 'ชูด' แล้วคลุกเกลือและอาจใส่น้ำตาลทราย
5. ɣɨbuh 'ต้ม' มันใส่น้ำและเกลือต้ม สำหรับมันสำปะหลังอาจจะ baka 'ปิ้ง ย่าง เเผา' วางมันสำปะหลังบนตะแกรง ใช้ไฟอ่อนอยู่ข้างใต้
6. กินจิ้มมะพร้าว

pise yɨbuh <กล้วย+ต้ม> 'กล้วยต้ม'

pise baka <กล้วย+บั้ง ข้าง เผา> 'กล้วยบั้ง'

วิธีทำ ทำจากกล้วยสุกที่ยังไม่อม ได้แก่ pise ʔabu 'กล้วยเถ่า' (ภาษาไทยถิ่นใต้)

pise batu 'กล้วยกล้วยหักมุก' ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "กล้วยหิน"

pise kɬaʔ bayaʔ 'กล้วยน้ำว่าเนื้อขาว' pise kɬaʔ lɨɔ 'กล้วยน้ำว่าเนื้อเหลือง'

yɨbuh 'ต้ม' กล้วยต้มทั้งเปลือกใส่เกลือเหมือนมันเทศ หรือ baka 'บั้ง ข้าง เผา'

วางกล้วยทั้งเปลือกบนตะแกรง ให้อ่อนอยู่ล่าง ไม่ต้องใส่เกลือ

kace tanch yɨbuh <ถั่ว+ดิน+ต้ม> 'ถั่วลิสงต้ม'

kace tanch ɕɔvɛŋ <ถั่ว+ดิน+ผัด คั่ว> 'ถั่วลิสงคั่ว'

วิธีทำ yɨbuh 'ต้ม' ทั้งเปลือกเหมือนมันเทศ หรือ ɕɔvɛŋ 'คั่ว' ทั้งเปลือกในทรายร้อน ใช้น้ำมัน

sagu yɨbuh <สาकुวิลาด+ต้ม> 'สาकुวิลาดต้ม'

วิธีทำ ต้มและกินเหมือนมันเทศ

kace po <ถั่ว+ชื่อถั่ว> 'ถั่วไทร' (ภาษาไทยถิ่นใต้)

วิธีทำ yɨbuh 'ต้ม' ทั้งเปลือกใส่เกลือเหมือนมันเทศ

ɕiladi 'เผือก'

วิธีทำ yɨbuh 'ต้ม' ทั้งเปลือกใส่เกลือเหมือนมันเทศ

jaɕoŋ 'ข้าวโพด'

วิธีทำ yɨbuh 'ต้ม' ทั้งเปลือกใส่เกลือเหมือนมันเทศ

bute nako <เมล็ด+ขนุน> 'เมล็ดขนุน'

วิธีทำ yɨbuh 'ต้ม' ใส่เกลือเหมือนมันเทศ

bute cɨpidoʔ <เมล็ด+จำปาตะ> 'เมล็ดจำปาตะ'

วิธีทำ yɨbuh 'ต้ม' ใส่เกลือเหมือนมันเทศ

kɪlepeʔ sagu <อาหารเป็นแผ่นบางและกรอบ+สาकु> 'แป้งสาकुแป้ง'

วิธีทำ

1. สุก
2. pati sagu 'แป้งสาकु' Ꞥ sɪtəpe 'มะพร้าวทึนทึก'
3. น้ำ เกลือเล็กน้อย ถ้าชอบหวานใส่น้ำตาลทรายด้วย
4. kuko 'ซูด' มะพร้าวทึนทึกซูดคลูกเกลือและอาจใส่น้ำตาลทราย
5. baka 'แป้ง ย่าง เผา' แป้งสาकुใส่น้ำ กะทะทาน้ำมัน ตักแป้งใส่เพียงบาง ๆ และกลับให้สุกทั้งสองด้าน แป้งจะมีลักษณะกรอบ
6. กินจิ้มมะพร้าว

ʔetɔʔ 'หอยสองกาบ เปลือกดำ ขนาดเล็ก'

วิธีทำ

1. สุก
2. ʔetɔʔ 'หอยสองกาบ เปลือกดำ ขนาดเล็ก'
3. เกลือ
4. -
5. baka 'แป้ง ย่าง เผา' หอยคลูกเกลือ วางบนลังกะสี ใพอ่อนอยู่ข้างใต้ หากไฟแรงเปลือกหอยจะฉ่ำ (นิยมซื้อหอยที่สุกแล้วมากกว่าเอามาทำให้สุกเอง)
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

bɪʔaŋe 'ลูกกอก' (ภาษาไทยถิ่นใต้) (ดูภาคผนวก ค ภาพที่ 64)

วิธีทำ

1. สุก
2. bɪʔaŋe 'ลูกกอก'
- 3, 4 -
5. sɔʔeŋ 'คั่ว' ลูกกอกแช่น้ำ 1 คืน คั่วทั้งเปลือกกับทรายร้อน ใช้ใพอ่อน
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน เมื่อจะกินต้องทุบเอาเปลือกออก

kɪʔabu bɪteʔ <ยำ+มะละกอ> 'ยำมะละกอ'

วิธีทำ

1. สุกและไม่สุก

แผนภูมิที่ 11 baʔe maʔe maʔeŋ 'ประเภทของกินเล่น'

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	gine 'ข้าวพองจืด'	maʔ.taʔ.baʔ 'เมาะตะบะ'	buwɔh paʔoh jiʔoʔ <ผล+มะม่วง+ดอง> 'มะม่วงดอง'
1. สุกด้วยไฟ	+	+	-
2. ประเภทของวัสดุ	พืช (ข้าวเหนียว)	พืช (แป้งหมี่) สัตว์ (เนื้อวัว, เนื้อไก่)	พืช (มะม่วง)
3. เครื่องปรุง	น้ำเกลือ, ± สีส้มเคราะห์	เครื่องปรุงรส(หัวหอม) เครื่องปรุงไม่รส(ลูกผักชี, ยี่หระ, พริกไทย) เครื่องปรุงอื่น(เกลือ, น้ำตาลทราย, น้ำ, เนย)	+ เครื่องปรุงรส (พริกชี้หนู) เครื่องปรุงอื่น(น้ำปูนใส, เกลือ, น้ำตาลทราย)
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วน อาหาร	-	tum ^{๓๐} ? 'ตำ' ʔiʔiʔh 'หั่น' ciʔe 'สับ'	ʔiʔiʔh 'หั่น' p+ʔeʔeʔ 'คล้ายบดบี้'
5. วิธีประกอบ อาหาร	tanɔʔ 'ทำข้าวเหนียวให้สุก' ʔ+ŋ ^{๓๕} e 'ทอด'	gɔʔeŋ 'ผัด' baka 'ปิ้ง ย่าง เผา'	jiʔoʔ? 'ดอง'
6. วิธีกิน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	กินกับอากาศแตงกวาแบบ ไม่สุก	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

แผนภูมิที่ 11 baye make maʔen 'ประเภทของกินเล่น'(ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	buwch cɬlagɬ jɬyoʔ <ผล+มะขามที่ ยังไม่เป็นมะขามเปียก +ดอง> 'มะขามดอง'	buwch kɬlubi jɬyoʔ <ผล+หลุมณี+ดอง> 'ผลหลุมณีดอง'	tape ʔubi <อาหารที่ใส่แป้ง ข้าวหมาก+(พืช)มัน> 'มันสำปะหลังหมัก'
1. สุกด้วยไฟ	-	-	+
2. ประเภทของวัสดุ	พืช (มะขาม)	พืช (ผลหลุมณี)	พืช (มันสำปะหลัง)
3. เครื่องปรุง	(เหมือนมะม่วงดอง)	+ เครื่องปรุงรส(พริกชี้หนู) เครื่องปรุงอื่น (น้ำตาลทราย, เกลือ)	แป้งข้าวหมาก
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วน อาหาร	-	-	kɬyaʔ 'ตัด หั่น'
5. วิธีประกอบอาหาร	jɬyoʔ 'ดอง'	jɬyoʔ 'ดอง'	ʔɬbuh 'ต้ม'
6. วิธีกิน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

แผนภูมิที่ 11 baye make ma?eη 'ประเภทของกินเล่น'(ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	ɣɪn ^๕ pi:se <ทอด+กล้วย> 'กล้วยทอด' ɣɪn ^๕ ʔubɪ 'มันทอด'	ɣɪn ^๕ tɛpɛ ʔubɪ <ทอด+อาหารที่ใส่แป้ง> ข้าวหมาก+(พืช)มัน< 'มันสำปะหลังหมักทอด'	ɣɪn ^๕ ci:pi:doʔ <ทอด+จำปาตะ>
1. สุกด้วยไฟ	+	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	พืช (กล้วยหลายชนิด, มันเทศ)	พืช (มันสำปะหลังหมัก)	พืช (จำปาตะ)
3. เครื่องปรุง	<u>เครื่องปรุงสด</u> (มะพร้าว, +ไขมัน) <u>เครื่องปรุงอื่น</u> (แป้งมัน แป้งข้าวเจ้า, น้ำปูนใส เกลือ, น้ำ)	(เหมือนกล้วยทอด)	(เหมือนกล้วยทอด)
4. เตรียมชิ้นส่วนอาหาร	bi:loh 'ผ่า' ʔi:yi:h 'หั่น' tum ^๖ oʔ 'ตำ' kuko 'ซูด'	-	-
5. วิธีประกอบอาหาร	ɣɪn ^๕ 'ทอด'	ɣɪn ^๕ 'ทอด'	ɣɪn ^๕ 'ทอด'
6. วิธีกิน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

แผนภูมิที่ 11 bəy mək məʔəŋ 'ประเภทของกินเล่น'(ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	ʔɨŋ ^๕ buwɰh suk ^๓ ŋ<ทอด+ผล+ สาเก> 'สาเกทอด'	kɨʔɨpɔʔ 'ข้าวเกรียบปลา'	buwɰh ʔɨʔɨŋ ʔɨbuɰh <ผล+พะเนียง+ต้ม> 'พะเนียงต้ม'
1. สุกด้วยไฟ	+	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	พืช (ผลสาเก)	พืชและสัตว์(ข้าวเกรียบปลา+ปลา+แป้งมัน+แป้งสาเก)	พืช <พะเนียง, มะพร้าวคั้นคัก>
3. เครื่องปรุง	เกลือหรือ(เหมือนกล้วยทอด)	-	ซีอิ๊ว, น้ำตาลทราย, เกลือ
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	ʔɨʔɨh 'หั่น'	-	kuko 'ซูด'
5. วิธีประกอบอาหาร	ʔɨbuɰh 'ต้ม' (ใส่เกลือ) ʔɨŋ ^๕ 'ทอด' หรือ (ซุบแป้งเหมือนกล้วยทอด)	ʔɨŋ ^๕ 'ทอด'	ʔɨbuɰh 'ต้ม' (พะเนียงใส่ซีอิ๊ว)
6. วิธีกิน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	กินจิ้มมะพร้าว

แผนภูมิที่ 11 baye make maʔeŋ 'ประเภทของกินเล่น' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	ʔubi tɛlɔ ʔɨbuh kɔ baka << (พืช) มัน+ชื่อมัน+ต้ม หรือ+ ปิ้งย่างเผา > 'มันเทศต้มหรือปิ้ง' ʔubi kɨliŋ ʔɨbuh << (พืช) มัน +ชวากลิงค์+ต้ม > 'มันชี้หนูต้ม' ʔubi ʔiteʔ ʔɨbuh << (พืช) มัน+ เปิด+ต้ม > 'มันเปิดต้ม'	ʔubi kayu ʔɨbuh kɔ baka << (พืช) มัน+ไม้+ต้ม หรือ+ปิ้ง ย่าง เผา > 'มันลำปะหลังต้มหรือปิ้ง' ʔubi badɔʔ ʔɨbuh << (พืช) มัน +ชื่อมัน+ต้ม > 'มันหัวใหญ่เปลือกคล้ำต้ม'
1. สุกด้วยไฟ	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	พืช (มันเทศ, มันชี้หนู, มันเปิด)	พืช (มันหัวใหญ่เปลือกคล้ำ, มันลำปะหลัง, มะพร้าวทึนทึก)
3. เครื่องปรุง	+เกลือ	+เกลือ, +น้ำตาลทราย
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	-	kuko 'ซูด' (มะพร้าวทึนทึก+ เกลือ+น้ำตาลทราย) kɨʔaʔ 'ตัด หั่น' ʔɨʔɨh 'หั่น'
5. วิธีประกอบอาหาร	ʔɨbuh 'ต้ม' (ใส่เกลือ) baka 'ปิ้ง ย่าง เผา'	ʔɨbuh 'ต้ม' (ใส่เกลือ) baka 'ปิ้ง ย่าง เผา'
6. วิธีกิน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	กินจิ้มมะพร้าว

แผนภูมิที่ 11 baye make maɣeɲ 'ประเภทของกินเล่น'(ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	pise ɣɪbuh kw baka <กล้วย+ต้ม หรือ+ปิ้ง ย่าง เผา>'กล้วยต้มหรือปิ้ง'	kace tanoh ɣɪbuh kw ɕwɣeɲ <ถั่ว+ดิน+ต้ม หรือ+ผัด คั่ว> 'ถั่วลิสงต้มหรือคั่ว'	sagu ɣɪbuh <สาकुวิลาต+ต้ม> 'สาकुวิลาตต้ม'
1. สุกด้วยไฟ	+	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	พืช (กล้วยหลายชนิด)	พืช (ถั่วลิสง)	พืช (สาकुวิลาต)
3. เครื่องปรุง	+เกลือ	+เกลือ	เกลือ
4. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	-	-	-
5. วิธีประกอบอาหาร	ɣɪbuh 'ต้ม'(ใส่เกลือ) baka 'ปิ้ง ย่าง เผา'	ɣɪbuh 'ต้ม'(ใส่เกลือ) ɕwɣeɲ 'คั่ว'(ในทราย)	ɣɪbuh 'ต้ม'
6. วิธีกิน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

แผนภูมิที่ 11 baye make ma?en 'ประเภทของกินเล่น' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	kace po <ถั่ว+ชื่อถั่ว> 'ถั่วไทร'	gɬladl 'เผือก'	jaʒon 'ข้าวโพด'	bute nakw <เมล็ด+ขนุน>	bute cɬpɬdɔʔ <เมล็ด+จำปาตะ> 'เมล็ดจำปาตะ'
1. สุกด้วยไฟ	+	+	+	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	พืช (ถั่วไทร)	พืช (เผือก)	พืช (ข้าวโพด)	พืช (เมล็ดขนุน)	พืช (เมล็ดจำปาตะ)
3. เครื่องปรุง	เกลือ	เกลือ	เกลือ	เกลือ	เกลือ
4. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	-	-	-	-	-
5. วิธีประกอบอาหาร	ɣɬbuh 'ต้ม'	ɣɬbuh 'ต้ม'	ɣɬbuh 'ต้ม'	ɣɬbuh 'ต้ม'	ɣɬbuh 'ต้ม'
6. วิธีกิน	ไม่มีสิ่งที่กิน ด้วยกัน	ไม่มีสิ่งที่กิน ด้วยกัน	ไม่มีสิ่งที่กิน ด้วยกัน	ไม่มีสิ่งที่กิน ด้วยกัน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

แผนภูมิที่ 11 baye make ma?en 'ประเภทของกินเล่น'(ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	k?lepe? sagu (อาหารเป็นแผ่นบาง และกรอบ+สาकु> 'แป้งสาकुบึ่ง')	?etov? 'หอยสองกาบ เปลือกดำขนาดเล็ก'	bi?ane 'ลูกกอก'
1. สุกด้วยไฟ	+	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	พืช (แป้งสาकु, มะพร้าวทึนทึก)	สัตว์ (หอยสองกาบ เปลือกดำขนาดเล็ก)	พืช (ลูกกอก)
3. เครื่องปรุง	น้ำ, เกลือ, +น้ำตาลทราย	เกลือ	-
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	kuko 'ซูด'	-	-
5. วิธีประกอบอาหาร	baka 'บึ่ง ย่าง เผา'	baka 'บึ่ง ย่าง เผา'	swa?en 'ตัว'
6. วิธีกิน	กินจิ้มมะพร้าว	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	ไม่มีสิ่งที่กิน ด้วยกัน

แผนภูมิที่ 11 baye make ma?eη 'ประเภทของกินเล่น' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	kɨyabu bite? <ยำ+มะละกอ> 'ยำมะละกอ'	lɔjɔ? 'อาหารคล้ายยำ'
1. สุกด้วยไฟ	±	+
2. ประเภทของวัสดุ	พืช (มะละกอ) สัตว์ (ปลา)	พืช (เส้นหมี่, ผักบั้ง, แตงกวาหรือแตงร้าน, เต้าหู้) สัตว์ (ไข่, กุ้ง)
3. เครื่องปรุง	เครื่องปรุงสด(มะพร้าว(คั่ว), หัวหอม, ชিং, พริกชี้หนู) เครื่องปรุงอื่น(น้ำบูดู, น้ำส้มสายชู, น้ำตาลปึก, เกลือ)	เครื่องปรุงสด(ถั่วลิสง, หัวหอม, กระเทียม, ชিং, ตะไคร้) เครื่องปรุงไม่สด(พริกแห้ง) เครื่องปรุงอื่น(แป้งข้าวเจ้า, น้ำปูนใส, เกลือ, น้ำ, น้ำตาลปึก, น้ำส้มสายชู)
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	tum ^h o? 'ตำ' payo? 'ใส'	?iyih 'หั่น' tum ^h o? 'ตำ' juya 'ตัดเป็นเส้นยาวเป็นชิ้น'
5. วิธีประกอบอาหาร	paη ^h e 'ยำง' ɕɔyεη 'คั่ว'	yɨbuh 'ต้ม ลวก' ɕɔyεη 'คั่ว' o+lɔ 'ต้ม ลวก' yɨn ^h e 'ทอด'
6. วิธีกิน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	เส้นหมี่+ผักบั้ง+แตงกวา+กุ้ง+ไข่ +น้ำแกง คลุกให้เข้ากัน

3.5.4 baye manih <สิ่งของ+หวาน> 'ประเภทของหวาน' คืออาหารที่มีรสหวานกินระหว่างมื้อเหมือนอาหารประเภทของกินเล่น ถ้าเป็นอาหารที่เชื่อมจะมีรสหวานจัดกว่าอาหารชนิดอื่น ๆ สำหรับโรตีสวนใหญ่แบ่งจะมีส่วนผสมของน้ำตาลทราย จึงจัดรวมไว้เป็นของหวาน อาหารประเภทนี้ แต่ละชนิดมีลักษณะต่างกันดังนี้

nasi? pulo? <ข้าวสุก+ข้าวเหนียว> 'ข้าวเหนียวสุก' หรือเรียกสั้น ๆ ว่า pulo? จะมูนกะทิหรือไม่มูนกะทิก็กได้

วิธีทำ

1. สุก
2. biyah pulo? 'ข้าวเหนียว'
3. น้ำตาลทราย, เกลือเล็กน้อย หัวกะทิ
4. -
5. tano? 'ทำข้าวเหนียวให้สุก' ข้าวเหนียวแช่น้ำ 1 คืน หนึ่งจนสุก หากจะมูนข้าวเหนียว กะทิต้องใส่น้ำตาลทรายและเกลือ ต้องคลุกเคล้าขณะข้าวเหนียวร้อน เพราะกะทิจะได้แตกมัน อาจนึ่งข้าวเหนียวที่มูนอีกครั้ง เพื่อไม่ให้ข้าวเหนียวบูดเร็ว
6. กินกับหน่ำข้าวเหนียวชนิดต่าง ๆ หรือกินกับมะม่วงสุก ส่วนข้าวเหนียวไม่มูนกะทิก็กินกับกล้วยบวชชี

nasi? kayo <ข้าวสุก+สังขยา> 'ข้าวเหนียวหน้าสังขยา'

วิธีทำ สังขยา

1. สุก
2. t+lo 'ไข่'
3. น้ำตาลปึก หัวกะทิ
4. tum^o? 'ตำ' น้ำตาลปึกตำใส่ในหัวกะทิ และใส่ไข่ ตีให้ขึ้น
5. kukuh 'นึ่ง' เมื่อน้ำเดือดเต็มที่ วางภาชนะที่ใส่ไข่ นึ่งจนสุก
6. ข้าวเหนียวมูนกะทิก็กินกับหน้าสังขยา

pulo? ?itl <ข้าวเหนียว+มะพร้าวหวาน> 'ข้าวเหนียวหน้ากระฉีก'

วิธีทำ หน้ากระฉีก

1. สุก
2. kw sitape 'มะพร้าวทึนทึก'

3. น้ำตาลบึก
4. kuko 'ซูด' มะพร้าวทึนทึกซูด
5. ʔayu 'กวน' น้ำตาลบึกใส่น้ำตั้งไฟให้เหลว ใส่มะพร้าว กวนให้แห้ง
6. ข้าวเหนียวมูนกะทิกับหน้ากระฉิก

puloʔ sam^ha <ข้าวเหนียว+น้ำพริก> 'ข้าวเหนียวหน้าน้ำพริก(ปลา)'

วิธีทำ น้ำพริก(ปลา)

1. สุก
2. ʔike 'ปลา'
3. หัวหอม ตะไคร้ ชিং พริกแห้ง ส้มแขก น้ำตาลบึก เกลือ กะทิ
4. tum^hoʔ 'ตำ' หัวหอม ตะไคร้ ชিং และพริกแห้ง ตำละเอียด แล้วใส่ปลาจืดลงไปตำ
5. paŋ^he 'ย่าง' ปลาอย่างจืดแกะเนื้อไปตำ ɕoʔyeŋ 'ผัด' ปลาและเครื่องปรุงทั้งหมด ผัดให้แห้ง
6. ข้าวเหนียวมูนกะทิกับหน้าน้ำพริก(ปลา)

nasıʔ kuŋıʔ <ข้าวสุก+ขมิ้น> 'ข้าวเหนียวเหลือง'

วิธีทำ

1. สุก
2. biyah puloʔ 'ข้าวเหนียว'
3. ขมิ้น น้ำตาลทราย เกลือ หัวกะทิ
4. tum^hoʔ 'ตำ' ขมิ้นตำกรองเอาน้ำเพื่อแช่ข้าวเหนียว
5. tancoʔ 'ทำข้าวเหนียวให้สุก' ข้าวเหนียวนึ่งสุกมูนกะทิที่ใส่น้ำตาลทรายและเกลือ
6. กินกับหน้าสังขยา น้ำพริกปลา หน้ากระฉิก เป็นต้น

nasıʔ manıh <ข้าวสุก+หวาน> 'ข้าวเหนียวแดง' ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "เหนียวกวน"

วิธีทำ

1. สุก
2. biyah puloʔ 'ข้าวเหนียว'
3. น้ำตาลบึก หัวกะทิ
4. -

5. tanoʔ 'ทำข้าวเหนียวให้สุก' ข้าวเหนียวแช่น้ำ 1 คืน ึ่งจนสุก ʔayn 'กวน' หัวกะทิใส่น้ำตาลปึกตั้งไฟจนข้น ใส่ข้าวเหนียวที่ึ่งกวนจนแห้ง ข้าวเหนียวจะมีสีน้ำตาลไหม้
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

puloʔ ʒadon <ข้าวเหนียว+กลอย> 'ข้าวเหนียวกลอย'

วิธีทำ

1. สุก
2. biyah puloʔ 'ข้าวเหนียว' ʒadon 'กลอย' ɲo si:tape 'มะพร้าวทึนทึก'
3. น้ำตาลทราย เกลือเล็กน้อย หัวกะทิ
4. ʔiyih 'หั่น' กลอยหั่นบาง ๆ แช่น้ำและทิ้งน้ำหลายครั้ง (โดยมากซื้อกลอยที่หั่นและแช่น้ำเรียบร้อยแล้ว) kuko 'ซูด' มะพร้าวทึนทึกซูดคลุกเกลือ
5. tanoʔ 'ทำข้าวเหนียวให้สุก' ข้าวเหนียวแช่น้ำ 1 คืน ึ่งจนสุก วมกะทิที่ใส่น้ำตาลทรายและเกลือ kukuh 'ึ่ง' กลอยึ่งแล้วปนกับข้าวเหนียว วมกะทิ หรือึ่งพร้อมข้าวเหนียว
6. ข้าวเหนียวกลอยจิ้มมะพร้าว ถ้าชอบหวานใส่น้ำตาลทรายด้วย

puloʔ paʔoh <ข้าวเหนียว+มะม่วง> 'ข้าวเหนียวมะม่วง'

วิธีทำ ข้าวเหนียว วมกะทิกับมะม่วงสุก (ตามธรรมชาติ) ที่ ʔiyih 'หั่น' เป็นชิ้น อาจใสหัวกะทิด้วย

t:upaʔ 'ข้าวต้ม' (ห่อใบกะพ้อ)

วิธีทำ

1. สุก
2. biyah puloʔ 'ข้าวเหนียว'
3. เกลือ หัวกะทิ อาจใส่น้ำตาลทรายด้วย ถ้าชอบหวาน
4. -
5. ʒayen 'มัด' ข้าวเหนียวมัดกับหัวกะทิ ใส่เกลือ และอาจใส่น้ำตาลทราย ผัดจนแห้ง ห่อด้วยใบกะพ้อเป็นรูปสามเหลี่ยม ต้องห่อให้แน่นไม่ให้ น้ำเข้า y:buh 'ต้ม' ข้าวเหนียวที่ห่อ ต้มกับน้ำ ใช้ไฟแรง
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

t:upaʔ pise , t:upaʔ dakaʔ <ข้าวต้ม(ห่อ)+กล้วย>, <ข้าวต้ม(ห่อ)+กอด>
'ข้าวต้มกล้วย'

วิธีทำ

1. สุก
2. biyah puloʔ 'ข้าวเหนียว' pise 'กล้วย' ใช้กล้วยสุก (ตามธรรมชาติ) ได้แก่ pise kilaʔ bayaʔ 'กล้วยน้ำว้าเนื้อขาว' pise kilaʔ liɕw 'กล้วยน้ำว้าเนื้อเหลือง' pise yaɕw 'กล้วยนางยา' (ภาษาไทยถิ่นใต้)
3. หัวกะทิ เกลือ
4. biɕh 'ผ่า' กล้วยผ่า 2 ซีก
5. ɕwɛŋ 'มัด' ข้าวเหนียวมัดกับหัวกะทิใส่เกลือมัดจนแห้ง แล้วห่อกล้วยด้วยข้าวเหนียว ต่อจากนั้นห่อด้วยใบตอง แล้วมัดสองห่อประกบกันจนแน่น yibuh 'ต้ม' ข้าวต้มที่ห่อต้มกับน้ำ ใช้ไฟแรง
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

t:upaʔ suton <ข้าวต้ม(ห่อ)+ปลาหมึก> 'ปลาหมึกยัดไส้ข้าวเหนียว' ภาษาไทยถิ่นใต้ เรียก "หมึกจุกเหนียว"

วิธีทำ

1. สุก
2. biyah puloʔ 'ข้าวเหนียว' suton tupaʔ 'ปลาหมึกกล้วย'
3. เกลือเล็กน้อย น้ำตาลปึก หัวกะทิ หัวกะทิ
4. -
5. ɕwɛŋ 'มัด' ข้าวเหนียวมัดกับหัวกะทิใส่เกลือมัดจนแห้ง แล้วใส่ข้าวเหนียวในตัวปลาหมึก ปิดด้วยหนวดปลาหมึก และกลัดด้วยไม้กลัด yibuh 'ต้ม' ปลาหมึกต้มกับหัวกะทิ จนกระทั่งข้าวเหนียวสุกใส่หัวกะทิและน้ำตาลปึก เคี้ยวแล้วกลองอย่าให้แตกมัน
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

tape biyah <อาหารใส่แป้งข้าวหมาก+ข้าวสาร> 'ข้าวหมาก' (ดูภาคผนวก ข ภาพที่ 40)

วิธีทำ

1. สุก
2. biyah puloʔ 'ข้าวเหนียว' หรือ biyah puloʔ ʔite 'ข้าวเหนียวดำ'

3. แบ่งข้าวหมาก อาจมีหัวกะทิใส่เกลือเล็กน้อย
4. -
5. tanɔʔ 'ทำข้าวเหนียวให้สุก' ข้าวเหนียวแช่น้ำ 1 คืน ึ่งจนสุกวางให้เย็น โรยแป้งข้าวหมาก และคลุกให้ทั่ว สัก 2-3 วันกินได้
6. กิน วิธีที่ 1 ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน วิธีที่ 2 ใส่หัวกะทิที่ใส่เกลือเล็กน้อย

bepɛ 'ข้าวพองหวาน' (ดูภาคผนวก ข ภาพที่ 25)

วิธีทำ

1. สุก
2. bɨyah puloʔ 'ข้าวเหนียว'
3. น้ำตาลปึก น้ำ
4. juɣa 'ตัดเป็นชิ้นเป็นเส้นยาว' ข้าวพองตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม
5. tanɔʔ 'ทำข้าวเหนียวให้สุก' ข้าวเหนียวแช่น้ำ 1 คืน ึ่งจนสุก แล้วตากแดดให้แห้ง
 ɣ+nɛ 'ทอด' น้ำมันร้อนใส่ข้าวที่ตาก ข้าวพองตัวแล้วเอาขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน น้ำและน้ำตาลปึก masɔʔ 'คล้ายต้ม' จนเป็นยางมะตูม ใส่ข้าวที่ทอดลงไปคลุกเคล้าจนทั่ว ตักใส่ภาดและกดให้แน่น วางให้เย็นแล้วตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

peŋ 'ข้าวเม่า'

วิธีทำ ชนิดที่ 1

1. สุก
2. peŋ 'ข้าวเม่า' ทำจากข้าวเปลือกเหนียวที่เปลือกยังเขียว
3. น้ำตาลทราย
4. -
5. sɔɣeŋ 'ตัว' ข้าวเม่าคั่วใส่น้ำตาลทราย
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

วิธีทำ ชนิดที่ 2

1. สุก
2. peŋ 'ข้าวเม่า'
3. เครื่องปรุง kuwɔh sate 'น้ำแกงกะทิ' คือ หัวกะทิ น้ำตาลทราย เกลือเล็กน้อย

4. -

5. sɔyɛŋ 'มัด คั่ว' ข้าวเม่าคั่ว

6. กินใส่ kuwɔh sətɛ 'น้ำแกงกะทิ'

tɛ:upaʔ ʔubi kayu <ข้าวต้ม(ห่อ)+(พืช)มัน+ไม้> 'มันสำปะหลังห่อใบกะพ้อ'

(ดูภาคผนวก ข ภาพที่ 38)

วิธีทำ

1. สุก

2. ʔubi kayu 'มันสำปะหลัง' ɲɔ sɪtəpɛ 'มะพร้าวทึนทึก'

3. น้ำตาลทราย อาจใส่เกลือเล็กน้อย

4. paɲɔʔ 'ใส' มันสำปะหลังใส่ kuko 'ซูด' มะพร้าวทึนทึกขูดผสมมันสำปะหลังซึ่งใสมากกว่ามะพร้าวครึ่งหนึ่ง และใส่น้ำตาลทราย อาจใส่เกลือด้วย คลุกเคล้าให้ทั่วและห่อด้วยใบกะพ้อให้แน่นเป็นรูปสามเหลี่ยม ลักษณะห่อคล้ายข้าวต้มห่อใบกะพ้อ แต่ห่อมันสำปะหลังจะเล็กกว่าเล็กน้อย

5. ʔibuh 'ต้ม' มันสำปะหลังห่อต้มให้เดือดไปเรื่อย ๆ จนน้ำแห้ง

6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

tɪpɔŋ piʔana <ขนม+ชื่อขนม> 'ขนมป๊อานา' (ดูภาคผนวก ข ภาพที่ 27)

วิธีทำ

1. สุก

2. sən^oŋ 'แป้งหมี' tɪlɔ 'ไข่'

3. ใบเตย น้ำตาลทราย หัวกะทิ

4. tɔm^oʔ 'ตำ' ใบเตยตำคั้นน้ำ เพื่อคั้นกะทิ แป้งหมี ไข่ หัวกะทิ และน้ำตาลทราย นวดให้เข้ากัน

5. baka 'ปิ้ง ย่าง เผา' ขนมตักใส่พิมพ์ที่ทำน้ำมันแล้วเผา ใช้ไฟอ่อนทั้งบนและล่างพิมพ์

6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

buwɔh hulu biʔəh <ผล, ลูก+ชื่อขนม+ข้าวสาร> 'คล้ายขนมฝรั่ง' เรียกสั้น ๆ ว่า

buwɔh hulu

วิธีทำ

1. สุก

2. bɨyah jɨmɔh 'ข้าวเจ้า' tɨlɔ 'ไข่'
3. น้ำตาลบิก
4. tɔm^{๑๐}? 'ตำ' ล้างข้าวสารแล้วตากให้แห้ง แล้วตำละเอียดและร่อนเอาแป้งที่ละเอียดที่สุด
5. sɔvɛŋ 'คว่ำ' ข้าวสารที่ตำเป็นแป้งคว่ำจนเหลือ น้ำตาลบิกใส่น้ำเล็กน้อย masɔ? 'คล้ายต้ม' จนเหลว ไข่ตีให้ขึ้น ใส่น้ำตาลบิกเหลว ใสแป้งที่ละเอียด ตีไปเรื่อย ๆ และใสแป้งจนข้น baka 'บั้ง ย่าง เผา' ตักแป้งใส่พิมพ์ที่ทำน้ำมัน เผาไฟอ่อนทั้งบนและล่างพิมพ์
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

buwɔh hulu <ผล, ลูก+ชื่อขนม> 'ขนมฝรั่ง' ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "ขนมไข่"

วิธีทำ

1. สุก
2. sɔn^{๑๐}? 'แป้งหมี' tɨlɔ 'ไข่'
3. น้ำตาลทราย
4. -
5. baka 'บั้ง ย่าง เผา' ไข่ตีกับน้ำตาลทราย ใสแป้งที่ละเอียด ตีไปเรื่อย ๆ จนแป้งข้น ตักแป้งใส่พิมพ์ทำน้ำมัน เผาไฟอ่อนทั้งบนและล่างพิมพ์
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

putu halɨɔ kuning <ชื่อขนม+(พืช) ลูกขีด+เหลือง> 'ปุดูเหลืองใส่น้ำตาลบิก'

(ดูเพิ่มเติมภาคผนวก ข เรื่องที่ 6 และภาพที่ 11-15)

วิธีทำ

1. สุก
2. bɨyah jɨmɔh 'ข้าวเจ้า' ɲɔ sɨtɔpɛ 'มะพร้าวทึนทึก'
3. ขมิ้น น้ำตาลบิก เกลือเล็กน้อย
4. tɔm^{๑๐}? 'ตำ' ขมิ้นตำกรองเอาน้ำ แช่วข้าวสารกับน้ำขมิ้นสัก 4 ชั่วโมง เอาขึ้นให้สะเด็ดน้ำ แห้งแล้วตำและร่อนเอาแป้งละเอียด น้ำตาลบิก ɲɨh 'หั่น' เล็ก ๆ มะพร้าวทึนทึก kuko 'ขูด' แล้วคลุกเกลือ

5. kukuh 'นึ่ง' น้ำเดือดแล้วนึ่งแบ่งให้สุก ผึ่งให้แห้ง เอาผ้าขาวบางสี่เหลี่ยมวางบนภาชนะที่เล็กขนาดกะลามะพร้าว ใส่แบ่งที่นึ่ง ใส่น้ำตาลปึก ใส่แบ่งบิदन้ำตาลปึก เอาชายผ้าปิด เอาไปนึ่งในกะลาเจาะรู ปิดฝา
6. กินจิ้มมะพร้าว

putu ꦏꦸꦃꦶꦏꦪꦸ <ชื่อขนม+(พืช)มัน+ไม้> 'ปุดูมันสำปะหลัง'

วิธีทำ

1. สุก
2. ꦏꦸꦃꦶꦏꦪꦸ 'มันสำปะหลัง' ꦁꦺꦱꦶꦠꦏꦺꦥ 'มะพร้าวทึนทึก'
3. น้ำตาลปึก เกลือเล็กน้อย
4. ꦥꦪꦺꦴꦲ 'ใส' มันสำปะหลังใส่ ꦶꦪꦶꦃ 'หั่น' น้ำตาลปึกหั่นเล็ก ๆ ꦏꦸꦏ 'ชูด' มะพร้าวทึนทึกชูดคลุกเกลือ
5. kukuh 'นึ่ง' ผ้าขาวบางสี่เหลี่ยมวางบนภาชนะที่เล็กขนาดกะลามะพร้าว ใส่มันสำปะหลัง ปิดน้ำตาลปึก เอาชายผ้าปิด เอาไปนึ่งในกะลาเจาะรู ปิดฝา
6. กินจิ้มมะพร้าว

putu ꦏꦏꦺ <ชื่อขนม+ถั่ว> 'ปุดูถั่วเขียว'

วิธีทำ

1. สุก
2. ꦏꦏꦺ ꦶꦗ 'ถั่วเขียว' ใช้ถั่วเขียวที่ไม่มีเปลือก ꦃꦶꦲ ꦥꦸꦺꦴꦲ 'ข้าวเหนียว'
3. น้ำตาลทราย
4. ꦏꦶꦱ 'โม้' ถั่วเขียวและข้าวเหนียวที่คั่วโม้ให้ละเอียด
5. ꦱꦸꦲꦺꦁ 'คั่ว' ถั่วเขียวและข้าวเหนียวคั่วแล้วโม้ น้ำตาลทรายใส่น้ำเล็กน้อย ꦩꦱꦺꦴꦲ 'คล้ายต้ม' จนเกือบแห้ง วางให้เย็น จะได้น้ำตาลที่ไม่เป็นเม็ด นวดกับถั่วเขียวและข้าวเหนียวที่โม้ ใส่ในพิมพ์และกดให้แน่น เคาะออกจากพิมพ์ และวางปุดูในถาด ꦃꦏꦺ 'ปิ้ง ย่าง เผา' ถาดขนมใส่เตา ใช้ไฟอ่อนอยู่เหนือถาด
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

putu ꦥꦸꦠꦺꦃ <ชื่อขนม+ขาว> 'ขนมโก้' (ดูภาคผนวก ข ภาพที่ 28)

วิธีทำ ทำจาก ꦃꦶꦲ ꦥꦸꦺꦴꦲ 'ข้าวเหนียว' ทำเหมือนปุดูถั่วเขียว แต่ไม่ ꦃꦏꦺ 'ปิ้ง ย่าง เผา'

gɨtɔh.sɔʔ.mo 'มันกวน'

วิธีทำ

1. สุก
2. ʔubi telɔ 'มันเทศ'
3. หัวกะทิ น้ำตาลทราย
4. tum^๐ʔ 'ตำ' หัวมันต้มจนสุก ตำเนื้อให้ละเอียด
5. ʔibuh 'ต้ม' มันต้มตำละเอียด ใส่หัวกะทิและน้ำตาลทราย ʔayɯ 'กวน' มันที่ผสมเครื่องปรุงจนแห้งและแตกมัน
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

tɨpɔŋ bɔkɔ ʔiɟa <ขนม+ถาด+เขียว> 'ขนมคล้ายตะโกมีสีเขียว'

