

วัฒนธรรมการตั้งชื่ออาหารและวิธีการประกอบอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อ ตำบลหย่วน อำเภอเชียงคำ จังหวัดพะเยา¹

วิราพร หงษ์เวียงจันทร์^{2*} สุนทรี โชติดิolk³ และ สมชาย สำเนียงงาม⁴

บทคัดย่อ

^{2 3 4} คณะอักษรศาสตร์

มหาวิทยาลัยศิลปากร

ประเทศไทย

² wiraphorn08@gmail.com

³ suntareechotidilok29@gmail.com

⁴ somchaisum1@gmail.com

* ผู้รับผิดชอบหลัก

บทความวิจัย

รับบทความ: 25 มีนาคม 2567

แก้ไขบทความ: 22 พฤษภาคม 2567

ตอบรับ: 13 มิถุนายน 2567

บทความวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์โครงสร้างทางความหมายของชื่ออาหาร และวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อ ตำบลหย่วน อำเภอเชียงคำ จังหวัดพะเยา โดยศึกษาจากเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง สอบถามรายชื่ออาหารจากชาวไทลื้อ 15 คน และสัมภาษณ์วิธีการประกอบอาหารจากชาวไทลื้อ 5 คน จากการศึกษาพบรายชื่ออาหารไทลื้อจำนวน 138 รายชื่อ จำแนกตามรูปแบบโครงสร้างชื่ออาหารได้ 4 รูปแบบใหญ่ ๆ ได้แก่ 1) ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยวิธีการประกอบอาหาร 2) ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยวัตถุดิบ 3) ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยคำเฉพาะเกี่ยวกับอาหาร และ 4) ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยคุณสมบัติอาหาร เมื่อพิจารณาโครงสร้างดังกล่าวพบว่า วัฒนธรรมการตั้งชื่ออาหารของชาวไทลื้อที่เป็นลักษณะเฉพาะคือ วัตถุดิบสามารถตั้งเป็นชื่ออาหารได้ แต่วิธีการประกอบอาหารเพียงอย่างเดียวไม่สามารถตั้งเป็นชื่ออาหารได้ ผลการศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหาร 35 คำพบว่า วัฒนธรรมการประกอบอาหารของชาวไทลื้อไม่นิยมใช้น้ำมัน เมื่อชาวไทลื้อสรรหาวัตถุดิบได้แล้วมักนำมาทำให้สุกด้วยวิธีการแกง อาหารที่ได้จากการแกงส่วนใหญ่จะมีน้ำซลุลูกกลิ้งสอดคล้องกับวัฒนธรรมการรับประทานของชาวไทลื้อที่รับประทานข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก

คำสำคัญ ชื่ออาหาร วิธีการประกอบอาหาร ไทลื้อ

¹ บทความวิจัยนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์เรื่อง “ภาษากับวัฒนธรรมอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อในประเทศไทย : การศึกษาตามแนวภาษาศาสตร์อาหาร” วิทยานิพนธ์ปริญญาอักษรศาสตรดุษฎีบัณฑิต (ภาษาไทย) คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

Food naming culture and cooking methods of the Tai Lue ethnic group Yuan Sub-district, Chiang Kham District, Phayao Province

Wiraphorn Hongwiangchan^{2*}, Suntaree Chotidilok³, and Somchai Sumniengngam⁴

Abstract

The objective of this research article is to analyze the semantic structure of food names and the semantic components of culinary terms used by the Tai Lue ethnic group, Yuan Sub-district, Chiang Kham District, Phayao Province. The data of this study were collected from related documents, having questionnaires with 15 informants and interviews with 5 informants from the Tai Lue community. The study identified 138 Tai Lue food names. The findings revealed that there are four major types of food names based on their structures, namely 1) Food names that begin with cooking methods, 2) Food names that begin with ingredients, 3) Food names that begin with specific words about food and 4) Food names that begin with food characteristics. Based on the structure of food names, it was found that the Tai Lue have a distinctive food naming culture. The ingredients can be named as food but cooking methods alone cannot. A study of 35 cooking terms found that the Tai Lue culinary culture barely involves the use oil. Once the Tai Lue people have gathered the ingredients, they normally make them cooked in curry. As a result, most of their curry dishes have a slightly watery consistency, which aligns with their cultural practice of consuming sticky rice as a staple food.

Keywords: food naming, cooking methods, Tai Lue

^{2 3 4} Faculty of Arts
Silapakorn University
Thailand

² wiraphorn08@gmail.com

³ suntareechotidilok29@gmail.com

⁴ somchaisum1@gmail.com

* Correspondence

Research Article

Received: 25 March 2024

Revised: 22 May 2024

Accepted: 13 June 2024

1. บทนำ

อาหารถือเป็นปัจจัยสำคัญในการดำรงชีวิตของมนุษย์ทุกกลุ่มชาติพันธุ์ เมื่อหาวัตถุดิบได้แล้วก็มีวิธีการแปรรูปวัตถุดิบและมีวิธีการเรียกชื่ออาหารตามวัฒนธรรมของแต่ละกลุ่ม เมื่อพิจารณาวิธีการแปรรูปวัตถุดิบและการเรียกชื่ออาหารก็จะสะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมอาหารของคนแต่ละกลุ่มชาติพันธุ์ด้วย

ในประเทศไทยมีกลุ่มชาติพันธุ์ที่อาศัยอยู่มากกว่า 57 กลุ่ม มีประชากรประมาณ 6,100,000 คน ซึ่งกระจายตัวอยู่ในทุกภูมิภาคของประเทศไทย (กรมพัฒนาสังคมและสวัสดิการ, 2545) แต่ละกลุ่มชาติพันธุ์ก็มีอัตลักษณ์ทางภาษาวินัยชีวิต ภูมิปัญญา ความเชื่อ และวัฒนธรรมอาหารของตน เช่น การเลือกสรรวัตถุดิบ การแปรรูปวัตถุดิบ การเรียกชื่ออาหาร วิธีการรับประทานอาหารที่แตกต่างกันไปตามวัฒนธรรมของตนเอง กลุ่มชาติพันธุ์หนึ่งที่มีวัฒนธรรมอาหารที่น่าสนใจคือ กลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อ ซึ่งถือเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ที่มีความเข้มแข็งทางวัฒนธรรม มีภาษาเป็นของตนเอง มีวิถีชีวิตกลมกลืนกับคนไทยแต่ยังคงรักษาอัตลักษณ์และวัฒนธรรมอาหารของตนเองไว้อย่างน่าสนใจ

กลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อที่ตำบลหย่วน อำเภอเชียงคำ จังหวัดพะเยา เป็นกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อที่รวมตัวกันอย่างหนาแน่นเพื่อแสดงออกถึงเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรม อีกทั้งยังมีการส่งเสริมและเผยแพร่วัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ตนเองไปสู่สังคมภายนอกอีกด้วย ชาวไทลื้ออำเภอเชียงคำจะจัดงานสืบสานตำนานไทลื้อ เพื่อแสดงศิลปวัฒนธรรมไทลื้อและจัดกิจกรรมเผยแพร่วัฒนธรรมไทลื้อผ่านวิถีชีวิตชุมชน เช่น การแต่งกาย การย้อมผ้า การทอผ้า การทำอาหารไทลื้อ เป็นต้น

อาหารที่ถือว่าเป็นอัตลักษณ์ของชาวไทลื้อที่ตำบลหย่วน อำเภอเชียงคำ จังหวัดพะเยา คือ “แอ่งแฉะ” เมื่อนึกถึงอาหารไทลื้อก็ต้องกล่าวถึง แอ่งแฉะ ซึ่งเป็นอาหารที่นำใบแอ่งแฉะ (พืชที่ใบมีรูปร่างคล้ายหัวใจ มีขน) มาคั้นน้ำ แล้วทิ้งไว้ 4-5 ชั่วโมงให้จับตัวเป็นก้อน (อาจใส่เกลือเล็กน้อยเพื่อให้จับตัวเร็วขึ้น) หลังจากนั้นนำมาหั่นเป็นชิ้นรับประทานกับพริกป่น ถั่วลิสงป่น ปลาแห้งป่น และปรุงให้มีรสด้วยเกลือและมะนาว ชาวไทลื้อกล่าวว่าแอ่งแฉะเป็นพืชสมุนไพรที่ช่วยลดน้ำหนักได้ แต่ต้องรับประทานในปริมาณที่เหมาะสม นอกจากการนำวัตถุดิบพื้นบ้านมาประกอบอาหารแล้ว

วิธีการประกอบอาหารของชาวไทลื้อก็มีความน่าสนใจ จากการศึกษาพบว่า ชาวไทลื้อมักใช้ความร้อนในการแปรรูปวัตถุดิบให้รับประทานได้ แต่ในขณะเดียวกันก็มีวิธีการแปรรูปวัตถุดิบให้รับประทานได้โดยไม่ใช้ความร้อน เช่น ลาบจิ้น ลำจิ้น จึงเป็นที่น่าสนใจว่าการประกอบอาหารให้สุกโดยไม่ผ่านความร้อนของชาวไทลื้อน่าจะเป็นวัฒนธรรมการประกอบอาหารที่มีลักษณะเฉพาะซึ่งน่าสนใจเพราะการศึกษาค้างนี้จะทำให้เห็นวิถีปฏิบัติในการแปรรูปวัตถุดิบและทำให้เห็นแนวคิดในการตั้งชื่ออาหารของชาวไทลื้อ ซึ่งนำไปสู่ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารของชาวไทลื้อต่อไป

ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารไทลื้อมีหลายอย่าง เช่น การเลือกสรรวัตถุดิบ การจัดการวัตถุดิบ วิธีการรับประทานอาหาร ความเชื่อ ข้อห้ามต่าง ๆ สิ่งต่าง ๆ เหล่านี้เป็นความรู้ที่สืบทอดจากบรรพบุรุษผ่านการบอกเล่าและการบันทึกไว้ในสมุดหรือตำราอาหาร ภาษาจึงนับว่ามีส่วนสำคัญอย่างยิ่งในการสืบทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารอันเป็นอัตลักษณ์ของคนกลุ่มนั้น ๆ การศึกษาค้างนี้ผู้เขียนจึงสนใจศึกษาภาษาที่สัมพันธ์กับอาหาร ได้แก่ ชื่ออาหาร และคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหาร ด้วยแนวคิดอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ กล่าวคือ ผู้เขียนจะวิเคราะห์ชื่ออาหารโดยการจัดจำแนกประเภทและวิเคราะห์โครงสร้างทางความหมาย (Categorization and Meaning Structure) ของชื่ออาหาร และวิเคราะห์คำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารโดยการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมาย (Componential analysis)

ผู้เขียนเห็นว่าการวิเคราะห์โครงสร้างทางความหมายของชื่ออาหาร และการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหาร จะทำให้เห็นวัฒนธรรมอาหารของชาวไทลื้อเกี่ยวกับวัตถุดิบ วิธีการประกอบอาหาร และการตั้งชื่ออาหาร ผู้เขียนคาดว่าผลการศึกษาดังกล่าวจะทำให้เห็นว่าชาวไทลื้อรับประทานสิ่งใดบ้าง เมื่อสรรหาวัตถุดิบแล้วชาวไทลื้อมีวิธีการจัดการวัตถุดิบอย่างไร การจัดการวัตถุดิบดังกล่าวแสดงให้เห็นวัฒนธรรมการประกอบอาหารของชาวไทลื้ออย่างไร และเมื่อแปรรูปวัตถุดิบให้รับประทานได้แล้วชาวไทลื้อมีแนวคิดในการตั้งชื่ออาหารอย่างไร ผู้เขียนคาดว่าผลการศึกษาค้างนี้จะทำให้เห็นแนวคิด วิถีปฏิบัติ และวิถีชีวิตเกี่ยวกับอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อได้ชัดเจนยิ่งขึ้น

2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

2.1 เพื่อวิเคราะห์โครงสร้างทางความหมายของชื่ออาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อ ตำบลหย่วน อำเภอเชียงคำ จังหวัดพะเยา

2.2 เพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อ ตำบลหย่วน อำเภอเชียงคำ จังหวัดพะเยา

3. วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาวรรณกรรมการตั้งชื่ออาหารและวิธีการประกอบอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อครั้งนี้มีขั้นตอนการศึกษาดังนี้

3.1 ศึกษางานวิจัย วิทยานิพนธ์ และเอกสารต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับเรื่องที่จะศึกษา

3.2 เก็บรวบรวมข้อมูล การศึกษาครั้งนี้ผู้เขียนรวบรวมข้อมูลจากเอกสาร สอบถาม และสัมภาษณ์ผู้บอกภาษา โดยมีวิธีการดังนี้

3.2.1 ผู้เขียนรวบรวมรายชื่ออาหารไทลื้อจากเว็บไซต์ ได้แก่ www.thaipbspodcast.com ตอน วิถีชาติพันธุ์ไทในล้านนา อาหารไทลื้อ และ www.thaipbs.or.th ตอน เปิดประสบการณ์อาหารไทลื้อ ต้นตำรับ 12 ปี นอกจากนี้ยังรวบรวมรายชื่ออาหารจากงานวิจัย ได้แก่ การศึกษาของเสาวภาคย์พันธ์ (2558) เรื่อง “วัฒนธรรมอาหารไทลื้อในอนุภาคลุ่มน้ำโขง: ไทย จีน พม่า และลาว” การศึกษาของวิราพร หงษ์เวียงจันทร์ (2556) เรื่อง “การศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารของชาวไทลื้อที่จังหวัดพะเยา” และการศึกษาของชนิตา ประดิษฐ์สุสถาพร และคณะ (2560) เรื่อง “ตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยา: การสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น และคุณค่าทางโภชนาการ” ทำให้ผู้เขียนได้รายชื่ออาหารไทลื้อจำนวน 108 รายชื่อ

3.2.2 ผู้เขียวนำรายชื่ออาหารที่ได้จากข้อ 3.2.1 ไปสอบถามผู้บอกภาษาเพื่อตรวจสอบว่ารายชื่อใดบ้างที่เป็นอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อ ตำบลหย่วน อำเภอเชียงคำ กับผู้บอกภาษาชาวไทลื้อเพศใดก็ได้จำนวน 15 คน (ผู้มีอายุ 25-35 ปี จำนวน

5 คน, ผู้มีอายุ 40-50 ปี จำนวน 5 คน และผู้มีอายุมากกว่า 55 ปี จำนวน 5 คน) และผู้บอกภาษาต้องเป็นผู้ที่รับประทานอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ตนเองในชีวิตประจำวัน โดยผู้เขียนจะอ่านรายชื่ออาหารในแบบสอบถามทีละรายชื่อ แล้วให้ผู้บอกภาษาแสดงความคิดเห็นว่ารายชื่อนั้นเป็นอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อหรือไม่ เพราะเหตุใด ในขั้นตอนนี้พบว่า จากรายชื่ออาหาร 108 รายชื่อ มีบางรายชื่อที่ไม่ใช่อาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อที่ตำบลหย่วน ผู้เขียนจะไม่นำรายชื่ออาหารดังกล่าวมาวิเคราะห์ หลังจากนั้นผู้เขียนถามเพิ่มเติมว่ายังมีอาหารอื่น ๆ ที่เป็นอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อที่ตำบลหย่วนอีกหรือไม่ อะไรบ้าง ซึ่งทำให้ได้รายชื่ออาหารมาใช้ในการวิเคราะห์โครงสร้างทางความหมาย จำนวน 138 รายชื่อ

