

การศึกษาเปรียบเทียบการตั้งชื่ออาหารล้านนาในจังหวัดเชียงใหม่ กับอาหารไทใหญ่ในเมืองตองจี รัฐฉาน¹

A Comparative Study of the Naming of Lanna Food in Chiang Mai Province and Tai Yai Food in Taunggyi, Shan State²

ตุซารู

Thu Zar Oo

ธีระ บุซบกแก้ว

Theera Butsabokkaew

สำนักวิชาศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

School of Liberal Arts, Mae Fah Luang University

Received: 2 November 2024

Revised: 9 February 2025

Accepted: 17 March 2025

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเปรียบเทียบองค์ประกอบและโครงสร้างของชื่ออาหารล้านนา กับอาหารไทใหญ่ โดยชื่ออาหารล้านนาเก็บข้อมูลจากเว็บไซต์ฐานข้อมูลอาหารพื้นบ้านล้านนาของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ได้จำนวนทั้งสิ้น 153 ชื่อ ส่วนชื่ออาหารไทใหญ่เก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์ชาวไทใหญ่ในเมืองตองจี รัฐฉาน ได้จำนวนทั้งสิ้น 131 ชื่อ ผลการศึกษาด้านองค์ประกอบพบว่า ชื่ออาหารล้านนามี 6 องค์ประกอบ และชื่ออาหารไทใหญ่มี 7 องค์ประกอบ ส่วนใหญ่มักเป็นองค์ประกอบประเภทส่วนผสมอาหาร และวิธีการทำอาหาร ด้านจำนวนองค์ประกอบพบว่า ชื่ออาหารล้านนาและชื่ออาหารไทใหญ่ประกอบด้วยองค์ประกอบ 2 ส่วนมากที่สุดเช่นเดียวกัน ด้านโครงสร้างพบว่า โครงสร้างของชื่ออาหารล้านนาแบ่งได้เป็น 5 ลักษณะ ส่วนใหญ่มักมีโครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วย “วิธีการทำอาหาร” มากที่สุด รองลงมาคือโครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วย “ชนิดของอาหาร” ส่วนโครงสร้างของชื่ออาหารไทใหญ่แบ่งได้เป็น 4 ลักษณะ ส่วนใหญ่มักมีโครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วย “ส่วนผสมอาหาร” มากที่สุด รองลงมาคือโครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วย “ชนิดของอาหาร” จะเห็นได้ว่าอาหารล้านนาและอาหารไทใหญ่นิยมตั้งชื่อด้วยองค์ประกอบที่คล้ายกัน แต่มักมีโครงสร้างของชื่ออาหารที่

¹ บทความนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 1005482 โครงการนักศึกษา หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาภาษาและวัฒนธรรมไทย สำหรับชาวต่างประเทศ สำนักวิชาศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

² This article is part of the course 1005482 Student Project, Bachelor of Arts Program in Thai Language and Culture for Foreigners, School of Liberal Arts, Mae Fah Luang University

แตกต่างกัน งานวิจัยนี้แสดงให้เห็นวัฒนธรรมด้านอาหารของชาวล้านนาและชาวไทใหญ่ที่สะท้อนถึงลักษณะร่วมของกลุ่มชาติพันธุ์ไทและลักษณะเฉพาะของท้องถิ่นตนอีกด้วย

คำสำคัญ: การตั้งชื่อ โครงสร้างชื่ออาหาร องค์ประกอบชื่ออาหาร อาหารล้านนา อาหารไทใหญ่

Abstract

This research aims to compare the components and structures of Lanna food names with Tai Yai food names. Data for Lanna food names were collected from the Lanna Food Database website of Chiang Mai University, totalling 153 names. Data for Tai Yai food names were obtained through interviews with Tai Yai individuals in Taunggyi, Shan State, resulting in 131 names. The component analysis revealed that Lanna food names have six components, while Tai Yai food names have seven components. The majority of these components pertain to ingredients and methods of preparation. In terms of the number of components, both Lanna and Tai Yai food names most frequently consist of two components. Structurally, Lanna food names can be categorized into five types. Most Lanna food names start with the "method of preparation," followed by names starting with the "type of food." In contrast, Tai Yai food names can be divided into four types, with most names starting with the "ingredient type," followed by names starting with the "type of food." It is evident that while Lanna and Tai Yai food names share similar components, they often differ in their structural patterns. This research highlights the culinary cultures of the Lanna and Tai Yai people, reflecting both the shared characteristics of the Tai ethnic groups and the unique aspects of their local cultures.

Keywords: naming, food name structure, food name components, Lanna food, Tai Yai food

บทนำ

อาหารมีบทบาทสำคัญในการดำรงชีวิตของมนุษย์ และเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ซึ่งมนุษย์ไม่อาจขาดได้ อีกทั้งอาหารยังเป็นเครื่องแสดงถึงพลังและอัตลักษณ์ของสังคมซึ่งมีความหลากหลายทั้งในรูปแบบ รสชาติ และสีส่น อันเป็นผลจากปัจจัยต่าง ๆ เช่น สภาพแวดล้อม เศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมที่มีความหลากหลาย นอกจากนี้อาหารยังสะท้อนถึงภูมิปัญญาและวัฒนธรรมของแต่ละชุมชน ดังนั้นจึงเป็นประเด็นที่ควรค่าแก่การศึกษา (ฉวีวรรณ สุวรรณภา และคณะ, 2560)

ประเด็นหนึ่งที่น่าสนใจคือชื่ออาหาร เนื่องจากการตั้งชื่ออาหารสะท้อนความหลากหลายและเป็นเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของแต่ละภูมิภาคอย่างชัดเจน ตัวอย่างชื่ออาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือ เช่น “ผักกาดจอบ” สื่อถึงวัตถุดิบหลักคือ “ผักกาด” และวิธีการทำอาหาร คือ “จอบ” เป็นกรรมวิธีการทำอาหารอย่างหนึ่งของไทยถิ่นเหนือ (อุดม รุ่งเรืองศรี, 2534, หน้า 795) กล่าวได้ว่า กลุ่มอาหารล้านนามีลักษณะเฉพาะที่น่าสนใจ กล่าวคือ คนในท้องถิ่นมักบริโภควัตถุดิบที่มีอยู่ในพื้นที่ และมีกรรมวิธีการปรุงอาหารที่หลากหลาย เช่น แกงคั่ว จอ ลาบ หลู้ ส้า อู๋ก อ้อบ เป็นต้น นอกจากนี้ วัฒนธรรมล้านนามีความเจริญงอกงามทางด้านวัฒนธรรมประเพณี มีกลุ่มชาติพันธุ์มากมายที่อาศัยอยู่ในพื้นที่เนื่องจากมีชายแดนที่ติดต่อกับประเทศเพื่อนบ้านและมีประวัติศาสตร์ที่ยาวนาน วัฒนธรรมและประเพณีของล้านนาได้รับการสืบทอดเป็นบ่อเกิดของภูมิปัญญาและความรู้ที่มีค่ามากมาย ดังนั้นวัฒนธรรมการตั้งชื่ออาหารล้านนาจึงน่าสนใจศึกษา (อาภิสรา พลนรัตน์ และ ไกรสิทธิ์ จามรจันทร์, 2562)

นอกจากนี้อีกกลุ่มที่น่าสนใจคือ “อาหารไทใหญ่” ซึ่งเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ไทที่มีอาหารที่เป็นลักษณะเฉพาะและมีประวัติความเป็นมายาวนาน มีภาษาและวัฒนธรรมเป็นของตนเอง ชาวไทใหญ่มีถิ่นฐานกระจายตัวในหลายประเทศของทวีปเอเชียทั้งหมด จีน อินเดีย ลาว และภาคเหนือของประเทศไทย คือ แม่ฮ่องสอน เชียงใหม่ เชียงราย (สมพงศ์ วิทย์ศักดิ์พันธ์, 2542, หน้า 12) อาหารไทใหญ่มีลักษณะเด่น คือการใช้ถั่วเน่าเป็นส่วนประกอบหลักในเครื่องปรุงอาหารเพื่อเพิ่มรสชาติ (วิระพงศ์ มีสถาน, 2544, หน้า 26) และจากการศึกษาเบื้องต้นพบว่าชาวไทใหญ่นิยมใช้วัตถุดิบจากพืชผักเป็นส่วนประกอบหลัก และมักใช้ความร้อนในการประกอบอาหาร เช่น มะเขืออู๋บ เนื้อลู่ ไข่ปูโก๋ เป็นต้น ดังนั้นจึงน่าสนใจศึกษาว่า อาหารล้านนาในจังหวัดเชียงใหม่กับอาหารไทใหญ่ในเมืองตองยี รัฐฉาน ซึ่งเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ไทเดียวกันนั้นมีกลวิธีการตั้งชื่ออย่างไร เหมือนหรือแตกต่างกันอย่างไรบ้าง ทั้งนี้การศึกษากการตั้งชื่อของอาหารล้านนาและอาหารไทใหญ่น่าสะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมการบริโภคของประชาชนในท้องถิ่นล้านนาและไทใหญ่อีกด้วย

จากการทบทวนงานวิจัยที่เกี่ยวข้องพบงานที่ศึกษาชื่ออาหารของภาคเหนืออยู่บ้าง เช่น การตั้งชื่ออาหารพื้นบ้านล้านนาในจังหวัดเชียงราย (อาภิสรา พลนรัตน์ และ ไกรสิทธิ์ จามรจันทร์, 2562) กระบวนการตั้งชื่ออาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือตามแนวทฤษฎีอรรถศัพท์ (ฤชดา มั่นเหมาะ, 2565) และการวิเคราะห์ที่มาและลักษณะของคำที่ใช้ในการตั้งชื่ออาหารจากสารานุกรมวัฒนธรรม (ชุติมา ช้างขำ, 2559) ส่วนงานที่ศึกษาเกี่ยวกับอาหารไทใหญ่ เช่น คำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารในภาษาไทใหญ่ที่จังหวัดแม่ฮ่องสอน (สุพรรณิ เรืองสงค์, 2562) อย่างไรก็ตาม ยังไม่มีงานวิจัยที่ศึกษาเปรียบเทียบองค์ประกอบและโครงสร้างของชื่ออาหารล้านนาในจังหวัดเชียงใหม่กับชื่ออาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทใหญ่โดยเฉพาะในประเทศเมียนมา ดังนั้นจึงมีคำถามวิจัยว่า อาหารล้านนาและอาหารไทใหญ่มีกลวิธีการตั้งชื่ออย่างไร มีองค์ประกอบและโครงสร้างแบบใด อีกทั้งงานวิจัยนี้จะช่วยขยายขอบเขตการศึกษาภาษาและวัฒนธรรมด้านอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทในมุมมองที่หลากหลายด้วย

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อศึกษาเปรียบเทียบองค์ประกอบและโครงสร้างของชื่ออาหารล้านนาในจังหวัดเชียงใหม่กับชื่ออาหารไทใหญ่ในเมืองตองจี รัฐฉาน

การทบทวนวรรณกรรม

ผู้วิจัยขอกล่าวถึงงานวิจัยที่เกี่ยวกับการตั้งชื่ออาหารล้านนาและชื่ออาหารไทใหญ่ ดังนี้ การตั้งชื่ออาหารพื้นบ้านล้านนาในจังหวัดเชียงราย ของ อาภิสรา พลนรัตน์ และ ไกรสิทธิ์ จามรจันทร์สาขา (2562) กระบวนการตั้งชื่ออาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือตามแนวทฤษฎีวรรณคดีของ กฤษดา มั่นเหมาะ (2565) การวิเคราะห์ที่มาและลักษณะของคำที่ใช้ในการตั้งชื่ออาหารจากสารานุกรมวัฒนธรรม ของ ชุติมา ช่างคำ (2559) และ คำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารในภาษาไทยไทใหญ่ที่อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน ของ สุพรรณิ เรื่องสงค์ (2562)

จากการทบทวนงานวิจัยทั้ง 4 เรื่องข้างต้น ผู้วิจัยขอกล่าวถึงความเหมือนและความต่างกันดังนี้ ด้านประเด็นที่ศึกษาพบว่า งานวิจัย 3 เรื่องศึกษาประเด็นการตั้งชื่ออาหารถิ่นเหนือเหมือนกัน แต่มุ่งเน้นศึกษาในแง่มุมต่างกัน กล่าวคือ งานของอาภิสรา พลนรัตน์ และ ไกรสิทธิ์ จามรจันทร์สาขา (2562) เน้นศึกษาการตั้งชื่ออาหารล้านนาโดยแบ่งเป็นการตั้งชื่ออาหารแบบตรงและแบบเปรียบเทียบบางส่วน งานของกฤษดา มั่นเหมาะ (2565) เน้นศึกษาวิเคราะห์ด้านโครงสร้างความหมายและความสัมพันธ์ของความหมายตามแนวคิดของทฤษฎีวรรณคดี และงานของชุติมา ช่างคำ (2559) เน้นศึกษาด้านที่มาและลักษณะของคำที่ใช้ในการตั้งชื่อ ในขณะที่งานของสุพรรณิ เรื่องสงค์ (2562) เน้นศึกษาองค์ประกอบทางความหมายของคำศัพท์เกี่ยวกับประกอบอาหารในภาษาไทยไทใหญ่ ส่วนงานของผู้วิจัยมุ่งศึกษาเปรียบเทียบด้านองค์ประกอบและโครงสร้างของชื่ออาหารล้านนาในจังหวัดเชียงใหม่กับชื่ออาหารไทใหญ่ในเมืองตองจี รัฐฉาน

