

ง
169399

พรลัดดา เมฆบัณฑิต : การศึกษาคำเรียกรสและทัศนคติเกี่ยวกับรสในภาษาจีนแต้จิ๋วตามแนววรรค
ศาสตร์ชาติพันธุ์ (AN ETHNOSEMANTIC STUDY OF TASTE TERMS AND TASTE ATTITUDES
IN TEOCHIU) อ. ที่ปรึกษา : ศ. ดร. อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์, 150 หน้า. ISBN 974-17-7014-6

งานวิจัยชิ้นนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อจำแนกคำเกี่ยวกับรสในภาษาจีนแต้จิ๋วออกเป็นคำเรียกรสพื้นฐาน คำ
เรียกรสไม่พื้นฐาน และคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรส อีกทั้งวิเคราะห์ระบบของคำเรียกรสไม่พื้นฐาน กลวิธีการ
สร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐาน และความหมายของคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสในภาษาจีนแต้จิ๋ว

ข้อมูลที่ใช้ในการวิเคราะห์ได้มาจากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาจีนแต้จิ๋วจำนวน 20 คน โดยใช้รายชื่อ
อาหารทั้งสิ้น 185 ชนิด

ผลการวิเคราะห์พบว่า คำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋วมีทั้งสิ้น 9 คำ ได้แก่ /tsia:4/ 'จืด' /siŋ1/
'เปรี้ยว' /kiam5/ 'เค็ม' /ti:1/ และ /tiam5/ 'หวาน' /khow4/ 'ขม' /kam1/ 'ชุ่มคอ' /siab2/ 'เผ็ด' และ
/hiam1/ 'เผ็ด' และคำเหล่านี้เป็นตัวแทนของประเภทรสพื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋ว 8 ประเภท ซึ่งจากการ
วิเคราะห์องค์ประกอบพบว่า คำเหล่านี้แตกต่างกันใน 7 มิติ ได้แก่ ความคงทนของรส ความฉ่ำอืดฉอม
การได้กลิ่นทางจมูก ความแสบ ความเหนียวคอ ความกระหายน้ำ และความเสียวฟัน

จากการวิเคราะห์โครงสร้างของคำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋วพบว่า ผู้พูดภาษาจีนแต้จิ๋วมีกล
วิธีในการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานทั้งหมด 3 กลวิธีใหญ่ ได้แก่ 1) กลวิธีการซ้ำคำเรียกรส (รส1+รส1) 2) กล
วิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานเข้าด้วยกัน (รส1+รส2) และ 3) กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำขยาย (รส
+คำขยาย) กลวิธีสุดท้ายนี้ยังแบ่งออกเป็นกลวิธีย่อยอีก 6 กลวิธี คือ 3.1) การผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำ
แสดงความรู้สึกทางประสาทสัมผัสอื่น (รส+ประสาทสัมผัส) 3.2) การผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำบอกลักษณะ
(รส+ลักษณะ) 3.3) การผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำบอกความเจือจางของรส (รส+เจือจาง) 3.4) การผสมคำ
เรียกรสพื้นฐานกับคำบอกอุณหภูมิ (รส+อุณหภูมิ) 3.5) การผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำว่า /tshuk5/ 'ออก'
(รส+'ออก') และ 3.6) การผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำว่า /se:1/ 'เกิด' (รส+'เกิด') การผสมคำเรียกรสไม่พื้น
ฐานในภาษาจีนแต้จิ๋วดังกล่าว ทำให้ความหมายของคำเรียกรสเปลี่ยนแปลงไป คือ การมีระดับความเข้มข้นที่
อ่อนลงของรส การมีรสมากกว่า 1 รสผสมกัน การรับรู้รสที่เกิดรวมกับการรับรู้กลิ่นในขณะเดียวกัน การแสดง
ถึงรสร่วมกับลักษณะของอาหาร และการแสดงถึงความร้อนที่เกิดขึ้นภายในปากขณะรับประทานอาหาร

