

172766³

ศศิธร สันถาวรกุล : วิถีการกินและความเชื่อของคนไทยที่สะท้อนจากชื่ออาหารไทยที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม (THAI WAYS OF EATING AND BELIEFS AS REFLECTED IN THE NAMES OF THAI FOODS USED IN TRADITIONAL CEREMONIES AND FESTIVALS) อ. ที่ปรึกษา : ศ. ดร. อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์, 136, ISBN 974-53-1565-6

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์รูปแบบของชื่ออาหารพร้อมทั้งความหมายตรงและความหมายแฝงของชื่ออาหารไทยจำนวน 63 ชื่อ ที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิมของไทย

ผลการวิเคราะห์รูปแบบของชื่ออาหารไทย ซึ่งมีชื่อของหวานจำนวน 44 ชื่อและชื่อของคาวจำนวน 19 ชื่อพบว่ารูปแบบของชื่อของหวาน มี 4 รูปแบบได้แก่ (1) ชื่อของหวานที่ประกอบด้วยส่วนหลักเท่านั้น ซึ่งอาจเป็น (คำแสดงลักษณะ/ชื่อเฉพาะ) เช่น เม็ดขนุน กาละแม (2) ชื่อของหวานที่ประกอบด้วยส่วนหลัก(คำแสดงลักษณะ/วัตถุดิบ)+ส่วนรสชาติ(คำแสดงคุณสมบัติ/กรรมวิธีเฉพาะ) เช่น ทองหยิบ กล้วยฉาบ (3) ชื่อของหวานที่ประกอบด้วยส่วนเสริมหน้า(คำว่า"ขนม")+ส่วนหลัก(คำแสดงลักษณะ/วัตถุดิบ/วิธีทำ/ชื่อเฉพาะ) เช่น ขนมฝักรัง ขนมชั้น (4) ชื่อของหวานที่ประกอบด้วยส่วนเสริมหน้า(คำว่า"ขนม")+ส่วนหลัก(คำแสดงลักษณะ/วิธีทำ/ชื่อเฉพาะ)+ส่วนรสชาติ(คำแสดงคุณสมบัติ) เช่น ขนมต้มแดง ขนมลำไยน้อย ส่วนรูปแบบของชื่อของคาว มี 3 รูปแบบ คือ (1) ชื่อของคาวที่ประกอบด้วยส่วนหลัก(คำแสดงชนิดของคาว) เช่น ห่อหมก (2) ชื่อของคาวที่ประกอบด้วยส่วนหลัก(คำแสดงชนิดของคาว/ชนิดส่วนประกอบหลัก)+ ส่วนรสชาติ(คำแสดงวิธีทำ/ประเภทย่อย) เช่น ไช้เจียว หมี่กะทิ (3) ชื่อของคาวที่ประกอบด้วยส่วนหลัก(คำแสดงชนิดของคาว/ชนิดส่วนประกอบหลัก)+ส่วนรสชาติ (คำแสดงวิธีทำ/ประเภทย่อย)+ส่วนเสริมท้าย(คำแสดงส่วนประกอบเสริม) เช่น หมูผัดกุ้ง แกงเลียงนพเก้า

ในการวิเคราะห์ความหมายตรงของชื่อของหวาน ผู้วิจัยใช้วิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบและพบว่าชื่อของหวานทั้งหมดแตกต่างกันใน 4 มิติ ได้แก่ 1) มิติเรื่อง "อิทธิพลต่างประเทศ" ซึ่งมีอรรถลักษณะ [+ไทย] และ [+อิทธิพลต่างประเทศ] 2) มิติเรื่อง "วิธีการทำ" ซึ่งมีอรรถลักษณะ [+ต้ม], [+เปียก], [+นึ่ง], [+ปิ้ง], [+ผัด], [+ทอด], [+กวนแป้ง], [+เข้าไข่เชื่อม], [+อบ/ผิง] และ [+บวด] 3) มิติเรื่อง "วัตถุดิบ" ซึ่งมีอรรถลักษณะ [+แป้ง], [+น้ำตาล], [+มะพร้าว], [+ข้าวเหนียว], [+ถั่วลิสง], [+ไข่], [+กล้วย], [+งา], [+หัวผักกาด], [+ข้าวตอก], [+ข้าวเฒ่า], [+งา], [+ลูกแป้งข้าวหมาก], [+ข้าวหมาก], [+น้ำตาลอัญชัน], [+น้ำมะนาว], [+ข้าวตอก], [+เม็ดแดงโม], [+น้ำวนิล], [+เกลือ], [+ผงจันทน์เทศ], [+แป้งทองหยอด], [+เม็ดขนุน] และ [+ผักทอง] และ 4) มิติเรื่อง "คุณสมบัติ" ซึ่งมีอรรถลักษณะ [+ตามลูกติดกัน] สำหรับชื่อของคาวพบความแตกต่างใน 3 มิติ คือ 1) มิติเรื่อง "ประเภท" ซึ่งมีอรรถลักษณะ [+กับข้าว] และ [+อาหารหลัก] 2) มิติเรื่อง "วิธีการทำ" ซึ่งมี อรรถลักษณะ [+ต้ม], [+นึ่ง], [+หุง], [+กวน], [+ทอด], [+ตำ] และ [+ผัด] 3) มิติเรื่อง "วัตถุดิบเฉพาะ" ซึ่งมีอรรถลักษณะ [+กุ้ง], [+ผัก], [+เส้นเส้น], [+ไก่], [+เครื่องแกง], [+เส้นขนมจีน], [+ข้าว], [+ธัญพืช], [+ไข่], [+กะปิ], [+ปลา], [+ปูทะเล], [+เป็ด], [+มะเขือ], [+เส้นหมี่], [+กะทิ], [+หมู] และ [+หัวหมู]