ด้านข้อมูลที่ใช้พบว่า งานของอาภิสรา พลนรัตน์ และไกรสิทธิ์ จามรจันทร์สาขา (2562) ศึกษาชื่ออาหารล้านนาในจังหวัดเชียงราย ส่วนงานของกฤษดา มั่นเหมาะ (2565) ศึกษาชื่ออาหารภาษาไทยถิ่นเหนือใน 9 จังหวัด และงานของชุติมา ช่างคำ (2559) ได้ศึกษาชื่ออาหารจากสารานุกรมวัฒนธรรมทั้งสี่ภาค ในขณะที่สุพรรณิ เรื่องสงค์ (2562) ศึกษาคำศัพท์จากผู้อพยพชาวไทใหญ่จำนวน 10 คน เฉพาะที่อาศัยอยู่ในตำบลปางหมู อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอนเท่านั้น ส่วนผู้วิจัยศึกษาชื่ออาหารล้านนาในภาคเหนือโดยใช้ฐานข้อมูลของศูนย์สนเทศภาคเหนือ สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (2550) เนื่องจากเป็นฐานข้อมูลที่รวบรวมจากผู้รู้ด้านอาหารพื้นบ้านในท้องถิ่นจำนวน 29 ราย และครอบคลุมอาหารทุกประเภทตามวิธีทำ นอกจากนี้ผู้วิจัยยังศึกษาชื่ออาหารไทใหญ่ โดยใช้การสัมภาษณ์ชาวไทใหญ่ที่มีความรู้เกี่ยวกับอาหาร จำนวน 10 คน ที่อาศัยอยู่ในเมืองตองจี รัฐฉาน ประเทศเมียนมา

ด้านแนวคิดที่ใช้พบว่า งานของอาภิสรา พลนรัตน์ และไกรสิทธิ์ จามรจันท์สาขา (2562) วิเคราะห์กลวิธีตั้งชื่ออาหารตามแนวคิดของอนัตตยา คอมีจิน (2548) และวิเคราะห์ชื่ออาหารแบบเปรียบเทียบโดยใช้ทฤษฎีอรรถศาสตร์ปริชาน ส่วนงานของกฤษฎดา มั่นเหมาะ (2565) ศึกษากระบวนการตั้งชื่ออาหารในโดยใช้ทฤษฎีอรรถศัพท์ (lexical semantics) งานของชุตินา ช้างขำ (2559) ศึกษาที่มาและลักษณะของคำที่ใช้ในการตั้งชื่ออาหารโดยใช้แนวคิดของเฉลิมศรี เชี่ยวชาญ (2533) และรติการณ สุเกษม (2544, อ้างถึงใน ชุตินา ช้างขำ, 2559, หน้า 6) และงานของสุพรรณิ เรื่องสงค์ (2562) ศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารโดยใช้แนวคิดทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ (ethnosemantics) ส่วนผู้วิจัยสนใจศึกษาองค์ประกอบและโครงสร้างของชื่ออาหารล้านนาในจังหวัดเชียงใหม่กับชื่ออาหารไทใหญ่ในเมืองตองจี รัฐฉาน โดยนำการแบ่งโครงสร้างชื่ออาหารของกฤษฎดา มั่นเหมาะ (2565) ซึ่งได้แบ่งเป็น 5 ลักษณะ ได้แก่ ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยส่วนผสมอาหาร วิธีการทำอาหาร ชนิดของอาหาร ลักษณะของอาหาร และชื่อเฉพาะของอาหาร มาประยุกต์ใช้ในงานวิจัย

กล่าวได้ว่า จากการทบทวนงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเบื้องต้นพบว่า ยังไม่มีงานวิจัยที่ศึกษาเปรียบเทียบองค์ประกอบและโครงสร้างของชื่ออาหารล้านนาในจังหวัดเชียงใหม่กับชื่ออาหารไทใหญ่ในเมืองตองจี รัฐฉาน ดังนั้นผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาประเด็นดังกล่าว ซึ่งส่วนหนึ่งอาจสะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวล้านนาและชาวไทใหญ่ได้

ขอบเขตของการวิจัย

1. ศึกษาเฉพาะชื่ออาหารล้านนาในจังหวัดเชียงใหม่กับอาหารไทใหญ่ในเมืองตองจี รัฐฉาน
2. ศึกษาเฉพาะชื่ออาหารคาว

วิธีดำเนินการวิจัย

1. ศึกษาแนวคิดและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการตั้งชื่ออาหารล้านนาและอาหารไทใหญ่
2. เก็บรวบรวมชื่ออาหารล้านนาในจังหวัดเชียงใหม่และอาหารไทใหญ่ในเมืองตองจี รัฐฉาน โดยศึกษาเฉพาะชื่ออาหารคาว ซึ่งมีวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลที่แตกต่างกัน ดังนี้

2.1 ชื่ออาหารล้านนาในจังหวัดเชียงใหม่ ผู้วิจัยเก็บข้อมูลจากเว็บไซต์ฐานข้อมูลอาหารพื้นบ้านล้านนา (<https://lannainfo.library.cmu.ac.th/lannafood>) โดยศูนย์สนเทศภาคเหนือสำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (2550) แม้จัดเป็นข้อมูลทุติยภูมิ (secondary data) แต่ก็เป็นข้อมูลที่เหมาะสมที่ใช้ในการศึกษา เนื่องจากเป็นฐานข้อมูลที่รวบรวมจากผู้รู้ด้านอาหารพื้นบ้านในท้องถิ่นจังหวัด

เชียงใหม่ จำนวน 29 ราย และครอบคลุมอาหารทุกประเภทตามวิธีทำ ได้จำนวนชื่ออาหารล้านนาทั้งสิ้น 153 ชื่อ

2.2 ชื่ออาหารไทใหญ่ในเมืองตองจี รัฐฉาน ผู้วิจัยเก็บข้อมูลปฐมภูมิ (primary data) จากการสัมภาษณ์จากผู้บอกภาษาโดยตรง ซึ่งมีเกณฑ์การคัดเลือกข้อมูล ดังนี้ 1) คัดเลือกพื้นที่วิจัย ผู้วิจัยค้นคว้าข้อมูลจากแหล่งต่าง ๆ พบว่า เขตฉานจิกย เมืองตองจี รัฐฉาน ประเทศเมียนมา มีชาวไทใหญ่อาศัยอยู่หนาแน่น และยังคงรักษาเอกลักษณ์ทางภาษาและวัฒนธรรมของตนได้เป็นอย่างดี ผู้วิจัยจึงเห็นว่าชาวไทใหญ่ในพื้นที่นี้ น่าจะยังคงรักษาชื่ออาหารในภาษาไทใหญ่ไว้ได้ดี 2) คัดเลือกผู้บอกภาษา โดยผู้บอกภาษาต้องมีคุณสมบัติดังนี้ เป็นผู้ที่เกิดและเติบโตอยู่ในพื้นที่ที่วิจัย และเป็นผู้ที่ไม่เคยย้ายถิ่นฐานไปอาศัยอยู่ที่อื่น เป็นผู้สื่อสารด้วยภาษาไทใหญ่ในชีวิตประจำวัน เป็นเพศชายหรือหญิงที่มีอายุ 50 ปีขึ้นไป และมีความรู้เกี่ยวกับอาหารไทใหญ่เป็นอย่างดี และ 3) เลือกผู้บอกภาษา จำนวน 10 คน เพื่อเก็บข้อมูลเกี่ยวกับชื่ออาหารไทใหญ่ โดยใช้วิธีสัมภาษณ์ทางโทรศัพท์ และชื่ออาหารที่นำมาศึกษาทั้งหมดนั้นผู้บอกภาษาทุกคนต้องรู้จัก หากผู้บอกภาษาคนใดคนหนึ่งให้ข้อมูลว่าไม่รู้จัก ผู้วิจัยจะไม่นำอาหารชนิดนั้นมาศึกษา ทั้งนี้ผู้วิจัยได้ชี้แจงวัตถุประสงค์ของการวิจัย และได้ขออนุญาตเก็บข้อมูลจากผู้ให้ข้อมูลเพื่อใช้ในงานวิจัยด้วย จากการเก็บข้อมูลได้จำนวนชื่ออาหารไทใหญ่ทั้งสิ้น 131 ชื่อ

3. วิเคราะห์องค์ประกอบและโครงสร้างของชื่ออาหารล้านนาในจังหวัดเชียงใหม่และอาหารไทใหญ่ในเมืองตองจี รัฐฉาน

3.1 ด้านชื่ออาหารล้านนา ผู้วิจัยจะอธิบายความหมายโดยอ้างอิงตามแหล่งข้อมูล คือ 1) พจนานุกรมล้านนา-ไทย ฉบับแม่ฟ้าหลวง ของอุดม รุ่งเรืองศรี (2534, 2547) 2) พจนานุกรมภาษาล้านนา ของสถาบันภาษา ศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ (2550) 3) วิทยานิพนธ์เรื่อง การศึกษา คำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือตามแนววรรณคดี ของโกสินทร์ ปัญญาธิสิน (2552) และ 4) วิทยานิพนธ์เรื่อง กระบวนการตั้งชื่ออาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือตามแนวทฤษฎีวรรณคดี ของกฤษดา มั่นเหมาะ (2565)

3.2 ด้านชื่ออาหารไทใหญ่ ผู้วิจัยจะอธิบายความหมายโดยอ้างอิงตามผู้บอกภาษาชาวไทใหญ่ อีกทั้งอ้างอิงตามแหล่งข้อมูล พจนานุกรมภาษาไทใหญ่-ไทย ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ (2556)

4. เปรียบเทียบความเหมือนและความแตกต่างขององค์ประกอบและโครงสร้างชื่ออาหารล้านนาในจังหวัดเชียงใหม่กับอาหารไทใหญ่ในเมืองตองจี รัฐฉาน

5. เรียบเรียงผลการวิจัย สรุปและอภิปรายผลการวิจัย

ผลการวิจัย

1. องค์ประกอบและโครงสร้างของชื่ออาหารล้านนาในจังหวัดเชียงใหม่

ผู้วิจัยได้เก็บรวบรวมข้อมูลรายชื่ออาหารล้านนาในจังหวัดเชียงใหม่ จากนั้นนำมาวิเคราะห์ทางภาษา ใน 2 ประเด็น คือ ด้านองค์ประกอบและด้านโครงสร้างของชื่ออาหาร รายละเอียดดังนี้

1.1 องค์ประกอบของชื่ออาหารล้านนาในจังหวัดเชียงใหม่

จากการวิเคราะห์องค์ประกอบของชื่ออาหารล้านนา จำนวน 153 ชื่อ ผู้วิจัยพบว่า ชื่ออาหารล้านนา มีองค์ประกอบทั้งหมด 6 องค์ประกอบ ดังนี้

- 1) ส่วนผสมอาหาร คือ วัตถุดิบที่นำมาใช้ในการประกอบอาหาร เช่น พืชผัก เนื้อสัตว์ เครื่องปรุงรส
- 2) วิธีการทำอาหาร คือ วิธีการนำเอาส่วนประกอบของอาหารมาผ่านกรรมวิธีในการประกอบอาหาร เช่น ตำ แกง นึ่ง ลาบ
- 3) ชนิดของอาหาร คือ คำที่ใช้ในการเรียกอาหารที่มีส่วนประกอบหรือลักษณะของอาหารที่เหมือนกัน เมื่อวิเคราะห์แล้วสามารถจัดเป็นกลุ่มเดียวกันได้ เช่น น้ำพริก (อาหารชนิดหนึ่ง มีส่วนประกอบหลัก คือ พริก เกลือ หอม กระเทียม เป็นต้น) แกงแค (แกงชนิดหนึ่งที่ใช้ผักต่าง ๆ หลายชนิด)
- 4) ลักษณะของอาหาร คือ รูปร่างภายนอกของอาหารที่ผู้รับประทานสามารถมองเห็นได้ และสามารถนิยามได้ว่าอาหารชนิดนั้นมีลักษณะอย่างไร ทั้งนี้รวมถึงการเปรียบเทียบว่าอาหารชนิดนั้นมีลักษณะอย่างไรด้วย เช่น (น้ำพริก) ตาแดง (เป็นการเปรียบเทียบกับอาหารที่มีรสเผ็ด)
- 5) ชื่อเฉพาะของอาหาร คือ ชื่อที่ใช้เรียกอาหารชนิดนั้นโดยเฉพาะเจาะจง เช่น ขนมหุ้น และ
- 6) รสชาติของอาหาร คือ รสชาติหรืออาจเป็นกลิ่นที่ผู้รับประทานอาหารสามารถรับรู้ได้ เช่น ส้ม (เปรี้ยว)

จากการศึกษาองค์ประกอบของชื่ออาหารล้านนาทั้งหมดพบว่า สามารถแบ่งประเภทตามจำนวนองค์ประกอบที่มีในชื่ออาหารได้ 3 กลุ่ม กล่าวคือ **ชื่ออาหารล้านนามักตั้งชื่อที่ประกอบด้วยองค์ประกอบ 2 ส่วน มากที่สุด** จำนวน 120 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 78.43 ตัวอย่าง “ชนิดของอาหาร + ส่วนผสมอาหาร” เช่น น้ำพริก + อ้อย, คั่วแค + กบ รองลงมาคือการตั้งชื่อด้วยองค์ประกอบ 3 ส่วน จำนวน 27 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 17.65 ตัวอย่าง “วิธีการทำอาหาร + ส่วนผสมอาหาร + วิธีการทำอาหาร” เช่น แกง + หน่อไม้ + ดอง, ยำ + ปลา + จ่อม และพบการตั้งชื่อด้วยองค์ประกอบ 1 ส่วน น้อยที่สุด จำนวน 6 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 3.92 ตัวอย่าง “ชื่อเฉพาะของอาหาร” เช่น น้ำเหมี้ยง แคบไซ ดังตารางต่อไปนี้