3.2.3 นำรายชื่ออาหารที่ได้จากข้อ 3.2.2 ไปสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาจำนวน 5 คน โดยให้ผู้บอกภาษาเล่าว่าอาหารเหล่านั้นมีวิธีการทำอย่างไร อีกทั้งผู้เขียนยังได้เข้าร่วมสังเกตการณ์ในขณะที่ยังมีผู้บอกภาษาประกอบอาหารด้วย วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างจำนวน 5 คน ผู้เขียนใช้วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบลูกโซ่ (Snow Ball or Chain Sampling) ซึ่งเป็นการเลือกกลุ่มตัวอย่างที่ตรงกับเกณฑ์ที่ผู้เขียนกำหนด คือ กลุ่มตัวอย่างคือผู้ที่มีอายุ 45 ปีขึ้นไป มีความรอบรู้และความชำนาญเกี่ยวกับอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ตนเอง อาจเป็นผู้ที่ได้รับการยกย่องจากคนในชุมชนว่าเป็นผู้มี ความรู้ความสามารถเกี่ยวกับอาหาร หรืออาจประกอบอาชีพแม่ครัว พ่อครัว หรือเป็นผู้ที่ประกอบอาหารอยู่เป็นประจำ เมื่อได้ผู้บอกภาษาคนแรกแล้วผู้เขียนจะสอบถามถึงกลุ่มตัวอย่างคนถัดไปที่มีความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ การสัมภาษณ์และสังเกตการณ์ในขั้นตอนนี้ทำให้ได้คำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารเพื่อใช้วิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำศัพท์ต่อไป

3.3 วิเคราะห์ข้อมูลตามแนวคิดอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ว่าด้วยการจัดจำแนกประเภท การวิเคราะห์โครงสร้างทางความหมาย (Categorization and Meaning Structure) และการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมาย (Componential Analysis) ของคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหาร

3.4 เรียบเรียง และนำเสนอผลการศึกษา

4. ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาครั้งนี้ผู้เขียนใช้แนวคิดอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ซึ่งเป็นการวิเคราะห์ภาษาเพื่อเข้าถึงระบบความรู้ ความคิด มโนทัศน์ของชนกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งเพราะเชื่อว่าการศึกษาคำในภาษาจะสะท้อนให้เห็นมโนทัศน์ (concept) และการปรากฏหรือไม่ปรากฏของสรรพสิ่ง (thing) ในวัฒนธรรมของคนกลุ่มนั้น ๆ กล่าวคือ หากมีสิ่งใดอยู่ในมโนทัศน์ก็จะมีคำเรียก หากไม่มีสิ่งใดอยู่ในมโนทัศน์ก็ไม่มีคำเรียก คำศัพท์ที่ปรากฏสะท้อนให้เห็นว่าคนในแต่ละวัฒนธรรมมีโลกทัศน์ต่อสิ่งรอบตัวอย่างไร การศึกษาครั้งนี้ผู้เขียนนำแนวคิดอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์มาวิเคราะห์คำในชื่ออาหาร และนำแนวคิดดังกล่าวมาวิเคราะห์ความหมายของคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหาร เพราะเชื่อว่าการศึกษาภาษาที่เกี่ยวข้องกับอาหารจะทำให้เห็นวัฒนธรรมอาหาร ได้แก่ แนวคิดในการตั้งชื่ออาหาร และวิถีปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหาร นอกจากนี้ยังเชื่อว่าผลการศึกษาจะทำให้เห็นสภาพแวดล้อมของชุมชนและแนวคิดเกี่ยวกับอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อได้มากขึ้น วิธีการทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ในการศึกษาครั้งนี้ ได้แก่

4.1 การจัดจำแนกประเภท (Categorization) ตามแนวคิดของ เลคอฟ (Lakoff, 1987) ที่กล่าวว่า การจัดจำแนกประเภทเป็นกระบวนการพื้นฐานของมนุษย์ที่แสดงให้เห็นว่ามนุษย์คิดและจัดการกับสิ่งรอบตัวได้อย่างไร มนุษย์จำแนกประเภทสิ่งรอบตัวอย่างอัตโนมัติและเป็นไปโดยไม่รู้ตัวซึ่งการจัดจำแนกประเภทมีความแตกต่างกันตามภาษาและวัฒนธรรม อีกทั้งผู้เขียนยังใช้การจัดกลุ่มทางความหมาย (Semantic Field Theory) ตามแนวคิดของ เลเธอร์ (Lehrer, 1974) เพื่อวิเคราะห์โครงสร้างชื่ออาหาร ซึ่งเลเธอร์ได้กล่าวถึงการจัดกลุ่มความหมายว่า ภาษามีความสัมพันธ์กันด้านความหมาย ทำให้สามารถจับกลุ่มกันทางความหมายได้ เช่น การวิเคราะห์คำศัพท์ภาษาอังกฤษกลุ่มความหมายของ cooking เช่น bake, boil, roast, fry, grill มีความหมายที่เหมือนกันประการหนึ่งคือ เป็นคำกริยาที่ใช้ในการประกอบอาหารของมนุษย์ การศึกษาครั้งนี้ผู้เขียนจะนำแนวคิดการจัดจำแนกประเภทและการจัดกลุ่มความหมายมาวิเคราะห์โครงสร้างของชื่ออาหารไทลื้อ

เนื่องจากวิธีการศึกษาดังกล่าวจะทำให้เห็นวิธีการและแนวคิดในการตั้งชื่ออาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อได้ชัดเจน

4.2 การวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมาย (Componential Analysis) ตามแนวคิดของ ไนด้า (Nida, 1979) เพื่อวิเคราะห์คำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหาร ผู้เขียนนำวิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายมาวิเคราะห์คำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อ การวิเคราะห์ด้วยวิธีการนี้มีหลักการคือ นำข้อมูลมากำหนดเป็นนิยามของคำศัพท์ แล้วนำนิยามมาวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมาย เริ่มจากการกำหนดมิติแห่งความแตกต่างของคำ (Dimension of contrast) แล้วจึงระบุอรรถลักษณะของแต่ละมิติ และแสดงองค์ประกอบทางความหมายโดยใช้อรรถลักษณะแต่ละมิติมารวมกัน

หลักของแนวคิดนี้คือต้องระบุลักษณะที่ “จำเป็นและเพียงพอ” (necessary and sufficient feature) ซึ่งแยกความหมายของคำหนึ่งออกจากอีกคำหนึ่งในแวดวงความหมายคำศัพท์เดียวกัน และจะต้องรู้ว่าคำที่นำมาวิเคราะห์สัมพันธ์กับคำอื่นหรือไม่ อย่างไร เพื่อให้เข้าใจความหมายของคำนั้น ๆ มากขึ้น อีกทั้งคำแต่ละคำจะต้องมีความหมายเหมือนหรือต่างกันอย่างเป็นระบบ อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ (2549, น. 84) ได้กล่าวถึงวิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายว่าใช้กันมากที่สุดกับคำเรียกญาติ องค์ประกอบ (component) หรือ มิติ (dimension) จะเป็นส่วนที่แยกความแตกต่างของคำเรียกญาติ เช่น รุ่นอายุ (generation) แยก “พ่อ” กับ “แม่” ให้ต่างกับ “ลูก” เพศ (sex) แยก “พ่อ” ให้ต่างกับ “แม่” เป็นต้น

จากการศึกษาแนวคิดอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ที่นำมาวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหาร ทำให้ผู้เขียนเห็นแนวทางในการวิเคราะห์โดยนำคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารที่ได้จากการวิเคราะห์ชื่ออาหารและการสัมภาษณ์เพิ่มเติมมานิยามความหมาย แล้วกำหนดมิติแห่งความแตกต่างของคำ (Dimension of contrast) หลังจากนั้นจึงระบุอรรถลักษณะของแต่ละมิติ และแสดงองค์ประกอบทางความหมายโดยใช้อรรถลักษณะแต่ละมิติมารวมกัน เช่น

คำ	ความหมาย	แก่ง /kɛ:ŋ ¹ /
แก่ง /kɛ:ŋ ¹ / 'แก่ง'	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน โดยนำวัตถุดิบที่เป็นพืชผัก เช่น หน่อไม้ ผักหนาม ผักเสี้ยว หรือเนื้อสัตว์ เช่น ไก่ หมู และพริกแกง (พริกแห้ง น้ำปู กะปิ ปลา ร้า หอมแดง) ใส่ลงในน้ำเดือด ใช้ไฟปานกลางเพื่อทำให้วัตถุดิบสุก ใช้ระยะเวลาประมาณ 15 นาที หากวัตถุดิบเป็นเนื้อสัตว์ที่สุกยากก็จะใช้เวลามากกว่า 15 นาที	+ ความร้อน + น้ำ - น้ำมัน + หม้อ + พริกแกง

ผู้เขียนเห็นว่าวิธีการศึกษาดังกล่าวจะทำให้เห็นวิถีปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อ และเมื่อนำผลการศึกษาเกี่ยวกับชื่ออาหารและคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารมาพิจารณาร่วมกันก็จะทำให้เห็นวัฒนธรรมอาหารเกี่ยวกับวัตถุดิบ วิธีการประกอบอาหาร และการตั้งชื่ออาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อได้อย่างชัดเจน

ที่ผ่านมามีผู้สนใจศึกษาเกี่ยวกับอาหารไทลื้อไว้อย่างน่าสนใจ เช่น เสาวภาคย์พันธ์ (2558) เรื่อง “วัฒนธรรมอาหารไทลื้อในอนุภาครุ่มน้ำโขง: ไทย จีน พม่า และลาว” ผู้วิจัยศึกษาและเปรียบเทียบอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมอาหารไทลื้อในประเทศไทย จีน พม่า และลาว พบว่า ในทุกพื้นที่มีอาหารที่แสดงอัตลักษณ์ของชาวไทลื้อที่ชัดเจน เช่น น้ำปู น้ำผัก ส้มผัก ข้าวแรมพีน ปลาบั้งอบ ถั่วเน่า ไก่ (สาหร่าย) ชาวไทลื้อยังคงตระหนักถึงความเป็นคนลื้อผ่านการถ่ายทอดทางวัฒนธรรมอาหาร แต่มีปัจจัยหลายอย่างที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรม เช่น การแพร่กระจายทางวัฒนธรรม กระแสโลกาภิวัตน์ การผสมผสานทางวัฒนธรรม ฯลฯ นอกจากนี้ในปี พ.ศ. 2566 Krajangchom (2023) ยังได้ศึกษาการประยุกต์หรือการปรับเปลี่ยนอาหารไทลื้อในการศึกษาเรื่อง “Origins and localization of Tai Lue food culture in Northern Thailand” ผู้วิจัยศึกษาอาหารไทลื้อดั้งเดิมและอาหารไทลื้อประยุกต์ที่จังหวัดเชียงใหม่และลำพูน ผลการศึกษาพบว่า ชาวไทลื้อมีวัฒนธรรมการรับประทานอาหารที่เรียบง่าย วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารเป็นวัตถุดิบที่หาได้ตามฤดูกาล

อาหารหลักในแต่ละมื้อประกอบด้วยข้าวเหนียว อาหารประเภทเนื้อสัตว์ และอาหารประเภทผัก วิธีการประกอบอาหารของชาวไทลื้อคล้ายคลึงกับชาวไทยภาคเหนือ แต่มีวิธีการเรียกชื่อที่แตกต่างกัน นอกจากนี้ยังพบว่าชาวไทลื้อมีความภาคภูมิใจในอาหารของตน ในขณะเดียวกันก็มีการประยุกต์อาหารไทลื้อเพื่อเพิ่มมูลค่าเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เช่น “หมักบใส่ตุน” ซึ่งประยุกต์วิธีการทำให้เนื้อมีกลิ่นเค็ม นำกระดูกออกแล้วปั้นเป็นก้อนนำไปทอดจนกรอบรับประทานคู่กับน้ำจิ้ม การประยุกต์อาหารดังกล่าวเพื่อให้คนต่างกลุ่มชาติพันธุ์รับประทานง่าย แต่ยังคงรสชาติเผ็ดซึ่งเป็นอัตลักษณ์ของชาวไทลื้อไว้

เมื่อพิจารณาการศึกษาที่ผ่านมาจะเห็นว่า มีผู้สนใจศึกษาวัฒนธรรมอาหารไทลื้อไว้อย่างน่าสนใจ แต่การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ผู้เขียนจะนำแนวคิดทางด้านอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์มาศึกษาภาษาที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ได้แก่ ชื่ออาหาร และความหมายของคำศัพท์ประกอบอาหาร โดยเชื่อว่าการศึกษาดังวิธีนี้จะทำให้เห็นวัฒนธรรมอาหารอันประกอบด้วยแนวคิดในการตั้งชื่ออาหาร วัตถุดิบที่ชาวลื้อนำมาประกอบอาหาร และวิถีปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหาร ดังจะกล่าวต่อไป

5. ผลการวิจัย

5.1 โครงสร้างชื่ออาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อ

ผู้เขียนรวบรวมรายชื่ออาหารไทลื้อจากเว็บไซต์ เอกสาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง แล้วนำรายชื่อดังกล่าวไปสอบถามเพื่อตรวจสอบรายชื่ออาหารและสัมภาษณ์เพิ่มเติมเกี่ยวกับวิธีการประกอบอาหารจากผู้บอกภาษาชาวไทลื้อที่ตำบลหย่วน อำเภอเชียงคำ จังหวัดพะเยา จำนวน 15 คน หลังจากที่ได้รายชื่ออาหารทั้งหมดแล้ว ผู้เขียนจึงนำมาพิจารณาตามวิธีการทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ โดยนำรายชื่ออาหารดังกล่าวมาจำแนกตามโครงสร้างทางความหมายเพื่อให้เห็นรูปแบบของชื่ออาหารไทลื้อ ผลการศึกษพบว่าชื่ออาหารไทลื้อทั้ง 138 รายชื่อ สามารถจำแนกองค์ประกอบตามโครงสร้างทางความหมายได้ 4 องค์ประกอบ ได้แก่ 1) วัตถุดิบ 2) วิธีการประกอบอาหาร 3) คุณสมบัติอาหาร และ 4) คำเฉพาะเกี่ยวกับอาหาร ดังนี้

วัตถุดิบ คือ สิ่งที่เตรียมไว้เพื่อนำมาประกอบเป็นอาหารซึ่งมีทั้งวัตถุดิบจากสัตว์และวัตถุดิบจากพืชผัก จากการรวบรวมรายชื่ออาหารไทลื้อที่ตำบลหย่วน อำเภอเชียงคำ จังหวัดพะเยา พบว่าองค์ประกอบของชื่ออาหารที่สามารถจัดจำแนกประเภทเป็นวัตถุดิบมีจำนวน 70 ชนิด เช่น

