



## รายงานวิจัย

### เรื่อง

การศึกษาชื่ออาหารในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลาตามแนววรรณศาสตร์ชาติพันธุ์

An Ethnosemantic Analysis Study of Food Nameing in Hatyai District Songkhla Province

ชนกพร อังศุวิริยะ

ภาควิชาสารัตถศึกษา คณะศิลปศาสตร์

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

สนับสนุนโดยทุนวิจัยคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

กันยายน 2555

## สารบัญ

เรื่อง	หน้า	
กิตติกรรมประกาศ	ก	
บทคัดย่อภาษาไทย		ข
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ		ค
<b>เนื้อหา</b>		
บทที่ 1 บทนำ		1
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง		4
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย		20
บทที่ 4 การวิเคราะห์โครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหาร		34
บทที่ 5 การวิเคราะห์ห้วงค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกชื่ออาหาร		71
บทที่ 6 ระบบความคิดของผู้บอกภาษาผ่านคำเรียกชื่ออาหาร	111	
บทที่ 7 สรุปและอภิปรายผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ		144
รายการอ้างอิง		152
<b>ภาคผนวก</b>	156	
ภาคผนวก ก รายชื่อผู้บอกภาษา	157	
ภาคผนวก ข รายการคำเรียกชื่ออาหารชุมชนไทยดั้งเดิม		163
รายการคำเรียกชื่ออาหารชุมชนไทยเชื้อสายมาเลย์		176
รายการคำเรียกชื่ออาหารชุมชนไทยเชื้อสายจีน		184

## บทคัดย่อ

**ชื่อโครงการ:** การศึกษาชื่ออาหารในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลาตามแนววรรณศาสตร์ชาติพันธุ์  
**ผู้วิจัย:** ชนกพร อังศุวิริยะ  
ภาควิชาสารัตถศึกษา คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์  
**ระยะเวลาโครงการ:** 1 ตุลาคม 2554 – 30 กันยายน 2555

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกชื่ออาหารในท้องถิ่นอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา และระบบความคิดที่สะท้อนผ่านชื่อเรียกอาหารตามแนววรรณศาสตร์ชาติพันธุ์ โดยใช้แบบสอบถามในการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษา 3 กลุ่มชาติพันธุ์ ได้แก่ กลุ่มคนไทย ท้องถิ่นดั้งเดิม กลุ่มคนไทยเชื้อสายมาเลย์ และกลุ่มคนไทยเชื้อสายจีน และแบ่งผู้บอกภาษาเป็น 3 กลุ่มอายุ ได้แก่ กลุ่มอายุที่ 1 ได้แก่ กลุ่มอายุระหว่าง 15-25 ปี กลุ่มอายุที่ 2 ได้แก่ กลุ่มอายุระหว่าง 35-45 ปี กลุ่มอายุที่ 3 ได้แก่ กลุ่มอายุระหว่าง 55 ปีขึ้นไป

ผลการวิจัยพบโครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหาร 4 กลุ่มหลัก คือประเภทของอาหาร วิธีการประกอบอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร และลักษณะของอาหาร โดยในแต่ละกลุ่มก็มีคำที่มาประกอบหรือคำขยายแตกต่างกันไป และเมื่อได้นำคำเรียกชื่ออาหารมาวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายจึงได้พบมิติความแตกต่างสำคัญ 4 มิติ คือ มิติอาหารความี 2 วรรณลักษณ์ ได้แก่ [+อาหารคาว] และ [+อาหารหวาน] มิติอาหารไทยท้องถิ่นภาคใต้มี 5 วรรณลักษณ์ ได้แก่ [+ไทยท้องถิ่นภาคใต้] [+ไทยถิ่นอื่นหรือทั่วไป] [+ไทยจีน] [+ไทยมาเลย์] และ [+ประเทศอื่นๆ] มิติวิธีการประกอบอาหารมี 14 วรรณลักษณ์ ได้แก่ [+ต้ม] [+นึ่ง] [+ตุ๋น] [+ทอด] [+ผัด] [+คั่ว] [+ย่าง] [+ปิ้ง] [+หมก] [+ยำ] [+ลวก] [+เชื่อม] [+บวช] และ [+ตำ] และมิติส่วนประกอบของอาหารมี 18 วรรณลักษณ์ ได้แก่ [+ปลา] [+ปลาน้ำจืด] [+ปู] [+กุ้ง] [+ไก่] [+หมู] [+เนื้อ] [+เครื่องในหมู] [+เครื่องในปลา] [+ปลาหมึก] [+ไข่] [+ผลไม้เปลือก] [+ผลไม้สีเหลือง] [+ทำมาจากพืช] [+ใส่กะทิ] [+แป็ง] [+ ผักกลิ่นฉุน] และ [+พืชใต้ดิน]

การวิเคราะห์การจำแนกแบบชาวบ้านพบว่า 4 ลำดับชั้น ได้แก่ ชั้น 1 จุดเริ่มต้นหนึ่งเดียว คืออาหาร ชั้น 2 บอกรวมคืออาหารคาวและอาหารหวาน ชั้น 3 เฉพาะเจาะจง หมวดอาหารความีจำนวน 177 คำ หมวดอาหารหวานมีจำนวน 82 คำ และชั้น 4 ลักษณะพิเศษ หมวดอาหารความีจำนวน 238 คำ หมวดอาหารหวานมีจำนวน 11 คำ สำหรับทัศนคติผู้บอกภาษาทุกกลุ่มในหมวดอาหารคาวจะชอบแกงส้ม แกงไตปลาหรือแกงพุงปลามากที่สุด และในหมวดอาหารหวานจะชอบกล้วยบวชชีหรือกล้วยบวช และลอดช่องหรือลอดช่องสิงคโปร์มากที่สุด ส่วนอาหารที่ไม่ชอบรับประทานในกลุ่มคนไทยท้องถิ่นดั้งเดิมไม่ชอบเนื้อวัว เพราะคนไทยพื้นถิ่นดั้งเดิมนิยมบริโภคเนื้อปลาและอาหารทะเลเป็นหลัก เช่นเดียวกับคนไทยเชื้อสายจีนที่ไม่ชอบเนื้อวัวเช่นกันซึ่งอาจเนื่องจากความเชื่อในการนับถือเจ้าแม่กวนอิม ขณะที่กลุ่มคนไทยเชื้อสายมาเลย์ไม่รับประทานเนื้อหมูเพราะข้อกำหนดทางศาสนาทำให้เกิดทัศนคติด้านลบได้ อีกทั้งเมื่อพิจารณาที่กลุ่มอายุพบว่ากลุ่มอายุที่ 1 ไม่นิยมรับประทานอาหารรสจัดหรือรสเผ็ดแต่ชื่นชอบอาหารสมัยนิยมหรืออาหารฟาสต์ฟู้ดมากกว่ากลุ่มอายุอื่น ขณะที่กลุ่มอายุที่ 2 รับประทานอาหารได้ง่ายเนื่องจากเป็นวัยทำงานจึงสามารถรับประทานในแบบเดียวกับกลุ่มอายุที่ 1 และ 3 ขณะที่กลุ่มที่ 3 พบอาหารเฉพาะท้องถิ่นมากที่สุดและยังเป็นกลุ่มที่ไม่นิยมรับประทานอาหารสมัยนิยมหรืออาหารฟาสต์ฟู้ดมากที่สุด

หลังจากประมวลผลการวิเคราะห์คำเรียกชื่ออาหารแล้วพบว่า ระบบความคิดของผู้บอกภาษามี 3 ชุดความคิดสำคัญ คือ อิทธิพลประจำท้องถิ่น การปฏิสัมพันธ์ภายนอกท้องถิ่น และสถานะเศรษฐกิจหรือสังคมยุคปัจจุบัน

## Abstract

**Project Title:** An Ethnosemantic study of the food names in Hat Yai District, Songkhla province

**Investigator:** Chanokporn Angsuviriya

Department of Educational Foundation, Faculty of Liberal Arts, Prince of Songkhla University

**E-mail Address:** chanokporn.a@psu.ac.th, poon\_chanok@hotmail.com

**Project Period:** 1 October 2011 – 30 September 2012

The objectives of this article are to analyze the semantic components of the food names in Hatyai District Songkhla Province and to study its cognitive reflected through the food names in an ethnosemantic approach.

The data were taken from informants who are classified into three age groups: the age group 1 (15-25 years old), the age group 2 (35-45 years old), and the age group 3 (55 or more), and three ethnic groups: the southern Thais, the Malaysian Thais, and the Chinese Thais.

The results of the analysis show that the structures of food names are divided into 4 groups: 1) Type 2) cooking 3) Ingredient and 4) Characteristics. Moreover, based on a componential analysis of the meanings of all the food names four dimensions of contrast were found: “a kind of food”, “southern Thai food”, “how to make food edible” and “ingredient”.

A folk taxonomy of all the name of foods shows that the unique beginner term is “food”. This term is the superordinate level above all the other food names. The level under the unique beginner is that of generic food names composed of “main course” and “desserts”. The rest are specific food names classified into main course groups and dessert groups. In the lowest hierarchy, two hundred and thirty eight main course dishes and eleven desserts were found.

In term of attitude towards the food names, as for main course dish, the most popular main course dishes in all the 3 groups are “Kangsom” (sour soup made of tamarind paste) and “KangTaipla” or “KangPhungpla”. As for dessert, the most favorite desserts in all the 3 groups are “Klauybuatchee” or Klauybuat (banana in coconut milk) and “Lotchong” or “Singaporean Lotchong”. In addition, it is found that the Chinese Thais and the southern Thais do not like to eat beef because of worshipping a Kuan-im goddess and fish and seafood as a staple food respectively, while the Malaysian Thais do not like pork because they are Muslim. When the age groups have been taken into account, the age group 1 (15-25) do not like spicy foods but prefer fast foods, compared with the other age groups. While the age group 2 (35-45) love to eat the same kind of food as those in the age group 1 and the age group 3 because of being in working life age, the most favorite food of the age group 3 (55 or more) is the local foods. In addition, fast foods are not popular for the age group 3 (55 or more).

This study also reveals three cognitive systems of informants: a local influence, outside interaction, and economy or society.

## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1. หลักการและเหตุผล

อาหารถือเป็นความจำเป็นในชีวิตที่สิ่งมีชีวิตทุกชีวิตต้องการและขาดไม่ได้ การบริโภคอาหารในแต่ละท้องถิ่นย่อมแตกต่างกันไปตามสภาพภูมิศาสตร์ ในท้องที่นั้นๆ ดังที่ วิลเลียม เจ.คลอสเนอร์ (2555) กล่าวไว้ว่า ตามประเพณีดั้งเดิมนั้น การบริโภคอาหารบางอย่างและการหลีกเลี่ยงอาหารบางชนิดในชนบทของประเทศไทย ถูกกำหนดโดยความสามารถในการหาอาหารมาได้ ความจำเป็นทางเศรษฐกิจ ข้อกำหนดทางวัฒนธรรม และอาหารบางอย่างจะถูกบริโภคเฉพาะในช่วงพิธีการทำบุญทางพุทธศาสนา การบูชาเทพตามลัทธิพราหมณ์ พิธีเช่นไหว้ผีและเทศกาลต่าง ๆ

อาหารในแต่ละถิ่นมีความสัมพันธ์กับชีวิตและความเป็นอยู่ ค่านิยม วัฒนธรรมในถิ่นนั้นๆ ทั้งนี้ย่อมสอดคล้องกับปัจจัยอื่นๆ เช่น สภาพธรรมชาติ แหล่งอาหาร ตลอดจนความสัมพันธ์ทางวัฒนธรรมกับชนชาติที่เราไปมาหาสู่ แลกเปลี่ยนความรู้ความคิดซึ่งกันและกันด้วย และภาคใต้ของไทยมีอาหารพื้นบ้านอยู่มากมายทั้งประเภทที่คิดขึ้นเอง เช่น ข้าวย่ำ แกงเคยปลา ขนมลา ขนมบ้า ขนมไข่ปลา เป็นต้น แต่บางอย่างอาจได้อิทธิพลจากประเทศใกล้เคียงหรือภาคอื่นๆ ของไทย (อำไพ โสรจจะพันธุ์, 2555: 11-12)

ส่วนรสชาติอาหารท้องถิ่นภาคใต้นั้น พบว่าคนใต้นิยมอาหารที่มีรสจัด เช่น เผ็ดจัด เค็มจัด เปรี้ยวจัด เป็นต้น รสเผ็ดได้จากพริกชี้หูสดและแห้ง รสเค็มได้จากเกลือ กะปิ(เคย) น้ำปลา ส่วนรสเปรี้ยวได้จากมะขามเปียก มะขามสด ระกำ มะปริง มะปราง และส้มทุกชนิด โดยเฉพาะส้มแขกนิยมใช้กันทั่วไป ส่วนอาหารรสหวานนั้นทั่วไปไม่นิยมหวานจัดนัก ยกเว้นจังหวัดสงขลาจะนิยมรสหวานมากกว่าจังหวัดอื่นๆในภาคใต้ (อำไพ โสรจจะพันธุ์, 2555: 13)

ในทำนองเดียวกับที่ เอกวิทย์ ณ ถลาง (2550) ได้กล่าวถึงคนที่อยู่ทางภาคใต้ว่า ชาวใต้นิยมใช้ธรรมเนียมการกินเป็นวิธีร่วมใจร่วมแรง ในการช่วยเหลือเกื้อกูลกันให้งานที่แต่ละครอบครัวทำเองไม่ไหวให้สำเร็จ ลุล่วงไปได้ ทำนองเดียวกันกับการ “ลงแขก” ของภาคกลาง วัฒนธรรมการกินของภาคใต้มีความหลากหลาย เช่น ข้าวหม้อแกงหม้อ กินงาน บางพื้นที่เรียก กินการ กินเหนียว ฯลฯ ซึ่งจะมีขึ้นเมื่อถือเป็นงานสำคัญ และเป็นหน้าที่ของญาติมิตรที่จะต้องไปช่วยเหลือ เช่น งานศพ บวชนาค แต่งงาน และงานบุญต่างๆ เป็นต้น

นอกจากวัฒนธรรมการกินจะแสดงเอกลักษณ์ของความเป็นท้องถิ่นแล้ว ภาษาก็จะเป็นตัวถ่ายทอด บอกความเป็นมา การสื่อความหมาย และการสะท้อนความคิด ความเชื่อของคนที่อยู่ในกลุ่มชนเดียวกัน ดังที่นพพร สุวรรณพานิช ( 2552) กล่าวถึงคำกวีชีวิตของคนไว้ ว่า ประเพณี และวิถีชีวิตมักแสดงออกในรูปของอาหาร อย่างคำว่าขนมที่เรียกกันในภาษาไทย เามาจากคำมอญเดิม เรียกว่า คนุม หรือเขียนว่า คนอม คำว่า คนุม หรือ หมม แปลว่า หวาน...และชาวอิตาเลียนและคนอังกฤษชอบกินขนมปัง ใน

คำว่า loaf ที่แปลว่าขนมปัง เป็นคำใหญ่คำโตเหมือนคำว่า ข้าว ในภาษาไทย เช่น ข้าวควบ ข้าวแคบ ข้าวปุ้น ข้าวคอกแตก ข้าวตาก ข้าวนา ข้าวหนัก ข้าวเหนียว ข้าวหัวโชน ข้าวเม่า ข้าวมัน ข้าวเภา ข้าวพอง ข้าวพระ ข้าวผอก ข้าวเปียก ฯลฯ

จากที่ได้กล่าวมาแล้วนั้นจะพบว่าภาษาเป็นส่วนสำคัญยิ่งในการถ่ายทอดเอกลักษณ์ วัฒนธรรมของท้องถิ่น แต่ละท้องถิ่นย่อมจะแตกต่างกันไปตามสภาพ ภูมิศาสตร์ ดังนั้นสิ่งที่นำบริโภคนิยมแตกต่างกันไปด้วย ภาษาหรือชื่อเรียกที่ใช้ย่อมแตกต่างกัน แม้ว่าอาหารบางอย่างจะได้รับการส่งผ่านข้ามพื้นที่กันแต่ด้วยระบบ การขนส่ง สื่อสาร และความเป็นอยู่ดั้งเดิมของคนกลุ่มนั้นๆ ทำให้ชื่อที่ใช้เรียกมีความแตกต่างกัน แม้อาหารที่ บริโภคจะเหมือนหรือคล้ายกันก็ตาม

เช่นเดียวกับชื่อเรียกอาหารที่อยู่ในท้องถิ่นภาคใต้ แต่ละจังหวัดอาจมีลักษณะร่วมที่คล้ายคลึงกัน เช่น คนใต้ส่วนใหญ่ชอบกินสะตอและอาหารรสจัด จึงย่อมมีชื่อเรียกอาหารที่เกี่ยวกับสะตอ ได้แก่ ผัดพริกแกงกุ้ง ลูกตอ หรือผัดลูกตอกุ้งเคย แกงสมรม เป็นต้น และแต่ละจังหวัดอาจมีลักษณะต่างกัน เช่น แกงพุงปลา บางที่ เรียกแกงเคยปลา โดยแต่ละจังหวัดอาจมีส่วนผสมที่ต่างกัน เช่น บางที่จะใส่กะทิ บางที่ไม่ใส่ บางที่ใส่ผัก บางที่ ไม่ใส่ บางที่ใส่ไข่ต้ม บางที่ใส่ปลาตัวเล็กๆ เป็นต้น ดังนั้นผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาการเรียกชื่ออาหารของผู้พูดใน ท้องถิ่นย่อยเดียวกันว่า มีความเหมือนหรือต่างกันอย่างไร

โดยเฉพาะพื้นที่ในเขตเมืองของอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา นับว่าเป็นพื้นที่ที่น่าสนใจ เพราะ หาดใหญ่เป็นเมืองขนาดใหญ่ที่มีการผสมผสานทางวัฒนธรรมได้อย่างหลากหลาย เช่น ความเป็นท้องถิ่นดั้งเดิม แบบชาวใต้ ชาวใต้เชื้อสายมุสลิม หรือชาวใต้เชื้อสายจีน ซึ่งแต่ละชาติพันธุ์ย่อมมีความแตกต่างในการ รับประทานอาหาร เช่น ชาวใต้ท้องถิ่นดั้งเดิมจะนิยมรับประทานปลา น้ำซุบและผักเหนาะประจำท้องถิ่น ชาว ใต้เชื้อสายมุสลิมจะนิยมรับประทานแกงแพะ และแกงวัว ชาวใต้เชื้อสายจีนจะนิยมรับประทานเนื้อหมู เนื้อไก่ หรือเป็ดตุ๋น เป็นต้น อีกทั้งอิทธิพลของความเจริญในเขตเมืองที่อาจทำให้ผู้บอกภาษาต่างวัยรับรู้หรือเข้าใจเรื่อง ของอาหารได้แตกต่างกัน ก็นับเป็นอีกหนึ่งปัจจัยที่น่าจะนำมาศึกษาเช่นกัน

จากการศึกษาชื่ออาหารของผู้บอกภาษาในเขตเมืองของอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา จะทำให้เห็น ว่าภาษาหรือคำเรียกชื่ออาหารที่นำมาศึกษาจะสามารถสะท้อนให้เห็นถึงระบบความคิดของคนในท้องถิ่นนั้นๆ ว่ามีความแตกต่างทางชาติพันธุ์และอายุจะแสดงให้เห็นความคิด ความเชื่อของคนผ่านรูปภาพาษาที่ใช้ โดยอาศัย แนวทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์เป็นพื้นฐานสำคัญของการศึกษาครั้งนี้

## 2. วัตถุประสงค์

1. เพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกชื่ออาหารในท้องถิ่นอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา
2. เพื่อวิเคราะห์ระบบความคิดที่สะท้อนผ่านชื่อเรียกอาหารตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์

### 3. ขอบเขตการวิจัย

#### 3.1 ขอบเขตด้านการจัดเก็บข้อมูล

1. ผู้วิจัยจะเลือกศึกษาเฉพาะชื่ออาหารที่เกิดจากการปรุงไม่ว่าจะเป็นอาหารคาวหรืออาหารหวานจำพวกผลไม้จึงไม่จัดอยู่ในนี้ด้วย
2. เนื่องจากประเด็นสำคัญของงานวิจัย คือชาติพันธุ์ การกำหนดพื้นที่ เพียงส่วนหนึ่งในการจำกัดพื้นที่ของกลุ่มคนที่ต่างชาติพันธุ์ แต่ในความเป็นจริง เมื่อได้เก็บข้อมูลภาคสนามจะพบว่า ผู้วิจัยอาจได้ข้อมูลจากผู้บอกภาษาในชุมชนอื่น แต่ยังอยู่ในข้อกำหนดด้านพื้นที่ คือในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา และสามารถกลุ่มชาติพันธุ์ คือคนไทยถิ่นใต้ดั้งเดิม คนไทยเชื้อสายจีน และคนไทยเชื้อสายมาเลย์

#### 3.2 ขอบเขตในการคัดเลือกผู้บอกภาษา

1. ผู้บอกภาษาจะต้องเป็นผู้ที่มีถิ่นกำเนิดตามเกณฑ์การคัดเลือกพื้นที่ของผู้วิจัยเพื่อจะได้ชื่อเรียกอาหารตามถิ่นที่อยู่ในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา
2. การกำหนดอายุมีการแบ่งกลุ่มผู้บอกภาษาเป็น 3 กลุ่มอายุ ได้แก่ กลุ่มอายุระหว่าง 15-25 ปี กลุ่มอายุระหว่าง 35-45 ปี และกลุ่มอายุ 55 ปีขึ้นไป

### 4. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ได้ข้อมูลความหลากหลายเชิงชาติพันธุ์ที่สะท้อนให้เห็นจากชื่ออาหาร อันจะสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมท้องถิ่นภาคใต้ของอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา
2. เป็นแนวทางในการศึกษาคำเรียกชื่ออื่นๆ เช่น คำเรียกชื่อพืชท้องถิ่น คำเรียกชื่อการละเล่น ฯลฯ โดยใช้ทฤษฎีอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ในการวิเคราะห์ข้อมูลได้
3. นอกจากนี้ยังสามารถนำข้อมูลที่ได้จากการวิจัยไปสร้างขอบเขตด้านพื้นที่ของชุมชนหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ซึ่งอาจทำให้เห็นอัตลักษณ์ของคนในชุมชนที่แตกต่างกันได้

## บทที่ 2

### เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จากการศึกษาคำเรียกชื่ออาหารในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องในประเด็นต่างๆ คือ แนวคิดด้านอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ความรู้ด้านพื้นที่อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา และความรู้เกี่ยวกับอาหาร ดังรายละเอียดต่อไปนี้

#### 1. แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

แนวคิดทฤษฎีสำคัญที่ใช้ในการวิเคราะห์วิจัยนี้ คือความรู้ด้านอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ (ethnosemantics) ซึ่งมีแนวคิดและวิธีการศึกษาดังนี้

##### 1.1 แนวคิดทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์

อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ (2529) ได้กล่าวว่า อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์เป็นชื่อที่ใช้เรียกการศึกษาที่มีเป้าหมายเพื่อเข้าถึงซึ่งระบบความรู้ ความนึกคิดของชาวบ้านหรือชนเผ่าใดเผ่าหนึ่ง โดยศึกษาภาษาของเขา บางครั้งก็มีผู้เรียกการศึกษามีเป้าหมายเช่นเดียวกันนี้ว่า ชาติพันธุ์ (ethnoscience) ชาติพันธุ์วรรณาแบบใหม่ (The New Ethnography) หรือ อรรถศาสตร์แบบชาติพันธุ์วรรณา (ethnographic semantics) การศึกษานี้มีรากฐานมาจากความเชื่อที่ว่า ภาษาเป็นสิ่งที่สะท้อนความนึกคิดและการมองโลกของผู้พูด ดังนั้นการวิเคราะห์ความหมายของศัพท์หมวดต่างๆ ในภาษาของชนเผ่าใดเผ่าหนึ่งจะทำให้เรามองเห็นลึกซึ่งถึงความนึกคิดและการมองโลกของชนเผ่านั้นได้

“ด้วยความคิดพื้นฐานว่าความรู้มีสองแบบ คือความรู้ระดับโลกหรือความรู้สากล (global knowledge) และความรู้แบบพื้นเมือง (indigenous knowledge) ความรู้ทั้งสองที่ดูเหมือนจะต่างกันนั้น อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์เป็นศาสตร์ที่สามารถเชื่อมความรู้ทั้งสองเข้าด้วยกันได้ โดยการศึกษาองค์ความรู้ที่เป็นภูมิปัญญาชาวบ้านด้วยวิธีการทางวิทยาศาสตร์ เพื่อให้องค์ความรู้ดั้งเดิมของไทยมีการศึกษาอย่างเป็นทางการ วิทยาศาสตร์ที่มีอยู่น้อยได้เผยแพร่ ถ่ายทอด และสืบสาน หรือพัฒนาภูมิปัญญาไทยต่อไป อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์จึงน่าจะเป็นประโยชน์ในการนี้ได้” (อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์และคณะ, 2555: 25-26)

##### วิธีการทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์

อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ (2549: 83) ได้กล่าวว่า การวิเคราะห์ข้อมูลในอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์มีหลักการที่สำคัญดังนี้

1. คำในภาษาเป็นตัวแทนของมโนทัศน์ ดังนั้นการ วิเคราะห์คำ ทำให้เห็นและเข้าใจมโนทัศน์ ซึ่งนำไปสู่ความเข้าใจระบบความรู้ ความคิด และวัฒนธรรมของเจ้าของภาษาได้
2. ข้อมูลที่ใช้ต้องได้มาอย่างธรรมชาติ และเป็นวัตถุวิสัย



3. เน้นการวิเคราะห์ความหมายของคำ
4. ผู้วิเคราะห์ใช้วิธีการที่เป็นวิทยาศาสตร์ซึ่งสามารถตรวจสอบได้
5. เป้าหมายของการวิเคราะห์คือการตีแผ่ระบบความรู้จากมุมมองของชาวบ้าน ไม่ใช่จากมุมมองของผู้วิเคราะห์

### วิธีการวิเคราะห์ทางภาษาศาสตร์ชาติพันธุ์

วิธีในการวิเคราะห์ทางภาษาศาสตร์ชาติพันธุ์มีหลายวิธี ดังที่ วิลเลียม ซี สเตอร์ตเวินท์ (Sturtevant 1964 อ้างถึงใน วนิดา เจริญสุข, 2532) กล่าวไว้ 6 วิธี ดังนี้

1. Etics and Emics คือลักษณะสากลที่ทุกสังคมมีอยู่และลักษณะเฉพาะที่เป็นวัฒนธรรมกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งโดยเฉพาะ
2. Domains คือวงศัพท์หรือหมวดศัพท์ที่จะศึกษา
3. Terminology and Terminological Systems คือชื่อสิ่งต่างๆ หรือระบบการเรียกชื่อสิ่งต่าง ๆ ที่แสดงความคิดเจ้าของภาษา
4. Paradigms and Componential analysis คือการจัดกลุ่มโดยพิจารณาลักษณะร่วมของข้อมูลและการวิเคราะห์องค์ประกอบหรือการจัดประเภทโดยวิเคราะห์อรรถลักษณะ
5. Taxonomies คือวิธีการจัดกลุ่มโดยยึดหลักความต่าง ซึ่งใช้พิจารณาในแนวนอน ถือเป็นศัพท์ประเภทเดียวกัน แต่ต่างชนิดกัน และการรวมเข้าที่ใช้การพิจารณาในแนวตั้ง ถือเป็นศัพท์ที่มีระดับลดหลั่นกันไปแบบใหญ่ไปย่อย
6. Discovery procedures คือวิธีการเก็บข้อมูลโดยไม่นำวัฒนธรรมของผู้วิเคราะห์ไปเป็นแบบ เพื่อให้ได้ข้อมูลของเจ้าของภาษานั้นอย่างแท้จริง

โฟลีย์ (Foley, 2000 : 108-109) ได้กล่าวถึงการวิเคราะห์องค์ประกอบไว้ว่า วิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบจากคำศัพท์ที่เจ้าของภาษาใช้นั้นจะสามารถทำให้เห็นระบบความคิดหรือระบบวัฒนธรรมของผู้ใช้ ซึ่งก็สอดคล้องกับแนวคิดของยาโคบสันที่เห็นว่าการศึกษารหัสองค์ประกอบทางความหมายจะช่วยแยกความแตกต่างและเข้าใจระบบความคิดของคนในท้องถิ่นได้ โดยวิธีการเหล่านี้ จึงจัดเป็นส่วนหนึ่งของนักมานุษยวิทยาปริชาน<sup>1</sup>

<sup>1</sup> “The methodology typically followed by cognitive anthropologists in their analysis of culture systems is to collect all the words in the native language denoting various categories within a particular semantic domain. (Such a domain of terms is called a folk classification.) The terms within the folk classification are analyzed semantically into their meaning components. Borrowing heavily from Jakobson’s ideas of distinctive features, cognitive anthropologists claim to uncover the cognitive organization of the folk classification through componential analysis, representing the meanings of the terms through a set of semantic oppositions. ”

เช่นเดียวกับ อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ (2549 : 83-84 ) ได้กล่าวถึงวิธีการศึกษาและวิเคราะห์ใน อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์นั้นมีหลายวิธี แต่วิธีที่ใช้กันมากและสำคัญ ได้แก่ การวิเคราะห์องค์ประกอบ (componential analysis) และการแยกประเภทแบบชาวบ้าน (folk taxonomy)

“การวิเคราะห์องค์ประกอบ (component) หรือ มิติ (dimension) จะเริ่มจากการกำหนด มิติแห่ง ความแตกต่าง (dimension of contrast) โดยพิจารณาว่าคำที่วิเคราะห์ต่างกันในแต่ละมิติ อย่างไร จากนั้นจึงกำหนด อรรถลักษณะในแต่ละมิติความแตกต่าง เช่น ในการวิเคราะห์หมวดคำเรียกญาติ เราพบมิติความแตกต่าง เช่น ในการวิเคราะห์หมวดคำเรียกญาติ เราพบมิติแห่งความแตกต่างเรื่อง เพศ รุ่นอายุ และสายเลือด เป็นต้น ใน มิติ เรื่องเพศ เราแยกอรรถลักษณะ เป็น [ชาย] กับ [หญิง] คำว่า พ่อ กับ แม่ ในระบบญาติของไทย แตกต่างกัน ที่ คำว่า พ่อ มีองค์ประกอบของความหมาย เป็น [ชาย] แต่คำว่า แม่ มีองค์ประกอบเป็น [หญิง] เป็นต้น ฉะนั้น คำๆ หนึ่งจะต่างจากคำอื่นๆ ด้วยองค์ประกอบในมิติต่างๆรวมกัน” (อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์และคณะฯ, 2555 : 15) ซึ่งแนวทางนี้จะเป็นแนวทางสำคัญที่ผู้วิจัยจะนำมาปรับใช้ในการวิเคราะห์คำเรียกชื่ออาหารในครั้งนี้ โดยเฉพาะการกำหนดมิติความแตกต่างหลักๆ ได้แก่ อายุ และ ชาติพันธุ์ ซึ่งจะให้เห็นความเหมือนและต่าง ที่หลากหลายของพื้นที่เดียวกัน คือพื้นที่ในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

“การจัดจำพวกแบบชาวบ้าน เป็นอีกวิธีในอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ซึ่งมักใช้กับการวิเคราะห์คำหรือชื่อที่มีประเภชซ้อนกันเป็นลำดับชั้น เช่น ชื่อพืช ชื่อสัตว์ ชื่ออาหาร ชื่อโรค เป็นต้น งานวิจัยเรื่อง The Diagnosis of Disease Among the Subanun of Mindano โดย ชาร์ลส์ เฟร็ก ( Frake, 1961) เป็นการวิเคราะห์ชื่อโรคในชุมชนชาว สิบานัน บนเกาะมินดาเนา ประเทศฟิลิปปินส์ เฟร็กได้รวบรวมชื่อโรคด้วยการเฝ้าสังเกต คำถามที่ชาวสิบานันใช้ถามเมื่อทักทายกัน ซึ่งมักจะเกี่ยวกับอาการและชื่อของโรคเป็นระดับ เฟร็กพบว่าการ จัดจำพวกชื่อโรคของชาวสิบานัน มีระบบต่างจากระบบชื่อโรคของคนตะวันตกอย่างมาก การวินิจฉัยและการ ตัดสินใจเลือกชื่อโรคเรียกอาการป่วยก็ไม่เหมือนกับคนตะวันตก” (อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์และคณะฯ, 2555 : 16) และแนวทางนี้จึงเป็นประโยชน์แก่ผู้วิจัยที่จะนำมาปรับใช้วิเคราะห์คำเรียกชื่ออาหารเพื่อให้เห็นถึงระบบ ความคิดของคนต่างชาติพันธุ์ที่อยู่ในพื้นที่เดียวกัน

## 1.2 งานวิจัยทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์

งานวิจัยต่างๆ ที่ใช้แนวทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์นั้นมีวิธีการวิเคราะห์แตกต่างกัน โดยผู้วิจัย จะจำแนกงานวิจัยต่างๆ ตามวิธีการวิเคราะห์ ดังนี้

### 1.2.1 งานวิจัยที่วิเคราะห์ด้วยวิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบ

ศุภมาส เอ่งฉ้วน (2537) ได้ศึกษาคำเรียกญาติภาษาจีนฮกเกี้ยนในภาคใต้ของประเทศไทยและเกาะปีนัง โดยศึกษาคำเรียกญาติทั้ง 5 ถิ่น ด้วยวิธีวิเคราะห์องค์ประกอบ ผลการวิจัยพบ มิติความแตกต่าง 6 ประการคือ รุ่นอายุ สายเลือด อายุ ฝ่ายพ่อ/แม่ เพศและการแต่งงาน ซึ่งมีทั้งคำเรียกญาติพื้นฐานและที่สัมพันธ์โดยการแต่งงานนั้น จังหวัดตรังและจังหวัดพังงามีลักษณะที่คล้ายคลึงกัน เมื่อพิจารณาโดยเฉพาะญาติพื้นฐานพบว่าจังหวัดภูเก็ตและเกาะปีนังมีลักษณะที่คล้ายคลึงกัน แต่ต่างกันในเรื่องของญาติที่สัมพันธ์โดยการแต่งงานและถ้าพิจารณาเฉพาะญาติที่สัมพันธ์โดยการแต่งงานแล้วพบว่า จังหวัดกระบี่และจังหวัดภูเก็ต มีลักษณะที่คล้ายคลึงกันแต่ต่างกันในเรื่องญาติพื้นฐาน ส่วนการใช้คำและระบบคำเรียกญาติพื้นฐานในภาษาจีนฮกเกี้ยนจังหวัดกระบี่ และการใช้คำและระบบคำเรียกญาติที่สัมพันธ์โดยการแต่งงานในภาษาจีนฮกเกี้ยนในเกาะปีนังจะมีลักษณะที่ไม่คล้ายคลึงกับถิ่นใดเลย ลักษณะสำคัญทางวัฒนธรรมจีนฮกเกี้ยนทั้ง 5 จุด คือมีการให้ความสำคัญกับระบบอาวุโสหรือความแตกต่างของอายุ และมีการเน้นฝ่ายพ่อและการถือเพศชายเป็นสำคัญ สำหรับประการหลังนี้ ในวัฒนธรรมฮกเกี้ยน 4 ถิ่นในประเทศไทยที่เคยมีมาแต่เดิมนั้น ปัจจุบันเริ่มส่อเค้าว่าจะลดความสำคัญลงและกำลังจะกลายเป็นไม่เน้นฝ่ายหนึ่งฝ่ายใดในอนาคต สำหรับในเกาะปีนังมีลักษณะสำคัญทั้งสองประการถือเป็นลักษณะเด่นของวัฒนธรรมจีนฮกเกี้ยนในเกาะปีนังที่ยังไม่มีการเปลี่ยนแปลง

วิภาสรินทร์ ประพันธ์ศิริ (2535) ได้ศึกษาคำเรียกญาติในภาษาคำเมือง : การวิเคราะห์ทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ โดยวิเคราะห์ความหมายแก่น ด้วยการวิเคราะห์องค์ประกอบ วิเคราะห์คำเรียกญาติในแวดวงอื่น และแสดงให้เห็นการสะท้อนวัฒนธรรมล้านนา ผลการวิจัยพบว่า คำเรียกญาติในภาษาคำเมืองอาจจำแนกให้แตกต่างกันในความหมายแก่นด้วย 4 หรือ 5 มิติ แห่งความแตกต่าง ในภาษาเชียงรายและลำปาง คำเรียกญาติต่างกันในเรื่อง รุ่นอายุ สายเลือด อายุ และเพศ ส่วนภาษาเชียงใหม่และลำพูน จะมีมิติที่เพิ่มขึ้น คือฝ่ายพ่อ /แม่ ซึ่งทั้ง 4 จังหวัด มีทั้งสองลักษณะที่รวมและต่างกัน ในการใช้คำเรียกญาติเป็นสรรพนามและคำเรียกขานในหมู่ที่เป็นญาติและไม่ใช่วญาติ พบว่า คำเรียกญาติในรุ่นอายุสูงกว่าหรือมีอายุมากกว่าตัวเองมีการนำไปใช้มากกว่าคำเรียกญาติในรุ่นอายุต่ำกว่าหรือมีอายุน้อยกว่า อย่างไรก็ตามภาษาคำเมืองทั้ง 4 ถิ่น ได้แสดงให้เห็นว่าคำเรียกญาติของฝ่ายพ่อและแม่มีการสลับกันจนไม่เน้นฝ่ายใดฝ่ายหนึ่ง โดยเฉพาะ

### 1.2.2 งานวิจัยที่วิเคราะห์ความหมาย

วนิดา เจริญสุข (2532) ได้ศึกษานามสกุลของคนไทยเชื้อสายจีน: การวิเคราะห์ทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ เพื่อหาหลักเกณฑ์การตั้งนามสกุลของคนไทย วิเคราะห์ความหมายการตั้งนามสกุลของคนไทย และสรุปค่านิยมที่สะท้อนจากการตั้งนามสกุลของคนไทย ผลการวิจัยพบว่า คนไทยเชื้อสายจีนมีเกณฑ์หรือวิธีการตั้งนามสกุล 2 วิธี คือ ตั้งนามสกุลโดยรักษาเค้าทางเสียงหรือความหมายเดิม ซึ่งมักปรากฏในตำแหน่งแรกของนามสกุล และตั้งนามสกุลโดยไม่มีเค้าความหมายของแซ่เดิมเลย ส่วนด้านความหมายจะมีทั้ง

ความหมายทางนามธรรม และรูปธรรมที่ถือว่าเป็นมงคลมาตั้งเป็นนามสกุล 34 ความหมาย และความหมายยังสะท้อนค่านิยมหลายประการ เช่น คนกลุ่มนี้ปรารถนาความเป็นเลิศ สุข ความมั่นคงยั่งยืน สถาพร นิยมยกย่องผู้มีความรู้ ความสามารถ มีความเชื่อแบบพหุนิยม นิยมยกย่อง อาชีพธุรกิจ การค้า และเคารพ ยกย่อง เชื้อฟิงผู้มีอาวุโส

วิยะดา จงบรรจบ (2534) ได้ศึกษาเรื่องการศึกษาภาษาที่ใช้ในการตั้งชื่อธุรกิจการค้า เพื่อศึกษาที่มาของภาษา ความหมายของชื่อ ตลอดจนค่านิยมที่สะท้อนจากความหมายของชื่อธุรกิจการค้า ผลการวิจัยพบว่า ภาษาที่นำมาตั้งชื่อธุรกิจการค้ามากที่สุด คือภาษาอังกฤษ ซึ่งพบในธุรกิจการค้าทุกประเภท โดยเฉพาะอย่างยิ่งธุรกิจเสื้อผ้า รองลงมาคือ ภาษาไทยผสมกับภาษาบาลี – สันสกฤต ชื่อธุรกิจมีการประกอบคำ 4 ประเภท คือคำโดด คำประสม คำซ้อน และคำซ้ำ สำหรับการเรียงคำ 2 ลักษณะ คือวางคำขยายไว้หลังคำที่ถูกขยาย การสร้างคำที่พบมากที่สุด คือคำประสม และน้อยที่สุดคือคำโดด ความหมายที่นำมาใช้ในการตั้งชื่อธุรกิจการค้ามี 11 ประเภท คือความหมายที่แสดงประเภทธุรกิจการค้าซึ่งพบมากที่สุด ความหมายเกี่ยวกับคุณภาพ ความเจริญรุ่งเรือง ความเป็นสิริมงคล ความมั่งคั่งร่ำรวย ธรรมชาติสิ่งแวดล้อม ความมั่นคงยั่งยืน อำนาจ – ชัยชนะ: สุข คุณธรรม ความสวยงาม และความหมายอื่นๆ ค่านิยมที่สะท้อนจากภาษาและความหมายของชื่อมี 3 ประเภท คือค่านิยมในการนำภาษาต่างประเทศมาตั้งชื่อธุรกิจการค้า ค่านิยมที่เป็นนามธรรม และค่านิยมที่เป็นรูปธรรม

จริญญา ธรรมโชโต (2540) การศึกษาภาษาที่ใช้ตั้งชื่อเล่นของคนไทย โดยศึกษาภาษาที่ใช้ในการตั้งชื่อเล่นในเรื่อง เสียง ที่มาของภาษา และความหมายว่าแสดงความสัมพันธ์บุคคลในครอบครัวเดียวกันอย่างไร ผลการวิจัยพบว่า เรื่องเสียงในรุ่นบิดามารดากับบุตรใช้รูปแบบของชื่อเล่นที่มีเสียงวรรณยุกต์ เดียวกันมากที่สุด (ร้อยละ 35.1) รองลงมาคือ เสียงพยัญชนะต้นเดียวกัน (ร้อยละ 21.0) และเสียงพยัญชนะท้ายเดียวกัน (ร้อยละ 14.1) ในรุ่นบุตรกับบุตร ใช้รูปแบบของชื่อเล่นที่มีเสียงพยัญชนะต้นเดียวกันมากที่สุด (ร้อยละ 38.6) ลำดับที่สองคือเสียงพยัญชนะต้นกับเสียงวรรณยุกต์เดียวกัน (ร้อยละ 32.4) ที่มาของภาษาพบว่า ในรุ่นบิดามารดากับบุตรการแสดงความสัมพันธ์ของชื่อเล่นที่ตั้งจากภาษาไทยมีความถี่สูงสุด (ร้อยละ 89.4) ส่วนในรุ่นบุตรกับบุตรความสัมพันธ์ของชื่อเล่นที่ตั้งจากภาษาอังกฤษมีความถี่สูงสุด (ร้อยละ 49.6) รองลงมาคือภาษาไทย (ร้อยละ 44.9) ความหมายที่ใช้ในการตั้งชื่อเล่น พบว่าในรุ่นบิดามารดากับบุตร และรุ่นบุตรกับบุตร มีความสัมพันธ์ของชื่อเล่นที่มีความหมาย “ลักษณะทางกายภาพ” มีความถี่สูงสุด (ร้อยละ 41.0 และร้อยละ 17.6 ตามลำดับ)

สมชาย สำเนียงงาม (2545) ได้ศึกษาลักษณะภาษาที่แสดงการเปลี่ยนแปลงของความเชื่อเกี่ยวกับสิริมงคลและกาลกิณีในชื่อของคนไทย โดยวิเคราะห์รูปคำและความหมายของชื่อที่มีอายุต่างกันเพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงของความเชื่อเกี่ยวกับสิริมงคลและกาลกิณีในชื่อของคนไทย และเปรียบเทียบความเชื่อเกี่ยวกับสิริมงคลและกาลกิณีในชื่อของคนไทยภาคต่างๆ ผลการวิจัยพบว่า ชื่อของคนไทยสะท้อนความเชื่อเกี่ยวกับสิริมงคลและกาลกิณี โดยแสดงทั้งทางรูปคำและความหมายของชื่อ ทางรูปคำ

พบว่า มีการใช้รูปคำที่เป็นสิริมงคลตามตำราทักทายซึ่งเป็นตำราโหราศาสตร์ที่นิยมเป็นหลักในการตั้งชื่อ คือ เลี่ยงการใช้อักษรกาลกิณีประจำวันเกิด เลือกอักษรเดชหรืออักษรศรีนำหน้าชื่อ และการตั้งชื่อให้มีความสัมพันธ์กับชื่อพ่อแม่ ส่วนการเปลี่ยนแปลงนั้น พบว่า ชื่อคนกลุ่มอายุ 81 ปีขึ้นไปหรือชื่อคนสมัยก่อนสะท้อนความเชื่อดังกล่าวน้อยกว่า ชื่อคนกลุ่มอายุอื่น และมีแนวโน้มว่าชื่อของคนในกลุ่มอายุที่ลดลงจะสะท้อน ความเชื่อเกี่ยวกับสิริมงคลและกาลกิณีมากขึ้น โดยจะใช้ชื่อที่เลี่ยงอักษรกาลกิณีและมีความสัมพันธ์กับชื่อพ่อแม่มากขึ้น ส่วนชื่อคนไทยภาคต่างๆ นั้น พบว่า ชื่อคนกลุ่มอายุ 81 ปีขึ้นไปสะท้อนความเชื่อดังกล่าว โดยแสดงออกทางการตั้งชื่อให้สัมพันธ์กับชื่อพ่อแม่ ส่วนคนกลุ่มอายุ 21 ปี พบว่า มีการเลี่ยงอักษรกาลกิณีและการใช้ชื่อที่มีความสัมพันธ์กับชื่อพ่อแม่ ทางด้านความหมาย พบว่า มีการเลือกใช้ความหมายของคำที่เป็นสิริมงคล 12 กลุ่มความหมาย ที่เด่นมากที่สุด ได้แก่ ความดีงามและความเจริญรุ่งเรือง ความมั่งคั่ง ความรู้ความสามารถ เกียรติยศ และอำนาจ เป็นต้น ส่วนการเปลี่ยนแปลงนั้น พบว่า ชื่อคนในสมัยก่อนสะท้อนความเชื่อว่าการกระทำและคุณสมบัติของเจ้าของชื่อถือเป็นสิริมงคลมากที่สุด ในสมัยต่อมาถือว่าความดีงามและความเจริญรุ่งเรืองเป็นสิริมงคลมากที่สุด และชื่อคนกลุ่มอายุ 1 -2 ปี หรือชื่อคนสมัยปัจจุบัน เปลี่ยนมาเป็น ความรู้ ความสามารถที่ถือว่าเป็นสิริมงคลมากที่สุด ส่วนชื่อคนไทยภาคต่างๆ นั้น พบว่า มีการเลือกใช้ความหมายของชื่อแตกต่างกันตามภาค

ปานทิพย์ มหาไตรภพ (2545) ได้ศึกษานามสกุลพระราชทานในพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว: การวิเคราะห์ทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ เพื่อหาเกณฑ์ในการตั้งชื่อ ศึกษารูปแบบและโครงสร้าง ความหมาย และค่านิยมและลักษณะของวัฒนธรรมไทยที่สะท้อนจากความหมายของนามสกุลพระราชทาน ซึ่งผลการวิจัยพบว่า มีเกณฑ์การตั้งนามสกุล 2 เกณฑ์ คือตั้งตามภูมิลำเนาของผู้ขอพระราชทาน และบรรพบุรุษ และตั้งตามเกณฑ์ภาษา พบว่าเป็นการตั้งโดยใช้ความหมายและเสียงของชื่อเดิมเป็นเกณฑ์ด้านโครงสร้างและรูปแบบของนามสกุล พบว่า นามสกุลประกอบด้วยส่วนประกอบ 2 ส่วน คือ [ส่วนหลัก+(ส่วนเสริมท้าย)] , [ณ+ชื่อสถานที่] , [ส่วนหลัก+(ส่วนเสริมท้าย)] + [ณ+ชื่อสถานที่] และยังพบว่าส่วนแรกของนามสกุลมักจะเป็น “ชื่อบรรพบุรุษ” ส่วนความหมายของนามสกุล ซึ่งพิจารณาจากหน่วยศัพท์ นอกเหนือจากที่มาจากชื่อเดิม หรือภูมิลำเนาทางสังคมนั้นมีการนำความหมายที่ดี เป็นสิริมงคล มาตั้ง ได้แก่ ความสุข ความเจริญรุ่งเรือง การสืบเชื้อสาย คุณสมบัติ และความมั่งคั่งร่ำรวย ความหมายเหล่านี้สะท้อนค่านิยม และลักษณะวัฒนธรรมไทย 3 ประการ คือ

1. คนไทยปรารถนาในความสุข ความเจริญและความมั่งคั่ง รวมทั้ง ความแตกต่างของการประกอบอาชีพ ระหว่างชาวไทยที่นิยมอาชีพราชการ ขณะที่ชาวจีนนิยมค้าขาย
2. วัฒนธรรมเน้นฝ่ายชายในการสืบเชื้อสาย
3. ความนิยม ยกย่อง บุคคลที่มีคุณสมบัติดี เช่น ความเป็นผู้มีความรู้ ความเมตตา ความเสียสละ

### 1.2.3 งานวิจัยที่ใช้การจำแนกประเภท

ประนุท วิชชุโรจน์ (2528) ได้ศึกษาคำบอกสี่และการรับรู้เรื่องสี่ : การศึกษาที่ตำบลนาอิน อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์ เพื่อศึกษาคำบอกสี่และการรับรู้เรื่องสี่ของประชาชน ในตำบลนี้ และเพื่อศึกษาว่ามีความสัมพันธ์ระหว่างคำบอกสี่และการรับรู้สี่ ซึ่งมีสมมุติฐานว่าความต่างในเรื่อง อายุ เพศ และอาชีพจะมีผลต่อการบอกสี่และการรับรู้สี่ด้วย ผลการวิจัยพบว่า มีความต่างอย่างมีนัยสำคัญ คือ ประชากรอายุ 60 ปีขึ้นไป จะมีคำบอกสี่น้อยกว่าประชากรอายุ 6 ปีลงมา เพศหญิงมีคำบอกสี่มากกว่าเพศชาย และชานามีคำบอกสี่น้อยที่สุด เมื่อเทียบในกลุ่มอาชีพค้าขาย จะมีคำบอกสี่มากที่สุด และช่างฝีมือมีคำบอกสี่รองลงมา ด้านการรับรู้สี่ แสดงให้เห็นว่าประชากรในกลุ่มย่อยที่ต่างกันมีการรับรู้สี่ต่างกัน แต่ไม่มีความสัมพันธ์ระหว่างคำบอกสี่และการรับรู้สี่ แต่พบว่ามีความสัมพันธ์ระหว่างการรับรู้สี่และธรรมชาติของสี่

ศุภมาส เอ่งฉ้วน (2543) ได้ศึกษาคำเรียกสี่ของคนไทยสมัยสุโขทัยและสมัยปัจจุบัน เพื่อวิเคราะห์ระบบคำเรียกสี่พื้นฐาน ขอบเขตและใจกลางของสี่พื้นฐาน การเปลี่ยนแปลงของการจัดประเภทสี่และมโนทัศน์เรื่องสี่ ตลอดจนระบบคำเรียกสี่ไม่พื้นฐาน ในภาษาไทยสมัยสุโขทัยและสมัยปัจจุบัน ผลการวิจัยพบว่า ภาษาไทยสมัยสุโขทัยและสมัยปัจจุบันมีจำนวนคำเรียกสี่พื้นฐาน 5 และ 12 คำตามลำดับ เรื่องการปรากฏของคำเรียกสี่พบว่า คำเรียกสี่พื้นฐานในภาษาไทยสมัยสุโขทัย และสมัยปัจจุบันอาจปรากฏอยู่ในความเปรียบ คำเรียกสี่พื้นฐานในสมัยสุโขทัยปรากฏตามแบบโครงสร้าง คำเรียกสี่พื้นฐาน (คำขยาย) + ดัง + คำหรือวลีเรียกสิ่งเปรียบ ในขณะที่คำเรียกสี่พื้นฐานสมัยปัจจุบัน ปรากฏตามแบบโครงสร้าง คำเรียกสี่พื้นฐาน + (ของ) + คำหรือวลีเรียกสิ่งเปรียบ และสิ่งที่ใช้เปรียบส่วนใหญ่ในทั้งสองสมัยเป็นสรรพสิ่งต่าง ๆ ในธรรมชาติ ขอบเขตของสี่พื้นฐานที่ได้จากการจำแนกตามมโนทัศน์ที่ผ่านความเปรียบและไม่ผ่านความเปรียบ ไม่มีความแตกต่างกัน

