



ใบรับรองวิทยานิพนธ์
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (ภาษาศาสตร์ประยุกต์)

ปริญญา

ภาษาศาสตร์ประยุกต์

ภาษาศาสตร์

สาขา

ภาควิชา

เรื่อง การวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือของคนสาม
ช่วงอายุในจังหวัดเชียงใหม่

An Analysis of Lexical Change in Northern Thai Cuisine Terms Among Three
Generations in Chiang Mai

นามผู้วิจัย นางสาวอิสริยา สว่างดี

ได้พิจารณาเห็นชอบโดย

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก

รักษาราชการแทน

หัวหน้าภาควิชา

(รองศาสตราจารย์ทัศนีย์ นูรพาชีพ, Ph.D.)

(อาจารย์นันทิชนัน นาอประทาน, Ph.D.)

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์รับรองแล้ว

(รองศาสตราจารย์กัญญา วีระกุล, D.Agr.)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

วัน เดือน พ.ศ.

สืบสันทิ มตาวิตยาสัยเกษตรศาสตร์

วิทยานิพนธ์

เรื่อง

การวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือของคนสามชั่วอายุใน
จังหวัดเชียงใหม่

An Analysis of Lexical Change in Northern Thai Cuisine Terms Among Three Generations in
Chiang Mai

โดย

นางสาวอิสริย์ สว่างดี

เสนอ

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (ภาษาศาสตร์ประยุกต์)
พ.ศ. 2557

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

อิสริย์ สว่างดี 2557: การวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือของคนสามช่วงอายุในจังหวัดเชียงใหม่ ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (ภาษาศาสตร์ประยุกต์) สาขาภาษาศาสตร์ประยุกต์ ภาควิชาภาษาศาสตร์ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก: รองศาสตราจารย์ทัศนาลัย บุรพาชีพ, Ph.D. 171 หน้า

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาการใช้คำและวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงลักษณะของคำ และความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือ คำศัพท์ที่ใช้ศึกษาในงานวิจัยนี้ ประกอบด้วยคำศัพท์ 48 คำ ซึ่งอ้างอิงจากงานวิจัยของโกสินทร์ ปัญญาอริน (2552: 65-67) โดยกลุ่มประชากรตัวอย่างที่ใช้ในงานวิจัย คือ ผู้บอกภาษาชาวไทยถิ่นเหนือจำนวน 30 คน แบ่งออกตามระดับช่วงอายุเป็น 3 กลุ่มคือ ช่วงอายุที่ 1 อายุ 55-65 ปี ช่วงอายุที่ 2 อายุ 35-45 ปี และช่วงอายุที่ 3 อายุ 15-25 ปี

ผลที่ได้จากการวิจัยสรุปได้ว่า อายุที่แตกต่างกันเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้เกิดความแตกต่างในการใช้คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือ โดยผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 พบว่ามีการใช้คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือมากที่สุด ในขณะที่ช่วงอายุที่ 3 พบว่ามีการใช้คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือน้อยที่สุด นอกจากนี้ยังพบว่า คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่ยังคงใช้กันอยู่ทั้ง 3 ช่วงอายุ มีทั้งสิ้น 35 คำ คำศัพท์ที่กำลังจะสูญหาย มีทั้งสิ้น 11 คำ และคำศัพท์ที่ไม่ ปรากฏผู้ใช้แล้วมีทั้งสิ้น 2 คำ

ลักษณะการเปลี่ยนแปลงของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือ พบว่า ในการเปลี่ยนแปลงทางเสียงมีการแปรเสียงพยัญชนะและสระในผู้บอกภาษาทุกช่วงอายุ โดยช่วงอายุที่ 3 มีการแปรมากที่สุด ส่วนการแปรด้านศัพท์ก็เช่นเดียวกัน คือ มีการใช้ศัพท์อื่นแทนคำศัพท์การประกอบอาหารเดิมในทั้ง 3 ช่วงอายุ นอกจากนี้ในการเปลี่ยนแปลงด้านความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือซึ่งเปรียบเทียบความหมายระหว่างผู้บอกภาษาทั้งสามช่วงอายุโดยใช้ความหมายของผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 เป็นเกณฑ์ ซึ่งพบว่ามีการเปลี่ยนความหมายของคำศัพท์ 3 ลักษณะ คือ ความหมายกว้างออก ความหมายแคบเข้า และความหมายแบบผสม

Itsaree Sawangdee 2014: An Analysis of Lexical Change in Northern Thai Cuisine Terms Among Three Generations in Chiang Mai. Master of Arts (Applied Linguistics), Major Field: Applied Linguistics, Department of Linguistics. Thesis Advisor: Associate Professor Tasanalai Burapacheep, Ph.D. 171 pages.

This research aimed to study the lexical usage and the lexical change of Northern Thai cuisine terms among three generations in Chiang Mai to identify some change in phonological and semantic aspects. The list of the Northern Thai cuisine terms used for the interview are 48 words compiled by Kosin (2009: 65-67). The materials and data for this research work were collected from thirty informants of three age categories living in Chiang Mai, which are 55-65, 35-45 and 15-25 years of age.

The analysis reveals that the usages of Northern Thai Cuisine terms are under the influence of age variables. The first generation (55-65 years old) maintained the highest usage of traditional northern cuisine words, while the third group is found to use the least of the traditional terms. Furthermore, the study found that 35 cuisine terms were still used by all the three generations; 11 cuisine terms were expected to gradually fall out of use and 2 cuisine terms were now obsolete.

Regarding the phonological change, vowel and consonant variations are found in the use of all three age groups, while the third generation (15-25 years old) exhibits these variations most prominently. In addition, it has been found that the three groups borrowed cooking words from other dialects. Finally, as regards the semantic change of the terms under study, three categories of the change have been identified: the broadening of meaning, the narrowing of meaning and the combination of the two.

Student's signature

Thesis Advisor's signature

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงด้วยดี ด้วยความกรุณาอย่างยิ่งจากคณะกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ รองศาสตราจารย์ทัศนาลัย บุรพาชีพ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักที่ได้ช่วยเหลือให้คำปรึกษาแนะนำ ชี้แนะแนวทาง ตรวจสอบความถูกต้อง อีกทั้งเพิ่มประเด็นที่มีความสำคัญอันเป็นประโยชน์ในการวิทยานิพนธ์ รวมทั้งให้กำลังใจตั้งแต่เริ่มดำเนินการ จนกระทั่งงานวิจัยครั้งนี้ให้สำเร็จลุล่วงด้วยดี ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณคณาจารย์ทุกท่านที่ได้กรุณาประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้อันถือเป็นพื้นฐานที่สำคัญยิ่งในการทำวิจัยครั้งนี้ กราบขอบพระคุณ คุณพ่อ คุณแม่ พี่ชายและพี่สาวทุกคนที่คอยให้คำปรึกษาแนะนำ ให้กำลังใจในการศึกษา และการสนับสนุนในการทำวิจัยตลอดมา

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณผู้บอกภาษาทั้ง 30 ท่านที่ให้ความช่วยเหลือเป็นอย่างดีตลอดระยะเวลาของการเก็บข้อมูลภาคสนามและรวบรวมข้อมูลต่างๆ

คุณค่า และประโยชน์อันพึงมีซึ่งเป็นผลมาจากการงานวิจัยนี้ ขอมอบแด่ คุณพ่อ คุณแม่ ญาติพี่น้อง ครู อาจารย์ และภาควิชาภาษาศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

อิสริย์ สว่างดี

มิถุนายน 2557

สารบัญ

หน้า

สารบัญตาราง

(3)

บทที่ 1 บทนำ

1

ความสำคัญของปัญหา

1

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

4

ขอบเขตของการวิจัย

4

สมมุติฐานของการวิจัย

4

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

4

นิยามศัพท์

5

บทที่ 2 ทบทวนวรรณกรรม

6

แนวคิดเกี่ยวกับภาษาและวัฒนธรรม

6

แนวคิดเกี่ยวกับภาษาถิ่น

9

แนวความคิดเกี่ยวกับการแปรของภาษา

13

อายุกับการแปรภาษา

15

การเปลี่ยนแปลงของภาษา

16

งานวิจัยที่เกี่ยวกับการแปรภาษาและการใช้คำของคนต่างระดับอายุ

18

งานวิจัยที่เกี่ยวกับคำศัพท์การประกอบอาหาร

21

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับจังหวัดเชียงใหม่

27

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหารล้านนา

32

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับภาษาไทยถิ่นเหนือ

35

บทที่ 3 วิธีการวิจัย

38

การดำเนินการค้นคว้า

38

การเก็บรวบรวมรายการคำ

38

การคัดเลือกจุดเก็บข้อมูล

51

การคัดเลือกผู้บอกภาษา

51

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล	53
การเก็บรวบรวมข้อมูล	55
การวิเคราะห์ข้อมูล	57
บทที่ 4 การใช้คำของคนสามระดับอายุในภาษาไทยถิ่นเหนือ จังหวัดเชียงใหม่	63
ผลการศึกษาการใช้คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือของคน	
3 ช่วงอายุที่มีทั้งเหมือนและแตกต่างกันในจังหวัดเชียงใหม่	63
ผลการวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงลักษณะทางเสียง ศัพท์และความหมาย	
ของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือในจังหวัดเชียงใหม่	71
คำศัพท์ที่มีการเปลี่ยนแปลงประเภทความหมายกว้างออก	81
คำศัพท์ที่มีการเปลี่ยนแปลงประเภทความหมายแคบเข้า	90
คำศัพท์ที่มีการเปลี่ยนแปลงทางความหมายแบบผสม	104
คำศัพท์ที่ยังคงความหมายเดิม	106
บทที่ 5 สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ	145
สรุปผลการวิจัย	145
อภิปรายผล	150
ข้อเสนอแนะ	154
เอกสารและสิ่งอ้างอิง	155
ภาคผนวก	159
ภาคผนวก ก รายชื่อผู้บอกภาษา	160
ภาคผนวก ข มติแห่งความแตกต่างทั้ง 9 มติ	163
ประวัติการศึกษาและการทำงาน	171

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
2.1	ตารางแสดงความสัมพันธ์เชิงเชื้อสายหรือตระกูลภาษา	10
2.2	ตารางคำลำดับจากกลุ่มของกลุ่มคำศัพท์แห่งการประกอบอาหารในภาษาอังกฤษ	22
2.3	ตารางความหมายการจัดประเภทคำว่า “Boil”	23
2.4	ตารางความหมายหน่วยเสียงพยัญชนะในภาษาไทยถิ่นเหนือ	36
2.5	ตารางความหมายสระของภาษาไทยถิ่นเหนือ	36
3.1	ตารางนิยามคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือของโกสินทร์ปัญญาอริสิน	39
3.2	ตารางบันทึกข้อมูลคำศัพท์การประกอบอาหารจากผู้ออกภาษา	54
3.3	ตัวอย่างตารางบันทึกข้อมูลจากผู้ออกภาษาที่ให้สัมภาษณ์	55
3.4	ตัวอย่างตารางบันทึกข้อมูลจากผู้ออกภาษาที่ให้สัมภาษณ์ของคำว่า “ต้ม”	56

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
3.5	ตัวอย่างตารางการเปรียบเทียบคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่ยังคงใช้กันอยู่ทั้ง 3 ช่วงอายุ	59
3.6	ตัวอย่างนิยามคำศัพท์ของคำว่า ต้ม	61
3.7	ตัวอย่างตารางบันทึกการเปรียบเทียบความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุในคำว่า “ต้ม”	61
4.1	ตารางแสดงการใช้คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่ยังคงใช้กันอยู่ทั้ง 3 ช่วงอายุ	65
4.2	ตารางแสดงการใช้คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่กำลังจะหายไป	68
4.3	ตารางเสียง เสียง [t] ~ [th]	72
4.4	ตารางเสียง [t̚] ~ [j]	73
4.5	เสียง [h] ~ [r] / [l]	74
4.6	ตารางสระ [ue] ~ [ia]	74
4.7	ตารางสระ [o] ~ [u]	75

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.8	ตารางสระ [e] ~ [ia:]	75
4.9	ตารางแสดงการเปลี่ยนแปลงด้านคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือในกลุ่มคำศัพท์ที่ยังคงใช้ทั้ง 3 ช่วงอายุ	77
4.10	ตารางแสดงการเปลี่ยนแปลงด้านคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือในกลุ่มคำศัพท์ที่กำลังจะหายไป	80
4.11	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “ฮุ่ม”	81
4.12	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ฮุ่ม”	82
4.13	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “หนึ่ง”	83
4.14	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “หนึ่ง”	83
4.15	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “ส้า ₁ / ญ้า ₂ ”	84
4.16	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ส้า ₁ / ญ้า ₂ ”	85

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.17	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “ดัม”	86
4.18	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ดัม”	86
4.19	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “หมัก”	87
4.20	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “หมัก”	88
4.21	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “ลวน”	89
4.22	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ลวน”	89
4.23	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “ปาม”	91
4.24	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ปาม”	91
4.25	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “อิง”	92
4.26	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “อิง”	92

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.27	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “หมัก”	94
4.28	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “หมัก”	94
4.29	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “เผา/แอน”	96
4.30	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “เผา/แอน”	96
4.31	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “เขี้ยว”	97
4.32	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “เขี้ยว”	98
4.33	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “จู้ว”	99
4.34	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “จู้ว”	99
4.35	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “ลาบ”	100

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.36	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ลาบ”	100
4.37	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “หลน ₁ ”	102
4.38	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “หลน ₁ ”	102
4.39	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “หลน ₂ ”	103
4.40	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “หลน ₂ ”	103
4.41	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “ตำ”	104
4.42	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ตำ”	105
4.43	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “แอ้น”	106
4.44	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “แอ้น”	107

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.45	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “อ่อง ₂ ”	107
4.46	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “อ่อง ₂ ”	108
4.47	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “จื้อ”	109
4.48	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “จื้อ”	109
4.49	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “อี้อัก”	110
4.50	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “อี้อัก”	110
4.51	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “จ่อม”	111
4.52	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “จ่อม”	111
4.53	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “สัว ₂ ”	112

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.54	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “สัว ₂ ”	112
4.55	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “ก๊น”	113
4.56	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ก๊น”	113
4.57	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “จ๊น”	114
4.58	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “จ๊น”	114
4.59	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “ลู่”	115
4.60	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ลู่”	115
4.61	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “ลวก”	116
4.62	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ลวก”	116

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.63	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “แก้ง”	118
4.64	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “แก้ง”	118
4.65	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “อ่อม”	119
4.66	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “อ่อม”	120
4.67	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “สม”	121
4.68	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “สม”	121
4.69	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “ผัด/ไ้/ชว๊ว”	122
4.70	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ผัด/ไ้/ชว๊ว”	122
4.71	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “ต้อด”	123
4.72	การเปรียบเทียบความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ต้อด”	123

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.73	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “ดอง”	124
4.74	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ดอง”	124
4.75	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “ฮ้า”	126
4.76	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ฮ้า”	126
4.77	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “อ่อง ₁ ”	127
4.78	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “อ่อง ₁ ”	127
4.79	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “ปิ้ง”	128
4.80	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ปิ้ง”	128
4.81	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “ญ่าง”	129
4.82	การเปรียบเทียบความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ญ่าง”	129

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.83	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “อับ”	131
4.84	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “อับ”	131
4.85	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “จี”	132
4.86	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “จี”	132
4.87	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “หลู”	133
4.88	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “หลู”	133
4.89	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “ฮัวม”	134
4.90	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ฮัวม”	134
4.91	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “จอ”	135
4.92	การเปรียบเทียบความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “จอ”	136

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.93	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “หง”	137
4.94	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “หง”	137
4.95	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “มอบ/มอก”	138
4.96	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “มอบ/มอก”	138
4.97	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “ญำ ₁ ”	139
4.98	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ญำ ₁ ”	139
4.99	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “เจ๊ว ₁ ”	140
4.100	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “เจ๊ว ₁ ”	140
4.101	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “เจ๊ว ₂ ”	140
4.102	การเปรียบเทียบความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “เจ๊ว ₂ ”	141

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.103	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “หลาม ₁ ”	142
4.104	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “หลาม ₁ ”	142
4.105	นิยามคำศัพท์ของคำว่า “หลาม ₂ ”	143
4.106	การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “หลาม ₂ ”	143

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญของปัญหา

ภาษาถิ่นแท้จริงแล้วมีความสำคัญอย่างยิ่ง เป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นระบบความคิด ระบบภูมิปัญญา อัตลักษณ์ของแต่ละกลุ่มคนที่ใช้ภาษานั้น ๆ ภาษาถิ่นจึงเป็นเครื่องแสดงตัวตนว่าเราเป็นใคร มีรากเหง้าอย่างไร ในขณะที่เดียวกันหากโยงเข้ากับความสำคัญในการอนุรักษ์ความเป็นไทย ภาษาถิ่นก็เป็นสิ่งที่ช่วยบ่งบอกถึงความเป็นท้องถิ่น ดังนั้นการจะรักษาความเป็นท้องถิ่นไว้ได้นั้นเราจึงจำเป็นต้องรักษาภาษาถิ่นนี้เอาไว้ด้วย

สุวิไล เปรมศรีรัตน์ (2550) ได้กล่าวว่าการเปลี่ยนแปลงของโลกในยุคโลกาภิวัตน์ที่เป็นตัวเร่งให้ภาษาถิ่นนั้นสูญหายไป การที่สื่อต่างๆ นำเสนอโดยใช้ภาษาไทยมาตรฐานเป็นหลัก ส่งผลให้ภาษาถิ่นนั้นค่อยๆ ลดบทบาทและหมดความสำคัญในชีวิตประจำวันไป ดังเช่นสถานการณ์ของภาษาไทยถิ่นเหนือหรือภาษาคำเมือง ซึ่งถือเป็นภาษากลางของเขตล้านนา 8 จังหวัดภาคเหนือตอนบนและมีผู้พูดมากที่สุด ปัจจุบันพบว่าคำท้องถิ่นหรือภาษาถิ่นกำลังจะสูญหายไปพร้อมกับมีการใช้คำภาษากลางที่กลายเป็นสำเนียงท้องถิ่น หรือมีการใช้คำภาษากลางหรือคำแบบคนกรุงเทพมหานคร กล่าวคือมีการใช้เพียงสำเนียงของภาษาถิ่นเท่านั้น แต่ศัพท์สำคัญๆ ได้หายไป

“อายุ” ถือเป็นปัจจัยทางสังคมที่สำคัญประการหนึ่งทำให้ผู้พูดภาษาเดียวกันมีรูปแบบการใช้ภาษาแตกต่างกันได้ ดังที่ปราณี กุลละวณิช (2523:21-23) สรุปไว้ว่าอายุเป็นปัจจัยสำคัญหนึ่งซึ่งเป็นตัวกำหนดให้ผู้พูดภาษามีสถานภาพทางสังคมต่างกันและอาจทำให้เกิดการแปรภาษานั้น ทั้งนี้การใช้ภาษาที่แปรตามอายุของผู้พูดนั้นจะพบว่าคนที่อายุต่างกันจะใช้ภาษาต่างกัน ดังนั้นหากศึกษาตั้งแต่ภาษาของคนรุ่นเก่าไปจนถึงภาษาของคนรุ่นใหม่ อาจทำให้เห็นภาพของภาษาที่เปลี่ยนแปลงจากอดีตไปถึงอนาคตได้

อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ (2532: 16) ก็ได้กล่าวถึงประเด็นการนำเรื่อง “อายุ” มาเป็นปัจจัยพิจารณาในการศึกษาการเปลี่ยนแปลงของภาษาว่า การศึกษาการแปรของภาษาในผู้พูดในช่วงอายุ

ต่างกัน ณ เวลาจุดใดจุดหนึ่ง ภาษาของผู้พูดที่มีอายุมากที่สุดเปรียบได้กับภาษาในอดีต ภาษาของผู้พูดรุ่นอายุกลางถือได้ว่าเป็นภาษาปัจจุบันและภาษาของผู้พูดรุ่นอายุน้อยถือได้ว่าเป็นภาษาของอนาคต การแปรของภาษานี้ทำให้เราเห็นถึงความหลากหลายในการใช้ภาษา เปรียบเสมือนกับว่าเราได้ศึกษาการเปลี่ยนแปลงตามกาลเวลาจริงๆ

งานวิจัยที่ผ่านมาในอดีต ผู้วิจัยพบว่าปัจจุบันผู้ใช้ภาษาถิ่นเหนือเองที่มีอายุต่างกันมักใช้คำศัพท์ที่แตกต่างกัน ผู้สูงอายุและวัยกลางคนมักใช้ศัพท์คำเมืองมากกว่าคนรุ่นใหม่ที่มีมักจะใช้ศัพท์ภาษาไทยกรุงเทพฯ จากข้อมูลดังกล่าว ทำให้ทราบว่าภาษาไทยถิ่นเหนือมีการเปลี่ยนแปลงไปและมีแนวโน้มว่าจะถูกกลืนหรือเลือนหายไปกับกลุ่มคนรุ่นใหม่ ด้วยเหตุนี้ผู้วิจัยเองในฐานะเป็นคนเมืองหรือชาวเชียงใหม่คนหนึ่ง มีความรู้สึกเป็นห่วงภาษาไทยถิ่นเหนือและตระหนักถึงการเปลี่ยนแปลงของภาษาไทยถิ่นเหนือ ผู้วิจัยจึงต้องการที่จะนำแนวคิดเกี่ยวกับการศึกษาการเปลี่ยนแปลงของภาษา โดยนำประเด็นเรื่อง “อายุ” มาเป็นเกณฑ์พิจารณา เพื่อนำเสนอภาพรวมที่เกิดขึ้นจริงของภาษาไทยถิ่นเหนือ ในขณะเดียวกันก็เพื่อให้ผู้คนในท้องถิ่นหันมาตระหนักถึงความสำคัญของการอนุรักษ์ภาษาท้องถิ่นไว้นั่นเอง

ในแง่มุมหนึ่งของวัฒนธรรมอาหารถือเป็นเอกลักษณ์เฉพาะที่แสดงให้เห็นถึงพฤติกรรมที่แตกต่างกันของคนในแต่ละสังคมโดยเฉพาะอาหารไทย ซึ่งจัดได้ว่าเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์ต่างจากอาหารประจำชาติอื่น ๆ อาหารไทยมีความหลากหลายทั้งในด้านรสชาติ และส่วนประกอบ (เครื่องปรุง) นอกจากนี้ยังมีความประณีตในการประกอบอาหารและการจัดแต่ง อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่มีความจำเป็นต่อการดำรงชีวิต มนุษย์ในอดีตอาศัยอาหารจากธรรมชาติและปรับเปลี่ยนตามยุคสมัย มีการปรุงรสแต่งสีเดิมกลิ่น และมีการประกอบอาหารให้มีความประณีต จนกระทั่งอาหารกลายเป็นเครื่องบันเทิงรสนิยมนและภูมิปัญญาที่บรรพบุรุษถ่ายทอดให้อนุชนรุ่นหลัง (ประหยัด สายวิเชียร, 2547: 22) อาหารจึงก่อเกิดเป็นผลิตผลของการผสมผสานวัฒนธรรมที่สั่งสมมาของคนในสังคม

จากข้างต้น ผู้วิจัยจึงเล็งเห็นถึงความสำคัญของอาหารไทยถิ่นเหนือ ซึ่งมีรูปแบบการกินที่มีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง อีกทั้งกระบวนการทำอาหารของชาวล้านนาได้รับอิทธิพลมาจากสิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติ ศาสนา ความเชื่อ ค่านิยม และลักษณะทางสังคม จึงมีความหลากหลายอย่างยิ่ง พิจารณาได้จากจากการรวบรวมคำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารในเบื้องต้น ผู้วิจัยพบว่าในอาหารไทยถิ่นเหนือมีจำนวนคำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารที่แยกไว้อย่าง

ละเอียด ตามที่โกสินทร์ ปัญญาธิสิน (2552) ได้ศึกษาไว้ในเรื่อง “การศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือตามแนววรรณศาสตร์ชาติพันธุ์” โดยคำศัพท์การทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือมีจำนวนทั้งสิ้น 48 คำ นอกจากนี้ในงานวิจัยของคุณ ศุภาภาส คำโดนด (2006) เรื่อง “Thai Regional Cooking Terms: An Ethnosemantic Study” ศุภาภาสได้ศึกษาคำศัพท์ในการประกอบอาหารของไทยตามภูมิภาคตามแนววรรณศาสตร์ชาติพันธุ์ ผลที่ได้พบว่าจำนวนคำศัพท์การประกอบอาหารที่พบทั้งสิ้น 104 คำโดยแบ่งออกเป็นศัพท์การประกอบอาหารภาคกลางจำนวน 31 คำ ภาคเหนือ 29 คำ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 21 คำ และภาคใต้ 23 คำ แสดงให้เห็นว่า คำศัพท์คำศัพท์ในการประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือ นั้น ในงานของคุณ ศุภาภาส คำโดนด มีจำนวนมากเป็นที่สองรองจากภาคกลาง

จากการศึกษาคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือของคุณโกสินทร์ ปัญญาธิสินทั้ง 48 คำ ในฐานะที่เป็นชาวเชียงใหม่ และพูดภาษาคำเมืองในชีวิตประจำวัน ผู้วิจัยพบว่ารู้จักคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือเพียงบางคำเท่านั้น ผู้วิจัยจึงเกิดความสนใจที่จะศึกษาว่า การใช้คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือ นั้นมีความเปลี่ยนแปลงไปอย่างไร และในผู้ใช้ภาษาที่ต่างอายุกันมีการใช้คำศัพท์เหล่านี้ต่างกันหรือไม่ ในงานวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษาการเปลี่ยนแปลงของภาษาผ่านคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือในกลุ่มผู้พูดที่ต่างอายุกัน และได้เฉพาะเจาะจงเลือกจังหวัดเชียงใหม่เป็นตัวแทนจังหวัดในการศึกษา เพราะจังหวัดเชียงใหม่ถือเป็นศูนย์กลางของภาคเหนือ ประเด็นที่ผู้วิจัยศึกษาเพื่อแสดงให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงของภาษา คือ ปัจจุบันคำศัพท์การทำอาหารของผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือมีจำนวนเพิ่มขึ้นหรือลดลงอย่างไร ผู้พูดภาษาไทยถิ่นเหนือช่วงวัยต่าง ๆ ยังรู้จักหรือใช้คำศัพท์การทำอาหารใดบ้าง ที่สูญหายไป ด้วยเหตุนี้ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยจึงคาดว่าจะได้ทราบถึงลักษณะการใช้คำของคนสามช่วงอายุ รวมถึงได้ทราบถึงลักษณะการเปลี่ยนแปลงและแนวโน้มในการใช้คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือว่าเป็นอย่างไร

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาเปรียบเทียบการใช้คำศัพท์การประกอบอาหารของคนสามระดับอายุในภาษาไทยถิ่นเหนือ จังหวัดเชียงใหม่
2. เพื่อศึกษาลักษณะการเปลี่ยนแปลง และแนวโน้มในการใช้คำศัพท์การประกอบอาหารของคนสามช่วงอายุในภาษาไทยถิ่นเหนือ จังหวัดเชียงใหม่

ขอบเขตของการวิจัย

1. ในงานวิจัยนี้ผู้วิจัยจะศึกษาเปรียบเทียบเฉพาะการใช้คำศัพท์การประกอบอาหารของคนสามช่วงอายุในภาษาไทยถิ่นเหนือ ในจังหวัดเชียงใหม่ จากผู้บอกภาษาที่มีอายุระหว่าง 55-65 ปี 35-45 ปี และ 15-25 ปี โดยผู้บอกภาษาต้องอาศัยอยู่ในภูมิลำเนาดังกล่าวตั้งแต่เกิด
2. ในการศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือ ผู้วิจัยอ้างอิงคำศัพท์ทั้งสิ้น 48 คำและมิติแห่งความแตกต่างจากงานวิจัยของ โกสินทร์ ปัญญาอธิสิน (2552)

สมมติฐานของการวิจัย

การใช้คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือมีความแตกต่างกันในผู้บอกภาษาที่มีอายุต่างกัน

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เห็นความแตกต่างและความหลากหลายของการใช้คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือ ในจังหวัดเชียงใหม่ ของผู้พูดต่างวัย
2. เห็นลักษณะการเปลี่ยนแปลงของภาษาและแนวโน้มสถานะของภาษาไทยถิ่นเหนือ ในจังหวัดเชียงใหม่

3. อนุรักษ์ภาษาถิ่นเหนือในจังหวัดเชียงใหม่ และเพื่อเป็นหลักฐานทางวัฒนธรรมด้าน
ภาษาของภาษาไทยถิ่นเหนือ จังหวัดเชียงใหม่

นิยามศัพท์

ผู้บอกภาษา หมายถึง บุคคลในท้องถิ่นคือ จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งอาศัยอยู่ใน 5 อำเภอคือ
อำเภอเมือง อำเภอหางดง อำเภอสันกำแพง อำเภอสารภี และอำเภอแมริม เป็นผู้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับ
ภาษาไทยถิ่นเหนือ

ภาษาไทยถิ่นเหนือ หมายถึง คำเมือง ถือเป็นภาษากลางของเขตล้านนา 8 จังหวัด
ประกอบด้วย เชียงใหม่ เชียงราย แม่ฮ่องสอน ลำพูน ลำปาง พะเยา แพร่ และน่าน ซึ่งคำเมือง เป็น
ภาษาที่มีผู้พูดมากที่สุด คือ เกือบร้อยละ 50 ของประชากรทั้งหมดในภาคเหนือ (สุวิไล เปรมศรีรัตน์
และคณะ, 2547)

บทที่ 2

ทบทวนวรรณกรรม

ในการศึกษาเปรียบเทียบการใช้คำศัพท์ประกอบอาหารของคนสามช่วงอายุในภาษาไทยถิ่นเหนือ จังหวัดเชียงใหม่ ผู้วิจัยได้ทบทวนวรรณกรรมและเอกสารต่างๆ ดังต่อไปนี้

แนวความคิดเกี่ยวกับภาษาและวัฒนธรรม

Boas (1858-1942) อาจารย์สอนวิชามานุษยวิทยาที่มหาวิทยาลัยโคลัมเบีย พบว่า ภาษากับวัฒนธรรมนั้นเป็นสิ่งที่เกี่ยวข้องกันอย่างแยกไม่ออก ภาษาจะเป็นสื่อนำไปสู่ความเข้าใจในวัฒนธรรมของคนเชื้อชาติต่างๆ (Boas, 1858-1942 อ้างใน วิภากร วงศ์ไทย, 2543: 1-2)

วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงมโนทัศน์ ความคิด ความรู้ และการวิถีการดำรงชีวิตของคนในสังคม ซึ่งเกิดขึ้นโดยสมาชิกภายในสังคมเป็นผู้กำหนดขึ้น ให้ความหมาย และให้การยอมรับจนกลายเป็นแบบแผน กฎเกณฑ์ต่าง ๆ ของคนในสังคมที่ได้ถ่ายทอดสืบต่อกันมา วัฒนธรรมจึงเป็นสิ่งที่แยกความแตกต่างของคนในแต่ละสังคมออกจากกัน การที่เราจะศึกษาและทำความเข้าใจสังคมใดนั้นจึงจำเป็นต้องให้ความสำคัญกับการศึกษาวัฒนธรรมของคนในสังคม

วิธีการเข้าถึงวัฒนธรรมของสังคมใดสังคมหนึ่ง ภาษาถือเป็นเครื่องมือสำคัญที่กล่าวเช่นนี้ ก็เพราะภาษาเป็นสิ่งที่สมาชิกในสังคมเป็นผู้กำหนดขึ้นเพื่อใช้ปฏิสัมพันธ์ระหว่างกัน โดยจะแตกต่างกันออกไปตามแต่ละวัฒนธรรม ภาษาจึงสามารถแสดงให้เห็นพฤติกรรมของมนุษย์อันเป็นเอกลักษณ์ที่สำคัญของวัฒนธรรมนั้นๆ ได้ ซึ่ง Foley (2000: 420-421) ได้กล่าวไว้ว่า

...languages are spoken by people, who are members of societies, each of which has its own distinctive culture. Individuals tend to vary the ways they use language, ...

ลักษณะอีกประการของภาษาที่มีความสำคัญต่อวัฒนธรรมคือ การเลือกใช้คำต่างๆ ในภาษาที่สมาชิกในสังคมกำหนดขึ้นเพื่อสื่อถึงสิ่งต่างๆ ที่อยู่รอบตัว สามารถสะท้อนให้เห็นความคิด

หรือทัศนคติของคนในสังคมนั้น ๆ ที่มีต่อโลกได้ ดังนั้นการศึกษาผ่านตัวภาษาเกี่ยวกับคำศัพท์ที่สมาชิกในสังคมใช้เรียกแทนสิ่งๆหนึ่งเพื่อให้แตกต่างจากอีกสิ่งหนึ่ง สามารถกำหนดทิศทางและเข้าใจถึงกระบวนการรับรู้ของคนในสังคมนั้น ๆ ที่มีต่อโลก ซึ่ง Nanda et al. (1998: 70) ได้กล่าวว่า

Vocabulary, through what it groups together under one label and what it differentiates with different labels, is one way in which language shapes our perception of the world.

ข้อความข้างต้น แสดงให้เห็นว่าการศึกษาผ่านกลุ่มคำศัพท์ในภาษาที่สมาชิกในสังคมเลือกใช้เพื่อสื่อให้เห็นถึงสภาพชีวิตความเป็นอยู่ ค่านิยม ประสพการณ์ เหตุการณ์ต่างๆ หรือสิ่งต่าง ๆ ที่อยู่รอบตัว เป็นวิธีการหนึ่งที่ทำให้ทราบและเข้าใจถึงวัฒนธรรมของคนในสังคมนั้น ๆ

Brinkerhoff and While (1991: 199) ได้อธิบายเกี่ยวกับวัฒนธรรมไว้ว่า เป็นวิถีทางการดำเนินชีวิตของสมาชิกทุกคนในสังคมหนึ่ง ๆ ซึ่งประกอบด้วย ภาษา ค่านิยมและสัญลักษณ์ อีกทั้งเทคโนโลยีและวัตถุต่าง ๆ นอกจากนี้วัฒนธรรมยังจัดว่าเป็นระบบที่ซับซ้อนของความหมายและพฤติกรรมที่สามารถอธิบายวิถีชีวิตของกลุ่มสังคมที่จะศึกษาได้ ซึ่งวัฒนธรรมนั้นเกิดจากความเชื่อ ค่านิยม ความรู้ ศิลปะ ศีลธรรม กฎหมาย ประเพณี อุปนิสัย ภาษา การแต่งกาย และอื่น ๆ เป็นต้น จะเห็นว่ค่านิยมของคำว่า “วัฒนธรรม” ปรากฏสิ่งๆที่เหมือนกัน คือ การใช้ให้เห็นว่าภาษานั้นเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรม

Duranti (1999: 4) กล่าวว่าวัฒนธรรมมีคุณสมบัติที่สำคัญๆ ดังต่อไปนี้

1. วัฒนธรรมแตกต่างจากธรรมชาติ คุณสมบัติข้อนี้อธิบายได้ว่าวัฒนธรรมเป็นสิ่งที่ต้องเรียนรู้ ต้องมีการถ่ายทอดจากรุ่นหนึ่งสู่อีกรุ่นหนึ่ง โดยผ่านการปฏิสัมพันธ์ระหว่างสมาชิกและภาษาที่ใช้ในการสื่อสารของคนในสังคม ภาษาจึงถูกใช้เป็นเครื่องมือที่จะไปสู่ความเข้าใจในวัฒนธรรมของสังคมนั้น ๆ

2. วัฒนธรรมคือองค์แห่งความรู้ที่กล่าวเช่นนี้ก็เพราะว่าวัฒนธรรมสื่อให้เห็นความคิด และวิธีการเข้าใจโลกของคนในสังคม ซึ่ง Goodenough, 1964 cited in Duranti, 1997: 27) ได้

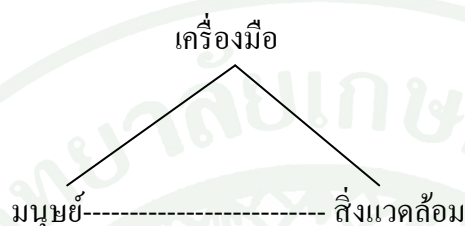
สนับสนุนแนวคิดดังกล่าวว่า วัฒนธรรมของสังคมประกอบด้วยอะไรก็ตามที่มนุษย์จำเป็นต้องรู้ และเชื่อเพื่อที่จะสามารถประพฤติปฏิบัติตนตามที่สังคมยอมรับ วัฒนธรรมจึงประกอบด้วยสิ่งที่เป็นผลสรุปของการเรียนรู้หรือ “ความรู้” นั่นเอง อนึ่ง การจะเข้าถึงความรู้เหล่านี้ได้ต้องผ่านความรู้ทางภาษาศาสตร์ที่มนุษย์ใช้เป็นเครื่องมือในการมีส่วนร่วมสังคม ดังนั้นเมื่อวัฒนธรรมเกิดจากการประกอบขึ้นจากสิ่งต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นวัตถุ สิ่งของ พฤติกรรม หรืออารมณ์ของมนุษย์ แล้วประมวลรวมสิ่งเหล่านี้เข้าด้วยกัน วัฒนธรรมจึงกลายเป็นความรู้ที่มนุษย์ในสังคมเรียนรู้ ลำบากอยู่ในใจ และยอมรับเป็นบรรทัดฐานในการอยู่ร่วมกัน

3. วัฒนธรรมคือการสื่อสาร คุณสมบัติข้อนี้เกิดจากแนวคิดที่ว่า วัฒนธรรมนั้นเป็นระบบสัญลักษณ์ ทั้งนี้เพราะภาษาเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรม ในขณะเดียวกัน ภาษาเป็นระบบซึ่งประกอบด้วยสัญลักษณ์ทางเสียงที่ถูกสมมติขึ้น และเป็นสิ่งที่สมาชิกในสังคมใช้ร่วมกันหรือแสดงปฏิกริยาต่อกัน (อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์, 2549: 32) Edward Sapir นักมานุษยวิทยาและนักภาษาศาสตร์ที่สำคัญได้กล่าวไว้ว่า “ภาษา คือวิธีการสื่อสารที่ไม่ใช่สัญชาตญาณ เป็นวิธีการเฉพาะของมนุษย์เพื่อสื่อความคิด อารมณ์และความต้องการ โดยใช้ระบบสัญลักษณ์ที่มนุษย์ตั้งใจสร้างขึ้น (Language is a purely human and non-instinctive method of communicating ideas, emotions, and desires by means of a system of voluntarily produced symbols.) (อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์, 2549: 32 อ้างถึง Sapir, 1921: 8) การศึกษาวัฒนธรรมจึงทำให้เข้าใจถึงแนวทางที่มนุษย์มองและทำความเข้าใจในสิ่งต่างๆที่เกิดขึ้นหรือความจริงรอบตัว แล้วแสดงออกมาผ่านเรื่องเล่า นิทาน บทบรรยาย ทฤษฎี ลำนวน เป็นต้น ซึ่ง Levi-Strauss นักมานุษยวิทยาชาวฝรั่งเศสได้อธิบายขั้นตอนการเปลี่ยนแปลงของธรรมชาติรอบตัวเป็นวัฒนธรรมโดยการเปรียบเทียบกับทฤษฎีการประกอบอาหาร ไว้ว่า วัฒนธรรมซึ่งเปรียบได้กับอาหาร(Cooking) ที่มนุษย์ได้ปรุงแต่งและประกอบขึ้น วัฒนธรรมจึงกล่าวได้ว่าเป็นสิ่งที่เกิดจากการกระทำของมนุษย์ ในขณะที่ธรรมชาติซึ่งเปรียบกับกระบวนการผุพังเน่าเปื่อย (Rotting) เป็นสิ่งที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ (Duranti, 1999: 35)

มนุษย์ใช้วัฒนธรรมเพื่อเชื่อมโยงหรือติดต่อสื่อสารระหว่างเหตุการณ์กับเหตุการณ์ บุคคลกับบุคคล สังคมกับสังคม ฯลฯ ด้วยเหตุนี้การศึกษาผ่านกระบวนการสื่อสารของมนุษย์ในรูปแบบของวัฒนธรรมด้านต่างๆ จึงนำไปสู่ความเข้าใจถึงความเชื่อ ความรู้สึนึกนึกคิดของมนุษย์ได้นั่นเอง

4. วัฒนธรรมเป็นระบบของตัวกลางตัวกลางในที่นี้ คืออะไรก็ตามที่มนุษย์ใช้ควบคุม

ธรรมชาติรอบตัวและเป็นสิ่งที่อยู่ “ระหว่างกลาง” ดังแผนภาพด้านล่างซึ่งแสดงให้เห็นว่า ความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์และสิ่งแวดล้อมถูกเชื่อมโยงโดยผ่านเครื่องมือซึ่งเป็นตัวกลาง ยกตัวอย่างเช่น ซ้อนส้อมถูกใช้เป็นตัวกลางระหว่างมนุษย์และอาหาร หรือ ร่มซึ่งถูกใช้เป็นตัวกลางระหว่างมนุษย์กับสภาพอากาศ หรือการแสดงออกทางร่างกายและคำพูดถูกใช้เป็นตัวกลางระหว่างมนุษย์กับมนุษย์นั่นเอง



ความสัมพันธ์ในฐานะที่เป็นตัวกลางนี้ เปรียบได้กับวัฒนธรรมซึ่งประกอบด้วยสิ่งที่เป็นรูปธรรมและนามธรรม โดยมนุษย์ใช้เครื่องมือในการสื่อถึงสิ่งต่างๆในโลก ภาษาซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมจึงเป็นตัวกลางที่แสดงให้เห็นการกระทำของมนุษย์ และการดำเนินชีวิตในสังคมของมนุษย์ได้

จากอดีตกระทั่งปัจจุบัน จึงพบว่ามีการศึกษาและงานวิจัยต่างๆ ที่มุ่งแสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์ของภาษาที่มีต่อวัฒนธรรม โดยเฉพาะอย่างยิ่งการศึกษาเกี่ยวกับคำศัพท์ที่เกี่ยวข้องด้วยเหตุผลที่ว่าคำศัพท์มีความสัมพันธ์อย่างใกล้ชิดกับวัฒนธรรม (Sapir, 1921: 55-67)

จากคุณสมบัติของวัฒนธรรมที่ว่า วัฒนธรรมคือสิ่งที่คนในสังคมเดียวกันจะประพฤติปฏิบัติไปในแนวทางเดียวกันต่างๆ ที่ไม่มีกฎเกณฑ์อะไรเขียนบังคับเอาไว้ว่าให้เราทำเช่นนั้น คุณสมบัติดังกล่าวตรงกับคุณสมบัติของภาษา ซึ่งจัดเป็นอีกแง่มุมที่สำคัญที่สะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมของสมาชิกที่มีคุณสมบัติดังกล่าวด้วยนั่นคือ รูปแบบหรือกฎเกณฑ์ของแต่ละภาษาจะเป็นสิ่งที่เจ้าของภาษามักจะไม่รู้ว่ามีคือ เจ้าของภาษาสามารถใช้ได้อย่างอัตโนมัติหรือโดยไม่รู้ตัว (วิภากร วงศ์ไทย, 2543: 5)

แนวคิดเกี่ยวกับภาษาถิ่น

ภาษาถิ่น หมายถึง ภาษาย่อยหรือภาษาของชนกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งที่มีเสียง วงศัพท์ และระบบไวยากรณ์แตกต่างไปจากภาษามาตรฐานของคนในชาตินั้น ภาษาถิ่นเป็นสัญลักษณ์ประจำถิ่น เป็น

วัฒนธรรมสาขาหนึ่ง และยังถือเป็นเครื่องมือในการรักษาและถ่ายทอดวัฒนธรรมประเพณีของมนุษย์ (นฤมล ปิยวัตร, 2530: 8-10) นอกจากนี้ภาษาถิ่นถือว่าเป็นภาษาที่มีภาษาอื่นปนน้อยและมีความเปลี่ยนแปลงได้น้อย คนในถิ่นทุกถิ่นยังคงพูดและใช้ภาษาเดิมอยู่มาก (กัญญา จิตต์ธรรม, 2513: 9) การศึกษาภาษาถิ่นจึงช่วยให้เข้าใจความเป็นมาของภาษา รวมถึงวัฒนธรรมของสังคมนั้นๆ ด้วย

สุวิไล เปรมศรีรัตน์ (2550) ได้อธิบายเกี่ยวกับความหลากหลายของภาษาและชาติพันธุ์ในประเทศไทยว่าประเทศไทย ตั้งอยู่ใจกลางของแผ่นดินใหญ่เอเชียอาคเนย์หรือสุวรรณภูมิ มีความหลากหลายด้านภาษาชาติพันธุ์และวัฒนธรรมเป็นอย่างยิ่ง โดยในจำนวนประชากรกว่า 60 ล้านคนนั้น แบ่งได้เป็นกลุ่มชาติพันธุ์ภาษาทั้งสิ้นถึง 70 กลุ่ม กระจายอยู่ในส่วนต่างๆ ของประเทศ โดยการกระจายตัวของกลุ่มชาติพันธุ์ภาษาต่างๆ ในพื้นที่ต่างๆ ทั่วประเทศแบ่งออกเป็น 2 ลักษณะ คือ

1. ความสัมพันธ์เชิงเชื้อสายหรือตระกูลภาษา ซึ่งแบ่งเป็นตระกูลใหญ่ๆ ได้ 5 ตระกูล ได้แก่ ตระกูลไท (24 กลุ่ม), ตระกูลออสโตรเอเชียติก (23 กลุ่ม), ตระกูลอัสโตรเนเซียน (3 กลุ่ม), ตระกูลจีน – ทิเบต (21 กลุ่ม) และตระกูลม้ง–เมียน (2 กลุ่ม) ดังนี้

ตารางที่ 2.1 แสดงความสัมพันธ์เชิงเชื้อสายหรือตระกูลภาษา

ภาษาตระกูลไท Tai language family 24 กลุ่มภาษา	
1. กะเลิง kaloeng	6. คำเมือง/ขวน khammuang/yuan
3. โข่ง/ไทดำ Tai Dam	4. ฉ้อ Nyaw
5. ไทเงิน Tai Khun	6. ไทกลาง Gental Thai
7. ไทโคราช Thai Korat	8. ไทตากใบ Thai Takbai
9. ไทเลย Thai Loei	10. ไทลื้อ Thai Lu
11. ไทหย่า Thai Ya	12. ไทใหญ่ Thai Yai, Shan
13. ปักษ์ใต้ Southern Thai	14. ผู้ไท Phu Thai
15. พวน Phuan	16. ของ Yong
17. โย้ย yoy	18. ลาวครั่ง Lao khrang
19. ลาวเงี้ยว Lao Ngaew	20. ลาวตี้ Lao Ti
21. ลาวเวียง Lao Wiang	22. ลาวหล่ม Lao Lom

ตารางที่ 2.1 (ต่อ)

ภาษาตระกูลไท Tai language family 24 กลุ่มภาษา	
23. ลาออีสาน Lao Isan	24. แส็ก Saek
ภาษาตระกูลออสโตรเอเชียติก Austroasiatic language family 22 กลุ่มภาษา	
1. กะซอง Kasong	2. กูย-กวย(ส่วย) Kuy,kuay
3. ขมุ Khmu	4. เขมรถิ่นไทย Thailand khmea
5. ชอง chong	6. ซะโอจ(ซอ) Sa-oc(Chung)
7. ซาไก(เคนซิว) saki(kensiw)	8. ซัมเร Samre
9. โซ So	10. โซ(ทะวืง) So (thavueng)
11. ญัฮกุร(ชาวบน) Nyah Kur	12. ญอ Nyoe
13. บรู/ข้า Bru	14. ปลั่ง(สามเต้า,ถั่ว) Plang(Samtao,Lua)
15. ปะหล่อง(ดาละอั้ง)Palaung(Dala3ang)	16. มอญ Mon
17. มัล-ปราย(ถั่ว/ถิ่น)Mal-Pray(Lua/ถิ่น)	18. มลาปี(ตองเหลือง)Mlabri(Togluang)
19. ละเม็ต(ถั่ว) Lamet(Lua)	20. ละเวือะ(ละว้า/ถั่ว)Lavua/Lawa/Lua)
21. ว้า(ถั่ว) Wa(Lua)	22. เวียดนาม(ญวน/แก้ว) Vietnamese
ภาษาตระกูลจีน-ทิเบต Sino-Tibetan language family 21 กลุ่มภาษา	
กลุ่มภาษาจีน	
1. กวางตุ้ง Cantonese	2. แคะ(ฮักกะ) Hakka
3. เต๋จิว Teochiu	4. แมนดาริน/จีนกลาง Mandarin
5. ไหหล้า Hinese	6. ฮกเกี้ยน Hokkian
7. ฮ้อ Yunnanese (Western Mandarin)	
กลุ่มภาษาทิเบต-พม่า	
1. กะยา Kaya	2. กะขอ Kayq
3. จิงโป/คะฉิ่น Jingpaw/Kachin	4. บเว Bwe
5. บิซู Bisu	6. ปะกาซอ Sgaw Karen
7. ปะด่อง Padaung	8. ไปว Pwo Karen
9. พม่า Burmese	10. ละหู่/มูเซอ Lahu
11. ละว้า(ก๊อง) Lawa(Gong)	12. ลิซู Lisu
13. อะข่า Akha	14. อิมปี Mpi

ตารางที่ 2.1 (ต่อ)

ภาษาตระกูลออสโตรเนเซียน หรือ มลายาโยโพลีเนเซียน Austronesian or Malayo-Polynesian language family 3 กลุ่มภาษา	
1. มลายู/นายู Melayu /Nayu/Yawi	2. มอเก็น/มอเกลิน Moken/ Moklen
3. อุรักละ โวย Urak Lawoy	
ภาษาตระกูลม้ง-เมี่ยน(แม้ว-เย้า) Hmong-Mien or Miao-Yao language family 2 กลุ่มภาษา	
1. ม้ง/แม้ว(ม้งดำ,ม้งขาว) Hmong/ Miao	2. เมี่ยน/เย้า Mien/ Yao

ที่มา: คัดแปลงจาก สุวิไล เปรมศรีรัตน์ (2550)

2. ความสัมพันธ์เชิงสังคมของกลุ่มชาติพันธุ์ภาษา กลุ่มชาติพันธุ์ทั้งกว่า 70 กลุ่ม จากตระกูลภาษาต่างๆ นั้น มีสถานภาพทางสังคมหรือมีบทบาทหน้าที่แตกต่างกันไป ในระดับประเทศ ระดับท้องถิ่นภูมิภาค และระดับชุมชนโดยมีภาษาไทยมาตรฐานเป็นภาษาที่ใช้เชื่อมโยงกลุ่มชาติพันธุ์ภาษาต่างๆ เข้าด้วยกัน

ภาษาไทยมาตรฐาน ถือเป็นภาษาที่ใช้ในกิจกรรมทางราชการระดับชาติและโอกาสที่เป็นทางการทุกประเภท เป็นสื่อในการเรียนการสอนในโรงเรียนและเป็นภาษาของสื่อสารมวลชนทุกแขนง เช่น วิทยุ, โทรทัศน์, หนังสือพิมพ์ทั่วทั้งประเทศในส่วนของแต่ละภูมิภาคมีการใช้ภาษาท้องถิ่น ซึ่งพูดโดยประชากรส่วนใหญ่และใช้ภาษากลางในการสื่อสารระหว่างกลุ่มชาติพันธุ์ภาษาต่างๆ เช่น ภาษาคำเมือง(ภาษาไทยถิ่นเหนือ) ใช้เป็นภาษากลางในเขตภาคเหนือตอนบน ลาวอีสาน ใช้ในเขตภาคอีสาน (ตะวันออกเฉียงเหนือ) ภาษาปักษ์ใต้ใช้เขตภาคใต้ เป็นต้น ส่วนภาษาของชุมชนท้องถิ่นมักเป็นภาษากลุ่มชาติพันธุ์ ซึ่งมีทั้งภาษาชุมชนท้องถิ่นในกลุ่มตระกูลไท ซึ่งพูดในภูมิภาคต่างๆ ภาษาพลัดถิ่น ซึ่งส่วนมากเป็นภาษาตระกูลไทจากนอกประเทศที่เข้ามาตั้งถิ่นในเขตประเทศไทยด้วยปัญหาการเมือง สงคราม และการทำมาหากิน เช่น ภาษาลาวต่างๆ ในภาคกลาง เป็นต้น ภาษาในตระกูลอื่นที่อาจจัดอยู่ในกลุ่มนี้ ได้แก่ ภาษามอญ ซึ่งได้อพยพมาอยู่ในประเทศไทยมาเป็นเวลานานเข้ามารับราชการและดำเนินชีวิตโดยสงบสุขมาเป็นเวลานาน

สำหรับในเขตภาคเหนือนั้นมีความซับซ้อนในกลุ่มภาษาต่าง ๆ มากเนื่องจากมีเขตติดต่อกับลาว พม่า จีน ซึ่งมีการเคลื่อนย้ายอพยพมาสู่ดินแดนแถบนี้ ปัจจุบันพบว่ามีคนพูดภาษาต่างๆ กว่า 34 ภาษา ใน 4 ตระกูลใหญ่ คือ ตระกูลไท 12 กลุ่มภาษา ตระกูลจีน-ทิเบต 11 กลุ่มภาษา ตระกูลม้ง-

เมียน 2 กลุ่มภาษาและตระกูลออสโตรเอเชียติก 9 กลุ่มภาษา ในกลุ่มภาษา 4 ตระกูลนั้น มีผู้พูดในกลุ่มภาษาตระกูลไทถึงร้อยละ 92 รองลงมาร้อยละ 5 คือ ตระกูลจีน-ทิเบต และตระกูลม้ง – เมียน และออสโตรเอเชียติก ตามลำดับ ภาษาที่มีผู้พูดมากที่สุดก็คือ ภาษาคำเมือง เกือบร้อยละ 50 เนื่องจากเป็นภาษากลางของเขตล้านนา 8 จังหวัดภาคเหนือตอนบนและมีผู้พูดภาษาไทยกลางเกือบร้อยละ 27 เนื่องจากเป็นภาษากลางของเขตภาคเหนือตอนล่าง