วิธีทำ

1. สุก
2. biɟah ɟimɔh 'ข้าวเจ้า'
3. ใบเตย น้ำตาลทราย น้ำ หัวกะทิ เกลือเล็กน้อย แบ่งข้าวเจ้านิดหน่อย
4. tum^๐ʔ 'ตำ' ใบเตยตำคั้นน้ำ kisa 'ไม่' ข้าวเจ้าแช่ลวก 1 คืน ไม่ละเอียดแล้วทับให้แห้ง ผสมแบ่งกับน้ำใบเตย น้ำตาลทรายและน้ำ
5. kukuh 'นึ่ง' แบ่งที่ผสมไว้หนึ่งจนสุก หัวกะทิผสมเกลือและแบ่งข้าวเจ้า masɔʔ 'คล้ายต้ม' คนเรื่อย ๆ จนกะทิเดือดและข้น แล้วใส่บนหน้าขนม นึ่งอีกครั้ง
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

tɨpɔŋ bɔkɔ nise <ขนม+ถาด+น้ำตาลปึก> 'ขนมคล้ายตะโกมีสีน้ำตาล'

(ภาคผนวก ข ภาพที่ 30)

วิธีทำ เหมือน tɨpɔŋ bɔkɔ ʔiɟa 'ขนมคล้ายตะโกมีสีเขียว' แต่ไม่ใส่ใบเตย และใส่น้ำตาลปึกแทนน้ำตาลทราย

tɨpɔŋ bɔkɔ ʔubi kayu <ขนม+ถาด+(พืช)มัน+ไม้> 'ขนมคล้ายขนมตะโก'

(ดูภาคผนวก ข ภาพที่ 29)

วิธีทำ

1. สุก
2. ʔubi kayu 'มันสำปะหลัง'

3. น้ำตาลทราย น้ำ หัวกะทิ เกลือเล็กน้อย แบ่งข้าวเจ้านิดหน่อย
4. payo? 'ใส' มันสำปะหลังใส่ใส่น้ำตาลทรายและผสมน้ำให้ข้น
5. เหมือน tipoŋ bokkə ʔi.jə 'ขนมคล้ายตะโก้สีขาว'
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

tipoŋ pasoŋ <ขนม+จงจำ> 'ขนมกรวย' (ดูเพิ่มเติมภาคผนวก ข เรื่องที่ 8 และ ภาพที่ 17)

วิธีทำ

1. สุก
2. biyah jimoh 'ข้าวเจ้า'
3. น้ำตาลปึก น้ำ หัวกะทิ เกลือเล็กน้อย แบ่งข้าวเจ้านิดหน่อย
4. kisa 'โม้' ข้าวเจ้าแช่น้ำ 1 คืน โม้แล้วทับให้แห้ง ผสมแบ่งกับน้ำตาลปึกเหลว และ น้ำให้มีลักษณะข้น
5. ʔayn 'กวน' แบ่งที่ผสมไว้แล้วกวนจนข้น ตักใส่กรวยใบตองที่ละอัน แล้ว kukuh 'นึ่ง' จนสุก maso? 'คล้ายต้ม' น้ำตาลปึกใส่น้ำ maso? จนเหลวเมื่อผสมกับแบ่ง หัวกะทิผสมเกลือและแบ่งข้าวเจ้า maso? และคนเรื่อย ๆ จนข้น ตักใส่หน้าขนมหนึ่งอีกครั้ง
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

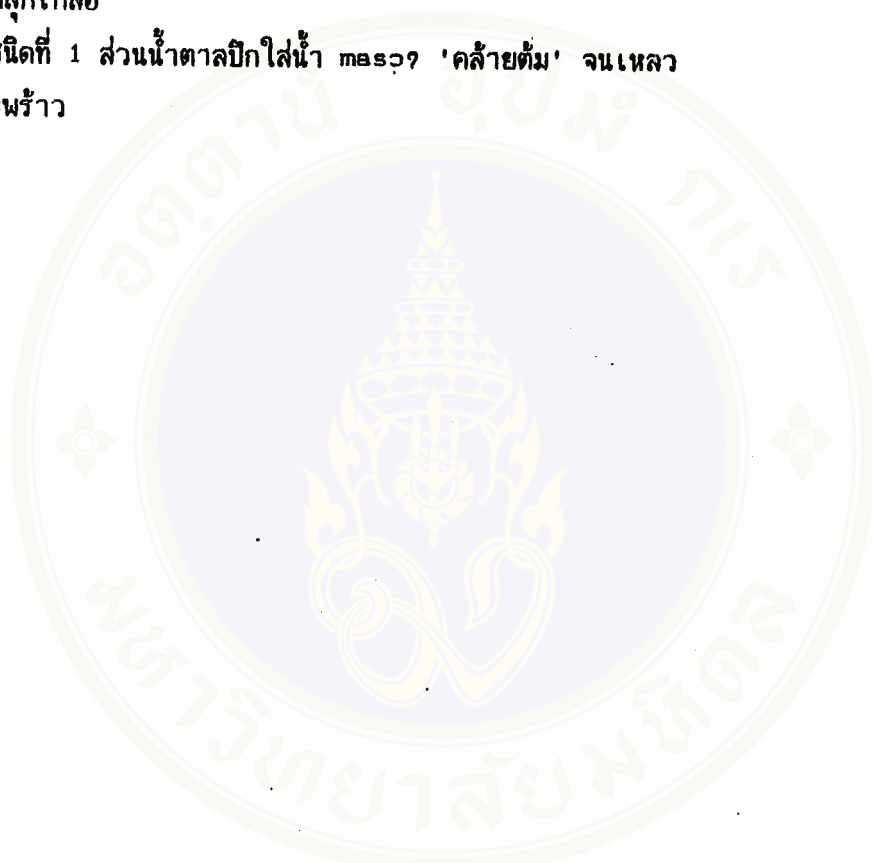
tipoŋ kosu <ขนม+ชื่อขนม> 'คล้ายขนมน้ำดอกไม้มัน' ซึ่งภาษาไทยถิ่นใต้เรียกขนม น้ำดอกไม้วว่า "ขนมจอก" (ดูภาคผนวก ข ภาพที่ 31)

วิธีทำ ชนิดที่ 1

1. สุก
2. biyah jimoh 'ข้าวเจ้า' ʔo sitape 'มะพร้าวทึนทึก'
3. น้ำตาลทราย น้ำปูนใส น้ำ อาจใส่สีสังเคราะห์ ได้แก่ สีชมพู สีเหลือง สีเขียว หรือ ใส่น้ำใบเตยให้เป็นสีเขียว เกลือเล็กน้อย
4. kisa 'โม้' แบ่งข้าวเจ้าแช่น้ำ 1 คืน โม้แล้วทับให้แห้ง ใส่น้ำตาลทราย น้ำปูนใส และน้ำ ผสมให้มีลักษณะข้น มะพร้าวทึนทึก kuko 'ซูด' คลุกเกลือ ใบเตย tum'o? 'ตำ' คั้นน้ำ
5. kukuh 'นึ่ง' นึ่งด้วยตะไลให้ร้อน ตักแบ่งใส่ นึ่งจนสุก
6. กินจิ้มมะพร้าว

วิธีทำ ชนิดที่ 2

- 1, 2 เหมือนชนิดที่ 1
3. ตะไคร้ หัวหอม น้ำตาลปึก น้ำปูนใส น้ำ เกลือเล็กน้อย
4. kisa 'โม้' แบ่งข้าวเจ้าแช่น้ำ 1 ตัน โม้แล้วทับให้แห้ง ตะไคร้และหัวหอม tun^{oo} 'ตำ' ตำละเอียด ใส่ในแบ่งที่ผสมน้ำตาลปึกเหลว น้ำปูนใส และน้ำ มะพร้าว kuko 'ซูด' คลุกเกลือ
5. เหมือนชนิดที่ 1 ส่วนน้ำตาลปึกใส่น้ำ mas^{oo} 'คล้ายต้ม' จนเหลว
6. กินจิ้มมะพร้าว



tɨpɔŋ bɨlɨbaʔ <ขนม+ชื่อขนม> 'ขนมบือลือบะ' (ดูภาคผนวก ข ภาพที่ 32)

วิธีทำ

1. สุก
2. bɨyah jɨmɔh 'ข้าวเจ้า' ʔubi tɛlɔ 'มันเทศ'
3. น้ำตาลทราย น้ำ
4. kisa 'โม้' ข้าวเจ้าแช่น้ำ 1 คิน โม้แล้วทับให้แห้ง นวดแป้งผสมน้ำตาลทรายและน้ำ ʔiyih 'หั่น' มันเทศหั่นเป็นชิ้นยาวเล็ก ๆ คลุกกับแป้ง แล้วห่อใบตองที่ทำน้ำมัน เพื่อให้ขนมติดใบตอง นึ่งปลายนึ่งทั้งสองด้านให้ด้านบนเปิดให้เห็นหน้าขนม
5. kukuh 'นึ่ง' ขนมที่ห่อนึ่งจนสุก
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

tɨpɔŋ pɨlitɔ <ขนม+ตะเกียง> 'ขนมบือลือตอ'

วิธีทำ

1. สุก
2. bɨyah jɨmɔh 'ข้าวเจ้า'
3. ใบเตย น้ำตาลปึกหรือน้ำตาลทราย น้ำ หัวกะทิ แป้งข้าวเจ้านิดหน่อย เกลือเล็กน้อย
4. kisa 'โม้' ข้าวสารแช่น้ำ 1 คิน โม้แล้วทับให้แห้ง ใบเตย tɨm^๑๐? 'ตำ' คั้นน้ำ แป้งผสมน้ำใบเตยและน้ำให้ข้น น้ำตาลปึก ʔiyih 'หั่น' เล็ก ๆ
5. kukuh 'นึ่ง' กระทงสี่เหลี่ยมกว้าง ยาว ลึก 2 นิ้ว ตักน้ำตาลทรายหรือน้ำตาลปึกใส่ กระทง แล้วตักแป้งใส่ นึ่งจนสุก หัวกะทิผสมแป้งข้าวเจ้าและเกลือ masɔʔ 'คล้ายต้ม' และคนเรื่อย ๆ จนเดือดและข้น ตักใส่หน้าขนม นึ่งขนมอีกสักครู่
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

tɨpɔŋ ʔɔdɔʔ <ขนม+ชื่อขนม> 'ขนมใส่ไข่หน้าซีโล้'

วิธีทำ

1. สุก
2. tɨlɔ 'ไข่'
3. น้ำตาลทรายหรือน้ำตาลปึก ซีโล้ (กากที่เกิดจากการเคี้ยวน้ำมันมะพร้าว)
4. -
5. masɔʔ 'คล้ายต้ม' น้ำตาลปึกใส่น้ำ masɔʔ จนเหลว ไข่ใส่น้ำตาลทรายหรือน้ำตาลปึกเหลว ตีจนขึ้น แล้ว masɔʔ จนเดือด ราไฟสักครู่สุกแล้วโรยซีโล้

6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

tɨpɔŋ ɣɔdɔʔ piɕ <ขนม+ชื่อขนม+กล้วย> 'ขนมใส่ไข่และกล้วย'

วิธีทำ ทำเหมือน tɨpɔŋ ɣɔdɔʔ 'ขนมใส่ไข่น้ำขี้โล้' แต่ ɣiɣih 'หั่น' กล้วยสุก (ตามธรรมชาติ) ใส่ในไข่ด้วย

tɨpɔŋ ɣɔdɔʔ nəkɔ <ขนม+ชื่อขนม+ขนุน> 'ขนมใส่ไข่และขนุน'

วิธีทำ ทำเหมือน tɨpɔŋ ɣɔdɔʔ 'ขนมใส่ไข่น้ำขี้โล้' แต่ ɣiɣih 'หั่น' ขนุนใส่ในไข่ด้วย

dɔdɔ 'กะละแม'

วิธีทำ

1. สุก
2. bɨɣəh pulɔʔ 'ข้าวเหนียว' bɨɣəh ʃimɔh 'ข้าวเจ้า'
3. น้ำตาลปึก กะทิ
4. kɨsə 'โม้' ข้าวเหนียวแช่น้ำ 1 คืน โม้แล้วทับให้แห้ง ข้าวเจ้าก็ทำเช่นเดียวกัน แบ่งทั้งสองชนิดผสมกับน้ำตาลปึกและกะทิ juɣə 'ตัดเป็นเส้นยาวเป็นชิ้น' กะละแมใส่ ถาดตัดเป็นชิ้น
5. ɣəyɯ 'กวน' แบ่งที่เตรียมไว้กวนจนแห้ง ตักใส่ถาด เมื่อเย็นแล้วตัดเป็นชิ้น
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

tɨpɔŋ dɑdɑ <ขนม+ชื่อขนม> 'ขนมดาดา'

วิธีทำ

1. สุก
2. ɕan^๓ɔŋ 'แป้งหมี' tɨlɔ 'ไข่'
3. น้ำตาลทราย เกลือเล็กน้อย น้ำ
4. แบ่งผสมน้ำให้ข้น ใส่ไข่ น้ำตาลทราย และเกลือ ชยำให้เข้ากัน
5. ɣəyɯ 'กวน' แบ่งที่เตรียมไว้กวนจนแห้ง
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

koleh manih sagu <ชื่อขนม+หวาน+สาคุ> 'ขนมกอและอ' (ดูภาคผนวก ข ภาพที่ 33)

วิธีทำ

1. สุก
2. pati sagu 'แป้งสาคุ'
3. น้ำตาลทราย น้ำเล็กน้อย ซีโรไล
4. juya 'ตัดเป็นเส้นยาวเป็นชิ้น' ตัดขนมเป็นชิ้น
5. kukuh 'นึ่ง' แป้งผสมน้ำตาลทรายและน้ำ นึ่งจนสุก โรยซีโรไล แล้วตัดเป็นชิ้น
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

koleh manih nise <ชื่อขนม+หวาน+น้ำตาลบิก> 'ขนมกอและอสีน้ำตาล'
(ดูภาคผนวก ข ภาพที่ 34)

วิธีทำ ทำเหมือนขนมกอและอ แต่ใช้น้ำตาลบิกเหลวแทนน้ำตาลทราย

koleh limo? <ชื่อขนม+(ลักษณะ)มัน> 'ขนมกอและอวุ้นเส้น' (ดูภาคผนวก ข
ภาพที่ 35)

วิธีทำ

1. สุก
2. biyah jimoh 'ข้าวเจ้า' la? so cimo 'วุ้นเส้น' ?ike 'ปลา'
3. กะทิ น้ำตาลทราย เกลือ พริกไทย
4. kisa 'โม้' ข้าวเจ้าแช่น้ำ 1 คืน โม้แล้วทับให้แห้ง แป้งที่โม้ผสมกับกะทิ น้ำตาลทราย และเกลือ tum^o? 'ตำ' พริกไทยตำละเอียด kiyə? 'ตัด หั่น' วุ้นเส้นแช่น้ำตัดให้สั้น
5. paŋ^e 'ย่าง' ปลาย่างจืดแล้วแกะเนื้อเป็นชิ้นเล็ก ๆ หัวกะทิ maso? 'คล้ายต้ม' ใส่เนื้อปลาที่แกะ พริกไทย และน้ำตาลทราย maso? จนเดือด ใส่วุ้นเส้นแล้วรอจนเดือดแห้ง ส่วนแป้งที่ผสมเครื่องปรุง ?ayun 'กวน' จนแห้ง
6. ขนมกินกับ sam^a 'น้ำพริก' ที่ใส่วุ้นเส้น

koleh kace <ชื่อขนม+ถั่ว> 'ถั่วกวน'

วิธีทำ

1. สุก
2. kace ?ija 'ถั่วเขียว' ใช้ชนิดไม่มีเปลือก no sftape 'มะพร้าวกินทีก'
3. หัวกะทิ น้ำตาลทราย เกลือเล็กน้อย

4. tum^{๐๑} 'ตำ' ถั่วเขียวที่นึ่งตำละเอียด ผสมกับหัวกะทิ น้ำตาลทรายและเกลือ มะพร้าว
ทึนทึก kuko 'ซูด' คลุกเกลือ ถั่วกวน juya 'ตัดเป็นเส้นยาวเป็นชิ้น'
5. kukuh 'นึ่ง' ถั่วเขียวนึ่งเอาไปตำ ถั่วเขียวที่ผสมเครื่องปรุง ๑ayn 'กวน' จนแห้ง
เอาใส่ถาดแล้วตัดเป็นชิ้น
6. กินจิ้มมะพร้าว

tipon lopa? tike <ขนม+กระโดด+แทง> 'ขนมลอปะตีแก'

วิธีทำ

1. สุก
2. blyah jimoh 'ข้าวเจ้า'
3. ใบบเตย น้ำปูนใส น้ำตาลปึก หัวกะทิ แบ่งข้าวเจ้านิดหน่อย เกลือเล็กน้อย
4. kisa 'โม้' ข้าวเจ้าแช่น้ำ 1 คืน โม้แล้วทับให้แห้ง ใบบเตย tum^{๐๑} 'ตำ' คั้นน้ำ
ผสมกับแบ่งและน้ำปูนใส
5. maso? 'คล้ายต้ม' น้ำตาลปึกใส่น้ำเล็กน้อย maso? จนเหลว หัวกะทิที่ผสมแบ่งข้าว-
เจ้าและเกลือ maso? และคนเรื่อย ๆ จนข้น แบ่งโม้ที่ผสมไว้ ๑ayn 'กวน' จนแห้ง
เอาใส่ถาดใช้ช้อนตักเป็นชิ้น
6. ขนมใส่น้ำตาลปึกเหลว และหัวกะทิ

bilido 'วุ้น'

วิธีทำ

1. สุก
2. bilido dibu 'วุ้นผง'
3. น้ำตาลทราย น้ำ อาจใสสีสังเคราะห์ นิยมใช้สีแดง และสีเขียว
4. juya 'ตัดเป็นชิ้นเป็นเส้นยาว' วุ้นที่แข็งตัวแล้วตัดเป็นชิ้น
5. maso? 'คล้ายต้ม' วุ้นละลายน้ำ maso? จนเดือด ใส่น้ำตาลทราย และสีสังเคราะห์
สุกแล้วใส่ถาด วางให้เย็นตัดเป็นชิ้น
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

bɪlɪdɔ̌ kayɔ̌ <วุ้น+สังขยา> 'วุ้นสังขยา'

วิธีทำ

1. สุก
2. bɪlɪdɔ̌ dɪbu 'วุ้นผง' tɪlɔ̌ 'ไข่'
3. ไข่เตย ไข่ผักหวานแก่ น้ำตาลทราย หัวกะทิ น้ำ
4. tɔm^{๑๑} 'ตำ' ไข่เตยและไข่ผักหวานแก่ตำคั้นน้ำ เหนือเอาไปคั้นกะทิ ไข่ตีแล้วใส่หัวกะทิ ที่ผสมน้ำตาลทราย juɔɔ 'ตัดเป็นชิ้นเป็นเส้นยาว' วุ้นที่แข็งตัวแล้วตัดเป็นชิ้น
5. masɔɔ 'คล้ายต้ม' วุ้นละลายน้ำ masɔɔ? จนเดือด แล้วใส่หัวกะทิลงไป รับประทานเร็ว ๆ เมื่อเดือดทั่วแล้วเอาใส่ภาชนะให้เย็น ตัดเป็นชิ้น
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

suɔɔ 'ขนมฟูพ้อ' (ดูเพิ่มเติม 1.7.2.7 กิจกรรมในรอบปี คำว่า (1)วันกวนขนมฟูพ้อ และภาคผนวก ง ภาพที่ 67-75)

วิธีทำ

1. สุก
2. bɪyah jɪmɔɔ 'ข้าวเจ้า' kace 'ถั่วลิขาว' labu 'ผักทอง' ʔubi tɛlɔ̌ 'มันเทศ' jayɔɔ 'ข้าวโพด' pise 'กล้วย' ไข่กล้วยสุก (ตามธรรมชาติ) และพืชอื่น ๆ ตามที่ต้องการ อาจใส่สัตว์ ได้แก่ dagɪŋ 'เนื้อวัว' ʔaye 'ไก่' ใส่เพียงชนิดเดียวหรือใส่ทั้งสองชนิดก็ได้
 ʔɔ 'มะพร้าว' และ ʔike 'ปลา' ทำน้ำพริก tɪlɔ̌ 'ไข่' ทำไข่ทอดบาง ๆ
3. ชมื่น ชิง ช่า ตะไคร้ หัวหอม กระเทียม พริกไทย ลูกผักชี เทียนข้าวเปลือก ยี่ห่วย กะปิ กะทิ น้ำตาลปึก น้ำตาลทราย เกลือ
4. ʔɪyɪh 'หั่น' ผักทอง มันเทศ และกล้วย หั่นเป็นชิ้น ข้าวโพดเคี้ยวเอาเนื้อ ไข่ทอด บาง ๆ หั่นฝอย tɔm^{๑๑} 'ตำ' เครื่องปรุงพืชสดและไม่สดตำละเอียด ส่วนไข่ตีใส่ หัวหอมที่ตำละเอียด และใส่เกลือ เนื้อปลาอย่างจืดตำรวมกับหัวหอม ตะไคร้ ชิง พริกไทย แล้วคลุกกับมะพร้าวคั่วที่ทำไม่แตกมันทำเป็น sam^{๑๑} ʔike 'น้ำพริกปลา'
5. ɪbuh 'ต้ม' ข้าวสารต้มใส่น้ำมาก น้ำเดือดแล้วใส่เนื้อวัวและไก่ทั้งตัวต้มจนละลาย แล้วให้เติมน้ำ ใส่พืชที่เตรียมไว้ ʔayɔɔ 'กวน' จนละลาย ใส่กะทิ น้ำตาลทราย น้ำตาลปึก เกลือ และเครื่องปรุงที่ทำ กวนจนแห้ง ไข่ ɪbɔ̌'e 'ทอด' ทอดบาง ๆ pɔŋ^{๑๑} 'ย่าง' ปลาอย่างจืดแกะเนื้อไปตำ sɔyɛŋ 'ผัด คั่ว' มะพร้าวคั่ว น้ำพริกปลาหากจะเก็บไว้ ค้างคืน ต้องผัดใส่หัวกะทิจนแห้ง

6. ขนมหินกับไผ่หั่นฝอยและน้ำพริกปลา

none 'คล้ายขนมห่มขาว' ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "ขนมโค"

วิธีทำ

1. สุก
2. biyah pulo? 'ข้าวเหนียว' no sɿtape 'มะพร้าวทึนทึก'
3. น้ำหรือน้ำใบเตย น้ำตาลปึก เกลือเล็กน้อย
4. kisa 'ไม่' ข้าวเหนียวแช่น้ำ 1 คืน ไม่แล้วทับจนแห้ง tum^{๐๑} 'ตำ' ใบเตยตำคั้นน้ำ น้ำใบเตยหรือน้ำนวดกับแป้ง viyh 'หั่น' น้ำตาลปึกหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ปั้นแป้งหุ้มน้ำตาลปึก เป็นลูกกลมขนาดพอดีคำ kuko 'ซูด' มะพร้าวทึนทึกซูดคลุกเกลือ
5. yɿbuh 'ต้ม' นำต้มจนเดือด ใส่แป้งที่ปั้นลงไป เมื่อแป้งสุกจะลอยขึ้น ตักใส่ในมะพร้าวที่เตรียมไว้และกลิ้งให้มะพร้าวติดทั่วขนม
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

ɿyɿmani 'คล้ายขนมห่มแดง'

วิธีทำ ชนิดที่ 1

1. สุก
2. biyah pulo? 'ข้าวเหนียว' no sɿtape 'มะพร้าวทึนทึก'
3. น้ำหรือน้ำใบเตย น้ำตาลปึก
4. kisa 'ไม่' ข้าวเหนียวแช่น้ำ 1 คืน ไม่แล้วทับให้แห้ง ใบเตย tum^{๐๑} 'ตำ' คั้นน้ำแป้งข้าวเหนียวนวดกับน้ำใบเตยหรือนวดกับน้ำ แล้วปั้นแป้งให้เป็นก้อนกลมและบีบให้แบน มะพร้าวทึนทึก kuko 'ซูด'
5. yɿbuh 'ต้ม' นำต้มจนเดือดแล้วใส่แป้งที่แบน เมื่อแป้งสุกจะลอยขึ้น ตักแป้งใส่ในน้ำที่ไม่ร้อน ล้าง 2-3 ครั้ง ɿayu 'กวน' น้ำตาลปึกใส่น้ำตั้งไฟจนเหลว ใส่มะพร้าวลงไป กวนจนแห้ง เมื่อเย็นแล้วใส่แป้งสุกลงคลุกให้ทั่ว
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

วิธีทำ ชนิดที่ 2

1. สุก
2. biyah pulo? 'ข้าวเหนียว' ɿɿɿ 'ไผ่'
3. น้ำหรือน้ำใบเตย น้ำตาลปึกหรือน้ำตาลทราย

4. kisa 'ไม้' ข้าวเหนียวแช่น้ำ 1 คืน ไม้แล้วทับให้แห้ง ใบบเตย tum^{๑๐}? 'ตำ' คั้นน้ำ แบ่งข้าวเหนียววอดกับน้ำใบบเตยหรือวอดกับน้ำ แล้วปั้นข้าวเหนียวเป็นก้อนกลมและบีบให้แบน ชุบไข่แดง
5. yin^๕e 'ทอด' แบ่งที่ชุบไข่ทอด น้ำตาลปึกใส่น้ำ maso? 'คล้ายต้ม' จนเหลว
6. กินจิ้มน้ำตาลปึกเหลวหรือจิ้มน้ำตาลทราย

sag^{๑๗} 'ขนมขี้มอด' (ภาษาไทยถิ่นใต้)

วิธีทำ

1. สุก
2. no sítape 'มะพร้าวทึนทึก' biyah jimoh 'ข้าวเจ้า' อาจใช้ข้าวสุกที่กินไม่หมด ตากให้แห้ง
3. น้ำตาลทราย เกลือเล็กน้อย
4. kuko 'ซูด' มะพร้าวซูด tum^{๑๐}? 'ตำ' มะพร้าวที่คั่วดำไม่แตกมัน ส่วนข้าวที่คั่วดำละเอียด และร่อน
5. sw^{๑๗}et 'คั่ว' มะพร้าวคั่วจนเหลืองหอม ข้าวสารหรือข้าวตากคั่วให้เหลืองหอม ทั้งมะพร้าวคั่ว และข้าวคั่วเมื่อตำแล้วคลุกน้ำตาลทรายและเกลือ
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

tipon^๑ape <ขนม+ชื่อขนม> 'ขนมอาแป'

วิธีทำ

1. สุก
2. biyah jimoh 'ข้าวเจ้า' pise 'กล้วย' ใช้กล้วยสุก (ตามธรรมชาติ) ได้แก่ pise kila? baya? 'กล้วยน้ำว้าเนื้อขาว' pise kila? l^{๑๖}sw 'กล้วยน้ำว้าเนื้อเหลือง' no sítape 'มะพร้าวทึนทึก'
3. ชำ ตะไคร้ หัวหอม พริกไทย น้ำตาลปึก น้ำเล็กน้อย อาจใส่น้ำข้าวหมาก เพราะจะทำให้แบ่งฟูดี เกลือ
4. kisa 'ไม้' ข้าวเจ้าแช่น้ำ 1 คืน ไม้แล้วทับให้แห้ง ชำ ตะไคร้ หัวหอม พริกไทย และน้ำตาลปึก tum^{๑๐}? 'ตำ' ใส่น้ำแบ่งที่ใส่กล้วยและน้ำ อาจใส่น้ำข้าวหมากด้วย ขยำทั้งหมดเข้าด้วยกันแล้วทิ้งไว้ 1 คืน มะพร้าวทึนทึก kuko 'ซูด' คลุกเกลือ
5. baka 'บั้ง ย่าง เเผา' แบ่งตักใส่พิมพ์ทาน้ำมัน เเผาด้วยไฟอ่อนอยู่ล่างพิมพ์ สุกด้านหนึ่งแล้วกลับด้านให้อีกด้านหนึ่งสุก

6. กินจิ้มมะพร้าว

tɨpɔŋ ʔape kuwɔh <ขนม+ชื่อขนม+น้ำแกง> 'ขนมอาแป่น้ำแกง'

วิธีทำ

1. สุก
2. เหมือนขนมอาแป แต่ไม่มีมะพร้าวทึนทึก และมี ʔike 'ปลา'
3. เหมือนขนมอาแป และมีกะทิ
4. เหมือนขนมอาแป ส่วนเครื่องปรุง kuwɔh 'น้ำแกง' tum^{๓๐}ʔ 'ตำ' หัวหอม ตะไคร้ พริกไทย และเนื้อปลาจืดให้ละเอียด
5. baka 'ปิ้ง ย่าง เผา' เหมือนขนมอาแป peŋ^๕e 'ย่าง' ปลาย่างจืดแกะเนื้อแล้วตำ กะทิใส่เครื่องปรุงที่ตำ masɔʔ 'คล้ายต้ม' จนเดือด ใส่เนื้อปลา
6. กินจิ้มน้ำแกง

tɨpɔŋ ʔakɔʔ <ขนม+ชื่อขนม> 'ขนมอาเกาะ' (ภาคผนวก ข ภาพที่ 36)

วิธีทำ

1. สุก
2. gan^๓ɔŋ 'แป้งหมี' biyah jimɔh 'ข้าวเจ้า' ใส่เพียงเล็กน้อย tɨlɔ 'ไข่'
3. หัวกะทิ น้ำตาลปึก
4. tum^{๓๐}ʔ 'ตำ' ข้าวเจ้าที่คั่วตำละเอียด น้ำตาลปึกตำ หัวกะทิชยำกับไข่ใส่น้ำตาลปึก และใส่แป้งลงไปขยำที่ละนิด
5. baka 'ปิ้ง ย่าง เผา' ใส่แป้งในพิมพ์ทาน้ำมัน เผาด้วยไฟอ่อนทั้งบนและล่างพิมพ์
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

tɨpɔŋ beko <ขนม+(พืช) เพกา> 'ขนมแบกอ' (ดูเพิ่มเติมภาคผนวก ข เรื่องที่ 7 และ ภาพที่ 16)

วิธีทำ

1. สุก
2. biyah puloʔ 'ข้าวเหนียว' ɲɔ stape 'มะพร้าวทึนทึก'
3. น้ำตาลทราย
4. kisa 'โม้' ข้าวเจ้าแช่น้ำ 1 คืน โม้แล้วทับให้แห้ง peyɔʔ 'ใส่' มะพร้าวทึนทึกใส ผสมกับแป้งและน้ำตาลทราย นวดจนน้ำตาลทรายละลาย

5. baka 'ปิ้ง ย่าง เผา' แบ่งไส้พิมพ์ทาน้ำมัน เผาด้วยไฟอ่อนอยู่ล่างพิมพ์
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

siyabe 'ขนมครก'

วิธีทำ

1. สุก
2. biyah jimoh 'ข้าวเจ้า'
3. น้ำปูนใส น้ำ กะทิ น้ำตาลปึก แบ่งข้าวเจ้าเล็กน้อย
4. kisa 'โม้' ข้าวสารแช่น้ำ 1 คิน โม้แล้วทับให้แห้ง เอาแบ่งผสมน้ำและน้ำปูนใสให้ขึ้น
5. baka 'ปิ้ง ย่าง เผา' ตักแบ่งใส้ในพิมพ์ทาน้ำมัน ใช้ไฟอ่อนอยู่ล่างพิมพ์ กะทิใส่น้ำตาลปึกและแบ่งข้าวเจ้าเล็กน้อย maso? 'คล้ายต้ม' และคนเรื่อย ๆ จนขึ้น ทำเป็น kuwoh 'น้ำแกง'
6. กินจิ้ม kuwoh 'น้ำแกง'

tipon ne? ba? <ขนม+ชื่อขนม> 'ขนมเนาะปะ' (ดูภาคผนวก ข ภาพที่ 37)

วิธีทำ

1. สุก
2. gan^๑on 'แบ่งหมี' t+lw 'ไข่'
3. น้ำตาลทราย น้ำ สีส้มเคราะห์ใช้สีส้ม
4. -
5. baka 'ปิ้ง ย่าง เผา' แบ่งหมีร่อนแล้วตากแดด ไข่ตีจนขึ้น ใสแบ่งลงไปไข่ที่ละนิด จนขึ้น ตักใส่พิมพ์ ใช้ไฟอ่อนทั้งบนและล่างพิมพ์ maso? 'ตั้งไฟ' น้ำตาลทรายใส่น้ำและสีส้มเคราะห์ maso? จนขึ้น ใสแบ่งสุกลงไป ราไฟไปจนกว่าตรงกลางขนมจะเป็นสีส้ม
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

siyo labu <เชื่อม+ผักทอง> 'ผักทองเชื่อม'

วิธีทำ

1. สุก
2. labu 'ผักทอง'
3. น้ำปูนใส น้ำตาลทราย น้ำ

4. ʔiɣih 'หั่น' ฝักทองหั่นเป็นชิ้นตามต้องการ แช่วุ้นน้ำใส
5. ɣɪbuh 'ต้ม' ฝักทองต้มสุก น้ำตาลทรายใส่น้ำ masoʔ 'คล้ายต้ม' จนเดือดหั่น
ใส่ฝักทองสุก ราไฟจนน้ำเชื่อมเข้าเนื้อฝักทอง
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน แต่ถ้าชอบเย็นใส่น้ำแข็ง

siɣɔ buwɔh suk^๒ <เชื่อม+ผล+(พืช)สาเก> 'สาเกเชื่อม'

วิธีทำ ทำจากสาเก ใช้ผลแก่ปอกเปลือกแล้วหั่นเป็นชิ้น แล้วทำเหมือนฝักทองเชื่อม และวิธี
กินเหมือนฝักทองเชื่อม

siɣɔ ʔubi <เชื่อม+(พืช)มัน> 'มันเชื่อม'

วิธีทำ ทำจาก ʔubi tɛlɔ 'มันเทศ' มันเทศปอกเปลือกแล้วหั่นเป็นชิ้นไม่ต้องแช่วุ้นน้ำใส
นอกนั้นเหมือนฝักทองเชื่อม

siɣɔ piɛ <เชื่อม+กล้วย> 'กล้วยเชื่อม'

วิธีทำ

1. สุก
2. piɛ 'กล้วย' ใช้กล้วยสุก (ตามธรรมชาติ) ได้แก่ piɛ mah 'กล้วยไข่'
piɛ nakɔ 'กล้วยขนุน' (ภาษาไทยถิ่นใต้)
piɛ ʔabu 'กล้วยเถา' (ภาษาไทยถิ่นใต้)
piɛ batɔ 'คล้ายกล้วยหักมุก' ภาษาไทยถิ่นเรียก "กล้วยหิน"
piɛ lɪmɔʔ manih 'คล้ายกล้วยไข่' piɛ ɣaɟɔ 'กล้วยนางยา' (ภาษาไทยถิ่นใต้)
piɛ kɪlaʔ bayaʔ 'กล้วยน้ำว้าเนื้อขาว'
piɛ kɪlaʔ liɟɔ 'กล้วยน้ำว้าเนื้อเหลือง'
3. น้ำตาลทราย น้ำ อาจต้องมีน้ำปูนใส
4. kɪɣaʔ 'ตัด หั่น' กล้วยตัดให้สั้น ถ้ากล้วยงอมต้องแช่วุ้นน้ำใส เพื่อไม่ให้กล้วยเละ
5. masoʔ 'คล้ายต้ม' น้ำตาลทรายใส่น้ำ masoʔ จนข้น ใส่กล้วยแล้วราไฟจนน้ำเชื่อม
เข้าเนื้อกล้วย
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน แต่ถ้าชอบเย็นใส่น้ำแข็ง

bubo kace ʔija <อาหารต้มน้ำตาลใส่กะทิ+ถั่ว+เขียว> 'ถั่วเขียวต้มน้ำตาลใส่กะทิ'

วิธีทำ

1. ลุง
2. kace ʔija 'ถั่วเขียว'
3. น้ำตาลปึก หัวกะทิ เกลือเล็กน้อย
4. -
5. ɕɔvɛŋ 'ผัด คั่ว' ถั่วเขียวคั่วจนหอม yibuh 'ต้ม' ถั่วเขียวที่ต้มกับน้ำจนเปื่อย
ใส่น้ำตาลปึก หัวกะทิ และเกลือ เดือดแล้วยกลง อย่าให้แตกมัน
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

bubo kace ʔite <อาหารต้มน้ำตาลใส่กะทิ+ถั่วดำ> 'ถั่วดำต้มน้ำตาลใส่กะทิ'

วิธีทำ ทำจาก kace ʔite 'ถั่วดำ' ไม่ต้องคั่ว นอกนั้นเหมือนถั่วเขียวต้มน้ำตาลใส่กะทิ

bubo biyah <อาหารต้มน้ำตาลใส่กะทิ+ข้าวสาร> 'ข้าวเหนียวต้มน้ำตาลใส่กะทิ'

วิธีทำ ทำจาก biyah puloʔ ʔite 'ข้าวเหนียวดำ' ไม่ต้องคั่ว นอกนั้นเหมือนถั่วเขียวต้มน้ำตาลใส่กะทิ

piŋaʔ piɕe <อาหารต้มน้ำตาลใส่กะทิ+กล้วย> 'กล้วยบวชชี'

วิธีทำ

1. ลุง
2. กล้วยใช้ชนิดเดียวกับกล้วยเชื่อม
3. น้ำตาลปึก หัวกะทิ เกลือเล็กน้อย
4. kiyaʔ 'ตัด หั่น' กล้วยตัดให้สั้น
5. yibuh 'ต้ม' กล้วยต้มกับหางกะทิ ใส่น้ำตาลปึก และเกลือ รอให้เดือดสักครู่ ใส่น้ำหัวกะทิ
เมื่อน้ำหัวกะทิเดือดยกลง อย่าให้แตกมัน
6. กินกับข้าวเหนียวไม่มูกะทิ (ตักใส่ข้าวเหนียว)

kutuʔ piɕe <ชื่ออาหาร+กล้วย> 'กล้วยบวชชีใส่ไข่'

วิธีทำ ทำเหมือนกล้วยบวชชี แต่ตีไข่ใส่ตอนหางกะทิเดือด สักครู่จึงใส่หัวกะทิ อาหารชนิด
นี้มีลักษณะข้นกว่ากล้วยบวชชี และไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

pɨŋaʔ buwɔh sukɨŋ <อาหารต้มน้ำตาลใส่กะทิ+ผล+สาเก> 'สาเกตม่น้ำตาลใส่กะทิ'
วิธีทำ ทำเหมือนสาเกเชื่อม คือ สาเก ʔiɣih 'หั่น' เป็นชิ้น แช่น้ำปูนใสแล้ว ɣɨbuh
 'ต้ม' สุกแล้วตักใส่น้ำเชื่อมที่ masɔʔ 'คล้ายต้ม' เมื่อน้ำเชื่อมเข้าเนื้อฝักทองแล้วใส่
 หัวกะทิผสมเกลือเล็กน้อย เดือดแล้วยกลง อาหารชนิดนี้ น้ำไม่มากเหมือนกล้วยบวชชี

bubo 'อาหารต้มน้ำตาลใส่กะทิ' ใช้คำนี้กับ "ถั่ว" และ "ข้าวเหนียว"
 นอกนั้นใช้คำว่า pɨŋaʔ ซึ่งมีความหมายทำนองเดียวกัน ทั้ง bubo และ pɨŋaʔ มีความ
 หมายถึง "บวช (ของหวาน)" ในภาษาไทย

ceŋɔ 'ลอดช่อง'

วิธีทำ

1. สุก
2. bɨyah ʔimɔh 'ข้าวเจ้า'
3. ใบเตย น้ำปูนใส กะทิ น้ำตาลปึก เกลือเล็กน้อย
4. ʔiɣih 'หั่น' ใบเตยหั่นเล็ก ๆ kisa 'ไม้' ข้าวเจ้าแช่น้ำ 1 คิน ไม้พร้อมใบเตย
 แล้วใส่น้ำปูนใส กรองด้วยผ้าขาวบาง
5. ʔayɯ 'กวน' แบ่งกวนจนข้นแห้ง ตักใส่ภาชนะที่กันเป็นรู กดตัวขนมให้ออกทาง
 รู ตกลงไปในน้ำที่ไม่ร้อน และต้องเปลี่ยนน้ำจนกว่าตัวขนมจะเย็น กะทิ masɔʔ
 'คล้ายต้ม' ใส่น้ำตาลปึกและเกลือ คนเรื่อย ๆ จนเดือดเพื่อเป็น kuwɔh sate
 'น้ำแกงกะทิ'
6. กินลอดช่องใส่น้ำแกงกะทิ ถ้าชอบเย็นใส่น้ำแข็ง (มักซื้อตัวลอดช่องมากกว่าทำเอง
 เพราะไม่ต้องเสียเวลาไม่แบ่ง)

timɯŋ biteʔ <แตง+มะละกอ> 'แตงไทย'

วิธีทำ

1. สุกและไม่สุก
2. timɯŋ biteʔ 'แตงไทย'
3. กะทิ น้ำตาลปึก เกลือเล็กน้อย
4. ʔiɣih 'หั่น' แตงไทยปอกเปลือกหั่นเป็นชิ้นพอดีคำ
5. masɔʔ 'คล้ายต้ม' กะทิใส่น้ำตาลปึกและเกลือ คนเรื่อย ๆ จนเดือดเพื่อเป็น kuwɔh
 sate 'น้ำแกงกะทิ'

6. แดงไทยใส่น้ำแกงกะทิ ถ้าชอบเย็นใส่น้ำแข็ง

caco 'คล้ายขนมปลากุรุม'

วิธีทำ

1. สุก
2. biyah jimoh 'ข้าวเจ้า'
3. น้ำปูนใส กะทิ น้ำตาลปึก
4. kisa 'ไม้' ข้าวสารแช่น้ำ 1 คืน นวดกับน้ำปูนใส
5. maso? 'คล้ายต้ม' กะทิผสมน้ำตาลปึก maso? ใช้ไฟอ่อนเพื่อไม่ให้กะทิแตกมัน แบ่งที่เตรียมไว้ใส่ในภาชนะมีรู กดให้ลงไปใต้น้ำ kuwoh sate 'น้ำแกงกะทิ'
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

lipo? diyiye <ชื่ออาหาร+ทุเรียน> 'ทุเรียนกวน' นิยมเรียกสั้น ๆ ว่า lipo?