ศตวรรษ เชื้อมหาวัน (2541) คำเรียกสี่และการรับรู้ของผู้พูดภาษาไทยถิ่น ลัวะ ม้ง และกะเหรี่ยงในพื้นที่ จังหวัดเชียงรายและพะเยา เพื่อศึกษาคำเรียกสี่และการรับรู้สี่พื้นฐานและไม่พื้นฐาน รวมถึงทัศนคติผู้พูดภาษาที่มีต่อสี่ ผลการวิจัยสรุปว่า ภาษาไทยถิ่น ลัวะ ม้ง และกะเหรี่ยง มีจำนวนคำเรียกสี่พื้นฐาน คือ 12, 5, 6 และ 5 คำ อาจกล่าวได้ว่า คำเรียกสี่ ในภาษาทั้ง 4 มีวิวัฒนาการของคำเรียกสี่พื้นฐาน คือ ระยะที่ 7, 5, 5 และ 4 ตามลำดับส่วนการสร้างคำเรียกสี่ไม่พื้นฐานนั้น ภาษาที่ศึกษาทั้งหมดมีกลวิธีในการสร้างคำเรียกสี่ไม่พื้นฐาน 3 วิธี คือ การผสมคำเรียกสี่เข้าด้วยกัน การผสมคำเรียกสี่กับคำขยาย และการใช้คำเรียกสี่ของเฉพาะมาเป็นคำเรียกสี่ไม่พื้นฐาน ภาษาไทยถิ่น ลัวะและม้ง มีการใช้กลวิธีที่ 2 ในการสร้างคำเรียกสี่ไม่พื้นฐานมากที่สุด แต่ภาษากะเหรี่ยงมีการใช้กลวิธีที่ 1 มากที่สุด ทุกภาษามีการใช้กลวิธีที่ 3 น้อยที่สุด ส่วนการรับรู้สี่และทัศนคติที่มีต่อสี่พบว่า ผู้พูดทั้ง 4 พื้นที่มี การรับรู้ใจกลาง (Foci point) ของทุกประเภทสี่คล้ายคลึงกัน ส่วนการรับรู้ของเขตของประเภทสี่เขียวได้ดีที่สุดเมื่อเปรียบเทียบกับขอบเขตสี่ของประเภทสี่อื่น ๆ ส่วนการวิเคราะห์ทัศนคติที่มีต่อสี่พบว่า ผู้พูดภาษาเหล่านี้มีทัศนคติบวกต่อสี่สดและสี่เข้ม และมีทัศนคติลบต่อสี่ตุนและสี่อ่อน

### 1.2.4 งานวิจัยที่วิเคราะห์รูปแบบและโครงสร้าง

น้องนุช มณีอินทร์ (2543) ได้ศึกษาการปรับเปลี่ยนชื่อหมู่บ้านในจังหวัดเชียงใหม่ เพื่อศึกษาโครงสร้างของชื่อหมู่บ้านในจังหวัดเชียงใหม่ปี พ.ศ.2523,2533 และ 2541 รวมทั้งลักษณะวัฒนธรรมที่สะท้อนจากชื่อหมู่บ้าน การปรับเปลี่ยนลักษณะต่าง ๆ และปัจจัยที่ทำให้เกิดการปรับเปลี่ยนชื่อหมู่บ้าน ผลการวิจัยพบว่า โครงสร้างชื่อหมู่บ้านมี 3 รูปแบบใหญ่ๆ เรียงลำดับจากการปรากฏมากที่สุดไปหาน้อยที่สุด คือ ภูมิประเทศ + (ลักษณะเฉพาะ) + (คุณสมบัติ) เช่น สันมะนาว , ชื่อเฉพาะ เช่น กาวิละ, ชุมชน + (ชื่อชุมชน) เช่น นิคมท่าโป่ง เป็นต้น ส่วนวัฒนธรรมที่สะท้อนจากชื่อหมู่บ้านที่ปรากฏในโครงสร้างทั้ง 3 แบบ ผลปรากฏว่าชื่อหมู่บ้านสะท้อนวัฒนธรรม ดังนี้ การตั้งถิ่นฐานใกล้แหล่งน้ำ ความสำคัญของพื้นที่ป่าต่อวิถีชีวิตของคนเชียงใหม่ ลักษณะภูมิประเทศแบบพื้นที่สูง ความหลากหลายของพืชพรรณ การบ่งบอกทิศทางตำแหน่งหรือแสดงลักษณะเด่นของหมู่บ้าน ความสำคัญของวัดและศาสนา ความหลากหลายของกลุ่มชาติพันธุ์ การเปลี่ยนแปลงของลักษณะชุมชน ด้านการปรับเปลี่ยนชื่อหมู่บ้านใน 3 ช่วงเวลา ซึ่งวิเคราะห์การปรับเปลี่ยนด้านภาษาของชื่อหมู่บ้านพบการเปลี่ยนแปลง 3 ลักษณะ เรียงลำดับ จากมากที่สุดไปน้อยที่สุด คือ การปรับเปลี่ยนด้านศัพท์ เช่น กาดขี้เหล็ก เป็น ตลาดขี้เหล็ก การปรับเปลี่ยนตัวสะกด เช่น ป่าฮวก เป็น ป่ารวก การปรับเปลี่ยนด้านโครงสร้าง เช่น หนองหอย เป็นหนองหอยใหม่ เป็นต้นในส่วนปัจจัยการปรับเปลี่ยนชื่อหมู่บ้าน พบว่ามี 4 ปัจจัย คือ ปัจจัยด้านภาษา ปัจจัยด้านภูมิประเทศ ปัจจัยด้านสังคม ปัจจัยด้านการเมืองการปกครอง

Jerry W. Gainey. (2527) ได้ศึกษาเรื่อง Toponyms in Eastern and Southeastern Thailand: A Preliminary Study of Village Names in Chonburi, Rayong, Chantaburi, and Trat คำว่า “Toponymy” คือ การศึกษาเรื่องชื่อต่างๆ ไป เช่น ชื่อสถานที่ซึ่ง Gainey ศึกษาเกี่ยวกับชื่อหมู่บ้านที่จังหวัด ชลบุรี ระยอง จันทบุรีและตราด ในการศึกษาพบว่ามืองค์ประกอบทางประวัติศาสตร์เข้ามาเกี่ยวข้องด้วย การเก็บข้อมูลก็เก็บจาก ชั้นที่ 1 เก็บจากซึ่งหมู่บ้านดั้งเดิมโดยใช้แบบสอบถาม และบอกภาษาในพื้นที่ซึ่งจากที่เก็บมานั้นเป็นโครงการที่มีอยู่แล้ว คือ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒบางแสน (บูรพา) (LCET) วิธีการวิเคราะห์เมื่อได้ชื่อหมู่บ้านแล้วแยกได้เป็น 4 ประเภท ได้

- 1.1 ลักษณะทางภูมิศาสตร์ (Geographical Features) เช่น หนอง คลอง บาง ห้วย
- 1.2 ลักษณะทั่วไป (Non – geographical Features) เช่น โบสถ์ ศาลา
- 1.3 ลักษณะที่เกี่ยวกับที่ตั้ง / ทิศทาง ( Locative or Directional Features) เช่น หนองเหนือ ใต้ บน ล่าง
- 1.4 ลักษณะที่อธิบายลักษณะเด่นส่วนใหญ่เป็นคำคุณศัพท์ (Descriptive Features) เช่น เก่า ใหม่ ใหญ่ เล็ก

สรุปว่าจากที่แบ่งได้ 4 ประเภท นี้ยังมีบางกลุ่มที่ไม่สามารถแจกแจงได้ซึ่งในกรณีนี้จะต้องไปดูจากคำศัพท์ภาษาถิ่น และ ค้นหาเป็นรายกรณี และยังมีศัพท์อีกหลายตัวที่เป็นภาษาบาลีหรือสันสกฤต

จากงานวิจัยทั้งหมดที่ได้ใช้แนวทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์แตกต่างกันไปนั้น พบว่าวิธีการที่ต่างกันจะสามารถทำให้ผู้วิจัยประยุกต์และเลือกวิธีการศึกษาที่เหมาะสมกับงานวิจัยนี้ได้มากที่สุด อีกทั้งยังมีงานวิจัยอีกหลายเล่มที่ศึกษาจากตัวแปรทางสังคมที่ต่างกัน เช่นเดียวกับงานวิจัยนี้ที่ผู้วิจัยได้เลือกตัวแปรด้านชาติพันธุ์และอายุมาเป็นปัจจัยสำคัญในการศึกษาคำเรียกชื่ออาหารในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา โดยวิธีที่จะนำมาใช้ในการศึกษาคำเรียกชื่ออาหารในครั้งนี้ คือ การวิเคราะห์องค์ประกอบ ที่อาจสอดคล้องกับงานวิจัย ของ อัญชลิกา ผาสุขกิจ ที่ศึกษาคำเรียกรส เพราะก็คือรสชาติของชื่ออาหารที่ผู้วิจัยจะศึกษาในครั้งนี้ นอกจากนี้คำเรียกชื่ออาหารของอำเภอหาดใหญ่ ก็จะทำให้เห็นระบบความคิดของคนในท้องถิ่นภาคใต้เขตย่อยมีความคิด และความเชื่อของคนในท้องถิ่นได้

## 2. ความรู้ด้านพื้นที่ของอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

พื้นที่เขตเมืองอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลาเป็นที่รู้จักกันโดยทั่วไปว่าเป็นเมืองที่มีความเจริญไม่ต่างจากเมืองใหญ่เมืองอื่น ด้วยความหลากหลายทางชาติพันธุ์ ภาษา ศาสนา และวัฒนธรรมของอำเภอหาดใหญ่ ทำให้หาดใหญ่เป็นพื้นที่ที่ควรค่าแก่การศึกษาทั้งในด้าน เศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม ซึ่งหากศึกษาในเชิงประวัติศาสตร์จะพบหลักฐานเกี่ยวกับเมืองหาดใหญ่ ดังนี้

“ก่อนปี พ.ศ.2440 เมืองสงขลาแบ่งแขวงเมืองเป็น 15 ส่วน เรียกว่า “อำเภอ” หนึ่งในจำนวน 15 อำเภอ มีอำเภอหลวงรักษาพลสยามซึ่งมีหมู่บ้านตกลอยอยู่ในเขตอำเภอหาดใหญ่มากจนทุกวันนี้ เช่น บ้านหาดใหญ่ มี 4 หลังคาเรือน บ้านคลองเรียน มี 7 หลังคาเรือน บ้านท่าเคียน มี 17 หลังคาเรือน บ้านกลาง มี 18 หลังคาเรือน บ้านบางหัก มี 21 หลังคาเรือน บ้านโคกเสม็ดชุน มี 10 หลังคาเรือน ฯลฯ” (เคร่ง สุวรรณวงศ์, 2532: 2) จากลักษณะของการแบ่งบ้านเรือนในอดีตจากคำบอกเล่าของคนเก่าแก่ของเมืองหาดใหญ่ ทำให้ทราบว่าหาดใหญ่แม้จะเป็นเมืองเล็กแต่ก็มีคนมาตั้งรกรากอยู่เป็นเวลานานแล้ว ดังจะเห็นได้ว่าชื่อบ้านหลายแห่งยังคงเป็นชุมชนที่มีอยู่จริงในทุกวันนี้ ส่วนคำว่า เมืองหาดใหญ่นั้นมีที่มาจากหลายแหล่ง ดังเช่น

“คำว่า “เมืองหาดใหญ่” เพิ่งปรากฏหลักฐานทางประวัติศาสตร์เป็นครั้งแรกในจดหมายเหตุ

หลวงอุดมสมบัติที่เขียนขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 3 เมื่อคราวที่พระยาศรีพิพัฒน์(ทัต) เป็นแม่ทัพของสยามที่เดินทัพไปปราบกบฏเมืองไทรบุรีในปี พ.ศ.2381 เหตุการณ์ครั้งนั้น “หาดใหญ่” เป็นสถานที่ซึ่งพระยาไทรบุรี (แสง)เจ้าเมืองไทรบุรีได้พาคนไทยถอยร่นมาตั้งรับฝ่ายกบฏและเป็นที่รวบรวมไพร่พลเสบียงอาหารและสัตว์พาหนะของกองทัพจากเมืองสงขลา เมืองนครศรีธรรมราชและจากกรุงเทพฯ ในลักษณะของกองหนุน (มลิวรรณ รักษ์วงศ์,2543 : 7 อ้างถึงใน อภิเชษฐ กาญจนดิฐ และ ศุภการ สิริไพศาล, 2551 : 142) เหตุการณ์ปราบกบฏไทรบุรีทำให้ชื่อของเมืองหาดใหญ่ถูกบันทึกไว้ใน



หลักฐานของรัฐในเวลาดังกล่าวหลายชิ้น เช่น ในพงศาวดารเมืองสงขลา ฉบับเจ้าพระยาวิเชียรคีรี (บุญสงค์) และฉบับพระยาวิเชียรคีรี(ชม) ซึ่งกล่าวถึงเมืองหาดใหญ่ในชื่อเรียกต่างๆ กันว่า “ทุ่งหาดใหญ่” “ท่าหาดใหญ่” และ “ตำบลท่าหาดใหญ่” เป็นต้น (ประชุมพงศาวดาร เล่ม 3, 2506 หน้า 68)” (อภิเชษฐ กาญจนดิฐ และ ศุภการ สิริไพศาล, 2551: 142)

จากข้อมูลดังกล่าวสอดคล้องกับการเล่าประวัติ เมืองหาดใหญ่ ที่ข้อความข้างต้นอ้างถึงหลักฐานบันทึกทางประวัติศาสตร์ ของ ฉบับพระยาวิเชียรคีรี(ชม) ดังนี้

“พื้นที่บริเวณเขตชุมชน “หาดใหญ่” มีประวัติความเป็นมาว่าหนึ่งร้อยปี โดยปรากฏตัวในบันทึกทางประวัติศาสตร์ ในปี พ.ศ. 2381 (จ.ศ.1200) ในพงศาวดารเมืองสงขลา โดยพระยาวิเชียรคีรี(ชม) ว่าตำบลท่าใหญ่ หรือ หาดใหญ่ ในจดหมายหลวงอุดมสมบัติ จนกระทั่งปี พ.ศ. 2440 ซึ่งเริ่มมีการปฏิรูปการปกครองหัวเมือง ตั้งอำเภอฝ่ายเหนือที่ ท่าหาดใหญ่ ในขณะที่ชีวิตความเป็นอยู่ของผู้คนในชุมชนแถบเช่นชนบททั่วไป มีผู้คนอาศัยอยู่เพียง 14 หลังคาเรือนหาดใหญ่ในอดีตซึ่งก่อนกลายมาเป็นหัวเมืองศูนย์กลางค้าใหม่ มีฐานะและอัตลักษณ์ของตนเองแถบเช่นหมู่บ้านชนบท นับตั้งแต่เริ่มสร้างทางรถไฟสายใต้ซึ่งมีกลุ่มคนจีนนำโดยคนจีนฮากกา เป็นผู้รับเหมารสร้างทางรถไฟ ซึ่งหนึ่งในนั้นมีคนจีนชื่อ นายเจียกี้ชี่ และคนจีนหลายกลุ่มภาษาเป็นผู้มีบทบาทสำคัญยิ่งต่อการนำความเจริญทางด้านเศรษฐกิจ แรงงานคนจีน วัฒนธรรมความเป็นอยู่ รวมทั้งพ่อค้าคนจีนเข้ามาตั้งถิ่นฐานเพื่อทำงานและประกอบธุรกิจค้าขาย คนจีนกลุ่มภาษาต่างๆ ที่เข้ามาทำมาหากิน ผสมผสานกับกลุ่มคนพื้นเมืองซึ่งตั้งถิ่นฐานอยู่แถบบริเวณเมืองหาดใหญ่”(ศุสิมาน นฤมล วงศ์สุภาพ, 2547: 5)

นอกจากหาดใหญ่จะเป็นพื้นที่ที่มีการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมไทยจีนมาอย่างยาวนานแล้วนั้น พื้นที่ของอำเภอหาดใหญ่จังหวัดสงขลายังเป็นทางผ่านไปสู่ประเทศมาเลเซีย ดังนั้นลักษณะของพื้นที่ที่ติดกันย่อมได้รับอิทธิพลซึ่งกันและกัน เช่น ผู้คนในเขตพื้นที่อำเภอหาดใหญ่สามารถใช้ภาษามลายูได้ หรือมีคนจำนวนหนึ่งซึ่งนับถือศาสนาอิสลามซึ่งเป็นศาสนาหลักประจำประเทศมาเลเซีย การติดต่อสัมพันธ์กันระหว่างพื้นที่ย่อมทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนในหลายๆ ด้าน รวมถึงด้านวัฒนธรรมซึ่งสามารถสังเกตได้จากวิถีชีวิต การบริโภคอาหารที่ได้รับอิทธิพลการบริโภคอาหารจากประเทศมาเลเซีย ผสมผสานกับความเป็นวัฒนธรรมไทยจนกลายเป็นลักษณะเฉพาะของวัฒนธรรมท้องถิ่นภาคใต้ได้อีกหนึ่งทางหนึ่งเช่นกัน

### 3. เอกสารและงานวิจัยเกี่ยวกับอาหาร

การศึกษาภาษากับวัฒนธรรมถือเป็นแนวทางสำคัญในการศึกษาทางด้านนี้ โดยเฉพาะการศึกษาในเรื่องของอาหาร ก็มักจะมีการกล่าวถึงงานของชาร์ลส์ เฟร็ก (Frake,1961 อ้างถึงใน อัญชลิกา ผาสุกกิจ, 2543) ซึ่งถือเป็นผู้ที่ริเริ่มนำแนวทางการศึกษาวัฒนธรรมโดยการวิเคราะห์ผ่านทางภาษา การศึกษาของ เฟร็กนี้ชี้ให้เห็นถึงมโนทัศน์พื้นฐานในการศึกษาคำต่างๆ ในแต่ละวัฒนธรรม โดยเฟรคมองว่าการที่เราศึกษาคำใน

วัฒนธรรมใดๆ ก็ตาม นอกจากการเก็บข้อมูลภาษาเพื่อที่เราจะได้ทราบความหมายของคำนั้นโดยเทียบกับภาษาของเราแล้ว เรายังสามารถทราบถึงการมีหรือไม่มีของสิ่งต่างๆ ในแต่ละวัฒนธรรมได้ เพราะคำเหล่านั้นจะเป็นตัวบอกให้เราทราบว่าคนในแต่ละวัฒนธรรมมองเห็นความสำคัญ และเข้าใจสิ่งต่างๆ รอบตัวเขาอย่างไร

นอกจากนี้เฟร็ทยังชี้ให้เห็นว่าการที่คนในแต่ละสังคมมีการแจกแจงสิ่งแตกต่างกันทำให้คนเหล่านั้นมีการจัดประเภทของสิ่งต่างๆ แตกต่างกันไปด้วย ดังนั้น การศึกษาระบบคำจึงสามารถแสดงให้เห็นถึงความคิด ความเข้าใจโลก รวมถึงประสบการณ์ในการจำแนกคุณสมบัติประเภทของสิ่งต่างๆ ซึ่งจะแสดงให้เราเห็นโดยการสื่อสารทางภาษา โดยคุณสมบัติที่คนในสังคมเห็นว่าสำคัญในการแยกความแตกต่างของสิ่งต่างๆ ได้นั้น จะต้องจะต้องมีการสื่อสารบ่อยครั้ง และการที่เราจะสามารถเข้าใจระบบคำได้นั้น เราต้องทราบว่ากลุ่มคนเหล่านั้นมีค่าและมีการจัดประเภทของคำต่างๆ โดยที่ประเภทของคำเหล่านั้นมีคุณสมบัติร่วมกันหรือมีความแตกต่างกันอย่างไรตามโครงสร้างของการจัดลำดับชั้น (taxonomy) ซึ่งเฟร็ท เชื่อว่าเป็นโครงสร้างที่สามารถแสดงให้เห็นถึงความคิดของคนในสังคมนั้นได้ เนื่องจากระบบ การจัดลำดับชั้นเป็นการจัดประเภทของสิ่งในรูปแบบของโครงสร้างที่ชัดเจน กล่าวคือ จะมีประเภท (category) และประเภทย่อย (subcategory) โดยประเภทย่อยจะถูกแสดงตามแนวตั้ง และประเภทที่ต่างกันจะถูกแสดงในแนวนอน โดยสิ่งใดๆ ที่จะถูกจัดให้เป็นประเภทย่อยหรือประเภทที่ต่างกันตามโครงสร้างของ การจัดลำดับชั้น ได้นั้นย่อมขึ้นอยู่กับบริบททางวัฒนธรรมเป็นสำคัญ

เฟร็ท ยังได้กล่าวว่า ในการสร้างระบบการจัดลำดับชั้นในสถานการณ์หนึ่งนั้นอาจทำได้ด้วยการถามคำถามในแบบที่ให้ผู้บอกภาษาเติมคำในช่องว่าง เช่น การเติมคำในประโยค “ชายหิบบ(พาย)” ที่เคาท์เตอร์ขายพายในร้านอาหารแห่งหนึ่ง หากลูกค้าบอกคนขายให้ช่วยหิบบพายแอปเปิ้ล แต่คนขายกลับหิบบพายเชอร์รี่มาให้ ลูกค้าจึงไม่เอาและต้องบอกให้คนขายช่วยหิบบพายแอปเปิ้ลมาให้อีกครั้ง ในสถานการณ์นี้จะเห็นได้ว่าทั้งพายแอปเปิ้ลและพายเชอร์รี่ล้วนเป็นประเภทหนึ่งของพาย แต่พายทั้งสองเป็นพายต่างชนิดกัน นอกจากนี้ เราอาจถามคำถามในลักษณะของการแจกแจงต่อไปว่า “Is x a kind of y” เช่น คนขายพายอาจถามลูกค้าว่าต้องการพายชนิดไหนอีก ในการถามเช่นนี้ลูกค้าอาจบอกว่าเอาอันที่มีชื่อว่า “a” ที่เห็นในเมนู แต่คนขายกลับบอกว่าอาหารชื่อ “a” นี้ไม่ใช่พาย แต่เป็นแฮมเบอร์เกอร์ ดังนั้น จากตัวอย่างการถามคำถามเหล่านี้เราจึงทราบว่าพายและแฮมเบอร์เกอร์เป็นอาหาร แต่เป็นอาหารต่างชนิดกัน โดยอาจเขียนให้เห็นได้ชัดเจนด้วยการใช้โครงสร้างของการจัดลำดับชั้น ดังนี้

อาหาร	
พาย	แฮมเบอร์เกอร์
พายแอปเปิ้ล	พายเชอร์รี่

จากการจัดลำดับชั้นข้างต้นจะเห็นได้ว่าทั้งพายและแฮมเบอร์เกอร์ล้วนเป็นประเภทหนึ่งของอาหารซึ่งจะถูกเรียงลงมาจากราคาอาหารตามแนวตั้ง แต่จะเห็นได้ชัดเจนว่าอาหารทั้งสองอย่างซึ่งถูกเรียงกันไปตามแนวนอนเป็นอาหารต่างชนิดกัน การที่อาหารทั้งสองชนิดมีความแตกต่างกันนั้น มีความสำคัญที่ทำให้คนในสังคมเห็นคุณสมบัติของความแตกต่างของอาหารแต่ละชนิด

นอกจากนี้ ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์ (2542: 189-190) ยังได้กล่าวถึงอาหารและการครัวในหนังสือรู้ที่มาอาหารร่อยว่า “ในกลุ่มประเทศหรือภูมิภาคที่มีวัฒนธรรมและทรัพยากรอาหารคล้ายคลึงกัน แต่ละชาติก็ยังมีวิถีอาหารและการกินแตกต่างกันไปในรายละเอียดจนเกิดเป็นเอกลักษณ์เฉพาะชาติขึ้นมาได้ อย่างในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ถึงแม้ลักษณะวัฒนธรรม อาหารการกินใหญ่ๆ ของประเทศต่างๆ อาจคล้ายกัน แต่อาหารเหล่านี้ยังมีรายละเอียดรสชาติที่แตกต่างกันไปได้ โดยอาจปรับเปลี่ยนชนิดและความมากมายของเครื่องเทศ และเครื่องปรุงที่ใช้ให้สอดคล้องกับทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่น และรสนิยมของคน ดังนั้น จึงเป็นเรื่องที่น่าสนใจคิดว่าอาหารไทยและครัวไทยมีความแตกต่าง หรือเหมือนกับครัวของประเทศเพื่อนบ้านอย่าง เช่น ครัวพม่า อาหารพม่า ครัวลาวอาหารลาว ครัวเขมรอาหารเขมร ฯลฯ ในรายละเอียดสำคัญอย่างไรบ้าง เพราะแม้แต่ในประเทศไทยด้วยกัน อาหารและวัฒนธรรมการครัวก็แตกต่างกันไปอย่างสำคัญจนเกิดเป็นเอกลักษณ์ครัวภูมิภาคต่างๆ ดังนั้น การที่เราจะเข้าใจวัฒนธรรมการกินของภูมิภาคหนึ่งได้อย่างถ่องแท้ นั้น ย่อมต้องอาศัยการเปรียบเทียบกับวัฒนธรรมการครัวของชาติหรือภูมิภาคอื่นๆ เป็นสำคัญ”

แม้ว่าจะอยู่ในประเทศเดียวกันอาจมีลักษณะของอาหารที่แตกต่างกันได้ เช่น ในบทความเรื่อง “The Regional Taste of Thailand” วารสารสวัสดิ 20 (1991:62-64) มีการกล่าวถึงอาหารซึ่งเป็นที่ยอมรับของแต่ละพื้นที่ในประเทศไทยว่า ไม่ว่าจะเดินทางไปทีใดทั้งในเวลากลางวันหรือกลางคืน เราจะพบผู้คนค้าขายอาหารต่างๆ มากมาย แต่ละพื้นที่ต่าง ๆ จะมีอาหารที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่ที่มีชื่อเสียง เช่น ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีอาหารจานเด็ด ได้แก่ ส้มตำ ไก่ย่าง ข้าวเหนียว ภาคเหนือ มีข้าวซอย ใส่อั่ว แหนม และแคบหมู ภาคใต้ มีข้าวยา แกงไตปลา ผัดสะตอ แต่อย่างไรก็ดีถึงแม้ว่าอาหารแต่ละชนิดอาจได้รับอิทธิพลจากประเทศเพื่อนบ้านหรือพวกอพยพจากชาติอื่นๆ คนไทยก็สามารถนำมาดัดแปลงให้เข้ากับประเพณีไทยได้อย่างกลมกลืนเป็นอย่างดี

ในทำนองเดียวกับที่ เอกวิทย์ ณ ถลาง (2540) ได้กล่าวถึงคนที่อยู่ทางภาคใต้ว่า ชาวใต้นิยมใช้ธรรมเนียมการกินเป็นวิธีร่วมใจร่วมแรง ในการช่วยเหลือเกื้อกูลกันให้งานที่แต่ละครอบครัวทำเองไม่ไหวให้สำเร็จ ลุล่วงไปได้ ทำนองเดียวกันกับการ “ลงแขก” ของภาคกลาง วัฒนธรรมการกินของภาคใต้มีความหลากหลาย เช่น ข้าวหม้อแกงหม้อ กินงาน บางแห่งก็เรียก กินการ กินเหนียว ฯลฯ ซึ่งจะมีขึ้นเมื่อถือเป็นงานสำคัญ และเป็นหน้าที่ของญาติ มิตรที่จะต้องไปช่วยเหลือ เช่น งานศพ บวชนาค แต่งงาน และงานบุญต่างๆ เป็นต้น

อาหารในแต่ละถิ่นมีความสัมพันธ์กับชีวิตและความเป็นอยู่ ค่านิยม วัฒนธรรมในถิ่นนั้นๆ ทั้งนี้ย่อมสอดคล้องกับปัจจัยอื่นๆ เช่น สภาพธรรมชาติ แหล่งอาหาร ตลอดจนความสัมพันธ์ทางวัฒนธรรมกับชนชาติที่เราไปมาหาสู่ แลกเปลี่ยนความรู้ความคิดซึ่งกันและกันด้วย และภาคใต้ของไทยก็มีอาหารพื้นบ้านอยู่มากมาย

ทั้งประเภทที่คิดขึ้นเอง เช่น ข้าวยา แกงเคยปลา ขนมลา ขนมบ้า ขนมไขปลา เป็นต้น แต่บางอย่างอาจได้ อิทธิพลจากประเทศใกล้เคียงหรือภาคอื่นๆ ของไทย (อำไพ โสรัจจะพันธุ์, 2544: 11-12)

นอกจากอิทธิพลที่ได้รับจากประเทศต่างๆ เข้ามาสู่ประเทศไทยแล้ว แต่ละภูมิภาคก็จะได้ รับวัฒนธรรมต่างถิ่นนี้ด้วยเช่นกัน เช่นกรณีของภาคใต้ ได้รับอิทธิพลจากถิ่นต่างๆ เข้ามามีอิทธิต่อวัฒนธรรมการ บริโภคไม่ต่างจากเมืองอื่นในประเทศไทย โดยเฉพาะอิทธิพลที่ได้รับชัดเจนมากที่สุด คือมลายูและจีน ซึ่งมี รายละเอียดแต่ละวัฒนธรรม

วัฒนธรรมอาหารมุสลิมในภาคใต้นั้น มุสลิมมลายูนิยมรับประทานอาหารร่วมกันโดยจัดอาหารเป็น สำหรับ หรือ “อีแด” โดยในภาค มีซูป ผัก ของแห้ง เช่น ปลาทอด เนื้อทอด ยา ขาดไม่ได้ คือน้ำพริกกะปิ น้ำบูดู มีจานผักเหนาะหรือ “อูแล” วางข้าง ในชามแกงมี “ซูดตือเงาะห้” หรือช้อนกลางเตรียมไว้ มี “กือโต” ซึ่งเป็น กระโถนเล็กสำหรับล้างมือวางข้างถาด สมาชิกนั่งล้อมถาด ใช้มือขวาเปิบอาหารโดยใช้ปลายนิ้วทั้งห้าจับ อาหาร ส่วนมือซ้ายจับช้อนกลาง ปัจจุบันแม้หลายครอบครัวเปลี่ยนจากการปูเสื่อรับประทานกับพื้นบ้าน กลายเป็นนั่งบนโต๊ะ จำนวนไม่น้อยที่ยังนิยมจัดอีแดและใช้มือเปิบอาหารอยู่ (วินัย ดะห์ลัน, 2553 : 11)

ขณะที่อาหารจีนในไทยก็มีหลากหลายที่คุ้นเคยมาก คืออาหารของชาวแต้จิ๋ว ซึ่งอยู่ในมณฑลกว่างตุง จึงเรียกว่าอาหารกว่างตุง โดยอาหารจีนเข้ามาสมัยปลายอยุธยาหลังอิทธิพลฝรั่งเริ่มถดถอย สิ่งแรกที่คนจีน นำเข้ามา คือ กระทะค่อม ขณะที่ฝรั่งจะใช้กระทะแบนๆ แต่ก่อนคนไทยไม่นิยมกินอาหารที่มีไขมัน เรากินผัก กินปลา โดยใช้วิธี ต้ม ย่าง ปิ้ง จีนมาแนะนำให้เรารู้จักวิธี ผัด ทอด นึ่งด้วยซึ้ง (ลั้งถึง เพี้ยนมาจาก เล่งซึ้ง) เดิม เรารู้จักวิธีนี้ด้วยหวด หรือเรายังรับคำจีนอื่นๆ มาใช้ เช่น เจียว (ไข่เจียว) เจียน (ปลาเจียน คำว่า เจียนแปลว่า เคลือบน้ำตาล) คนไทยยังไม่ชอบแกงที่จัดๆ ซืดๆ น้ำใสๆ คนไทยชอบแกงที่มีรสเผ็ด เค็ม เปรี้ยว มีสีสนด้วย พริก เช่น แกงส้ม แกงเผ็ด ต้มยำ จีนก็มาทำให้รู้จัก แกงจืด (พลศรี คชาชีวะ และ ยศพิชา คชาชีวะ, 2553 : 8-10)

ส่วนรสชาติอาหารท้องถิ่นภาคใต้นั้น พบว่า คนใต้นิยมอาหารที่มีรสจัด เช่น เผ็ดจัด เค็มจัด เปรี้ยวจัด เป็นต้น รสเผ็ดได้จากพริกขี้หนูสดและแห้ง รสเค็มได้จากเกลือ กะปิ(เคย) น้ำปลา ส่วนรสเปรี้ยวได้จาก มะขามเปียก มะขามสด ระกำ มะปริง มะปราง และส้มทุกชนิด โดยเฉพาะส้มแขกนิยมใช้กันทั่วไป ส่วนอาหาร รสหวานนั้นทั่วไปไม่นิยมหวานจัดนัก ยกเว้นจังหวัดสงขลาจะนิยมรสหวานมากกว่าจังหวัดอื่นๆในภาคใต้ (อำไพ โสรัจจะพันธุ์, 2544: 13)

กระทั่งมีงานวิจัยที่ศึกษารสของอาหาร คืองานวิจัยของ อัญชลิกา ฝาสุขกิจ (2543) ได้ศึกษาคำเรียกรสในภาษาไทยถิ่นตามแนววรรณศาสตร์ชาติพันธุ์ โดยศึกษาคำเรียกรส 4 ถิ่น เพื่อหาระบบและลักษณะ เหมือน/ต่าง ผลการวิจัยพบว่าภาษาไทย 4 ถิ่นมีคำเรียกรสพื้นฐานที่แสดงประเภทรสเหมือนกัน คือเปรี้ยว หวาน เค็ม ขม เผ็ด จืด ผาด และมัน ภาษาไทยบางถิ่นมีรสพื้นฐานมากกว่าถิ่นอื่น คือภาษาไทยเชียงใหม่ มีรส ชื่นและเผื่อน ภาษาไทยอุบลราชธานี มีรสชื่น เผื่อน และฮิ้นและพบว่ารสพื้นฐานทั้งหมดมีความหมายแตกต่าง

กัน 8 มิติ ได้แก่ ปุ่มรับรสและพื้นที่ของปุ่มรับรส ความเป็นกรด รสที่ลิ้น ความแสบร้อน ความฉ่ำอืดพะอม ความขาลิ้น การรับรู้ทางจมูก และความมัน นอกจากนี้ยังพบกลวิธีสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาไทย 4 ถิ่น มี 6 วิธี ดังนี้

- 1) การผสมคำเรียกรสพื้นฐานเข้าด้วยกัน เช่น เปี้ยวหวาน
- 2) การผสมคำว่า “ออก” กับคำเรียกรสพื้นฐาน เช่น ออกเผ็ด
- 3) การผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำขยายแสดงการรับรู้ทางอื่น เช่น จืดหอม
- 4) การซ้ำคำแบบเสียงวรรณยุกต์ไม่เปลี่ยน เช่น ชื่น ๆ
- 5) การผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำขยายบอกปริมาณ เช่น หวานเจี๊ยบ
- 6) การซ้ำคำแบบเสียงวรรณยุกต์เปลี่ยน เช่น เพื่อน เพื่อน

นอกจากนี้ยังพบว่าภาษาไทยถิ่นกรุงเทพฯ เชียงใหม่ อุบลราชธานี และนครศรีธรรมราช มีรสเด่น คือ หวาน เปี้ยว เปี้ยว และเผ็ด ตามลำดับ และผู้บอกภาษาทั้ง 4 ถิ่นมีทัศนคติด้านบวกต่อรสมัน และด้านลบต่างกัน คือภาษาไทยถิ่นเชียงใหม่มีทัศนคติด้านลบต่อรสขื่นและเผื่อน ส่วนผู้บอกภาษาไทยอุบลราชธานีมีทัศนคติด้านลบต่อรส ชื่น เผื่อน และฮีน

หลังจากนี้ก็มีการศึกษาคำเรียกรสและทัศนคติเกี่ยวกับรสในภาษาจีนแต้จิ๋ว ของ พรลัดดา เมฆไพฑูลย์ (2547) โดยใช้วิธีการวิเคราะห์เช่นเดียวกัน คือการจำแนกรสพื้นฐานและไม่พื้นฐาน คำเรียกพื้นฐาน มี 9 คำ แทนรส 8 ประเภท ได้แก่ จืด เปี้ยว เค็ม หวาน ขม ชุ่มคอ ผาด เผ็ด เค็ม และหวาน ซึ่งวิเคราะห์องค์ประกอบได้เป็น 7 มิติ ได้แก่ ความคงทนของรส ความฉ่ำอืดพะอม การได้กลิ่นทางจมูก ความแสบ ความเหนียวคอ การกระหายน้ำ และความเสียวฟัน ส่วนทัศนคติที่มีต่อรสในเชิงบวกพบ 7 กลุ่ม ได้แก่ ถูกปาก อร่อยดี เจริญอาหาร ยินดี มีรส และไม่เลว ทัศนคติที่มีต่อรสในเชิงลบพบ 7 กลุ่ม ได้แก่ ไม่ถูกปาก ไม่อร่อย ไม่ดี เลี่ยน กินยาก ไม่มีรส และรสจัด ทัศนคติที่เป็นกลางพบ 4 กลุ่ม ได้แก่ กินง่าย ธรรมดา ไม่แตกต่าง และพอสมควร

รวมถึงการศึกษาคำเรียกรสในกลุ่มชาติพันธุ์ไทในเขตภาคเหนือตอนล่าง โดย สุพัตรา จิรนนทนาภรณ์ และ อัญชลี สิงห์น้อย (2553) โดยพบคำเรียกรส 41 คำ มีทั้งที่เป็นคำเดี่ยว เช่น เผ็ดจัด เปี้ยวปัด ฯลฯ ซึ่งประกอบไปด้วยหน่วยหลักกับหน่วยขยาย และรสชาติประสม เช่น เผ็ดเค็ม เปี้ยวหวาน ฯลฯ เมื่อนำมาเปรียบเทียบในกลุ่มชาติพันธุ์ไทที่พูดในภาคเหนือตอนล่าง พบว่าไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญในเรื่องของโครงสร้าง วากยสัมพันธ์ และอรรถศาสตร์ของคำเรียกรส แต่จะแตกต่างในเรื่องคำศัพท์ที่ใช้เรียกเล็กน้อย โดยศึกษาความพึงประสงค์ของรสชาติ คือรสชาติเชิงบวกเป็นรสชาติที่พึงประสงค์ทั้งในเรื่องของกลิ่น ลักษณะเนื้อ วัตถุ และทัศนคติ เช่น หอมเย็น นัว เป็นต้น รสชาติเชิงลบเป็นรสชาติไม่พึงประสงค์ทั้งเรื่องปุ่มรับรส กลิ่น กายสัมผัส และทัศนคติเชิงลบ เช่น ขม คาว ร้อน เลี่ยน เป็นต้น สุดท้ายคือรสชาติที่เป็นกลางเป็นรสชาติที่ไม่

สามารถระบุได้ว่าพึงประสงค์หรือไม่ เกิดจากปฏิกิริยา กลิ่น กายสัมผัส ลักษณะเนื้อวัตถุ และทัศนคติ เช่น ผืดเปรี้ยว เค็ม ฉุน ซ้ำ กรอบ เป็นต้น

นอกจากเรื่องของรสทั้งสามจะแสดงให้เห็นความคล้ายคลึงในเรื่องของการวิจัย โดยเฉพาะงานวิจัยของอัญชลิกา ผาสุกกิจ และพรลัดดา เมฆไพฑูลย์ จะเป็นการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำซึ่งจะมีความแตกต่างกันบ้างในเรื่องของรายละเอียด ซึ่งคล้ายคลึงกับงานวิจัย สุพัตรา จิรนนทนาภรณ์ และอัญชลี สิ่งน้อย แต่งานวิจัยชิ้นสุดท้ายนี้จะเป็นการวิเคราะห์ที่โครงสร้างคำมากกว่าการจำแนกอรณลักษณะ และสิ่งที่เหมือนกันของทั้งสาม คือการศึกษาทัศนคติเพื่อตอบโจทย์ด้านวัฒนธรรมศึกษาของคนท้องถิ่นนั้นๆ ทำให้เห็นการศึกษาที่มีความสัมพันธ์กันระหว่างภาษา ความคิด และวัฒนธรรมได้เป็นอย่างดี

นอกจากการศึกษาเรื่องคำเรียกรสแล้วยังมีเรื่องของคำเรียกการทำอาหาร ได้แก่ งานวิจัยของโกสินทร์ ปัญญาอธิสิน (2552) ได้ศึกษาคำเรียกอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือโดยการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมาย พบมิติความแตกต่าง 9 มิติ คือ “จุดประสงค์” (พบอรณลักษณะ + กินทันที + ประงต่อ + เก็บไว้) “วิธีทำให้กินได้” (พบอรณลักษณะ + ความร้อน - ความร้อน) “น้ำ” (พบอรณลักษณะ + น้ำ - น้ำ) และ “น้ำมัน” (+ น้ำมัน - น้ำมัน) เป็นมิติที่เด่นครอบคลุมทุกคำ ส่วนมิติ “เวลา” (พบอรณลักษณะ + เวลานั้น + เวลาปานกลาง + เวลานาน) “การใช้พริกแกง” (พบอรณลักษณะ + พริกแกง - พริกแกง) “ชนิดของพริกแกง” (พบอรณลักษณะ + พริกหนุ่ม + พริกแดง + พริกลาบ + พริกดำ) “วัสดุอุปกรณ์” (พบอรณลักษณะ + ผา + ชั่ง + ไม้เสียบ + ใบตอง + ชี้เถ้า + กระจบอกไม้ไผ่ + หม้อดิน + กระจบองปู + กระจบ + ครก + กาบมะพร้าว + ตะแกรง + ขวดแก้ว + ไทเคลือบ และ “วัตถุดิบ” (พบอรณลักษณะ + ข้าว + เนื้อตากแห้ง + เนื้อไก่ + เนื้อสัตว์สี่เท้า + ปูนา + เลือด + พืชผัก + ไข่ไก่ + ตับ + มะเขือส้ม + ชี้เปียและติ + ไขมันสัตว์ + หนังสัตว์ + ปลาใหญ่ + ปลาเล็ก เป็นมิติเฉพาะเจาะจง จากการวิเคราะห์มิติความแตกต่างทั้งหมดนี้ทำให้เห็นระบบการทำอาหารและขั้นตอนการทำอาหารของชาวล้านนา พบวัฒนธรรมการกินว่า วัฒนธรรมล้านนาให้ความสำคัญกับเนื้อสัตว์ ไม่นิยมอาหารมัน มักรับประทานอาหารรสธรรมชาติและอาหารท้องถิ่นเป็นหลัก

นอกจากนี้การศึกษาเรื่องของอาหารยังอาจศึกษาได้อีกหลายแนวทางด้วยกัน เช่น งานวิจัยของอนันตยา คอมีธิน (2548) ได้ศึกษาการตั้งชื่ออาหารในภาษาไทยตามแนววรรคศาสตร์ปริชาน โดยเน้นใช้ทฤษฎีอุปลักษณ์มาวิเคราะห์ข้อมูล ผลพบว่ามีกลวิธีตั้งชื่ออาหารแบบตรงซึ่งได้วิเคราะห์โครงสร้างคำขึ้นต้นได้เป็น 4 แบบ คือส่วนผสมของอาหาร วิธีการทำอาหาร ชนิดของอาหาร และลักษณะของอาหาร ส่วนแบบเปรียบเทียบ ได้แก่ เปรียบเทียบสมบูรณ คือการเปรียบเทียบทั้งคำ และเปรียบเทียบบางส่วน คือมีแบบตรงร่วมอยู่ด้วย และจากการศึกษาอุปลักษณ์จึงพบการใช้อุปลักษณ์ 5 ประเภท ได้แก่ อุปลักษณ์สิ่งมีชีวิต อุปลักษณ์ของใช้ อุปลักษณ์ธรรมชาติ อุปลักษณ์สงคราม และอุปลักษณ์สถานที่ และแม้ว่างานวิจัยนี้จะใช้แนวคิดทฤษฎีที่ไม่ใช่วรรคศาสตร์ชาติพันธุ์ แต่การศึกษาในเรื่องของความหมายยังมีส่วนช่วยในการวิเคราะห์คำของผู้วิจัยได้

งานวิจัยที่ใกล้เคียงกับผู้วิจัยมากที่สุด คืองานวิจัยของศศิธร ลินถาวรกุล (2547) ศึกษาเรื่องวิธีการกินและความเชื่อของคนไทยที่สะท้อนจากชื่ออาหารไทยที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม ได้แก่ พิธีแต่งงาน พิธี

ทางศาสนา พิธีบวงสรวง เทศกาลสารท เทศกาลสงกรานต์ และเทศกาลออกพรรษา โดยเก็บข้อมูลจากตำราอาหารต่างๆ แล้วนำมาวิเคราะห์ด้วยการวิเคราะห์องค์ประกอบตามแนวทางการศึกษาแบบอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ผลการวิจัยพบว่าชื่ออาหารหวาน 44 ชื่อ อาหารคาว 19 ชื่อ พบว่า ชื่อของหวานมี 4 รูปแบบ ได้แก่ ชื่อของหวานที่ประกอบด้วยส่วนหลักเท่านั้น ชื่อของหวานที่ประกอบด้วยส่วนหลัก+ส่วนขยาย ชื่อของหวานที่ประกอบด้วยส่วนเสริมหน้า+ส่วนหลัก+ส่วนขยาย และชื่อของหวานที่ประกอบด้วยส่วนเสริมหน้า+ส่วนหลัก+ส่วนขยาย ชื่อของคาวมี 3 รูปแบบ ได้แก่ ชื่อของคาวที่ประกอบด้วยส่วนหลัก ชื่อของคาวที่ประกอบด้วยส่วนหลัก+ส่วนขยาย และชื่อของคาวที่ประกอบด้วยส่วนหลัก+ส่วนขยาย+ส่วนเสริมท้าย

เมื่อวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายพบว่าชื่อของหวานแตกต่างกัน 4 มิติ ได้แก่ มิติเรื่อง “อิทธิพลต่างประเทศ” มิติเรื่อง “วิธีการทำ” มิติเรื่อง “วัตถุดิบ” และมิติเรื่อง “คุณสมบัติ” ส่วนอาหารคาวพบความแตกต่างกัน 3 มิติ ได้แก่ มิติเรื่อง “ประเภท” มิติเรื่อง “วิธีการทำ” และมิติเรื่อง “วัตถุดิบเฉพาะ” โดยพบค่านิยมและความเชื่อที่สะท้อนในชื่ออาหาร 7 เรื่อง คือความยั่งยืนและยาวนาน ความรักใคร่สามัคคี ความมั่งคั่งร่ำรวย ความสวยงาม ความสง่างาม ความเจริญรุ่งเรืองในชีวิต ความอุดมสมบูรณ์ และความศรัทธาในศาสนา

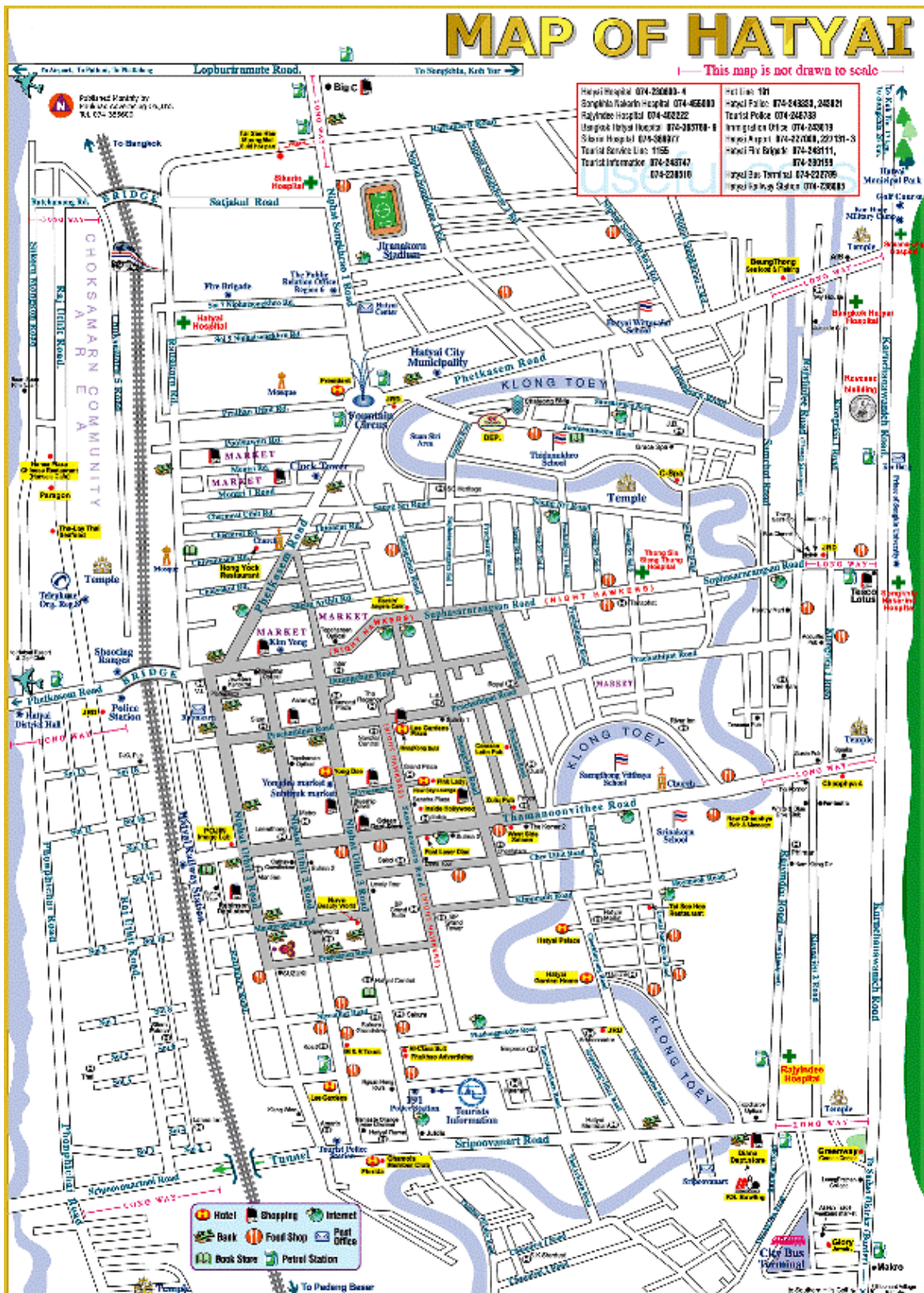
งานวิจัยนี้มีความเหมือนในแนวคิดทฤษฎีด้านอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์เหมือนกัน แต่วิธีการวิเคราะห์ที่ผู้วิจัยได้วิเคราะห์อาหารคาวและอาหารหวานโดยไม่ได้จำแนกแบบศศิธร เนื่องจากอาหารคาวและหวานที่ผู้วิจัยสัมภาษณ์พบว่ามีลักษณะร่วมบางอย่างที่เหมือนกันด้วย อีกทั้งการจำแนกด้านมิติ ผู้วิจัยก็ได้แบ่งเป็นมิติหลักๆ โดยดูตามโครงสร้างคำและจำแนกมิติความต่างที่คำหลักเป็นสำคัญ เนื่องจากชื่ออาหารที่ศึกษาในภาษาไทยถิ่นใต้ส่วนใหญ่มีคำหน้าทิ้ง ดังนั้นคำหลักในความหมายของศศิธรจึงต่างจากของผู้วิจัย

กล่าวโดยสรุปจากการศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องทั้งในด้านทฤษฎีอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์จะทำให้เห็นแนวทางในการศึกษา โดยเฉพาะวิธีที่จะนำมาปรับใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายแล้วนั้น การสำรวจพื้นที่ในการเก็บข้อมูลหรือประวัติของพื้นที่ซึ่งมีส่วนช่วยทั้งในด้านการกำหนดพื้นที่สำหรับเก็บข้อมูล การเก็บข้อมูล รวมไปถึงการได้คำอธิบายเมื่อได้ข้อมูลมาว่าเหตุใด คนที่มีชาติพันธุ์แตกต่างกันจึงมีลักษณะหรือวิธีการบริโภคแตกต่างกันด้วย ข้อพิสูจน์ดังกล่าวนี้สามารถตอบโจทย์ได้ด้วยภาษา รวมไปถึงการศึกษางานด้านอาหารก็ทำให้ผู้วิจัยเข้าใจเรื่องของอาหารการกินดีขึ้น อีกทั้งแนวทางของผู้ที่ได้ศึกษาประเด็นด้านอาหารมาก่อนหน้านี้ยังเป็นการช่วยผู้วิจัยในการวิเคราะห์งานได้ดีมากขึ้นด้วย





จากพื้นที่ดังกล่าวแสดงให้เห็นจุดพื้นที่ของอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลาในภาพกว้าง และเมื่อผู้วิจัยลงพื้นที่เก็บข้อมูลจริง ผู้วิจัยได้ใช้แผนที่ที่ละเอียดขึ้นเพื่อให้เห็นภาพในการเก็บข้อมูลมากขึ้น ดังนี้



ที่มา : <http://itd.htc.ac.th/st-it51/it5123/nipd-project/map.php>

ชุมชนเมืองของอำเภอหาดใหญ่ในที่นี่ได้แก่ ตำบลหาดใหญ่ ตามการแบ่งพื้นที่การปกครอง ออกเป็น 13 ตำบล 98 หมู่บ้าน (<http://th.wikipedia.org>) ดังนี้

ตำบล	หมู่บ้าน	ตำบล	หมู่บ้าน
1. หาดใหญ่ (Hat Yai)	-	8. หุ้งใหญ่ (Thung Yai)	6 หมู่บ้าน
2. ควนลัง (Khuan Lang)	6 หมู่บ้าน	9. หุ้งตำเสา (Thung Tam Sao)	10 หมู่บ้าน
3. คูเต่า (Khu Tao)	10 หมู่บ้าน	10. ท่าข้าม (Tha Kham)	8 หมู่บ้าน
4. คอหงส์ (Kho Hong)	8 หมู่บ้าน	11. น้ำน้อย (Nam Noi)	10 หมู่บ้าน
5. คลองแห (Khlong Hae)	11 หมู่บ้าน	12. บ้านพรุ (Ban Phru)	11 หมู่บ้าน
6. คลองอู่ตะเภา (Khlong U Taphao)	4 หมู่บ้าน	13. พะตุง (Phatong)	8 หมู่บ้าน
7. ฉลุง (Chalung)	6 หมู่บ้าน		

ตำบลหาดใหญ่ คือพื้นที่ในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ ซึ่งเป็นองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่มีลักษณะของความเป็นชุมชนเมือง ได้ออกระเบียบเทศบาลนครหาดใหญ่ว่าด้วยการบริหารชุมชน พ.ศ. 2547 ซึ่งปัจจุบันมีชุมชน จำนวน 47 ชุมชน (<http://www.hatyaicity.go.th/>) คือ

