

**THAI REGIONAL COOKING TERMS:
AN ETHNOSEMANTIC STUDY**

SUPAPAS KUMTANODE

**A THESIS SUBMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT
OF THE REQUIREMENTS FOR
THE DEGREE OF DOCTOR OF PHILOSOPHY (LINGUISTICS)
FACULTY OF GRADUATE STUDIES
MAHIDOL UNIVERSITY
2006**

**ISBN 974-04-7569-8
COPYRIGHT OF MAHIDOL UNIVERSITY**

ศัพท์การประกอบอาหารตามภูมิภาค: การศึกษาตามแนววรรณคดีชาติพันธุ์
(THAI REGIONAL COOKING TERMS: AN ETHNOSEMANTIC STUDY)

ศุภาภาส คำโตนด 4336796 LCLG/D

ปร.ด. (ภาษาศาสตร์)

คณะกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์: พิศมัย อยู่โพธิ์ Ph.D., เรืองเดช ปิ่นเจื่อนชัย Ph.D.,

กัททิยา ยิมเรวัต Ph.D., ทศนาลัย บุรพาชีพ Ph.D.

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ประการแรกคือการศึกษาความหมายและโครงสร้างทางความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารที่ใช้พูดในสี่ภาคของไทย โดยมีกรุงเทพมหานคร เชียงใหม่ อุบลราชธานี และสุราษฎร์ธานี เป็นตัวแทนของภาคกลาง ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคใต้ตามลำดับ ประการที่สองคือการแสดงความเหมือนและความแตกต่างระหว่างคำศัพท์การประกอบอาหารทั้งสี่ภาคนี้ โดยการเก็บข้อมูลจะใช้วิธีสัมภาษณ์จากผู้บอกภาษา แบ่งเป็นเพศชายและหญิงอย่างละ 5 คน ซึ่งการคัดเลือกผู้บอกภาษาจะคัดเลือกจากเกณฑ์อายุและความถนัดในการประกอบอาหาร

จากการวิเคราะห์ข้อมูลพบจำนวนศัพท์การประกอบอาหารทั้งสิ้น 104 คำ เป็นศัพท์ในภาษาถิ่นกลาง 31 คำ ภาษาถิ่นเหนือ 29 คำ ภาษาถิ่นตะวันออกเฉียงเหนือ 21 คำ และภาษาถิ่นใต้ 23 คำ ซึ่งคำศัพท์เหล่านี้สามารถแบ่งตามกระบวนการให้ความร้อนในการประกอบอาหารตามมาตรฐานสากล 3 กระบวนการ คือ กระบวนการความร้อนชื้น กระบวนการความร้อนแห้ง และกระบวนการความร้อนแห้งที่ใช้ไขมัน คำศัพท์ที่ได้ได้รับการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายและตัวบ่งชี้ความต่าง ซึ่งตารางที่แสดงถึงองค์ประกอบทางความหมายและตัวบ่งชี้ความต่างนี้จะแสดงให้เห็นถึงความเหมือนและความต่างของความสัมพันธ์ของแต่ละคำศัพท์การประกอบอาหารของแต่ละภาค โครงสร้างของคำศัพท์การประกอบอาหารก็แสดงให้เห็นถึงความเหมือนและความต่างระหว่างการใช้กระบวนการความร้อนทั้งสามชนิดของทั้งสี่ภาค การจัดกลุ่มทางความหมายนี้ทำให้เห็นนัยสำคัญบางประการ ตัวอย่างเช่น การใช้ปริมาณของเหลวที่ไม่ใช่ไขมันในภาคตะวันออกเฉียงเหนือในการประกอบอาหารต่างชนิดกันแสดงให้เห็นถึงความระมัดระวังและตระหนักในเรื่องของความสำคัญในการใช้น้ำ และคำว่า /ya:ŋ³/ ที่ปรากฏในภาคกลางก็พบในภาคอื่น ๆ ด้วยเช่นกัน ซึ่งนี่อาจพอจะอ้างได้ว่าการประกอบอาหารที่ใช้วิธีการที่มีความหมายเช่นนี้เป็นการประกอบอาหารชนิดแรก ๆ ของมนุษย์ นอกจากนี้ผลที่พบว่าในภาคเหนือมีการใช้ศัพท์การประกอบอาหารที่ใช้กระบวนการความร้อนแห้งที่ใช้ไขมันมากกว่าภาคอื่น ๆ ซึ่งก็น่าจะพอสรุปได้ว่าภูมิภาคนี้ได้รับกระบวนการประกอบอาหารแบบนี้มาจากประเทศเพื่อนบ้านนั่นเอง และส่วนของภาคกลางที่มีคำศัพท์รวมมากกว่าภาคอื่น ๆ นั้นอาจเป็นเพราะเป็นภาคที่เป็นศูนย์กลางหรือจุดรวมของวัฒนธรรมต่าง ๆ ที่มาบรรจบกัน ณ ที่นี้

THAI REGIONAL COOKING TERMS: AN ETHNOSEMANTIC STUDY

SUPAPAS KUMTANODE 4336796 LCLG/D

Ph. D. (LINGUISTICS)

THESIS ADVISORS: PITSAMAI YUPHO Ph.D., RUENGDET PANKHUENKHAT
Ph.D., PATTIYA JIMREIVAT Ph.D., TASANALAI BURAPHACHEEP Ph.D.**ABSTRACT**

The objectives of this dissertation were firstly to study the meanings and the semantic structures of the cooking terms spoken in the four regions ; namely, Central, Northern, Northeastern, and Southern regions, with Bangkok, Chiang Mai, Ubon Ratchathani, and Surat hani respectively as representative locations; and secondly to find the structures of similarities and differences among these cooking terms. Data were collected from ten informants, consisting of five males and five females from each region. The selections of the informants were based on the criteria of age and their cooking frequency.

The analysis of the data reveals 102 cooking terms, which could be divided into: 31 terms for Central Thai, 27 terms for Northern Thai, 21 terms for Northeastern Thai, and 23 terms for Southern Thai. All these terms could be classified, based on the heat source methods of international standard, into three groups: Moist Heat Method, Dry Heat Method, and Dry Heat Using Fat Method. Cooking terms were analyzed based on their semantic components and distinctive parameters. The tables of semantic components and parameters of the four regional cooking terms show the similarities and differences of each term. The structures of each regional cooking terms were constructed to reveal the similarities and differences among the relationships of each heat group. The groupings of the semantic based cooking terms reveal certain significant implications. For instance, the use of varying amounts of non-fat liquid in Northeastern cooking terms implies the people's awareness of the importance of water. The fact that the cooking process in which the food is exposed directly over an open fire, e.g. /ya:ŋ³/in Central Thai, can be found in all regions could suggest that this is the first cooking process of human beings. The finding that Northern Thai has more cooking terms concerning Dry Heat Using Fat Method than other regions could imply that this region has accepted some cooking processes and terms from neighbors. The finding that Central Thai has more cooking terms than other regions could suggest that this is due to the region being the central part of Thailand with Bangkok as the capital, where many cultures meet.

KEY WORDS : COOKING TERMS / ETHNOSEMANTICS / CULTURE

148 P. ISBN 974-04-7569-8