ตารางที่ 1

ตัวอย่างวัตถุดิบที่ชาวไทลื้อนำมาประกอบอาหาร

อักษรไทย	สัทอักษรสากล (IPA)	ความหมาย
ไก	/kaj ² / ¹	ไค (สำหรับน้ำจืดเกิดในแหล่งน้ำไหล มีลักษณะเส้นหยาบ)
จิ้น	/cin ⁵ /	เนื้อสัตว์ (เนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อควาย เนื้อไก่)
เตา	/taw ² /	เทา (สำหรับน้ำจืดเกิดในแหล่งน้ำนิ่ง เช่น สระน้ำ หนอง อ่างเก็บน้ำ ฯลฯ มีลักษณะเส้นละเอียด)
น้ำเต้า	/nam ⁶ taw ⁵ /	น้ำเต้า
บ่าน้ำเต้า	/ba: ³ nam ⁶ taw ⁵ /	
บ่าน้ำตัน	/ba: ³ nam ⁶ ton ⁵ /	

¹ ผู้เขียนนำเสนอรายชื่ออาหารไทลื้อแบบถ่ายถอดสัทอักษรสากลโดยใช้โปรแกรม PRAAT ซึ่งสัทอักษรสากลแต่ละคำจะมีหมายเลขกำกับเพื่อบอกเสียงวรรณยุกต์ เช่น /kaj²/ มีหมายเลข 2 กำกับ หมายถึง คำดังกล่าวมีหน่วยเสียงวรรณยุกต์ที่ 2 ซึ่งระบบเสียงวรรณยุกต์ที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้สามารถอธิบายได้ดังนี้

หน่วยเสียงวรรณยุกต์ที่ 1 คือ หน่วยเสียงวรรณยุกต์สูง-ระดับ ไกล่เคียงกับเสียงวรรณยุกต์จัตวา

หน่วยเสียงวรรณยุกต์ที่ 2 คือ หน่วยเสียงวรรณยุกต์ต่ำ-ระดับ ไกล่เคียงกับเสียงวรรณยุกต์เอก

หน่วยเสียงวรรณยุกต์ที่ 3 คือ หน่วยเสียงวรรณยุกต์กลาง-ตก-ขึ้น ไกล่เคียงกับเสียงวรรณยุกต์จัตวา

หน่วยเสียงวรรณยุกต์ที่ 4 คือ หน่วยเสียงวรรณยุกต์กลาง-ระดับ ไกล่เคียงกับเสียงวรรณยุกต์สามัญ

หน่วยเสียงวรรณยุกต์ที่ 5 คือ หน่วยเสียงวรรณยุกต์ต่ำ-ขึ้น-ตก ไกล่เคียงกับเสียงวรรณยุกต์โท

หน่วยเสียงวรรณยุกต์ที่ 6 คือ หน่วยเสียงวรรณยุกต์สูง-ตก-ขึ้น ไกล่เคียงกับเสียงวรรณยุกต์ตรี

จากตารางจะเห็นว่าวัตถุดิบที่ชาวไทลื้อนำมาประกอบอาหาร มีทั้งวัตถุดิบจากสัตว์และวัตถุดิบจากพืชผัก วัตถุดิบบางอย่างมีชื่อเรียกหลากหลาย เช่น น้ำเต้า ที่ชาวไทลื้อเรียกว่า น้ำเต้า หรือบ่าน้ำเต้า หรือบ่าน้ำตัน หลังจากที่ได้รายชื่อวัตถุดิบต่าง ๆ แล้ว ผู้เขียนจะนำไปใช้เป็นเกณฑ์ในการวิเคราะห์องค์ประกอบชื่ออาหารต่อไป

วิธีการประกอบอาหาร คือ การกระทำหรือวิธีการจัดการวัตถุดิบ หรือการแปรรูปวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารให้สามารถรับประทานได้หรือเก็บไว้รับประทานต่อไป จากการพิจารณารายชื่ออาหารไทลื้อ 138 รายชื่อ ทำให้เห็นว่ามีคำที่น่าจะจัดจำแนกประเภทเป็นวิธีการประกอบอาหารหลายคำ ผู้เขียนจึงนำคำดังกล่าวมาทดสอบในกรอบประโยคทดสอบคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหาร โดยให้ผู้บอกภาษาตรวจสอบว่าคำใดบ้างที่ถือว่าเป็นวิธีการประกอบอาหาร ดังตาราง

ตารางที่ 2

ตัวอย่างการตรวจสอบคำที่คาดว่าจะเป็วิธีการประกอบอาหารจากผู้บอกภาษา

คำทดสอบ	คำทดสอบ	วัตถุดิบ	คำทดสอบ	คำที่คาดว่า เป็นวิธี ประกอบ อาหาร	คำทดสอบ	คำทดสอบ	คำทดสอบ	เป็น หรือไม่
แม่	เอา	หมู	ไป	กะด้าง	ให้	เรา	กิน	×
		ผักบุ้ง/ไก่		แก้ง				✓
		น้ำแก้ว		โซ้				✓
		ผักกาด		จ้อ				✓
		จิ้น		ซำ				×
		บะก้วยเต็ด		โซะ				✓

จากตารางเป็นการนำคำที่คาดว่าจะเป็วิธีการประกอบอาหารจากชื่ออาหารมาทดสอบ หากผู้บอกภาษาพิจารณาแล้วว่าคำใดปรากฏในกรอบประโยคทดสอบได้ตามวัฒนธรรมของชาวไทลื้อ ผู้เขียนจะใช้เครื่องหมาย ✓ แล้วนำไปวิเคราะห์ หากคำใดที่ผู้บอกภาษาพิจารณาว่าไม่สามารถปรากฏในกรอบประโยคทดสอบได้ ผู้เขียนจะใช้

เครื่องหมาย ✕ และไม่นำมาวิเคราะห์เป็นองค์ประกอบวิธีการประกอบอาหาร จากผลการตรวจสอบพบคำที่เป็นวิธีการประกอบอาหารทั้งหมด 31 คำ เช่น

ตารางที่ 3

ตัวอย่างวิธีการประกอบอาหารของชาวไทลื้อ

ไข่ /kho: ⁵ /	จ้อ /co: ¹ /	จ้อม /co:m ¹ /
ตุ้ม /tum ⁵ /	ตุ้มส้ม /tum ⁵ sum ⁵ /	ตำ /tam ¹ /
ป้าม /pa:m ³ /	ปิ้ง /piŋ ⁵ /	ปิ้งอบ /piŋ ⁵ ?op ⁶ /
ยี /ji: ² /	ลาบ /lap ⁴ /	ส้า /sa: ⁵ /

คุณสมบัติอาหาร คือ ลักษณะเฉพาะตัวของอาหารที่อธิบายได้จากภาพที่เห็นเมื่ออาหารนั้นปรุงเสร็จแล้ว เช่น ลักษณะ (เช่น แข็ง เหลว แห้ง) ขนาด สี รวมทั้งรสชาติ กลิ่นอาหาร รายละเอียดเกี่ยวกับการจัดการวัตถุดิบ เช่น ระยะเวลา วิธีการจัดการ (เช่น รวม อัด คลุก คั้น) ปริมาณวัตถุดิบ ภาชนะที่ใช้ประกอบอาหาร ฯลฯ จากการศึกษาพบคำที่บอกคุณสมบัติอาหารจำนวน 8 คำ เช่น

ตารางที่ 4

ตัวอย่างคุณสมบัติอาหารของชาวไทลื้อ

อักษรไทย	สัทอักษรสากล (IPA)	ความหมาย
กะด้าง	/ka ⁶ da:ŋ ⁵ /	ลักษณะแข็ง จับตัวเป็นก้อน
ซ้า	/sam ⁴ /	รวมกัน
ส้ม	/sum ⁵ /	รสชาติเปรี้ยว
อ่อง	/ʔoŋ ³ /	ลักษณะเป็นมัน
โอ้	/ʔo: ³ /	กลิ่นเหม็นตุ คล้ายจะเน่า
แหม่ม	/hem ⁵ /	แห้ง

คุณสมบัติอาหารของชาวไทลื้อ แบ่งออกได้เป็น 4 กลุ่ม ได้แก่

1) คำบอกคุณสมบัติเกี่ยวกับวิธีการจัดการ ได้แก่ กั้น หมายถึง คั้น บีบขยำ ให้เข้ากัน ซ้ำ หมายถึง รวมกัน และ นึก หมายถึง การผสมหรือคลุกเคล้ารวมเข้าด้วยกัน

2) คำบอกคุณสมบัติเกี่ยวกับลักษณะของอาหาร ได้แก่ กะด้าง หมายถึง จับตัวแข็งเป็นก้อน อ่อง หมายถึง ลักษณะเป็นมัน และ แหม้ม หมายถึง ลักษณะแห้ง

3) คำบอกคุณสมบัติเกี่ยวกับรสชาติ คือ สุ่ม หมายถึง รสเปรี้ยว

4) คำบอกคุณสมบัติเกี่ยวกับกลิ่นอาหาร ได้แก่ โห้ หมายถึง กลิ่นเหม็นตุที่เกิดจากการหมักหรือคอง

คำเฉพาะเกี่ยวกับอาหาร คือ คำที่สร้างขึ้นเฉพาะเจาะจงเพื่อใช้เรียกสิ่งเกี่ยวกับอาหาร ซึ่งไม่สามารถระบุได้ว่าเป็นวัตถุใด วิธีการประกอบอาหาร หรือคุณสมบัติอาหาร จากการพิจารณารายชื่ออาหาร 138 ชื่อ ทำให้เห็นว่ามีความสามารถจัดจำแนกประเภทเป็นคำเฉพาะเกี่ยวกับอาหาร จำนวน 2 คำ ดังตาราง

ตารางที่ 5

คำเฉพาะเกี่ยวกับอาหารที่สร้างขึ้นสำหรับใช้ในชื่ออาหารของชาวไทลื้อ

อักษรไทย	สัทอักษรสากล (IPA)	ความหมาย
ฮ้ำ	/ha: ⁶ /	คำเฉพาะสำหรับเรียกอาหารที่นำไปลวกไปหมักในภาชนะปิด 2-3 เดือน
น้ำพิก	/nam ⁶ phik ⁴ /	คำเฉพาะสำหรับเรียกอาหารที่เป็นเครื่องจิ้ม

จากตารางคำว่า ฮ้ำ และ น้ำพิก เป็นคำที่ชาวไทลื้อสร้างขึ้นมาเพื่อใช้เรียกอาหารโดยเฉพาะ ไม่ปรากฏใช้คำว่า ฮ้ำ และ น้ำพิก ในวงคำศัพท์อื่น การศึกษาครั้งนี้ผู้เขียนจัดให้คำว่า ฮ้ำ และ น้ำพิก เป็นคำเฉพาะเกี่ยวกับอาหาร เพราะเป็นคำที่สร้างขึ้นมาเพื่อเรียกอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งโดยเฉพาะ และคำว่า “ฮ้ำ” ไม่สามารถระบุได้ว่าเป็นวิธีการประกอบอาหาร วัตถุดิบ หรือคุณสมบัติอาหาร

เมื่อนำรายชื่ออาหารไทยจำนวน 138 รายชื่อมาวิเคราะห์องค์ประกอบโดยแยกตามโครงสร้างทางความหมายพบว่า ชื่ออาหารดังกล่าวจำแนกได้เป็น 4 รูปแบบ คือ 1) ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยวิธีการประกอบอาหาร 2) ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยวัตถุดิบ 3) ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยคำเฉพาะเกี่ยวกับอาหาร และ 4) ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยคุณสมบัติอาหาร ดังนี้

5.1.1 ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยวิธีการประกอบอาหาร

ชื่ออาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อที่ขึ้นต้นด้วยวิธีการประกอบอาหารต้องมีองค์ประกอบอื่นตามมา องค์ประกอบที่สามารถปรากฏร่วมกับวิธีการประกอบอาหารมี 3 องค์ประกอบ ได้แก่ วัตถุดิบ วิธีการประกอบอาหาร และคุณสมบัติอาหาร การศึกษาครั้งนี้พบว่ารายชื่ออาหารไทยที่ขึ้นต้นด้วยวิธีการประกอบอาหารมีโครงสร้าง 5 รูปแบบ ดังนี้

รูปแบบที่ 1 วิธีการประกอบอาหาร + วัตถุดิบ จากการศึกษาครั้งนี้พบรายชื่ออาหารรูปแบบนี้จำนวน 67 รายชื่อ เช่น

ตารางที่ 6

ตัวอย่างรายชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยวิธีการประกอบอาหาร + วัตถุดิบ

แก่ง /kɛŋ ¹ /หรือ แค /kheː ² /	ป่าน้ำตัน /baː ³ nam ⁶ ton ⁵ /
ป๋าม /paːm ³ /	ไข่ /khaj ³ /
ล้ำ /saː ⁵ /	จิ้น /cin ⁵ /
หมี่ /miː ³ /	ใบมะโง /baj ¹ ma ⁴ moŋ ⁴ /

รูปแบบที่ 2 วิธีการประกอบอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร จากการศึกษาพบรายชื่ออาหารที่มีโครงสร้างดังกล่าวจำนวน 1 รายชื่อ ได้แก่

ตารางที่ 7

ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยวิธีการประกอบอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร

ลำ /sa: ⁵ /	ไข่ /kho: ⁴ /
------------------------	--------------------------

คำว่า ลำ เป็นวิธีการประกอบอาหารที่นำวัตถุดิบมาหั่นเป็นชิ้นคลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วปรุงรส ส่วนคำว่า ไข่ เป็นวิธีคนวัตถุดิบไปมาจนสุก จะเห็นว่าชื่ออาหารลำไข่ ไม่มีวัตถุดิบปรากฏในชื่ออาหาร แต่คนในกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อจะทราบกันดีว่าลำไข่ คืออาหารทำมาจากเนื้อสัตว์เท่านั้น

รูปแบบที่ 3 วิธีการประกอบอาหาร + คุณสมบัติอาหาร จากการศึกษาพบรายชื่ออาหารที่มีโครงสร้างดังกล่าวจำนวน 1 รายชื่อ ได้แก่

ตารางที่ 8

ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยวิธีการประกอบอาหาร + คุณสมบัติอาหาร

แกง /ke:ŋ ¹ /	กะด้าง /ka ⁶ da:ŋ ⁵ /
--------------------------	---

คำว่า กะด้าง คือ คุณสมบัติอาหารที่ให้รายละเอียดเกี่ยวกับลักษณะอาหารที่แข็งจนจับตัวกันเป็นก้อน การศึกษาครั้งนี้พบโครงสร้างดังกล่าว 1 รายชื่อ คือ แกงกะด้าง เป็นชื่อที่ใช้เรียกอาหารที่นำขามูไปคั่วกับเครื่องแกง แล้ววางทิ้งไว้ในอุณหภูมิห้องหรือนำไปแช่ตู้เย็นให้อาหารแข็งจนจับตัวกันเป็นก้อน