ลำดับที่	ชื่อชุมชน	จำนวนครัวเรือน	ลำดับที่	ชื่อชุมชน	จำนวนครัวเรือน
1	หน้าสวนสาธารณะ	517	24	จันทร์วิโรจน์	310
2	หน้าค่ายเสนานรงค์	1,463	25	ท่าเคียน	1,455
3	อู่ ท.ส.	924	26	หุ้งรี	432
4	คลองเตย	1,554	27	หลังที่ว่าการอำเภอ	1,095
5	หน้าสนามกีฬากลาง	1,317	28	ตลาดพ่อพรหม	632
6	หลังสนามกีฬากลาง	1,626	29	ริมควน	1,565
7	ถัดอุทิศ	1,595	30	ซีกิมหยง-ศรีนคร	358
8	กลางนา	679	31	เทศาพัฒนา	753
9	จิระนคร	2,019	32	คลองเรียนร่มเย็น	1,320
10	ท่งเซียเซียงตั้ง	721	33	แพลตฟอร์มเคหะฯ	1,005
11	บ้านจำ	2,172	34	หน้าสถานีรถไฟ	817
12	มุสลิม	576	35	โชคสมาน	1,786
13	ตลาดใหม่	610	36	บ้านเกาะเลียบ	563
14	กิมหยง-สันติสุข	1,256	37	บางหัก	1,820
15	หอนาฬิกา	485	38	หน้าวัดหาดใหญ่ใน	653
16	แสงศรี	353	39	ไทยโฮเต็ล	1,065
17	บ้านพักรถไฟ	215	40	มงคลประชา	1,647
18	สามชัย	952	41	รัชมังคลาภิเษก	1,582
19	บ้านหัวนาหัก	632	42	รัตนอุทิศ	1,702
20	คลองเรียน	1,619	43	หลังวัดโคก	678
21	อู่ญี่ปุ่น	2,119	44	ประชาราษฎร์อุทิศ	157
22	หุ้งเสา	1,618	45	หลังอูร์รถไฟ	252
23	รัตนวิบูลย์	339	46	บ้านท่าไทร	587
			47	หุ้งรี-ผาสุก	689

จากตารางแสดงข้อมูลในเว็บไซต์ <http://www.hatyaicity.go.th/> พบว่ามีชุมชน จำนวน 47 ชุมชน เมื่อผู้วิจัยได้ตรวจสอบข้อมูลจากเทศบาลนครหาดใหญ่ พบว่า ได้มีการปรับเขตพื้นที่ใหม่ โดยแบ่งเป็น 4 เขต และมีชุมชน ในแต่ละเขต ได้แก่ เขต 1 มี 25 ชุมชน เขต 2 มี 24 ชุมชน เขต 3 มี 26 ชุมชน และเขต 4 มี 27 ชุมชน รวมทั้งสิ้น 102 ชุมชน ดังนี้

### รายชื่อประธานชุมชน เขต 1

ที่	ชุมชน	ชื่อประธานชุมชน	ที่อยู่
1	หน้าสวนสาธารณะ	นางวรรณณา แก้วเสถียร	238 ถ.กาญจนวนิชย์
2	ทักษิณเมืองทอง	นางสาวตึก ศรีทองคำ	470 ถ.กาญจนวนิชย์
3	สุภาพอ่อนหวาน	นางวิจิตรา ทองรักษา	34 ซ.สุภาพอ่อนหวาน
4	หน้าค่ายเสนาณรงค์	นายจารึก บุญมณี	927 ถ.เพชรเกษม
5	ภาสว่าง	นายบัวลอย ศรีมาลา	3 ซ.4 ถ.เพชรเกษม
6	อู่ ท.ส.	นางพิลัย แซ่ฉิ้น	1/5 ซ. 6/1 ถ.เพชรเกษม
7	พุ่มสออน	นางทิพย์ภาพร ไชยประสิทธิ์	124/3 ซ.10 ถ.เพชรเกษม
8	กอบกาญจน์ศึกษา	นางสาวลักขณ์ วิมุกติวรรณ	226 ถ.นิพัทธ์สงเคราะห์ 5
9	แม่ลิเตา	นายประวิทย์ หนูสงค์	205 นิพัทธ์สงเคราะห์ 5 ซ.กัลยาเทพ
10	คลองเตย	นายประเสริฐ ฤทธิวงศ์	35 ถ.อนุสรณ์อาจารย์ทอง
11	โรงปูน	นางวรรณณี แซ่ลิ้ม	697 ถ.รัถการ
12	อนุสรณ์อาจารย์ทอง	นายขอบเขต ธรรมวาโร	148 ถ.อนุสรณ์อาจารย์ทอง
13	สามัคคี	นางสาวพีรยา นวลแก้ว	86/39 ถ.นิพัทธ์สงเคราะห์ 5
14	หน้าโรงพยาบาลศิริรินทร์	นายบุญเสริญ สมพงษ์	46/51/5 ถ.นิพัทธ์สงเคราะห์ 2
15	เกาะเสือ	นายบุญยืน สมพงษ์	46/49 ถ.นิพัทธ์สงเคราะห์ 3
16	หลังสนามกีฬาากลาง	นายเชียรชัย เอื้อชูจิตต์	75/1 ถ.นิพัทธ์สงเคราะห์ 4
17	หลังโรงเรียนหาดใหญ่วิทยาลัย	นายสันต์ พิหาร	69/5 ถ.นิพัทธ์สงเคราะห์ 2
18	ศรีนิล	นายบรรเจิด กุลประสิทธิ์	6/12 ถ.นิพัทธ์สงเคราะห์ 1
19	หมัตยาเม้าะ	นายมนัส เหมมัน	7/60 ซ.1 ถ.นิพัทธ์สงเคราะห์ 1
20	ป้อม 6	นายณรงค์ชัย ชูเรืองสุข	170/18 ถ.รัถการ
21	หน้าสนามกีฬาากลาง	นางสาวอุมาพร หนูเอียด	194 ถ.รัถการ
22	โรงเรียนชาตรี	นายอาหมัด มูละ	248/38 ซ.5 ถ.รัถการ
23	ศิริรินทร์	นางสาวพรรณณี ทองสงฆ์	
24	รัถการ	นายอุดม ศรีรักษา	176 ซ.23 ถ.นิพัทธ์สงเคราะห์ 1
25	ริมทางรถไฟ	นางสุวดี วงศ์วานิช	170/9 ถ.รัถการ

## รายชื่อประธานชุมชน เขต 2

ที่	ชุมชน	ชื่อประธานชุมชน	ที่อยู่
1	มุสลิม	นางฉาว เบ็ญโกบ	68 ถ.มุสลิม
2	หอนาฬิกา	นายสุชาติ ฉายเมธากุล	79 ถ.มนตรี 2
3	ตลาดคอมแพ็คซ์	นางรัชณี ชิวทวีทรัพย์	35/1 ถ.ฉัยยากุล
4	บ้านพักรถไฟ	นางรัชณี จำปาสด	261/8 ถ.นิพัทธ์อุทิศ 1
5	ศาลเจ้าพ่อเสือ	นายสมพงษ์ เครือเนียม	34/36 ถ.กาญจนวนิช ซ.16/1
6	ตลาดใหม่	นางสาวอำนวยการ สุกแดง	34/16 ถ.ศรีภูวนารถ
7	กิมหยงสันติสุข	นางสาวนิลุบล เจริญพานิช	44 ถ.ธรรมบุญวิถี
8	พระเสนาหา	นางชุตติภักคณิศ พชรนรเสฏฐ์	ร้านศรีทรัพย์ 18/2 ซ.สุคนธา
9	ป้อม 4	นายบัญชา ผ่องสุวรรณ	170/6-7 ถ.ศุภสารรังสรรค์
10	แสงศรี	นายประพนธ์ บุญวรรณ	36 ถ.แสงศรี
11	สวนศิริ	นางนิตย จันทร์เจริญ	12 ถ.แสงจันทร์
12	จิระนคร	นายจาย โพธิยก	41 ถ.จิระนคร ซ.ทองดี
13	ท่งเซียเซียงตั้ง	นายอำนวยการ พัฒโน	224/3 ถ.ศุภสารรังสรรค์
14	ประชาธิปไตย	นายสมนึก แซ่เจ้า	33 ถ.ประชาธิปไตย ซ.2
15	สามชัย	นายอนันตกาญจน์ พงศ์พัฒนะพฤทธิ	954/1 ถ.เพชรเกษม
16	หน้าโรงเรียนหาดใหญ่วิทยาลัย	นายศุภนันท์ เอกวัฒนพล	463-464 ถ.เพชรเกษม
17	ชุมอุทิศ	นางปรีดา เถาสวรรณ	154 ถ.สามชัย
18	โรงพยาบาลกรุงเทพ	นายชาติ พลไทย	46 ซ.แสงอนุสรณ์
19	บ้านจำ	นางชวน ผลบุญ	53 ถ.บ้านจำ ซ.2
20	ตรุณศึกษา	นายอภิรักษ์ ไชยสาส์	114 ซ.นุ่่มอุทิศ
21	กลางนา	นายจรรยา แก้วสุวรรณ	40 ถ.กาญจนวนิชย์
22	หน้าโรงเรียนโสตศึกษา	นายวิรัตน์ แก้วทงงค์	38 ถ.กาญจนวนิชย์ ซ.ธรรมโชติอุทิศ1
23	หัวนาหัก	นางสาวผ่องพรรณ มณีโชติ	6 ถ.ธรรมบุญวิถี ซ.เตชะโต
24	ม.อ.	-	-

## รายชื่อประธานชุมชน เขต 3

ที่	ชุมชน	ชื่อประธานชุมชน	ที่อยู่
1	ริมควน	นายสวาสดี หมัดอะหลี	34 ซ.59 เพชรเกษม
2	คลองระบายน้ำที่ 1	นางมลินี กาเดร์	64 ถ.เพชรเกษม
3	เทศาพัฒนา	นายประดิษฐ์ ชาวเหลือง	8 ซ.6 เทศาพัฒนา
4	ตลาดพ่อพรหม	นางเหม โกศล	20 ซ.31 ถ.เพชรเกษม
5	ศาลาลุงทอง	นายสวัสดิ์ นิมนวล	73 ซ.27 ถ.เพชรเกษม
6	หลังที่ว่าการอำเภอ	นายวิเชียร อินทร์ทอง	33 ถ.สันติราษฎร์
7	บ้านหาดใหญ่	นางณัฐสุดา ช่วยชูฤทธิ์	21/1 ถ.พลพิชัย
8	ท่าเคียน	นางเสริญ จันทรเดช	89 ถ.บุญเลิศ
9	ดีแลนด์ - ไทยเจริญ	นายอภิชาต ยาชะรัต	136 ซ.10 สุทธิสมิทธิ์
10	ปลักกริม	นายจำลอง บุญวรรณ	15 ซ.ชื่น - สมาอนุสรณ์
11	จันทร์ประทีป	นายสุขโข มงคลรัตน์	101 ถ.จันทร์ประทีป
12	จันทร์วิโรจน์	นายธรรมพ มหาสศักดิ์	42 ถ.จันทร์วิโรจน์
13	รัตนวิบูลย์	นายณรงค์ บุญนคร	8 ถ.นิพัทธ์ภักดี
14	จันทร์นิเวศ	นายสมศักดิ์ ตันกิจวานิช	47 ถ.ทุ่งเสา 1
15	ทุ่งเสา	นายเชียว บุญพรหม	190 ถ.ทุ่งเสา 1
16	อู่ญี่ปุ่น	นายสมเพียร เมืองสุวรรณ	30 ถ.ทุ่งเสา 2
17	ขนส่ง	นายสวิษฐ์พล พิชัยรัตน์	206 ถ.โชติวิริยะกุล 5
18	หน้าวัดคลองเรียน	นายอ่วม ศรีวิไล	412 ถ.ศรีภูวนารถ
19	ชีกิมหยง	นายมงคล หวานนิมิตร	14/5 ถ.ฉัยยากุลอุทิศ
20	ละม้ายสงเคราะห์	นายเกรียงศักดิ์ วัชรินทร์ธาดา	105 ถ.ละม้ายสงเคราะห์
21	คลองเรียน	นายคะนิง พูลชัย	69 ซ.3 คลองเรียน 2
22	บ้านร่มเย็น	นางภาสินี ใจตุ้ย	32 ซ.10 คลองเรียน 2
23	ทุ่งรี	นายกมล พรหมเทพ	12 ซ.20 กาญจนวนิชย์
24	ตลาดคลองเรียน	นายประสงค์ สุวรรณธนะ	136 ถ.กาญจนวนิชย์
25	สามแยกคลองเรียน	นายประชุมศักดิ์ สัตยารัฐ	37 ถ.บ้านทุ่งรี
26	ผาสุก - เคียงดาว	นายนันทวิช พัฒนภักดี	44 ซ.ผาสุก 1 ถ.กาญจนวนิชย์

## รายชื่อประธานชุมชน เขต 4

ที่	ชุมชน	ชื่อประธานชุมชน	ที่อยู่
1	ท่าไทร	นางสุภาพร ภูศักดิ์รังษะภูมิ	29 ซ.19 ถ.สาครมงคล 2
2	สถานีอุตะเภา	นางวาสนา ชื่นไชย	14 ซ.35 ถ.ราษฎร์อุทิศ
3	ตันโต	นายเสรี แป้นทอง	1048 ถ.ราษฎร์อุทิศ
4	หน้าโรงเหล้าสรรพสามิตร	นายโสภณ แก้วสุริยันต์	9 ซ.4 ถ.สาครมงคล 2
5	สัจจกุล	นายประจักษ์ ชูแก้ว	9/20 ถ.จิระนคร
6	รัชมังคลาภิเษก	นายสรรเสริญ ชูศรีหะริญ	192 ถ.สัจจกุล
7	บ้านฉาง	นางสวิตตา บุญวรรณโณ	513 ซ.14 ถ.รัตนอุทิศ
8	สามทหาร	นางสาวจินดา แก้วรัตน์	23 ซ.8/1 ถ.รัตนอุทิศ
9	บางหัก	นางสุปรียา สุขวิไล	11 ซ.3 ถ.สาครมงคล
10	เกาะเลียบ	นายสุเมธ คงเสื่อ	218/1 ซ.รัตนอุทิศ 1 ถ.โชคสมาน 5
11	รัตนอุทิศ	นายพร ยิ้มหิ้น	105 ซ.15 ถ.โชคสมาน 5
12	สถานี 2	นายนำเฉด บินล่าเต๊ะ	18 ซ.7 ถ.โชคสมาน 5
13	มงคลहरราชา	ด.ต.สมบัติ ศิริบุญ	129 ถ.มงคลประชา 2
14	บ้านกลาง	นางกัญชามา ไพรสนธิ์	1 ซ.พลับอุทิศ
15	โชคสมาน	นายกมล จันทร์จำปา	10 ถ.โชคสมาน 1 ซ.โชคสมานคุณ
16	หน้าอำเภอ	นางศรีอรุณงค์ ไรจนะหัสติน	52 ถ.สันติราษฎร์ ซ.1
17	ราษฎร์อุทิศ	นายวงษ์ศา กุลน้อย	11 ถ.ราษฎร์บูรณะ ซ.2
18	วัดโคกสมานคุณ	นายสุชาติ บ่าวเข้มซ้อย	8 ถ.โชคสมานคุณ ซ.โชคสมาน 5
19	ไทยโฮเต็ล	นายเจริญ ศรีวิรัตน์	119 ถ.ราษฎร์อุทิศ ซ.7
20	หน้าสถานีรถไฟ	นางศุภกานต์ สุขสังวาลย์	65/26 ถ.หน้าสถานี
21	หลังโรงพัก	นางจินตนา สุวรรณมณี	22/23/2 ถ.หน้าสถานี
22	หลังอุ้งรถไฟ	นายชนะพล พยนต์ภาค	128 ซ.16 ราษฎร์อุทิศ
23	ประชาราษฎร์อุทิศ	นางสาวรัตนา วิศาลพัฒนะสิน	19 ถ.ยรรยงพัฒนา
24	แฟลตเคหะใหม่	นางสุพิศ ทองเนื้อขาว	8/16 ถ.หน้าสถานี
25	แฟลตเคหะเก่า	นางสมศรี ผ่องพันธ์	10/21 ถ.หน้าสถานี
26	วัดหาดใหญ่ใน	นายเจริญ พุพงษ์ศิริพันธ์	1122 ถ.เพชรเกษม
27	สถานีขนส่งหาดใหญ่ใน	นายไพศาล หมัดศิริ	1400 ถ.เพชรเกษม

จากตารางพบว่า ตำบลหาดใหญ่ คือพื้นที่ในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ ซึ่งเป็นองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่มีลักษณะของความเป็นชุมชนเมือง ได้ออกระเบียบเทศบาลนครหาดใหญ่ว่าด้วยการบริหารชุมชน พ.ศ. 2547 ซึ่งตรวจสอบข้อมูลจากเว็บไซต์ <http://www.hatyaicity.go.th/> พบว่ามีชุมชน จำนวน 47 ชุมชน เมื่อผู้วิจัยได้ตรวจสอบข้อมูลจากเทศบาลนครหาดใหญ่ พบว่า ได้มีการปรับเขตพื้นที่ใหม่ โดยแบ่งเป็น 4 เขต และมีชุมชน ในแต่ละเขต ได้แก่ เขต 1 มี 25 ชุมชน เขต 2 มี 24 ชุมชน เขต 3 มี 26 ชุมชน และเขต 4 มี

27 ชุมชน รวมทั้งสิ้น 102 ชุมชน ซึ่งผู้วิจัยได้นำข้อมูลใหม่มาเปรียบเทียบกับข้อมูลเดิม ประกอบกับสอบถามเจ้าหน้าที่เทศบาลนครหาดใหญ่เพื่อหาแหล่งชุมชนที่จะมีคนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม คนไทยเชื้อสายจีน และคนไทยเชื้อสายมาเลย์อาศัยในพื้นที่เดียวกัน เพื่อสะดวกในการเก็บข้อมูล ภาคสนาม จากนั้นผู้วิจัยจึงนำข้อมูลที่ได้ทั้งหมดประกอบการลงพื้นที่จริงแล้วจึงคัดพื้นที่หลักที่ใช้ในการเก็บข้อมูล ได้ดังนี้

1. ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม ได้แก่ ชุมชนโชคสมาน ชุมชนบางหัก และชุมชนท่าเคียน
2. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายมาเลย์ ได้แก่ ชุมชนมุสลิม ชุมชนถัดอุทิศ และชุมชนหลังที่ว่าการอำเภอ
3. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายจีน ได้แก่ ชุมชนท่งเซียเซียงตั้ง ชุมชนตลาดใหม่ และชุมชนกิมหยง-สันติสุข

เมื่อได้ชุมชนที่กำหนดไว้หลักๆ ดังกล่าวแล้ว ผู้วิจัยได้อาศัยแผนที่เขตเทศบาลนครหาดใหญ่ ประกอบกับการหาข้อมูลแผนที่ในเว็บไซต์ google map รวมถึงถามจากผู้นำชุมชน และผู้อำนวยการในหาดใหญ่ เพราะแม้ผู้วิจัยจะเป็นคนพื้นที่ แต่ผู้วิจัยก็ไม่รู้จักตรอกซอกซอยของชุมชนหาดใหญ่โดยละเอียด จึงจำเป็นต้องศึกษาและถามจากผู้รู้ท้องถิ่นอีกทางหนึ่ง อีกทั้งนอกจากพื้นที่ที่กำหนดจุดเก็บข้อมูลดังกล่าวแล้วผู้วิจัยได้ขยายจุดเก็บข้อมูลเพิ่มเติม เนื่องจากปัญหาในการเก็บข้อมูลครั้งที่ 1 และปัญหาด้านการแบ่งพื้นที่ใหม่ของเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ รวมถึงพบว่ายังมีชุมชนอื่นที่มีชาติพันธุ์ตามที่ผู้วิจัยต้องการ เพราะชาติพันธุ์ถือเป็นปัจจัยสำคัญของการศึกษาครั้งนี้ ดังนั้นผู้วิจัยจึงได้กำหนดจุดเก็บข้อมูลเพิ่มเติมในชุมชนไทยเชื้อสายมาเลย์ ได้แก่ ชุมชนหมัดยาเมาะ ชุมชนรักการ ชุมชนหาดใหญ่ใน

## 1.2 คัดเลือกผู้บอกภาษาและข้อมูล

ผู้วิจัยได้กำหนดเกณฑ์ในการคัดเลือกผู้บอกภาษาและเกณฑ์ในการคัดเลือกข้อมูล ดังนี้

### 1) เกณฑ์การคัดเลือกผู้บอกภาษา

เมื่อได้พื้นที่หลักที่ผู้วิจัยจะเก็บข้อมูลแล้ว ผู้วิจัยใช้วิธีการลงพื้นที่ไปสัมภาษณ์ชาวบ้าน รวมถึงใช้การติดต่อผ่านผู้นำชุมชน ซึ่งจะเป็นการอำนวยความสะดวกในการเก็บข้อมูลได้มาก แต่เนื่องจากปัญหาด้านพื้นที่วิจัยทำให้ผู้วิจัยเพิ่มแบบสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาโดยจ้างผู้ช่วยวิจัยที่ชำนาญพื้นที่เพิ่มโดยไปเก็บข้อมูลซ้ำในจุดเดิม รวมถึงจุดอื่นๆในหาดใหญ่ภายใต้ข้อกำหนดที่ผู้วิจัยเน้นศึกษา คือชาติพันธุ์ของผู้บอกภาษา

นอกจากนี้เนื่องจากคนที่มาอยู่ในชุมชนมีความหลากหลายในแต่ละพื้นที่มาก ผู้วิจัยจึงกำหนดให้ผู้ที่มิถิ่นกำเนิดจากที่อื่นแต่มาอยู่อาศัยในเขตพื้นที่ที่ผู้วิจัยกำหนดเกิน 20 ปีขึ้นไปก็สามารถเป็นผู้บอกภาษาได้ เพราะการมาอาศัยในพื้นที่เป็นเวลานานย่อมได้รับการผสมผสานทางวัฒนธรรมหรือชาติพันธุ์ซึ่งถือเป็นลักษณะทางธรรมชาติของการอพยพย้ายถิ่นและการผสมผสานทางชาติพันธุ์ที่นำมาศึกษาได้

จากนั้นผู้วิจัยได้กำหนดตัวแปรด้านอายุ โดยจำแนกผู้บอกภาษาเป็น 3 ระดับกลุ่มอายุ ได้แก่ กลุ่มอายุระหว่าง 15-25 ปี กลุ่มอายุระหว่าง 35-45 ปี กลุ่มอายุระหว่าง 55ปีขึ้นไป โดยผู้บอกภาษาในกลุ่มอายุ 15-25 ปี จัดให้เป็นตัวแทนของวัยเด็กหรือตัวแทนช่วงเวลาปัจจุบันที่ย่อมได้รับอิทธิพลจากสื่อหรือความทันสมัยง่ายกว่ากลุ่มอื่น ผลจากการได้รับอิทธิพลภายนอกดังกล่าวอาจส่งผลต่อการคำเรียกชื่ออาหารหรือการแปรภาษาได้ ขณะที่กลุ่มอายุ 35-45 ปี จัดให้เป็นตัวแทนของวัยผู้ใหญ่หรือวัยทำงาน ซึ่งอาจได้รับอิทธิพลจากอาชีพ เศรษฐกิจ ฯลฯ ส่งผลต่อการแปรภาษาได้เช่นกัน สุดท้าย คือกลุ่มอายุ 55 ปีขึ้นไป จัดให้เป็นตัวแทนของวัยผู้สูงอายุหรือตัวแทนของช่วงเวลาในอดีต ซึ่งตัวแปรของเวลาหรือเหตุการณ์ในอดีตอาจส่งผลให้กลุ่มคนช่วงอายุนี้อย่างคงบริโภคอาหารประจำท้องถิ่นมากกว่ากลุ่มอื่นได้

## 2) เกณฑ์การคัดเลือกข้อมูล

ผู้วิจัยจะคัดเลือกข้อมูลเฉพาะอาหารประจำท้องถิ่นที่ผู้บอกภาษาบริโภคอยู่เป็นประจำหรือบริโภคในชีวิตประจำวัน

### 2.1) เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล

เพื่อให้สะดวกในการเก็บข้อมูล ผู้วิจัยจึงได้เตรียมแบบฟอร์มที่ใช้ในการบันทึกข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ ดังนี้

#### แบบฟอร์มที่ใช้ในการบันทึกข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์

ผู้บอกภาษาคนที่..... ชื่อ..... นามสกุล..... อายุ.....ปี

อยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่..... ตำบล..... บ้านเกิด..... อาชีพ..... การศึกษา..... จัดอยู่ในเขตพื้นที่ชุมชน.....

รายการอาหาร	คำศัพท์ที่เก็บได้จากผู้บอกภาษา
อาหารคาว	
อาหารหวาน	
อาหารที่ชอบ	
อาหารที่ไม่ชอบ	



จากแบบฟอร์มที่ใช้ในการบันทึกข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ข้างต้น ผู้วิจัยจะใช้การสัมภาษณ์ผู้บอกภาษา โดยใช้คำถาม เช่น “ให้บอกชื่ออาหารที่บริโภคในชีวิตประจำวัน” “อาหารที่มีผักเป็นส่วนประกอบมีอาหารอะไรบ้าง” “อาหารที่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบมีอาหารอะไรบ้าง” “อาหารที่รับประทานเป็นหลักมีอะไรบ้าง” “อาหารที่มีรสหวานมีอาหารอะไรบ้าง” เป็นต้น จากคำถามลักษณะนี้ผู้วิจัยก็จะได้ชื่ออาหารทั้งที่เป็นอาหารคาวและอาหารหวาน ซึ่งผู้วิจัยก็จะได้นำมาจำแนกอาหารพื้นฐานและอาหารไม่พื้นฐานได้

หลังจากนั้นผู้วิจัยก็จะใช้คำถามแสดงทัศนคติของผู้บอกภาษา เช่น “อาหารที่ชื่นชอบได้แก่” “อาหารที่ไม่ชื่นชอบได้แก่” เป็นต้น เมื่อผู้วิจัยเก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาในแต่ละพื้นที่ได้แล้วผู้วิจัยก็จะนำข้อมูลทั้งหมดมารวบรวมลงบัตรคำศัพท์ เพื่อสะดวกในการวิเคราะห์ ดังตัวอย่างต่อไปนี้

### บัตรคำศัพท์สำหรับการวิเคราะห์ข้อมูล

พื้นที่ชุมชนไทยดั้งเดิม กลุ่มอายุที่ 1

	คำหลัก	คำขยาย	หมายเหตุ
อาหารคาว	แกง	สัมปลากระพง	ไม่ทานเนื้อวัว
อาหารหวาน			

## 2.2) การเก็บข้อมูล

ผู้วิจัยจะเก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามที่ได้ไปสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาตามหลักเกณฑ์ ดังนี้

### 2.2.1 การเก็บข้อมูลครั้งที่ 1

ผู้วิจัยจะสุ่มเลือกผู้บอกภาษาตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ ในพื้นที่ท้องถิ่นไทยดั้งเดิม จาก 3 ชุมชน ชุมชนละ 3 คนในแต่ละกลุ่มอายุ พื้นที่ท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายมุสลิม จาก 3 ชุมชน ชุมชนละ 3 คนในแต่ละกลุ่มอายุ และพื้นที่ท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายจีน จาก 3 ชุมชน ชุมชนละ 3 คนในแต่ละกลุ่มอายุ รวมในแต่ละเขตพื้นที่ละ 27 คน รวมทั้งหมดทุกพื้นที่ทุกกลุ่มช่วงอายุ ทั้งสิ้น 81 คน โดยใช้วิธีการเก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์

หากคำเรียกชื่ออาหารที่เก็บได้มีความหลากหลายทางภาษา เช่น เป็นชื่ออาหารที่มาจากภาษาจีนหรือภาษามลายู ผู้วิจัยก็จะนำมาศึกษาเพราะถือเป็นความหลากหลายทางชาติพันธุ์ที่พบในท้องถิ่น โดยการสอบถามจากผู้บอกภาษาเป็นหลัก และอาจต้องนำบางคำศัพท์ ไปตรวจสอบความถูกต้องจากพจนานุกรมหรือผู้รู้ภาษานั้นๆ อีกครั้งหนึ่ง

## 2.2.2 การเก็บข้อมูลครั้งที่ 2

ผู้วิจัยจะนำผลการวิเคราะห์ที่ได้จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 1 มาศึกษาเป็นเบื้องต้น เพื่อปรับปรุงแบบสัมภาษณ์ เพื่อจะนำมาเก็บข้อมูลเป็นครั้งที่ 2 โดยกลับไปเก็บยังพื้นที่เดิม จำนวนกลุ่มผู้บอกภาษาเช่นเดิม เพื่อเป็นการทดสอบและยืนยันผลจากการเก็บข้อมูลและได้ปรับปรุงแบบสัมภาษณ์ในครั้งแรก โดยการเพิ่มแบบสำรวจรายการอาหาร ดังนี้

### แบบสำรวจรายการอาหาร

ชื่อ.....นามสกุล.....อายุ.....อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....  
บ้านเกิด.....อยู่หาดใหญ่มานานรวม..... ปี อาชีพ..... การศึกษา.....  
นับถือศาสนา.....เป็นคนไทยเชื้อสาย.....เขตพื้นที่อยู่ในชุมชน.....  
คุณสามารถพูดภาษาไทยถิ่นใต้ได้หรือไม่.....

1. รายชื่ออาหารคาวที่คุณรับประทานในชีวิตประจำวัน (สามารถบอกได้ไม่จำกัดจำนวน)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. รายชื่ออาหารหวานที่คุณรับประทานในชีวิตประจำวัน (สามารถบอกได้ไม่จำกัดจำนวน)

.....

.....

.....

3. รสชาติของอาหารที่ชื่นชอบ ได้แก่ .....

4. อาหารคาวที่คุณชื่นชอบ ได้แก่

.....

.....

5. อาหารหวานที่คุณชื่นชอบ ได้แก่

.....

.....

6. อาหารที่จะไม่รับประทาน ได้แก่ .....

7. คุณรับประทานอาหารทันสมัยหรืออาหารต่างชาติ (เช่น พิซซ่า ซูชิ เป็นต้น) หรือไม่  
ได้แก่.....

.....

.....

## 2.3) การวิเคราะห์ข้อมูล

### 2.3.1) การวิเคราะห์โครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหาร

ผู้วิจัยเลือกวิธีการศึกษาโครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารตามแนวทางการศึกษารูปแบบหรือโครงสร้าง เช่น งานวิจัยของปานทิพย์ มหาไตรภพ (2545) และน้องนุช มณีอินทร์ (2543) ที่ได้ศึกษารูปแบบหรือโครงสร้างของคำเรียก คืองานวิจัยของน้องนุชที่ศึกษาการปรับเปลี่ยนของชื่อหมู่บ้านในจังหวัดเชียงใหม่พบ 3 รูปแบบใหญ่ ได้แก่ (1) ภูมิภาค+(ลักษณะเฉพาะ)+(คุณสมบัติ) เช่น สันมะนาว (2) ชื่อเฉพาะ เช่น กาวิละ (3) ชุมชน+(ชื่อชุมชน) เช่น นิคมท่าโป่ง ขณะที่งานของปานทิพย์ที่ศึกษานามสกุลพระราชทานในพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว : การวิเคราะห์ทางอรรถศาสตร์พบ 3 รูปแบบ ได้แก่ (1) [ส่วนหลัก+(ส่วนเสริมท้าย)] เช่น นาวา+ชีวะ (2) [ณ + ชื่อสถานที่] เช่น ณ เชียงใหม่ (3) [ส่วนหลัก+(ส่วนเสริมท้าย)] +ณ + ชื่อสถานที่ เช่น กัลป์ยามะ+วงศ์+ณ กรุงเทพ

ขณะที่งานวิจัยของศศิธร สีนถาวรกุล (2547) ศึกษาวิธีการกินและความเชื่อของคนไทยที่สะท้อนจากชื่ออาหารไทยที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิมนั้นนับว่าเป็นการศึกษาที่ใกล้เคียงกับผู้วิจัยที่จะนำมาใช้เป็นแนวทางการศึกษาได้ดีที่สุดนั้น ศศิธรได้วิเคราะห์รูปแบบของชื่ออาหารโดยจำแนกเป็นของหวานมีรูปแบบ ได้แก่ ส่วนหลัก ส่วนหลัก+ส่วนขยาย ส่วนเสริมหน้า+ส่วนหลัก และส่วนเสริมหน้า+ส่วนหลัก+ส่วนขยาย ของคาวมีรูปแบบ ได้แก่ ส่วนหลัก ส่วนหลัก+ส่วนขยาย และส่วนหลัก+ส่วนขยาย+ส่วนเสริมท้าย

### 2.3.2) การวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมาย

ผู้วิจัยวิเคราะห์ความหมายคำเรียกชื่ออาหารตามทฤษฎีการวิเคราะห์องค์ประกอบ (componential analysis) โดยการ กำหนดมิติแห่งความแตกต่าง ( dimension of contrast) จากการกำหนดอรรถลักษณะ ในแต่ละคำให้เห็น มิติความแตกต่าง ของคำ (อมร่า ประสิทธิ์รัฐสินธุ์และคณะ, 2555: 15) เช่น เต้าหู้ทอด มีมิติอาหารไทยท้องถิ่นภาคใต้ที่ต่างจากคำอื่น คือมิติอาหารไทยจีน เป็นต้น

### 2.3.3) การวิเคราะห์ทัศนคติ

ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ทัศนคติของผู้บอกภาษามีทัศนคติด้านลบหรือบวกต่ออาหารคาวหวานซึ่งได้จากสัมภาษณ์ผู้บอกภาษา เพื่อนำผลการศึกษาไปประกอบการศึกษาระบบความคิดของผู้บอกภาษาอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา เพราะจากคำตอบของผู้บอกภาษาที่บอกว่าชอบหรือไม่ชอบอาหารประเภทใดนั้นย่อมมีผลต่อความคิดของผู้บอกภาษาที่มีต่ออาหารนั้นๆ ได้

### 2.3.4) การวิเคราะห์ระบบความคิด

ผู้วิจัยจะนำผลของการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายมาจัดจำแนกประเภทแบบชาวบ้านมาเป็นแนวทางในการวิเคราะห์ เพื่อนำไปสู่ระบบความคิดของผู้บอกภาษาในอำเภอลาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ตามตัวแปรด้านชาติพันธุ์และอายุ ซึ่งผู้วิจัยใช้วิธีจัดจำพวกของเบอร์ลิน (Berlin, 1992 อ้างถึงใน โกสินทร์ ปัญญาธิสิน, 2552) ซึ่งในงานวิจัยนี้ผู้วิจัยก็ใช้การจัดจำพวกตามแบบงานวิจัยของโกสินทร์ โดยผู้วิจัยตัดลำดับขั้นที่ 2 คือรูปแบบชีวิต (life form) ออกไปเช่นกันด้วยเหตุผลเดียวกับงานวิจัยของโกสินทร์ซึ่งศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือตามแนวบรรพชีวินวิทยา สอดคล้องกับงานวิจัยของ ผู้วิจัยมากกว่างานวิจัยของมนสิการ เสงสุวรรณ (2548) ซึ่งศึกษาเรื่องคำเรียกประเภทผีตามที่ใช้วิธีวิเคราะห์ตามแนวบรรพชีวินวิทยา ดังนั้นงานวิจัยนี้จึงปรับการจัดลำดับขั้นสำหรับคำเรียกชื่ออาหารในอำเภอลาดใหญ่ จังหวัดสงขลาตามแนวบรรพชีวินวิทยา ได้แก่ ขั้นที่ 1 จุดเริ่มต้นหนึ่งเดียว (unique beginner) ขั้นที่ 2 บอกรวม (generic) ขั้นที่ 3 เฉพาะเจาะจง (specific) และขั้นที่ 4 ลักษณะพิเศษ (varietal)

2.4) การนำเสนอข้อมูล โดยการจำแนกเป็นพื้นที่ต่างๆ ตามกลุ่มชาติพันธุ์และระดับสามกลุ่มอายุ โดยจะใช้คำอ่านภาษาไทยกับคำศัพท์หรือคำเรียกชื่ออาหารในบทวิเคราะห์ ขณะที่สามารถอ่านคำศัพท์จากการเก็บข้อมูลจริงได้ในภาคผนวก โดยผู้วิจัยจะใช้สัญลักษณ์ในแทนเสียงคำศัพท์ โดยเฉพาะจะมีความแตกต่างกันที่เสียงวรรณยุกต์ ได้แก่

ภาษาไทยมาตรฐานจะใช้สัญลักษณ์ / / แทนเสียงวรรณยุกต์สามัญ ใช้สัญลักษณ์ / / แทนเสียงวรรณยุกต์เอก ใช้สัญลักษณ์ / / แทนเสียงวรรณยุกต์โท ใช้สัญลักษณ์ / / แทนเสียงวรรณยุกต์ตรี และใช้สัญลักษณ์ / / แทนเสียงวรรณยุกต์จัตวา

ขณะที่ผู้วิจัยจะใช้สัญลักษณ์แทนเสียงวรรณยุกต์ของภาษาไทยถิ่นใต้อำเภอลาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ตามงานวิจัยของชนกพร อังศุวิริยะ (2546 อ้างถึงใน สุภาพ ขวัญฤทธิ, 2530) ดังนี้

/-<sup>1</sup>/ แทนหน่วยเสียง “สูง-ขึ้น-ตก” และ “สูง-ขึ้น”

/-<sup>2</sup>/ แทนหน่วยเสียง “สูง-ระดับ”

/-<sup>3</sup>/ แทนหน่วยเสียง “กลาง-ขึ้น-ตก” และ “กลาง-ขึ้น”

/-<sup>4</sup>/ แทนหน่วยเสียง “กลาง-ระดับ-เลื่อนลง”

/-<sup>5</sup>/ แทนหน่วยเสียง “ต่ำ-ขึ้น-ตก”

/-<sup>6</sup>/ แทนหน่วยเสียง “ต่ำ-ระดับ”

/-<sup>7</sup>/ แทนหน่วยเสียง “ต่ำ-ตก”

## 2.5) สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

## 2. แผนงานวิจัย

ขั้นตอนการดำเนินงาน ในแต่ละช่วงเวลาได้เตรียมแผนงาน ดังนี้

ขั้นตอน	เดือนก.ย- ธ.ค.54	เดือนม.ค.-เม.ย.55	เดือนพ.ค.55 -ส.ค.55	เดือนก.ย.-ธ.ค.55
1.เก็บข้อมูลและ คัดเลือกข้อมูล	←→			
2.วิเคราะห์ข้อมูล		←→		
3.เรียบเรียงและนำเสนอ			←→	
4.เขียนบทความและ เผยแพร่				←→

## 3. อุปกรณ์ และสถานที่ใช้ในการวิจัย

1. อุปกรณ์ ได้แก่ แบบสัมภาษณ์ เครื่องบันทึกเสียง สมุดจดบันทึกข้อมูล กล้องถ่ายรูป คอมพิวเตอร์ เครื่องพรีนเตอร์ ถ่านถ่ายรูป แผ่นบันทึกข้อมูลสำหรับถ่ายรูป กระดาษA4 และหมึกพรีนเตอร์
2. สถานที่เก็บข้อมูล ได้แก่ พื้นที่เก็บข้อมูลของอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา
3. สถานที่ศึกษาทบทวนวรรณกรรม ได้แก่ ห้องสมุดคณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย หอสมุดคุณหญิงหลง และหอสมุดมหาวิทยาลัยทักษิณ

## บทที่ 4

### การวิเคราะห์โครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหาร

การจำแนกโครงสร้างของคำศัพท์ในที่นี่ผู้วิจัยเลือกวิธีการศึกษาโครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารตามแนวทางการศึกษาของศศิธร สนิถาวรกุล (2547) ที่ได้ศึกษาวิธีการกินและความเชื่อของคนไทยที่สะท้อนจากชื่ออาหารไทยที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิมนั้นนับว่าเป็นการศึกษาที่ใกล้เคียงกับผู้วิจัยที่จะนำมาใช้เป็นแนวทางการศึกษาได้ดีที่สุดนั้น ศศิธรได้วิเคราะห์รูปแบบของชื่ออาหารโดยจำแนกเป็นของหวานมีรูปแบบได้แก่ ส่วนหลัก ส่วนหลัก+ส่วนขยาย ส่วนเสริมหน้า+ส่วนหลัก และส่วนเสริมหน้า+ส่วนหลัก+ส่วนขยาย ของคาวมีรูปแบบได้แก่ ส่วนหลัก ส่วนหลัก+ส่วนขยาย และส่วนหลัก+ส่วนขยาย+ส่วนเสริมท้าย

จากงานวิจัยของศศิธรที่มีการประกอบระหว่างคำหลักและคำที่มาขยาย งานวิจัยนี้ได้นำแนวทางดังกล่าวมาปรับใช้วิเคราะห์ความหมายตามโครงสร้างของคำศัพท์ ซึ่งสามารถแบ่งเป็น ส่วนประกอบหลักหรือคำหลัก คือคำตั้งต้นของคำศัพท์ ได้แก่ ประเภทของอาหาร วิธีการประกอบอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร และ ลักษณะของอาหาร

1. ประเภทของอาหาร คือ ชนิดที่เป็นการบ่งบอกว่าเป็นอาหารประเภทใด เช่น คำว่า ขนม เป็นประเภทหนึ่งของอาหาร หรือคำว่า แกง เป็นต้น แต่คำว่า แกง นั้นในภาษาไทยถิ่นใต้หมายถึงวิธีการประกอบอาหารด้วย แต่จะอยู่ในรูปประโยค เช่น แม่แกง (พุงปลา) แล้วมาย เป็นต้น<sup>1</sup>
2. ลักษณะของอาหาร คือ ลักษณะของอาหารที่ปรากฏหรือสามารถอธิบายได้จากภาพที่เห็น
3. วิธีการประกอบอาหาร คือ วิธีการในการทำอาหาร เช่น ต้ม ตุ่น นึ่ง ผัด ทอด เป็นต้น
4. ส่วนประกอบของอาหาร คือ สิ่งที่น่ามาทำเป็นอาหารหลักซึ่งส่วนใหญ่จะนำมาใช้ในการเรียกชื่ออาหารด้วย เพื่อเป็นการระบุว่า เป็นอาหารที่ใช้อะไรทำให้ชัดเจนมากขึ้น

นอกจากนี้ยังมีส่วนประกอบคำหลัก ได้แก่ วิธีการกินและรสชาติของอาหาร (ซึ่งทั้งสองประเภทนี้ไม่ปรากฏในตำแหน่งแรก) โดยคำเรียกชื่ออาหารอาจมีการสลับตำแหน่งของคำ หรือมีการปนกันระหว่างภาษาไทยมาตรฐาน ภาษาไทยถิ่นใต้ ภาษาจีน และภาษา มาเลย์ ผู้วิจัยจะวิเคราะห์ความหมายของคำจากคำหลักและคำที่มาประกอบหรือคำขยาย จนได้เป็นโครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหาร ซึ่งการจัดกลุ่มมิติหลักต่างๆ นี้ผู้วิจัยจะนำเสนอข้อมูลตามการจัดแบ่ง ชาติพันธุ์ใน พื้นที่หลักที่กำหนดไว้ในขอบเขตด้านพื้นที่ของอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา 3 ชุมชน ได้แก่

---

<sup>1</sup> จากความแตกต่างทางชาติพันธุ์พบว่า กลุ่มคนไทยดั้งเดิมส่วนใหญ่พูดภาษาไทยถิ่นใต้ได้ยกเว้นกลุ่มอายุที่ 1 ขณะที่กลุ่มคนไทยเชื้อสายจีนและคนไทยมุสลิมส่วนใหญ่จะพูดภาษาไทยถิ่นใต้ไม่ได้(โดยเฉพาะคนไทยเชื้อสายจีน) ยกเว้นเพียงบางบุคคลที่สามารถพูดได้

1. ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม ได้แก่ ชุมชนโคกสमान ชุมชนบางหัก และชุมชนท่าเคียน
2. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายมาเลย์ ได้แก่ ชุมชนมุสลิม ชุมชนถัดอุทิศ และชุมชนหลังที่ว่าการอำเภอ
3. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายจีน ได้แก่ ชุมชนท่งเซี่ยเซียงตั้ง ชุมชนตลาดใหม่ และชุมชนกิมหยง-สันติสุข

อีกทั้งผู้วิจัยได้นำเสนอโดยการแบ่งกลุ่มข้อมูลออกเป็น 3 กลุ่มอายุ ได้แก่ กลุ่มอายุที่ 1 อายุระหว่าง 15-25 ปี ซึ่งกลุ่มอายุที่ 1 นี้สามารถเป็นตัวแทนของวัยเด็กที่ได้รับอิทธิพลในยุคนโยบายนิยม ยังผลให้เกิดคำเรียกชื่ออาหารตามสมัยนิยม กลุ่มอายุที่ 2 อายุระหว่าง 35-45 ปี ซึ่งกลุ่มอายุที่ 2 นี้สามารถเป็นตัวแทนของวัยผู้ใหญ่หรือวัยทำงานที่อาจมีปัจจัยของการทำงานมีผลให้การบริโภคอาหารต่างไปจากวัยเด็กได้ และ กลุ่มอายุที่ 3 อายุระหว่าง 55 ปีขึ้นไป ซึ่งกลุ่มอายุที่ 3 นี้สามารถเป็นตัวแทนของวัยผู้สูงอายุที่อาจมีการบริโภคอาหารที่ยังยึดขนบความเป็นท้องถิ่นหรือชาติพันธุ์มากกว่าวัยอื่นได้

จากการแบ่งพื้นที่ตามเขตชุมชนในหาดใหญ่ และแบ่งการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาใน 3 กลุ่มอายุ สามารถนำมาอธิบายโครงสร้างของคำศัพท์ ซึ่งคำแรกของคำศัพท์จัดให้เป็นคำหลักและคำที่ตามมาจัดเป็นคำประกอบ ดังรายละเอียดการนำเสนอข้อมูลต่อไปนี้

### 1) กลุ่มประเภทของอาหาร

ประเภทของอาหารที่จัดเป็นหน่วยหลัก ได้แก่ คำว่า แกง ก๋วยเตี๋ยว ข้าว ข้าวเหนียว/เหนียว ขนม (ขนม) จากคำดังกล่าวนี้พบว่าบางคำสามารถใช้ได้ทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน บางคำสะท้อนความต่างทางชาติพันธุ์ และบางคำสะท้อนความต่างในด้านกลุ่มอายุ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

#### 1.1) ประเภทของอาหาร

##### 1. ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม

อายุ อาหาร	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหารคาว	ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ แกงเลียง ขนมจีน ส้มตำ ลาบ	ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ แกงเลียง ขนมจีน พะแนง ส้มตำ ลาบ	ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ แกงเลียง ขนมจีน พะแนง ส้มตำ
อาหารหวาน			

## 2. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายมาเลย์

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ แกงเลียง ขนมจีน ส้มตำ ลาบ มัสมั่น	ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ แกงเลียง หนมจีน ส้มตำ ลาบ มัสมั่น	ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ แกงเลียง หนมจีน ส้มตำ ลาบ มัสมั่น
อาหารหวาน			

## 3. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายจีน

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ แกงเลียง ขนมจีน ส้มตำ ลาบ บ๊ะจ่าง	ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ แกงเลียง ขนมจีน ส้มตำ ลาบ บ๊ะจ่าง	ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ แกงเลียง ขนมจีน ส้มตำ บ๊ะจ่าง
อาหารหวาน			

จากการศึกษาประเภทของอาหารพบว่า ทั้งสามกลุ่มชาติพันธุ์จะบริโภคอาหารประเภท ก๋วยเตี๋ยว ขนมจีน/หนมจีน แกงเลียง (คำว่าแกงเลียงนี้ไม่สามารถแยกแวกกับเลียงได้จึงจัดอยู่ในกลุ่มประเภทของอาหาร) นอกจากนี้ยังมีการผสมผสานวัฒนธรรมต่างถิ่นเช่นอาหารอีสานซึ่งถือว่าได้รับความนิยมทั่วทุกภาคของประเทศ รวมถึงภาคใต้ด้วย ทำให้คนแทบทุกกลุ่มอายุทุกกลุ่มชาติพันธุ์บริโภคอาหาร ได้แก่ ส้มตำ ลาบ อีกทั้งยังพบชื่ออาหารที่ปรากฏเฉพาะบางพื้นที่ เช่น พะแนงในชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม มัสมั่นในชุมชนไทยเชื้อสายมาเลย์ และ บ๊ะจ่างในชุมชนไทยเชื้อสายจีน ซึ่งผู้วิจัยคาดว่าอาหารบางประเภทเช่น และบ๊ะจ่าง ในชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิมก็น่าจะมีการบริโภคแต่อาจไม่ได้บริโภคบ่อยจึงทำให้นี้ไม่ถึง หรือพะแนง สำหรับ ชุมชนอื่นก็อาจจะบริโภคเช่นเดียวกัน ด้วยเหตุผลเดียวกันนี้

นอกจากนี้ยังพบในเรื่องการแปรระหว่างกลุ่มอายุ ได้แก่ คำว่า ขนม (kha<sup>1</sup> nom) กับ หนม (nom<sup>1</sup>) ซึ่งส่วนใหญ่จะแปรที่กลุ่มอายุที่ 1 กับ 2 และ 3 ในด้านพื้นที่ก็จะแปรระหว่างชุมชนไทยเชื้อสายจีน กับ ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิมและชุมชนไทยเชื้อสายมาเลย์



## 1.2) ประเภทของอาหาร+วิธีการประกอบอาหาร

### 1. ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหารคาว	ข้าวย่ำ ข้าวผัด ข้าวหมก ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ ก๋วยเตี๋ยวดำรงหน้า	ข้าวย่ำ ข้าวผัด ข้าวหมก ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ ก๋วยเตี๋ยวดำรงหน้า	ข้าวย่ำ ข้าวผัด ข้าวหมก แกงคั่ว ก๋วยเตี๋ยวดำรงหน้า
อาหารหวาน	ข้าวต้มมัด เหนียวปิ้ง	ข้าวต้มมัด เหนียวเป้ง/ปิ้ง	ข้าวต้มมัด เหนียวเป้ง/ปิ้ง ขนมต้ม

### 2. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายมาเลย์

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหารคาว	ข้าวย่ำ ข้าวผัด ข้าวหมก แกงคั่วกลิ้ง แกงคั่ว	ข้าวย่ำ ข้าวผัด ข้าวหมก ก๋วยเตี๋ยวดำรงหน้า	ข้าวย่ำ ข้าวผัด ข้าวหมก ก๋วยเตี๋ยวดำรงหน้า แกงคั่ว
อาหารหวาน	ข้าวต้มมัด เหนียวปิ้ง	ข้าวต้มมัด เหนียวเป้ง/ปิ้ง	ข้าวต้มมัด เหนียวเป้ง/ปิ้ง

### 3. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายจีน

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหารคาว	ข้าวย่ำ ข้าวผัด ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ ก๋วยเตี๋ยวดำรงหน้า	ข้าวย่ำ ข้าวผัด ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ ก๋วยเตี๋ยวดำรงหน้า บะหมี่น้ำต้มยำ	ข้าวย่ำ ข้าวผัด แกงคั่ว ก๋วยเตี๋ยวดำรงหน้า
อาหารหวาน	ข้าวต้มมัด ข้าวเหนียวปิ้ง	ข้าวต้มมัด ข้าวเหนียวปิ้ง /เหนียวเป้ง ข้าวเหนียวกวน	ข้าวต้มมัด ข้าวเหนียวปิ้ง/เหนียวเป้ง

คำหลักของประเภทอาหารประกอบกับวิธีการประกอบอาหาร ได้แก่ ข้าวยา แกงคั่ว(กลิ้ง) ข้าวผัด ข้าวหมก ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ ข้าวต้มมัด เหนียวปิ้ง ข้าวเหนียวกวน มีการแปรของศัพท์ระหว่าง ข้าวเหนียว (kha:w ni:aw) กับ เหนียว (ni:aw<sup>1</sup>) และแปรเสียงระหว่าง ปิ้ง ปิ้ง กับ เป้ง (pinŋ) (pi:ŋ<sup>4</sup>) pe:ŋ<sup>4</sup>) โดยเฉพาะในกลุ่มอายุที่ 1 และกลุ่มคนไทยเชื้อสายจีนที่พูดภาษาไทยถิ่นใต้ไม่ได้

### 1.3) ประเภทของอาหาร+วิธีการประกอบอาหาร+ส่วนประกอบอาหาร

#### 1. ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	ข้าวผัดกุ้ง ข้าวผัดรวมมิตร	ข้าวผัดกุ้ง แกงคั่วเคยกุ้งสด	แกงคั่วหมู/ไก่/กุ้ง(ใส่สับรด) แกงคั่วยาหนัด แกงคั่วปูโลกทอน แกงคั่วลูกซี้พริกไก่บ้าน แกงคั่วหัวโหนดไก่บ้าน
อาหารหวาน			

#### 2. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายมาเลย์

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	ข้าวหมกไก่ ข้าวต้มไก่ ข้าวผัดไก่	ข้าวหมกไก่ ข้าวต้มไก่ ข้าวผัดเครื่องแกงทะเล	ข้าวหมกไก่ แกงคั่วเนื้อ แกงคั่วไก่
อาหารหวาน			