วิธีทำ

1. สุก
2. buwoh diyiye 'ผลทุเรียน' ใช้ทุเรียนสุก (ตามธรรมชาติ) นิยมใช้ทุเรียนพื้นเมืองเพราะราคาถูก
3. น้ำตาลทราย
4. -
5. ʔayn 'กวน' เนื้อทุเรียนที่ผสมน้ำตาลทรายกวนจนแห้ง
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

ʔoti cana <โรตตี+เจียรไน> 'โรตตีจานา' เป็นโรตตีชนิดที่คนไทยทั่วไปรู้จัก

วิธีทำ

1. สุก
2. san^{๓๐๗} 'แป้งหมี่' อาจใส่ ʔi:lo 'ไข่'
3. น้ำตาลทราย เกลือ น้ำ เนย
4. น้ำตาลทรายและเกลือละลายน้ำ ใสแป้งลงไปทีละน้อยจนนวดไม่ติดมือ แบ่งแบ่งเป็นก้อน มือที่ทาเนยเคล้ากับแป้งที่เป็นก้อน แล้วบิดผ่าไว้ไม่ให้แบ่งแข็ง หยิบแบ่งเพียงครึ่งละก้อน ตตะให้แบนแล้วสับัดจนแบ่งบาง วางเป็นแผ่นไว้ ตีไข่ใส่ในแบ่ง แล้วน้มแบ่ง บิดไข่เป็นลักษณะสี่เหลี่ยม ถ้าไม่ใส่ไข่ สบัดแบ่งแล้วทำเป็นแผ่นกลมแบน

5. baka 'บึ้ง ย่าง เผา' กะทะใส่น้ำมันน้อยมาก แบ่งที่เตรียมไว้วางบนกะทะ ใช้ไฟอ่อน กลับแบ่งให้สุกทั้งสองด้าน เอาขึ้น
6. กินจิ้มน้ำตาลทราย หรือใส่เนยชั้นหวาน

yot'i paye <โรตตี+ชื่อโรตตี> 'โรตตีปาแย'

วิธีทำ

1. สุก
2. gan^๑oŋ 'แบ่งหมี' kace ɣija 'ถั่วเขียว' ใช้ชนิดไม่มีเปลือก tɕlɔ 'ไข่'
3. ยีสต์ เกลือ เหย หัวหอม ขมิ้น น้ำตาลทราย น้ำมัน
4. ยีสต์ละลายน้ำบิดไว้สักครู่ เกลือละลายน้ำให้เค็ม แบ่งใส่ยีสต์ น้ำเกลือ เหย และไข่ นวดจนแตกมันแล้วแบ่งเป็นก้อน ๆ บิดผ้าไว้ เมื่อแบ่งปุ้ให้โรยแบ่งที่เป็นผง เพื่อไม่ให้แบ่งโรตตีติดมือ แบ่งตะให้ เป็นแผ่นแบน ส่วนขมิ้น tum^๑oŋ 'ตำ' และหัวหอม ɣiɣih 'หัน' บาง ๆ
5. baka 'บึ้ง ย่าง เผา' กะทะใส่น้ำมันน้อยมาก วางแบ่งที่เตรียมไว้บนกะทะ ใช้ไฟอ่อน เมื่อแบ่งสุกทั้งสองด้านเอาขึ้น tumih 'เจียว' หัวหอม เจียวจนหอมและ ɣɪbuh 'ต้ม' ถั่วเขียวใสขมิ้น น้ำตาลทราย เกลือ หัวหอมพร้อมน้ำมันเจียว ต้มจนถั่วเขียว เบื่อยขึ้น ทำเป็น kuwoh 'น้ำแกง'
6. โรตตีปาแยกินจิ้มน้ำแกง

yot'i baka <โรตตี+บึ้ง ย่าง เผา อบ> 'โรตตีบากา'

วิธีทำ

1. สุก
2. gan^๑oŋ 'แบ่งหมี'
3. น้ำตาลทราย เกลือเล็กน้อย ยีสต์
4. แบ่งใส่น้ำตาลทราย เกลือ และยีสต์ นวดให้นานและทำเป็นก้อนแล้วทิ้งไว้ให้ฟู
5. baka 'บึ้ง ย่าง เผา อบ' นำแบ่งที่เตรียมไว้อบ ใช้ไฟอ่อนทั้งบนและล่าง
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

yot'i lepeŋ <โรตตี+ชื่อโรตตี> 'โรตตีแลแบ่ง'

วิธีทำ

1. สุก

2. gan^๑oŋ 'แป้งหมี'
3. น้ำตาลทราย เกลือ
4. แป้งใส่เกลือและน้ำตาลทราย นวดให้นาน ทำเป็นก้อนและแตะให้แบน
5. baka 'ปิ้ง ย่าง เผา' กะทะใส่น้ำมันน้อยมาก วางแป้ง เมื่อสุกทั้งสองด้านเอาขึ้น
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

ɔtɕi bawɛ <โรติ+พืชประเภทหอมกระเทียม> 'โรติหัวหอม'

วิธีทำ

1. สุก
2. gan^๑oŋ 'แป้งหมี'
3. หัวหอมใหญ่ ตันหอม เกลือ น้ำ
4. ɔiɣih 'หั่น' หัวหอมใหญ่หั่นบาง ๆ แล้วหั่นอีกครั้งให้เล็ก ส่วนตันหอมหั่นเล็ก ๆ แป้งใส่น้ำให้ชื้นและใส่เครื่องปรุง
5. ɣn^๑ɛ 'ทอด' กะทะใส่น้ำมันมาก ตักแป้งใส่ ทอดจนสุก
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

ɔtɕi paɔŋ <โรติ+ชื่อโรติ> 'ขนมปังปอนด์' (ชื่อของชาวไทยพุทธ)

1. สุก (ขึ้นทำขนมปังปอนด์)
2. ɔtɕi paɔŋ 'ขนมปังปอนด์' ทำจากแป้งหมี นมผง น้ำตาลทราย น้ำ น้ำมัน เกลือ ยีสต์ผสมกัน
3. อากาศถ่ายเท
4. juɣɛ 'หั่นเป็นชิ้นเป็นเลี้ยว' ขนมปังปอนด์หั่นเป็นชิ้น
5. อาจจะ baka 'ปิ้ง ย่าง เผา' ขนมปังมักปิ้งก่อนทาน
6. กินจิ้มเครื่องต้มร้อน ได้แก่ น้ำชา กาแฟ โอวัลติน โม่โละหรือทาเนย

cuco 'ขนมผักบัว'

วิธีทำ

1. สุก
2. bɔɣah jɔmɔh 'ข้าวเจ้า'
3. น้ำตาลทราย น้ำ
4. kisa 'โม่' ข้าวเจ้าแช่น้ำ 1 คืน โม่แล้วทับให้แห้ง

5. masoʔ 'คล้ายต้ม' น้ำตาลทรายใส่น้ำเล็กน้อย masoʔ จนเหลว ใสแบ่งลงไปขยำ
ที่ละน้อย ʔɨn^๕e 'ทอด' ตักแบ่งใสในน้ำมันร้อน ไม่ต้องกลับแผ่นขนม ตรงกลางของ
ขนมจะฟูขึ้น มีลักษณะคล้ายไข่ดาว
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

tɨpon dɨʔe <ขนม+ชื่อขนม> 'ขนมเจาะหู' (ภาษาไทยถิ่นใต้)

วิธีทำ

1. สุก
2. bɨyah puloʔ 'ข้าวเหนียว'
3. น้ำตาลปึก เกลือเล็กน้อย
4. kisa 'โม้' ข้าวเหนียวแช่น้ำ 1 คืน โม่แล้วทับให้แห้ง นวดกับน้ำตาลปึกเหลวและ
เกลือ ปั้นให้กลมแน่น แล้วบีบให้แบน ทำรูตรงกลาง
5. masoʔ 'คล้ายต้ม' น้ำตาลปึกใส่น้ำ masoʔ ให้เหลว ʔɨn^๕e 'ทอด' ขนมทอดใน
น้ำมันร้อน
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

tɨpon ceʔ.meʔ <ขนม+ชื่อขนม> 'ขนมเจาะเมะ'

วิธีทำ

1. สุก
2. ʔubi telo 'มันเทศ' ʔan^๕oŋ 'แป้งหมี'
3. น้ำตาลทราย
4. tum^๖oʔ 'ตำ' มันเทศต้มสุกปอกเปลือกแล้วตำ นวดกับแป้งหมีและน้ำตาลทราย ปั้น
เป็นลูกกลมทอด
5. ʔɨbuh 'ต้ม' มันเทศต้มเอาไปตำ ʔɨn^๕e 'ทอด' มันเทศปั้นแล้วทอด
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

kɨlepeʔ piʔe <อาหารที่เป็นแผ่นบางและกรอบ+กล้วย> 'กล้วยฉาบ'

วิธีทำ

1. สุก

2. pise 'กล้วย' ใช้ผลแก่แต่ยังไม่สุกเหลือง ได้แก่ pise nakw 'กล้วยขนุน' (ภาษาไทยถิ่นใต้) pise kɪlaʔ bayaʔ 'กล้วยน้ำว้าเนื้อขาว' pise kɪlaʔ lɔʔ 'กล้วยน้ำว้าเนื้อเหลือง'
3. เกลือ น้ำตาลทราย น้ำ
4. ʔɪvɪh 'หัน' กล้วยหันบาง ๆ ใส่ในน้ำเกลือแล้วตาก
5. ʔɪn^๕e 'ทอด' กล้วยที่ตากทอดในน้ำมันร้อน แล้วเอาขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน น้ำตาลทราย ใส่น้ำ masoʔ 'คล้ายต้ม' จนเป็นยางมะตูม ใส่กล้วยที่ทอดลงไปคลุกเคล้าให้ทั่ว หรือถ้าไม่ชอบหวานก็ไม่ต้องคลุกเคล้ากับน้ำหวาน
6. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

kace ʔɪbuh <ถั่ว+ต้ม> 'ถั่วต้ม(รสหวาน)'

วิธีทำ

1. สุก
2. kace 'ถั่วลิขาว' ʔw sɪtəpe 'มะพร้าวทึนทึก'
3. น้ำตาลปึก เกลือเล็กน้อย
4. kuko 'ซูด' มะพร้าวทึนทึกซูดคลุกเกลือ
5. ʔɪbuh 'ต้ม' ถั่วต้มให้เปื่อยและน้ำเกือบแห้ง ใส่น้ำตาลปึกต้มต่อไปจนแห้ง
6. กินจิ้มมะพร้าว หรือกินกับข้าวเหนียวจิ้มมะพร้าว (ดูเพิ่มเติม 3.5.1 nasiʔ 'ประเภทข้าว' คำว่า puɪoʔ ʔw 'ข้าวเหนียวจิ้มมะพร้าว')

baye manih <สิ่งของ+หวาน> 'ประเภทของหวาน' แสดงการแยกองค์ประกอบด้วยแผนภูมิที่ 12 เครื่องหมายที่ใช้ในแผนภูมิได้แก่

+ หมายถึง มีหรือใช่ - ไม่มีหรือไม่ใช่

± หมายถึง อาจใช้หรือไม่ใช้ก็ได้

แผนภูมิที่ 12 baye manih 'ประเภทของหวาน'

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	nasi? pulo? <ข้าวสุก+ข้าวเหนียว> 'ข้าวเหนียวสุก'	nasi? kayo <ข้าวสุก+สังขยา> . 'ข้าวเหนียวสังขยา' ทำ kayo 'สังขยา'	pulo? ?iti <ข้าวเหนียว+มะพร้าวหวาน> 'ข้าวเหนียวหน้ากระฉีก' ทำ ?iti 'หน้ากระฉีก'
1. สุกด้วยไฟ	+	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	พืช (ข้าวเหนียว)	สัตว์ (ไข่)	พืช (มะพร้าวทึนทึก)
3. เครื่องปรุง	+ เครื่องปรุง (น้ำตาลทราย, เกลือ, หัวกะทิ)	น้ำตาลปึก, หัวกะทิ	น้ำตาลปึก
4. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	-	tum ^{oo} ? 'ตำ'	kuko 'ซูด'
5. วิธีประกอบอาหาร	tanw? 'ทำข้าวเหนียวให้สุก' (±มูนกะทิ)	kukuh 'นึ่ง'	wusun 'กวน'
6. วิธีกิน	กินกับหน้าข้าวเหนียว ชนิดต่างๆ, มะม่วงสุก, กล้วยบวชชี	ข้าวเหนียวมูนกะทิ กินกับหน้าสังขยา	ข้าวเหนียวมูนกะทิกินกับหน้า กระฉีก

แผนภูมิที่ 12 baye manih 'ประเภทของหวาน'(ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	puloʔ sam ^๒ a <ข้าวเหนียว+น้ำพริก> 'ข้าวหน้าน้ำพริก(ปลา)' ทำ sam ^๒ a 'น้ำพริก'	nasiʔ kupiʔ <ข้าวสุก+ขมิ้น> 'ข้าวเหนียวเหลือง'	nasiʔ manih <ข้าวสุก+หวาน> 'ข้าวเหนียวแดง'
1. สุกด้วยไฟ	+	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	สัตว์ (ปลา)	พืช (ข้าวเหนียว)	พืช (ข้าวเหนียว)
3. เครื่องปรุง	<u>เครื่องปรุงสด</u> (หัวหอม, ตะไคร้, ชিং) <u>เครื่องปรุงไม่สด</u> (พริกแห้ง, ส้มแขก) <u>เครื่องปรุงอื่น</u> (เกลือ, กะทิ, น้ำตาลปึก)	<u>เครื่องปรุงสด</u> (ขมิ้น) <u>เครื่องปรุงอื่น</u> (น้ำตาลทราย, เกลือ, หัวกะทิ)	น้ำตาลปึก, หัวกะทิ
4. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	tum ^๒ oʔ 'ตำ'	tum ^๒ oʔ 'ตำ'	-
5. วิธีประกอบอาหาร	paŋ ^๒ e 'ย่าง' ɕvɛŋ 'ผัด'	tanwʔ 'ทำข้าวเหนียวให้สุก' (มูนกะทิ)	tanwʔ 'ทำข้าวเหนียวให้สุก' ŋuŋn 'กวน'
6. วิธีกิน	ข้าวเหนียวมูนกะทิกินกับ หน้าน้ำพริก(ปลา)	กินกับหน้าข้าวเหนียว ชนิดต่าง ๆ	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

แผนภูมิที่ 12 baye manih 'ประเภทของหวาน' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	puloʔ ɡadon <ข้าวเหนียว+กลอย> 'ข้าวเหนียวกลอย'	puloʔ paʔoh <ข้าวสุก+มะม่วง> 'ข้าวเหนียวมะม่วง'	t:ɛupaʔ 'ข้าวต้ม' (ห่อใบกะพ้อ)
1. สุกด้วยไฟ	+	±	+
2. ประเภทของวัสดุ	พืช (ข้าวเหนียว, กลอย, มะพร้าวที่นึ่ง)	พืช (ข้าวเหนียว, มะม่วง)	พืช (ข้าวเหนียว)
3. เครื่องปรุง	น้ำตาลทราย, เกลือ, หัวกะทิ	(เหมือนข้าวเหนียว มูนกะทิ)	เกลือ, หัวกะทิ ± น้ำตาลทราย
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	ʔiɣih 'หั่น' kuko 'ซูด'	ʔiɣih 'หั่น'	-
5. วิธีประกอบอาหาร	tanoʔ 'ทำข้าวเหนียวให้สุก' (มูนกะทิ) kukuh 'นึ่ง'	tanoʔ 'ทำข้าวเหนียวให้สุก' (มูนกะทิ)	ɕvɛŋ 'ผัด' ɣɪbuh 'ต้ม'
6. วิธีกิน	ข้าวเหนียวกลอยจิ้ม มะพร้าว, ± น้ำตาลทราย	ข้าวเหนียวมูนกะทิกิน กับมะม่วงสุก(ตาม ธรรมชาติ), ± หัวกะทิ	ไม่มีสิ่งที่กิน ด้วยกัน

แผนภูมิที่ 12 baye' manih 'ประเภทของหวาน'(ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	t:upaʔ pise, t:upaʔ dakaʔ <ข้าวต้ม(ห่อ)+ กล้วย>, <ข้าวต้ม(ห่อ)+ กอด>'ข้าวต้มกล้วย'	t:upaʔ suton <ข้าวต้ม(ห่อ)+ปลาหมึก> 'ปลาหมึกยัดไส้ ข้าวเหนียว'	tape biyah <อาหารใส่แป้งข้าวหมาก +ข้าวสาร> 'ข้าวหมาก'
1. สุกด้วยไฟ	+	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	พืช (ข้าวเหนียว, กล้วย)	พืช (ข้าวเหนียว) สัตว์ (ปลาหมึกกล้วย)	พืช (ข้าวเหนียว, ข้าวเหนียวดำ)
3. เครื่องปรุง	หัวกะทิ, เกลือ	เกลือ, น้ำตาลปึก, หางกะทิ, หัวกะทิ	แป้งข้าวหมาก, ±หัวกะทิ, ±เกลือ
4. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	bɿloh 'ผ่า'	-	-
5. วิธีประกอบอาหาร	ɕwɿeŋ 'ผัด' yɿbuh 'ต้ม'	ɕwɿeŋ 'ผัด' yɿbuh 'ต้ม'	tanwʔ 'ทำข้าวเหนียวให้สุก'
6. วิธีกิน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	1. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน 2. ใส่หัวกะทิที่ใส่เกลือ เล็กน้อย

แผนภูมิที่ 12 baye manih 'ประเภทของหวาน'(ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	bepe 'ข้าวพองหวาน'	pen 'ข้าวเม่า'		t:upa? ʔubi kayu <ข้าวต้ม(ห่อ)+(พืช)มัน+ไม้> 'มันสำปะหลังห่อใบกะพ้อ'
		วิธีทำ ชนิดที่ 1	ชนิดที่ 2	
1. สุกด้วยไฟ	+	+	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	พืช (ข้าวเหนียว)	พืช (ข้าวเม่า)	พืช (ข้าวเม่า)	พืช (มันสำปะหลัง, มะพร้าวทึนทึก)
3. เครื่องปรุง	น้ำตาลปึก, น้ำ	น้ำตาล- ทราย	หัวกะทิ, น้ำ ตาลทราย, เกลือ	น้ำตาลทราย, ±เกลือ
4. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	juya 'ตัดเป็นชิ้นเป็น เลี้ยว'	-	-	payo? 'ใส่' kuko 'ซูด'
5. วิธีประกอบอาหาร	tanɔ? 'ทำข้าวเหนียว ให้สุก' yɬ'e 'ทอด' masɔ? 'คล้ายต้ม'	ɕɔyɛŋ 'คั่ว' (ใส่น้ำตาล ทราย)	ɕɔyɛŋ 'คั่ว'	yibuh 'ต้ม'
6. วิธีกิน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	ไม่มีสิ่งที่กิน ด้วยกัน	กินใส่ kuwɔh sate 'น้ำแกง กะทิ'	1. ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

แผนภูมิที่ 12 baye manih 'ประเภทของหวาน'(ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	tipon piʔana <ขนม+ชื่อขนม> 'ขนมป๊อานา'	buwch hulu biyah <ผล, ลูก+ชื่อขนม+ ข้าวสาร> 'คล้ายขนมฝรั่ง'	buwch hulu <ผล, ลูก+ชื่อขนม> 'ขนมฝรั่ง'
1. สุกด้วยไฟ	+	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	พืช (แป้งหมี่) สัตว์ (ไข่)	พืช (ข้าวเจ้า) สัตว์ (ไข่)	พืช (แป้งหมี่) สัตว์ (ไข่)
3. เครื่องปรุง	เครื่องปรุงสด (ใบเตย) เครื่องปรุงอื่น (น้ำตาลทราย, หัวกะทิ)	น้ำตาลปึก	น้ำตาลทราย
4. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	tum ^๓ ๐๑ 'ตำ'	tum ^๓ ๐๑ 'ตำ'	-
5. วิธีประกอบอาหาร	baka 'ปิ้ง ย่าง เผา'	ɕwɛŋ 'คั่ว' masw๑ 'คล้ายต้ม' baka 'ปิ้ง ย่าง เผา'	baka 'ปิ้ง ย่าง เผา'
6. วิธีกิน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

แผนภูมิที่ 12 baye manih 'ประเภทของหวาน' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	putu halꞥbo kuning <ชื่อขนม+(พืช)ลูกชืด+ เหลือง> 'ปุดูเหลืองใส่น้ำตาลปึก'	putu ꞥubi kayu <ชื่อขนม+(พืช)มัน+ ไม้> 'ปุดูมันสำปะหลัง'	putu kace <ชื่อขนม+ถั่ว> 'ปุดูถั่วเขียว'
1. สุกด้วยไฟ	+	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	พืช (ข้าวเจ้า, มะพร้าวทึนทึก)	พืช (มันสำปะหลัง, มะพร้าวทึนทึก)	พืช (ถั่วเขียว, ข้าวเหนียว)
3. เครื่องปรุง	เครื่องปรุงสด (ขมิ้น) เครื่องปรุงอื่น (น้ำตาลปึก, เกลือ)	น้ำตาลปึก, เกลือ	น้ำตาลทราย
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	tumꞥoꞥ 'ตำ' ꞥiyih 'หั่น' kuko 'ซูด'	payoꞥ 'ไล่' ꞥiyih 'หั่น' kuko 'ซูด'	kisa 'ไม'
5. วิธีประกอบอาหาร	kukuh 'นึ่ง'	kukuh 'นึ่ง'	ꞥꞥꞥꞥꞥ 'คั่ว' masoꞥꞥ 'คล้ายต้ม' baka 'ปิ้ง ย่าง เพา'
6. วิธีกิน	กินแฉิมมะพร้าว	กินแฉิมมะพร้าว	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

แผนภูมิที่ 12 baye manih 'ประเภทของหวาน'(ต่อ)

ชื่ออาหาร	putu puteh <ชื่อขนม+ขาว> 'ขนมโก้'	gitch.saw.mo 'มันหวาน'	t+pouh bokw ?ija <ขนม+ถาด+เขียว> 'ขนมคล้ายตะโก้ มีสีเขียว'
องค์ประกอบ			
1. สุกด้วยไฟ	+	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	พืช (ข้าวเหนียว)	พืช (มันเทศ)	พืช (ข้าวเจ้า)
3. เครื่องปรุง	น้ำตาลทราย	น้ำตาลทราย, หัวกะทิ	เครื่องปรุงสด (ใบเตย) เครื่องปรุงอื่น(หัวกะทิ, เกลือ, น้ำตาลทราย, แป้งข้าวเจ้า, น้ำ)
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	kisa 'ไม่'	tum ^๐ ๑ 'ตำ'	tum ^๐ ๑ 'ตำ' kisa 'ไม่'
5. วิธีประกอบอาหาร	gwayeη 'คั่ว' masaw 'คล้ายต้ม'	yibuh 'ต้ม' ?asun 'กวน'	kukuh 'นึ่ง' masaw 'คล้ายต้ม'
6. วิธีกิน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

แผนภูมิที่ 12 baye manih 'ประเภทของหวาน'(ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	tɪpɔŋ bɔkɔ nise <ขนม+ถาด+ น้ำตาลปึก> 'ขนมคล้าย ตะโก้สีน้ำตาล'	tɪpɔŋ bɔkɔ ʔubi kayu <ขนม+ถาด+(พืช)มัน+ไม้> 'คล้ายขนมตะโก้'	tɪpɔŋ pasɔŋ <ขนม+จองจำ> 'ขนมกรวย'
1. สุกด้วยไฟ	+	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	พืช (ข้าวเจ้า)	พืช (มันสำปะหลัง)	พืช (ข้าวเจ้า)
3. เครื่องปรุง	น้ำตาลปึก, หัวกะทิ, เกลือ, แป้งข้าวเจ้า, น้ำ	น้ำตาลทราย, หัวกะทิ, เกลือ, แป้งข้าวเจ้า, น้ำ	หัวกะทิ, น้ำตาลปึก เกลือ, น้ำ, แป้งข้าวเจ้า
4. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	kisa 'ไม้'	payoʔ 'ไส'	kisa 'ไม้'
5. วิธีประกอบ อาหาร	kukuh 'นึ่ง' masɔʔ 'คล้ายต้ม'	kukuh 'นึ่ง' masɔʔ 'คล้ายต้ม'	ʔayu 'กวน' kukuh 'นึ่ง' masɔʔ 'คล้ายต้ม'
6. วิธีกิน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

แผนภูมิที่ 12 baye manih 'ประเภทของหวาน'(ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	tipon kusu <ขนม+ชื่อขนม> 'คล้ายขนมน้ำดอกไม้'		tipon bilba? <ขนม+ชื่อขนม> 'ขนมบิโอบะ'
	<u>วิธีทำชนิดที่ 1</u>	<u>วิธีทำชนิดที่ 2</u>	
1. สุกด้วยไฟ	+	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	พืช (ข้าวเจ้า, มะพร้าวทึนทึก)	(เหมือนชนิดที่ 1)	พืช (ข้าวเจ้า, มันเทศ)
3. เครื่องปรุง	+ เครื่องปรุงสด(ใบเตย) เครื่องปรุงอื่น (น้ำ, น้ำตาลทราย, น้ำปูนใส ± สีส้ม, เคราะห์, เกลือ)	เครื่องปรุงสด (ตะไคร้, หัวหอม) เครื่องปรุงอื่น (น้ำ, เกลือ, น้ำตาลปึก, น้ำปูนใส)	น้ำตาลทราย, น้ำ
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	kisa 'ไม้' kuko 'ขูด' tum ^๐ ? 'ตำ'	kisa 'ไม้' kuko 'ขูด' tum ^๐ ? 'ตำ'	kisa 'ไม้' ?iyih 'หั่น'
5. วิธีประกอบอาหาร	kukuh 'นึ่ง'	kukuh 'นึ่ง' maso? 'คล้ายต้ม'	kukuh 'นึ่ง'
6. วิธีกิน	กินจิ้มมะพร้าว	กินจิ้มมะพร้าว	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

แผนภูมิที่ 12 baye manih 'ประเภทของหวาน' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	tɨpɔŋ pɨlɨtɔ <ขนม+ตะเกียง> 'ขนมปอนด์' <ขนม+ชื่อขนม> 'ขนมใส่ไข่หน้าชีส'	tɨpɔŋ ɣɔdɔʔ <ขนม+ชื่อขนม> 'ขนมใส่ไข่หน้าชีส'	tɨpɔŋ ɣɔdɔʔ pɨsɛ 'ขนมใส่ไข่และกล้วย' tɨpɔŋ ɣɔdɔʔ nəkɔ 'ขนมใส่ไข่และขนุน'
1. สุกด้วยไฟ	+	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	พืช (ข้าวเจ้า)	สัตว์ (ไข่)	สัตว์ (ไข่) พืช (กล้วย, ขนุน)
3. เครื่องปรุง	เครื่องปรุงสด (ใบเตย) เครื่องปรุงอื่น (น้ำตาลปึก หรือน้ำตาลทราย, น้ำ, หัวกะทิ, เกลือ, แป้งข้าวเจ้า)	น้ำตาลปึกหรือ น้ำตาลทราย, ชีส	(เหมือนขนมใส่ไข่หน้า ชีส)
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	kɨsɛ 'ไม' ɣɨɣɨh 'หั่น' tɨm ^{๒๐} 'ตำ'	-	ɣɨɣɨh 'หั่น'
5. วิธีประกอบอาหาร	kukuh 'นึ่ง' masɔʔ 'คล้ายต้ม'	masɔʔ 'คล้ายต้ม'	masɔʔ 'คล้ายต้ม'
6. วิธีกิน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

แผนภูมิที่ 12 baye manih 'ประเภทของหวาน'(ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	dodo 'กะละแม'	tipon dada <ขนม+ชื่อขนม> 'ขนมดาดา'	koleh manih sagu <ชื่อขนม+หวาน+สาคุ> 'ขนมกอและฮ'
1. สุกด้วยไฟ	+	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	พืช (ข้าวเหนียว, ข้าวเจ้า)	พืช (แป้งหมี่) สัตว์ (ไข่)	พืช (แป้งสาคุ)
3. เครื่องปรุง	น้ำตาลบิก, กะทิ	น้ำตาลทราย, เกลือ, น้ำ	น้ำตาลทราย, น้ำ, ซีโล น้ำ
4. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	kisa 'โม' juya 'ตัดเป็นชิ้นเป็น เสี้ยว'	-	juya 'ตัดเป็นชิ้นเป็น เสี้ยว'
5. วิธีประกอบอาหาร	gayu 'กวน'	gayu 'กวน'	kukuh 'นึ่ง'
6. วิธีกิน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

แผนภูมิที่ 12 baye manih 'ประเภทของหวาน'(ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	koleh manih nise <ชื่อขนม+หวาน+น้ำตาลปึก> 'ขนมกอและฮีสน้ำตาล'	koleh lɪmɔʔ <ชื่อขนม+(ลักษณะ)มัน> 'ขนมกอและฮ้วนเส้น'	koleh kace <ชื่อขนม+ถั่ว> 'ถั่วกวน'
1. สุกด้วยไฟ	+	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	พืช (แป้งสาคุ)	พืช (ข้าวเจ้า, วนเส้น) สัตว์ (ปลา)	พืช (ถั่วเขียว, มะพร้าวกินทิก)
3. เครื่องปรุง	น้ำตาลปึก, น้ำ, ซี้ไล้	น้ำตาลทราย, กะทิ, เกลือ, พริกไทย	น้ำตาลทราย, หัวกะทิ, เกลือ
4. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	juya 'ตัดเป็นชิ้นเป็นเสี้ยว'	kisa 'ไม' tum ^๓ oʔ 'ตำ' kɪyaʔ 'ตัด หั่น'	juya 'ตัดเป็นชิ้น เป็นเสี้ยว' tum ^๓ oʔ 'ตำ' kuko 'ซูด'
5. วิธีประกอบอาหาร	kukuh 'นึ่ง'	paŋ ^๕ e 'ย่าง' masɔʔ 'คล้ายต้ม' ʔayɯ 'กวน'	kukuh 'นึ่ง' ʔayɯ 'กวน'
6. วิธีกิน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	ขนมกินกับ sam ^๓ a 'น้ำพริก'ที่ใส่วนเส้น	กินจิ้มมะพร้าว

แผนภูมิที่ 12 baye manih 'ประเภทของหวาน' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	t:ɨpɔŋ ɭɔpaʔ t:ɨkɛ <ขนม+กระโดด+แทง> 'ขนมลอปะตีแก'	b+lɨdɔ 'วุ้น'	b+lɨdɔ kayɔ <วุ้น+สังขยา> 'วุ้นสังขยา'
1. สุกด้วยไฟ	+	+	+
2. ประเภทของ วัสดุ	พืช (ข้าวเจ้า)	พืช (วุ้นผง)	พืช (วุ้นผง) สัตว์ (ไข่)
3. เครื่องปรุง	เครื่องปรุงสด (ใบเตย) เครื่องปรุงอื่น (น้ำปูนใส, น้ำตาลปึก, หัวกะทิ, แป้งข้าวเจ้า, เกลือ)	น้ำตาลทราย, น้ำ + สีสังเคราะห์	เครื่องปรุงสด (ใบเตย, ใบผักหวานแก่) เครื่องปรุงอื่น (น้ำตาลทราย, น้ำ, หัวกะทิ)
4. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	kisa 'ไม้ม' tɔm ^h ɔʔ 'ตำ'	juɔa 'ตัดเป็น ชิ้นเป็นเส้นยาว'	tɔm ^h ɔʔ 'ตำ' juɔa 'ตัดเป็น ชิ้นเป็นเส้นยาว'
5. วิธีประกอบ อาหาร	ʔaɣu 'กวน' masɔʔ 'คล้ายต้ม'	masɔʔ 'คล้ายต้ม'	masɔʔ 'คล้ายต้ม'
6. วิธีกิน	ขนมใส่น้ำตาลปึกเหลว + หัวกะทิ	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

แผนภูมิที่ 12 baye manih 'ประเภทของหวาน' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	сууа 'ขนมชุนอ'	гкone 'คล้ายขนมต้มขาว'
1. สุกด้วยไฟ	+	+
2. ประเภทของ วัสดุ	พืช (ข้าวเจ้า, ถั่วลิขาว, ฟักทอง, มันเทศ, ข้าวโพด, ถั่วเขียว, มะพร้าว เป็นต้น) สัตว์ (เนื้อวัว, ไก่, ปลา, ไข่)	พืช (ข้าวเหนียว, มะพร้าวทึนทึก)
3. เครื่องปรุง	<u>เครื่องปรุงสด</u> (ขมิ้น, ชিং, ข่า, ตะไคร้, หัวหอม, กระเทียม) <u>เครื่องปรุงไม่สด</u> (พริกไทย, ลูกผักชี, เทียนข้าวเปลือก, ยี่ห่วย) <u>เครื่องปรุงอื่น</u> (กะปิ, กะทิ, น้ำตาลปีบ, น้ำตาลทราย, เกลือ)	+ <u>เครื่องปรุงสด</u> (ใบเตย) <u>เครื่องปรุงอื่น</u> (น้ำ, เกลือ, น้ำตาลปีบ)
4. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	гiyih 'หั่น' tum ^{๐๑} 'ตำ'	tum ^{๐๑} 'ตำ' гiyih 'หั่น' kisa 'ไม้ม' kuko 'ขูด'
5. วิธีประกอบ อาหาร	y+буh 'ต้ม', гayn 'กวน' y+n ^๕ e 'ทอด' pan ^๕ e 'ย่าง', сууаη 'ผัด คั่ว'	y+буh 'ต้ม'
6. วิธีกิน	ขนมกินกับไข่หั่นฝอย+น้ำพริกปลา	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

แผนภูมิที่ 12 baye manih 'ประเภทของหวาน'(ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	tiyimani 'คล้ายขนมต้มแดง' วิธีทำชนิดที่ 1	วิธีทำชนิดที่ 2	səwəŋ 'ขนมขี้มอด' (ภาษาไทยถิ่นใต้)
1. สุกด้วยไฟ	+	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	พืช (ข้าวเหนียว, มะพร้าวทึนทึก)	พืช (ข้าวเหนียว) สัตว์ (ไข่)	พืช (ข้าวเจ้า, มะพร้าวทึนทึก)
3. เครื่องปรุง	+ เครื่องปรุงสด(ใบเตย) เครื่องปรุงอื่น (น้ำ, น้ำตาลปึก)	+ เครื่องปรุงสด (ใบเตย) เครื่องปรุงอื่น (น้ำ, น้ำตาลปึกหรือ น้ำตาลทราย)	น้ำตาลทราย, เกลือ
4. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	kisa 'ไม้' kuko 'ซูด' tum ^๒ oŋ 'ตำ'	kisa 'ไม้' tum ^๒ oŋ 'ตำ'	tum ^๒ oŋ 'ตำ' kuko 'ซูด'
5. วิธีประกอบ อาหาร	yɨbuh 'ต้ม' ŋəyən 'กวน'	yɨn ^๒ e 'ทอด' masəwəŋ 'คล้ายต้ม'	səwəŋ 'คั่ว'
6. วิธีกิน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	กินจิ้มน้ำตาลปึกเหลว หรือน้ำตาลทราย	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

แผนภูมิที่ 12 baye manih 'ประเภทของหวาน'(ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	tɔpɔŋ ʔape <ขนม+ชื่อขนม> 'ขนมอาแป'	tɔpɔŋ ʔape kuwɔh <ขนม+ชื่อขนม +น้ำแกง> 'ขนมอาแปน้ำแกง'	tɔpɔŋ ʔakɔʔ <ขนม+ชื่อขนม> 'ขนมอาเกาะ'
1. สุกด้วยไฟ	+	+	+
2. ประเภทของ วัสดุ	พืช (ข้าวเจ้า, กล้วย, มะพร้าวทึนทึก)	พืช (ข้าวเจ้า, กล้วย) <u>สัตว์</u> (ปลา)	พืช (แป้งหมี่, ข้าวเจ้า) <u>สัตว์</u> (ไข่)
3. เครื่องปรุง	<u>เครื่องปรุงสด</u> (ข้า, ตะไคร้, หัวหอม) <u>เครื่องปรุงไม่สด</u> (พริกไทย) <u>เครื่องปรุงอื่น</u> (น้ำตาลปึก, น้ำ, +น้ำข้าวหมาก, เกลือ)	(เหมือนขนมอาแป), กะทิ	หัวกะทิ, น้ำตาลปึก
4. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	kisa 'ไม' tum ^๑ 'ตำ' kuko 'ซูด'	tum ^๑ 'ตำ' kisa 'ไม'	tum ^๑ 'ตำ'
5. วิธีประกอบ อาหาร	baka 'ปิ้ง ย่าง เผา'	baka 'ปิ้ง ย่าง เผา' paŋ ^๕ 'ย่าง' masɔʔ 'คล้ายต้ม'	baka 'ปิ้ง ย่าง เผา'
6. วิธีกิน	กินจิ้มมะพร้าว	กินจิ้ม kuwɔh 'น้ำแกง'	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