แนวคิดเกี่ยวกับการแปรของภาษา

ในสังคมแต่ละสังคมจะมีความหลากหลายของภาษา (Language Variations) ดังจะเห็นได้จากภาษาที่ใช้ในการสื่อสารที่มีมากกว่า 2 ภาษา เช่น ในประเทศไทยถึงแม้ภาษาไทยกรุงเทพฯจะเป็นภาษาประจำชาติและใช้กันแพร่หลาย แต่ก็ยังมีภาษาไทยถิ่นอื่น ๆ อีกหลายภาษา เช่น ภาษาเหนือ ภาษาอีสาน ภาษาปักษ์ใต้ และภาษาชนกลุ่มน้อยอีกมากมาย อาทิ เช่น ภาษาเขมร ภาษาส่วย และภาษาชาวเขาเผ่าต่าง ๆ นอกจากความหลากหลายของภาษาแล้ว ผู้พูดภาษาในแต่ละสังคม ยังอาจสามารถแสดงให้เห็นความหลากหลายของภาษาได้ กล่าวคือ ผู้พูด 1 คน อาจพูดได้มากกว่า 1 ภาษา เช่น คนภาคเหนือของประเทศไทย พูดได้แม้ภาษาคำเมือง ภาษากรุงเทพฯ หรือชาวเขาเผ่าแม้วอาจพูดได้ทั้งภาษาแม้ว ภาษาคำเมือง และภาษากรุงเทพฯ และบางคนอาจพูดภาษาอังกฤษและฝรั่งเศสได้อีก ดังนั้น ความหลากหลายของภาษาในสังคมหนึ่ง ๆ จึงเป็นสิ่งที่ธรรมดาและเห็นได้ทั่วไป ความหลากหลายของภาษาในภาษาเดียวเช่นนี้ เรามีคำเรียกเฉพาะว่า “การแปรของภาษา”

แต่ก่อนที่จะทำความเข้าใจเกี่ยวกับการแปรของภาษา ในเบื้องต้นนั้นเราจำเป็นต้องทำความเข้าใจเกี่ยวกับการแปรก่อน ซึ่งปราณี กุลละวณิช และคณะ (2535) ได้อธิบายไว้ว่า การแปร หรือที่ตรงกับคำภาษาอังกฤษที่ว่า “variation” หมายถึง เมื่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งมีความแตกต่างหรือเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม ไม่ว่าจะด้วยเหตุใดก็ตาม เราจะเรียกสิ่งนั้นหรือชนิดนั้น ว่าเกิดการแปรขึ้น และจรัญวิไล จรูญโรจน์ (2548: 178-179) ได้อธิบายการแปรว่า การแปรเป็นสิ่งที่เกิดได้กับสิ่งต่างๆ ไม่จำกัดแต่เฉพาะภาษา แตกต่างกันในเวลาใดเวลาหนึ่ง จะด้วยเหตุปัจจัยใดๆ ก็ตาม

ส่วนการแปรของภาษาปราณี กุลละวณิช และคณะ (2535) ได้อธิบายว่า การที่ภาษามีการแปรเปลี่ยนภายในตัวภาษาเดียวกัน อันเป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดมีความหลากหลายในการใช้ภาษาในสถานการณ์ที่แตกต่างกันออกไปโดยที่ความหมายไม่เปลี่ยนแปลง เช่น การใช้ภาษาเดียวกันแต่

อยู่กันคนละประเทศหรือคนละภาคของประเทศ การใช้ภาษาแบบเป็นทางการและไม่เป็นทางการ การใช้ภาษากับเพศเดียวกันหรือเพศตรงข้าม การใช้ภาษาของคนในวัยเดียวกันหรือต่างวัย การใช้ภาษากับคนที่อยู่ในสถานะทางสังคมที่เท่าเทียมกันหรือแตกต่างกัน เป็นต้น การแปรของภาษาอาจเกิดขึ้นในรูปแบบที่แตกต่างกัน เช่น การออกเสียงและสำเนียง การใช้คำที่ต่างกัน หรือแม้แต่การเลือกใช้โครงสร้างหรือไวยากรณ์ที่ไม่เหมือนกันแต่ยังคงสื่อสารได้ โดยที่ความหมายไม่เปลี่ยนแปลง

ในการพิจารณาการแปรของภาษานั้น เราจะไม่พิจารณาแบบภาพรวม แต่เราจะพิจารณาตามลักษณะหรือรูปสำคัญในภาษานั้นเป็นแบบเฉพาะ กล่าวคือ เราจะพิจารณาเฉพาะรูปหรือลักษณะที่เกิดการแปรขึ้นในภาษาด้านใดด้านหนึ่ง และสิ่งสำคัญสำหรับการแปรของภาษาคือ จะต้องไม่ทำให้ความหมายเปลี่ยนไป เช่น ถ้าเราเขียนอักษร ส เป็น ล อักษรดังหลังนี้จะไม่เป็นการแปรของ ส แต่กลายเป็นอักษรอีกตัวหนึ่งเพราะคำว่า สาม กับ ลาม นั้นมีความหมายที่แตกต่างกัน สรุปคือ การแปรจะทำให้เกิดรูปแปร ซึ่งก็คือ รูปภาษาที่ต่างกัน แต่ยังคงเป็นสมาชิกของสิ่งเดียวกัน เช่น สระ อา หรือ แอ ในคำว่า class ในภาษาอังกฤษต่างก็ป็นรูปแปรของสระในคำนี้ เป็นต้น

ในการศึกษาด้านภาษาศาสตร์เชิงสังคมที่เกี่ยวข้องกับการแปรของภาษานั้น จะมุ่งเน้นที่การศึกษาความสัมพันธ์ของตัวแปรทางภาษาศาสตร์ เช่น phonetics, phonological, syntactic, morphological, and semantic ที่มีความสัมพันธ์กันกับตัวแปรทางสังคมศาสตร์ เช่น เพศ อายุ การศึกษา อาชีพ ชาติพันธุ์ สถานะทางสังคม ภูมิภาค ถิ่นที่อยู่อาศัย และสถานการณ์ขณะที่กำลังใช้ภาษา ยกตัวอย่างเช่น ภาษาของคนที่อาศัยอยู่ในเมืองจะมีสำเนียงที่แตกต่างจากคนที่อาศัยอยู่ในชนบท อีกหนึ่งตัวอย่างได้แก่ การออกเสียงตัว r (r – pronunciation) ที่อยู่หลังสระ เช่นคำว่า farm หรือ car ในถิ่นที่อยู่อาศัยที่แตกต่างกันจะถูกมองว่ามีสถานะทางสังคมที่แตกต่างกัน กล่าวคือจากผลการวิจัยของ William Labov ในปี 1966 พบว่า ที่เมือง New York ประเทศสหรัฐอเมริกา ผู้พูดที่ออกเสียงตัว r ในคำดังกล่าวจะถูกจัดเป็นผู้ที่มีสถานะทางสังคมสูง ซึ่งตรงกันข้ามกับสถานการณ์ในเมือง London ประเทศอังกฤษ ที่ผู้พูดที่ออกเสียงตัว r ในคำดังกล่าวจะถูกจัดเป็นผู้ที่มีสถานะทางสังคมที่ต่ำกว่า เป็นต้น

การแปรของภาษาสามารถแบ่งออกได้เป็น 4 ประเภท คือ การแปรในการออกเสียง การแปรของคำศัพท์ การแปรในรูปวลีหรือประโยค และการแปรในภาษาเขียน การแปรในการออก

เสียง เสียงแต่ละเสียงสามารถเกิดการแปรได้โดยการเกิดจากตัวผู้พูดภาษาเองที่ทำให้เกิดการแปร ยกตัวอย่างเช่น เสียงในภาษาไทย พยัญชนะตัว ร เป็นพยัญชนะที่เกิดการแปรมากที่สุด (แสงจันทร์ ตรีภักดิ์, 2529 อ้างถึงใน ปราณี กุลละวณิชย์และคณะ, 2535) ได้ศึกษาการออกเสียงตัว ร, ล ของผู้ประกาศข่าววิทยุ พบว่า ร ออกเสียงได้ถึง 4 แบบ คือ ร เสียงร่วมาก ๆ ร เสียงร่ว กระดกขึ้นครั้งเดียว ร เสียงลิ้นม้วนเหมือนภาษาอังกฤษ และ ร ที่ออกเสียงเป็นเสียงตัว ล เสียงตัว ร แบบต่างๆ ดังที่กล่าวมานี้ ถือได้ว่าเป็นรูปแปรของตัว ร ในภาษาไทย เป็นต้น การแปรของคำศัพท์ คือ การที่สิ่งหนึ่งสามารถใช้คำศัพท์ได้มากกว่า 1 คำ เช่น บิดา-พ่อ มารดา-แม่ เป็นต้น การแปรในรูปวลีหรือประโยค คือ การที่รูปประโยคหรือวลีมีความแตกต่างกัน แต่มีความหมายที่เหมือนกัน เช่น พ่อตีน้อง และน้องถูกพ่อตี จะเห็นว่าทั้ง 2 ประโยคมีรูปแตกต่างกัน แต่มีความหมายเหมือนกัน จะถือว่าเป็นรูปแปรของประโยคที่มีความหมายอย่างเดียวกันได้ การแปรของภาษาที่กล่าวมาทั้ง 3 ประเภทข้างต้นจะเป็นการแปรในภาษาพูด ซึ่งจะแตกต่างจากการแปรในประเภทย่อย คือ จะเป็นการแปรในภาษาเขียน ซึ่งแบ่งการแปรได้เป็น การแปรรูปตัวอักษรและการแปรในการสะกดคำ ในการแปรรูปตัวอักษร คือ การเขียนตัวอักษรที่แตกต่างกันออกไป การที่ตัวอักษรแต่ละตัวสามารถเขียนได้หลายแบบหมายความว่าตัวอักษรแต่ละตัวมีการแปรนั่นเองและในบางครั้งการแปรเกิดจากการที่ผู้ใช้ภาษาได้เขียนตัวอักษรนั้นไม่ชัดเจน จึงมีความคล้ายกับอักษรอีกตัวหนึ่ง แต่คนใช้ภาษาก็ยังเข้าใจข้อความอยู่เพราะใช้บริบทเป็นเครื่องช่วย ยกตัวอย่างเช่น เขียน ค โดยไม่มีหัวนั้นจะคล้าย ก ดังนั้นเป็นต้น การแปรในการสะกดคำ คือ คำสองคำเขียนคนละแบบ แต่สามารถออกเสียงได้อย่างเดียวกันและสามารถถือว่าเป็นคำเดียวกันได้ เช่น คำว่า ออกซิเจน/ออกซิเจน เป็นต้น เราจะเห็นว่าภาษาทุกภาษานั้นเกิดการแปรของภาษาอยู่ตลอดเวลา ซึ่งการแปรนั้นก็เพื่อสื่อสารในชีวิตประจำวัน

อายุกับการแปรภาษา

การแปรของภาษาไปตามอายุของผู้ใช้ภาษานั้นเป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดความแตกต่างของภาษาที่เราใช้สื่อสารกันในแต่ละวัย เราจะเห็นได้อย่างชัดเจนในภาษาที่เราใช้ในปัจจุบันว่า ภาษาในรุ่นของปู่ย่าตายาย รุ่นพ่อรุ่นแม่ ภาษาในรุ่นของตัวเอง และภาษาในกลุ่มคนที่เด็กกว่าเรานั้นมีความแตกต่างกันออกไป และบางครั้งก็เกิดปัญหาในการสื่อสารกันระหว่างกลุ่มคนข้ามช่วงอายุ ทั้งนี้เพราะในแต่ละอายุนั้นมีการใช้ภาษา คำศัพท์และสำนวนที่แตกต่างกันออกไปตามอายุ ด้วยเหตุนี้จึงทำให้มี ภาษาเด็ก ภาษาวัยรุ่น ภาษาของคนรุ่นใหม่ ภาษาของคนรุ่นเก่า เป็นต้น

การศึกษาการแปรทางภาษาของคนในแต่ละช่วงอายุ นอกจากจะทำให้เราเห็นถึงความแตกต่างของภาษาที่ใช้ เห็นการแปรของภาษาในรูปแบบต่างๆแล้ว ยังทำให้เราสามารถที่จะเห็นแนวโน้มหรือทิศทางของภาษาในอนาคตได้ กล่าวคือ เราสามารถศึกษาภาษาของคนรุ่นก่อนว่าเป็นภาษาของช่วงเวลาในอดีต คนรุ่นกลางเป็นภาษาของคนในยุคปัจจุบัน และคนรุ่นเด็กเป็นภาษาของคนในช่วงอนาคต การศึกษาโดยการนำภาษาในแต่ละช่วงเหล่านี้มาเปรียบเทียบความแตกต่างและวิเคราะห์การแปรของภาษาที่เกิดขึ้นจะช่วยให้เราเห็นแนวโน้มของการแปรของภาษาในอนาคตได้โดยที่เราไม่ต้องให้ถึงเวลานั้นก่อนนั่นเอง (ปราณี กุลละวณิช, 2535: 23-24)

อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ (254: 26-131) อธิบายว่า อายุเป็นปัจจัยหนึ่งที่ทำให้มีการใช้ภาษาต่างกัน ผู้พูดต่างวัยย่อมมีการใช้ภาษาที่ต่างกัน ผู้พูดที่เป็นเด็กย่อมใช้ภาษาต่างกับผู้ใหญ่ ในขณะที่ผู้พูดที่เป็นผู้ใหญ่ก็ย่อมใช้ภาษาที่แตกต่างกับเด็ก นักภาษาศาสตร์จึงเห็นว่า การนำเรื่องอายุมาศึกษาการแปรในภาษา สามารถทำให้เห็นความหลากหลายในการใช้ภาษาของคนต่างวัยในชุมชน อีกทั้งยังสามารถแสดงให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงของภาษาที่กำลังดำเนินอยู่ในชุมชนภาษา กล่าวคือ การแปรในภาษาของคนต่างวัยกันสามารถใช้เป็นเครื่องบ่งชี้ความเปลี่ยนแปลงของภาษาได้

จรัญวิไล จรูญโรจน์ (2548: 185-186) อธิบายเพิ่มเติมเกี่ยวกับภาษาและอายุไว้ว่า ภาษาสามารถแปรตามอายุของผู้พูดได้ด้วย ซึ่งการแปรนั้นอาจจะแสดงในรูปของการออกเสียง หรืออาจจะเป็นในด้านการใช้คำที่ต่างกัน ด้วยเหตุนี้การศึกษาภาษาของคนรุ่นต่างๆ กันมาเปรียบเทียบสามารถช่วยให้เราคาดการณ์การเปลี่ยนแปลงของภาษาจากอดีตไปยังอนาคตได้โดยที่เราไม่จำเป็นต้องรอเวลาให้ผ่านไปจริงๆ โดยภาษาของคนรุ่นอายุน้อย หรือเด็ก จะถือเป็นตัวแทนของภาษาในอนาคต ภาษาของคนรุ่นกลางถือเป็นภาษาปัจจุบัน ส่วนภาษาของคนรุ่นอายุมากถือว่าเป็นตัวแทนของภาษาในอดีต

การเปลี่ยนแปลงของภาษา

การที่ภาษามีลักษณะเปลี่ยนไปจากเดิม โดยที่ไม่ถึงกับเปลี่ยนไปอีกรูปแบบหนึ่ง ยังคงมีความหมายคงเดิมเราเรียกว่าการแปรของภาษา (ปราณี กุลละวณิช, 2535: 46-53) ซึ่งการศึกษาการแปรของภาษาจะเกิดขึ้นในช่วงเวลาเดียวกันแตกต่างจากการศึกษาการเปลี่ยนแปลงของภาษาที่เกิดขึ้นในช่วงสมัยที่ต่างกัน คือ การเปลี่ยนแปลงของภาษา หมายถึง การวิวัฒนาการของภาษา

จากสมัยหนึ่งมาสู่อีกสมัยหนึ่ง ธรรมชาติของภาษาที่ยังไม่ตายคือภาษาย่อมมีการเปลี่ยนแปลง ภาษาใดที่ยังคงมีการใช้เป็นเครื่องมือในการสื่อสารเพื่อทำความเข้าใจกันระหว่างกัน ภาษานั้นก็จะมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา เพราะการเปลี่ยนแปลงของภาษานี้ก็เกิดมาจากการใช้ภาษาของผู้ใช้ภาษานั้นเอง ภาษาจะมีการเปลี่ยนแปลงไปตามลักษณะของสังคม การเปลี่ยนแปลงของภาษานี้จะเกิดขึ้นเมื่อคนกลุ่มหนึ่งจะโดยตั้งใจหรือไม่ตั้งใจได้ถือเอารูปแบบของคนอีกกลุ่มหนึ่งมาใช้โดยทั้งนี้ก็ขึ้นอยู่กับจำนวนผู้พูดภาษาส่วนใหญ่ว่ายอมรับคำแปรนั้นหรือไม่ ถ้าผู้พูดส่วนใหญ่ยอมรับและนำมาใช้ ก็จะเกิดการเปลี่ยนแปลงขึ้น

การเปลี่ยนแปลงของภาษาเกิดขึ้นได้ในทุกส่วนของภาษา ทั้งในคลังคำ เสียง ระบบไวยากรณ์ และระดับความหมาย การเปลี่ยนแปลงในคลังคำ เป็นการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นรวดเร็วที่กล่าวเช่นนี้เพราะคำที่เกิดขึ้นมาในสังคมเพื่อให้เกิดความเข้าใจกันในการสื่อสารระหว่างผู้ใช้ภาษานั้นมีจำนวนมากพอ ๆ กับคำที่ไม่ใช่แล้ว ทั้งนี้ก็เพราะคำศัพท์ที่ใช้อยู่ในแต่ละภาษาและสังคมจะเป็นสิ่งสะท้อนถึงวัฒนธรรม สิ่งแวดล้อม ความเป็นอยู่ของคนในสังคมในแต่ละยุคแต่ละสมัย และเพื่อให้เกิดการเข้าใจกันระหว่างการใช้สื่อสาร การเกิดคำใหม่และการยอมรับคำใหม่และใช้คำใหม่ที่เกิดขึ้นนี้ก็มีเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ ในขณะที่คำเดิมนั้นไม่เหมาะกับสังคมใหม่ สิ่งแวดล้อมใหม่ คำเดิมนั้นก็จะกลายเป็นคำที่ไม่ใช่แล้วนั่นเอง การเกิดคำใหม่ การเลิกใช้คำ หรือการเปลี่ยนแปลงความหมายไปมา การยืมคำภาษาอื่นมาใช้แทนคำในภาษาจะทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของภาษาในสังคมนั้น โดยการเปลี่ยนแปลงความหมายของคำนี้สามารถแบ่งออกได้เป็น 3 ประเภท คือ

1. ความหมายที่กว้างออก (Widening) ความหมายที่กว้างออก คือ คำๆหนึ่งในภาษาที่ใช้ใน 2 สมัย แต่มีความหมายที่ไม่เท่ากัน กล่าวคือ คำที่ใช้ในสมัยที่ใหม่กว่า มีความหมายที่กว้างมากขึ้นกว่าในสมัยเก่า เช่น คำว่า อา ในภาษาไทย แต่เดิมจะหมายถึงน้องสาวของพ่อเท่านั้น แต่ในปัจจุบัน คำว่า อา จะหมายรวมถึงน้องของพ่อที่เป็นทั้งหญิงและชายเป็นต้น

2. ความหมายที่แคบเข้า (Narrowing) ส่วนความหมายแคบเข้าก็จะตรงข้ามกับความหมายกว้างออกคือ คำๆหนึ่งมีความหมายที่ลดน้อยลงเช่น คำว่า meat ในภาษาอังกฤษ แต่เดิม meat หมายถึง อาหาร แต่ในปัจจุบัน มีความหมายแคบกว่า เนื้อสัตว์ เท่านั้น

3. ความหมายย้ายที่ (Transferencing) ความหมายย้ายที่ หมายถึง ความหมายของคำในภาษาเดิมสูญหายไป และคำนั้นได้นำมาใช้ในภาษาไทยโดยกำหนดความหมายใหม่ ตัวอย่างเช่น

“ช่อง” เดิมหมายถึง บ้านเรือน ปัจจุบันใช้คำว่า แหล่งสำหรับค้าประเวณี
 “ประณาม” เดิมหมายถึง บูชา สรรเสริญ ปัจจุบันใช้คำว่า กล่าวติเตียน
 “ซู้” เดิมหมายถึง คนรัก คู่รัก ปัจจุบันใช้คำว่า มีสัมพันธ์สวาทกับคู่ครองคน
 อื่น
 “ประเวณี” เดิมหมายถึง สิ่งที่ดีงาม ปัจจุบันใช้คำว่า การร่วมสังวาส

นอกจากคำจะแสดงให้เห็นการเปลี่ยนแปลงทางความหมายแล้ว เรายังสามารถสังเกตเห็นการเปลี่ยนแปลงทางเสียงของคำได้อีกด้วย ทั้งนี้เพราะระบบเสียงเป็นสิ่งที่เกิดขึ้นภายในของผู้ใช้ภาษา ดังนั้นการเปลี่ยนแปลงของเสียงย่อมเกิดขึ้นได้ง่าย การเปลี่ยนแปลงนี้เป็นการเปลี่ยนจากสาเหตุภายในตัวของผู้ใช้ภาษา การเปลี่ยนแปลงทางด้านเสียงนี้อาจจะมีจากสาเหตุอื่นๆ ได้ เช่น สภาพสังคม เศรษฐกิจ การเมือง หรือการยืมคำภาษาต่างประเทศมาใช้ เป็นต้น การเปลี่ยนแปลงทางไวยากรณ์สามารถพิจารณาได้ 2 ประเภท คือ การเปลี่ยนแปลงของระบบไวยากรณ์หรือการเปลี่ยนแปลงทางไวยากรณ์ของคำเพียงคำเดียว ยกตัวอย่างเช่น ในภาษาไทยซึ่งไม่มีการเปลี่ยนแปลงรูปคำ การเปลี่ยนแปลงทางไวยากรณ์มักปรากฏกับไวยากรณ์ของคำ เช่น ในสมัยพ่อขุนรามคำแหงกรรมรองของคำกริยา“เอา” มีคำว่า แก่ นำ เช่น หมากสั้ม หมากหวาน ภูเอามาแก่พอกู แต่ในปัจจุบันกรรมรองของ “เอา” ใช้ “ให้” นำ เช่น ฉันเอาหนังสือให้เขาเป็นต้น การเปลี่ยนแปลงของภาษาทุกภาษาจะเปลี่ยนไปอย่างช้า ๆ โดยที่ผู้ใช้ภาษาเองไม่ทันได้สังเกตนอกจากผู้ใช้ภาษาจะนำภาษาในสมัยปัจจุบันไปเปรียบเทียบกับในสมัยอดีต ซึ่งจะเห็นได้ถึงความแตกต่างของภาษาอันนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงในปัจจุบัน ภาษาในอดีตก็คือภาษาในปัจจุบันที่เราได้ผ่านการเปลี่ยนแปลงมาแล้วนั่นเอง

งานวิจัยเกี่ยวกับการแปรภาษาและการใช้คำของคนต่างระดับอายุ

ในงานวิจัยของ Punthong (1979) เรื่อง “An Analysis of Lexical Change among Three Generations in Kam Muang Dialect” ได้ศึกษาการใช้คำของคนสามระดับอายุในภาษาไทยถิ่นเหนือ โดยสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาสามระดับอายุในจังหวัดเชียงใหม่ คือ กลุ่มที่ 1 อายุ 45-60 ปี กลุ่มที่ 2 อายุ 30-45 ปี และกลุ่มที่ 3 อายุ 15-30 ปี โดยใช้คำนาม 150 คำ และคำกริยา 150 คำมาใช้ในการทดสอบผลที่ได้คือ คำกริยาเปลี่ยนแปลงเพียงร้อยละ 20 แต่คำนามเปลี่ยนแปลงร้อยละ 53.33 ศัพท์ที่ใช้ร่วมกันของทั้งสามระดับอายุนั้นยังคงมีอยู่ นอกจากนี้มีการนำเอาศัพท์อื่นๆ มาใช้ร่วมกับศัพท์เดิม

ด้วย เช่น คำยืมและคำศัพท์ที่สร้างขึ้นใหม่ ส่วนการเปลี่ยนแปลงทางเสียงนั้นพบน้อย มีการเปลี่ยนแปลงความหมายโดยพบความหมายย่ำที่จำนวน 21 คำ ในงานวิจัยนี้ Ganyarat ยังอธิบายอีกว่า คนเชียงใหม่ยืมคำจากภาษาไทยกรุงเทพฯ โดยผ่านสื่อมวลชน และแม้ว่าจะใช้คำยืมมากขึ้น คนเชียงใหม่ก็ยังใช้ระบบเสียงภาษาเชียงใหม่แทนที่เสียงต่างๆ ในคำยืมภาษาไทยกรุงเทพฯ ในประเด็นการเปลี่ยนแปลงการใช้ศัพท์ พบว่าผู้บอกภาษากลุ่มที่ 2 จะใช้ศัพท์เก่าที่ได้รับมาจากรุ่นที่ 1 และยืมคำจากภาษาไทยกรุงเทพฯ ส่วนในกลุ่มผู้บอกภาษากลุ่มที่ 3 ศัพท์เก่าจะหายไปส่วนหนึ่ง และใช้คำที่สร้างใหม่และคำยืมแทนนั้น ข้อสังเกตที่ได้ในงานวิจัยนี้คือ การศึกษาไม่มีผลต่อความรู้ทางภาษาของเจ้าของภาษา และอำเภอที่อยู่ห่างจากอำเภอเมืองจะมีการเปลี่ยนแปลงการใช้คำช้ากว่า ทั้งนี้เพราะการคมนาคมและการสื่อสารค่อนข้างลำบาก

ในงานวิจัยของรัชณี เสนีย์ศรีสันต์ (2526) วิจัยเรื่อง “การศึกษาเปรียบเทียบเสียงและระบบเสียงในภาษาลาวพวน มาบปลาเค้าของผู้พูดภาษาที่มีอายุต่างกัน” ในอำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบูรณ์ งานวิจัยนี้มุ่งศึกษาเรื่องความแตกต่างของเสียงวรรณยุกต์ พยัญชนะ สระ ในการพูดภาษาลาวพวนของผู้พูดต่างอายุกัน ในผู้บอกภาษา 4 กลุ่ม คือ กลุ่มที่ 1 อายุ 60 ปีขึ้นไป กลุ่มที่ 2 อายุ 45-50 ปี กลุ่มที่ 3 อายุ 30-44 ปี และกลุ่มที่ 4 อายุ 15-29 ปี ผลที่ได้พบว่า ระบบภาษาลาวพวนที่พูดโดยคนต่างอายุกันมีระบบเสียงเหมือนกัน แต่มีสัญลักษณ์ของเสียงบางเสียงต่างกัน ซึ่งเสียงเหล่านี้อยู่ในระยะแปรเปลี่ยนโดยอิทธิพลของภาษารอบข้าง คือ ภาษาไทยเพชรบูรณ์และภาษาไทยกรุงเทพฯ อัตราการแปรเปลี่ยนของเสียงวรรณยุกต์ พยัญชนะ สระ ดังกล่าวข้างต้นแตกต่างกันไปตามกลุ่มอายุของผู้บอกภาษา กล่าวคือ ผู้บอกภาษาลาวพวนกลุ่มที่ 1 คือ อายุ 60 ปีขึ้นไป พบว่ายังคงออกเสียงภาษาลาวพวนเดิมในอัตราสูง ส่วนผู้พูดภาษาลาวพวนกลุ่มอายุน้อยโดยเฉพาะอย่างยิ่งกลุ่ม 15-29 ปี ซึ่งออกเสียงแบบภาษาไทยมากและมักใช้ศัพท์ภาษาไทยกรุงเทพฯ แทนศัพท์ภาษาลาวพวน

ในงานวิจัยของอุทัยวรรณ ดันหยง (2526) ศึกษาเกี่ยวกับ “วิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงการใช้คำของคนสามระดับอายุในภาษาพวน” โดยศึกษาในตำบลบ้านหมี่ อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี และตำบลน้ำเขียวอำเภอรหมบุรี จังหวัดสิงห์บุรี โดยแบ่งกลุ่มผู้บอกภาษาออกเป็น 3 กลุ่ม คือ กลุ่มที่ 1 อายุ 50 ปีขึ้นไป กลุ่มที่ 2 อายุ 31-49 ปี และกลุ่มที่ 3 อายุ 15-30 ปี ผลการวิจัยพบว่า การเปลี่ยนแปลงเสียงของคำจะเป็นการเปลี่ยนแปลงชนิดไม่มีข้อจำกัด มีหน่วยเสียงพยัญชนะต้น พยัญชนะควบกล้ำเพิ่มขึ้น เสียงสระและเสียงวรรณยุกต์ของคำจะใช้เป็นเสียงสระและวรรณยุกต์เสียงเดียวกับภาษาไทยกรุงเทพฯ มากขึ้น ส่วนการเปลี่ยนแปลงความหมายนั้นพบว่า มีการเปลี่ยนแปลงในกลุ่มผู้บอกภาษากลุ่มที่ 3 มากที่สุด และพบคำศัพท์ที่เลิกใช้ในแต่ละกลุ่มอายุ

จำนวนหนึ่ง โดยผู้บอกภาษากลุ่มที่ 2 มีโอกาสที่จะเลือกใช้ศัพท์เดิมหรือศัพท์อื่นได้มากที่สุด และผู้พูดภาษาลาวพวนกลุ่มที่ 2 และกลุ่มที่ 3 มีการเปลี่ยนแปลงการใช้คำมากเนื่องจากได้รับอิทธิพลของภาษาไทยกรุงเทพฯ

ในงานวิจัยของอัญชลี บุรณะสิงห์ (2531) ศึกษาเกี่ยวกับ “วิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงการใช้คำของคนสามระดับอายุในภาษาไทยโซ่ง” โดยใช้คำศัพท์จำนวน 604 คำ ทดสอบกับผู้บอกภาษาเพศหญิงที่ใช้ภาษาไทยโซ่ง(ลาวโซ่ง) ในชีวิตประจำวันจำนวน 18 คน ในตำบลบ้านดอน อำเภออุทอง จังหวัดสุพรรณบุรี ซึ่งผู้ศึกษาได้แบ่งกลุ่มที่ผู้บอกภาษาออกเป็น 3 กลุ่ม คือ กลุ่มที่ 1 อายุ 60 ปีขึ้นไป กลุ่มที่ 2 อายุ 31-49 ปี และกลุ่มที่ 3 อายุ 15-30 ปี ผลการวิจัยพบว่าลักษณะการใช้คำของคนสามระดับอายุมีทั้งการใช้ศัพท์เดียวกันทุกระดับอายุและมีการเปลี่ยนแปลงการใช้ศัพท์ โดยเฉพาะผู้บอกภาษาระดับอายุที่ 2 และ 3 ได้นำศัพท์อื่นเข้ามาใช้ร่วมหรือใช้แทนศัพท์เดิมในภาษาไทยโซ่งมากขึ้น ส่วนการเปลี่ยนแปลงทางเสียงพบว่า มีการเปลี่ยนแปลงชนิดไม่มีข้อจำกัดและไม่เป็นระบบ นอกจากนี้ยังพบหน่วยเสียงพยัญชนะต้นและพยัญชนะควบกล้ำเพิ่มขึ้น ด้านเสียงสระและเสียงวรรณยุกต์ของคำจะใกล้เคียงหรือใช้เป็นเสียงเดียวกับภาษาไทยกรุงเทพฯมากขึ้น เรื่องการเปลี่ยนแปลงความหมายของคำนั้น จะมีการเปลี่ยนแปลงในกลุ่มผู้บอกภาษาระดับอายุที่ 2 และ 3 มากที่สุด รวมทั้งพบคำศัพท์ที่กำลังจะหายไปจากการใช้ในชีวิตประจำวันอีกจำนวนหนึ่งด้วย การเปลี่ยนแปลงดังกล่าวนี้มีสาเหตุมาจากผู้บอกภาษาระดับอายุที่ 2 และ 3 ได้รับอิทธิพลจากภาษาไทยกรุงเทพฯ ซึ่งเป็นภาษาของทางราชการ

ในงานวิจัยของสุวัฒนา เลี่ยมประวัตีและกันทิมา วัฒนะประเสริฐ (2539) ซึ่งศึกษาเรื่อง “วิเคราะห์การใช้คำและการแปรของภาษาลาวของคนสามช่วงอายุในชุมชนภาษาลาวลุ่มน้ำท่าจีน” ในกลุ่มภาษา 5 กลุ่มคือ ภาษาลาวโซ่ง(จังหวัดสมุทรสาคร) ลาวครั่ง(จังหวัดสุพรรณบุรี) ลาวเวียง(จังหวัดชัยนาท) ลาวใต้(จังหวัดนครปฐม) และลาวพวน(จังหวัดสุพรรณบุรี) โดยใช้รายการคำทั้งสิ้น จำนวน 200 คำ ทดสอบกับผู้บอกภาษาทั้ง 5 กลุ่มโดยแบ่งกลุ่มอายุผู้บอกภาษาออกเป็น 3 ระดับ คือ กลุ่มที่ 1 อายุ 55-70 กลุ่มที่ 2 อายุ 35-50ปี และกลุ่มที่ 3 อายุ 15-30 ปี ผลการวิจัยพบว่า ผู้บอกภาษาทั้งสามช่วงอายุมีความแตกต่างด้านรูปแบบการใช้คำ มีการแปรด้านเสียง ศัพท์ และความหมาย เนื่องด้วยอิทธิพลของภาษาไทยกรุงเทพฯ ผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 จะใช้ศัพท์เดิมมากที่สุด และจะลดน้อยลงตามลำดับในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3 นอกจากนั้นยังมีการใช้ศัพท์อื่นได้แก่ ศัพท์ภาษาไทยกรุงเทพฯ และศัพท์ที่สร้างใหม่ โดยผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 เริ่มใช้ศัพท์อื่น

ร่วมกับศัพท์เดิม และจะเพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3 สำหรับผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 3 นั้นจะใช้ศัพท์อื่นมากที่สุดและจะลดน้อยลงเรื่อยๆ ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 และ 2

ในงานวิจัยของอนงค์นาฏ บุญแก้ววรรณ (2545) ซึ่งศึกษาเกี่ยวกับ “วิเคราะห์การใช้คำศัพท์และการแปรของภาษาไทยถิ่นใต้ในบุคคลสามช่วงอายุ : ศึกษาเฉพาะกรณีเขตพื้นที่ลุ่มน้ำปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช” วัตถุประสงค์ของการวิจัยนี้ คือ วิเคราะห์การใช้คำศัพท์และวิเคราะห์การแปรด้านเสียง การแปรด้านศัพท์ของภาษาไทยถิ่นใต้ในบุคคลสามช่วงอายุตามพื้นที่ดังกล่าว โดยแบ่งผู้บอกภาษาออกเป็น 3 ช่วงอายุ คือ กลุ่มที่ 1 อายุ 60 ปีขึ้นไป กลุ่มที่ 2 อายุ 35-50 ปี และกลุ่มที่ 3 อายุ 10-25 ปี ผลการวิจัยพบว่าการแปรของภาษามีการแปรทั้งด้านเสียงและด้านศัพท์ ซึ่งการแปรด้านเสียงพบในผู้ใช้ภาษาทุกช่วงอายุ โดยเฉพาะผู้ใช้ภาษาช่วงอายุที่ 3 จะมีการแปรมากกว่าช่วงอายุอื่นๆ สำหรับการแปรด้านศัพท์ พบว่ามีการแปรศัพท์ซึ่งเป็นภาษาไทยกรุงเทพฯ ในช่วงอายุที่ 3 มากที่สุด นอกจากนี้ยังพบว่าศัพท์บางคำมีแนวโน้มจะเลิกใช้อีกด้วย

งานวิจัยที่เกี่ยวกับคำศัพท์การประกอบอาหาร

Lehrer (1976: 155-169) ได้ศึกษาโครงสร้างทางความหมายของคำศัพท์ในประกอบอาหารในภาษาต่างๆ เพื่อตรวจสอบทฤษฎีสามเหลี่ยมของคำศัพท์แห่งการประกอบอาหารของ Lévi-Strauss โดย Lehrer ได้ศึกษาคำศัพท์ในการประกอบอาหารในภาษาอังกฤษพบว่า มีคำศัพท์การประกอบอาหารในภาษาอังกฤษจำนวนมากกว่าภาษาอื่นๆ ซึ่งรวบรวมแล้วได้มากถึง 30 คำ ดังนี้

cook	boil	simmer	stew	poach	braise
parboil	steam	reduce	fry	sauté	pan-fry
french-fry	deep-fry	broil	grill	barbecue	charcoal
plank	bake	roast	shirr	scallop	brown
rissoler	sear	parch	toast	burn	flamber

กลุ่มคำศัพท์แห่งประกอบอาหารทั้งหมดนี้ Lehrer สรุปให้เห็นความสัมพันธ์ของคำแต่ละคำร่วมกับคำอื่นๆ ที่อยู่หมวดหมู่เดียวกัน โดยจำแนกความแตกต่างให้อยู่ในรูปแบบประเภทคำลำดับจำกลุ่ม (hyponymy) โดยคำต่าง ๆ ในภาษามีความสัมพันธ์กันเป็นหมวดหมู่ จัดเป็นการจัดกลุ่มตามหมวดความหมาย ซึ่งเรียกว่า “วงความหมาย” (semantic field) Lehrer แบ่งคำว่า cook

ออกเป็นสามระดับ คือ “cook₁” “cook₂” “cook₃” โดยนิยามคำว่า “cook₁” คือ การทำอาหารทั้งหมดที่เป็นบริบทใหญ่แห่งการทำอาหาร ส่วน “cook₂” คือ การทำอาหารที่รวมถึงการเตรียมอาหารด้วย และ “cook₃” คือ ชุดคำเรียกการทำอาหารที่อยู่ในวงความหมายที่มีความหมายหมายถึงการทำอาหารโดยใช้ความร้อนเปลี่ยนแปลงอาหารให้สุกนั้นเป็นคำที่ครอบคลุมวงคำศัพท์ที่เกี่ยวกับการทำอาหารไว้หลายคำซึ่งสามารถแบ่งออกได้เป็น 4 ประเภท

1. การต้ม (boil)
2. การทอด (fry)
3. การย่าง (broil)
4. การอบ (bake)

ตารางที่ 2.2 คำลำดับจำกลุ่มของกลุ่มคำศัพท์แห่งการประกอบอาหารในภาษาอังกฤษ

Cook ₁									
Cook ₂									
boil ₁ (unmarked)					fry		broil		bake
simmer		boil ₂ (marked)			sauté	french fry pan-fry	grill	barbecue charcoal	plank
poach	stew	parboil	steam	reduce					
braise									

ที่มา: คัดแปลงจาก Lehrer (1976)

จากตารางรวมข้างต้น เมื่อนำกลุ่มคำศัพท์แห่งการประกอบอาหารประเภทการต้มมาศึกษาให้เข้าใจถึงเรื่องลำดับจำกลุ่มของคำ สามารถอธิบายได้ดังนี้คือ

ตารางที่ 2.3 การจัดประเภทคำว่า “Boil₁”

Boil ₁ (unmarked)				
Simmer			Boil ₂ (marked)	
Poach	Stew	Parboil	Steam	reduce
	braise			

ที่มา: ดัดแปลงจาก Lehrer (1976)

จากตารางข้างต้น คำที่อยู่ในชั้นบนสุดเรียกว่า คำจำกัดกลุ่ม (Hyponymy) ถือเป็นคำที่มีความหมายครอบคลุมความหมายของกลุ่มคำนั้น ๆ ดังในตัวอย่างข้างต้น คำว่า Boil₁ เป็นคำแม่กลุ่มของกลุ่มคำที่มีระดับชั้นต่ำลงมา คือ คำว่า simmer, poach, stew, parboil, steam, reduce, and braise โดยจะเรียกคำในระดับชั้นต่ำมาว่า คำรวมกลุ่มหรือคำลูกกลุ่ม ซึ่งจะมีก็คำก็ได้ และทั้ง คำว่า simmer และ boil₂ หรือ poach, stew, parboil, steam, reduce คำนี้ต่างก็อยู่ในระดับเดียวกันเรียกว่า คำร่วมกลุ่มระดับเดียวกัน (Co-Hyponyms)

อย่างไรก็ตามในการศึกษาโครงสร้างความหมายของคำศัพท์แห่งการประกอบอาหารโดยแสดงในตารางข้างต้นก็ไม่สามารถชี้ให้เห็นความแตกต่างของคำศัพท์แต่ละคำได้อย่างชัดเจน ทั้งนี้เพราะคำศัพท์บางคำสามารถจัดเข้าได้ทั้งสองกลุ่ม ยกตัวอย่างเช่นคำว่า grill ซึ่งสามารถจัดอยู่ได้ทั้งในกลุ่มประเภทการทอดและการย่าง Lehrer จึงได้ใช้วิธีการวิเคราะห์โดยทฤษฎีวิเคราะห์อรรถลักษณะ (Componential Analysis) คือ ระบุความเหมือนและความต่างทางความหมายของคำโดยการแสดงอรรถลักษณะ (Semantic Feature) เพื่อหาส่วนประกอบโดยทั่วไปและเฉพาะเจาะจงของคำ

เกณฑ์การแบ่งส่วนประกอบที่ Lehrer (1976) ได้นำมาใช้พิจารณากับหมวดคำศัพท์การประกอบอาหารนี้มีประกอบด้วยเกณฑ์ 9 ประการ ซึ่งทำให้สามารถจำแนกกลุ่มคำอาหารนี้ออกเป็นกลุ่มๆ เกณฑ์ที่มีความสำคัญดังกล่าวก็คือ

1. องค์ประกอบเรื่องการใช้ น้ำ (Use of Water) คือ [+ น้ำ] และ [- น้ำ]
2. องค์ประกอบเรื่องการใช้ไขมัน (Use of fat) คือ [+ ไขมัน] และ [- ไขมัน]

3. องค์ประกอบเรื่องการใช้ความร้อนโดยตรง (Direct or radiated heat vs. conducted heat) คือ [+โดยตรง] และ [-โดยตรง]

4. องค์ประกอบเรื่องลักษณะการเดือดของอาหารในการปรุงอาหาร (Vigorous vs. gentle cooking action) คือ [+รุนแรง] และ [-รุนแรง]

5. องค์ประกอบเรื่องระยะเวลาที่ใช้ในการปรุง (Long vs. short cooking time) คือ [+เวลานาน] และ [-เวลานาน]

6. องค์ประกอบเรื่องปริมาณเครื่องปรุง (Large amount vs small amount of some substance) คือ [+ปริมาณมาก] และ [-ปริมาณมาก]

7. องค์ประกอบเรื่องภาชนะที่ใช้ประกอบ (Kind of cooking utensil) คือ [แล้วแต่ชนิดของการทำ]

8. องค์ประกอบเรื่องเครื่องปรุงพิเศษ (Special ingredient added) คือ [แล้วแต่ชนิดของการทำ] [Relevant]

9. องค์ประกอบเรื่องเทคนิคพิเศษ (Special purpose) คือ [แล้วแต่ชนิดของการทำ]

เกณฑ์ข้างต้นนี้ทำให้เราเห็นความสัมพันธ์ของคำสองคำตรงกันข้ามกันแบบทวิภาค (binary opposition) ซึ่งหมายความว่าหากใช้คำหนึ่ง ก็จะมีความหมายปฏิเสธอีกคำหนึ่งทันที เครื่องหมายประจำลักษณะ จึงมีลักษณะเป็นทวิภาคลักษณะ (binary feature) ใช้เครื่องหมาย บวก (+) หรือ ลบ (-) ในการบ่งลักษณะทางความหมาย แต่ในการวิเคราะห์หมวดอาหารพบว่าคำบางคำมีคุณสมบัติทั้งสองประการนี้ก็จะใช้เครื่องหมายลักษณะ $\pm$ ส่วนเกณฑ์ตั้งแต่ข้อที่ 7-9 จะใช้ตัวบ่งชี้ว่า “แล้วแต่ชนิดของการทำ” นั่นคือ จะระบุวัสดุ ภาชนะ เครื่องปรุงพิเศษ หรือเทคนิคพิเศษลงในในข้อนั้นเลย เช่น [+ชอสปรงรส] เป็นต้น

ผลที่ได้พบว่าสามารถจำแนกคำศัพท์เหล่านี้ออกจากกัน คือคำจำกัดกลุ่มและลูกคำร่วมกลุ่ม โดยในกลุ่มคำศัพท์การประกอบอาหารของ Lehrer นั้นได้แบ่งคำศัพท์เหล่านี้ออกเป็น 4 กลุ่มโดย

มีคำจากกลุ่มดังต่อไปนี้ คือ boil fry broil และ bake ส่วนคำที่อยู่ด้านล่างลงมานั้นก็ถือว่าเป็นลูกคำ รวมกลุ่มของคำจากกลุ่มข้างบน นอกจากนี้ในระดับเดียวกันก็จะพบว่าคำที่อยู่ในระดับเดียวกัน ยกตัวอย่างเช่นคำว่า steam simmer boil เป็นต้นเป็นคำรวมกลุ่มกัน นอกจากนี้คำศัพท์แต่ละคำยัง แสดงให้เห็นส่วนย่อยของความหมาย ยกตัวอย่างเช่นคำว่า bake ซึ่งมีความหมายย่อยหรืออรรถลักษณะคือ [-fat] [-liquid] [$\pm$ direct heat] [+other relevancy parameter] เป็นต้น

Kamtanode (2006: 1-2) ศึกษาวิจัยเรื่องศัพท์ในการประกอบอาหารของไทยตาม ภูมิภาคตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ได้ทำการศึกษาความหมายของคำศัพท์ในการประกอบ อาหารของภาษาไทยถิ่นตามภูมิภาคทั้งสี่ของไทย โดยศึกษาในกรุงเทพมหานคร เชียงใหม่ อุบลราชธานีและสุราษฎร์ธานีซึ่งในงานวิจัยนี้ถือเป็นตัวแทนของแต่ละภูมิภาค เพื่อค้นหาความ เหมือนและความแตกต่างของโครงสร้างความสัมพันธ์ทางความหมายของคำศัพท์แห่งการประกอบ อาหารของภาษาไทยถิ่นตามภูมิภาคทั้งสี่ของไทย โดยข้อมูลที่ได้นั้น สุภาภาสใช้วิธีการสัมภาษณ์ จากผู้บอกภาษาภาคละ 10 คน โดยแบ่งเป็นชาย 5 คน หญิง 5 คน โดยการเลือกผู้บอกภาษานั้นจะ เลือกจากเกณฑ์ทางอายุและความชำนาญในการทำอาหาร

จากการเก็บรวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์ Kamtanode (2006) พบว่ามีคำศัพท์แห่งการ ประกอบอาหารทั้งสิ้น 104 คำ โดยแบ่งเป็นคำศัพท์แห่งการประกอบอาหารภาคกลาง 31 คำ ภาคเหนือ 29 คำ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 21 คำและภาคใต้ 23 คำ โดยคำทั้งหมดในแต่ละภูมิภาค จะแบ่งออกตามความร้อนแห่งที่มีน้ำมันเป็นองค์ประกอบ หลังจากนั้นจะพิจารณาองค์ประกอบ ทางความหมายและตัววัดความต่างของคำแต่ละคำ แล้วจึงนำไปแสดงในตารางเพื่อให้เห็นความ ต่างทางความหมายของคำแต่ละคำอย่างชัดเจน ซึ่งจากตารางนี้จะสามารถนำมาสร้างโครงสร้าง ความสัมพันธ์ทางความหมายของคำศัพท์แห่งการประกอบอาหารของแต่ละภูมิภาค ซึ่งจะทำได้ สามารถเห็นถึงความเหมือนและความแตกต่างของโครงสร้างทางความหมายของคำศัพท์ที่ สะท้อนออกมาในโครงสร้างความสัมพันธ์ตามกลุ่มแห่งความร้อนในการประกอบอาหาร

ผลที่ได้พบว่าจำนวนคำในแต่ละกลุ่มแหล่งความร้อนในการประกอบอาหารแสดงให้เห็น ถึงนัยสำคัญบางประการขององค์ประกอบทางความหมาย เช่น การใช้ของเหลวที่ไม่ใช่น้ำมันของ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งก็คือ น้ำมันเอง โดยจะมีการระมัดระวังในการใช้น้ำในการประกอบ อาหาร มีอาหารหลายชนิดที่มีวิธีการประกอบอาหารที่มีปริมาณน้ำที่แตกต่างกันไป นอกจากนี้ยังมี คำศัพท์กลุ่มใช้ความร้อนแห่งที่ปรากฏว่ามีจำนวนคำเกือบเท่ากันทุกภาคซึ่งอาจตีความได้ว่ากร

ประกอบอาหารด้วยวิธีการเช่นนี้เป็นการประกอบอาหารที่มีมาก่อนการประกอบอาหารที่ใช้ความร้อนชนิดอื่นๆ ส่วนการที่ภาคเหนือมีคำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารที่ใช้ไขมันมากกว่าภาคอื่นๆ อาจเป็นไปได้ว่าในส่วนนี้ของประเทศไทยมีการติดต่อกับประเทศเพื่อนบ้านที่มีการประกอบอาหารด้วยไขมันหลายชนิด ดังนั้นภูมิภาคนี้จึงได้รับอิทธิพลมาด้วยก็เป็นได้ และสำหรับภาคกลางซึ่งเป็นเสมือนใจกลางของประเทศนั้น ก็เป็นที่แน่นอนอยู่แล้วว่าต้องเป็นแหล่งรวมวัฒนธรรมอันมากมาย ดังจะเห็นได้ว่าภาคกลางจะมีคำศัพท์แห่งการประกอบอาหารมากกว่าภาคอื่นๆ

นอกจากนี้ในงานวิจัยของโกสินทร์ ปัญญาอริสิน (2552) ซึ่งศึกษาเรื่อง “การศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือตามแนวบรรดาศาสตร์ชาติพันธุ์” เพื่อมุ่งวิเคราะห์คำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือตามแนวบรรดาศาสตร์ชาติพันธุ์ โดยใช้วิธีวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายและตีความโลกทัศน์ของชาวล้านนาที่สะท้อนผ่านความหมายของคำเรียกการทำอาหาร ผลงานวิจัยนี้พบว่ามีคำศัพท์การทำอาหารมีจำนวนทั้งสิ้น 48 คำ จากการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมาย พบว่าคำศัพท์การทำอาหารแตกต่างกันใน 9 มิติ คือ “จุดประสงค์” “วิธีทำให้กินได้” “น้ำ” และ “น้ำมัน” ซึ่ง 4 มิติแรกเป็นมิติที่เด่น ครอบคลุมทุกคำ ส่วนมิติเฉพาะเจาะจงที่เหลือได้แก่ “เวลา” “การใช้พริกแกง” “ชนิดของพริกแกง” “วัสดุอุปกรณ์” และ “วัตถุดิบ”

โกสินทร์ยังได้กล่าวถึงการจัดจำพวกแบบชาวบ้านของคำเรียกการทำอาหารไว้อีกว่า คำเรียกการทำอาหารไทยถิ่นเหนือสามารถแบ่งประเภทตามลำดับชั้นได้ 4 ชั้น เริ่มจากลำดับจุดเริ่มต้นหนึ่งเดียว คือ คำว่า “ญี่ะ-กิน” หรือ “ทำอาหาร” ซึ่งเป็นคำที่อยู่ในระดับสูงสุดครอบคลุมคำศัพท์ประกอบอาหารที่เหลืออีก 47 คำ โดยมีคำประกอบอาหารที่เป็นลำดับบอกหมวด คือ คำว่า “ต้ม หง หนึ่ง จี๋ ข้าว ต้อด ต้า ส้า/ญา ส้า₂ ลาบ หลู้ และหมัก” ส่วนคำลำดับเฉพาะเจาะจงประกอบด้วย คำว่า “แก้ง แก้ง ข้าว จอ จ้อ จ่อม จิ้น เจ้ว ดอง ปิ้ง ผัด/ใช้/ชว้า มอบ/มอก ญ่าง ญา ลวก ลวน สู หมัก หลาม หล้า อ้อ ออง อ่อง₂ เผา/แอน แอ๊ว ฮั่วม ฮม ฮ้า ฮิง” และมีคำศัพท์ในลำดับลักษณะพิเศษอีก 6 คำ คือ คำว่า “ฮู้ด ฮ่อม ฮีบ ฮุ่ม หลน และ ปาม” คำศัพท์ในการประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือสามารถจำแนกออกเป็น 6 หมวด คือ หมวดต้ม หมวดจี่ หมวดข้าว หมวดต้อด หมวดหมัก และหมวดอื่นๆ ในหมวดต้มจะประกอบด้วยคำศัพท์ 14 คำ คือ แก้ง แก้ง ข้าว จอ จ้อ ต้ม เจ้ว มอบ/มอก ญา ลวก หล้า ฮีบ ฮ่อม ฮู้ด ฮุ่ม หมวดจี่จะประกอบด้วยคำศัพท์ 12 คำ คือ จี๋ ปาม ปิ้ง ญ่าง เผา/แอน หมัก หลน หลาม อ่อง₂ แอ๊ว ฮม ฮิง หมวดข้าวจะประกอบด้วยคำศัพท์ 5 คำ คือ ข้าว

ผัด/ใช้/ชว้า ลวน อ่อง₂ อ้อก หมวดค้อจะประกอบด้วยคำศัพท์ 4 คำ คือ จิ้น ค้อด ฐู่ ฮ้วม หมวดหมักจะประกอบด้วยคำศัพท์ 4 คำ คือ จ่อม ดอง หมัก ฮ้า หมวดอื่นๆ จะประกอบด้วยคำศัพท์ จะประกอบด้วยคำศัพท์ 8 คำ คือ กั้น ต้า ลาบ ส้า₁/ญู้₂ ส้า₂ หง หนึ่ง หลู้

ในงานวิจัยของโกสินทร์ยังแสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมการทำอาหารของชาวล้านนาว่า สังคมชาวเหนือให้ความสำคัญกับเนื้อสัตว์ ถือเป็นอาหารพิเศษอันแสดงถึงฐานะ หน้าตา และรูปแบบของเนื้อสัตว์กำหนดคำเรียกการทำอาหารเป็นจำนวนมาก ชาวล้านนาไม่นิยมอาหารมันแบบตะวันตก มักรับประทานอาหารรสธรรมชาติ วัตถุดิบก็มาจากพืชพันธุ์ไม้ธรรมชาติในท้องถิ่นเป็นหลัก ไม่ค่อยมีการปรุงแต่งด้วยสิ่งสังเคราะห์ พริกแกงประเภทต่างๆ เป็นวัตถุดิบพื้นฐานที่อาจใช้ได้ทั้งเป็นอาหารและเครื่องปรุง ยิ่งไปกว่านั้นอาหารที่สุกโดยไม่ต้องผ่านกระบวนการความร้อนแสดงให้เห็นความเป็นชายชาตรี