#### 3. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายจีน

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	ข้าวต้มหมู ข้าวผัดกุ้ง ข้าวผัดทะเล ข้าวราดเครื่องแกงทะเล สปาเก็ตตี้ผัดซี้เมาทะเล	ข้าวต้มหมู ข้าวผัดกุ้ง ข้าวผัดเครื่องแกงกุ้ง/หมู	ข้าวต้มหมู ข้าวผัดกุ้ง ข้าวผัดเครื่องแกงกุ้ง/หมู
อาหารหวาน			

กลุ่มนี้ไม่พบคำเรียกชื่ออาหารหวาน ส่วนอาหารคาวพบการประกอบคำ ในส่วนประเภทของอาหารหลัก ได้แก่ แง ข้าว และก้วยเดี่ยว ประกอบกับวิธีการประกอบอาหาร ได้แก่ คั่ว ผัด ต้ม หมก และพบความหลากหลายในส่วนประกอบของอาหาร เช่น แงคั่วหมู แงคั่วไก่ ข้าวผัดกุ้ง ข้าวผัดไก่ ข้าวต้มไก่ ข้าวต้มหมู เป็นต้น โดยพบคำเรียกในกลุ่มอายุที่ 3 มากที่สุด โดยเฉพาะชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม เช่น แงคั่วยาหนัด แงคั่วบูลูกทอน แงคั่วโลกชีพร้าไก่บ้าน แงคั่วหัวโหนดไก่บ้าน เป็นต้น กลุ่มชุมชนชาวไทยเชื้อสายมาเลย์พบส่วนประกอบจากไก่มากกว่ากลุ่มอื่น เช่น ข้าวหมกไก่ ข้าวต้มไก่ ข้าวผัดไก่ แงคั่วไก่ เป็นต้น กลุ่มชุมชนชาวไทยเชื้อสายจีน พบส่วนประกอบจากหมูมากกว่ากลุ่มอื่น เช่น ข้าวต้มหมู ข้าวผัดเครื่องแกงหมู ข้าวผัดหมู เป็นต้น

นอกจากนี้บางคำยังมี คำว่า “ทะเล” เพื่อบอกลักษณะอาหารว่าจะประกอบด้วย ปลาหมึก กุ้ง และปลา เป็นต้น ได้แก่ คำว่า ข้าวผัดเครื่องแกงทะเล ข้าวผัดทะเล เป็นต้น โดยพบคำเรียกดังกล่าวในชุมชนไทยเชื้อสายมาเลย์และจีน

#### 1.4) ประเภทของอาหาร+วิธีการประกอบอาหาร+รสชาติของอาหาร(ส่วนประกอบของอาหาร)<sup>2</sup>

##### 1. ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหารคาว	แกงคั่วเผ็ด ข้าวผัดเผ็ดเครื่องแกงหมู/ไก่/ ปลาดุก	แกงคั่วเผ็ด แกงคั่วเผ็ดหมู ข้าวผัดเผ็ดเครื่องแกงหมู/ไก่/ ปลาดุก แกงจืดมะระ	แกงคั่วเผ็ด ข้าวผัดเผ็ดเครื่องแกงหมู/ไก่/ ปลาดุก แกงจืดมะระ
อาหารหวาน			

##### 2. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายมาเลย์

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหารคาว	ข้าวผัดเผ็ดเครื่องแกงไก่/ปลา ดุก	แกงคั่วเผ็ด ข้าวผัดเผ็ดเครื่องแกงไก่/ปลา ดุก แกงจืดมะระ	แกงคั่วเผ็ด ข้าวผัดเผ็ดเครื่องแกงไก่/ปลา ดุก แกงจืดมะระ
อาหารหวาน			

<sup>2</sup> ส่วนประกอบในเครื่องหมายชนิดขีด ( ) นั้น คือ ส่วนประกอบที่ปรากฏคำเรียกชื่ออาหารไม่เกิน 3 คำ

## 3. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายจีน

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	แกงคั่วเผ็ด ข้าวผัดเผ็ดเครื่องแกงหมู/ไก่/ ปลาตุก	แกงคั่วเผ็ด ข้าวผัดเผ็ดเครื่องแกงหมู/ไก่/ ปลาตุก แกงจืดมะระ	แกงคั่วเผ็ด ข้าวผัดเผ็ดเครื่องแกงหมู/ไก่/ ปลาตุก แกงจืดมะระ
อาหารหวาน			

กลุ่มนี้จะมีเฉพาะอาหารคาวและใกล้เคียงกับข้อที่แล้ว คือมีทั้งการประกอบจากวิธีการประกอบอาหารและก็มีส่วนประกอบของอาหารด้วย แต่ที่เพิ่มเติมคือรสชาติของอาหาร ได้แก่ แกงคั่วเผ็ด ส่วนคำที่เหลือจะมีส่วนประกอบของอาหารเพิ่มเติม เช่น แกงจืดมะระ แกงคั่วเผ็ด(หมู) ข้าวผัดเผ็ดเครื่องแกงไก่หรือปลาตุก เป็นต้น ในแต่ละชาติพันธุ์จะไม่ต่างกันมากนัก ส่วนที่ต่างคือกลุ่มอายุ โดยเฉพาะ แกงจืดมะระ จะไม่พบในกลุ่มอายุที่ 1 อาจเนื่องจากมะระมีรสชาติขมสำหรับเด็กๆ ทำให้เด็กไม่ค่อยนึกถึงแกงดังกล่าว

## 1.5) ประเภทของอาหาร+ส่วนประกอบของอาหาร (+วิธีการประกอบอาหาร+รสชาติอาหาร)

## 1. ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	แกงไตปลา แกงทีไก่/กุ้ง แกงที ข้าวมันไก่ ข้าวหมูกรอบ ข้าวหมูแดง ข้าวเหนียวหมู ข้าวเหนียวไก่ย่าง ข้าวเหนียวไก่ทอด	แกงพุงปลา/แกงไตปลา แกงซี่เหล็ก แกงพริกปลาแดง ข้าวมันไก่ ข้าวขาหมู ข้าวหมูแดง ข้าวหมูกรอบ ข้าวเหนียวไก่ย่าง ข้าวเหนียวไก่ทอด น้ำพริก/น้ำพริกปราร้า/กะปิ/ ผักลวกจิ้ม น้ำพริกแมงดา(กับตอเผา) น้ำพริกกุ้งสด น้ำบูดู แกงบวบต้ม	แกงพุงปลา แกงน้ำเคย แกงที/แกงกะทิ แกงทีเนื้อ แกงทีลูกหนูน แกงทีหน่อไม้ แกงทีลูกหนูน แกงซี่เหล็กปลาอย่าง แกงแพะ แกงเคยปลา แกงเนื้อ แกงเห็ดเหม็ด ข้าวขาหมู ข้าวหมูแดง ข้าวหมูกรอบ ข้าวเหนียวไก่ย่าง

			ข้าวเหนียวไก่ทอด พะแนงหมู/ไก่ น้ำพริกกะปิ/ทอดอง/ลูก เหนียง น้ำพริกกับผักสด/ผักลวก น้ำบูดู น้ำปลาหวาน+สะเดา ก๋วยเตี๋ยวหมู ขนมจีนแกงเผ็ด
อาหารหวาน	ขนมมันหน้ากะทิ ข้าวฟ่าง ข้าวเหนียวทุเรียน	ข้าวเหนียวมะม่วง/เหนียว มะม่วง ข้าวเหนียวทุเรียน/เหนียว ทุเรียน ข้าวเหนียวถั่วดำ เหนียวดำ	ข้าวฟ่าง ข้าวเหนียวทุเรียน/เหนียว ทุเรียน เหนียวมูน+มะม่วง+ทุเรียน เหนียวดำ/เหนียวมะม่วง ข้าวเหนียวดำปลาเค็ม น้ำแข็งใส (ลูกจาก/แมงลัก/ เตี๋ย/ถั่ว/น้ำบลูบอย) ข้าวเหนียวดำปลาเค็ม

## 2. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายมาเลย์

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	แกงพุงปลา แกงพะ แกงเนื้อ แกงไก่ แกงเนื้อผัดเผ็ด ข้าวเหนียวไก่ย่าง ข้าวเหนียวไก่ทอด ข้าวเหนียวไก่ ข้าวเนื้อทอด ข้าวเนื้อแดง ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ ก๋วยเตี๋ยวไก่ ผัดไทยกุ้งสด น้ำพริก/ลูกตอง/ลูก เหนียง	แกงพุงปลา แกงซี่เหล็ก แกงหอยขม แกงพะ แกงเนื้อผัดเผ็ด แกงไก่ผัดเผ็ด แกงทีเนื้อ/ไก่ ข้าวเนื้อแดง ข้าวเหนียวไก่ทอด ก๋วยเตี๋ยวไก่ ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นเนื้อเปื่อย ผัดไทยกุ้งสด น้ำพริก/ลูกตอง/ผัก เหนาะ	แกงพุงปลา แกงพะ แกงวัว แกงไก่ แกงเนื้อ แกงซี่เหล็กปลาย่าง แกงทีเนื้อ/ไก่/ปลา แกงทีพะเครื่องเทศ ข้าวเนื้อแดง ข้าวเหนียวไก่ย่าง ข้าวเหนียวไก่ทอด ก๋วยเตี๋ยวไก่ ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นเนื้อเปื่อย ผัดไทยกุ้งสด

	ซูปเนื้อวัวเครื่องใน ซูปฟุงวัว ซูปเนื้อวัว ส้มตำปลาร้า	ซูปผ้าร้อยวัว ซูปเนื้อ มัสมั่นเนื้อ มัสมั่นแพะ	น้ำพริกปลาทุ น้ำบูดู น้ำพริกกะปิ น้ำพริกผักสด/ผักจิ้ม ซูปฟุงวัว ซูปเนื้อ ซูปหางวัว มัสมั่นไก่/เนื้อ มัสมั่นแพะ
อาหารหวาน	ข้าวเหนียวทุเรียน	ข้าวเหนียวเรียน	เหนียวหน้าพร้าว เหนียวหน้ากุ้ง เหนียวถั่วดำ

### 3. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายจีน

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหารคาว	แกงไตปลา/แกงฟุงปลา แกงไตปลากะทิ แกงกะทิกุ้ง แกงมัสมั่นไก่ น้ำพริก/ผักลวก โจ๊กหมูกับไข่เยี่ยวม้า	แกงไตปลา/แกงฟุงปลา แกงกะทิ แกงหยวกกล้วยไก่ แกงเสียงกุ้ง ข้าวไข่เจียวหมูสับ ขนมจีนแกงไก่ น้ำพริกผักจิ้ม น้ำพริกกะปิ น้ำพริก/กุ้งสด/ผักลวก	แกงไตปลา/แกงฟุงปลา แกงกะทิ แกงหยวกกล้วยไก่ น้ำแกง น้ำพริก/กุ้งสด/ผักลวก
อาหารหวาน	ข้าวเหนียวทุเรียน	ขนมก้วยฉ่าย น้ำเต้าหู้ใส่เครื่อง ข้าวเหนียวทุเรียน เหนียวดำ ข้าวเหนียวสังขยา ข้าวเหนียวถั่วดำ	เหนียวเรียน

กลุ่มนี้พบคำเรียกมากที่สุดในกลุ่มอายุที่ 3 ในชุมชนดั้งเดิมและชุมชนไทยเชื้อสายมาเลย์ ส่วนชุมชนไทยเชื้อสายจีนพบมากที่สุดในกลุ่มอายุที่ 2 และพบคำเรียกชื่ออาหารที่ปรากฏเฉพาะในกลุ่มชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม ได้แก่ น้ำพริกแมงดากับตอเผา (อายุ 2) แกงเห็ดเหมีด (อายุ3) แกงน้ำเคย (อายุ3) แกงทีโลกหนูน (อายุ 3) น้ำปลาทหวานกับสะเดา (อายุ3) ข้าวเหนียวดำปลาเค็ม (อายุ3) ข้าวฟ่าง (อายุ1-3)

คำเรียกชื่ออาหารที่ปรากฏเฉพาะในกลุ่มไทยเชื้อสายมาเลย์ ได้แก่ แกงหอยขม (อายุ2) แกงแพะ (อายุ3) ซุปพุงวัว (อายุ1-3) ซุปเนื้อ(วัว) (อายุ1-3)

คำเรียกชื่ออาหารที่ปรากฏเฉพาะในกลุ่มไทยเชื้อสายจีน ได้แก่ โจ๊กหมูกับไข่เยี่ยวม้า (อายุ1) แกงหยวกกล้วยไก่ (อายุ2) ข้าวไข่เจียวหมูสับ (อายุ2)

ส่วนคำเรียกชื่ออาหารที่พบทุกกลุ่มในปริมาณมากไม่ต่างกันทั้งในด้านอายุและชาติพันธุ์ ได้แก่ แกงพุงปลา(อายุ1-3) (คำว่า แกงไตปลา พบในอายุ1-2 ในชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิมและจีน) แกงกะทิหรือแกงทิแล้วตามด้วยส่วนประกอบของอาหาร น้ำพริกแล้วตามด้วยส่วนประกอบของอาหาร ข้าวเหนียวทุเรียน/เหนียวเรียน คำว่าน้ำพริกมีการแปรศัพท์กับน้ำซุบ โดยจะแปรในกลุ่มอายุที่ 2 และ 3

### 1.6) ประเภทของอาหาร+รสชาติของอาหาร

#### 1. ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	แกงส้ม แกงเผ็ด แกงจืด	แกงส้ม แกงเผ็ด แกงจืด	แกงส้ม แกงเผ็ด แกงจืด
อาหารหวาน			

#### 2. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายมาเลย์

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	แกงส้ม แกงเผ็ด แกงจืด	แกงส้ม แกงเผ็ด แกงจืด	แกงส้ม แกงเผ็ด แกงจืด
อาหารหวาน			

#### 3. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายจีน

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	แกงส้ม แกงเผ็ด แกงจืด	แกงส้ม แกงเผ็ด แกงจืด	แกงส้ม แกงเผ็ด แกงจืด
อาหารหวาน			

จากประเภทอาหารประกอบกับรสชาติของอาหารพบว่า ทุกกลุ่มอายุ ทุกกลุ่มชาติพันธุ์ ให้ข้อมูลเหมือนกันทุกกลุ่ม คือ คำเรียกชื่ออาหารว่า แกงส้ม แกงเผ็ด และแกงจืด โดยทั้งสามคำเรียกนี้จะมีลักษณะของคำเรียกต่างกันออกไปก็ต่อเมื่อนำไปประกอบกับส่วนประกอบของอาหาร

### 1.7) ประเภทของอาหาร+รสชาติของอาหาร+ส่วนประกอบของอาหาร

#### 1. ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม

อายุ อาหาร	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหารคาว	แกงส้มปลากะพง/กระหล่ำ/บั้ง แกงส้มปลากะพงยอดมะพร้าว แกงส้มกุ้งมะละกอ แกงส้มกุ้ง/ปลาหัวอ่อน แกงส้มกระดุกหมู แกงส้มปลาทับทิม แกงจืดเต้าหู้หมูสับ แกงจืดมะระยัดไส้ แกงจืดเต้าหู้(ไข่หมูสับ) แกงเผ็ดหมู	แกงส้มปลากะพง/มะเขือ แกงส้มปูไข่ แกงส้มกุ้งไข่ช่อม แกงส้มปลากดผักรวม แกงส้มปลากะบอก แกงส้มปลาชึ่งตั้ง/หัวอ่อน/หัว โม่ง แกงส้มปลากด แกงส้มปลาทุ+ไข่ขี้ม/ปลา กระพง+หัวพร้าว/ดอกกระห ร่ำ/หน่อไม้ดอง) แกงเผ็ดกระดุกหมู แกงเผ็ดหมู+ลูกถั่ว แกงจืดเต้าหู้หมูสับ	แกงจืดโลกขี้พริ้ว แกงจืดมะระ แกงจืดหมูสับ แกงส้มปลา แกงเผ็ดปลา แกงส้มมะรุมปลาหมอ แกงส้มปลาชึ่งตั้ง แกงส้มปลากด แกงส้มปลาหัวอ่อน แกงส้มปลาหัวโม่ง แกงส้มปลากดใส่เขาคัน แกงส้มปลาพง/ปลาหมอ/ ปลาช่อน แกงเผ็ดกระดุกหมู
อาหารหวาน			

#### 2. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายมาเลย์

อายุ อาหาร	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหารคาว	แกงส้มยอดมะพร้าว แกงส้มปลาพง แกงส้มปลานิล แกงส้มไก่ แกงส้มกุ้ง แกงส้มปลาทุ/ปลาพง แกงส้มปลาชึ่งตั้ง/มะละกอ/	แกงส้มปลากะพง/กระบอก แกงส้มปลาพง แกงส้มปลากด/ปลากอก แกงส้มปลาชึ่งตั้ง แกงส้มกุ้ง/กระหล่ำ แกงส้มปลาทับทิม/หัวโม่ง/ ดุก	แกงส้มปลากอก แกงจืดเห็ดหอม แกงส้มปลาดุก/ปลาหัวอ่อน แกงส้มปลาพง แกงส้มปลาช่อน/ปลากด/ ปลาดุก(ใส่เขือ)/ปลาแดง แกงส้มปลาเพดู(จระเม็ด)



	ปลาหัวอ่อน/จระเม็ดแดง/ ปลากด แกงจืดลูกชิ้น	แกงส้มปลากดใส่ผักลวก แกงเผ็ดเนื้อ	น้ำจืด) แกงเผ็ดเนื้อ แกงจืดผักกาด แกงจืดไก่(สับ)
อาหารหวาน			

### 3. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายจีน

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	แกงส้มกุ้งกับมันขี้หนู แกงส้มปลาช่อน แกงส้มปลาชี่ตั้ง แกงจืดมะระยัดไส้ แกงจืดฟักหมูสับ แกงจืดเต้าหู้หมู	แกงส้มกุ้งยอดมะพร้าว แกงส้มปลากะพง แกงส้มปลากะพงหัวมะพร้าว แกงส้มกุ้ง(ปลาแดง) แกงจืดผักกาดขาว แกงจืดเต้าหู้ แกงจืดเครื่องยาจีน	แกงส้มปลาพง แกงส้มปลากดหัวพร้าว แกงจืดมะระ แกงจืดเต้าหู้ไข่
อาหารหวาน			

กลุ่มนี้จะมีจำนวนหลายหน่วยย่อยโดยเฉพาะใน “ส่วนประกอบของอาหาร” โดยใช้คำตั้งต้นจากข้อ 1.5 เป็นหลัก ซึ่งได้แก่ ส่วนประกอบที่เป็นเนื้อสัตว์ เช่น ปลากะพง ปลากด กุ้ง ฯลฯ กับแกงส้ม และผัก เช่น มะละกอ/ลวก ยอดมะพร้าว/หัวพร้าว กระหล่ำ ซึ่งในแต่ละกลุ่มอายุแทบไม่แตกต่างกันมาก ยกเว้นกลุ่มอายุที่ 3 ในชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิมจะมีส่วนประกอบจากพืชบางชนิดที่กลุ่มอายุที่ 1 และ 2 ไม่มี ได้แก่ มะรุม เขา ชัน โลกขี้พร้าว

สำหรับชุมชนไทยเชื้อสายมาเลย์จะมีเนื้อ(วัว)เพิ่มขึ้น และ ชุมชนไทยเชื้อสายจีนจะเป็นเนื้อหมูและมีเต้าหู้ เครื่องยาจีน เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีวิธีการประกอบอาหารเพิ่มเติมท้ายคำบางคำ โดยเฉพาะคำว่า “สับ” ได้แก่ ชุมชนไทยเชื้อสายจีน เช่น หมูสับ ได้แก่ แกงจืดเต้าหู้หมูสับ แกงจืดฟักหมูสับ ส่วนชุมชนไทยเชื้อสายมาเลย์ เช่น ไก่สับ ได้แก่ แกงจืดไก่สับ

#### 1.8) ประเภทของอาหาร+ลักษณะของอาหาร (+รสชาติของอาหาร)

##### 1. ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	แกงเขียวหวาน	แกงเขียวหวาน แกงสมรม	แกงเขียวหวาน แกงสมรม
อาหารหวาน	ข้าวเหนียวดำ	เหนียวดำ	หนมชั้น

	ข้าวเหนียวดำเปียก	ขนมชั้น หนมบोक หนมดอกโดน หนมดู หนมจูน หนมขี้มอด หนมกวน หนมเจาะหู ขนมทองหยิบทองหยอด ขนมหม้อแกง ข้าวโพดบวช	หนมชั้น หนมกรวย หนมเปียกปูน หนมดู ขนมจาก หนมพิมพ์ หนมเจาะหู หนมขี้มอด หนมคอเปิด หนมชั้น(หนมชั้น /เปียกปูน/ หนมดู/ยาหนมาลา) เหนียวเปียก
--	-------------------	--	---

## 2. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายมาเลย์

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	แกงเขียวหวาน	แกงเขียวหวาน ก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ	แกงเขียวหวาน
อาหารหวาน	ขนมโค/หนมโค ขนมเค้ก/หนมเค้ก	เหนียวดำ หนมค่อม หนมเค้ก	เหนียวดำ หนมเค้ก

## 3. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายจีน

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	แกงเขียวหวาน	แกงเขียวหวาน	แกงเขียวหวาน
อาหารหวาน	ขนมไหว้พระจันทร์ ขนมจีบ ขนมเค้ก	ขนมไหว้พระจันทร์ ขนมจีบ ขนมเค้ก เหนียวดำ	ขนมไหว้พระจันทร์ ขนมจีบ ขนมเค้ก เหนียวดำ

กลุ่มนี้พบว่าคำเรียกชื่ออาหารส่วนใหญ่ในกลุ่มนี้จะอยู่ในหมวดอาหารหวาน และพบในกลุ่มอายุที่ 2 และ 3 มากกว่า 1 ส่วนคำเรียกชื่ออาหารประเภทของอาหารหวาน ในกลุ่มอายุที่ 1 จะใช้ทั้งข้าวเหนียวและเหนียว ขนมและหนม ขณะที่อายุที่ 2 และ 3 จะใช้คำว่า เหนียว และหนม มากกว่า

ประเภทของอาหารประกอบด้วยลักษณะของอาหารในที่นี่ คือ การประกอบด้วยลักษณะที่ปรากฏของอาหาร เช่น เหนียวดำ บอความเป็นสีดำ หนมชั้น บอลักษณะของขนม หรือเป็นการนำสิ่งอื่นมา

เปรียบเทียบแล้วมาเรียกเป็นชื่ออาหาร เช่น หมนซึ่มอด หมนคอบเปิด เป็นต้น หรือเป็นคำยืมภาษาต่างประเทศ เช่น ขนมเค้ก เป็นต้น หรือเป็นคำเรียกที่มีที่มา เช่น ขนมไหว้พระจันทร์ เป็นต้น

นอกจากนี้ยังพบว่ามีการเรียกชื่ออาหาร 1 คำที่ปรากฏในทุกกลุ่ม ได้แก่ คำว่า “แกงเขียวหวานไก่” คือ มีทั้งลักษณะที่เขียว และมีคำบอกรสชาติปรากฏเพิ่มคือคำว่าหวาน

### 1.9) ประเภทของอาหาร+ลักษณะของอาหาร+ส่วนประกอบของอาหาร

#### 1. ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	แกงเขียวหวานไก่ ข้าวมันไก่	แกงเขียวหวานไก่ ข้าวมันไก่ แกงสมรมยาหนัด หมนจิ้นน้ำยา	แกงเขียวหวานไก่ ข้าวมันไก่ แกงสมรมยาหนัด
อาหารหวาน			

#### 2. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายมาเลย์

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	แกงเขียวหวานไก่ ข้าวมันไก่	แกงเขียวหวานไก่ ข้าวมันไก่ แกงส้มปลาทะเล	แกงเขียวหวานไก่ ข้าวมันไก่
อาหารหวาน			

#### 3. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายจีน

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	แกงเขียวหวานไก่ ข้าวมันไก่ ข้าวมันแกงไก่	แกงเขียวหวานไก่ ข้าวมันไก่ ก้วยเตี่ยวหมูน้ำตัก	แกงเขียวหวานไก่ ข้าวมันไก่
อาหารหวาน	ข้าวเหนียวดำกะทิ		

จากประเภทของอาหารประกอบกับลักษณะของอาหารและส่วนประกอบของอาหารพบว่า จากข้อที่ผ่านมาได้เพิ่มเติมในส่วนประกอบของอาหาร เช่น แกงเขียวหวานไก่ แกงสมรมาหนัด (พบเฉพาะกลุ่มอายุ 2 และ 3 ในชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม) ส่วนอาหารพบคำเดียวในชุมชนชาวไทยเชื้อสายจีน คือคำว่า ข้าวเหนียวดำกะทิ

นอกจากนี้ยังพบว่ามี 2 คำที่มีการสลับระหว่างส่วนประกอบของอาหารและลักษณะของอาหารได้แก่ แกงส้มปลาทะเล และก้วยเตี่ยวหมูน้ำตก

## 2) ส่วนประกอบของอาหาร

จากการศึกษาพบว่า ส่วนประกอบของอาหาร คือ วัตถุดิบหลักที่นำมาใช้เพื่อประกอบการทำอาหาร จนนำมาเป็นคำเรียกชื่ออาหารมีทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน นอกจากการวิเคราะห์จะพบคำหลักที่เป็นส่วนประกอบหรือวัตถุดิบของอาหารแล้ว ยังพบอีกว่ามีส่วนประกอบอื่นที่มาประกอบกับวัตถุดิบของอาหารได้แก่

2.1 ส่วนประกอบของอาหาร

2.2 ส่วนประกอบของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร

2.3 ส่วนประกอบของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร

2.4 ส่วนประกอบของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร + รสชาติของอาหาร

2.5 ส่วนประกอบของอาหาร + รสชาติของอาหาร

2.6 ส่วนประกอบของอาหาร + ลักษณะของอาหาร

ส่วนประกอบของอาหารที่เป็นหลักประกอบด้วย สัตว์หรือส่วนประกอบของสัตว์ และพืช ส่วนประกอบของพืช เป็นสำคัญในหน่วยหลัก ความแตกต่างด้านชาติพันธุ์ที่ชัดเจนที่สุด ได้แก่ ในอาหารคาวชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิมจะพบหน่วยอรรถ ปลา มากกว่าชาติพันธุ์อื่น ชุมชนไทยมุสลิมจะพบหน่วยอรรถ ไก่ และเนื้อมากกว่าชาติพันธุ์อื่น และชุมชนไทยเชื้อสายจีน จะพบหน่วยอรรถ หมูและปลา เป็นต้น

ขณะที่ความต่างระหว่างกลุ่มอายุ ความต่างในที่นี้ คือ ปริมาณของหน่วยอรรถที่พบมากกว่าคำเรียกชื่ออาหาร ดังรายละเอียดต่อไปนี้

### 2.1) ส่วนประกอบของอาหาร

1. ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	โตปลา/พุงปลาเคย กะเพราหมู กะเพราไก่ คะน้าหมูกรอบ	โตปลา/พุงปลา ไก่กรอบครีมมะนาว	พุงปลาเคย กะเพราไก่ ดีปลีเคยกบ จิ้งจิ้งจุกเหลียง
อาหารหวาน	วุ้น วุ้นดำ เฉาก๊วย	สาคุข้าวโพด แตงไทย(น้ำกะทิ) วุ้นกะทิ วุ้นดำ เฉาก๊วย	มันหลา หัวมันสาคุ สาคุมะพร้าว ถั่วดำข้าวเหนียว โลกจาก เต้าหึ่ง แปะก๊วย เต้าส่วน เฉาก๊วย

## 2. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายมาเลย์

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	โตปลา/พุงปลา เครื่องแกงหมูกรอบ เครื่องแกงเนื้อวัว/เนื้อ โรตีสาน้ำแกง	โตปลา/พุงปลา กระเพราไก่	โตปลา/พุงปลา เครื่องแกงปลาตุก เนื้อทอดกระเทียม
อาหารหวาน	ลูกตาลน้ำเชื่อม	ลูกตาลเชื่อม วุ้นดำ	ลูกตาลเชื่อม

## 3. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายจีน

อายุอาหาร	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหารคาว	โตปลา/พุงปลา กระเพาะปลา	โตปลา/พุงปลา กระเพาะปลา	โตปลา/พุงปลา กระเพาะปลา ปลิงทะเล หูดลาม

อาหารหวาน	ลูกตาล	สาคุ	สาคุ
	เผือก	เต้าทึง	เต้าทึง
	เต้าทึง	แปะก๊วย	แปะก๊วย
	แปะก๊วย	เต้าส่วน	เต้าส่วน
	เต้าส่วน	เฉาก๋วย	เฉาก๋วย
	เฉาก๋วย	ลูกเดือย	

คำเรียกที่เป็นส่วนประกอบของอาหาร คือ ings หน่วยย่อยประกอบด้วยส่วนประกอบหรือวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร ทั้งในหมวดอาหารคาว เช่น เนื้อสัตว์และผัก อาหารหวาน เช่น แป้ง น้ำตาล พืชหรือผลไม้ จากการศึกษาพบหน่วยย่อยในชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิมและกลุ่มอายุที่ 3 มากที่สุด

ในกลุ่มอาหารคาว หน่วยย่อยที่พบทุกกลุ่ม ได้แก่ คำว่า พุงปลา (มีการแปรศัพท์เป็น ไตปลา ในกลุ่มอายุที่ 1 และ 2 ) คำว่า กระเพาะไก่ ในชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิมและชุมชนชาวไทยเชื้อสายมาเลย์ คำว่า กระเพาะปลา พบในชุมชนชาวไทยเชื้อสายจีน

คำเรียกชื่ออาหารที่พบเฉพาะในกลุ่มอายุที่ 3 ได้แก่ ตีปลีเคยกบและจิงจิงลูกเหลียง ส่วนอาหารหวานก็พบในกลุ่มอายุที่ 3 มากที่สุด เพราะมีการผสมผสานระหว่างขนมหวานแบบไทยและแบบจีน เช่น มันหลา สาคุมะพร้าว ในแบบไทย และ แปะก๊วย เต้าทึง เต้าส่วน ในแบบจีน เป็นต้น

## 2.2) ส่วนประกอบของอาหาร+วิธีการประกอบอาหาร

### 1. ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	ไข่พะโล้ ไก่ทอด หมูทอด ปลาทอด ไข่เจียว กระเพาะหมูสับ	ไข่พะโล้ ไข่เจียว ไข่เจียวกึ่งสับ หมูทอด ปลาทอด ปลาหนึ่ง ปลาต้ม ขาหมูทอด หมูสับปลาเค็มทอด ไข่ปลาหมึกย่าง ปลาทอด ไก่ย่าง	ไข่พะโล้ ปลาชิงฉ้างทอด ปลาทอด ชะอมไข่ทอด ผักเสี้ยนดอง ผักเหลียงต้มทะเล ผักลวกจิ้ม ไข่เจียว ปลาย่างน้ำจิ้ม หมูทอด ปลาทอด ปลานึ่ง ปลาต้มยำ ไก่ทอด ต่อหมกตอดองกับน้ำซุบ เนื้อแดงราดข้าว

อาหารหวาน	ฟักทองเชื่อม กล้วยเชื่อม ลูกตาลเชื่อม มันสำปะหลังเชื่อม มันเชื่อม	ฟักทองเชื่อม กล้วยเชื่อม ห้วมันเชื่อม โลกยมกวน เกี้ยวกุ้งทอด กล้วยทอด ถั่วดำต้ม ลูกตาลเชื่อม น้ำแข็งชูด โอวัลตินปั่น	ฟักทองเชื่อม คางคัม ถั่วเขียวต้ม กล้วยฉาบ กล้วยเชื่อม กล้วยทอด โลกโหนดเชื่อม น้ำแข็งชูด
-----------	---	---	--

## 2. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายมาเลย์

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหารคาว	ไข่พะโล้ เนื้อทอด	ไข่พะโล้ ไข่เจียน ไข่ทอด ปลาทอด เนื้อทอด ปลาหนึ่ง	ไข่พะโล้ เนื้อแดดเดียว เนื้อแดง ไข่เจียว ปลาทอด เนื้อทอด ไข่ทอด ปลาทอด
อาหารหวาน	ฟักทองเชื่อม กล้วยเชื่อม	น้ำเต้าเชื่อม กล้วยเชื่อม มันเชื่อม	ฟักทองเชื่อม กล้วยเชื่อม

## 3. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายจีน

อายุอาหาร	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหารคาว	ไข่พะโล้ ไก่ทอด หมูทอด ไข่ทอด ไข่เจียว	ไข่พะโล้ คะน้าหมูทอด เต้าหู้หมูสับ ปลิงตุ๋น ต้นกระเทียมผัด เต้าหูทอด ปอเปี๊ยะทอด	ไข่พะโล้ ไข่เจียว

		ปลาเค็มทอด ปลานึ่ง ปลาแห้ง ปลาทุทอด ปลาทุนึ่ง	
อาหารหวาน	เผือกทอด ลูกตาลเชื่อม ฟักทองเชื่อม	กล้วยไข่เชื่อม/กล้วยเชื่อม ลูกตาลเชื่อม ฟักทองเชื่อม เผือกเชื่อม ถั่วเขียวต้ม ลูกเดือยต้ม ถั่วดำต้ม ถั่วแดงต้ม มันต้ม	กล้วยไข่เชื่อม/กล้วยเชื่อม ลูกตาลเชื่อม ฟักทองเชื่อม ถั่วเขียวต้ม ถั่วดำต้ม ถั่วแดงต้ม มันต้ม

กลุ่มนี้ที่นำส่วนประกอบของอาหารประกอบกับวิธีการประกอบอาหาร พบหน่วยย่อยหลายคำเรียก เพราะวัตถุดิบต่างๆ ที่จะนำมาประกอบอาหารนั้นมีวิธีประกอบอาหารได้หลากหลายวิธีจึงมีคำเรียกชื่ออาหาร แตกต่างไปตามวิธีทำด้วย โดยเฉพาะกลุ่มอายุที่ 2 และ 3 จะพบมากกว่ากลุ่มอายุที่ 1 หน่วยย่อยที่พบส่วนใหญ่จะมีวิธีการประกอบอาหารด้วยการทอด เช่น ไข่ทอด ปลาทอด หมูทอด เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีอาหารที่พบเฉพาะกลุ่ม เช่น หน่วยย่อยกระเพราหมูสับ (อายุ1) ขาหมูทอด (อายุ2) ไข่ปลาหมึกย่าง (อายุ2) ไก่ลัดดี ปั่น (อายุ2) ปลาซิงฉ้างทอด (อายุ3) ผักเสี้ยนดอง (อายุ3) ซะอมไข่ทอด (อายุ3) โลกโหนดเชื่อม (อายุ3) ในชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม

คำเรียกที่พบเฉพาะในชุมชนชาวไทยเชื้อสายมาเลย์ เช่น หน่วยย่อย ปราร้าทอด (อายุ2) เนื้อแดดเดียว (อายุ3) ปลาแดดเดียว (อายุ3) ฟักเชื่อม (อายุ1) น้ำเต้าเชื่อม (อายุ 2)

คำเรียกที่พบเฉพาะในชุมชนชาวไทยเชื้อสายจีน เช่น หน่วยย่อย ผักลวก (อายุ1) ลูกชิ้นทอด (อายุ1) เต้าหู้หมูสับ (อายุ2) ปลิงตุ๋น (อายุ2) ต้นกระเทียมผัด (อายุ2) เป็นต้น

## 2.3) ส่วนประกอบของอาหาร+วิธีการประกอบอาหาร+ส่วนประกอบของอาหาร

### 1. ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	ปลากะพงนึ่งมะนาว ขาหมูต้มผักกาดดอง ไก่บ้านต้มขมิ้น ปูม้าผัดผงกระหรี่	ปลากะพงนึ่งมะนาว ปลากะพงผัดเครื่องแกง ปลากระบอกไข่ทอด กระเทียม	ปลาทองเที่ยวทอดซีมัน/ขมิ้น กระดุกหมูต้มยอดมะม่วง หมูสามชั้นผัดกะปิสะตอสด ไก่ต้มซ่า



	ไข่นึ่งหมูสับ ฟักทองผัดไข่ ผักเหลียงผัดไข่ มะระผัดไข่	ปลาหมึกนึ่งมะนาว ปลากะบอกต้มส้ม ไข่ตุ๋นหมูสับ ผักบุ้งผัดเต้าเจี้ยว เห็ดโคนญี่ปุ่นผัดน้ำมันหอย	ไก่บ้านต้มซีอิ๊ว เห็ดเหมีดแกงกับยอดขาม อ่อน มะระผัดไข่ หน่อไม้ต้มกะทิ
อาหารหวาน	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล

## 2. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายมาเลย์

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	ปูผัดผงกระหรี่	ปลาทุต้มซีอิ๊ว ปลากระป๋องยำลูกม่วงคิบใส่ กุ้งน้ำผึ้ง	สะตอผัดกะปิ มะระผัดไข่ ลูกตอสตผัดกับกุ้ง
อาหารหวาน			

## 3. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายจีน

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	ซีโครงหมูต้มเครื่องยาจีน	กระตูดหมูตุ๋นยาจีน กระตูดหมูต้มถั่วลิสง ไก่ต้มเหล้า ไก่ผัดขิง หัวไชโป้ผัดไข่	ซีโครงหมูตุ๋นยาจีน สมองหมูตุ๋นยาจีน ไก่ตุ๋นยาจีน สะตอผัดกะปิ
อาหารหวาน			

กลุ่มของส่วนประกอบอาหารประกอบกับวิธีการประกอบอาหารและเพิ่มการประกอบในส่วนประกอบของอาหาร พบว่าคำเรียกชื่ออาหารส่วนใหญ่พบในอาหารคาว ในอาหารหวานพบ 1 คำ คือ ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ปรากฏในชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม คำเรียกอาหารกลุ่มนี้ในแต่ละกลุ่มอายุและกลุ่มชาติพันธุ์ทั้งสามกลุ่มมีลักษณะของคำเรียกชื่ออาหารที่แตกต่างและหลากหลาย เช่น หน่วยยรรถ ปูม้าผัดผงกระหรี่ (อายุ1) ไข่นึ่งหมูสับ (อายุ1) ปลาหมึกนึ่งมะนาว (อายุ2) เห็ดโคนญี่ปุ่นผัดน้ำมันหอย (อายุ2) ปลาทองที่เยวทอดซีอิ๊ว (อายุ3) เห็ดเหมีดแกงกับยอดขามอ่อน (อายุ3) ในชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม

ในชุมชนชาวไทยเชื้อสายมาเลย์ พบหน่วยยรรถ ปูผัดผงกระหรี่ (อายุ1) ปลาทุต้มซีอิ๊ว(อายุ2) เนื้อทอดกระเทียม (อายุ2) สะตอผัดกะปิ (อายุ3) มะระผัดไข่ (อายุ3)

ในชุมชนชาวไทยเชื้อสายจีน พบหน่วยอรรถ ซีโครงหมุดัมเครื่องยาจีน (อายุ1) กระจุกหมุดุนยาจีน (อายุ2) ซีโครงหมุดุนยาจีน (อายุ3) เป็นต้น

## 2.4) ส่วนประกอบของอาหาร+วิธีการประกอบอาหาร+รสชาติของอาหาร

### 1. ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	สะตอผัดเผ็ด	สะตอผัดเผ็ด ปลาทองเที่ยวต้มหวาน ยอดม่วงต้มส้ม	สะตอผัดเผ็ด ปลาจ๋องม้องผัดเผ็ด ปลาทองเที่ยวต้มหวาน ยอดม่วงต้มส้ม
อาหารหวาน			

### 2. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายมาเลย์

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	เนื้อผัดหวาน เนื้อผัดเค็ม สะตอผัดเผ็ด	เนื้อผัดเค็ม ไก่ผัดเค็ม สะตอผัดเผ็ด	เนื้อผัดหวาน ผักกาดต้มจืด สะตอผัดเผ็ด
อาหารหวาน			

### 3. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายจีน

อายุอาหาร	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหารคาว	สะตอผัดเผ็ด ไก่ผัดเค็ม	สะตอผัดเผ็ด ไก่ผัดเค็ม	สะตอผัดเผ็ด ไก่ผัดเค็ม
อาหารหวาน			

กลุ่มของส่วนประกอบของอาหารประกอบกับวิธีการประกอบอาหารและเพิ่มเติมด้วยรสชาติของอาหาร อาจพบคำเรียกชื่ออาหารไม่มากนัก โดยเฉพาะจะไม่พบคำเรียกชื่ออาหารในหมวดอาหารหวาน คำแสดงรสชาติที่พบได้แก่ ส้ม<sup>3</sup> หวาน เค็ม จืด และเผ็ด สันนิษฐานว่าคำเหล่านี้อาจไม่เอื้อต่อหน่วยอรรถในหมวดของอาหารหวาน

<sup>3</sup> ส้มในภาษาไทยถิ่นใต้ หมายถึง เปรี้ยว

คำแสดงวิธีการประกอบอาหารที่พบมี 2 คำ คือ ต้มและผัด ส่วนวัตถุดิบที่นำมาประกอบได้แก่ เนื้อสัตว์ และผัก คือ ปลา เนื้อ ไก่ ยอดม่วง สะตอ เป็นต้น เช่น สะตอผัดเผ็ด ยอดม่วงต้มส้ม ในกลุ่มชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิมพบในอายุที่ 2 และ 3 มากกว่า 1 โดยเนื้อสัตว์ประเภทเนื้อไม่พบในชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม และชุมชนไทยเชื้อสายจีน เช่น เนื้อผัดหวาน เนื้อผัดเค็ม เป็นต้น ในชุมชนไทยเชื้อสายมาเลย์ ขณะที่แต่ละกลุ่มอายุมีคำเรียกชื่ออาหารไม่ได้ต่างกันมากนัก

## 2.5) ส่วนประกอบของอาหาร+รสชาติของอาหาร

### 1. ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	หมูหวาน ปลาเค็ม	หมูหวาน ปลาหมึกหวาน ปลาเค็ม	หมูหวาน ปลาหมึกหวาน ปลาเค็ม(ปลาตรวจ/ปลาหลังเขียว/ปลาลูกหมึก) ไข่เค็ม
อาหารหวาน			

### 2. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายมาเลย์

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	ปลาเค็ม	ปลาเค็ม	ปลาเค็ม ปลาเปรี้ยวหวาน
อาหารหวาน			

### 3. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายจีน

อายุอาหาร	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหารคาว	หมูหวาน ปลาหมึกหวาน ปลาเค็ม	หมูหวาน ปลาหมึกหวาน ปลาเค็ม	หมูหวาน ปลาหมึกหวาน ปลาเค็ม
อาหารหวาน			

กลุ่มนี้มีส่วนประกอบของอาหาร คือ มีวัตถุดิบที่เป็นเนื้อสัตว์และผัก ประกอบกับคำแสดงรสชาติของอาหารโดยไม่ระบุวิธีการประกอบอาหาร กลุ่มที่พบหน่วยธรรมมากที่สุด คือ ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิมในกลุ่ม

อายุที่ 3 เช่น หน่วยอรรถ หมูหวาน ปลาหมึกหวาน(พบคนส่วนน้อยจะพูดว่า หมึกหวาน) ปลาเค็ม (ผู้บอกภาษาบางคนให้รายละเอียดชนิดของปลามาด้วยเพื่อให้เห็นว่าปลาที่จะนำมาทำเป็นปลาเค็มนั้นมีอยู่หลายชนิด) เป็นต้น และแต่ละชาติพันธุ์พบคำเรียกชื่ออาหารไม่ต่างกันมากนัก

## 2.6) ส่วนประกอบของอาหาร+ลักษณะของอาหาร

### 1. ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม

อายุ อาหาร	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหารคาว	ไข่ดาว ไข่ลูกเขย กระเพาะปลาน้ำแดง เต้าหู้ทรงเครื่อง	ไข่ดาว ไข่ลูกเขย กระเพาะไก่ไข่ดาว เครื่องแกงทะเล	ไข่ดาว ไข่ลูกเขย พุงปลาแห้ง
อาหารหวาน	กล้วยบวชชี กล้วยบวช	กล้วยบวชชี กล้วยบวช ฟักทองบวช	กล้วยบวชชี กล้วยบวช ลูกตาลลอยแก้ว ลูกเด็บบวช

### 2. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายมาเลย์

อายุ อาหาร	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหารคาว	ไข่ดาว ไข่ลูกเขย กระเพาะไก่ไข่ดาว	ไข่ดาว ไข่ลูกเขย	ไข่ดาว ไข่ลูกเขย
อาหารหวาน	กล้วยบวชชี กล้วยบวช ข้าวโพดบวช	กล้วยบวชชี กล้วยบวช	กล้วยบวชชี กล้วยบวช ฟักทองบวช หัวมันบวช

### 3. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายจีน

อายุอาหาร	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหารคาว	ไข่ดาว ไข่ลูกเขย ก๋วยเตี๋ยวเรือ (หมู) หอยจืด	ไข่ดาว ไข่ลูกเขย เป้าฮื้อน้ำแดง แฮกิ้น หอยจืด	ไข่ดาว ไข่ลูกเขย หอยจืด
อาหารหวาน	กล้วยบวชชี	กล้วยบวชชี	กล้วยบวชชี

กลุ่มนี้ที่มีส่วนประกอบของอาหารไปประกอบกับลักษณะของอาหารจะมีลักษณะคำเรียกชื่ออาหารในแต่ละกลุ่มไม่ต่างกันมากนัก คำที่พบบ่อยคือ ลักษณะในเชิงเปรียบเทียบของคำว่า “บวช” กับ กล้วยบวช/ กล้วยบวชชี หัวมันบวช คงบวช เป็นต้น หรือ “ดาว” “ลูกเขย” กับ “ไข่” เป็น ไข่ดาว ไข่ลูกเขย เป็นต้น คำที่แตกต่างออกไปที่ทำให้เห็นความต่างทางชาติพันธุ์ ได้แก่ เป้าฮื่อน้ำแดง หอยจ๊อ และแฮกิ้น ในชุมชนไทยเชื้อสายจีน แต่ก็มีคำเรียกชื่ออาหารที่เกิดจากการผสมผสานทางวัฒนธรรม เช่น ไส้กรอกอีสาน(อาหารของคนไทย ตะวันออกเฉียงเหนือ) เป็นต้น

### 3) วิธีการประกอบอาหาร

จากการศึกษาวิธีการประกอบอาหารในที่นี้พบคำหลัก ได้แก่ ทอด ยำ ผัด ต้ม คั่ว และเชื่อม ซึ่งคำหลักดังกล่าวยังสามารถนำมาประกอบรวมกับการปรากฏร่วมกับคำลักษณะต่างๆ ได้แก่

3.1 วิธีการประกอบอาหาร

3.2 วิธีการประกอบอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร

3.3 วิธีการประกอบอาหาร + รสชาติของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร

จากวิธีการประกอบอาหารรวมถึงการประกอบรวมกับคำอื่นที่ทำให้เห็นลักษณะของคำเรียกชื่ออาหารทั้งที่เหมือนและต่างในแต่ละกลุ่มอายุและกลุ่มชาติพันธุ์ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

#### 3.1) วิธีการประกอบอาหาร

##### 1. ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหารคาว	ต้มยำ คั่วกลิ้ง	ต้มยำ คั่วกลิ้ง	ต้มยำ คั่วกลิ้ง
อาหารหวาน	ลอดช่อง	ลอดช่อง	ลอดช่อง

##### 2. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายมาเลย์

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหารคาว	ต้มยำ คั่วกลิ้ง	ต้มยำ คั่วกลิ้ง	ต้มยำ คั่วกลิ้ง
อาหารหวาน	ลอดช่อง	ลอดช่อง	ลอดช่อง

### 3. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายจีน

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	ต้มยำ คั่วกลิ้ง	ต้มยำ คั่วกลิ้ง	ต้มยำ คั่วกลิ้ง
อาหารหวาน	ลอดช่อง	ลอดช่อง	ลอดช่อง

จากกลุ่มวิธีการประกอบอาหาร พบว่าคำเรียกชื่ออาหารที่เป็นวิธีการประกอบอาหาร มี 2 หน่วยย่อย ในหมวดอาหารคาว คือ คั่วกลิ้ง และต้มยำ ในหมวดอาหารหวาน คือ ลอดช่อง ซึ่งข้อมูลส่วนใหญ่ที่เหลือใน กลุ่มนี้จะเป็นการประกอบคำปรากฏร่วมกับคำอื่นๆ ดังรายละเอียดที่จะกล่าวต่อไปนี้

### 3.2) วิธีการประกอบอาหาร+ส่วนประกอบของอาหาร ดังตัวอย่างต่อไปนี้

#### 1. ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	ทอดมันกุ้งไข่เค็ม ผัดผักรวมมิตร ผัดผักบุ้ง ผัดกระเพราหมูกรอบ ผัดผักคะน้า ผัดบดล็อกโคลี่กุ้ง ต้มหมู ต้มกระดูกหมู ต้มขมิ้นไก่ ต้มยำปลากะพง ต้มยำกุ้ง ยำวุ้นเส้น	ทอดมันกุ้งไข่เค็ม ผัดผัก ผัดผักบุ้ง ผัดผักรวม(มิตร) ผัดวุ้นเส้น (ตั้งหูน) ผัดถั่วงอก ผัดเครื่องแกงสะตอกุ้ง ผัดสะตอกุ้งกะปิ ผัดหอยลาย ผัดขิงปลา/ไก่ ผัดมะระกับไข่ ผัดพริกแกง ต้มยำปลากะพง/ปลาทู ต้มยำกุ้ง ต้มไก่ ต้มไก่ขมิ้น ต้มมะระ ยำผักกูด ยำลวกมุด/ยำโลกมุด ยำถั่วพูรวมมิตร	ทอดมันปลา/หมู ผัดตั้งหูน ผัดถั่วงอก ผัดผัก(บุ้ง/คะน้า) ผัดเครื่องแกง ผัดผักรวม ผัดคะน้าปลาเค็ม ผัดคะน้าน้ำมันหอย ผัดฟักทองกับไข่ ผัดบวบกุ้งสด ผัดกระเพราเนื้อ ต้มทิ้วปลี ต้มโดกหมู ต้มยำหมู ต้มยำปลาทู ต้มยำกุ้ง ต้มขาหมูใบมะม่วง ต้มหมูส้มม่วง ต้มเห็ดหอม ต้มส้มแขก

		คั่วกลิ้งหมู+ใบกรูด	ต้มจับฉ่าย จับฉ่าย ต้มกระดูกอ่อน ยำผักกูด ยำโลกมุด/ยำม่วงมุด/ยำลูกมุด(เหนาะใบชะพลู) ยำพองหัวครก/ยำโลกยาไทย ยำโลกปริง ยำโลกโหนด คั่วกลิ้งหมู
อาหารหวาน	ต้มเหนียวดำ ต้มถั่วดำ ต้มถั่วเขียว	ต้มเหนียวดำ ต้มถั่วดำ ต้มถั่วเขียว ต้มขิง ลอดช่องน้ำกะทิ	ต้มเหนียวดำ ต้มถั่วดำ ต้มถั่วเขียว ต้มสามเหนียว

## 2. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายมาเลย์

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	ผัดเครื่องแกงปลาหมึก ผัดพริกเนื้อ ต้มยำปลากะพง ต้มยำกุ้ง คั่วไก่	ผัดวุ้นเส้น (ตงหน) ผัดถั่วงอก ผัดกระเพรา ผัดพริกไก่ ต้มยำปลากะพง/ปลาพง ต้มยำกุ้ง ต้มชุปเนื้อ ยำผักกูด ยำลูกมุด/ยำโลกมุด ยำน้ำบูดู ยำปลาจิ้งจั้ง ยำปลาแป้งแดง ยำกุ้งส้ม	ผัดผัก ผัดพริก(เนื้อวัว+พริกดอกใหญ่) ต้มยำปลากะพง/ปลาพง ต้มยำกุ้ง ยำมะม่วง ยำน้ำบูดู ยำปลาจิ้งจั้ง ยำปลาแป้งแดง คั่วกลิ้งเนื้อ
อาหารหวาน	ต้มถั่วดำ ต้มถั่วเขียว	ต้มถั่วดำ ต้มถั่วเขียว	ต้มถั่วดำ ต้มถั่วเขียว

## 3. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายจีน

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหารคาว	ต้มยำปลากะพง ต้มยำกุ้ง ต้มจับฉ่าย แกงหนมเอ็นไก่	ผัดผัก(รวมมิตร) ผัดผักบุ้ง ผัดซีอิ้ว ผัดคะน้าน้ำมันหอย ต้มยำปลากะพง ต้มยำกุ้ง ยำมะม่วงใส่ปลาเค็ม ตุ๋นไก่ คั่วกลิ้งหมู	ผัดมะระ ผัดผักรวม ผัดหมีสัว ผัดผัก ต้มทิกุ้งผักเหมียง ต้มจับฉ่าย ต้มยำปลากะพง ต้มยำกุ้ง
อาหารหวาน	ต้มถั่วดำ ต้มถั่วเขียว	ต้มถั่วดำ ต้มถั่วเขียว	ต้มถั่วดำ ต้มถั่วเขียว