ในการวิเคราะห์ด้านความหมายแฝง เพื่อตีความเรื่องความเชื่อของคนไทย ผู้วิจัยพบค่านิยมและความเชื่อที่สะท้อนอยู่ในชื่อดังกล่าว 7 เรื่อง ได้แก่ ค่านิยมและความเชื่อเรื่อง ความยั่งยืนและยาวนาน ความรักใคร่สามัคคี ความมั่งคั่ง ร่ำรวย ความสวยงาม ความสง่างาม ความเจริญรุ่งเรืองในชีวิต ความอุดมสมบูรณ์ และ ความศรัทธาในศาสนา

ภาควิชา.....ภาษาศาสตร์.....ลายมือชื่อนิสิต.....ศศิธร สันถาวรกุล.....
สาขาวิชา.....ภาษาศาสตร์.....ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา.....
ปีการศึกษา.....2547.....

4480205022: MAJOR LINGUISTICS

KEY WORD: EATING/ NAMES/ THAI FOOD/ ETHNOSEMANTICS

SASITHORN SINTHAWORNKUL: THAI WAYS OF EATING AND
 BELIEFS AS REFLECTED IN THE NAMES OF THAI FOODS USED IN
 TRADITIONAL CEREMONIES AND FESTIVALS. THESIS ADVISOR:
 PROF. AMARA PRASITHRATHSINT, Ph.D., 134 pp. ISBN 974-53-1565-6

The goal of this study is to analyze the forms and meanings of the names of sixty-three kinds of Thai food used in traditional ceremonies and festivals.

The results of the analysis of the forms of the names of Thai foods show that there are four patterns of Thai dessert names : (1) **Head** only, which is a proper name, e.g. *mét-khanŭn*, *kalamee*; (2) **Head** (word denoting characteristics or ingredients) + **Modifier** (word denoting properties or specific preparation), e.g. *thəwŋyŋp*, *klŭay-chàap*; (3) **Pre-head** (the word *khanŏm*) + **Head** (word denoting characteristics, ingredients, method and proper name), e.g. *khanŏmphŭŋ*, *khanŏmchán*; (4) **Pre-head** (the word *khanŏm*) + **Head** (word denoting characteristics, method or proper name) + **Modifier** (word denoting properties), e.g. *khanŏmtŏmdeey*, *khanŏmsampanneeŋŋn*. As for the patterns of the names of the main course dishes, three patterns are found: (1) **Head** (word denoting types of dish), e.g. *həw-mòk*. (2) **Head** (word denoting types of dish/major ingredients) + **Modifier** (word denoting sub-types of dish), e.g. *mii-krathí*; (3) **Head** (word denoting types of dish) + **Modifier** (word denoting sub-types of dish) + **Final qualifier** (word denoting ingredients), e.g. *keeyliangnŏpphakāaw*.

The componential analysis of the denotation of Thai dessert names reveals that all the names are differentiated by four dimensions of contrast: (1) FOREIGN INFLUENCE, which entails [+foreign] and [+Thai] features; (2) PREPARATION, which entails the features [+boil], [+stir dry], [+steam], [+toast], [+stir fry], [+fry], [+stir with flour], [+cook in syrup with egg], [+broil/bake] and [+boil in coconut cream]; (3) INGREDIENT, which entails the features [+flour], [+sugar], [+coconut], [+sticky rice], [+peanut], [+egg], [+banana], [+butterfly pea], [+turnips], [+popped rice, shredded rice grain, bean, sesame seed], [+sesame seed], [+vanilla water], [+salt], [+fermented rice], [+nutmeg], [+egg-dropped cookie rice], [+jack-fruit seed], and [+pumpkin]; (4) PROPERTY, which entails the features [+three pieces]. As for the names of the main course dishes, they are differentiated by three dimensions of contrast: (1) TYPE, which entails the features [+rice] and [+with rice]; (2) PREPARATION, which entails the features [+boil], [+steam], [+stir], [+fry], [+boil rice] and [+stir fry]; (3) INGREDIENT which entails the features [+shrimp], [+vegetables], [+bean thread], [+chicken], [+spices], [+rice vermicelli], [+rice], [+cereal], [+egg], [+shrimp paste], [+fish], [+crab], [+duck], [+eggplant], [+rice noodle], [+coconut cream], [+pork], and [+pig's head].

To infer Thai cultural values, the researcher analyzed the connotations of the names of Thai foods and found seven values reflected in the names: long life and stability, unity, wealth, elegance, progress, abundance, and faith in religion.

Department.....Linguistics

Field of study.....Linguistics

Academic year.....2004

Student's

Advisor's signature

ศาสตราจารย์

Amara Prasithrathsint