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับจังหวัดเชียงใหม่

เนื่องจากการวิจัยนี้เป็นงานศึกษาการใช้คำประกอบอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือ จึงสมควรที่จะกล่าวถึงภูมิหลังของชุมชนที่จะศึกษาเพื่อแสดงให้เห็นถึงลักษณะทางภูมิศาสตร์ สังคมของชุมชน ตลอดจนพื้นฐานทางวัฒนธรรมที่จะส่งผลถึงการใช้ภาษาอีกด้วย โดยในงานวิจัยนี้นักศึกษาได้สุ่มเลือกอำเภอที่จะทำการศึกษาไว้ 5 อำเภอ ได้แก่ อำเภอสันกำแพง อำเภอหางดง อำเภอแมริ่ม อำเภอสารภี และอำเภอเมือง ซึ่งจากการศึกษาค้นคว้าจากเอกสารต่างๆ พอจะสรุปลักษณะต่างๆ ไป ได้ดังนี้

จังหวัดเชียงใหม่

จังหวัดเชียงใหม่ถือได้ว่าเป็นจังหวัดที่มีความเก่าแก่ และเคยเป็นศูนย์กลางของอาณาจักรล้านนามาตั้งแต่อดีต โดยพระยามังรายได้ทรงสถาปนาขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 1839 เมืองเชียงใหม่มีประวัติศาสตร์ที่ยาวนาน คนเชียงใหม่ได้ส่งสมวัฒนธรรมประเพณีสืบทอดมาจากบรรพบุรุษอย่างต่อเนื่อง โดยส่วนใหญ่มีความผูกพันกับพุทธศาสนาและความเชื่อดั้งเดิม ประเพณีที่สำคัญ ได้แก่ ปีใหม่เมือง ประเพณียี่เป็ง ประเพณีเข้าอินทนิล เทศกาลร่มบ่อสร้าง มหกรรมไม้ดอกไม้ประดับ งานไม้แกะสลักบ้านถวายเป็นประเพณีแห่ไม้ค้ำโพธิ์ เป็นต้น จนถึงปัจจุบัน จังหวัดเชียงใหม่ก็ได้

กลายเป็นศูนย์กลางทางเศรษฐกิจของภาคเหนือตอนบน โดยมีความเจริญทั้งทางด้านเศรษฐกิจ สังคม และจำนวนประชากร เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วจังหวัดหนึ่ง

จังหวัดเชียงใหม่ตั้งอยู่ในภาคเหนือของประเทศไทย ประมาณเส้นรุ้งที่ 190 องศาเหนือ มีเนื้อที่ทั้งหมด 22,993 ตารางกิโลเมตร มีส่วนกว้างที่สุดจากทิศตะวันตกจดทิศตะวันออกประมาณ 138 กิโลเมตร และส่วนยาวจากทิศเหนือจดทิศใต้ประมาณ 320 กิโลเมตรนับเป็นจังหวัดที่มีพื้นที่มากที่สุดในภาคเหนือและมากเป็นอันดับสองรองจากจังหวัดนครราชสีมา

จังหวัดเชียงใหม่ ตั้งอยู่บริเวณที่ราบเชิงเขา โดยมีภูเขาล้อมรอบทางทิศตะวันตกเป็นทิวเขาถนนธงชัย ทางทิศตะวันออกเป็นทิวเขาผีปันน้ำและทางตอนเหนือเป็นทิวเขาแดนลาวพื้นที่ส่วนใหญ่จึงเป็นพื้นที่ภูเขาและที่ราบเชิงเขา คิดเป็นร้อยละ 80 ของพื้นที่ เหลือเป็นที่ราบทำการเกษตร และเป็นที่อยู่อาศัยและอื่นๆ ภูมิประเทศโดยทั่วไปเป็นป่าเขาและที่ราบระหว่างภูเขา มีอาณาเขตติดต่อใกล้เคียง คือ ทางทิศเหนือ ติดต่อกับ ประเทศพม่า ทางทิศใต้ ติดต่อกับ จังหวัดลำพูน ตาก แม่ฮ่องสอน ทิศตะวันออก ติดต่อกับ จังหวัดเชียงราย และลำปาง ทิศตะวันตก ติดต่อกับ จังหวัดแม่ฮ่องสอน

จังหวัดเชียงใหม่ประกอบด้วย 25 อำเภอ ดังนี้ คือ

1. อำเภอแมริม
2. อำเภอสารภี
3. อำเภอสันทราย
4. อำเภอสันกำแพง
5. อำเภอหางดง
6. อำเภอดอยสะเก็ด
7. อำเภอสันป่าตอง
8. อำเภอแม่สอน
9. อำเภอดอยหล่อ
10. อำเภอแม่วาง
11. อำเภอแม่แตง
12. อำเภอสะเมิง

13. อำเภอจอมทอง
14. อำเภอเชิงดาว
15. อำเภอฮอด
16. อำเภอพร้าว
17. อำเภอดอยเต่า
18. อำเภอไชยปราการ
19. อำเภอเวียงแหง
20. อำเภอฝาง
21. อำเภอแม่แจ่ม
22. อำเภอกัลยาณิวัฒนา ฯ
23. อำเภอแม่อาว
24. อำเภออมก๋อย
25. อำเภอเมืองเชียงใหม่

อำเภอเมืองเชียงใหม่

อำเภอเมืองเชียงใหม่เป็นศูนย์กลางการบริหาร ศูนย์กลางธุรกิจ และวัฒนธรรมของจังหวัดเชียงใหม่ นับเป็นเมืองที่มีความเจริญมากที่สุดของจังหวัดและของภาคเหนือ

ที่ตั้งและอาณาเขต

อำเภอเมืองเชียงใหม่ตั้งอยู่ทางตอนกลางของจังหวัดเชียงใหม่ มีอาณาเขตติดต่อกับอำเภอและจังหวัดใกล้เคียงดังนี้

ทิศเหนือ ติดต่อกับอำเภอแมริม

ทิศตะวันออก ติดต่อกับอำเภอสันทรายและอำเภอสันกำแพง

ทิศใต้ ติดต่อกับอำเภอสารภีและอำเภอหางดง

ทิศตะวันตก ติดต่อกับอำเภอหางดง

อำเภอหางดง

อำเภอหางดงเป็นอำเภอหนึ่งในเขตปริมณฑลของนครเชียงใหม่ที่มีความเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้อำเภอหางดงมีความพร้อมทุกๆ ด้าน มีการเติบโตอย่างอสังหาริมทรัพย์ บ้านจัดสรร โรงแรม รีสอร์ท ธุรกิจค้าปลีก ห้างสรรพสินค้าจำนวนมาก จากสภาพเมืองหางดงปัจจุบันมีสภาพเมืองที่กลมกลืนกับนครเชียงใหม่จนเรียกได้ว่าเป็นเมืองเดียวกัน อำเภอหางดงมีสภาพทางเศรษฐกิจดีมาก มีการจราจรที่คับคั่งที่สุดในจังหวัดเชียงใหม่ อีกทั้งเป็นอำเภอที่รองรับความเจริญของนครเชียงใหม่เพื่อขยายไปยังศูนย์กลางทางตอนใต้ของจังหวัดเชียงใหม่อีกด้วย

อำเภอหางดงอยู่ห่างจากที่ตั้งของจังหวัดเชียงใหม่ไปทางทิศใต้ตามทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 108 ระยะทางประมาณ 15 กิโลเมตร มีพื้นที่ 277.136 ตร.กม.หรือประมาณ 188,750 ไร่

อาณาเขต

อำเภอหางดงมีอาณาเขตติดต่อกับอำเภอและจังหวัดใกล้เคียงดังนี้

ทิศเหนือ ติดต่อกับอำเภอสะเมิงและอำเภอแมริม

ทิศตะวันออก ติดต่อกับอำเภอเมืองเชียงใหม่และอำเภอสารภี

ทิศใต้ ติดต่อกับอำเภอเมืองลำพูน (จังหวัดลำพูน) และอำเภอสันป่าตอง

ทิศตะวันตก ติดต่อกับอำเภอสันป่าตอง อำเภอแม่วาง และอำเภอสะเมิง

อำเภอสันกำแพง

อำเภอสันกำแพงเป็นอำเภอที่มีแหล่งท่องเที่ยวมากมาย ที่ขึ้นชื่อได้แก่ บ้านบ่อสร้างเป็นแหล่งรวมหัตถกรรมการทำร่มกระดาษสา น้ำพุร้อนสันกำแพง มีป่าตลอดเส้นทางจากตัวอำเภอเมืองไปยังอำเภอสันกำแพงจะรายล้อมไปด้วยต้นไม้ใหญ่ 2 ข้างทาง เป็นอำเภอที่มีแหล่งท่องเที่ยวมากมายแล้ว

ลักษณะภูมิประเทศ สภาพพื้นที่เป็นที่ราบลุ่มกว้าง มีพื้นที่ทั้งหมดประมาณ 196.69 ตารางกิโลเมตร มีลำน้ำที่สำคัญ ลำน้ำแม่สอน ลำน้ำแม่ปูละ ลำน้ำแม่กวังเป็นแหล่งน้ำสำคัญ

ที่ตั้งและอาณาเขต

อำเภอสันกำแพงอยู่ทางทิศตะวันออกของอำเภอเมืองเชียงใหม่มีอาณาเขตติดต่อกับอำเภอและจังหวัดใกล้เคียงดังนี้

ทิศเหนือ ติดต่อกับอำเภอดอยสะเก็ดและอำเภอสันทราย

ทิศตะวันออก ติดต่อกับอำเภอแม่สอน

ทิศใต้ ติดต่อกับอำเภอแม่สอน และอำเภอบ้านธิ (จังหวัดลำพูน)

ทิศตะวันตก ติดต่อกับอำเภอสารภีและอำเภอเมืองเชียงใหม่

อำเภอสารภี

อำเภอสารภี เป็นอำเภอหนึ่งในเขตปริมณฑลของนครเชียงใหม่ที่มีความเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว มีการพัฒนาทุก ๆ ด้าน ทั้งในแง่สถานประกอบการและอุตสาหกรรม จนกลายเป็นอำเภอขนาดใหญ่ของจังหวัด ปัจจุบันอำเภอสารภีถือได้ว่าการพัฒนาจนสภาพความเจริญเป็นเขตเมืองที่เชื่อมต่อกับนครเชียงใหม่ มีประชากรหนาแน่นรองจากอำเภอเมืองเชียงใหม่ และเป็นอำเภอที่รองรับความเจริญของนครเชียงใหม่เพื่อขยายไปยังเมืองลำพูน

อำเภอสารภี เป็นอำเภอที่มีพื้นที่เล็กที่สุดและเป็นเพียงอำเภอเดียวในจังหวัดเชียงใหม่ที่ไม่มีภูเขา แต่มีจุดเด่น คือ ถนนสายต้นยางซึ่งมีอายุกว่าร้อยปีเรียงรายตลอดสองข้างทาง มีความยาวเริ่มตั้งแต่เขตอำเภอเมืองเชียงใหม่ไปจรดถึงเขตอำเภอมืองลำพูน

ที่ตั้งและอาณาเขต

อำเภอสารภีตั้งอยู่ทางตอนกลางของจังหวัดเชียงใหม่ มีอาณาเขตติดต่อกับอำเภอและจังหวัดใกล้เคียงดังนี้

ทิศเหนือ ติดต่อกับอำเภอเมืองเชียงใหม่

ทิศตะวันออก ติดต่อกับอำเภอสันกำแพง

ทิศใต้ ติดต่อกับอำเภอบ้านธิอำเภอเมืองลำพูน (จังหวัดลำพูน) และอำเภอหางดง

ทิศตะวันตก ติดต่อกับอำเภอหางดงและอำเภอเมืองเชียงใหม่

อำเภอแมริม

อำเภอแมริมเป็นอำเภอหนึ่งในเขตปริมณฑลของนครเชียงใหม่ที่มีการเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว มีความพร้อมทุก ๆ ด้าน จนเป็นอำเภอขนาดใหญ่ของจังหวัดเชียงใหม่ เป็นอำเภอที่ตั้งของศูนย์ราชการที่สำคัญของจังหวัดเชียงใหม่ มีการขยายตัวของชุมชนเมืองที่รองรับความเจริญเติบโตของนครเชียงใหม่ ปัจจุบันมีการขยายตัวของการท่องเที่ยว ทั้งโรงแรมและรีสอร์ทที่ถือว่ามากที่สุดของจังหวัดเชียงใหม่ อีกทั้งอำเภอแมริมเป็นอำเภอที่รองรับความเจริญของนครเชียงใหม่เพื่อขยายไปยังศูนย์กลางความเจริญทางตอนเหนือของจังหวัดเชียงใหม่ และเป็นทางผ่านเพื่อไปยังอำเภอปาย ทำให้อำเภอแมริมมีสภาพเศรษฐกิจดี มีการคมนาคมที่คับคั่ง รองจากอำเภอหางดงและเป็นเมืองท่องเที่ยวที่ใกล้เมืองเชียงใหม่มากที่สุด

ที่ตั้งและอาณาเขต

อำเภอแมริมมีอาณาเขตติดต่อกับอำเภอและจังหวัดใกล้เคียงดังนี้

ทิศเหนือ ติดต่อกับอำเภอแม่แตง

ทิศตะวันออก ติดต่อกับอำเภอสันทราย

ทิศใต้ ติดต่อกับอำเภอเมืองเชียงใหม่และอำเภอหางดง

ทิศตะวันตก ติดต่อกับอำเภอสะเมิง

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหารล้านนา

ภาคเหนือดินแดนแห่งทิวเขาสูงสลับซับซ้อนห่มคลุมด้วยทะเลหมอกท่ามกลางอากาศหนาวเย็น อุดมด้วยผืนป่าต้นน้ำสำคัญ คือ แม่น้ำปิง วัง ยม น่าน ซึ่งไหลรวมกันเป็นแม่น้ำเจ้าพระยาหล่อเลี้ยงที่ราบลุ่มภาคกลาง บนดอยสูงเป็นที่ตั้งถิ่นฐานของชาวไทยภูเขาหลายเผ่าพันธุ์ เช่น ม้ง (แม้ว) เมี่ยน (เย้า) อาข่า (อีเก้อ) ลีซู (ลีซอ) ลาหู่ (มูเซอ) ปกาเกญอ (กะเหรี่ยง) บริเวณที่ราบระหว่างหุบเขา ซึ่งเป็นแหล่งปลูกข้าว มีการตั้งถิ่นฐานของชาวไทยพื้นราบมาแต่โบราณ เช่น ไทยใหญ่ ลาว พม่า ไทลื้อ โดยมิ คนเมือง ซึ่งเป็นกลุ่มไทวน ที่อาศัยอยู่ในเมือง

และชุมชนตามที่ราบทั่วไปเป็นคนกลุ่มใหญ่ที่สุด มีวัฒนธรรมร่วมกันเรียกว่า กลุ่ม “วัฒนธรรมล้านนา” ประกอบด้วย เชียงราย เชียงใหม่ ลำพูน ลำปาง แพร่ พะเยา และแม่ฮ่องสอน (วาณี, 2538)

วาณีได้กล่าวถึงวัฒนธรรมอาหารล้านนาว่า “วัฒนธรรมอาหารล้านนาเกิดจากการผสมผสานวัฒนธรรมเดิมกับวัฒนธรรมของกลุ่มคนที่หลากหลาย ดังปรากฏในอาหารแถบจังหวัดชายแดนไทย-พม่า เช่น แกงฮังเลจากพม่า ขนมหินน้ำเงี้ยวจากไทยใหญ่ เป็นต้น”

อาหารล้านนาทั่วไป มีข้าวเหนียว (ข้าวเหนียว) เป็นอาหารหลัก กินกับน้ำพริก ลาบ ยำ และผักพื้นบ้าน ซึ่งมีมากมายเป็นร้อยชนิด และยังมีขนมผักและผลไม้ต่าง ๆ มากมายในรูปแบบต่าง ๆ อาหารล้านนาส่วนมากมีรสอ่อน และไม่นิยมรสหวาน หากเป็นน้ำพริกพื้นเมืองจะมีรสค่อนข้างเผ็ดและเค็ม ส่วนจะมีรสหวานและเปรี้ยวเจือมาบ้าง ก็มาจากเครื่องปรุง เช่น รสเปรี้ยวหวานจากมะเขือส้มที่ใช้ทำน้ำพริกอ่อน หัวใจของรสชาติอาหารล้านนา คือ น้ำปู๋ และถั่วเน่า ซึ่งถั่วเน่าถือเป็นเครื่องปรุงรสสำคัญของน้ำพริกและกับข้าวต่าง ๆ

เอกลักษณ์ของวัฒนธรรมการกินของชาวล้านนาจะเกี่ยวเนื่องกับน้ำพริกเป็นส่วนใหญ่ เครื่องปรุงน้ำพริกทุกอย่างจะต้องทำให้สุกด้วยการ ปิ้ง ย่าง หมก หรือเผ่า เพื่อให้มีกลิ่นหอมก่อนจะตำ เป็นต้น ที่กินกันมากก็จะเป็นน้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกตาแดง น้ำพริกข่า ฯลฯ ผักกับน้ำพริกก็จะมีทั้งสด นึ่ง ลวก คนล้านนามีวิธีการปรุงอาหารหลายรูปแบบ เช่น นึ่ง ปิ้ง จี่ เจียว คั่ว ส้า ยำ ตำ แอ็บ เป็นต้น แต่ละวิธีล้วนมีลักษณะการเลือกใช้วัตถุดิบให้เหมาะสมต่างกันไป

เอกลักษณ์อาหารล้านนาอีกอย่างหนึ่งก็คือ มักทำให้สุกมากจนเปื่อยนุ่ม เช่น จะเจียวเนื้อให้เปื่อย ที่เรียกว่า อ่อม ถ้าเป็นผักผักก็จะผัดหรือต้มจนผักนุ่ม อาหารส่วนใหญ่มีน้ำน้อย เพื่อให้สะดวกต่อการกินกับข้าวเหนียว นอกจากนั้นอาหารล้านนาบางชนิดมีไขมันมากเพราะอากาศที่หนาวเย็น

อาหารพื้นบ้านล้านนานั้น มีความเกี่ยวเนื่องกับสภาพแวดล้อมต่าง ๆ ดังกล่าว ทั้งสภาพภูมิศาสตร์ สภาพภูมิอากาศ ตลอดจนเกี่ยวเนื่องกับอาชีพ ความเป็นอยู่ และการติดต่อระหว่างคนภาคล้านนากับคนภาคอื่นและประเทศเพื่อนบ้าน ซึ่งทำให้อาหารพื้นบ้านภาคล้านนาบางชนิดอาจไปเข้ากับอาหารพื้นบ้านภาคอื่น เช่น ข้าวเหนียว เพียงแต่กรรมวิธีของแต่ละภาคอาจแตกต่างกันออกไป ชาวล้านนานิยมรับประทานข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก เช่นเดียวกับชาวอีสาน โดย

รับประทานกับอาหารประเภทน้ำพริกต่าง ๆ เช่น น้ำพริกอ่อน น้ำพริกหนุ่ม ตลอดจนอาหารประเภทแกง เช่น แกงแค แกงโสะ เป็นต้น

อาหารพื้นบ้านภาคล้านนามีมากมายหลายอย่างแล้วแต่จะเลือกรับประทาน อาหารมื้อเช้า เรียกว่า ข้าววาย ชาวล้านนาจะนั่งข้าวเหนียวกันแต่เช้า แล้วแบ่งใส่ภาชนะที่สานด้วยไม้ไผ่ ใบลาน หรือใบตาล เพื่อนำติดตัวไปรับประทานในตอนกลางวัน ระหว่างหยุดพักการทำงานในไร่นา อาหารมื้อกลางวัน เรียกว่า ข้าวตอน ภายหลังจากทำงานเสร็จ และกลับบ้าน เมื่อสมาชิกมาพร้อมหน้ากันแล้วก็จะตั้งวงขันโตกเพื่อรับประทานอาหารมื้อเย็นกัน เรียกว่า ข้าวแสง ขันโตก หมายถึง ภาชนะสำหรับวางสำหรับอาหาร นิยมทำด้วยไม้สัก ขันโตกเป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งของวัฒนธรรม การรับประทานอาหารของชาวล้านนา นอกจากจะเป็นภาชนะสำหรับจัดตั้งสำหรับกับข้าวไว้รับประทานกันตามปกติในชีวิตประจำวันแล้ว ยังนิยมใช้ต้อนรับแขกหรือที่มาเยี่ยมเยียนอีกด้วย และกลายมาเป็นประเพณีนิยม การจัดอาหารแบบขันโตกแบ่งได้ 2 แบบ คือ ขันโตกในงานบุญ ประเพณี และขันโตกดินเนอร์

อาหารของล้านนานั้นเป็นสิ่งที่สำคัญและมีความเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของผู้คน ดังจะเห็นได้จาก ประเพณีการทำบุญ มีทั้งประเพณีทางพุทธศาสนา รวมทั้งพิธีกรรมเกี่ยวกับสิ่งศักดิ์สิทธิ์ คู่บ้านคู่เมือง อาหารคาวหวานในงานบุญประเพณีหรือในพิธีกรรมต่าง ๆ มักจะเป็นอาหารพื้นเมืองที่เรียกว่า ตานขันข้าว (ทานขันข้าว)

อาหารล้านนามีมากมายหลายชนิดจากการวิจัยสำรวจของนักวิชาการสถาบันราชภัฏเชียงใหม่ พบว่า อาหารล้านนามีอยู่ทั้งสิ้น 115 ชนิด ซึ่งแต่ละชนิดมีวิธีการปรุงหรือประกอบอาหารได้หลายอย่าง ตัวอย่างเช่น แก้ง (แกง) ส้า (ยำ) ต้า (โขลกและคลุก) เจี้ยว (ต้มจืด) กั่ว (ผัด) นึ่ง ลาบ แอ็บ อบ ปิ้ง ป่าม จอ ซึ่งมีขั้นตอนแตกต่างกัน (วาณี เอี่ยมศรีทอง, 2538) ดังต่อไปนี้

1. แก้ง หมายถึง การนำเอาน้ำใส่หม้อตั้งไฟแล้วนำเครื่องปรุงต่าง ๆ ใส่ลงไป ส่วนมากเครื่องปรุงนั้นจะเป็นพวกเครื่องแกง
2. ส้า หมายถึง การนำเอาผักหรือเนื้อสัตว์มาคลุกและโขลกแล้วผสมกับเครื่องปรุงน้ำพริก
3. ต้า หมายถึง การนำเครื่องปรุงต่าง ๆ ลงในครกแล้วโขลกรวมกัน
4. เจี้ยว หมายถึง ลักษณะการปรุงอาหารที่นำหม้อใส่หม้อตั้งไฟให้เดือดแล้วปรุงรส

5. คั่ว หมายถึง ผัดในภาคกลาง คือ การนำเอาอาหารใส่กระทะตั้งไฟ
6. นึ่ง หมายถึง การนำเอาส่วนประกอบของอาหารมาคลุกเคล้าให้เข้ากัน ลักษณะการห่อเหมือนขนมสอดไส้แต่เตี้ยกว่า แล้วนำไปนึ่งในลังถึง
7. ต้ม หมายถึง ลักษณะคล้ายต้มโคล้งของภาคกลาง คือ มีรสเปรี้ยว เผ็ด
8. ลาบ หมายถึง การนำเนื้อสัตว์ชนิดใดชนิดหนึ่งมาสับให้ละเอียดแล้วปรุงรส จะเรียกว่า ลาบดิบ แต่ถ้าทำให้สุกโดยวิธีการคั่ว จะเรียกว่า ลาบคั่ว
9. แฉับ หมายถึง อาหารที่ห่อด้วยใบตองพับให้แบน กลัดด้วยไม้กลัด ปิ้ง บนเตาไฟอ่อน ๆ
10. อบ หมายถึง การทำอาหารประเภทเนื้อสัตว์ให้สุกโดยการแขวนในหม้อดินหรือภาชนะ
11. ปิ้ง หมายถึง การเอาอาหารไปวางบนตะแกรง หรือใช้ไม้เสียบอาหารชนิดนั้น
12. ป่าม หมายถึง การทำอาหารให้สุกโดยใช้ใบตองวางบนกระทะที่ตั้งไฟ นำไข่ที่ดีกระจายวางลงบนใบตอง ใช้กับไข่ เรียกว่า ไข่ป่าม
13. จอ หมายถึง การนำน้ำใส่หม้อตั้งไฟ ปรุงรสด้วยเครื่องปรุงรส ปรุงรสเปรี้ยวด้วยมะขามสุกหรือมะขามเปียก

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับภาษาไทยถิ่นเหนือ

คำเมืองหรือภาษาไทยถิ่นเหนือมีไวยากรณ์เหมือนกับภาษาไทยกลางแต่ใช้คำศัพท์ไม่เหมือนกัน แต่เดิมได้ใช้คู่กับ ตัวเมืองหรือตัวเมือง ซึ่งเป็นตัวอักษรเฉพาะของอาณาจักรล้านนา ซึ่งได้รับอิทธิพลจากพม่าเป็นส่วนใหญ่ ปัจจุบันเลิกใช้ไปแล้ว

คำเมืองเป็นภาษาถิ่นที่ใช้ในภาคเหนือตอนบน หรือภาษาในอาณาจักรล้านนาเดิม มักจะพูดกันมากในเชียงใหม่แม่ฮ่องสอน เชียงราย พะเยา น่าน ลำพูน ลำปาง ตาก และแพร่ และยังมี การพูดและการผสมภาษากันในอุตรดิตถ์ สุโขทัย พิษณุโลก และเพชรบูรณ์อีกด้วย

ภาษาไทยถิ่นเหนือประกอบด้วยพยัญชนะทั้งหมด 21 ตัว และ สระ 16 ตัว มีสระผสม 3 ตัว ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 2.4 หน่วยเสียงพยัญชนะในภาษาไทยถิ่นเหนือ

ฐานกรณ์ ลักษณะการออกเสียง	ริมฝีปาก	เสียงปุ่ม เหงือก	เสียงเพดานแข็ง	เสียง เพดาน อ่อน	เสียงช่อง เส้นเสียง
เสียงก้องเสียงแทรก กกอ โฆชะ	p	t	c	k	ʔ
เสียงก้องเสียงแทรก กัก โฆชะ	ph	th	ch	kh	
เสียงกัก โฆชะ	b	d			
เสียงนาสิก	m	n	ɲ	ŋ	
เสียงเสียดแทรก	f	s			h
เสียงข้างลิ้น		l			
เสียงก้องสระ	w		j		

ที่มา: ดัดแปลงจาก พจนานุกรมล้านนา, ยุพิน เข้มมุกด์ และคณะ (2550)

ตารางที่ 2.5 ตารางสระของภาษาไทยถิ่นเหนือ

ตำแหน่งลิ้น	ส่วนหน้า	ส่วนกลาง	ส่วนหลัง
สูง	i, i:	ɪ, ɪ:	u, u:
กลาง	e, e:	ə, ə:	o, o:
ต่ำ	ɛ, ɛ:	a, a:	ɔ, ɔ:
	ia, ia:	la, la:	ua, ua:

ที่มา: ดัดแปลงจาก คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช (2525: 481)

เสียงสระผสมในภาษาไทยถิ่นเหนือ มีอยู่ 3 ตัวได้แก่ /ia/, /la/ และ /ua/

ระบบวรรณยุกต์ของภาษาไทยถิ่นเหนือ แบ่งออกเป็น 5 ประเภท ได้แก่

1. เสียงกลาง (mid-level) (33)
2. เสียงต่ำ-ตก (low-falling) (21)
3. เสียงสูง-ตก (high-falling) (42)

4. เสียงสูง-ขึ้น (high-rising) (45)
5. เสียงต่ำ-ขึ้น (low-rising) (24)
6. เสียงกลางค่อนข้างสูง-ระดับเสียงปิด (mid-level with glottal closure) (44?)



บทที่ 3

วิธีการวิจัย

ในการวิจัยเพื่อวิเคราะห์การแปรของคำศัพท์การประกอบอาหารเหนือซึ่งพูดในจังหวัด
เชียงใหม่ ผู้วิจัยดำเนินการวิจัยตามขั้นตอนต่อไปนี้

การดำเนินการค้นคว้า

ผู้วิจัยได้ศึกษาค้นคว้าเอกสาร งานวิจัย วิทยานิพนธ์และเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับเรื่อง
ที่วิจัยที่มีผู้ศึกษาไว้แล้วเพื่อเป็นแนวทางในการวิจัย โดยอาศัยข้อมูลจากแหล่งข้อมูลต่อไปนี้

1. หอสมุดมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
2. หอสมุดจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
3. ห้องสมุดสถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรมเพื่อพัฒนาชนบท มหาวิทยาลัยมหิดล
4. หอสมุดมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
5. หอสมุดมหาวิทยาลัยเชียงใหม่
6. ศาลากลางจังหวัดเชียงใหม่

การเก็บรวบรวมรายการคำ

ในการเตรียมรายการคำ (word list) ก่อนที่จะไปเก็บข้อมูลนั้นผู้วิจัยได้รวบรวมคำศัพท์การ
ประกอบอาหารล้านนาจากหนังสือที่เกี่ยวกับการทำอาหารล้านนา วัฒนธรรมการกินอาหารล้านนา
เรื่องคำศัพท์ในการประกอบอาหารของไทยตามภูมิภาคตามแนวบรรดาศาสตร์ชาติพันธุ์ของ
โกสินทร์ ปัญญาอริสิน (2552) ซึ่งศึกษาเรื่อง “การศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่น
เหนือตามแนวบรรดาศาสตร์ชาติพันธุ์”

จากการเก็บข้อมูลคำศัพท์ประกอบอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือ พบว่ามีรายการคำจำนวน
48 คำ เพื่อใช้ทดสอบกับผู้ออกภาษา ซึ่งประกอบด้วยคำว่า กั้น แก้ง ขั่ว เข้ว จอ จื้อ จ่อม จี จิ้น

เจ้า คอง ต้ม ต้า ต้อด หนึ่ง ปาม ป้าง ผัด/โซ่ว/ซัว มอบ/มอก ญ่าง ญา ญะยะ(กั้น) ลวก ลวน ลาบ ล้า/ญา ล้า ลู่ หง หมัก หมัก หลน หลาม หล้า หลู้ อับ อ้อก อ่อง อ่อง อ่อม อู้ด แอน/เผา แอ็บ ฮม ฮ้วม ฮ้า ฮิง ฮุ่ม ทั้งนี้เพื่อให้การเก็บข้อมูลการใช้คำศัพท์การประกอบอาหารของผู้พูดต่างวัยมีความชัดเจนและเป็นระบบมากขึ้น ผู้วิจัยจึงจัดหมวดหมู่ของรายการคำศัพท์โดยจำแนกคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือ ออกเป็น 6 หมวด ประกอบด้วย หมวดต้ม หมวดจี่ หมวดทอด หมวดขั้ว หมวดหมัก และหมวดอื่น ๆ ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ตารางที่ 3.1 นิยามคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือของโกสินทร์ ปัญญาธิสิน

คำศัพท์การประกอบอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือหมวดต้ม		
ลำดับ ที่	คำศัพท์การ ทำอาหาร	คำนิยาม
1.	แก้ง /kɛ:ŋ ²⁴ /	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน โดยใช้น้ำ ใช้เวลาปานกลาง ใส่พริก แกง ประเภทพริกแดง(พริกแดงแห้ง น้ำปู ถั่วเน่า กะปิ ปลา ร้า หอมแดง กระเทียม นำทุกอย่างหมกไฟก่อนแล้วโขลกให้เข้ากัน) น้ำแก้งมีสีแดง ที่เกิดจากพริกแห้ง เช่น แก้งผักกาดจ้อ
2.	เข้ว /khuew ⁴⁴ /	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำ ใช้เวลานานประมาณ 2-3 วัน ใช้ไฟอ่อน กรรมวิธีคือ นำผักบางชนิด เช่น เมี่ยงไปนึ่งก่อนแล้วนำน้ำที่ ได้จากการนึ่งนั้นมาใส่กระทะ กวนไปเรื่อย ๆ จะได้น้ำสีดำที่ข้น เช่น น้ำเมี่ยง แล้วนำไปเป็นเครื่องปรุงได้ คล้ายการเคี้ยว
3.	จอ /co: ³³ /	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำ ใช้เวลานาน และใช้ไฟอ่อน จนผักเปื่อยนุ่ม ใส่พริกแกงประเภทพริกหนุ่ม(พริกหนุ่มสีเขียว น้ำปู ถั่วเน่า กะปิ ปลา ร้า หอมแดง กระเทียม นำทุกอย่างหมกไฟก่อนแล้ว ค่อยโขลกให้เข้ากัน) เดิมมะขามเปียก เพื่อให้เปรี้ยว หรือมักใช้ผักมีรส เปรี้ยว เช่น จอผักกาด จอผักกูด
4.	จื้อ /co: ⁴⁵ /	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำ ใช้เวลานาน ใส่พริกแกง ประเภทพริกแดง(พริกแห้งแดง น้ำปู ถั่วเน่า กะปิ ปลา ร้า หอมแดง กระเทียม นำทุกอย่างหมกไฟก่อนแล้วค่อยโขลกให้เข้ากัน)

ตารางที่ 3.1 (ต่อ)

คำศัพท์การประกอบอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือหมวดต้ม		
ลำดับที่	คำศัพท์การ ทำอาหาร	คำนิยาม
	จ้อ (ต่อ)	หมายเหตุ ผู้ทำอาหารประเภทที่ไม่ต้องการเฝ้าอาหาร เพราะเดิมน้ำ มากตั้งแต่แรกแล้ว ค่อยๆ ให้น้ำงวดลง เช่น การจ้อจิ้น คือการทำให้ เนื้อเปื่อย การจ้อน้ำผัก ซึ่งคล้ายกับน้ำพริกเพราะน้ำงวดลงมาก
5.	เจ้า / cɛ:w ²⁴ /	การทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำ ใช้เวลาน้อย ใส่พริกแกง ประเภทพริกหนุ่ม ใส่ผักที่สดจากความร้อนเร็ว เช่น ผักโหม หรือ โปรตีนที่สุกเร็ว เช่น ไข่แมลงต่างๆ ลงไปในน้ำเดือด ใส่ไข่ไก่คนให้ เข้ากันกับน้ำ ต้องทำอย่างรวดเร็ว เพราะหากทำนานจะไม่อร่อย เนื่องจากโปรตีนจากไข่แมลงต่างๆ จะสุกและหดยาว เช่น เจ้าผักโหม เจ้าแมงมัน
6.	ต้ม / tom ⁴⁴ /	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำ อาจใส่เพียงพริกหรือ เครื่องปรุง เช่น เกลือ เป็นต้น เช่น ต้มผักไผ่ ต้มส้ม
7.	มอบ/มอก / mo:p ³³ / mo:k ³³ /	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำ ใช้เวลาน้อย เริ่มจากโขลกปู นา ขนาดกลางประมาณ 10 ตัวให้ละเอียด เดิมน้ำเล็กน้อย กรองด้วย กระชอนให้น้ำสีดาออกมา จากนั้นตั้งน้ำให้เดือด ใส่พริกแกงประเภท พริกแดง ทุ่นเส้น ไข่ ดอกแค เช่น มอบปู(ปู) คล้ายการทำอาหารที่มีน้ำ พอลูกขาก
8.	ญำ ₁ / ñam ³³ /	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำ ใช้เวลาปานกลาง ใส่เนื้อไก่ บ้านต้นสุกฉีก ใส่พริกแกงประเภทพริกดำ(พริกหนุ่ม เผาไฟจนกรอบ และมีสีดำ แล้วจึงโขลกให้ละเอียดกับเกลือเม็ด) ปรุงรสตามชอบ ใส่ หัวปลีฉีก เช่น ญำจิ้นไก่
9.	ลวก / luak ²¹ /	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำ น้ำพื้ผัดหรือเนื้อสัตว์ จุ่มใน น้ำเดือดแล้วสงขึ้นอย่างรวดเร็ว แล้ค่อยเก็บไว้ทำอาหารอื่นต่อไป เช่น ลวกจิ้น (ลวกเนื้อ)

ตารางที่ 3.1 (ต่อ)

คำศัพท์การประกอบอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือหมวดต้ม		
ลำดับที่	คำศัพท์การ ทำอาหาร	คำนิยาม
10.	หล่ำ /lum ²⁴ /	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน โดยใช้ไฟใช้เวลาปานกลาง กรรมวิธีคือ ใส่ผักหลาย ๆ ชนิดแต่ต้องมัดผักแต่ละชนิดให้แยกกันด้วยเชือกกล้วย ใส่พริกแกงประเภทพริกหนุ่ม เช่น หล่ำผัก หมายเหตุ เวลาจะรับประทานก็ต้องแก้มัดผักแต่ละประเภทก่อน วิธีนี้จะทำให้แยกผักที่มีรสขมหรือมีกลิ่นฉุนไม่ให้ปะปนกัน เช่น กระถิน มะรุม ฯลฯ เป็นการช่วยให้เด็กหรือผู้ใหญ่ที่อาจไม่ชอบผักบางประเภทสามารถร่วมรับประทานในอาหารด้วยกัน เพราะวัฒนธรรมล้านนาจะไม่แยกสำหรับอาหารระหว่างเด็กและผู้ใหญ่ หรือทำให้อาหารที่มีรสจัดอ่อนลงเพื่อเด็ก แต่จะให้เด็กทานแต่น้อยเป็นการฝึกรับประทานอาหารร่วมกัน
11.	อับ /ʔop ²⁴ /	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน โดยใช้ไฟ ใช้เวลานาน กรรมวิธีเริ่มจากใส่พริกแกงประเภทพริกแดง ต้องมีฝาปิดภาชนะเสมอ และเนื้อสัตว์ที่ใช้มักเป็นเนื้อสัตว์ที่มีชิ้นขนาดใหญ่ ไม่ต้องนำเนื้อไปคั่วก่อน “อับ” ใช้น้ำมากตั้งแต่ต้นและน้ำจะค่อยๆ งวดลง ไม่ต้องเฝ้าระวังเหมือน “ต้ม” ที่ต้องคอยระวังเรื่องน้ำ อาหารชนิดนี้จะมีน้ำมันออกมาจากเนื้อสัตว์ เช่น อับเนื้อ อับจิ้น อับตับ การทำอาหารชนิดนี้สามารถเก็บไว้กินได้นาน เพราะเนื้อมักเหนียวมาก จึงค่อยๆ ฉีกเวลาจะรับประทาน
12.	อ่อม /ʔo:m ²¹ /	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน โดยใช้ไฟ ใช้เวลานาน เริ่มจากคั่วเนื้อวัวหรือควายกับพริกแกงประเภทพริกแดงให้หอม จากนั้นเติมน้ำจนท่วมวัตถุดิบแล้วรอให้น้ำเดือดปรุงรสตามชอบ สามารถทำน้ำแกงของอ่อมให้เข้มข้นขึ้น โดยนำคั่วอย่างจนแห้งแล้วมาตำให้แหลก แล้วใส่ลงไปให้อ่อม การอ่อมนี้ไม่ต้องปิดฝา เช่น อ่อมจิ้นจั่ว (อ่อมเนื้อควาย)

ตารางที่ 3.1 (ต่อ)

ลำดับที่	คำศัพท์การ ทำอาหาร	คำนิยาม
13.	อูด /ʔud ²⁴ /	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน โดยใช้น้ำ ใช้เวลานาน เริ่มจากคั่วเนื้อ วัวหรือควายกับพริกแกงประเภทพริกแดง ตะไคร้ และข่าให้หอม โดย ไม่ใช้น้ำมัน เดมน้ำแล้วตั้งทิ้งไว้ให้เดือด ใส่เนื้อไก่ชิ้นใหญ่ลงไป ปรง รสตามชอบ เช่น อูดจิ้นไก่
14.	ฮุ่ม /hum ²¹ /	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน โดยใช้น้ำใช้เวลานาน กรรมวิธีเริ่มจาก นำเนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่ที่ตักแห้งดีแล้วใส่ในน้ำเดือด ใส่พริกแกงประเภท พริกแดง ขณะทำต้องหมั่นเติมน้ำ เพราะอาจไหม้ได้ เมื่อทำเสร็จแล้ว อาหารยังมีน้ำแกงมากอยู่ เช่น ฮุ่มจิ้นน่องวัว หรือสันวัว หรือแกงจืด ฮุ่มเป็นต้น หมายเหตุ เป็นการทำอาหารที่เน้นเนื้อสัตว์เป็นหลัก แต่ต้องไม่ใช่เนื้อ ไก่ คล้ายกับ “ฮับ” แบบล้านนา แต่ฮับใช้เนื้ออะไรก็ได้
คำศัพท์การประกอบอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือหมวดจี		
ลำดับที่	คำศัพท์การ ทำอาหาร	คำนิยาม
1.	จี /ci: ²¹ /	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยไม่ใช้ทั้งน้ำและน้ำมัน ใช้เวลาน้อย ใช้ไฟแรง วัตถุดิบผ่านความร้อนโดยไม่มีสิ่งห่อหุ้มซึ่งมักทำให้ผิว วัตถุดิบไหม้ หากเป็นผักมักเสียบไม้ก่อน หรือใช้ตะแกรง(ตะเกี๋ย)ได้ เช่น พริกจี หอมจี กระเทียมจี เป็นต้น การจีจัดว่าใช้เวลาอันน้อยที่สุดเมื่อ เทียบกับการผัด การปิ้ง คล้ายการ “เผา” ในภาษาไทยกรุงเทพฯ
2.	ป๋าม /pam ²¹ /	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยไม่ใช้ทั้งน้ำและน้ำมัน ใช้เวลาน้อย เริ่มจากคั่วไข่ ผสมเกลือและพริกหนุ่ม(พริกชี้ฟ้าเขียว) นิยมใส่ตัวอ่อน ของแมลงหรือไข่แมลงลงไปด้วย นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงในกระทง ใบตองและวางบนตะแกรงเพื่อให้สุก จากนั้นนำแผ่นใบตองมาซ้อน กันหลายชั้นวางบนหน้ากระทงแล้วเอาถ่านไฟร้อนวางข้างบน เพื่อให้

ตารางที่ 3.1 (ต่อ)

คำศัพท์การประกอบอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือหมวดจี		
ลำดับที่	คำศัพท์การ ทำอาหาร	คำนิยาม
	ปาม(ต่อ)	สุกพร้อมกันทั้งสองด้าน วิธีนี้ทำให้อาหารหอมกลิ่นใบตองและถ่าน ไปพร้อมๆ กัน ตัวอย่างอาหารที่ได้ เช่น ไข่ปาม
3.	ปิ้ง / pin ⁴⁴ /	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยไม่ใช้ทั้งน้ำและน้ำมัน ใช้เวลาปาน กลาง อาจห่อหุ้มวัตถุดิบอาหารหรือไม่ก็ได้ วางบนตะแกรงให้ความร้อน ผ่านโดยตรง สามารถนำวัตถุดิบนั้นไปรับประทานได้เลย เช่น จิ้นปิ้ง หมายถึง คนล้านนาไม่นิยมการปิ้งเนื้อแบบภาคกลาง ที่มี น้ำมันเยิ้มออกมา เพราะเห็นว่าไม่สุก เนื้อที่สุกต้องเป็นเนื้อที่แห้งมาก มีสีขาวซีด จนของเหลวที่เกิดจากตัวอาหารเองระเหยหมดไป
4.	ญ่าง / ɲaŋ ²¹ /	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยไม่ใช้ทั้งน้ำและน้ำมัน ใช้เวลานาน วางเนื้อสัตว์บนตะแกรง ไม่มีวัสดุห่อหุ้มวัตถุดิบอาหาร ระยะห่างระหว่าง ไฟกับตัววัตถุดิบอาหารมาก รองลงมาจาก “ต้ม” วิธีนี้ทำให้เนื้อสัตว์สุก มาก “ญ่าง”(ย่าง) แตกต่างจาก “ปิ้ง” ที่ว่า “ญ่าง” มักเก็บวัตถุดิบไว้ ก่อนเพื่อทำอาหารอื่นต่อไป
5.	แอน/เผา / an ³³ / / paw ²⁴ /	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยไม่ใช้ทั้งน้ำและน้ำมัน ใช้เวลานาน วัตถุดิบอาหาร ไม่ต้องมีวัสดุห่อหุ้ม ใช้ไฟอ่อนมาก เพื่อทำให้เนื้อวัตถุดิบ สุกกรอบดี เช่น แอน/เผาพริก แอน/เผากระเทียม
6.	หมัก / mok ²⁴ /	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยไม่ใช้ทั้งน้ำและน้ำมัน ใช้เวลานาน ห่อวัตถุดิบที่เป็นชิ้นเล็กด้วยใบตองหลายๆ ชั้น เช่น ปลาตัวเล็กๆ หรือกะปิ แล้วนำไปชุกในจี้ไถ้ร้อน เพื่อนำไปตำน้ำพริกต่างๆ แต่หาก เป็นเผือก มัน หรือเนื้อชิ้นใหญ่ สามารถนำไปชุกในจี้ไถ้ได้เลย โดย ไม่ต้องใช้ใบตองห่อ เช่น หมักจิ้น หมักหอม หมักจิ้นส้ม
7.	หลน / lon ²⁴ /	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยไม่ใช้ทั้งน้ำและน้ำมัน ใช้เวลาน้อย เริ่มจากนำดับของสัตว์ชนิดต่างๆ ได้แก่ หมู วัว หรือควายไปผ่านความ ร้อนสูง โดยไม่มีสิ่งห่อหุ้ม ผิวนอกของดับจะเกรียม แต่ข้างในจะสุกๆ ดิบๆ เช่น หลนดับ

ตารางที่ 3.1 (ต่อ)

คำศัพท์การประกอบอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือหมวดจี		
ลำดับที่	คำศัพท์การ ทำอาหาร	คำนิยาม
8.	หลาม /la:m ²⁴ /	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำ ใช้เวลานาน ใช้ไฟอ่อน โดยเริ่มจากนำวัตถุดิบใส่ในกระบอกไม้ไผ่ ใส่ น้ำ และเครื่องปรุงหรือไม่ให้ก็ได้ รอน้ำแห้งก็นำอาหารไปรับประทานได้ เช่น หลามเข้า(ข้าว)
9.	อ่อง ₁ /ʔɔ:ŋ ²⁴ /	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยไม่ใช้ทั้งน้ำและน้ำมัน ใช้เวลาน้อย นำปูนขนาดใหญ่มากักเนื้อออก เก็บกระดองปูไว้ สับให้ละเอียด ตำใส่ไข่และเกลือแล้วนำเนื้อปูที่ปรุงแล้วใส่ในกระดองปู วางบนตะแกรง อ่องปู(ปู)
10.	แอ็บ /ʔɛ:p ²⁴ /	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยไม่ใช้ทั้งน้ำและน้ำมัน ใช้เวลานาน เริ่มจากนำเนื้อสัตว์ที่สับละเอียดแล้วเคล้ากับพริกแดง ขมิ้น พริก ข่า ใบมะกรูด(เป็นพริกแกงชนิดเดียวกับ “อีฮัก”) แล้วห่อด้วยใบตอง ใช้ไฟอ่อน ปิ้ง บนถ่านร้อน กลับไปมาจนใบตองเกรียม อาหารสุกตัวอย่างอาหารเช่น แอ็บป่า แอ็บอ่องอ(สมอง)
11.	ฮม /hom ³³ /	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยไม่ใช้ทั้งน้ำและน้ำมัน ใช้เวลานาน หลายวัน ใช้ไฟอ่อนมาก คล้ายการรมควัน กรรมวิธีคือ นำกาบมะพร้าวแห้งวางบนถ่านไฟ ทำให้เกิดควันสีขาวรมที่วัตถุดิบ วัตถุดิบมีระยะห่างจากไฟมากที่สุดในการตากจี-ปิ้ง วิธีนี้ทำให้ผิวของเนื้อไม่ดำซึ่งไม่เหมือน ย่าง จี่ หรือเผา และหมัก ที่ผิวนอกจะดำ เพราะเขม่าหรือเกรียม
12.	ฮิง /hin ³³ /	ทำอาหารให้สุกด้วยการอังไฟในระยะไกลจากแหล่งความร้อน ดังนั้นวัตถุดิบจึงได้รับความร้อนน้อย ใช้เวลานาน คล้ายกับการย่าง แต่ต้องใช้ไม้เสียบ เพื่อนำวัตถุดิบ เช่นเนื้อสัตว์ ปลา ฯลฯ ไปพาดไว้ข้างๆ “ก้อนเส้า” หรือบริเวณที่มีการก่อไฟ เช่น ฮิงข้าวแคบ ฮิงป่า(ปลา)

ตารางที่ 3.1 (ต่อ)

คำศัพท์การประกอบอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือหมวดข้าว		
ลำดับที่	คำศัพท์การ ทำอาหาร	คำนิยาม
1.	ข้าว /khua: ^{44?} /	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำเล็กน้อย ใส่วัตถุดิบลงในกระทะ(หม้อขาง) เคล้าวัตถุดิบไปมา ใช้ไฟอ่อน หากต้องการทำอาหารที่ดิบบางอย่าง สุกด้วยความร้อน ซึ่งก็เรียกว่า “คั่ว” เช่น ลาบข้าว ส้าข้าว หรือบางกรณีอาจไม่ใช้น้ำก็ได้ ทำให้ได้อาหาร เช่น ข้าวถั่ว ข้าวจี่ม้อน
2.	ผัด/โซ้/ซัว /phat ² / /so: ⁴⁵ / /swa: ⁴⁵ /	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำเล็กน้อย พลิกกลับไปกลับมาอย่างรวดเร็วในกระทะ ใช้เวลาน้อยๆ ใช้ไฟแรง ปรงรสตามชอบ เช่น ผัดหรือโซ้ตำบะหนุน(ตำขุ่น) โซ้ผัก โซ้จิ้น เป็นต้น คล้ายการผัดในภาคกลางแต่ใช้น้ำเพื่อไม่ให้ติดกระทะ
3.	ลวน /lua:n ³³ /	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำเล็กน้อย ใช้เวลานาน อาจเคล้าเนื้อสัตว์กับพริกแดงให้พอสุกในกระทะ(หม้อขาง) วิธีนี้ทำเพื่อเก็บไว้ทำอาหารอื่นต่อไป มักทำเมื่อมีเนื้อสัตว์เหลือมากๆ แล้วกลัวว่าจะเน่าเสีย ข้อดีของ “ลวน” คือ เนื้อสัตว์ที่ผ่านการลวนแล้ว เครื่องแกงหรือวัตถุดิบปรุงรสอื่นๆ จะซึมเข้าเนื้อสัตว์ได้ไม่ดี เพราะเนื้อสัตว์รัดตัวแล้ว เช่น ลวนไก่ ลวนจิ้มหมู
4.	อ้อก /ʔɔ:k ²⁴ /	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน โดยใช้น้ำใช้เวลาน้อย เริ่มจากนำวัตถุดิบใส่กระทะ ใส่น้ำพอขลุกขลิก ใส่พริกแกงประเภทพริกแดง ขมิ้น และไพล ปิดฝาหม้อ คล้ายกับ “แอ็บ” แต่ต่างกันที่ว่า “แอ็บ” ใช้ใบตองห่อ ได้อาหารเช่น อ้อกป้าน้อย(ปลาเล็ก) อ้อกปู้(ปู)
5.	อ่อง ₂ /ʔɔ:ŋ ²⁴ /	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยไม่ใช้ทั้งน้ำและน้ำมัน ใช้เวลานาน ใช้ไฟอ่อน กรรมวิธีเริ่มจากนำมะเขือเทศเมือง(มีรสเปรี้ยวจัด) มายีให้แหลกในหม้อขาง ใส่เนื้อสัตว์ เช่น หมู หรือปลาที่สับละเอียด เติมเครื่องปรุง จะได้อาหารที่มีน้ำขลุกขลิก เช่น น้ำพริกอ่อง

ตารางที่ 3.1 (ต่อ)

คำศัพท์การประกอบอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือหมวดทอด		
ลำดับที่	คำศัพท์การ ทำอาหาร	คำนิยาม
1.	จิ้น / ci:n ²⁴ /	ทำวัตถุดิบให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำมัน ใช้เวลาประมาณ 14 วัน ใช้ไฟอ่อน เพื่อดึงเอาน้ำมันจากไขมันสัตว์ให้ค่อยๆ ละลายออกมา เช่น ฟังซี่ที่ปกคลุมผิวหนังวัวจะภายในสัตว์ หรือไขมันแข็งที่ติดกับหนังหมูที่หนามากๆ เช่น สามชั้น เช่น จิ้นหนังหมู
2.	ด้อด / tot ⁴² /	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำมัน ใช้เวลานาน เช่น ด้อดจิ้น ด้อดปลา(ปลา)
3.	สู่ / su: ²¹ /	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน โดยใช้น้ำมัน เริ่มจากนำหนังสัตว์ที่ “ฮัวม” น้ำมันแล้ว(แช่น้ำมันไม่เดือด แครื่อนเท่านั้น แล้วทิ้งไว้ประมาณ 1 วัน วัตถุดิบนี้ยังนำไปกินไม่ได้) ไปจุ่มในน้ำมันร้อนอีกครั้งหนึ่ง พลิกกลับไปมา ใช้เวลานาน จนหนังสัตว์พองกรอบเหลือง เช่น สู่แคบหมู สู่หนังปอง(หนังวัวหรือควาย) หนังสัตว์ที่จะนำมา “สู่” จะต้องบางกว่าการ “จิ้น” มาก หรืออาหารใช้หนังที่หนาติดมันจะต้องชุบเอามันแข็งออกจนหมดหรือเกือบหมด ก่อนการ “ฮัวม” มิฉะนั้นจะไม่กรอบพอง เช่น สู่แคบหมู สู่หนังปอง ได้อาหารเช่น แคบหมู แคบไก่ หมายเหตุ ถ้าหนังสัตว์ไม่ “ฮัวม” ก่อน จะทำให้ไม่เรียกว่า “สู่” แต่เรียกว่า “ด้อด” และถ้าไม่ “ฮัวม” ก็จะได้ไม่แคบหมู หนังปอง แต่เป็นเพียงกากหมูแข็งแทน
4.	ฮัวม / hua:m ⁴⁵ /	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน โดยใช้น้ำมัน นำหนังหมูที่หมักเกลือแล้วไปตากแดดประมาณ 1 แดด(1 วัน ปรุรงรส จากนั้น แช่หนังหมูลงในน้ำมันอุ่น ใช้ไฟอ่อนมาก ประมาณครึ่งชั่วโมงหรือจนกว่าจะ “ฮัวม ได้ที่” นั่นคือ เมื่อหนังสัตว์โตขึ้นเป็นเงา และพองตัวเป็นจุๆ (ทั้งนี้ เพราะหนังสัตว์ดูดน้ำมันเข้าไปมาก เวลาในการฮัวมขึ้นอยู่กับอายุของหมู หากหมูแก่มากก็จะยิ่งฮัวมนาน) จากนั้นทิ้งไว้จนน้ำมันเย็นลงประมาณครึ่งชั่วโมง แล้วสางหนังหมูให้สะเด็ดน้ำมันใน “ส้าหวด” (ภาชนะที่ทำจากไม้ไผ่สานเป็นตะกร้าก้นลึกมีรู) ทิ้งไว้ให้แห้งอีก