รูปแบบที่ 4 วิธีการประกอบอาหาร + คุณสมบัติอาหาร + วัตถุดิบ จากการศึกษาพบรายชื่ออาหารที่มีโครงสร้างดังกล่าวจำนวน 3 รายชื่อ ได้แก่

ตารางที่ 9

ตัวอย่างชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยวิธีการประกอบอาหาร + คุณสมบัติอาหาร + วัตถุดิบ

ไข่ /kho: ⁵ /	แฮม /hem ⁵ /	กบ /kop ⁶ /
ไข่ /kho: ⁵ /	แฮม /hem ⁵ /	ไก่ /kaj ³ /
ไข่ /kho: ⁵ /	แฮม /hem ⁵ /	แลน /kaj ³ / 'ตะกวด'

คำว่า “แฮม” คือการให้รายละเอียดเกี่ยวกับลักษณะอาหารที่มีน้ำหนักน้อยหรือมีลักษณะแห้ง เมื่อพิจารณาวัตถุดิบที่ปรากฏจะเห็นว่า รายชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยไข่แฮม มักปรากฏร่วมกับวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์เท่านั้น

รูปแบบที่ 5 วิธีการประกอบอาหาร + วัตถุดิบ + วัตถุดิบ จากการศึกษาพบรายชื่ออาหารที่มีโครงสร้างดังกล่าวจำนวน 1 รายชื่อ ได้แก่

ตารางที่ 10

ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยวิธีการประกอบอาหาร + วัตถุดิบ + วัตถุดิบ

ต้ม /tum ⁵ /	ข้า /kha: ³ /	ไก่ /kaj ³ /
-------------------------	--------------------------	-------------------------

จากตัวอย่างจะเห็นว่า มีวัตถุดิบ 2 อย่างปรากฏในชื่ออาหาร ได้แก่ ข้า และไก่ “ต้มข้าไก่” เป็นอาหารไทยที่นำข้ามาหั่นเป็นชิ้น แล้วต้มในน้ำเดือด หลังจากนั้นใส่ไก่ลงไป ผู้เขียนพบสิ่งที่น่าสนใจคือ ชื่ออาหารดังกล่าวของชาวไทยมีลำดับคำเช่นเดียวกับ ต้มข้าไก่ ในวัฒนธรรมไทยภาคกลาง การศึกษาโครงสร้างชื่ออาหารเพียงอย่างเดียวอาจทำให้เข้าใจผิดว่าอาหารทั้ง 2 อย่างเหมือนกัน แต่เมื่อพิจารณาความหมายชื่ออาหารพบว่า ต้มข้าไก่ของชาวไทยคือการนำข้าและไก่มาต้มในน้ำเดือด แต่ต้มข้าไก่ของคนไทยภาคกลางต้องใส่กะทิด้วย ดังนั้น ต้มข้าไก่ของชาวไทยกับต้มข้าไก่ของคนไทยภาคกลางจึงแตกต่างกัน แม้ว่าจะมีโครงสร้างชื่ออาหารเหมือนกัน

ผลการศึกษาทำให้เห็นว่า ชื่ออาหารไทยที่ขึ้นต้นด้วยวิธีการประกอบอาหาร ต้องมีองค์ประกอบอื่นตามมาด้วยเสมอ วิธีการประกอบอาหารไม่สามารถปรากฏตามลำพังได้ องค์ประกอบที่สามารถปรากฏร่วมกับวิธีการประกอบอาหารมี 3 องค์ประกอบ ได้แก่ วัตถุดิบ วิธีการประกอบอาหาร และคุณสมบัติอาหาร การศึกษาครั้งนี้พบคำว่า แกง หรือ แค ปรากฏจำนวนมาก ผู้เขียนสันนิษฐานว่า เมื่อชาวไทลื้อหาวัตถุดิบได้แล้วมักนำไปแปรสภาพด้วยวิธีการแกง และวัตถุดิบส่วนมากที่ปรากฏร่วมกับคำว่า แกง เป็นวัตถุดิบจากพืชผัก

5.1.2 ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยวัตถุดิบ

ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยวัตถุดิบ คือ ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยสิ่งที่เตรียมไว้เพื่อนำมาประกอบเป็นอาหาร เช่น เนื้อสัตว์ พืชผัก เป็นต้น จากการศึกษาพบสิ่งที่น่าสนใจคือ กลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อสามารถนำวัตถุดิบมาตั้งเป็นชื่ออาหารได้โดยไม่ต้องมีส่วนประกอบอื่น นอกจากนี้ยังมีวิธีการตั้งชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยวัตถุดิบแล้วตามด้วยองค์ประกอบอื่น ๆ ด้วย การศึกษาครั้งนี้พบว่ารายชื่ออาหารไทยที่ขึ้นต้นด้วยวัตถุดิบมีโครงสร้าง 4 รูปแบบ ดังนี้

รูปแบบที่ 1 วัตถุดิบเพียงองค์ประกอบเดียว จากการศึกษาพบรายชื่ออาหารรูปแบบนี้จำนวน 1 รายชื่อ ได้แก่

ตารางที่ 11

ชื่ออาหารที่มีวัตถุดิบเป็นองค์ประกอบ 1 ส่วน

แอ่งและ / $\text{ŋeŋ}^3 \text{ the}^1$ /

จากตารางเป็นโครงสร้างชื่ออาหารที่ถือเป็นลักษณะเฉพาะของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อ คือ มีวัตถุดิบเพียงองค์ประกอบเดียว กล่าวคือ “แอ่งและ” เป็นพืชพื้นบ้านของชาวไทลื้อที่มีใบเป็นขน มีลักษณะคล้ายรูปหัวใจ ชาวไทลื้อจะนำแอ่งและมาประกอบอาหาร โดยนำไปมาคั้นให้เหลือแต่น้ำ แล้วตั้งทิ้งไว้ในอุณหภูมิห้องหรือนำไปแช่ตู้เย็นเพื่อให้จับตัวเป็นก้อนคล้ายวุ้น หลังจากนั้นนำพริกป่น เกลือ ปลาแห้งป่น

และถั่วลิสงป่นมาคลุกเคล้าให้เข้ากันแล้วราดลงบนแอ่งและที่จับตัวกันเป็นก้อน ผู้เขียนพบสิ่งที่น่าสนใจคือ แอ่งและ เป็นคำที่ใช้เรียกวัตถุดิบและเป็นคำที่ใช้เรียกวัตถุดิบที่ผ่านการแปรรูปสภาพให้รับประทานได้

รูปแบบที่ 2 วัตถุดิบ + วิธีการประกอบอาหาร จากการศึกษาพบรายชื่ออาหารรูปแบบนี้จำนวน 15 รายชื่อ เช่น

ตารางที่ 12

ตัวอย่างชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยวัตถุดิบ + วิธีการประกอบอาหาร

โก <i>/kaj/</i>	ยี <i>/ji:²/</i>
ชีป่า <i>/khi:⁵ pa:¹/</i>	พัก <i>/fak:⁴/</i>
โกเน่า <i>/tho:³ naw:³/</i>	แอน <i>/ʔɛn:¹/</i>

ผลการศึกษาโครงสร้างชื่ออาหารพบลักษณะที่น่าสนใจคือ วัตถุดิบบางอย่างสามารถนำมาแปรรูปด้วยวิธีการบางอย่างเท่านั้น เช่น โก ‘โค’ (สำหรับน้ำจืดที่เกิดในแหล่งน้ำไหล มีลักษณะเส้นหยาบ) สามารถนำมาแปรรูปด้วยวิธีการ “ยี” เท่านั้น การศึกษาครั้งนี้ไม่พบคำว่า ยี ปรากฏกับวัตถุดิบอื่น นอกจากนี้ ชีป่า ‘ชีปลา’ ก็ปรากฏร่วมกับวิธีการประกอบอาหาร พัก (สับให้ละเอียด) เท่านั้น ไม่ปรากฏร่วมกับวิธีการประกอบอาหารอื่น ส่วน แอน เป็นการแปรรูปอาหารให้สุกด้วยการนำไปอังไฟ ดังปรากฏในตัวอย่างคือการนำถั่วเน่าแผ่นไปอังไฟ

รูปแบบที่ 3 วัตถุดิบ + คุณสมบัติอาหาร จากการศึกษาพบรายชื่ออาหารรูปแบบนี้จำนวน 6 รายชื่อ เช่น

ตารางที่ 13

ตัวอย่างชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยวัดฤติบ + คุณสมบัติอาหาร

จิ้น /cin ⁵ /	ลุ่ม /sum ⁵ /
โถ /tho: ³ /	โอ /o: ³ /
ป่าฮ้า /pa: ¹ ha: ⁶ /	แฮ่ม /hem ⁵ /
ผัก /phak ⁶ /	ลุ่ม /sum ⁵ /

จากการศึกษาพบคำบอกคุณสมบัติอาหารที่นำมาประกอบกับวัดฤติบ จำนวน 3 คำ ได้แก่

- 1) ลุ่ม (รสเปรี้ยว) พบในชื่ออาหาร จิ้นลุ่ม ผักลุ่ม และหนอลุ่ม คำว่า “ลุ่ม” เป็นรสชาติอาหารที่ได้จากการนำวัดฤติบไปหมักหรือดอง
- 2) โอ (กลืนเหม็นตุ) พบในชื่ออาหาร โถโอ และ หนอโอ ซึ่งคำว่า “โอ” เป็นกลิ่นที่ได้หลังจากนำวัดฤติบไปแปรสภาพแล้วทิ้งไว้มากกว่า 1 วัน
- 3) แฮ่ม (แห้ง) พบในชื่ออาหาร ป่าฮ้าแฮ่ม เป็นอาหารที่นำปลา ร้าตากแห้งไปตำให้ละเอียด

รูปแบบที่ 4 วัดฤติบ + คุณสมบัติอาหาร + วัดฤติบ จากการศึกษารายชื่ออาหารรูปแบบนี้จำนวน 3 รายชื่อ ได้แก่

ตารางที่ 14

ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยวัดฤติบ + คุณสมบัติอาหาร + วัดฤติบ

เข้า /khaw ⁵ /	กัน /kan ⁶ /	จิ้น /cin ⁵ /
เข้า /khaw ⁵ /	นิก /nuik ⁴ /	งา /ŋa: ² /
จิ้น /cin ⁵ /	ซำ /sam ⁴ /	พิก /phik ⁴ /

จากตารางเป็นชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยวัดฤติบแล้วตามด้วยคุณสมบัติน้ำปลา เกี่ยวกับการจัดการวัดฤติบ ได้แก่ นำข้าววมกัน (คั้น) กับเนื้อสัตว์ นำข้าววมานึก

(คลุก) กับงา และนำเนื้อสัตว์มาซ้ำ (ผสม) กับพริก ผู้เขียนไม่จัดให้คำทั้ง 3 คำเป็นวิธีการประกอบอาหาร เนื่องจากนำคำดังกล่าวไปตรวจสอบโดยใช้กรอบประโยคทดสอบวิธีการประกอบอาหารแล้วพบว่า ผู้บอกภาษาไม่จัดให้คำทั้ง 3 คำเป็นวิธีการประกอบอาหารตามวัฒนธรรมของชาวไทยลื้อ

ผลการศึกษาพบว่าชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยวัตถุดิบพบลักษณะที่น่าสนใจคือชื่ออาหารที่มีโครงสร้างแบบวัตถุดิบตามด้วยคุณสมบัติอาหารไม่สามารถสลับตำแหน่งกันได้ อาจเป็นไปได้ว่าคำบอกคุณสมบัติอาหารเป็นคำขยายซึ่งต้องปรากฏหลังคำที่ต้องการขยายเสมอ

5.1.3 ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยคำเฉพาะเกี่ยวกับอาหาร

จากการศึกษาพบว่าองค์ประกอบวัตถุดิบ และคุณสมบัติอาหาร สามารถปรากฏร่วมกับคำเฉพาะเกี่ยวกับอาหารได้ การศึกษาครั้งนี้พบว่ารายชื่ออาหารไทยลื้อที่ขึ้นต้นด้วยคำเฉพาะเกี่ยวกับอาหารมีโครงสร้าง 3 รูปแบบ ดังนี้

รูปแบบที่ 1 คำเฉพาะเกี่ยวกับอาหาร + วัตถุดิบ จากการศึกษาพบรายชื่ออาหารรูปแบบนี้จำนวน 13 รายชื่อ เช่น

ตารางที่ 15

ตัวอย่างชื่ออาหารที่ขึ้นต้นคำเฉพาะเกี่ยวกับอาหาร + วัตถุดิบ

น้ำพิก /nam ⁶ phik ⁴ /	ข้า /kha: ³ /
น้ำพิก /nam ⁶ phik ⁴ /	ต่อ /to: ³ /
น้ำพิก /nam ⁶ phik ⁴ /	น้ำปู /na:m ⁶ pu: ¹ /

จากตารางจะเห็นชื่ออาหารที่มีคำว่า “น้ำพิก” ซึ่ง น้ำพิก เป็นคำเฉพาะที่สร้างขึ้นเพื่อเรียกอาหารประเภทเครื่องจิ้มของชาวไทยลื้อ ไม่ปรากฏใช้คำดังกล่าวในวงคำศัพท์อื่น เมื่อพิจารณาวัตถุดิบที่ปรากฏร่วมกับน้ำพิกจะเห็นว่า มีทั้งวัตถุดิบจากพืชผัก เช่น ข้า โถโอ (ถั่วเน่า) น้ำผัก น้ำหน่อ (หน่อไม้สดแช่น้ำ) เห็ดด่าน และวัตถุดิบจากสัตว์ เช่น ไข่ จิกกุง (จิ้งหรีด) ต่อ (ตัวต่อ) น้ำปู (น้ำปู) ฮ้า (ปลาร้า)

รูปแบบที่ 2 คำเฉพาะเกี่ยวกับอาหาร + คุณสมบัติอาหาร จากการศึกษาพบรายชื่ออาหารรูปแบบนี้จำนวน 1 รายชื่อ ได้แก่

ตารางที่ 16

ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นคำเฉพาะเกี่ยวกับอาหาร + คุณสมบัติอาหาร

น้ำพริก /nam ⁶ phik ⁴ /	อ่อง /ʔoŋ ³ /
---	--------------------------

จากตารางเป็นการนำคำเฉพาะเกี่ยวกับอาหารคำว่า น้ำพริก มารวมกับองค์ประกอบคุณสมบัติอาหารคำว่า อ่อง ซึ่งหมายถึง ลักษณะเป็นมัน ผู้เขียนสันนิษฐานว่าการนำคำว่า อ่อง มาเป็นองค์ประกอบของชื่ออาหารเพราะต้องการให้รายละเอียดว่า อาหารชนิดนั้นแตกต่างจาก “น้ำพริก” ทั่วไปเพราะมีลักษณะอาหารเป็นมัน ในขณะที่น้ำพริกทั่วไปไม่มีลักษณะดังกล่าว

รูปแบบที่ 3 คำเฉพาะเกี่ยวกับอาหาร + วัตถุดิบ + วัตถุดิบ จากการศึกษาพบรายชื่ออาหารรูปแบบนี้จำนวน 1 รายชื่อ ได้แก่