ตาราง 1: แสดงจำนวนองค์ประกอบของชื่ออาหารล้านนาในจังหวัดเชียงใหม่

ลำดับ	จำนวนองค์ประกอบ	จำนวนชื่อ	ร้อยละ
1	ชื่ออาหารล้านนาที่มี 2 องค์ประกอบ	120	78.43
2	ชื่ออาหารล้านนาที่มี 3 องค์ประกอบ	27	17.65
3	ชื่ออาหารล้านนาที่มี 1 องค์ประกอบ	6	3.92
รวม		153	100

1.2 โครงสร้างของชื่ออาหารล้านนาในจังหวัดเชียงใหม่

จากการศึกษาโครงสร้างของชื่ออาหารล้านนาพบว่า สามารถแบ่งได้เป็น 5 ลักษณะ ซึ่งแบ่งตามการขึ้นต้นในตำแหน่งแรกของการตั้งชื่ออาหาร ดังต่อไปนี้

1.2.1 ชื่ออาหารล้านนาที่ขึ้นต้นด้วย “ส่วนผสมอาหาร”

จากการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่า โครงสร้างของชื่ออาหารล้านนาที่ขึ้นต้นด้วยส่วนผสมอาหาร แบ่งได้เป็น 3 โครงสร้าง ดังนี้

โครงสร้างที่ 1 ส่วนผสมอาหาร + วิธีการทำอาหาร

โครงสร้างประเภทนี้ประกอบด้วยคำที่อยู่ในกลุ่มความหมายของ “ส่วนผสมอาหาร” และมีส่วนขยายเป็น “วิธีการทำอาหาร” ซึ่งอาจมีส่วนขยายเป็น “ส่วนผสมอาหาร” เพิ่มด้วยก็ได้ จากการวิเคราะห์พบจำนวน 11 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 7.19 เช่น แมงมันจ่อม ข้าวจี ไข่ปาม จิ้นฮุ่ม ปู่อง ดังตัวอย่าง

แหมงมันจ่อม = แหมงมัน + จ่อม

ชื่ออาหารนี้มีส่วนหลักคือ “แหมงมัน” หรือไข่แหมงมัน เป็นส่วนผสมอาหารประเภทเนื้อสัตว์ หมายถึง มดชนิดหนึ่งซึ่งมีตัวเล็กมาก อาศัยอยู่ใต้ดิน มีสีน้ำตาลไหม้ มีปีกเพื่อบินไปผสมพันธุ์ (อุดม รุ่งเรืองศรี, 2547, หน้า 566) ตามด้วยส่วนขยายคือ “จ่อม” เป็นวิธีการทำอาหาร หมายถึง “ทำอาหารให้สุกโดยไม่ใช้ความร้อน ใช้เวลานานประมาณ 2 วัน นำไข่แหมงหรือแหมงมันเคล้ากับเกลือ คล้ายการทำปลาร้า” (โกสินทร์ ปัญญาอธิสิน, 2552, หน้า 68)

โครงสร้างที่ 2 ส่วนผสมอาหาร + ลักษณะของอาหาร

โครงสร้างประเภทนี้ประกอบด้วยคำที่อยู่ในกลุ่มความหมายของ “ส่วนผสมอาหาร” และมีส่วนขยายเป็น “ลักษณะของอาหาร” จากการวิเคราะห์พบจำนวน 5 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 3.27 เช่น หนั่งปอง จิ้นแห้ง ไข่คว่า ถั่วเน่าเมอะ ดังตัวอย่าง

หนั่งปอง = หนั่ง + ปอง

ชื่ออาหารนี้มีส่วนหลักคือ “หนัง” เป็นส่วนผสมอาหารประเภทเนื้อสัตว์ หมายถึง หนังสัตว์ที่เอามาทำเป็นอาหาร (ราชบัณฑิตยสถาน, 2556, หน้า 1285) ตามด้วยส่วนขยายคือ “ปอง” เป็นลักษณะของอาหาร หมายถึง พอง บวมขึ้นมา พูขึ้นมา โป่งขึ้นมา โตขึ้น ใหญ่ขึ้น (มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่, 2550, หน้า 351)

โครงสร้างที่ 3 ส่วนผสมอาหาร + รสชาติของอาหาร

โครงสร้างประเภทนี้ประกอบด้วยคำที่อยู่ในกลุ่มความหมายของ “ส่วนผสมอาหาร” และมีส่วนขยายเป็น “รสชาติของอาหาร” ซึ่งอาจมีส่วนขยายเป็น “วิธีการทำอาหาร” เพิ่มด้วยก็ได้ จากการวิเคราะห์พบจำนวน 4 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 2.61 เช่น ผักกาดส้ม จิ้นส้ม ดังตัวอย่าง

ผักกาดส้ม = ผักกาด + ส้ม

ชื่ออาหารนี้มีส่วนหลักคือ “ผักกาด” เป็นส่วนผสมอาหารประเภทพืชผัก ในที่นี้คือ ผักกาดขมหรือผักกาดเขียว ตามด้วยส่วนขยายคือ “ส้ม” เป็นรสชาติของอาหาร หมายถึง หมักดอง ทำให้มีรสเปรี้ยว (มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่, 2550, หน้า 492)

1.2.2 ชื่ออาหารล้านนาที่ขึ้นต้นด้วย “วิธีทำอาหาร”

จากการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่า โครงสร้างของชื่ออาหารล้านนาที่ขึ้นต้นด้วยวิธีทำอาหารแบ่งออกเป็น 5 โครงสร้าง ดังนี้

โครงสร้างที่ 1 วิธีการทำอาหาร + ส่วนผสมอาหาร

โครงสร้างประเภทนี้ประกอบด้วยคำที่อยู่ในกลุ่มความหมายของ “วิธีทำอาหาร” และมีส่วนขยายเป็น “ส่วนผสมอาหาร” ซึ่งอาจมีส่วนขยายเป็น “ลักษณะของอาหาร วิธีการทำอาหาร รสชาติของอาหาร หรือส่วนผสมอาหาร” อย่างใดอย่างหนึ่งเพิ่มด้วยก็ได้ จากการวิเคราะห์พบจำนวน 86 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 56.21 ซึ่งเป็น **โครงสร้างที่พบมากที่สุด** เช่น แกงขนุน แกงปลีตาล แกงผักกาด แกงผักบุ้ง แกงผักแว่น แกงผักเชียงดา แกงผักพ้อคำตีเมีย คั่วเห็ดเผาะ คั่วผักเพกา จอผักปลัง ตำกระท้อน ตำมะเขือ ยำผักจุมปา ส้าปลี ส้ายอดมะขาม แอ็บอ่องอ อ็อกปลา หลามบอน มอบปู ดังตัวอย่าง

อ็อกปลา = อ็อก + ปลา

ชื่ออาหารนี้มีส่วนหลักคือ “อ็อก” เป็นวิธีการทำอาหาร หมายถึง “ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้ไฟ ใช้เวลาน้อย เริ่มจากนำวัตถุดิบอาหารใส่กระทะ ใส่ไฟพอขลุกขลิก ใส่พริกแกงประเภทพริกแดง ขมิ้น และไพล ปิดฝาหม้อ คล้ายกับ ‘แอ็บ’ แต่ต่างที่ ‘แอ็บ’ ใช้ใบตองห่อ” (โกสินทร์ ปัญญาธิสิน, 2552, หน้า 75) ตามด้วยส่วนขยายคือ “ปลา” เป็นส่วนผสมอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ในภาษาถิ่นเหนือเรียกว่า ป่า, ปา (อุดม รุ่งเรืองศรี, 2547, หน้า 424)

โครงสร้างที่ 2 วิธีการทำอาหาร + วิธีการทำอาหาร + ส่วนผสมอาหาร

โครงสร้างประเภทนี้ประกอบด้วยคำที่อยู่ในกลุ่มความหมายของ “วิธีการทำอาหาร” และมีส่วนขยายเป็น “วิธีการทำอาหาร” ตามด้วย “ส่วนผสมอาหาร” จากการวิเคราะห์พบจำนวน 5 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 3.27 เช่น แกงอ่อมไก่ แกงอ่อมหมู แกงอ่อมปลา แกงอ่อมเนื้อ ดังตัวอย่าง

แกงอ่อมไก่ = แกง + อ่อม + ไก่

ชื่ออาหารนี้มีส่วนหลักคือ “แกง” เป็นวิธีการทำอาหาร หมายถึง “ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำใช้เวลาปานกลาง ใส่พริกแกงประเภทพริกแดง” (โกสินทร์ ปัญญาธิสิน, 2552, หน้า 67) ตามด้วยส่วนขยายคือ “อ่อม” เป็นวิธีการทำอาหาร หมายถึง “ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำใช้เวลานาน เริ่มจากคั่วเนื้อสัตว์กับพริกแกงประเภทพริกแดงให้หอม จากนั้นเติมน้ำให้ท่วมวัตถุดิบแล้วรอให้น้ำเดือดปรุงรสตามชอบ” (โกสินทร์ ปัญญาธิสิน, 2552, หน้า 75) และ “ไก่” เป็นส่วนผสมอาหารประเภทเนื้อสัตว์

โครงสร้างที่ 3 วิธีการทำอาหาร + ลักษณะของอาหาร

โครงสร้างประเภทนี้ประกอบด้วยคำที่อยู่ในกลุ่มความหมายของ “วิธีการทำอาหาร” และมีส่วนขยายเป็น “ลักษณะของอาหาร” จากการวิเคราะห์พบจำนวน 1 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 0.65 ได้แก่ แกงกระด้าง ดังนี้

แกงกระด้าง = แกง + กระด้าง

ชื่ออาหารนี้มีส่วนหลักคือ “แกง” เป็นวิธีการทำอาหาร หมายถึง “ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำ ใช้เวลาปานกลาง ใส่พริกแกงประเภทพริกแดง” (โกสินทร์ ปัญญาธิสิน, 2552, หน้า 67) ตามด้วยส่วนขยายคือ “กระด้าง” เป็นลักษณะของอาหาร หมายถึง แกงที่ได้จากการต้มขำหมูให้เปื่อยแล้วทิ้งไว้ในอากาศที่เย็นอย่างอากาศในฤดูหนาวเพื่อให้เนื้อแกงเย็นเป็นวุ้น ระยะหลังนิยมใช้พริกไทยปรุงรสแทนพริกแห้งบางท้องที่เรียก แกงก้าม หรือ แกงเก็ม (อุดม รุ่งเรืองศรี, 2547, หน้า 58)

โครงสร้างที่ 4 วิธีการทำอาหาร + ชื่อเฉพาะของอาหาร

โครงสร้างประเภทนี้ประกอบด้วยคำที่อยู่ในกลุ่มความหมายของ “วิธีการทำอาหาร” และมีส่วนขยายเป็น “ชื่อเฉพาะของอาหาร” จากการวิเคราะห์พบจำนวน 2 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 1.31 ได้แก่ แกงฮังเล ยำสะนัต ดังตัวอย่าง

แกงฮังเล = แกง + ฮังเล

ชื่ออาหารนี้มีส่วนหลักคือ “แกง” เป็นวิธีการทำอาหาร หมายถึง “ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำ ใช้เวลาปานกลาง ใส่พริกแกงประเภทพริกแดง” (โกสินทร์ ปัญญาธิสิน, 2552, หน้า 67) ตามด้วยส่วนขยายคือ “ฮังเล” เป็นชื่อเฉพาะของอาหาร หมายถึง ชื่อแกงชนิดหนึ่งใช้หมูสามชั้นหั่นเป็นชิ้นใหญ่ปรุงด้วยเครื่องแกงกับผงกะหรี่ น้ำแกงข้นและมันมาก (อุดม รุ่งเรืองศรี, 2547, หน้า 923)

โครงสร้างที่ 5 วิธีการทำอาหาร

โครงสร้างประเภทนี้เป็นคำที่อยู่ในกลุ่มความหมายของ “วิธีการทำอาหาร” จากการวิเคราะห์พบจำนวน 1 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 0.65 ได้แก่ หลู้ ดังนี้

หลู้

ชื่ออาหารนี้มีส่วนหลักคือ “หลู้” เป็นวิธีการทำอาหาร หมายถึง ทำอาหารให้สุกโดยไม่ใช้ความร้อน เริ่มจากขยำเลือดกับตะไคร้ ใบกะเพรา และเกลือ แล้วกรองเอาเลือดพักไว้ นำไส้หมู ตับ หนักรวมกระเทียมดอง ใบขนุน ขิงซอย และมันแกว ทอดให้กรอบ แล้วคลุกเลือดพริกกลาบ และมันแพร (มันหมูสดหั่นบาง) (โกสินทร์ ปัญญาธิสิน, 2552, หน้า 74)

1.2.3 ชื่ออาหารล้านนาที่ขึ้นต้นด้วย “ชนิดของอาหาร”

จากการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่า โครงสร้างชื่ออาหารล้านนาที่ขึ้นต้นด้วยชนิดของอาหาร มีจำนวน 4 โครงสร้าง ดังนี้