ตารางที่ 3.1 (ต่อ)

คำศัพท์การประกอบอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือหมวดข้าว		
ลำดับที่	คำศัพท์การ ทำอาหาร	คำนิยาม
	ฮั่วม(ต่อ)	ประมาณ 1 วัน จากนั้นจึงนำไป “สู่” เพื่อให้หนังหมูพองกรอบ หมายเหตุ หากไม่ “ฮั่วม” หนังหมูไว้ก่อน แล้วนำไป “สู่” ทันที หนัง สัตว์จะไม่แห้งไม่พองฟู และแข็งมาก ไม่สามารถนำไปทำแคบหมูได้ กลายเป็นกากหมูทอด
คำศัพท์การประกอบอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือหมวดหมัก		
ลำดับที่	คำศัพท์การ ทำอาหาร	คำนิยาม
1.	จ่อม / cɔ:m ²¹ /	ทำอาหารให้สุกโดยไม่ใช้ความร้อน ใช้เวลานานประมาณ 2 วัน นำ ปลาขนาดเล็ก หรือไข่แมลง หรือแมงมันเคล้ากับเกลือ คล้ายการทำ ปลาร้า กรณีทำจ่อมปลาอาจใส่ดินประสิว(ดินไฟ) เพื่อให้ปลามีสี แดงสวยงาม อาจใส่ข้าวคั่วด้วยก็ได้ เช่น จ่อมปลา(ปลา)
2.	ดอง / dɔ:ŋ ³³ /	ทำอาหารให้สุกโดยไม่ใช้ความร้อน โดยนำพืชผักต่างๆ เช่น ผักกาด กะหล่ำปลี กระเทียม หัวหอม เป็นต้น ไปตากแดดให้ผักสลดก่อน จากนั้นนำผักใส่ในโอ่ง วางข้าวเหนียวหนึ่งบนผักจนเต็ม โรยเกลือ เติมน้ำ ต้มให้เต็มโอ่ง ปิดฝาโอ่งให้สนิทเพื่อป้องกันแมลงและหนอน จากนั้นนำโอ่งไปตากแดดจัดประมาณ 2 แดด(2วัน) ก็นำผักไป รับประทานได้
3.	หมัก / mak ⁴² /	ทำอาหารให้สุกด้วยไม่ใช้ความร้อน ใช้เวลานาน ทำให้มีรสและกลิ่น เปรี้ยวจนใกล้จะเน่าเสีย มักไม่ใช้น้ำ เพียงแต่คลุกกับเกลือหรือข้าว เหนียว หรืออาจไม่ต้องใช้วัตถุดิบอื่นก็ได้ เช่น ใส่วัตถุดิบอาหารเช่น เนื้อสัตว์ในหม้อดินแล้วปิดฝา นำไปฝังดิน เพื่อให้เนื้อสัตว์มีรส เปรี้ยวขึ้นแล้วจึงนำไปย่างไฟก่อนรับประทานเช่น หมักจิ้นส้ม (แหนม) นอกจากนี้ การหมักพืชผักอย่างอื่นก็มีเช่นกัน

ตารางที่ 3.1 (ต่อ)

คำศัพท์การประกอบอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือหมวดหมัก		
ลำดับที่	คำศัพท์การ ทำอาหาร	คำนิยาม
4.	ฮ้า / ha: ⁴⁵ /	ทำอาหารให้สุกด้วยไม่ใช้ความร้อน กรรมวิธี คือ นำปลาน้ำจืดขนาดกลางหรือขนาดใหญ่ที่สับเป็นท่อนๆ หมักกับเกลือปริมาณมาก และเครื่องปรุงรสอื่นๆ เดิมใช้น้ำจันทน์ ขัดไม้ไผ่ในไหหรือตุ้มเคลือบเพื่อกดปลาให้จมกันหนองขึ้นทิ้งไว้นานไม่ต่ำกว่า 1 เดือนจนได้ที่ นำมารับประทาน
คำศัพท์การประกอบอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือหมวดอื่นๆ		
ลำดับที่	คำศัพท์การ ทำอาหาร	คำนิยาม
1.	กั๊น / kan ²⁴ /	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำ ใช้เวลานาน คลุกเข้าเจ้า(ข้าวสวย) เลือด หมูและเนื้อหมูสับละเอียด ห่อด้วยใบตองหลายชั้น นำไปนึ่งในซึ้ง ข้าวที่ได้จะมีสีเข้มเนื่องจากเลือดหมู ทำให้ได้อาหารเช่น เข้ากั๊นจิ้น
2.	ตำ / tam ⁴⁵ /	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยไม่ใช้ทั้งน้ำและน้ำมันก่อน แล้วนำเครื่องปรุงต่างๆ เช่น พริก กระเทียม กะปิ ปลาร้า หมกไฟให้หอมก่อน แล้วจึงโขลกเครื่องปรุง พร้อมทั้งพืชผักหรือเนื้อสัตว์ให้ละเอียดหรือพอหยาบ แล้วแต่ชอบ แต่งรสด้วยพริกเป็นหลัก ไม่ใช้มะนาว ถ้าตำละเอียดจนเนื้ออาหารเหนียวจะเป็นอาหารประเภทน้ำพริก แต่หากตำพอแหลกหรือเพียงนำมาเคล้ากัน จะเป็นอาหารประเภทตำ เช่น ตำส้มตำบะเตง(ตำแดงกวา) คล้ายส้มตำในภาคอีสาน
3.	ลาบ / la:p ²¹ /	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ใช้เวลาในการทำนาน เริ่มจากเคล้าเนื้อสัตว์ดิบที่สับอย่างละเอียดที่สุดกับพริกลาบ(หอมแดง กระเทียม ข่า ตะไคร้ และพริกเม็ดใหญ่ที่เอาไปปิ้งไฟ แล้วจนตำ แล้วตำให้ปนละเอียด เกลือ กะปิ ข่า เม็ดผักชี และรากผักชี) สับไปเรื่อยๆ ราวครึ่งชั่วโมง และใส่เครื่องในสัตว์ด้วย เช่น ตับ หนั้หมู เลือด ผ้าขี้วัว น้ำดี

ตารางที่ 3.1 (ต่อ)

คำศัพท์การประกอบอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือหมวดอื่นๆ		
ลำดับที่	คำศัพท์การ ทำอาหาร	คำนิยาม
3.	ลาบ(ต่อ)	และจี๊เพี้ย(ทำให้มีรสขม) เช่น ลาบหมู ลาบวัว ลาบควาย หากต้องการทำให้สุก จะใส่น้ำเล็กน้อย และนำลาบคิบนั่นไปคั่วในกระทะ น้ำมันที่เกิดขึ้นในเนื้อจะออกมาเอง โดยไม่ต้องใส่น้ำมัน เพราะไม่นิยมรับประทานลาบคั่วที่ใส่น้ำมัน เช่น ลาบจิ้นจั่ว ลาบล่อ
4.	ส้า ₁ / ญำ ₂ / sa: ⁴⁵ / /ñam ³³ /	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ใช้เวลาน้อย นำยอดผักที่มีรสเปรี้ยวไปลวกน้ำร้อนก่อน เช่น ยอดมะม่วงผักปู้ผักย่า ใบผักงวม ยอดส้ม มะเขือแจ้ หรือผักที่ดองก็ได้ แล้วเคล้ากับเนื้อปลาต้มสุกเล็กน้อย และเครื่องปรุงรส เช่น ส้า ₁ / ญำ ₂ ผักดอง ส้า ₁ / ญำ ₂ สะนัด ส้า ₁ / ญำ ₂ ผัก
5.	ส้า ₂ / sa: ⁴⁵ /	ทำอาหารให้สุกด้วยไม่ใช้ความร้อน ใช้เวลาในการทำน้อย เคล้าเครื่องเทศกับเนื้อดิบ หั่นบางๆ ไม่สับละเอียดเหมือนลาบ ใส่พริกลาบ (หอมแดง กระเทียม ข่า ตะไคร้ และพริกเม็ดใหญ่ที่เอาไปปิ้งไฟแล้วจนดำ แล้วตำให้ป่นละเอียด กะปิ เม็ดผักชี และรากผักชี) เช่น ส้าจิ้นควาย
6.	หง / hoŋ ²⁴ /	ทำข้าวเจ้าให้สุกด้วยน้ำ ใช้เวลานาน ใช้ไฟกลางเมื่อเริ่ม และราไฟเมื่อน้ำค่อยๆ งวดและแห้งลงเมื่อข้าวใกล้สุก ซึ่งคือ การหุงข้าวแบบภาคกลาง วิธีการหุงข้าวนั้น อาจหุงแบบเช็ดน้ำ หรือไม่เช็ดน้ำได้ เช่น ข้าวหง หรือเข้าเจ้า(ข้าวสวย)
7.	หนึ่ง / niŋ ^{44?} /	การทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนจากไอน้ำ ใช้เวลานาน มีขั้นตอน คือ แช่ข้าวเหนียวเป็นเวลาหนึ่งคืน จากนั้นชาวข้าวให้กลั่น “ข้าวหมา” หายไป อุปกรณ์การนึ่งข้าวแบ่งเป็นสามส่วน ได้แก่ หม้อนึ่ง (หม้อชั้นบนสุดมีรู) เต้าหม้อนึ่ง(ผ้าพันรอบๆ ระหว่างข้างกับหม้อนึ่งเพื่อให้ไอน้ำร้อนเข้าสู่หม้อนึ่งเต็มที่(ไหข้าว)ที่ตั้งน้ำให้เดือด) นำข้าวที่แช่แล้ววางบนผ้าขาวบางที่รองในไหข้าวใช้ปิดฝา นอกจากข้าว หนึ่ง(หนึ่ง)อย่างอื่นก็ได้เช่น หนึ่งผัก หนึ่งปลา

ตารางที่ 3.1 (ต่อ)

คำศัพท์การประกอบอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือหมวดอื่นๆ		
ลำดับที่	คำศัพท์การ ทำอาหาร	คำนิยาม
8.	หลู้ / lu: ⁴⁴ /	ทำอาหารให้สุกด้วยไม่ใช้ความร้อน ใช้เวลานาน เริ่มจากนำลื้มเลือดสดในซี่โครงสัตว์สี่เท้าประมาณ 3 ถ้วยตวง ขยำเลือดกับตะไคร้ ใบกะเพรา และเกลือ(วิธีนี้ทำให้เลือดไม่คาว) แล้วกรองเอาเลือดพักไว้ น้ำไต้หมู ตับ หนั๋งหมู กระเทียมคอง ใบขนุน จิงชอยและมันแกว ทอดให้กรอบ แล้วคลุกเลือด พริกขี้หนูและมันแพร(มันหมูสดหั่นบางๆ) อาหารที่ได้คือ หลู้เลือด หมายเหตุ เป็นอาหารที่พิเศษและมีการเตรียมซับซ้อนมากที่สุดในอาหารจำพวก ลาบ-ส้า ₂ (เนื้อ) ผู้ทำต้องมีฝีมือมาก

ที่มา: คัดแปลงจาก โกสินทร์ ปัญญาธิสิน (2552: 67-77)

ทั้งนี้ คำว่า “ญี่เย(กิน)” ผู้วิจัยไม่ได้จัดเข้าในหมวดใดหมวดหนึ่ง เนื่องจากคำว่า “ญี่เย(กิน)” มีความหมายว่า “ทำหรือทำ(อาหาร)” ทุกประเภท (โกสินทร์ ปัญญาธิสิน, 2552) ดังนั้น คำว่า “ญี่เย(กิน)” จึงไม่สามารถระบุว่าอยู่ในหมวดใดได้นั่นเอง

นอกจากนี้ ในการวิเคราะห์และเปรียบเทียบความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารของภาษาไทยถิ่นเหนือในผู้ออกภาษาที่มีอายุต่างกัน ผู้วิจัยได้นำมิติแห่งความแตกต่างของคำศัพท์การประกอบอาหาร ตามแนวทางการวิเคราะห์ของ โกสินทร์ ปัญญาธิสิน, 2552) มาใช้ในการสัมภาษณ์ผู้ออกภาษาด้วย เพื่อต้องการข้อมูลมาวิเคราะห์และเปรียบเทียบความแตกต่างของการใช้คำศัพท์ของผู้ออกภาษาที่มีอายุต่างกันได้อย่างชัดเจนและเป็นระบบ

ทั้งนี้มิติความแตกต่างที่ใช้ในการสัมภาษณ์คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือในผู้ออกภาษาที่มีอายุต่างกัน ประกอบด้วยมิติดังต่อไปนี้ (ดูรายละเอียดในภาคผนวก ข)

1. มิติ “จุดประสงค์”
2. มิติ “วิธีทำให้กินได้”

3. มิติ “น้ำ”
4. มิติ “น้ำมัน”
5. มิติ “เวลา”
6. มิติ “การใช้พริกแกง”
7. มิติ “ชนิดของพริกแกง”
8. มิติ “วัสดุอุปกรณ์”
9. มิติ “วัตถุดิบ”

ผู้วิจัยนำรายการคำและมิติแห่งความแตกต่างข้างต้นไปใช้ในการสัมภาษณ์เพื่อศึกษาเรื่อง การเปลี่ยนแปลงทางด้านความหมายของคำศัพท์ต่อไป

การคัดเลือกจุดเก็บข้อมูล

ผู้วิจัยกำหนดจุดเก็บข้อมูลในระดับอำเภอ เพื่อให้ทุกอำเภอมีโอกาสในการได้รับเลือกเป็น ตัวแทนในการใช้ภาษาเท่า ๆ กัน จึงใช้วิธีสุ่มตัวอย่างจับฉลากชื่ออำเภอ 5 อำเภอจากจำนวน ทั้งหมด 25 อำเภอ ทั้งนี้ผลการจับฉลากปรากฏว่า อำเภอหางดง อำเภอเมือง อำเภอสารภี อำเภอสัน กำแพงและอำเภอแมริมได้รับการคัดเลือกเป็นพื้นที่สำหรับการวิจัยและเป็นตัวแทนการใช้ภาษาไทย ถิ่นเหนือ จังหวัดเชียงใหม่ในครั้งนี้

การคัดเลือกผู้บอกภาษา

ในการคัดเลือกผู้บอกภาษาเพื่อเก็บข้อมูลเกี่ยวกับคำศัพท์การประกอบอาหารนั้น ผู้วิจัยได้ กำหนดคุณสมบัติของผู้บอกภาษาดังนี้

1. จำนวนผู้บอกภาษา ผู้วิจัยได้กำหนดจำนวนผู้บอกภาษาไทยถิ่นเหนือทั้งชาย และ หญิง ตามช่วงอายุ ช่วงอายุละ 2 คนต่ออำเภอ รวมจำนวนผู้บอกภาษาเป็นจำนวนทั้งสิ้น 30 คน โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ช่วงอายุที่ 1 หญิง 10 คน ชาย 10 คน

ช่วงอายุที่ 2 หญิง 10 คน ชาย 10 คน

ช่วงอายุที่ 3 หญิง 10 คน ชาย 10 คน

2. ช่วงอายุ กำหนดช่วงอายุของผู้บอกภาษาทั้งชายและหญิงเป็นสามช่วงอายุ โดยเว้นแต่ละช่วงอายุห่างกัน 10 ปี เพื่อป้องกันการคัดเลือกผู้บอกภาษาที่มีอายุใกล้เคียงกันแต่ต่างช่วงอายุกัน ผู้วิจัยจึงกำหนดช่วงอายุของผู้บอกภาษาไว้ดังนี้

ช่วงอายุที่ 1 อายุตั้งแต่ 55-65 ปี

ช่วงอายุที่ 2 อายุตั้งแต่ 35-45 ปี

ช่วงอายุที่ 3 อายุตั้งแต่ 15-25 ปี

ช่วงอายุที่ 1 คือ ชายและหญิงที่มีอายุตั้งแต่ 55-65 ปี เรียกว่าผู้บอกภาษาวัยสูงอายุที่ 1 โดยในกลุ่มนี้ผู้วิจัยคาดว่าเป็นกลุ่มคนที่มักใช้ชีวิตประจำวันอยู่ภายในท้องถิ่นเป็นส่วนมาก มักไม่สนใจการเปลี่ยนแปลงมากนัก เป็นกลุ่มคนที่เคยชินและพอใจที่จะใช้ภาษาที่ตนเคยใช้มาแต่เดิม

ช่วงอายุที่ 2 คือ ชายและหญิงที่มีอายุตั้งแต่ 35-45 ปี เรียกว่าผู้บอกภาษาวัยกลางคนที่ 2 โดยในกลุ่มนี้ผู้วิจัยคาดว่าเป็นกลุ่มคนวัยทำงาน จำเป็นต้องติดต่อกับบุคคลอื่นๆ ทั้งในและนอกชุมชน และน่าจะเป็นกลุ่มรอยต่อระหว่างช่วงอายุที่ 1 และช่วงอายุที่ 3 โดยผู้วิจัยคาดว่า การใช้ภาษาของคนช่วงอายุในช่วงนี้น่าจะมีการเปลี่ยนแปลงมากกว่ากลุ่มช่วงอายุที่ 1

ช่วงอายุที่ 3 คือ ชายและหญิงที่มีอายุตั้งแต่ 15-25 ปี เรียกว่าผู้บอกภาษาวัยรุ่นที่ 3 โดยในกลุ่มนี้ผู้วิจัยคาดว่าเป็นกลุ่มคนที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ได้ง่าย อาทิ การรับคำใหม่มาใช้หรือการรับภาษากรุงเทพฯ มาใช้ นอกจากนี้ผู้วิจัยคาดว่าผู้บอกภาษาวัยรุ่นจะมีการเปลี่ยนแปลงมากกว่าสองกลุ่มข้างต้น

ส่วนเหตุผลที่ทำให้ผู้วิจัยกำหนดอายุของผู้บอกภาษาที่อายุน้อยที่สุดเพียง 15 ปีนั้น เพราะผู้บอกภาษาที่อายุต่ำกว่า 15 ปี และมีคุณสมบัติตามที่ต้องการหาได้นั้นยาก คือ พ่อครัวแม่ครัวที่อายุต่ำกว่า 15 ปีนั้นไม่มีนั่นเอง นอกจากนี้ส่วนใหญ่จะมีการศึกษาเกินภาคบังคับ จึงไม่เหมาะสมที่จะใช้เป็นตัวแทนของคนช่วงอายุที่ 3 และเหตุผลที่กำหนดให้ผู้บอกภาษาอายุมากที่สุดคือ 65 ปีนั้น เพราะผู้บอกภาษาที่มีอายุมากกว่า 65 ปี มักมีอวัยวะในการเสียงไม่สมบูรณ์ อีกทั้งยังสามารถประกอบอาชีพพ่อครัวหรือแม่ครัวได้นั้นยาก

3. การศึกษา ผู้บอกภาษาทั้งสามระดับจะมีการศึกษาไม่เกินภาคบังคับ เพราะหากการศึกษาสูงกว่านี้ โอกาสที่ผู้บอกภาษาจะใช้ศัพท์ภาษาไทยกรุงเทพฯ ซึ่งเป็นภาษาที่ใช้ในโรงเรียนจะมีมากขึ้น

4. อาชีพ ผู้วิจัยกำหนดให้ผู้บอกภาษามีอาชีพคล้ายคลึงกัน คือ พ่อครัวหรือแม่ครัว โดยผู้บอกภาษาต้องมีความรู้ในเรื่องการทำอาหารไทยถิ่นเหนือหลากหลายประเภท ไม่เฉพาะเจาะจงประเภทใดประเภทหนึ่ง ที่ผู้วิจัยเลือกอาชีพนี้เพราะอาชีพพ่อครัวแม่ครัวจะมีความเกี่ยวข้องโดยตรงต่อคำศัพท์การประกอบอาหาร อีกทั้งเป็นอาชีพที่ไม่ต้องเดินทาง ซึ่งอาจทำให้ภาษาที่ใช้เปลี่ยนแปลงได้

5. ถิ่นที่อยู่ ผู้บอกภาษาต้องเกิดและอาศัยอยู่ในท้องถิ่นที่ต้องการศึกษาวิจัยโดยไม่เคยอพยพโยกย้ายไปอยู่ถิ่นอื่น บิดามารดาต้องเป็นเชียงใหม่และใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือในชีวิตประจำวัน นอกจากนี้ผู้สมรสต้องใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือเช่นเดียวกันด้วย

6. ความสามารถในการใช้ภาษา ผู้บอกภาษาต้องใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือได้เป็นอย่างดี มีอวัยวะที่ใช้ในการออกเสียงครบถ้วนสมบูรณ์ สามารถออกเสียงได้ชัดเจนและมีประสาทหูที่ใช้งานได้ดี ทั้งนี้เพื่อการสื่อสารที่ถูกต้อง

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล

1. รายการคำ ผู้วิจัยได้ใช้คำศัพท์ประกอบอาหารในการเก็บข้อมูลภาษาไทยถิ่นเหนือของโกสินทร์ ปัญญาธิสิน ทั้งสิ้น 6 หมวด 48 คำ เพื่อนำมาวิเคราะห์และเปรียบเทียบการใช้คำของคนสามช่วงอายุในภาษาไทยถิ่นเหนือ

ทั้งนี้เพื่อวิเคราะห์ความคล้ายคลึงและความแตกต่างในการพูดคำศัพท์การประกอบอาหารเหนือของชาวเชียงใหม่ที่มีอายุต่างกัน ผู้วิจัยจึงแสดงรายการคำตามระบบเสียงในภาษาไทยถิ่นเหนือ โดยอ้างอิงจากพจนานุกรมภาษาล้านนา (ยุพิน เข้มมุกด์และคณะ, 2550) สำหรับการใช้อักษรเขียนคำศัพท์ ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้คือ เขียนด้วยคำอ่านที่ออกเสียงตามหน่วยเสียงในภาษาคำเมือง ภาษาล้านนา หรือภาษาไทยถิ่นเหนือ ซึ่งเขียนเทียบเสียงตามหน่วยเสียงในภาษาไทยกรุงเทพฯ และใช้ภาษาล้านนาสำเนียงเชียงใหม่มาตรฐานเป็นหลัก ตัวอย่างเช่น กินข้าวแล้วกา

(ทานข้าวแล้วหรือยัง) หรือ ยะอะหยั่งกินกา (ทำอะไรทานหรือ) เป็นต้น และนอกจากนี้ในงานวิจัยฉบับนี้ผู้วิจัยได้ใช้สัทอักษร (IPA) (International Phonetic Association) เป็นตัวถ่ายถอดเสียงในภาษา ส่วนเสียงวรรณยุกต์นั้นบันทึกโดยใช้หมายเลข เพราะต้องการนำเสนอเสียงจริงที่เกิดขึ้น

2. ตารางบันทึกผลการใช้คำศัพท์การประกอบอาหารของภาษาไทยถิ่นเหนือ จังหวัด เชียงใหม่ ของผู้บอกภาษาทั้งสามช่วงอายุเพื่อเป็นหัวข้อในการสัมภาษณ์ และเก็บข้อมูลจากผู้บอกภาษา โดยผู้บอกภาษาเห็นภาพประกอบอาหารเพื่อสะดวกในการบันทึกข้อมูล และเพื่อให้ผู้บอกภาษาเข้าใจความหมายของคำที่ต้องการ

ผู้วิจัยได้เตรียมตารางบันทึกข้อมูลคำศัพท์การประกอบอาหารจากผู้บอกภาษาดังนี้

ตารางที่ 3.2 ตารางบันทึกข้อมูลคำศัพท์การประกอบอาหารจากผู้บอกภาษา

ลำดับ ที่	คำศัพท์ การทำอาหาร	มิติแห่งความแตกต่าง								
		จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิดพริก แกง	วัสดุ อุปกรณ์	วัตถุดิบ
1.	กั้น									
2.	แก้ง									
....										

3. อุปกรณ์เครื่องบันทึกเสียงและภาพระบบ Digital ชนิด mpeg. เพื่อบันทึกการสัมภาษณ์

4. แบบสอบถามเพื่อเก็บข้อมูลทางสังคม ใช้บันทึกข้อมูลเกี่ยวกับประวัติส่วนตัวของผู้บอกภาษา เพื่อเป็นหลักฐานอ้างอิงว่าผู้บอกภาษามีคุณสมบัติตรงตามที่กำหนดไว้

5. สัทอักษร (phonetic alphabet) ในการจดบันทึกเสียงของผู้บอกภาษา โดยผู้วิจัยได้ใช้สัทอักษร (IPA) (International Phonetic Association) โดยอ้างอิงจากพจนานุกรมภาษาล้านนา (ยุพิน เข้มมุกด์ และคณะ, 2550) เป็นตัวถ่ายถอดเสียงในภาษา ส่วนเสียงวรรณยุกต์นั้นบันทึกโดยใช้หมายเลข

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยได้เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการเดินทางไปสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้งสิ้น 30 คนในจังหวัดเชียงใหม่ โดยขั้นตอนในการสัมภาษณ์มีดังนี้

1. การสัมภาษณ์ขั้นที่ 1 การใช้คำศัพท์การประกอบอาหาร

การสัมภาษณ์ในขั้นตอนแรกนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อต้องการทราบคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่ผู้บอกภาษาแต่ละคนรู้จักและใช้จริงในชีวิตประจำวัน โดยผู้วิจัยนำคำศัพท์การประกอบอาหารทั้ง 48 คำนั้นให้ผู้บอกภาษาอ่านดู และสอบถามว่าคำศัพท์ใดบ้างที่ผู้บอกภาษารู้จักหรือใช้ในชีวิตจริง จากนั้นผู้วิจัยจะบันทึกข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ลงในตารางที่ 3.3

ตารางที่ 3.3 ตัวอย่างตารางบันทึกข้อมูลจากผู้บอกภาษาที่ให้สัมภาษณ์

ลำดับที่	คำศัพท์การทำอาหาร	การใช้คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือ				
		บ่อยที่สุด	บ่อย	ปานกลาง	น้อย	ไม่เคย
1.	กั้น					
2.	แก้ง					
3.	ข้าว					
4.	เขี้ยว					
....						

2. การสัมภาษณ์ขั้นที่ 2 องค์กรประกอบทางความหมาย

หลังจากผู้บอกภาษาได้ให้ข้อมูลคำศัพท์ที่ผู้บอกภาษารู้จักหรือใช้ในชีวิตประจำวันแล้ว ผู้วิจัยนำรายการคำนั้น ๆ มาประกอบการสัมภาษณ์ ทั้งนี้เพื่อให้ผู้บอกภาษาเข้าใจความหมายได้ชัดเจนยิ่งขึ้น ในการสอบถามผู้บอกภาษา ผู้วิจัยตั้งคำถามเพื่อให้ผู้บอกภาษาได้อธิบายถึงความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารทีละคำ โดยมีภาพอาหารไทยถิ่นเหนือประกอบ เช่น ชี รูปแคบหมูแล้วถามว่า “เรียกว่าอะไร” “มีขั้นตอนการทำอย่างไร” เป็นต้น ซึ่งในขณะที่ผู้บอกภาษาให้ข้อมูล ผู้วิจัยจะทำการบันทึกลงในตารางที่ 3.2

การสัมภาษณ์ในขั้นตอนนี้ เพื่อต้องการเก็บข้อมูลองค์ประกอบทางความหมายของคำศัพท์ การประกอบอาหารที่ผู้บอกภาษาเข้าใจหรือใช้ในชีวิตประจำวัน ดังนั้น หากผู้วิจัยพบว่าผู้บอกภาษาไม่สามารถอธิบายความหมายของคำศัพท์ได้ชัดเจน ผู้วิจัยใช้วิธีการสอบถามโดยเอามิตความแตกต่างมาเป็นหัวข้อในการตั้งคำถามทันที ดังตัวอย่างต่อไปนี้

- ผู้วิจัย : ต้ม มีขั้นตอนการทำอย่างไร
 : ต้ม มีจุดประสงค์ คือเพื่อทำกินได้ทันทีหรือ เก็บไว้เพื่อปรุงต่อ
 : ต้ม ใช้วิธีการใดเพื่อทำให้กินได้ ใช้ความร้อน หรือไม่ใช้ความร้อน
 : ต้ม ใช้น้ำหรือไม่
 : ต้ม ใช้น้ำมันหรือไม่
 : ต้ม ใช้เวลาในการทำนานหรือไม่
 : ต้ม ใส่พริกแกงด้วยหรือไม่ แล้วถ้าใส่ ใส่พริกแกงแบบไหน
 : ต้ม ต้องใช้วัสดุอุปกรณ์อะไรบ้าง
 : ต้ม ต้องใช้วัตถุดิบอะไรบ้าง

หลังจากสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ ผู้วิจัยจะนำข้อมูลที่ได้อ่านบันทึกลงในตาราง ดังตัวอย่างดังต่อไปนี้

ตารางที่ 3.4 ตัวอย่างตารางบันทึกข้อมูลจากผู้บอกภาษาที่ให้สัมภาษณ์ของคำว่า “ต้ม”

ผู้บอกภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุดประสงค์	วิธีทำให้กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริกแกง	ชนิดพริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุที่ 1	+กินได้ทันที	+ความร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+ปานกลาง	-ใช้	-พริกแกง	+หม้อ	±เนื้อ ±พืชผัก
ช่วงอายุที่ 2	+กินได้ทันที	+ความร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+ปานกลาง	-ใช้	-พริกแกง	+หม้อ	±เนื้อ ±พืชผัก
ช่วงอายุที่ 3	+กินได้ทันที	+ความร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+ปานกลาง	-ใช้	-พริกแกง	+หม้อ	±เนื้อ ±พืชผัก

จากข้อมูลดังกล่าว ผู้วิจัยจะนำความหมายที่ได้จากผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 มาเป็นนิยาม คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือ รวมทั้งใช้คำนิยามจากผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 เป็นเกณฑ์ ในการวิเคราะห์และเปรียบเทียบความหมายของการใช้คำศัพท์การประกอบอาหารของผู้พูดในช่วง อายุที่แตกต่างกันทั้ง 3 ช่วงอายุ

นอกจากนี้ผู้วิจัยให้ผู้บอกภาษาออกเสียงคำศัพท์การประกอบอาหารคำละประมาณ 2-3 ครั้ง และซักถามข้อสงสัยที่เกิดขึ้นประกอบด้วย

3. บันทึกเสียงโดยใช้สัทอักษรรวมทั้งจดคำอธิบายของผู้บอกภาษา
4. บันทึกเสียงและภาพของผู้บอกภาษาด้วยกล้องวิดีโอ เพื่อมาวิเคราะห์การแปรของเสียง พยัญชนะ สระ หรือวรรณยุกต์อย่างใดอย่างหนึ่ง อีกทั้งเป็นหลักฐานในการตรวจสอบข้อมูล ภายหลัง

การวิเคราะห์ข้อมูล

ในการวิเคราะห์ข้อมูลนั้นผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์คำศัพท์การประกอบอาหารถิ่นเหนือ หลังจากถอดเทปเสร็จเรียบร้อยแล้ว ผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์การใช้คำศัพท์การประกอบ อาหารของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ โดยดูการปรากฏของเสียง พยางค์ หรือคำ เพื่อวิเคราะห์ดู วิธีการใช้คำและการแปรของคำศัพท์ ซึ่งอาจมีการแปรเสียง พยัญชนะ สระหรือวรรณยุกต์อย่างใด อย่างหนึ่ง หรือในบางคำก็มีการแปรทั้งเสียงพยัญชนะ สระ วรรณยุกต์ต่างกันทั้งหมด นอกจากนี้ ยังศึกษาถึงการเปลี่ยนแปลงทางด้านความหมาย โดยพิจารณาเปรียบเทียบองค์ประกอบทาง ความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ

ผู้วิจัยได้ดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลดังนี้

1. พิจารณาและแยกแยะการใช้คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือทั้ง 48 คำในผู้ บอกภาษา 3 ช่วงอายุ

2. วิเคราะห์และเปรียบเทียบการใช้คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือระหว่างผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ ในจังหวัดเชียงใหม่ โดยหาค่าร้อยละ

ผู้วิจัยนำข้อมูลการใช้คำศัพท์การประกอบอาหารของผู้บอกภาษาทั้ง 48 คำ มาวิเคราะห์หาอัตรา ร้อยละของการใช้คำทั้งหมด คิดโดยใช้จำนวนเต็มของการใช้คำแบบต่าง ๆ คูณด้วย 100หารด้วย จำนวนคำศัพท์การประกอบอาหารถิ่นเหนือทั้งหมด

เมื่อคำนวณการใช้คำศัพท์การประกอบอาหารของผู้บอกภาษาเป็นร้อยละหมดแล้ว ผู้วิจัย จึงนำมาเปรียบเทียบกัน ทั้งนี้เพื่อให้เห็นอัตราการเปลี่ยนแปลงการใช้คำศัพท์การประกอบอาหาร ของคนสามช่วงอายุในภาษาไทยถิ่นเหนือ ว่ามีแนวโน้มที่จะเปลี่ยนแปลงไปในลักษณะใดบ้าง และ มากน้อยเพียงใด ผู้วิจัยจึงแสดงลักษณะการใช้คำแบ่งเป็น 3 ลักษณะ ดังต่อไปนี้

- 1) คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่ยังคงใช้กันอยู่ทั้งสามช่วงอายุ
- 2) คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่กำลังจะหายไป
- 3) คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่ไม่ปรากฏผู้ใช้

ยกตัวอย่างเช่น

คำศัพท์ที่ผู้บอกภาษาทั้งสามช่วงอายุใช้เหมือนกัน มีจำนวน 20 คำ คิดเป็นอัตราร้อยละได้ ดังนี้

$$\frac{20 \times 100}{48} = \text{ร้อยละ } 41.67$$

48

ส่วนศัพท์ที่ผู้บอกภาษาสองช่วงอายุใช้เหมือนกัน และศัพท์ที่ผู้บอกภาษาทั้งสามช่วงอายุใช้ ต่างกัน ก็คำนวณทำนองเดียวกัน

ในการพิจารณาเปรียบเทียบการใช้คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือของผู้บอก ภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ เกณฑ์ในการพิจารณา คือ

- หากผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุใช้คำศัพท์เกินร้อยละ 50 จะถือว่าคำศัพท์นั้นยังคงใช้อยู่

- หากเปรียบเทียบการใช้คำศัพท์ของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ แล้วพบว่ามีการใช้คำศัพท์ลดลง โดยเฉพาะในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 3 ซึ่งเป็นตัวแทนของผู้บอกภาษาในช่วงอนาคต มีการใช้คำศัพท์ลดลง จะถือว่า คำศัพท์นั้นมีแนวโน้มการใช้ลดลงและมีโอกาสที่จะสูญหายได้ในอนาคต ยกตัวอย่างเช่น คำว่า ก้น

ตารางที่ 3.5 ตัวอย่างตารางการเปรียบเทียบคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่ยังคงใช้กันอยู่ทั้ง 3 ช่วงอายุ

คำศัพท์	การใช้คำศัพท์ที่พบในผู้บอกภาษา (ร้อยละ)		
	ช่วงอายุที่ 1	ช่วงอายุที่ 2	ช่วงอายุที่ 3
ก้น	60	50	30

จะเห็นว่า คำว่า ก้น พบว่าในช่วงอายุที่ 1 มีการใช้ร้อยละ 60 ผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 มีการใช้เท่ากับร้อยละ 50 แต่ช่วงอายุถัดมา คือ ช่วงอายุที่ 3 พบการใช้เพียงร้อยละ 30 แสดงให้เห็นว่า คำว่า ก้น มีแนวโน้มที่จะสูญหาย หรือมีคนใช้น้อยลง

นอกจากนี้หากพบว่าผู้บอกภาษาในช่วงอายุเดียวกันใช้คำศัพท์น้อยกว่าร้อยละ 50 จะถือว่าคำศัพท์นั้นมีแนวโน้มที่จะสูญหายได้

3. วิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงของภาษาในคนสามช่วงอายุในจังหวัดเชียงใหม่ในด้านต่างๆ ดังนี้

3.1 การแปรผันเสียงในงานวิจัยเกณฑ์การพิจารณาแบ่งออกเป็น 2 แบบ ได้แก่

ก. การพิจารณาให้เป็นศัพท์เดียวกัน ศัพท์ 2 ศัพท์ที่ใช้แทนคำเดียวกัน หากจำนวนพยางค์เท่ากัน แต่มีหน่วยเสียงพยัญชนะ หน่วยเสียงสระ หรือหน่วยเสียงวรรณยุกต์ หน่วยเสียงใดเสียงหนึ่งแตกต่างกัน แต่ความหมายเหมือนกัน ผู้วิจัยจัดให้เป็นรูปแปรของศัพท์เดียวกัน ตัวอย่างเช่น

เสียงพยัญชนะ ต่อด /t/ ~ ท่อด /th/

/t/ ~ /th/ → /t/ พยัญชนะกัก ไม่ก้อง ไม่มีลม ปุ่มเหงือก
/th/ พยัญชนะกัก ไม่ก้อง มีลม ปุ่มเหงือก

ข. ศัพท์ 2 ศัพท์ที่ใช้แทนคำเดียวกัน หากอธิบายได้ว่าเป็นเรื่องของการละหรือการเพิ่มเสียง ผู้วิจัยจัดให้เป็นรูปแปรของศัพท์เดียวกัน เช่น

การละเสียง ซัว /sw/ ~ ซ้ำ /s/

3.2 การเปลี่ยนแปลงด้านศัพท์

3.3 การเปลี่ยนแปลงทางด้านความหมาย

ในการเปลี่ยนแปลงด้านความหมาย ผู้วิจัยพิจารณาวิเคราะห์และเปรียบเทียบระหว่างความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือของผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 กับ ผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3 ในจังหวัดเชียงใหม่ โดยนำมิติความแตกต่างทั้ง 9 มิติ คือ มิติเรื่อง “จุดประสงค์” “วิธีทำให้กินได้” “น้ำ” “น้ำมัน” “เวลา” “การใช้พริกแกง” “ชนิดของพริกแกง” “วัตถุดิบ” และมิติเรื่อง “วัตถุดิบ” เพื่อแสดงองค์ประกอบทางความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือ ผู้วิจัยจะนำความหมายที่ได้จากผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 ซึ่งเป็นความหมายที่ใช้ในชีวิตประจำวันมาจัดเป็นคำนิยามของคำศัพท์ และใช้คำนิยามคำศัพท์ดังกล่าวเป็นเกณฑ์ในการพิจารณาการเปลี่ยนแปลงทางด้านความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในชีวิตประจำวันของผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3 หลังจากนั้น ผู้วิจัยจะนำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์บันทึกลงตารางแสดงองค์ประกอบความหมายที่กำหนดไว้

ในการนิยามคำศัพท์ที่ได้จากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 ผู้วิจัยมุ่งเน้นศึกษาเฉพาะองค์ประกอบทางความหมายของคำศัพท์ โดยมีได้มุ่งเน้นศึกษาเรื่องขั้นตอน เทคนิค หรือกรรมวิธีในการทำอาหารแต่ละประเภท

ตัวอย่างการนิยามคำศัพท์และการวิเคราะห์เปรียบเทียบความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ ของคำว่า “ต้ม”

ตารางที่ 3.6 ตัวอย่างนิยามคำศัพท์ของคำว่า ต้ม

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“ต้ม”	การประกอบอาหารเพื่อรับประทานได้ทันที ไม่ต้องนำไปปรุงต่อ โดยการทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ใช้น้ำ ไม่ใช้น้ำมัน ใช้เวลาปานกลาง ไม่ใช้พริกแกงใด ๆ เป็นพื้นฐานในการต้ม นอกจากนี้วัสดุที่ใช้คือหม้อ ส่วนวัตถุดิบในการต้มสามารถใช้ได้ทั้งเนื้อสัตว์ และพืชผัก

ตารางที่ 3.7 ตัวอย่างตารางบันทึกการเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุในคำว่า “ต้ม”

ผู้บอกภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุดประสงค์	วิธีทำให้กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริกแกง	ชนิดพริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุที่ 1	+กินได้ทันที	+ความร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+ปานกลาง	-ใช้	-พริกแกง	+หม้อ	±เนื้อ ±พืชผัก
ช่วงอายุที่ 2	+กินได้ทันที	+ความร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+ปานกลาง	-ใช้	-พริกแกง	+หม้อ	±เนื้อ ±พืชผัก
ช่วงอายุที่ 3	+กินได้ทันที	+ความร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+ปานกลาง	-ใช้	-พริกแกง	+หม้อ	±เนื้อ ±พืชผัก

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า คำว่า “ต้ม” ผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 ระบุอรรถลักษณะคำว่า “ต้ม” คือ [+กินได้ทันที] [+ ความร้อน] [+น้ำ] [-น้ำมัน][+เวลาปานกลาง] [-ใช้พริกแกง] [+หม้อ] และ [±เนื้อสัตว์/±พืชผัก] ซึ่งมีความหมายเหมือนกับผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3 ดังนั้น คำว่า “ต้ม” จัดได้ว่ามีความหมายคงเดิม

หมายเหตุ ความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือคำว่า “ต้ม” ที่ได้จาก สัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ ในงานวิจัยนี้พบว่ามีความแตกต่างจากความหมายของ โกสินทร์ ปัญญาธิสินในเรื่องการใช้พริกแกง ทั้งนี้ในงานของโกสินทร์ไม่ได้ระบุไว้ว่าคำศัพท์คำว่า “ต้ม” ใช้พริกแกงหรือไม่ แต่จากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุระบุว่า คำศัพท์คำว่า “ต้ม” จะต้องไม่ใช่พริกแกงเป็นพื้นฐานในการปรุง

ในการเก็บข้อมูลความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุใช้ ผู้วิจัยได้สัมภาษณ์ผู้บอกภาษาในทั้ง 9 มิติแห่งความแตกต่าง (ดังที่ได้กล่าวไว้ ในบทที่ 2) ดังนั้นในตารางจะเห็นว่าผู้วิจัยจะแสดงอรรถลักษณะทางความหมายในทุกมิติ เพื่อให้เห็นความหมายได้อย่างชัดเจน

เรียบเรียงผลการศึกษาและวิจัย

สรุปผลการวิจัยและเสนอแนะ

บทที่ 4

การใช้คำของคนตามระดับอายุในภาษาไทยถิ่นเหนือ จังหวัดเชียงใหม่

ในบทนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษาการใช้คำศัพท์การประกอบอาหาร ในผู้ออกภาษา 3 ระดับ ใน 5 อำเภอ คือ อำเภอเมือง อำเภอหางดง อำเภอสันทราย อำเภอสารภี และอำเภอสันกำแพง โดยผู้วิจัยอ้างอิงคำศัพท์การประกอบอาหารจากงานวิจัยของโกสินทร์ ปัญญาอธิสิน (2548) เพื่อนำมาวิเคราะห์รูปแบบการการใช้คำศัพท์การประกอบอาหารของผู้ออกภาษาที่อายุต่างกัน 3 ระดับ โดยคำศัพท์ประกอบการทำอาหารมีจำนวนทั้งสิ้น 48 คำ ประกอบด้วยคำว่า กั้น แก้ง ขั้ว เข้ว จอ จ้อ จ่อม จี่ จิ้น เจ้ว คอง ต้ม ต่ำ ต้อด หนึ่ง ปาม ป้าง ผัด/ไขว/ขว้า มอบ/มอก ญ่าง ญา ญะยะ (กั้น) ลวก ลวน ลาบ ล้า/ญา ล้า ลู่ หง หมัก หมัก หลน หลาม หล้า หลู้ อับ อ้อก อ่อง อ่อง อ่อม อู้ด แอน/เผา แอ้บ ฮม ฮ้าม ฮ้า ฮิง ฮุ่ม

จากผลการวิจัย ผู้วิจัยได้จำแนกการใช้คำศัพท์การประกอบอาหารของคน 3 ช่วงอายุที่แตกต่างกัน ออกเป็น 2 ประเภท โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. ผลการศึกษาการใช้คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือของคน 3 ช่วงอายุที่มีทั้งเหมือนและแตกต่างกันในจังหวัดเชียงใหม่
2. ผลการวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงลักษณะทางเสียง ศัพท์ และความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือ ในจังหวัดเชียงใหม่

ผลการศึกษาการใช้คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือของคน 3 ช่วงอายุที่มีทั้งเหมือนและแตกต่างกันในจังหวัดเชียงใหม่

“อายุเป็นปัจจัยหนึ่งที่ทำให้มีการใช้ภาษาต่างกัน” ข้อความดังกล่าวมีความสอดคล้องกับผลการวิจัยที่ได้ในการศึกษาการใช้ศัพท์ของผู้ออกภาษาที่มีอายุแตกต่างกัน 3 ช่วงอายุ โดยเมื่อผู้วิจัยนำข้อมูลคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือทั้งสิ้น 48 คำมาศึกษา ผู้วิจัยพบการใช้คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือ 3 ลักษณะ ดังมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

- 1.1 คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่ยังคงใช้กันอยู่ในทั้ง 3 ช่วงอายุ
- 1.2 คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่กำลังจะหายไป
- 1.3 คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่ไม่ปรากฏผู้ใช้

1. คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่ยังคงใช้กันอยู่ในทั้ง 3 ช่วงอายุ

คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่ยังคงใช้กันอยู่ หมายถึง คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่พบการใช้ในผู้ออกภาษาทั้ง 3 ระดับอายุ ซึ่งในงานวิจัยนี้ พบจำนวน 35 คำ ของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือทั้งหมด 48 คำ คิดเป็นร้อยละ 72.92 ซึ่งเมื่อนำมาวิเคราะห์เปรียบเทียบการใช้คำศัพท์ของแต่ละหมวดในการใช้ศัพท์ลักษณะนี้พบว่า

คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่ยังคงใช้กันอยู่ในหมวดต้ม มีจำนวนทั้งสิ้น 10 คำของคำศัพท์ที่ยังคงใช้กันอยู่ทั้ง 3 ช่วงอายุ คิดเป็นร้อยละ 28.57 ได้แก่คำว่า แก้ง จอ ต้ม ญ่า, อับ อ่อม สุ่ม เจ่ว เข่ว และลวก

คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่ยังคงใช้กันอยู่ในหมวดจี่ มีจำนวนทั้งสิ้น 9 คำของคำศัพท์ที่ยังคงใช้กันอยู่ทั้ง 3 ช่วงอายุคิดเป็นร้อยละ 25.71 ได้แก่คำว่า จี่ ปิ้ง เผา ญ่าง หมัก ฮิง หลน ป้าม และ แอ้บ

คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่ยังคงใช้กันอยู่ในหมวดขั่ว มีจำนวนทั้งสิ้น 4 คำของคำศัพท์ที่ยังคงใช้กันอยู่ทั้ง 3 ช่วงอายุคิดเป็นร้อยละ 11.42 ได้แก่คำว่า ขั่วผัด/ไข/ขั่ว ลวน และ อ่อง₂

คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่ยังคงใช้กันอยู่ในหมวดดัด มีจำนวนทั้งสิ้น 1 คำของคำศัพท์ที่ยังคงใช้กันอยู่ทั้ง 3 ช่วงอายุคิดเป็นร้อยละ 2.85 ได้แก่คำว่า ดัด

คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่ยังคงใช้กันอยู่ในหมวดหมัก มีจำนวนทั้งสิ้น 2 คำของคำศัพท์ที่ยังคงใช้กันอยู่ทั้ง 3 ช่วงอายุคิดเป็นร้อยละ 5.71 ได้แก่คำว่า หมัก ดอง

คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่ยังคงใช้กันอยู่ในหมวดอื่นๆ มีจำนวนทั้งสิ้น 8 คำของคำศัพท์ที่ยังคงใช้กันอยู่ทั้ง 3 ช่วงอายุคิดเป็นร้อยละ 22.85 ได้แก่คำว่า หง หนึ่ง ลาบ กั้น หลู้ ส้า^๑ ส้า^๑1/ญี่^๑ และ ต้า

คำว่า “ญี่(กั้น)” ปรากฏการใช้ในผู้ออกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ นอกจากนี้ คำว่า “ญี่(กั้น)” ซึ่งมีความหมายว่า “ทำหรือทำ(อาหาร)” ยังสามารถใช้แทนคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือได้ทั้งหมดอีกด้วย

ตารางที่ 4.1 ตารางแสดงการใช้คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่ยังคงใช้กันอยู่ทั้ง 3 ช่วงอายุ

คำศัพท์	การใช้คำศัพท์ที่พบในผู้ออกภาษา (ร้อยละ)		
	ช่วงอายุที่ 1	ช่วงอายุที่ 2	ช่วงอายุที่ 3
1.กั้น	60	50	30
2.แก้ง	100	100	90
3.ซั่ว	100	90	70
4.ซั่ว	100	80	60
5.จอ	80	80	60
6.จี	100	80	60
7.จั่ว	90	60	30
8.คอง	70	50	30
9.คัม	100	100	100
10.ต้า	90	80	70
11.ต้อด	100	100	90
12.ป้าม	70	20	20
13.ปั้ง	100	100	70
14.ผัด/โซ้/ซั่ว	100	80	80
15.ญ่าง	100	100	70
16.ญ่า ^๑	80	80	60
17.ญี่	100	100	100

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

คำศัพท์	การใช้คำศัพท์ที่พบในผู้บอกภาษา (ร้อยละ)		
	ช่วงอายุที่ 1	ช่วงอายุที่ 2	ช่วงอายุที่ 3
18.ลาวก	100	100	100
19.ลาน	80	80	40
20.ลาบ	80	60	40
21.ส้า ₁ /ญ้า ₂	70	60	30
22.ส้า ₂	80	60	20
23.หง	100	100	80
24.หมัก	100	70	70
25.หมัก	80	70	40
26.หนึ่ง	100	90	80
27.หลน	40	30	30
28.หลู้	40	40	20
29.เผา/แอน	80	70	70
30.อับ	80	50	20
31.เอ่อง ₂	80	70	60
32.อ่อม	90	80	40
33.เอื้อบ	90	70	40
34.ฮุ่ม	10	80	40
35.สิง	40	40	20

จากตารางข้างต้น พบว่าลักษณะการใช้คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่ยังคงใช้
อยู่ทั้ง 3 ช่วงอายุ จำนวน 35 คำ สามารถแบ่งจำแนกออกได้เป็น 2 ลักษณะ ดังนี้

1. ศัพท์ที่ผู้บอกภาษาในช่วงอายุเดียวกันทั้ง 3 ช่วงใช้มากกว่าร้อยละ 50 หมายถึง ผู้บอก
ภาษาทั้ง 3 ช่วงใช้คำศัพท์เพื่อการติดต่อสื่อสารในชีวิตประจำวันมากกว่าร้อยละ 50 ของผู้บอกภาษา
ในระดับอายุเดียวกันนั่นเอง ซึ่งถือว่าคำศัพท์ในกลุ่มนี้ยังคงมีการใช้กันอยู่

คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือในกลุ่มนี้มีจำนวนทั้งสิ้น 19 คำ ประกอบด้วยคำว่า เญ้ย(กิน) แก้ง ข้าว ข้าว จอ จี ปั้ง ต้ม ต้อด ผัด ญา, ญ่าง เผา ลวก อ่อง₂ หมัก ต้า หง หนึ่ง

2. คำศัพท์ที่ยังคงใช้กันอยู่แต่มีแนวโน้มที่จะสูญหายไปในอนาคต หมายถึง คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่แม้จะพบการใช้ในผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ แต่พบว่าในช่วงอายุที่ 3 มีการใช้น้อยกว่าร้อยละ 50 จะถือว่าคำศัพท์กลุ่มนี้มีการใช้ลดลงและมีโอกาสจะสูญหายได้ในอนาคต ซึ่งประกอบด้วยคำทั้งสิ้น 16 คำ ได้แก่ เจ้ว ลวน ลาบ ล้า₁, ญา₂ ล้า₂ หมัก แอ้บ อ่อม สุ่ม ปาม หลู้ หลน อิง อับ ดอง

จากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้งสามช่วงอายุ ผู้วิจัยพบว่าการใช้คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือของคำว่า “ผัด/โซ้/ชว้า” เปลี่ยนไปจากเดิมซึ่งจากงานวิจัยของโกสินทร์ (2548) ระบุว่าคำ 3 คำนี้มีความหมายเดียวกันและสามารถใช้แทนกันได้ แต่ปัจจุบัน “ผัด/โซ้/ชว้า” เป็นคำที่มีความหมายแตกต่างกัน โดยคำว่า “ผัด โซ้ และชว้า” มีความหมายรวมกันคือ [+กินได้ทันที] [+ความร้อน] [+น้ำ] [-น้ำมัน] [+เวลาน้อย] [+หม้อข้าง] ส่วนความหมายที่แตกต่างของทั้งสามคำคือ คำว่า ผัด คือ การทำให้อาหารสุก เหมือนหรือคล้ายกับคำว่า “ผัด” ในภาษาภาคกลาง ส่วนคำว่า โซ้/ชว้า คือ การนำผักใส่ลงในกระทะที่ร้อน ใช้เวลาน้อย และไม่จำเป็นต้องสุก หรือ การนำอาหารที่สุกแล้วลงไปอุ่นในกระทะที่ร้อน โดยไม่ใส่น้ำมัน คล้ายกับคำว่า “อุ่นอาหาร” ในภาษาภาคกลาง และจากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษา ผู้วิจัยยังพบอีกว่า คำว่า ชว้า ไม่ปรากฏผู้ใช้แล้ว

2. คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่กำลังจะหายไป

คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่กำลังจะหายไป หมายถึงคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่มีการใช้คำศัพท์เฉพาะในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 เท่านั้น หรือ มีการใช้ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 และ 2 คำศัพท์ที่กำลังจะหายไปมีทั้งหมด 11 คำคิดเป็น 22.91 ของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือ

ตารางที่ 4.2 ตารางแสดงการใช้คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่กำลังจะหายไป

คำศัพท์	การใช้คำศัพท์ที่พบในผู้บอกภาษา (ร้อยละ)	
	ช่วงอายุที่ 1	ช่วงอายุที่ 2
1.จ๋อม	50	30
2.จ๊อ	70	50
3.จิ้น	70	50
4.มอบ/มอก	50	30
5.ลู่	10	-
6.หลาม	20	10
7.อี้อัก	40	30
8.อ่อง ₁	60	40
9.ฮ้า	40	30
10.ฮม	30	20
11.ฮ้วม	40	40