แผนภูมิที่ 12 baye manih 'ประเภทของหวาน'(ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	tɨpɔŋ bekw <ขนม+ (พืช) เพกา> 'ขนมแบกอ'	siyabe 'ขนมครก'	tɨpɔŋ neʔ.baʔ <ขนม+ชื่อขนม> 'ขนมเนาะบะ'	siyɔ labu <เชื่อม+ผักทอง> 'ผักทองเชื่อม'
1. สุกด้วยไฟ	+	+	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	พืช(ข้าวเหนียว, มะพร้าวทึนทึก)	พืช (ข้าวเจ้า)	พืช (แป้งหมี่) สัตว์ (ไข่)	พืช (ผักทอง)
3. เครื่องปรุง	น้ำตาลทราย	น้ำปูนใส, น้ำ, กะทิ, แป้งข้าว- เจ้า, น้ำตาลปีก	น้ำตาลทราย, น้ำ, สีสังเคราะห์	น้ำปูนใส, น้ำ, น้ำตาลทราย
4. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	payɔʔ 'ไล' kisa 'ไม'	kisa 'ไม'	-	ʔiyih 'หั่น'
5. วิธีประกอบอาหาร	baka 'ปิ้ง ย่าง' เผา'	baka 'ปิ้ง 'ย่าง เผา'	baka 'ปิ้ง ย่าง เผา' masɔʔ 'คล้ายต้ม'	yɨbuh 'ต้ม' masɔʔ 'คล้ายต้ม'
6. วิธีกิน	ไม่มีสิ่งที่กิน ด้วยกัน	กินจิ้ม kuwɔh 'น้ำแกง'	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน, +น้ำแข็ง

แผนภูมิที่ 12 baye manih 'ประเภทของหวาน'(ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	siɣɔ buwɔh sukɯ́ŋ <ขนม+ผล+(พืช)สาเก> 'สาเกเชื่อม'	siɣɔ ʔubi <เชื่อม+(พืช)มัน> 'มันเชื่อม'	siɣɔ piɕe <เชื่อม+กล้วย> 'กล้วยเชื่อม'
1. สุกด้วยไฟ	+	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	พืช(สาเก)	พืช (มันเทศ)	พืช (กล้วย)
3. เครื่องปรุง	น้ำปูนใส, น้ำ, น้ำตาลทราย	น้ำตาลทราย, น้ำ	+น้ำปูนใส, น้ำ, น้ำตาลทราย
4. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	ʔiɣiɰh 'หั่น'	ʔiɣiɰh 'หั่น'	kɰɣaʔ 'ตัด หั่น'
5. วิธีประกอบอาหาร	ɣiɰbuh 'ต้ม' masɔʔ 'คล้ายต้ม'	ɣiɰbuh 'ต้ม' masɔʔ 'คล้ายต้ม'	masɔʔ 'คล้ายต้ม'
6. วิธีกิน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน, +น้ำแข็ง	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน, +น้ำแข็ง	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน, +น้ำแข็ง

แผนภูมิที่ 12 baye manih 'ประเภทของหวาน'(ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	bubo kace ʔija <อาหารต้มน้ำตาลใส่กะทิ+ ถั่ว+เชียว> 'ถั่วเชียวต้มน้ำตาลใส่กะทิ'	bubo kace ʔite <อาหารต้มน้ำตาลใส่ กะทิ+ถั่วดำ> 'ถั่วดำต้มน้ำตาลใส่ กะทิ'	bubo bɨyah <อาหารต้มน้ำตาล ใส่กะทิ+ข้าวสาร> 'ข้าวเหนียวต้ม น้ำตาลใส่กะทิ'
1. สุกด้วยไฟ	+	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	พืช (ถั่วเชียว)	พืช (ถั่วดำ)	พืช (ข้าวเหนียวดำ)
3. เครื่องปรุง	หัวกะทิ, เกลือ, น้ำตาลปึก	(เหมือนถั่วเชียวต้ม น้ำตาลใส่กะทิ)	(เหมือนถั่วเชียว ต้มน้ำตาลทราย ใส่กะทิ)
4. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	-	-	-
5. วิธีประกอบ อาหาร	ɕɔyɛŋ 'ถั่ว' yɨbuh 'ต้ม'	yɨbuh 'ต้ม'	yɨbuh 'ต้ม'
6. วิธีกิน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

แผนภูมิที่ 12 baye manih 'ประเภทของหวาน' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	p+ŋaʔ piɕe <อาหารต้มน้ำตาลใส่กะทิ+ กล้วย> 'กล้วยบวชชี'	kubuʔ piɕe <ชื่ออาหาร+กล้วย> 'กล้วยบวชชีใส่ไข่'	p+ŋaʔ buwɔh sukɯŋ <อาหารต้มน้ำตาลใส่กะทิ +ผล+สาเก> 'สาเกต้มน้ำตาลใส่กะทิ'
1. สุกด้วยไฟ	+	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	พืช (กล้วย)	พืช (กล้วย) สัตว์ (ไข่)	พืช (สาเก)
3. เครื่องปรุง	หัวกะทิ, เกลือ, น้ำตาลปึก	(เหมือนกล้วยบวชชี)	น้ำตาลทราย, น้ำ, เกลือ, หัวกะทิ, น้ำปูนใส
4. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	k+yaʔ 'ตัด หั่น'	k+yaʔ 'ตัด หั่น'	ʔiɣih 'หั่น'
5. วิธีประกอบ อาหาร	ɣ+buɰh 'ต้ม'	ɣ+buɰh 'ต้ม' (ตีไข่ใส่ในกะทิ)	ɣ+buɰh 'ต้ม' masɔʔ 'คล้ายต้ม'
6. วิธีกิน	กินใส่ข้าวเหนียวไม่มูนกะทิ	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

แผนภูมิที่ 12 baye manih 'ประเภทของหวาน'(ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	cenw 'ลอดช่อง'	timun bite? <แตง+ มะละกอ> 'แตงไทย'	caco 'คล้ายขนม ปลากริม'	lipo? diyiye <ชื่ออาหาร+ทุเรียน> 'ทุเรียนกวน'
1. สุกด้วยไฟ	+	+	+	+
2. ประเภทของ วัสดุ	พืช(ข้าวเจ้า)	พืช (แตงไทย)	พืช (ข้าวเจ้า)	พืช (ทุเรียน)
3. เครื่องปรุง	<u>เครื่องปรุงสด</u> (ใบเตย) <u>เครื่องปรุงอื่น</u> (น้ำปูนใส, กะทิ, น้ำตาลปึก, เกลือ)	กะทิ, เกลือ, น้ำตาลปึก	น้ำปูนใส, กะทิ, น้ำตาลปึก	น้ำตาลทราย
4. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	ʔiyih 'หั่น' kisa 'ไม'	ʔiyih 'หั่น'	kisa 'ไม'	-
5. วิธีประกอบ อาหาร	ʔayun 'กวน' masw? 'คล้ายต้ม'	masw? 'คล้ายต้ม'	masw? 'คล้ายต้ม'	ʔayun 'กวน'
6. วิธีกิน	กินใส่น้ำแกง- กะทิ, ±น้ำแข็ง	แตงไทยใส่ น้ำแกงกะทิ, ±น้ำแข็ง	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

แผนภูมิที่ 12 baye manih 'ประเภทของหวาน'(ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	ꞑꞑti cana <โรตตี+เจียรระใน> 'โรตตีจานา'	ꞑꞑti paye <โรตตี+ชื่อโรตตี> 'โรตตีปาแย'	ꞑꞑti baka <โรตตี+บั้ง ย่าง เผา อบ> 'โรตตีบากา'	ꞑꞑti lepen <โรตตี+ชื่อโรตตี> 'โรตตีแลแป็ง'
1. สุกด้วยไฟ	+	+	+	+
2. ประเภทของ วัสดุ	พืช (แป้งหมี่) + สัตว์ (ไข่)	พืช (แป้งหมี่, ถั่วเขียว) สัตว์ (ไข่)	พืช (แป้งหมี่)	พืช (แป้งหมี่)
3. เครื่องปรุง	น้ำตาลทราย, เกลือ, น้ำ, เนย	<u>เครื่องปรุงสด</u> (หัวหอม, ไขมัน) <u>เครื่องปรุงอื่น</u> (ยีสต์, เกลือ, น้ำตาลทราย, เนย, น้ำมัน)	ยีสต์, เกลือ, น้ำตาลทราย	เกลือ, น้ำตาลทราย
4. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	-	tum ^{๐๑} 'ตำ' ꞑiyih 'หั่น'	-	-
5. วิธีประกอบ อาหาร	baka 'บั้ง ย่าง เผา'	baka 'บั้ง ย่าง เผา' tumih'เจียว' ꞑibuh 'ต้ม'	baka 'อบ'	baka 'บั้ง ย่าง เผา'
6. วิธีกิน	กินจิ้มน้ำตาลทราย, ใส่นมข้นหวาน	กินจิ้ม kuwah 'น้ำแกง'	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

แผนภูมิที่ 12 baye manih 'ประเภทของหวาน' (ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	ywti bawe <โรตี+ พืชประเภทหอมกระเทียม> 'โรตีหัวหอม'	ywti paʔoŋ <โรตี+ชื่อโรตี> 'ขนมปังปอนด์'	cucco 'ขนมผักบัว'
1. สุกด้วยไฟ	+	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	พืช (แป้งหมี่)	พืชและสัตว์ (ขนมปังปอนด์: แป้งหมี่ +นมผง+น้ำตาลทราย+ น้ำ+น้ำมัน+เกลือ+ยีสต์)	พืช (ข้าวเจ้า)
3. เครื่องปรุง	เครื่องปรุงสด (ต้นหอม, หัวหอมใหญ่) เครื่องปรุงอื่น (เกลือ, น้ำ)	+เนย	น้ำตาลทราย, น้ำ
4. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	ʔiyih 'หั่น'	juʔa 'หั่นเป็นชิ้นเป็น เลี้ยว'	kisa 'ไม้'
5. วิธีประกอบอาหาร	y+n ^ɕ e 'ทอด'	+baka 'ปิ้ง ย่าง เผา'	masoʔ 'คล้ายต้ม' y+n ^ɕ e 'ทอด'
6. วิธีกิน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	กินจิ้มเครื่องต้มร้อน: น้ำชา, กาแฟ, ไม้โล, โอวัลติน, ทาเนย	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

แผนภูมิที่ 12 baye manih 'ประเภทของหวาน'(ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	tɨpɔŋ dɨɛ <ขนม+ ชื่อขนม>'ขนมเจาะหู' (ภาษาไทยถิ่นใต้)	tɨpɔŋ ceɣ.meɣ <ขนม+ชื่อขนม> 'ขนมเจาะแม่'	kɨlepeɣ piɛ <อาหารที่เป็นแผ่นบาง และกรอบ+กล้วย> 'กล้วยฉาบ'
1. สุกด้วยไฟ	+	+	+
2. ประเภทของวัสดุ	พืช (ข้าวเหนียว)	พืช (มันเทศ, แป้งหมี่)	พืช (กล้วย)
3. เครื่องปรุง	น้ำตาลปึก, เกลือ	น้ำตาลทราย	น้ำตาลทราย, น้ำ, เกลือ
4. วิธีเตรียม ชิ้นส่วนอาหาร	kisa 'ไม'	tum ^{๒๐} 'ตำ'	ɣiɣih 'หั่น'
5. วิธีประกอบอาหาร	masɔɣ 'คล้ายต้ม' ɣɨn ^๕ 'ทอด'	ɣɨbuh 'ต้ม' ɣɨn ^๕ 'ทอด'	ɣɨn ^๕ 'ทอด' masɔɣ 'คล้ายต้ม'
6. วิธีกิน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน	ไม่มีสิ่งที่กินด้วยกัน

แผนภูมิที่ 12 baye manih 'ประเภทของหวาน'(ต่อ)

ชื่ออาหาร องค์ประกอบ	kace yibuh <ถั่ว+ต้ม> 'ถั่วต้ม(รสหวาน)'
1. สุกด้วยไฟ	+
2. ประเภทของวัสดุ	พืช (ถั่วสีขาว, มะพร้าวทึนทึก)
3. เครื่องปรุง	น้ำตาลปึก, เกลือ
4. วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร	kuko 'ซูด'
5. วิธีประกอบอาหาร	yibuh 'ต้ม'
6. วิธีกิน	กินจิ้มมะพร้าว, กินกับ pulo? ทอ 'ข้าวเหนียวจิ้มมะพร้าว'

3.5.5 buwch buwch kayu 'ผลไม้' คือ พืชที่กินผลเป็นอาหารระหว่างมือ ผลไม้ที่กินบ่อยคือผลไม้พื้นเมืองที่ออกผลตามฤดูกาล ซึ่งราคาไม่แพง และยังมีผลไม้จากถิ่นอื่นที่ห่างไกลมาขาย ชาวไทยมุสลิมไม่ได้ถือว่าผลไม้เป็นอาหารที่จำเป็นต้องกินทุกวัน พืชประเภทนี้ ได้แก่

- buwch kilubi <ผล+หลุมพี> 'ผลหลุมพี' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Salacca conferta* Griff.) มีผลคล้ายระกำ เนื่องจากมีรสเปรี้ยวมากจึงนิยมดอง (ดูเพิ่มเติม 3.5.3 baye mske maʔeŋ 'ประเภทของกินเล่น' คำว่า buwch kilubi jiʔoʔ 'ผลหลุมพีดอง') (ดูภาคผนวก ค ภาพที่ 58)
- buwch saloʔ <ผล+ชื่อพืช> 'ผลสละ' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Salacca edulis* Reinew.)
- buwch kilɔiye <ผล+ชื่อพืช> 'ผลหว่า'
- buwch sikuwe <ผล+ชื่อพืช> 'ผลชี่กวาง' (ภาษาไทยถิ่นใต้) ลักษณะคล้ายผลหว่า มีรสเปรี้ยวอมหวาน กินจิ้มกับเกลือ
- buwch ŋike <ผล+ชื่อพืช> 'ผลรังแซ' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Baccaurea macrophylla* Mell. Arg.) (ดูภาคผนวก ค ภาพที่ 59)
- buwch kilɔaŋ'i <ผล+ชื่อพืช> 'ลูกหยี' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Dialium indum* Linn.)
- buwch kadeh <ผล+ชื่อพืช> 'ลูกเหี้ยะ' (ภาษาไทยถิ่นใต้) (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Dialium patens* Bak.) มีลักษณะคล้ายลูกหยีแต่ผลเล็กกว่า
- buwch sitɔ <ผล+มังคุด> 'ผลมังคุด'
- buwch lasaʔ <ผล+กลางสาด> 'ผลกลางสาด'
- buwch dokɔŋ <ผล+กลางกอง> 'ผลลองกอง' ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Lansium domesticum* Jack.)
- buwch duku <ผล+ชื่อพืช> 'คล้ายกลางสาด' แต่ผลโตกว่ากลางสาดและมีเมล็ดโตหลายเมล็ด
- buwch yam'a <ผล+ชื่อพืช> 'คล้ายมะไฟ' ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Baccaurea motleyana* Muell. Arg.) มีเปลือกสีเหลืองนวล เนื้อสีขาว ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "ละไม"

- buwch yiti? <ผล+ชื่อพืช> 'จำปูลิง' (ภาษาไทยถิ่นใต้) (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Baccaurea kunstleri* King ex Gage)
(ดูภาคผนวก ค ภาพที่ 60)
- buwch mɔʔ.te <ผล+เงาะ> 'เงาะ'
- buwch diyɔye kəpɔŋ <ผล+ทุเรียน+หมู่บ้าน, ตำบล> 'ผลทุเรียนพื้นเมือง'
- buwch diyɔye bakɔʔ <ผล+ทุเรียน+บางกอก, กรุงเทพฯ>
'ผลทุเรียนที่ไม่ใช่ทุเรียนพื้นเมือง'
- buwch diyɔye ʔirupɔ <ผล+ทุเรียน+ยุโรป> 'ผลทุเรียนเทศ' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Annona muricata* Linn) ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "ทุเรียนน้ำ"
(ดูภาคผนวก ค ภาพที่ 61-62)
- buwch lenɔŋ <ผล+น้อยหน่า> 'ผลน้อยหน่า' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Annona reticulata*) ลักษณะคล้ายผลน้อยหน่า
- buwch lone <ผล+น้อยหน่า> 'ผลน้อยหน่า'
- buwch sito <ผล+กระท้อน> 'ผลกระท้อน'
- buwch sitiya <ผล+ชื่อพืช> 'ผลกระท้อนชนิดหนึ่งมีขนาดเล็ก' ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "ลูกเตียน"
- buwch paʔoh <ผล+มะม่วง> 'ผลมะม่วง'
- buwch paʔoh yeʔ.ŋe <ผล+มะม่วง+เบา> 'มะม่วงเบา' (ภาษาไทยถิ่นใต้) มะม่วงชนิดนี้นิยมกินผลที่ยังไม่สุกเหลือง ซึ่งมีรสเปรี้ยว จึงจิ้มกินกับเกลือหรือดอง นอกจากนั้นยังทำเป็นกับข้าว ได้แก่ ยำมะม่วง น้ำพริกมะม่วง (ดูเพิ่มเติม 3.5.2.5 kɔyabu 'ประเภทยำ' คำว่า kɔyabu buwch paʔoh 'ยำมะม่วง', 3.5.2.6 sam^ha และ budu 'ประเภทน้ำพริกและน้ำบูดู' คำว่า sam^ha paʔoh 'น้ำพริกมะม่วง', 3.5.3 baye make maʔeŋ 'ประเภทของกินเล่น' คำว่า buwch paʔoh jɔyɔʔ 'มะม่วงดอง')
- buwch mace <ผล+ชื่อพืช> 'ผลมะมุด' (ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Mangifera foetida* Lour.) ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "มะมุด" หรือ ละครมุด ลักษณะคล้ายมะม่วง ผลไม่สุกมีรสเปรี้ยว กินจิ้มกับเกลือ หรือยำเหมือนมะม่วง ทำเป็นกับข้าว ผลสุกมีรสหวาน (ดูเพิ่มเติม 3.5.2.5 kɔyabu 'ประเภทยำ' คำว่า kɔyabu buwch mace 'ยำมะมุด')

- buwch kuwinɨ <ผล+ชื่อพืช> 'ผลคล้ายมะมุด' ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก 'ลูกคินิน'
วิธีกินเหมือนมะมุด
- buwch sawc nilɔ <ผล+จุดราสีดำบนเสื้อผ้า+ครามแช่เสื้อผ้า>
'ผลละมุด' ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "สว่า"
- buwch lima jɨbo <ผล+ส้ม+ขาว> 'ผลส้มจุก' (ภาษาไทยถิ่นใต้)
- buwch lima bise <ผล+ส้ม+ใหญ่> 'ผลส้มโอ'
- buwch lanah <ผล+สับปะรด> 'ผลสับปะรด'
- buwch cɨyuma <ผล+มะยม> 'ผลมะยม'
- ʔasɛ cɨlagi <พืชมีรสเปรี้ยว+ชื่อพืช> 'มะขาม'
- buwch sita <ผล+มะปราง> 'ผลมะปราง'
- buwch bɨlim^hɛŋ <ผล+มะเฟือง> 'ผลมะเฟือง'
- buwch jam^hu <ผล+ขมพู่> 'ผลขมพู่'
- buwch jam^hu bute baŋɔʔ <ผล+ขมพู่+เมล็ด+มาก> 'ผลฝรั่ง'
- buwch dagɔ <ผล+นุทรา> 'ผลนุทรา'
- buwch suk^hɨŋ <ผล+สาเก> 'ผลสาเก' (ต้องทำให้สุกด้วยไฟ ดูเพิ่มเติม 3.5.3
bayɛ make ma^hɛŋ 'ประเภทของกินเล่น' คำว่า
ɨŋ^hɛ buwch suk^hɨŋ 'สาเกตอด' 3.5.4
bayɛ manih 'ประเภทของหวาน' คำว่า siɔ
buwch suk^hɨŋ 'สาเกเชื่อม' และ pɨŋaʔ buwch
suk^hɨŋ 'สาเกต้มน้ำตาลใส่กะทิ')
- buwch biteʔ <ผล+มะละกอ> 'ผลมะละกอ'
- timuŋ cɨnɔ <แตง+จีน> 'แตงโม' ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "แตงจีน"
- buwch ta <ผล+ตาล> 'ลูกตาล'
- buwch jɨlimɔ- <ผล+ทับทิม> 'ผลทับทิม'
- buwch nakɔ <ผล+ขนุน> 'ผลขนุน'
- buwch cɨpɨdɔʔ <ผล+จำปาตะ> 'ผลจำปาตะ'
- pise mah <กล้วย+ทอง> 'กล้วยไข่' ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "กล้วยทอง"
- pise nakɔ <กล้วย+ขนุน> 'กล้วยขนุน' (ภาษาไทยถิ่นใต้)
- pise batu <กล้วย+หิน> 'กล้วยหิน' (ภาษาไทยถิ่นใต้) มีลักษณะคล้ายกล้วยหักมุก
- pise buŋɔ <กล้วย+ดอกไม้> 'กล้วยหอม'
- pise kɨlaʔ ʔaʔe <กล้วย+(รส)ฝาด+น้ำ> 'กล้วยน้ำ' (ภาษาไทยถิ่นใต้)

- pise ʔulaʔ <กล้วย+หนอน> 'กล้วยหนอน' (ภาษาไทยถิ่นใต้)
 pise kapah <กล้วย+ฝ้าย, ลำลี> 'กล้วยฝ้าย' (ภาษาไทยถิ่นใต้)
 pise ʔabu <กล้วย+ขี้เถ้า> 'กล้วยเถ้า' (ภาษาไทยถิ่นใต้)
 pise lɨmɔʔ manih <กล้วย+(ลักษณะ)มัน+หวาน> 'คล้ายกล้วยไข่' ภาษาไทยถิ่นใต้
 เรียกทับศัพท์
 pise ʔaɟɔ <กล้วย+ราชา> 'กล้วยนางยา' (ภาษาไทยถิ่นใต้)
 pise yɨla <กล้วย+ชื่อกล้วย> 'คล้ายกล้วยหอม' บางคนเรียก pise yɨla bilane
 pise kɨlaʔ bayaʔ <กล้วย+(รส)ฝาด+ทิศตะวันตก> 'กล้วยน้ำว้าเนื้อขาว'
 pise kɨlaʔ lɨɟɔ <กล้วย+(รส)ฝาด+ผู้กว้างขวาง> 'กล้วยน้ำว้าเนื้อเหลืองอ่อน'
 โดยทั่วไปจะเรียกชื่อใดชื่อหนึ่ง ไม่เรียกแยกชนิด
 buwɔh matɔ kucinɔ <ผล+ตา+แมว> 'ผลลำไย'
 buwɔh leci <ผล+ลิ้นจี่> 'ผลลิ้นจี่'
 buwɔh jabeʔ <ผล+องุ่น> 'ผลองุ่น'
 buwɔh kʰiɟimɔ <ผล+อินทผลัม> 'ผลอินทผลัม' นิยมกินในช่วงถือศีลอด

ผลไม้ส่วนใหญ่กินผลแก่หรือผลสุกตามธรรมชาติ แต่อาจนำไปประกอบอาหารด้วยวิธีอื่น ๆ ทั้งที่ใช้ไฟทำให้สุก และไม่ใช้ไฟทำให้สุก เช่น ทุเรียนกวน กล้วยบวช กล้วยเชื่อม ข้าวต้มกล้วย จำปาตะกวด มะม่วงดอง ยำมะม่วง ยำมะละกอ ผลไม้บางอย่างต้องทำให้สุกด้วยไฟ ได้แก่ สาเกทอด เป็นต้น และบางส่วนของผลไม้ต้องทำให้สุกด้วยไฟเสียก่อนจึงกินได้ เช่น เมล็ดขนุนต้ม เมล็ดจำปาตะกวด ผลไม้บางอย่างมีรสจืด เช่น แดงไทย จึงกินกับน้ำแกงกะทิซึ่งมีรสหวาน การกินผลไม้รูปแบบต่าง ๆ ทำให้ไม่จำเจกับรสเดิมของผลไม้ และส่วนใดที่ไม่กินก็หาวิธีทำให้กินได้ สำหรับผลไม้รสเปรี้ยวก็มีวิธีการบรสเปรี้ยวด้วยการจิ้มเกลือ หรือจิ้มเกลือที่ตำกับพริกชี้หนูและน้ำตาลทราย หรือดอง การกวน การดอง หรือการเชื่อม นอกจากจะทำให้ผลไม้มีรสชาติต่างจากเดิมแล้ว ยังเป็นวิธีถนอมอาหารทำให้สามารถเก็บอาหารได้นานวันขึ้นอีกด้วย

3.5.6 minuwɛ 'เครื่องต้ม' เครื่องต้มที่สำคัญที่สุดสำหรับมนุษย์ คือ น้ำ ภาษามลายูถิ่นใต้ใช้ว่า ʔaʔe แต่มนุษย์เป็นผู้ติดอยู่ในรสชาติจึงได้คิดค้นเครื่องต้มรสชาติตามความชอบ เพื่อกินต่างน้ำ อย่างไรก็ตาม ʔaʔe 'น้ำ' ก็ยังเป็นเครื่องต้มที่จำเป็นขาดไม่ได้ เครื่องต้มของชาวไทยมุสลิมมีหลายชนิด ดังนี้

๗๘๗๕	'น้ำ'
๗๘๗๕ batu <น้ำ+หิน>	'น้ำแข็ง'
๗๘๗๕ manih <น้ำ+หวาน>	'น้ำหวาน' อาจจะมีสีเขียว สีแดง เป็นต้น และมักใส่น้ำแข็งให้เย็น
kopi ๗๖ (ยืมภาษาจีน)	'กาแฟดำ' เป็นเครื่องดื่มร้อน
kopi susu <กาแฟ+นม>	'กาแฟใส่นม'
kopi sijo๗ <กาแฟ+เย็น>	'กาแฟเย็น' หรือเรียก ๗๐liyan 'โอเลี้ยง'
๓๕ ๗๖ (ยืมภาษาจีน)	'ชาดำ' เป็นเครื่องดื่มร้อน
๓๕ sijo๗ <ชา+เย็น>	'ชาเย็น'
๓๕ k๖s๖๗ <ชา+เปล่า>	'ชาจีน' ซึ่งทำจากน้ำร้อนผสมใบชา
๗๘๗๕ lima <น้ำ+(พืช)+ส้ม>	'น้ำส้ม'
๗๘๗๕ ๓๖ <น้ำ+มะพร้าว>	'น้ำมะพร้าว'
๗๘๗๕ t+bu <น้ำ+อ้อย>	'น้ำอ้อย'
๗๘๗๕ me๗.ne๗ <น้ำ+ประเภทน้ำอัดลม>	'น้ำอัดลม' บางคนเรียกชื่อน้ำอัดลม เช่น โค้ก แพนต้า
tu๖๖๗	'น้ำตาลสด'

นอกจากนี้ยังมีเครื่องดื่ม โอวัลติน ไมโล ชงผสม susu 'นม' (นมข้นหวาน) หรือน้ำคั้นจากพืชอื่น ๆ ตามความชอบ นอกจากน้ำเปล่าแล้วชาวไทยมุสลิมนิยมดื่มกาแฟและชา (ไม่ใช่ชาจีน)

hara หรือ heram 'ข้อห้าม' เครื่องดื่มที่ศาสนาอิสลามห้ามดื่ม คือ เครื่องดื่มที่ mabo๗ 'เมา' ได้แก่

tu๖๖๗ mase <น้ำตาลสด+เปรี้ยว>	'น้ำตาลเมา' ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "ตะหวาก"
๗๘๖๖๗	'เหล้า'
biya	'เบียร์'

เครื่องดื่มมีนมอื่น ๆ ก็เป็นสิ่งที่ต้องห้ามเช่นกัน แม้จะผสมเพียงเล็กน้อยก็ไม่ควร

3.6 กริยาและมารยาทที่เกี่ยวข้องกับการกินอาหาร

พฤติกรรมเกี่ยวกับอาหารย่อมเกี่ยวโยงถึงกริยาและมารยาทที่กินอาหาร รวมถึงสถานที่ เวลาและบุคคลที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมเหล่านี้ นอกจากนี้ยังมีคำกริยาและสำนวนที่เกี่ยวข้องกับการกินและการดื่ม

3.6.1 สถานที่ เวลา และบุคคล

ยามปกติ ชาวไทยมุสลิมกินอาหารมื้อสำคัญในแต่ละวัน 3 มื้อ ได้แก่ มื้อเช้า ราว 7:00 - 8:00 น. มื้อเที่ยงราว 11:00 - 13:00 น. มื้อเย็นราว 18:00 - 19:00 น. บริเวณที่กินจะอยู่ใกล้กับบริเวณที่ประกอบอาหารหรือในครัว ผู้มีหน้าที่ประกอบอาหารส่วนใหญ่เป็นภรรยาและลูกสาวที่พอจะช่วยงานได้แล้ว และเป็นผู้ที่จัดสำรับให้สมาชิกในบ้าน ได้แก่ สามีและลูก อาจมีพ่อแม่ของฝ่ายสามีหรือของฝ่ายภรรยาอาศัยอยู่ด้วย ผู้ชายมักจะทำงานนอกบ้าน ทั้งภาระดูแลบ้านและดูแลเรื่องอาหารไว้กับผู้หญิง ผู้หญิงบางคนอาจทำงานนอกบ้าน แต่ยังคงรับภาระภายในบ้านด้วย

เดือนถือศีลอด สถานที่กินเหมือนยามปกติ แต่เวลากินต่างจากยามปกติ คือ ช่วงกลางวันต้องอดอาหารทุกชนิด รวมถึงน้ำด้วย จะกินอาหารหลังพระอาทิตย์ตกดินเรียก bukco poso <เปิด+ถือศีลอด> หมายถึง สามารถกินอาหารได้และกินไปเรื่อย ๆ จนกว่าพระอาทิตย์จะขึ้น สำหรับคำว่า saho หมายถึง เวลากินอาหารหลักก่อนพระอาทิตย์ขึ้น ผู้ที่จัดการเรื่องอาหารและสมาชิกที่ร่วมกินอาหารก็เหมือนยามปกติ (ดูเพิ่มเติม 1.7.2.7 กิจกรรมในรอบปี คำว่า (3) การถือศีลอด)

3.6.2 กริยาและมารยาทเกี่ยวกับการกินและการดื่ม

ส่วนใหญ่ชาวไทยมุสลิมนั่งกินอาหารกับพื้น ผู้ชายนั่งขัดสมาธิ ผู้หญิงนั่งพับเพียบ ถ้าไม่มีแขกมาร่วมกินอาหารด้วย อาจนั่งตามสบาย เช่น นั่งชันเข่า ผู้หญิงอาจนั่งขัดสมาธิ ก่อนกินอาหารต้องล้างมือ เพราะมักกินข้าวและหยิบข้าวด้วยมือ กับข้าวที่มีน้ำจะมีช้อนด้ามสั้นไว้ตักกับข้าว บางคนอาจกินข้าวด้วยช้อนชนิดนี้พร้อมทั้งตักกับข้าวกินด้วย ช้อนล่อมยังใช้กันน้อย แต่ละคนมีจานใส่ข้าวคนละจาน น้ำดื่มไม่จำเป็นต้องเตรียมไว้ข้าง ๆ กินข้าวเสร็จแล้วค่อยลุกไปเติมน้ำภายหลังก็ได้ ถ้ามีแขกมาร่วมกินอาหารด้วยการจัด ๗๕๕ 'สำรับ' จะ

พิธีนิทาน กับข้าวจะจัดใส่ถาด พร้อมทั้งเตรียมน้ำล้างมือและน้ำดื่มไว้ข้าง ๆ ด้วย กรณีนี้หญิงชายมักกินแยกสำรับ บางบ้านอาจมีโต๊ะกินข้าวที่จัดกับข้าววางบนโต๊ะไม่จำเป็นต้องใส่ถาด

คำกริยาและสำนวนที่เกี่ยวข้องกับการกินและการดื่มได้แก่

lapa	'หิว' ตัวอย่างเช่น lapa nasi? <หิว+ข้าว> 'หิวข้าว'
bɿɿɔye	'อาการหิวอาหารจนอ่อนระโหย' ตัวอย่างเช่น dɿɿɔ bɿɿɔye nasi? <เขา+หิว(จนอ่อนระโหย)+ข้าว> 'เขาหิวข้าวจนอ่อนระโหย'
luga pɿɿɔ?	<ท้องร้อง+ท้อง> 'ท้องร้อง' เพราะหิวอาหาร ตัวอย่างเช่น bɿɿɔsɔ luga pɿɿɔ? <รู้สึก+ท้องร้อง+ท้อง> 'รู้สึกหิวจนท้องร้อง'
make	'กิน' นอกจากนี้ใช้คำนี้กับอาหารที่เคี้ยวได้แล้วยังใช้คำนี้กับเครื่องดื่มด้วย ตัวอย่างเช่น make kopi <กิน+กาแฟ> 'กินกาแฟ' make ʔaʔe'lima <กิน+น้ำ+ส้ม> 'กินน้ำส้ม' make nasi? <กิน+ข้าว> 'กินข้าว'
ɣaŋ'ɔh	'กิน' เป็นคำไม่สุภาพ ตัวอย่างเช่น ɣaŋ'ɔh nasi? <กิน(ไม่สุภาพ)+ข้าว> 'แดกข้าว'
suwa?	'ป้อน' ตัวอย่างเช่น suwa? nasi? <ป้อน+ข้าว> 'ป้อนข้าว'
mamɔh	'เคี้ยว' ตัวอย่างเช่น mamɔh nasi? <เคี้ยว+ข้าว> 'เคี้ยวข้าว'
kupa?	'เคี้ยวช้า ๆ เรื่อย ๆ' ตัวอย่างเช่น kupa? nasi? <เคี้ยวช้า ๆ เรื่อย ๆ+ข้าว> 'เคี้ยวข้าวช้า ๆ เรื่อย ๆ'
mɿcã?	'เสียงเคี้ยวดัง ๆ' ถือเป็นกริยาที่ไม่ดี ตัวอย่างเช่น make nasi? mɿcã? mɿcã? <กิน+ข้าว+เสียงเคี้ยวดัง+เสียงเคี้ยวดัง> 'กินข้าวเสียงดังจ๊ับ ๆ'
kɿpɔh	'เคี้ยวแล้วไม่กลืนอมไว้ หรือเคี้ยวแล้วดูความมันเหลือากไว้' ตัวอย่างเช่น kɿpɔh kɿpɔh kehe? <เคี้ยว+เคี้ยว+คาย> 'เคี้ยว ๆ อม ๆ แล้วคาย' ซึ่งเป็นอาการของเด็กและคนป่วย
tɿle	'กลืน' ตัวอย่างเช่น tɿle tɔ? ɣɿ <กลืน+ไม่+ไป> 'กลืนไม่ลง' เพราะไม่หิว

keheʔ	'คาย' <u>ตัวอย่างเช่น</u> jaŋe keheʔ nasiʔ <อย่า+คาย+ข้าว> 'อย่าคายข้าว'
bɨlɔhɔʔ, jɜːɨliʔ	'ล้าลัก' ใช้คำนี้ได้ทั้งอาหารและเครื่องดื่ม
kɜːɨle	'อาการอาหารติดคอ' เพราะรีบกิน
lalu	'เจริญอาหาร กินได้มาก' <u>ตัวอย่างเช่น</u> make lalu <กิน+มาก> 'เจริญอาหาร'
jɜːɨlɔʔ	'ตะกละ'
muma	'กินมมมาม' <u>ตัวอย่างเช่น</u> make nasiʔ jaŋe muma <กิน+ข้าว+อย่า+มมมาม> 'กินข้าวอย่ามมมาม'
kɨmayoʔ	'กินจุกินจิก กินได้สารพัด กินบ่อย ๆ' <u>ตัวอย่างเช่น</u> budɔʔ niŋ kɨmayoʔ <เด็ก+นี้+กินสารพัด> 'เด็กคนนี้กินได้สารพัด'
ŋatɔh	'ชอบกินกับข้าวเล่น' ถือเป็นสิ่งไม่ดี เพราะเปลืองกับข้าว
kɨŋe, kʰɨŋe	1. 'อิม' <u>ตัวอย่างเช่น</u> make kʰɨŋe dɔh <กิน+อิม+แล้ว> 'กินอิมแล้ว' 2. 'ชิม' <u>ตัวอย่างเช่น</u> kʰɨŋe tɛŋɔʔ <ชิม+ดู> 'ชิมดู'
kɨcaʔ	'ชิม' <u>ตัวอย่างเช่น</u> kɨcaʔ tɛŋɔʔ <ชิม+ดู> 'ชิมดู' คำว่า "ชิม" มักใช้ kɨcaʔ มากกว่า kʰɨŋe make kɨŋe cɜːɨyɨʔ <กิน+อิม+ความรู้สึกอิมมาก> 'กินอิมจนพุงกาง' pɨyɔʔ sɛm˦˥ɔŋ <ท้อง, ลำไส้+กระเพาะขึ้นนอกของเปิดไก่> 'อิมจนพุงกาง'
ʔiyuʔ	'กินของเหลวลักษณะหนึ่ง' ความหมายคล้าย "ซด" <u>ตัวอย่างเช่น</u> ʔiyuʔ kopi <กิน+กาแฟ> 'ซดกาแฟ' ʔiyuʔ kuwɔh suʔ <กิน+น้ำแกง+ซบ> 'ซดน้ำแกงของซบ'
dahagɔ	'กระหาย' <u>ตัวอย่างเช่น</u> dahagɔ ʔaʔe <กระหาย+น้ำ> 'หิวหรือกระหายน้ำ' เด็ก ๆ อาจใช้ lapa 'หิว' แทน dahagɔ 'กระหาย'
minuŋ	'ดื่ม' <u>ตัวอย่างเช่น</u> minuŋ ʔaʔe <ดื่ม+น้ำ> 'ดื่มน้ำ' เด็ก ๆ อาจใช้ make ʔaʔe <กิน+น้ำ> 'กินน้ำ' สำหรับน้ำชาแกล้มมักใช้คำว่า make 'กิน'
ʔisaʔ	'ดูด' <u>ตัวอย่างเช่น</u> ʔisaʔ ʔoliyan diŋa pɨlɨtiŋ <ดูด+โอเลี้ยง+ด้วย+หลอด> 'ดูดโอเลี้ยงด้วยหลอด'

jamuŋ

'เลี้ยงอาหาร' ตัวอย่างเช่น

jamuŋ nasiŋ <เลี้ยง+ข้าว> 'เลี้ยงข้าว'

muŋoŋ

'เลี้ยง' เนื่องจากกินอาหารมัน หรือกินอาหารอย่างเดียวนั้นข้าวชาก



บทที่ 4

อิทธิพลที่มีต่อพฤติกรรมการกิน

พฤติกรรมการกินของชาวไทยมุสลิมเกิดจากอิทธิพลของสิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติ ศาสนา ความเชื่อ ค่านิยม และลักษณะทางสังคม

4.1 สิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติ

อาหารที่ชาวไทยมุสลิมนิยมกินคือ อาหารที่มีในสิ่งแวดล้อม เช่น นิยมกินอาหารทะเล ซึ่งปรากฏเป็นชื่อเรียกสัตว์ทะเลมากมาย