กลุ่มนี้คือวิธีการประกอบอาหารประกอบกับส่วนประกอบของอาหารจึงทำให้กลุ่มนี้พบคำเรียกชื่ออาหารเป็นจำนวนมากโดยเฉพาะในหมวดอาหารคาว พบคำเรียกชื่ออาหารมากในกลุ่มอายุที่ 3, 2 และ 1 ตามลำดับ ขณะที่กลุ่มชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิมพบมากกว่าอีก 2 ชุมชน ขณะที่ชุมชนไทยเชื้อสายมาเลย์กับชุมชนไทยเชื้อสายจีน พบหน่วยอรรถในกลุ่มอายุที่ 2 มากกว่ากลุ่มอายุที่ 1 และ 3 ซึ่งความหลากหลายของหน่วยอรรถอยู่ที่ส่วนประกอบหรือวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการประกอบอาหาร ได้แก่

ชุมชนไทยท้องถิ่นไทยดั้งเดิม อายุที่ 3 และ 2 จะมีความหลากหลายกว่าอายุที่ 1 เช่น ยำวุ้นเส้นจะพบได้ทุกกลุ่ม ขณะที่ อายุ 2 และ 3 มียำโลกมุด/ลูกมุด ยำผักกูด และอายุที่ 3 มียำพองหัวครก ยำโลกปริง ยำโลกโหนด เป็นต้น ขณะที่อาหารในหมวดอาหารหวานพบเฉพาะ ต้ม เช่น ต้มเหนียวดำ ต้มถั่วดำ ต้มถั่วเขียว ซึ่งไม่พบในอายุที่ 1-2

ชุมชนไทยเชื้อสายมาเลย์ มีส่วนประกอบของอาหารหรือวัตถุดิบที่ต่างไปจากกลุ่มอื่นชัดเจน คือ เนื้อวัว ซึ่งนำมาประกอบกับวิธีการประกอบอาหารได้ทั้งยำ ต้ม คั่ว ผัด โดยแต่ละกลุ่มอายุอาจมีลักษณะคำเรียกต่างๆออกไป เช่น ผัดพริกเนื้อ(อายุที่1) ต้มซุบเนื้อ(อายุที่2) คั่วกลิ้งเนื้อ(อายุที่3) เป็นต้น

ชุมชนไทยเชื้อสายจีน มีส่วนประกอบของอาหารหรือลักษณะวัตถุดิบหมวดอาหารคาวเหมือนชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม คือ เนื้อสัตว์ และผัก เช่นกัน โดยวิธีการประกอบอาหารในกลุ่มนี้ ได้แก่ ยำ ต้ม คั่ว ผัด และตุ๋น หน่วยอรรถที่เหมือนกันทุกกลุ่มคือ ต้มจับฉ่าย และผัดผักรวม(มิตร) ขณะที่หมวดอาหารหวานมีคำเรียกชื่ออาหารเช่นเดียวกับชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิมและชุมชนไทยเชื้อสายมาเลย์ ได้แก่ หน่วยอรรถ ต้มถั่วดำ และต้มถั่วเขียว



### 3.3) วิธีการประกอบอาหาร+รสชาติของอาหาร

#### 1. ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	ผัดเผ็ด ต้มจืด ต้มแซ่บ	ผัดเผ็ด ต้มจืด ต้มแซ่บ ผัดเปรี้ยวหวาน	ผัดเผ็ด ต้มจืด ต้มแซ่บ ผัดเปรี้ยวหวาน
อาหารหวาน			

#### 2. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายมาเลย์

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	ผัดเผ็ด ต้มจืด ต้มแซ่บ	ผัดเผ็ด ต้มจืด ต้มแซ่บ	ผัดเผ็ด ต้มจืด ต้มแซ่บ ผัดเปรี้ยวหวาน
อาหารหวาน			

#### 3. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายจีน

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	ผัดเผ็ด ต้มจืด ต้มแซ่บ	ผัดเผ็ด ต้มจืด ต้มแซ่บ ผัดเปรี้ยวหวาน	ผัดเผ็ด ต้มจืด ต้มแซ่บ ผัดเปรี้ยวหวาน
อาหารหวาน			

ในกลุ่มนี้คือวิธีการประกอบอาหารประกอบกับรสชาติของอาหาร พบว่าทุกชุมชนมีคำเรียกชื่ออาหารที่เหมือนกันหมด ได้แก่ ผัดเผ็ด ต้มจืด ต้มแซ่บ และผัดเปรี้ยวหวาน แต่ผัดเปรี้ยวหวานจะพบมากในกลุ่มอายุที่ 2 และ 3

### 3.4) วิธีการประกอบอาหาร+รสชาติของอาหาร+ส่วนประกอบของอาหาร

#### 1. ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	ผัดเผ็ดไก่/หมู ผัดเผ็ดปลาดุก	ต้มแซ่บกระดูกอ่อน ผัดเผ็ดปลาดุกนา ผัดเผ็ดหมูป่า ผัดเผ็ดไก่/หมู ผัดเผ็ดใบกระเพรา ผัดเผ็ด(เนื้อ/หมู/ลูกกั้ว/ลูก เขือ)	ผัดเผ็ดปลาหมึหลัง ผัดเผ็ดโลกตอ ผัดเผ็ดกุ้งโลกตอ ผัดเผ็ดกบ ผัดเผ็ดปลาบิหลัง ผัดเผ็ดปลาดุก
อาหารหวาน			

#### 2. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายมาเลย์

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	ผัดเผ็ดปลาดุก	ผัดเผ็ดปลาดุก ผัดเผ็ดไก่ ผัดเผ็ดเนื้อ	ผัดเผ็ดปลาดุก ต้มจืดไก่เห็ดหอม ผัดเผ็ดเนื้อ
อาหารหวาน			

#### 3. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายจีน

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	ผัดเผ็ดปลาดุก ผัดเผ็ดหมู	ผัดเผ็ดปลาดุก ผัดเผ็ดปลากะพง ผัดเผ็ดสะตอ(หมู กุ้ง หมึก)	ผัดเผ็ดปลาดุก
อาหารหวาน			

จากวิธีการประกอบอาหารประกอบกับรสชาติของอาหารและส่วนประกอบของอาหาร พบว่าเมื่อนำรสชาติของอาหารมาประกอบกับส่วนประกอบของอาหาร ก็จะได้หน่วยรรถที่หลากหลายขึ้น โดยปรากฏเฉพาะหมวดของอาหารคาว ได้แก่ ผัดเผ็ด ตามด้วยเนื้อสัตว์และ/หรือผัก ซึ่งเป็นหน่วยรรถที่พบมากที่สุดมากกว่าต้มจืด ต้มแซบ เป็นต้น โดยความแตกต่างที่ชัดเจนมากในแต่ละชาติพันธุ์ คือ เนื้อสัตว์ของชาวไทยเชื้อ

สายมาเลย์ที่จะมีเนื้อวัว ได้แก่ ผัดเผ็ดเนื้อ ขณะที่คำเรียกอื่นในแต่ละชุมชนไม่ได้ต่างกันมากนัก ยกเว้นชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิมจะพบคำเรียกชื่ออาหารมากกว่าชุมชนอื่น

### 3.5) วิธีการประกอบอาหาร+ลักษณะของอาหาร

#### 1. ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	ต้มยำทะเล ห่อหมกทะเล	ต้มยำทะเล ห่อหมกทะเล	ต้มยำทะเล ห่อหมกทะเล
อาหารหวาน	ลอดช่องสิงคโปร์	ลอดช่องสิงคโปร์	ลอดช่องเขียว

#### 2. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายมาเลย์

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	ต้มยำทะเล ห่อหมกทะเล	ต้มยำทะเล ห่อหมกทะเล	ต้มยำทะเล ห่อหมกทะเล
อาหารหวาน	ลอดช่องสิงคโปร์	ลอดช่องสิงคโปร์ ลอดช่องเขียว	ลอดช่องสิงคโปร์

#### 3. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายจีน

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว	ต้มยำทะเล ห่อหมกทะเล	ต้มยำทะเล ห่อหมกทะเล	ต้มยำทะเล ห่อหมกทะเล
อาหารหวาน			

จากวิธีการประกอบอาหารประกอบกับลักษณะของอาหาร พบว่ามี 2 คำเรียกชื่ออาหารได้แก่ ต้มยำทะเลและห่อหมกทะเล โดยคำบอกลักษณะในที่นี้คือคำว่า ทะเล ซึ่งใช้เพื่อบอกลักษณะของเนื้อสัตว์ที่จะนำมาทำอาหารซึ่งจะต้องเป็นสัตว์ทะเล เช่น กุ้ง ปลา ปลาหมึก เป็นต้น ส่วนหมวดอาหารที่พบคือ ลอดช่องสิงคโปร์และลอดช่องเขียวในชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิมและชุมชนไทยเชื้อสายมาเลย์

#### 4) ลักษณะของอาหาร

จากการศึกษาพบว่าลักษณะในที่นี่จำแนกเป็นลักษณะภายนอกของอาหาร เช่น รวมมิตร เปียกปูน เป็นต้น ลักษณะในเชิงเปรียบเทียบ เช่น คอเปิด ไขหงส์ ทับทิมกรอบ เป็นต้น ลักษณะที่มีที่มาของอาหาร เช่น เต้าหู้ เค้ก เป็นต้น

เมื่อนำลักษณะของอาหารซึ่งจัดเป็นคำหลักมาประกอบกับหน่วยวรรคอื่นๆ ก็จะพบหน่วยวรรคลักษณะของอาหารและหน่วยวรรคลักษณะของอาหารปรากฏร่วมหน่วยวรรคอื่นๆ ได้แก่

##### 4.1 ลักษณะของอาหาร

##### 4.2 ลักษณะของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร

##### 4.3 ลักษณะของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร

ข้อสังเกตที่น่าสนใจ คือ ประเภทลักษณะของอาหารในที่นี่จะปรากฏอยู่ในหมวดอาหารหวานมากกว่าอาหารคาว ซึ่งในแต่ละกลุ่มมีทั้งที่เหมือนและต่าง ดังรายละเอียดต่อไปนี้

#### 4.1) ลักษณะของอาหาร

##### 1. ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหารคาว			
อาหารหวาน	ทับทิมกรอบ รวมมิตร บัวลอย ชำหริ่ม เต้าส่วน	ทับทิมกรอบ รวมมิตร บัวลอย คอเปิด ไขหงส์ กะละแม	ทับทิมกรอบ รวมมิตร บัวลอย เปียกเหนียวดำ เต้าหู้ เต้าฮวย เต้าหู้นมสด แยมโร เค้ก น้ำเต้าหู้ ไอติม

## 2. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายมาเลย์

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว			
อาหารหวาน	รวมมิตร บัวลอย	รวมมิตร	รวมมิตร เปียกปูน เบ็องญวน

## 3. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายจีน

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว			
อาหารหวาน	รวมมิตร ฝอยทอง	รวมมิตร เต้าทึง เต้าฮวย เต้าหู้นมสด	รวมมิตร เต้าทึง เต้าฮวย เต้าหู้นมสด

กลุ่มลักษณะของอาหารนี้ส่วนใหญ่อยู่ในหมวดอาหารหวาน ยกเว้น 1 หน่วยย่อย คือ ซ่อมาลี(คือ ชื่อเรียกของต้มต้มนัว) ที่พบในชุมชนไทยเชื้อสายมาเลย์ในกลุ่มอายุที่ 3 และพบว่าคำเรียกชื่ออาหารกลุ่มนี้จะพบในกลุ่มชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิมมีคำเรียกชื่ออาหารมากกว่าชุมชนอื่นๆ โดยมีการผสมผสานทางวัฒนธรรมคือ พบทั้งขนมไทย ขนมจีน และขนมตะวันตก ซึ่งอายุที่ 3 จะปรากฏคำเรียกชื่ออาหารมากที่สุด ขณะที่ชุมชนไทยเชื้อสายมาเลย์และจีน ไม่ได้มีคำเรียกชื่ออาหารต่างกันมากนัก ส่วนใหญ่คำเรียกชื่ออาหารที่พบคือ รวมมิตร

### 4.2) ลักษณะของอาหาร+ส่วนประกอบของอาหาร

#### 1. ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว			
อาหารหวาน	บัวข้าวโพด/คง บัวลอยไข่หวาน	บัวลอยไข่หวาน บัวลูกเต๋อย เปียกคง	บัวข้าวโพด/คง บัวลอยไข่หวาน เปียกลำไย เปียกเหนียวดำ

## 2. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายมาเลย์

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว			
อาหารหวาน	บวชข้าวโพด/คง บัวลอยไข่หวาน เปียกเหนียวดำ	บวชข้าวโพด/คง บัวลอยไข่หวาน เปียกเหนียวดำ	บวชข้าวโพด/คง บัวลอยไข่หวาน

## 3. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายจีน

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว			
อาหารหวาน	บวชข้าวโพด/คง บัวลอยไข่หวาน	บวชข้าวโพด/คง บัวลอยไข่หวาน เปียกลำไย เปียกเหนียวดำ	บวชข้าวโพด/คง บัวลอยไข่หวาน เปียกลำไย เปียกเหนียวดำ

กลุ่มนี้คือลักษณะของอาหารประกอบกับส่วนประกอบของอาหาร คำในกลุ่มนี้จะพบคำไม่มากนัก ส่วนใหญ่ก็ยังมีอยู่ในหมวดอาหารหวานและพบในกลุ่มอายุที่ 3 และ 2 มากกว่า 1 ส่วนแต่ละชาติพันธุ์ไม่ได้ต่างกันมากนักในชุมชนไทยเชื้อสายมาเลย์และจีน จะเน้น คำว่า “เปียก” เหมือนกัน ได้แก่ เปียกเหนียวดำ เปียกลำไย ขณะที่ชุมชนไทยดั้งเดิมเน้น คำว่า บัวลอยและบวช ได้แก่ บัวลอยไข่หวาน บวชลูกเต๋อย บวชคองหรือบวชข้าวโพด ส่วนอาหารคาว พบ 3 คำ ได้แก่ ฉู่ฉี่ปลาหู เป๊ะชะปลาพวง และเกาเหลาไก่ ในชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิมและชุมชนไทยเชื้อสายจีน

### 4.3) ลักษณะของอาหาร+วิธีการประกอบอาหาร

#### 1. ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว			
อาหารหวาน	ลูกชุบ ทองหยิบ ทองหยอด	ลูกชุบ ทองหยิบ ทองหยอด	ลูกชุบ ทองหยอด ทองหยิบ

## 2. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายมาเลย์

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว			
อาหารหวาน	ลูกชุบ ทองหยอด ทองหยิบ	ลูกชุบ ทองหยอด ทองหยิบ	ลูกชุบ ทองหยอด ทองหยิบ

## 3. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายจีน

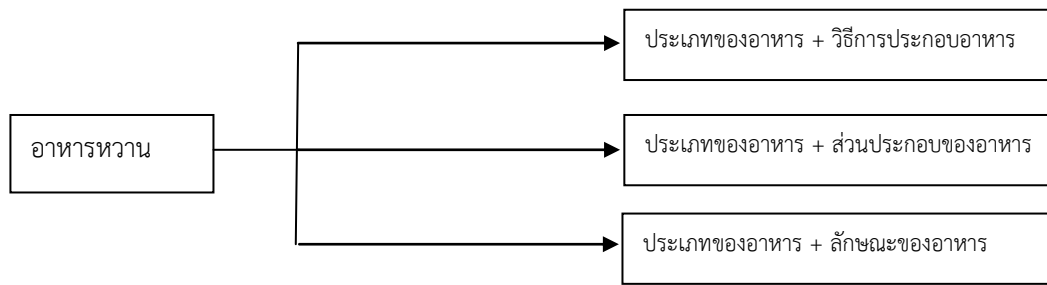
อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาว			
อาหารหวาน	ลูกชุบ ทองหยอด ทองหยิบ	ลูกชุบ ทองหยอด ทองหยิบ	ลูกชุบ ทองหยอด ทองหยิบ

กลุ่มคำนี้คือลักษณะของอาหารประกอบกับวิธีการประกอบอาหาร พบเฉพาะหมวดอาหารหวาน คือ ลูกชุบ ทองหยอด ทองหยิบ โดยไม่ได้มีความต่างในแต่ละกลุ่มอายุหรือชาติพันธุ์

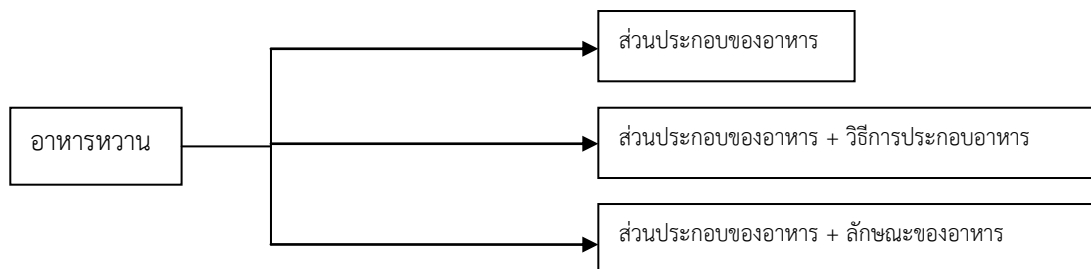
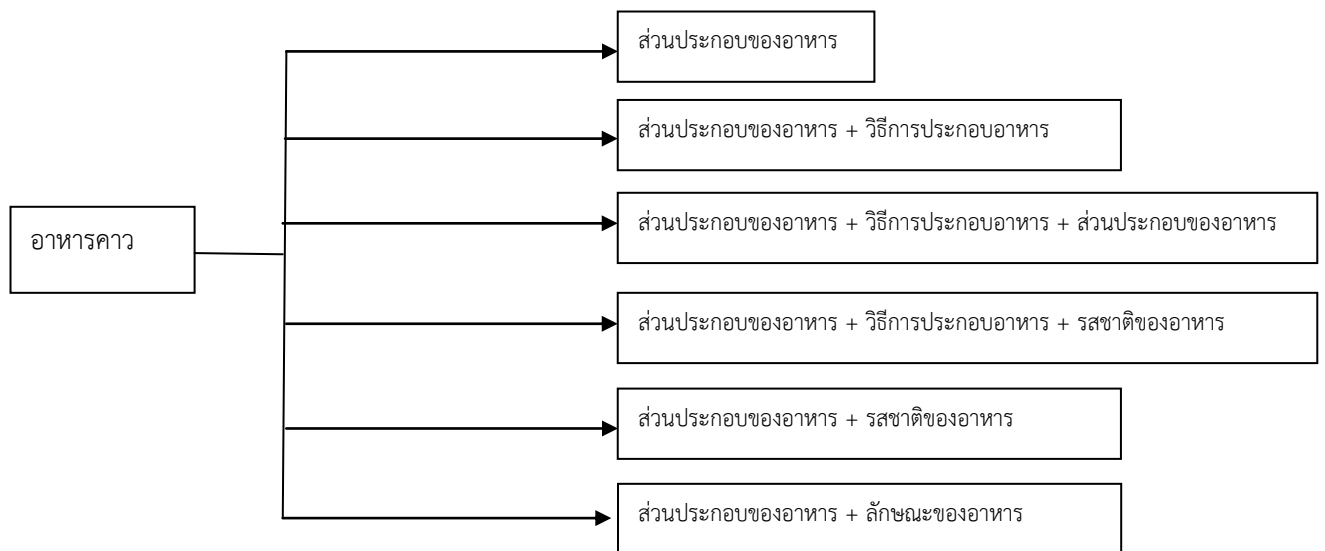
จากการวิเคราะห์โครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารซึ่งแบ่งจากกลุ่มคำหลักได้เป็น 4 กลุ่ม คือ ประเภทของอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร วิธีการประกอบอาหาร และลักษณะของอาหาร สามารถสรุปเป็นโครงสร้างคำเรียกชื่ออาหาร ได้ดังนี้

### 1. กลุ่มประเภทของอาหาร

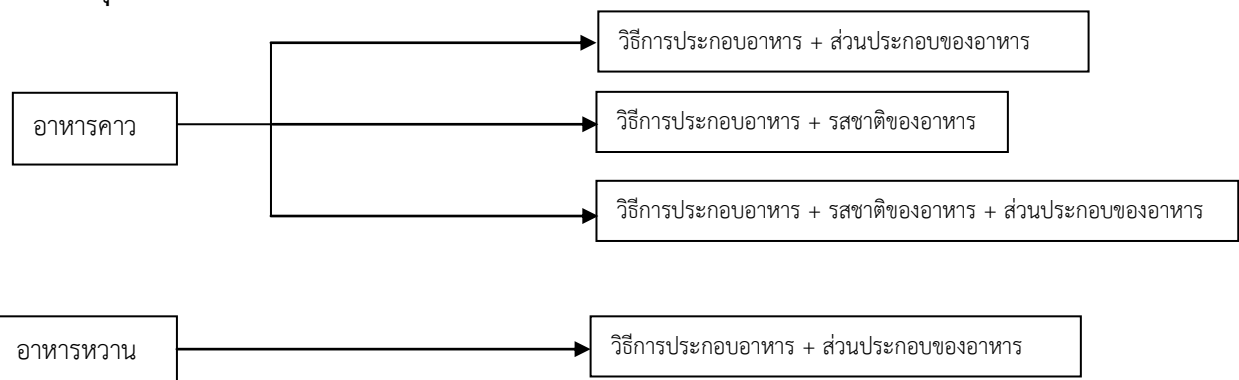




## 2. ส่วนประกอบของอาหาร

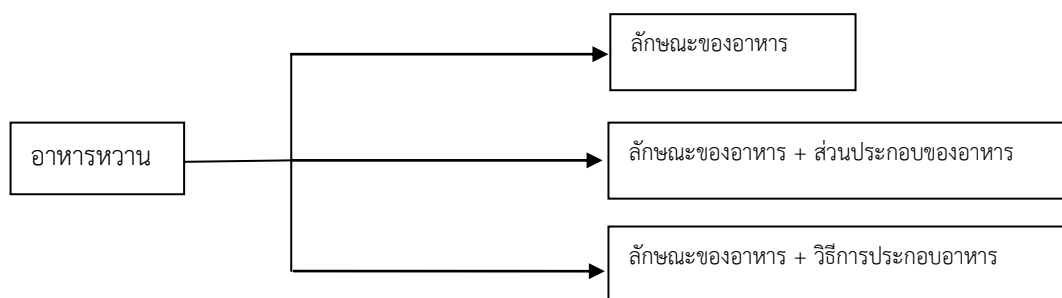


## 3. กลุ่มวิธีการประกอบอาหาร





#### 4. กลุ่มลักษณะของอาหาร



การวิเคราะห์โครงสร้างการประกอบคำเรียกอาหารพบว่ากลุ่มประเภทของอาหารมีคำมาประกอบรวมมากที่สุด อาจเพราะอาหารไทยส่วนใหญ่ก็จะมีคำหลักที่เป็นคำว่า “แกง” หรือ “ข้าว” เป็นต้น ขณะที่ความหลากหลายของคำศัพท์จะพบมากที่สุดที่ส่วนประกอบของอาหารเพราะเป็นส่วนที่บอกถึงวัตถุดิบของอาหารซึ่งมีทั้งพืชและสัตว์ที่เป็นที่รู้จักทั่วไปและวัตถุดิบเฉพาะท้องถิ่น ส่วนวิธีการประกอบอาหารนั้นจะมีเฉพาะส่วนประกอบอาหารและรสชาติอาหารมาประกอบ สุดท้ายคือกลุ่มลักษณะของอาหารจะพบโดดเด่นในหมวดอาหารหวาน คำศัพท์อาจไม่มากเท่ากับกลุ่มอื่นอาจเนื่องจากกลุ่มนี้มักจะไปประกอบเพื่อบอกลักษณะของอาหารมากกว่าจะให้ลักษณะของอาหารเป็นคำตั้งต้น

จากการวิเคราะห์โครงสร้างคำเรียกชื่ออาหารดังกล่าว ซึ่งสามารถ จำแนกเป็นอาหารคาวและอาหารหวาน พบจำนวนรายการคำ ดังนี้ รายการคำอาหารคาวที่พบมีทั้งหมด 284 คำ อาหารหวานที่พบมีทั้งหมด 76 คำ จำแนกตามกลุ่มชาติพันธุ์ ได้แก่ รายการคำอาหารคาว ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม มี 160 คำ คิดเป็นร้อยละ 56.33 ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายมาเลย์ มี 98 คำ คิดเป็นร้อยละ 34.50 และชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายจีน มี 120 คำ คิดเป็นร้อยละ 42.25 รายการคำอาหารหวาน ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม มี 61 คำ คิดเป็นร้อยละ 80.26 ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายมาเลย์ มี 21 คำ คิดเป็นร้อยละ 27.63 และชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายจีน มี 29 คำ คิดเป็นร้อยละ 38.15

เมื่อแยกตามโครงสร้างคำเรียกชื่ออาหารออกเป็น 4 กลุ่ม คือ ประเภทของอาหาร วิธีการประกอบอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร และลักษณะของอาหาร จะสามารถสรุปเป็นจำนวนร้อยละตามการปรากฏของคำเรียกชื่ออาหารในแต่ละกลุ่มชาติพันธุ์และกลุ่มอายุได้ ดังตารางต่อไปนี้

กลุ่ม	อายุ			ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม			ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายมาเลย์			ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายจีน		
	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหารคาว												
ประเภทของอาหาร	35.93%	53.12%	66.40%	51.42%	66.15%	71.40%	64.51%	75.80%	59.67%			
ส่วนประกอบของอาหาร	27.95%	34.40%	40.86%	41.67%	47.23%	58.34%	42.85%	71.42%	45.23%			
วิธีการประกอบอาหาร	28.57%	32.46%	62.33%	39.39%	75.75%	63.63%	41.93%	70.96%	54.83%			
ลักษณะของอาหาร	-	-	-	-	-	-	-	-	-			

อาหารหวาน									
ประเภทของอาหาร	19.44%	55.56%	63.89%	53.84%	53.84%	61.53%	41.17%	82.35%	47.05%
ส่วนประกอบของอาหาร	31.42%	51.42%	62.85%	54.54%	63.63%	63.63%	52.63%	84.21%	73.68%
วิธีการประกอบอาหาร	62.50%	87.50%	75%	80%	100%	80%	100%	100%	100%
ลักษณะของอาหาร	30.76%	46.15%	61.53%	81.81%	72.72%	81.81%	61.53%	92.30%	92.30%

จากตารางสรุปการปรากฏของคำเรียกอาหารซึ่งเป็นการคำนวณเปรียบเทียบในแต่ละกลุ่มอายุจะพบว่า จำนวนคำที่พบส่วนใหญ่จะพบในกลุ่มอายุที่ 3 ของชุมชนไทยท้องถิ่นดั้งเดิมกับชุมชนชาวไทยเชื้อสายมาเลย์ ส่วนชุมชนชาวไทยเชื้อสายจีนจะพบในกลุ่มอายุที่ 2 ยกเว้นวิธีประกอบอาหารในหมวดอาหารคาวและหวานของชุมชนชาวไทยเชื้อสายมาเลย์จะพบมากในกลุ่มอายุที่ 2 และในหมวดอาหารหวานของชุมชนชาวไทยท้องถิ่นดั้งเดิม ซึ่งจากตัวอย่างแสดงการวิเคราะห์โครงสร้างและภาพรวมจำนวนคำเรียกชื่ออาหารจำแนกตามปัจจัยด้านอายุและชาติพันธุ์แล้ว ผู้วิจัยยังพบลักษณะการใช้คำเรียกชื่ออาหารร่วมกันและลักษณะเฉพาะของแต่ละชาติพันธุ์ ดังตารางต่อไปนี้

หมวดอาหาร	ลักษณะร่วม			ลักษณะเฉพาะ		
	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3	ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม	ชุมชนชาวไทยเชื้อสายมาเลย์	ชุมชนชาวไทยเชื้อสายจีน
อาหารคาว	6.69%	9.15%	8.09%	9.5%	8.8%	9.1%
อาหารหวาน	13.16%	11.84%	14.23%	32.89%	3.94%	9.21%

จากลักษณะการใช้คำเรียกชื่ออาหารร่วมกันในแต่ละชาติพันธุ์จำแนกตามกลุ่มอายุพบว่า กลุ่มอายุที่ 2 ในหมวดอาหารคาวและกลุ่มอายุที่ 3 ในหมวดอาหารหวานมีการปรากฏร่วมของคำเรียกชื่ออาหารมากที่สุด ส่วนลักษณะเฉพาะพบในชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิมทั้งหมวดอาหารคาวและหวานมากที่สุด ซึ่งอาจมีผลจากคำที่พบซึ่งพบในชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิมมากที่สุด

## บทที่ 5

### การวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกชื่ออาหาร

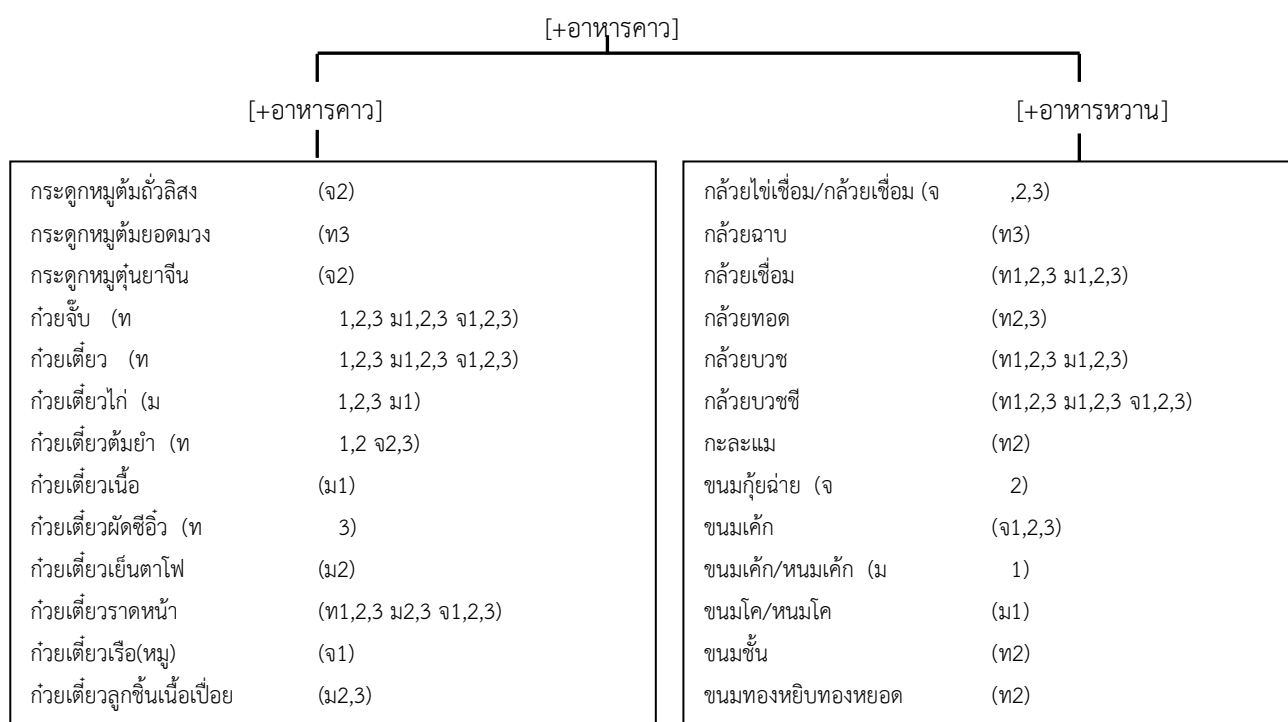
เมื่อได้วิเคราะห์โครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารอำเภอลาดบัวหลวง จังหวัดสงขลา จากจำนวนคำศัพท์ทั้งหมด 284 คำนั้น พบกลุ่มคำหลัก 4 กลุ่ม ได้แก่ ประเภทของอาหาร วิธีการประกอบอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร และลักษณะของอาหาร หลังจากนั้นผู้วิจัยได้นำคำศัพท์ทั้งหมดมาวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกชื่ออาหาร ซึ่งสามารถจำแนกเป็นมิติความแตกต่างได้ 4 มิติสำคัญ คือ มิติอาหารคาว มิติอาหารไทยท้องถิ่นภาคใต้ มิติวิธีการประกอบอาหาร และมิติส่วนประกอบอาหาร ดังรายละเอียดต่อไปนี้

#### มิติความแตกต่างของคำเรียกชื่ออาหาร

ผู้วิจัยจะใช้วิธีการจำแนกมิติสำคัญทั้ง 4 มิติ และอรรถลักษณะสำคัญในแต่ละมิติ โดยการระบุคำเรียกชื่ออาหาร พร้อมกับระบุการปรากฏของชาติพันธุ์ ได้แก่ คนไทยท้องถิ่นดั้งเดิม (ท) คนไทยเชื้อสายมาเลย์ (ม) และคนไทยเชื้อสายจีน (จ) รวมถึงกลุ่มอายุทั้ง 3 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มอายุ 15-25 ปี (1) กลุ่มอายุ 35-45 ปี (2) และกลุ่มอายุ 55 ปีขึ้นไป (3) ผู้วิจัยจะใช้ตัวอย่างกับหลังคำเรียกชื่ออาหารไว้ในมิติอาหารคาว เพื่อให้เห็นการปรากฏของกลุ่มชาติพันธุ์และกลุ่มอายุ ดังจะนำเสนอในแต่ละมิติต่อไปนี้

#### 1. มิติอาหารคาว

“อาหารคาว” เป็นมิติสำคัญในการจำแนกความแตกต่างของคำเรียกชื่ออาหาร จึงสามารถแบ่งคำเรียกชื่ออาหารออกเป็น 2 อรรถลักษณะใหญ่ๆ คือ [+อาหารคาว] และ [+อาหารหวาน] ดังนี้



## [+อาหารคาว]

## [+อาหารคาว]

## [+อาหารหวาน]

ก๋วยเตี๋ยวมุ	(ท3)	ขนมมันหน้กะทิ	(ท1)
ก๋วยเตี๋ยวมุน้ำตก	(จ2)	ขนมหม้อแกง	(ท2)
กะเพราไก่	(ท1,3 ม2)	ขนมไหว้พระจันทร์ (จ	1,2,3)
กะเพราไก่ไข่ดาว	(ท2 ม1)	ข้าวต้มมัด	(ท1,2,3 ม1,2,3 จ1,2,3)
กะเพราหมู	(ท1)	ข้าวโพดบวช	(ท2 ม1)
กะเพราหมูสับ	(ท1)	ข้าวฟ่าง	(ท1,3)
กะเพาะปลา	(จ1,2,3)	ข้าวเหนียวดำ	(ท1)
กะเพาะปลาน้ำแดง	(ท1)	ข้าวเหนียวดำเปียก	(ท1)
เกาเหลาไก่	(จ2)	ข้าวเหนียวถั่วดำ	(ท2 จ2)
เกี้ยวกุ้งทอด	(ท2)	ข้าวเหนียวทุเรียน/เหนียวเรียน	(ท1,2,3 ม1,2 จ1,2)
แกงกะทิ	(จ2,3)	ข้าวเหนียวเรียน	
แกงกะทิกุ้ง	(จ1)	ข้าวเหนียวปิ้งเหนียวเป็ง (จ	1, จ3)
แกงไก่	(ม3)	ข้าวเหนียวกวน (จ	2)
แกงไก่ผัดเผ็ด	(ม2)	ข้าวเหนียวมะม่วง/เหนียวม่วง	(ท2)
แกงซี่เหล็ก	(ท2 ม2)	ข้าวเหนียวสังขยา (จ	2)
แกงซี่เหล็กปลาอย่าง (ท	3, ม3)	ไข่หงส์	(ท2)
แกงเขียวหวาน (ท	1,2,3 ม1,2,3 จ1,2,3)	คงต้ม	(ท3)
แกงเขียวหวานไก่ (ท	1,2,3 ม1,2,3 จ1,2,3)	คอบเปิด	(ท2)
แกงคั่ว (ท	3 ม1,3 จ3)	เฉาก๊วย	(ท1,2,3 จ1,2,3)
แกงคั่วกลิ้ง	(ม1)	ชำหริ่ม	(ท1)
แกงคั่วไก่	(ม3)	เดือย/ถั่ว/น้ำปลุบออย)	(ท3)
แกงคั่วเคยกุ้งสด (ท	2)	ต้มถั่วเขียว	(ท1,2,3 ม1,2,3 จ1,2,3)
แกงคั่วเนื้อ	(ม3)	ต้มถั่วดำ	(ท1,2,3 ม1,2,3 จ1,2,3)
แกงคั่วบุโลกห้อน (ท	3)	ต้มเหนียวดำ	(ท1,2,3)
แกงคั่วเผ็ด	(ท1,2,3 ม2,3 จ1,2,3)	เต้าหึ่ง	(ท3 จ1,2,3)
แกงคั่วเผ็ดหมู (ท	2)	เต้าส่วน	(ท1,3 จ1,2,3)
แกงคั่วยาหนัด (ท	3)	เต้าหูทรงเครื่อง	(ท1)
แกงคั่วลูกขี้พริ้าไก่บ้าน	(ท3)	เต้าหูทอด (จ	1)
แกงคั่วหมู/ไก่/กุ้ง(ใส่สับรด) (ท	3)	เต้าหูนมสด	(ท3 จ2,3)
แกงคั่วหัวโหนดไก่บ้าน	(ท3)	เต้าหูหมูสับ (จ	2)
แกงเคยปลา (ท	3)	เต้าฮวย	(ท3 จ2,3)
แกงจืด (ท	1,2,3 ม1,2,3 จ1,2,3)	แตงไทย(น้ำกะทิ)	(ท2)
แกงจืดไก่สับ	(ม3)	ถั่วเขียวต้ม	(ท3 จ2,3)
แกงจืดเครื่องยาจีน	(จ2)	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	(ท1,2,3)
แกงจืดเต้าหู้	(จ2)	ถั่วดำข้าวเหนียว	(ท3)
แกงจืดเต้าหู้(ไข่หมูสับ)	(ท1)	ถั่วดำต้ม	(ท2 จ2,3)
แกงจืดเต้าหู้ไข่	(จ3)	ถั่วแดงต้ม (จ	2,3)
แกงจืดเต้าหู้หมูสับ (ท	1,2 จ1)	ทองหยอด	(ท1,2,3 ม1,2,3 จ1,2,3)
แกงจืดผักกาด	(ม3)	ทองหยิบ	(ท1,2,3 ม1,2,3 จ1,2,3)

## [+อาหารคาว]

## [+อาหารคาว]

## [+อาหารหวาน]

แกงจืดผักกาดขาว	(จ2)
แกงจืดฟักหมูสับ	(จ1)
แกงจืดมะระ (ท	2,3 ม2,3 จ2,3)
แกงจืดมะระยัดไส้ (ท	1 จ1)
แกงจืดลูกชิ้น	(ม1)
แกงจืดโลกซีพรี้า (ท	3)
แกงจืดหมูสับ (ท	3)
แกงจืดเห็ดหอม	(ม3)
แกงไตปลา	(ท1)
แกงไตปลา/แกงพุงปลา	(จ1,2,3)
แกงไตปลากะทิ	(จ1)
แกงทิ (ท	1)
แกงทิ/แกงกะทิ (ท	3)
แกงทิไก่/กุ้ง (ท	1)
แกงทิเนื้อ (ท	3 ม2)
แกงทิเนื้อ/ไก่	(ม2)
แกงทิเนื้อ/ไก่/ปลา	(ม3)
แกงทิแพะเครื่องเทศ	(ม1)
แกงทิลูกหนูน (ท	3)
แกงทินอไม้ (ท	3)
แกงเทโพธิ์	(ท2,3 ม2,3 จ2,3)
แกงน้ำเคย	(ท3)
แกงเนื้อ (ท	3 ม1,3)
แกงเนื้อผัดเผ็ด	(ม1,2)
แกงบวบต้ม (ท	2)
แกงเผ็ด (ท	1,2,3 ม1,2,3 จ1,2,3)
แกงเผ็ดกระดูกหมู (ท	2,3)
แกงเผ็ดเนื้อ	(ม2,3)
แกงเผ็ดปลา (ท	3)
แกงเผ็ดหมู	(ท1)
แกงเผ็ดหมูลูกถั่ว (ท	2)
แกงพริกปลาแดง (ท	2)
แกงพุงปลา	(ท3 ม1,2,3)
แกงพุงปลา/แกงไตปลา (ท	2)
แกงแพะ (ท	3 ม1,2,3)
แกงมัสมั่นไก่	(จ1)
แกงลาว (ท	3 ม1)
แกงเลียง (ท	1,2,3 ม1,2,3 จ1,2,3)
แกงเลียงกุ้ง	(จ2)

ทับทิมกรอบ	(ท1,2,3)
น้ำแข็งชูด	(ท2,3)
น้ำแข็งใส (ลูกจาก/แมงลัก)	(ท3)
น้ำเต้าเชื่อม	(ม2)
น้ำเต้าหู้	(ท3)
น้ำเต้าหู้ใส่เครื่อง (จ	2)
บวชข้าวโหด/คง	(ท1,3 ม1,2,3 จ1,2,3)
บวชลูกเต๋อย	(ท2)
บัวลอย	(ท1,2,3 ม1)
บัวลอยไข่หวาน	(ท1,2,3 ม1,2,3 จ1,2,3)
เบ็ญญวน (ม	2)
ปาห่องโก๋ (จ	2)
เปียกคกง	(ท2)
เปียกปูน	(ม3)
เปียกลำไย	(ท3 จ2,3)
เปียกเหนียวดำ	(ท3 ม1,2 จ2,3)
แปะก๊วย	(ท3 จ1,2,3)
เผือกเชื่อม (จ	2)
เผือกทอด (จ	1)
ฝอยทอง (จ	1)
ฟักทองเชื่อม	(ท1,2,3 ม2,3 จ1,2,3)
ฟักทองบวช	(ท3 ม3)
มันเชื่อม	(ท1 ม3)
มันต้ม (จ	2,3)
มันสำปะหลังเชื่อม	(ท1)
มันหลา	(ท3)
แยมโรล	(ท3)
รวมมิตร	(ท1,2,3 ม1,2,3 จ1,2,3)
ลอดช่อง	(ท1,2,3 ม1,2,3 จ1,2,3)
ลอดช่องเขียว	(ท3 ม2)
ลอดช่องน้ำกะทิ	(ท2)
ลอดช่องสิงคโปร์	(ท1,2 ม1,2,3)
ลูกชุบ	(ท1,2,3 ม1,2,3 จ1,2,3)
ลูกเต๋อย (จ	2)
ลูกเต๋อยต้ม (จ	2)
ลูกเต๋อยบวช	(ท3)
ลูกตาลเชื่อม	(ท1,2 ม2,3 จ1,2,3)
ลูกตาลน้ำเชื่อม	(ท1)
ลูกตาลลอยแก้ว	(ท3)

## [+อาหารคาว]

## [+อาหารคาว]

## [+อาหารหวาน]

แกงวุ้น	(ม3)	โลกยมกวน	(ท2)
แกงส้ม (ท)	2,3 ม1,2,3 จ1,2,3)	โลกโหนดเชื่อม	(ท3)
แกงส้มกระดุกหมู (ท)	1)	วุ้นกะทิ	(ท2)
แกงส้มกุ้ง	(ม1)	วุ้นดำ	(ท1,2 ม2)
แกงส้มกุ้ง(ปลาแดง)	(จ2)	สาคุ (จ)	2,3)
แกงส้มกุ้ง/ทะเล	(ม2)	สาคุข้าวโพด	(ท2)
แกงส้มกุ้ง/ปลาหัวอ่อน (ท)	1)	สาคุมะพร้าว	(ท3)
แกงส้มกุ้งกับมันขี้หนู	(จ1)	หนมกรวย	(ท3)
แกงส้มกุ้งไข่ชะอม (ท)	2)	หนมกวน	(ท2)
แกงส้มกุ้งมะละกอ (ท)	1)	หนมขี้มอด	(ท2,3)
แกงส้มกุ้งยอดมะพร้าว	(จ2)	หนมคอบเปิด	(ท3)
แกงส้มไก่	(ม1)	หนมค่อม	(ม2)
แกงส้มปลา	(ท3)	หนมเค็ก	(ม2,3)
แกงส้มปลากด (ท)	2,3 ม2,3)	เค็ก	(ท3)
แกงส้มปลากดผักรวม	(ท2)	หนมจาก	(ท3)
แกงส้มปลากดใส่เขาคัน (ท)	3 ม2)	หนมจุกุ่น	(ท2)
แกงส้มปลากดใส่ผักลวก	(ม2)	หนมเจาะหู	(ท2,3)
แกงส้มปลากดหัวพร้าว	(จ3)	หนมชั้น	(ท3)
แกงส้มปลากระบอก	(ท2)	หนมดอกโดน	(ท2)
แกงส้มปลากระพงหัวพร้าวดอกกระหำ (ท)	2)	หนมดู	(ท2,3)
แกงส้มปลากะพง (ท)	1 จ2 ม2)	หนมต้ม	(ท3)
แกงส้มปลากะพงมะเขือ (ท)	2)	หนมบอก	(ท2)
แกงส้มปลากะพงยอดพร้าว (ท)	1)	หนมเปียกปูน	(ท3)
แกงส้มปลากะพงหัวมะพร้าว	(จ2)	หนมพิมพ์	(ท3)
แกงส้มปลาชี่ตั้ง (ท)	2,3 ม1,2 จ1)	หัวมันเชื่อม	(ท2)
แกงส้มปลาจาระเม็ดแดง/ปลากด (ม1)		หัวมันบวช	(ม2)
แกงส้มปลาช่อน	(ม3 จ1)	หัวมันสาคุ	(ท3)
แกงส้มปลาคุก(ใส่เขือ)	(ม2,3)	เหนียวดำ	(ท1,2,3 ม2,3 จ2,3)
แกงส้มปลาแดง	(ม3)	เหนียวเป้ง/ปิ้ง	(ท1ม2,3 ม1ม2,3)
แกงส้มปลาทะเล	(ม2)	เหนียวเปียก	(ท3)
แกงส้มไก่	(ท1 ม2)	เหนียวหน้ากุ้ง	(ม3)
แกงส้มปลาทับทิม	(ท1 ม2)	เหนียวหน้าพร้าว	(ม3)
แกงส้มปลาทุ	(ท1 ม1)	โอวัลติลป็น	(ท2)
แกงส้มปลาทุ+ไข่ต้ม	(ท2)	โอติม	(ท3)
แกงส้มปลานิล	(ม1)		
แกงส้มปลาบอก	(ม3)		
แกงส้มปลาพง (ม)	1,2,3 จ3 ท3)		
แกงส้มปลาหมอ (ท)	3)		
แกงส้มปลาเพตุ(จาระเม็ดน้ำจืด)	(ม3)		
แกงส้มปลาหัวโมง (ท)	2,3 ม1,2)		

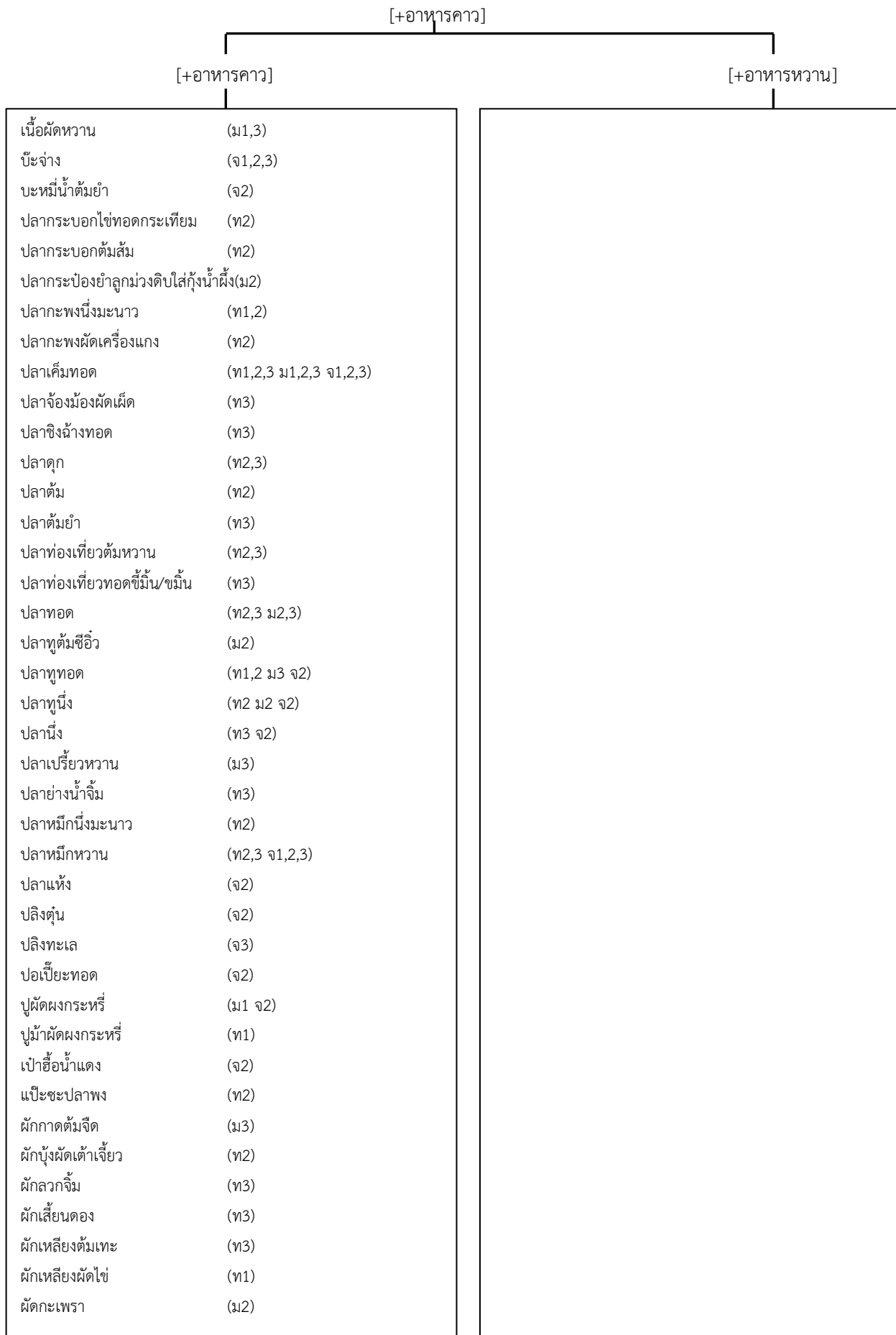
[+อาหารคาว]		[+อาหารหวาน]
[+อาหารคาว]		
แกงส้มปลาหัวอ่อน (ท	2,3 ม1,2,3)	
แกงส้มปูไข่	(ท2)	
แกงส้มมะรุมปลาหม้อ	(ท3)	
แกงส้มยอดมะพร้าว	(ม1)	
แกงสมรม (ท	2,3)	
แกงสมรยาหนัด (ท	2,3)	
แกงหยวกกล้วยไก่	(จ2,3)	
แกงหอยขม	(ม2)	
แกงเห็ดเหมีต (ท	3)	
ไก่กรอบครีมมะนาว (ท	2)	
ไก่ต้มซ่า (ท	3)	
ไก่ต้มเหล้า	(จ2)	
ไก่ตุ๋นยาจีน	(จ3)	
ไก่ทอด (ท	1,3 จ1)	
ไก่บ้านต้มขมิ้น (ท	1)	
ไก่บ้านต้มขมิ้น (ท	3)	
ไก่ผัดขิง	(จ2)	
ไก่ผัดเค็ม	(ม2 จ1,2,3)	
ไก่อ่าง (ท	2)	
ขนมจีน (ท	1,2 ม1 จ1,2,3)	
ขนมจีนแกงไก่	(จ2)	
ขนมจีนแกงเผ็ด (ท	3)	
ขนมจีบ	(จ1,2,3)	
ข้าวขาหมู (ท	2,3)	
ข้าวไข่เจียวหมูสับ	(จ2)	
ข้าวต้มก๊วยกับปลาจิ้งจั้ง (ท	3)	
ข้าวต้มไก่	(ม1,2,3)	
ข้าวต้มหมู	(จ1,2,3)	
ข้าวน้ำซุบ ผักเหนาะ (ท	3 ม2)	
ข้าวเนื้อแดง	(ม1,2,3)	
ข้าวเนื้อทอด	(ม1)	
ข้าวผัด (ท	1,2,3 ม1,2,3 จ1,2,3)	
ข้าวผัดกุ้ง (ท	1,2 จ1,2,3)	
ข้าวผัดไก่	(ม1)	
ข้าวผัดเครื่องแกงกุ้ง/หมู	(จ2,3)	
ข้าวผัดเครื่องแกงทะเล	(ม2)	
ข้าวผัดทะเล	(จ1)	
ข้าวผัดเผ็ดเครื่องแกงหมู (ท	1,2,3 จ1)	
ข้าวผัดเผ็ดเครื่องแกงไก่ (ท	2,3 ม1,2,3 จ1,2,3)	
ข้าวผัดเผ็ดเครื่องแกงปลาตุก (ม	1,2,3 จ1,2,3)	