จากการวิเคราะห์ข้อมูลคำศัพท์กลุ่มที่มีการใช้ในผู้บอกภาษาเฉพาะช่วงอายุที่ 1 และ 2 ไม่ปรากฏการใช้ในผู้บอกภาษช่วงอายุที่ 3 ซึ่งมีทั้งหมด 11 คำ

การที่ผู้บอกภาษช่วงอายุที่ 1 และ 2 ใช้ศัพท์เดียวกัน ในขณะที่ไม่พบการใช้คำศัพท์เหล่านี้ในผู้บอกภาษากลุ่มที่ 3 แสดงให้เห็นว่า ผู้บอกภาษากลุ่มที่ 2 ซึ่งเป็นผู้ที่อยู่ระหว่างกลุ่มเก่า (ช่วงอายุที่ 1) และกลุ่มใหม่ (ช่วงอายุที่ 3) เป็นกลุ่มคนที่ยังคงใช้คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือ และก็สามารถใช้คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นกลางเพื่อสื่อสารกับผู้บอกภาษากลุ่มที่ 3 ได้ ซึ่งแตกต่างจากผู้บอกภาษากลุ่มที่ 3 ซึ่งมักเลือกใช้คำศัพท์คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นกลาง ทั้งนี้อาจเป็นเพราะการติดต่อสื่อสารระหว่างกัน การใช้คำศัพท์อื่นแทนที่ใช้คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือทั้งนี้สันนิษฐานว่าเพราะคำศัพท์ที่นำมาใช้มีความหมายเหมือนหรือสามารถใช้แทนกันได้ หรือการได้รับสื่อที่เป็นภาษาไทยภาคกลาง เป็นต้น ลักษณะการใช้คำศัพท์ดังกล่าวแสดงให้เห็นถึงแนวโน้มในอนาคตว่า ผู้บอกภาษาในกลุ่มที่ 3 อาจไม่เข้าใจหรือไม่รู้จักศัพท์ที่ผู้บอกภาษากลุ่มที่ 1 ใช้นั่นเอง

ในส่วน of คำศัพท์ที่กำลังจะหายไปนี้ไม่ปรากฏการใช้ในผู้บอกภาษากลุ่มที่ 3 ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากวัฒนธรรมการประกอบอาหารของคนไทยถิ่นเหนือได้เปลี่ยนแปลงไป โดยมีการปรับเปลี่ยนให้คล้ายคลึงกับประเพณีนิยมของคนไทยภาคกลาง รวมถึงความนิยมของวัฒนธรรมการกินแบบต่างชาติดีมีมากขึ้นในคนไทยถิ่นเหนือนั้นเอง

กล่าวโดยสรุป ผลการศึกษาการใช้คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือของผู้พูด 3 ช่วงอายุ ปรากฏว่า มีคำศัพท์ที่คาดว่าจะสูญหายไปมากถึง 11 คำ คิดเป็นร้อยละ 22.91 ของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือทั้งสิ้น 48 คำ เหตุที่มีการใช้คำศัพท์ในลักษณะนี้ เราจะเห็นได้ว่าผู้บอกภาษากลุ่มที่ 1 และ 2 ยังคงสามารถรักษาคำศัพท์เดิมเอาไว้ได้ แต่ก็มีแนวโน้มว่าคำศัพท์จะหายไปตามช่วงอายุที่ 3 ซึ่งเป็นตัวแทนของภาษาในอนาคต ยิ่งไปกว่านั้น จากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาในกลุ่มที่ 1 และ 2 เอง มีผู้บอกภาษาบางส่วนไม่ปรากฏการใช้คำเหล่านี้ในชีวิตประจำวันด้วย นอกจากนี้ ก็ยังพบอีกว่า ผู้บอกภาษากลุ่มอายุที่ 1 และ 2 หลายท่านที่ใช้คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือร่วมกับการใช้ศัพท์อื่น คือ คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นกลาง ลักษณะการใช้ภาษาในลักษณะนี้แสดงให้เห็นว่า ปัจจุบันผู้บอกภาษาไทยถิ่นเหนือได้รับอิทธิพลของภาษาไทยภาคกลาง รวมทั้งมีความพร้อมยอมรับสิ่งใหม่ ๆ ที่เปลี่ยนไปตามกาลเวลา และอีกเหตุผลหนึ่งที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงการใช้คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือในกลุ่มผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 และ 2 ก็คือ การใช้คำศัพท์ใหม่เหมือนกับผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 3 ทั้งนี้ก็เพื่อที่จะให้เกิดความเข้าใจที่ตรงกันในการสื่อสารกับผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 3 กล่าวคือผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 และ 2 พยายามที่จะปรับตัวเข้าหาผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 3 นั้นเอง ซึ่งลักษณะการใช้คำศัพท์นี้อาจเป็นอีกสาเหตุหนึ่งทำให้เกิดแนวโน้มการสูญหายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือ

การใช้คำศัพท์ที่กล่าวมานี้ทำให้เกิดข้อสังเกตว่า คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือมีแนวโน้มที่จะตายหรือสูญหายไปพร้อมกับกลุ่มผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 และ 2 เนื่องจากไม่มีผู้นำคำศัพท์เหล่านี้มาใช้ต่อ หรือผู้ที่ใช้ในผู้บอกภาษาก็มีน้อยมากนั่นเอง นอกจากนี้ จากการวิเคราะห์กลุ่มคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่กำลังจะหายไปของผู้บอกภาษากลุ่มที่ 3 ทำให้ได้ข้อสรุปว่า ผู้บอกภาษากลุ่มที่ 3 เป็นกลุ่มคนที่มีความเข้าใจและพร้อมที่จะยอมรับความเปลี่ยนแปลง โดยเฉพาะอย่างยิ่งความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยี รวมทั้งภาษาด้วย จนอาจทำให้หลงลืมที่จะรักษาวรรณกรรมการกินแบบไทยถิ่นเหนือที่บรรพบุรุษให้ไว้

3. คำศัพท์การประกอบอาหารที่ไม่ปรากฏผู้ใช้

จากการศึกษาการใช้ศัพท์ประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือทั้ง 48 คำที่ใช้ในงานวิจัยนี้ นอกจากจะเกิดการเปลี่ยนแปลงทางเสียง ความหมายแล้ว ผู้วิจัยพบข้อมูลชัดเจนว่า มีศัพท์อีกจำนวนหนึ่งที่กำลังจะตายหายไปจากการใช้ในชีวิตประจำวันของผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือ เนื่องจากคำเหล่านี้ไม่ปรากฏการใช้ในผู้บอกภาษาทั้งสามระดับ สาเหตุอาจเพราะว่ามโนทัศน์ในการทำอาหารดังกล่าวหรือความคิดเกี่ยวกับการประกอบอาหารชนิดนั้นได้หายไปจากสังคม ทำให้โอกาสในการใช้คำนั้นหมดไปจากสังคมด้วย

การใช้คำศัพท์ประเภทนี้ผู้วิจัยพบว่า มี 2 คำ คิดเป็นร้อยละ 4.16 ซึ่งปรากฏในคำดังต่อไปนี้ คือ หล่ำ /lum²⁴/ และ อู้ด /ʔud²⁴/

ข้อสังเกต จากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษา คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือทั้ง 2 คำ ไม่ปรากฏการใช้ในผู้บอกภาษาในสามช่วงอายุเลย อย่างไรก็ตาม คำว่า “หล่ำ” ยังปรากฏผู้บอกภาษาที่สามารถให้ความหมายของคำนี้อยู่เพียง 1 คน โดยเป็นผู้บอกภาษาไทยกลุ่มที่ 1 ทั้งนี้ผู้บอกภาษาได้ให้ข้อมูลว่า เหตุที่ไม่ใช้คำว่า “หล่ำ” แล้ว เนื่องจากไม่ได้ทำอาหารประเภทนี้เลย ไม่มีผู้นิยมรับประทานกันแล้ว จึงเลิกประกอบอาหารชนิดนี้ ส่วนคำว่า “อู้ด” นั้น ยังคงประกอบอาหารชนิดนี้อยู่ แต่ไม่ใช้คำนี้แล้ว เพราะไม่มีใครใช้ และส่วนใหญ่จะใช้คำว่า “ข้าว” แทน เพราะสามารถสื่อสารกับผู้อื่นได้ง่ายกว่า จากข้อมูลดังกล่าว แสดงให้เห็นแนวโน้มในอนาคตของการใช้คำศัพท์ว่า หากวัฒนธรรมการกินของคนไทยถิ่นเหนือได้เปลี่ยนแปลงไป คำศัพท์ดังกล่าวอาจสูญหายไปด้วยนั่นเอง

ข้อสังเกตที่เกิดจากการวิเคราะห์กลุ่มคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่กำลังจะหายไป ผู้วิจัยได้สรุปข้อสันนิษฐานของสาเหตุของกลุ่มคำที่กำลังจะหายไป คือ

1. การบริโภคสื่อต่าง ๆ เช่น โทรทัศน์วิทยุหนังสือพิมพ์ที่มีการใช้ภาษาไทยกรุงเทพฯในการสื่อสาร
2. การติดต่อสื่อสารทางราชการรวมทั้งในสถานศึกษามีการใช้ภาษาไทยกลางเป็นภาษาหลัก

3. ปัจจุบันจังหวัดเชียงใหม่เป็นศูนย์กลางของภาคเหนือทำให้มีนักท่องเที่ยวมากขึ้น รวมถึงผู้พูดถิ่นอื่นเข้ามาติดต่อสื่อสารและอยู่อาศัยมากขึ้น

4. ผู้พูดภาษาไทยถิ่นเหนือได้รับอิทธิพลการประกอบอาหารจากอาหารไทยถิ่นอื่นมากขึ้น

หลังจากที่ผู้วิจัยวิเคราะห์รูปแบบการใช้คำศัพท์การประกอบอาหารในถิ่นเหนือของผู้พูดทั้งสามช่วงอายุในจังหวัดเชียงใหม่ ผู้วิจัยพบลักษณะการเปลี่ยนแปลงของคำศัพท์ไม่ว่าจะเป็นทางเสียง ศัพท์ และความหมาย ซึ่งจะได้แสดงในส่วนต่อไป

ผลการวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงลักษณะทางเสียง ศัพท์ และความหมายของคำศัพท์ การประกอบ อาหารไทยถิ่นเหนือ ในจังหวัดเชียงใหม่

ในสังคมทุกสังคม คนต่างวัยกันย่อมมีพฤติกรรมที่ต่างกัน รวมถึงพฤติกรรมทางภาษาด้วยอายุจึงถือเป็นตัวแปรสำคัญที่ทำให้การใช้ภาษาของคนในสังคมแตกต่างกัน เช่นเดียวกับผลการสัมภาษณ์การใช้คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือ ทั้ง 48 คำของผู้พูดที่มีช่วงอายุต่างกัน 3 ช่วงอายุ จากผลการวิเคราะห์ พบว่ามีการเปลี่ยนแปลงทางภาษาหลากหลายลักษณะ ดังมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. การเปลี่ยนแปลงทางเสียง
2. การเปลี่ยนแปลงทางศัพท์
3. การเปลี่ยนแปลงทางความหมายของคำ

1. การเปลี่ยนแปลงทางเสียง

การเปลี่ยนแปลงทางเสียงที่พบในงานวิจัยนี้ พบว่ามีการแปรทางเสียงในกลุ่มคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือ ซึ่งจากงานวิจัย ผู้บอกภาษาแต่ละช่วงอายุจะออกเสียงซึ่งเป็นส่วนประกอบสำคัญของคำต่างกัน โดยเฉพาะในผู้บอกภาษากลุ่มที่ 2 และ 3 พบว่า มีลักษณะการแปรของเสียงมากที่สุด โดยเสียงเดิมที่ผู้บอกภาษากลุ่มที่ 1 ใช้เปลี่ยนมาเป็นเสียงหนึ่งในกลุ่มผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ/หรือ 3 อย่างไรก็ตาม การเปลี่ยนแปลงนั้น ถือเป็นการเปลี่ยนแปลงที่ยัง

ไม่ได้เปลี่ยนไปอย่างสิ้นเชิง กล่าวคือ ผู้บอกภาษากลุ่มที่ 2 และ/หรือ 3 ยังมีการใช้เสียงเดิมที่ผู้บอกภาษากลุ่มที่ 1 ใช้ร่วมด้วย

ทั้งนี้จากการวิเคราะห์การใช้คำศัพท์ประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือทั้ง 48 คำดังกล่าว พบว่าสามารถจำแนกการเปลี่ยนแปลงของการออกเสียงได้ 2 ประการ ดังมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1.1 การแปรเสียงพยัญชนะ

1.2 การแปรเสียงสระ

1.1 การแปรเสียงพยัญชนะ หมายถึง การที่ผู้บอกภาษาในช่วงอายุต่าง ๆ ออกเสียงพยัญชนะต้นหรือพยัญชนะท้ายได้หลายเสียง ซึ่งในงานวิจัยนี้พบเฉพาะการแปรเสียงพยัญชนะต้น ดังมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

การแปรเสียงพยัญชนะต้น หมายถึง การที่ผู้บอกภาษาในแต่ละช่วงอายุออกเสียงพยัญชนะต้นได้หลายเสียง โดยแปรเสียงพยัญชนะต้นจากเสียงหนึ่งเป็นอีกเสียงหนึ่ง โดยเสียงที่มีการแปรมีความแตกต่างกันในเรื่องการออกเสียง ฐานกรณ์ และคุณสมบัติดังต่อไปนี้

ก) เสียง [t] ~ [th] อธิบายว่า เสียงพยัญชนะกัก อโฆมะ สติล เกิดที่ปุ่มเหงือก [t] แปรเป็นเสียงพยัญชนะกัก อโฆมะ ฐนิต เกิดที่ปุ่มเหงือก [th] ซึ่งพบในกลุ่มผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3 ดังนี้

ตารางที่ 4.3 เสียง [t] ~ [th]

คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือ	ช่วงอายุที่ 1	ช่วงอายุที่ 2	ช่วงอายุที่ 3
ต้อด	ต้อด /tot ^{42/}	ต้อด /tot ^{42/} ท้อด /thot ^{42/}	ต้อด /tot ^{42/} ท้อด /thot ^{42/}

จากข้างต้นอธิบายได้ว่า เสียง [t] ในผู้บอกภาษากลุ่มที่ 1 จะเปลี่ยนเป็นเสียง [th] ในผู้บอกภาษากลุ่มที่ 2 และ 3 บางคน กล่าวคือ ผู้บอกภาษาในกลุ่มที่ 2 และ 3 ยังคงใช้ทั้งเสียงเดิม และเสียงใหม่รวมด้วย

ลักษณะดังกล่าวแสดงให้เห็นถึงอิทธิพลของภาษาไทยกลางต่อภาษาไทยถิ่นเหนือ ทั้งนี้ เพราะความแตกต่างทางด้านเสียงของภาษาไทยถิ่นเหนือกับภาษาไทยถิ่นกลาง คือ เสียงชนิด (aspirate) ของอักษรตัวมักตรงกับเสียงชนิด (unaspirate) เช่น จาก "ท" เป็น "ต" (เช่น "ทาง" เป็น "ตาง"), "ซ" เป็น "จ" (เช่น "ซ้อน" เป็น "จ้อน"), "พ" เป็น "ป" (เช่น "แพง" เป็น "แปง"), "ค" เป็น "ก" (เช่น "คำ" เป็น "ก่า") เป็นต้น โดยมักจะคงเสียงวรรณยุกต์เดิม (เช่น "ใช้" เป็น "ใจ้") (Wikipedia.com)

ข) เสียง [h] ~ [j] อธิบายว่า เสียงนาสิก เกิดที่เพดานแข็ง [h] แปรเป็นเสียงกึ่งสระ เกิดที่เพดานแข็ง [j] ซึ่งพบกลุ่มผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3 ดังนี้

ตารางที่ 4.4 เสียง [h] ~ [j]

คำศัพท์การประกอบ อาหารไทยถิ่นเหนือ	ช่วงอายุที่ 1	ช่วงอายุที่ 2	ช่วงอายุที่ 3
เจ็ย	เจ็ย/ñiaʔ ⁴⁵ /	เจ็ย/jiaʔ ⁴⁵ /	เจ็ย/jiaʔ ⁴⁵ /
ญ่าง	ญ่าง/ñan ²¹ /	ญ่าง/ñan ²¹ /	ญ่าง/ñan ²¹ /
		ย่าง/jan ²¹ /	ย่าง/jan ²¹ /

จากข้างต้นอธิบายได้ว่า เสียง[h] ในผู้บอกภาษากลุ่มที่ 1 จะเปลี่ยนเป็นเสียง [j] ในผู้บอกภาษากลุ่มที่ 2 และ 3 บางคน กล่าวคือ ผู้บอกภาษาในกลุ่มที่ 2 และ 3 ยังคงใช้ทั้งเสียงเดิม และเสียงใหม่รวมด้วย

ค) เสียง [h] ~ [r]/[l] อธิบายว่า เสียงเสียดแทรก เกิดที่ช่องคอ [h] แปรเป็นเสียงกักเสียงเร็ว เกิดที่ปุ่มเหงือก [r] หรือแปรเป็นเสียงข้างลิ้น เกิดที่ปุ่มเหงือก [l] ซึ่งพบกลุ่มผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 และ 2 ดังนี้

ตารางที่ 4.5 เสียง [h] ~ [r] / [l]

คำศัพท์การประกอบอาหาร ไทยถิ่นเหนือ	ช่วงอายุที่ 1	ช่วงอายุที่ 2
สม	สม/hom ³³ / ลม/lom ³³ /	สม/hom ³³ / รม/rom ³³ / ลม/lom ³³ /

1.2 การแปรเสียงสระ หมายถึง การที่ผู้บอกภาษาในช่วงอายุต่างกันออกเสียงโดยแปรเสียงสระจากเสียงหนึ่งเป็นอีกเสียงหนึ่ง โดยเสียงที่แปรมีความแตกต่างกันในเรื่องของฐานกรณ์ ระดับของลิ้น หรือความสั้นยาวของเสียง เพียงประการใดประการหนึ่ง หรือหลายประการก็ได้ ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ก) สระ [ue] ~ [ia] อธิบายคือ เสียงสระประสม เริ่มจากเสียงสระหลัง ระดับลิ้นสูง เสียงสั้น ริมฝีปากห่อ ลงท้ายด้วยเสียงสระหน้า ระดับลิ้นกลาง ค่อนข้างต่ำ เสียงสั้น ริมฝีปากไม่ห่อ แปรเป็นเสียงสระประสม เริ่มจากเสียงสระหน้า ระดับลิ้นสูง เสียงสั้น ริมฝีปากไม่ห่อ ลงท้ายด้วยเสียงสระกลาง ระดับลิ้นค่อนข้างต่ำ เสียงยาว ริมฝีปากไม่ห่อ ซึ่งพบในกลุ่มผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ ดังนี้

ตารางที่ 4.6 สระ [ue] ~ [ia]

คำศัพท์การประกอบ อาหารไทยถิ่นเหนือ	ช่วงอายุที่ 1	ช่วงอายุที่ 2	ช่วงอายุที่ 3
เขี้ยว	เขี้ยว/khuew ^{44?} / เคี้ยว/khiaw ^{44?} /	เขี้ยว/khuew ^{44?} / เคี้ยว/khiaw ^{44?} /	เขี้ยว/khuew ^{44?} / เคี้ยว/khiaw ^{44?} /

จากข้างต้นอธิบายได้ว่า ในผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ มีการใช้เสียงสระประสมเดิม [ue] ร่วมกับเสียงสระประสมใหม่ [ia] ทั้งนี้คำว่า “เขี้ยว” มีการใช้รูปศัพท์เดิมร่วมกับรูปแปรของศัพท์ได้อย่างอิสระ

ข) สระ [o] ~ [u] อธิบายคือ เสียงสระหลัง ระดับลิ้นกลาง ก่อนข้างสูง เสียงสั้น ริมฝีปากห่อ แปรเป็นเสียงสระหลัง ระดับลิ้นสูง เสียงสั้น ริมฝีปากห่อ การแปรของเสียงชนิดพบใน ผู้บอกภาษาทั้งสามช่วงอายุ ดังนี้

ตารางที่ 4.7 สระ [o] ~ [u]

คำศัพท์การประกอบ อาหารไทยถิ่นเหนือ	ช่วงอายุที่ 1	ช่วงอายุที่ 2	ช่วงอายุที่ 3
หง	หง/hon ²⁴ / หุง/hun ²⁴ /	หุง/hun ²⁴ /	หุง/hun ²⁴ /

จากข้างต้นอธิบายได้ว่า ในผู้บอกภาษากลุ่มที่ 1 มีการใช้เสียงสระเดิม [o] ร่วมกับเสียงใหม่ [u] ในขณะที่ผู้บอกภาษากลุ่มที่ 2 และ 3 ใช้เฉพาะเสียงใหม่ [u] เท่านั้น

ค) สระ [e] ~ [ia:] อธิบายคือ เสียงสระหน้า ระดับลิ้นกลาง ก่อนข้างต่ำ เสียงสั้น ริมฝีปากไม่ห่อ แปรเป็นเสียงสระผสม เริ่มจากเสียงสระหน้า ระดับลิ้นสูง เสียงสั้น ริมฝีปากไม่ห่อ ลงท้ายด้วยเสียงสระกลาง ระดับลิ้นก่อนข้างต่ำ เสียงยาว ริมฝีปากไม่ห่อ

ตารางที่ 4.8 สระ [e] ~ [ia:]

คำศัพท์การประกอบ อาหารไทยถิ่นเหนือ	ช่วงอายุที่ 1	ช่วงอายุที่ 2	ช่วงอายุที่ 3
เจ้า	เจ้า/cew ²⁴ /	เจ้า/cew ²⁴ / เจี้ยว/cia:w ²⁴ /	เจี้ยว/cia:w ²⁴ /

จากข้างต้นอธิบายได้ว่า ในผู้บอกภาษากลุ่มที่ 1 มีการใช้เฉพาะเสียงสระเดิม [e] ในขณะที่ผู้บอกภาษากลุ่มที่ 2 มีการใช้เสียงสระเดิม [e] และเสียงใหม่ [ia:] ส่วนผู้บอกภาษากลุ่มที่ 3 ใช้เฉพาะเสียงใหม่ [ia:] เท่านั้น เป็นที่น่าสังเกตว่า การเปลี่ยนแปลงของเสียงสระในลักษณะการแปร

ของเสียงสระนั้น ผู้บอกภาษาสามารถเลือกใช้คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือเดิมหรือคำศัพท์ในรูปแปรโดยสามารถสลับกันใช้ได้อย่างอิสระ แต่ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 3 จะใช้เฉพาะรูปแปรของคำศัพท์เท่านั้น อย่างไรก็ตามการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว ผู้วิจัยพบว่าส่วนใหญ่เป็นการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้คำตรงหรือใกล้เคียงกับภาษาไทยกรุงเทพฯ นั่นเอง

หมายเหตุ ในส่วนของเสียงวรรณยุกต์ จากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษา แม้จะมีการเปลี่ยนแปลงในเสียงพยัญชนะและสระ แต่เสียงวรรณยุกต์ยังคงใช้เช่นเสียงวรรณยุกต์ดั้งเดิมอยู่ ผลที่ได้นี้แสดงให้เห็นว่า แม้ภาษาไทยถิ่นเหนือจะได้รับอิทธิพลจากในภาษาไทยกลางเพิ่มมากขึ้น จนทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในภาษาไทยถิ่นเหนือ แต่อย่างไรก็ตาม ผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือมีการนำมาปรับใช้ตามสำเนียงของภาษาไทยถิ่นเหนือ เพื่อคงความเอกลักษณ์ของภาษาไทยถิ่นเหนือไว้ด้วย

จากผลการศึกษาเรื่องการแปรเสียงสระและพยัญชนะในกลุ่มผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ พบว่า สามารถเกิดการแปรขึ้นในผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ โดย ช่วงอายุที่ 1 มีการแปรเสียงสระและพยัญชนะน้อยกว่าผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 2 และ 3 นอกจากนี้ยังพบว่า ผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 3 เป็นกลุ่มที่มีการแปรเสียงสระและพยัญชนะมากที่สุด

2. การเปลี่ยนแปลงทางด้านศัพท์

การใช้คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือเดิมและการใช้คำศัพท์อื่น หมายถึงการที่ผู้บอกภาษาใช้ศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือเป็นศัพท์เดิมร่วมกับคำศัพท์อื่น กล่าวคือผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ สามารถเลือกใช้คำศัพท์ในการประกอบอาหารได้มากกว่า 1 คำ

คำศัพท์อื่นในงานวิจัยนี้ หมายถึง การใช้ศัพท์ที่มีความหมายเหมือนกันหรือคล้ายคลึงกันมาแทนศัพท์เดิม ทั้งนี้การเปลี่ยนแปลงด้านศัพท์สามารถจำแนกออกเป็น 2 กลุ่ม คือ

- 2.1 การเปลี่ยนแปลงด้านศัพท์ในกลุ่มคำที่ยังคงใช้ทั้ง 3 ช่วงอายุ
- 2.2 การเปลี่ยนแปลงด้านศัพท์ในกลุ่มคำที่กำลังจะหายไป

2.1 การเปลี่ยนแปลงด้านศัพท์ในกลุ่มคำที่ยังคงใช้ทั้ง 3 ช่วงอายุ พบว่ามีจำนวนทั้งสิ้น 16 คำ จากคำศัพท์ที่ยังคงใช้ทั้ง 3 ช่วงอายุทั้ง 35 คำ โดยคำศัพท์อื่นที่นำมาแทนที่มีรายละเอียดดังตารางดังต่อไปนี้

ตารางที่ 4.9 ตารางแสดงการเปลี่ยนแปลงด้านคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือในกลุ่มคำศัพท์ที่ยังคงใช้ทั้ง 3 ช่วงอายุ

คำศัพท์	คำศัพท์อื่นที่พบจากการสัมภาษณ์		
	ช่วงอายุที่ 1	ช่วงอายุที่ 2	ช่วงอายุที่ 3
การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือเดิม			
1.จ้อ / cɔː ³³ /	ต้ม/tom ^{44?} /	ต้ม/tom ^{44?} /	ต้ม/tom ^{44?} /
2.จี/ciː ²¹ /	-	ปิ้ง /piŋ ^{44?} /	ปิ้ง /piŋ ^{44?} / ญ่าง/ŋaŋ ²¹ /
3.ปิ้ง /piŋ ^{44?} /	-	ญ่าง/ŋaŋ ²¹ /	ญ่าง/ŋaŋ ²¹ /
4.ญ่าง/ŋaŋ ²¹ /	-	ปิ้ง/piŋ ^{44?} /	ปิ้ง/piŋ ^{44?} /
5.ญา ₁ /ŋam ³³ /	-	ต้ม/tom ^{44?} /	ต้ม/tom ^{44?} /
6.หมัก /mok ²⁴ /	-	ญ่าง/ŋaŋ ²¹ /	ญ่าง/ŋaŋ ²¹ /
7.อ่อง ₂ /ɔciːŋ ²¹ /	ขี้ว/khuaː ^{44?} /	ขี้ว/khuaː ^{44?} / ผัด/phat ²⁴ /	ขี้ว/khuaː ^{44?} / ผัด/phat ²⁴ /
8.แอ็บ /ɛpː ²⁴ /	ญ่าง/ŋaŋ ²¹ /	ญ่าง/ŋaŋ ²¹ /	ญ่าง/ŋaŋ ²¹ /
9.อับ /ɔp ²⁴ /	ต้ม/tom ^{44?} /	ต้ม/tom ^{44?} /	ต้ม/tom ^{44?} /
10.ฮุ่ม /hum ²¹ /	-	จ้อ/cɔː? ⁴⁵ / แก้ง/keːŋ ²⁴ /	จ้อ/cɔː? ⁴⁵ / แก้ง/keːŋ ²⁴ /
11.ส้า ₂ /saː ⁴⁵ /	-	ผ่า /phaː ⁴² /	ผ่า /phaː ⁴² /

ตารางที่ 4.9 (ต่อ)

คำศัพท์	คำศัพท์อื่นที่พบจากการสัมภาษณ์		
	ช่วงอายุที่ 1	ช่วงอายุที่ 2	ช่วงอายุที่ 3
การประกอบอาหาร ไทยถิ่นเหนือเดิม			
12.ฮิง/hiŋ ³³ /	-	ญ่าง/ŋaŋ ²¹ /	ญ่าง/ŋaŋ ²¹ /
		ผิง/phiŋ ³³ /	ผิง/phiŋ ³³ /
13.หลิน/lon ²⁴ /	-	ต้ม/tom ^{44?} /	ต้ม/tom ^{44?} /
		เจี้ยว/khiew ^{44?} /	เจี้ยว/khiew ^{44?} /
14.ป๋าม /pam ²¹ /	-	ญ่าง/ŋaŋ ²¹ /	ญ่าง/ŋaŋ ²¹ /
15.ญี่ย /ŋia? ⁴⁵ /	ท่า/tham ³³ /	ท่า/tham ³³ /	ท่า/tham ³³ /
16.ส้า ₂ / ญ่า ₁ /sa: ⁴⁵ /yum ³³ /	-	ฟา/pha: ⁴² /	ฟา/pha: ⁴² /

จากการสัมภาษณ์ ผู้บอกภาษาได้อธิบายถึงการใช้คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือเดิมร่วมกับคำศัพท์อื่นว่า คำศัพท์ทั้งสองแบบมีความคล้ายคลึงกัน ดังนั้นจึงสามารถใช้แทนกันได้ ยกตัวอย่างเช่น คำว่า “จอ” ซึ่งหมายถึง [+ กินได้ทันที] [+ ความร้อน] [+ น้ำ] [- น้ำมัน] [+ เวลานาน] [+ ใช้พริกแกง] [+ พริกหนุ่ม] สามารถใช้คำว่า “ต้ม” แทนที่ในการสื่อสารได้ เป็นต้น

จากข้างต้น คำว่า “ญ่า₁” และ “หมัก” ผู้บอกภาษากลุ่มที่ 2 และ 3 ใช้ศัพท์เดิมร่วมกับการใช้คำศัพท์อื่นในขณะที่ผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 ยังคงใช้เฉพาะศัพท์เดิม แสดงให้เห็นว่า ไม่มีการเปลี่ยนแปลงทางภาษาในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1

คำว่า “ส้า₂/ ญ่า₁” ซึ่งมีความหมายว่า ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ใช้เวลาน้อยนำยอดผักที่มีรสเปรี้ยวไปลวกน้ำร้อนก่อน เช่น ยอดมะม่วงฝักปูฝักยา ใบผักรวมยอดส้ม มะเขือแจ้(มะเขือจืด) หรือผักที่ตอกลงได้แล้วเคล้ากับเนื้อปลาต้มสุกเล็กน้อยและเครื่องปรุงรส เช่น ส้า₁ / ญ่า₂ ผักตอง ส้า₁ / ญ่า₂ ผัก ปรากฏมีผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 2 หลายคนได้นำคำศัพท์การประกอบอาหารไทยกลางมาใช้แทนศัพท์เดิม คำศัพท์ภาษาไทยกลางดังกล่าวคือ คำว่า “ฟา” ซึ่งดัดแปลงมาจากคำว่า “พล่า”มี

ความหมาย ตามพจนานุกรมราชบัณฑิตยสถาน ปี พ.ศ.2557 ว่า “เครื่องกับข้าวชนิดหนึ่ง คล้ายยำ มักใช้เนื้อดิบ ทำให้สุกด้วยของเปรี้ยว เช่น มะนาว”

คำว่า “อิง” ในภาษาไทยถิ่นเหนือ มีความหมายว่า การทำอาหารให้สุกด้วยการอังไฟใน ระยะไกลจากแหล่งความร้อน ปรากฏมีผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 1 และ 2 ได้นำคำศัพท์ภาษาไทย กลางมาใช้แทนศัพท์เดิม คำศัพท์ภาษาไทยกลางดังกล่าวคือ คำว่า “ผิง” ซึ่งมีความหมายตาม พจนานุกรมราชบัณฑิตยสถาน ปี พ.ศ.2557 ว่า การทำให้ร่างกายอบอุ่นด้วยวิธีอังไฟ เรียกว่า ผิง ไฟ ทำให้สุกด้วยไฟล่างไฟบน เช่น ผิงขนมกลีบลำควน และในคำว่า “อิง” ยังพบว่ามีการใช้ คำศัพท์ไทยถิ่นเหนือแทนอีกด้วย คือ “ญ่าง” ในผู้บอกภาษาที่ 2 และ 3

คำว่า “ญ่าง” ในภาษาไทยถิ่นเหนือ มีความหมายว่า การทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดย ไม่ใช้ทั้งน้ำและน้ำมัน ปรากฏมีผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 2 หลายคนได้นำคำศัพท์การประกอบ อาหารไทยกลางมาใช้แทนศัพท์เดิม คำศัพท์ภาษาไทยกลางดังกล่าวคือ คำว่า “อัง” ซึ่งมีความหมาย ตามพจนานุกรมราชบัณฑิตยสถาน ปี พ.ศ.2557 ว่า “นำไปใกล้ๆไฟ เพื่อให้ร้อน หรือบรรเทาความ หนาวเป็นต้น และในคำว่า “ญ่าง” ยังพบว่ามีการใช้คำศัพท์ไทยถิ่นเหนือแทนอีกด้วย คือ “ปิ้ง” ในผู้บอกภาษาที่ 2 และ 3

เป็นที่น่าสังเกตว่า การใช้ศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือเดิมร่วมกับคำศัพท์อื่นของ ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือในหมวดจี มีการใช้คำศัพท์อื่น ร่วมมากที่สุด เมื่อเปรียบเทียบกับคำศัพท์หมวดอื่นๆ นั่นคือ จำนวน 8 คำ จากคำศัพท์ทั้งหมด 19 คำ

2.2 การเปลี่ยนแปลงด้านศัพท์ในกลุ่มคำศัพท์ที่กำลังจะหายไป คำศัพท์ที่กำลังจะหายไป คือ คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่พบใช้เฉพาะช่วงอายุที่ 1 หรือ ช่วงอายุที่ 1 และ 2 เท่านั้น ไม่ปรากฏการใช้ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 3 ซึ่งพบว่ามีคำศัพท์ที่ใช้คำศัพท์เดิมร่วมกับ คำศัพท์อื่น คำศัพท์ที่กำลังจะหายไปทั้ง 11 คำ ดังตารางดังต่อไปนี้

ตารางที่ 4.10 แสดงการเปลี่ยนแปลงด้านคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือในกลุ่มคำศัพท์ที่กำลังจะหายไป

คำศัพท์ การประกอบอาหารไทยถิ่น เหนือเดิม	คำศัพท์อื่นที่พบจากการสัมภาษณ์	
	ช่วงอายุที่ 1	ช่วงอายุที่ 2
1.จ๋อม /cɔ:m ²¹ /	-	หมัก/mak ⁴² /
2.จื่อ/cɔ:ɿ ⁴⁵ /	-	ต้ม/tom ⁴⁴ /
3.หลาม/la:m ²⁴ /	แก้ง/ke:ŋ ²⁴ /	แก้ง/ke:ŋ ²⁴ /
4.อ่อง ₁ /ɿɔ:ŋ ²⁴ /	-	หนึ่ง/nɿŋ ⁴⁴ /
5.จิ้น /ci:n ²⁴ /	-	ญ่าง/ŋaŋ ²¹ /
		ต้อด/tɔt ⁴² /

จากตารางข้างต้นพบว่า มีการใช้คำศัพท์อื่นมาแทนคำศัพท์เดิมทั้งสิ้น 5 คำ จากคำที่กำลังจะหายไปทั้งหมด 11 คำ

3. การเปลี่ยนแปลงทางด้านความหมายของคำ

จากการวิเคราะห์ความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือในผู้ออกภาษาช่วงอายุต่างกัน พบว่า สามารถจำแนกออกเป็น 3 ประเภทดังนี้

- 3.1 คำศัพท์ที่มีการเปลี่ยนแปลงประเภทความหมายกว้างออก
- 3.2 คำคำศัพท์ที่มีการเปลี่ยนแปลงประเภทความหมายแคบเข้า
- 3.3 คำศัพท์ที่มีความหมายแบบผสม
- 3.4 คำศัพท์ที่มีความหมายคงเดิม

ในการวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงทางด้านความหมายของคำศัพท์ ผู้วิจัยวิเคราะห์เปรียบเทียบความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือ โดยนำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 มาจัดเป็นคำนิยามความหมายของคำศัพท์และใช้คำนิยาม ดังกล่าวนี้นี้เป็นเกณฑ์ในการเปรียบเทียบกับความหมายที่ใช้ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3 เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางด้านความหมายของคำศัพท์

คำศัพท์ที่มีการเปลี่ยนแปลงประเภทความหมายกว้างออก

ความหมายกว้างออก หมายถึง ความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่มีการเปลี่ยนแปลงในลักษณะขยายออกจากความหมายเดิม และทำให้มีความหมายครอบคลุมมากขึ้น โดยเปรียบเทียบระหว่างนิยามศัพท์และความหมายที่ใช้ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ/หรือ 3 หนึ่ง คำศัพท์ในกลุ่มนี้มีจำนวน 6 คำ

1. สุ่ม

ตารางที่ 4.11 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “สุ่ม”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“สุ่ม”	การประกอบอาหารเพื่อนำไปรับประทานได้ทันที ไม่ต้องนำไปปรุงต่อ โดยการทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ใช้น้ำ จะใช้หรือไม่ใช้น้ำมันก็ได้ ซึ่งการใช้น้ำมัน จะใช้ในขั้นตอนการผัดน้ำพริกให้หอมแล้วจึงนำเนื้อสัตว์ใส่ลงไปในหม้อ ปิดฝา ใช้เวลานาน พริกแกงที่ใช้เป็นพริกแกงพื้นฐาน คือ พริกแดงนั่นเอง

ตารางที่ 4.12 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “สุ่ม”

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิดของ พริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 1	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	±น้ำมัน	+นาน	+ใช้	+พริกแดง	+หม้อ +ฝา	+เนื้อสัตว์
ช่วงอายุ ที่ 2	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	±น้ำมัน	+นาน	+ใช้	+พริกแดง	+หม้อ +ฝา ±ซึ่ง	+เนื้อสัตว์
ช่วงอายุ ที่ 3	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	±น้ำมัน	+นาน	+ใช้	+พริกแดง	+หม้อ +ฝา ±ซึ่ง	+เนื้อสัตว์

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “สุ่ม” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 คือ [+กินได้ทันที] [+ ความร้อน] [+น้ำ] [±น้ำมัน] [+เวลานาน] [+ใช้] [+พริกแดง] [+หม้อ] [+ฝา] และ [+เนื้อสัตว์] ซึ่งแตกต่างกับความหมายของผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 2 และ 3 ในมิติเรื่องวัสดุที่ใช้ โดยอรรถลักษณะที่เพิ่มเข้ามาคือ อรรถลักษณะ [±ซึ่ง]

กล่าวคือ ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุระบุว่าการประกอบอาหารประเภท “สุ่ม” สามารถใช้น้ำมันหรือไม่ใช้ก็ได้ในการประกอบอาหาร กรรมวิธีคือ นำพริกแกงชนิดพริกแดงลงผัดในน้ำมันที่เดือดแล้ว หลังจากนั้นจึงนำเนื้อสัตว์ลงผัดกับน้ำพริก เติมน้ำ ใช้ไฟอ่อน ใช้เวลานาน วัตถุดิบที่ทำสามารถเป็นเนื้อสัตว์ประเภทใดก็ได้ ไม่ได้จำกัดว่าต้องเป็นเนื้อสัตว์ที่ตากแห้งเท่านั้น อาจเป็นเนื้อไก่ก็ได้ แต่ต้องเป็นชิ้นใหญ่ ปิดฝา รอจนเนื้อเปื่อยนุ่มจึงนำไปรับประทาน ทั้งนี้ ปัจจุบันหากเนื้อสัตว์ที่นำมาสุ่ม เป็นสัตว์สี่เท้า นิยมนำมาทำให้เปื่อยนุ่มโดยการ “นึ่ง” ในซึ้งก่อนแล้วจึงค่อยนำมาเคี่ยวในน้ำแกงที่ปรุงรสแล้ว ทั้งนี้เพื่อประหยัดเวลาในการทำอาหาร ดังนั้น จึงพบอรรถลักษณะ [±ซึ่ง] ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3 นั่นเอง

จะเห็นว่าในการเปลี่ยนแปลงของมิติความแตกต่างเรื่องวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารของผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3 ข้างต้น ส่งผลให้ความหมายของคำศัพท์ที่มีความหมายที่ขยายออก จึงจัดได้ว่าเป็นลักษณะของความหมายกว้างออกนั่นเอง

หมายเหตุ ความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือคำว่า “ฮุ่ม” ที่ได้จากสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ ในงานวิจัยนี้พบว่ามีความแตกต่างจากความหมายของโกสินทร์ ปัญญาธิสินในเรื่องการใช้น้ำมัน และวัตถุดิบที่ใช้ ทั้งนี้ในงานของโกสินทร์ระบุไว้ว่า “ฮุ่ม” ไม่มีการใช้น้ำมันและวัตถุดิบที่ใช้เป็นเนื้อสัตว์ตากแห้งเท่านั้น แต่จากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุระบุว่า คำศัพท์คำว่า “ฮุ่ม” ใช้น้ำมันในการผัดพริกแกงก่อน และวัตถุดิบที่ใช้สามารถเป็นสัตว์ได้ทุกประเภทอีกด้วย

2. หนึ่ง

ตารางที่ 4.13 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “หนึ่ง”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“หนึ่ง”	การประกอบอาหารเพื่อนำไปกินได้ทันที หรือนำไปปรุงต่อ เป็นการทำอาหารให้สุกโดยความร้อนจากไอน้ำ ใช้น้ำ ไม่ใช้น้ำมัน ใช้เวลานาน ไม่ใช้พริกแกงในการทำ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ คือ ชั่ง วัตถุดิบที่ใช้ในการหนึ่ง คือ ข้าว เนื้อสัตว์อะไรก็ได้และพืชผักต่างๆ

ตารางที่ 4.14 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “หนึ่ง”

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิดของ พริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 1	+กินได้ ทันที +ปรุงต่อ	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+นาน	-ใช้	-พริกแกง	+ซึ่ง	±ข้าว ±เนื้อสัตว์ ±พืชผัก
ช่วงอายุ ที่ 2	+กินได้ ทันที +ปรุงต่อ	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	±นาน ±ปาน กลาง	-ใช้	-พริกแกง	+ซึ่ง	±ข้าว ±เนื้อสัตว์ ±พืชผัก
ช่วงอายุ ที่ 3	+กินได้ ทันที +ปรุงต่อ	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	±นาน ±ปาน กลาง	-ใช้	-พริกแกง	+ซึ่ง	±ข้าว ±เนื้อสัตว์ ±พืชผัก

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “หนึ่ง” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 คือ [+กินได้ทันที/ปรุงต่อ] [+ ความร้อน] [+เวลานาน] [+น้ำ] [-น้ำมัน] [-ใช้] [-พริกแกง] [$\pm$ ข้าว/พืชผัก/เนื้อสัตว์] และ [+ซึ่ง] ซึ่งแตกต่างกับความหมายของผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 2 และ 3 ในมิติเรื่องเวลา คือ [$\pm$ ปานกลาง/นาน]

จะเห็นว่าในการเปลี่ยนแปลงของมิติความแตกต่างเรื่องเวลาที่ใช้ในการทำอาหารของผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3 ข้างต้น ส่งผลให้ความหมายของคำศัพท์ที่มีความหมายที่ขยายเพิ่มขึ้น จึงจัดได้ว่าเป็นลักษณะของความหมายกว้างออกนั่นเอง

หมายเหตุ ความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือคำว่า “หนึ่ง” ที่ได้จากสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ ในงานวิจัยนี้พบว่ามีความแตกต่างจากความหมายของโกสินทร์ บุญญะธิสินในเรื่องจุดประสงค์ในการทำ และเวลา ทั้งนี้ในกลุ่มผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ กล่าวว่า การ “หนึ่ง” อาจทำเพื่อนำไปกินได้ทันทีหรือปรุงต่อก็ได้ โดยเวลาที่ใช้อยู่ระหว่างปานกลาง-นาน แต่จากความหมายของโกสินทร์ คำว่า “หนึ่ง” จะมีวัตถุประสงค์เพื่อกินได้ทันทีและใช้เวลานาน

3. ส้า₁ / ญ่า₂

ตารางที่ 4.15 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “ส้า₁ / ญ่า₂”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“ส้า ₁ / ญ่า ₂ ”	การประกอบอาหารเพื่อนำไปรับประทานได้ทันที ไม่ต้องนำไปปรุงต่อ เป็นการทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ใช้น้ำเล็กน้อย ไม่ใช้น้ำมัน ใช้เวลาน้อย ใช้พริกแกงประเภทพริกหนุ่มเป็นพริกแกงพื้นฐานในการทำ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้คือ หม้อ วัตถุดิบที่ใช้ในการดอง คือ ยอดผักชนิดต่างๆ

ตารางที่ 4.16 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ส้า₁ / ญ้า₂”

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิด พริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 1	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+น้อย	+ ใช้	±พริกหนุ่ม ±พริกแดง	+หม้อ	+ยอดผัก
ช่วงอายุ ที่ 2	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+น้อย	+ใช้	±พริกหนุ่ม ±พริกแดง	+หม้อ	+พืชผัก
ช่วงอายุ ที่ 3	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+น้อย	+ใช้	±พริกหนุ่ม ±พริกแดง	+หม้อ	+พืชผัก

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “ส้า₁ / ญ้า₂” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 คือ [+กินได้ทันที] [+ ความร้อน] [+เวลาน้อย] [+น้ำ] [-น้ำมัน] [+ใช้] [±พริกหนุ่ม/พริกแดง] [+หม้อ] และ [+ยอดผัก] ซึ่งความหมายดังกล่าวแตกต่างกับความหมายของผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 2 และ 3 ในมิติเรื่องวัตถุดิบ

กล่าวคือ ผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 ใช้นี้จะเป็นยอดผักชนิดต่างๆ มาเคล้ากับน้ำพริกหนุ่มคั่วสุกหรือพริกแดงที่นำไปคั่วกับหมูหรือเครื่องปรุงแล้ว ในขณะที่ผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3 ใช้นี้ทั้งยอดผักและส่วนต่างๆ ของผักหลากหลายชนิดมาคลุกเข้ากับน้ำพริกหนุ่มหรือน้ำพริกแดง

จะเห็นว่าการเปลี่ยนแปลงในมิติเรื่องวัตถุดิบที่ใช้นี้ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3 ส่งผลให้ความหมายของคำศัพท์มีความหมายที่ขยายเพิ่มมากขึ้น จัดได้ว่าเป็นลักษณะของความหมายกว้างออกนั่นเอง

4. ต้ม

ตารางที่ 4.17 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “ต้ม”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“ต้ม”	การประกอบอาหารเพื่อนำรับประทานได้ทันที ไม่ต้องนำไปปรุงต่อ โดยการทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ใช้น้ำ ไม่ใช้น้ำมัน ใช้เวลาปานกลาง ไม่ใช้พริกแกง วัสดุที่ใช้ คือ หม้อ วัตถุดิบที่ใช้ต้ม คือ เนื้อสัตว์ และพืชผัก

ตารางที่ 4.18 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ต้ม”

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิดของ พริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 1	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+ปานกลาง	-ใช้	-พริกแกง	+หม้อ	±เนื้อสัตว์ ±พืชผัก
ช่วงอายุ ที่ 2	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+นาน +ปานกลาง +น้อย	-ใช้	-พริกแกง	+หม้อ	±เนื้อสัตว์ ±พืชผัก
ช่วงอายุ ที่ 3	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+นาน +ปานกลาง +น้อย	-ใช้	-พริกแกง	+หม้อ	±เนื้อสัตว์ ±พืชผัก

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “ต้ม” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 ระบุ
 อรรถลักษณะ คือ [+กินได้ทันที] [+ความร้อน] [+น้ำ] [-น้ำมัน] [+เวลาปานกลาง] [-ใช้] [+พริกแกง]
 [+หม้อ] [±พืชผัก] และ [±เนื้อสัตว์] ซึ่งมีความหมายแตกต่างกับผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3 ใน
 มิติเรื่องระยะเวลาในการทำ คือ [+เวลานาน] [+เวลาปานกลาง] และ [+เวลาน้อย]

กล่าวคือ ผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 ระบุว่า การ “ต้ม” จะใช้เวลาปานกลางในการต้ม แต่พบว่าในผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 2 และ 3 กล่าวว่า การต้มนั้น จะใช้ระยะเวลาเท่าใดขึ้นอยู่กับชนิดของวัตถุดิบที่นำมาต้ม

ทั้งนี้จากความแตกต่างในมิติเรื่องเวลาของผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3 ในมิติเรื่องการใช้เวลาในการทำอาหาร ส่งผลให้คำว่าต้ม มีความหมายที่กว้างมากขึ้น คลอบคลุมมากขึ้น จึงจัดได้ว่า คำว่า ต้ม มีความหมายกว้างออก

หมายเหตุ ความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือคำว่า “ต้ม” ที่ได้จากสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ ในงานวิจัยนี้พบว่ามีความแตกต่างจากความหมายของโกสินทร์ ปัญญาธิสินในเรื่องการใช้พริกแกง และชนิดของพริกแกง ทั้งนี้ในงานของโกสินทร์ ไม่ได้ระบุว่า คำศัพท์คำว่า “ต้ม” จะใช้หรือไม่ใช้พริกแกง แต่จากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุได้ระบุว่า การต้มจะต้องไม่มีการใช้พริกแกงชนิดใดๆ ก็ตาม เพราะถ้ามีพริกแกง จะต้องใช้คำว่า “แกง” นั่นเอง

5. หมัก

ตารางที่ 4.19 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “หมัก”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“หมัก”	การประกอบอาหารเพื่อนำไปปรุงต่อ ไม่สามารถรับประทานได้ทันที โดยการทำอาหารให้สุกโดยไม่ใช้ความร้อน ไม่ใช้น้ำ ไม่ใช้น้ำมัน ใช้เวลานาน หรือใช้เวลาปานกลาง ขึ้นอยู่กับชนิดของวัตถุดิบ ปรุงรสได้ แต่ไม่ใช้พริกแกงใดๆ เป็นพื้นฐานในการหมัก วัสดุที่ใช้คือหม้อ ส่วนวัตถุดิบ คือเนื้อสัตว์

ตารางที่ 4.20 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “หมัก”

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิดของ พริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 1	+เก็บไว้	-ความ ร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	± นาน ± ปาน กลาง	-ใช้	-พริกแกง	+หม้อ	+เนื้อสัตว์
ช่วงอายุ ที่ 2	+เก็บไว้ +ปรุงต่อ	-ความ ร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	± นาน ± ปาน กลาง	-ใช้	-พริกแกง	+หม้อ	+เนื้อสัตว์
ช่วงอายุ ที่ 3	+เก็บไว้ +ปรุงต่อ	-ความ ร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	± นาน ± ปาน กลาง	-ใช้	-พริกแกง	+หม้อ	+เนื้อสัตว์

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “หมัก” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 ระบุรรถลักษณะคือ [+เก็บไว้] [-ความร้อน] [-น้ำ] [-น้ำมัน] [± เวลานาน][± เวลาปานกลาง] [-ใช้] [-พริกแกง] [+หม้อ] และ [+เนื้อสัตว์] ซึ่งมีความแตกต่างกับความหมายของผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 2 และ 3 ในมิติเรื่องวัตถุดิบประสงค์คือ [+ปรุงต่อ]

กล่าวคือ ผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 ระบุว่าการ “หมัก” นั้น ทำเพื่อเก็บไว้ แต่ในผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 2 และ 3 กล่าวว่าจุดประสงค์ในการ “หมัก” นั้น ก็เพื่อเก็บไว้ หรือสามารถนำไปปรุงต่อได้

ทั้งนี้จะเห็นว่าการเปลี่ยนแปลงของมิติความแตกต่างเรื่องจุดประสงค์ ส่งผลให้ความหมายของคำศัพท์ที่มีความหมายที่ขยายกว้างขึ้น จึงจัดได้ว่าเป็นลักษณะของความหมายกว้างออก

6. ลวน

ตารางที่ 4.21 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “ลวน”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“ลวน”	การประกอบอาหารเพื่อนำไปปรุงต่อ รับประทานทันทีไม่ได้ โดยการ ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ไม่ใช้น้ำ ใช้น้ำมันหรือไม่ใช้ก็ได้ ใช้เวลา ปานกลาง นอกจากนี้ยังไม่ใช้พริกแกงใด ๆ เป็นพื้นฐานในการหลนอีกด้วย วัสดุที่ใช้คือหม้อขาง (กระทะ) ส่วนวัตถุดิบ คือ เนื้อสัตว์ทุกชนิด การลวน นั้นเพื่อการถนอมอาหาร สำหรับทำให้เนื้อไม่เน่าเสีย

ตารางที่ 4.22 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ลวน”

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำ ให้ กิน ได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิดของ พริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 1	+ปรุงต่อ	+ความ ร้อน	-น้ำ	±น้ำมัน	+นาน +ปานกลาง	-ใช้	-พริก แกง	+หม้อ ขาง	+เนื้อสัตว์
ช่วงอายุ ที่ 2	+ปรุงต่อ	+ความ ร้อน	-น้ำ	±น้ำมัน	+นาน +ปานกลาง	-ใช้	-พริก แกง	+หม้อ ขาง	+เนื้อสัตว์
ช่วงอายุ ที่ 3	+ปรุงต่อ + กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	-น้ำ	±น้ำมัน	+นาน +ปานกลาง	-ใช้	-พริก แกง	+หม้อ ขาง	+เนื้อสัตว์

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “ลวน” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 ระบุ
อรรถลักษณะคือ [+ปรุงต่อ] [+ ความร้อน] [-น้ำ] [±น้ำมัน] [+เวลานาน] [+เวลาปานกลาง] [-ใช้พริก
แกง] [-พริกแกง] [+หม้อขาง] และ [+เนื้อสัตว์] ซึ่งมีความหมายเหมือนกับผู้บอกภาษาช่วงอายุที่
2 แต่มีความหมายแตกต่างกับความหมายของผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 3 ในมิติเรื่องวัตถุดิบ
คือ [+กินได้ทันที]