ตารางที่ 17

ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นคำเฉพาะเกี่ยวกับอาหาร + วัตถุดิบ + วัตถุดิบ

น้ำพริก /nam ⁶ phik ⁴ /	ฮ้า /ha: ⁶ /	จิ้น /cin ⁵ /
---	-------------------------	--------------------------

จากตาราง เป็นการนำวัตถุดิบหลัก 2 อย่างมาประกอบเป็นชื่ออาหาร ได้แก่ ฮ้า (ปลาร้า) และ จิ้น (เนื้อหมู) น้ำพริกฮ้าจิ้น เป็นอาหารที่นำพริกหนุมอย่าง หอมแดงย่าง และกระเทียมตำรวมกับหมูสับต้ม แล้วใส่ปลาร้าลงไป

5.1.4 ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยคุณสมบัติอาหาร

ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยคุณสมบัติอาหาร คือ ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยลักษณะเฉพาะตัวของอาหารที่อธิบายได้จากภาพที่เห็นเมื่ออาหารนั้นปรุงเสร็จแล้ว เช่น ลักษณะ (เช่น เหลว แห้ง) ขนาด สี รวมทั้งรสชาติ กลิ่นอาหาร รายละเอียดเกี่ยวกับ

การจัดการวัตถุดิบ เช่น ระยะเวลา วิธีการจัดการ (เช่น รวม ถัด คลุก คั้น) ปริมาณ วัตถุดิบ ภาชนะที่ใช้ประกอบอาหาร ฯลฯ จากการศึกษาพบว่าชื่ออาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อที่ขึ้นต้นคุณสมบัตินำอาหารต้องมียอดประกอบวัตถุดิบตามมาเสมอ และพบว่ารายชื่ออาหารไทลื้อที่ขึ้นต้นด้วยคุณสมบัตินำอาหารมีโครงสร้าง 1 รูปแบบ ดังนี้

ตารางที่ 18

ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยคุณสมบัตินำอาหาร + วัตถุดิบ

ส้ม /sum ⁵ /	ผักกาด /phak ⁶ kat ³ /
ส้ม /sum ⁵ /	ผักกุ่ม /phak ⁶ kum ³ /

จากตารางเป็นชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยคุณสมบัตินำอาหารคำว่า ส้ม /sum⁵/ ซึ่งเป็นรสชาติอาหารที่ได้จากการนำผักกาดและผักกุ่มไปดองจนมีรสชาติเปรี้ยว

การศึกษาค้นพบว่า ชื่ออาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อมีทั้งโครงสร้างแบบ 1 ส่วน 2 ส่วน และ 3 ส่วน โครงสร้างที่พบมากที่สุดคือ โครงสร้างแบบวิธีการประกอบอาหาร + วัตถุดิบ คิดเป็นร้อยละ 48.55 เมื่อพิจารณาแต่ละองค์ประกอบในรายชื่ออาหารพบว่า องค์ประกอบวัตถุดิบปรากฏในชื่ออาหารมากที่สุด รองลงมาคือ องค์ประกอบวิธีการประกอบอาหาร แสดงให้เห็นว่ากลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อให้ความสำคัญกับวัตถุดิบและวิธีการประกอบอาหาร สิ่งที่น่าสนใจคือ องค์ประกอบวัตถุดิบเพียงองค์ประกอบเดียวก็สามารถตั้งเป็นชื่ออาหารได้ จากรายชื่ออาหารจำนวน 138 รายชื่อ สามารถจำแนกวิธีการตั้งชื่ออาหารได้ 13 รูปแบบ ดังนี้

1. โครงสร้างชื่ออาหารแบบที่ 1 คือ โครงสร้างชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยวิธีการประกอบอาหาร วิธีการประกอบอาหารไม่สามารถปรากฏเป็นคำเดี่ยวได้ จะต้องมียอดประกอบอื่น ๆ ตามมา แบ่งออกเป็นโครงสร้างย่อยได้ 5 รูปแบบ

(1) วิธีการประกอบอาหาร + วัตถุดิบ

(2) วิธีการประกอบอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร

- (3) วิธีการประกอบอาหาร + คุณสมบัติอาหาร
- (4) วิธีการประกอบอาหาร + คุณสมบัติอาหาร + วัตถุดิบ
- (5) วิธีการประกอบอาหาร + วัตถุดิบ + วัตถุดิบ

2. โครงสร้างชื่ออาหารแบบที่ 2 คือ โครงสร้างชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยวัตถุดิบ วัตถุดิบสามารถปรากฏเป็นคำเดียวได้ และสามารถมีองค์ประกอบอื่น ๆ ตามมา แบ่งออกเป็นโครงสร้างย่อยได้ 4 รูปแบบ

- (1) วัตถุดิบ
- (2) วัตถุดิบ + วิธีการประกอบอาหาร
- (3) วัตถุดิบ + คุณสมบัติอาหาร
- (4) วัตถุดิบ + คุณสมบัติอาหาร + วัตถุดิบ

3. โครงสร้างชื่ออาหารแบบที่ 3 คือ โครงสร้างชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยคำเฉพาะเกี่ยวกับอาหาร คำเฉพาะเกี่ยวกับอาหารไม่สามารถปรากฏเป็นคำเดียวได้ จะต้องมีส่วนประกอบอื่น ๆ ตามมา แบ่งออกเป็นโครงสร้างย่อยได้ 3 รูปแบบ

- (1) คำเฉพาะเกี่ยวกับอาหาร + วัตถุดิบ
- (2) คำเฉพาะเกี่ยวกับอาหาร + คุณสมบัติอาหาร
- (3) คำเฉพาะเกี่ยวกับอาหาร + วัตถุดิบ + วัตถุดิบ

4. โครงสร้างชื่ออาหารแบบที่ 4 คือ โครงสร้างชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยคุณสมบัติอาหาร คุณสมบัติอาหารไม่สามารถปรากฏเป็นคำเดียวได้ จะต้องมีส่วนประกอบอื่น ๆ ตามมา มีโครงสร้างย่อย 1 รูปแบบคือ คุณสมบัติอาหาร + วัตถุดิบ

จากการศึกษาโครงสร้างชื่ออาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อทั้ง 13 โครงสร้างพบว่า การตั้งชื่ออาหารของชาวไทลื้อส่วนใหญ่เกิดจากการนำองค์ประกอบ 2 ส่วนมาประกอบกัน ได้แก่ 1) วิธีการประกอบอาหารตามด้วยวัตถุดิบ 2) วิธีการประกอบอาหารตามด้วยวิธีการประกอบอาหาร 3) วิธีการประกอบอาหารตามด้วยคุณสมบัติอาหาร 4) วัตถุดิบตามด้วยวิธีการประกอบอาหาร 5) วัตถุดิบตามด้วยคุณสมบัติอาหาร 6) คำเฉพาะเกี่ยวกับอาหารตามด้วยวัตถุดิบ 7) คำเฉพาะเกี่ยวกับอาหารตามด้วยคุณสมบัติอาหาร และ 8) คุณสมบัติอาหารตามด้วยวัตถุดิบ แต่สิ่งที่เป็น

ลักษณะที่น่าสนใจของการตั้งชื่ออาหารไทลื้อ คือ การนำวัตถุดิบมาตั้งเป็นชื่ออาหาร โดยไม่ต้องมีส่วนประกอบอื่น

เมื่อพิจารณาองค์ประกอบที่ปรากฏในโครงสร้างทั้ง 13 โครงสร้างพบว่า มีองค์ประกอบวัตถุดิบปรากฏอยู่เกือบทุกโครงสร้าง (จำนวน 10 โครงสร้าง) แสดงให้เห็นว่าในวัฒนธรรมการตั้งชื่ออาหารของชาวไทลื้อวัตถุดิบยังคงเป็นสิ่งสำคัญขององค์ประกอบที่พบจำนวนมากรองลงมาคือองค์ประกอบวิธีการประกอบอาหาร ซึ่งปรากฏในโครงสร้างชื่ออาหารจำนวน 7 โครงสร้าง นอกจากนี้ผู้เขียนยังพบว่าการศึกษาชื่ออาหารไทลื้อมีความน่าสนใจอีกประการหนึ่งคือ ชาวไทลื้อนำวิธีการประกอบอาหาร 2 คำมาวางเรียงกันเป็นชื่ออาหารว่า ลำไข่

5.2 วิธีการประกอบอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อ

วิธีการประกอบอาหารในที่นี้ผู้เขียนจะใช้คำว่า คำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหาร ซึ่งหมายถึง การกระทำหรือวิธีการจัดการวัตถุดิบ หรือการแปรสภาพวัตถุดิบ ที่นำมาประกอบอาหารให้สามารถรับประทานได้หรือเก็บไว้รับประทานต่อไป ในการพิจารณาว่าคำใดเป็นวิธีการประกอบอาหารนั้น ผู้เขียนจะนำคำที่คาดว่าจะ เป็นวิธีการประกอบอาหารจากชื่ออาหารมาทดสอบในกรอบประโยคทดสอบ โดยให้ผู้บอกภาษาตรวจสอบว่าคำใดบ้างที่ถือว่าเป็นวิธีการประกอบอาหารตามวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อ ในที่นี้ไม่รวมถึง คำศัพท์ขั้นก่อนทำและหลังทำ เช่น ซอย ทูบ หั่น ล้าง เท ใส่ ตัก ฯลฯ เพราะไม่ใช่กระบวนการขั้นทำเพื่อรับประทานได้ แต่เป็นการจัดเตรียมวัตถุดิบเพื่อประกอบอาหารและการตกแต่งอาหารอื่นจะทำให้เห็น วัฒนธรรมการเตรียมและการตกแต่งอาหาร ซึ่งวัฒนธรรมการเตรียมอาหารและการตกแต่งอาหารไม่ได้อยู่ในขอบเขตของการศึกษาคำนี้

จากการวิเคราะห์องค์ประกอบของชื่ออาหารทำให้ผู้เขียนรวบรวมคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารของชาวไทลื้อได้ 31 คำ และเมื่อสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาเพิ่มเติมทำให้ได้คำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารที่ไม่ปรากฏในชื่ออาหารอีก 5 คำ รวมคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารที่ใช้ในการศึกษานี้จำนวน 35 คำ ดังตาราง

ตารางที่ 20

คำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อ

คำกริยาที่ปรากฏในชื่ออาหาร				
1. แก้ง	/kɛ:ŋ ¹ /	‘แก้ง’	2. แก้งอ่อม	/kɛ:ŋ ¹ ʔɔ:m ³ /
แค	/khe: ² /		อ่อม	/ʔɔ:m ³ /
3. ไข	/kho: ⁵ /	‘คั่ว’	4. จ้อ	/cɔ: ¹ /
5. จ่อม	/com ³ /	‘นำสัตว์ตัวเล็กๆ ไปหมักเกลือและ ข้าวสารคั่วป่น’	6. จิ้น	/cin ¹ /
7. ด้อง	/do:ŋ ¹ /	‘ดอง’	8. ต่ำ	/tam ¹ /
9. ตุ่ม	/tum ⁵ /	‘ต้ม’	10. ตุ่มส้ม	/tum ⁵ sum/
11. ตูบ	/tup/	‘ทุบ’	12. นึ่ง	/niŋ ⁵ /
13. บ่าย	/ba:j/	‘ทา’	14. ป้าม	/pa:m ³ /
15. ปั้ง	/piŋ ⁵ /	‘ปิ้ง’	16. ปั้งอบ	/piŋ ⁵ ʔop/

² คำที่ 4. จ้อ คือการต้มวัตถุดิบประเภทพืชผักจนเปื่อย เป็นวิธีการประกอบอาหารคล้ายคลึงกับ
คำที่ 9. ตุ่ม หรือการต้ม แตกต่างกันว่า “จ้อ” เป็นการแปรรูปวัตถุดิบประเภทพืชผักจนเปื่อย เช่น จ้อผักกาด

ตารางที่ 20

คำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อ (ต่อ)

คำกริยาที่ปรากฏในชื่ออาหาร					
17. เผา	/phaw ¹ /	‘เผา’ ³	18. โซะ	/soɿ ⁴ /	‘นำวัตถุดิบไปคลุก เครื่องปรุงรส เน้น รสชาติเปรี้ยว’
19. มก	/mok ⁶ /	‘หมก’	20. ลาบ	/la:p ⁴ /	‘ลาบ’
21. ย่าง	/ja:ŋ/	‘ย่าง’	22. ยำ ⁴ หมี	/jam/ /mi: ³ /	‘นำวัตถุดิบซอย เป็นชิ้นยาว แล้ว คลุกเครื่องปรุงรส’
23. ยี่	/ji: ² /	‘ขี้’	24. ล้า	/sa: ⁵ /	‘นำเนื้อหมู/วัว/ ควายดิบหั่นบาง ผสมพริกลาบ’
25. หลาม	/la:m/	‘ใส่ไม้ไผ่’	26. หอหนึ่ง	/ho: nuŋ/	‘ห่อใบตอง’
27. อ็อก	/ɔk ⁶ /	‘เคี้ยว’	28. อู้ก	/ɯk ⁶ /	‘อู้ก’
29. แอน	/ɛm ¹ /	‘อังไฟ’	30. แอ็บ	/ɛp ⁶ /	‘นำวัตถุดิบ ห่อ ใบตองแล้วปิ้ง’

³ คำที่ 17. เผา และ 33. จี่ เป็นวิธีการประกอบอาหารโดยนำวัตถุดิบไปสัมผัสด้วยความร้อนโดยตรง เพื่อให้วัตถุดิบสุก แต่เผาจจะใช้เวลาในการทำให้วัตถุดิบสุกนานกว่าการจี่

⁴ คำที่ 22. ยำ หรือ หมี เป็นวิธีประกอบอาหารของชาวไทลื้อที่นำวัตถุดิบ เช่น ไก่ ใบมะม่วงอ่อน หน่อไม้ มาซอยเป็นชิ้นเล็ก ๆ ลักษณะเป็นเส้นยาว แล้วคลุกเคล้ากับหอมแดง ข่า ตะไคร้

ตารางที่ 20

คำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อ (ต่อ)

คำกริยาที่ไม่ปรากฏในชื่ออาหาร					
31. เคี้ยว	/khew ⁵ /	‘เคี้ยว’	32. จี้	/ci: ³ /	‘จี้’
33. จ้ำ	/ca:w ¹ /	‘เจียวแบบใส่น้ำ’	34. ลน	/lon ⁶ /	‘นำวัตถุดิบไปสัมผัส
			หนาบ	/na:p ⁴ /	กับความร้อนให้ร้อน
					แต่ผิว’
35. เจว	/cew ¹ /	‘เจียวแบบใส่น้ำมัน’			