ผลการวิเคราะห์คำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสในภาษาจีนแต้จิ๋วพบว่า ผู้พูดภาษาจีนแต้จิ๋วใช้คำแสดง
ทัศนคติเกี่ยวกับรสที่มีความหมายทางบวกเพื่อแสดงความพึงพอใจที่มีต่อรส มีทั้งหมด 7 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มคำ
ที่มีความหมายว่า "ถูกปาก" "อร่อย" "ดี" "เจริญอาหาร" "ยินดี" "มีรส" และ "ไม่เลว" คำแสดงทัศนคติทาง
ลบที่แสดงความไม่พึงพอใจที่มีต่อรส มีทั้งหมด 7 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มคำที่มีความหมายว่า "ไม่ถูกปาก" "ไม่
อร่อย" "ไม่ดี" "เลี่ยน" "กินยาก" "ไม่มีรส" และ "รสจัด" และคำทัศนคติที่มีความหมายเป็นกลาง ที่มีได้
แสดงถึงความพึงพอใจหรือไม่พึงพอใจต่อรสของอาหาร มีทั้งหมด 4 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มที่มีความหมายว่า "กิน
ง่าย" "ธรรมดา" "ไม่แตกต่าง" และ "พอสมควร"

ภาควิชา ภาษาศาสตร์

ลายมือชื่อนิสิต.....พรลัดดา เมฆบัณฑิต

สาขาวิชา ภาษาศาสตร์

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา.....

ปีการศึกษา 2547

169399

4580182222 : MAJOR LINGUISTICS

KEYWORD : TEOCHIU/ TASTE / ATTITUDE/ ETHNOSEMANTIC

PORNLADDA MEKBANTOON : AN ETHNOSEMANTIC STUDY OF TASTE TERMS AND TASTE ATTITUDES IN TEOCHIU. THESIS ADVISOR : PROF. AMARA PRASITHRATHASINT, 150 pp. ISBN 974-17-7014-6

This study aims to categorize taste terms in Teochiu into basic taste terms, non-basic taste terms, and taste attitude terms, and to analyze the system of basic taste terms, linguistic strategies in forming non-basic taste terms, and the meanings of taste attitude terms.

The data used in this study was gathered by asking twenty Teochiu informants to identify and describe the tastes of 185 kinds of food.

The results show that in Teochiu there are nine basic taste terms representing eight basic taste categories: /kiam⁵/ (SALTY), /siŋ¹/ (SOUR), /tī:1/ or /tīam⁵/ (SWEET), /hiam¹/ (HOT), /khow⁴/ (BITTER), /tsia:4/ (FLAT), /siab²/ (ASTRINGENT) and /kam¹/ (MOIST). The meanings of all the basic taste terms are differentiated by seven dimensions of contrast: duration of taste sensation, nauseousness, pungency, soreness, stickiness, thirstiness, and tingle.

With regard to non-basic taste terms, it is found that they are formed by three main strategies: reduplication of basic taste term (taste1+taste1), combining two basic taste terms (taste1+taste2), and combining a basic taste term with a modifier. The last strategies can be divided into six sub-categories; namely, taste+sensation, taste+characteristic, taste+dilution, taste+temperature, taste+ /tshuk⁵/ 'out', and taste+ /sɛ:1/ 'to be born'.

The analysis of taste attitude terms shows that they are divided into three groups according to the meanings: positive, negative and neutral attitudes. The positive category can be divided into seven groups: 'savory', 'delicious', 'good', 'appetizing', 'tasteful', and 'not bad'. The negative category can be divided into seven groups: 'not savory', 'not delicious', 'not good', 'fatty', 'difficult to eat', 'tasteless', and 'strong', and the neutral category can be divided into four groups: 'easy to eat', 'simple', 'not different', and 'moderate'

Department Linguistics

Field of study Linguistics

Academic year 2004

Student's signature Pornladda Mekbantoon

Advisor's signature Amara Prasithrathasint