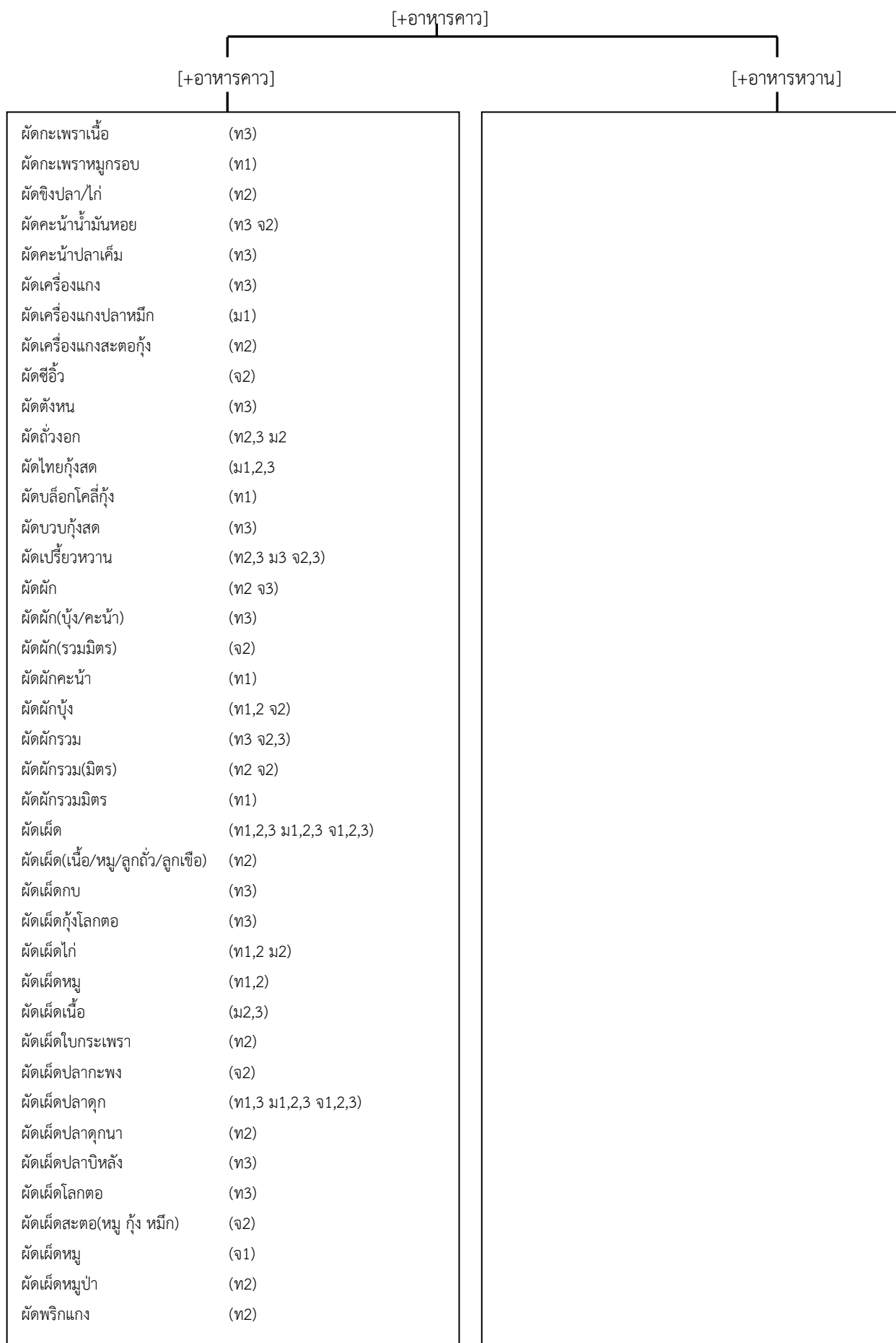
[+อาหารคาว]	
[+อาหารคาว]	[+อาหารหวาน]
ข้าวผัดรวมมิตร (ท)	1)
ข้าวมันแกงไก่ (จ1)	
ข้าวมันไก่ (ท)	1,2,3 ม1,2,3 จ1,2,3)
ข้าวยา (ท)	1,2,3 ม1,2,3 จ1,2,3)
ข้าวราดเครื่องแกงทะเล (จ1)	
ข้าวหมก (ท)	1,2,3 ม1,2,3)
ข้าวหมกไก่ (ม1,2,3)	
ข้าวหมูกรอบ (ท)	1,2,3)
ข้าวหมูแดง (ท)	1,2,3)
ข้าวเหนียวไก่ (ม1)	
ข้าวเหนียวไก่ทอด (ท)	1,2,3 ม1,2,3)
ข้าวเหนียวไก่ย่าง (ท)	1,2,3 ม1,3)
ข้าวเหนียวดำปลาเค็ม (ท)	3)
ข้าวเหนียวหมู (ท)	1)
ขาหมูต้มผักกาดดอง (ท)	1)
ขาหมูทอด (ท)	2)
ไข่เค็ม (ท)	3)
ไข่เจียว (ท)	1,2,3 ม3 จ1,3)
ไข่เจียวกุ้งสด (ท)	2)
ไข่ดาว (ท)	1,2,3 ม1,2,3 จ1,2,3)
ไข่ตุ๋นหมูสับ (ท)	2)
ไข่ทอด (ม2,3 จ1)	
ไข่หนึ่งหมูสับ (ท)	1)
ไข่ปลาหมึกย่าง (ท)	2)
ไข่พะโล้ (ท)	1,2 ม1,2,3 จ1,2,3)
ไข่ลูกเขย (ท)	1 ม1,2,3 จ1,2,3)
ไข่โลกเขย (ท)	2,3)
คะน้าหมูกรอบ (ท)	1)
คะน้าหมูทอด (จ2)	
คั่วกลิ้ง (ท)	1,2,3 ม1,2,3 จ1,2,3)
คั่วกลิ้งเนื้อ (ม3)	
คั่วกลิ้งหมู (ท2,3 จ2)	
คั่วไก่ (ม1)	
เครื่องแกงทะเล (ท)	2)
เครื่องแกงเนื้อวัว/เนื้อ (ม1)	
เครื่องแกงปลาตุก (ม3)	
จับฉ่าย (ท)	3)
จิงจิงลูกเหลียง (ท)	3)
โจ๊กหมูกับไข่เยี่ยวม้า (จ1)	
ฉู่ฉี่ปลาทุ (ท)	1)



[+อาหารคาว]		[+อาหารคาว]	[+อาหารหวาน]
ช่อมาลี	(ม3)		
ชะอมไข่ทอด	(ท3)		
ซีโครงหมูต้มเครื่องยาจีน	(จ1)		
ซีโครงหมูตุ๋นยาจีน	(จ3)		
ซุบเนื้อวัวเครื่องใน	(ม1)		
ซุบเนื้อ	(ม2,3)		
ซุบเนื้อวัว	(ม1)		
ซุบผักร้ายวัว	(ม2)		
ซุบพุงวัว	(ม1,3)		
ซุบหางวัว	(ม3)		
ดีปลีเคย	(ท3)		
ต้นกระเทียมผัด	(จ2)		
ต้มกระดูกหมู	(ท1)		
ต้มกระดูกอ่อน	(ท3)		
ต้มไก่	(ท2)		
ต้มไก่ขมิ้น	(ท2)		
ต้มขมิ้นไก่	(ท1)		
ต้มขาหมูใบมะม่วง (ท	3)		
ต้มขิง	(ท2)		
ต้มจับฉ่าย (ท	3 จ1,3)		
ต้มจืด (ท	1,2,3 ม1,2,3 จ1,2,3)		
ต้มจืดไก่เห็ดหอม	(ม1)		
ต้มซุบเนื้อ	(ม1)		
ต้มแซ่บ (ท	1,3 ม1,2,3 จ1,2,3)		
ต้มแซ่บกระดูกอ่อน (ท	3)		
ต้มโคกหมู (ท	3)		
ต้มทีกึ่งผักเหียง	(จ3)		
ต้มทีหัวปลี (ท	3)		
ต้มมะระ	(ท2)		
ต้มยำ (ท	1,2,3 ม1,2,3 จ1,2,3)		
ต้มยำกุ้ง (ท	1,2,3 ม1,2,3 จ1,2,3)		
ต้มยำทะเล (ท	1,2,3 ม1,2,3 จ1,2,3)		
ต้มยำปลากะพง (ท	1,3 ม1,2,3 จ1,2,3)		
ต้มยำปลาพวง (ท	1,3 ม1,2,3 จ1,2,3)		
ต้มยำหมู (ท	3)		
ต้มส้มแซก (ท	3)		
ต้มหมู	(ท1)		
ต้มหมูส้มม่วง (ท	3)		
ต้มเห็ดหอม (ท	3)		
ตอหมกตอองกับน้ำซุบ (ท	3)		

[+อาหารคาว]		[+อาหารหวาน]
[+อาหารคาว]		
ตุ๋นไก่	(จ2)	
ไต่ปลา/พุงปลา (ท)	1,3 ม1,2,3 จ1,2,3)	
พุงปลาเคย	(ท1)	
ทอดมันกุ้งไข่เค็ม (ท)	1,2)	
ทอดมันปลา/หมู (ท)	3)	
น้ำแกง	(จ3)	
น้ำซุบ (ท)	2,3 ม1,3)	
น้ำซุบกะปิ	(ม3)	
น้ำซุบปลาหู (ท)	2)	
น้ำซุบผักหนาะ (ท)	2 ม3)	
น้ำซุบมะม่วง	(ม1)	
น้ำซุบแมงดา ผักลวก (ท)	3)	
น้ำซุบแมงดา (ท)	2)	
น้ำซุบลูกตอดองปลาหู (ท)	3)	
น้ำซุบลูกม่วง (ท)	3)	
น้ำซุบหัวข่า	(ม1)	
น้ำซุบเห็ดเหมีด (ท)	3)	
น้ำเต้าหู้ (ท)	3)	
น้ำบูดู (ท)	2,3 ม3)	
น้ำปลาหวานสะเดา (ท)	3)	
น้ำพริก (ท)	2)	
น้ำพริกกุ้งสดผักลวก	(จ2,3)	
น้ำพริกผักลวก	(จ1)	
น้ำพริกลูกตอดองเหรียง	(ม1)	
น้ำพริกกะปิ (ท)	2 ม3 จ2)	
น้ำพริกกะปิตอดอง (ท)	3)	
น้ำพริกกับผักสด/ผักลวก (ท)	3)	
น้ำพริกกุ้งสด (ท)	2)	
น้ำพริกปลาหู	(ม3)	
น้ำพริกผักจิ้ม	(จ2)	
น้ำพริกผักลวก	(จ2)	
น้ำพริกผักสดผักจิ้ม	(ม3)	
น้ำพริกแมงดา(กับตอเผา) (ท)	2)	
น้ำพริกลูกตอดอง	(ม1)	
เนื้อแดง	(ม3)	
เนื้อแดงราดข้าว (ท)	3 ม3)	
เนื้อแดดเดียว	(ม3)	
เนื้อทอด	(ม1,2,3)	
เนื้อทอดกระเทียม	(ม3)	
เนื้อผัดเค็ม	(ม1,2)	



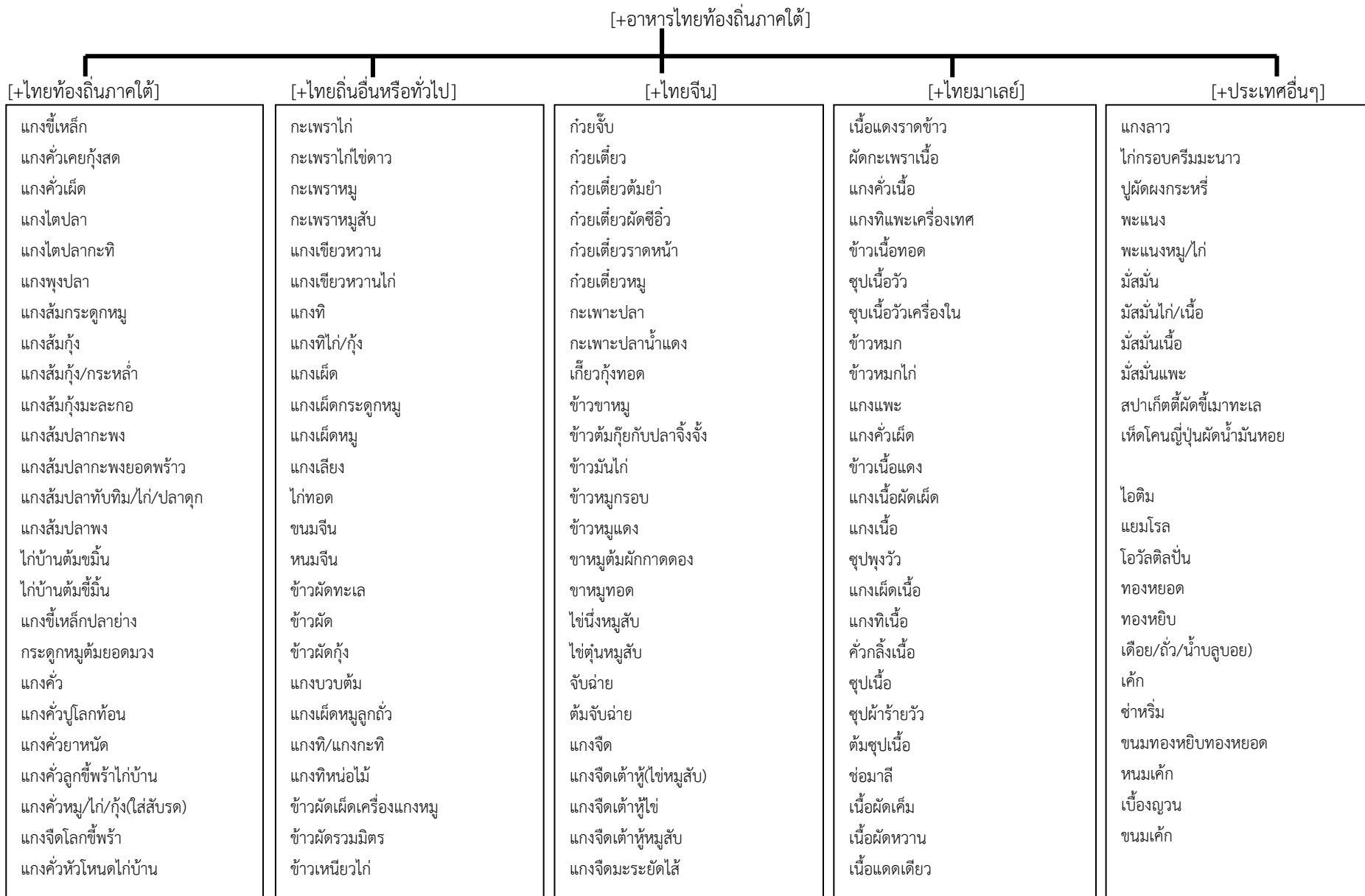


[+อาหารคาว]		[+อาหารคาว]	[+อาหารหวาน]
ผัดพริกไก่	(ม2)		
ผัดพริกเนื้อ	(ม1)		
ผัดพริกเนื้อวุ้นพริกดอกใหญ่	(ม3)		
ผัดพริกทองกับไข่	(ท3)		
ผัดมะระ	(จ3)		
ผัดมะระกับไข่	(ท2)		
ผัดวุ้นเส้น (ตั้งหูน)	(ท2 ม2)		
ผัดสะตอกุ้งกะปิ	(ท2)		
ผัดหมีส์	(จ3)		
ผัดหอยลาย	(ท2)		
พะแนง	(ท2,3)		
พะแนงหมู/ไก่	(ท3)		
พะโล้	(ท3)		
พุงปลาเคย	(ท 3)		
พุงปลาแห้ง	(ท3)		
พริกทองผัดไข่	(ท1)		
มะระผัดไข่	(ท1,3 ม3)		
มัสมั่น	(ม1,2,3)		
มัสมั่นไก่	(ม3)		
มัสมั่นเนื้อ	(ม2,3)		
มัสมั่นแพะ	(ม2,3)		
ยอดม่วงต้มส้ม	(ท2,3)		
ยำกุ้งส้ม	(ม2)		
ยำถั่วพูรวมมิตร	(ท3)		
ยำน้าบูดู	(ม2,3)		
ยำปลาจิ้งจั้ง	(ม2,3)		
ยำปลาแป็งแดง	(ม2,3)		
ยำผักกูด	(ท2,3 ม2 )		
ยำพองหัวครก/ยำโลกยาไทย	(ท3)		
ยำมะม่วง	(ม3)		
ยำมะม่วงใส่ปลาเค็ม (จ	2)		
ยาลูกมุด/ยาโลกมุด	(ท3 ม2)		
ยาโลกปริง	(ท3)		
ยาโลกมุด/ยำม่วงมุด/ยาลูกมุด	(ท3)		
ยาโลกโหนด	(ท3)		
ยารุ้นเส้น	(ท1)		
โรตีสีน้ำแกง	(ม1)		
ลวกจิ้ม	(ท2)		
ลาบ	(ท1,3 ม1,2,3 จ1,2)		
สปาเก็ตตี้ผัดซ้เมาทะเล (จ	1)		

[+อาหารคาว]	
[+อาหารคาว]	[+อาหารหวาน]
ส้มตำ	(ท1,2,3 ม1,2,3 จ1,2,3)
ส้มตำปลาร้า	(ม1)
สมองหมูตุ๋นยาจีน (จ	3)
สะตอผัดกะปิ	(ม3 จ3)
สะตอผัดเผ็ด	(ท1,2,3 ม1,2,3 จ1,2,3)
หนมจีน	(ท3 ม2,3)
หนมจีนน้ำยา	(ท2)
หน่อไม้ดอง	(ท2)
หน่อไม้ต้มกะทิ	(ท3)
หมูทอด	(ท1,2,3 จ1)
หมูสับปลาเค็มทอด	(ท2)
หมูสามชั้นผัดกะปิสะตอสด	(ท3)
หมูหวาน	(ท1,2,3 จ1,2,3)
หอยจืด (จ	1,2,3)
ห่อหมกทะเล	(ท1,2,3 ม1,2,3 จ1,2,3)
หัวไชโป๊ผัดไข่ (จ	2)
หูดลาม (จ	3)
เห็ดโคนญี่ปุ่นผัดน้ำมันหอย	(ท2)
เห็ดเหมีดแกงกับยอดขามอ่อน (ท	3)
แหนมเอ็นไก่ (จ	1)
แฮกิ้น (จ	2)

## 2. มิติอาหารไทยท้องถิ่นภาคใต้

“อาหารท้องถิ่นภาคใต้” เป็นมิติที่สามารถจำแนกความแตกต่างของชื่ออาหาร โดยมี 5 อรรถลักษณะสำคัญ คือ [+ไทยท้องถิ่นภาคใต้] [+ไทยถิ่นอื่นหรือทั่วไป] [+ไทยจีน] [+ไทยมาเลย์] และ [+ประเทศอื่นๆ] ดังนี้



## [+อาหารไทยท้องถิ่นภาคใต้]

## [+ไทยท้องถิ่นภาคใต้]

แกงเคยปลา
แกงคั่วเผ็ดหมู
แกงเทโพธิ์
แกงพริกปลาแดง
แกงส้ม
แกงส้มกุ้งไข่ช่อม
แกงส้มปลากด
แกงส้มปลากดผักรวม
แกงส้มปลากะบอก
แกงส้มปลาบอก
แกงส้มปลากะพง/ หัวพริ้ว/ดอกกระหรี
แกงทูลูกหนูน
ข้าวย่ำ
แกงส้มปลากะพงมะเขือ
แกงส้มปลาหัวอ่อน
แกงส้มปลาหัวโม่
แกงส้มปลาทุ+ไข่ต้ม
แกงส้มปูไข่
แกงสมรม
แกงสมรมยานัด
แกงส้มปลา
แกงน้ำเคย
แกงส้มปลากดใส่เขาคัน
แกงส้มปลาชั้ง
แกงส้มมะรุปลาหมอ

## [+ไทยถิ่นอื่นหรือทั่วไป]

ข้าวเหนียวไก่ทอด
ข้าวเหนียวไก่ย่าง
ข้าวเหนียวหมู
ไข่เจียว
ไข่ดาว
ไข่ทอด
ไข่เค็ม
ไข่พะโล้
ไข่ลูกเขย
ไก่ย่าง
แกงเผ็ดปลา
คะน้าหมูกรอบ
พะโล้
คู่มือปลาทุ
ต้มกระดูกหมู
ต้มไก่ขม้น
ต้มแซ่บ
ต้มยำ
ต้มยำกุ้ง
ต้มยำทะเล
ต้มยำปลากะพง
ต้มยำปลากพง
ต้มหมู
ไข่เจียวกุ้งลับ
ไก่ต้มซ่า
ขนมจีนแกงเผ็ด

## [+ไทยจีน]

แกงจืดหมูสับ
ต้มเห็ดหอม
แป๊ะชะปลาพง
ผักบุ้งผัดเต้าเจี้ยว
ก๋วยเตี๋ยวไก่
ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ
ก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ
ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นเนื้อเป็อย
ก๋วยเตี๋ยวเรือ(หมู)
กระดุกหมูต้มถั่วลิสง
กระดุกหมูตุ๋นยาจีน
เกาเหลาไก่
ไก่ผัดเค็ม
แกงจืดเห็ดหอม
แกงจืดผักกาดขาว
แกงจืดเครื่องยาจีน
ต้มจืดไก่เห็ดหอม
ปลาทุต้มซีอิ้ว
ผักกาดต้มจืด
ผัดตั้งหน
ผัดวุ้นเส้น (ตั้งหน)
ต้มจืด
ไก่ต้มเหล้า
ไก่ผัดขิง
ไก่ตุ๋นยาจีน
ขนมจีบ

## [+ไทยมาเลย์]

เนื้อแดง
ผัดพริกเนื้อ
ผัดเผ็ดเนื้อ
ผัดพริกเนื้อว้าวพริกดอกใหญ่
โรตีสาน้ำแกง

## [+ประเทศอื่นๆ]

--



[+อาหารไทยท้องถิ่นภาคใต้]

[+ไทยท้องถิ่นภาคใต้]	[+ไทยถิ่นอื่นหรือทั่วไป]	[+ไทยจีน]	[+ไทยมาเลย์]	[+ประเทศอื่นๆ]
แกงเห็ดเหม็ด ไตปลา/พุงปลา ไตปลา/พุงปลาเคย ข้าวน้ำซุบ ผักเหนาะ ข้าวเหนียวดำปลาเค็ม ผักเหลียงผัดไข่ สะตอผัดเผ็ด น้ำซุบ น้ำซุบปลาหู น้ำซุบผักเหนาะ น้ำซุบแมงดา ผักลวก น้ำบูดู จิงจิงลูกเหลียง ตีปลีเคย ต้มขาหมูใบมะม่วง ต้มหัวปลี น้ำซุบลูกตอดองปลาหู ปลากระบอกต้มส้ม ปลาห้องเที่ยวต้มหวาน ต้มส้มแซก ต้มหมูส้มม่วง ตอหมกคอดองกับน้ำซุบ ผัดเครื่องแกงสะตอกุ้ง น้ำซุบลูกม่วง น้ำซุบเห็ดเหม็ด น้ำปลาหวาน/สะเดา น้ำพริกกะปิตอดอง ปลาจ่อม้องผัดเผ็ด ปลาซิงฉ้างทอด	ทอดมันกุ้งไข่เค็ม ปลากระพงนึ่งมะนาว ปลาเค็ม ปลาเค็มทอด ปลาหูทอด ปูม้าผัดผงกระหรี่ ผัดผักคะน้า ผัดกะเพราหมูกรอบ ผัดผักบุ้ง ผัดผักรวมมิตร ผัดผักรวม ผัดเผ็ดปลากระพง ผัดเผ็ด ผัดเผ็ดไก่/หมู ผัดเผ็ดปลาดุก ผัดฟักทองกับไข่ ฟักทองผัดไข่ ผัดเผ็ด(เนื้อ/หมู/ลูกถั่ว/ลูกเขือ) คั่วกลิ้งหมู+ใบกรูด เครื่องแกงทะเล ต้มไก่ ต้มขิง ต้มแซ่บกระดูกอ่อน ต้มมะระ ผัดมะระกับไข่ มะระผัดไข่ ยำอุ่นเส้น ลาบ ส้มตำ	โจ๊กหมูกับไข่เยี่ยวม้า ซีโครงหมูต้มเครื่องยาจีน บีะจ่าง ต้นกระเทียมผัด ต้นไก่ น้ำแกง ปลิงทะเล หอยจ๊อบ สมอหมูตุ๋นยาจีน ผัดหมีสั่ว บะหมี่น้ำต้มยำ ปลิงตุ๋น ปอเปี๊ยะทอด เป้าฮื้อน้ำแดง ผัดคะน้าน้ำมันหอย ผัดซีอิ๊ว หูฉลาม หัวไชโป๊ผัดไข่ แฮ่กิ้น เต้าหู้หมูสับ แปะก๊วย ปาห้องไก่ เต้าส่วน เต้าหูทอด เต้าหูนมสด เต้าฮวย น้ำเต้าหู้ใส่เครื่อง เต้าทึง		

## [+อาหารไทยท้องถิ่นภาคใต้]

[+ไทยท้องถิ่นภาคใต้]	[+ไทยถิ่นอื่นหรือทั่วไป]	[+ไทยจีน]	[+ไทยมาเลย์]	[+ประเทศอื่นๆ]
ผักเสี้ยนดอง ปลาทองเทียวทอดซีมัน/ซีมัน ผักเหลียงต้มทะเล ผัดสะตอกุ้งกะปิ ยอดม่วงต้มส้ม ยำผักกูด ยำลูกมุด/ยำโลกมุด ยำโลกมุด/ยำม่วงมุด/ยำลูกมุด สะตอผัดเผ็ด ผัดเผ็ดกุ้งโลกตอ ผัดเผ็ดปลาบิลหลัง ผัดเผ็ดโลกตอ พุงปลาแห้ง ผัดเผ็ดกุ้งโลกตอ ผัดเผ็ดปลาบิลหลัง ผัดเผ็ดโลกตอ พุงปลาแห้ง ยำพองหัวครก/ยำโลกยาไทย ยำโลกปริง ยำโลกโหนด หมูสามชั้นผัดกะปิสะตอสด หนมจีน หนมจีนน้ำยา เห็ดเหม็ดแกงกับยอดขามอ่อน สะตอผัดเผ็ด แกงซี่เหล็ก แกงซี่เหล็กปลาย่าง	ส้มตำปลาร้า หมูทอด หมูหวาน ห่อหมกทะเล ทอดมันกุ้งไข่เค็ม ซะอมไข่ทอด น้ำพริก น้ำพริกกะปิ น้ำพริกกุ้งสด ปลากระบอกไข่ทอดกระเทียม ปลากระพงนึ่งมะนาว ปลากระพงผัดเครื่องแกง ปลาทอด ปลาต้ม ปลานึ่ง ปลาหูช้าง ปลาหมึกนึ่งมะนาว ปลาหมึกหวาน ทอดมันปลา/หมู น้ำพริก/ผักลวก น้ำพริกผักจิ้ม น้ำพริกผักสด/ผักจิ้ม ต้มยำหมู ผัดขิงปลา/ไก่ ผัดถั่วงอก ผัดเปรี้ยวหวาน	ฉะก๊วย ขนมไหว้พระจันทร์ ขนมกุยช่าย น้ำเต้าหู้		

## [+อาหารไทยท้องถิ่นภาคใต้]

[+ไทยท้องถิ่นภาคใต้]	[+ไทยถิ่นอื่นหรือทั่วไป]	[+ไทยจีน]	[+ไทยมาเลย์]	[+ประเทศอื่นๆ]
แกงคั่วกลิ้ง แกงส้มกุ้ง แกงส้มไก่ แกงส้มปลานิล แกงส้มยอดมะพร้าว แกงส้มปลากดใส่เขาคัน แกงส้มปลากดใส่ผักลวก แกงส้มปลาทะเล แกงส้มปลาทับทิม/หัวโม่/ตุก แกงส้มปลาดุก(ใส่เชื้อ) แกงส้มปลาช่อน แกงส้มปลาแดง แกงส้มปลาเพตุ(จาระเม็ดน้ำจืด) น้ำซุบมะม่วง น้ำพริก/ลูกตอ/ลูกเหรียญ น้ำพริกแมงดา(กับตอเผา) แกงส้มกุ้งกับมันขี้หนู แกงส้มปลาช่อน แกงส้มกุ้งยอดมะพร้าว แกงส้มปลากะพงหัวมะพร้าว แกงส้มปลากดหัวพร้าว ข้าวมันแกงไก่ ต้มทิกุ้งผักเหรียญ ผัดเผ็ดสะตอ(หมู กุ้ง หมึก) ยำปลาจิ้งจั้ง ยำปลาแป้งแดง สะตอผัดกะปิ	ผัดผัก ผัดเผ็ดใบกระเพรา ผัดเผ็ดปลาดุกนา ผัดเผ็ดหมูป่า ผัดพริกแกง ผัดหอยลาย แกงไก่ แกงจืดลูกชิ้น แกงจืดไก่สับ แกงจืดผักกาด น้ำซุบหัวข่า น้ำพริกลูกตอดอง น้ำซุบกะปิ น้ำพริกกะปิ ปลากระป๋องยาลูกม่วงดิบใส่กุ้งน้ำผึ้ง ยำกุ้งส้ม ยำน้ำบูดู ผัดพริกแกง ยำถั่วพูรวมมิตร ลวกจิ้ม ปลาต้มยำ ผักลวกจิ้ม หน่อไม้ดอง หมูสับปลาเค็มทอด ผัดคะน้าน้ำมันหอย ผัดบวบกุ้งสด ผัดเปรี้ยวหวาน			

## [+อาหารไทยท้องถิ่นภาคใต้]

[+ไทยท้องถิ่นภาคใต้]	[+ไทยถิ่นอื่นหรือทั่วไป]	[+ไทยจีน]	[+ไทยมาเลย์]	[+ประเทศอื่นๆ]
หัวมันสาคุ เหนียวดำ เหนียวมะม่วง เหนียวเป็ง/ปั้ง เหนียวเปียก ลูกตาลลอยแก้ว โลกโหนดเชื่อม หมมข้มอด หมมคอบีต หมมเจาะหู หมมดู มันหลา บวชข้าวโพด/บวชคง ลูกตาลเชื่อม หมมกวน หมมจุ่น หมมดอกโดน หมมบอก เปียกคง น้ำแข็งชูด ต้มเหนียวดำ บวชข้าวโพด/คง คอบีต เหนียวเรียน เหนียวมะม่วง กะละแม หมมค่อม หัวมันบวช เปียกเหนียวดำ	ผัดเผ็ดกบ ผัดเผ็ดปลาตุก หน่อไม้ต้มกะทิ แกงทีเนื้อ/ไก่/ปลา แกงหอยขม ข้าวต้มไก่ ข้าวผัด ข้าวผัดไก่ ข้าวผัดเผ็ดเครื่องแกงไก่/ปลาดุก ข้าวผัดเครื่องแกงกุ้ง/หมู ข้าวผัดเครื่องแกงทะเล คั่วไก่ เครื่องแกงปลาดุก เนื้อทอด เนื้อทอดกระเทียม ปลาเปรี้ยวหวาน น้ำพริกปลาทุ ผัดเครื่องแกงปลาหมึก ผัดไทยกุ้งสด ผัดกะเพรา ผัดพริกไก่ ยำมะม่วง แกงกะทิกุ้ง ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำตก แกงหยวกกล้วยไก่ ข้าวต้มหมู ข้าวราดเครื่องแกงทะเล คะน้าหมูทอด ขนมจีนแกงไก่			

[+อาหารไทยท้องถิ่นภาคใต้]				
[+ไทยท้องถิ่นภาคใต้]	[+ไทยถิ่นอื่นหรือทั่วไป]	[+ไทยจีน]	[+ไทยมาเลย์]	[+ประเทศอื่นๆ]
	ข้าวไข่เจียวหมูสับ น้ำพริก/กุ้งสด/ผักลวก น้ำพริกผักจิ้ม ปลาแห้ง ผัดผักรวม ผัดมะระ ยำมะม่วงใส่ปลาเค็ม แหนมเอ็นไก่  ลูกเต๋อยบวช ลูกเต๋อยต้ม สาकुมะพร้าว หมมกรวย หมมชั้น หมมเปียกปูน หมมพิมพ์ ฟักทองเชื่อม รวมมิตร ลอดช่อง ลอดช่องเขียว ลอดช่องน้ำกะทิ ลูกชุบ หัวมันเชื่อม โลกยมกวน วุ้นกะทิ วุ้นดำ สาคุข้าวโพด			

[+มิติอาหารไทยท้องถิ่นภาคใต้]				
[+ไทยท้องถิ่นภาคใต้]	[+ไทยถิ่นอื่นหรือทั่วไป]	[+ไทยจีน]	[+ไทยมาเลย์]	[+ประเทศอื่นๆ]
	ฟักทองบวชลดช่องสิงคโปร์ เปี้ยกลำไย น้ำแข็งใส (ลูกจาก/แมงลัก) บวชข้าวโพด/คง เปี้ยเหนียวดำ บัวลอย บัวลอยไข่หวาน ถั่วดำต้ม ถั่วเขียวต้ม ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ถั่วดำข้าวเหนียว ทับทิมกรอบ มันเชื่อม มันสำปะหลังเชื่อม แดงไทย(น้ำกะทิ) ต้มถั่วเขียว ต้มถั่วดำ ไข่หงส์ ข้าวฟ่าง ข้าวเหนียวทุเรียน คงต้ม ต้มเหนียวดำ ข้าวโพดบวช ข้าวเหนียวมะม่วง/เหนียวม่วง หนมจาก หนมต้ม ข้าวต้มมัด			

## [+มีดีอาหารไทยท้องถิ่นภาคใต้]

[+ไทยท้องถิ่นภาคใต้]

[+ไทยถิ่นอื่นหรือทั่วไป]

[+ไทยจีน]

[+ไทยมาเลย์]

[+ประเทศอื่นๆ]

ขนมหม้อแกง  
 ขนมมันหน้ากะทิ  
 ก๋วยเตี๋ยม  
 ก๋วยเตี๋ยวเชื่อม  
 ก๋วยเตี๋ยวบวช  
 ก๋วยเตี๋ยวบวชชี  
 ก๋วยเตี๋ยทอด  
 ก๋วยเตี๋ยฉาบ  
 เหนียวหน้ากุ้ง  
 เหนียวหน้าพร้าว  
 เปี้ยกปูน  
 ข้าวเหนียวทุเรียน/เหนียวเรียน  
 ขนมโค/หนมโค  
 มันต้ม  
 เผือกทอด  
 ถั่วดำต้ม  
 ถั่วแดงต้ม  
 ข้าวเหนียวดำ  
 ข้าวเหนียวดำเปียก  
 ขนมชั้น  
 ต้มถั่วเขียว  
 ต้มถั่วดำ  
 ข้าวเหนียวสังขยา  
 ข้าวเหนียวปิ้ง

### 3. มิติวิธีการประกอบอาหาร

“วิธีการประกอบอาหาร” เป็นมิติที่ใช้แยกความแตกต่างของคำเรียกชื่ออาหาร โดยมี 14 อรรถลักษณะสำคัญ ได้แก่ [+ต้ม] [+นึ่ง] [+ตุ๋น] [+ทอด] [+ผัด] [+คั่ว] [+ย่าง] [+ปิ้ง] [+หมก] [+ยำ] [+ลวก] [+เชื่อม] [+บวช] และ [+ตำ] ดังต่อไปนี้

[+วิธีการประกอบอาหาร]

[+ต้ม]	[+นึ่ง]	[+ตุ๋น]	[+ทอด]	[+ผัด]	[+คั่ว]	[+ย่าง]
กระดุกหมูต้มถ้วยลิสง กระดุกหมูต้มยอดคาง ก๋วยจั๊บ ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยเตี๋ยวไก่ ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ ก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ ก๋วยเตี๋ยวดำ ก๋วยเตี๋ยวเรือ(หมู) ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นเนื้อเปื่อย ก๋วยเตี๋ยวมู ก๋วยเตี๋ยวมูน้ำตก กะเพาะปลา กะเพาะปลาน้ำแดง เกาเหลาไก่ แกงกะทิ แกงกะทิกุ้ง แกงไก่ แกงไก่ผัดเผ็ด แกงซี่เหล็ก แกงซี่เหล็กปลาอย่าง แกงเขียวหวาน แกงเขียวหวานไก่	ขนمجีบ ไข่นึ่งหมูสับ บ๊ะจ่าง ปลากระพงนึ่งมะนาว ปลาทุ่นึ่ง ปลานึ่ง ปลาหมึกนึ่งมะนาว ท่อหมกทะเล ขนمجูยถ่าย ขนมหันหน้ากะทิ ขนมห้อแกง ข้าวเหนียวดำ ข้าวเหนียวดำเปียก ข้าวเหนียวถั่วดำ ข้าวเหนียวทุเรียน ข้าวเหนียวเรียม เหนียวเรียม ข้าวเหนียวมะม่วง เหนียวม่วง ข้าวเหนียวสังขยา ถั่วดำข้าวเหนียว เปียกคอง เปียกลำไย	กระดุกหมูตุ๋นยาจีน ไก่ตุ๋นยาจีน ไข่ตุ๋นหมูสับ ซีโรงหมูตุ๋นยาจีน ตุ๋นไก่ ปลิงตุ๋น สมอหมูตุ๋นยาจีน	กะเพราไก่ไข่ดาว ไก่กรอบครีมมะนาว ข้าวไข่เจียวหมูสับ ข้าวต้มก๊วยกับปลาจิ้งจั้ง ข้าวเนื้อทอด ข้าวหมูกรอบ ข้าวเหนียวไก่ ข้าวเหนียวไก่ทอด ขาหมูทอด ไข่เจียว ไข่เจียวกุ้งสับ ไข่ดาว ไข่ทอด ไข่ลูกเขย ไข่โลกเขย คะน้าหมูกรอบ คะน้าหมูทอด ฤดูปลาทู ชะอมไข่ทอด ทอดมันกุ้งไข่เค็ม ทอดมันปลา/หมู น้ำซุบปลาทุ น้ำซุบแมงดา ผักลวก น้ำซุบแมงดา	ก๋วยเตี๋ยผัดซีอิ้ว กะเพราไก่ กะเพราไก่ไข่ดาว กะเพราหมู กะเพราหมูสับ แกงไก่ผัดเผ็ด ไก่ผัดจิง ไก่ผัดเค็ม ข้าวน้ำซุบ ผักเหนาะ ข้าวเนื้อแดง ข้าวผัด ข้าวผัดกุ้ง ข้าวผัดไก่ ข้าวผัดเครื่องแกงกุ้ง/หมู ข้าวผัดเครื่องแกงทะเล ข้าวผัดทะเล ข้าวผัดเผ็ดเครื่องแกงไก่ ข้าวผัดเผ็ดเครื่องแกงหมู ข้าวผัดเผ็ดเครื่องแกงหมู ปลาตุก ข้าวผัดรวมมิตร ข้าวราดเครื่องแกงทะเล ไข่ลูกเขย/ไข่โลกเขย คะน้าหมูกรอบ	แกงคั่ว แกงคั่วกลิ้ง แกงคั่วไก่ แกงคั่วเคยกุ้งสด แกงคั่วเนื้อ แกงคั่วบูลอกท่อน แกงคั่วเผ็ด แกงคั่วเผ็ดหมู แกงคั่วยาหนัด แกงคั่วลูกซี้พราไก่บ้าน แกงคั่วหมู/ไก่/กุ้ง(ใส่สับรด) แกงคั่วหัวโหนดไก่บ้าน คั่วกลิ้ง คั่วกลิ้งเนื้อ คั่วกลิ้งหมู คั่วกลิ้งหมู คั่วกลิ้งหมู+ใบกรูด คั่วไก่ พุงปลาแห้ง หมมซึ่มอด	แกงซี่เหล็กปลาอย่าง ไก่ย่าง ข้าวเหนียวไก่ย่าง ไข่ปลาหมึกย่าง ปลาอย่างน้ำจิ้ม



## [+วิธีการประกอบอาหาร]

[+ต้ม]	[+นึ่ง]	[+ต้มน้ำ]	[+ทอด]	[+ผัด]	[+คั่ว]	[+ย่าง]
แกงคั่ว แกงคั่วกลิ้ง แกงคั่วเคยกุ้งสด แกงคั่วไก่ แกงคั่วเนื้อ แกงคั่วปูโลกทอน แกงคั่วเผ็ด แกงคั่วเผ็ดหมู แกงคั่วยาหนัด แกงคั่วลูกขี้พราโกบ้าน แกงคั่วหมู/ไก่/กุ้ง(ใส่สับรด) แกงคั่วหัวโหนดโกบ้าน แกงเคยปลา แกงจืด แกงจืดไก่สับ แกงจืดเครื่องยาจีน แกงจืดเต้าหู้ แกงจืดเต้าหู้(ไข่หมูสับ) แกงจืดเต้าหู้ไข่ แกงจืดเต้าหู้หมูสับ แกงจืดผักกาด แกงจืดผักกาดขาว แกงจืดฟักหมูสับ แกงจืดมะระ แกงจืดมะระยัดไส้ แกงจืดลูกชิ้น แกงจืดโลกขี้พรา แกงจืดหมูสับ	เปียกเหนียวดำ ลูกซุบ หมมกรวย หมมกวน หมมค่อม หมมชั้น หมมชั้น หมมบอก เหนียวดำ เหนียวเปียก เหนียวมะม่วง เหนียวมะม่วง เหนียวเรียน เหนียวหน้ากุ้ง เหนียวหน้าพราวด์		น้ำซุบลูกตอดองปลา น้ำพริกปลา เนื้อแดดเดียว เนื้อทอด เนื้อทอดกระเทียม ปลากระบอกไข่ทอด กระเทียม ปลาเค็มทอด ปลาชิงฉ้างทอด ปลาทองเที่ยวทอดขี้มัน/ ขี้มัน ปลาทอด ปลาทุทอด ปลาแห้ง ปอเปี๊ยะทอด ผัดกะเพราหมูกรอบ ยำปลาจิ้งจั้ง โรตีสาน้ำแกง หมูทอด หมูสับปลาเค็มทอด หอยจ๊อ แหนมเอ็นไก่ แฮกิ้น	คะน้าหมูทอด เครื่องแกงทะเล เครื่องแกงเนื้อวัว/เนื้อ เครื่องแกงปลาตุก ฉู่ฉี่ปลา ต้นกระเทียมผัด เนื้อแดงราดข้าว เนื้อผัดเค็ม เนื้อผัดหวาน ปลากระพงผัดเครื่องแกง ปลาจ๋องม้องผัดเผ็ด ปลาเปรี้ยวหวาน ปูผัดผงกระหรี่ ปูม้าผัดผงกระหรี่ ผักบุ้งผัดเต้าเจี้ยว ผักเหลียงผัดไข่ ผัดกะเพรา ผัดกะเพราเนื้อ ผัดกะเพราหมูกรอบ ผัดชิงปลา/ไก่ ผัดคะน้าน้ำมันหอย ผัดคะน้าปลาเค็ม ผัดเครื่องแกง ผัดเครื่องแกงปลาหมึก ผัดเครื่องแกงสะตอกุ้ง ผัดซีอิ้ว ผัดตั้งหน ผัดถั่วงอก		

[+วิธีการประกอบอาหาร]

[+ต้ม]	[+นึ่ง]	[+ตุ๋น]	[+ทอด]	[+ผัด]	[+คั่ว]	[+ย่าง]
แกงจืดเห็ดหอม แกงไตปลา/แกงพุงปลา แกงไตปลากะทิ แกงที แกงที/แกงกะทิ แกงทีไก่/กุ้ง แกงทีเนื้อ แกงทีเนื้อ/ไก่ แกงทีเนื้อ/ไก่/ปลา แกงทีแพะเครื่องเทศ แกงทีลูกหนูน แกงทีหน่อไม้ แกงทีโพธิ์ แกงน้ำเคย แกงเนื้อ แกงเนื้อผัดเผ็ด แกงบวบต้ม แกงเผ็ด แกงเผ็ดกระดูกหมู แกงเผ็ดเนื้อ แกงเผ็ดปลา แกงเผ็ดหมู แกงเผ็ดหมูลูกถั่ว แกงพริกปลาแดง แกงพุงปลา แกงพุงปลา/แกงไตปลา แกงแพะ แกงมันมันไก่			กลัวยฉาบ ไช้หงส์ คอเปิด เต้าหู้ทอด เบื้องฉนวน ปาท่องโก๋ ผีอกทอด หมมคอเปิด หมมจูนุ่น หมมเจาะหู	ผัดไทยกุ้งสด ผัดบล็อกลือโคลี่กุ้ง ผัดบวบกุ้งสด ผัดเปรี้ยวหวาน ผัดผัก ผัดผัก(บั้ง/คะน้า) ผัดผัก(รวมมิตร) ผัดผักคะน้า ผัดผักบั้ง ผัดผักรวม ผัดผักรวม(มิตร) ผัดผักรวมมิตร ผัดเผ็ด ผัดเผ็ด(เนื้อ/หมู/ลูกถั่ว/ลูก เชื้อ) ผัดเผ็ดกบ ผัดเผ็ดกุ้งโลกตอ ผัดเผ็ดไก่ ผัดเผ็ดไก่/หมู ผัดเผ็ดเนื้อ ผัดเผ็ดใบกระเพรา ผัดเผ็ดปลากะพง ผัดเผ็ดปลาดุก ผัดเผ็ดปลาดุกนา ผัดเผ็ดปลาบิล้าง ผัดเผ็ดโลกตอ ผัดเผ็ดสะตอ(หมู กุ้ง หมึก) ผัดเผ็ดหมู		

## [+วิธีการประกอบอาหาร]

[+ต้ม]	[+นึ่ง]	[+ตุ๋น]	[+ทอด]	[+ผัด]	[+คั่ว]	[+ย่าง]
แกงลาว แกงเลียง แกงเลียงกุ้ง แกงวุ้น แกงส้ม แกงส้มกระดูกหมู แกงส้มกุ้ง แกงส้มปลาแดง แกงส้มกุ้งกระหล่ำ แกงส้มกุ้งปลาหัวอ่อน แกงส้มกุ้งกับมันขี้หนู แกงส้มกุ้งไข่ชะอม แกงส้มกุ้งมะละกอ แกงส้มกุ้งยอดมะพร้าว แกงส้มไก่ แกงส้มปลากด แกงส้มปลากดผักรวม แกงส้มปลากดใส่เขาคัน แกงส้มปลากดใส่ผักลวก แกงส้มปลากดหัวพริก แกงส้มปลากดระบอก แกงส้มปลากดระพง+หัว พริก/ดอกกระหล่ำ แกงส้มปลากดระพง/ปลาพง แกงส้มปลากดระบอก แกงส้มปลากดระพงมะเขือ แกงส้มปลากดระพงยอดพริก				ผัดเผ็ดหมูป่า ผัดพริกแกง ผัดพริกไก่ ผัดพริกเนื้อ ผัดพริกเนื้อวุ้นพริกดอกใหญ่ ผัดฟักทองกับไข่ ผัดมะระ ผัดมะระกับไข่ ผัดวุ้นเส้น (ตังทุน) ผัดสะตอกุ้งกะปิ ผัดหมีสั่ว ผัดหอยลาย ฟักทองผัดไข่ มะระผัดไข่ สปาเก็ตตี้ผัดซีเมาทะเล สะตอผัดกะปิ สะตอผัดเผ็ด หมูสามชั้นผัดกะปิสะตอสด หมูหวาน หมูสับปลาเค็มทอด หัวไชโป๊ผัดไข่ เห็ดโคนญี่ปุ่นผัดน้ำมันหอย		

[+วิธีการประกอบอาหาร]

[+ต้ม]	[+นึ่ง]	[+ตุ๋น]	[+ทอด]	[+ผัด]	[+คั่ว]	[+ย่าง]
แกงส้มปลากะพงหัว มะพร้าว แกงส้มปลาชี่ตั้ง แกงส้มปลา จาระเม็ดแดง แกงส้มปลาช่อน แกงส้มปลาดุก(ใส่เชื้อ) แกงส้มปลาแดง แกงส้มปลาทะเล แกงส้มปลาทับทิม/ไก่ แกงส้มปลาดุก แกงส้มปลาหู+ไข่ม แกงส้มปลานิล แกงส้มปลาบอก แกงส้ม ปลาหมอ แกงส้มปลาเพตุ(จระเม็ด น้ำจืด) แกงส้มปลาหัวโม่ แกงส้มปลาหัวอ่อน แกงส้มปูไข่ แกงส้มมะรุมปลาหมอ แกงส้มยอดมะพร้าว แกงสมรม แกงสมรมยาหนัด แกงหยวกกล้วยไก่ แกงหอยขม แกงเห็ดเหมีด						

## [+วิธีการประกอบอาหาร]

[+ต้ม]	[+นึ่ง]	[+ตุ๋น]	[+ทอด]	[+ผัด]	[+คั่ว]	[+ย่าง]
ไก่ต้มชา ไก่ต้มเหล้า ไก่บ้านต้มซีมัน/ ไก่บ้านต้มซีมัน ขนมหุ้น ขนมหุ้นแกงไก่ ขนมหุ้นแกงเผ็ด ข้าวขาหมู ข้าวต้มก๊วยกับปลาจิ้งจั้ง ข้าวต้มไก่ ข้าวต้มหมู ข้าวมันแกงไก่ ข้าวมันไก่ ข้าวหมูแดง ขาหมูต้มผักกาดดอง ไข่เค็ม ไข่พะโล้ ไข่ลูกเขย ไข่โลกเขย จับฉ่าย จิ้งจั้งลูกเหลียง โจ๊กหมูกับไข่เยี่ยวม้า ซ่อมาลี(คือ ต้มตีนวัว) ซีโครงหมูต้มเครื่องยาจีน ซุปเนื้อวัวเครื่องใน ซุปเนื้อ ซุปเนื้อวัว						

## [+วิธีการประกอบอาหาร]

[+ต้ม]	[+นึ่ง]	[+ตุ๋น]	[+ทอด]	[+ผัด]	[+คั่ว]	[+ย่าง]
ซุปผักร่ายวุ้น ซุปพุงวุ้น ซุปหางวัว ต้มกระดูกหมู ต้มกระดูกอ่อน ต้มไก่ ต้มไก่ขมิ้น ต้มขมิ้นไก่ ต้มขาหมูใบมะม่วง ต้มขิง ต้มจับฉ่าย ต้มจืด ต้มจืดไก่เห็ดหอม ต้มซุบน้ำ ต้มแซ่บ ต้มแซ่บกระดูกอ่อน ต้มโศกหมู ต้มทิกุ้งผักเหียง ต้มทิวลิป ต้มมะระ ต้มยำ ต้มยำกุ้ง ต้มยำทะเล ต้มยำปลากะพง/ ต้มยำปลาทู ต้มยำหมู ต้มส้มแซก						

[+วิธีการประกอบอาหาร]

[+ต้ม]	[+นึ่ง]	[+ตุ๋น]	[+ทอด]	[+ผัด]	[+คั่ว]	[+ย่าง]
ต้มหมู ต้มหมูส้มม่วง ต้มเห็ดหอม ไตปลา/พุงปลา พุงปลาเคย น้ำแกง น้ำเต้าหู้ เนื้อแดง บะหมี่น้ำต้มยำ ปลากระบอกต้มส้ม ปลาต้ม ปลาต้มยำ ปลาห้องเหี่ยวต้มหวาน ปลาทุต้มซีอิ้ว ปลาหมึกหวาน เป้าฮ้อน้ำแดง แปะซะปลาพง ผักกาดต้มจืด ผักเหลียงต้มทะเล พะแนง พะแนงหมู/ไก่ พะโล้ มัสมั่น มัสมั่นไก่/เนื้อ มัสมั่นเนื้อ มัสมั่นแพะ ยอดม่วงต้มส้ม						

## [+วิธีการประกอบอาหาร]

[+ต้ม]	[+นึ่ง]	[+ตุ๋น]	[+ทอด]	[+ผัด]	[+คั่ว]	[+ย่าง]
โรตีสาน้ำแกง หมมจิ้นน้ำยา หมมจิ้น เห็ดเหมีดแกงกับยอดขาม อ่อน น้ำปลาหวานสะเดา  ขนมหองหยิบทองหยอด ข้าวต้มมัด ข้าวฟ่าง ข้าวเหนียวถั่วดำ คงดต้ม เฉาก้วย เดื่อย/ถั่ว/น้ำปลูบอย) ต้มถั่วเขียว ต้มถั่วดำ ต้มเหนียวดำ เต้าหึ่ง เต้าส่วน เต้าหูทรงเครื่อง เต้าหูนมสด เต้าหูหมูสับ เต้าฮวย แดงไทย(น้ำกะทิ)						



## [+วิธีการประกอบอาหาร]

[+ต้ม]	[+นึ่ง]	[+ตุ๋น]	[+ทอด]	[+ผัด]	[+คั่ว]	[+ย่าง]
ถั่วเขียวต้ม ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ถั่วดำข้าวเหนียว ถั่วดำต้ม ถั่วแดงต้ม ทองหยอด ทองหยิบ ทับทิมกรอบ น้ำเต้าหู้ น้ำเต้าหู้ใส่เครื่อง บัวลอย บัวลอยไข่หวาน แปะก๊วย เผือก ฝอยทอง มันต้ม มันหลา รวมมิตร ลอดช่อง						