เมื่อรวบรวมคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารแล้ว ผู้เขียนจึงนำคำศัพท์ดังกล่าวมาวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายเพื่อให้เห็นรายละเอียดเกี่ยวกับวิธีการประกอบอาหารของชาวไทลื้อ โดยนำข้อมูลมากำหนดเป็นนิยามของคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหาร แล้วนำคำนิยามมาวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมาย เริ่มจากการกำหนดมิติแห่งความแตกต่างของคำ (Dimension of contrast) แล้วจึงระบุอรรถลักษณะของแต่ละมิติ และแสดงองค์ประกอบทางความหมายโดยใช้อรรถลักษณะแต่ละมิติมารวมกัน หลังจากนั้นจะวิเคราะห์ให้เห็นวัฒนธรรมการประกอบอาหารและวิถีชีวิต ความคิด ความเชื่อของชาวไทลื้อ

5.2.1 มิติแห่งความแตกต่าง (Dimensions of contrast)

1) มิติความร้อน

จากการศึกษาผู้เขียนพบว่า “ความร้อน” เป็นมิติทางความหมายที่ใช้จำแนกคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารออกเป็น 2 กลุ่ม คือ คำศัพท์เกี่ยวกับ การประกอบอาหารกลุ่มที่ใช้ความร้อน และกลุ่มที่ไม่ใช้ความร้อน ผู้เขียนกำหนดเป็นอรรถลักษณะ 2 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+ความร้อน] คือ วิธีการประกอบอาหารที่ต้องใช้ความร้อน แปรสภาพวัตถุดิบให้รับประทานได้ และ [-ความร้อน] คือ วิธีการประกอบอาหารที่ไม่ต้องใช้ความร้อนในการแปรสภาพวัตถุดิบ

ผลการศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารของชาวไทลื้อพบ
อรรถลักษณะ [+ความร้อน] มากกว่า [-ความร้อน] แสดงให้เห็นว่า ชาวไทลื้อนิยมใช้
ความร้อนในการแปรรูปวัตถุดิบเพื่อให้อาหารรับประทานได้ คำศัพท์เกี่ยวกับ
การประกอบอาหารที่ใช้ความร้อน เช่น แก้ง ไข่ ตุ่ม จั่น ย่าง

อย่างไรก็ตามชาวไทลื้อก็ยังสามารถแปรรูปวัตถุดิบให้รับประทานได้
โดยไม่ใช้ความร้อนด้วย จากการสัมภาษณ์พบว่าแม้ไม่ใช้ความร้อนในการแปรรูป
วัตถุดิบก็ถือว่าสุกตามวัฒนธรรมไทลื้อ การศึกษาครั้งนี้พบคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบ
อาหารที่ไม่ใช้ความร้อนหลายคำ เช่น

จ๋อม /com³/ คือ นำปลาไปคลุกเคล้ากับเกลือ กระเทียมตำ และข้าวสุก
หมักทิ้งไว้ในภาชนะมีฝาปิด 7 วันแล้วเติมข้าวคั่ว รออีก 2 วัน

ลาบ /la:p⁴/ คือ การนำวัตถุดิบเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อควายดิบสับ
ให้ละเอียด ใส่เกลือทีละน้อย พร้อมทั้งสระและผักชีฝรั่ง คลุกเคล้าให้เข้ากัน

ล้ำ /sa:⁵/ คือ การนำวัตถุดิบเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อควายดิบหั่น
เป็นชิ้นคลุกเคล้ากับเลือดสดและน้ำดีของสัตว์ พริกลาบ (พริกคั่ว มะแขว่น) ปรงรส
ด้วยเกลือ

2) มิติ น้ำ

“น้ำ” เป็นมิติที่แสดงความแตกต่างทางความหมายระหว่างคำศัพท์เกี่ยวกับ
การประกอบอาหารกลุ่มใช้ความร้อนกับกลุ่มไม่ใช้ความร้อนออกจากกัน น้ำ คือ
ส่วนประกอบหลักหรือสื่อกลางในการนำความร้อนเพื่อเปลี่ยนสภาพวัตถุดิบให้
รับประทานได้ ผู้เขียนได้กำหนดอรรถลักษณะเป็น 2 อรรถลักษณะ คือ

[+น้ำ] หมายถึง การใช้น้ำเป็นส่วนประกอบหรือตัวกลางนำความร้อนเพื่อ
เปลี่ยนสภาพวัตถุดิบให้รับประทานได้

[-น้ำ] หมายถึง การไม่ใช้น้ำเป็นส่วนประกอบหรือตัวกลางนำความร้อนเพื่อ
เปลี่ยนสภาพวัตถุดิบให้รับประทานได้

ผลการศึกษาคำศัพท์ที่มีอรรถลักษณะ [-น้ำ] มากกว่า [+น้ำ] แสดง
ให้เห็นว่า การประกอบอาหารของชาวไทลื้อจำนวนมากไม่ใช้น้ำเป็นส่วนประกอบ
ผู้เขียนตั้งข้อสังเกตว่า เป็นไปได้ที่ชาวไทลื้อรับประทานข้าวเหนียวคู่กับอาหารหลัก
ดังนั้น อาหารที่จะรับประทานกับข้าวเหนียว เช่น ไก่ยี่ (สาหร่ายน้ำจืดตากแห้งนำมายี่

แล้วปรุงรส) น้ำพริก เนื้อทอด ป้ามไข่ ห่อหนึ่งหมู ห่อหนึ่งไก่ ฯลฯ ต้องมีน้ำเป็นส่วนประกอบไม่มากเกินไป หากมีน้ำมากเกินไปเมื่อใช้มือปั้นข้าวเหนียวจิ้มอาหารจะทำให้ข้าวเหนียวไม่จับตัวเป็นก้อน ทำให้รับประทานยากหรือรับประทานไม่สะดวก

3) มิติน้ำมัน

“น้ำมัน” คือ สื่อกลางในการนำความร้อนเพื่อเปลี่ยนสภาพวัตถุดิบให้รับประทานได้ ผู้เขียนกำหนดอรรถลักษณะ 2 อรรถลักษณะ สำหรับมิติแห่งความแตกต่างนี้ คือ

[+น้ำมัน] หมายถึง การใช้น้ำมันเป็นส่วนประกอบหรือตัวกลางนำความร้อนเพื่อเปลี่ยนสภาพวัตถุดิบให้รับประทานได้

[-น้ำมัน] หมายถึง การไม่ใช้น้ำมันเป็นส่วนประกอบหรือตัวกลางนำความร้อนเพื่อเปลี่ยนสภาพวัตถุดิบให้รับประทานได้

จากผลการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารของชาวไทลื้อพบคำที่ประกอบด้วยอรรถลักษณะ [-น้ำมัน] มากกว่า [+น้ำมัน] แสดงให้เห็นว่าวัฒนธรรมการประกอบอาหารของชาวไทลื้อไม่นิยมใช้น้ำมันเป็นส่วนประกอบในการทำอาหาร ผลการศึกษาดังกล่าวทำให้ผู้เขียนสันนิษฐานว่าการรับประทานอาหารที่มีน้ำมันไม่ใช่วัฒนธรรมอาหารของชาวไทลื้อ

4) มิติวัสดุอุปกรณ์

มิติ “วัสดุอุปกรณ์” เป็นมิติทางความหมายเพื่อใช้จำแนกคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารเกี่ยวกับเครื่องมือที่นำมาใช้ในการประกอบอาหาร เพื่อให้เห็นว่าการประกอบอาหารนั้นต้องใช้เครื่องมือใด ได้แก่

[+หม้อ] หมายถึง การประกอบอาหารที่ใช้ภาชนะรูปทรงลักษณะก้นลึก มีฝาปิดสำหรับบรรจุวัตถุดิบ อาจจะทำจากดิน ทองเหลือง หรืออะลูมิเนียมก็ได้

[+กระทะ] หมายถึง การประกอบอาหารที่ใช้ภาชนะก้นตื้น มีหูสำหรับจับใช้ในการบรรจุวัตถุดิบ

[+ลังถึง] หมายถึง การประกอบอาหารที่ใช้วัสดุภาชนะที่มีลักษณะซ้อนกันเป็นชั้น ๆ โดยชั้นล่างสุดจะใส่น้ำแล้วต้มให้ร้อน จนเกิดเป็นไอน้ำร้อนเคลื่อนที่ไปยังวัตถุดิบ

[+ตะแกรง] หมายถึง การประกอบอาหารที่ใช้อุปกรณ์ลักษณะเป็นแผงเหล็กทำเป็นซี่

[+เตาไฟ] หมายถึง การประกอบอาหารที่ใช้สำหรับก่อไฟหุงต้ม

[+โอ่ง] หมายถึง การประกอบอาหารที่ใช้ภาชนะเคลือบดินเผาเก็บสอปลเล็กน้อย ปากกว้าง

[+ครก] หมายถึง การประกอบอาหารที่ใช้อุปกรณ์ที่มีลักษณะเป็นหลุม ใช้สำหรับตำด้วยสากที่ทำจากไม้หรือหินก็ได้

จากการศึกษาพบว่า ชาวไทลื้อมักประกอบอาหารโดยใช้หม้อในกลุ่มวิธีการประกอบอาหารที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบ เช่น แกง /*keŋ*¹/ ‘แกง’ จ้อ /*co:*¹/ ‘นำวัตถุดิบไปต้มแล้วปรุงรสให้มีรสเปรี้ยว’ ตุ่ม /*tum*⁵/ ‘ต้ม’ ส่วนกระทะเป็นอุปกรณ์สำหรับประกอบอาหารที่มีน้ำมันเป็นส่วนประกอบ เช่น ไข่ /*kho:*⁵/ ‘คั่ว’ เจว /*cew*¹/ ‘เจียว’ จิ้น /*ci:n*¹/ ‘ทอด’ การศึกษาครั้งนี้ผู้เขียนยังพบว่าชาวไทลื้อมีวิถีปฏิบัติในการประกอบอาหารโดยนำวัตถุดิบไปสัมผัสกับความร้อนบนเตาไฟโดยตรง เช่น จี่ /*ci:*³/ ‘จี่’ เผา /*phaw*¹/ ‘เผา’ หนาบ /*nap*⁴/ ‘ลน’ แอน /*ʔe:n*¹/ ‘อังไฟ’ นอกจากนี้ยังมีวิธีการประกอบอาหารที่แปรสภาพวัตถุดิบโดยนำไปวางบนตะแกรง เช่น ป๋าม /*pam*³/ มก /*mok*⁶/ แอ็บ /*ʔep*⁶/

5) มิติวัตถุดิบ

มิติ “วัตถุดิบ” เป็นมิติทางความหมายที่หมายถึง สิ่งนำไปประกอบอาหารมีทั้งพืชผักและเนื้อสัตว์ต่าง ๆ ผู้เขียนกำหนดเป็น 2 อรรถลักษณะ ดังนี้

[+พืชผัก] หมายถึง การประกอบอาหารที่ใช้พันธุ์ไม้ หรือเมล็ดพันธุ์พืชเป็นวัตถุดิบ

[-พืชผัก] หมายถึง การประกอบอาหารที่ไม่ใช้พืชผัก แต่เป็นสิ่งมีชีวิต หรือส่วนประกอบของสิ่งมีชีวิต เช่น หมู วัว หนู ไก่ นก ไข่ กระดุก สมอ ฯลฯ

การศึกษานี้พบว่าวิธีประกอบอาหาร แกง /*keŋ*¹/ ‘แกง’ และ ตุ่ม /*tum*⁵/ ‘ต้ม’ เป็นคำศัพท์กลุ่มเดียวกันที่ยังไม่สามารถแยกออกจากกันได้ด้วยอรรถลักษณะวัตถุดิบ ดังนั้นผู้วิจัยจึงต้องหามิติความแตกต่างเพิ่มเติมเพื่อแยกคำศัพท์กลุ่มนี้ออกจากกัน นั่นคือมิติพริกแกง ดังจะอธิบายต่อไป ส่วนคำศัพท์กลุ่มที่นำวัตถุดิบไปสัมผัสความร้อนบนเตาไฟก็มีหลายคำที่ยังไม่สามารถแยกคำออกจากกันด้วยอรรถ

ลักษณะวัตถุดิบ เช่น จี๋ /ci:³/ ‘จี๋’ เผา /phaw¹/ ‘เผา’ แอน /ŋen¹/ ‘อังไฟ’ หนาบ /na:p⁴/ ‘ลน’ ผู้วิจัยจึงต้องหามิติแห่งความแตกต่างเพื่อแยกคำศัพท์กลุ่มนี้ต่อไป

เมื่อพิจารณามิติแห่งความแตกต่างด้านวัตถุดิบ จะเห็นว่า มิติดังกล่าวสามารถจำแนกคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารออกเป็นกลุ่มใหญ่ ๆ คือ วิธีการประกอบที่มีพืชผักเป็นวัตถุดิบ หรือเนื้อสัตว์เป็นวัตถุดิบ หากต้องการรายละเอียดว่าเป็นพืชผักหรือเนื้อสัตว์ประเภทใดจำเป็นต้องพิจารณาจากชื่ออาหารร่วมด้วย เนื่องจากผลการศึกษาก่อนหน้านี้แสดงให้เห็นว่า ชื่ออาหารส่วนใหญ่ของชาวไทลื้อมักระบุรายละเอียดเกี่ยวกับวัตถุดิบที่ค่อนข้างชัดเจน

6) มิติพริกแกง

มิติ “พริกแกง” เป็นมิติทางความหมายที่หมายถึง สิ่งที่เกิดจากการนำวัตถุดิบหลัก เช่น พริก กระเทียม หอมแดง เกลือ กะปิ น้ำปลา ถั่วเน่า ฯลฯ มาผสมเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วนำไปปรุงอาหารเพื่อให้มีรสชาติใหม่เกิดขึ้น ผู้เขียนกำหนดอรรถลักษณะของมิติความแตกต่างเรื่องพริกแกงภายใต้อรรถลักษณะดังนี้

[+พริกแกง] หมายถึง การประกอบอาหารที่ใช้พริกแกงเป็นส่วนประกอบในการปรุงอาหาร

[-พริกแกง] หมายถึง การประกอบอาหารที่ไม่ใช้พริกแกงเป็นส่วนประกอบในการปรุงอาหาร

มิติพริกแกง เป็นมิติแห่งความแตกต่างสำคัญที่จะแยกคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารกลุ่มใช้ความร้อน และใช้น้ำออกจากกันได้ กล่าวคือ แกง /ke:ŋ¹/ ‘แกง’ และ ต้ม /tum⁵/ ‘ต้ม’ เป็นวิธีการประกอบอาหารที่ใช้ความร้อน ใช้น้ำแปรสภาพวัตถุดิบให้รับประทานได้เช่นเดียวกัน แต่วิธีการประกอบอาหารทั้ง 2 วิธีแตกต่างที่ แกง /ke:ŋ¹/ ‘แกง’ มีพริกแกงเป็นส่วนประกอบ ในขณะที่ต้ม /tum⁵/ ‘ต้ม’ ไม่ใช้พริกแกง