โครงสร้างที่ 1 ชนิดของอาหาร + ส่วนผสมอาหาร

โครงสร้างประเภทนี้ประกอบด้วยคำที่อยู่ในกลุ่มความหมายของ “ชนิดของอาหาร” และมีส่วนขยายเป็น “ส่วนผสมอาหาร” ซึ่งอาจมีส่วนขยายเป็น “วิธีทำอาหาร หรือลักษณะของอาหาร” อย่างใดอย่างหนึ่งเพิ่มด้วยก็ได้ จากการวิเคราะห์พบจำนวน 23 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 15.03 ซึ่งเป็น **โครงสร้างที่พบมากเป็นลำดับ 2** เช่น น้ำพริกน้ำปู น้ำพริกฮือวก น้ำพริกจี่กุ่ม น้ำพริกต่อ แกงแคหอย แกงแคไก่ คั่วแคกบ ดังตัวอย่าง

แกงแคหอย = แกงแค + หอย

ชื่ออาหารนี้มีส่วนหลักคือ “แกงแค” เป็นชนิดของอาหาร ในภาษาถิ่นเหนือเรียกว่า แกงแค หมายถึง แกงที่ใช้ผักต่าง ๆ หลายชนิดละลายน้ำแกงป่าของไทยภาคกลาง แต่ไม่ใส่กระชาย เรียกชื่อไปตามชื่อของส่วนประกอบที่เด่น เช่น แกงแคขึ้นไก่ หรือ แกงแคกบ เป็นต้น (อุดม รุ่งเรืองศรี, 2547, หน้า 58) ตามด้วยส่วนขยายคือ “หอย” เป็นส่วนผสมอาหารประเภทเนื้อสัตว์

โครงสร้างที่ 2 ชนิดของอาหาร + ชื่อเฉพาะของอาหาร

โครงสร้างประเภทนี้ประกอบด้วยคำที่อยู่ในกลุ่มความหมายของ “ชนิดของอาหาร” และมีส่วนขยายเป็น “ชื่อเฉพาะของอาหาร” จากการวิเคราะห์พบจำนวน 2 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 1.31 ได้แก่ น้ำพริกอีเก๋ น้ำพริกแคบหมู ดังตัวอย่าง

น้ำพริกอีเก๋ = น้ำพริก + อีเก๋

ชื่ออาหารนี้มีส่วนหลักคือ “น้ำพริก” เป็นชนิดของอาหาร หมายถึง อาหารหรือเครื่องปรุงอาหารชนิดหนึ่ง ปรุงด้วยพริก หอม กระเทียม เกลือ เป็นต้น ใช้เป็นเครื่องจิ้มหรือปรุงอาหาร เรียกชื่อไปตามเครื่องปรุงหรืออาหารที่ต้องการปรุง (อุดม รุ่งเรืองศรี, 2547, หน้า 364) ตามด้วยส่วนขยายคือ “อีเก๋” เป็นชื่อเฉพาะของอาหารในภาษาถิ่นเหนือ หมายถึง ชื่อน้ำพริกชนิดหนึ่ง อาจเรียกว่า อีเก อี้เก (อุดม รุ่งเรืองศรี, 2547, หน้า 895)

โครงสร้างที่ 3 ชนิดของอาหาร + วิธีการทำอาหาร

โครงสร้างประเภทนี้ประกอบด้วยคำที่อยู่ในกลุ่มความหมายของ “ชนิดของอาหาร” และมีส่วนขยายเป็น “วิธีการทำอาหาร” จากการวิเคราะห์พบจำนวน 1 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 0.65 ได้แก่ น้ำพริกอ่อง ดังนี้

$$\text{น้ำพริกอ่อง} = \text{น้ำพริก} + \text{อ่อง}$$

ชื่ออาหารนี้มีส่วนหลักคือ “น้ำพริก” เป็นชนิดของอาหาร หมายถึง อาหารหรือเครื่องปรุงอาหารชนิดหนึ่ง ปรุงด้วยพริก หอม กระเทียม เกลือ เป็นต้น ใช้เป็นเครื่องจิ้มหรือปรุงอาหาร (อุดม รุ่งเรืองศรี, 2547, หน้า 364) ตามด้วยส่วนขยายคือ “อ่อง” เป็นวิธีการทำอาหาร หมายถึง “ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำเล็กน้อย ใช้เวลานาน ใช้ไฟอ่อน กรรมวิธีเริ่มจากนํามะเขือเทศเมือง (มีรสเปรี้ยวจัด) มายีให้แหลกในหม้อขางใส่เนื้อสัตว์ เช่น หมู เต็มเครื่องปรุง จะได้อาหารที่มีน้ำขลุกขลิก” (โกสินทร์ ปัญญาอธิสิน, 2552, หน้า 75)

โครงสร้างที่ 4 ชนิดของอาหาร + ลักษณะของอาหาร

โครงสร้างประเภทนี้ประกอบด้วยคำที่อยู่ในกลุ่มความหมายของ “ชนิดของอาหาร” และมีส่วนขยายเป็น “ลักษณะของอาหาร” จากการวิเคราะห์พบจำนวน 1 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 0.65 ได้แก่ น้ำพริกตาแดง ดังนี้

$$\text{น้ำพริกตาแดง} = \text{น้ำพริก} + \text{ตาแดง}$$

ชื่ออาหารนี้มีส่วนหลักคือ “น้ำพริก” เป็นชนิดของอาหาร หมายถึง อาหารหรือเครื่องปรุงอาหารชนิดหนึ่ง ใช้เป็นเครื่องจิ้มหรือปรุงอาหาร (อุดม รุ่งเรืองศรี, 2547, หน้า 364) ตามด้วยส่วนขยายคือ “ตาแดง” เป็นลักษณะของอาหาร ซึ่งเป็นการเปรียบเทียบกับ “อาหารที่มีรสเผ็ด” เนื่องจากอาหารชนิดนี้มีส่วนผสมหลักคือพริก ทำให้มีรสชาติเผ็ด ซึ่งการตำน้ำพริกนั้นหากตำแรงจนเกินไปก็ทำให้พริกกระเด็นเข้าตาได้ ทำให้แสบตาและทำให้ลูกนัยน์ตาเป็นสีแดง (กฤษดา มั่นเหมาะ, 2565, หน้า 135)

1.2.4 ชื่ออาหารล้านนาที่ขึ้นต้นด้วย “ลักษณะของอาหาร”

จากการศึกษาโครงสร้างของชื่ออาหารล้านนาพบว่า โครงสร้างชื่ออาหารล้านนาที่ขึ้นต้นด้วยลักษณะของอาหารมีจำนวนเพียง 1 โครงสร้าง ดังนี้

โครงสร้างที่ 1 ลักษณะของอาหาร + วิธีการทำอาหาร + ส่วนผสมอาหาร

โครงสร้างประเภทนี้ประกอบด้วยคำที่อยู่ในกลุ่มความหมายของ “ลักษณะของอาหาร” และมีส่วนขยายเป็น “วิธีการทำอาหาร” ตามด้วย “ส่วนผสมอาหาร” จากการวิเคราะห์พบจำนวน 4 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 2.61 ได้แก่ ห่อหนึ่งหน่อไม้ ห่อหนึ่งปลา ห่อหนึ่งไก่ ห่อหนึ่งหมู ดังตัวอย่าง

ห่อหนึ่งหน่อไม้ = ห่อ + หนึ่ง + หน่อไม้

ชื่ออาหารนี้มีส่วนหลักคือ “ห่อ” เป็นลักษณะของอาหาร หมายถึง ห่อ พันหรือหุ้มสิ่งของด้วยใบไม้หรือกระดาษ (มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่, 2550, หน้า 570) ตามด้วยส่วนขยายคือ “หนึ่ง” เป็นวิธีการทำอาหาร หมายถึง “ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนจากไอน้ำ ใช้เวลานาน” (โกสินทร์ ปัญญาอธิสิน, 2552, หน้า 70) และ “หน่อไม้” เป็นส่วนผสมอาหารประเภทพืชผัก

1.2.5 ชื่ออาหารล้านนาที่ขึ้นต้นด้วย “ชื่อเฉพาะของอาหาร”

จากการศึกษาโครงสร้างของชื่ออาหารล้านนาพบว่า โครงสร้างชื่ออาหารล้านนาที่ขึ้นต้นด้วยชื่อเฉพาะของอาหารมีจำนวน 3 โครงสร้าง ดังนี้

โครงสร้างที่ 1 ชื่อเฉพาะของอาหาร

โครงสร้างประเภทนี้เป็นคำที่อยู่ในกลุ่มความหมายของ “ชื่อเฉพาะของอาหาร” จากการวิเคราะห์พบจำนวน 5 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 3.27 เช่น น้ำหนัง น้ำเหมี้ยง น้ำดับ แคบไซ ดังตัวอย่าง

น้ำหนัง

ชื่ออาหารนี้มีส่วนหลักคือ “น้ำหนัง” เป็นชื่อเฉพาะของอาหาร หมายถึง อาหารที่ได้จากการนำหนังควายมาเคี้ยวจนกลายเป็นวุ้นแล้วทาบนก้ามไม้ไผ่ทิ้งให้แห้งแล้วแกะเป็นแผ่น เวลาจะกินให้ปิ้งไฟ บ้างก็ทอดน้ำมันเพื่อให้สุกและพองกรอบ (อุดม รุ่งเรืองศรี, 2547, หน้า 367)

โครงสร้างที่ 2 ชื่อเฉพาะของอาหาร + ส่วนผสมอาหาร

โครงสร้างประเภทนี้ประกอบด้วยคำที่อยู่ในกลุ่มความหมายของ “ชื่อเฉพาะของอาหาร” และมีส่วนขยายเป็น “ส่วนผสมอาหาร” จากการวิเคราะห์พบจำนวน 1 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 0.65 ได้แก่ ข้าวซอยไก่ ดังนี้

ข้าวซอยไก่ = ข้าวซอย + ไก่

ชื่ออาหารนี้มีส่วนหลักคือ “ข้าวซอย” เป็นชื่อเฉพาะของอาหาร หมายถึง ชื่ออาหารซึ่งเป็นเส้นคล้ายบะหมี่ เติมน้ำแกง ในยุคก่อนมักเรียก ก้วยเตี่ยวห่อ ก้วยเตี่ยวแบบชาวฮ่อ (อุดม รุ่งเรืองศรี, 2547, หน้า 102) ตามด้วยส่วนขยายคือ “ไก่” เป็นส่วนผสมอาหารประเภทเนื้อสัตว์

โครงสร้างที่ 3 ชื่อเฉพาะของอาหาร + ชื่อเฉพาะของอาหาร

โครงสร้างประเภทนี้ประกอบด้วยคำที่อยู่ในกลุ่มความหมายของ “ชื่อเฉพาะของอาหาร” และมีส่วนขยายเป็น “ชื่อเฉพาะของอาหาร” จากการวิเคราะห์พบจำนวน 1 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 0.65 ได้แก่ ขนมน้ำเงินน้ำเงี้ยว ดังนี้

ขนมน้ำเงินน้ำเงี้ยว = ขนมน้ำเงิน + น้ำเงี้ยว

ชื่ออาหารนี้มีส่วนหลักคือ “ขนมน้ำเงิน” เป็นชื่อเฉพาะของอาหาร ในภาษาถิ่นเหนือเรียกว่า เข้าเส้น (มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่, 2550, หน้า 60) ตามด้วยส่วนขยายคือ “น้ำเงี้ยว” เป็นชื่อเฉพาะของอาหาร หมายถึง ชื่อน้ำแกงที่ใช้ผสมขนมน้ำเงินชนิดหนึ่ง นอกจากจะเติมหมูสับลงในน้ำแกงแล้วยังหั่นเลือดหมูใส่ตามไปด้วย แต่งให้มีรสเปรี้ยวด้วยมะเขือเทศและใส่ดอกจืดตากแห้งลงไปด้วย เดิมน่าจะชื่อน้ำจืด แต่เรียกเคลื่อนเป็น น้ำเงี้ยว (อุดม รุ่งเรืองศรี, 2547, หน้า 372)

จากการวิเคราะห์ทั้งหมดข้างต้น สามารถสรุปโครงสร้างของชื่ออาหารล้านนาได้เป็น 5 ลักษณะ ซึ่งแบ่งตามการขึ้นต้นในตำแหน่งแรกของการตั้งชื่ออาหารดังนี้ **โครงสร้างของชื่ออาหารล้านนาที่พบมากที่สุดคือ โครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วย “วิธีการทำอาหาร”** มีจำนวน 95 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 62.09 รองลงมาคือโครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วย “ชนิดของอาหาร” มีจำนวน 27 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 17.65 โครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วย “ส่วนผสมอาหาร” มีจำนวน 20 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 13.07 โครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วย “ชื่อเฉพาะของอาหาร” มีจำนวน 7 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 4.58 ตามลำดับ และโครงสร้างที่พบน้อยที่สุดคือ โครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วย “ลักษณะอาหาร” มีจำนวน 4 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 2.61 อย่างไรก็ตาม ไม่ปรากฏโครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วย “รสชาติของอาหาร” ดังตารางต่อไปนี้

ตาราง 2: แสดงโครงสร้างของชื่ออาหารล้านนาในจังหวัดเชียงใหม่

ลำดับ	การขึ้นต้นโครงสร้าง	จำนวนชื่อ	ร้อยละ
1	วิธีการทำอาหาร	95	62.09
2	ชนิดของอาหาร	27	17.65
3	ส่วนผสมอาหาร	20	13.07
4	ชื่อเฉพาะของอาหาร	7	4.58
5	ลักษณะอาหาร	4	2.61
รวม		153	100

2. องค์ประกอบและโครงสร้างของชื่ออาหารไทใหญ่ในเมืองตองจี รัฐฉาน

ผู้วิจัยได้เก็บรวบรวมข้อมูลรายชื่ออาหารไทใหญ่ในเมืองตองจี รัฐฉาน จากนั้นนำมาวิเคราะห์ทางภาษาใน 2 ประเด็น คือ ด้านองค์ประกอบและด้านโครงสร้างของชื่ออาหาร รายละเอียดดังนี้