กล่าวคือ ผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 และ 2 ระบุว่า การ “ลวน” นั้น เพื่อเก็บไว้ นำไปปรุงต่อในภายหลัง ซึ่งแตกต่างจากผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 3 กล่าวว่า จุดประสงค์ในการ “ลวน” นั้น ก็เพื่อนำไปปรุงต่อหรือรับประทานได้เลยทันที

จะเห็นว่าในการเปลี่ยนแปลงของมิติความแตกต่างเรื่องจุดประสงค์ในการทำอาหาร ของผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 3 ส่งผลให้ความหมายของคำศัพท์ที่มีความหมายที่กว้างมากขึ้น ครอบคลุมมากขึ้น จึงจัดได้ว่าเป็นลักษณะของความหมายกว้างออกนั่นเอง

หมายเหตุ ความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือคำว่า “ลวน” ที่ได้จากสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ ในงานวิจัยนี้พบว่ามีความแตกต่างจากความหมายของโกสินทร์ ปัญญาธิสินในเรื่องการใช้น้ำและการใช้น้ำมัน และวัตถุดิบในการทำอาหาร ทั้งนี้ในงานของโกสินทร์ระบุว่า คำศัพท์คำว่า “ลวน” จะใช้น้ำ ไม่ใช้น้ำมัน และวัตถุดิบ คือเนื้อสัตว์สี่เท้าเท่านั้น แต่จากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุระบุว่า คำศัพท์คำว่า “ลวน” จะไม่ใช้น้ำ แต่จะใช้น้ำมันหรือไม่ใช้ก็ได้ ขึ้นอยู่กับชนิดของอาหาร ส่วนวัตถุดิบนั้น สามารถใช้เนื้อสัตว์ได้ทุกประเภท

คำศัพท์ที่มีการเปลี่ยนแปลงประเภทความหมายแคบเข้า

ความหมายแคบเข้า หมายถึง ความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่มีการเปลี่ยนแปลงในลักษณะที่แคบหรือจำกัดลง หรือใช้เฉพาะบางความหมายของความหมายเดิมเท่านั้น โดยเปรียบเทียบระหว่างนิยามศัพท์และความหมายที่ใช้ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ/หรือ 3 อนึ่ง คำศัพท์ในกลุ่มนี้มีจำนวน 8 คำ

1. ปาม

ตารางที่ 4.23 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “ปาม”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“ปาม”	การประกอบอาหารเพื่อนำไปรับประทานได้ทันที ไม่ต้องนำไปปรุงต่อ โดยการ ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ไม่ใช้น้ำ ไม่ใช้น้ำมัน ใช้เวลาน้อย นอกจากนี้ยังไม่ ใช้พริกแกงใด ๆ เป็นพื้นฐานในการปามอีกด้วย วัตถุดิบที่ใช้ คือ ไข่ไก่ นำมาใส่ ในใบตอง วางไว้บนตะแกรง (ตะแกรง) หรือ ตอกไข่ลงหม้อขาง (กระทะ)

ตารางที่ 4.24 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ปาม”

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิดของ พริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 1	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+น้อย	-ใช้	-พริกแกง	±ใบตอง ±ตะ ±หม้อ ข่าง	+ไข่ไก่
ช่วงอายุ ที่ 2	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+น้อย	-ใช้	-พริกแกง	±ใบตอง ±ตะ ±หม้อ ข่าง	+ไข่ไก่
ช่วงอายุ ที่ 3	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+น้อย	-ใช้	-พริกแกง	+ใบตอง +ตะ	+ไข่ไก่

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “ปาม” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 ระบุ
อรรถลักษณะคือ คือ [+กินได้ทันที] [+ ความร้อน] [-น้ำ] [-น้ำมัน][+เวลาน้อย] [-ใช้พริกแกง]
[-พริกแกง] [±ใบตอง] [±ตะ] [±หม้อข่าง] และ [+ไข่ไก่] ซึ่งมีความหมายเหมือนกับผู้บอกภาษา
ช่วงอายุที่ 2 แต่มีความหมายแตกต่างกับความหมายของผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 3 ในมิติเรื่องวัสดุ
คือ [+ใบตอง] และ [+ตะ]

กล่าวคือ ผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 และ 2 ระบุว่า การ “ปาม” สามารถทำไข่ปามโดยนำไข่ใส่ใบตองแล้ววางไว้บนเตาเพื่อให้สุก หรือการนำไข่ตอกลงในกระทะ อย่างใดอย่างหนึ่งก็ได้ แต่ผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 3 กล่าวว่า การปามนั้น ใช้วัสดุแค่ใบตองและเตาเท่านั้น

จะเห็นว่าการเปลี่ยนแปลงของมิติความแตกต่างเรื่องวัสดุในการทำอาหาร ของผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 3 ส่งผลให้ความหมายของคำศัพท์ที่มีความหมายที่แคบลง เฉพาะเจาะจงมากขึ้น จึงจัดได้ว่าเป็นลักษณะของความหมายแคบเข้านั่นเอง

2. อิง

ตารางที่ 4.25 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “อิง”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“อิง”	การประกอบอาหารเพื่อนำไปปรุงต่อ ไม่สามารถรับประทานได้ทันที โดยการทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ไม่ใช้น้ำ ไม่ใช้น้ำมัน ใช้เวลาน้อย นอกจากนี้ยังไม่ใช้พริกแกงใด ๆ เป็นพื้นฐาน การอิงจะใช้วัสดุ คือ ไม่เสียบ วัตถุดิบ คือ ถั่วเน่าแผ่น พริก หรือหอม นำไปอิงกับไฟ

ตารางที่ 4.26 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “อิง”

ผู้บอกภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุดประสงค์	วิธีทำให้อินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริกแกง	ชนิดของพริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุที่ 1	+ปรุงต่อ	+ความร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+น้อย	-ใช้	-พริกแกง	+ไม้เสียบ	+ถั่วเน่าแผ่น +พริก/หอม
ช่วงอายุที่ 2	+ปรุงต่อ	+ความร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+น้อย	-ใช้	-พริกแกง	+ไม้เสียบ	+ถั่วเน่าแผ่น

ตารางที่ 4.26 (ต่อ)

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิดของ พริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 3	+ปรุงต่อ	+ความร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+น้อย	-ใช้	-พริก แกง	+ไม้ เสียบ	+ถั่วเน่า แผ่น

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “อิง” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 ระบุ
อรรถลักษณะคือ [+ปรุงต่อ] [+ ความร้อน] [-น้ำ] [-น้ำมัน] [+เวลาน้อย] [-ใช้พริกแกง] [-พริกแกง]
[+ไม้เสียบ] และ [+ถั่วเน่าแผ่น/พริก/หอมแดง] ซึ่งแตกต่างกับความหมายของผู้บอกภาษาในช่วง
อายุที่ 2 และ 3 ในมิติเรื่องของวัตถุดิบ [+ถั่วเน่าแผ่น]

กล่าวคือ ผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 ระบุว่า การ “อิง” จะใช้อิงถั่วเน่าแผ่น พริก หรือ
หอมแดง แต่ผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3 จะหมายถึง ถั่วเน่าแผ่นเพียงอย่างเดียว

จะเห็นว่าการเปลี่ยนแปลงของมิติความแตกต่างเรื่องวัตถุดิบในการทำอาหารของผู้บอก
ภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3 ส่งผลให้ความหมายของคำศัพท์ที่มีความหมายที่แคบลง เฉพาะเจาะจงมาก
ขึ้น จึงจัดได้ว่าเป็นลักษณะของความหมายแคบเข้านั่นเอง

หมายเหตุ ความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือคำว่า “อิง” ที่ได้จาก
สัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ ในงานวิจัยนี้พบว่ามีความแตกต่างจากความหมายของ
โกสินทร์ ปัญญาธิสินในเรื่องจุดประสงค์ของการทำ ทั้งนี้ในงานของโกสินทร์ระบุไว้ว่าคำศัพท์
คำว่า “อิง” มีวัตถุดิบเพื่อนำไปรับประทานได้ทันที แต่จากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้ง 3
ช่วงอายุระบุว่า คำศัพท์คำว่า “อิง” ต้องนำไปปรุงต่อ ไม่สามารถรับประทานได้เลยทันที

3. หมัก

ตารางที่ 4.27 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “หมัก”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“หมัก”	การประกอบอาหารเพื่อนำรับประทานได้ทันที ไม่ต้องนำไปปรุงต่อ โดยการทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ไม่ใช้น้ำ ไม่ใช้น้ำมัน ใช้เวลาปานกลาง นอกจากนี้ยังไม่ใช้พริกแกงใด ๆ เป็นพื้นฐาน วัสดุที่ใช้ในการหมัก คือ ห่อด้วยใบตอง ไปวางไว้บนขี้เถ้าหรือตะเ (ตะแกรง) ส่วนวัตถุดิบ เช่น ฮ้า (ปลาร้า) ถั่วเน่า กะปิ จิ้นส้ม (ແໝ່) เป็นต้น

ตารางที่ 4.28 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “หมัก”

ผู้บอกภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุดประสงค์	วิธีทำให้อินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริกแกง	ชนิด	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุที่ 1	+อินได้ทันที	+ความร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+ปานกลาง	-ใช้	-พริกแกง	± ขี้เถ้า ± ใบตอง ± ตะเ	± จิ้นส้ม ± ถั่วเน่า ± ฮ้า ± กะปิ ± กระเทียม ± หอมแดง
ช่วงอายุที่ 2	+อินได้ทันที	+ความร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+ปานกลาง	-ใช้	-พริกแกง	± ใบตอง ± ตะเ	± จิ้นส้ม ± ถั่วเน่า ± ฮ้า ± กะปิ ± กระเทียม ± หอมแดง

ตารางที่ 4.28 (ต่อ)

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิด	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 3	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+ปาน กลาง	-ใช้	-พริก แกง	± ใบตอง ±เตะ	± จิ้นส้ม ± ถั่วเน่า ± ฮ้า ± กะปิ ±กระเทียม ±หอมแดง

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “หมัก” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 คือ [+กินได้ทันที] [+ ความร้อน] [-น้ำ] [-น้ำมัน] [+เวลาปานกลาง] [-ใช้] [-พริกแกง] [±ใบตอง] [±จี๊ด] [±เตะ][±กะปิ/ปลาร้า/ถั่วเน่า/จิ้นส้ม/หอมแดง/กระเทียม] ซึ่งมีความหมายแตกต่างกับผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3 ในเรื่องของวัสดุในการทำ คือ [±จี๊ด]

กล่าวคือ ผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 ระบุว่า การ “หมัก” สามารถหมักในจี๊ดหรือไม่ก็ได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับชนิดของวัตถุดิบ แต่จากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3 ระบุว่า การหมักนั้นไม่ใช่จี๊ด

จะเห็นว่าในการเปลี่ยนแปลงของมิติความแตกต่างเรื่องวัสดุในการทำอาหาร ของผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3 ส่งผลให้ความหมายของคำศัพท์ที่มีความหมายที่แคบลง เฉพาะเจาะจงมากขึ้น จึงจัดได้ว่าเป็นลักษณะของความหมายแคบเข้านั่นเอง

4. เผา/แอน

ตารางที่ 4.29 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “เผา/แอน”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“เผา/แอน”	การประกอบอาหารเพื่อนำไปรับประทานได้ทันที หรือนำไปปรุงต่อ โดยการทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน โดยไม่ใช้น้ำและน้ำมัน ใช้เวลาปานกลาง ไม่ใช้พริกแกงในการทำ วัตถุดิบที่ใช้ที่ใช้ คือ เนื้อสัตว์หรือพืชผัก โดยนำมาห่อใบตอง หรือเสียบไม้โดยไม่มีวัสดุห่อหุ้ม นำมาวางบนตะแกรง (ตะแกรง) เหนือเตาถ่าน เพื่อให้วัตถุดิบนั้นๆสุก

ตารางที่ 4.30 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “เผา/แอน”

ผู้บอกภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุดประสงค์	วิธีทำ ให้กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิด พริก แกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 1	+กินได้ ทันที +ปรุงต่อ	+ความ ร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+ปาน กลาง	-ใช้	-พริก แกง	±ใบตอง ±ไม้เสียบ +เตาถ่าน ±ตะ	±เนื้อสัตว์ ±พืชผัก
ช่วงอายุ ที่ 2	+กินได้ ทันที +ปรุงต่อ	+ความ ร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+ปาน กลาง	-ใช้	-พริก แกง	±ใบตอง ±ไม้เสียบ ±เตาถ่าน ±ตะ	±เนื้อสัตว์ ±พืชผัก
ช่วงอายุ ที่ 3	+กินได้ ทันที +ปรุงต่อ	+ความ ร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+ปาน กลาง	-ใช้	-พริก แกง	±ใบตอง ±ไม้เสียบ ±เตาถ่าน ±ตะ	+ปลา +กุ้ง ±พืชผัก

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “เผา/แอน” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 คือ [+กินได้ทันที/ปรุงต่อ] [+ ความร้อน] [-น้ำ] [-น้ำมัน] [+เวลาปานกลาง] [-ใช้] [-พริกแกง] [±ใบตอง] [±ไม้เสียบ] [±ตะ] [±ตาถ่าน] [±เนื้อสัตว์/พืชผัก] ซึ่งเหมือนกับ ความหมายของผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 2 และ 3 แต่แตกต่างกับความหมายของผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 3 ในมิติเรื่อง วัตถุดิบ ซึ่งผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 3 ระบุว่า เป็น [+ปลา] และ [+กุ้ง] เท่านั้น ไม่ใช่เนื้อสัตว์อะไรก็ได้

จะเห็นว่าในการเปลี่ยนแปลงของมิติความแตกต่างเรื่องวัตถุดิบในทำอาหารของผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 3 ข้างต้น ส่งผลให้ความหมายของคำศัพท์ที่มีความหมายที่แคบลงและมีความเฉพาะเจาะจงมากขึ้น จึงจัดได้ว่าเป็นลักษณะของความหมายแคบเข้านั่นเอง

หมายเหตุ จากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ พบว่าไม่มีการใช้คำว่า แอน ในชีวิตประจำวันเลย

5. เชื้อ

ตารางที่ 4.31 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “เชื้อ”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“เชื้อ”	การประกอบอาหารเพื่อนำไปรับประทานได้ทันที ไม่ต้องนำไปปรุงต่อ โดยการทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ใช้น้ำ ไม่ใช้น้ำมัน ใช้เวลานาน นอกจากนี้การเชื้อจะใช้หรือไม่ใช้พริกแกงเป็นพริกแกงพื้นฐานก็ได้ ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับประเภทของอาหาร ชนิดของพริกแกงที่ใช้ คือ พริกแดงเท่านั้น ส่วนวัสดุที่ใช้คือ หม้อ และวัตถุดิบในการเชื้อ คือ เนื้อสัตว์ หรือน้ำตาล

ตารางที่ 4.32 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ข้าว”

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิดของ พริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 1	+กินได้ ทันที +ปรุงต่อ	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+นาน	±ใช้	±พริกแดง	+หม้อ	± น้ำเมี่ยง ±เนื้อสัตว์
ช่วงอายุ ที่ 2	+กินได้ ทันที +ปรุงต่อ	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+นาน	±ใช้	±พริกแดง	+หม้อ	± น้ำเมี่ยง ±เนื้อสัตว์
ช่วงอายุ ที่ 3	+ปรุงต่อ	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+นาน	-ใช้	-พริกแดง	+หม้อ	+ น้ำตาล + กะทิ

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “ข้าว” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 คือ [+กินได้ทันที] [+ปรุงต่อ] [+ ความร้อน] [+น้ำ] [-น้ำมัน] [+เวลานาน] [±ใช้พริกแกง] [±พริกแดง] [+หม้อ] และ [± เนื้อสัตว์/น้ำเมี่ยง] ซึ่งแตกต่างกับความหมายของผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 3 ในมิติเรื่องวัตถุดิบประสงค์คือ [+ปรุงต่อ] มิติเรื่องการใช้พริกแกง คือ [-ใช้] และมิติเรื่องวัตถุดิบ คือ [+กะทิ]

กล่าวคือ ผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 และ 2 ระบุว่าการ “ข้าว” สามารถใช้หรือไม่ใช้พริกแกงในการปรุงรสก็ได้ขึ้นอยู่กับอาหาร ซึ่งพริกแกงที่เลือกใช้จะเป็นประเภทพริกแดงเท่านั้น ส่วนในกรณีที่ผู้ใช้พริกแกงผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 และ 2 จะหมายถึง การเติมน้ำเมี่ยงนั่นเอง อย่างไรก็ตามผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 3 กล่าวว่าจุดประสงค์ในการ “ข้าว” นั้น ก็เพื่อนำไปปรุงต่อเท่านั้น เช่น การเคี้ยวกะทิหรือน้ำตาล เป็นต้น จะเห็นว่าในการเปลี่ยนแปลงของมิติความแตกต่างเรื่องจุดประสงค์ในการทำอาหาร การใช้พริกแกง และชนิดของพริกแกงของผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 3 ส่งผลให้ความหมายของคำศัพท์ที่มีความหมายที่แคบลง เฉพาะเจาะจงมากขึ้น จึงจัดได้ว่าเป็นลักษณะของความหมายแคบขึ้นนั่นเอง

6. ข้าว

ตารางที่ 4.33 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “ข้าว”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“ข้าว”	การประกอบอาหารเพื่อนำรับประทานได้ทันที ไม่ต้องนำไปปรุงต่อ โดยการ ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน จะใช้น้ำและน้ำมันก็ได้ ขึ้นอยู่กับวัตถุดิบในข้าว(ข้าว) ใช้เวลาปานกลางและใช้น้ำมันน้อย ไม่ใช้พริกแกงใด ๆ เป็นพื้นฐาน วัสดุที่ใช้ คือ หม้อขาง(กระทะ) ส่วนวัตถุดิบในการขั่วนั้น สามารถใช้ได้ทั้งเนื้อสัตว์และพืชผัก

ตารางที่ 4.34 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ข้าว”

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิด พริก แกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุที่ 1	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	±น้ำ	±น้ำมัน	±ปานกลาง ±น้อย	-ใช้	-พริก แกง	+หม้อ ขาง	±เนื้อสัตว์ ±พืชผัก
ช่วงอายุที่ 2	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	±น้ำ	±น้ำมัน	±ปานกลาง ±น้อย	-ใช้	-พริก แกง	+หม้อ ขาง	±เนื้อสัตว์ ±พืชผัก
ช่วงอายุที่ 3	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	-น้ำ	±น้ำมัน	+น้อย	-ใช้	-พริก แกง	+หม้อ ขาง	±เนื้อสัตว์ ±พืชผัก

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “ข้าว” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 ระบุ
อรรถลักษณะคือ [+กินได้ทันที] [+ ความร้อน] [± น้ำ] [± น้ำมัน] [±เวลาปานกลาง][±เวลาน้อย]
[-ใช้] [-พริกแกง] [+หม้อขาง] และ [±เนื้อสัตว์][±พืชผัก] ซึ่งมีความหมายเหมือนกับผู้บอกภาษา
ช่วงอายุที่ 2 แต่มีความหมายแตกต่างกับความหมายของผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 3 ในมิติเรื่องการใช้
น้ำ คือ [-น้ำ] และระยะเวลาในการทำ คือ [+เวลาน้อย]

กล่าวคือ ผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 และ 2 ระบุว่า การ “จั่ว” สามารถใช้หรือไม่ใช้น้ำก็ได้ และเวลาในการจั่ว(กั่ว) นั้น ขึ้นอยู่กับชนิดของวัตถุดิบว่าใช้เวลา น้อยหรือเวลาปานกลาง แต่พบว่า ผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 3 กล่าวว่า การจั่ว นั้น จะไม่ใช้น้ำในการจั่ว และใช้เวลา น้อยในการทำ

จะเห็นว่าในการเปลี่ยนแปลงของมิติต่างต่างเรื่องการใช้ น้ำในการทำอาหาร ของผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 3 ส่งผลให้ความหมายของคำศัพท์ที่มีความหมายที่แคบลง เฉพาะเจาะจงมากขึ้น จึงจัดได้ว่าเป็นลักษณะของความหมายแคบเข้านั่นเอง

7. ลาบ

ตารางที่ 4.35 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “ลาบ”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“ลาบ”	การประกอบอาหารเพื่อนำไปรับประทานได้ทันที ไม่ต้องนำไปปรุงต่อ สามารถจำแนกได้เป็น 2 ประเภท คือ การทำให้สุกโดยไม่ใช้ความร้อน ไม่ใช้น้ำ ไม่ใช้น้ำมัน เรียกว่าลาบดิบ และการทำให้สุกโดยใช้ความร้อน ใช้น้ำหรือไม่ใช้ก็ได้ และใช้น้ำมัน เรียกว่าลาบสุกหรือลาบคั่ว ใช้เวลาปานกลาง ใช้พริกแกง ชนิดพริกลาบเป็นพื้นฐานในการลาบ วัสดุที่ใช้คือหม้อหรือหม้อขาง(กระทะ) ส่วนวัตถุดิบ คือเลือด ผ่าขี้รว น้ำดี และขี้เพี้ย(ทำให้มีรสขม)

ตารางที่ 4.36 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ลาบ”

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิดของ พริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 1	+กินได้ ทันที	±ความ ร้อน	±น้ำ	±น้ำมัน	+ปาน กลาง	+ใช้	+พริกลาบ	±หม้อ ±หม้อ ขาง	+เนื้อสัตว์ ±ขี้เพี้ย และดี +เลือด

ตารางที่ 4.36 (ต่อ)

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิดของ พริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 2	+กินได้ ทันที	±ความ ร้อน	± น้ำ	±น้ำมัน	+ปาน กลาง	+ใช้	+พริก ลาบ	±หม้อ ±หม้อ ข้าง	+เนื้อสัตว์ ±ไข่ และดี +เลือด
ช่วงอายุ ที่ 3	+กินได้ ทันที	±ความ ร้อน	± น้ำ	+น้ำมัน	+ปาน กลาง	+ใช้	+พริก ลาบ	±หม้อ ±หม้อ ข้าง	+เนื้อสัตว์ ±ไข่ และดี +เลือด

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “ลาบ” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 ระบุ
อรรถลักษณะคือ [+กินได้ทันที] [± ความร้อน] [± น้ำ] [± น้ำมัน] [+เวลาปานกลาง] [+ใช้พริกแกง]
[+พริกลาบ] [± หม้อ] [±หม้อข้าง] และ [+เนื้อสัตว์/±ไข่และดี/เลือด] มีความหมายเหมือนกับผู้
บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 แต่มีความแตกต่างกับความหมายของผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 3 ในมิติเรื่อง
การใช้น้ำมัน [+น้ำมัน]

กล่าวคือ ผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 และ 2 ระบุว่าการ “ลาบ” สามารถใช้น้ำมันหรือไม่ใช้
ก็ได้ แต่ผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 3 กล่าวว่าลาบนั้นต้องใช้น้ำมัน

จะเห็นว่าในการเปลี่ยนแปลงของมิติความแตกต่างเรื่องการใช้น้ำมันในการทำอาหารของผู้
บอกภาษาช่วงอายุที่ 3 ส่งผลให้ความหมายของคำศัพท์ที่มีความหมายที่แคบลง เฉพาะเจาะจงมากขึ้น
จึงจัดได้ว่าเป็นลักษณะของความหมายแคบเข้านั่นเอง

8. หลน

ในการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษา ผู้วิจัยพบความหมายต่าง ในคำว่า “หลน” ผู้วิจัยจึงจำแนก
โดยการใส่ตัวเลขข้างท้าย เป็น หลน₁ และ หลน₂ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ตารางที่ 4.37 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “หลน₁”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“หลน ₁ ”	การประกอบอาหารเพื่อนำรับประทานได้ทันที ไม่ต้องนำไปปรุงต่อ โดยการทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ไม่ใช้น้ำ ไม่ใช้น้ำมัน ใช้เวลาน้อย นอกจากนี้ยังไม่ใช้พริกแกงใด ๆ เป็นพื้นฐานในการหลนอีกด้วย วัสดุที่ใช้คือตะเภา ส่วนวัตถุดิบ คือตับ เรียกอาหารชนิดนี้ว่า หลนตับ

ตารางที่ 4.38 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “หลน₁”

ผู้บอกภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุดประสงค์	วิธีทำให้อกินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริกแกง	ชนิดของพริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุที่ 1	+กินได้ทันที	+ความร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+น้อย	-ใช้	-พริกแกง	+ตะเภา	+ตับ
ช่วงอายุที่ 2	+กินได้ทันที	+ความร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+น้อย	-ใช้	-พริกแกง	+ตะเภา	+ตับ

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “เขี้ยว” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 ระบุอรรถลักษณะคือ คือ [+กินได้ทันที] [+ความร้อน] [-น้ำ] [-น้ำมัน] [+เวลาน้อย] [-ใช้] [-พริกแกง] [+ตะเภา] และ [+ตับ] ซึ่งมีความหมายเหมือนกับความหมายของผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 2 ส่วนผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 3 ไม่ปรากฏการใช้คำว่า “หลน₁” ในความหมายนี้ ดังนั้นจึงจัดได้ว่า คำว่า “หลน₁” มีความหมายคงเดิม

ความหมายคำว่า “หลน₁ มีความหมายใกล้เคียงกับคำว่า “ปิ้ง” หรือ “ย่าง” โดยพบการใช้ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 และ 2 เราเรียกอาหารชนิดนี้ว่า หลนตับ

ตารางที่ 4.39 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “หลน₂”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“หลน ₂ ”	การประกอบอาหารเพื่อนำรับประทานได้ทันที ไม่ต้องนำไปปรุงต่อ โดยการทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ใช้น้ำ ไม่ใช้น้ำมัน ใช้เวลาปานกลาง นอกจากนี้ยังไม่ใช่พริกแกงใด ๆ เป็นพื้นฐานในการหลนอีกด้วย วัสดุที่ใช้คือหม้อ ส่วนวัตถุดิบ เช่น เต้าเจี้ยว กะทิ เนื้อสัตว์ เป็นต้น

ตารางที่ 4.40 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “หลน₂”

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิดของ พริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 1 หลน ₂	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+ปาน กลาง	-ใช้	-พริกแกง	+หม้อ	±เต้าเจี้ยว ±กะทิ ±เนื้อสัตว์
ช่วงอายุ ที่ 2 หลน ₂	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+ปาน กลาง	-ใช้	-พริกแกง	+หม้อ	±เต้าเจี้ยว ±กะทิ ±เนื้อสัตว์
ช่วงอายุ ที่ 3 หลน ₂	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+ปาน กลาง	-ใช้	-พริกแกง	+หม้อ	+กะทิ

ส่วนในคำว่า “หลน₂” จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “หลน₂” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 ระบุบรรดลัทธิคือ [+กินได้ทันที] [+ ความร้อน] [+น้ำ] [-น้ำมัน] [+เวลาปานกลาง] [-ใช้พริกแกง] [-พริกแกง] [+หม้อ] [+เนื้อสัตว์] [+เต้าเจี้ยว] และ [+กะทิ] ซึ่งมีความหมายเหมือนกับผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 แต่มีความแตกต่างกับความหมายของผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 3 ในมิติเรื่องวัตถุดิบ คือ [+กะทิ]

กล่าวคือ ผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 และ 2 ระบุว่า การ “หลน₂” สามารถใช้วัตถุดิบได้ทั้งเนื้อสัตว์ กะทิ เต้าเจี้ยว แต่ผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 3 ใช้วัตถุดิบแค่กะทิเท่านั้น ในความหมายของคำว่า “หลน₂” จะมีความหมายใกล้เคียงกับคำว่า “ต้ม” นั่นเอง

จะเห็นว่าคำว่า “หลน₂” ในการเปลี่ยนแปลงของมิติความแตกต่างเรื่องวัตถุดิบในทำอาหาร ของผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 3 ส่งผลให้ความหมายของคำศัพท์ที่มีความหมายที่แคบลง เฉพาะเจาะจงมากขึ้น จึงจัดได้ว่าเป็นลักษณะของความหมายแคบขึ้นนั่นเอง

คำศัพท์ที่มีการเปลี่ยนแปลงทางความหมายแบบผสม

การเปลี่ยนแปลงประเภทผสม หมายถึง ความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่มีการเปลี่ยนแปลงภายในคำ ๆ เดียวมากกว่า 1 ประเภท โดยการเปลี่ยนแปลงนั้นอาจเป็นได้ทั้งความหมายกว้างออก ความหมายแคบเข้า หรือความหมายย้ายที่ อนึ่ง ดังจะพบในศัพท์ต่อไปนี้ คำศัพท์ในกลุ่มนี้มีจำนวน 1 คำ

1. ต้า^{*}

ตารางที่ 4.41 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “ต้า^{*}”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“ต้า [*] ”	การประกอบอาหารเพื่อนำไปรับประทานได้ทันที ไม่ต้องนำไปปรุงต่อ เป็นการทำอาหารให้สุกโดยใช้ความร้อน ไม่ใช้น้ำ ไม่ใช้น้ำมัน ใช้เวลาปานกลาง มีทั้งประเภทที่ใช้และไม่ใช้พริกแกงในการทำ ซึ่งพริกแกงที่ใช้จะเป็น ชนิดพริกแดง วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้คือ ครกและสาก และหม้อขาง(กระทะ) อาหารประเภทต้าที่ใช้พริกแกง วัตถุดิบที่ใช้ในการต้า คือ พืชผัก เช่น ต้าบะหนูน (ต้าขุ่น) ต้ามะม่วง ส่วนอาหารประเภทต้าที่ไม่ใส่พริกแกง วัตถุดิบที่ใช้ ผัก และผลไม้ ต้าเพื่อให้เนื้อแหลก และคลุกเคล้าให้เข้ากับส่วนผสมอื่นๆ เช่น ต้าบะเตง(ต้าเตงกวา) ต้าส้ม (ส้มต้า) เป็นต้น

ตารางที่ 4.42 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ตำ”

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิดของ พริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 1	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+ปาน กลาง	±ใช้	±พริก แดง	±ครกและ สาก ±หม้อขาง	±พืชผัก ±ผลไม้
ช่วงอายุ ที่ 2	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	-น้ำ	±น้ำมัน	+ปาน กลาง	±ใช้	±พริก แดง	±ครกและ สาก ±หม้อขาง	±พืชผัก ±ผลไม้
ช่วงอายุ ที่ 3	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+น้อย	-ใช้	-พริกแดง	+ครกและ สาก	+ผลไม้

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “ตำ” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 คือ [+กินได้ทันที] [+ความร้อน] [-น้ำ] [-น้ำมัน] [+เวลาปานกลาง] [±ใช้] [±พริกแดง] และ [±หม้อขาง] [±ครกและสาก] [±พืชผัก/±ผลไม้] ซึ่งแตกต่างกับความหมายของผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 2 ในมิติเรื่องการใช้น้ำมัน คือ [±น้ำมัน] และแตกต่างกับความหมายของผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 3 ในมิติเรื่องการใช้พริกแกง ชนิดพริกแกงและวัตถุดิบที่ใช้ โดยอรรถลักษณะที่พบแตกต่างออกไปคือ [+น้อย] [-น้ำมัน] [-ใช้] [-พริกแดง] และ [+ผลไม้]

กล่าวคือ ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 กล่าวว่า คำว่า “ตำ” เป็นการทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ประเภทใช้พริกแกง เมื่อนำวัตถุดิบอาหารโขลกในครกให้แหลก คลุกให้เข้ากับพริกแกงประเภทพริกแดงเรียบร้อยแล้ว จึงนำไปลงผัดกับน้ำมันเล็กน้อย ในขณะที่ผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 จะนำลงไปผัดโดยไม่ใช้น้ำมัน เช่น ตำบะหนุน (ตำขุ่น) นอกจากนี้ในอาหารประเภทตำ เช่น ตำมะม่วง ตำน้ำพริก ตำส้ม (ส้มตำ) อรรถลักษณะที่พบคือ [-น้ำมัน] [-หม้อขาง] ทั้งนี้เพราะการประกอบอาหารจะเสร็จสิ้นในครกเลย ไม่ต้องนำไปผัดในกระทะอีก

อย่างไรก็ตาม ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 3 คำว่า “ตำ” มีอรรถลักษณะที่แตกต่างออกไป คือ [+เวลาน้อย] [-น้ำมัน] [-ใช้] [-พริกแดง] และ [+ผลไม้] ทั้งนี้เพราะผู้บอกภาษากลุ่มที่ 3 ใช้คำว่า “ตำ” ในลักษณะความหมายเหมือนกับคำว่า “ตำ” ในภาษาภาคกลาง หรืออีสานนั่นเอง เพียงอย่างเดียวเท่านั้น เช่น ส้มตำ เป็นต้น

จะเห็นว่าการเปลี่ยนแปลงของคำว่า “ตำ” ในมิติเรื่องการใช้น้ำมันในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 จะส่งผลให้ความหมายของคำศัพท์เดิมเพิ่มมากขึ้นและขยายออก จึงจัดได้ว่าเป็นลักษณะของความหมายกว้างขึ้น ในขณะที่การเปลี่ยนแปลงในมิติเรื่องเวลา การใช้ น้ำมัน การใช้พริกแดง ประเภทพริกแดง รวมถึงมิติเรื่องวัตถุดิบที่ใช้ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 3 ส่งผลให้ความหมายของคำศัพท์เดิมแคบลงและมีความเฉพาะเจาะจงมากยิ่งขึ้น จึงจัดได้ว่าเป็นลักษณะของความหมายแคบขึ้นนั่นเอง

คำศัพท์ที่ยังคงความหมายเดิม

คำศัพท์ที่มีความหมายคงเดิม หมายถึง ความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่ไม่พบการเปลี่ยนแปลงทางความหมายในผู้บอกภาษาทั้งสามช่วงอายุ กล่าวคือ ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุใช้คำศัพท์ดังกล่าวในความหมายที่เหมือนกัน คำศัพท์ในกลุ่มนี้มีจำนวนทั้งสิ้น 30 คำ

1. แอ็บ

ตารางที่ 4.43 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “แอ็บ”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“แอ็บ”	การประกอบอาหารเพื่อนำไปรับประทานได้ทันที ไม่ต้องนำไปปรุงต่อ โดยการทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ไม่ใช้น้ำ ไม่ใช้น้ำมัน ใช้เวลาปานกลาง การ“แอ็บ” ต้องใช้พริกแดง เป็นพื้นฐานในการแอ็บ โดยชนิดของพริกแดง คือ พริกแดง วัสดุที่ใช้คือใช้ใบตองห่อ วางไว้บนตะแกรง ส่วนวัตถุดิบจะใช้เนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนื้อไก่ เป็นต้น

ตารางที่ 4.44 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “แอ็บ”

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิดของ พริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 1	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+ปาน กลาง	+ใช้	+พริกแดง	+ใบตอง +ตะ	+เนื้อสัตว์
ช่วงอายุ ที่ 2	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+ปาน กลาง	+ใช้	+พริกแดง	+ใบตอง +ตะ	+เนื้อสัตว์
ช่วงอายุ ที่ 3	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+ปาน กลาง	+ใช้	+พริกแดง	+ใบตอง +ตะ	+เนื้อสัตว์

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “แอ็บ” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 ระบุ
อรรถลักษณะ คือ [+กินได้ทันที] [+ ความร้อน] [-น้ำ] [-น้ำมัน] [+เวลาปานกลาง][+ใช้พริกแกง]
[+พริกแดง] [+ตะ] และ [+ใบตอง] ซึ่งมีความหมายเหมือนกับผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3
ดังนั้น คำว่า “แอ็บ” จัดได้ว่ามีความหมายคงเดิม

2. อ่อง₂

ตารางที่ 4.45 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “อ่อง₂”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“อ่อง ₂ ”	การประกอบอาหารเพื่อนำรับประทานได้ทันที ไม่ต้องนำไปปรุงต่อ โดยการ ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ใช้น้ำ ใช้น้ำมันหรือไม่ใช้ก็ได้ ใช้เวลาปานกลาง นอกจากนี้ในการอ่อง ₂ ใช้พริกแกงชนิดพริกแดง เป็นพื้นฐานในการอ่อง ₂ อีกด้วย วัสดุที่ใช้คือหม้อขาง (กระทะ) ส่วนวัตถุดิบ คือ มะเขือส้ม(มะเขือเทศ) เรียก อาหารชนิดนี้ว่า น้ำพริกอ่อง

ตารางที่ 4.46 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “อ่อง₂”

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิดของ พริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 1	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	±น้ำมัน	+ปาน กลาง	+ใช้	+พริก แดง	+หม้อ ขาง	+มะเขือส้ม
ช่วงอายุ ที่ 2	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	±น้ำมัน	+ปาน กลาง	+ใช้	+พริก แดง	+หม้อ ขาง	+มะเขือส้ม
ช่วงอายุ ที่ 3	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	±น้ำมัน	+ปาน กลาง	+ใช้	+พริก แดง	+หม้อ ขาง	+มะเขือส้ม

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “อ่อง₂” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 คือ [+กินได้ทันที] [+ ความร้อน] [+น้ำ] [±น้ำมัน] [+เวลาปานกลาง] [+ใช้] [+พริกแดง] [+หม้อขาง] [+มะเขือส้ม] ซึ่งมีความหมายเหมือนกับผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3 ดังนั้น คำว่า “อ่อง₂” จัดได้ว่ามีความหมายคงเดิม

หมายเหตุ ความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือคำว่า “อ่อง₂” ที่ได้จากสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ ในงานวิจัยนี้พบว่ามีความแตกต่างจากความหมายของโกสินทร์ ปัญญาธิสินในเรื่องการใช้น้ำมัน การใช้พริกแกงและชนิดของพริกแกง ทั้งนี้ในงานของโกสินทร์ระบุไว้ว่าคำศัพท์คำว่า “อ่อง₂” ไม่ใช้น้ำมัน และไม่ใส่พริกแกง ชนิดพริกแดง แต่จากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุระบุว่า คำศัพท์คำว่า “อ่อง₂” สามารถใช้น้ำมันหรือไม่ใช้ก็ได้ และใช้พริกแกงชนิดพริกแดงเป็นพื้นฐานในการทำอาหาร

3. จื้อ

ตารางที่ 4.47 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “จื้อ”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“จื้อ”	การประกอบอาหารเพื่อนำไปรับประทานได้ทันที ไม่ต้องนำไปปรุงต่อ โดยการทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ใช้น้ำ ไม่ใช่ไขมัน ใช้เวลานาน นอกจากนี้พบว่า การจื้อ มีทั้งที่ใช้พริกแกงหรือไม่ใช้พริกแกง ชนิดพริกแดงเป็นพื้นฐานในการจื้ออีกด้วย วัสดุที่ใช้ คือ หม้อ ส่วนวัตถุดิบ คือ เนื้อสัตว์

ตารางที่ 4.48 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “จื้อ”

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิดของ พริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 1	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+นาน	± ใช้	± พริกแดง	+หม้อ	+เนื้อสัตว์
ช่วงอายุ ที่ 2	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+นาน	± ใช้	± พริกแดง	+หม้อ	+เนื้อสัตว์

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “จื้อ” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 คือ [+กินได้ทันที] [+ ความร้อน] [+น้ำ] [-น้ำมัน] [+เวลานาน] [± ใช้] [± พริกแกง] [+หม้อ] และ [+เนื้อสัตว์] ซึ่งมีความหมายเหมือนกับผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 แต่ไม่ปรากฏการใช้ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 3 ดังนั้น คำว่า “จื้อ” จัดได้ว่ามีความหมายคงเดิม

4. อี้อัก

ตารางที่ 4.49 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “อี้อัก”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“อี้อัก”	การประกอบอาหารเพื่อนำรับประทานได้ทันที ไม่ต้องนำไปปรุงต่อ โดยการทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน จะใช้น้ำ ไม่ใช้น้ำมัน ใช้เวลาน้อย ใช้พริกแกงชนิดพริกแดงเป็นพื้นฐานในการอี้อัก วัสดุที่ใช้คือหม้อขาง(กระทะ) ส่วนวัตถุดิบ คือ ปลาเล็ก หรือปูนา

ตารางที่ 4.50 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “อี้อัก”

ผู้บอกภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุดประสงค์	วิธีทำให้กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริกแกง	ชนิดของพริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุที่ 1	+กินได้ทันที	+ความร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+น้อย	+ใช้	+พริกแดง	+หม้อขาง	+ปลาเล็ก +ปูนา
ช่วงอายุที่ 2	+กินได้ทันที	+ความร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+น้อย	+ใช้	+พริกแดง	+หม้อขาง	+ปลาเล็ก +ปูนา

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “อี้อัก” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 ระบุว่า มีอรรถลักษณะ [+กินได้ทันที] [+ความร้อน] [+น้ำ] [-น้ำมัน] [+เวลาน้อย] [+ใช้พริกแกง] [+พริกแดง] [+หม้อขาง] [+ปลาเล็ก] และ [+ปูนา] ซึ่งมีความหมายเหมือนกับผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 ดังนั้น คำว่า “ต้ม” จัดได้ว่ามีความหมายคงเดิม

5. จ่อม

ตารางที่ 4.51 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “จ่อม”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“จ่อม”	การประกอบอาหารเพื่อนำไปเก็บไว้ คือ การทำอาหารให้สุกโดยไม่ใช้ความร้อน ใช้น้ำ ไม่ใช้น้ำมัน ใช้เวลานาน นอกจากนี้ยังไม่ใช่พริกแกงใด ๆ เป็นพื้นฐาน วัสดุที่ใช้ในการจ่อม คือ ขวดแก้ว ส่วนวัตถุดิบ คือปลาเล็ก

ตารางที่ 4.52 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “จ่อม”

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิดของ พริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 1	+เก็บไว้	-ความ ร้อน	+ น้ำ	-น้ำมัน	+นาน	-ใช้	-พริกแกง	+ขวด แก้ว	+ปลาเล็ก
ช่วงอายุ ที่ 2	+เก็บไว้	-ความ ร้อน	+ น้ำ	-น้ำมัน	+นาน	-ใช้	-พริกแกง	+ขวด แก้ว	+ปลาเล็ก

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “จ่อม” ในผู้บอกภาษช่วงอายุที่ 1 คือ [+เก็บไว้] [- ความร้อน] [+น้ำ] [-น้ำมัน] [+เวลานาน] [-ใช้พริกแกง] [-พริกแกง] [+ขวดแก้ว] และ [+ปลาเล็ก] ซึ่งมีความหมายเหมือนกับผู้บอกภาษช่วงอายุที่ 2 คำว่า “จ่อม” จัดได้ว่ามีความหมายคงเดิม

จากการสัมภาษณ์ผู้วิจัยพบว่า คำว่า “จ่อม” ปรากฏการใช้ในผู้บอกภาษากลุ่มที่ 1 เพียง 5 คน ในจำนวนผู้บอกภาษาทั้งหมด 10 คนและ ปรากฏการใช้ในผู้บอกภาษากลุ่มที่ 2 เพียง 3 คน ในจำนวนผู้บอกภาษาทั้งหมด 10 คน จะเห็นว่าผู้ที่ใช้คำศัพท์นี้มีจำนวนลดลง และไม่ปรากฏผู้ใช้ในวัยอายุที่ 3 ผู้วิจัยจึงคาดว่าในอนาคต คำว่า “จ่อม” อาจกลายเป็นคำศัพท์ที่สูญหายได้

6. ส้า₂ตารางที่ 4.53 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “ส้า₂”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“ส้า ₂ ”	การประกอบอาหารเพื่อนำรับประทานได้ทันที ไม่ต้องนำไปปรุงต่อ โดยการทำอาหารให้สุกที่ไม่ใช้ความร้อน ไม่ใช้น้ำ ไม่ใช้น้ำมัน ใช้เวลาน้อย ใช้พริกแกงชนิดพริกฉาบ วัสดุที่ใช้คือหม้อ ส่วนวัตถุดิบ คือเนื้อสัตว์สี่เท้า เช่น ส้าจิ้นควาย

ตารางที่ 4.54 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ส้า₂”

ผู้บอกภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุดประสงค์	วิธีทำให้กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริกแกง	ชนิดของพริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุที่ 1	+กินได้ทันที	-ความร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+น้อย	+ใช้	+พริกฉาบ	+หม้อ	+เนื้อสัตว์สี่เท้า
ช่วงอายุที่ 2	+กินได้ทันที	-ความร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+น้อย	+ใช้	+พริกฉาบ	+หม้อ	+เนื้อสัตว์สี่เท้า
ช่วงอายุที่ 3	+กินได้ทันที	-ความร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+น้อย	+ใช้	+พริกฉาบ	+หม้อ	+เนื้อสัตว์สี่เท้า

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “ส้า₂” ในผู้บอกภาษช่วงอายุที่ 1 ระบุอรรถลักษณะ คือ [+กินได้ทันที] [- ความร้อน] [-น้ำ] [-น้ำมัน] [+เวลาน้อย] [+ใช้] [+พริกฉาบ] [+หม้อ] และ [+เนื้อสัตว์สี่เท้า] ซึ่งมีความหมายเหมือนกับผู้บอกภาษช่วงอายุที่ 2 และ 3 ดังนั้นคำว่า “ส้า₂” จัดได้ว่ามีความหมายคงเดิม

จากการสัมภาษณ์ผู้วิจัยพบว่า คำว่า “ส้า₂” ยังคงมีการใช้กับผู้บอกภาษช่วงอายุที่ 1 จำนวน 8 คน จากผู้บอกภาษา 10 คน และมีการใช้กับผู้บอกภาษช่วงอายุที่ 2 จำนวน 6 คน

จากผู้บอกภาษา 10 คน แต่ในผู้บอกภาษากลุ่มที่ 3 ปรากฏการใช้เพียง 2 คน จากผู้บอกภาษาทั้งหมด 10 คนเท่านั้น จากข้างต้นอาจสันนิษฐานได้ว่า ประเภทของอาหารที่ทำอาหารให้สุกด้วยไม่ใช่ความร้อน ไม่เป็นที่นิยมในผู้บอกภาษากลุ่มที่ 3

7. ก็น

ตารางที่ 4.55 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “ก็น”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“ก็น”	การประกอบอาหารเพื่อนำมารับประทานได้ทันที ไม่ต้องนำไปปรุงต่อ โดยการทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ใช้น้ำ ไม่ใช้น้ำมัน ใช้เวลาปานกลาง ไม่ใช้พริกแกง แต่จะใช้เลือดเป็นวัตถุดิบในการปรุง โดยวัสดุที่ใช้ คือใบตองและหม้อซึ่ง

ตารางที่ 4.56 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ก็น”

ผู้บอกภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุดประสงค์	วิธีทำให้กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริกแกง	ชนิดของพริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุที่ 1	+กินได้ทันที	+ความร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+ปานกลาง	-ใช้	-พริกแกง	+ซึ่ง+ใบตอง	+เลือด
ช่วงอายุที่ 2	+กินได้ทันที	+ความร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+ปานกลาง	-ใช้	-พริกแกง	+ซึ่ง+ใบตอง	+เลือด
ช่วงอายุที่ 3	+กินได้ทันที	+ความร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+ปานกลาง	-ใช้	-พริกแกง	+ซึ่ง+ใบตอง	+เลือด

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “ก็น” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 ระบุอรรถลักษณะ คือ [+กินได้ทันที][+ความร้อน][+น้ำ][-น้ำมัน][+เวลาปานกลาง][-ใช้พริกแกง]

[+ซึ่ง] [+ใบตอง] และ [+เลื้อย] ซึ่งมีความหมายเหมือนกับผู้ออกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3 ดังนั้น คำว่า “ก๊น” จัดได้ว่ามีความหมายคงเดิม

อย่างไรก็ตาม จากการสัมภาษณ์ผู้วิจัยพบว่า คำว่า “ก๊น” ปรากฏการใช้ในผู้ออกภาษากลุ่มที่ 1 จำนวน 6 คน ในจำนวนผู้ออกภาษาทั้งหมด 10 คน ปรากฏการใช้ในผู้ออกภาษากลุ่มที่ 2 จำนวน 5 คน ในจำนวนผู้ออกภาษาทั้งหมด 10 คนและ ปรากฏการใช้ในผู้ออกภาษากลุ่มที่ 3 เพียง 3 คน ในจำนวนผู้ออกภาษาทั้งหมด 10 คน จะเห็นว่าผู้ที่ใช้คำศัพท์นี้มีจำนวนลดลง

8. จ๊น

ตารางที่ 4.57 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “จ๊น”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“จ๊น”	การประกอบอาหารเพื่อนำไปปรุงต่อ ไม่สามารถรับประทานได้ทันที โดยการทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ไม่ใช้น้ำ ใช้น้ำมัน ระยะเวลาใช้เวลานาน ไม่ใช้พริกแกงเป็นพื้นฐานในการปรุง โดยวัสดุที่ใช้ คือหม้อขาง(กระทะ) วัตถุดิบ คือ ไขมันสัตว์

ตารางที่ 4.58 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้ออกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “จ๊น”

ผู้ออกภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุดประสงค์	วิธีทำให้อินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริกแกง	ชนิดของพริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุที่ 1	+ปรุงต่อ	+ความร้อน	-น้ำ	+น้ำมัน	+นาน	-ใช้	-พริกแกง	+หม้อขาง	+ไขมันสัตว์
ช่วงอายุที่ 2	+ปรุงต่อ	+ความร้อน	-น้ำ	+น้ำมัน	+นาน	-ใช้	-พริกแกง	+หม้อขาง	+ไขมันสัตว์

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “จิ้น” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 ระบุอรรถลักษณะ คือ [+ปรุงต่อ][+ ความร้อน][+น้ำ] [+น้ำมัน] [+เวลานาน][+ใช้พริกแกง] [-พริกแกง] [+หม้อขาง] และ [+ไขมันสัตว์] ซึ่งมีความหมายเหมือนกับผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 แต่ไม่ปรากฏการใช้ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 3 ดังนั้น คำว่า “จิ้น” จัดได้ว่ามีความหมายคงเดิม

หมายเหตุ จากการสัมภาษณ์ผู้วิจัยพบว่า คำว่า “จิ้น” ปรากฏการใช้ในผู้บอกภาษากลุ่มที่ 1 จำนวน 7 คน ในจำนวนผู้บอกภาษาทั้งหมด 10 คน และ ปรากฏการใช้ในผู้บอกภาษากลุ่มที่ 2 เพียง 5 คน ในจำนวนผู้บอกภาษาทั้งหมด 10 คน จะเห็นว่าผู้ที่ใช้คำศัพท์นี้มีจำนวนลดลง และไม่ปรากฏผู้ใช้ในช่วงอายุที่ 3 ผู้วิจัยจึงคาดว่าในอนาคต คำว่า “จิ้น” อาจกลายเป็นคำศัพท์ที่สูญหายได้

9. สู้

ตารางที่ 4.59 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “สู้”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“สู้”	การประกอบอาหารเพื่อนำไปรับประทานได้ทันที ไม่ต้องนำไปปรุงต่อ โดยการทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ไม่ใช้น้ำ ใช้น้ำมัน ใช้เวลานาน ไม่ใช้พริกแกงเป็นพื้นฐานในการปรุง โดยวัสดุที่ใช้ คือหม้อขาง(กระทะ) วัตถุดิบ คือ หนังสัตว์ เป็นการทำหลังจากหิวแล้ว เช่น สู้แคบหมู

ตารางที่ 4.60 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “สู้”

ผู้บอกภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุดประสงค์	วิธีทำให้อินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริกแกง	ชนิดของพริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุที่ 1	+กินได้ทันที	+ความร้อน	-น้ำ	+น้ำมัน	+นาน	-ใช้	-พริกแดง	+หม้อขาง	+หนังสัตว์

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “สุ” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 ระบุ
 อรรถลักษณะ คือ [+กินได้ทันที][+ความร้อน][-น้ำ][+น้ำมัน][+เวลานาน][-ใช้พริกแกง]
 [-พริกแกง][+หม้อขาง] และ [+หนังสัตว์] ซึ่งในความหมายนี้ จากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้ง 3
 ช่วงอายุ ไม่พบการใช้ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3 จึงจัดได้ว่า คำว่า “สุ” มีความหมายคง
 เดิม

จากการสัมภาษณ์ผู้วิจัยพบว่า คำว่า “สุ” ปรากฏการใช้ในผู้บอกภาษากลุ่มที่ 1 เพียง 1
 คนจากผู้บอกภาษาทั้งหมด 10 คน และไม่ปรากฏการใช้ในผู้บอกภาษากลุ่มที่ 2 และ 3 จะเห็นว่า
 ผู้ที่ใช้คำศัพท์นี้มีจำนวนลดลงมาก ซึ่งคำว่า “สุ” กำลังกลายเป็นคำศัพท์ที่สูญหาย

10. ลวก

ตารางที่ 4.61 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “ลวก”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“ลวก”	การประกอบอาหารเพื่อนำไปรับประทานได้ทันทีหรือนำไปปรุงต่อ โดยการ ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ใช้น้ำ ไม่ใช้น้ำมัน ใช้เวลาน้อย นอกจากนี้ยัง ไม่ใช้พริกแกงใด ๆ เป็นพื้นฐานในการลวกอีกด้วย วัสดุที่ใช้คือหม้อ ส่วน วัตถุดิบในการลวกสามารถใช้ได้ทุกประเภททั้งเนื้อสัตว์ และพืชผัก

ตารางที่ 4.62 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ลวก”

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิด พริก แกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 1	+ปรุงต่อ +กินได้ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+น้อย	-ใช้	-พริก แกง	+หม้อ	±เนื้อสัตว์ ±พืชผัก

ตารางที่ 4.62 (ต่อ)

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิด พริก แกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 2	+ปรุงต่อ +กินได้ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+น้อย	-ใช้	-พริก แกง	+หม้อ	±เนื้อสัตว์ ±พืชผัก
ช่วงอายุ ที่ 3	+ปรุงต่อ +กินได้ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+น้อย	-ใช้	-พริก แกง	+หม้อ	±เนื้อสัตว์ ±พืชผัก

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “ลวก” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 คือ [+กินได้ทันที/+ปรุงต่อ] [+ความร้อน] [+น้ำ] [-น้ำมัน] [+หม้อดิน] [+เวลาน้อย] [-ใช้] [-พริกแกง] [+หม้อ] และ [±เนื้อสัตว์/พืชผัก] ซึ่งมีความหมายเหมือนกับผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3 ดังนั้น คำว่า “ต้ม” จัดได้ว่ามีความหมายคงเดิม