7) มิติเวลา

มิติ “เวลา” เป็นมิติทางความหมายเพื่อแสดงให้เห็นว่าวิธีการประกอบอาหารนั้น ๆ ต้องใช้เวลาในการแปรสภาพวัตถุดิบให้รับประทานได้นานเท่าใด โดยเริ่มนับเวลาตั้งแต่การประกอบอาหาร เช่น การทำ “ลาบจิ้น” จะไม่นับเวลาเตรียมวัตถุดิบ เช่น ล้างวัตถุดิบ สับเนื้อหมู ซอยผัก แต่จะเริ่มนับเวลาตั้งแต่นำวัตถุดิบมาคลุกเคล้ากับพริกลาบ ผู้เขียนแสดงมิติเวลาภายใต้อรรถลักษณะ 3 อรรถลักษณะ ดังนี้

[+เวลาน้อย] คือ ใช้เวลาทำอาหารน้อยกว่า 10 นาที

[+เวลาปานกลาง] คือ ใช้เวลาทำอาหารตั้งแต่ 10 นาที ไม่เกิน 20 นาที

[+เวลานาน] คือ ใช้เวลาทำอาหารมากกว่า 20 นาที

8) มิติวัสดุห่อหุ้ม

มิติ “วัสดุห่อหุ้ม” เป็นมิติทางความหมายเพื่อแสดงให้เห็นว่าวิธีการประกอบอาหารนั้นจำเป็นต้องมีวัสดุห่อหุ้มวัตถุดิบเพื่อแปรสภาพให้รับประทานได้ ผู้เขียนแสดงมิติวัสดุห่อหุ้มภายใต้บรรทัดฐาน 2 บรรทัดฐาน คือ

[+ใบตอง] คือ ใช้ใบตองห่อหุ้มเพื่อแปรสภาพวัตถุดิบ

[-ใบตอง] คือ ไม่ใช้ใบตองห่อหุ้มเพื่อแปรสภาพวัตถุดิบ

เมื่อกำหนดมิติแห่งความแตกต่างของคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารทุกคำแล้ว ผู้เขียนจะแสดงองค์ประกอบทางความหมายโดยใช้บรรทัดฐานแต่ละมิติมารวมกัน พร้อมทั้งนำข้อมูลที่ได้จากการวิเคราะห์โครงสร้างชื่ออาหารเกี่ยวกับวัตถุดิบมาอธิบายเพิ่มเติมเพื่อทำให้เห็นวัฒนธรรมการประกอบอาหารของชาวไทยลื้อที่ชัดเจนมากขึ้น กล่าวคือ การนำข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบที่ได้จากการวิเคราะห์โครงสร้างชื่ออาหารจะช่วยขยายความเพิ่มเติมในการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหาร เนื่องจากบรรทัดฐานที่แสดงในขั้นตอนการศึกษานี้ทำให้เห็นแต่เพียงว่าชาวไทยลื้อใช้วัตถุดิบจากพืชผักหรือเนื้อสัตว์เท่านั้น แต่ไม่ได้ระบุว่าเป็นพืชผักหรือเนื้อสัตว์ชนิดใด การนำผลการศึกษาทั้ง 2 ส่วนมาวิเคราะห์ร่วมกันจะทำให้เห็นวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยลื้อได้ชัดเจนมากขึ้น

จากการศึกษาพบคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารที่ใช้ความร้อนที่น่าสนใจ เช่น

คำศัพท์กลุ่มใช้น้ำ

แกง /kɛŋ¹/

+ ความร้อน
+ น้ำ
- น้ำมัน
+ หม้อ
+ พริกแกง

ตุ๋ม /tum⁵/

+ ความร้อน
+ น้ำ
- น้ำมัน
+ หม้อ
- พริกแกง

สิ่งที่น่าสนใจคือ มิติพริกแกงเป็นมิติที่จำแนกคำศัพท์กลุ่มนี้ออกจากกันได้ชัดเจน กล่าวคือ แกง /kɛŋ¹/ 'แกง' กับ ตุ๋ม /tum⁵/ 'ตุ๋ม' เป็นวิธีการประกอบอาหารที่นำวัตถุดิบพืชผักหรือเนื้อสัตว์ เช่น มะรุม พัก หอย ใส่ลงไปในหม้อที่มีน้ำแต่สิ่งที่แตกต่างกันคือ แกง /kɛŋ¹/ 'แกง' ต้องใส่พริกแกงแต่ ตุ๋ม /tum⁵/ 'ตุ๋ม' ต้องไม่ใส่พริกแกง

นอกจากนี้ยังพบคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารกลุ่มที่ใช้น้ำคำอื่นที่น่าสนใจ เช่น

อ่อม /ɔm³/

+ ความร้อน
+ น้ำ
- น้ำมัน
+ หม้อ
- พืชผัก
+ พริกแกง
+ เวลานาน

ฮ็อก /ɔk⁶/

+ ความร้อน
+ น้ำ
- น้ำมัน
+ หม้อ
- พืชผัก
+ พริกแกง
+ เวลาปานกลาง

จากตัวอย่างจะเห็นว่ามิติเวลาเป็นมิติสำคัญในการจำแนกวิธีการประกอบอาหาร อ่อม /ʔom³/ กับ อ็อก /ʔok⁶/ ออกจากกัน คือ วิธีการประกอบอาหารทั้ง 2 วิธีต่างใช้ความร้อน ใช้น้ำแปรรูปวัตถุดิบเนื้อสัตว์และใช้พริกแกงเหมือนกัน แต่สิ่งที่ต่างกันคือเวลา หากใช้เวลาประกอบอาหารมากกว่า 20 นาที เรียกว่า อ่อม /ʔom³/ ถ้าใช้เวลาปานกลาง (10-20 นาที) คือ อ็อก /ʔok⁶/ อาจเป็นไปได้ว่า อ็อก /ʔok⁶/ เป็นวิธีจัดการวัตถุดิบที่มีขนาดเล็กและสุกง่าย เช่น ลูกอ๊อด ปลา ดังปรากฏในชื่ออาหาร อ็อกอีโฮก /ʔok⁶ ʔi:² ho:k⁴/ ‘ลูกอ๊อดผสมเครื่องแกงแล้วเคี้ยวจนเปื่อย’ อ็อกป่า /ʔok⁶ pa:¹/ ‘ปลาผสมเครื่องแกงแล้วเคี้ยวจนเปื่อย’

คำศัพท์กลุ่มไม่ใช้น้ำ

ไข่ /kho: ⁵ /	แจ่ว /cew ¹ /	จิ้น /cin ² /
+ ความร้อน - น้ำ + น้ำมัน + กระทะ	+ ความร้อน - น้ำ + น้ำมัน + กระทะ + พืชผัก	+ ความร้อน - น้ำ + น้ำมัน + กระทะ - พืชผัก

อาหารที่ได้จากการประกอบอาหารกลุ่มนี้เป็นอาหารที่มีลักษณะแห้งแต่อาจมีความมันจากน้ำมัน จากตัวอย่างจะเห็นว่าทั้ง 3 คำคือ วิธีประกอบอาหารที่ใช้ ความร้อน ไม่ใช้น้ำ ใช้น้ำมันเป็นส่วนประกอบหรือแปรรูปวัตถุดิบให้รับประทานได้ และต้องนำไปแปรรูปในกระทะ แต่สิ่งที่ต่างกันคือ ไข่ /kho:⁵/ ‘คั่ว’ เป็นวิธีจัดการวัตถุดิบทั้งพืชผักและเนื้อสัตว์ ดังปรากฏในชื่ออาหาร ไข่ผักกูด /kho:⁵ phak⁶ kut³/ ‘คั่วผักกูด’ ไข่จิ้นโจ /kho:⁵ cin⁵ ɲo:²/ ‘คั่วเนื้อวัว’ ส่วน แจ่ว /cew¹/ ‘เจียว’ และ จิ้น /cin¹/ ‘ทอด’ เป็นการประกอบอาหารที่ใกล้เคียงกัน แจ่ว /cew¹/ คือวิธีจัดการกับ

วัตถุดิบพืชผัก เช่น กระเทียม ตะไคร้ แต่ จิ้น /ci:n¹/ เป็นการจัดการวัตถุดิบเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนื้อวัว ปลา ดังปรากฏในชื่ออาหาร “จิ้นจิ้น” นอกจากนี้ยังพบคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารที่ไม่ใช้น้ำมัน เช่น

แอ็บ /ʔɛp ⁶ /	ป๋าม /pa:m ¹ /
+ ความร้อน - น้ำ - น้ำมัน + ตะแกรง + ใบตอง	+ ความร้อน - น้ำ - น้ำมัน + ตะแกรง - พืชผัก (ไข่) + ใบตอง

จากการศึกษาพบว่า แอ็บ /ʔɛp⁶/ และ ป๋าม /pa:m¹/ เป็นวิธีการประกอบอาหารที่มีองค์ประกอบทางความหมายเหมือนกันทุกประการ คือ ใช้ใบตองห่อหุ้มวัตถุดิบแล้วนำไปวางบนตะแกรงเพื่อเปลี่ยนสภาพวัตถุดิบให้รับประทานได้ เมื่อพิจารณารายละเอียดจากการวิเคราะห์โครงสร้างทางความหมายของชื่ออาหารพบว่า ป๋าม /pa:m¹/ เป็นวิธีการจัดการวัตถุดิบประเภทไข่เท่านั้น ดังปรากฏในชื่ออาหาร ป๋ามไข่ /pa:m¹ khaj³/ ดังนั้น การศึกษาชื่ออาหารและการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารจึงน่าจะเป็นวิธีการศึกษาที่ทำให้เห็นกระบวนการประกอบอาหารของชาวไทยลื้ออย่างชัดเจน อันจะนำมาสู่การศึกษาวัฒนธรรมอาหารครั้งนี้

ปิ้ง /piŋ⁵/หนาบ /na:p⁴/

+ ความร้อน
- น้ำ
- น้ำมัน
+ เตาไฟ
- พืชผัก
+ เวลนานาน

+ ความร้อน
- น้ำ
- น้ำมัน
+ เตาไฟ
+ พืชผัก
+ เวลนานาน

ปิ้ง /piŋ⁵/ 'ปิ้ง' และ /na:p⁴/ 'ลน' คือการประกอบอาหารโดยนำวัตถุดิบไปสัมผัสความร้อนจากเตาไฟเช่นกัน มิติแห่งความแตกต่างวัตถุดิบเป็นมิติสำคัญที่แยกคำ 2 คำนี้ออกจากกัน กล่าวคือ ปิ้ง /piŋ⁵/ 'ปิ้ง' เป็นวิธีจัดการกับวัตถุดิบที่เป็นเนื้อสัตว์ ดังปรากฏในชื่ออาหาร ไก่ปิ้ง จิ้นปิ้ง ป่าปิ้ง ส่วน หนาบ /na:p⁴/ เป็นวิธีการจัดการกับวัตถุดิบที่เป็นพืชผักเท่านั้น เช่น ผักนึ่ง สะเดา เป็นต้น

จากการศึกษามิติความแตกต่างทางความหมายของคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหาร ได้แก่ มิติความร้อน มิติน้ำ มิติน้ำมัน มิติวัสดุอุปกรณ์ มิติวัตถุดิบ มิติพริกแกง มิติเวลา และมิติวัสดุห่อหุ้ม ทำให้เห็นวัฒนธรรมอาหารเกี่ยวกับวิธีการประกอบอาหารว่า วิธีการประกอบอาหารของชาวไทยลื้อส่วนใหญ่ใช้ความร้อนจากเตาไฟในการแปรสภาพวัตถุดิบให้เป็นอาหาร เช่น แกง /kɛ:ŋ¹/ 'แกง' ใช้ /kho:⁵/ 'คั่ว' จี๋ /ci:³/ 'จี๋' เผา /phaw¹/ 'เผา' ส่วนการประกอบอาหารที่ไม่ใช้ความร้อนแปรสภาพวัตถุดิบจะเป็นการคลุกเคล้าและผสมผสานวัตถุดิบกับสิ่งที่นำมาปรุงรส เช่น หมี่ /mi:³/ 'นำวัตถุดิบคลุกเครื่องปรุงรส ไม่ใส่น้ำ' ส้า /sa:⁵/ 'การนำเนื้อหมู/วัว/ควายดิบหั่นบางผสมพริกขี้หนู' ลาบ /la:p⁴/ 'ลาบ' รวมทั้งการถนอมอาหาร เช่น ดอง /do:ŋ¹/ 'ดอง' จ่อม /com/ 'หมัก'

การวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารทำให้เห็นรายละเอียดของวิธีการประกอบอาหารเพิ่มเติมจากการวิเคราะห์โครงสร้างชื่ออาหาร กล่าวคือ ผลการวิเคราะห์โครงสร้างชื่ออาหารทำให้เห็นคำกริยา

ที่แสดงวิธีการประกอบอาหาร แต่รายละเอียดเกี่ยวกับการประกอบอาหาร เช่น ความร้อนในการแปรรูปวัตถุดิบ เวลาที่ใช้ในการประกอบอาหาร วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ฯลฯ ยังไม่สามารถระบุได้ในขั้นตอนการวิเคราะห์ชื่ออาหาร ดังนั้นการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายจะทำให้เห็นว่าคำกริยาดังกล่าวมีรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับข้อกำหนดหรือแบบแผนในการประกอบอาหารที่ชัดเจนมากขึ้น

6. สรุปผลและอภิปรายผลการศึกษา

จากการศึกษาโครงสร้างชื่ออาหารและองค์ประกอบความหมายของคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารทำให้เห็นวัฒนธรรมอาหารว่าด้วยแนวคิดในการตั้งชื่อและวิถีปฏิบัติในการประกอบอาหารของชาวไทยเชื้อสายจีนหลายประการ ผลการศึกษาค้นพบว่า ชื่ออาหารของชาวไทยเชื้อสายจีนจำนวน 138 รายชื่อ จำแนกได้เป็น 13 โครงสร้าง แนวคิดในการตั้งชื่ออาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทยเชื้อสายจีนคือ ต้องมีวัตถุดิบปรากฏในชื่ออาหาร เห็นได้จากชื่ออาหารส่วนใหญ่มีวัตถุดิบปรากฏอยู่จำนวน 128 รายชื่อ คิดเป็นร้อยละ 92.75 ของรายชื่ออาหารทั้งหมด โครงสร้างชื่ออาหารบางโครงสร้างมีวัตถุดิบปรากฏมากกว่า 1 ชนิด แสดงให้เห็นว่าอาหารบางอย่างของชาวไทยเชื้อสายจีนต้องให้รายละเอียดเพิ่มเติมว่าอาหารชนิดนั้นประกอบด้วยวัตถุดิบมากกว่า 1 ชนิด เช่น ต้มข่าไก่ ที่มีวัตถุดิบหลักคือข่า และไก่ ผู้เขียนตั้งข้อสันนิษฐานว่าการให้รายละเอียดวัตถุดิบมากกว่า 1 ชนิดเช่นนี้เพื่อให้ผู้บริโภคมีข้อมูลในการตัดสินใจก่อนรับประทานอาหารชนิดนั้นว่าตนกำลังจะบริโภคอาหารที่มีส่วนประกอบอะไรบ้าง