2.1 องค์ประกอบของชื่ออาหารไทใหญ่ในเมืองตองจี รัฐฉาน

จากการวิเคราะห์องค์ประกอบของชื่ออาหารไทใหญ่ จำนวน 131 ชื่อ ผู้วิจัยพบว่า ชื่ออาหารไทใหญ่มีองค์ประกอบทั้งหมด 7 องค์ประกอบ ดังนี้

1) ส่วนผสมอาหาร คือ วัตถุดิบที่นำมาใช้ในการประกอบอาหาร เช่น พืชผัก เนื้อสัตว์ เครื่องปรุงรส
2) วิธีการทำอาหาร คือ วิธีการนำเอาส่วนประกอบของอาหารมาผ่านกรรมวิธีในการประกอบอาหาร เช่น แกง อ่อง หลาม หุง 3) ชนิดของอาหาร คือ คำที่ใช้ในการเรียกอาหารที่มีส่วนประกอบ หรือลักษณะของอาหารที่เหมือนกัน เมื่อวิเคราะห์แล้วสามารถจัดเป็นกลุ่มเดียวกันได้ เช่น น้ำพืด (น้ำพริก) 4) ลักษณะของอาหาร คือ รูปร่างภายนอกของอาหารที่ผู้รับประทานสามารถมองเห็นได้ และสามารถนิยามได้ว่าอาหารชนิดนั้นมีลักษณะอย่างไร เช่น หนึ่งป่อง (พอง) 5) ชื่อเฉพาะของอาหาร คือ ชื่อที่ใช้เรียกอาหารชนิดนั้นโดยเฉพาะเจาะจง เช่น เข้าเส้น (ขนมจีน) 6) รสชาติของอาหาร คือ รสชาติหรือกลิ่นที่ผู้รับประทานอาหารสามารถรับรู้ได้ เช่น โส้ม (เปรี้ยว) และ 7) แหล่งที่มาของอาหาร คือ แหล่งกำเนิดของอาหารชนิดนั้น เช่น ไต (ไทใหญ่)

จากการศึกษาองค์ประกอบของชื่ออาหารไทใหญ่จำนวนทั้งหมด 131 ชื่อ พบว่าสามารถแบ่งประเภทตามจำนวนองค์ประกอบของชื่ออาหารไทใหญ่ได้ 2 กลุ่ม กล่าวคือ **ชื่ออาหารไทใหญ่มักตั้งชื่อที่ประกอบด้วยองค์ประกอบ 2 ส่วน มากที่สุด** จำนวน 112 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 85.50 ตัวอย่าง “ส่วนผสมอาหาร + ลักษณะของอาหาร” เช่น เนอะ (เนื้อสัตว์) + จ๊อก (ห่อเล็กๆ), ป่า (ปลา) + ลู้ง (ก้อนกลม) และพบการตั้งชื่อด้วยองค์ประกอบ 3 ส่วน น้อยที่สุด จำนวน 19 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 14.50 ตัวอย่าง “ส่วนผสมอาหาร + วิธีการทำอาหาร + รสชาติอาหาร” เช่น พักกุด (ผักกูด) + จ๊อ (ต้มโดยใช้เวลานาน) + โส้ม (เปรี้ยว), ป่า (ปลา) + ไต้ม (ต้ม) + โส้ม (เปรี้ยว) อย่างไรก็ตาม ไม่ปรากฏการตั้งชื่อด้วยองค์ประกอบ 1 ส่วน ดังตารางต่อไปนี้

ตาราง 3: แสดงจำนวนองค์ประกอบของชื่ออาหารไทใหญ่ในเมืองตองจี รัฐฉาน

ลำดับ	จำนวนองค์ประกอบ	จำนวนชื่อ	ร้อยละ
1	ชื่ออาหารไทใหญ่ที่มี 2 องค์ประกอบ	112	85.50
2	ชื่ออาหารไทใหญ่ที่มี 3 องค์ประกอบ	19	14.50
รวม		131	100

2.2 โครงสร้างของชื่ออาหารไทใหญ่ในเมืองตองจี รัฐฉาน

จากการศึกษาโครงสร้างของชื่ออาหารไทใหญ่พบว่า สามารถแบ่งได้เป็น 4 ลักษณะ ซึ่งแบ่งตามการขึ้นต้นในตำแหน่งแรกของการตั้งชื่ออาหาร ดังต่อไปนี้

2.2.1 ชื่ออาหารไทใหญ่ที่ขึ้นต้นด้วย “ส่วนผสมอาหาร”

จากการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่า โครงสร้างของชื่ออาหารไทใหญ่ที่ขึ้นต้นด้วยส่วนผสมอาหารแบ่งออกเป็น 4 โครงสร้าง ดังนี้

โครงสร้างที่ 1 ส่วนผสมอาหาร + วิธีการทำอาหาร

โครงสร้างประเภทนี้ประกอบด้วยคำที่อยู่ในกลุ่มความหมายของ “ส่วนผสมอาหาร” และมีส่วนขยายเป็น “วิธีการทำอาหาร” ซึ่งอาจมีส่วนขยายเป็น “วิธีทำอาหาร ส่วนผสมอาหาร ลักษณะของอาหารรสชาติของอาหาร หรือแหล่งที่มาของอาหาร” อย่างใดอย่างหนึ่งเพิ่มด้วยก็ได้ จากการวิเคราะห์พบจำนวน 98 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 74.81 ซึ่งเป็น **โครงสร้างที่พบมากที่สุด** เช่น ปี้ไถ่แก่ง พักกาดแก่ง แต่งสำ พักกาดลุงสำ พักก่าจอนจ้อ หมากล้างตำ ปาดำ ต่ออุ๊บ คิวอุ๊บ หมากลั่นจ้างอุ๊บ หวอนแอ๊บ โถ่แตบหุง เต้าน็อก เนอะอ่อง แล้นหลาม ส่มปี้ไถ่ ไส้มแก่งไถ่ ดังตัวอย่าง

แล้นหลาม = แล้น + หลาม

လိၼ်းလၢမ် = လိၼ်း + လၢမ်³

/lɛ:n⁴ la:m¹/ = /lɛ:n⁴/ + /la:m¹/

ชื่ออาหารนี้มีส่วนหลักคือ “แล้น” เป็นส่วนผสมอาหารประเภทเนื้อสัตว์ หมายถึง ตัวตะกวด (มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่, 2556, หน้า 353) ตามด้วยส่วนขยายคือ “หลาม” เป็นวิธีการทำอาหาร หมายถึง นำใส่กระบोकแล้วทำให้สุก (มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่, 2556, หน้า 348) ผู้บอกภาษานิยามว่า หมายถึง การทำอาหารด้วยการนำวัตถุดิบที่เป็นเนื้อสัตว์หรือพืชผักและเครื่องปรุง ได้แก่ ตะไคร้ มะเขือเทศ หอมแดง กระเทียม พริก เกลือ ขมิ้น มาคลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วใส่ลงไปในกระบोकไม้ไผ่โดยที่ไม่ใส่น้ำ แล้วนำไปต้มจนมาปิดไฉ่ตรงปากกู ให้ความร้อนโดยการนำไปวางข้างกองถ่านหรือกองไฟ จนอาหารสุก

โครงสร้างที่ 2 ส่วนผสมอาหาร + ลักษณะของอาหาร

โครงสร้างประเภทนี้ประกอบด้วยคำที่อยู่ในกลุ่มความหมายของ “ส่วนผสมอาหาร” และมีส่วนขยายเป็น “ลักษณะของอาหาร” ซึ่งอาจมีส่วนขยายเป็น “วิธีทำอาหาร” เพิ่มด้วยก็ได้ จากการวิเคราะห์พบจำนวน 15 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 11.45 ซึ่งเป็น **โครงสร้างที่พบมากเป็นลำดับ 2** เช่น ปาลู้ง หนั่งป๊อง พักจ๊อก ดังตัวอย่าง

ปี้ไถ่จ๊อก = ปี้ไถ่ + จ๊อก

ပိူၼ်းတူၼ်း = ပိူၼ်း + တူၼ်း

/pi:1 ko:j³ tso:k⁴/ = /pi:1 ko:j³/ + /tso:k⁴/

ชื่ออาหารนี้มีส่วนหลักคือ “ปี้ไถ่” เป็นส่วนผสมอาหารประเภทพืชผัก หมายถึง ปลีกกล้วย (มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่, 2556, หน้า 265) ตามด้วยส่วนขยายคือ “จ๊อก” เป็นลักษณะของอาหาร

³ การถอดเสียงเป็นอักษรไทยและสัทอักษรของชื่ออาหารไทใหญ่ในงานวิจัยนี้ ผู้วิจัยยึดตามพจนานุกรมภาษาไทใหญ่-ไทย ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ (2556)

หมายถึง ห่อให้เป็นห่อเล็ก ๆ เช่น ห่อขนม (มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่, 2556, หน้า 133) ผู้บอกภาษานิยามว่าหมายถึง การนำใบตองมาห่อวัตถุดิบที่เป็นพืชหรือเนื้อสัตว์และเครื่องปรุงมาห่อรวมกัน

โครงสร้างที่ 3 ส่วนผสมอาหาร + รสชาติของอาหาร + วิธีการทำอาหาร

โครงสร้างประเภทนี้ประกอบด้วยคำที่อยู่ในกลุ่มความหมายของ “ส่วนผสมอาหาร” และมีส่วนขยายเป็น “รสชาติของอาหาร” ตามด้วย “วิธีการทำอาหาร” จากการวิเคราะห์พบจำนวน 5 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 3.82 เช่น ไข่ป่าโล้ส้มไข่ พักกาดโล้หมู ห่อโล้ส้มสำ เนอะโล้หมูน ดังตัวอย่าง

ไข่ป่าโล้ส้มไข่ = ไข่ป่า + โล้ส้ม + ไข่

ຂໍ, ບາງ ລູ້; ລູ້; = ຂໍ, ບາງ + ລູ້; + ລູ້;

/khaj² pa:¹ so:m³ kho:³/ = /khaj² pa:¹/ + /so:m³/ + /kho:³/

ชื่ออาหารนี้มีส่วนหลักคือ “ไข่ป่า” เป็นส่วนผสมอาหารประเภทสัตว์ หมายถึง ไข่ปลา ตามด้วยส่วนขยายคือ “โล้ส้ม” เป็นรสชาติของอาหาร หมายถึง เปรี้ยว (มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่, 2556, หน้า 166) และ “ไข่” เป็นวิธีการทำอาหาร หมายถึง การทำอาหารด้วยการทอด

โครงสร้างที่ 4 ส่วนผสมอาหาร + ส่วนผสมอาหาร + วิธีการทำอาหาร

โครงสร้างประเภทนี้ประกอบด้วยคำที่อยู่ในกลุ่มความหมายของ “ส่วนผสมอาหาร” และมีส่วนขยายเป็น “ส่วนผสมอาหาร” ตามด้วย “วิธีการทำอาหาร” จากการวิเคราะห์พบจำนวน 1 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 0.76 ได้แก่ เฮ็บโล้หน้าอ่อง ดังนี้

เฮ็บโล้หน้าอ่อง = เฮ็บ + โล้หน้า + อ่อง

ຮີບ; ລູ້, ລູ້; ນາງ, = ຮີບ; + ລູ້, ລູ້; + ນາງ,

/he:p⁴ tho:² naw³ ?o:ŋ²/ = /he:p⁴/ + /tho:² naw³/ + /?o:ŋ²/

ชื่ออาหารนี้มีส่วนหลักคือ “เฮ็บ” เป็นส่วนผสมอาหารประเภทพืชผัก หมายถึง เห็ด (มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่, 2556, หน้า 389) ตามด้วยส่วนขยายคือ “โล้หน้า” เป็นส่วนผสมอาหารประเภทพืชผักที่ทำมาจากถั่วเหลือง โดยต้มถั่วเหลืองแล้วนำไปใส่ใบตองหมกทิ้งไว้ประมาณ 2 คืนจนขึ้นรา หลังจากนั้นสามารถมาทำเป็นโล้หน้าเมื่อดัดด้วยการนึ่งหรือนำมาดัดให้ละเอียดแล้วทำเป็นแผ่นวงกลมแล้วนำไปตากแดดเพื่อทำเป็นโล้หน้าเค็ม และ “อ่อง” เป็นวิธีการทำอาหาร หมายถึง การทำอาหารด้วยการนำวัตถุดิบหลักที่เป็นเนื้อสัตว์และเครื่องปรุง ได้แก่ กระเทียม หอมแดง เกลือ มะเขือเทศ และพืชผักต่าง ๆ ใส่ลงไปปริมาณมาก ใช้ไฟปานกลางตั้งไว้บนเตา จากนั้นคนเป็นระยะจนวัตถุดิบที่อยู่ในหม้อเริ่มมีความหนืดก็สามารถปิดไฟได้

2.2.2 ชื่ออาหารไทใหญ่ที่ขึ้นต้นด้วย “วิธีการทำอาหาร”

จากการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่า โครงสร้างของชื่ออาหารไทใหญ่ที่ขึ้นต้นด้วยวิธีการทำอาหาร มีจำนวนเพียง 1 โครงสร้าง ดังนี้

โครงสร้างที่ 1 วิธีการทำอาหาร + รสชาติของอาหาร

โครงสร้างประเภทนี้ประกอบด้วยคำที่อยู่ในกลุ่มความหมายของ “วิธีการทำอาหาร” และมีส่วนขยายเป็น “รสชาติของอาหาร” จากการวิเคราะห์พบจำนวน 2 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 1.53 ได้แก่ ส้าโขม ส้าโส้ม ดังตัวอย่าง