4.2 ศาสนา

การเลือกอาหารไม่เพียงแต่เลือกกินอาหารที่มีในสิ่งแวดล้อมเท่านั้น แต่ต้องเลือกกินอาหารที่ไม่ขัดกับหลักศาสนาอิสลามด้วย ดังปรากฏเป็นคำศัพท์ ได้แก่ hara หมายถึง ข้อห้าม เช่น ห้ามกินอาหารที่ปรุงจากเนื้อสัตว์บางประเภท (ดูเพิ่มเติมหน้า 69) ห้ามดื่มของมึนเมา (ดูเพิ่มเติมหน้า 312) makijoh หมายถึง สิ่งที่ทำได้หรือกินได้โดยไม่บาป แต่ถ้าไม่ทำหรือไม่กินจะได้อะไร เช่น น้ำบูดู กะปิ หรือสิ่งที่ทำแล้วเหม็นหรือสกปรก hala หมายถึง อนุญาต เช่น บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปต้องมีเครื่องหมายนี้ จึงจะกินได้ (ดูเพิ่มเติมหน้า 70) ศาสนากำหนดให้บริจาคอาหารเป็นทานแก่คนยากจนก่อนการละศีลอดในแต่ละปี เรียกว่า pitijoh การทำบุญสำหรับเด็กเกิดใหม่ เรียก mijekoh ซึ่งศาสนากำหนดให้เชือดแพะหรือแกะสำหรับเด็กชายมากกว่าเด็กหญิง ชาวไทยมุสลิมที่เคร่งครัดต่อข้อกำหนดของศาสนา จะไม่กินอาหารที่บุคคลต่างศาสนาปรุง แม้จะมีการยืนยันว่าไม่มีหมู แต่ชาวไทยมุสลิมต้องคำนึงถึงการทำความสะอาดสิ่งทีนำมาเป็นอาหาร และภาชนะเครื่องใช้ต่าง ๆ ว่า มีวิธีล้างน้ำสุดท้ายตามแบบที่ศาสนากำหนดหรือไม่ (ดูเพิ่มเติมหน้า 68) และการเชือดสัตว์ที่นำมาเป็นอาหาร ได้เอ่ยนามพระเจ้าขณะเชือดหรือไม่ ศาสนากำหนดให้ถือศีลอดอาหาร และผลไม้ที่นิยมกินในช่วงอดอาหาร คือ k^hijimɔ 'ผลอินทผลัม' เพราะทำตามศาสนตามุฮัมมัดที่กินผลอินทผลัม 1 - 2 ผลก่อนกินอาหารอื่น ผลไม้ชนิดนี้เป็นผลไม้จากต่างประเทศ แต่มีความหมายต่อชาวมุสลิม

4.3 ความเชื่อ

ความเชื่อที่ไม่เกี่ยวกับศาสนาแต่ทำให้ต้องเลือกกินอาหาร เพราะไม่ต้องการให้เจ็บป่วย หรือไม่ต้องการให้อาการเป็นมากขึ้น ปรากฏเป็นคำศัพท์ คือ pare หมายถึง ห้ามไม่ให้กินอาหาร และ biso 'อาหารแสลงโรค' ชาวไทยมุสลิมบางคนมีความเชื่อว่า ถ้าเป็นแผล ห้ามกินไข่และข้าวเหนียว เพราะแผลจะเป็นหนอง คนที่ชอบปวดเมื่อยไม่ควรกินหน่อไม้ เพราะจะยิ่งทำให้ปวดเมื่อย (ดูเพิ่มเติมหน้า 70)

4.4 ค่านิยม

ค่านิยมเกี่ยวกับอาหารเห็นได้ชัดในงานเลี้ยง เช่น งานเลี้ยงฉลองแต่งงาน งานเลี้ยงฉลองการเข้าสู่หนัด หากมีกับข้าวหลายอย่างและเชิญแขกมางานมาก แสดงว่าเจ้าภาพมีฐานะดีและมีหน้ามีตาในสังคม อาหารที่เลี้ยงถ้ามีแกงเนื้อวัวหรือแกงแพะที่เห็นเป็นชิ้นใหญ่ ๆ ขนาดเท่าฝ่ามือ แสดงว่าเจ้าภาพฐานะดี เพราะวัวและแพะมีราคาแพง สำหรับอาหารแก่เลี้ยงในงานเลี้ยงคือ ซามาลาดอ และน้ำบูดู อาหารทั้งสองชนิดนี้กินกับผักจิ้ม เจ้าภาพจะไม่จัดน้ำบูดูให้แขกผู้ชายและแขกต่างศาสนา แต่แขกผู้หญิงที่กินเลี้ยงที่บ้านจะได้รับน้ำบูดูแทนซามาลาดอ ชาวไทยมุสลิมบางคนให้เหตุผลว่า แขกผู้หญิงให้เงินน้อย แสดงให้เห็นทัศนคติที่มีต่ออาหารในบางสถานการณ์ เช่น น้ำบูดู มีค่าต้อยกว่าซามาลาดอ ทั้ง ๆ ที่ในชีวิตประจำวันกินผักจิ้มน้ำบูดูมากกว่าที่จะกินผักจิ้มซามาลาดอ สำหรับค่านิยมเรื่องสี ชาวไทยมุสลิมนิยมสีสดหรือสีเข้ม เมื่อเทียบกับชาวไทยพุทธที่ชอบสีอ่อน ปัจจุบันชาวไทยมุสลิมใช้สีสังเคราะห์ผสมอาหารมากขึ้น เช่น สีส้ม สีแดง สีชมพูแก่ สีเขียว สีเหลือง นิยมใช้สีธรรมชาติน้อยลง ได้แก่ สีเขียว จากใบเตย หรือจากใบผักหวานแก่ หรือสีเหลืองจากขมิ้น สำหรับการปรุงรส ชาวไทยมุสลิมนิยมใช้เกลือมากกว่าน้ำปลา นิยมกินเกลือเม็ดมากกว่าเกลือละเอียด นิยมกินน้ำตาลปึกมากกว่าน้ำตาลทราย

4.5 ลักษณะทางสังคม

อาหารสะท้อนให้เห็นความแตกต่างของกลุ่มคนในสังคมเดียวกัน โดยมองจากการเลือกให้อาหารแก่กลุ่มคน เช่น งานเลี้ยงฉลองแต่งงาน หรืองานเลี้ยงฉลองการเข้าสู่หนัด เจ้าภาพมีอาหารแก่เลี้ยง คือ น้ำบูดูให้แขกผู้หญิงที่กินที่บ้าน แต่จัดซามาลาดอให้แก่แขกผู้ชายและแขกต่างศาสนา อาหารแสดงการช่วยเหลือกันในสังคม เช่น ช่วยกันทำอาหารในงานเลี้ยง หรือมีการบริจาคอาหารแก่คนยากจน นอกจากอาหารจะแสดงความสัมพันธ์ของกลุ่มชนที่นับถือศาสนาอิสลามแล้ว ยังแสดงความสัมพันธ์กับกลุ่มชนต่างศาสนาด้วย

เช่น เชื้อแบคทีเรียต่างศาสนามาในงานเลี้ยง หรือเมื่อถึงวันฮาฟิซาฮอ ชาวไทยมุสลิมมักให้ขนมแก่เพื่อนชาวไทยพุทธด้วย

พฤติกรรมการกินของชาวไทยมุสลิม จากการศึกษาคำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับการทำความสะอาด หรือข้อห้ามไม่ให้กินสัตว์บางประเภท เพราะกลัวเชื้อโรคหรือกลัวมีพิษ หรือความนิยมกินสัตว์ที่สุกเป็นอาหาร ถือเป็นสิ่งดีต่อสุขภาพ แต่ในทางปฏิบัติอาจไม่ได้ตระหนักถึงความสะอาดอย่างจริงจัง เช่น อาจใช้น้ำไม่มากล้างสิ่งที่นำมาเป็นอาหาร เพราะต้องตักน้ำจากบ่อมาใช้ (หลายครัวเรือนใช้บ่อน้ำร่วมกัน) และน้ำบ่ออาจไม่สะอาดเท่าที่ควร เพราะผู้คนนิยมอาบน้ำใกล้บ่อ น้ำที่ใช้แล้วจึงซึมลงบ่อได้ง่าย อีกทั้งหลายครัวเรือนยังไม่มีส้วม อาจจะไปถ่ายอุจจาระที่ชายหาด หรือถ่ายลงน้ำ ซึ่งเป็นสาเหตุของโรคระบาดต่าง ๆ โดยเฉพาะโรคอุจจาระร่วง*

สรุป

การศึกษาพฤติกรรมการกินของชาวไทยมุสลิม เขตเทศบาลเมืองนราธิวาส จังหวัดนราธิวาส เป็นการศึกษาคำศัพท์ โดยใช้วิธีวิเคราะห์ 3 วิธี คือ วิธีจัดชุดคำ (paradigm) วิธีแยกองค์ประกอบ (componential analysis) และวิธีแยกประเภทแบบพื้นบ้าน (folk taxonomy) ซึ่งแสดงให้เห็นความสัมพันธ์ระหว่างภาษาและวัฒนธรรม

ผลการศึกษาทำให้เกิดความเข้าใจพฤติกรรมการกินของชาวไทยมุสลิมดีขึ้น พฤติกรรมการกินของชาวไทยมุสลิม ได้แก่ 1. ประเภทของอาหาร 2. การประกอบอาหาร 3. การเตรียมอาหาร และ 4. สิ่งที่นำมาเป็นอาหาร

1. ประเภทของอาหาร มี 6 ประเภทได้แก่

- 1.1 nasi? 'ข้าวสุก' และอาหารอื่น ๆ ที่กินแทนข้าวในบางมื้อ
- 1.2 la?o? 'กับข้าว'

* บทความเรื่อง "ภาษากับโรคอุจจาระร่วง" ใน รามานิติเวชสาร โดย สุวิไล เปรมศรีรัตน์ และวันดี วราวิทย์ (2528:121-125) และบทความเรื่อง "Language and Diarrheal Diseases" In Journal of the Medical Association of Thailand by Suwilai Premsrirat and Wandee Varavithya (1986:167-173)

1.3 baye make ma?en 'ประเภทของกินเล่น'

1.4 baye manih 'ประเภทของหวาน'

1.5 buwch buwch kayu 'ประเภทผลไม้'

1.6 minume 'เครื่องดื่ม'

อาหารแต่ละประเภทนี้สามารถแบ่งเป็นชนิดของอาหาร ซึ่งปรากฏเป็นชื่ออาหารมากมาย

2. การประกอบอาหาร มี 3 ประเภท ได้แก่

2.1 jlye 'วิธีประกอบอาหารที่ใช้ไฟทำให้สุก'

2.2 jlyo? 'วิธีการใส่เกลือหรือน้ำตาล'

2.3 วิธีการอื่น ๆ

3. การเตรียมอาหาร มี 3 ประเภท ได้แก่

3.1 คำกริยาที่เกิดจากการเตรียมชิ้นส่วนอาหารให้เล็กลง

3.2 คำกริยาที่เกิดจากการเตรียมสภาพอาหาร

3.3 อื่น ๆ เช่น ล้าง เป็นต้น

4. สิ่งที่นำมาเป็นอาหาร มี 3 ประเภท ได้แก่

4.1 tum^hoh.he 'พืช'

4.2 n:ate 'สัตว์'

4.3 ?a?e 'น้ำ' และอื่น ๆ

ทั้งพืชและสัตว์ยังแบ่งเป็นประเภทและชนิดย่อยได้อีก

อิทธิพลจากสิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติ ศาสนา ความเชื่อ ค่านิยม และลักษณะทางสังคมต่าง ๆ ทำให้ชาวไทยมุสลิมมีรูปแบบการกินที่มีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง ซึ่งภาษาได้ถ่ายทอดเป็นคำศัพท์ต่าง ๆ อันแสดงให้เห็นว่าเจ้าของภาษามีระบบวิคิด และการเลือกใช้คำที่เกี่ยวกับการกินอย่างมีเหตุผล

ข้อเสนอแนะ

1. ศึกษาวงคำศัพท์เกี่ยวกับข้าวเจ้าและข้าวเหนียว โดยเปรียบเทียบภาษามลายูถิ่นกับภาษาไทยมาตรฐานและภาษาไทยถิ่นใต้ เพื่อแสดงวิคิดของภาษาว่าแตกต่างกันอย่างไร

2. ศึกษาวงคำศัพท์เกี่ยวกับคำตัด (cutting terms) ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและไม่เกี่ยวข้องกับอาหาร โดยเปรียบเทียบภาษามลายูถิ่นกับภาษาไทยมาตรฐานและภาษาไทยถิ่นใต้

บรรณานุกรม

- กลสิกรไทย, ธนาถาวร. "อุตสาหกรรมผงชูรส." สรุปข่าวธุรกิจ. 20(16-31 มีนาคม 2532): 4-5.
- การปกครอง, กรม. "ทำเนียบท้องที่ พุทธศักราช 2531." กรุงเทพมหานคร : กระทรวงมหาดไทย, ม.ป.ป. (อัดสำเนา)
- ขจัดภัย บุรุษพัฒน์. ไทยมุสลิม. กรุงเทพมหานคร:แพรวพริษา, 2519.
- โครงการศูนย์ศึกษาการพัฒนาพิกุลทอง. พรรณไม้ป่าพรุ จ.นราธิวาส. กรุงเทพมหานคร : ส.สมบูรณ์การพิมพ์, 2534.
- ฉนพร ดำรงค์ศิริ. พฤกษอนุกรมวิธาน : Taxonomy of Vascular Plants Bo322. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร : นำงำการพิมพ์, 2530.
- เต็ม สมิตินันท์. ชื่อพรรณไม้แห่งประเทศไทย (ชื่อพฤกษศาสตร์-ชื่อพื้นเมือง). กรุงเทพมหานคร : ฝันนิพนธ์ลิขซึ่ง, 2523.
- เทอด สุวรรณศิริ. "มันหีหนู : พืช." สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้. 7(2529) : 2766.
- _____ . "ถั่วหรั่ง : พืช." สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้. 4(2529) : 1407.
- เทอด สุวรรณศิริ, นเรศ ศรีรัตน์ และวรนุช ชิกนอม. "เนียง : พืช." สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้. 5(2529) : 1801.
- เทอด สุวรรณศิริ, อุดม หนูทอง, ผู้ช่วยศาสตราจารย์. และนเรศ ศรีรัตน์. "มะมุด : พืช." สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้. 7(2529) : 2749.
- นราธิวาส, จังหวัด. สรุปผลงานประจำปี 2533. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์ส่วนท้องถิ่น กรมการปกครอง, 2534.
- นวนิธิ อยู่โพธิ์. การออกเสียงภาษามลายูเขียนด้วยอักษรโรมัน และระบบเสียงในภาษามลายูเขียน. กรุงเทพมหานคร : สถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรมเพื่อพัฒนาชนบท มหาวิทยาลัยมหิดล, 2532.
- นิจศิริ เรืองรังษี. เครื่องเทศ. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์, 2534.
- นเรศ ศรีรัตน์. "ละไม : พืช." สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้. 8(2529) : 3134.
- เบญจฯ ยอดดำเนิน. "บริโภคนิสัยและชนบธรรมเนียมประเพณีในการบริโภคอาหาร." ใน ทฤษฎีและการศึกษาทางสังคมวิทยา มานุษยวิทยา การแพทย์, หน้า 104 - 133. เบญจฯ ยอดดำเนิน, จรรยา เศรษฐบุตร และกฤติยา อาชวนิจกุล, บรรณาธิการ. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์ศรีอนันต์, 2523.
- ประมุข อุทัยพันธุ์. "กินแพะ." สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้. 1(2529) : 195.
- _____ . ฝากไว้ที่ปัตตานี. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์มิตรสยาม, 2532.

ประมุข อุทัยพันธุ์, วรบุษ ชีถนอม และรีนณา รัตนพงศ์. "แต่งงาน : วัฒนธรรมไทยมุสลิม."

สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้. 4(2529) : 1350-1359.

แปลก ศิลปกรรมพิเศษ. "ประมวลเรื่องพระเจ้าแผ่นดินเสด็จปัตตานี." รัฐสมิแล.

7(พฤษภาคม - สิงหาคม 2527) : 57-64.

พิทยา มาคมินทร์ไชยเรธา. "อารีรายอ." สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้. 10(2529) : 4304-4305.

_____ . "อาลา." สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้. 10(2529) : 4305.

พิศมัย อินทรฉัตร. เรียนภาษามลายูถิ่นจากบทสนทนาสาธารณสุข. กรุงเทพมหานคร :

สถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรมเพื่อพัฒนาชนบท มหาวิทยาลัยมหิดล, 2527.

มนุชศาสตร์และสังคมศาสตร์, คณะ. พจนานุกรมภาษามลายูถิ่นปัตตานีไทย. ปัตตานี :

โครงการปัตตานีศึกษา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2527.

มานิชญ์ บุญญาวัตร. "กวนขนมอาซุร." สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้. 1(2529) :

78-79.

_____ . "มักโรฮ์." สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้. 7(2529) : 2754.

_____ . "มาโชะยาริ." สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้. 7(2529) : 2774-2776.

_____ . "อะรอม." สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้. 10(2529) : 4299.

_____ . "ฮัจญ์." สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้. 10(2529) : 4300-4303.

มานิชญ์ บุญญาวัตร และพิทยา มาคมินทร์ไชยเรธา. "ปอซอ." สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้.

5(2529) : 2047-2048.

รัตติยา સાและ. ภาษามลายูถิ่นภาคใต้ของประเทศไทย. สงขลา : โครงการบริหารการ

ศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2529.

วิชัย อภัยสุวรรณ. ดอกไม้เมืองไทยชุดที่ 2. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์ประเสริฐสิริ,

2520.

วิชาการ, กรม. หนังสืออ่านเพิ่มเติมชุดสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิต เรื่องจังหวัดนราธิวาส.

กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว, 2526.

สมบุรณ์ ผู้พัฒนา. "การผลิตวุ้นจากสาหร่ายทะเล." อาหาร. 17 (มกราคม - มีนาคม

2530) : 45-49.

สัมพันธ์ คัมภีรานนท์. "สีแต่งอาหาร." วิทยาศาสตร์ มข. 7 (พฤษภาคม - มีนาคม 2532)

: 31-36.

สุริวงค์ พงศ์ไพบูลย์, ศาสตราจารย์. "สาอู : พิซ." สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้.

9(2529) : 3757-3760.

สุรินทร์ มัจฉาชีพ. ปูน้ำเค็มของไทย. กรุงเทพมหานคร:แพรวพินิตยา, 2528.

_____ . สัตว์น้ำที่เป็นอาหารของคนไทย. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร:แพรวพินิตยา, 2528.

_____ . สัตว์น้ำที่เป็นอาหารของคนไทยเล่ม 2. กรุงเทพมหานคร:แพรวพินิตยา, 2528.

_____ . สัตว์น้ำที่เป็นอาหารของคนไทยเล่ม 3. กรุงเทพมหานคร:แพรวพินิตยา, 2528.

สุริยา รัตนกุล, คุณหญิง และลักขณา ดาวรัตนหงษ์. อาหารแสลงโรคและบริโภคในลัษของชาวกะเหรี่ยงสะกอ. นครปฐม : สถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรมเพื่อพัฒนาชนบท มหาวิทยาลัยมหิดล, 2531.

สุวิไล เปรมศรีรัตน์. "ภาษาศาสตร์ภาคสนาม." ภาษาและวัฒนธรรม. 5(มกราคม - มิถุนายน 2528) : 55-66.

_____ . "โลกทัศน์ในภาษาขมุ." ธรรมศาสตร์. 15 (มีนาคม 2529) : 94-115.

_____ . "ภูมิปัญญา ภาษา และวัฒนธรรม : แนวคิดและวิธีการในการศึกษาวิจัย." ภาษาและวัฒนธรรม. 10(มกราคม - มิถุนายน 2534) : 9-20.

_____ . "เรื่องคำ "ตัด" ในภาษาไทย." ภาษาและวัฒนธรรม 3(มกราคม - มิถุนายน 2526) : 17-30.

สุวิไล เปรมศรีรัตน์ และวันดี วรารวิทย์. "ภาษากับโรคอุจจาระร่วง." รามาริบัติเวชสาร. 8(กรกฎาคม - กันยายน 2528) : 21-125.

เสาวนีย์ จิตต์หมวด. วัฒนธรรมอิสลาม. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์จุลินไทย, 2524.

อนันต์ วัฒนานิก. ประวัติเมืองลังกาสู่-เมืองปัตตานี. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์มิตรสยาม:2531.

อมร ทวีศักดิ์. ภาษามลายูถิ่นในประเทศไทย. นครปฐม:สถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรมเพื่อพัฒนาชนบท มหาวิทยาลัยมหิดล, 2530.

เอี่ยม ทองดี. การศึกษาวิจัยทางมานุษยวิทยาภาษาศาสตร์ของภาษาถิ่น จังหวัดนันทบุรี โดยเน้นวงคำศัพท์เกี่ยวกับชีวิตประจำวัน การกลิกรรมและการทำมาหากิน. วิทยานิพนธ์ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาภาษาศาสตร์. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล, 2528.

เอี่ยม ทองดี. "นาทานที่คณะต่อภาษาและวัฒนธรรมในโอกาสครบ 1 รอบ วันสถาปนา
สถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรมเพื่อพัฒนาชนบท มหาวิทยาลัยมหิดล."
ภาษาและวัฒนธรรม. 12(มกราคม - มิถุนายน 2536) : 54 : 68.

Anat Wonggosikul. Word Class in Pattani Malay. M.A. Thesis in
Linguistics. Faculty of Graduate Studies, Mahidol
University, 1985.

Chang, K.C. ed. Food in Chinese Culture : anthropological and
historical perspectives. New Haven : Yale University
Press, 1977.

Conklin, Harold C. "Hanunoo Color Categories." In Language in
Culture and Society : reader in linguistics and
anthropology. pp.189-192. New York : Harper & Row, 1964.

Daranee Krisnapan. The phonology of Taba Malay. M.A. Thesis in
Linguistics. Faculty of Graduate Studies, Mahidol
University, 1985.

Dyen, Isidore. "The Austronesian Language and Proto-Austronesian."
In Current Trends in Linguistics. Vol. 8 Edited by
Thomas A. Sebeok. The Hague : Mouton Paris, 1971.

Eastman, Carol M. Aspects of Language and Culture. 2nd ed.
San Francisco:Chander & Sharp, 1978.

Frake, Charles O. "the Diagnosis of Disease among the Subanun of
Mindanao. In Language in Culture and Society : a reader
in linguistics and anthropology. pp. 193-206.

Frisch, Jack A. "Maricopa Foods : a native taxonomic system."
International Journal of American Linguistics.
XXXIV (1968) : 16-20.

Gething, Thomas W. Aspect of Meaning in Thai Nominals : a study
in structural semantics. The Hague : Mouton, 1972.

Goody, Jack. Cooking, Cuisine and Class : a study in comparative
sociology. Cambridge : Cambridge Press, 1982.

- Petto, Gretel H., Pelto, Pertti J. and Mess, Ellen, eds.
Research Methods in Nutritional Mnthropology.
 Hong Kong : The United Nations University, 1989.
- Hickerson, N.P. Linguistic Anthropology. New York : Holt,
 Prineheart and Winston, 1980.
- Karom Paiyaphrohm. Anthropological Linguistics in Mlabri.
 M.A. Thesis in Linguistics. Faculty of Graduate Studies,
 Mahidol University, 1990.
- Lakhana Doomkum. A Syntactical Study of the Malay Dialect in Taba
 Village. M.A. Thesis in Linguistics. Faculty of Graduate
 Studies, Mahidol University, 1984.
- Lehrer A. Semantic Fields and Lexical Structure. Amsterdam:North-
 Holland Co., 1974.
- Naraset Pisitpanporn. Rice Cycle. M.A. Thesis in Linguistics.
 Faculty of Graduate Studies, Mahidol University, 1986.
- Nawanit Yupho. "Consonant Clusters and Stress Rules in Pattani
 Malay." In Mon-Khmer Studies : a journal of Southeast
 Asian Languages. XV (1989) : 125-137. Presented this
 paper at the 18th Conference on Sino-Tibetan Languages and
 Linguistics, 27-29 August 1985, under the former name
 Pitsamai Intarachat.
- Nida, Eugene A. Componential Analysis of Meaning : an introduction
 to semantic structures. 2nd ed. The Hague : Mouton, 1979.
- Nogle, Lawrence Elwayne. Method and Theory in the Semantics and
 Cognition of Kinship Terminology. The Hague : Mouton, 1974.
- Onn, Farid M. Aspect of Malay Phonology and Morphology :
 a generative approach. University Kebangsoan Malaysia,
 1980.
- Spradley, James P. Participant & Observation. New York : Holt,
 Pincheart and Winston, 1980.

- Suwilai Preamsirat. A Study of Thai and Khmu Cutting Words.
Papers in South-East Asian Linguistics No. 10 Khmu,
a Minority Language of Thailand. Pacific Linguistics
Series A-No. 75, 1987.
- Suwilai Preamsirat and Wandee Varavi Thya. "Language and Diarrheal
Diseases." Journal of the Medical Association of Thailand.
Vol.69 Suppl 2 (October 1986) : 168-173.
- Waemaji Paramal. Long Consonants in Pattani Malay: The Result of
Word and Phrase Shortening. M.A. Thesis in Linguistics.
Faculty of Graduate Studies, Mahidol University, 1991.
- Whorf, Benjamin Lee. Language, Thought and Reality : selected
Writings of Benjamin Lee Whorf. edited by
John B. Carroll. Cambridge : Technology, 1956.

ภาคผนวก ก

คำศัพท์และสำนวน ซึ่งนอกเหนือจากที่กล่าวไว้ในเนื้อเรื่อง

คำศัพท์เกี่ยวกับไฟ

mijw? gah	<น้ำมัน+ก๊าซ> 'น้ำมันก๊าซ'
mapoh ?api	<ตาย(มักไม่ใช้กับคน)+ไฟ> 'ดับไฟ'
ma?en ?api, ?api k ^๓ ๖ k ^๓ ๖	<เล่น+ไฟ>, <ไฟ+ค่อย+ค่อย> 'ไฟอ่อน'
ηipe? ?api	<เครื่องมือหีบ+ไฟ> 'คีมคีบถ่าน'
p?yina? ?api	<ก่อ+ไฟ> 'ก่อไฟ'
tukon ?api	<กอง, สุม+ไฟ> 'สุมไฟ'
tuku	'ก้อนเล้า' เป็นหินสามก้อนใช้เป็นเตา ปัจจุบันอาจเป็นอิฐหรือก้อนซีเมนต์
tuku bisi	<ก้อนเล้า+เหล็ก> 'เหล็กสามขา' ใช้เป็นเตา
t?ywpnη	'ปล้องไม้ไผ่สำหรับเป่า'
cucoh ?api <จุด+ไฟ>	'จุดไฟ'
kipah	'(นาม, กริยา) นัด'
kecēh ?api	<ทำให้ไฟติด+ไฟ> 'ขีดไม้ขีดไฟ, กดไฟขีด'
keyu ?api	<ไม้+ไฟ> 'ไม้ฟืน' นิยมใช้มากกว่าถ่าน
kuca	'เชี่ยให้เศษถ่านกระจาย' ทำให้ไฟอ่อน
bayw ?api	<คุ+ไฟ> 'ถ่านที่คุไฟอ่อน ๆ'
dama	'ชื้อได้'
dapo	'เตาไฟ คร้ว'
gESE?	'ไม้ขีดไฟ'
gw?.mw	'เตาไฟขนาดใหญ่' ทำจากดินเหนียวหรือซีเมนต์ มีดินเป็นพื้นฐานให้คู่กับกะทะใบบัว
?api	'ไฟ'
?api nalw	<ไฟ+ลุก> 'ไฟลุก'
?api kuwa?, ?api d?yah	<ไฟ+รุนแรง>, <ไฟ+แรง> 'ไฟแรง'
?api bocsidE	<ไฟ+ปานกลาง> 'ไฟปานกลาง'
?api silā	<ไฟ+เลีย (กริยาใช้กับไฟ)> 'ไฟเลีย'
?abu, habu	'ชื้อเก่า'

ʔasaʔ	'คว้น'
ʔasaʔ ki:ɬlon	<คว้น+มาก (ใช้กับคว้น)> 'คว้นโขมง'
ʔupe kayu	<เศษไม้ที่เป็นเชื้อเพลิง+ไม้> 'เศษไม้ที่ใช้เป็นเชื้อเพลิง' เมื่อไฟติดเศษไม้แล้วจึงใส่ผืน
ʔaye, haye	'ถ่าน' ถ่านที่ทำจากกะลามะพร้าวนิยมใช้เป็นเชื้อเพลิงทำขนม เพราะมีไฟอ่อน สำหรับถ่านที่ทำจากไม้ไม่นิยมใช้เพราะมีราคา แพง
siyuʔ ʔapi	<เป่า+ไฟ> 'เป่าไฟให้ลุก'
sala	'รม'
suya ʔapi	<ทำให้ไฟอ่อนลง+ไฟ> 'ราไฟ'
sɨgɨraʔ	'ซึ่ยางเป็นเส้น' ใช้แทนที่ไม้ได้

คำศัพท์เกี่ยวกับรสชาติ

manɨh	'หวาน'
masenɨ	'เค็ม'
mase	'เปรี้ยว'
paheʔ	'ขม'
piɬah	'เผ็ด'
tawa	'จืด'
kɨlaʔ	'ฝาด'
sɨdaʔ	'อรัย'
ɬɨta	'ขม' เช่น กินส้มโอที่ยังไม่แก่ ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "ไต่ลั่น"
biyasɔ lagu manɔ	<รู้สึก+แบบ, อย่าง+ไหน> 'รสเป็นอย่างไร'

คำศัพท์เกี่ยวกับสี

meɣɔh	'แดง'
meɣɔh mudɔ	<แดง+อ่อน> 'ชมพู'
nise hanɨʔ	<น้ำตาลปึก+ใหม่> 'สีน้ำตาล'
puteh	'ขาว'

kunin	'เหลือง'
kɪlabu	'เทา'
biyu	'สีฟ้า น้ำเงิน ม่วง'
ʔitɛ	'ดำ'
ʔija	'เขียว'
sum ^๖	'สีสังเคราะห์' ใช้ผสมอาหาร
caʔ	'สีทาบาน'
c ^๓ ayo	'สี' เช่น แดง ขาว
c ^๓ ayo ʔapɔ	<สี+อะไร> 'สีอะไร'

คำศัพท์เกี่ยวกับกลิ่น

baʔoŋ	'กลิ่น มีกลิ่น ได้กลิ่น'
baʔoŋ sidaʔ	<กลิ่น+อร่อย> 'กลิ่นหอม'
baʔoŋ busi ^๓ ʔ	<กลิ่น+เหม็น> 'กลิ่นเหม็น'
baʔoŋ mase	<กลิ่น+เปรี้ยว> 'กลิ่นบูด'
baʔoŋ lagu manɔ	<กลิ่น+แบบ, อย่าง+ไหน> 'มีกลิ่นอย่างไร'

คำศัพท์เกี่ยวกับภาชนะเครื่องใช้

napeh	'กระซอน'
makoʔ	'ถ้วยชาม'
matɔ, botɔ	'ขวดโหล'
ŋukuh	'ภาชนะสำหรับนั่ง'
piŋ ^๕ ɛ	'จาน'
pisa	'มิด'
	สำหรับ matɔ pisa <ดวงตา+มิด> หมายถึง คมมิด
piyin	'จานรองถ้วย' เช่น จานรองถ้วยกาแฟ
pasu	'อ่าง'
paɣɛ	'พรวด'
payoʔ	'กระต่ายเงิน'
puyoʔ	'หม้อ'
puyoʔ keci	<หม้อ+หูหิ้ว> 'หม้อหิ้ว'

tim ^๖	'ภาชนะตักน้ำ' สมัยก่อนทำด้วย ๗upeh 'กาบหมาก' ปัจจุบันเป็นสิ่งกะสิ
teke ^๗	'ปิ่นโต'
tɔ̄paye	'ตุ้ม ोंง'
cet๖๗	'ถ้วยมีหู' ทำจากโลหะเคลือบหรือพลาสติก รูปทรงกระบอก มีหลายขนาด ขนาดใหญ่ที่สุดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 4 นิ้ว และสูงประมาณ 4 นิ้ว ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "บ้อง" หรือ "กระบ้อง"
cawe	'ถ้วยมีหู' เช่น ถ้วยกาแฟ
ɟ:abe	'ถุง'
ɟ:bo	'ขวด'
kisaye	'หินไม้'
ken	'เซ่ง'
kayu piyan ^๘ e	<ไม้+เครื่องมือปิ้งย่าง> 'ไม้สองง่ามใช้หนีบเนื้อสัตว์สำหรับย่าง' ปัจจุบันทำด้วยลวดก็มี
ka ^๗ eŋ	'ผ้า'
kawoh	'กะทะใบบัว' เป็นกะทะขนาดใหญ่ ไม่มีหู
kwɔh	'ภาชนะเก็บน้ำ' ทำด้วยซีเมนต์ มักเก็บน้ำฝนไว้ ภาชนะชนิดนี้มีตามบ้านหรือมีสยิด
kuse	'ภาชนะนั่งรูปกรวย'
kuwɔli	'กะทะ'
kɔ̄n ^๘ i	'กาน้ำ'
kɔ̄lɔs๖๗	'กรวย'
besen	'กะละมัง'
bate	'ขัน'
batu gilin	'แผ่นหินบด' คู่กับแท่งหินสำหรับบดสิ่งของ
bokw, talɛ, neka	'ถาด'
bɔc๖๗ ๗a ^๗ e panah	<กระติก+น้ำ+ร้อน> 'กระติกน้ำร้อน'
bɔc๖๗ ๗a ^๗ e batu	<กระติก+น้ำ+หิน> 'กระติกน้ำแข็ง'
bɔ̄kah	'ภาชนะ'
bisi piyan ^๘ e	<เหล็ก+เครื่องมือปิ้งย่าง> 'ตะแกรงปิ้งย่าง'

bɪlɪdɪ	'ถังน้ำ'
ɕwɔɔʔ	'อิโต้'
ɕwɔɔh	'ภาชนะเก็บน้ำ' ทำด้วยซีเมนต์
ɕutɪŋ.ŋɛ	'กรรไกร'
ɕuyɪ	'ไห'
ɕɪlaʔ	'แก้วน้ำ'
ɕɪlaʔ cɪʔ	<แก้วน้ำ+เล็ก> 'ถ้วยตะไล' ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "จอก"
ʔide	'สำหรับ'
ʔaŋwʔ kasɔ	<ลูก+ชื่อเฉพาะ> 'พาน'
ʔaɔwʔ	'ภาชนะแบบที่สานด้วยตอกไม้ไผ่' ใช้สำหรับตากสิ่งของ
ʔaywʔ.ke	'ภาชนะร่อนแป้ง'
sayɛ	'พิมพ์' ใช้ใส่อาหารเพื่อให้เป็นรูปร่างต่าง ๆ ตามแบบพิมพ์ รวมถึงภาชนะมีรูสำหรับทำลอดช่องหรือขนมจีน
sajɪ	'ฝาชี'
sɔdeʔ	1. 'ไม้พาย' ใช้คนข้าว กวนขนม มีทั้งขนาดเล็กและใหญ่ 2. 'ตะหลิว' 3. 'ทัพพี'
sudu	'ช้อน'
sudu tɛ	<ช้อน+น้ำชา> 'ช้อนชา'
sɪŋ ^o ʔ	'จวัก'
sɪyapɛ	'ล้อม'
yagɔ	'ตะกร้า'
lagɛ	'เชียง'
lɪmayɪ laʔoʔ	<ตุ้+กับข้าว> 'ตุ้กับข้าว'
lɪkaʔ	'เสวียน' ภาชนะสานด้วยไม้ไผ่ ก้านมะพร้าว หรือหวาย ใช้รองหม้อเพื่อไม่ให้เซม้ก้นหม้อดำติดพื้น
lɪson	'ครก' ใช้คู่กับ halu lɪson <ตำ+ครก> 'สาก'

คำศัพท์เกี่ยวกับพืชและสัตว์

matɔ	'ดวงตา'
muloʔ	'ปาก'
ni:ste	'สัตว์'
kwɔ mʉm ^h e	<มะพร้าว+คำบอกลักษณะมะพร้าว> 'มะพร้าวอ่อนที่ยังไม่มีกะลา'
kwɔ mudɔ	<มะพร้าว+อ่อน> 'มะพร้าวอ่อน'
kwɔ kɔtɛ	<มะพร้าว+แกระ> 'มะพร้าวแกระ'
kwɔ si:tape	<มะพร้าว+(เปลือกดำ)ซีกเดียว> 'มะพร้าวทึนทึก'
kwɔ wɔŋiŋ	<มะพร้าว+หอม> 'มะพร้าวน้ำหอม'
pipi	'แก้ม'
peŋ	'ไซ้ข้าง' (ไซ้แมลงวัน)
paʔ.si	'หมักดำของปลาหมึก'
paʔ.sɔ	'พุกเรียน'
palɔ sate	<หัว+กะทิ> 'หัวกะทิ'
pwɔŋ kayu	<ต้น+ไม้> 'ต้นไม้'
pwɔ	'ขาช่วงเหนือเข้า'
pu:uŋ	'กะลามะพร้าว' ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "กะลาพรก" หรือ "พรก"
pu:lɔpwɔ	'ทาง' เช่น ทางหมาก ทางมะพร้าว ทางกล้วย (ก้านกล้วย)
tan ^h e	'เครือ ทะลาย' เช่น เครือกล้วย ทะลายมะพร้าว
tanɛ	'มือ'
taka	'ขี้ของผลไม้'
tum ^h ɔŋ	'จาว' เช่น จาวตาล จาวมะพร้าว สำหรับจาวมะพร้าว ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "พะนามพร้าว" หรือ "พวมพร้าว"
tum ^h ɔh.he	'สิ่งที่งอก' ใช้ในความหมายว่า "พืช"
daʔŋ tɔŋɔh.he	<ใบ+ความเป็นกลาง> 'ใบเนสลาด' หมายถึง ใบไม้ที่ไม่อ่อนไม่แก่
tɔkɔʔ	'คอ'
tɔliŋɔ	'หู'
jan ^h oʔ sutɔŋ	<เครา+ปลาหมึก> 'หนวดปลาหมึก'

jayi	'นิ้ว'
kaki	'ขา เท้า'
kuku	'เล็บ'
kuleʔ	'เปลือก ผิวหนัง'
kɨm ^h aca	'ทางกะทิ'
kɨpɔʔ	'แก้มปลา'
kɨtɛ tɨlɔ	<ปู+ไซ> 'ปูชนิดมีไซ'
kɨtɛ kɔyɔ	<ปู+ลักษณะปู> 'ปูโพรอก' หมายถึง ปูเนื้อไม่เต็มไม่แน่น
kɨtɛ ʔisi kitaʔ	<ปู+เนื้อ+คืบ> 'ปูเนื้อแน่น'
kɨtɛ salɛŋ	<ปู+เปลี่ยน> 'ปูลอกคาบ' บางคนเรียกเป็นภาษาไทยว่า "ปูสองกระดอง" กระดองปูจะไม่แข็งทำให้แกะเนื้อง่าย
bulu	'ขน'
bɨtɨh	'น่อง แข็ง'
dehe	'กึ่ง'
dagɔh	'เลือด'
duyi	'หนาม'
ɛigi	'ฟัน'
ʔidon	'จุก'
ʔisi	'เนื้อของสัตว์หรือของพืช หัวของพืช'
ʔise	'เหงือกปลา'
ʔapah	'กาก' เช่น กากมะพร้าว ชานอ้อย เป็นต้น
ʔaka	'ราก'
ʔum ^h i	'โคนต้นไม้'
ʔulah	'ยวงทุเรียน กลีบกระเทียม'
ʔupeh	'กานหมาก'
sisiʔ ʔike	<เกล็ด+ปลา> 'เกล็ดปลา'
sisiʔ ʔaye	<เกล็ด+ไก่> 'เกล็ดหน้าแข้งไก่'
siyɨʔ	'ครีบ'
saboʔ	'กามมะพร้าว' (เปลือกมะพร้าว) ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "พดพร้าว"
sate pikaʔ	<กะทิ+ชัน> 'หัวกะทิ'

sɪpɛʔ	'กำม' (ปู กุ้ง)
sɪmuʔ	'มด'
sɪlapuʔ	'เยื่อบาง ๆ' เช่น เยื่อหุ้มสะตอ เยื่อหุ้มถั่วลิสง เป็นต้น
yatiŋ	'กำน'
liɔi	'กำนมะพร้าว'
liɔi bukuh	<กำนมะพร้าว+ห่อ> 'ไม้ก๊ส'
liɔɔh	'ลีน'
lalaʔ	'แมลงวัน'
loɔpɔʔ	'กลีบดอกไม้'
lutuʔ	'เช่า'
liŋɛ	'แขน'