หมายเหตุ ความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือคำว่า “ลวก” ที่ได้จาก สัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ ในงานวิจัยนี้พบว่ามีความแตกต่างจากความหมายของ โกสินทร์ ปัญญาธิสินในเรื่องจุดประสงค์ของการทำ ทั้งนี้ในงานของโกสินทร์ระบุไว้ว่าคำศัพท์ คำว่า “ลวก” มีวัตถุประสงค์เพื่อนำไปรับประทานได้ทันที แต่จากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุระบุว่า คำศัพท์คำว่า “ลวก” สามารถนำไปรับประทานได้ทันที หรือนำไปปรุงต่อก็ได้

11. แก้ง

ตารางที่ 4.63 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “แก้ง”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“แก้ง”	การประกอบอาหารเพื่อนำไปรับประทานได้ทันที ไม่ต้องนำไปปรุงต่อ โดยการทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ใช้น้ำ ไม่ใช้น้ำมัน ใช้เวลาปานกลาง นอกจากนี้การแก้งจะต้องใส่พริกแกงเป็นส่วนประกอบสำคัญ ชนิดของพริกแกงที่ใช้เป็นพริกแกงพื้นฐานได้คือ พริกหนุ่ม พริกแดง พริกดำ หรือพริกขาว ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของอาหาร ส่วนวัสดุที่ใช้คือ หม้อ และวัตถุดิบในการแก้งสามารถใช้ได้ทุกประเภททั้งเนื้อสัตว์ และพืชผัก

ตารางที่ 4.64 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “แก้ง”

ผู้บอกภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุดประสงค์	วิธีทำให้กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริกแกง	ชนิดของพริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุที่ 1	+กินได้ทันที	+ความร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+ปานกลาง	+ใช้	±พริกแดง ±พริกดำ ±พริกขาว ±พริกหนุ่ม	+หม้อ	±เนื้อสัตว์ ±พืชผัก
ช่วงอายุที่ 2	+กินได้ทันที	+ความร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+ปานกลาง	+ใช้	±พริกแดง ±พริกดำ ±พริกขาว ±พริกหนุ่ม	+หม้อ	±เนื้อสัตว์ ±พืชผัก
ช่วงอายุที่ 3	+กินได้ทันที	+ความร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+ปานกลาง	+ใช้	±พริกแดง ±พริกดำ ±พริกขาว ±พริกหนุ่ม	+หม้อ	±เนื้อสัตว์ ±พืชผัก

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “แก้ง” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 คือ [+กินได้ทันที] [+ ความร้อน] [+น้ำ] [-น้ำมัน] [+ปานกลาง] [+ใช้พริกแกง] [$\pm$ พริกแดง/พริกดำ/พริกหนุ่ม/พริกตาบ] [+หม้อ] และ [$\pm$ เนื้อสัตว์/พืชผัก] ซึ่งเหมือนกับ ความหมายของผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 2 และ 3 ดังนั้น คำว่า “แก้ง” จึงจัดได้ว่ามีความหมายคงเดิม

หมายเหตุ ความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือคำว่า “แก้ง” ที่ได้จากสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ ในงานวิจัยนี้พบว่ามีแตกต่างจาก ความหมายของโกสินทร์ ปัญญาธินันท์ในเรื่องชนิดของพริกแกง ทั้งนี้ในงานของโกสินทร์ระบุไว้ว่าคำศัพท์คำว่า “แก้ง” ใช้พริกแกงประเภทพริกแดง แต่จากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุระบุว่า คำศัพท์คำว่า “แก้ง” สามารถใช้พริกแกงได้หลายชนิด เช่น พริกแดง พริกหนุ่ม พริกตาบ และพริกดำ

12. อ่อม

ตารางที่ 4.65 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “อ่อม”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“อ่อม”	การประกอบอาหารเพื่อนำไปรับประทานได้ทันที ไม่ต้องนำไปปรุงต่อ โดยการทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ใช้น้ำ ไม่ใช้น้ำมัน ใช้เวลาปานกลาง-เวลานาน นอกจากนี้การอ่อมจะใช้พริกแกงประเภทพริกแดงเป็นพริกแกงพื้นฐาน ส่วนวัสดุที่ใช้ คือ หม้อหรือหม้อขาง(กระทะ) และฝา และวัตถุดิบในการอ่อม คือ เนื้อสัตว์ทุกประเภท เช่น อ่อมหมู อ่อมไก่ อ่อมกบ เป็นต้น

ตารางที่ 4.66 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “อ่อม”

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิดของ พริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 1	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	±นาน ±ปาน กลาง	+ใช้	+พริกแดง	±หม้อ ±หม้อ ขาง +ฝา	+เนื้อสัตว์
ช่วงอายุ ที่ 2	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	±นาน ±ปาน กลาง	+ใช้	+พริกแดง	±หม้อ ±หม้อ ขาง +ฝา	+เนื้อสัตว์
ช่วงอายุ ที่ 3	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	±นาน ±ปาน กลาง	+ใช้	+พริกแดง	±หม้อ ±หม้อ ขาง +ฝา	+เนื้อสัตว์

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “อ่อม” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 คือ [+กินได้ทันที] [+ ความร้อน] [+น้ำ] [-น้ำมัน] [±เวลาปานกลาง/นาน] [+ใช้พริกแกง] [+พริกแดง] [±หม้อ/หม้อขาง] [+ฝา] และ [+เนื้อสัตว์] ซึ่งมีความหมายเหมือนกับผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3 ดังนั้นคำว่า “อ่อม” จัดได้ว่ามีความหมายคงเดิม

หมายเหตุ ความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือคำว่า “อ่อม” ที่ได้จาก สัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ ในงานวิจัยนี้พบว่ามีความแตกต่างจากความหมายของโกสินทร์ ปัญญาธินันในเรื่องจุดประสงค์ของเวลาในการทำ วัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบ ทั้งนี้ในงานของ โกสินทร์ระบุไว้ว่าคำศัพท์คำว่า “อ่อม” ใช้เวลานาน ไม่ใช้ฝา และวัตถุดิบที่ใช้มีเพียงเนื้อสัตว์สัตว์เท่านั้น แต่จากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุระบุว่า คำศัพท์คำว่า “อ่อม” ใช้เวลา ปานกลางหรือเวลานาน ใช้ไฟอ่อน ปิดฝา รอนเนื้อนุ่มหรือเปื่อยจึงจะทานได้ นอกจากนี้วัตถุดิบที่ใช้สามารถเป็นเนื้อสัตว์ได้ทุกประเภทอีกด้วย

13. สม

ตารางที่ 4.67 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “สม”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“สม”	การประกอบอาหารเพื่อนำไปรับประทานได้ทันที หรือนำไปปรุงต่อ โดยการทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน โดยไม่ใช้น้ำและน้ำมัน ใช้เวลานาน ไม่ใช้พริกแกงในการทำ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้คือ กาบมะพร้าวโดยนำมาวางบนเตาถ่าน คือ การนำวัตถุดิบกาบมะพร้าววางไว้บนเตาถ่าน เพื่อให้ควันลอยขึ้นมาเพื่อให้เนื้อสัตว์นั้นค่อยๆสุก วัตถุดิบที่ใช้ในการสม คือ เนื้อสัตว์สี่เท้า

ตารางที่ 4.68 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “สม”

ผู้บอกภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุดประสงค์	วิธีทำให้อกินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริกแกง	ชนิดของพริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุที่ 1	+ปรุงต่อ +กินได้ทันที	+ความร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+นาน	-ใช้	-พริกแกง	+กาบมะพร้าว +เตาถ่าน	+เนื้อสัตว์สี่เท้า
ช่วงอายุที่ 2	+ปรุงต่อ +กินได้ทันที	+ความร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+นาน	-ใช้	-พริกแกง	+กาบมะพร้าว +เตาถ่าน	+เนื้อสัตว์สี่เท้า

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “สม” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 คือ [+กินได้ทันที/ปรุงต่อ] [+ ความร้อน] [-น้ำ] [-น้ำมัน] [-ใช้พริกแกง] [-พริกแกง] [+กาบมะพร้าว] [+เวลานาน][-ใช้] [-พริกแกง] [+เตาถ่าน] และ [+เนื้อสัตว์สี่เท้า] ซึ่งมีความหมายเหมือนกับผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 ทั้งนี้ไม่ปรากฏการใช้ศัพท์ “สม” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 3 ดังนั้น คำว่า “สม” จัดได้ว่ามีความหมายคงเดิม

14. ผัด/ใช้/ชว้า

ตารางที่ 4.69 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “ผัด/ใช้/ชว้า”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“ผัด/ใช้/ชว้า”	การประกอบอาหารเพื่อนำไปรับประทานได้ทันที ไม่ต้องนำไปปรุงต่อ เป็นการทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน โดยใช้น้ำและน้ำมันเล็กน้อย ใช้เวลาน้อย ไม่ใช้พริกแกงในการทำ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้คือ หม้อขาง(กระทะ) วัตถุดิบที่ใช้ในการผัด/ใช้/ชว้า คือ เนื้อสัตว์อะไรก็ได้และพืชผักต่างๆ

ตารางที่ 4.70 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ผัด/ใช้/ชว้า”

ผู้บอกภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุดประสงค์	วิธีทำให้อินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริกแกง	ชนิดของพริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุที่ 1	+กินได้ทันที	+ความร้อน	±น้ำ	+น้ำมัน	+น้อย	-ใช้	-พริกแกง	+หม้อขาง	±เนื้อสัตว์ ±พืชผัก
ช่วงอายุที่ 2	+กินได้ทันที	+ความร้อน	±น้ำ	+น้ำมัน	+น้อย	-ใช้	-พริกแกง	+หม้อขาง	±เนื้อสัตว์ ±พืชผัก
ช่วงอายุที่ 3	+กินได้ทันที	+ความร้อน	±น้ำ	+น้ำมัน	+น้อย	-ใช้	-พริกแกง	+หม้อขาง	±เนื้อสัตว์ ±พืชผัก

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “ผัด/ใช้/ชว้า” ในผู้บอกภาษช่วงอายุที่ 1 คือ [+กินได้ทันที] [+ ความร้อน] [+เวลาน้อย] [±น้ำ] [+น้ำมัน] [-ใช้] [-พริกแกง] [± พืชผัก/ +เนื้อสัตว์] และ [+หม้อขาง] ซึ่งเหมือนกับความหมายของผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 2 และ 3 ดังนั้น คำว่า “ผัด/ใช้/ชว้า” จึงจัดได้ว่ามีความหมายคงเดิม

หมายเหตุ ความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือคำว่า “ผัด/ใช้/ชว้า” ที่ได้จากสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุพบว่ามีความแตกต่างจากความหมายของโกสินทร์ ใน

เรื่องการใช้น้ำมัน ทั้งนี้ในกลุ่มผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ กล่าวว่า การ “ผัด/ใช้/ชวี่” สามารถใช้น้ำหรือไม่ใช้ก็ได้ แต่จากความหมายของโกสินทร์คือ จะไม่ใช้น้ำมันในการประกอบอาหารเลย

15. ต้อด

ตารางที่ 4.71 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “ต้อด”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“ต้อด”	การประกอบอาหารเพื่อนำไปรับประทานได้ทันที หรือนำไปปรุงต่อก็ได้ เป็นการทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน โดยไม่ใช้น้ำ ใช้น้ำมัน ทั้งนี้ปริมาณน้ำมันขึ้นอยู่กับประเภทและจำนวนวัตถุดิบที่นำมาต้อด ส่วนเวลาที่ใช้ คือน้อย-นาน ไม่ใช้พริกแกงในการทำ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้คือ หม้อขาง(กระทะ) วัตถุดิบที่ใช้ในการต้อดคือ เนื้อสัตว์อะไรก็ได้และพืชผักต่างๆ

ตารางที่ 4.72 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ต้อด”

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิดของ พริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 1	+กินได้ ทันที +ปรุงต่อ	+ความ ร้อน	-น้ำ	+น้ำมัน	±นาน ± ปาน กลาง ±น้อย	-ใช้	-พริกแกง	+หม้อ ขาง	±เนื้อสัตว์ ±พืชผัก
ช่วงอายุ ที่ 2	+กินได้ ทันที +ปรุงต่อ	+ความ ร้อน	-น้ำ	+น้ำมัน	±นาน ± ปาน กลาง ±น้อย	-ใช้	-พริกแกง	+หม้อ ขาง	±เนื้อสัตว์ ±พืชผัก
ช่วงอายุ ที่ 3	+กินได้ ทันที +ปรุงต่อ	+ความ ร้อน	-น้ำ	+น้ำมัน	±นาน ± ปาน กลาง ±น้อย	-ใช้	-พริกแกง	+หม้อ ขาง	±เนื้อสัตว์ ±พืชผัก

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “ต้อด” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 คือ [+กินได้ทันที/ปรุงต่อ] [+ ความร้อน] [$\pm$ เวลาค้น/ปานกลาง/นาน] [-น้ำ] [+น้ำมัน] [-ใช้] [-พริกแกง] [$\pm$ พืชผัก/+เนื้อสัตว์] และ [+หม้อขาง] ซึ่งเหมือนกับ ความหมายของผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 2 และ 3 ดังนั้น คำว่า “ต้อด” จึงจัดได้ว่ามีความหมายคงเดิม

หมายเหตุ ความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือคำว่า “ต้อด” ที่ได้จาก สัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ ในงานวิจัยนี้พบว่ามีความแตกต่างจาก ความหมายของ โกสินทร์ ปัญญาธิสินในเรื่องจุดประสงค์ในการทำ และเวลา ทั้งนี้ในกลุ่มผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ กล่าวว่า การ “ต้อด” อาจทำเพื่อกินได้ทันทีหรือปรุงต่อก็ได้ โดยเวลาที่ใช้อยู่ระหว่างน้อย-ปานกลาง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับวัตถุดิบที่นำมาทอดนั่นเอง แต่จาก ความหมายของ โกสินทร์ วัตถุประสงค์ ในการ “ต้อด” คือ เพื่อนำไปกินได้ทันที และเวลาที่ทำอาหารให้สุก คือ เวลาค้นอีกด้วย

16. ดอง

ตารางที่ 4.73 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “ดอง”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“ดอง”	การประกอบอาหารเพื่อเก็บไว้ เป็นการทำอาหารให้สุกโดยไม่ใช้ความร้อน ใช้น้ำ ไม่ใช้น้ำมัน ใช้เวลานาน ไม่ใช้พริกแกงในการทำ วัตถุประสงค์ที่ใช้ คือ ไห วัตถุดิบที่ใช้ในการดอง คือ พืชผักต่างๆ และผลไม้

ตารางที่ 4.74 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ดอง”

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิด พริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 1	+เก็บไว้	-ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+นาน	-ใช้	-พริกแกง	+ไห เคลือบ	$\pm$ เนื้อสัตว์ $\pm$ พืชผัก

ตารางที่ 4.74 (ต่อ)

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิด พริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 2	+เก็บไว้	-ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+นาน	-ใช้	-พริกแกง	+ไห เคลือบ	±เนื้อสัตว์ ±พืชผัก
ช่วงอายุ ที่ 3	+เก็บไว้	-ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+นาน	-ใช้	-พริกแกง	+ไห เคลือบ	±เนื้อสัตว์ ±พืชผัก

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “ดอง” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 คือ [+เก็บไว้] [-ความร้อน] [+นาน] [+น้ำ] [-น้ำมัน] [-ใช้] [-พริกแกง] [+พืชผัก/ผลไม้] และ [+ไหเคลือบ] ซึ่งเหมือนกับความหมายของผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 2 และ 3 ดังนั้น คำว่า “ดอง” จึงจัดได้ว่ามีความหมายคงเดิม

หมายเหตุ ความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือคำว่า “ดอง” ที่ได้จากสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ ในงานวิจัยนี้พบว่ามีความแตกต่างจากความหมายของโกสินทร์ ปัญญาธิสินในเรื่องวัตถุดิบที่ใช้ ทั้งนี้ในกลุ่มผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ กล่าวว่า การ “ดอง” สามารถดองได้ทั้งพืชผักและผลไม้ แต่จากความหมายของโกสินทร์คือ ใช้เฉพาะพืชผักเท่านั้น

17. ฮ้า

ตารางที่ 4.75 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “ฮ้า”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“ฮ้า”	การประกอบอาหารเพื่อเก็บไว้ เป็นการทำอาหารให้สุกโดยไม่ใช้ความร้อน ใช้น้ำ ไม่ใช้น้ำมัน ใช้เวลานาน ไม่ใช้พริกแกงในการทำ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ คือ ไหเคลือบ วัตถุดิบที่ใช้ในการดอง คือ ปลาน้ำจืดต่างๆ ไม่จำกัดขนาดของปลาที่นำมาฮ้า

ตารางที่ 4.76 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ฮ้า”

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิดของ พริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 1	+เก็บไว้	-ความร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+นาน	-ใช้	-พริก แกง	+ไห เคลือบ	± ปลาเล็ก ± ปลาใหญ่
ช่วงอายุ ที่ 2	+เก็บไว้	-ความร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+นาน	-ใช้	-พริก แกง	+ไห เคลือบ	± ปลาเล็ก ± ปลาใหญ่

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “ฮ้า” ในผู้บอกภาษช่วงอายุที่ 1 คือ [+เก็บไว้] [-ความร้อน] [+เวลานาน] [-น้ำ] [-น้ำมัน] [-ใช้] [-พริกแกง] [+ไหเคลือบ] และ [±ปลาเล็ก/ใหญ่] ซึ่งเหมือนกับความหมายของผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 2 ส่วนผู้บอกภาษช่วงอายุที่ 3 ไม่ปรากฏการใช้คำว่า “หลาม” ในความหมายนี้ ดังนั้น คำว่า “ฮ้า” จึงจัดได้ว่ามีความหมายคงเดิม

หมายเหตุ ความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือคำว่า “ฮ้า” ที่ได้จากสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ ในงานวิจัยนี้พบว่ามีแตกต่างจากความหมายของโกสินทร์ ปัญญาธิสินในเรื่องวัตถุดิบที่ใช้ ทั้งนี้ในกลุ่มผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ กล่าวว่า การ

“ฮั” สามารถนำปลาน้ำจืดขนาดเล็ก ปานกลาง หรือใหญ่มาทำก็ได้ แต่จากความหมายของโกสินทร์ คือ ใช้เฉพาะปลาใหญ่เท่านั้น

18. อ่อง₁

ตารางที่ 4.77 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “อ่อง₁”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“อ่อง ₁ ”	การประกอบอาหารเพื่อนำไปรับประทานได้ทันที ไม่ต้องนำไปปรุงต่อ เป็นการ ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ไม่ใช้น้ำ ไม่ใช้น้ำมัน ใช้เวลาน้อย ไม่ใช้พริกแกง ในการทำ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้คือ กระทงปู(ปู) ตะหรี่หรือซี่ วัตถุดิบที่ใช้ คือ เนื้อปู

ตารางที่ 4.78 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “อ่อง₁”

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิดของ พริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 1	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+น้อย	-ใช้	-พริก แกง	+กระทงปู ±ตะ ±ซี่	+เนื้อ ปู
ช่วงอายุ ที่ 2	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+น้อย	-ใช้	-พริก แกง	+กระทงปู ±ตะ ±ซี่	+เนื้อ ปู

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “อ่อง₁” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 คือ [+กินได้ทันที] [+ความร้อน] [-น้ำ] [-น้ำมัน] [+เวลาน้อย] [-ใช้พริกแกง] [+กระทงปู] [+ตะ ±ซี่] และ [+กระทงปู] กล่าวคือ นำเนื้อปูที่ใส่เครื่องปรุงแล้วใส่ลงในกระทงปู นำไปวางบน ตะหรี่อย่างบนไฟ หรือจะนำไปนึ่งในซี่ให้สุกก็ได้ เรียกอาหารประเภทนี้ว่า อ่องปู(ปู) ซึ่ง ความหมายดังกล่าวเหมือนกับความหมายของผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 2 ส่วนผู้บอกภาษาช่วงอายุ

ที่ 3 ไม่ปรากฏการใช้คำว่า “อ่อง₁” ในความหมายนี้ ดังนั้น คำว่า “อ่อง₁” จึงจัดได้ว่ามีความหมายคงเดิม

19. ปิ้ง

ตารางที่ 4.79 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “ปิ้ง”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“ปิ้ง”	การประกอบอาหารเพื่อนำไปรับประทานได้ทันทีหรือนำไปปรุงต่อ เป็นการทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ไม่ใช้น้ำ ไม่ใช้น้ำมัน ใช้เวลาปานกลาง ไม่ใช้พริกแกงในการทำ วัตถุดิบที่ใช้คือ เต้าถ่านและ ตะ (ตะแกรง) วัตถุดิบที่ใช้ในการปิ้ง คือ เนื้อสัตว์อะไรก็ได้

ตารางที่ 4.80 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ปิ้ง”

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิดของ พริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 1	+กินได้ ทันที +ปรุงต่อ	+ความ ร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+ปาน กลาง	-ใช้	-พริกแกง	+เตา ถ่าน +ตะ	+เนื้อสัตว์
ช่วงอายุ ที่ 2	+กินได้ ทันที +ปรุงต่อ	+ความ ร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+ปาน กลาง	-ใช้	-พริกแกง	+เตา ถ่าน +ตะ	+เนื้อสัตว์
ช่วงอายุ ที่ 3	+กินได้ ทันที +ปรุงต่อ	+ความ ร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+ปาน กลาง	-ใช้	-พริกแกง	+เตา ถ่าน +ตะ	+เนื้อสัตว์

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “ปิ้ง” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 คือ [+กินได้ทันที/ปรุงต่อ] [+ ความร้อน] [-น้ำ] [-น้ำมัน] [+เวลาปานกลาง] [-ใช้] [-พริกแกง] [+เตา] [+ตะแคง] และ [+เนื้อสัตว์] ซึ่งเหมือนกับ ความหมายของผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 2 และ 3 ดังนั้น คำว่า “ปิ้ง” จึงจัดได้ว่ามีความหมายคงเดิม

หมายเหตุ ความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยอื่นเหนือคำว่า “ปิ้ง” ที่ได้จาก สัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ ในงานวิจัยนี้พบว่ามีความแตกต่างจาก ความหมายของ โกสินทร์ ปัญญาธิสินในเรื่องจุดประสงค์ในการทำ และวัตถุดิบที่ใช้ ทั้งนี้ในกลุ่มผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ กล่าวว่า การ “ปิ้ง” อาจทำเพื่อกินได้ทันทีหรือปรุงต่อก็ได้ โดยวัตถุดิบที่ใช้ปิ้งคือ เนื้อสัตว์ ประเภทต่างๆ แต่จากความหมายของโกสินทร์คือ จะเป็นการทำเพื่อรับประทานได้ทันทีเท่านั้น ส่วนวัตถุดิบก็ไม่ระบุว่าเป็นเนื้อสัตว์เท่านั้นอีกด้วย

20. ญ่าง

ตารางที่ 4.81 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “ญ่าง”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“ญ่าง”	การประกอบอาหารเพื่อนำไปรับประทานได้ทันทีหรือนำไปปรุงต่อ เป็นการทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ไม่ใช้น้ำ ไม่ใช้น้ำมัน ใช้เวลานาน ไม่ใช้พริกแกงในการทำ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้คือ เตาถ่านและ ตะแกรง วัตถุดิบที่ใช้ในการปิ้ง คือ เนื้อสัตว์อะไรก็ได้

ตารางที่ 4.82 การเปรียบเทียบความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ญ่าง”

ผู้บอกภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุดประสงค์	วิธีทำให้กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริกแกง	ชนิดของพริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุที่ 1	+ปรุงต่อ +กินได้ทันที	+ความร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+นาน	-ใช้	-พริกแกง	+ตะแกรง +เตาถ่าน	+เนื้อสัตว์

ตารางที่ 4.82 (ต่อ)

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิดของ พริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 2	+ปรุงต่อ +กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+นาน	-ใช้	-พริกแกง	+ตะ +เตา ถ่าน	+เนื้อสัตว์
ช่วงอายุ ที่ 3	+ปรุงต่อ +กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+นาน	-ใช้	-พริกแกง	+ตะ +เตา ถ่าน	+เนื้อสัตว์

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “ญ่าง” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 คือ [+กินได้ทันที/ปรุงต่อ] [+ ความร้อน] [-น้ำ] [-น้ำมัน] [+เวลานาน] [-ใช้] [-พริกแกง] [+เตาถ่าน] [+ตะ] และ [+เนื้อสัตว์] ซึ่งเหมือนกับความหมายของผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 2 และ 3 ดังนั้น คำว่า “ญ่าง” จึงจัดได้ว่ามีความหมายคงเดิม

หมายเหตุ ความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือคำว่า “ญ่าง” ที่ได้จากสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ ในงานวิจัยนี้พบว่ามีความแตกต่างจากความหมายของโกสินทร์ ปัญญาธิสินในเรื่องจุดประสงค์ในการทำ และวัตถุดิบที่ใช้ ทั้งนี้ในกลุ่มผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ กล่าวว่า การ “ญ่าง” อาจทำเพื่อกินได้ทันทีหรือปรุงต่อก็ได้ โดยวัตถุดิบที่ใช้ปรุง คือ เนื้อสัตว์ประเภทต่าง ๆ แต่จากความหมายของโกสินทร์คือ จะเป็นการทำเพื่อรับประทานได้ทันทีเท่านั้น ส่วนวัตถุดิบก็ไม่ระบุว่าเป็นเนื้อสัตว์เท่านั้นอีกด้วย

จากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ พบว่าปัจจุบัน ความหมายของคำว่า “ปิ้ง” และ “ญ่าง” มีความหมายเหมือนกัน ผู้บอกภาษาจึงใช้แทนกันได้

21. อับ

ตารางที่ 4.83 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “อับ”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“อับ”	การประกอบอาหารเพื่อนำไปรับประทานได้ทันที ไม่ต้องนำไปปรุงต่อ โดยการทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ใช้น้ำมาก ไม่ใช้น้ำมัน ให้หอมแล้ว จึงใช้เวลานาน พริกแกงที่ใช้เป็นพริกแกงพื้นฐานคือ พริกแดง วัสดุที่ใช้ คือ หม้อ และฝา ส่วนวัตถุดิบที่ใช้ คือ เนื้อสัตว์

ตารางที่ 4.84 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “อับ”

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิดของ พริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 1	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+นาน	+ใช้	+พริกแดง	+ฝา	+เนื้อสัตว์
ช่วงอายุ ที่ 2	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+นาน	+ใช้	+พริกแดง	+ฝา	+เนื้อสัตว์
ช่วงอายุ ที่ 3	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+นาน	+ใช้	+พริกแดง	+ฝา +ซึ่ง	+เนื้อสัตว์

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่าความหมายของคำว่า “อับ” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 คือ [+กินได้ทันที] [+ ความร้อน] [+น้ำ] [-น้ำมัน] [+เวลานาน] [+ใช้] [+พริกแดง][+ฝา] และ [+เนื้อสัตว์] ซึ่งการประกอบอาหารดังกล่าวมีลักษณะคล้ายการ “สุ่ม” แต่ใส่น้ำปริมาณน้ำมากกว่า และใช้เวลาในการทำนานกว่า โดยใช้ไฟอ่อน ตั้งทิ้งไว้ ปล่อยให้ น้ำค่อยๆ งวดลงจนน้ำแกงข้น จะได้เนื้อที่นุ่ม ซึ่งความหมายดังกล่าวเหมือนกับความหมายของผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3 ดังนั้น คำว่า “อับ” จึงมีความหมายคงเดิม

22. จี

ตารางที่ 4.85 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “จี”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“จี”	การประกอบอาหารเพื่อนำไปปรุงต่อ ไม่สามารถรับประทานได้ทันที โดยการทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ไม่ใช้น้ำ ไม่ใช้น้ำมัน ใช้เวลาน้อย ไม่ใช้พริกแกงเป็นพื้นฐาน วัสดุที่ใช้จะใช้น้ำมันกับเตาถ่าน วัตถุดิบที่ใช้จี คือ พริกและหอมแดง

ตารางที่ 4.86 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “จี”

ผู้บอกภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุดประสงค์	วิธีทำให้อินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริกแกง	ชนิดของพริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุที่ 1	+ปรุงต่อ	+ความร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+น้อย	-ใช้	-พริกแกง	+ไม้เสียบ +เตาถ่าน	±พริก ±หอม
ช่วงอายุที่ 2	+ปรุงต่อ	+ความร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+น้อย	-ใช้	-พริกแกง	+ไม้เสียบ +เตาถ่าน	±พริก ±หอม
ช่วงอายุที่ 3	+ปรุงต่อ	+ความร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+น้อย	-ใช้	-พริกแกง	+ไม้เสียบ +เตาถ่าน	±พริก ±หอม

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “จี” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 ระบุอรรถลักษณะ คือ [+ปรุงต่อ] [+ความร้อน] [-น้ำ] [-น้ำมัน] [+เวลาน้อย] [+ใช้พริกแกง] [+ไม้เสียบ] [+เตาถ่าน] และ [±พริก/หอม] ซึ่งมีความหมายเหมือนกับผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3 ดังนั้น คำว่า “จี” จัดได้ว่ามีความหมายคงเดิม

หมายเหตุ ความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือคำว่า “จี” ที่ได้จาก สัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ ในงานวิจัยนี้พบว่ามีความแตกต่างจากความหมายของ โกสินทร์ ปัญญาธินันในเรื่องจุดประสงค์ของการทำ ทั้งนี้ในงานของโกสินทร์ระบุไว้ว่าคำศัพท์ คำว่า “จี” มีวัตถุประสงค์เพื่อนำไปรับประทานได้ทันที แต่จากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุระบุว่า คำศัพท์คำว่า “จี” ต้องนำไปปรุงต่อ ไม่สามารถรับประทานได้เลยทันที

23. หลู้

ตารางที่ 4.87 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “หลู้”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“หลู้”	การประกอบอาหารเพื่อนำรับประทานได้ทันที ไม่ต้องนำไปปรุงต่อ โดยการทำอาหารให้สุกที่ไม่ใช้ความร้อน ไม่ใช้น้ำ ไม่ใช้น้ำมัน ใช้เวลาปานกลาง ใช้พริกแกงชนิดพริกดิบเป็นส่วนประกอบในการหลู้ วัสดุที่ใช้ คือ หม้อ วัตถุดิบในการทำหลู้ คือ เลือด

ตารางที่ 4.88 การเปรียบเทียบความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “หลู้”

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิดของ พริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 1	+กินได้ ทันที	-ความ ร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+ปาน กลาง	+ใช้	+พริกดิบ	+หม้อ	+เลือด
ช่วงอายุ ที่ 2	+กินได้ ทันที	-ความ ร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+ปาน กลาง	+ใช้	+พริกดิบ	+หม้อ	+เลือด
ช่วงอายุ ที่ 3	+กินได้ ทันที	-ความ ร้อน	-น้ำ	-น้ำมัน	+ปาน กลาง	+ใช้	+พริกดิบ	+หม้อ	+เลือด

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “หลู้” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 ระบุ
 อร์รถลักษณะ คือ [+กินได้ทันที] [-ความร้อน] [-น้ำ] [-น้ำมัน] [+เวลาปานกลาง] [+ใช้พริกแกง]
 [+พริกเผา] [+หม้อ] และ [+เลือด] ซึ่งมีความหมายเหมือนกับผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3
 ดังนั้น คำว่า “กั๊น” จัดได้ว่ามีความหมายคงเดิม

จากการสัมภาษณ์ผู้วิจัยพบว่า คำว่า “หลู้” ในผู้บอกภาษากลุ่มที่ 1 ปรากฏการใช้จำนวน
 4 คนจากผู้บอกภาษาทั้งหมด 10 คน ซึ่งเป็นเพศชาย 3 คนและ หญิง 1 คน ในผู้บอกภาษากลุ่มที่
 2 ปรากฏการใช้เพียง 4 คน จากผู้บอกภาษาทั้งหมด 10 คน ซึ่งเป็นเพศชาย 3 คนและ หญิง 1 คน
 ส่วนในผู้บอกภาษากลุ่มที่ 3 ปรากฏการใช้เพียง 2 คน จากผู้บอกภาษาทั้งหมด 10 คน ซึ่งเป็น
 เพศชายทั้งหมด จะเห็นว่าผู้ที่ใช้คำศัพท์นี้ส่วนใหญ่เป็นเพศชาย ทั้งนี้สันนิษฐานว่า หลู้เป็นอาหาร
 ที่แต่เดิม นิยมในเพศชายนั่นเอง นอกจากนี้ปัจจุบันความนิยมอาหารประเภทนี้ลดลงอีกด้วย

24. ฮั้วม

ตารางที่ 4.89 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “ฮั้วม”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“ฮั้วม”	การประกอบอาหารเพื่อนำไปปรุงต่อ ไม่สามารถรับประทานได้ทันที โดย การทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ไม่ใช้น้ำ ใช้น้ำมัน ใช้เวลาปานกลาง ไม่ ใช้พริกแกง โดยวัสดุที่ใช้ คือหม้อขาง(กระทะ) วัตถุดิบ คือ หนังสัตว์ เป็นการทำก่อนที่จะสุกหนังหมูเพื่อนำไปทำแคบหมู

ตารางที่ 4.90 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ฮั้วม”

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิดของ พริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 1	+ปรุงต่อ	+ความ ร้อน	-น้ำ	+น้ำมัน	+ปาน กลาง	-ใช้	-พริกแกง	+หม้อขาง	+หนัง สัตว์

ตารางที่ 4.90 (ต่อ)

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิดของ พริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 2	+ปรุงต่อ	+ความร้อน	-น้ำ	+น้ำมัน	+ปาน กลาง	-ใช้	-พริกแกง	+หม้อขาง	+หนัง สัตว์

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “ฮั่ม” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 ระบุ
อรรถลักษณะ คือ [+ปรุงต่อ] [+ ความร้อน] [-น้ำ] [+น้ำมัน] [+เวลาปานกลาง][-ใช้พริกแกง]
[+หม้อขาง] และ [+หนังสัตว์] ซึ่งมีความหมายเหมือนกับผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 แต่ไม่พบในผู้
บอกภาษาช่วงอายุที่ 3 ดังนั้น คำว่า “ฮั่ม” จัดได้ว่ามีความหมายคงเดิม

จากการสัมภาษณ์ผู้วิจัยพบว่า คำว่า “ฮั่ม” ปรากฏการใช้ในผู้บอกภาษากลุ่มที่ 1 4 คน
ในจำนวนผู้บอกภาษาทั้งหมด 10 คน และ ปรากฏการใช้ในผู้บอกภาษากลุ่มที่ 2 เพียง 4 คน ใน
จำนวนผู้บอกภาษาทั้งหมด 10 คน จะเห็นว่าผู้ที่ใช้คำศัพท์นี้มีจำนวนลดลง และไม่ปรากฏผู้ใช้
ในช่วงอายุที่ 3 ผู้วิจัยจึงคาดว่าในอนาคต คำว่า “ฮั่ม” อาจกลายเป็นคำศัพท์ที่สูญหายไป

25. จอ

ตารางที่ 4.91 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “จอ”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“จอ”	การประกอบอาหารเพื่อนำรับประทานได้ทันที ไม่ต้องนำไปปรุงต่อ โดย การทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ใช้น้ำ ไม่ใช้น้ำมัน ใช้เวลานาน ไม่ใช้ พริกแกง วัสดุที่ใช้ คือหม้อ วัตถุดิบในการทำ คือ ฟัก ผัก มะขามเปียก หรือมะกอก

ตารางที่ 4.92 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “จอ”

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิดของ พริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 1	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+นาน	-ใช้	-พริก แกง	+หม้อ	+พืชผัก +มะขาม เปียก/มะกอก
ช่วงอายุ ที่ 2	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+นาน	-ใช้	-พริก แกง	+หม้อ	+พืชผัก +มะขามเปียก
ช่วงอายุ ที่ 3	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+นาน	-ใช้	-พริก แกง	+หม้อ	+พืชผัก +มะขามเปียก

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “จอ” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 ระบุ
อรรถลักษณะ คือ [+กินได้ทันที] [+ ความร้อน] [+น้ำ] [-น้ำมัน] [+เวลานาน] [-ใช้] [-พริกแกง]
[+หม้อ] [+พืชผัก] [+มะขามเปียก/มะกอก] ซึ่งมีความหมายเหมือนกับผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ
3 ดังนั้น คำว่า “จอ” จัดได้ว่ามีความหมายคงเดิม

หมายเหตุ ความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือคำว่า “จอ” ที่ได้จาก
สัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ ในงานวิจัยนี้พบว่ามีความแตกต่างจากความหมายของ
โกสินทร์ ปัญญาธิสินในเรื่องของการใช้พริกแกง และชนิดของพริกแกง กล่าวคือ โกสินทร์ได้
ระบุในตารางแสดงความแตกต่างทางความหมายว่า [+ใช้] [+พริกหนุ่ม] ซึ่งพบว่าในผู้บอกภาษาทั้ง
3 ช่วงอายุ ได้ระบุว่า [-ใช้] [-พริกหนุ่ม]

26. หง

ตารางที่ 4.93 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “หง”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“หง”	การประกอบอาหารเพื่อนำรับประทานได้ทันที ไม่ต้องนำไปปรุงต่อ โดยการทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ใช้น้ำ ไม่ใช่ไขมัน ใช้เวลานาน ไม่ใช่พริกแกงเป็นส่วนประกอบในการทำ วัสดุที่ใช้ คือหม้อซึ่ง วัตถุประสงค์ในการหง คือ เข้าใจ (ข้าวสวย)

ตารางที่ 4.94 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “หง”

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิดของ พริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 1	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+ปาน กลาง	-ใช้	-พริก แกง	+ซึ่ง	+เข้าใจ
ช่วงอายุ ที่ 2	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+ปาน กลาง	-ใช้	-พริก แกง	+ซึ่ง	+เข้าใจ
ช่วงอายุ ที่ 3	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+ปาน กลาง	-ใช้	-พริก แกง	+ซึ่ง	+เข้าใจ

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “หง” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 ระบุ
 อรรถลักษณะ คือ [+กินได้ทันที] [+ความร้อน] [+น้ำ] [-น้ำมัน] [+เวลาปานกลาง] [-ใช้พริกแกง]
 [+ซึ่ง] และ [+เข้าใจ] ซึ่งมีความหมายเหมือนกับผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3 ดังนั้น คำว่า
 “หง” จัดได้ว่ามีความหมายคงเดิม

27. มอบ/มอก

ตารางที่ 4.95 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “มอบ/มอก”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“มอบ/มอก”	การประกอบอาหารเพื่อนำรับประทานได้ทันที ไม่ต้องนำไปปรุงต่อ โดยการทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ใช้น้ำ ไม่ใช้น้ำมัน ใช้เวลาปานกลาง ใช้พริกแกงชนิดพริกแดงเป็นพื้นฐานในการทำ วัสดุที่ใช้ คือ หม้อ และวัตถุดิบในการทำ คือ ปูนา เรียกว่า มอบปู(ปู)

ตารางที่ 4.96 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “มอบ/มอก”

ผู้บอกภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุดประสงค์	วิธีทำให้กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริกแกง	ชนิดของพริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุที่ 1	+กินได้ทันที	+ความร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+ปานกลาง	+ใช้	+พริกแดง	+หม้อ	+ปูนา
ช่วงอายุที่ 2	+กินได้ทันที	+ความร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+ปานกลาง	+ใช้	+พริกแดง	+หม้อ	+ปูนา

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “มอบ/มอก” ในผู้บอกภาษช่วงอายุที่ 1 ระบุอรรถลักษณะ คือ [+กินได้ทันที][+ความร้อน][+น้ำ][-น้ำมัน] [+เวลาปานกลาง][+ใช้พริกแกง][+พริกแดง][+หม้อ] และ [+ปูนา] ซึ่งมีความหมายเหมือนกับผู้บอกภาษช่วงอายุที่ 2 แต่ไม่ปรากฏการใช้ในผู้บอกภาษช่วงอายุที่ 3 ดังนั้น คำว่า “มอบ/มอก” จัดได้ว่ามีความหมายคงเดิม

จากการสัมภาษณ์ผู้วิจัยพบว่า คำว่า “มอบ/มอก” ปรากฏการใช้ในผู้บอกภาษากลุ่มที่ 1 เพียง 5 คน ในจำนวนผู้บอกภาษาทั้งหมด 10 คน และ ปรากฏการใช้ในผู้บอกภาษากลุ่มที่ 2 เพียง 3 คน ในจำนวนผู้บอกภาษาทั้งหมด 10 คน จะเห็นว่าผู้ที่ใช้คำศัพท์นี้มีจำนวนลดลง และ

ไม่ปรากฏผู้ใช้ในช่วงอายุที่ 3 ผู้วิจัยจึงคาดว่าในอนาคต คำว่า “มอบ/มอก” อาจกลายเป็นคำศัพท์ที่สูญหายได้

28. ญำ₁

ตารางที่ 4.97 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “ญำ₁”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“ญำ ₁ ”	การประกอบอาหารเพื่อนำรับประทานได้ทันที ไม่ต้องนำไปปรุงต่อ โดยการทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ใช้น้ำ ไม่ใช้น้ำมัน ใช้เวลาปานกลาง ใช้พริกแกงชนิดพริกดำเป็นองค์ประกอบพื้นฐานในการทำ วัสดุที่ใช้คือ หม้อ วัตถุดิบในการทำ คือ เนื้อไก่

ตารางที่ 4.98 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “ญำ₁”

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิดของ พริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 1	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+ปาน กลาง	+ใช้	+พริกดำ	+หม้อดิน	+เนื้อไก่
ช่วงอายุ ที่ 2	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+ปาน กลาง	+ใช้	+พริกดำ	+หม้อดิน	+เนื้อไก่
ช่วงอายุ ที่ 3	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+ปาน กลาง	+ใช้	+พริกดำ	+หม้อดิน	+เนื้อไก่

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “ญำ₁” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 ระบุอรรถลักษณะ คือ [+กินได้ทันที] [+ความร้อน] [+น้ำ] [-น้ำมัน] [+เวลาปานกลาง] [+ใช้พริกแกง] [+พริกดำ] [+หม้อดิน] และ [+เนื้อไก่] ซึ่งมีความหมายเหมือนกับผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3 ดังนั้น คำว่า “กั๊น” จัดได้ว่ามีความหมายคงเดิม

29. เจ๊ว

ในการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษา ผู้วิจัยพบการใช้ความหมายต่างกันในคำศัพท์ “เจ๊ว” จึงจำแนกโดยการใส่ตัวเลขข้างท้าย เป็น เจ๊ว₁ และ เจ๊ว₂ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ตารางที่ 4.99 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “เจ๊ว₁”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“เจ๊ว ₁ ”	การประกอบอาหารเพื่อนำไปรับประทานได้ทันที ไม่ต้องนำไปปรุงต่อ โดยการทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ใช้น้ำ ไม่ใช้น้ำมัน ใช้นเวลาน้อย ไม่ใช้พริกแกงในการทำ วัสดุที่ใช้ คือ หม้อ ส่วนวัตถุดิบที่ใช้ คือ ไข่ไก่และพืชผักต่างๆ

ตารางที่ 4.100 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “เจ๊ว₁”

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิดของ พริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 1	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+น้อย	-ไข่	-พริก หนุ่ม	+หม้อ	+พืชผัก +ไข่ไก่
ช่วงอายุ ที่ 2	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+น้อย	-ไข่	-พริก หนุ่ม	+หม้อ	+พืชผัก +ไข่ไก่

ตารางที่ 4.101 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “เจ๊ว₂”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“เจ๊ว ₂ ”	การประกอบอาหารเพื่อนำไปปรุงต่อ โดยการทำอาหารให้สุกด้วยความร้อน ไม่ใช้น้ำ ใช้น้ำมัน ใช้นเวลาน้อย ไม่ใช้พริกแกงในการทำ วัสดุที่ใช้ คือ หม้อขาง ส่วนวัตถุดิบที่ใช้ คือ กระเทียม หอม

ตารางที่ 4.102 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “เจ็ว₂”

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิดพริก แกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 1	+ปรุงต่อ	+ความร้อน	-น้ำ	+น้ำมัน	+น้อย	-ใช้	-พริกแกง	+หม้อ ขาง	±กระเทียม ±หอม
ช่วงอายุ ที่ 2	+ปรุงต่อ	+ความร้อน	-น้ำ	+น้ำมัน	+น้อย	-ใช้	-พริกแกง	+หม้อ ขาง	±กระเทียม ±หอม
ช่วงอายุ ที่ 3	+ปรุงต่อ	+ความร้อน	-น้ำ	+น้ำมัน	+น้อย	-ใช้	-พริกแกง	+หม้อ ขาง	±กระเทียม ±หอม

จากตารางข้างต้น จะเห็นว่าความหมายของคำว่า “เจ็ว₁” ในผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 1 คือ [+กินได้ทันที] [+ความร้อน] [+น้ำ] [-น้ำมัน] [-ใช้พริกแกง] [+เวลาน้อย] [+หม้อ] [+พืชผัก] และ [+ไข่] กรรมวิธีในการทำอาหารประเภท “เจ็ว₁” นี้จัดอยู่ในการประกอบอาหารหมวดต้ม ซึ่งความหมายดังกล่าวเหมือนกับความหมายของผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 แต่ไม่ปรากฏการใช้ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 3 ดังนั้น คำว่า “เจ็ว₁” จึงจัดได้ว่ามีความหมายคงเดิม

ส่วนความหมายของคำว่า “เจ็ว₂” ในผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 1 คือ [+ปรุงต่อ] [+ความร้อน] [-น้ำ] [+น้ำมัน] [-ใช้พริกแกง] [+เวลาน้อย] [+หม้อขาง] และ [±หอม/กระเทียม] ลักษณะคล้ายกับคำว่า “เจ็ว” ในภาคกลาง คือ การทอดของบางอย่างด้วยน้ำมัน เช่น กระเทียมหรือหอม ซึ่งความหมายดังกล่าวเหมือนกับความหมายของผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3 ดังนั้น คำว่า “เจ็ว₂” จึงจัดได้ว่ามีความหมายคงเดิม

30. หลาม

ในการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษา ผู้วิจัยพบความหมายต่างกันในคำศัพท์ “หลาม” จึงจำแนกโดยการใส่ตัวเลขข้างท้ายเป็น หลาม₁ และ หลาม₂ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ตารางที่ 4.103 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “หลาม₁”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“หลาม ₁ ”	การประกอบอาหารเพื่อนำไปรับประทานได้ทันที ไม่ต้องนำไปปรุงต่อ เป็นการทำอาหารให้สุกโดยใช้ความร้อน ใช้น้ำ ไม่ใช้น้ำมัน ใช้เวลานาน ไม่ใช้พริกแกงในการทำ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้คือ กระบอกลมไฟและตะ(ตะแกรง) วัตถุดิบที่ใช้ในการหลาม ₁ คือ ข้าวเหนียวและกะทิ

ตารางที่ 4.104 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “หลาม₁”

ผู้บอกภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุดประสงค์	วิธีทำให้อินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริกแกง	ชนิดพริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุที่ 1	+กินได้ทันที	+ความร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+นาน	-ใช้	-พริกแกง	+กระบอกไม้ไผ่ +ตะ	+ข้าวเหนียว +กะทิ
ช่วงอายุที่ 2	+กินได้ทันที	+ความร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+นาน	-ใช้	-พริกแกง	+กระบอกไม้ไผ่ +ตะ	+ข้าวเหนียว +กะทิ
ช่วงอายุที่ 3	+กินได้ทันที	+ความร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+นาน	-ใช้	-พริกแกง	+กระบอกไม้ไผ่ +ตะ	+ข้าวเหนียว +กะทิ

ตารางที่ 4.105 นิยามคำศัพท์ของคำว่า “หลาม₂”

คำศัพท์	นิยามคำศัพท์
“หลาม ₂ ”	การประกอบอาหารเพื่อนำไปรับประทานได้ทันที ไม่ต้องนำไปปรุงต่อ เป็นการทำอาหารให้สุกโดยใช้ความร้อน ใช้น้ำ ไม่ใช้น้ำมัน ใช้เวลาปานกลาง ใช้พริกแกงประเภทพริกแดงในการทำอาหาร วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้คือ หม้อ วัตถุดิบที่ใช้ในการหลาม ₂ คือ บอน

ตารางที่ 4.106 การเปรียบเทียบทางความหมายของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ คำว่า “หลาม₂”

ผู้บอก ภาษา	องค์ประกอบทางความหมาย								
	จุด ประสงค์	วิธีทำให้ กินได้	น้ำ	น้ำมัน	เวลา	พริก แกง	ชนิดของ พริกแกง	วัสดุ	วัตถุดิบ
ช่วงอายุ ที่ 1	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+ปาน กลาง	+ใช้	+พริกแดง	+หม้อ	+บอน
ช่วงอายุ ที่ 2	+กินได้ ทันที	+ความ ร้อน	+น้ำ	-น้ำมัน	+ปาน กลาง	+ใช้	+พริกแดง	+หม้อ	+บอน

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ความหมายของคำว่า “หลาม₁” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 คือ [+กินได้ทันที] [+ ความร้อน] [+น้ำ] [-น้ำมัน] [+เวลานาน] [+กระบอกไม้ไผ่] [+ตะ] [+ข้าวเหนียว] และ [+กะทิ] ซึ่งมีความหมายเหมือนกับคำว่า “หลาม₁” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3 การประกอบอาหารประเภทหลาม₁ ผู้วิจัยหมายถึง ข้าวหลาม₁ นั่นเอง ดังนั้น คำว่า “หลาม₁” จึงจัดได้ว่ามีความหมายคงเดิม

ส่วนความหมายของคำว่า “หลาม₂” ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 คือ [+กินได้ทันที] [+ ความร้อน] [+น้ำ] [-น้ำมัน] [+เวลาปานกลาง] [+ใช้พริกแกง] [+พริกแดง] [+หม้อ] และ [+บอน] ซึ่งมีความหมายถึง การทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้ น้ำ ไม่ใช้น้ำมัน ใช้เวลาปานกลาง โดยนำ

1 ข้าวหลาม คือ ข้าวเหนียวที่บรรจุในกระบอกไม้ไผ่แล้วเผาให้สุก (พจนานุกรมราชบัณฑิตยสถาน ปี พ.ศ. 2542)

บอนมาต้ม เพื่อให้ยางบอนออกไปก่อน แล้วจึงมาแกง (แกง) โดยการใส่พริกแกงประเภทพริกแดง เรียกอาหารประเภทนี้ว่า หลามบอน² เป็นต้น ซึ่งการประกอบอาหารดังกล่าวจัดอยู่ในประเภท หมวดต้ม คำว่า “หลาม₂” ปรากฏการใช้ในผู้บอกภาษากลุ่มที่ 1 เพียง 2 คน ในจำนวนผู้บอก ภาษาทั้งหมด 10 คน และปรากฏการใช้ในผู้บอกภาษากลุ่มที่ 2 เพียง 1 คน ในจำนวนผู้บอก ภาษาในช่วงอายุเดียวกันทั้งหมด 10 คน ส่วนผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 3 ไม่ปรากฏการใช้คำว่า “หลาม₂” ในความหมายนี้ อย่างไรก็ตาม จะเห็นว่าความหมายในผู้บอกภาษาทั้งสองช่วงอายุไม่มีการ เปลี่ยนแปลง ดังนั้น คำว่า “หลาม₂” จึงจัดได้ว่ามีความหมายคงเดิม

² หลาม คือ กริยาที่เอาของใส่กระบอกลูกไม้ไฟและเผาให้สุก โดยอนุโลมยกการแกงขอดบอนให้สุกและละลาย หลามบอนด้วย(พจนานุกรมแม่ฟ้าหลวง,1989)

บทที่ 5

สรุป อภิปราย และข้อเสนอแนะ

สรุปผลการวิจัย

จากการศึกษาการเปลี่ยนแปลงการใช้คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือในผู้บอกภาษา 3 ช่วงอายุ ทั้ง 5 อำเภอ ในจังหวัดเชียงใหม่ คือ อำเภอเมืองเชียงใหม่ อำเภอหางดง อำเภอสารภี อำเภอแมริ่ม และอำเภอสันกำแพง โดยคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นที่ใช้ในงานวิจัยนี้ทั้งสิ้น 48 คำ ทดสอบกับผู้บอกภาษาทั้งชายและหญิงจำนวน 30 คน แบ่งเป็น 3 ช่วงอายุ คือ ช่วงอายุที่ 1 ระหว่าง 55-65 ช่วงอายุที่ 2 ระหว่าง 35-45 และช่วงอายุที่ 3 ระหว่าง 15-25 ปี ผลที่ได้แสดงให้เห็นว่า ช่วงอายุที่ต่างกันของผู้พูดเป็นปัจจัยสำคัญประการหนึ่งที่ทำให้เกิดการความแตกต่างในการใช้คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือ นอกจากจะเกิดการเปลี่ยนแปลงในการใช้ศัพท์แล้ว ยังพบว่าการเปลี่ยนแปลงทางเสียงและความหมายของคำศัพท์อีกด้วย ซึ่งการเปลี่ยนแปลงสามารถสรุปได้ดังต่อไปนี้

การใช้คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือของคนสามช่วงอายุ สามารถจำแนกออกเป็น 3 ลักษณะดังนี้

1. คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่ยังคงใช้กันอยู่ในทั้ง 3 ช่วงอายุ ซึ่งในงานวิจัยนี้ พบจำนวน 35 คำ คิดเป็นร้อยละ 72.92 ของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือทั้งหมด โดยแบ่งออกได้เป็น 2 ลักษณะ ดังนี้

1.1 ศัพท์ที่ผู้บอกภาษาในช่วงอายุเดียวกันทั้ง 3 ช่วงใช้มากกว่าร้อยละ 50 หมายถึง คำศัพท์ที่ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุใช้มากกว่าร้อยละ 50 ซึ่งถือได้ว่าเป็นกลุ่มคำศัพท์ที่ยังคงใช้กันอยู่ มีทั้งสิ้น 19 คำ ประกอบด้วยคำว่า เญ้ย(กิน) แก้ง ข้าว ข้าว จอ จี่ ปิ้ง ต้ม ต๋อด ผัด ญ่า ญ่าง เผา ลวก อ่อง, หมัก ต้า หง หนึ่ง

1.2 คำศัพท์ที่ยังคงใช้กันอยู่แต่มีแนวโน้มที่จะสูญหายไปในอนาคต หมายถึง คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่แม้จะพบการใช้ในผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ แต่พบว่าในช่วง