นอกจากแนวคิดของชาวไทยเชื้อสายจีนที่ต้องมีวัตถุดิบปรากฏในชื่ออาหารแล้วผลการศึกษายังชี้ให้เห็นว่าวิธีการประกอบอาหารก็เป็นส่วนประกอบสำคัญในการตั้งชื่ออาหารของชาวไทยเชื้อสายจีน จากการศึกษารูปแบบชื่ออาหารของชาวไทยเชื้อสายจีนพบว่ามีวิธีการประกอบอาหารปรากฏในชื่ออาหารจำนวน 88 รายชื่อ คิดเป็นร้อยละ 63.77 ของรายชื่ออาหารทั้งหมด ผู้วิจัยตั้งข้อสังเกตว่า การที่ชื่ออาหารของชาวไทยเชื้อสายจีนมีวัตถุดิบและวิธีการประกอบ

อาหารจำนวนมาก เพราะวัตถุดิบและวิธีการประกอบอาหารคือองค์ประกอบสำคัญในการบริโภคของมนุษย์

การศึกษาค้นคว้ายังพบแนวคิดในการตั้งชื่ออาหารของชาวไทลื้อที่น่าสนใจอีกประการหนึ่งคือ ชาวไทลื้อสามารถนำวัตถุดิบเพียงอย่างเดียวมาตั้งเป็นชื่ออาหารได้ ดังปรากฏในชื่อ “แอ่งและ” ผู้เขียนตั้งข้อสังเกตว่า คำที่ปรากฏในชื่ออาหารทำหน้าที่ได้มากกว่าการสื่อความหมายด้านภาษา แต่ยังสื่อให้เห็นถึงความเป็นสมาชิกของสังคม กล่าวคือ หากมีความรู้ด้านภาษาว่าแอ่งและเป็นวัตถุดิบพืชผักของชาวไทลื้อ แต่ถ้าไม่ใช่คนในกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อก็อาจจะไม่เข้าใจว่า แอ่งและ สามารถทำหน้าที่เป็นชื่ออาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อได้อีกด้วย

นอกจากนี้ผลการศึกษายังทำให้เห็นแนวคิดในการตั้งชื่ออาหารของชาวไทลื้ออีกประการหนึ่งคือ วิธีการประกอบอาหารเพียงอย่างเดียวไม่สามารถนำมาตั้งเป็นชื่ออาหารได้ อาจเป็นไปได้ว่าในความคิดของชาวไทลื้อนั้น หากบอกเพียงวิธีการประกอบอาหารเพียงอย่างเดียวจะสื่อความหมายไม่ชัดเจน หรือไม่สามารสื่อความหมายได้ เช่น แกง ต้ม นึ่ง ไม่สามารสื่อความหมายได้ว่าเป็นอาหารชนิดใด ชื่ออาหารส่วนใหญ่ของชาวไทลื้อจึงต้องมีองค์ประกอบมากกว่า 1 องค์ประกอบ การศึกษาค้นคว้าชื่ออาหารที่น่าวิธีการประกอบอาหาร 2 คำมารวมกัน ได้แก่ “ส่าโซ้” ซึ่งเป็นชื่ออาหารที่ไม่มีชนิดของวัตถุดิบปรากฏ ต้องเป็นคนในกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อหรือคนที่เคยรับประทานส่าโซ้มาก่อนจึงจะเข้าใจว่าอาหารชนิดนั้นทำมาจากเนื้อสัตว์เท่านั้น นอกจากนี้ผู้เขียนยังตั้งข้อสังเกตอีกว่า การที่ชื่ออาหารของชาวไทลื้อไม่มีโครงสร้างแบบวิธีการประกอบอาหารเพียงองค์ประกอบเดียว อาจเป็นเพราะในวัฒนธรรมของชาวไทลื้อไม่เคยมีมีโนทัศน์เรื่องดังกล่าวมาก่อน ในเมื่อไม่เคยมีมีโนทัศน์ดังกล่าวจึงไม่ปรากฏการใช้ภาษาดังกล่าวในการตั้งชื่ออาหารด้วย

การศึกษาค้นคว้าพบว่าชื่ออาหารไทลื้อมีคำว่า “น้ำพริก” ปรากฏจำนวนมาก ลักษณะดังกล่าวผู้เขียนสันนิษฐานว่าชาวไทลื้อน่าจะนิยมรับประทานน้ำพริกคู่กับข้าวเหนียวที่เป็นอาหารหลัก ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของคันสนีย์ กระจำโนม (Krajangchom, 2023) ที่ศึกษาเรื่อง Origins and localization of Tai Lue food culture in Northern Thailand และการศึกษาของวิราพร หงษ์เวียงจันทร์ (2556) เรื่อง

การศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารของชาวไทลื้อจังหวัดพะเยา ที่พบว่า ส่วนใหญ่ชาวไทลื้อจะรับประทานน้ำพริกและผักต้มคู่กับข้าวเหนียว ผู้เขียนมีความคิดเห็นว่าวัฒนธรรมการรับประทานน้ำพริกน่าจะเป็นวัฒนธรรมดั้งเดิมของชาวไทลื้อ แม้ว่าจะอาศัยอยู่ในพื้นที่ที่แตกต่างกันแต่ยังคงอัตลักษณ์ความเป็นไทลื้อ ด้วยการรับประทานน้ำพริก นอกจากนี้ผู้เขียนยังเห็นว่าการรับประทานน้ำพริกของชาวไทลื้อน่าจะสัมพันธ์กับวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นด้วย กล่าวคือ จากการสังเกตการณ์ของผู้เขียนพบว่า ชาวไทลื้อมักปลูกพริกไว้ในสวนครัวดังนั้นจึงนำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นมาประกอบอาหาร

นอกจากการศึกษาคำศัพท์นี้จะทำให้เห็นแนวคิดในการตั้งชื่ออาหารของชาวไทลื้อแล้ว ยังทำให้เห็นวิถีปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารที่สอดคล้องและแตกต่างจากการศึกษาก่อนหน้านี้คือ การศึกษาคำศัพท์นี้พบคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารจำนวน 35 คำ ซึ่งใกล้เคียงกับการศึกษาของวิราพร หงษ์เวียงจันทร์ (2556) ที่ศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารของชาวไทลื้อ ที่ตำบลสบง อำเภอภูซาง จังหวัดพะเยา พบคำศัพท์ชั้นขณะทำอาหารจำนวน 36 คำ ผู้เขียนตั้งข้อสังเกตว่าชาวไทลื้อมีวัฒนธรรมร่วมเกี่ยวกับการแปรรูปวัตถุดิบ ให้รับประทานได้คล้ายกัน แต่ก็มีวิธีการแปรรูปวัตถุดิบบางอย่างที่แตกต่างกันตามสภาพแวดล้อมที่อาศัยอยู่ เช่น ชาวไทลื้ออำเภอภูซางมีคำว่า หลุน คือวิธีการทำอาหารให้สุกโดยเคี่ยวปลาร้าในหวดชั้น เช่น หลุนฮ่า (หลุนปลาร้า) แต่การศึกษาคำศัพท์ของชาวไทลื้อที่อำเภอเชียงคำไม่ปรากฏวิธีการประกอบอาหารดังกล่าว นอกจากนี้การศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารของชาวไทลื้อทั้ง 2 ถิ่นยังพบว่า มีวิธีการประกอบอาหารที่เหมือนกัน เช่น แกง ต้ม ดอง ทอด ปิ้ง ย่าง ป๋าม ฯลฯ แต่สิ่งที่น่าสนใจคือ ชาวไทลื้อทั้ง 2 ถิ่นใช้คำเรียกวิธีการประกอบอาหารบางคำแตกต่างกัน เช่น วิธีการประกอบอาหารแบบทอด ชาวไทลื้ออำเภอภูซางใช้คำว่า ถอด ในขณะที่ชาวไทลื้ออำเภอเชียงคำใช้คำว่า จิ้น หรือวิธีการประกอบอาหารแบบดอง ชาวไทลื้ออำเภอภูซางใช้คำว่า แป้ง ในขณะที่ชาวไทลื้ออำเภอเชียงคำใช้คำว่า ต้อง ผู้เขียนคิดว่าลักษณะดังกล่าวอาจเกิดจากการที่ชาวไทลื้อทั้ง 2 ถิ่นอาศัยอยู่ในสังคมพหุวัฒนธรรมดังนั้นจึงมีการหยิบยืมคำระหว่างวัฒนธรรมของคนไทยภาคกลาง เช่น คำว่า ทอด ดอง และวัฒนธรรมคนไทยภาคเหนือ เช่น คำว่า จิ้น

นอกจากจำนวนคำและวิธีการเรียกคำประกอบอาหารแล้ว การศึกษาครั้งนี้ยังพบวิธีปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารของชาวไทลื้ออำเภอย่างคำที่ไม่นิยมใช้น้ำมันในการประกอบอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของวิราพร หงษ์เวียงจันทร์ (2556) ที่พบว่าคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารของชาวไทลื้อส่วนใหญ่ไม่ใช้น้ำมัน คิดเป็นร้อยละ 78 ในการศึกษาครั้งนี้ผู้เขียนตั้งข้อสังเกตว่าอาจเป็นไปได้ที่วัฒนธรรมดั้งเดิมของชาวไทลื้อที่ตำบลหย่วน อำเภอย่างคำ จังหวัดพะเยา ไม่นิยมใช้น้ำมันเป็นส่วนประกอบหลักในการทำอาหาร วิธีปฏิบัติดังกล่าวจึงได้รับการสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน หรืออาจเป็นไปได้ว่าชาวไทลื้อส่วนใหญ่อาศัยอยู่ในสภาพแวดล้อมที่มีอากาศหนาว หากประกอบอาหารที่มีน้ำมันเป็นส่วนประกอบจะทำให้อาหารจับตัวเป็นไขได้ง่าย การศึกษาครั้งนี้ยังพบวัฒนธรรมการประกอบอาหารของชาวไทลื้ออีกอย่างหนึ่งคือ เมื่อชาวไทลื้อหาวัตถุดิบได้แล้วมักนำไปแปรรูปให้รับประทานได้ด้วยวิธีการ แกง ซึ่งวัฒนธรรมการแกงของชาวไทลื้อที่ตำบลหย่วน คือ ใส่เนื้อเล็กน้อยเมื่อเทียบกับสัดส่วนของวัตถุดิบประเภทพืชผักและเนื้อสัตว์ อาหารที่ได้จากการแกงส่วนใหญ่จึงมีน้ำขลุกขลิก สอดคล้องกับวัฒนธรรมการรับประทานข้าวเหนียวดังที่กล่าวไปข้างต้น หากใส่น้ำปริมาณมากในอาหารจะทำให้ข้าวเหนียวละลายไปกับน้ำแกงไม่จับตัวเป็นก้อน รับประทานยาก

เมื่อพิจารณาวัฒนธรรมอาหารเกี่ยวกับวัตถุดิบที่ได้จากการศึกษาชื่ออาหารและคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารพบว่า ชาวไทลื้อที่ตำบลหย่วน อำเภอย่างคำ จังหวัดพะเยา มีวัฒนธรรมอาหารบางอย่างคล้ายคลึงกับวัฒนธรรมอาหารของชาวไทลื้อในอนุภูมิภาคลุ่มน้ำโขง (ไทย จีน พม่า และลาว) (เสาวภา ศักยพันธ์, 2558) กล่าวคือ ชาวไทลื้อที่ตำบลหย่วน อำเภอย่างคำ นิยมนำพืชผักที่มีในท้องถิ่นมาเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารเช่นเดียวกับชาวไทลื้อในอนุภูมิภาคลุ่มน้ำโขง ผักที่นำมาประกอบอาหารที่ถือเป็นผักพื้นบ้านของชาวไทลื้อ เช่น แอ้งและ ไก (โค) ผักกุ่ม ผักกูด เป็นต้น นอกจากนี้ยังพบว่าชาวไทลื้อนำสัตว์ที่หาได้ตามทุ่งนามาประกอบอาหาร เช่น ปู ซึ่งนำมาทำน้ำพริกน้ำปู และน้ำผัก ส่วนวัตถุดิบที่นำมาทำพริกแกงก็ยังคงใช้วัตถุดิบเหมือนกัน เช่น พริกแห้งหรือพริกหนุ่ม กระเทียม หอมแดง เกลือ และถั่วเน่า

การศึกษารั้ครั้งนี้ทำให้เห็นวัฒนธรรมอาหารของชาวไทลื้อที่ตำบลหย่วน อำเภอยางคำ จังหวัดพะเยา ได้แก่ แนวคิดในการตั้งชื่ออาหาร วิธีปฏิบัติในการประกอบอาหาร และวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร ผลการศึกษาดังกล่าวอาจเป็นแนวทางในการศึกษาภาษากับอาหารที่ทำให้เห็นวัฒนธรรมอาหารของคนในกลุ่มชาติพันธุ์อื่น อีกทั้งผลการศึกษาเกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการประกอบอาหารอาจนำมาเป็นแนวทางในการดัดแปลงอาหารดั้งเดิมของชาวไทลื้อให้เป็นอาหารประยุกต์สำหรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) ดังเช่นการศึกษาของคันสนีย์ กระจำจโนม (Krajangchom, 2023) ที่ประยุกต์อาหารไทลื้อโดยทำให้อาหารดั้งเดิมสามารถรับประทานได้ง่ายขึ้น ทั้งนี้เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

เอกสารอ้างอิง

- กรมพัฒนาสังคมและสวัสดิการ. (5 มกราคม 2567). กลุ่มชาติพันธุ์และชนเผ่าพื้นเมือง.
https://www.m-society.go.th/ewtadmin/ewt/mso_web/download/article/article_20131226182557.pdf
- ชนิตา ประดิษฐ์สถาพร, เอกอุรินทร์ ดวงทิพย์, นิธมารี อิตติอินทร์, มณฑนกาญจน์ ปิ่นภู, และ วิไลพร วงศ์คินี. (2560). ตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยา: การสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น และคุณค่าทางโภชนาการ. *วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่*, 9(4), 297-313.
- วิราพร หงษ์เวียงจันทร์. (2556). *การศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารของชาวไทยลื้อที่จังหวัดพะเยา* [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์]. Thammasat University Digital Collections.
- เสาวภา ศักยพันธ์ (2558). *วัฒนธรรมอาหารไทลื้อในอนุภาคลุ่มน้ำโขง: ไทย จีน พม่า และลาว*. กระทรวงวัฒนธรรม.
- อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์. (2549). วรรณคดีชาตินิพนธ์: วิธีการศึกษาภาษาเพื่อเข้าถึงปริชาณของมนุษย์. ใน *กว่าจะเป็นนักภาษาศาสตร์*. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, คณะอักษรศาสตร์, ภาควิชาภาษาศาสตร์.
- Krajangchom, S. (2023). Origins and localization of Tai Lue food future in Northern Thailand. *Journal of Ethnic Foods*, 10(1), 14. <https://doi.org/10.1186/s42779-023-001792>
- Lakoff, G. (1987). *Woman, fire, and dangerous things*. The University of Chicago Press.
- Lehrer, A. (1974). Cooking vocabularies and the culinary triangle of Levi-Strauss. *Journal of Anthropological Linguistics*, 14(5), 155-171.

Nida, E. (1979). *Componential analysis of meaning: An introduction to semantic structures*. Mouton.