คำศัพท์เกี่ยวกับธรรมชาติ

matɔ hayi	<ดวงตา+วัน> 'ดวงอาทิตย์'
male	'กลางคืน'
piye ʔuyɛ	<ฤดู+ฝน> 'ฤดูฝน'
piye kimaya	<ฤดู+แล้ง> 'ฤดูแล้ง, ฤดูร้อน'
panah	'แดด'
pata	'ชายหาด'
pagi	'เช้า'
pase	'ทราย'
pite	'บ้าย เย็น คำ'
tanch	'ดิน'
tɪŋɔh hayi	<ตรงกลาง+วัน> 'เที่ยง'
cɪyɔh	'สว่าง'
kuwalɔ	'ปากน้ำจะออกทะเล'
batu	'หิน'
bukeʔ	'ภูเขา'
bule	'ดวงจันทร์'
sɪlaʔ	'มิด'

ʔaŋiŋ	'ลม'
ʔaʔe	'น้ำ'
paco	'น้ำตก'
hayi	'กลางวัน, วัน'
suŋa	'แม่น้ำ, ลำคลอง'
laŋiʔ	'ท้องฟ้า'
laʔoʔ	'ทะเล'

คำศัพท์เกี่ยวกับการชั่ง ตวง วัด

ปริมาณและจำนวนนับ

mɛnɛʔ	'นาฬิกา'
nɛ	'หก'
paʔ	'สี่'
puloʔ	'สิบ'
təhɔŋ	'ปี'
tigɔ	'สาม'
tujoh	'เจ็ด'
cupɔʔ	1. 'ลิตร' (มาตราตวง เครื่องตวง) 2. '(กริยา)ตวง'
je	'ชั่วโมง'
kɛlo	'กิโลกรัม' (มาตราชั่ง เครื่องชั่ง)
baŋɔʔ	'มาก หลาย'
buŋɔ	'กรัม' (มาตราชั่ง)
bule	'เดือน'
duwɔ	'สอง'
ʔɛci	'นิ้ว' (มาตราวัด)
sikiʔ	'เล็กน้อย นิดหน่อย'
sɛŋ	'เซ็นติเมตร' (มาตราวัด)

so	'หนึ่ง' สามารถลดรูป ตัวอย่างเช่น so ʔɔye <หนึ่ง+คน> เป็น soye 'หนึ่งคน' so keɽo <หนึ่ง+กิโลกรัม> เป็น sɿkeɽo 'หนึ่งกิโลกรัม'
sɿmɿle	'เก๋า'
limɔ	'ห้า'
lape	'แปด'
sɿtɿŋɔh	'ครึ่งหนึ่ง ตรงกลาง'

คำศัพท์เกี่ยวกับสถานที่

bɔwɔh	'ล่าง ใต้'
di	1. 'คำบอกสถานที่' ตัวอย่างเช่น di sɿniŋ 'ที่นี่' di ʔatah 'ข้างบน' 2. 'จาก' ตัวอย่างเช่น mayɿ di maŋɔ <มา+จาก+ไหน>
dale	'ใน'
ʔatah	'บน เหนือขึ้นไป'

คำกริยาและคำคุณศัพท์

mesɛŋ	'บัด'
masɔʔ	'สนุก'
mayɿ	'มา'
mɔleʔ	'ดี สวย'
mudɔ	'อ่อน ไม่แก่'
mɿtɔh	'ดิบ' เช่น เนื้อดิบ
mɿka	'(ผลไม้)ห้าม'
nɿpɿh	'บาง'
nəpɔʔ	'เห็น'
naʔiʔ	'ขึ้น'
ŋ:uwaʔ	'ของเหลวล้น เพราะเดือดจัด' สำหรับไอน้ำเรียก waʔ
panah	'ร้อน'
pan ^{๕๖} ʔ	'สิ้น'

paŋ ³ ɛ	'ยาว'
pade	'พอ พอเพียง'
paɔɔʔ	'ปัก เสียบ'
paɦu	'เปื้อย'
putiʔ	'(ผล) อ่อน'
piɳuh	'เต็ม'
piɳɛ	'บ่ม'
piɳu	'โรย'
piɔɔɦ miŋɔʔ	<แตก+มัน> 'แตกมัน'
pikaʔ	'ขึ้น'
pija	'ไม้เฒ่าและ เรียงเม็ดสวย' ใช้กับขนม ข้าวสวย ข้าวเหนียว
tim ³ ɛ	'(กริยา) ชั่ง'
tim ³ o	'ลอย ปริ่มน้ำ'
teɳɛʔ	'แปะ ติด'
tayoh	'เก็บไว้ เอาไว้'
taje	'คม'
tupo	'ทื่อ ไม่คม'
tubeʔ	'ออก'
tudon	'(กริยา) ปกปิด คลุม (นาม) ฝาปิด'
tuyon	'ลง'
tuwɔ, t ^h uɔw	'แก่'
tɪba	'หนา'
cicɔɦ	'จุ่ม'
ceɔɔʔ	'ตัก'
capo	'ปน ผสม'
cabuʔ	'ถอน'
caɳɛ	'เหลว'
ɔɔɔʔ lidi	<ปัก, ฉีดยา+กำมะพร้าว> 'กลัดไม้'
cuci	'สะอาด'
cuwɔɦ	'ริน เท'
cɪma, c ^h ɪma	'สกปรก'

cikoh	'แกะ แยก จัดออกจากกัน' ใช้กับทุเรียน หอยแครง เป็นต้น
jamun	'เลี้ยงอาหาร กินเลี้ยง'
jadi	'เป็น เกิดขึ้น'
jadi yam ^๐ ?	<เป็น+เส้นผม> '(น้ำเชื่อม) เป็นยางมะตูม'
juwa	'ชาย'
jamɔ	'ตลก'
kile	'ลับของมีคมแบบกลับด้านไปมา'
kato?	'ปิด'
kape?, kipe?	'หนีบ คีบ'
kɔse?	'คน' ทำเพื่อไม่ให้อาหารล้นออกนอกภาชนะโต๊ะเตี้ยจัด หรือ เพื่อไม่ให้กันภาชนะไหม้
kɔmah	'ผูก ตัด ปัก)แน่น (เนื้อ)แน่น'
kɔpɛ?	'บีแบน แบนราบ'
kɔyɨŋ	'แห้ง'
kɔyah	1. 'แข็ง' 2. 'เหนียว' เช่น เนื้อเหนียว
kɔyoh	'(น้ำ)ชุ่ม'
kɔci?	'เล็ก'
kɔcu?	'เหี่ยว'
bileh	'เลือก'
basi	'บูด'
basɔh	'เปียก'
bale?	'พลิกกลับ กลับด้าน'
bukɔ	'เปิด เปิดเผย'
bukuh	'ห่อ'
buboh	'ใส่'
bugo?	'เนา'
buleh	'ได้ สามารถ'
bujo	'รี วังรี'
bula?	'กลม'
buwi	'ให้'

buweh	'ฟอง เป็นฟอง'
buwaʔ	'ทำ'
bɨsa	'ใหญ่'
bɨli	'ชื่อ'
bɨlube	'เป็นรู' สำหรับ lube หมายถึง รู หลุม
bɨlɨn ^๕ e	'เป็นเมือก' สำหรับ lɨn ^๕ e หมายถึง เมือก
ɕi	'ไป'
ɕilin	'ขาดโดยกลิ้งแท่งหินไปมาบนแผ่นหิน'
ɕayin	'เกรียมกรอบ' เช่น ทอดกรอบ
ɕasɔʔ	'ถู ชัด'
ɕɔleʔ	'กลิ้ง' เช่น กลิ้งขนมบนมะพร้าวที่ซูดแล้ว เพื่อให้มะพร้าวติดขนมจนทั่ว
ɕutin	'ตัด' (ด้วยกรรไกร)
ɕinaʔ, naʔ	'ครบ ทัว ทุก' เช่น naʔ naʔ bute 'ทุก ๆ อัน'
ʔam ^๕ eʔ	'เอา นำ'
ʔakaʔ	'ยก'
ʔabih, habih	'หมด'
ʔasɔʔ	'กะ ประมาณ'
ʔasɔh	'ลับของมีคมแบบถูไปมาด้านหนึ่ง แล้วถูไปมาอีกด้านหนึ่ง ทำดังนี้. จนกว่าจะคม'
ʔacaʔ	'บ่อย'
ʔaco, haco	'ละลาย'
haje	1. 'เหม็นคาว' 2. 'सान' เช่น สานไม้ไผ่
hanɨʔ	'ไหม้'
hanɨh	'ไหม้เกรียม' ใช้กับอาหารที่ปิ้ง ย่าง เผา
hato	'เรียง'
haloh, haluh	'เล็ก'
sida	'ฝังลม'
seyɔŋ	'เฉียง'
sanaʔ	'เหลือเกิน, ยั้ง, แนก'
sapuh	'กวาด ถู เช็ด'

suka?	'ตวง วัด กะ ประมาณ'
sudoh	'เสร็จ'
suwe	'(อุณภูมิ) อุ่น'
sɨmɨleh	'ฆ่าสัตว์ เชือดคอ'
sɨda?	'อร่อย'
sɨga	'สด สดชื่น'
sɨjo?	'เย็น หนาว'
yapoh	'เปราะ กรอบ' เช่น ฝัก ผลไม้
yaʔo?	'เหลา'
lipoh	'ล้น ทะล้น'
lilin	'รอบ' ตัวอย่างเช่น lilin pɨyoh <รอบ+กะลา> 'รอบกะลา'
lamɔ	'นาน'
lape?	'รอง(ถ้วยชาม).'
laʔi?	1. 'ละเอียด' 2. 'เหนียว' เช่น เนื้อฟักทองเหนียวดี
lɨme?	'และ' เช่น ข้าว ขนม เป็นต้น
lɨma?	'หมด'
lɨmɔ?	'มัน ความมัน'
lɨtɔ?	'วาง ตั้ง'
lɨbeh	'เหลือ เกิน'
lɨbu	'งอม'

คำศัพท์และสำนวนอื่น ๆ

mukɔ mase	<หน้า+เปรี้ยว> 'หน้าบูดบึ้ง'
mulo? masen	<ปาก+เค็ม> 'วาจาค่กัดลิ้น'
mulo? manih	<ปาก+หวาน> '(สำนวน) ปากหวาน'
mulo? yapoh	<ปาก+เปราะ, กรอบ> 'ชอบนินทาผู้อื่น'
pon? buleh	<ก็+ได้> 'ก็ได้' ตัวอย่างเช่น buboh gaye pon? buleh buboh kica? pon? buleh <ใส่ + เกลือ + ก็ + ได้ + ใส่ + น้ำปลา + ก็ + ได้>

puloʔ	'อีก' <u>ตัวอย่างเช่น</u> noʔ make puloʔ kiɔoʔ <จะ, ต้องการ+กิน+อีก+หรือไม่>
jaŋɛ	'อย่า'
kaʔ	'ก็' <u>ตัวอย่างเช่น</u> masoʔ doh kaʔ ʔakaʔ <สรุป+แล้ว+ก็+ยก>
kali	'ครั้ง' <u>ตัวอย่างเช่น</u> sɪkali 'หนึ่งครั้ง ครั้งเดียว'
kagɔ	'อย่าง' <u>ตัวอย่างเช่น</u> baŋoʔ kagɔ <มาก, หลาย+อย่าง> 'หลายอย่าง' หรือ sɪkagɔ 'หนึ่งอย่าง อย่างเดียว'
kalu	'ถ้า' <u>ตัวอย่างเช่น</u> kalu noʔ piɔdah buboh ladɔ <ถ้า+ต้องการ+เปิด+ใส่+พริก>
ko	'หรือ' <u>ตัวอย่างเช่น</u> buboh kicaʔ ko ʔaye <ใส่+น้ำปลา+หรือ+เกลือ>
biyapo	'เท่าไร' <u>ตัวอย่างเช่น</u> hayiʔɔ biyapo <ราคา+เท่าไร>
doh	'แล้ว' <u>ตัวอย่างเช่น</u> make doh <กิน+แล้ว>
dulu	'ก่อน' <u>ตัวอย่างเช่น</u> make dulu <กิน+ก่อน>
diŋa	'กับ ด้วย' <u>ตัวอย่างเช่น</u> make diŋa taŋɛ <กิน+ด้วย+มือ>
gateʔ, yateʔ	'ด้วยกัน' <u>ตัวอย่างเช่น</u> buboh ʔaye buboh saka gateʔ ladɔ gateʔ <ใส่+เกลือ+ใส่น้ำตาลทราย+ด้วย+พริก+ด้วย>
ʔapo	'อะไร' <u>ตัวอย่างเช่น</u> make ʔapo <กิน+อะไร>
hoʔ	1. 'ที่ ซึ่ง อัน' <u>ตัวอย่างเช่น</u> ʔoʔye hoʔ mayi namo ʔapo <คน+ที่, ซึ่ง+มา+ชื่อ+อะไร> 2. 'คำแสดงความเป็นเจ้าของ' <u>ตัวอย่างเช่น</u> ʔɪlaʔ hoʔ diyo <แก้วน้ำ+คำแสดงความเป็นเจ้าของ+สรรพนามบุรุษที่ 3> 'แก้วน้ำของเขา'
saʔ.niŋ	'เมื่อครู่นี้ เมื่อทันที'
sumo	'ทั้งหมด'
sibita	'สักครู่ ประเดี๋ยวเดียว'

sɨlalu

'เลย' ตัวอย่างเช่น

masɔʔ dɔh make sɨlalu <สนุก+แล้ว+กิน+เลย>

lɨdɔh cɛ:abe

<สิ้น+แยก, แยก> 'คนที่ชอบเอาเรื่องคนโน้นไปบอกคนโน้น
เอาเรื่องคนโน้นมาบอกคนนี่'

lɨpah tu, lɨpah, pah

'หลังจากนั้น'

make balah manɔ

<กิน+แบบ, อย่าง+ไหน> 'กินอย่างไร'

make buleh kɨdɔʔ

<กิน+สามารถ, ได้+หรือไม่> 'กินได้หรือไม่'

buleh buwaʔ kɨdɔʔ

<สามารถ, ได้+ทำ+หรือไม่> 'ทำได้หรือไม่, ทำเป็นหรือไม่'

ภาคผนวก ข

วิธีทำอาหารบางประเภทและภาพประกอบ

1. tɨpɔyɔ?

'ทุเรียนหมัก'

ʔam^heʔ diɣiɣe hɔʔ liɓu ʔam^heʔ ʔisi buboh ʒaye buwi masen
เอา ทุเรียน ที่, ซึ่ง งอม เอา เนื้อ ใส เกลือ ให้ เค็ม
lipah ʒaʔo ʒaʔo kalu nɔʔ piɗah buboh ladɔ ciŋeʔ
หลังจากนั้น คลุก คลุก ถ้า ต้องการ เผ็ด ใส พริก ชี้อพริกชี้หนู
buwaʔ sudɔh dɔh ʒimɔ duwɔ tigɔ hayi buleh make
ทำ เสร็จ แล้ว ตาก สอง สาม วัน ได้, สามารถ กิน

ทุเรียนที่งอม เอาเนื้อคลุกกับเกลือให้เค็ม ถ้าชอบเผ็ดใส่พริกชี้หนูด้วย
หลังจากนั้นตากแดดสัก 2-3 วันก็กินได้

2. ɣimih

'หอยเสียบ'

ɣimih buboh ʒaʒe tɔʔ ʔam^heʔ kuleʔ tubeʔ buboh ʒaye
หอยเสียบ ใส เกลือ ไม่ เอา เปลือก ออก ใส เกลือ
kaʔ ʒaʔo ʒaʔo buleh duwɔ male ʔam^heʔ make buleh
ก็ คลุก คลุก ได้, สามารถ สอง คืน เอา กิน ได้

หอยเสียบคลุกเกลือไว้ 2 วันก็กินได้

3. tape biyah

<อาหารที่ใส่แป้งข้าวหมาก+ข้าวสาร>
'ข้าวหมาก'

tanɔʔ puloʔ buwi masɔʔ pah lɪtɔʔ buwi sɪjɔʔ ʔam^heʔ
ทำข้าวเหนียวให้สุก ข้าวเหนียว ให้ สุก หลังจากนั้น วาง ให้ เย็น เอา
mayi ʒaʔo ʒaʔo diŋa yaʒi buleh duwɔ tɪʒɔ male
มา คลุก คลุก กับ, ด้วย แป้งข้าวหมาก ได้, สามารถ สอง สาม คืน
buleh make
ได้, สามารถ กิน

ข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้ว วางให้เย็น ใส่แป้งข้าวหมากแล้วคลุกให้ทั่ว สัก 3 คืน
ก็กินได้

4. tape ʔubi

<อาหารที่ใส่แป้งข้าวหมาก+หัวมัน>
'มันสำปะหลังหมัก'

ʔam^heʔ ʔubi kayu mayi kɔyɔʔ kuleʔ lɪpah ʔɪbuh masɔʔ
เอา หัวมัน ไม้ มา ปอก เปลือก หลังจากนั้น ต้ม สุก
dɔh lɪtɔʔ buwi sɪjɔʔ lɪpah buboh yaʒi buleh
แล้ว วาง ให้ เย็น หลังจากนั้น ใส่ แป้งข้าวหมาก ได้, สามารถ
tɪʒɔ male ʔam^heʔ make
สาม คืน เอา กิน

มันสำปะหลังปอกเปลือกแล้วต้มให้สุก สุกแล้ววางให้เย็น ใส่แป้งข้าวหมาก
สัก 3 คืนก็กินได้

5. budu

'น้ำบูดู'

ʔam^heʔ ʔike bilih buboh ʔayɛ baŋwʔ ʔaʔo ʔaʔo dɔh buboh
 เอา ปลา ซื่อปลา ใส เกลือ มาก คลุก คลุก แล้ว ใส
 dale ʔuyi buleh tigɔ bule ko paʔ bule jadi budu mɔleʔ
 ใน ไห ได้ สาม เดือน หรือ สี่ เดือน เป็น น้ำบูดู ดี
 ʔam^heʔ naʔiʔ lipah tapeh buboh dale jibo
 เอา ขึ้น หลังจากนั้น กรอง ใส ใน ขวด

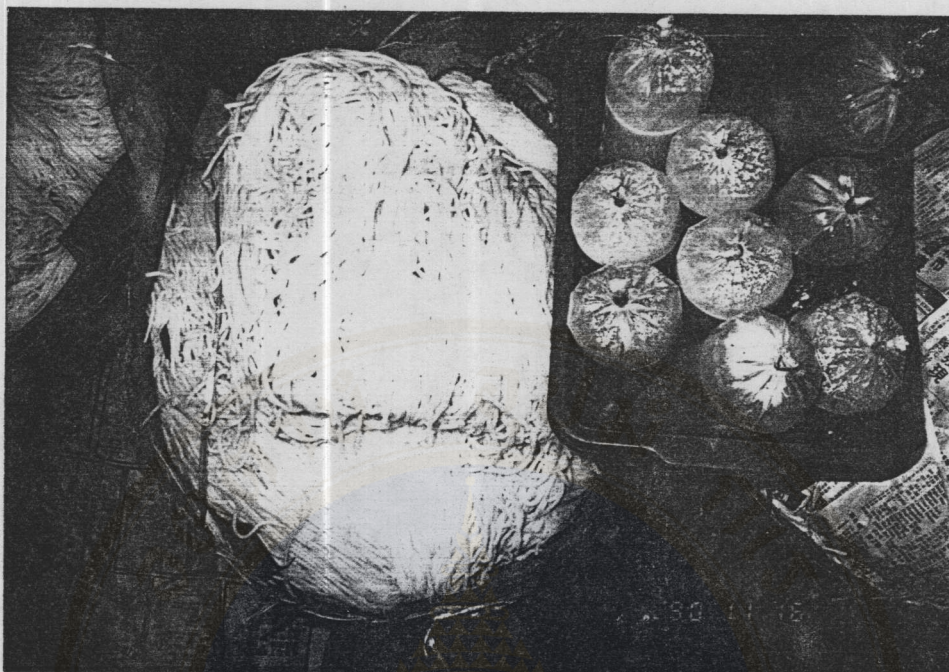
เอาปลาใส่ตันใส่เกลือให้มาก คลุกให้เข้ากัน แล้วใส่ในไหหมักไว้ราว 3-4
เดือน จะกลายเป็นน้ำบูดู กรองเอาแต่น้ำบูดูใส่ขวดเก็บไว้



ภาพที่ 1 (ซ้าย)
 ๗ike bilih buboh
 ปลา ชื่อปลา ใส
 gaye ๗ike sa๗.nin
 เกลือ ปลา เมื่อครู่
 buboh dale guyi
 ใส ใน ไห
 'ปลาไล่ตันใสเกลือ
 เก็บไว้ในไห'

ภาพที่ 2 (ล่าง)
 guyi kato๗
 ไห ปิด
 dɪŋa p:uɔŋ
 กับ, ด้วย กะลา
 'ไหปิดด้วยกะลา'

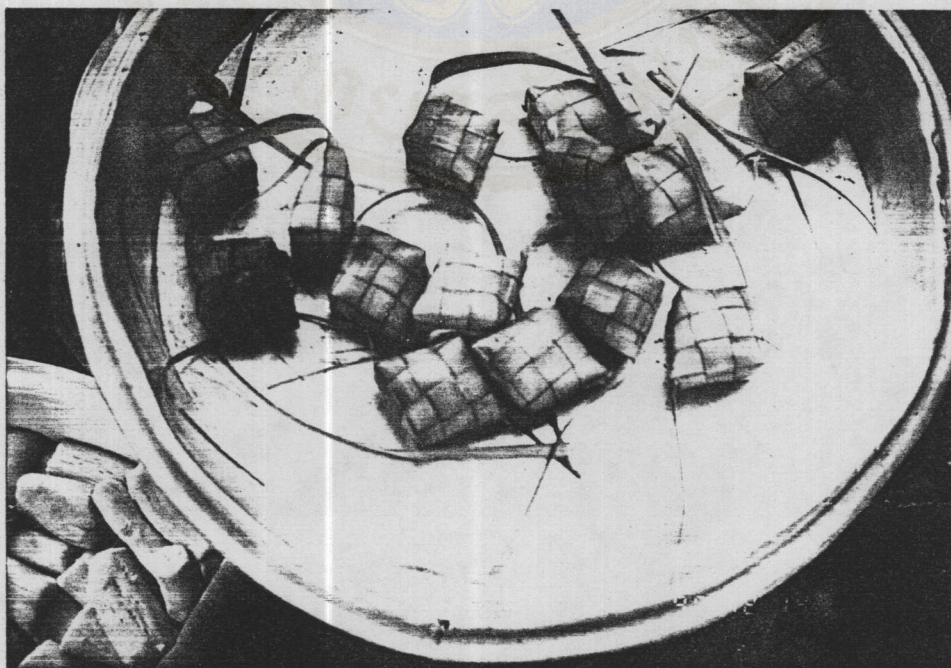


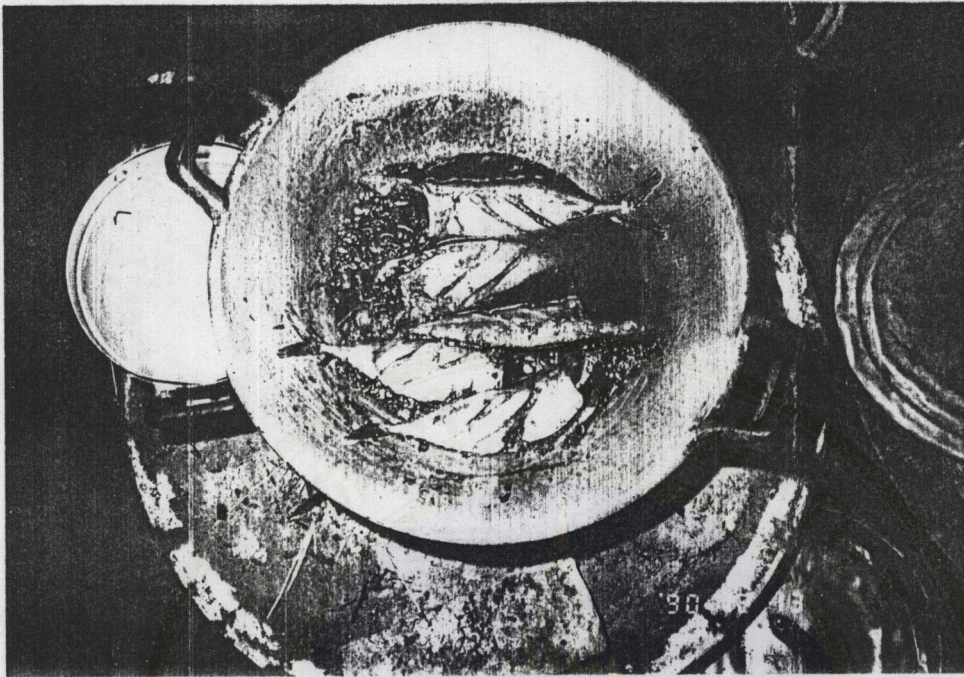


ภาพที่ 3 laʔ.sɔ 'ขนมจีน' และ kuwɔh 'น้ำแกง'

เส้นขนมจีน(ต้มสุกแล้ว) ของชาวไทยมุสลิมจะไม่มีกรจับเส้นเหมือนเส้นขนมจีนของชาวไทยพุทธ และเส้นจะใหญ่กว่าเส้นขนมจีนของชาวไทยพุทธ

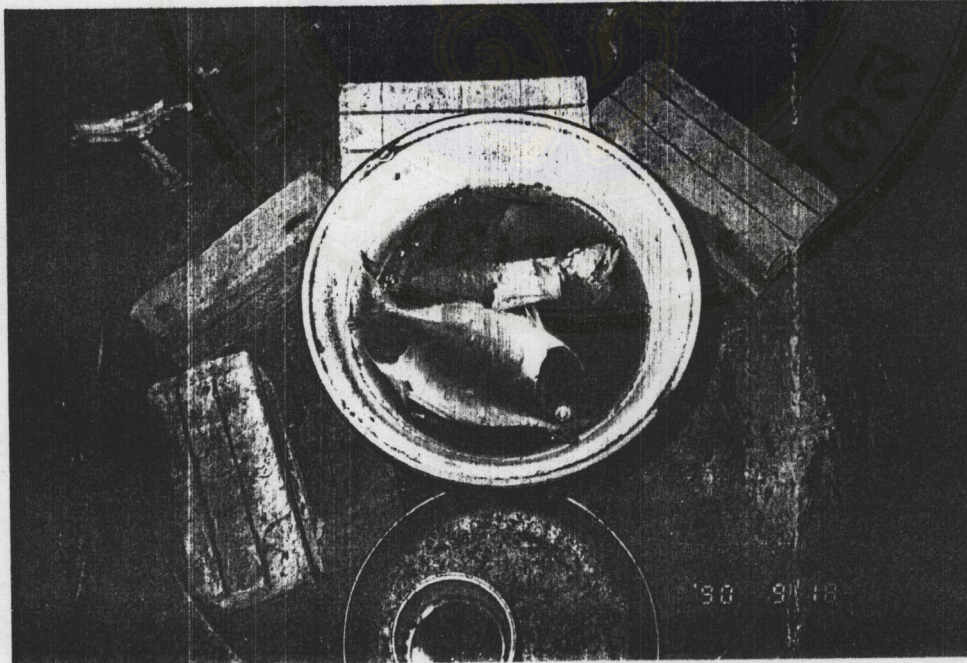
ภาพที่ 4 t:uɓaʔ nasiʔ <ข้าวต้ม(ห่อ)+ข้าวสุก> 'ข้าวอัดห่อ'

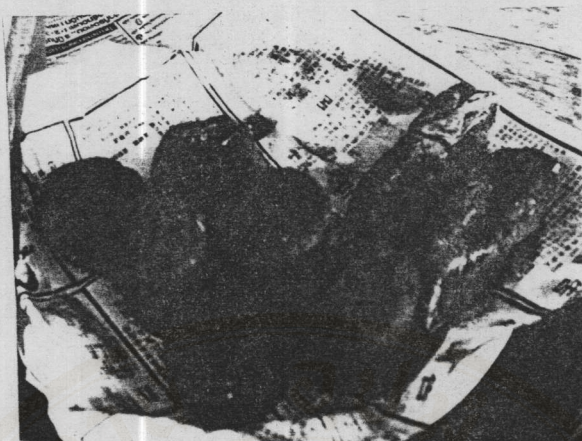




ภาพที่ 5 tumih 'อาหารคล้ายแกง' ทำด้วยปลา

ภาพที่ 6 vike sin^๕e <ปลา+ชื่ออาหาร> 'ปลาคั่วเปรี้ยวเค็มหวาน (ชนิดที่ 1)'



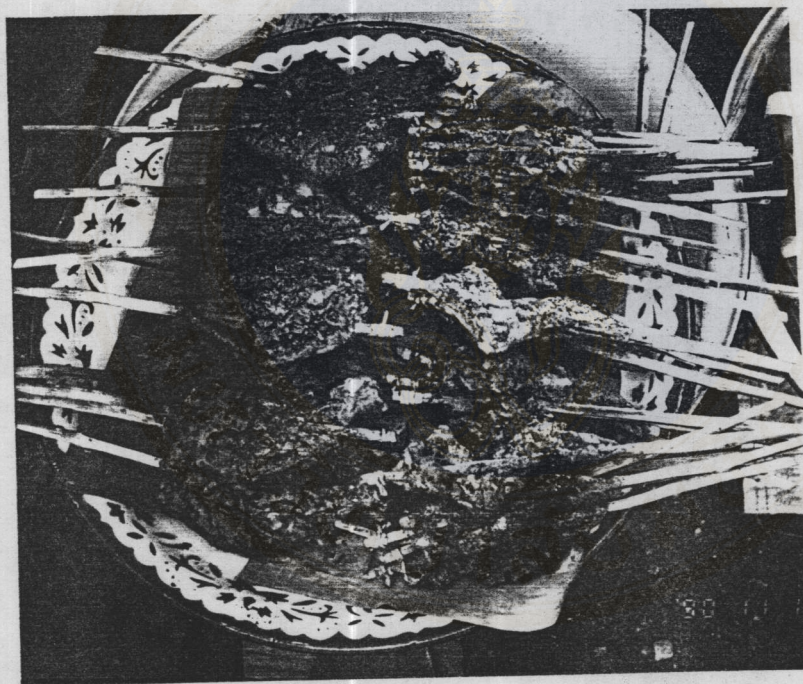


ภาพที่ 7

๑๖๖๑ ๑๖๖๑

<สมอง+สมอง>

'อาหารคล้ายทอดมัน'



ภาพที่ 8

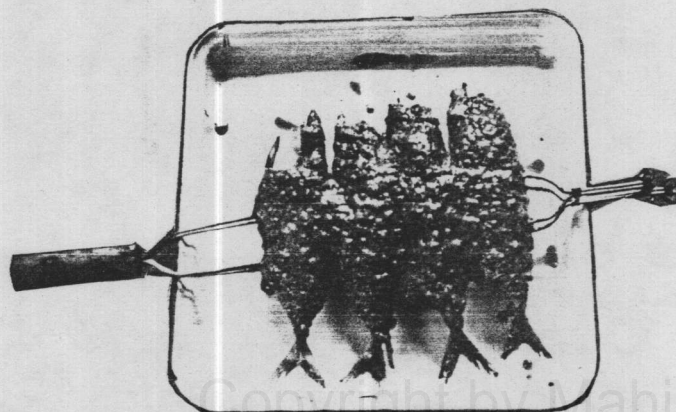
๑๖๖๑ ๑๖๖๑

<ไก่+ชื่ออาหาร>

'ไก่ย่างทรงเครื่อง'

(ชาวไทยพุทธนิยมเรียก

"ไก่กอและ")



ภาพที่ 9

๑๖๖๑ ๑๖๖๑

<ปลา+ชื่ออาหาร>

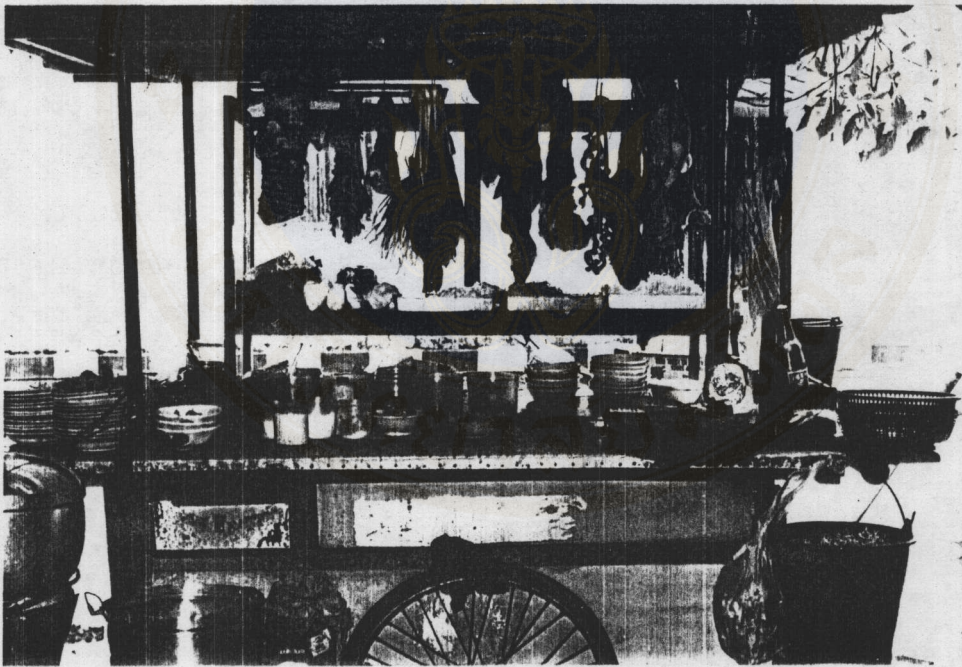
'ปลาอย่างทรงเครื่อง'

(ชาวไทยพุทธนิยมเรียก

"ปลากอและ")

ภาพที่ 10 su7 'ต้มเครื่องใน'

จากภาพเป็นรถเข็นขายซุ๊ป แขนงผักกวางตุ้ง ต้นหอมและเครื่องในวัว และมีเครื่องปรุง ชาม เขียง มีดวางบนเขียง ไก่ต้มหรือหม้อซุ๊ป ส่วนหม้อข้าววางอยู่ซ้ายมือ ถังออกอยู่ในถังขวามือ บริเวณนี้มีรถเข็นขายซุ๊ปอยู่หลายคันใกล้เคียง ๆ กัน



6. putu halibo kuning

<ชื่อ+ขนม+(เครื่องเทศ) ลูกชืด+เหลือง>

'ปุดูเหลืองใส่น้ำตาลปึก'

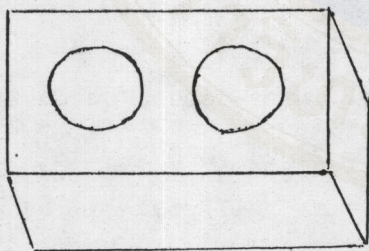
biyah jimoh yin^de ʔaʔe kuniʔ paʔ je ʔam^beʔ biyah hoʔ
 ข้าวสาร ข้าวเหนียว แซ่ น้ำ ขมิ้น 4 ชั่วโมง เอา ข้าวสาร ที่
 yin^de mayi sijaʔ ʔaʔe ʔam^beʔ mayi tum^boʔ buwi laʔiʔ mayi
 แซ่ มา สะเด็ด น้ำ เอา มา ตำ ให้ ละเอียด มา
 ʔaywoʔ biyah hoʔ tum^boʔ kukuh dale ʔukuh bo masoʔ sikiʔ
 ร้อน ข้าวสาร ที่ ตำ นึ่ง ใน ภาชนะนึ่ง พอ สุก เล็กน้อย
 ʔaywoʔ pulwoʔ lipah buboh dale bokko siɔda buwi kiyin
 ร้อน อีก หลังจากนั้น ใส ใน ถาด ผึ่ง ให้ แห้ง
 hece hece ʔam^beʔ tin mijo ʔah tiboʔ lube duwo lube
 กระจาย กระจาย เอา บีบ น้ำมัน ก๊าซ เจาะ รู 2 รู
 tɪluh p:uyon tɪŋoh p:uyon katoʔ buwi lube bulaʔ ʔaʔwoʔ
 พอดี กะลา กลาง กะลา ทุบ ให้ รู กลม กะ,คะเน
 duwo ʔeci sitɪŋoh litwoʔ p:uyon di ʔatah tin ʔam^beʔ
 2 นิ้ว ครั้งหนึ่ง วาง กะลา ค้ำอกสถานที่ บน บีบ เอา
 tɪpon tepeʔ liliŋ p:uyon toʔ buwi waʔ tubeʔ buboh ʔaʔe
 แบ่ง แบ่ง รอบ กะลา ไม่ ให้ ไอน้ำ ออก ใส น้ำ
 dale tin litwoʔ ʔatah ʔapi buwi ʔaʔe ʔilɪʔwoʔ ʔam^beʔ kaʔeŋ
 ใน บีบ วาง บน ไฟ ให้ น้ำ เดือด เอา ผ้า
 puteh nipih paʔ sigi litwoʔ ʔatah p:uyon ʔam^beʔ nise
 ขาว บาง 4 เหลี่ยม วาง บน กะลา เอา น้ำตาลปึก
 ʔiyih buwi kiciʔ kiciʔ buboh di ʔatah tɪpon lipah
 หั่น ให้ เล็ก เล็ก ใส ค้ำอกสถานที่ บน แบ่ง หลังจากนั้น
 ʔam^beʔ tɪpon katoʔ di ʔatah nise sudoh tu litwoʔ
 เอา แบ่ง บิด ค้ำอกสถานที่ บน น้ำตาลปึก เสร็จ นั้น วาง
 ʔatah kaʔeŋ lipaʔ kaʔeŋ katoʔ tɪpon kukuh buwi masoʔ
 บน ผ้า พับ ผ้า บิด แบ่ง นึ่ง ให้ สุก

kukuh limo mene? maso? doh make cicoh ko
 ึ่ง 5 นาที สุก แล้ว กิน ้จิ้ม มะพร้าว

ข้าวสารเจ้าแช่น้ำมีน้สั๊ก 4 ชั่วโมง เอาขึ้นให้สะเด็ดน้ำ เอามาทำให้
 ละเอียดยแล้วร่อน หลังจากนั้นึ่งให้สุกเล็กน้อย เอามาร้อนอีกครั้งแล้วเอาใส่ถาด กระจาย
 แบ่งฝ่งให้แห้ง เอาบีบน้ำมันก๊าศมาเจาะรู 2 รู เอากะลามาทุบให้เป็นรูกลม เส้นผ่าศูนย์กลาง
 กลางราว 2 นิ้วครึ่ง วางกะลาให้พอดีกับรูบีบ เอาแบ่งแปะรอบรอยต่อของกะลาและบีบ
 เพื่อไม่ให้ไอน้ำออก ใส่น้ำในบีบและรอจนเดือด ผ้าขาวบางสีเหลืองวางบนกะลา เอา
 น้ำตาลปึกมาหั่นเล็ก ๆ ใสบนแบ่งแล้วเอาแบ่งวางปิดน้ำตาลปึก เอาแบ่งนี้ไปวางบนผ้า
 พับผ้าปิดแบ่ง ึ่งอีกสัก 5 นาที ชนมสุกกินจ้จิ้มกับมะพร้าว