ส้าโขม = ส้า + โخم

ᨾᩣ᩠ᨿᩣ᩠᩵ᩁ = ᨾᩣ᩠ᨿᩣ᩠᩵ᩁ + ᩣ᩠᩵ᩁ

/sa:³ kho:m¹/ = /sa:³/ + /kho:m¹/

ชื่ออาหารนี้มีส่วนหลักคือ “ส้า” เป็นวิธีการทำอาหาร หมายถึง การยำโดยที่ไม่ใช้ความร้อน ทำอาหารด้วยการนำผักหรือเนื้อสัตว์มาคลุกเคล้าให้เข้ากัน หลังจากนั้นใส่เครื่องปรุง พริก กระเทียม หอมแดง มะเขือเทศ เกลือ มะนาว และถั่วลิสง โดยไม่ผ่านความร้อน และไม่ใช้น้ำมัน ตามด้วยส่วนขยายคือ “โขม” เป็นรสชาติของอาหาร หมายถึง ขม (มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่, 2556, หน้า 95)

2.2.3 ชื่ออาหารไทใหญ่ที่ขึ้นต้นด้วย “ชนิดของอาหาร”

จากการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่า โครงสร้างของชื่ออาหารไทใหญ่ที่ขึ้นต้นด้วยชนิดของอาหาร แบ่งออกเป็น 3 โครงสร้าง ดังนี้

โครงสร้างที่ 1 ชนิดของอาหาร + ส่วนผสมอาหาร

โครงสร้างประเภทนี้ประกอบด้วยคำที่อยู่ในกลุ่มความหมายของ “ชนิดของอาหาร” และมีส่วนขยายเป็น “ส่วนผสมอาหาร” จากการวิเคราะห์พบจำนวน 2 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 1.53 ได้แก่ น้ำพืดอ้มคั้ม น้ำพืดหมากเขโส้ม ดังตัวอย่าง

น้ำพืดอ้มคั้ม = น้ำพืด + อ้มคั้ม

ᨾᩣ᩠ᨿᩣ᩠᩵ᩁ.ᨾᩣ᩠ᨿᩣ᩠᩵ᩁ = ᨾᩣ᩠ᨿᩣ᩠᩵ᩁ + ᨾᩣ᩠ᨿᩣ᩠᩵ᩁ

/nam⁵ phi:t⁵ pi:m¹ khi:m⁴/ = /nam⁵ phi:t⁵/ + /pi:m¹ khi:m⁴/

ชื่ออาหารนี้มีส่วนหลักคือ “น้ำพืด” เป็นชนิดของอาหาร หมายถึง น้ำพริก (มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่, 2556, หน้า 239) ตามด้วยส่วนขยายคือ “อ้มคั้ม” เป็นส่วนผสมอาหารประเภทพืชผัก หมายถึง กะเพรา (มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่, 2556, หน้า 410)

โครงสร้างที่ 2 ชนิดของอาหาร + วิธีการทำอาหาร

โครงสร้างประเภtnี้นี้ประกอบด้วยคำที่อยู่ในกลุ่มความหมายของ “ชนิดของอาหาร” และมีส่วนขยายเป็น “วิธีการทำอาหาร” ซึ่งอาจมีส่วนขยายเป็น “ส่วนผสมอาหาร” เพิ่มด้วยก็ได้ จากการวิเคราะห์พบจำนวน 5 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 3.82 เช่น น้ำพืดน็อก น้ำพืดอ่อง น้ำพืดอับ น้ำพืดไซ่ ดังตัวอย่าง

$$\text{น้ำพืดน็อก} = \text{น้ำพืด} + \text{น็อก}$$

$$\text{ဆမ်.ဖိတ်.ဆွဲ} = \text{ဆမ်.ဖိတ်.} + \text{ဆွဲ}$$

$$/ \text{nam}^5 \text{phi} : \text{t}^5 \text{no} : \text{k}^4 / = / \text{nam}^5 \text{phi} : \text{t}^5 / + / \text{no} : \text{k}^4 /$$

ชื่ออาหารนี้มีส่วนหลักคือ “น้ำพืด” เป็นชนิดของอาหาร หมายถึง น้ำพริก (มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่, 2566, หน้า 239) ตามด้วยส่วนขยายคือ “น็อก” เป็นวิธีการทำอาหาร หมายถึง ทำอาหารด้วยการนำวัตถุดิบที่เป็นพืชผักหรือเนื้อสัตว์และเครื่องปรุง มาคนให้เข้ากันโดยใช้ไฟเพียงเล็กน้อย

โครงสร้างที่ 3 ชนิดของอาหาร + ลักษณะของอาหาร

โครงสร้างประเภทนี้ประกอบด้วยคำที่อยู่ในกลุ่มความหมายของ “ชนิดของอาหาร” และมีส่วนขยายเป็น “ลักษณะของอาหาร” จากการวิเคราะห์พบจำนวน 1 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 0.76 ได้แก่ น้ำพื้ดผอง

$$\text{น้ำพื๊ดผอง} = \text{น้ำพื๊ด} + \text{ผอง}$$

$$\text{ဆမ်.ဖိတ်.နှိုင်း} = \text{ဆမ်.ဖိတ်.} + \text{နှိုင်း}$$

$$/ \text{nam}^5 \text{ phi:t}^5 \text{ pho:n}^1 / = / \text{nam}^5 \text{ phi:t}^5 / + / \text{pho:n}^1 /$$

ชื่ออาหารนี้มีส่วนหลักคือ “น้ำพืด” เป็นชนิดของอาหาร หมายถึง น้ำพริก (มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่, 2556, หน้า 239) ตามด้วยส่วนขยายคือ “ผอง” เป็นลักษณะของอาหาร หมายถึง ผง (มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่, 2556, หน้า 293)

2.2.4 ชื่ออาหารไทใหญ่ที่ขึ้นต้นด้วย “ชื่อเฉพาะของอาหาร”

จากการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่า โครงสร้างของชื่ออาหารไทใหญ่ที่ขึ้นต้นด้วยชื่อเฉพาะของอาหาร แบ่งออกเป็น 2 โครงสร้าง ดังนี้

โครงสร้างที่ 1 ชื่อเฉพาะของอาหาร + วิธีการทำอาหาร

โครงสร้างประเภทนี้ประกอบด้วยคำที่อยู่ในกลุ่มความหมายของ “ชื่อเฉพาะของอาหาร” และมีส่วนขยายเป็น “วิธีการทำอาหาร” จากการวิเคราะห์พบจำนวน 1 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 0.76 ได้แก่ เข้าเส้นไก่ ดังนี้

$$\text{เข้าเส้นโค้ง} = \text{เข้าเส้น} + \text{โค้ง}$$

$$\text{ออร์;วี่;กู่} = \text{ออร์;วี่} + \text{กู่}$$

$$/khaw^3 se:n^3 ko:^3/ = /khaw^3 se:n^3/ + /ko:^3/$$

ชื่ออาหารนี้มีส่วนหลักคือ “เข้าเส้น” เป็นชื่อเฉพาะของอาหาร หมายถึง ขนมจีน (มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่, 2556, หน้า 72) ตามด้วยส่วนขยายคือ “โก้” เป็นวิธีการทำอาหาร หมายถึง การย่ำวัตถุดิบที่ผ่านความร้อน นำมายำรวมกับเครื่องปรุงต่าง ๆ ได้แก่ พริกบด น้ำมันกระเทียม หอมแดง ผักชี ต้นหอม เกลือ มะนาว

โครงสร้างที่ 2 ชื่อเฉพาะของอาหาร + แหล่งที่มาของอาหาร

โครงสร้างประเภทนี้ประกอบด้วยคำที่อยู่ในกลุ่มความหมายของ “ชื่อเฉพาะของอาหาร” และมีส่วนขยายเป็น “แหล่งที่มาของอาหาร” จากการวิเคราะห์พบจำนวน 1 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 0.76 ได้แก่ เข้าเส้นไต ดังนี้

$$\text{เข้าเส้นไต} = \text{เข้าเส้น} + \text{ไต}$$

$$\text{ออร์;วี่;อวี่} = \text{ออร์;วี่} + \text{อวี่}$$

$$/khaw^3 se:n^3 taj^4/ = /khaw^3 se:n^3/ + /taj^4/$$

ชื่ออาหารนี้มีส่วนหลักคือ “เข้าเส้น” เป็นชื่อเฉพาะของอาหาร หมายถึง ขนมจีน (มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่, 2556, หน้า 72) ตามด้วยส่วนขยายคือ “ไต” เป็นแหล่งที่มาของอาหาร หมายถึง ไทใหญ่

จากการวิเคราะห์ทั้งหมดข้างต้น สามารถสรุปโครงสร้างของชื่ออาหารไทใหญ่ได้เป็น 4 ลักษณะ ซึ่งแบ่งตามการขึ้นต้นในตำแหน่งแรกของการตั้งชื่ออาหารดังนี้ **โครงสร้างของชื่ออาหารไทใหญ่ที่พบมากที่สุด คือ โครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วย “ส่วนผสมอาหาร”** มีจำนวน 119 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 90.84 รองลงมาคือ โครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วย “ชนิดของอาหาร” มีจำนวน 8 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 6.11 และโครงสร้างที่พบน้อยที่สุดคือ โครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วย “ชื่อเฉพาะของอาหาร” มีจำนวน 2 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 1.53 และโครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วย “ลักษณะอาหาร” มีจำนวน 2 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 1.53 เช่นเดียวกัน อย่างไรก็ตาม ไม่ปรากฏโครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วย “ลักษณะของอาหาร” “รสชาติของอาหาร” และ “แหล่งที่มาของอาหาร” ดังตารางต่อไปนี้

ตาราง 4: ตารางแสดงโครงสร้างของชื่ออาหารไทใหญ่ในเมืองตองจี รัฐฉาน

ลำดับ	การขึ้นต้นโครงสร้าง	จำนวนชื่อ	ร้อยละ
1	ส่วนผสมอาหาร	119	90.84
2	ชนิดของอาหาร	8	6.11
3	ชื่อเฉพาะของอาหาร	2	1.53
4	วิธีการทำอาหาร	2	1.53
รวม		131	100

3. การเปรียบเทียบองค์ประกอบและโครงสร้างของชื่ออาหารล้านนาในจังหวัดเชียงใหม่กับชื่ออาหารไทใหญ่ในเมืองตองจี รัฐฉาน

หลังจากการวิเคราะห์องค์ประกอบและโครงสร้างของชื่ออาหารล้านนาในจังหวัดเชียงใหม่กับชื่ออาหารไทใหญ่ในเมืองตองจี รัฐฉาน ในหัวข้อนี้ผู้วิจัยจะนำผลการวิเคราะห์ดังกล่าวมาเปรียบเทียบ ดังนี้

3.1 การเปรียบเทียบองค์ประกอบของชื่ออาหารล้านนาในจังหวัดเชียงใหม่กับชื่ออาหารไทใหญ่ในเมืองตองจี รัฐฉาน

จากการวิเคราะห์ด้านองค์ประกอบพบว่า ชื่ออาหารล้านนามี 6 องค์ประกอบและชื่ออาหารไทใหญ่มี 7 องค์ประกอบ องค์ประกอบของชื่ออาหารล้านนาและชื่ออาหารไทใหญ่ที่เหมือนกันมีทั้งหมด 6 ประกอบ ได้แก่ 1) ส่วนผสมอาหาร 2) วิธีการทำอาหาร 3) ชนิดของอาหาร 4) ลักษณะของอาหาร 5) ชื่อเฉพาะของอาหาร และ 6) รสชาติของอาหาร ส่วนองค์ประกอบที่พบในชื่ออาหารไทใหญ่เท่านั้น คือ แหล่งที่มาของอาหาร

ด้านประเภทตามจำนวนองค์ประกอบพบว่า ชื่ออาหารล้านนามักตั้งชื่อที่ประกอบด้วยองค์ประกอบ 2 ส่วน มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 78.43 รองลงมาก็คือการตั้งชื่อด้วยองค์ประกอบ 3 ส่วน คิดเป็นร้อยละ 17.65 และพบการตั้งชื่อด้วยองค์ประกอบ 1 ส่วน น้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 3.92 ส่วนชื่ออาหารไทใหญ่มักตั้งชื่อที่ประกอบด้วยองค์ประกอบ 2 ส่วน มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 85.50 และพบการตั้งชื่อด้วยองค์ประกอบ 3 ส่วน น้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 14.50 จะเห็นได้ว่าสิ่งที่เหมือนกันคือ **ชื่ออาหารล้านนากับชื่ออาหารไทใหญ่มีชื่อที่ประกอบด้วยองค์ประกอบ 2 ส่วน มากที่สุดเช่นเดียวกัน** แต่สิ่งที่ต่างกันคือชื่ออาหารไทใหญ่ไม่พบการตั้งชื่อด้วยองค์ประกอบ 1 ส่วน

3.2 การเปรียบเทียบโครงสร้างของชื่ออาหารล้านนาในจังหวัดเชียงใหม่กับชื่ออาหารไทใหญ่ในเมืองตองจี รัฐฉาน

