

การศึกษาคำศัพท์และวัฒนธรรมเกี่ยวกับการบริโภคอาหารของชาวเวียดนาม



วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร

ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (ภาษาศาสตร์)

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล

พ.ศ. 2559

Copyright by Mahidol University

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยมหิดล

การศึกษาคำศัพท์และวัฒนธรรมเกี่ยวกับการบริโภคอาหารของชาวเวียดนาม

A STUDY OF VIETNAMESE FOOD TERMS AND CULTURES

จิตรนนท์ กลิ่นน้อย 5436356 LCLG/M

ศศ.ม. (ภาษาศาสตร์)

คณะกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : โสภณา ศรีจำปา, Ph.D.(LINGUISTICS), สุวิไล เปรมศรีรัตน์,  
Ph.D.(LINGUISTICS), อิศระ ชูศรี, Ph.D.(LINGUISTICS)

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาใน 3 ประเด็น ประกอบด้วย 1) ชื่ออาหารเวียดนาม 2) การศึกษาความหมายและตัวแทนของคำกริยาเตรียมอาหารและคำกริยาปรุงอาหารเวียดนาม และ 3) วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวเวียดนาม ณ กรุงเทพมหานคร ประเทศเวียดนาม โดยเก็บข้อมูลจากเอกสาร การสัมภาษณ์ และแบบสอบถาม ทฤษฎีที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล คือ ทฤษฎีวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายและทฤษฎีต้นแบบ ผลการศึกษาแบ่งเป็น 3 ส่วน ได้แก่ ชื่ออาหารเวียดนาม พบว่าประกอบด้วยส่วนสำคัญ 4 ส่วน ได้แก่ วัตถุดิบ วิธีการจัดการวัตถุดิบ ประเภทของอาหาร และลักษณะจำเพาะ ซึ่งพบว่าวัตถุดิบเป็นส่วนประกอบที่ปรากฏในชื่อเสมอและมีความสำคัญมาก ในส่วนของคำกริยาเตรียมอาหารพบว่าสามารถแบ่งได้เป็น 2 กลุ่มคือ กลุ่มการแยกวัตถุดิบออกจากกันและกลุ่มการรวมวัตถุดิบเข้าด้วยกัน สำหรับคำกริยาปรุงอาหารพบว่าสามารถจำแนกเป็น 5 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มการทำให้สุกด้วยน้ำเดือด ด้วยน้ำมันเดือด ด้วยไอรระอุ ด้วยความร้อนตรง และด้วยสื่อความร้อนแห้ง นอกจากนี้พบว่าโน้ตศัพท์ของชาวเวียดนามการเตรียมอาหารคือการจัดการแยกวัตถุดิบให้ขาดออกเป็นชิ้นเล็ก บาง ด้วยอุปกรณ์มีคม และพบว่า chát /tʰaj3/ “หั่น” เป็นคำกริยาที่ชาวเวียดนามเลือกตอบมากที่สุด สำหรับการปรุงอาหารของชาวเวียดนามคือการทำให้อาหารสุกโดยใช้ความร้อน และวิธีการปรุงอาหารที่ชาวเวียดนามนิยมมากที่สุดคือ luộc /luok4/ “ต้ม” เนื่องจากเป็นวิธีที่ทำได้ง่าย รวดเร็ว จากการศึกษาบริบททางวัฒนธรรมพบว่า อาหารเวียดนามเป็นอาหารที่ทำได้ง่าย ไม่ยุ่งยาก ใช้เวลาน้อย และมีลักษณะของการห่อ ม้วน และยัดไส้

คำสำคัญ: อาหารเวียดนาม/ คำศัพท์การปรุงอาหาร/ ชื่ออาหารเวียดนาม/ ทฤษฎีต้นแบบ

257 หน้า

## A STUDY OF VIETNAMESE FOOD TERMS AND CULTURES

JITTRANAN KLINNOI 5436356 LCLG/M

M.A. (LINGUISTICS)

THESIS ADVISORY COMMITTEE : SOPHANA SRICHAMPA, Ph.D.(LINGUISTICS), , SUWILAI PREMSRIRAT, Ph.D. (LINGUISTICS), ISARA CHOOSRI, Ph.D. (LINGUISTICS)

## ABSTRACT

The objectives of the research were to study three aspects of Vietnamese food terms and cultures : 1) Vietnamese food names ,2) Vietnamese food terms ; preparing terms and cooking terms by using a componential analysis procedure and prototype theory , and 3) Vietnamese food cultures. The data was collected from interviews and questionnaires from Vietnamese people in Hanoi, Vietnam. The results of this research were divided into three parts. The first part analyzed the elements of Vietnamese food names. The result showed that there were four important elements of Vietnamese food names: 1) raw material ,2) preparing, cooking and preserving food techniques ,3) specific characteristics of food ,and 4) types of food. The second part analyzed features of Vietnamese preparing and cooking terms by using componential analysis to show that preparing terms were divided into two groups that was integration and separation. As for cooking terms, they were divided into 5 groups: 1) cooked in water , 2) oil-based cooking , 3) direct heated ,4) steamed ,and 5) dry heated. Moreover preparing and cooking terms were analyzed by prototype theory to find good example of food terms. The result indicated the concept about preparing food methods among Vietnamese people was “to make material into small pieces with a sharp weapon” and showed that “thái /t<sup>h</sup>aj3/” which means “to slice” was a good example of Vietnamese preparing methods. Cooking terms showed that “luộc /luok4/” which means “to boil” was a good example of Vietnamese cooking methods and indicated the concept about Vietnamese cooking that raw materials must be cooked. Finally, Vietnamese food cultures showed the characteristic of Vietnamese food that it is usually cooked with standard techniques because it not only saved their time but also reflected their life style.

KEY WORDS: VIETNAMESE FOOD/ COOKING TERM/ PROTOTYPE THEORY

257 pages