ภาพที่ 11 ก. ting tibo? lube
 บีบ เจาะ รู

ข. p:uyon katso? buwi lube bula?
 กะลา ทุบ ให้ รู กลม



ก



ข



ภาพที่ 12

tipon buboh nise

แป้ง ใส่น้ำตาลปึก



ภาพที่ 13

litov tipon gatah

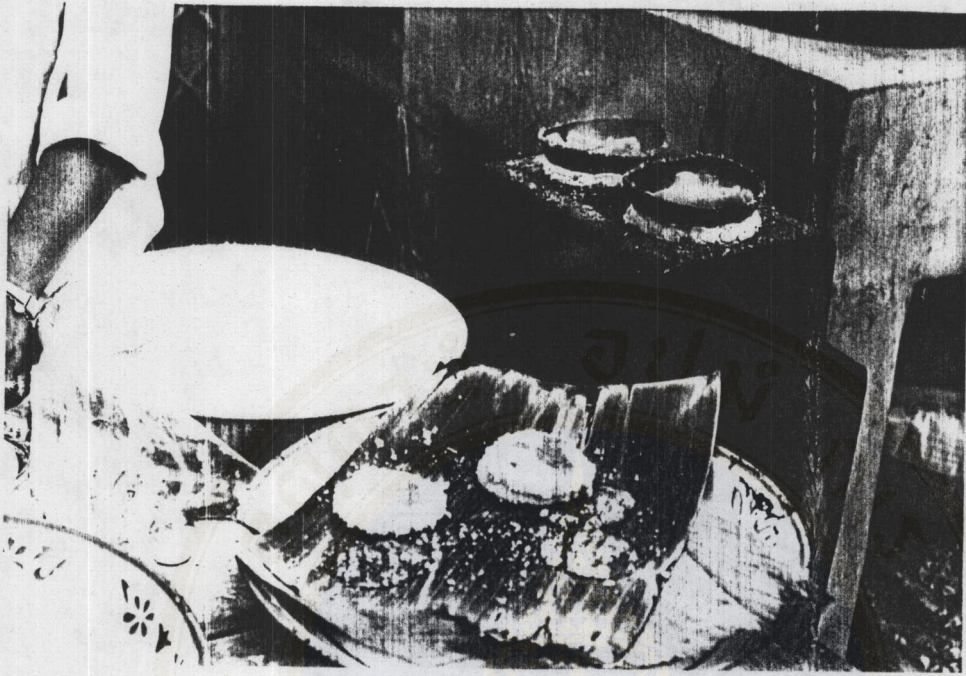
วาง แป้ง บน

kaɣeŋ lipah lipaɣ

ผ้า หลังจากนั้น พับ

kaɣeŋ katoɣ tipon

ผ้า ปิด แป้ง



ภาพที่ 14 kukuh tipon

นึ่ง แป้ง (ในภาพจะเห็นแป้งแปะรอบกะลา เพื่อไม่ให้ไอน้ำออก)

ภาพที่ 15 tipon masoʔ ʔam^heʔ kaʔen tubeʔ

แป้ง สุก เอา ผ้า ออก



7. tipon beko

<ขนม+(พืช)เพกา>

'ขนมแบกอ'

biyah pulo? yin^de ʔaʔe sudoh kisa kisa lipah tineh buwi
 ข้าวสาร ข้าวเหนียว แซ่ น้ำ เสร็จ ไม่ ไม่ หลังจากนั้น ทับ ให้
 kiyin ʔam^beʔ ɲo sitape ʔam^beʔ kuleʔ ʔite tubeʔ lipah
 แห้ง เอา มะพร้าวทึนทึก เอา เปลือก ดำ ออก หลังจากนั้น
 payoʔ payoʔ tipon saʔ.nin buboh saka kame kame buwi
 ใส ใส แบ่ง เมื่อครู่นี้ ใส น้ำตาลทราย นวด นวด ให้
 saka haco jaje buboh saka banoʔ tipon ɲoʔ kiyah
 น้ำตาลทราย ละลาย อย่า ใส น้ำตาลทราย มาก แบ่ง จะ แข็ง
 ʔam^beʔ ɲo buboh dale tipon tipon saʔ.nin buboh dale saye
 เอา มะพร้าว ใส ใน แบ่ง แบ่ง เมื่อครู่นี้ ใส ใน นิมพ์
 baka ʔapi bowoh
 บั้ง ยาง เผา ไฟ ล่าง

ข้าวสารเหนียวแซ่น้ำ โม่แล้วทับให้แห้ง มะพร้าวทึนทึกเอาส่วนที่ติดกะลาออก
 แล้วใส แบ่งนวดกับน้ำตาลทรายจนน้ำตาลทรายละลาย อย่าใส่น้ำตาลทรายมาก เพราะ
 แบ่งจะแข็ง หลังจากนั้นใส่มะพร้าวในแบ่ง ตักใส่นิมพ์แล้วเผา ไฟอยู่ล่างนิมพ์

ภาพที่ 16 tipon beko <ขนม+(พืช)เพกา> 'ขนมแบกอ'



8. tɨpɔŋ pasɔŋ

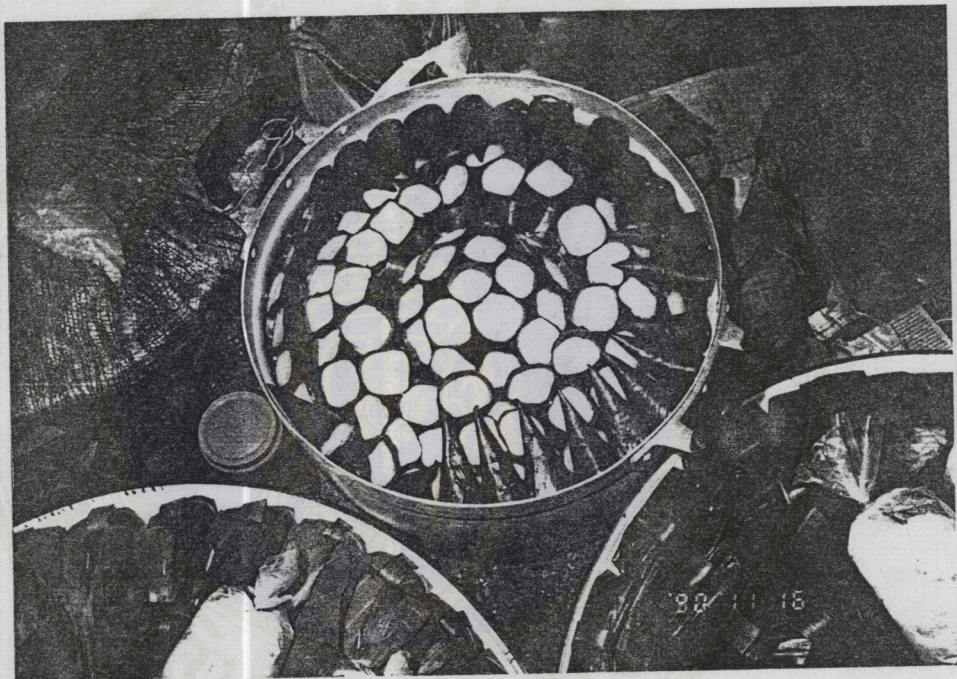
<ขนม+จอบจำ>

'ขนมกรวย'

bɨyah ʃimɔh ɣin^ɕe ʔaʔe ʔam^ɕeʔ kisa sudɔh tu tapeh ʔam^ɕeʔ
 ข้าวสาร ข้าวเจ้า แซ่ น้ำ เอา ไม่ เสร็จ นั้น กรอง เอา
 saka haco dulu buboh dale tɨpɔŋ ɣaʔo ɣaʔo kame kame
 น้ำตาลทราย ละลาย ก่อน ใส่ ใน แบ่ง คลุก คลุก นวด นวด
 jaŋe pɨkaʔ saŋaʔ jaŋe caʔe saŋaʔ ʔam^ɕeʔ daʔɔŋ piɕe ɣutin
 อย่า ขึ้น นึก อย่า เหลว นึก เอา ใบ กลัวย ตัด
 buwi bulaʔ buwaʔ kɨlɔsɔŋ kɨmah dɨŋa lɨdi lɨpah
 ให้ กลม ทำ กรวย ผูก ติด ปัก ด้วย ก้านมะพร้าว หลังจากนั้น
 ʔukuh buboh ʔaʔe lɨtɔʔ ʔatah dapo buwi ʔaʔe ɣɨlɨɣɔʔ ʔam^ɕeʔ
 ภาชนะหนึ่ง ใส่ น้ำ วาง บน เตา ให้ น้ำเดือด เอา
 kɨlɔsɔŋ hato hato dale ʔukuh sudɔh tu buboh tɨpɔŋ bɔ
 กรวย เรียง เรียง ใน ภาชนะหนึ่ง เสร็จ นั้น ใส่ แบ่ง พอ
 tɨpɔŋ masɔʔ buboh palɔ sate palɔ sate ʔam^ɕeʔ tɨpɔŋ buboh
 แบ่ง สุก ใส่ หัว กะทิ หัว กะทิ เอา แบ่ง ใส่
 sikiʔ buboh ɣaʔe sikiʔ lɨtɔʔ ʔatah dapo kuca kuca bɔ
 เล็กน้อย ใส่ เกลือ เล็กน้อย วาง บน เตา คน คน พอ
 tɨpɔŋ kɨyah ʔam^ɕeʔ palɔ sate sudu sudu buboh naʔ naʔ
 แบ่ง แห้ง เอา หัว กะทิ ซ้อน ซ้อน ให้ ทุก ทุก
 bute tɨpɔŋ kukuh pulɔʔ limɔ mɛnɛʔ kaʔ ʔakaʔ
 (ลักษณะนาม)อัน แบ่ง นี้ อีก 5 นาที ก็ ยก

ข้าวสารแช่น้ำไม่แล้วกรอง น้ำตาลทรายละลายน้ำใส่ในแบ่ง แล้วคลุกให้ทั่ว
 แบ่งต้องไม่ข้นมากและไม่เหลวมาก ใบตองตัดให้กลมทำกรวยกลัดด้วยไม้กลัด หลังจากนั้น
 เอาน้ำใส่ภาชนะหนึ่งต้มจนน้ำเดือด วางกรวยเรียงกันในภาชนะหนึ่ง ตักแบ่งใส่แล้วรอจนสุก
 ใส่หัวกะทิ หัวกะทินี้ผสมแบ่งข้าวเจ้าเล็กน้อยและเกลือนิดหน่อย ตั้งเตาคนจนเดือด ตักใส่
 หน้าขนมทีละซ้อน หนึ่งอีกสัก 5 นาที

ภาพที่ 17 *tipon pason* <ขนม+จอบจำ> 'ขนมกรวย'



9. kiyipo?

'ข้าวเกรียบ'

ʔisi ʔike sipuloh cupoʔ ʔaye sɿjabe pati ʔubi tujoh cupoʔ
 เนื้อ ปลา 10 ลิตร เกลือ 1 ถุง แป้ง มัน 7 ลิตร
 pati sagu tigɔ cupoʔ ʔam^heʔ ʔisi ʔike mayi mesenɿ lɿpah tu
 แป้ง สาคุ 3 ลิตร เอา เนื้อ ปลา มา บด หลังจากนั้น
 buboh pati sagu pati ʔubi ʔateʔ ʔaye ʔateʔ ʔaʔo ʔaʔo sɿkali
 ใส่ แป้ง สาคุ แป้ง มัน ด้วย เกลือ ด้วย คลุก คลุก ด้วยกัน
 sudoh doh mesenɿ puloʔ buwi laʔiʔ lɿpah ʔete buwi
 เสร็จ แล้ว บด อีก ให้ ละเอียดย หลังจากนั้น ปั้น ให้
 siputonɿ siputonɿ cɿloʔ pati ʔubi buwi ʔacaʔ ʔacaʔ lɿpah
 1 ท่อน 1 ท่อน จุ่ม, ชุบ แป้ง มัน ให้ บ่อย บ่อย หลังจากนั้น
 yibuh buwi masoʔ ʔakaʔ sɿjaʔ ʔaʔe doh ʔiyih nipih nipih
 ต้ม ให้ สุก ยก สะเด็ด น้ำ แล้ว หั่น บาง บาง
 lɿtoʔ hato hato ʔatah ʔacoʔ sudoh jimɔ buwi
 วาง เรียง เรียง ขน ภาชนะสานด้วยไม้ไผ่ เสร็จ ตาก ให้
 kiyinɿ moɿeʔ doh buleh yin^he sɿlalu kiyipoʔ hoʔ kiyinɿ
 แห้ง ตี แล้ว ได้, สามารถ ทอด เลย ข้าวเกรียบ ที่, ซึ่ง แห้ง
 moɿeʔ tayoh buleh lamɔ
 ตี เก็บ ได้ นาน

เนื้อปลา 10 ลิตร เกลือ 1 ถุง (ประมาณ 3 ช้อนใหญ่) แป้งมัน 7 ลิตร
 แป้งสาคุ 3 ลิตร เอาเนื้อปลามาบดแล้วใส่แป้งสาคุ แป้งมัน เกลือ คลุกให้เข้ากัน บดอีก
 ครั้งจะได้ละเอียดยิ่งขึ้น หลังจากนั้นปั้นเป็นลักษณะกลมยาว ขณะปั้นต้องคลุกกับแป้งมันบ่อย ๆ
 แป้งข้าวเกรียบจะได้ไม่ติดมือ แล้วต้มจนสุก เอาขึ้นให้สะเด็ดน้ำ หั่นบาง ๆ ตากบนภาชนะ
 ที่สานด้วยไม้ไผ่ แห้งตีแล้วเอาเก็บไว้ได้นาน เมื่อจะกินก็เอามาทอด



ภาพที่ 18

ʔike mesen capo

ปลา บด ผสม

dina pati sagn

กับ, ด้วย แป้ง สาคุ

pati ʔubi gateʔ

แป้ง มัน ด้วย

gate gateʔ

เกลือ ด้วย



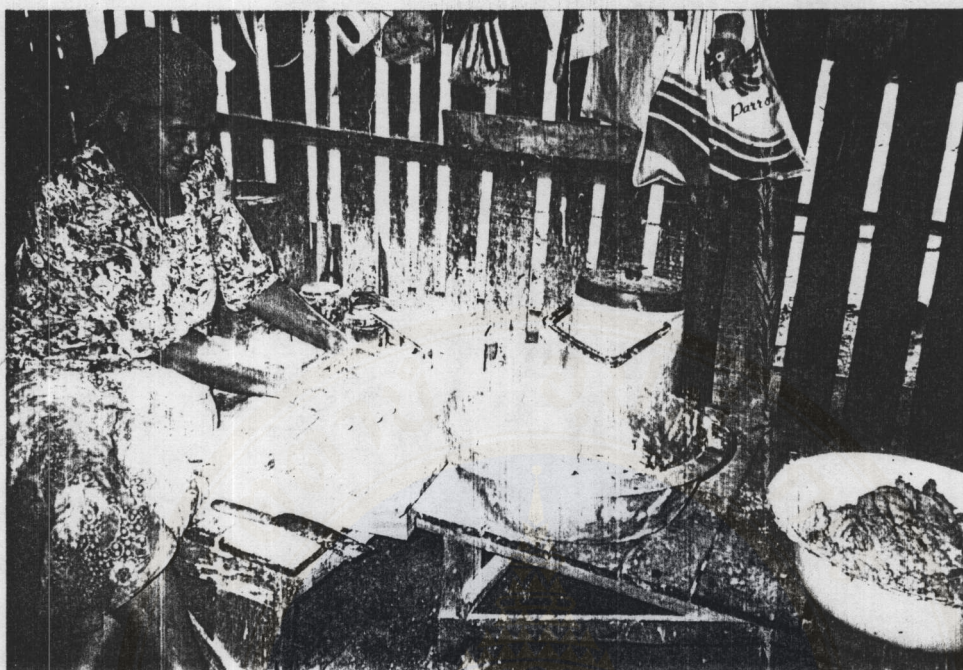
ภาพที่ 19

ʔike hoʔ capo

ปลา ที่, ซึ่ง ผสม

mesen puloʔ

บด อีก



ภาพที่ 20 (บน)

gete buwi siputon

ปั่น ให้ 1 ก่อน

siputon

1 ก่อน

'ปั่นลักษณะกลมยาว'

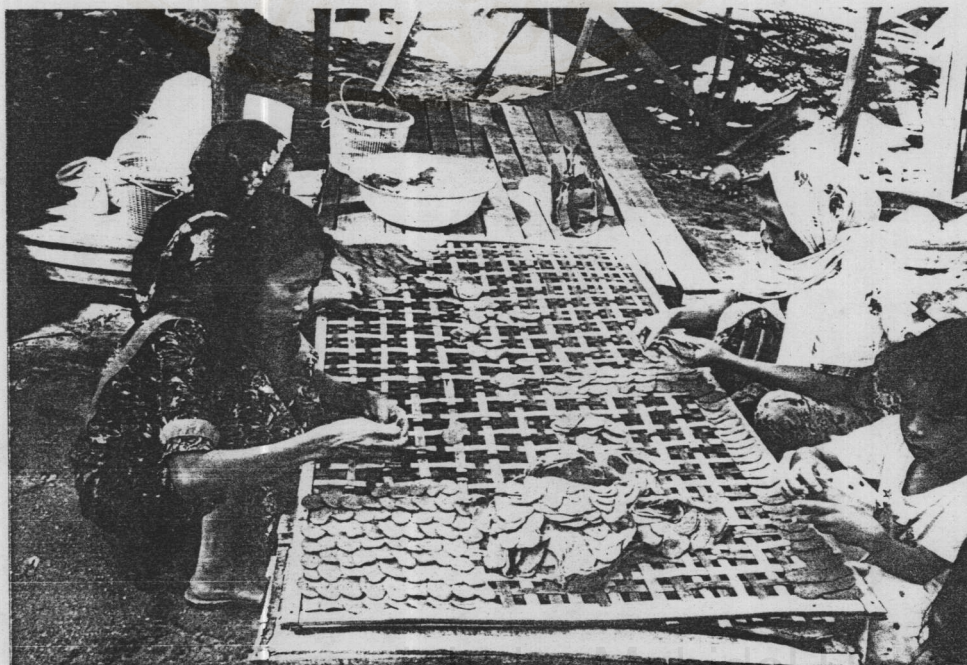
ภาพที่ 21 (ซ้าย)

yibuh 'ต้ม'



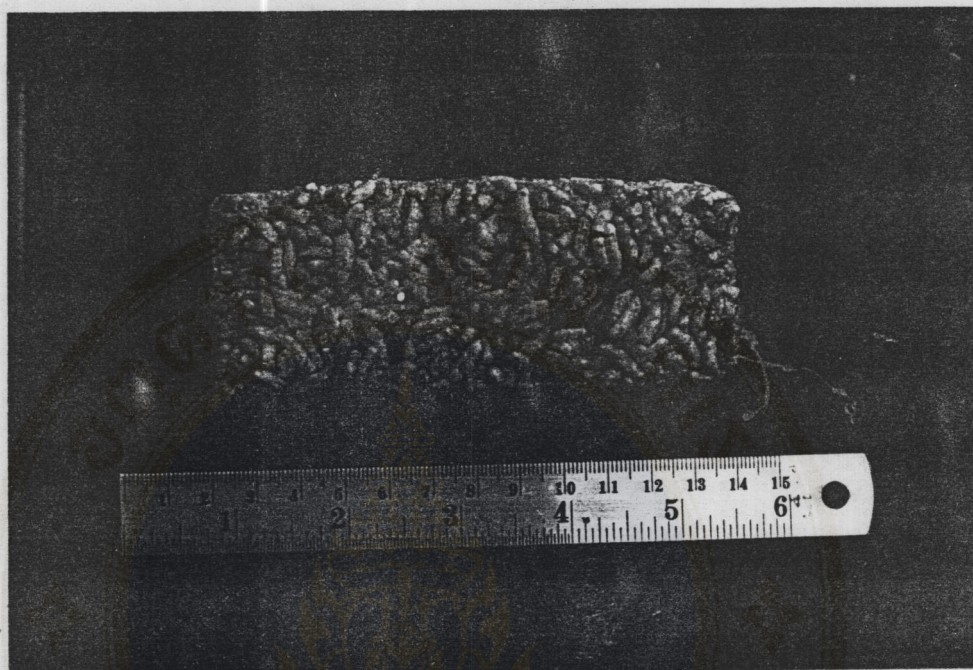
ภาพที่ 22 ʔiyih kiʔipoʔ
หั้น ข้าวเกรียบ

ภาพที่ 23 hato kiʔipoʔ di ʔatah ʔacoʔ
เรียง ข้าวเกรียบ คำบอกสถานที่ บน ภาชนะสานด้วยไม้ไผ่
'เรียงข้าวเกรียบบนภาชนะสานด้วยไม้ไผ่'



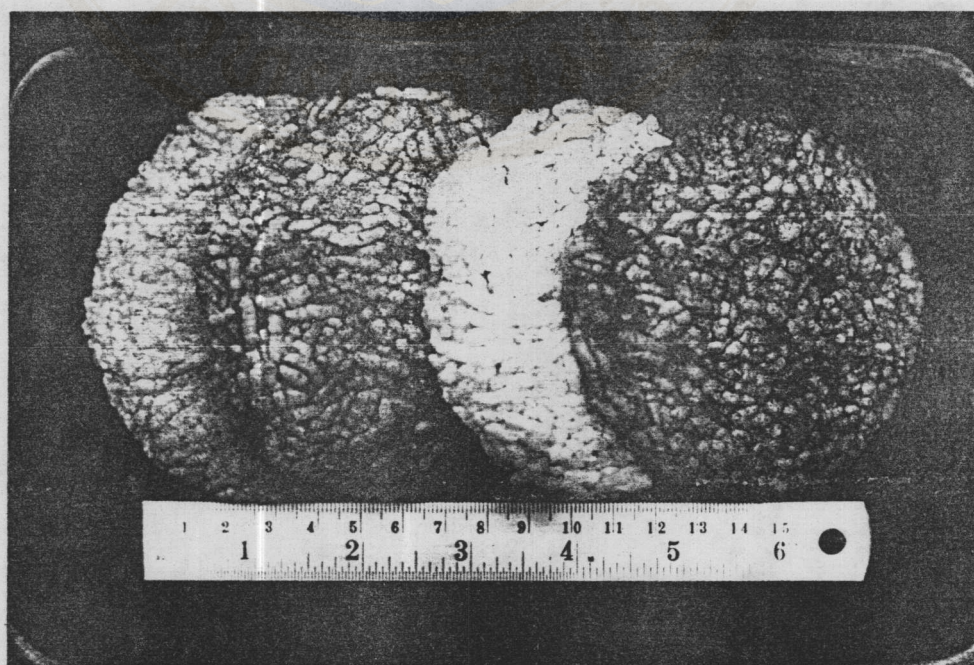


ภาพที่ 24 jimo kiyipo?
ตากล ชาวเกรียน



ภาพที่ 25 bepe 'ข้าวพองหวาน'

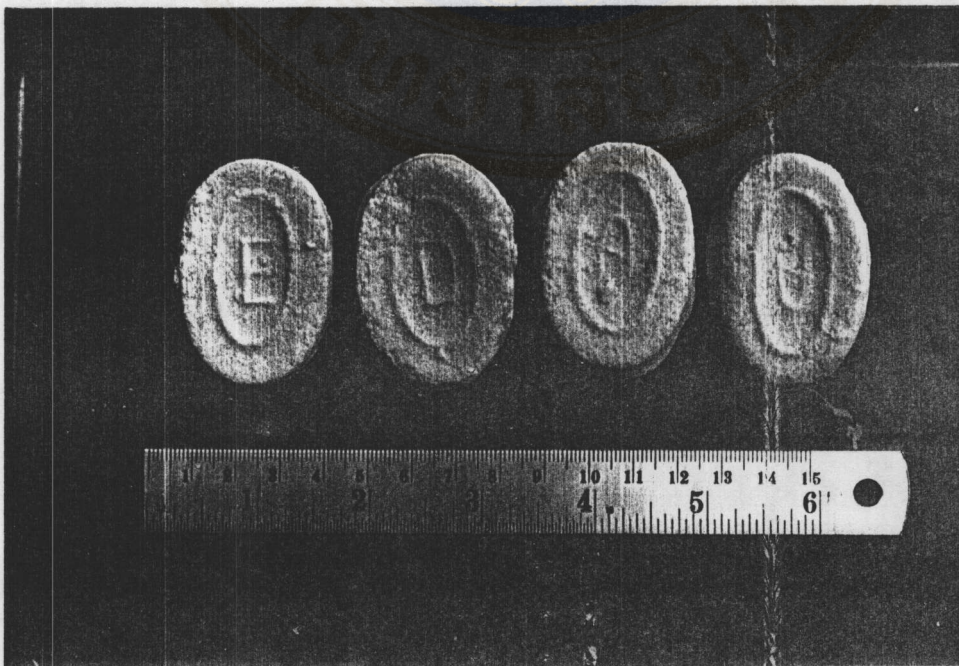
ภาพที่ 26 gine 'ข้าวพองจืด'





ภาพที่ 27 tipon piwana <ขนม+ชื่อขนม> 'ขนมป้อานา'

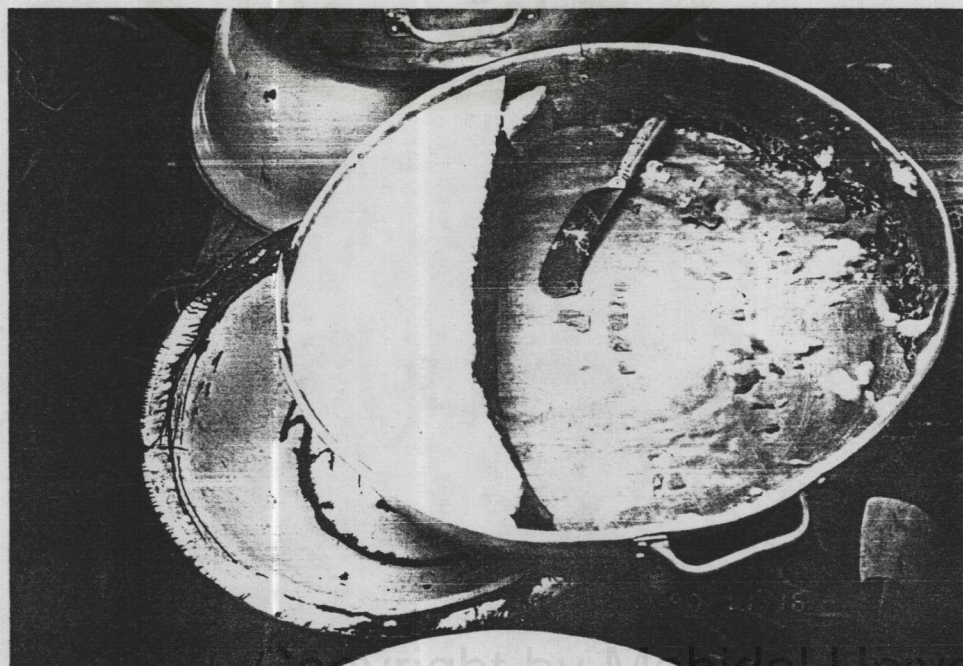
ภาพที่ 28 putu puteh <ชื่อขนม+ขาว> 'ขนมโก้'

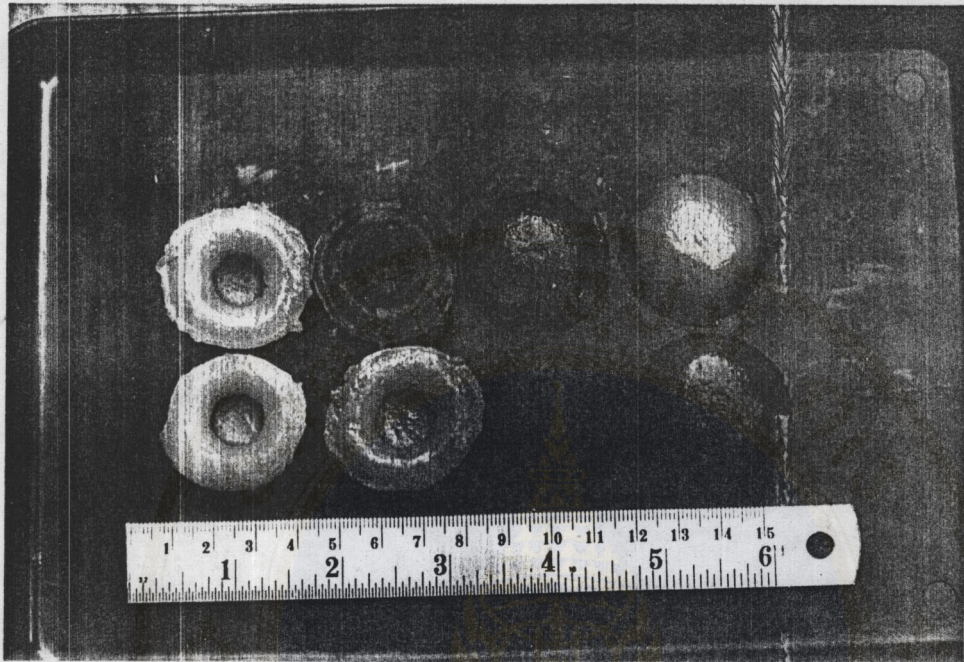




ภาพที่ 29 tipon bokw ʔubi kayu <ขนม+ถาด+มัน+ไม้>
'ขนมคล้ายตะโก้'

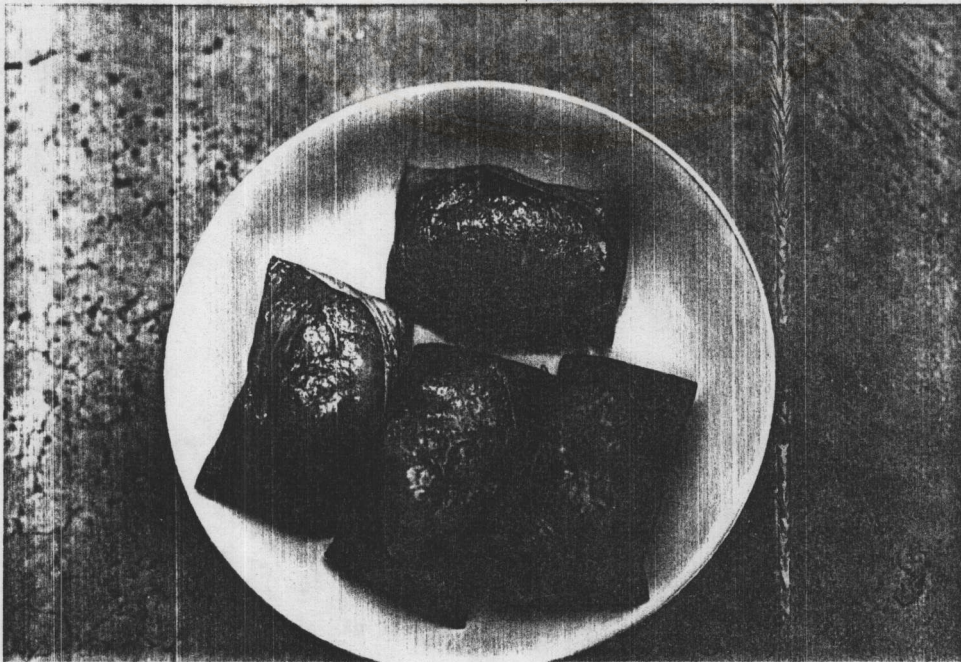
ภาพที่ 30 tipon bokw nise <ขนม+ถาด+น้ำตาลปึก>
'ขนมคล้ายตะโก้มีลิ้นน้ำตาล'





ภาพที่ 31 tipon kosu <ขนม+ชื่อขนม> 'คล้ายขนมเ้าดอกไม้'
ในภาพขนมมีสีขาว เขียว เหลือง ชมพูเข้ม

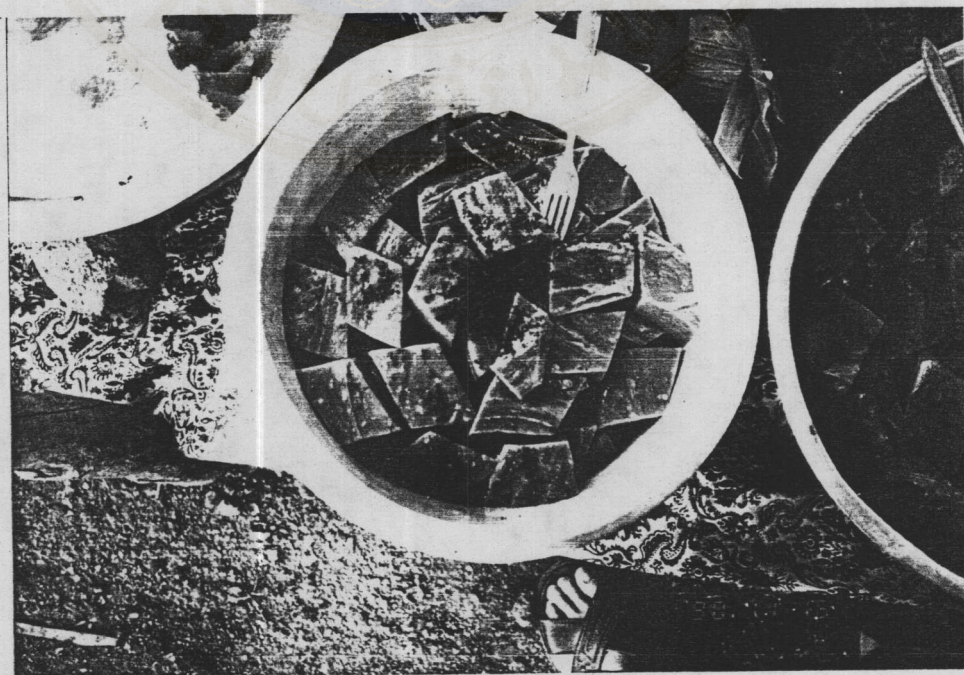
ภาพที่ 32 tipon biliba? <ขนม+ชื่อขนม> 'ขนมบือลือบะ'

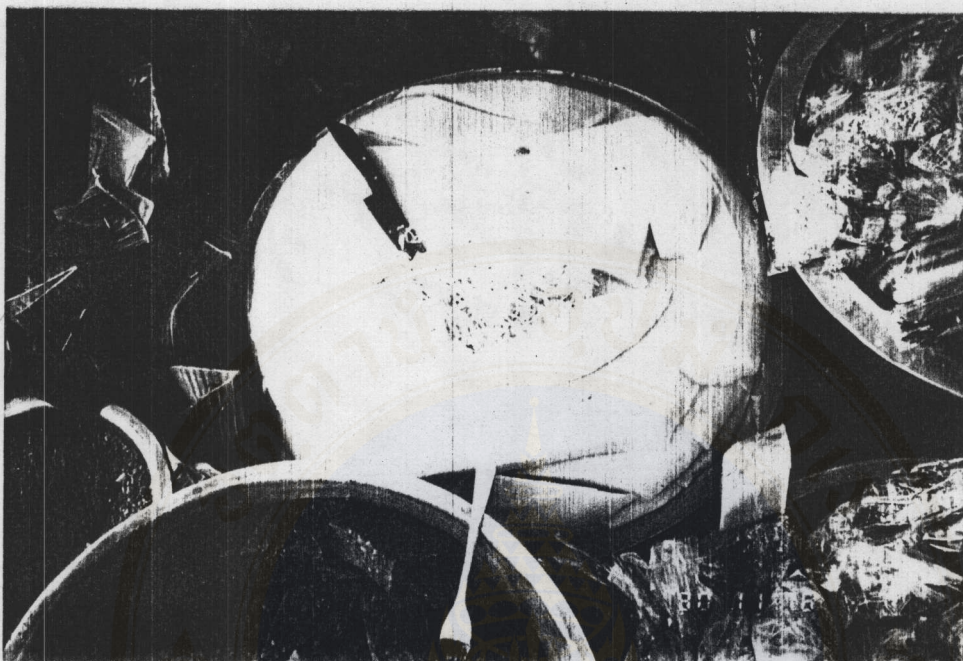




ภาพที่ 33 koleh manih sagu <ชื่อขนม+หวาน+สาคุ> 'ขนมกอและฮ'

ภาพที่ 34 koleh manih nise <ชื่อขนม+หวาน+น้ำตาลปึก>
'ขนมกอและฮสีน้ำตาล'

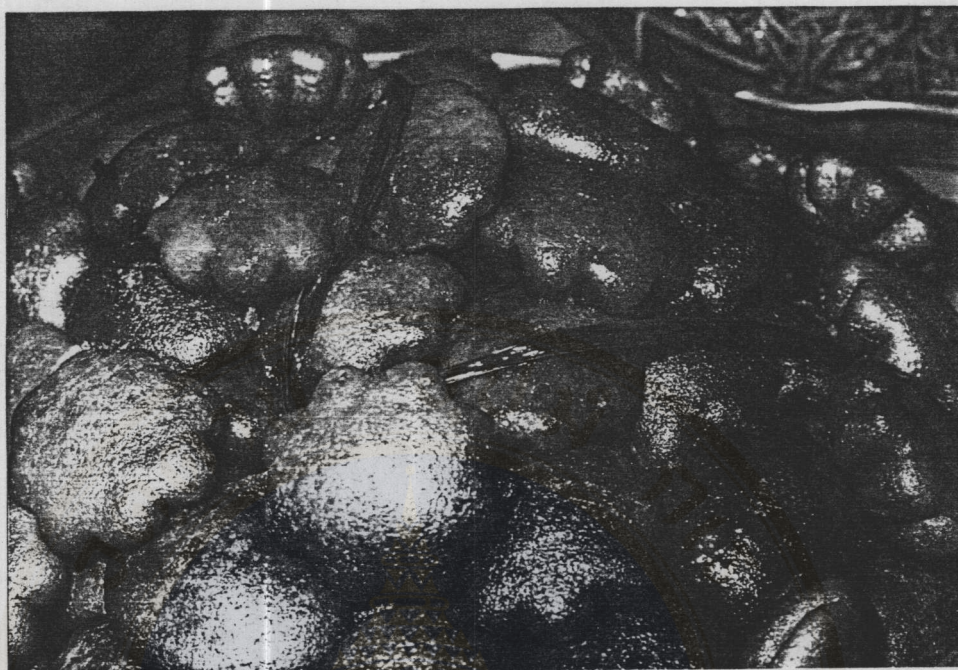




ภาพที่ 35 kɔlɛh ɭɯmɔʔ <ชื่อขนม+ลักษณะมัน> 'ขนมกอและฮุ้นเส้น'