จากการวิเคราะห์ด้านประเภทโครงสร้างพบว่า โครงสร้างของชื่ออาหารล้านนาที่ขึ้นต้นด้วยองค์ประกอบของชื่ออาหารมี 5 ลักษณะ ได้แก่ โครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วยส่วนผสมของอาหาร วิธีการทำอาหาร ชนิดของอาหาร ลักษณะอาหาร และชื่อเฉพาะของอาหาร ซึ่งพบโครงสร้างหลักทั้งหมด จำนวน 16 โครงสร้าง ส่วนโครงสร้างของชื่ออาหารไทใหญ่ที่ขึ้นต้นด้วยองค์ประกอบของอาหารมี 4 ลักษณะ ได้แก่ โครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วยส่วนผสมของอาหาร วิธีการทำอาหาร ชนิดของอาหาร และชื่อเฉพาะของอาหาร ซึ่งพบโครงสร้างหลักทั้งหมด จำนวน 10 โครงสร้าง จะเห็นได้ว่า การตั้งชื่ออาหารล้านนามีลักษณะและโครงสร้างที่หลากหลายกว่า

ด้านความถี่พบว่า ชื่ออาหารล้านนามักจะตั้งชื่ออาหารที่มีโครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วย “วิธีการทำอาหาร” คิดเป็นร้อยละ 62.09 รองลงมาก็คือ โครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วย “ชนิดของอาหาร” คิดเป็นร้อยละ 17.65 และ

โครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วย “ส่วนผสมอาหาร” คิดเป็นร้อยละ 13.07 ตามลำดับ ในขณะที่ชื่ออาหารไทใหญ่มักจะตั้งชื่ออาหารที่มีโครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วย “ส่วนผสมอาหาร” คิดเป็นร้อยละ 90.84 รองลงมาคือ โครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วย “ชนิดของอาหาร” คิดเป็นร้อยละ 6.11 และโครงสร้างที่พบน้อยที่สุดคือ โครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วย “วิธีการทำอาหาร” คิดเป็นร้อยละ 1.53 และโครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วย “ชื่อเฉพาะของอาหาร” คิดเป็นร้อยละ 1.53 จะเห็นได้ว่า **การตั้งชื่ออาหารล้านนามักพบโครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วย “วิธีการทำอาหาร” มากที่สุด** ในขณะที่การตั้งชื่ออาหารไทใหญ่พบโครงสร้างนี้น้อยที่สุด ส่วน**การตั้งชื่ออาหารไทใหญ่มักพบโครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วย “ส่วนผสมอาหาร” มากที่สุด** ในขณะที่การตั้งชื่ออาหารล้านนาพบโครงสร้างนี้เป็นลำดับ 3 กล่าวได้ว่า อาหารล้านนากับอาหารไทใหญ่นั้นนิยมตั้งชื่อด้วยโครงสร้างที่แตกต่างกันอย่างชัดเจน

สรุปและอภิปรายผลการวิจัย

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเปรียบเทียบองค์ประกอบและโครงสร้างของชื่ออาหารล้านนาในจังหวัดเชียงใหม่กับชื่ออาหารไทใหญ่ในเมืองตองจี รัฐฉาน โดยชื่ออาหารล้านนาเก็บข้อมูลจากเว็บไซต์ฐานข้อมูลอาหารพื้นบ้านล้านนาของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (2550) ได้จำนวนทั้งสิ้น 153 ชื่อ ส่วนชื่ออาหารไทใหญ่เก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์ชาวไทใหญ่ในเมืองตองจี รัฐฉาน ที่มีความรู้เกี่ยวกับอาหารได้จำนวนทั้งสิ้น 131 ชื่อ งานวิจัยนี้สามารถสรุปผลการวิจัยและอภิปรายได้ดังนี้

ประการแรก ผลการศึกษาด้านประเภทขององค์ประกอบพบว่า ชื่ออาหารล้านนามี 6 องค์ประกอบ ขณะที่ชื่ออาหารไทใหญ่มี 7 องค์ประกอบ โดยทั้งสองกลุ่มมีองค์ประกอบร่วมกัน 6 ประเภท ได้แก่ “ส่วนผสมอาหาร วิธีการทำอาหาร ชนิดของอาหาร ลักษณะของอาหาร ชื่อเฉพาะของอาหาร และรสชาติของอาหาร” ส่วนองค์ประกอบประเภท “แหล่งที่มาของอาหาร” พบเฉพาะในชื่ออาหารไทใหญ่ นอกจากนี้ ทั้งชื่ออาหารล้านนาและไทใหญ่ส่วนใหญ่มักใช้ “ส่วนผสมอาหาร” เป็นองค์ประกอบมากที่สุด รองลงมาคือ “วิธีการทำอาหาร” ด้านจำนวนองค์ประกอบพบว่า ชื่ออาหารล้านนาและชื่ออาหารไทใหญ่มีชื่อที่ประกอบด้วยองค์ประกอบ 2 ส่วนมากที่สุดเช่นเดียวกัน สิ่งที่ต่างกันคือชื่ออาหารไทใหญ่ไม่พบการตั้งชื่อด้วยองค์ประกอบ 1 ส่วน

ผู้วิจัยเห็นว่าการตั้งชื่อด้วยองค์ประกอบสองส่วนนั้นช่วยสื่อสารข้อมูลเกี่ยวกับรายละเอียดของอาหารชนิดนั้นได้อย่างชัดเจน เช่น อาหารชนิดนั้นประกอบด้วยส่วนผสมและกรรมวิธีการทำอาหารใด ทำให้การตั้งชื่อด้วยองค์ประกอบเดียวพบได้น้อย อย่างไรก็ตาม อาหารล้านนาบางชนิดมีองค์ประกอบเดียวคือการตั้งชื่อด้วยชื่อเฉพาะ เช่น น้ำหนั๋ง น้ำเหมี้ยง ซึ่งคนท้องถิ่นเข้าใจได้ว่าหมายถึงอาหารชนิดใด ส่วนอาหารไทใหญ่ แม้มีชื่อเฉพาะแต่ก็ต้องปรากฏพร้อมคำขยาย เช่น เข้าเส้นไต (ไทใหญ่) ซึ่งระบุแหล่งที่มาเพื่อบอกรายละเอียดของอาหารให้ชัดเจนขึ้น

ประการที่สอง ผลการศึกษาด้านโครงสร้างพบว่า โครงสร้างของชื่ออาหารล้านนาแบ่งได้เป็น 5 ลักษณะ ซึ่งพบโครงสร้างหลักทั้งหมดจำนวน 16 โครงสร้าง ส่วนใหญ่ชื่ออาหารมักมีโครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วย “วิธีการทำอาหาร” มากที่สุด รองลงมาคือ โครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วย “ชนิดของอาหาร” โครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วย “ส่วนผสมอาหาร” โครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วย “ชื่อเฉพาะของอาหาร” และโครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วย “ลักษณะอาหาร” ตามลำดับ ส่วนโครงสร้างของชื่ออาหารไทใหญ่แบ่งได้เป็น 4 ลักษณะ ซึ่งพบโครงสร้างหลักทั้งหมดจำนวน 10 โครงสร้าง ส่วนใหญ่ชื่ออาหารไทใหญ่มักมีโครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วย “ส่วนผสมอาหาร” มากที่สุด รองลงมาคือ โครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วย “ชนิดของอาหาร” โครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วย “วิธีการทำอาหาร” และโครงสร้างที่ขึ้นต้นด้วย “ชื่อเฉพาะของอาหาร” ตามลำดับ

จะเห็นได้ว่า ชื่ออาหารล้านนาและไทใหญ่มักประกอบด้วยองค์ประกอบสองส่วน โดยอาหารล้านนามักใช้โครงสร้าง “วิธีการทำอาหาร + ส่วนผสมอาหาร” ในขณะที่อาหารไทใหญ่มักใช้ “ส่วนผสมอาหาร + วิธีการทำอาหาร” กล่าวได้ว่า อาหารล้านนาและอาหารไทใหญ่นิยมตั้งชื่อด้วยองค์ประกอบที่คล้ายกัน แต่ก็มีโครงสร้างของชื่ออาหารที่แตกต่างกัน

ประการถัดมา ด้านส่วนผสมอาหารหรือวัตถุดิบที่นำมาทำอาหารนั้นพบว่า สามารถแบ่งได้ 2 กลุ่มใหญ่ ได้แก่ ส่วนผสมอาหารประเภท “พืชผัก” และ “เนื้อสัตว์” จากการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่า ชื่ออาหารล้านนานิยมตั้งด้วยองค์ประกอบ “ส่วนผสมประเภทพืชผัก” คิดเป็นร้อยละ 61.27 ในขณะที่ตั้งชื่อด้วยส่วนผสมประเภทเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 38.73 ส่วนชื่ออาหารไทใหญ่นิยมตั้งด้วยองค์ประกอบ “ส่วนผสมประเภทพืชผัก” คิดเป็นร้อยละ 69.60 ในขณะที่ตั้งชื่อด้วยส่วนผสมประเภทเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 30.40 จะเห็นได้ว่า ทั้งการตั้งชื่ออาหารล้านนาและชื่ออาหารไทใหญ่มักพบ “ส่วนผสมอาหารประเภทพืชผัก” มากที่สุดเช่นกัน ซึ่งมักเป็นผักที่หาง่ายตามท้องถื่นหรือปลูกตามสวนบ้านทั่วไป ตัวอย่างเช่น หน่อไม้ ผักปลัง ยอดมะขาม เป็นต้น

นอกจากนี้ส่วนผสมอาหารประเภทพืชผักในชื่ออาหารล้านนาและไทใหญ่ก็มีความคล้ายกัน กล่าวคือ มีชื่อพืชผักที่เหมือนหรือคล้ายกันจำนวนมาก ซึ่งอาจมีชื่อเรียกเหมือนหรือต่างกันไปในแต่ละภาษา ชื่อเรียกที่เหมือนหรือคล้ายกัน เช่น ผักกาด-ผักกาด เห็ด-เห็บ มะเขือ(บ่าเขือ)-หมากเขือ เป็นต้น ชื่อเรียกที่แตกต่างกัน เช่น ผักเพกา-หมากลิ้นจ้าง ผักบู่-ผักก่าจอน ยอดมะขาม(ยอดบ่าขาม)-โสมแก้ง ขนุน(บ่าขนุน)-หมากล้าง อย่างไรก็ตาม สิ่งที่แตกต่างกันคือพืชผักบางชนิดมักปรากฏในชื่ออาหารเฉพาะท้องถิ่น กล่าวคือ พบชื่อพืชผักที่ปรากฏเฉพาะในชื่ออาหารล้านนา เช่น ปลีตาล กระท้อน ผักพ้อคำดีเมีย ผักเชียงดา ผักแว่น เป็นต้น และพบชื่อพืชผักที่ปรากฏเฉพาะในชื่ออาหารไทใหญ่ เช่น คิว พักส้มปี้ เป็นต้น พืชผักที่แตกต่างกันข้างต้นอาจเพราะเป็นพืชผักที่หาได้ตามฤดูกาลหรือมีภูมิประเทศที่แตกต่างกัน อีกทั้งยังสื่อถึงความนิยมในการนำพืชผักแต่ละชนิดมาใช้ในการปรุงอาหารด้วย

ด้านส่วนผสมอาหารประเภทเนื้อสัตว์ของชื่ออาหารล้านนาและอาหารไทใหญ่พบว่า ส่วนใหญ่มักใช้เนื้อสัตว์ประเภทเดียวกัน เช่น หมู ไก่ ปลา ซึ่งเป็นสัตว์ที่หาได้ตามท้องถิ่นทั่วไป แต่ก็มีสัตว์บางชนิดที่ปรากฏเฉพาะในชื่ออาหารไทใหญ่ เช่น แลน หรือตัวตะกวด ซึ่งเป็นจุดเด่นของอาหารไทใหญ่ที่นำสัตว์ชนิดนี้มาทำเป็นอาหาร ด้านส่วนผสมอาหารประเภทเครื่องปรุงพบว่า มีความนิยมที่แตกต่างกัน กล่าวคือ อาหารล้านนามักใช้ปลาร้า น้ำปู หรือหัวน้ำเมียง เป็นเครื่องปรุงอาหาร (มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สำนักหอสมุด, 2550) ในทางตรงกันข้าม อาหารไทใหญ่ส่วนใหญ่มักใช้เครื่องปรุงเป็น ไก่เหน้า (ถั่วเน่า)

ประการที่สี่ จากการศึกษาชื่ออาหารล้านนาและอาหารไทใหญ่ พบว่าอาหารทั้งสองกลุ่มใช้วัตถุดิบหลักจากธรรมชาติที่หาได้ในท้องถิ่น สะท้อนถึงวิถีชีวิตที่ผูกพันกับสิ่งแวดล้อม อาหารล้านนามีพื้นฐานจากพืชผักพื้นบ้าน สัตว์น้ำจืด แมลง และของป่าตามฤดูกาล ซึ่งหาได้ง่ายในพื้นที่ภาคเหนือที่เป็นภูมิประเทศแบบภูเขาและที่ราบลุ่มเชิงเขา (โกสินทร์ ปัญญาธิสิน, 2552; นลินภัทร์ เมฆเกรียงไกร, 2563) ในทำนองเดียวกันอาหารไทใหญ่ก็ใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติเป็นหลัก โดยเฉพาะพืชผักท้องถิ่นและเครื่องปรุงที่ได้จากธรรมชาติ เช่น ถั่วเน่า มะเขือเทศ พริก และน้ำอ้อย สะท้อนถึงวัฒนธรรมอาหารที่เรียบง่ายและภูมิปัญญาในการเลือกวัตถุดิบให้เหมาะสมกับฤดูกาลและวิถีชนอมอาหาร (สุพรรณิ เรื่องสงค์, 2562) ประเด็นที่น่าสนใจคือ อาหารไทใหญ่มิมีความคล้ายคลึงกับอาหารล้านนาโดยเฉพาะด้านการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นเป็นหลัก อาหารบางอย่าง เช่น ผักกาดจ้อ และ น้ำพริกอ่อง ปรากฏอยู่ในทั้งสองวัฒนธรรมอาหาร ซึ่งส่วนผสมอาจมีความแตกต่างเล็กน้อย การที่อาหารของทั้งสองกลุ่มชาติพันธุ์มีลักษณะร่วมกันอาจเป็นผลจากการอยู่ในพื้นที่ใกล้เคียงกัน ซึ่งเอื้อต่อการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมและอิทธิพลทางอาหารระหว่างกัน (สุพรรณิ เรื่องสงค์, 2562, หน้า 234-235)