## [+วิธีการประกอบอาหาร] (ต่อ)

[+แป้ง]	[+หมก]	[+ยำ]	[+ลวก]	[+เชื่อม]	[+บวช]	[+ตำ]
ตอหมกตอตองกับน้ำซุบ ข้าวเหนียวปิ้ง ข้าวเหนียวปิ้ง/เหนียวเป้ง ข้าวเหนียวปิ้ง/เหนียวเป้ง/ ข้าวเหนียวกวน หมมจาก หมมดอกโดน หมมพิมพ์ เหนียวปิ้ง เหนียวเป้ง/ปิ้ง	ข้าวหมก ข้าวหมกไก่ ตอหมกตอตองกับน้ำซุบ ยำกุ้งส้ม ยำถั่วพูรวมมิตร ยำน้ำบูดู ยำปลาจิ้งจั้ง ยำปลาแป้งแดง ยำผักกูด ห่อหมกทะเล	ข้าวยำ ปลากระป๋องยำลูกม่วงดิบ ใส่กุ้งน้ำผึ้ง ยำกุ้งส้ม ยำถั่วพูรวมมิตร ยำน้ำบูดู ยำปลาจิ้งจั้ง ยำปลาแป้งแดง ยำผักกูด ยำพองหัวครก/ยำโลกยา โหย ยำมะม่วง ยำมะม่วงใส่ปลาเค็ม ยำลูกมุด/ยำโลกมุด ยำโลกปริง ยำโลกมุด/ยำม่วงมุด/ยำลูก มุด ยำโลกโหนด ยำวุ้นเส้น ลาบ	ก๋วยจั๊บ ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยเตี๋ยวไก่ ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ ก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้น ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นเนื้อเปื่อย ก๋วยเตี๋ยวมู ก๋วยเตี๋ยวมูน้ำตก น้ำซุบผักหนาะ น้ำซุบแมงดา ผักลวก น้ำพริก/กุ้งสด/ผักลวก น้ำพริก/ผักลวก น้ำพริกผักลวก บะหมี่น้ำต้มยำ ลวกจิ้ม ขนมนโค/หนมนโค ซ้ำหริ่ม	กลัวยไข่เชื่อม/กลัวยเชื่อม กลัวยเชื่อม น้ำเต้าเชื่อม เผือกเชื่อม ฟักทองเชื่อม มันเชื่อม มันสำปะหลังเชื่อม ลูกตาล ลูกตาลเชื่อม ลูกตาลน้ำเชื่อม ลูกตาลลอยแก้ว โลกจาก โลกโหนดเชื่อม หัวมันเชื่อม	กลัวยบวช กลัวยบวชซี ข้าวโพดบวช บวชข้าวโพด/คง บวชลูกเดือย ฟักทองบวช ลูกเดือยบวช หัวมันบวช	น้ำซุบ น้ำซุบกะปิ น้ำซุบปลาทุ น้ำซุบผักหนาะ น้ำซุบมะม่วง น้ำซุบแมงดา ผักลวก น้ำซุบแมงดา น้ำซุบลูกตอตองปลาทุ น้ำซุบลูกม่วง น้ำซุบหัวข่า น้ำซุบเห็ดเหมีด น้ำพริก น้ำพริก/ลูกตอ/ลูกเหรียญ น้ำพริกกะปิ น้ำพริกกะปิตอตอง น้ำพริกผักสด/ผักลวก น้ำพริกกุ้งสด น้ำพริกปลาทุ น้ำพริกผักจิ้ม น้ำพริกผักลวก น้ำพริกแมงดา(กับตอเผา) น้ำพริกลูกตอตอง ส้มตำ ส้มตำปลาร้า

หมายเหตุ นอกจากนี้ยังมีวิธีการประกอบอาหารวิธีอื่นซึ่งปรากฏคำไม่มาก เช่น การตอง ได้แก่ ผักเสี้ยนตอง หน่อไม้ตอง และสะตอหรือตอตอง

#### 4. มิติส่วนประกอบของอาหาร

“ส่วนประกอบของอาหาร” เป็นมิติที่ใช้แยกความแตกต่างของคำเรียกชื่ออาหาร โดยมี 18 อรรถลักษณะสำคัญ ได้แก่ [+ปลา] [+ปลาน้ำจืด] [+ปู] [+กุ้ง] [+ไก่] [+หมู] [+เนื้อ] [+เครื่องในหมู] [+เครื่องในปลา] [+ปลาหมึก] [+ไข่] [+ผลไม้ไม่มีเปลือก] [+ผลไม้สีเหลือง] [+ผักกลิ่นฉุน] [+พืชใต้ดิน] [+ทำมาจากพืช] [+ใส่กะทิ] และ [+แบ่ง] ดังนี้

[+ส่วนประกอบของอาหาร]

[+ปลา]	[+ปู]	[+กุ้ง]	[+ไก่]	[+หมู]	[+เนื้อ]	[+เครื่องในหมู]
แกงขี้เหล็กปลาอย่าง	แกงคั่วปูโลกท่อน	แกงกึ่งทอด	แกงเหलाไก่	กระดุกหมูต้มถั่วลิสง	ก๋วยเตี่ยวเนื้อ	กระดุกหมูต้มถั่วลิสง
แกงเคยปลา	แกงส้มปูไข่	แกงกะทิกุ้ง	แกงไก่	กระดุกหมูต้มยอดมวง	ก๋วยเตี่ยวลูกชิ้นเนื้อเป็ดย	กระดุกหมูต้มยอดมวง
แกงทีปลา	ข้าวผัดเครื่องแกงทะเล	แกงคั่วเคยกุ้งสด	แกงไก่ผัดเผ็ด	กระดุกหมูตุ๋นยาจีน	แกงคั่วเนื้อ	กระดุกหมูตุ๋นยาจีน
แกงน้ำเคย	ข้าวผัดทะเล	แกงคั่วหมู/ไก่/กุ้ง(ใส่สับรด)	แกงเขียวหวานไก่	ก๋วยเตี่ยวเรือ(หมู)	แกงจืดลูกชิ้น	แกงเผ็ดกระดุกหมู
แกงเผ็ดปลา	ข้าวผัดรวมมิตร	แกงทีไก่/กุ้ง	แกงคั่วไก่	ก๋วยเตี่ยวหมู	แกงทีแพะเครื่องเทศ	แกงส้มกระดุกหมู
แกงพริกปลาแดง	ข้าวราดเครื่องแกงทะเล	แกงเลียงกุ้ง	แกงคั่วไก่ใส่สับรด	ก๋วยเตี่ยวหมูน้ำตัก	แกงทีเนื้อ	ซีโครงหมูต้มเครื่องยาจีน
แกงเคยปลา	เครื่องแกงทะเล	แกงส้มกุ้ง	แกงคั่วหัวโหนดไก่บ้าน	กะเพราหมู	แกงเผ็ดเนื้อ	ซีโครงหมูตุ๋นยาจีน
แกงเผ็ดปลา	ต้มยำทะเล	แกงส้มกุ้ง(ปลาแดง)	แกงจืดไก่สับ	กะเพราหมูสับ	แกงแพะ	ต้มแซ่บกระดุกอ่อน
แกงพริกปลาแดง	ปูผัดผงกระหรี่	แกงส้มกุ้ง/ทะเล	แกงทีไก่	แกงคั่วหมูใส่สับรด	แกงวัว	ต้มโดกหมู
แกงส้มปลา	ปูม้าผัดผงกระหรี่	แกงส้มกุ้ง/ปลาหัวอ่อน	แกงมันส้มไก่	แกงคั่วเผ็ดหมู	ข้าวเนื้อแดง	สมองหมูตุ๋นยาจีน
แกงส้มปลากด	สปาเก็ตตี้ผัดซีเมทาทะเล	แกงส้มกุ้งกับมันขี้หนู	แกงส้มไก่	แกงจืดเต้าหู้(ไข่มูสับ)	ข้าวเนื้อทอด	
แกงส้มปลากดผักรวม	ห่อหมกทะเล	แกงส้มกุ้งไข่ช่อม	ไก่กรอบครีมมะนาว	แกงจืดเต้าหู้หมูสับ	ข้าวผัดรวมมิตร	
แกงส้มปลากดใส่เขาคัน		แกงส้มกุ้งมะละกอ	ไก่ต้มซ่า	แกงจืดฟักหมูสับ	คั่วกลิ้งเนื้อ	
แกงส้มปลากดใส่ผักลือกอก		แกงส้มกุ้งยอดมะพร้าว	ไก่ต้มเหล้า	แกงจืดหมูสับ	เครื่องแกงเนื้อวัว/เนื้อ	
แกงส้มปลากดหัวพริก		ข้าวผัดกุ้ง	ไก่ตุ๋นยาจีน	แกงเผ็ดกระดุกหมู	ซ่อมาลี(คือ ต้มตีนวัว)	
แกงส้มปลากะบอก		ข้าวผัดเครื่องแกงกุ้ง	ไก่ทอด	แกงเผ็ดหมู	ซุบเนื้อวัวเครื่องใน	
แกงส้มปลาบอก		ข้าวผัดเครื่องแกงทะเล	ไก่บ้านต้มขมิ้น	แกงส้มกระดุกหมู	ซุบเนื้อ	
แกงส้มปลากะพง+หัว		ข้าวผัดทะเล	ไก่บ้านต้มขมิ้น	ข้าวขาหมู	ซุบเนื้อวัว	
พริก/ดอกกระหรี		ข้าวผัดรวมมิตร	ไก่ผัดขิง	ข้าวไข่เจียวหมูสับ	ซุบฝ้ายวัว	
แกงส้มปลากะพง		ข้าวราดเครื่องแกงทะเล	ไก่ผัดเค็ม	ข้าวต้มหมู	ซุบพุงวัว	
แกงส้มปลากะพงมะเขือ		ไข่เจียวกุ้งสับ	ไก่ย่าง	ข้าวผัดเครื่องแกงหมู	ซุบหางวัว	
แกงส้มปลากะพงยอดพริก		เครื่องแกงทะเล		ข้าวผัดเผ็ดเครื่องแกงหมู	ต้มซุบเนื้อ	
แกงส้มปลาซีตั้ง		ต้มทีกุ้งผักเหียง			เนื้อแดง	
แกงส้มปลาตุ๋ก(ใส่เขือ)		ต้มยำทะเล				

## [+ส่วนประกอบของอาหาร]

[+ปลา]	[+ปู]	[+กุ้ง]	[+ไก่]	[+หมู]	[+เนื้อ]	[+เครื่องในหมู]
แกงส้มปลาจระเม็ดแดง/ ปลากดหัวมะพร้าว/ มะละกอ แกงส้มปลาแดง แกงส้มปลาทะเล แกงส้มปลาหับทิม แกงส้มปลาทุ แกงส้มปลาทุไซ้ซิม แกงส้มปลาเพดู(จระเม็ด น้ำจืด) แกงส้มปลาหัวมิ่ง แกงส้มปลาหัวอ่อน ข้าวต้มก๊วยกับปลาจิ้งจั้ง ข้าวผัดเครื่องแกงทะเล ข้าวผัดทะเล ข้าวผัดเผ็ดเครื่องแกงปลา дук ข้าวผัดรวมมิตร ข้าวย่ำ ข้าวราดเครื่องแกงทะเล ข้าวเหนียวดำปลาเค็ม เครื่องแกงปลาдук จิ้งจั้งลูกเหลียง ฐูฉี่ปลาทุ ต้มยำทะเล ต้มยำปลากะพง ต้มยำปลาทู		ทอดมันกุ้งไข่เค็ม น้ำซุบ น้ำซุบกะปิ น้ำซุบผักหนาะ น้ำซุบมะม่วง น้ำซุบปลาทุ น้ำซุบแมงดา ผักลวก น้ำซุบแมงดา น้ำซุบลูกตอดองปลาทุ น้ำซุบลูกม่วง น้ำบูดู น้ำพริก/กุ้งสด/ผักลวก น้ำพริกกะปิ น้ำพริกกะปิตอดอง น้ำพริกกุ้งสด ปลากระป๋องยำลูกม่วงดิบ ใส่กุ้งน้ำผึ้ง ผัดเครื่องแกงสะตอกุ้ง ผัดไทยกุ้งสด ผัดปลอกโคลี่กุ้ง ผัดบวบกุ้งสด ผัดเผ็ดกุ้งโลกตอ ผัดเผ็ดสะตอกุ้ง ผัดสะตอกุ้งกะปิ ยำกุ้งส้ม ยำน้ำบูดู	ขนมจีนแกงไก่ ข้าวต้มไก่ ข้าวผัดไก่ ข้าวผัดเผ็ดเครื่องแกงไก่ ข้าวผัดรวมมิตร ข้าวมันแกงไก่ข้าวมันไก่  ข้าวหมกไก่ ข้าวเหนียวไก่ ข้าวเหนียวไก่ทอด ข้าวเหนียวไก่ย่าง คั่วไก่ ต้มไก่ ต้มไก่ขมิ้น ต้มขมิ้นไก่ ต้มจืดไก่เห็ดหอม ตู๋นไก่ ผัดเผ็ดไก่ ผัดพริกไก่ พะแนงไก่ มีสมันไก่ แหนมเอ็นไก่	ข้าวผัดรวมมิตร ข้าวหมูกรอบ ข้าวหมูแดง ข้าวเหนียวหมู ขาหมูต้มผักกาดดอง ขาหมูทอด ไช้ตุนหมูสับ ไช้หนึ่งหมูสับ คะน้าหมูกรอบ คะน้าหมูทอด คั่วกลิ้งหมู คั่วกลิ้งหมู+ใบกรูด โจ๊กหมูกับไข่เยี่ยวม้า ต้มขาหมูใบมะม่วง ต้มแซ่บกระดูกอ่อน ต้มยำหมู ต้มหมู ต้มหมูส้มม่วง ทอดมันหมู ผัดเผ็ดหมูลูกถั่ว/ลูกเขือ ผัดเผ็ดหมู ผัดเผ็ดสะตอหมู ผัดเผ็ดหมู ผัดเผ็ดหมูป่า พะแนงหมู หมูทอด	เนื้อแดงราดข้าว เนื้อแดดเดียว เนื้อทอด เนื้อทอดกระเทียมผัดเนื้อ ผัดเค็ม เนื้อผัดหวาน กะเพราเนื้อ ผัดเผ็ดเนื้อ ผัดพริกเนื้อ ผัดพริกเนื้อวัวพริกดอกใหญ่ มีสมันเนื้อ	

## [+ส่วนประกอบของอาหาร]

[+ปลา]	[+ปู]	[+กุ้ง]	[+ไก่]	[+หมู]	[+เนื้อ]	[+เครื่องในหมู]
ทอดมันปลา น้ำซุบปลาหู น้ำซุบลูกตอดองปลาหู น้ำบูดู น้ำปลาหวานสะเดา น้ำพริกปลาหู ปลากระบอกไข่ทอด กระเทียม ปลากระบอกต้มส้ม ปลากระป๋องยำลูกม่วงดิบ ใส่กุ้งน้ำผึ้ง ปลากระพงนึ่งมะนาว ปลากระพงผัดเครื่องแกง ปลาเค็มทอด ปลาจ่อมมืองผัดเผ็ด ปลาจิ้งจั้งทอด ปลาดัม ปลาดัมยำ ปลาทองเที่ยวต้มหวาน ปลาทองเที่ยวทอดซีมัน/ ซีมัน ปลาทอด ปลาหูต้มซีอิ้ว ปลาหูทอด ปลาหูนึ่ง ปลานึ่ง		สเปกเก็ตตีผัดซีเมาทะเล ห่อหมกทะเล แอ้กิน เหนียวหน้ากุ้ง		หมูสับปลาเค็มทอด หมูสามชั้นผัดกะปิสะตอสด หมูหวาน		

## [+ส่วนประกอบของอาหาร] (ต่อ)

[+ปลา]	[+เครื่องในปลา]	[+ไข่]	[+ผลไม้ไม่มีเปลือก]	[+ผลไม้สีเหลือง]	[+ใส่กะทิ]	[+แป้ง]
ปลาเปรี้ยวหวาน ปลาอย่างน้ำจิ้ม ปลาแห้ง แป๊ะชะปลาพง ผัดชิงปลา ผัดคะน้าปลาเค็ม ผัดเผ็ดปลากะพง ผัดเผ็ดปลาดุก ผัดเผ็ดปลาบิล้าง ยำปลาจิ้งจั้ง ยำปลาแป้งแดง ยำมะม่วงใส่ปลาเค็ม สပါเก็ดต้ผัดซีเมาทะเล หมูสับปลาเค็มทอด ห่อหมกทะเล หูฉลาม	กะเพาะปลา กะเพาะปลาน้ำแดง แกงไตปลา แกงไตปลากะทิ แกงพุงปลา พุงปลาเคย พุงปลาแห้ง	กะเพราไก่ไข่ดาว แกงจืดเต้าหู้(ไข่หมูสับ) แกงจืดเต้าหู้ไข่ แกงส้มกุ้งไข่ช่อม ไก่กรอบครีมมะนาว ข้าวไข่เจียวหมูสับ ไข่เค็ม ไข่เจียว ไข่เจียวกุ้งสับ ไข่ดาว ไข่ตุ๋นหมูสับ ไข่ทอด ไข่หนึ่งหมูสับ ไข่พะโล้ ไข่ลูกเขย ไข่โลกเขย โจ๊กหมูกับไข่เยี่ยวม้า ช่อมไข่ทอด ทอดมันกุ้งไข่เค็ม ผักเหลียงผัดไข่ ผัดฟักทองกับไข่ ผัดมะระกับไข่ ฟักทองผัดไข่ มะระผัดไข่ หัวไชโป๊ผัดไข่	แกงคั่วบูลอกท่อน แกงคั่วหมู/ไก่/กุ้ง(ใส่สับรด) แกงทีลูกหนูน แกงส้มกุ้งมะละกอ แกงส้มปลาชั่งตั้งมะละกอ แกงสมรมยาหนัด น้ำซุบมะม่วง น้ำซุบลูกม่วง ปลากระป๋องยำลูกม่วงดิบ ใส่กุ้งน้ำผึ้ง ยำมะม่วง ยำโลกมุด/ยำม่วงมุด/ยำลูกมุด ก๋วยไช้เชื่อม/ก๋วยเชื่อม ก๋วยฉาบ ก๋วยเชื่อม ก๋วยทอด ก๋วยบวช ก๋วยบวชซี ข้าวเหนียวทุเรียน ข้าวเหนียวทุเรียน/เหนียว ข้าวเหนียวทุเรียน/เหนียว ข้าวเหนียวมะม่วง/เหนียว ม่วง ข้าวเหนียวเรียน เหนียวมะม่วง เหนียวเรียน	แกงทีลูกหนูน ก๋วยไช้เชื่อม/ก๋วยเชื่อม ก๋วยฉาบ ก๋วยเชื่อม ก๋วยทอด ก๋วยบวช ก๋วยบวชซี ข้าวเหนียวทุเรียน ข้าวเหนียวทุเรียน/เหนียว ข้าวเหนียวทุเรียน/เหนียว เรียน ข้าวเหนียวมะม่วง/เหนียว ม่วง ข้าวเหนียวเรียน เหนียวมะม่วง เหนียวเรียน	แกงกะทิ แกงกะทิกุ้ง แกงเขียวหวาน แกงเขียวหวานไก่ แกงไตปลากะทิ แกงที/แกงกะทิ แกงทีไก่ แกงทีไก่ แกงทีปลา แกงทีแพะเครื่องเทศ แกงทีลูกหนูน แกงทีหน่อไม้ แกงเทโพธิ์ แกงแพะ แกงมันมันไก่ แกงวัว แกงสมรม แกงสมรมยาหนัด แกงหยวกก๋วยไก่ แกงหอยขม แกงเห็ดเหมีด ไก่ต้มซ่า ขนมหุ้นแกงไก่	ก๋วยจ๊ับ ก๋วยเตี๋ย ก๋วยเตี๋ยไก่ ก๋วยเตี๋ยต้มยำ ก๋วยเตี๋ยเนื้อ ก๋วยเตี๋ยผัดซีอิ้ว ก๋วยเตี๋ยเย็นตาโฟ ก๋วยเตี๋ยราดหน้า ก๋วยเตี๋ยเรือ(หมู) ก๋วยเตี๋ยลูกชิ้นเนื้อเป็ย ก๋วยเตี๋ยหมู ก๋วยเตี๋ยหมูน้ำตก ไก่กรอบครีมมะนาว ขนมหุ้น ขนมหุ้นแกงไก่ ขนมหุ้นแกงเผ็ด ขนมหุ้น ทอดมันกุ้งไข่เค็ม ทอดมันปลา/หมู บะหมี่น้ำต้มยำ ปอเป็ยะทอด ผัดซีอิ้ว ผัดไทยกุ้งสด ผัดหมี่ลั่ว โรตีสีน้าแกง สပါเก็ดต้ผัดซีเมาทะเล หมมุ้น

## [+ส่วนประกอบของอาหาร] (ต่อ)

[+ปลาน้ำจืด]*	[+ทำมาจากพืช]	[+ไข่]	[+ผลไม้เปลือก]	[+ผลไม้สีเหลือง]	[+ใส่กะทิ]	[+แป้ง]
แกงส้มปลาช่อน แกงส้มปลานิล แกงส้มปลาหมอแกงส้ม มะรุมปลาหมอ ผัดเผ็ดปลาอุกา	ผัดตั้งหน ผัดวุ้นเส้น ข้าวฟ่าง เจาก๊วย เต้าทึง เต้าส่วน เต้าหูทรงเครื่อง เต้าหูทอด เต้าหูนมสด เต้าหูหมูสับ เต้าฮวย น้ำเต้าเชื่อม น้ำเต้าหู้ น้ำเต้าหู้ใส่เครื่อง โลกยมกวน หนมซี่มอด หนมจาก ข้าวเหนียวถั่วดำ ต้มถั่วเขียว ต้มถั่วดำ เต้าส่วน เต้าหูทรงเครื่อง เต้าหูทอด เต้าหูนมสด เต้าหูหมูสับ	ขนมเค้ก/หนมเค้ก/เค้ก ขนมทองหยิบทองหยอด ขนมไหว้พระจันทร์ ข้าวเหนียวสังขยา ทองหยอด ทองหยิบ ฝอยทอง แยมโรล	ข้าวเหนียวทุเรียน ข้าวเหนียวทุเรียน/เหนียว ข้าวเหนียวทุเรียน/เหนียว เรียน ข้าวเหนียวมะม่วง/เหนียว ม่วง เปียกกล้วย		ข้าวมันแกงไก่ หน่อไม้ต้มกะทิ ผัดเครื่องแกงปลาหมึก ผัดเครื่องแกงสะตอกุ้ง เครื่องแกงทะเล  กลัวยบวช กลัวยบวชซี ขนมมันหน้ากะทิ ข้าวโพดบวช ข้าวเหนียวดำเปียก ข้าวเหนียวถั่วดำ ต้มถั่วเขียว ต้มถั่วดำ ต้มเหนียวดำ เต้าส่วน แดงไทย(น้ำกะทิ) ถั่วเขียวต้ม ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ถั่วดำข้าวเหนียว ถั่วดำต้ม ถั่วแดงต้ม ทับทิมกรอบ บวชข้าวโพด/คง	หนมจินน้ำยา หอยจืด ท่อหมกทะเล แอ้กิ้น  กลัวยทอด กะละแม หนมก๊วยฉาย หนมเค้ก/หนมเค้ก/เค้ก หนมโค/หนมโค หนมชั้น หนมทองหยิบทองหยอด หนมหม้อแกง หนมไหว้พระจันทร์ ไข่หงส์ คอเปิด ซ่าหริ่ม ทองหยอด ทองหยิบ ทับทิมกรอบ บัวลอย บัวลอยไข่หวาน เบื้องฉนวน ปาท่องโก๋ เปียกปูน ฝอยทอง แยมโรล

## [+ส่วนประกอบของอาหาร] (ต่อ)

[+ปลาหมึก]*	[+ทำมาจากพืช]	[+ผักกลิ่นฉุน]*	[+ผลไม้ไม่มีเปลือก]	[+ผลไม้สีเหลือง]	[+ใส่กะทิ]	[+แป้ง]
ปลาหมึกนึ่งมะนาว ปลาหมึกหวาน ผัดเผ็ดสะตอปลาหมึก ผัดเครื่องแกงปลาหมึก	ถั่วเขียวต้ม ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ถั่วดำข้าวเหนียว ถั่วดำต้ม ถั่วแดงต้ม น้ำเต้าหู้ น้ำเต้าหู้ใส่เครื่อง เผือกเชื่อม เผือกทอด มันเชื่อม มันต้ม มันสำปะหลังเชื่อม ลูกชุบ หัวมันเชื่อม หัวมันบวช หัวมันสาคุ	กะเพราไก่ กะเพราไก่ไข่ดาว กะเพราหมู(สับ) แกงส้มกุ้งไข่ชะอม จิ้งจิ้งลูกเหริยง ชะอมไข่ทอด ตอหมกตอตองน้ำชุบ น้ำพริกลูกตอตอลูกเหริยง น้ำพริกกะปิตอตอง น้ำพริกแมงดาตอตอง น้ำพริกลูกตอตอง ผัดเผ็ดใบกะเพรา ผัดเครื่องแกงสะตอกุ้ง ผักเสี้ยนตอง ผัดสะตอกุ้งกะปิ ผัดเผ็ดโลกตอ ผัดเผ็ดสะตอ (หมู กุ้ง หมึก) สะตอผัดเผ็ด สะตอผัดกะปิ หน่อไม้ตอง หน่อไม้ต้มกะทิ หมูสามชั้นผัดกะปิสะตอสด			บัวลูกเดียว บัวลอย บัวลอยไข่หวาน วุ้นกะทิ เปียกคกง เปียกลำไย เปียกเหนียวดำ ฟักทองบวช ลอดช่อง ลอดช่องเขียว ลอดช่องน้ำกะทิ ลอดช่องสิงคโปร์ ลูกเต๋ยต้ม ลูกเต๋ยบวช สาคุข้าวโพด สาคุมะพร้าว หัวมันบวช เหนียวเปียก เหนียวมะม่วง เหนียวเรียน	รวมมิตร ลอดช่อง ลอดช่องเขียว ลอดช่องน้ำกะทิ ลอดช่องสิงคโปร์ ลูกชุบ สาคุข้าวโพด สาคุมะพร้าว หนมเค้ก หนมจูนุ่น หนมเจาะหู หนมชั้น หนมกรวย หนมคอเปิด หนมค่อม หนมดอกโดน หนมดู หนมต้ม หนมบอก หนมเปียกปูน หนมพิมพ์ หัวมันสาคุ

หมายเหตุ นอกจากนี้ยังมีส่วนประกอบคำอื่นๆ ที่ปรากฏคำไม่มากนัก เช่น “ส่วนประกอบของปลาหมึก” ได้แก่ ไข่ปลาหมึกย่าง “แพะ” ได้แก่ มัสมั่นแพะ “หอย” ได้แก่ ผัดหอยลาย เป็นต้น



จากการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกชื่ออาหารอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา พบว่าทั้ง 4 มิติ คือ “อาหารคาว” “อาหารไทยท้องถิ่นภาคใต้” “วิธีการประกอบอาหาร” และ “ส่วนประกอบอาหาร” ซึ่งมีมิติใหญ่ที่สุดจำแนกได้ยากที่สุด คือมิติอาหารคาวเพราะจำแนกเป็นสองกลุ่มใหญ่คือ [+อาหารคาว] และ [+อาหารหวาน] ขณะที่มิติอื่นจะมีอรรถลักษณะระบุความแตกต่างของคำได้ชัดเจนขึ้น มิติอาหารไทยท้องถิ่นภาคใต้ก็สามารถระบุความต่างในด้านที่มาของคำเรียกชื่ออาหารแต่ละคำเรียก ซึ่งคำเรียกที่พบมากที่สุดจะอยู่ในกลุ่ม [+ไทยถิ่นอื่นหรือทั่วไป] เพราะไทยถิ่นอื่นนั้นก็เกิดจากการปฏิสัมพันธ์กับภาคอื่นๆ พื้นที่อื่นๆ ได้เป็นเรื่องปกติของการเป็นชนชาติเดียวกัน ขณะที่คำศัพท์หลายคำก็ไม่อาจจัดให้อยู่ใน [+ไทยท้องถิ่นภาคใต้] ได้เนื่องจากเป็นอาหารที่บริโภคกันอยู่โดยทั่วไปซึ่งไม่อาจระบุที่มาอย่างชัดเจนได้

มิติวิธีการประกอบอาหารจะพบว่าอาหารส่วนใหญ่จะใช้วิธีการทำด้วยการ [+ต้ม] ในทุกชาติพันธุ์ แต่จะมีลักษณะโดดเด่น คืออรรถลักษณะ [+ตุ๋น] จะพบในชาติพันธุ์ไทยเชื้อสายจีน และ [+หมก] [+ปิ้ง] [+คั่ว] [+ตำ] หรือ [+ตอง] (ไม่ได้จัดกลุ่มด้วยนั้น) เป็นลักษณะโดดเด่นของชาติพันธุ์ท้องถิ่นไทยดั้งเดิม อรรถลักษณะที่เหลือจะพบได้ในทุกชาติพันธุ์

สุดท้ายคือมิติส่วนประกอบของอาหารสามารถจำแนกอรรถลักษณะได้เป็นจำนวนมากโดยในที่นี้จะเลือกอรรถลักษณะสำคัญๆ ที่จะแยกความแตกต่างของคำเรียกชื่ออาหารได้นั้นจะพบว่า ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิมนิยมรับประทานเนื้อปลาและเนื้อหมู ชุมชนชาวไทยเชื้อสายมาเลย์นิยมรับประทานเนื้อวัวและเนื้อไก่ และชุมชนชาวไทยเชื้อสายจีนนิยมรับประทานกุ้ง และยังมีเนื้อสัตว์บางชนิดที่ไม่ปรากฏในกลุ่มชาติพันธุ์อื่น เช่น เนื้อหมู แมงดา และปลิงทะเลไม่ปรากฏในชุมชนชาวไทยเชื้อสายมาเลย์ เนื้อวัว แพะ และแมงดาไม่ปรากฏในชุมชนชาวไทยเชื้อสายจีน และเนื้อปลิงก็ไม่ปรากฏในชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิมเช่นกัน เช่นตารางแสดงตัวอย่างส่วนประกอบเนื้อสัตว์ที่สำคัญ ดังต่อไปนี้

ส่วนประกอบของสัตว์ที่ปรากฏในคำเรียกชื่ออาหาร	ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม	ชุมชนชาวไทยเชื้อสายมาเลย์	ชุมชนชาวไทยเชื้อสายจีน
ปลา	14.49%	6.68%	8.43%
หมู	8.43%	0%	6.33%
ไก่	7.38%	9.48%	6.33%
เนื้อ	2.1%	10.56%	0%
กุ้ง	3.15%	2.8%	5.27%
ปู	0.70%	0.70%	0%
แพะ	0.35%	3.15%	0%
ปลาหมึก	0.70%	0.35%	0.35%
แมงดา	1.05%	0%	0%
ปลิงทะเล	0%	0%	0.70%

แม้แต่อร์รถลักษณ์ [+ปลา] ยังสามารถจำแนกได้อีกเป็น [+ปลา] และ [+ปลาน้ำจืด] ซึ่งคำเรียกอาหารที่ระบุปลาทั่วไปกับปลาน้ำเค็มก็จะจัดอยู่ในอรรถลักษณะ [+ปลา] เนื่องจากผู้บอกภาษาส่วนใหญ่ (ทุกชาติพันธุ์) จะนิยมบริโภคปลาทะเลมากกว่าปลาน้ำจืด อีกทั้งคำที่มีความใกล้เคียงกัน เช่น คำว่า ผัดเครื่องแกงในภาษาไทยถิ่นใต้และผัดพริกแกงในภาษาไทยกรุงเทพฯ กับ ผัดเผ็ด จะมีความใกล้เคียงกัน เนื่องจากเครื่องปรุงจะเหมือนกันแต่สิ่งที่แยกความแตกต่างได้ก็คือ ผัดเครื่องแกงจะมีอรรถลักษณะ [+ใส่กะทิ] ขณะที่ผัดเผ็ดจะไม่มีอรรถลักษณะ [+ใส่กะทิ] เป็นต้น

การจำแนกอรรถลักษณะในแต่ละมิติอาจไม่ได้ครอบคลุมทุกคำเรียกชื่ออาหารเนื่องจากคำเรียกชื่ออาหารมีจำนวนมาก อีกทั้งคำเรียกชื่ออาหารยังมีความละเอียดในการระบุส่วนผสมของอาหารจึงอาจทำให้ในแต่ละอรรถลักษณะอาจมีคำชนิดเดียวกันปรากฏอยู่ได้ แต่ถึงอย่างไรเมื่อผู้วิจัยได้วิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกชื่ออาหารก็สามารถทำให้เห็นระบบความคิดของผู้บอกภาษาที่อยู่พื้นที่อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลาที่มีความหลากหลายของชาติพันธุ์ และความแตกต่างของกลุ่มอายุได้ ซึ่งผู้วิจัยจะนำอีกแนวทางวิเคราะห์คือการวิเคราะห์ด้วยการจำแนกชาวบ้านมาจำแนกคำเรียกชื่ออาหารเพิ่มเติมเพื่อให้ได้ระบบความคิดของผู้บอกภาษาได้ครอบคลุมยิ่งขึ้นดังจะกล่าวในบทต่อไป

## บทที่ 6

### ระบบความคิดของผู้บอกภาษาผ่านคำเรียกชื่ออาหาร

การศึกษาคำเรียกชื่ออาหารในเขตอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา พบมีความแตกต่างทางความหมายของคำเรียกชื่ออาหารสามารถสะท้อนระบบความคิดของผู้บอกภาษาที่มีต่อคำเรียกชื่ออาหารตามแนวคิดอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ที่เชื่อว่า “ระบบความคิดหรือระบบปริชานของมนุษย์ โดยสิ่งที่จะช่วยให้สามารถศึกษาวิเคราะห์ระบบความคิดของมนุษย์ได้ ก็คือรูปภาพที่มีความหมายหรือคำในภาษานั้นเอง” (อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์และคณะฯ, 2555: 9)

#### การจำแนกแบบชาวบ้าน

วิธีการวิเคราะห์แบบการจำแนกแบบชาวบ้านสามารถทำให้เห็นระบบคิดของผู้บอกภาษาในพื้นที่อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ผู้วิจัยใช้วิธีจัดจำพวกของเบอร์ลิน (Berlin, 1992 อ้างถึงใน โกสินทร์ ปัญญาธิสิน, 2552) ซึ่งในงานวิจัยนี้ผู้วิจัยก็ใช้การจัดจำพวกตามแบบงานวิจัยของโกสินทร์ โดยผู้วิจัยตัดลำดับชั้นที่ 2 คือ รูปแบบชีวิต (life form) ออกไปเช่นกันด้วยเหตุผลเดียวกับงานวิจัยของโกสินทร์ซึ่งศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ สอดคล้องกับงานวิจัยของผู้วิจัยมากกว่างานวิจัยของมนสิการ เสงสุวรรณ (2548) ซึ่งศึกษาเรื่องคำเรียกประเภทผีตามที่ใช้วิธีวิเคราะห์ตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ดังนั้นงานวิจัยนี้จึงปรับการจัดลำดับชั้นสำหรับคำเรียกชื่ออาหารในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลาตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ดังนี้

1. ชั้นที่ 1 จุดเริ่มต้นหนึ่งเดียว (unique beginner) มี 1 คำ คือ อาหาร
2. ชั้นที่ 2 บอกรวม (generic) มี 2 คำ คือ อาหารคาว และ อาหารหวาน
3. ชั้นที่ 3 เฉพาะเจาะจง (specific) ในหมวดอาหารคาวมีจำนวน 177 คำ และในหมวดอาหารหวานมีจำนวน 8 คำ
4. ชั้นที่ 4 ลักษณะพิเศษ (varietal) ในหมวดอาหารคาวมีจำนวน 238 คำ และในหมวดอาหารหวานมีจำนวน 11 คำ

การนับจำนวนคำในกรณีนี้จะนับคำที่มีความหมายอย่างเดียวกันเป็น 1 คำ เช่นคำว่า แกงไตปลา กับแกงพุงปลา จะนับเป็น 1 คำ ในแต่ละลำดับชั้น และจากลำดับชั้นทั้ง 4 ชั้นตามการจำแนกแบบชาวบ้านสามารถแสดงเป็นตารางคำเรียกชื่ออาหารที่พบได้ดังนี้

จุดเริ่มต้นหนึ่งเดียว (unique beginner)	คำบอกหมวด (generic)	เฉพาะเจาะจง (specific)	ลักษณะพิเศษ (varietal)	
อาหาร	อาหารคาว	กระดุกหมูต้มถั่วลิสง		
		กระดุกหมูต้มยอดมะม่วง		
		กระดุกหมูตุ๋นยาจีน		
		ก๋วยจั๊บน้ำใส		
		ก๋วยเตี๋ยว	ก๋วยเตี๋ยวไก่	
			ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ	
			ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ	
			ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว	
			ก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ	
			ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า	
			ก๋วยเตี๋ยวเรือ(หมู)	
			ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นเนื้อเปื่อย	
			ก๋วยเตี๋ยวหมู	
			ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำตก	
			บะหมี่น้ำต้มยำ	
			ผัดหมี่สั่ว	
			กะเพราหมู	กะเพราหมูสับ
			กะเพราไก่	กะเพราไก่ไข่ดาว
			กะเพราปลา	กะเพราปลาน้ำแดง
			เกาเหลาไก่	
			เกี้ยวกุ้งทอด	
			แกงกะทิ	แกงกะทิกุ้ง
			แกงไก่	แกงไก่ผัดเผ็ด
			แกงซี่เหล็ก	แกงซี่เหล็กปลาอย่าง
				แกงซี่เหล็กหวาน
				แกงซี่เหล็กหวานไก่
			แกงคั่ว	แกงคั่วกลิ้ง
				แกงคั่วไก่
				แกงคั่วเคยกุ้งสด
				แกงคั่วเนื้อ
				แกงคั่วบูลอกท่อน
				แกงคั่วเผ็ด

จุดเริ่มต้นหนึ่งเดียว (unique beginner)	คำบอกหมวด (generic)	เฉพาะเจาะจง (specific)	ลักษณะพิเศษ (varietal)
			แกงคั่วเผ็ดหมู
			แกงคั่วยาหนัด
			แกงคั่วลูกซี่พริ้าไก่บ้าน
			แกงคั่วหมูใส่สับรด
			แกงคั่วกุ้งใส่สับรด
			แกงคั่วหัวโหนดไก่บ้าน
			แกงจืดไก่สับ
			แกงจืดเครื่องยาจีน
		แกงจืด/ต้มจืด	แกงจืดเต้าหู้
		แกงจืดเต้าหู้(ไข่หมูสับ)	
		แกงจืดเต้าหู้ไข่	
		แกงจืดเต้าหู้หมูสับ	
		แกงจืดผักกาด	
		แกงจืดผักกาดขาว	
		แกงจืดฟักหมูสับ	
		แกงจืดมะระ	
		แกงจืดมะระยัดไส้	
		แกงจืดโลกซี่พริ้า	
		แกงจืดหมูสับ	
		แกงจืดเห็ดหอม	
		ต้มจืดไก่เห็ดหอม	
		ผักกาดต้มจืด	
		ต้มเห็ดหอม	
		น้ำแกง	
		แกงพุงปลา/แกงไตปลา	แกงไตปลากะทิ
		แกงเคยปลา	
		แกงน้ำเคย	
		ไตปลา/พุงปลา	
		พุงปลาเคย	
		พุงปลาแห้ง	

จุดเริ่มต้นหนึ่งเดียว (unique beginner)	คำบอกหมวด (generic)	เฉพาะเจาะจง (specific)	ลักษณะพิเศษ (varietal)
		แกงเทโพธิ์	
		แกงบัวต้ม	
		แกงทิ/แกงกะทิ	แกงทิไก่
		แกงทิเนื้อ	
		แกงทิ ปลา	
		แกงทิพะเครื่องเทศ	
		แกงทิลูกหนูน	
		แกงทิหน่อไม้	
		แกงทิกุ้ง	
		แกงเนื้อ	แกงเนื้อผัดเผ็ด
		แกงเผ็ด	แกงเผ็ดกระดูกหมู
		แกงเผ็ดเนื้อ	
		แกงเผ็ดปลา	
		แกงเผ็ดหมู	
		แกงเผ็ดหมูลูกแก้ว	
		แกงพริกปลาแดง	
		แกงพะ	
		แกงลาว	
		แกงเลียง	แกงเลียงกุ้ง
		แกงวุ้น	
		แกงส้ม	แกงส้มกระดูกหมู
		แกงส้มกุ้ง	
		แกงส้มปลาแดง	
		แกงส้มกุ้งทะเล	
		แกงส้มกุ้งกับมันขี้หนู	
		แกงส้มกุ้งไข่ชะอม	
		แกงส้มกุ้งมะละกอ	
		แกงส้มกุ้งยอดมะพร้าว	
		แกงส้มไก่	
		แกงส้มปลา	
		แกงส้มปลากด	
แกงส้มปลากดผักรวม			
แกงส้มปลากดใส่เขาคัน			

จุดเริ่มต้นหนึ่งเดียว (unique beginner)	คำบอกหมวด (generic)	เฉพาะเจาะจง (specific)	ลักษณะพิเศษ (varietal)
			แกงส้มปลากดใส่ลือกอ
			แกงส้มปลากดหัวพริ้ว
			แกงส้มปลากระบอก
			แกงส้มปลากระพงหัว พริ้ว/ดอกกระหำ
			แกงส้มปลากะพง
			แกงส้มปลากะพงมะเขือ
			แกงส้มปลากะพงยอด พริ้ว
			แกงส้มปลากะพงหัว มะพริ้ว
			แกงส้มปลาชี่ตั้ง
			แกงส้มปลาจาระเม็ดแดง
			แกงส้มปลาชี่ตั้ง
			แกงส้มปลาช่อน
			แกงส้มปลาดุก
			แกงส้มปลาดุกใส่เขือ
			แกงส้มปลาแดง
			แกงส้มปลาทะเล
			แกงส้มไก่
			แกงส้มปลาทับทิม
			แกงส้มปลาทุ
			แกงส้มปลาทุไซ้ขี้ม
			แกงส้มปลานิล
			แกงส้มปลาบอก
			แกงส้มปลาพง
			แกงส้มปลาหมอ
			แกงส้มปลาเพตุ(จาระ เม็ดน้ำจืด)
			แกงส้มปลาหัวโมง
			แกงส้มปลาหัวอ่อน
			แกงส้มปูไข่
			แกงส้มมะรุปลาหมอ
			แกงส้มยอดมะพริ้ว

จุดเริ่มต้นหนึ่งเดียว (unique beginner)	คำบอกหมวด (generic)	เฉพาะเจาะจง (specific)	ลักษณะพิเศษ (varietal)
		แกงสมรม	แกงสมรมยาหนัด
		แกงหอยกกล้วยไก่	
		แกงหอยขม	
		แกงเห็ดเหมีด	
		ไก่กรอบครีมมะนาว	
		ไก่ต้มซ่า	
		ไก่อ้วนต้มขมิ้น (ไก่อ้วนต้มขมิ้น)	
		ไก่ทอด	
		ไก่ต้มเหล้า	
		ไก่ผัดขิง	
		ไก่ผัดเค็ม	
		ไก่อ่าง	
		ขนมจีน	ขนมจีนแกงไก่ ขนมจีนแกงเผ็ด
		ขนมจีบ	
		ข้าวขาหมู	
		ข้าวไข่เจียวหมูสับ	
		ข้าวต้ม	ข้าวต้มกุกกับปลาจิ้งจั้ง ข้าวต้มไก่ ข้าวต้มหมู
		ข้าวน้ำซุบ ผักเหนาะ	
		ข้าวเนื้อแดง	
		ข้าวเนื้อทอด	
		ข้าวผัด	ข้าวผัดกุ้ง ข้าวผัดไก่ ข้าวผัดเครื่องแกงหมู ข้าวผัดเครื่องแกงกุ้ง ข้าวผัดเครื่องแกงทะเล ข้าวผัดทะเล ข้าวผัดเผ็ดเครื่องแกง ปลาตุก ข้าวผัดเผ็ดเครื่องแกงหมู



จุดเริ่มต้นหนึ่งเดียว (unique beginner)	คำบอกหมวด (generic)	เฉพาะเจาะจง (specific)	ลักษณะพิเศษ (varietal)
			ข้าวผัดเม็ดเครื่องแกงไก่
			ข้าวผัดรวมมิตร
		ข้าวมันแกงไก่	
		ข้าวมันไก่	
		ข้าวย่ำ	
		ข้าวราดเครื่องแกงทะเล	
		ข้าวหมก	ข้าวหมกไก่
		ข้าวหมูกรอบ	
		ข้าวหมูแดง	
		ข้าวเหนียวไก่	ข้าวเหนียวไก่ทอด
			ข้าวเหนียวไก่ย่าง
		ข้าวเหนียวดำปลาเค็ม	
		ข้าวเหนียวหมู	
		ขาหมูต้มผักกาดดอง	
		ขาหมูทอด	
		ไข่เค็ม	
		ไข่เจียว	ไข่เจียวกุ้งสด
		ไข่ดาว/ไข่ทอด	
		ไข่ตุ๋นหมูสับ/ไข่นึ่งหมูสับ	
		ไข่ปลาหมึกย่าง	
		ไข่พะโล้/พะโล้	
		ไข่ลูกเขย (ไข่โลกเขย)	
		คะน้าหมูกรอบ	
		คะน้าหมูทอด	
		คั่วกลิ้ง	คั่วกลิ้งเนื้อ
			คั่วกลิ้งหมู
			คั่วกลิ้งหมู+ใบกรูด
			คั่วไก่
		เครื่องแกงทะเล	
		เครื่องแกงเนื้อวัว/เนื้อ	
		เครื่องแกงปลาตุก	
		จับฉ่าย/ต้มจับฉ่าย	
		จิ้งจิ้งจุกเหลียง	
		โจ๊กหมูกับไข่เยี่ยวม้า	
		ผู้ฉีปลาทุ	

จุดเริ่มต้นหนึ่งเดียว (unique beginner)	คำบอกหมวด (generic)	เฉพาะเจาะจง (specific)	ลักษณะพิเศษ (varietal)		
		ชะอมไข่ทอด			
		ซีโครงหมูต้มเครื่องยาจีน/ซีโครงหมูตุ๋นยาจีน			
		ซูปเนื้อ	ต้มซูปเนื้อ		
				ซูปเนื้อวัว	
				ซูปเนื้อวัวเครื่องใน	
				ซูปฝ้ายวัว	
				ซูปพุงวัว	
				ซูปหางวัว	
				ช่อมาลี (คือ ต้มตีนวัว)	
				ดีปลีเคย	
				ต้นกระเทียมผัด	
				ต้มกระดูกหมู/ต้มกระดูกอ่อน /ต้มโตกหมู	
				ต้มไก่	ต้มไก่ขมิ้น
					ต้มขมิ้นไก่
				ต้มขาหมูใบมะม่วง	
				ต้มขิง	
				ต้มแซ่บ	ต้มแซ่บกระดูกอ่อน
				ต้มทีกึ่งผักเหียง	
				ต้มทีหัวปลี	
				ต้มมะระ	
				ต้มยำ	ต้มยำกุ้ง
					ต้มยำทะเล
					ต้มยำปลากะพง
					ต้มยำปลาทู
					ต้มยำหมู
				ต้มส้มแซก	
				ต้มหมู	ต้มหมูส้มม่วง
				ตุ๋นไก่	ไก่ตุ๋นยาจีน
				ทอดมันกุ้งไข่เค็ม	
				ทอดมันปลา	
				ทอดมันหมู	
				น้ำซุบ/น้ำพริก	น้ำซุบกะปิ
					น้ำซุบปลาทุ
			น้ำซุบผักหนาะ		
			น้ำซุบมะม่วง		

จุดเริ่มต้นหนึ่งเดียว (unique beginner)	คำบอกหมวด (generic)	เฉพาะเจาะจง (specific)	ลักษณะพิเศษ (varietal)
			น้ำชุปแมงดาผักลวก
			น้ำชุปแมงดา
			น้ำชุปลูกตอดองปลาทุ
			น้ำชุปลูกม่วง
			น้ำชุปหัวข่า
			น้ำชุปเห็ดเหมือด
			ตอหมกตอดองกับน้ำชุป
			น้ำพริก/กุ้งสด/ผักลวก
			น้ำพริก/ผักลวก
			น้ำพริก/ลูกตอ/ลูกเหรียง
			น้ำพริกกะปิ
			น้ำพริกกะปิตอดอง
			น้ำพริกกับผักสด/ผักลวก
			น้ำพริกกุ้งสด
			น้ำพริกปลาทุ
			น้ำพริกผักจิ้ม
			น้ำพริกผักลวก
			น้ำพริกผักสด/ผักจิ้ม
			น้ำพริกแมงดา(กับตอ เผา)
			น้ำพริกลูกตอดอง
		น้ำบูดู	
		น้ำปลาหวานสะเดา	
		เนื้อแดง	เนื้อแดงราดข้าว
		เนื้อทอด	เนื้อทอดกระเทียม
		เนื้อแดดเดียว	
		เนื้อผัดเค็ม	
		เนื้อผัดหวาน	
		บ๊ะจ่าง	
		ปลากระป๋องยำลูกม่วงดิบใส่กุ้งน้ำผึ้ง	
		ปลาต้ม	ปลาทุต้มซีอิ้ว
			ปลาทองเที่ยวต้มหวาน
			ปลาต้มยำ
			ปลากระบอกต้มส้ม

จุดเริ่มต้นหนึ่งเดียว (unique beginner)	คำบอกหมวด (generic)	เฉพาะเจาะจง (specific)	ลักษณะพิเศษ (varietal)	
		ปลาทอด	ปลาชิงฉ้างทอด	
			ปลาทุทอด	
			ปลาทองเที่ยวทอดขี้มัน/ ขมิ้น	
			ปลาเค็มทอด	
			ปลากระบอกไข่ทอด กระเทียม	
		ปลาหนึ่ง	ปลาหนึ่ง	
			ปลากะพงหนึ่งมะนาว	
			ปลาหมึกหนึ่งมะนาว	
		ปลาเปรี้ยวหวาน		
		ปลาอย่างน้ำจิ้ม		
		ปลาหมึกหวาน		
		ปลาแห้ง		
		ปลิงตุ๋น		
		โปเปียะทอด		
		แป๊ะชะปลาพง		
		ปูผัดผงกระหรี่		ปูม้าผัดผงกระหรี่
		เป่าฮื้อน้ำแดง		
		ผักลวกจิ้ม		
		ผักเสี้ยนดอง		
		ผักเหลียงต้มทะเล		
		ผักเหลียงผัดไข่		
		ผัดกะเพรา		ผัดกะเพราเนื้อ
				ผัดกะเพราหมูกรอบ
		ผัดชิงปลา		
		ผัดชิงไก่		
		ผัดเครื่องแกง/ผัดพริกแกง		ผัดเครื่องแกงปลาหมึก
				ผัดเครื่องแกงสะตอกุ้ง
				ผัดเครื่องแกงปลาหมึก
				ปลากระพงผัดเครื่องแกง
		ผัดซีอิ้ว		
		ผัดตั้งหน(ตั้งหนู) /ผัดวุ้นเส้น		
		ผัดไทยกุ้งสด		
ผัดเปรี้ยวหวาน				

จุดเริ่มต้นหนึ่งเดียว (unique beginner)	คำบอกหมวด (generic)	เฉพาะเจาะจง (specific)	ลักษณะพิเศษ (varietal)
		ผักผัก	ผักถั่วอก
			ผักคะน้าน้ำมันหอย
			ผักคะน้าปลาเค็ม
			ผักบล็อกโคลี่กึ่ง
			ผักบวบกุ้งสด
			ผักผักรวม
			ผักผักรวมมิตร
			ผักผักคะน้า
			ผักผักบุง
			ผักบุงผักเต้าเจี้ยว
			ผักเผ็ด
		ผักเผ็ดกบ	
		ผักเผ็ดกุ้งโลกตอ	
		ผักเผ็ดไก่	
		ผักเผ็ดหมู	
		ผักเผ็ดเนื้อ	
		ผักเผ็ดใบกระเพรา	
		ผักเผ็ดปลากะพง	
		ผักเผ็ดปลาดุก	
		ผักเผ็ดปลาดุกนา	
		ผักเผ็ดปลาบิล้าง	
		ผักเผ็ดโลกตอ	
		ผักเผ็ดสะตอ(หมู กุ้ง หมึก)	
		ผักเผ็ดหมู	
		ผักเผ็ดหมูป่า	
		สะตอผักเผ็ด	
		ปลาจ๋องม้องผักเผ็ด	
		ผักพริกไก่	
		ผักพริกเนื้อ	
		ผักพริกเนื้อวุ้นพริกดอกใหญ่	
		ผักพริกทองกับไข่	พริกทองผักไข่
		ผักมะระ	ผักมะระกับไข่
			มะระผักไข่
		ผักสะตอกุ้งกะปิ/สะตอผักกะปิ	

จุดเริ่มต้นหนึ่งเดียว (unique beginner)	คำบอกหมวด (generic)	เฉพาะเจาะจง (specific)	ลักษณะพิเศษ (varietal)
		ผักหอยลาย	
		พะแนง	พะแนงหมู
			พะแนงไก่
		มัสมั่น/แกงมัสมั่นไก่	มัสมั่นไก่
			มัสมั่นเนื้อ
			มัสมั่นแพะ
		ยอดม่วงต้มส้ม	
		ยำกุ้งส้ม	
		ยำถั่วพูรวมมิตร	
		ยำน้าบูดู	
		ยำปลาจิ้งจั้ง	
		ยำปลาแปงแดง	
		ยำผักกูด	
		ยำพองหัวครก/ยำโลกยาไทย	
		ยำมะม่วง	ยำมะม่วงใส่ปลาเค็ม
		ยำโลกปริง	
		ยำโลกมุด/ยำม่วงมุด/ยำลูกมุด	
		ยำโลกโหนด	
		ยำวุ้นเส้น	
		โรตีสาน้ำแกง	
		ลวกจิ้ม	
		ลาบ	
		สปาเก็ตตี้ผัดขี้เมาทะเล	
		ส้มตำ	ส้มตำปลาร้า
		สมอหมูตุนยาจีน	
		หนมจีน	หนมจีนน้ำยา
		หน่อไม้ดอง	
		หน่อไม้ต้มกะทิ	
		หมูทอด	
		หมูสับปลาเค็มทอด	
		หมูสามชั้นผัดกะปิสะตอสด	
		หมูหวาน	
		หอยจืด	
		ห่อหมกทะเล	