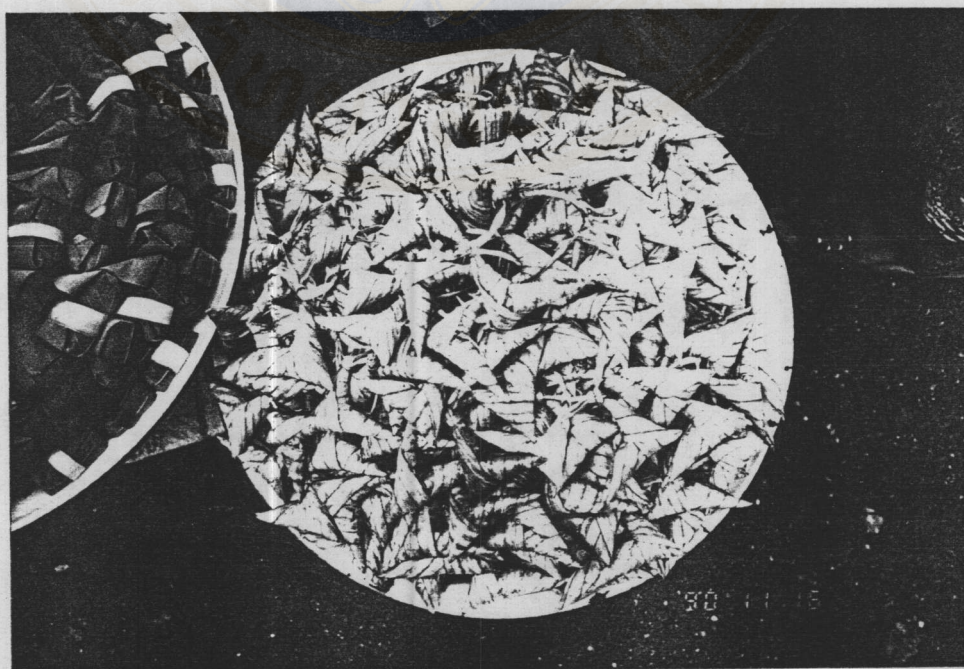
ภาพที่ 36 tɯpɔŋ ʔakɔʔ <ขนม+ชื่อขนม> 'ขนมอาเกาะ'





ภาพที่ 37 tipon neʔ.baʔ <ขนม+ชื่อขนม> 'ขนมเนาะบะ'
(ในภาพขนมมีสีส้มแก่)

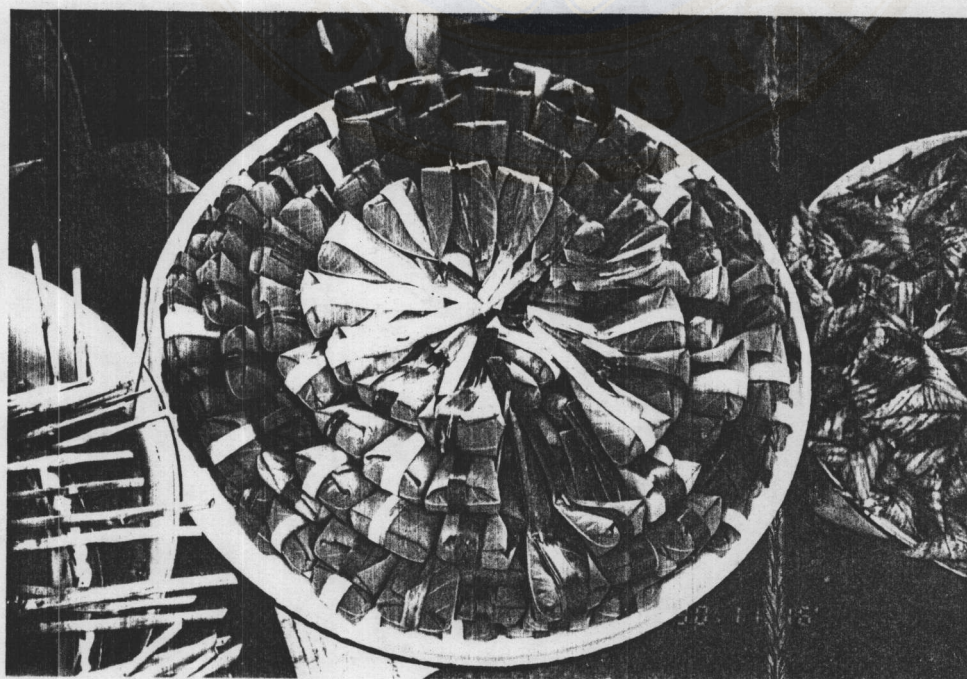
ภาพที่ 38 t:upaʔ ʔubi kayu <ข้าวต้ม(ห่อ)+มัน+ไม้>
'มันสำปะหลังห่อใบกะพ้อ'





ภาพที่ 39 tape rubi kayu <อาหารใส่แป้งข้าวหมาก+มัน+ไม้>
'มันสำปะหลังหมัก'

ภาพที่ 40 tape biyah <อาหารใส่แป้งข้าวหมาก+ข้าวสาร> 'ข้าวหมาก'
ในภาพข้าวหมากห่อ da๑๐๓ bayu <ใบ+ชื่อพืช> 'ใบปลอ'



ภาคผนวก ค

ภาพสิ่งที่นำมาเป็นอาหาร



ภาพที่ 41 pchong nidin <ต้น+ชื่อพืช> 'ต้นลำเพ็ญ' (ภาษาไทยถิ่นใต้)

ภาพที่ 42 puco? paku <ยอด+ผักกูด> 'ยอดผักกูด'





ภาพที่ 43

puco? cipiya

<ยอด+ผักหวานป่า>

'ยอดผักหวานป่า'

ภาษาไทยถิ่นใต้อาจเรียก

"ผักป่า"



ภาพที่ 44

puco? sem^{๖๗}

<ยอด+ทำวยายม่อม>

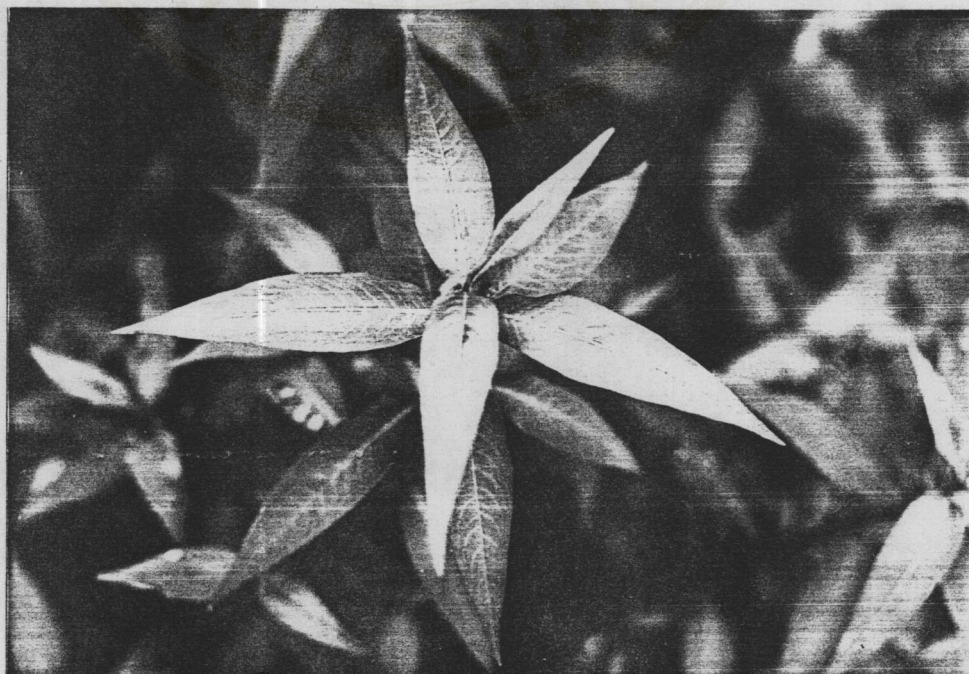
ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก

"ไม้เท้ายายม่อม"



ภาพที่ 45 pucoṅ pɔhɔ ṅayɛ <ยอด+ส่วนของชาที่อยู่เหนือเช่า+ไก่>
'ยอดชาไก่' (ภาษาไทยถิ่นใต้)

ภาพที่ 46 daṅoṅ kɨsoṅ <ใบ+ชื่อพืช> 'ใบจันทน์หอม'
ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "ใบกะเสม"





ภาพที่ 47 buwch j+yɨŋ <ผล, ฝัก+พะเนียง> 'ผลพะเนียง'

ภาพที่ 48 buŋɔ ʒatɛ <ดอก+ชื่อพืช> 'ดอกกาหลา' (ภาษาไทยถิ่นใต้)





ภาพที่ 49 (ซ้าย)

daɔŋ palah

<ใบ+กะพ้อ>

'ใบกะพ้อ'

ภาพที่ 50 (ล่าง)

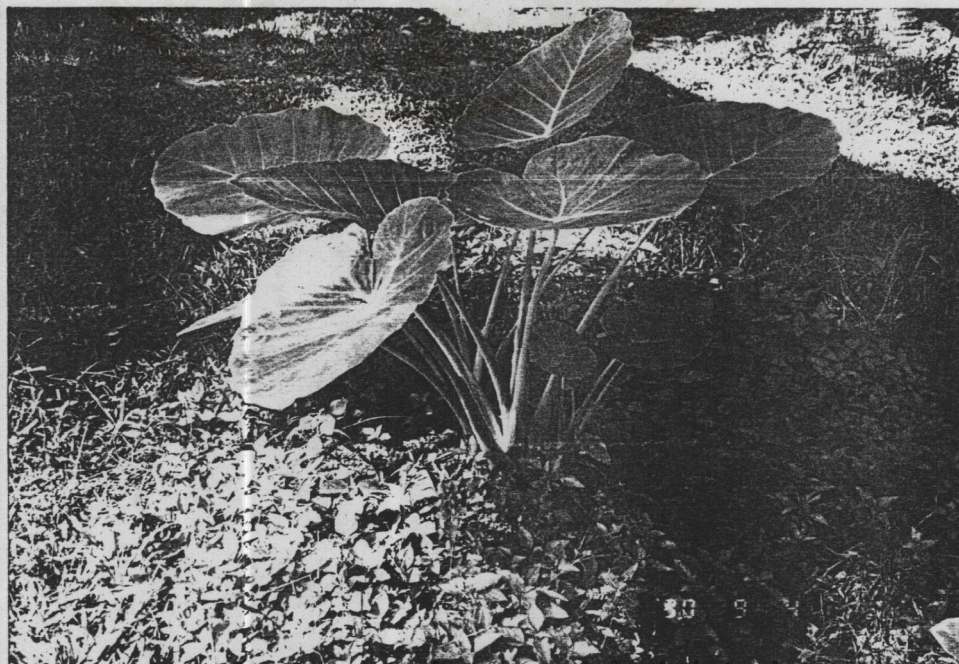
kɩladi lamɔɔ

<บอน, เผือก+ชื่อบอน>

'คูน'

ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก

"ออดิบ"





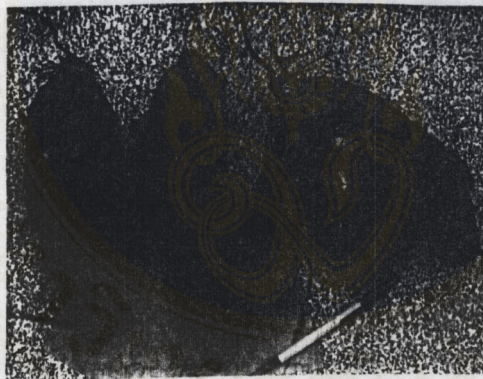
ภาพที่ 51

ʔubi kɬiŋ

<มัน+ชาวกลิ้ง>

'มันชี้หนู'

(ภาษาไทยถิ่นใต้)

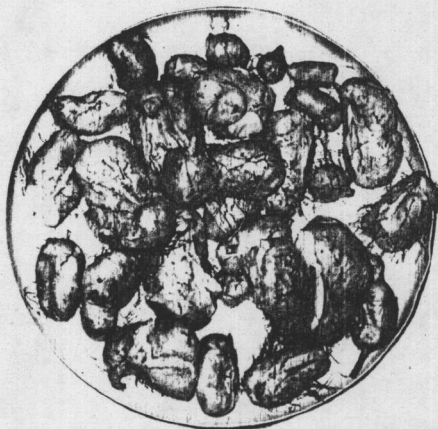


ภาพที่ 52

ʔubi badɔʔ

<มัน+ชื่อมัน>

'มันหัวใหญ่ เปลือกคล้ำ'



ภาพที่ 53

ʔubi ʔiteʔ

<มัน+เปิด> 'มันเปิด'

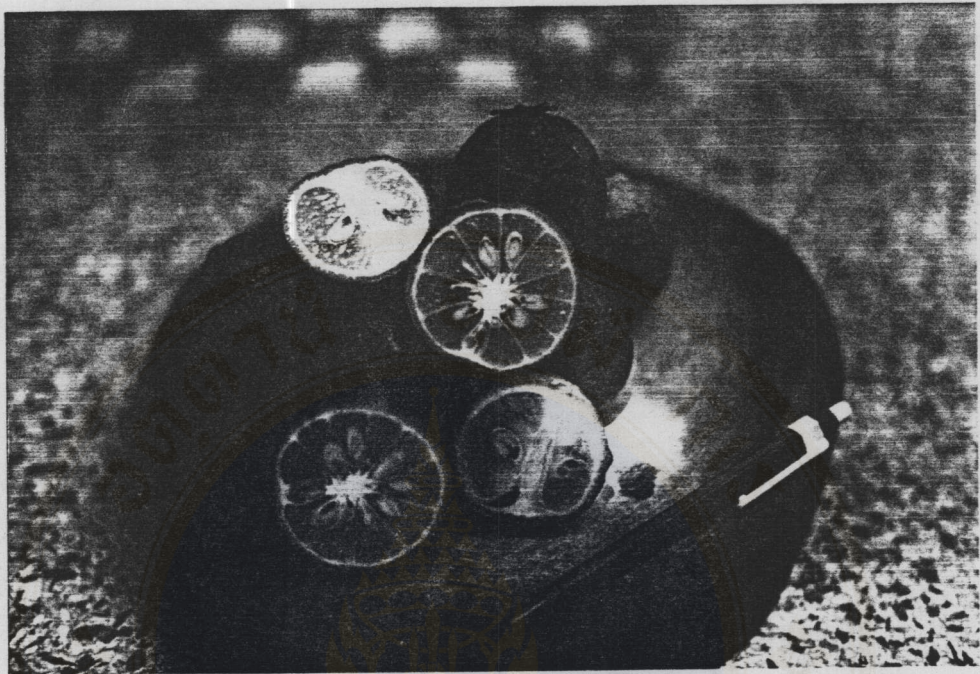
(ภาษาไทยถิ่นใต้)



ภาพที่ 54 sagu 'สาकुวิลาต' (เผยแพร่ ดำรงศิริ 2530:213)

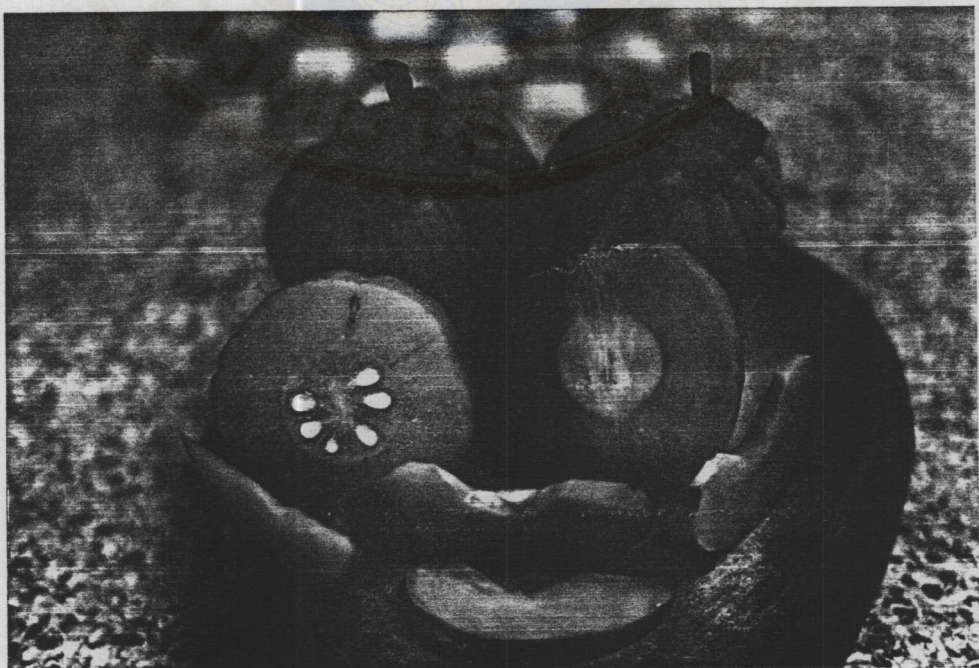
ภาพที่ 55 daʔoŋ site <ใบ+ชื่อพืช> 'ใบนางดำหรือใบน้เสมอ'
(ภาษาไทยถิ่นใต้)





ภาพที่ 56 ๑ase kiya <พืชรสเปรี้ยว+น้ำในเปลือกส้ม> 'พืชล້ายมะกรูด'

ภาพที่ 57 ๑ase g+lugo <พืชรสเปรี้ยว+ชื่อพืช> 'ล้่มแขก'





ภาพที่ 58

buwah kɨlubi

<ผล+ชื่อพืช>

'ผลหลมพี'



ภาพที่ 59

buwah ɲike

<ผล+ชื่อพืช>

'ผลรังแก'



ภาพที่ 60

buwah yitiɿ

<ผล+ชื่อพืช>

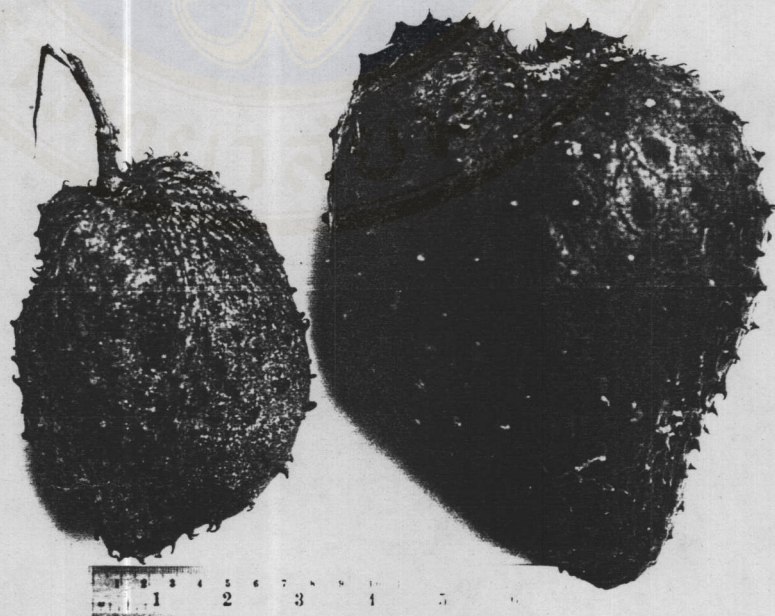
'ผลจำปูลิง'

(ภาษาไทยถิ่นใต้)



ภาพที่ 61-62 buwch diyiye girupo

<ผลทุเรียน+ยุโรป> 'ผลทุเรียนเทศ'





ภาพที่ 63 buwch mace <ผล+ชื่อพืช> 'ผลมะมุด' (ภาษาไทยถิ่นใต้)

ภาพที่ 64 buwch blyane <ผล+ชื่อพืช> 'ลูกกอ' (ภาษาไทยถิ่นใต้)





ภาพที่ 65 lcke 'หอยกะปุก' ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "หอยกัน"

ภาพที่ 66 nise 'น้ำตาลปึก' ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก "น้ำตาลแว่น"
(นิมพ์วงกลมทำด้วยใบตาล)



ภาคผนวก ง

1. ภาพวีdeoตามชุด /suɣɔ/



ภาพที่ 67 koyɔʔ ɲɔ <ปอก+มะพร้าว>

ภาพที่ 68 kuko ɲɔ <ชูด+มะพร้าว>

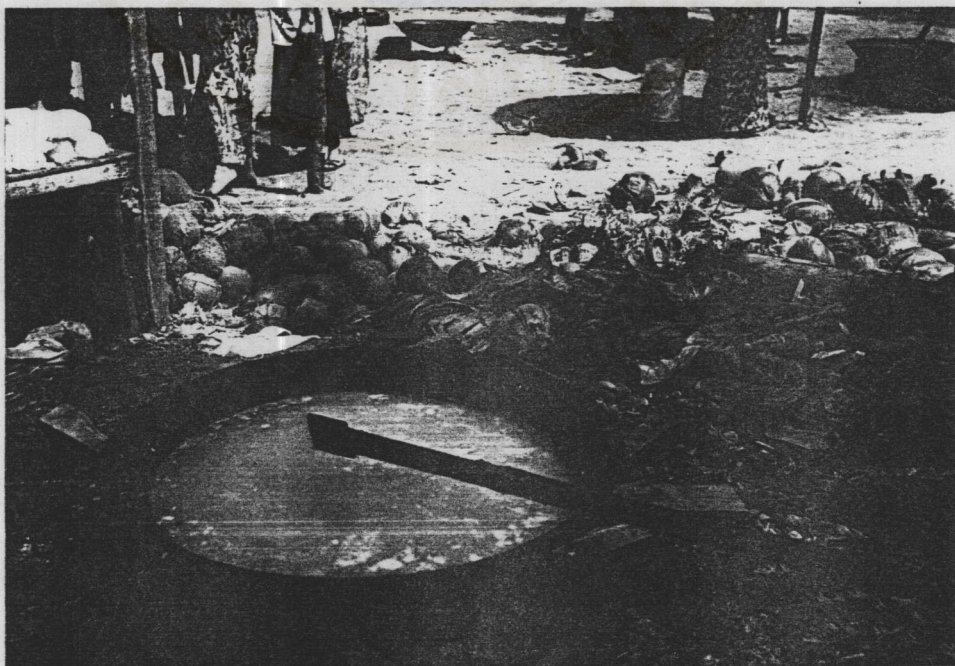




ภาพที่ 69 yamah ทว <ชยำ+มะพร้าว> 'คั้นกะทิ'

tapeh ทว <กรอง+มะพร้าว> 'กรองกะทิ'

ภาพที่ 70 yibuh biyah jimoh <ต้ม+ข้าวสาร+ข้าวเจ้า> 'ต้มข้าว'





ภาพที่ 71 labu 'ผักทอง' ʔubi tɛlɔ 'มันเทศ' kace 'ถั่ว'
และพืชอื่น ๆ ซึ่งหั่นใส่ถาดไว้ เพื่อทำขนมชูก่อ



ภาพที่ 72

buboh sate dɔh

ใส่ กะทิ แล้ว

buboh ʔipɔh

ใส่ เครื่องเทศ



ภาพที่ 73

suyw masw? dch

ขนมชูปอ สุก แล้ว

cedw? bagi ๗๖๕

ตัก แบ่ง คน

'เมื่อขนมสุกตักแบ่งให้
คนที่มาในงาน'



ภาพที่ 74

jipu? sam'a ๗ike

หยิบ น้ำพริก ปลา

tilw gate? buboh

ไข่ ด้วย ใส

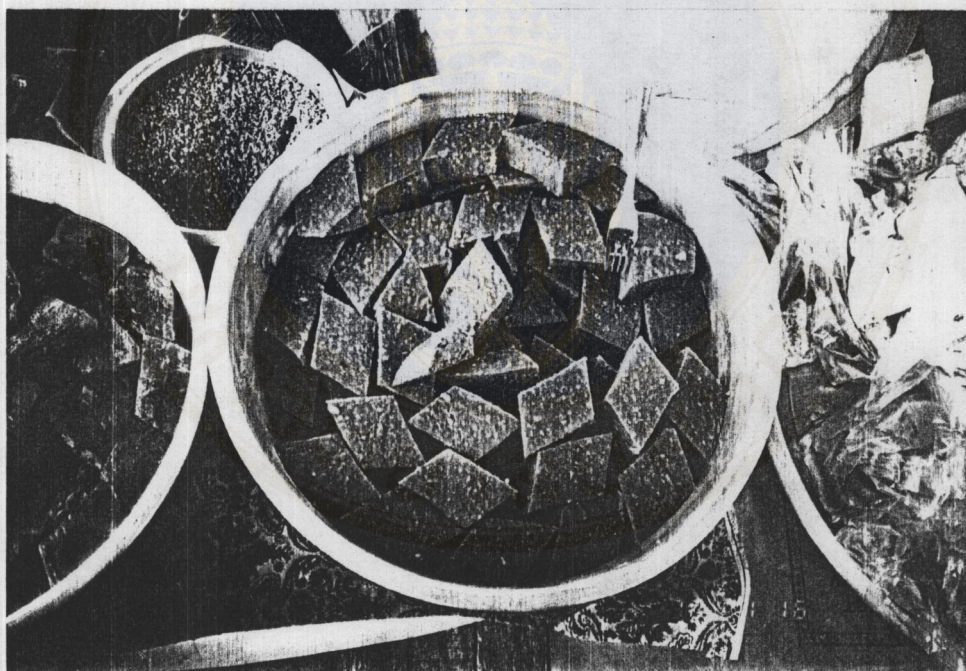
dale sugw

ใน ขนมชูปอ

'หยิบน้ำพริกปลาและ

ไข่ใสในขนมชูปอ'

ภาพที่ 75 ขนมช่อ /suɔ/ ตัดเป็นชิ้น มีขายในตลาดนัด ส่วนกะละมังเล็กคือ
sam^ʔa ʔike 'น้ำกริบลา' กินกับขนม



2. ภาพวันเลี้ยงฉลองแต่งงาน

ภาพที่ 76 ၇၁၃၅ yon dapo <คน+ผู้ทำ+ครัว> 'แม่ครัว'
ผู้ได้รับว่าจ้างให้มาทำอาหารในวันเลี้ยงฉลองแต่งงาน





ภาพที่ 77 nasiq 'ข้าวสุก ข้าวสวย' ตักใส่ภาชนะเตรียมไว้ให้ผู้มากินเลี้ยง

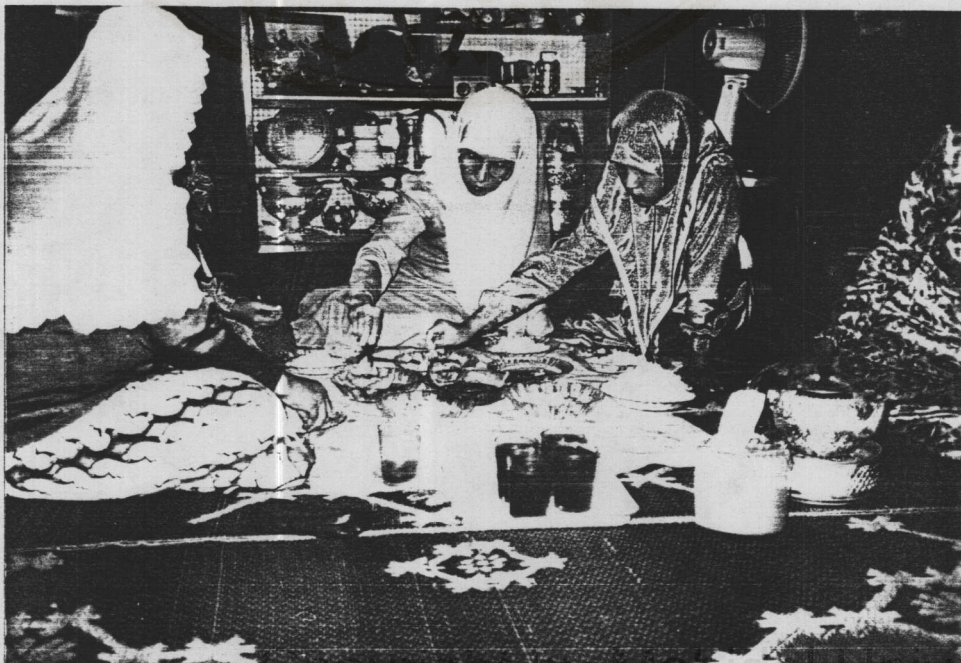
ภาพที่ 78 laʔoʔ 'ก๋วยเตี๋ยว' ตักใส่จานเตรียมไว้ให้ผู้มากินเลี้ยง





ภาพที่ 79 กว๑ make nasi๑ tu basoh ta๑e dulu
จะ กิน ข้าว นั้น ล้าง มือ ก่อน

ภาพที่ 80 ๑ว๑e tino make nasi๑ di ๑atah ๑um๑h
คน ผู้หญิง กิน ข้าว คำบอกสถานที่ บน บ้าน





ภาพที่ 81 ๗๖๕ jate make nasi? di luwa
 คน ผู้ชาย กิน ข้าว คำบอกสถานที่ ช้างนอก
 'ผู้ชายกินข้าวนอกตัวบ้าน'

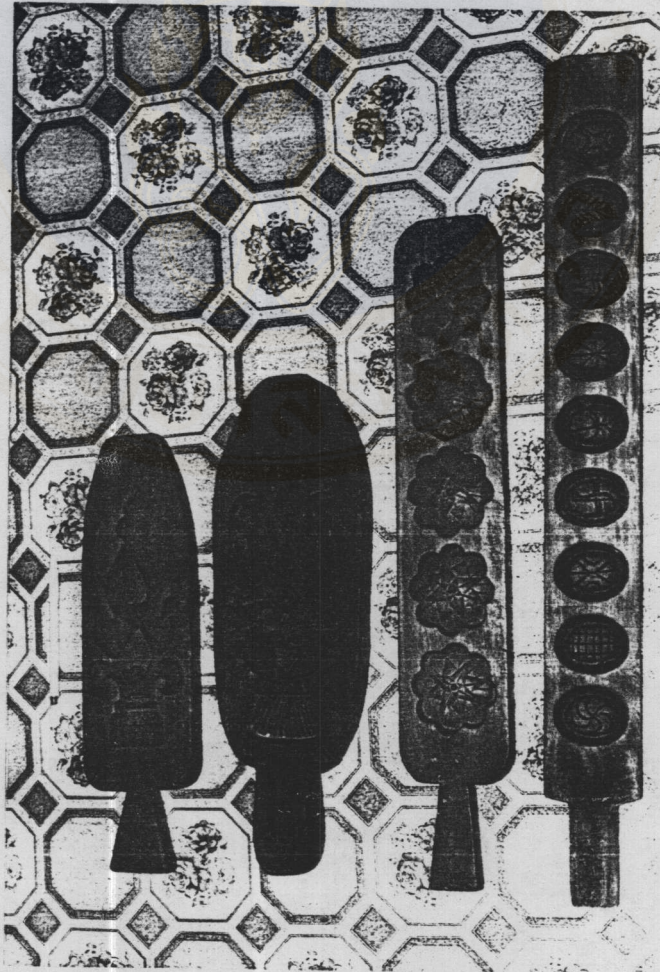
ภาคผนวก จ

ภาพภาษาและเครื่องใช้บางอย่าง

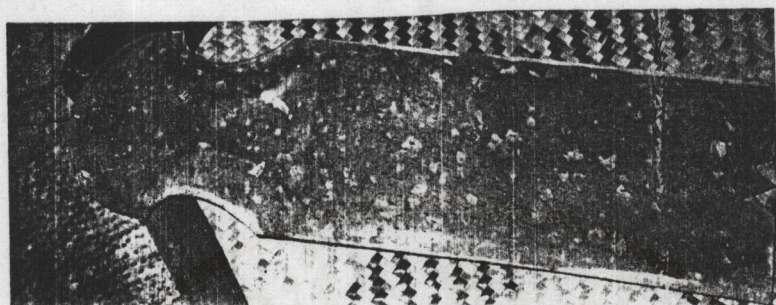
ภาพที่ 82 seye 'นิมฟ์ใส่ขนม'

นิมฟ์ที่ 1 และ 2 เป็นนิมฟ์ทำขนมชิ้นใหญ่ใช้ทำ putu simanqa <ชื่อขนม+ชวัญ, กำลั้งใจ> คือขนมที่เป็นของหมั้นผู้หญิง หรือขนมที่ใช้ในพิธีสูหนัด

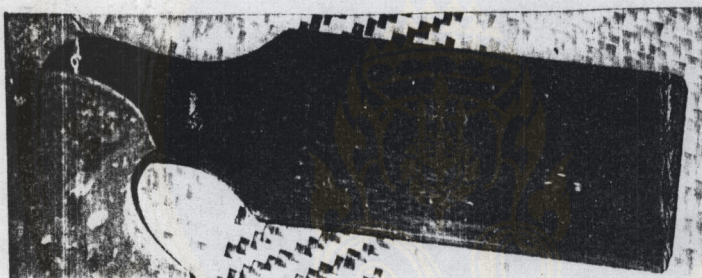
นิมฟ์ที่ 3 และ 4 เป็นนิมฟ์ putu kace <ชื่อขนม+ถั่ว> 'ปุตถั่วเขียว' และ putu biyah <ชื่อขนม+ข้าวสาร> 'ขนมโก้' ซึ่งมีขายทั่วไป



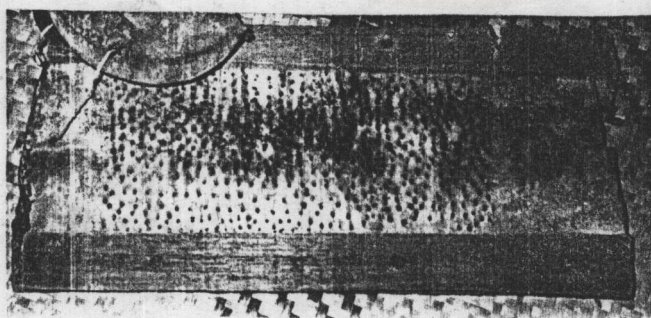
ภาพที่ 83 payo? 'กระต่ายเงิน' ทำด้วยโลหะมีหนาม

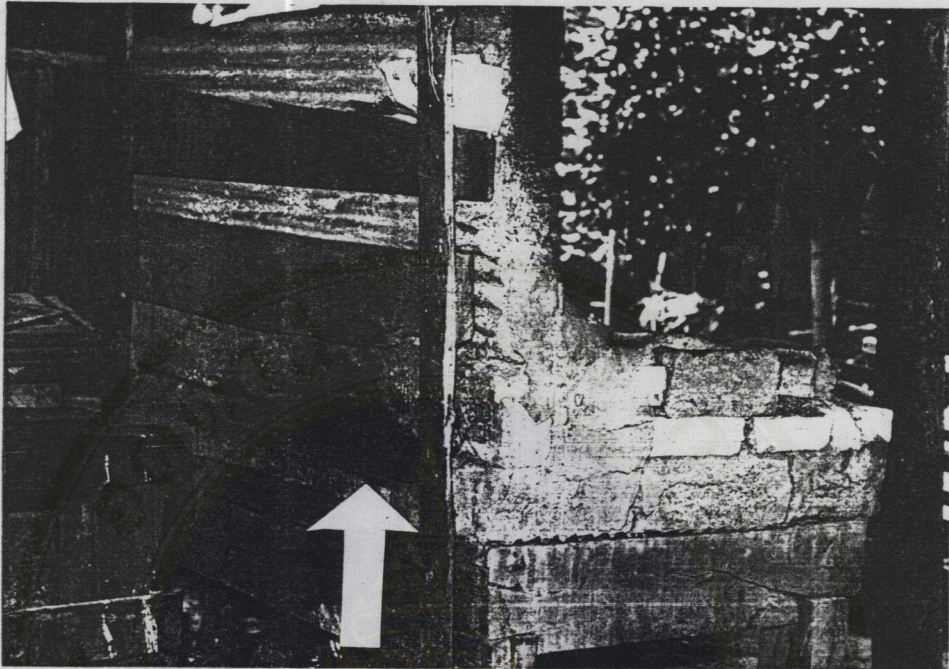


ภาพที่ 84 payo? 'กระต่ายเงิน' ทำด้วยไม้มีหนาม



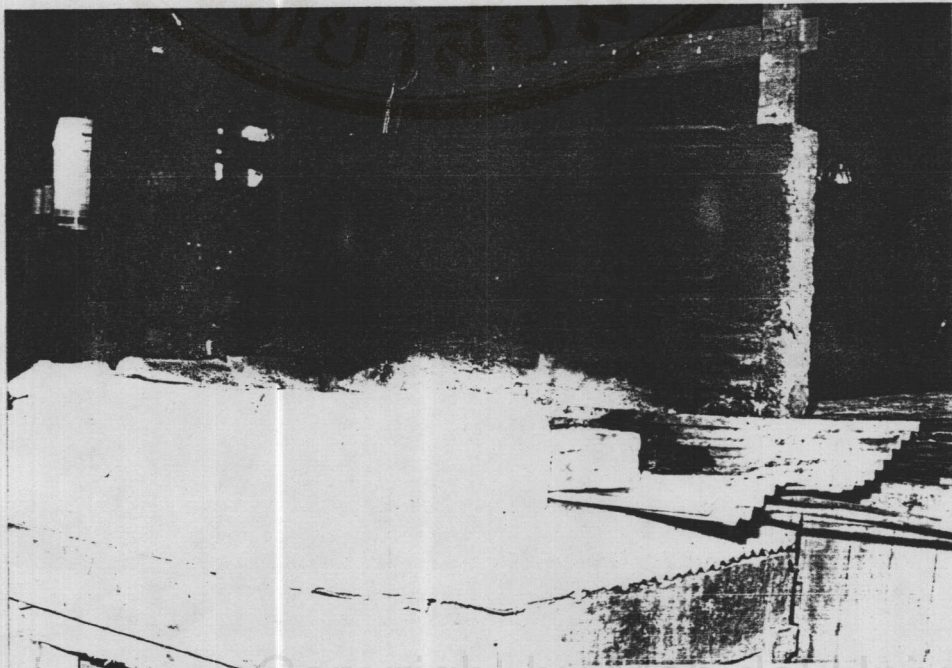
ภาพที่ 85 payo? 'กระต่ายเงิน' ทำด้วยโลหะมีรูคม มีขอบเป็นไม้





ภาพที่ 86 เตอบ putu kace <ชื่อชนม+ถั่ว> 'ปุตถั่วเขียว' เป็นเตอบทำจากปูนซีเมนต์ มีฐานเป็นไม้ ด้านหลังเตอบมีช่องสำหรับใส่ถาดขนม (ครกซี่)

ภาพที่ 87 ด้านหน้าเตอบปุตถั่วเขียว มีสังกะสีปิดเตาไว้ บนสังกะสีมีเชื้อเพลิงเป็นกามมะพร้าว ซึ่งทำให้ไฟอ่อน





ภาพที่ 88 *tuku bisi* <ก้อนเส้า+เหล็ก> 'เหล็กสามขา' ใช้เป็นเตา

ภาพที่ 89 *soloh* 'ภาชนะเก็บน้ำ' ทำด้วยซีเมนต์ ในภาพมีรางน้ำสังกะสี
เพื่อรองน้ำฝนจากหลังคา