อายุที่ 3 มีการใช้น้อยกว่าร้อยละ 50 จะถือว่าคำศัพท์กลุ่มนี้มีการใช้ลดลงและมีโอกาสจะสูญหายไปในอนาคต ซึ่งประกอบด้วยคำทั้งสิ้น 16 คำ ได้แก่ เจ๊ว ลวน ลาบ ล้า₁, ล้า₂, หมัก แอ๊บ อ่อม สุ่ม ปาม หลู้ หลน สิง อับ ดอง กั้น

2. คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่กำลังจะหายไป หมายถึง คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่มีแนวโน้มลดลงหรือกำลังจะหายไป ซึ่งปรากฏการใช้คำศัพท์เฉพาะในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 เท่านั้น หรือ มีการใช้ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 และ 2 ทั้งนี้ คำศัพท์ที่กำลังจะหายไปมีทั้งหมด 11 คำคิดเป็น 22.91 ของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือ ซึ่งประกอบด้วยคำว่า หลาม ฮ้า สม อ้อก ฮ้วม จิ้น จ้อ มอบ/มอก จ่อม อ่อง, ลู้

ในกลุ่มคำศัพท์อาหารไทยถิ่นเหนือที่กำลังจะหายไป พบว่ามีคำศัพท์ที่พบการใช้เฉพาะผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 จำนวน 1 คำ คือคำว่า “ลู้” ซึ่งพบผู้ที่รู้จักและใช้ในชีวิตประจำวันเพียง 1 คน เท่านั้น

3. คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่ไม่ปรากฏผู้ใช้ จากการศึกษาการใช้ศัพท์ประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือทั้ง 48 คำที่ใช้ในงานวิจัยนี้มีศัพท์ที่ไม่ปรากฏผู้ใช้ในชีวิตประจำวันทั้งสิ้น 2 คำคิดเป็นร้อยละ 4.16 ซึ่งปรากฏในคำดังต่อไปนี้คือ หล้า / lum²⁴ / และ อู้ด / ʔud²⁴ /

ในด้านเสียงและความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือ พบที่มีการเปลี่ยนแปลงทางภาษาหลากหลายลักษณะ ดังนี้

1. การเปลี่ยนแปลงทางเสียง ซึ่งสามารถจำแนกการเปลี่ยนแปลงของการออกเสียงได้ 2 ประการ ดังมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1.1 การแปรเสียงพยัญชนะ

1.2 การแปรเสียงสระ

1.1 การแปรเสียงพยัญชนะ

การแปรเสียงพยัญชนะต้น หมายถึง การที่ผู้บอกภาษาในแต่ละช่วงอายุออกเสียงพยัญชนะต้นได้หลายเสียง โดยแปรเสียงพยัญชนะต้นจากเสียงหนึ่งเป็นอีกเสียงหนึ่ง โดยเสียงที่มีการแปรมีความแตกต่างกันในเรื่องการออกเสียง ฐานกรณ์ และคุณสมบัติดังตัวอย่างต่อไปนี้

- เสียง [t]~[th] อธิบายว่า เสียงพยัญชนะกัก อโฆมะ สถิต เกิดที่ปุ่มเหงือก [t] แปรเป็นเสียงพยัญชนะกัก อโฆมะ ฐนิต เกิดที่ปุ่มเหงือก [th] ซึ่งพบในกลุ่มผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3 ดังนี้

ตารางที่ 5.1 เสียง [t]~[th]

คำศัพท์การประกอบ อาหารไทยถิ่นเหนือ	ช่วงอายุที่ 1	ช่วงอายุที่ 2	ช่วงอายุที่ 3
ต้อด	ต้อด /tot ^{42/} ท้อด /thot ^{42/}	- ท้อด /thot ^{42/}	- ท้อด /thot ^{42/}

1.2 การแปรเสียงสระ

การแปรเสียงสระ หมายถึง การที่ผู้บอกภาษาในช่วงอายุต่างกันออกเสียงโดยแปรเสียงสระหนึ่งเป็นอีกเสียงหนึ่ง โดยเสียงที่แปรมีความแตกต่างกันในเรื่องของฐานกรณ์ ระดับของลิ้น หรือความสั้นยาวของเสียง เพียงประการใดประการหนึ่ง หรือหลายประการก็ได้ ดังตัวอย่างดังต่อไปนี้

- สระ [ue]~[ia] อธิบายคือ เสียงสระประสม เริ่มจากเสียงสระหลัง ระดับลิ้นสูง เสียงสั้น ริมฝีปากห่อ ลงท้ายด้วยเสียงสระหน้า ระดับลิ้นกลาง ค่อนข้างต่ำ เสียงสั้น ริมฝีปากไม่ห่อ แปรเป็นเสียงสระประสม เริ่มจากเสียงสระหน้า ระดับลิ้นสูง เสียงสั้น ริมฝีปากไม่ห่อ ลงท้ายด้วยเสียงสระกลาง ระดับลิ้นค่อนข้างต่ำ เสียงยาว ริมฝีปากไม่ห่อ ซึ่งพบในกลุ่มผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ ดังนี้

ตารางที่ 5.2 สระ [ue]~[ia]

คำศัพท์การประกอบ อาหารไทยถิ่นเหนือ	ช่วงอายุที่ 1	ช่วงอายุที่ 2	ช่วงอายุที่ 3
ข้าว	khuew ^{44ʔ} khiaw ^{44ʔ}	khuew ^{44ʔ} khiaw ^{44ʔ}	khuew ^{44ʔ} khiaw ^{44ʔ}

การแปรเสียงสระและพยัญชนะในกลุ่มผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ พบว่า สามารถเกิดการแปรขึ้นในผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ โดย ช่วงอายุที่ 1 มีการแปรเสียงสระและพยัญชนะน้อยกว่าผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 2 และ 3 นอกจากนี้ยังพบว่า ผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 3 เป็นกลุ่มที่มีการแปรเสียงสระและพยัญชนะมากที่สุด

2. การเปลี่ยนแปลงทางด้านศัพท์ ลักษณะการแปรทางด้านศัพท์ที่เกิดในกลุ่มคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือนั้น คือ การใช้ศัพท์อื่นแทน โดยใช้ศัพท์ที่มีความหมายเหมือนกันหรือคล้ายคลึงกันมาแทนศัพท์เดิม กล่าวคือ ผู้บอกภาษาสามารถเลือกใช้คำศัพท์ได้มากกว่า 1 คำในการอธิบายศัพท์

3. การเปลี่ยนแปลงทางด้านความหมายของคำ จากการวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงทางความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือในผู้บอกภาษาช่วงอายุต่างกันโดยนำความหมายที่ใช้ในชีวิตประจำวันของผู้บอกภาษามาจัดเป็นคำนิยามของคำศัพท์และนำมาเป็นเกณฑ์ในการพิจารณาการเปลี่ยนแปลงทางความหมายที่ใช้ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3 พบว่าสามารถจำแนกออกเป็น 4 ประเภทดังนี้

3.1 ความหมายกว้างออก หมายถึง ความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่มีการเปลี่ยนแปลงในลักษณะขยายออกจากความหมายเดิม และทำให้มีความหมายครอบคลุมมากขึ้น โดยเปรียบเทียบระหว่างนิยามศัพท์และความหมายที่ใช้ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ/หรือ 3 คำศัพท์ในกลุ่มนี้มีจำนวน 6 คำ

3.2 ความหมายแคบเข้า หมายถึง ความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่มีการเปลี่ยนแปลงในลักษณะที่แคบหรือจำกัดลง หรือใช้เฉพาะบางความหมายของความหมายเดิมเท่านั้น โดยเปรียบเทียบระหว่างนิยามศัพท์และความหมายที่ใช้ในผู้ออกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ/หรือ 3 คำศัพท์ในกลุ่มนี้มีจำนวน 8 คำ

3.3 การเปลี่ยนแปลงประเภทผสม หมายถึง ความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่มีการเปลี่ยนแปลงภายในคำ ๆ เดียวมากกว่า 1 ประเภท โดยการเปลี่ยนแปลงนั้นอาจเป็นได้ทั้งความหมายกว้างออก ความหมายแคบเข้า หรือความหมายย้ายที่ ดังจะพบในศัพท์ต่อไปนี้ คำศัพท์ในกลุ่มนี้มีจำนวน 1 คำ

3.4 คำศัพท์ที่มีความหมายคงเดิม หมายถึง ความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือที่ไม่พบการเปลี่ยนแปลงทางความหมายในผู้ออกภาษาทั้งสามช่วงอายุ กล่าวคือ ผู้ออกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุใช้คำศัพท์ดังกล่าวในความหมายที่เหมือนกัน คำศัพท์ในกลุ่มนี้มีจำนวนทั้งสิ้น 30 คำ

อภิปรายผล

จากการวิเคราะห์การใช้ศัพท์และการเปลี่ยนแปลงของภาษาไทยถิ่นเหนือในผู้ออกภาษาสามช่วงอายุในจังหวัดเชียงใหม่ ผลการวิจัยในครั้งนี้มีประเด็นสำคัญดังนี้

1. ช่วงอายุที่ต่างกันเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้เกิดความแตกต่างในการใช้คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือ โดยพบการเปลี่ยนแปลงในทุกระดับ กล่าวคือ คำศัพท์ที่ยังคงใช้อยู่ทั้ง 3 ช่วงอายุ มีจำนวน 35 คำ ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 72.92 แต่พบว่ามีเพียง 19 คำที่ผู้ออกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุใช้มากกว่าร้อยละ 50 นั้นแสดงให้เห็นว่า มีคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือเพียง 19 คำที่ผู้ออกภาษาทุกช่วงอายุส่วนใหญ่รู้จักและใช้ในชีวิตประจำวัน และมีคำศัพท์ที่แม้จะปรากฏว่ามีการใช้ในทุก 3 ช่วงอายุ แต่มีแนวโน้มว่ามีการใช้ลดลง และมีโอกาสจะสูญหายไปถึง 16 คำ

สรุปได้จากกลุ่มคำศัพท์ที่กำลังจะสูญหายไปเพราะพบการใช้เฉพาะในผู้ออกภาษากลุ่มที่ 1 และ 2 โดยเฉพาะอย่างยิ่งคำบางคำที่ปรากฏการใช้เฉพาะในกลุ่มผู้ออกภาษาอายุที่ 1 เท่านั้น สาเหตุ การเปลี่ยนแปลงนี้อาจเป็นเพราะธรรมชาติของภาษา คือ เมื่อสังคมเปลี่ยนแปลง ความเป็นอยู่เปลี่ยนไป ภาษาที่ใช้ย่อมได้รับอิทธิพลเหล่านี้ด้วย ภาษาที่ใช้จึงมีการเปลี่ยนแปลง

จากสภาพสังคมปัจจุบันที่มีการพัฒนาด้านการสื่อสารและการคมนาคม ส่งผลให้คนรุ่นใหม่ ๆ ได้มีโอกาสพัฒนาทั้งทางด้านเศรษฐกิจและการศึกษามากยิ่งขึ้น อีกทั้งการเข้ามาติดต่อสื่อสารระหว่างผู้ใช้ภาษาไทยกรุงเทพฯกับผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือก็มีโอกาสมากขึ้น ปัจจัยเหล่านี้ทำให้ภาษาที่ใช้ติดต่อกันระหว่างบุคคลภายในท้องถิ่นกับบุคคลต่างถิ่นจำเป็นต้องสื่อสารกันด้วยภาษาไทยกรุงเทพฯเป็นประจำ รวมทั้งสื่อต่าง ๆ ยังมีการใช้ภาษาไทยกรุงเทพฯ อีกด้วย

2. นอกจากจะเกิดการเปลี่ยนแปลงการใช้คำศัพท์แล้ว ยังพบว่ามีศัพท์อีกจำนวนหนึ่งที่ กำลังจะหายไปจากการใช้ชีวิตประจำวันของผู้พูดภาษาไทยถิ่นเหนือ ในจังหวัดเชียงใหม่ เนื่องจากคำเหล่านั้น ไม่ปรากฏการใช้ในช่วงอายุที่ 2 หรือ/และ 3 ทั้งนี้วิไลวรรณ ขนิษฐนันท์ (2526:38) ได้กล่าวสรุปไว้ว่าอาจเป็นเพราะว่ากรรมวิธีการทำอาหารหรือความคิดนั้นได้หายไปจากสังคม ทำให้โอกาสในการใช้คำนั้นหมดไปจากสังคมนั่นเอง

ประเด็นที่สำคัญข้างต้นสอดคล้องกับงานวิจัยของศิริรัตน์ มุลด้อย (2553) เรื่องการวิเคราะห์การแปรของภาษาของด้านคำศัพท์และการใช้คำศัพท์ของคนสามช่วงอายุในตำบลบวกล้าง อำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่ โดยศิริรัตน์กล่าวว่า คำศัพท์ภาษาของทั้ง 300 คำ พบว่ามีคำศัพท์ที่ยังใช้กันอยู่ 265 คำ แต่มีเพียง 34 คำเท่านั้นที่ไม่มีการแปรหรือนำศัพท์อื่นมาใช้แทนหรือมาใช้รวม นอกจากนี้ผู้บอกภาษาในกลุ่มที่ 1 และ 2 ยังคงใช้ศัพท์ภาษาของมากกว่าผู้บอกภาษากลุ่มที่ 3 อีกด้วย

อย่างไรก็ตาม แม้จะพบว่าผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 จะเป็นช่วงอายุที่ยังคงสามารถรักษาคำศัพท์เดิมเอาไว้ได้มากที่สุด แต่ช่วงอายุดังกล่าวก็มีการในศัพท์อื่นมาแทนศัพท์เดิมด้วย และปรากฏการใช้ศัพท์อื่นแทนหรือร่วมกับคำศัพท์เดิม ซึ่งพบมากในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3 และพบการใช้คำศัพท์อื่นแทนมากที่สุดในช่วงอายุที่ 3

3. การเปลี่ยนแปลงของภาษาด้านเสียงและคำศัพท์ ผลที่พบลักษณะแรกคือ การแปรทางด้านเสียง ซึ่งผู้วิจัยพบว่าการแปรเสียงพยัญชนะและสระนั้นเกิดขึ้นได้ในผู้บอกภาษาทุกช่วงอายุ โดยช่วงอายุที่ 1 มีการแปรของเสียงสระและพยัญชนะน้อยกว่าผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 2 และ 3 นอกจากนี้ผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 3 เป็นกลุ่มที่มีการแปรเสียงสระและพยัญชนะมากที่สุด ทั้งนี้ ผู้บอกภาษาสามารถเลือกใช้คำศัพท์เดิมหรือคำศัพท์ในรูปแปร โดยสามารถสลับกันใช้ได้ อย่างอิสระ แต่ในผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 3 จะเห็นว่าเลือกใช้เฉพาะรูปแปรของคำศัพท์เท่านั้น ศิริรัตน์ (2553) กล่าวว่า กลุ่มผู้บอกภาษากลุ่มที่ 3 มีแนวโน้มการใช้ศัพท์ที่เปลี่ยนแปลงมากกว่าผู้บอกภาษากลุ่มอื่น ๆ สาเหตุอาจเป็นเพราะผู้บอกภาษากลุ่มที่ 3 ได้รับอิทธิพลมาจากการติดต่อสื่อสารกับภาษาไทยกรุงเทพฯ จากระบบการเรียนการสอนในโรงเรียน หรือการใช้ภาษาทางราชการในการสื่อสารจากสื่อต่าง ๆ นอกจากนี้ช่วงอายุที่ 3 เป็นช่วงอายุที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ อยู่เสมอนั่นเอง

ในส่วนของการแปรเสียงวรรณยุกต์ จากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษา แม้จะมีการเปลี่ยนแปลงในเสียงพยัญชนะและสระ แต่เสียงวรรณยุกต์ยังคงใช้เช่นเสียงวรรณยุกต์ดั้งเดิมอยู่ แสดงให้เห็นว่า แม้ภาษาไทยถิ่นเหนือจะได้รับอิทธิพลจากในภาษาไทยกรุงเทพฯ จนทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในเสียงสระหรือเสียงพยัญชนะในภาษาไทยถิ่นเหนือ แต่อย่างไรก็ตาม ผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือมีการนำมาปรับใช้ตามสำเนียงของภาษาไทยถิ่นเหนือ เพื่อคงความเอกลักษณ์ของภาษาไทยถิ่นเหนือไว้

4. การแปรทางด้านศัพท์นั้น ผู้วิจัยพบว่าการแปรเกิดขึ้นในผู้บอกภาษาทุกช่วงอายุ โดยพบมากผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 2 และ 3 ส่วนผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 นั้น มีการแปรน้อยที่สุด จากข้อมูลที่พบว่าผู้บอกภาษามีการใช้ศัพท์การประกอบอาหารที่มาจากภาษาไทยถิ่นเหนือแทน ศัพท์การประกอบอาหารเดิมมากกว่าการใช้ศัพท์การประกอบอาหารกรุงเทพฯ แทนศัพท์เดิม ทั้งนี้ อาจเป็นเพราะวัฒนธรรมการประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือมีความแตกต่างจากวัฒนธรรมไทยภาคกลาง ผู้บอกภาษาจึงเลือกใช้คำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือแทน เพื่อสื่อสารกันเองในสังคม ส่วนคำศัพท์ภาคกลางที่นำมาใช้แทนศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือเดิมนั้น ก็จะเลือกเฉพาะคำที่มีความหมายตรงกันหรือมีความคล้ายคลึงกับคำศัพท์เดิม อย่างไรก็ตาม ผู้วิจัยพบว่าการใช้คำศัพท์ภาคกลางเพื่อแทนคำศัพท์ผู้บอกภาษาไทยถิ่นเหนือก็จะยังคงนำคำศัพท์ภาคกลางนั้นมาปรับใช้ตามสำเนียงของภาษาไทยถิ่นเหนือด้วยนั่นเอง เช่นคำว่า ปลา ในภาษาไทยกรุงเทพฯ เปลี่ยนเป็นคำว่า ฟาในภาษาไทยถิ่นเหนือ

อาหารไทยถิ่นเหนือเดิม จะมีการใช้น้ำมันน้อย (วณิ, 2538) แต่จากการวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงด้านความหมายจะเห็นว่า การทำอาหารหลายอย่างได้มีการใช้น้ำมันด้วย ยกตัวอย่างเช่นคำว่า ข้าว หรือ ข้าว เป็นต้น

5. ในการเปลี่ยนแปลงด้านความหมายของคำศัพท์ พบว่าการเปลี่ยนแปลงประเภทความหมายแคบเข้ามากกว่าความหมายกว้างออก โดยการเปลี่ยนแปลงนี้เกิดมากในทุกช่วงอายุ โดยเฉพาะในช่วงอายุที่ 3 การเปลี่ยนแปลงนี้สะท้อนให้เห็นว่าถึงแม้ “อายุ” จะเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลให้มีการใช้ภาษาแตกต่างกัน แต่ยังมีปัจจัยอื่น ๆ นอกเหนือจากอายุของผู้บอกภาษาที่มีอิทธิพลต่อการใช้ภาษาของคนในจังหวัดเชียงใหม่ ปัจจัยเหล่านั้นได้แก่ สื่อสารมวลชนต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นวิทยุ โทรทัศน์ หรือสิ่งพิมพ์ต่าง ๆ ที่ผู้ใช้ภาษาดินเหนือนี้อาจเข้าถึงได้มากขึ้น ดังนั้นจึงทำให้ผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือทุกช่วงอายุมีความคุ้นเคยกับการใช้ภาษาไทยกรุงเทพฯ เนื่องจากเป็นภาษาราชการ ทั้งนี้ผู้วิจัยพบว่าผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือทุกคนเข้าใจและสามารถใช้ภาษาไทยกรุงเทพฯ ได้

อย่างไรก็ตาม แม้ผู้บอกภาษาในช่วงอายุที่ 3 จะถือว่าเป็นคนรุ่นใหม่ที่มีแนวโน้มจะได้รับอิทธิพลจากภาษาไทยกรุงเทพฯ มากที่สุด แต่ในการติดต่อสื่อสารกันในสังคม ผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 1 และ 2 ซึ่งถือว่าเป็นคนรุ่นเก่าและรุ่นปัจจุบัน ยังคงอยู่ใกล้ชิดและมีการติดต่อสื่อสารกับผู้บอกภาษาช่วงอายุที่ 3 อยู่เป็นประจำ ทำให้ได้รับอิทธิพลทางภาษาไปด้วยไม่มากนัก ทั้งนี้

เพราะผู้บอกภาษาที่มีอายุมาก ก็จะคอยปรับตัวและยอมรับสิ่งที่เปลี่ยนแปลงใหม่เพื่อให้สื่อสารกับคนรุ่นใหม่ได้เข้าใจ

จากที่ได้กล่าวมาแล้วข้างต้น จะเห็นว่าการใช้ศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือมีความแตกต่างกันในผู้บอกภาษาที่มีอายุต่างกัน ลักษณะทางเสียง ศัพท์ และความหมายของคำศัพท์ก็มีการเปลี่ยนแปลงไปด้วย การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในผู้บอกภาษาทุกช่วงอายุนี้นี้สะท้อนให้เห็นว่าคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือเดิมค่อย ๆ ลดบทบาทลงในจังหวัดเชียงใหม่ ทั้งนี้ผู้วิจัยคาดว่าในอนาคตผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือจะใช้คำศัพท์ภาษาไทยกรุงเทพฯ ในการติดต่อสื่อสารทั้งกับคนในถิ่นและต่างถิ่นเพิ่มมากขึ้นเรื่อย ๆ สาเหตุนี้อาจส่งผลให้ในอนาคตภาษาไทยถิ่นเหนือค่อย ๆ ลดความสำคัญหรือลดบทบาทลงก็เป็นได้

6. จากการนำมิติความแตกต่างในงานวิจัยของโกสินทร์ ปัญญาอธิสิน (2552) มาเป็นเกณฑ์ในการวิเคราะห์และเปรียบเทียบความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือในผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ ทำให้เห็นความแตกต่างบางประการระหว่างความหมายที่ใช้ในชีวิตประจำวันของผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ ในจังหวัดเชียงใหม่ และความหมายที่ปรากฏในงานวิจัยของโกสินทร์ อาทิ ความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือ คำว่า “แก้ง” และคำว่า “ฮุ่ม” โดยความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือคำว่า “แก้ง” โกสินทร์ระบุไว้ว่า ใช้พริกแกงประเภทพริกแดง แต่จากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ ระบุว่า คำศัพท์คำว่า “แก้ง” สามารถใช้พริกแกงได้หลายชนิด เช่น พริกแดง พริกหนุ่ม พริกฉาบ และพริกดำ

นอกจากนี้ความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือคำว่า “ฮุ่ม” ที่ได้จากสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ ในงานวิจัยนี้พบว่ามีความแตกต่างจากความหมายของโกสินทร์ ปัญญาอธิสินในเรื่องการใช้น้ำมัน และวัตถุดิบที่ใช้ ทั้งนี้ในงานของโกสินทร์ระบุไว้ว่า “ฮุ่ม” ไม่มีการใช้น้ำมันและวัตถุดิบที่ใช้เป็นเนื้อสัตว์ตากแห้งเท่านั้น แต่จากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุระบุว่า คำศัพท์คำว่า “ฮุ่ม” ใช้น้ำมันในการผัดพริกแกงก่อน และวัตถุดิบที่ใช้สามารถเป็นสัตว์ได้ทุกประเภทอีกด้วย

ข้อเสนอแนะ

1. ควรมีการศึกษาคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือในลักษณะเดียวกับงานวิจัยนี้
อีก โดยนำตัวแปรด้านอื่น ๆ เช่น เพศ การศึกษา เป็นต้น เพื่อดูอิทธิพลที่มีต่อการใช้ภาษาและดู
ว่าตัวแปรดังกล่าวจะมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงการใช้คำศัพท์มากน้อยเพียงใด
2. ควรมีการศึกษาการใช้ศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือในบุคคลทั่วๆ ไป ไม่
เฉพาะเจาะจงแค่ผู้ประกอบอาชีพทำอาหารเท่านั้น เพื่อศึกษาดูการเปลี่ยนแปลงของภาษาไทยถิ่น
เหนือต่อไป
3. ควรมีการศึกษาการใช้ศัพท์และการเปลี่ยนแปลงของภาษาไทยถิ่นเหนือของบุคคลสาม
ช่วงอายุในแง่มุมอื่น ๆ อย่างกว้างขวาง ไม่เฉพาะคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือเท่านั้น
เพื่อศึกษารายละเอียดหรือความแตกต่างของการใช้คำของคนในท้องถิ่นให้มากกว่านี้
4. ควรมีการรวบรวมคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือ เพื่อจัดทำเป็นพจนานุกรม
ภาษาถิ่น เพื่ออนุรักษ์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือให้คงอยู่คู่สังคมไทยต่อไป

เอกสารและสิ่งอ้างอิง

- โกสินทร์ ปัญญาอธิสิน. 2552. การศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือตามแนว
อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์. วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต สาขาภาษาศาสตร์,
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ประหยัด สายวิเชียร. 2547. อาหารวัฒนธรรมและสุขภาพ. เชียงใหม่: นพบุรีการพิมพ์.
- ปราณี กุลละวณิชย์. 2535. ภาษาทัศน. กรุงเทพฯ: วัฒนชัยการพิมพ์.
- นฤมล ปิยวัตร. 2530. ภาษาถิ่น. สำนักส่งเสริมวิชาการ สหวิทยาลัยอีสาน,
วิทยาลัยครูนครราชสีมา.
- นิตดา หงษ์วิวัฒน์ และ ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์. 2548. ครว้ล้านนา. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์
แสงแดดจำกัด.
- เพียรศิริ วงศ์วิภานนท์. 2531. ความหมาย หน่วยที่ 13. เอกสารการสอนชุดภาษาไทย 3 หน่วยที่
7-15. พิมพ์ครั้งที่ 3 กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- พรลัดดา เมฆบดินฑุรย์. 2547. การศึกษาคำเรียกรสและทัศนคติเกี่ยวกับรสในภาษาจีนแต้จิ๋ว:
การวิเคราะห์ทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์. วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต สาขา
ภาษาศาสตร์, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ภิญโญ จิตต์ธรรม. 2513. ภาษาถิ่น. วิทยาลัยครูสงขลาและวิทยาลัยการศึกษาสงขลา.
- วิภากร วงศ์ไทย. 2543. ภาษากับวัฒนธรรม. คณะมนุษยศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วาณี เอี่ยมศรีทอง. 2538. อาหารล้านนา. กรุงเทพฯ: บริษัทสำนักพิมพ์แสงแดดจำกัด.

วิภัทรินทร์ ประพันธ์ศิริ. 2535. คำเรียกญาติในภาษาคำเมือง: การวิเคราะห์ทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์. วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต สาขาภาษาศาสตร์, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

วิไลวรรณ ขนิษฐนันท์. 2526. ภาษาศาสตร์เชิงประวัติ: วรรณกรรมภาษาไทยและภาษาอังกฤษ. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

สุวิไล เปรมศรีรัตน์. 2550. แผนที่ภาษาชาติพันธุ์ในประเทศไทย: กรณีภาษาชาติพันธุ์ในภาคเหนือ. การสัมมนาทางวิชาการเรื่อง “ความสัมพันธ์ทางวัฒนธรรมในประเทศไทยเพื่อจัดทำแผนที่วัฒนธรรมภาคเหนือ” 28 กันยายน 2550. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.

เสาวภา ศักยพันธ์ และ ยุพยง วิจิตรศิลป์. 2538. อาหารพื้นบ้านภาคเหนือ. เชียงใหม่: ศูนย์ศิลปวัฒนธรรม สถาบันราชภัฏเชียงใหม่.

ศุภมาส เอ่งฉ้วน. 2537. คำเรียกญาติภาษาจีนฮกเกี้ยนในภาคใต้ของประเทศไทยและเกาะปีนัง. วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต สาขาภาษาศาสตร์, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ศศิธร สีนถาวรกุล. 2547. วิธีการกินและความเชื่อของคนไทยที่สะท้อนจากชื่ออาหารที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม: การวิเคราะห์ทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์. วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต สาขาภาษาศาสตร์, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ศิริรัตน์ มูลด้อย. 2553. การวิเคราะห์การแปรของภาษายองด้านคำศัพท์และการใช้คำศัพท์ของคนสามช่วงอายุในตำบล บวกค้าง อำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่. วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการสอนภาษาไทย, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์. 2533. “ลักษณะสำคัญบางประการในวัฒนธรรมไทยที่แสดงโดยคำเรียกญาติ.” วารสารภาษาและวรรณคดีไทย 7 (1): 55-68.

_____. 2546. อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์: วิธีการศึกษาภาษาเพื่อเข้าถึงระบบปริฐาน

ของมนุษย์. บทความเสนอในการประชุมประจำปีทางมานุษยวิทยาครั้งที่ 2 เรื่องชาติและชาติพันธุ์: วิถีชีวิตและความหลากหลายทางชาติพันธุ์ในโลกปัจจุบัน. 26-28 มีนาคม 2546 กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

_____. 2549. **กว่าจะเป็นนักภาษาศาสตร์**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

อัญชลิกา ภาสุขกิจ. 2543. **คำเรียกรสในภาษาไทยถิ่นตามแนววรรณคดีชาติพันธุ์**. วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต สาขาภาษาศาสตร์, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

อัญชลิกา การัญญมิ. 2540. **การเปลี่ยนแปลงการใช้คำในภาษาไทยถิ่นใต้ จังหวัดนครศรีธรรมราชตามระดับอายุของผู้ใช้ภาษา**. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาภาษาไทย, มหาวิทยาลัยทักษิณ.

อุดม วโรตม์ลิขิตดี. 2518. **ภาษาศาสตร์เบื้องต้น**. พิมพ์ครั้งที่ 4. มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

Ember, C. R. and M. Ember. 1992. **Anthropology : A Brief Introduction**. Preutice – Hall, Inc.

Duranti, A. 1997. **Linguistic Anthropololy**. Cambridge, Mass: Cambridge University Press.

Eastman, C. M. 1975. **Aspects of Language and Culture**. Novato, Ca: Chandler and Sharp Publisher, Inc.

Frake, C. O. 1980. **Language and Cultural Description**. Selected and introduced by Anwar S. Dil. California. Standford University Press.

Foley, W. A. 1997. **Antropological Linguistics**. Massachusetts: Blackwell Pub.

Holmes, J. 1947. “Language cognition and culture.” **An Introduction To Sociolingusistics** 317-334.

Goodenough, W. H. 1956. **Componential Analysis and the Study of Meaning.**

Language 32 : 195-216.

Lehrer, A. 1974. **Semantic Fields and Lexical Structure.** Amsterdam :

North Halland Pub.

Nida, E. A. 1975. **Componential Analysis of Meaning. An introduction to semantic structure.** The Hague : Mouton Publisher.

Sapir, E. 1921. **Language An Introduction to the study of speech.** New York :
Harcourt, Brace and World, Inc.

Nanda, S. and R. L. Warms. 1998. **Cultural Anthropology.** By Wadsworth Publishing
Company. A Division of International Thomson Publishing, Inc.

Supapas, K. 2006. **Thai Regional Cooking Terms : An Ethnosemantic Sudy.** Doctor of
Philosophy Program in Linguistics, Mahidol University.

Trudgill, P. 2000. **Sociolinguistics: an introduction to language and society.** Suffolk: Clays
Ltd.

Wardhaugh, R. 2002. **An introduction to Sociolinguistics.** Massachusetts: Blackwell
Publishers Ltd.

William, A. H. 2000. **Anthropology.** University of Vermont by Harcourt, Inc.





ภาคผนวก ก
รายชื่อผู้บอกภาษา

รายชื่อผู้บอกภาษา

รายชื่อผู้บอกภาษาคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือ จังหวัดเชียงใหม่

รายนามผู้บอกภาษาแยกตามอำเภอ

ผู้บอกภาษาในอำเภอเมือง

- | | | |
|--------------------------|------|----|
| 1. นางอังคณา ปราชัย | อายุ | 25 |
| 2. นายจันตา อินต๊ะวงศ์ | อายุ | 23 |
| 3. นายพงศ์พันธ์ หมั่นกัน | อายุ | 36 |
| 4. นางวิไล ชัยกลาง | อายุ | 44 |
| 5. นายสุขสวัสดิ์ ใจแก่น | อายุ | 57 |
| 6. นางจันทร์ดี คำหอม | อายุ | 61 |

ผู้บอกภาษาในอำเภอหางดง

- | | | |
|------------------------|------|----|
| 1. นางสาวตึก คำปิ่น | อายุ | 21 |
| 2. นายคอน แก้วมี | อายุ | 22 |
| 3. นางพรรณิภา ประเสริฐ | อายุ | 43 |
| 4. นายประจวบ ชันทะศรี | อายุ | 45 |
| 5. นางรัชนี ประเสริฐ | อายุ | 64 |
| 6. นายศรินวล กาวิละ | อายุ | 65 |

ผู้บอกภาษาในอำเภอสันกำแพง

- | | | |
|--------------------------------------|------|----|
| 1. นางสาวณัทกมลกานต์ สุวรรณจันทร์ | อายุ | 19 |
| 2. นายณัชชอุดมเสกซ์ กองอินทร์ภักพงศ์ | อายุ | 21 |
| 3. นายประทีม วงษ์สา | อายุ | 38 |
| 4. นางสเนห์ วงษ์สา | อายุ | 45 |
| 5. นางอมรรัตน์ ไตรรัตน์วัฒนกุล | อายุ | 61 |
| 6. นายสำราญ ชัยชมภู | อายุ | 64 |

ผู้บอกภาษาในอำเภอสารภี

1. นายบุญนำ ศรีสอนเพชร	อายุ	23
2. นางสาวทองแก้ว สันเทียะ	อายุ	24
3. นางบังอร สายคำ	อายุ	36
4. นายทัต ดอนชัย	อายุ	40
5. นางเกลียวทอง จิตมั่น	อายุ	60
6. นายอินแก้ว ศรีสว่าง	อายุ	65

ผู้บอกภาษาในอำเภอสันทราย

1. นางสาวพิมพ์พร เจริญประยูร	อายุ	24
2. นายกรองแก้ว นาคพิมาน	อายุ	25
3. นายภาณุพงศ์ ปุรารักษ์	อายุ	38
4. นางมาลี วงศ์ประเสริฐ	อายุ	39
5. นางอัมพร กันธา	อายุ	55
6. นายคำป็น พิทาคำ	อายุ	59



มติแห่งความแตกต่างทั้ง 9 มติที่ใช้วิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงด้านความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือในผู้ออกภาษาทั้ง 3 ช่วงอายุ (โกสินทร์ ปัญญาอธิสิน, 2552: 80-)

1. มติ“จุดประสงค์”

“จุดประสงค์” เป็นมติทางความหมายเพื่อใช้จำแนกคำศัพท์การทำอาหารในด้านเป้าหมายของการทำอาหารว่าทำไปเพื่ออะไร หรือ ทำอาหารแล้วนำอาหารนั้นไปทำอะไรต่อไป ซึ่งมติ“จุดประสงค์” สามารถจำแนกออกเป็น 3 วรรดิลักษณะ คือ

1.1 [+กินได้ทันที] คือ อาหารถูกนำไปรับประทานได้ทันที หลังจากที่มีการทำอาหารเสร็จ

1.2 [+ปรุงต่อ] คือ หลังจากที่มีการทำอาหารเสร็จ วัตถุดิบนั้นยังไม่สามารถนำไปรับประทานได้ เนื่องจากเป็นเพียงขั้นตอนหนึ่งของการเตรียมอาหารซึ่งจะต้องมีขั้นตอนต่อไปอีกจึงจะนำไปรับประทานได้

1.3 [+เก็บไว้] คือ หลังจากที่มีการทำอาหารนี้เสร็จ วัตถุดิบยังไม่สามารถนำไปรับประทานได้ ต้องพักไว้ชั่วคราวก่อนเนื่องจากต้องการให้วัตถุดิบนั้นเปลี่ยนสภาพ เมื่อวัตถุดิบเปลี่ยนสภาพตามต้องการแล้วจึงนำมารับประทานได้ เป็นวิธีถนอมอาหารเพื่อให้สามารถเก็บไว้ได้นาน

2. มติ “วิธีทำให้กินได้”

“วิธีทำให้กินได้” เป็นมติทางความหมายเพื่อใช้จำแนกคำศัพท์การทำอาหารว่า มีการเปลี่ยนสภาพอาหารให้สุกหรืออยู่ในสภาพที่กินได้ ซึ่งมติ “วิธีทำให้กินได้” สามารถจำแนกออกเป็น 2 วรรดิลักษณะ คือ

2.1 [+ความร้อน] คือ การทำอาหารโดยต้องผ่านความร้อนแล้วทำให้อาหารเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมเพื่อนำไปสู่จุดประสงค์อื่น ๆ ต่อไป เช่น นำไปรับประทานได้ หรือ นำไปเตรียมหรือเก็บไว้

2.2 [-ความร้อน] คือ การทำอาหารโดยไม่ต้องอาศัยความร้อน โดยการเคล้าวัตถุดิบอาหารกับเครื่องปรุงต่างๆ เพื่อเปลี่ยนแปลงสภาพเส้นใยของอาหาร แต่วิธีนี้ทำให้เส้นใยของวัตถุดิบอาหารยังมีความยืดหยุ่นอยู่มาก และไม่เสียสภาพแบบถาวรเหมือนการผ่านความร้อน

3. มิติ “น้ำ”

“น้ำ” คือ ของเหลวใส ไม่มีสี รส กลิ่น เป็นสื่อกลางในการเปลี่ยนสภาพวัตถุดิบอาหารให้กินได้ หรือเป็นส่วนผสมสำคัญในการทำอาหาร สามารถสังเกตเห็นได้ชัดเจนทำ ซึ่งมิติ “น้ำ” สามารถจำแนกออกเป็น 2 อรรถลักษณะ คือ

3.1 [+น้ำ] คือ การใช้น้ำในการเปลี่ยนวัตถุดิบอาหารให้กินได้ หรือเป็นส่วนผสมในการทำอาหาร

3.2 [-น้ำ] คือ การไม่ใช้น้ำในการเปลี่ยนแปลงสภาพอาหารให้สุก หรือไม่ใช้น้ำเป็นส่วนผสมของการทำอาหาร แต่อาจหมายถึงการใช้น้ำมันได้

4. มิติ “น้ำมัน”

“น้ำมัน” คือ ของเหลวใส หรือขุ่น มีสีเหลือง เป็นสื่อกลางในการเปลี่ยนแปลงสภาพวัตถุดิบอาหารให้กินได้ หรือเป็นส่วนผสมสำคัญในการทำอาหาร สามารถสังเกตเห็นได้ชัดเจนทำ ซึ่งมิติ “น้ำมัน” สามารถจำแนกออกเป็น 2 อรรถลักษณะ คือ

4.1 [+น้ำมัน] คือ การให้ความร้อนแก่น้ำมันจนน้ำมันร้อนหรือเดือด ซึ่งการเดือดของน้ำมันนั้นจะแปรผันตามจุดเกิดควันของน้ำมันแต่ละชนิด จากนั้นนำวัตถุดิบอาหารแช่ลงในน้ำมันนั้นแล้วเส้นใยของวัตถุดิบอาหารเกิดการแปรสภาพไป

4.2 [-น้ำมัน] คือ การไม่ใช้น้ำมันในการทำอาหาร แต่ใช้อย่างอื่นแทน เช่น น้ำ หรือ อาจไม่ใช่อะไรเป็นสื่อนำความร้อนเลยก็ได้

5. มิติ “เวลา”

“เวลา” เป็นมิติทางความหมายที่แสดงว่าผู้ทำอาหารใช้เวลาในการทำอาหารเป็นระยะเวลาเท่าใด โดยจะต้องเน้นที่กระบวนการทำอย่างแท้จริงที่ไม่รวมการเตรียมต่าง ๆ ก่อนทำอาหาร เช่น การล้าง การแล่ การหั่น หรือการสับ เป็นต้น หรือ หลังการทำอาหารเสร็จ เช่น การตกแต่ง การโรยหน้าด้วยวัตถุดิบ เช่น ผักชี ต้นหอม เป็นต้น ดังนั้น “เวลา” จึงจำกัดเฉพาะช่วงเวลาที่กำลังทำอาหารเท่านั้น ซึ่งมิติ “เวลา” สามารถจำแนกออกเป็น 3 วรรดลักษณะ คือ

5.1 [+เวลาน้อย] คือ ผู้ทำอาหารใช้เวลาทำอาหารน้อยกว่า 10 นาที

5.2 [+เวลาปานกลาง] คือ ผู้ทำอาหารใช้เวลาทำอาหารมากกว่า 10 นาที แต่ไม่เกิน 20 นาที

5.3 [+เวลานาน] คือ ผู้ทำอาหารใช้เวลาทำอาหาร 20 นาทีขึ้นไป

6. มิติ “การใช้พริกแกง”

“การใช้พริกแกง” เป็นมิติทางความหมายที่แสดงว่า การทำอาหารแต่ละประเภทใช้พริกแกงปรุงรสอาหารหรือไม่ ซึ่งมิติ “การใช้พริกแกง” สามารถจำแนกออกเป็น 2 วรรดลักษณะ คือ

6.1 [+พริกแกง] คือ ใช้พริกแกงในการทำอาหาร ซึ่งรวมชนิดของพริกแกงต่างๆ ทั้ง 4 ชนิด ได้แก่ พริกหนุ่ม พริกแดง พริกกลาบ พริกดำ

6.2 [-พริกแกง] คือ ไม่ใช้พริกแกงในการทำอาหารเลย

7. มิติ “ชนิดของพริกแกง”

“ชนิดของพริกแกง” เป็นมิติที่แสดงว่าอาหารชนิดนี้ต้องมีพริกแกงเป็นองค์ประกอบ ซึ่งมิติ “ชนิดของพริกแกง” สามารถจำแนกออกเป็น 4 วรรดลักษณะ คือ

7.1 [+พริกหนุ่ม] คือ วัตถุดิบปรุงแต่งรสอาหารที่ทำมาจากการนำพริกหนุ่ม (พริกสีเขียวเม็ดใหญ่ไม่เผ็ด) น้ำปู ถั่วเน่า กะปิ ปลา ร้า หอมแดง กระเทียม นำทุกอย่างมาหมกไฟก่อนแล้วค่อยโขลกให้เข้ากัน ใช้เป็นพริกแกงพื้นฐานในการทำอาหารหลายประเภท พริกแกงประเภทพริกหนุ่มทำให้ตัวน้ำแกงหรืออาหารข้นขึ้นมาก แต่ไม่เปลี่ยนสีของอาหารมากนัก

7.2 [+พริกแดง] คือ วัตถุดิบปรุงแต่งรสอาหารที่ทำมาจากการนำพริกแดงแห้ง (พริกแดงขนาดเล็กกว่าพริกหนุ่มมากแต่ใหญ่กว่าพริกขี้หนู เผ็ดกว่าพริกหนุ่มแต่เผ็ดน้อยกว่าพริกขี้หนูมาก) น้ำปู ถั่วเน่า กะปิ ปลา ร้า หอมแดง กระเทียม นำทุกอย่างมาหมกไฟก่อนแล้วค่อยโขลกให้เข้ากัน ใช้เป็นพริกแกงพื้นฐานในการทำอาหารหลายประเภท พริกแกงประเภทพริกแดงทำให้ตัวน้ำแกงหรืออาหารข้นขึ้นมากและเปลี่ยนสีของอาหารให้เป็นสีแดง เนื่องจากสีของพริก

7.3 [+พริกดิบ] คือ วัตถุดิบปรุงแต่งรสอาหารที่ทำมาจากการนำหอมแดง กระเทียม ข่า ตะไคร้และพริกแดงแห้ง นำไปวางบนไฟจนดำแล้วตำให้ละเอียดพร้อมกับเติมเกลือ กะปิ ข่า เม็ดผักชีและรากผักชี ไว้สำหรับทำอาหารจำพวกยำ ลาบ หลู้ เป็นต้น พริกแกงประเภทพริกดิบไม่ได้ทำให้ตัวน้ำแกงหรืออาหารข้นขึ้นเพราะใส่ไม่มาก แต่เปลี่ยนสีของอาหารให้เป็นสีดำ เนื่องจากสีของพริกที่เผาไฟจนดำ

7.4 [+พริกดำ] คือ วัตถุดิบปรุงแต่งรสอาหารที่ทำมาจากการนำพริกแดงแห้งไปวางบนตะแกรง (ตะแกรงไม้) จนกรอบและมีสีดำ แล้วโขลกให้เข้ากันกับเกลือ เป็นน้ำพริกที่แห้งไม่มีน้ำ แต่หากต้องการให้มีน้ำก็สามารถเติมน้ำได้ แล้วใช้เป็นเครื่องจิ้ม ใช้เป็นพริกแกงพื้นฐานในการทำอาหารหลายประเภท พริกแกงชนิดนี้ไม่ได้ทำให้ตัวน้ำแกงข้นขึ้นมาก แต่เปลี่ยนสีอาหารให้เป็นสีดำสามารถทำได้ง่าย มักจะทำให้หญิงที่อยู่ไฟรับประทานเพราะเป็นอาหารที่ไม่แสลง

8. มิติ “วัสดุอุปกรณ์”

“วัสดุอุปกรณ์”เป็นมิติทางความหมายที่แสดงเครื่องมือเครื่องใช้ทุกประเภทในขณะที่ผู้ทำครัวทำอาหาร โดยอาจเป็นเครื่องใช้ในครัวเรือนประเภทเครื่องครัว หรือสิ่งที่ได้มาจากธรรมชาติซึ่งมีการประดิษฐ์หรือปรับแต่งเพิ่มเติมให้เหมาะกับการทำอาหารแต่ละประเภท ซึ่งมิติ “วัสดุอุปกรณ์”สามารถจำแนกออกเป็น 14 อรรถลักษณะ คือ

8.1 [+ฝา] คือ ฝาของภาชนะ ใช้เพื่อมิให้ความร้อนจากภายในภาชนะออก หรือกันสิ่งปนเปื้อนเข้าไป

8.2 [+ซึ่ง] คือ หม้อเหล็ก 2 ชั้นแยกชั้นกัน ชั้นแรกใส่น้ำเพื่อให้เดือดเป็นไอ ไอน้ำจะพวยพุ่งขึ้นสู่ชั้นที่สองที่มีรูเป็นจำนวนมาก เพื่อให้วัตถุอาหารเปลี่ยนสภาพไป มีฝาปิด

8.3 [+ใบตอง] คือ ใบของต้นกล้วยที่ใบเขียวแก่เต็มที่ ใช้เป็นภาชนะหรือเพื่อนำวัตถุอาหารไปผ่านความร้อนต่อไป

8.4 [+ขี้เถ้า] คือ เถ้าของเศษไม้ซึ่งเกิดจากการเผาถ่าน มีสีเทา สามารถนำวัตถุอาหารไปวางไว้ในเพื่อผ่านความร้อนได้

8.5 [+กระบอกไม้ไผ่] คือ กระบอกไม้ไผ่ยาว ตัดกระบอกให้เหนือข้อขึ้นไปอย่างน้อย 1 ฟุต เพื่อใช้เป็นภาชนะได้

8.6 [+หม้อดิน] คือ ภาชนะก้นลึกมีหูหิ้ว ทำจากดินเหนียว ใช้เพื่อนำวัตถุอาหารไปผ่านความร้อนต่อไป โดยวิธีการนำหรือการพาความร้อน

8.7 [+ไม้เสียบ] คือ ไม้ปลายแหลมยาวประมาณ 1 ฟุต เป็นอย่างน้อย ใช้เสียบวัตถุอาหารเพื่อไปผ่านความร้อนต่อไป

8.8 [+กระดองปู] คือ กระดองปูขนาดใหญ่ใช้ทำภาชนะได้

8.9 [+กระทะ] คือ ภาชนะที่ทำจากเหล็ก ก้นตื้นมีหูหิ้ว หรือ “หม้อขง” ในภาษาไทยถิ่นเหนือ

8.10 [+ครก] คือ เครื่องครวที่ทำมาจากหินดินดาน หรือไม้เนื้อแข็งซึ่งอุปกรณ์ทั้งสองใช้คู่กันเป็นเครื่องมือที่ใช้ตำวัตถุอาหารให้แตกละเอียด

8.11 [+กามมะพร้าว] คือ เปลือกของมะพร้าวชั้นนอกสุดที่นำไปตากแดดจนแห้ง และเป็นเส้นขุย สีนํ้าตาลหรือดำ

8.12 [+ตะ] คือ ลวดเหล็กหรือไม้ที่นำมาสานเป็นตาข่าย หรือที่เรียกว่า “ตะแกรง” ในภาษาไทยมาตรฐาน สามารถนำวัตถุดิบอาหารวางบนตะแกรงเพื่อผ่านความร้อนโดยตรง

8.13 [+ขวดแก้ว] คือ ภาชนะทรงสูงที่ทำจากแก้ว

8.14 [+ไหเคลือบ] คือ ไหที่ทำจากดินเพื่อใช้หมักอาหาร ภายในไหถูกเคลือบด้านในด้วยน้ำยาเพื่อปิดรูพรุนขนาดเล็กไม่ให้น้ำซึมออก

9. มิติ “วัตถุดิบ”

“วัตถุดิบ” เป็นมิติทางความหมายที่หมายถึง พืชพันธุ์ไม้และเนื้อสัตว์ต่างๆที่นำไปทำเป็นอาหารได้ ซึ่งต้องผ่านขั้นตอนต่างๆ เสียก่อน เพราะลำพังวัตถุดิบเหล่านี้ ยังไม่ได้ผ่านกระบวนการใดๆ ในการทำอาหารจะยังไม่สามารถรับประทานได้ตามวัฒนธรรมล้านนา ซึ่งมีติ “วัตถุดิบ” ที่จำเป็นต่อการระบุความหมายศัพท์การประกอบอาหารไทยถิ่นเหนือสามารถจำแนกออกเป็น 15 อรรถลักษณะ คือ

9.1 [+ข้าว] คือ วัตถุดิบประเภทแป้งที่ก่อให้เกิดน้ำตาลภายหลังการย่อย สำหรับคนไทยถิ่นเหนือนิยมรับประทานข้าวเหนียวเป็นหลัก แต่ก็มีรับประทานข้าวเจ้า(ข้าวสวย) บ้างบางโอกาส

9.2 [+เนื้อตากแห้ง] คือ เนื้อสัตว์สี่เท้าที่นำมาตากแดดให้แห้งเสียก่อน เนื่องจากต้องการถนอมไว้หรือต้องการรสชาติและสัมผัสที่ต่างออกไปตามความนิยม

9.3 [+เนื้อไก่] คือ ไก่บ้านที่เลี้ยงไว้เฉพาะการทำอาหาร โดยในงานวิจัยนี้หมายรวมถึงเนื้อไก่ที่จำหน่ายอีกด้วย

9.4 [+เนื้อสัตว์สี่เท้า] คือ เนื้อของวัว ควาย หรือหมูที่นำมาทำอาหาร

9.5 [+ปูนา] คือ ปูที่มีสีดำแดง ขนาดเล็ก อาศัยอยู่ในนา

9.6 [+เลือด] คือ เลือดสดของสัตว์จำพวกวัว ควาย หรือหมู มักได้จากการฆ่าสัตว์แบบแทงที่คอแล้วรองเลือดมาใช้ทำอาหาร ถ้าเลือดไม่สดจะเหม็นคาวและไม่อร่อย เลือดที่จัดว่าดีและแพงที่สุดคือ ลิ้มเลือดที่อยู่ในซี่โครงสัตว์ เพราะถือว่าสะอาดซึ่งมักใช้ทำหู้ เป็นต้น

9.7 [+พืชผัก] คือ ยอดผัก หรือใบอ่อนของผัก มักสลดและสุกอย่างรวดเร็วเมื่อผ่านความร้อน เช่น ยอดผักม่วง แต่ในงานวิจัยนี้พืชผักหมายถึงพืชผักทุกชนิด ไม่เฉพาะยอดเท่านั้น ที่สามารถนำมารับประทานได้อีกด้วย

9.8 [+ไข่ไก่] คือ ไข่ของไก่บ้านหรือไก่เมืองที่นำมารับประทานเป็นอาหาร

9.9 [+ตับ] คือ อวัยวะภายในของหมู วัว หรือควาย

9.10 [+มะเขือส้ม] คือ มะเขือเทศในภาษาไทยกรุงเทพฯ ที่มีสีและรูปร่างคล้ายมะเขือเทศสีแดง แต่มีขนาดเล็กกว่า มีรสเปรี้ยวจัด นิยมใช้ทำน้ำพริกอ่อง

9.11 [+จีพีเอสและดี] คือ จี๋อ่อนหรือเศษอาหารที่ค้างอยู่ในลำไส้วัวหรือควายที่ยังไม่มีกลิ่นเหม็น และดี คือ อวัยวะที่มีสีเขียวจนเกือบดำซึ่งในสัตว์มีน้ำดีอยู่ ทำหน้าที่ละลายไขมันแตกตัวออกเป็นกรดไขมัน นำมาใช้ทำอาหารทำให้เกษตรกร จัดเป็นของหายากและราคาแพง

9.12 [+ไขมันสัตว์] คือ ไขมันของหมู วัว หรือ ควายที่ติดอยู่กับพังผืด ชั้นไขมันที่อยู่ใต้ผิวหนัง มักเอามาทำเป็นน้ำมัน

9.13 [+หนังสือ] คือ หนังสือของสัตว์บกทุกประเภททั้งสัตว์สี่เท้าหรือสัตว์ปีก เฉพาะไก่เท่านั้น ซึ่งอาจจะติดมันหรือไม่ก็ได้ ขึ้นอยู่กับจุดประสงค์เฉพาะ เช่น หมูสามชั้นหรือหนังบาง ๆ บริเวณหลังก็ได้

9.14 [+ปลาใหญ่] คือ ปลาน้ำจืดทุกประเภทที่มีขนาดกลางหรือขนาดใหญ่ เช่น ปลาดุก ปลาช่อน ปลาเนื้ออ่อน ฯลฯ

9.15 [+ปลาเล็ก] คือ ปลาน้ำจืดทุกประเภทที่มีขนาดเล็ก เช่น ปลาช่อน ปลาสร้อย เป็นต้น

ประวัติการศึกษา และการทำงาน

ชื่อ – นามสกุล	นางสาวอิสรีย์ สว่างดี
วัน เดือน ปี ที่เกิด	วันที่ 7 ตุลาคม พ.ศ. 2525
สถานที่เกิด	จังหวัดเชียงใหม่
ประวัติการศึกษา	ศิลปศาสตรบัณฑิต(มนุษยศาสตร์) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ตำแหน่งหน้าที่การทำงานปัจจุบัน	ช่างตัดต่อภาพยนตร์
สถานที่ทำงานปัจจุบัน	KIKKOOK STUDIO ปทุมธานี