ประการที่ห้า ด้านวิธีการทำอาหารพบว่า ทั้งอาหารล้านนาและอาหารไทใหญ่มีวิธีการทำอาหารที่หลากหลายพบทั้งการใช้ความร้อนและไม่ใช้ความร้อน ส่วนหนึ่งมีวิธีการทำอาหารที่คล้ายคลึงกัน ตัวอย่างเช่น “แอ็บ” คือ การทำอาหารให้สุกโดยนำเนื้อสัตว์เคล้ากับพริกแกงแล้วห่อด้วยใบตอง ใช้ไฟอ่อน ปิ้งจนสุก “จ้อ” คือ การทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำ ใช้เวลานาน ปรุงรสด้วยมะขามเปียกหรือผักที่ให้รสเปรี้ยว “ล้า” คือ การปรุงอาหารด้วยการนำวัตถุดิบที่เป็นพืชหรือเนื้อสัตว์ดิบมาคลุกเคล้าเครื่องปรุง โดยไม่ต้องใช้ความร้อน เป็นต้น

อย่างไรก็ตาม พบวิธีการทำอาหารที่ปรากฏเฉพาะในชื่ออาหารล้านนา เช่น “หลู้” คือ การทำอาหารให้สุกโดยไม่ใช้ความร้อน เริ่มจากขยำเลือดกับตะไคร้เพื่อดับกลิ่นคาว ใส่เครื่องผสมต่าง ๆ ใส่พริกแกงลาบคลุกเคล้ากัน “ฮ้อก” คือ การทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ใส่ น้ำพอกขลุกขลิก ใส่พริกแกง เป็นต้น ส่วนวิธีการทำอาหารที่ปรากฏเฉพาะในชื่ออาหารไทใหญ่ เช่น “ไก้” คือ การนำวัตถุดิบที่ผ่านความร้อนมาয়ারวมกับ

เครื่องปรุงต่าง ๆ “น็อก” คือ ทำอาหารด้วยการนำวัตถุดิบที่เป็นพืชผักหรือเนื้อสัตว์และเครื่องปรุง มาคนให้เข้ากันโดยใช้น้ำเพียงเล็กน้อย เป็นต้น

ประการถัดมา จากการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่า การตั้งชื่ออาหารล้านนาส่วนใหญ่มักจะขึ้นต้นด้วยวิธีการทำอาหาร ในขณะที่การตั้งชื่ออาหารไทใหญ่มักจะขึ้นต้นด้วยส่วนผสมของอาหาร ตัวอย่างชื่ออาหาร เช่น อาหารล้านนาเรียกว่า “แกงผักกาด” ในขณะที่อาหารไทใหญ่เรียกว่า “ผักกาดแกง (ผักกาดแกง)” ซึ่งอาหารดังกล่าวเป็นอาหารที่มีส่วนผสมและมีวิธีการทำที่เหมือนกัน ผู้วิจัยสันนิษฐานว่า สาเหตุที่ชาวล้านนามักตั้งชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยวิธีการทำอาหารนั้น แสดงถึงการให้ความสำคัญกับวิธีการทำอาหาร ซึ่งทำให้เรียกชื่อและทำความเข้าใจอาหารชนิดนั้นได้ง่าย นอกจากนี้ยังสามารถนำชื่ออาหารมาแบ่งประเภทตามวิธีการทำอาหารได้สะดวก ส่วนการตั้งชื่ออาหารไทใหญ่ที่มักขึ้นต้นด้วยส่วนผสมอาหาร ผู้วิจัยสันนิษฐานว่า เนื่องจากความหลากหลายของส่วนผสมอาหารประเภทพืชผักหรือเนื้อสัตว์ในเมืองตองจี รัฐฉาน ประเทศพม่า ชาวไทใหญ่จึงให้ความสำคัญกับส่วนผสมของอาหารก่อน หลังจากนั้นจึงพิจารณาว่าจะนำส่วนผสมอาหารชนิดนี้ไปประกอบอาหารด้วยกรรมวิธีใด

ประการที่เจ็ด หากพิจารณาเปรียบเทียบด้านการตั้งชื่ออาหารไทใหญ่ในรัฐฉานกับงานวิจัยของสุพรรณิ เรื่องสงค์ (2562) ที่ศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารในภาษาไทใหญ่ในจังหวัดแม่ฮ่องสอน พบว่ามีการตั้งชื่ออาหารที่ทั้งเหมือนและแตกต่างกัน กล่าวคือ พบชื่ออาหารที่มีความเหมือนหรือคล้ายกันระหว่างอาหารไทใหญ่ในรัฐฉานกับอาหารไทใหญ่ในจังหวัดแม่ฮ่องสอน เช่น ปาด้า-ปาด้า แล้นหลาม-แลนหลาม ปีก้อยล้ำ-ปีก้อยชา เป็นต้น อีกทั้งอาหารประเภทเดียวกันก็อาจมีชื่อเรียกแตกต่างกันได้ เช่น ผักกาดหลุ่งล้ำ-กะหล่ำชา ผักก่ำจอนจ้อ-ผักบุงจอ หวอนแอ็บ-แอ็บบ่อน เป็นต้น ชื่ออาหารที่แตกต่างกันข้างต้นอาจมีสาเหตุมาจากการเรียกชื่อพืชผักที่ต่างกัน เช่น ชาวไทใหญ่ในรัฐฉานเรียก “กะหล่ำ ผักบุง บอน” ในภาษาไทยเป็นภาษาไทใหญ่ว่า “ผักกาดหลุ่ง ผักก่ำจอน หวอน” ในขณะที่ชาวไทใหญ่ในจังหวัดแม่ฮ่องสอนเรียกว่า “กะหล่ำ ผักบุง บอน” นอกจากนี้ ยังพบการตั้งชื่ออาหารด้วยโครงสร้างที่แตกต่างกัน กล่าวคือ ชาวไทใหญ่ในรัฐฉานนิยมเรียกชื่ออาหารส่วนใหญ่ด้วยโครงสร้าง “ส่วนผสมอาหาร + วิธีทำอาหาร” ในขณะที่ชาวไทใหญ่ในจังหวัดแม่ฮ่องสอนเรียกชื่ออาหารส่วนหนึ่งด้วยโครงสร้าง “วิธีทำอาหาร + ส่วนผสมอาหาร” โดยเฉพาะอาหารที่มีวิธีทำประเภท “แกง” และ “แอ็บ” ซึ่งไม่พบโครงสร้างนี้ในชื่ออาหารไทใหญ่ในรัฐฉาน ผู้วิจัยสันนิษฐานว่าการเรียกชื่อพืชผักและชื่ออาหารด้วยโครงสร้างที่แตกต่างกันของกลุ่มชาติพันธุ์ไทใหญ่ข้างต้นส่วนหนึ่งอาจเป็นเพราะชาวไทใหญ่ในจังหวัดแม่ฮ่องสอนน่าจะได้รับอิทธิพลจากภาษาไทย จะเห็นได้ว่า แม้ชาวไทใหญ่ในรัฐฉานและชาวไทใหญ่ในจังหวัดแม่ฮ่องสอนจะเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ไทใหญ่เช่นเดียวกัน แต่ก็อาจมีการตั้งชื่ออาหารที่มีความเหมือนหรือแตกต่างกันได้

ประการสุดท้าย งานวิจัยนี้มุ่งศึกษาองค์ประกอบและโครงสร้างของชื่ออาหารล้านนาในจังหวัดเชียงใหม่กับอาหารไทใหญ่ในเมืองตองจี รัฐฉาน ซึ่งสะท้อนถึงวัฒนธรรมอาหารของทั้งสองกลุ่มชาติพันธุ์ ความคล้ายคลึงทางภาษาและวัฒนธรรมในการตั้งชื่ออาหารอาจเกิดจากพื้นฐานทางภาษาที่อยู่ในตระกูลไทและการตั้งถิ่นฐานในพื้นที่ใกล้เคียงกัน ทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมโดยเฉพาะในด้านอาหาร นอกจากนี้การตั้งชื่ออาหารยังสะท้อนถึงอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม วิถีชีวิต ค่านิยม และภูมิปัญญาของกลุ่มชาติพันธุ์นั้น ๆ กล่าวได้ว่า การศึกษานี้ช่วยขยายขอบเขตความเข้าใจเกี่ยวกับภาษาและวัฒนธรรมด้านอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทในบริบทที่กว้างขึ้น

เกี่ยวกับผู้เขียน

ดูชาอู: นักศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาภาษาและวัฒนธรรมไทยสำหรับชาวต่างประเทศ สำนักวิชาศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ธีระ บุชบกแก้ว: อาจารย์ ดร. ประจำสาขาวิชาภาษาและวัฒนธรรมไทยสำหรับชาวต่างประเทศ สำนักวิชาศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง Corresponding author E-mail address: theera.but@mfu.ac.th

รายการอ้างอิง

- กฤษดา มั่นเหมาะ. (2565). *กระบวนการตั้งชื่ออาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือตามแนวทฤษฎีอรรถศัพท์* [วิทยานิพนธ์ปริญญา มหาบัณฑิต]. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
https://digital.library.tu.ac.th/tu_dc/frontend/Info/item/dc:302873
- โกสินทร์ ปัญญาธิสิน. (2552). *การศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือตามแนววรรณคดีชาติพันธุ์* [วิทยานิพนธ์ปริญญา มหาบัณฑิต]. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
<http://cuir.car.chula.ac.th/handle/123456789/36196>
- ฉวีวรรณ สุวรรณภา, อรอนงค์ วุวงศ์, และ เสริมศิลป์ สุขเมธีสกุล. (2560). *อาหารพื้นบ้าน กระบวนการจัดการเพื่อพัฒนา คุณภาพชีวิตและจริยธรรมทางสังคมในชุมชนภาคเหนือ*. มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย.
- ชุดิมา ช้างขำ. (2559). *การวิเคราะห์ที่มาและลักษณะของคำที่ใช้ในการตั้งชื่ออาหารจากสารานุกรมวัฒนธรรม* [วิทยานิพนธ์ ปริญญา มหาบัณฑิต]. มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- นลินภัทร์ เมฆเกรียงไกร. (2563). *คำเรียกการประกอบอาหารในภาษาไทยถิ่น 4 ภาค: การศึกษาตามแนววรรณคดี ชาติพันธุ์* [วิทยานิพนธ์ปริญญา ดุษฎีบัณฑิต]. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
<https://digital.car.chula.ac.th/chulaetd/4488/>
- มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สำนักหอสมุด. (2550). *อาหารพื้นบ้านล้านนา*. <https://lannainfo.library.cmu.ac.th/lannafood/history.php>
- มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่. (2556). *พจนานุกรมภาษาไทใหญ่-ไทย* (พิมพ์ครั้งที่ 2). มูลนิธิการศึกษาและเผยแผ่ พระพุทธศาสนาภูมิภาคกลุ่มแม่น้ำโขง.
- มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่. (2550). *พจนานุกรมภาษาล้านนา*. เชียงใหม่โรงพิมพ์แสงศิลป์.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2556). *พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554* (พิมพ์ครั้งที่ 2). ราชบัณฑิตยสถาน.

วีระพงศ์ มีสถาน. (2544). *สารานุกรมกลุ่มชาติพันธุ์ : ไทยใหญ่*. สถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรมเพื่อพัฒนาชนบท มหาวิทยาลัยมหิดล.

สมพงศ์ วิทย์ศักดิ์พันธ์. (2542). *การศึกษาประวัติศาสตร์สังคมและวัฒนธรรมชนชาติไท*. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สุพรรณิ เรืองสงค์. (2562). *คำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารในภาษาไทย ที่อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน* [วิทยานิพนธ์ปริญญาโท]. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

https://digital.library.tu.ac.th/tu_dc/frontend/Info/item/dc:179162

อนัตตยา คอมีธิน. (2548). *การศึกษาการตั้งชื่ออาหารในภาษาไทยตามแนวทฤษฎีวรรคศาสตร์ปริชาน* [วิทยานิพนธ์ปริญญาโท]. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. https://digital.library.tu.ac.th/tu_dc/frontend/Info/item/dc:114235

อาภิสรา พลนรัตน์ และ ไกรสิทธิ์ จามรจันทร์สาขา. (2562). การตั้งชื่ออาหารพื้นบ้านล้านนาในจังหวัดเชียงราย. *มังรายสาร*, 7(1), 13-26. <https://so04.tci-thaijo.org/index.php/mrsj/article/view/174990/129918>

อุดม รุ่งเรืองศรี. (2534). *พจนานุกรมล้านนา-ไทย ฉบับแม่ฟ้าหลวง*. มูลนิธิแม่ฟ้าหลวง.

อุดม รุ่งเรืองศรี. (2547). *พจนานุกรมล้านนา-ไทย ฉบับแม่ฟ้าหลวง*. ภาควิชาภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.