จุดเริ่มต้นหนึ่งเดียว (unique beginner)	คำบอกหมวด (generic)	เฉพาะเจาะจง (specific)	ลักษณะพิเศษ (varietal)
		หัวไชโป๊ผัดไข่	
		หูลลाम	
		เห็ดโคนญี่ปุ่นผัดน้ำมันหอย	
		เห็ดเห็ดเม็ดแกงกัวยอดขามอ่อน	
		แหนมเอ็นไก่	
		แอ้กิ้น	
	อาหารหวาน	กล้วยบวช	กล้วยบวชชี
		กล้วยฉาบ	
		กล้วยทอด	
		กล้วยเชื่อม	กล้วยไข่เชื่อม
		กะละแม	
		ขนมก้อยฉ่าย	
		ขนมเค็ก/ขนมเค็ก/เค็ก	
		ขนมโค/ขนมโค	
		ขนมชั้น/ขนมชั้น	
		ขนมทองหยิบ/ทองหยิบ	
		ขนมทองหยอด/ทองหยอด	
		ขนมมันหน้ากะทิ	
		ขนมหม้อแกง	
		ขนมไหว้พระจันทร์	
		ข้าวต้มมัด	
		ข้าวโพดบวช/บวชข้าวโพด/บวชคง	
		ข้าวฟ่าง	
		ข้าวเหนียวดำ/ต้มเหนียวดำ/เหนียวดำ	
		ข้าวเหนียวดำเปียก/เปียกเหนียวดำ	
		ข้าวเหนียวถั่วดำ	
		ข้าวเหนียวทุเรียน/ข้าวเหนียวเรียน/เหนียวเรียน	
		ข้าวเหนียวปิ้ง/เหนียวปิ้ง/เหนียวปิ้ง	
		ข้าวเหนียวกวน	
		ข้าวเหนียวมะม่วง/เหนียวมะม่วง/เหนียวม่วง	
		ข้าวเหนียวสังขยา	
		ไข่หงส์	
		คงต้ม	
คอบีต/ขนมคอบีต			
เฉาก๊วย			

จุดเริ่มต้นหนึ่งเดียว (unique beginner)	คำบอกหมวด (generic)	เฉพาะเจาะจง (specific)	ลักษณะพิเศษ (varietal)
		ซ่าหริ่ม	
		เต้าหู้	
		เต้าส่วน	
		เต้าหู้ทรงเครื่อง	
		เต้าหู้ทอด	
		เต้าหู้นมสด	
		เต้าหู้หมูสับ	
		เต้าฮวย	
		แตงไทย(น้ำกะทิ)	
		ถั่วแดงต้ม	
		ถั่วเขียวต้ม/ต้มถั่วเขียว	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
		ทับทิมกรอบ	
		ถั่วดำต้ม/ต้มถั่วดำ	ถั่วดำข้าวเหนียว
		น้ำแข็งชูด/น้ำแข็งใส (ลูกจาก/แมงลัก)	
		น้ำเต้าหู้	น้ำเต้าหู้ใส่เครื่อง
		บัวชุกเดียว	
		บัวลอย	บัวลอยไข่หวาน
		เบ็ญจวน	
		ปาห่องโก๋	
		เปียกคอง	
		เปียกปูน/หนมเปียกปูน	
		เปียกลำไย	
		เผือกเชื่อม	
		เผือกทอด	
		ฝอยทอง	
		ฟักทองเชื่อม/น้ำเต้าเชื่อม	
		ฟักทองบวช	
		มันเชื่อม/ห้วมันเชื่อม	
		มันต้ม	
		แย้มโรล	
		รวมมิตร	
		ลอดช่อง	ลอดช่องเขียว
			ลอดช่องน้ำกะทิ
			ลอดช่องสิงคโปร์



จุดเริ่มต้นหนึ่งเดียว (unique beginner)	คำบอกหมวด (generic)	เฉพาะเจาะจง (specific)	ลักษณะพิเศษ (varietal)
		ลูกชุป	
		ลูกเดือยต้ม	
		ลูกเดือยบวช	
		ลูกตาลเชื่อม/ลูกตาลน้ำเชื่อม/ลูกตาลลอยแก้ว/โลก โหนดเชื่อม	
		โลกยมกวน	
		จุ้น	
			จุ้นดำ
		สาขุข้าวโพด	
		สาคุมะพร้าว	
		หนมกรวย	
		หนมกวน	
		หนมขี้มอด	
		หนมค่อม	
		หนมจาก	
		หนมจุ้น	
		หนมเจาะหู	
		หนมดอกโดน	
		หนมดู	
		หนมต้ม	
		หนมบอก	
		หนมพิมพ์	
		หัวมันบวช	
		หัวมันสาคุ	
		เหนียวเปียก	
		เหนียวหน้ากึ่ง	
		เหนียวหน้าพร้าว	
		ไอติม	

จากการจำแนกแบบชาวบ้านทั้ง 4 ลำดับชั้นจะพบว่า คำเรียกชื่ออาหารที่อาจมีมากกว่าหนึ่งคำ สามารถสื่อความหมายอย่างเดียวกันได้นั้น เช่น แกงจืดกับต้มจืด แกงฟูปลากับแกงไตปลา แกงทีกกับแกงกะทิ ฯลฯ จะสามารถแยกลักษณะเฉพาะของอาหารแต่ละประเภทได้แล้ว รายชื่อคำเรียกอาหารบางคำยังมีกลุ่มลักษณะพิเศษที่แสดงให้เห็นถึงความแตกต่างได้อีก ซึ่งความต่างของลักษณะพิเศษส่วนใหญ่ที่พบคือ ส่วนประกอบของอาหารจะแตกต่างกัน จึงทำให้เกิดลักษณะพิเศษที่สะท้อนความเป็นกลุ่มเฉพาะเจาะจงเดียวกันได้

การวิเคราะห์องค์ประกอบและการจำแนกแบบชาวบ้านเป็นแนวทางการวิเคราะห์ที่สามารถทำให้เข้าใจความคิดของผู้บอกภาษา โดยมีปัจจัยด้านชาติพันธุ์ และอายุที่จะทำให้เกิดความแตกต่างการบริโภคอาหาร อีกทั้งในแบบสัมภาษณ์ของผู้วิจัยยังสามารถสะท้อนให้เห็นทัศนคติของผู้ใช้ภาษาในเรื่องอาหารการกิน ซึ่งทั้งหมดนี้ถือเป็นรากฐานทางวัฒนธรรมด้านอาหารการกินที่เกิดการผสมผสานของคนที่อยู่ในถิ่นเดียวกันได้อย่างน่าสนใจ

โดยผู้วิจัยได้สอบถามผู้บอกภาษาสืบเนื่องจากคำเรียกชื่ออาหารว่าผู้บอกภาษามีทัศนคติต่ออาหารที่รับประทานอย่างไร ทำให้สามารถวิเคราะห์ทัศนคติที่มีต่ออาหาร ซึ่งจะแสดงเป็นตารางข้อมูลทัศนคติที่มีต่ออาหาร ได้แก่ อาหารคาวที่ชอบ อาหารหวานที่ชอบ รสชาติอาหารที่ชอบ อาหารที่ไม่ชอบ รวมถึงอาหารในยุคบริโภคนิยมที่เคยรับประทาน พบว่า มีทั้งความเหมือนและความแตกต่างของทัศนคติในแต่ละกลุ่มชาติพันธุ์ และกลุ่มอายุ ทั้งนี้โดยส่วนใหญ่แล้วยังคงสะท้อนเอกลักษณ์วัฒนธรรมการกินของภาคใต้ที่มีร่วมกันอย่างชัดเจน ดังตารางแสดงทัศนคติเกี่ยวกับคำเรียกชื่ออาหารที่นิยมและไม่นิยมบริโภคต่อไปนี้

### ตาราง แสดงทัศนคติเกี่ยวกับคำเรียกชื่ออาหารที่นิยมและไม่นิยมบริโภค

#### 1. ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม

อายุ	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหาร			
อาหารคาวที่ชอบ	แกงส้ม (3) <sup>1</sup> หมูทอด (3) แกงฟูปลา (2) แกงเลียง (1) ผัดเผ็ด (1) ข้าวผัด (1) ข้าวหมูแดง (1) กระเพราหมูสับ (1) คะน้าหมูกรอบ (1) ผัดผักบุ้งหมูกรอบ (1)	แกงส้ม (5) ผัดเผ็ด (2) แกงเลียง (2) แกงฟูปลา (1) น้ำพริกกะปิกับผักสด (1) ปลาทะเล (1) แกงเผ็ด (1) คั่วกลิ้ง (1)	แกงส้ม (8) แกงฟูปลา (3) น้ำพริก (2) ผัดผัก (2) ยำหัวครก (1) ยำโลกมุด (1) ผัดเผ็ดปลาตุ๋น (1) คั่วกลิ้ง (1)

<sup>1</sup> ตัวเลขในเครื่องหมาย ( ) แสดงจำนวนผู้บอกภาษา

อายุ อาหาร	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหารหวานที่ชอบ	กล้วยบวชชี (3) ทับทิมกรอบ (1) ฟักทองเชื่อม (1) ข้าวเหนียวดำ (1) เต้าส่วน (1) ทองหยิบ (1) รวมมิตร (1) ลอดช่องสิงคโปร์ (1)	รวมมิตร (2) ผลไม้ (1) หม้อแกง (1) ลอดช่องสิงคโปร์ (1) โอวัลตินปั่น (1) ลูกตาลเชื่อม (1) ฟักทองเชื่อม (1) ทับทิมกรอบ (1) บวชลูกเต๋อย (1) หัวมันเชื่อม (1)	ลอดช่อง (2) กล้วยเชื่อม (2) ขนมชั้น (2) ผลไม้ (1) สา쿠 (1) น้ำแข็งใส (1) ฟักบวช (1) ลูกตาล (1) ฟักทองเชื่อม (1) แยมโรล (1)
อาหารสมัยนิยมหรือฟาสต์ฟู้ด	KFC (8) พิซซ่า (7) ซูชิ (7) สุกี้ (5) ไอศกรีม (3) ฮะจิบัง (2)	ซูชิ (5) KFC (4) พิซซ่า (4) ราเม็ง (3) ไม่เคยกิน (2) ไอศกรีม (1)	ไม่เคยกิน (5) พิซซ่า (4) KFC (4) ซูชิ (3) สุกี้ (2)
รสชาติที่ชอบ	รสเผ็ด (4) รสหวาน (3) รสเปรี้ยว (2) รสเค็ม (2) รสจืด (1)	รสเผ็ด (6) รสเค็ม (2) รสจืด (2) รสเปรี้ยว (1) รสกลางๆ (1)	รสเผ็ด (4) รสจืด (3) รสกลางๆ (3) รสเปรี้ยว (2) รสหวาน (2) รสจืด (2)
อาหารที่ไม่ชอบ	ลูกเนียง (3) ผักต่างๆ (2) สะตอ (2) แกงกะทิ (1) ลูกเหริ่ง (1) มันมัน (1) ถั่วงอก (1) ผัดเปรี้ยวหวาน (1) บวบ (1) อาหารรสเผ็ด (1)	อาหารหวาน (2) อาหารใส่กะทิ (1) อาหารฟาสต์ฟู้ด (1) ไก่ทอด (1) ปลาน้ำจืด (1) อาหารคาวที่มีรสหวาน (1) เนื้อวัว (1) อาหารที่ใส่กระชาย (1) อาหารป่าทุกชนิด (1) ของดอง (1) ลูกชิ้นทอด (1) ปาต่องไก่ (1) ผักต่างๆ (1) พิซซ่า (1) ซูชิ (1)	เนื้อวัว (3) ปลาไหล (3) กบ (2) พิซซ่า (2) อาหารรสเค็ม (1) ขนมต่างๆ (1) ขนมหวาน (1) อาหารรสจืด (1) กล้วยบวช (1) อาหารป่า (1) เต้า (1) ปลาตาก (1) อาหารใส่กะทิ (1) ซูชิ (1) KFC (1)

## 2. ชุมชนไทยเชื้อสายจีน

อายุ อาหาร	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหารคาวที่ชอบ	แกงกะทิ (1) ไข่เจียว (1) ยำไข่เค็ม (1) ส้มตำ (1) อาหารอีสาน (1)	แกงส้ม (3) เนื้อหมู (1) อาหารทะเล (1) ผัดเผ็ดปลากะพง (1) หอยแครงเผา (1) ปลาสามรส (1) ต้มยำ (1) ไข่ทอดชะอม (1) น้ำพริกกุ้งสด (1) แกงเลียงกุ้ง (1) ผัดผักรวม (1) ไข่เจียว (1) ก๋วยเตี๋ยวดำน้ำ (1) ยำมะม่วง (1) ข้าวต้ม (1)	แกงส้ม (5) แกงไตปลา (2) อาหารจีน (1) หมี่สั่ว (1) แกงคั่วปู (1) หมูย่าง (1) หมูสามชั้นทอด (1) ปลิงทะเล (1) เป่าฮ้อ (1) ผัดสะตอกะปิ (1) ผัดสะตอน้ำพริกเผา (1) ไก่บ้านตุ๋นยาจีน (1) ซีโครงหมูตุ๋นยาจีน (1) แกงจืด (1) ก๋วยเตี๋ยว (1) บุดู (1) พะแนงหมู (1) พะแนงไก่ (1) แกงกะทิ (1) ต้มยำหมู (1)
อาหารหวานที่ชอบ	ลอดช่อง (1) ฟักเชื่อม (1) กล้วยเชื่อม (1) บัวลอย (1)	มันต้ม (3) เปียกกล้วย (3) ลอดช่อง (2) ถั่วดำต้ม (2) รวมมิตร (2) กล้วยบวช (2) ทองหยิบ (2) น้ำหวาน (2) เปียกเหนียวดำ (2) ข้าวเหนียวถั่วดำ (2) บัวลอยไข่หวาน (1) เหนียวดำ (1) ข้าวเหนียวทุเรียน (1)	เฉาก๊วย (3) เหนียวมะม่วง (2) เหนียวเรียน (2) ผลไม้ (1) น้ำพริ้วอ่อน (1) บัวลอยไข่หวาน (1)
อาหารสมัยนิยมหรือฟาสต์ฟู้ด	พิซซ่า (4) ซูชิ (4)	พิซซ่า (7) KFC (4)	พิซซ่า (5) KFC (5)

อายุ อาหาร	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
	KFC (2) แฮมเบอร์เกอร์ (2) สเต็ก (1) สุกี้ (1)	ไม่เคยกินเลย (3) ซูชิ (3) แฮมเบอร์เกอร์กุ้ง (2) MK (1)	ไม่เคยกิน (3) สปาเก็ตตี้ (2) ซูชิ (2)
รสชาติที่ชอบ	รสหวาน (3) รสเค็ม (1) รสเปรี้ยว (1)	รสเผ็ด (4) รสเค็ม (4) รสเปรี้ยว (3) รสหวาน (3) รสจืด (2)	รสเผ็ด (6) รสหวาน (3) รสเปรี้ยว (3) รสจืด (2) รสกลางๆ (1) รสเข้มข้น (1)
อาหารที่ไม่ชอบ	อาหารอีสาน (1) พุงปลา (1) ของดอง (1) ไข่เค็ม (1) ไข่เยี่ยวม้า (1)	เนื้อวัว (6) ปลาร้า (2) เต้าส่วน (1) บูดู (1) ส้มตำ (1) มันมันเนื้อ (1) อาหารฝรั่ง (1) กุ้งส้ม (1) ปลาส้ม (1) หนางวัว (1) ปลาเค็ม (1)	เนื้อวัว (7) หมูส้ม (2) ปลาไหล (2) แกงทิ (2) ฟาสฟู้ด (2) เป็ด (1) เนื้อควาย (1) ปลาร้า (1) ฮอตดอก (1) ปลาตุก (1) แกงส้ม (1) ปลาส้ม (1) ของป่า (1)

### 3. ชุมชนไทยเชื้อสายมาเลย์

อายุ อาหาร	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
อาหารควาที่ชอบ	แกงส้ม (3) ผัดเผ็ด (3) ผัดหวานเนื้อ (2) ส้มตำปลาร้า (1) ข้าวผัด (1) ผัดเปรี้ยวหวาน (1) ผัดพริกไก่ (1) เครื่องแกงเนื้อ (1) แกงเขียวหวาน (1)	แกงส้ม (7) แกงพุงปลา (1) ผัดผักบล็อกโคลีกับกุ้ง (1) น้ำพริกกะปิ (1) แกงเลียง (1) ผัดผัก (1) ต้มจืดไก่ (1) ยำมะม่วง (1) ผัดเผ็ด (1)	แกงส้ม (8) ผัดต่างๆ (2) ปลาเปรี้ยวหวาน (1) เนื้อแดงราดข้าว (1) ขนมจีน (1) น้ำพริก (1) แกงเลียง (1) ต้มจืดไก่ (1)

อายุ อาหาร	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
	แกงคั่ว (1) ข้าวต้มไก่ (1) แกงกะทิ (1)	แกงจืด (1) เนื้อทอด (1) พุงวัว (1) พุงปลา (1) ต้มยำ (1) ข้าวยำ (1)	
อาหารหวานที่ชอบ	ลอดช่อง (4) ฟักทองเชื่อม (2) ลูกตาลเชื่อม (1) เฉาก๊วย (1) วุ้นดำ (1) โพลบวช (1) เปียกเหนียวดำ (1) ถั่วเขียวต้ม (1) ข้าวโพล (1) ขนมโค (1) บัวลอย (1) กล้วยบวช (1) ขนมเค้ก (1) ขนมบวช (1)	กล้วยบวช (5) ฟักทองบวช (2) เหนียวถั่วดำ (1) รวมมิตร (1) มันเชื่อม (1) ลูกตาลกะทิ (1) ลอดช่อง (1) เฉาก๊วย (1) สาคุ (1) ขนมเค้ก (1) ของบวช (1) ไม่กินขนมหวาน (1)	กล้วยบวช (3) ลอดช่อง (2) ฟักทองเชื่อม (2) รวมมิตร (1)
อาหารสมัยนิยมหรือฟาสต์ฟู้ด	KFC (8) พิซซ่า (7) ซูชิ (6) เบอร์เกอร์ (4) ไม่เคยกิน (3) สุกี้ (2) ไอศกรีม (2) ทาโกะยากิ (1) ฮะจิบัง (1) บาร์บิคิวปลาซ่า (1) เซตเตอร์กริล (1) สเต็กเนื้อ (1)	พิซซ่า (11) ซูชิ (8) KFC (7) ไม่เคยกิน (3) แฮมเบอร์เกอร์ (2) มักกะโรนี (1) สเต็กเนื้อ (1) สุกี้ (1)	ซูชิ (4) พิซซ่า (4) ไม่เคยกิน (3) KFC (1) แฮมเบอร์เกอร์ (1)
รสชาติที่ชอบ	รสเปรี้ยว (5) รสหวาน (5) รสเค็ม (4) รสเผ็ด (3) รสหวานมัน (1)	รสเผ็ด (8) รสเค็ม (6) รสหวาน (3) รสเปรี้ยว (2) รสมัน (1)	รสเผ็ด (3) รสเปรี้ยว (3) รสเค็ม (2) รสหวาน (2) รสจืด (2)

อายุ อาหาร	กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
		รสหวานมัน (1) รสจืด (1)	รสอ่อนๆ (1) รสกลางๆ (1)
อาหารที่ไม่ชอบ	ปลาดุก (3) ปลาแป้งแดง (2) แกงแพะ (2) ปลาต้ม (2) ปลาน้ำจืด (2) สะตอดอง (2) ผัดผัก (1) มะระ (1) ของดอง (1) ลูกเนียง (1) พุงปลา (1) พุงวัว (1) ต้มยำ (1) ปลา (1) หนางวัว (1) ขนุน (1) ปลาไหล (1) ปลาสวาย (1)	สะตอ (3) ปลาไหล (3) ปลาแป้งแดง (2) ปลาดุก (2) ปลานิล (2) พิชซ่า (2) ปลาพอง (1) หอยดอง (1) หอยต้ม (1) แกงกะทิ (1) ปลาหมึกต้มหวาน (1) อาหารคาวรสหวาน (1) ลูกเนียง (1) ตับทุกชนิด (1) กุ้งต้ม (1) ปลาทุกชนิด (1) แกงแพะ (1) เย็นตาโฟ (1) หนางวัว (1) ปลาสวาย (1) สะตอดอง (1) ลูกเหรีียง (1)	หมู (2) ของดอง (2) สะตอดอง (2) สะตอ (1) ลูกเนียง (1) ลูกเหรีียง (1) กล้วยบวชชี (1) พิชซ่า (1) ซูชิ (1) หนาง (1) แกงพุงปลา (1) มะระ (1)

จากตารางแสดงทัศนคติของผู้บอกภาษาที่มีต่อคำเรียกชื่ออาหารที่นิยมและไม่นิยมบริโภค ด้วยการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาหลังจากที่ผู้บอกภาษาจะบอกชื่ออาหารที่ตนรับประทานในชีวิตประจำวันแล้ว ผู้บอกภาษามีทัศนคติอย่างไรกับอาหารดังกล่าว ซึ่งจำแนกทั้งชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม ชุมชนไทยเชื้อสายจีน ชุมชนไทยเชื้อสายมาเลย์ และจำแนกอีกปัจจัยคือปัจจัยด้านอายุ เป็นกลุ่มอายุที่ 1 อายุที่ 2 และอายุที่ 3 ตามเกณฑ์ที่ผู้วิจัยกำหนดไว้ พบว่า ผู้บอกภาษาแสดงทัศนคติทั้งที่ชอบและไม่ชอบต่ออาหารคาว อาหารหวาน รสชาติของอาหาร และอาหารสมัยนิยมหรืออาหารฟาสต์ฟู้ด ผลจากการวิเคราะห์ที่แสดงไว้ในตารางข้างต้นสามารถอธิบายได้ดังต่อไปนี้

## 1. อาหารคาวที่ชอบ

แกงที่ได้รับความนิยมถึงมากที่สุด คือแกงส้ม ที่ปรากฏมากทั้งในแต่ละกลุ่มอายุและชาติพันธุ์ ซึ่งเมื่อไรที่ถามถึงอาหารคาวแรกที่ถูกบอกภาษามักนึกถึงคือ แกงส้ม และยังเป็นแกงที่ได้รับความนิยมหรือทัศนคติด้านบวกมากกว่าแกงอื่นๆ รองลงไปจึงจะเป็นแกงเผ็ดหรือผัดเผ็ด ซึ่งก็ไปสอดคล้องกับรสชาติของอาหารที่พบว่ารสเผ็ดเป็นรสชาติที่ผู้บอกภาษาส่วนใหญ่ชื่นชอบ นอกจากนี้ในแต่ละกลุ่มชาติพันธุ์ยังมีความชื่นชอบของอาหารที่น่าสนใจ ดังนี้

### 1) กลุ่มคนไทยท้องถิ่นใต้ดั้งเดิม

ในกลุ่มคนไทยท้องถิ่นใต้ดั้งเดิมพบว่าทุกกลุ่มอายุชอบ แกงส้ม มากที่สุด ยกเว้นกลุ่มอายุที่ 1 จะนิยมอาหารที่ทำจาก หมู มากกว่ากลุ่มอายุที่ 2 และ 3 ได้แก่ หมูทอด ข้าวหมูแดง กระเพาะหมูสับ คะน้าหมูกรอบ และผัดผักบุ้งหมูกรอบ นอกจากนี้ก็ยังมีอาหารรสจัดหรือรสเผ็ดอื่นอีก ได้แก่ แกงพุงปลา ผัดเผ็ด น้ำพริก คั่วกลิ้ง และซอสไก่อีกประการ คือ เนื้อสัตว์ที่กลุ่มนี้นิยมรับประทานจะเป็นปลาทะเล มีการนำปลามาประกอบเป็นอาหารโดยส่วนใหญ่ เช่น แกงส้มปลากระพง แกงพุงปลาที่นิยมใส่ปลาอย่าง ผัดเผ็ดปลาดุกเล เป็นต้น นอกจากนี้ยังรับประทานสัตว์ทะเลประเภทอื่นๆด้วยเช่นกัน ปู หอย กุ้ง เป็นต้น ส่วนผักจะนิยมนำมาทำเป็นแกงเลียง ผัดผัก และสะตอซึ่งมักนิยมกินกับน้ำพริกที่เรียกว่าผักเหนาะ รวมถึงอาหารท้องถิ่นภาคใต้อื่นๆ เช่น ยำหัวครก (ยำมะม่วงหิมพานต์) ยำโลกมุด (ยำมะมุด)

### 2) กลุ่มคนไทยเชื้อสายจีน

ในกลุ่มคนไทยเชื้อสายจีนพบว่า กลุ่มอายุที่ 2 และ 3 ชอบรับประทานแกงส้มมากที่สุด รองลงมาคือแกงไตปลาในกลุ่มอายุที่ 3 โดยกลุ่มอายุนี้อีกมีรายการคำเรียกชื่ออาหารมากกว่าอีกสองกลุ่มอายุ โดยผสมผสานทั้งอาหารไทยรสเผ็ดหรือรสจัด ได้แก่ แกงไตปลา แกงคั่วปู ผัดสะตอกะปิ บูดู และยังคง นิยมรับประทานอาหารจีน เช่น เป้าฮื้อ ปลิงทะเลตุ๋น หมี่สั่ว เครื่องเทศยาจีนต่างๆที่นำมาตุ๋นกับเนื้อหมู เนื้อไก่ โดยเฉพาะนิยมรับประทานเนื้อหมู ได้แก่ หมูย่าง หมูสามชั้นทอด กลุ่มอายุที่ 2 จะคล้ายกับกลุ่มอายุที่ 3 แต่จะเน้นอาหารทะเลมากขึ้น ได้แก่ ผัดเผ็ดปลากระพง หอยแครงเผา ต้มยำ เป็นต้น ซึ่งอาหารทะเลจะมีคอเลสเตอรอลสูงจึงไม่เหมาะในวัยสูงอายุ ส่วนกลุ่มอายุที่ 1 จะเน้นอาหารที่ชอบไม่โดดเด่นนัก ได้แก่ แกงกะทิ ไข่เจียว ยำไข่เค็ม และมีอาหารอีสาน ส้มตำรวมอยู่ด้วยซึ่งอาจเป็นเรื่องของรสนิยมการบริโภคที่ปัจจุบันอาหารอีสานมีทั่วทุกภาค

### 3) กลุ่มคนไทยเชื้อสายมาเลย์

ในกลุ่มคนไทยเชื้อสายมาเลย์พบว่า กลุ่มอายุที่ 2 และ 3 ชอบรับประทานแกงส้มมากที่สุด กลุ่มอายุที่ 1 จะชอบรับประทานแกงส้มและผัดเผ็ดมากที่สุดเช่นกัน โดยในกลุ่มนี้กลุ่มอายุที่ 1 และ 2 กลับ นิยมรับประทานอาหารรสจัดหรือรสเผ็ด เช่น ผัดเผ็ด แกงส้ม เครื่องแกงเนื้อ แกงคั่ว น้ำพริกกะปิ พุงวัว พุงปลา ต้มยำ เป็นต้น ซึ่งกลุ่มอายุที่ 1 ยังมีส้มตำปลาร้าซึ่งเป็นอาหารอีสานที่ได้รับความนิยมอยู่ในปัจจุบันนี้ นอกจากนี้



ยังมีอาหารที่เป็นอาหารของคนไทยเชื้อสายมาเลย์นิยมบริโภคเลยเป็นที่ชื่นชอบได้ด้วย เช่น ข้าวยำ พุงั่ว อาหารที่ใช้เนื้อวัวเป็นส่วนประกอบ ซึ่งจะพบในทุกกลุ่มอายุ เช่น ผัดเนื้อแดงที่นำเนื้อวัวมาผัดกับซอสสีแดงที่มีรสหวาน เครื่องแกงเนื้อ ซุปเนื้อวัว เนื้อทอด เนื้อแดงราดข้าว เป็นต้น ซึ่งยังสังเกตได้ว่าอาหารที่กลุ่มนี้นิยมรับประทานจะมีรสหวานนำเช่น ผัดหวานเนื้อ ผัดเนื้อแดง ผัดเปรี้ยวหวาน แกงเขียวหวาน เป็นต้น

## 2. อาหารหวานที่ชอบ

อาหารหวานที่ได้รับความนิยมมากที่สุด คือ ก๋วยเตี๋ยวซีหรือก๋วยเตี๋ยว โดยเฉพาะกลุ่มคนไทยท้องถิ่นใต้ดั้งเดิมและคนไทยเชื้อสายมาเลย์ รองลงมาคือ ลอดช่อง ขณะที่คนไทยเชื้อสายจีนจะนิยม เฉาก๊วยและมันต้มน้ำ เป็นต้น นอกจากนี้ในแต่ละกลุ่มชาติพันธุ์ยังมีความชื่นชอบของอาหารที่น่าสนใจ ดังนี้

### 1) กลุ่มคนไทยท้องถิ่นใต้ดั้งเดิม

ในแต่ละกลุ่มอายุจะมีความชอบแตกต่างกัน ได้แก่ กลุ่มอายุที่ 1 จะชอบรับประทาน ก๋วยเตี๋ยวซี ทับทิมกรอบ ฟักทองเชื่อม เป็นต้น กลุ่มอายุที่ 2 จะชอบรับประทาน รวมิตร ผลไม้ หม้อแกง เป็นต้น และกลุ่มอายุที่ 3 จะชอบรับประทาน ลอดช่อง ก๋วยเตี๋ยว และขนมชั้น เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีรายการขนมหวานที่บอกภาษาบอกความชอบแตกต่างกันออกไป โดยกลุ่มอายุที่ 3 ยังปรากฏอาหารหวานต่างประเทศ เช่น แยมโรลที่เป็นที่ชื่นชอบอีกด้วย

### 2) กลุ่มคนไทยเชื้อสายจีน

ในแต่ละกลุ่มอายุจะมีความชอบแตกต่างกัน โดยในกลุ่มอายุที่ 2 จะมีคำเรียกมากกว่ากลุ่มอายุ 1 และ 3 เช่น มันต้มน้ำ เปียกกล้วย ลอดช่อง และมีการแปรระหว่างคำว่า ข้าวเหนียวกับเหนียว ส่วนในกลุ่มอายุที่ 3 เช่น เฉาก๊วย เหนียวมะม่วง เหนียวเรียน เป็นต้น ซึ่งกลุ่มนี้จะนิยมใช้คำว่าเหนียวมากกว่าและเป็นของหวานที่เน้นผลไม้เป็นหลัก ส่วนกลุ่มคนอายุที่ 1 จะพบคำเรียกน้อยกว่ากลุ่มอายุอื่น ได้แก่ ลอดช่อง ฟักเชื่อม ก๋วยเตี๋ยว และบัวลอย

### 3) กลุ่มคนไทยเชื้อสายมาเลย์

ในแต่ละกลุ่มอายุจะมีความชอบแตกต่างกัน ได้แก่ กลุ่มอายุที่ 2 และ 3 จะนิยมรับประทานก๋วยเตี๋ยวซีมากที่สุดส่วนอายุที่ 1 ชอบรับประทานลอดช่องมากที่สุด โดยเฉพาะในกลุ่มอายุที่ 1 และ 2 จะมีคำเรียกชื่ออาหารมากกว่ากลุ่มอายุที่ 3 เนื่องจากผู้สูงอายุส่วนใหญ่จะไม่นิยมรับประทานของหวานมากนัก เพราะกังวลในเรื่องของสุขภาพ นอกจากนี้ ในกลุ่มคนไทยเชื้อสายมาเลย์ ยังพบว่า อาหารหวานเป็นที่นิยมรับประทานกันอย่างแพร่หลาย โดยเฉพาะประเพณีเดือนรอมฎอนที่มีการแก้บวชจะนิยมรับประทานอาหารหวานเป็นพิเศษ เช่น รวมิตร ลอดช่อง ก๋วยเตี๋ยวซี ฟักทองบวช ซึ่งสังเกตได้ว่าอาหารหวานที่นิยมรับประทานจะเป็นอาหารประเภทของบวช คือ นำมาปรุงรสกับกะทิ เป็นหลัก

### 3. อาหารสมัยนิยมหรือฟาสต์ฟู้ด

อาหารสมัยนิยมหรืออาหารฟาสต์ฟู้ดที่ส่วนใหญ่จะขายกันในห้างสรรพสินค้า นั้นนับเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมมาก ได้แก่ พิซซา KFC และซูชิ ซึ่งจะชัดเจนมากในกลุ่มอายุ 3 หรือ 2 ที่จะไม่นิยมกินอาหารในกลุ่มนี้ ขณะที่แต่ละกลุ่มชาติพันธุ์อาจแสดงลักษณะดังกล่าวนี้ต่างกันออกไป ดังนี้

#### 1) กลุ่มคนไทยท้องถิ่นใต้ดั้งเดิม

ในกลุ่มคนไทยท้องถิ่นไทยดั้งเดิมที่นิยมบริโภคอาหารสมัยนิยมหรือฟาสต์ฟู้ดนั้นส่วนใหญ่จะอยู่ในกลุ่มอายุที่ 1 และ 2 โดยเฉพาะอาหารประเภท KFC พิซซา ซูชิ เป็นต้น โดยกลุ่มอายุที่ 3 และ 2 บางคนไม่เคยบริโภคอาหารดังกล่าว ซึ่งอาจเกิดจากความเคยชินกับการบริโภคอาหารดั้งเดิมมากกว่าอาหารสมัยใหม่ ซึ่งพบทั้งอาหารที่มาจากโลกตะวันตกและอาหารญี่ปุ่น เช่น พิซซา KFC ซูชิ ฮะจิบัง ราเม็ง สุกี้ (สูกียากี้) เป็นต้น

#### 2) กลุ่มคนไทยเชื้อสายจีน

ในกลุ่มคนไทยเชื้อสายจีนที่นิยมบริโภคอาหารสมัยนิยมหรือฟาสต์ฟู้ดนั้นส่วนใหญ่จะอยู่ในกลุ่มอายุที่ 1 และอาหารที่นิยมบริโภค คือ พิซซา KFC และซูชิ ส่วนในกลุ่มอายุที่ 2 และ 3 มีผู้บอกภาษาที่ไม่เคยบริโภคเลย ซึ่งอาจจะด้วยเหตุผลเดียวกับกลุ่มคนไทยท้องถิ่นใต้ดั้งเดิม โดยส่วนใหญ่จะเป็นอาหารจากโลกตะวันตก เช่น พิซซา KFC แฮมเบอร์เกอร์ สเต็ก เป็นต้น

#### 3) กลุ่มคนไทยเชื้อสายมาเลย์

ในกลุ่มคนไทยเชื้อสายมาเลย์ที่นิยมบริโภคอาหารสมัยนิยมหรือฟาสต์ฟู้ดนั้นส่วนใหญ่จะอยู่ในกลุ่มอายุที่ 1 มากที่สุด รองลงมาคืออายุที่ 2 และ 3 โดยเฉพาะอาหารที่นิยมบริโภค คือ พิซซา ซูชิ และ KFC อีกทั้งยังมีจำนวนผู้ที่ไม่นิยมบริโภคเลยปรากฏในทั้ง 3 กลุ่มอายุ โดยคำเรียกชื่ออาหารในกลุ่มอายุที่ 1 พบความหลากหลายมากที่สุด ได้แก่ อาหารที่มาจากโลกตะวันตก เช่น KFC พิซซา สเต็กเนื้อ เป็นต้น และอาหารญี่ปุ่น เช่น ซูชิ ทาโกะยากิ ฮะจิบัง สุกี้ (สูกียากี้) เป็นต้น

### 4. รสชาติของอาหารที่ชอบ

รสชาติที่คนส่วนใหญ่ชื่นชอบและโดดเด่นมากคือ รสเผ็ด ซึ่งพบได้ในทุกกลุ่มชาติพันธุ์และแทบจะทุกกลุ่มอายุ ยกเว้นกลุ่มอายุที่ 1 อาจพบรสอื่นๆ เช่น รสเปรี้ยวหรือรสหวาน เนื่องจากในวัยของกลุ่มอายุที่ 1 อาจจะยังบริโภคอาหารรสเผ็ดได้ไม่มากเท่ากับกลุ่มผู้ใหญ่หรือวัยผู้สูงอายุ แต่กระนั้นก็ยังพบลักษณะของรสชาติที่น่าสนใจในแต่ละกลุ่มชาติพันธุ์ ดังนี้

### 1) กลุ่มคนไทยท้องถิ่นไทยดั้งเดิม

ในกลุ่มคนไทยท้องถิ่นใต้ดั้งเดิมพบว่า ทุกกลุ่มอายุชอบรสชาติเผ็ดมากที่สุด นอกจากนี้ก็มีรสชาติดหวาน จืด เค็ม รสกลางๆ รสจืด สอดคล้องกับความชอบในกลุ่มอาหารคาวที่จะเน้นอาหารรสจัดและรสเผ็ดซึ่งความนิยมรับประทานอาหารที่มีรสชาติเข้มดังกล่าวจัดเป็นเอกลักษณ์หนึ่งของคนใต้

### 2) กลุ่มคนไทยเชื้อสายจีน

ในกลุ่มคนไทยเชื้อสายจีนพบว่า กลุ่มอายุที่ 3 และ 2 ชอบรสเผ็ดมากที่สุด โดยกลุ่มอายุที่ 1 ไม่ปรากฏรสดังกล่าว นอกจากนี้ก็จะนิยมรสหวานซึ่งกลุ่มอายุที่ 1 ชอบมากที่สุด และยังมีรสเค็ม เปรี้ยว จืด กลางๆ เข้ม และเมื่อเทียบกับชาติพันธุ์อื่นจะพบว่า กลุ่มคนไทยเชื้อสายจีนนิยมรับประทานน้อยที่สุด คือ รสเผ็ด ซึ่งจากการสอบถามพบว่า รสชาติเผ็ดของอาหารใต้นั้น หากเป็นรสชาติดั้งเดิมจะออกรสเผ็ดเกินไป ไม่ดีต่อสุขภาพ จึงนิยมรับประทานรสจืดเป็นหลัก และหากต้องการจะรับประทานรสเผ็ดจะลดความเผ็ดลงน้อยกว่ารสดั้งเดิม

### 3) กลุ่มคนไทยเชื้อสายมาเลย์

ในกลุ่มคนไทยเชื้อสายมาเลย์พบว่า รสชาติอาหารที่ชอบมากที่สุดคือ รสเผ็ดในสองกลุ่มอายุ คือ อายุที่ 2 และ 3 ส่วนอายุที่ 1 ชอบรสเปรี้ยวมากที่สุด นอกจากนี้ก็มีรสเค็ม รสหวาน รสหวานมัน รสมัน (กรณีของรสหวานจะมีการบรรยายรสมากกว่ารสอื่นๆ นอกจากรสหวานเพียงอย่างเดียว ยังมีรสหวานมัน เนื่องจากส่วนใหญ่กลุ่มคนไทยเชื้อสายมาเลย์จะ นิยมอาหารที่มีรสหวาน) อย่างไรก็ตามในส่วนรสชาติอื่นๆ นั้นก็ปรากฏเช่นเดียวกัน ทั้งรสเปรี้ยว รสเผ็ด รสเค็ม แต่รสชาติที่พบน้อยที่สุด คือ รสจืด ซึ่งในกลุ่มอายุที่ 2 และ 3 จะมีคำเรียกรสมากกว่ากลุ่มอายุที่ 1

## 5. อาหารที่ไม่ชอบ

เนื่องจากตอนไปสัมภาษณ์ผู้บอกภาษา ผู้วิจัยได้ตั้งใจแยกระหว่างอาหารที่ไม่ชอบคาวกับหวาน แต่ปรากฏว่ามีจำนวนผู้บอกภาษาจำนวนหนึ่งไม่สามารถแยกตอบได้ เนื่องจากผู้บอกภาษากลุ่มนี้จะไม่นิยมรับประทานอาหารหวานจึงไม่อาจจะระบุได้ ทำให้ผู้วิจัยจึงใช้วิธีการถามถึงอาหารที่ไม่ชอบเลย ทำให้ผู้บอกภาษาตอบมาทั้งประเภทของอาหารคือ ไม่ชอบอาหารหวาน ไม่ชอบอาหารพาสต์ฟู้ด เป็นต้น และเมื่อจำแนกเป็นชื่ออาหารส่วนใหญ่จะตอบมาเป็นส่วนประกอบของอาหารมากกว่าจะเป็นชื่ออาหารและมักจะเป็นอาหารคาว เมื่อพิจารณาอาหารที่ไม่ชอบในแต่ละกลุ่มอายุและกลุ่มชาติพันธุ์พบข้อมูลที่น่าสนใจ ดังนี้

### 1) กลุ่มคนไทยท้องถิ่นไทยดั้งเดิม

ในกลุ่มคนไทยท้องถิ่นใต้ดั้งเดิมในแต่ละกลุ่มอายุพบว่า กลุ่มอายุที่ 1 ไม่ชอบลูกเนียงมากที่สุด รองลงมาเป็นส่วนประกอบอาหารไทยท้องถิ่นภาคใต้ เช่น สะตอ ลูกเหริยง รวมถึงผักต่างๆ ซึ่งกลุ่มวัยเด็กส่วนใหญ่จะไม่ชอบรับประทานผัก กลุ่มอายุที่ 2 ไม่ชอบอาหารหวานมากที่สุด นอกจากนี้ก็จะมีอาหารมัน ของดองและที่พบมากคือประเภทอาหารพาสต์ฟู้ด กลุ่มอายุที่ 3 ไม่ชอบเนื้อวัวและปลาไหลมากที่สุด รองลงมาก็เป็นสัตว์ที่ไม่ค่อยนิยมบริโภค เช่น กบ เต่า ส่วนที่พบมากคืออาหารหวาน อาหารมันหรือรสจัด และอาหารประเภทพาสต์ฟู้ดเช่นเดียวกับกลุ่มอายุที่ 2

### 2) กลุ่มคนไทยเชื้อสายจีน

ในกลุ่มคนไทยเชื้อสายจีนในแต่ละกลุ่มอายุพบว่า กลุ่มอายุที่ 1 พบคำเรียกชื่ออาหารไม่มากนัก ได้แก่อาหารเผ็ดหรือรสจัด คืออาหารอีสาน พุงปลา และยังมี ของดอง ไข่เค็มและไข่เยี่ยวม้า กลุ่มอายุที่ 2 ไม่ชอบเนื้อวัวมากที่สุดและอาหารที่ทำจากวัว นอกจากนี้ก็เป็นอาหารประเภทอาหารอีสาน อาหารหารฝรั่งและประเภทอาหารท้องถิ่นภาคใต้ ได้แก่ บูด กุ้งส้ม ปลาส้ม ส่วนกลุ่มอายุที่ 3 พบรายการคำเรียกชื่ออาหารมากกว่ากลุ่มอายุอื่น และอาหารประเภทเนื้อวัวก็จะไม่ชอบมากที่สุด นอกจากนี้ก็เป็นประเภทพาสต์ฟู้ด อาหารมัน ประเภทอาหารรสเปรี้ยว ได้แก่ หมูส้ม กุ้งส้ม ปลาส้ม อาหารป่าหรือที่ไม่นิยมรับประทาน เช่น เนื้อปลาไหล เนื้อควาย เป็นต้น

### 3) กลุ่มคนไทยเชื้อสายมาเลย์

ในกลุ่มคนไทยเชื้อสายมาเลย์พบคำเรียกชื่ออาหารมากกว่าชาติพันธุ์อื่นๆ โดยในแต่ละกลุ่มอายุพบว่า กลุ่มอายุที่ 1 ไม่ชอบอาหารประเภทปลาตุ๋นมากที่สุดรวมถึงอาหารของคนไทยเชื้อสายมาเลย์เองได้แก่ ปลาแป้งแดง แกงพะพะ พุงวัว หนางวัว เป็นต้น นอกจากนี้ก็มีอาหารที่มีรสขม รสเผ็ด และปลา(ส่วนใหญ่เป็นปลาน้ำจืด) กลุ่มอายุที่ 2 ไม่ชอบอาหารประเภทสะตอและปลาไหลมากที่สุด รวมถึงอาหารของคนไทยเชื้อสายมาเลย์เองได้แก่ ปลาแป้งแดง แกงพะพะ พุงวัว หนางวัว (หนางเป็นวิธีการถนอมอาหารด้วยการหมักดองแบบชาวใต้) เป็นต้นเช่นเดียวกับกลุ่มอายุที่ 1 รวมถึงอาหารดองหรือที่มีรสเปรี้ยว เช่น หอยดอง กุ้งส้ม สะตอดอง เป็นต้น รวมทั้งอาหารที่มีรสหวานและมันเช่นแกงกะทิ กลุ่มอายุที่ 3 ไม่ชอบอาหารทำจากหมู(ปกติกลุ่มนี้จะรับประทานหมูไม่ได้อยู่แล้ว ซึ่งผู้บอกภาษาอาจมีทัศนคติไม่ดีไปด้วยได้) ของดอง อาหารท้องถิ่นภาคใต้ เช่น สะตอ ลูกเนียง ลูกเหริยง อาหารพาสต์ฟู้ด

การศึกษาชื่ออาหารรวมถึงทัศนคติที่มีต่อชื่ออาหารยังทำให้เห็นระบบความคิดของผู้บอกภาษาผ่านคำเรียกชื่ออาหารได้ โดยเฉพาะการวิเคราะห์ทัศนคติของผู้บอกภาษาที่ทำให้เห็นการสื่อความหมายสะท้อนภาพวัฒนธรรมการกินของคนไทยต่างชาติพันธุ์ในท้องถิ่นอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ได้แก่ ความคิดโดยรวมของคนไทยที่แม้ต่างชาติพันธุ์ก็ยังคงนิยมการบริโภคอาหารที่มีรสเผ็ดหรือเป็นชื่อของอาหาร

ประจำท้องถิ่นภาคใต้ เช่น แกงส้ม แกงพุงปลา ฯลฯ อีกทั้งอาหารคาวหวานส่วนใหญ่ที่บริโภคก็สะท้อนวัตถุดิบประจำท้องถิ่น เช่น สะตอ ลูกเหริยง ปลาจิ้งจั้ง ลูกตาล มันเชื่อม เป็นต้น รวมถึงความคิดที่ผู้บอกภาษามีต่ออาหารสมัยใหม่/ฟาสต์ฟู้ด พบว่ามีผู้บอกภาษาจำนวนหนึ่งที่บริโภคได้แต่เนื่องจากอาหารดังกล่าวในความคิดของผู้บอกภาษาไม่ใช่เป็นอาหารเพื่อการดำรงชีพเช่นอาหารคาวหวานที่ได้สัมผัส ซึ่งอาหารดังกล่าวนี้อาจมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นไปตามสภาพสังคมที่เปลี่ยนไปในอนาคตได้

ทัศนคติที่ผู้บอกภาษาได้บอกคำเรียกชื่ออาหารทั้งที่เกิดจากเคยรับประทาน เคยพบเห็นอยู่เป็นประจำแต่ไม่ชื่นชอบที่จะบริโภค หรืออาหารบางประเภทก็นิยมบริโภค ทั้งหมดนี้นับเป็นทัศนคติของผู้บอกภาษาที่มีต่อคำเรียกชื่ออาหารของผู้บอกภาษาที่ต่างกลุ่มอายุและกลุ่มชาติพันธุ์ ซึ่งอาหารบางประเภทที่นอกจากจะเป็นทัศนคติที่มีต่ออาหารแล้วยังเป็นเป็นเรื่องของรสนิยมในการบริโภคเฉพาะบุคคลอีกด้วย เพราะปกติแล้วผู้วิจัยจะสังเกตว่าส่วนใหญ่เมื่อไปสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาในแต่ละครอบครัว การบริโภคอาหารของคนในครอบครัวจะไม่ต่างกันมากนักยกเว้น อาหารที่มีรสจัดหรือเผ็ดส่วนใหญ่ก็จะเป็นที่นิยมในกลุ่มอายุที่ 2 และ 3 ยกเว้นกลุ่มชาติพันธุ์คนไทยเชื้อสายมาเลย์ที่จะรับประทานเผ็ดได้ตั้งแต่กลุ่มอายุที่ 1 ซึ่งบางคนจะชื่นชอบต่างจากคนในครอบครัวจะพบกรณีนี้ไม่มากนัก เช่น กลุ่มผู้ใหญ่ในบ้านจะชอบอาหารประจำท้องถิ่นภาคใต้แต่ลูกชอบอาหารอีสาน เป็นต้น รวมถึงอาหารสมัยนิยมหรืออาหารฟาสต์ฟู้ดก็คงเป็นที่นิยมในกลุ่มอายุที่ 1 มากกว่ากลุ่มอายุที่ 2 และ 3 ในทุกชาติพันธุ์ อันเกี่ยวเนื่องกับสภาพสังคมที่เปลี่ยนไปจึงมีผลต่อการบริโภคของคนในยุคปัจจุบันนี้ได้ด้วย

### ระบบความคิดของผู้บอกภาษาผ่านคำเรียกชื่ออาหาร

จากการศึกษาองค์ประกอบทางความหมาย การจำแนกแบบชาวบ้านและทัศนคติของผู้บอกภาษาผ่านคำเรียกชื่ออาหารของคนต่างกลุ่มอายุและชาติพันธุ์ ทำให้เห็นความสัมพันธ์ระหว่างคำเรียกชื่ออาหารและความคิดที่มีต่อการบริโภคอาหารของผู้บอกภาษา ซึ่งสามารถสรุปเป็นชุดความคิดสำคัญได้ 3 ชุดความคิด ได้แก่ อิทธิพลประจำท้องถิ่น การปฏิสัมพันธ์ภายนอกท้องถิ่น และสถานะเศรษฐกิจหรือสังคมยุคปัจจุบัน ดังรายละเอียดต่อไปนี้

#### 1. อิทธิพลประจำท้องถิ่น

เขตพื้นที่อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลาก็ถือเป็นพื้นที่หนึ่งของภาคใต้ ดังนั้นการบริโภคอาหารย่อมได้รับอิทธิพลการบริโภคอาหารประจำถิ่นก่อนจะมีตัวแปรหรือปัจจัยภายนอกเข้ามาทำให้วิถีชีวิตการบริโภคอาหารของคนในพื้นที่แปรเปลี่ยนไป ลักษณะของอาหารท้องถิ่นภาคใต้ขึ้นอยู่กับวัตถุดิบ วัตถุดิบสำคัญส่วนใหญ่ที่นิยมนำมาใช้ประกอบอาหารมักเป็นวัตถุดิบจากทะเลเพราะพื้นที่อำเภอหาดใหญ่ อยู่ใกล้ทะเล โดยเฉพาะปลาทะเลหลากหลายชนิด เช่น แกงส้มปลากด แกงส้มปลากะพง/ปลาพง แกงส้มปลาชี่ตัง ข้าวผัดเครื่องแกงทะเล ยำปลาแป้งแดง ฯลฯ ส่วนพืชที่นำมาประกอบอาหารก็เป็นพืชประจำท้องถิ่น เช่น แกงเห็ดเหม็ด ต้มหมูส้มม่วง ต้มทิกุ้งผักเหริยง ยำพองหัวครก ฯลฯ และยังมีพืชที่มีกลิ่นฉุน เช่น ผัดสะตอกุ้งกะปิ

สะเดาน้ำปลาหวาน ผักเสี้ยนดอง และชะอมโข่ทอด ฯลฯ โดยส่วนใหญ่รสชาติที่โดดเด่นของภาคใต้ คือ รสเผ็ดร้อน

อำไพ โสรจจะพันธ์ (2544 : 13) ให้เหตุผลรสชาติของอาหารภาคใต้ว่า “ในด้านของ รสชาติอาหารท้องถิ่นภาคใต้นั้น พบว่า คนใต้นิยมอาหารที่มีรสจัด เช่น เผ็ดจัด เค็มจัด เปรี้ยวจัด เป็นต้น รสเผ็ดได้จากพริกขี้หนูสดและแห้ง รสเค็มได้จากเกลือ กะปิ(เคย) น้ำปลา ส่วนรสเปรี้ยวได้จาก มะขามเปียก มะขามสด ระกำ มะปริง มะปราง และส้มทุกชนิด โดยเฉพาะส้มแขกนิยมใช้กันทั่วไป ส่วนอาหารรสหวานนั้นทั่วไปไม่นิยมหวานจัดนัก ยกเว้นจังหวัดสงขลาจะนิยมรสหวานมากกว่าจังหวัดอื่นๆ ในภาคใต้”

อีกทั้งในแง่เหตุผลด้านภูมิประเทศภาคใต้อยู่ใกล้เส้นศูนย์สูตร ทำให้การสูญเสียพลังงานในร่างกายสูง เพื่อสร้างพลังงานทดแทน เชื่อกันว่าอาหารที่มีธาตุไฟมาก จะให้พลังงานและความร้อนได้มาก ช่วยกระตุ้นการสูบฉีดของหัวใจทำให้เลือดลมเดินสะดวก เหตุนี้ชาวใต้นิยมอาหารที่มีรสจัด พืชผักที่มีธาตุไฟมากมักมีรสเผ็ด ผาด และขมเจือปน เช่น สะตอ ลูกเนียง ลูกเหรียง ยอดหมุย ทำมั่ง ใบมะม่วงหิมพานต์ พาโหม (กระพังโหม) เป็นต้น ถ้ารับประทานคู่กับน้ำพริก เรียกว่า “ผักเหนาะ” หรือ “ผักจุ่ม” สิ่งที่ใช้ผสมในเครื่องแกงเป็นประจำคือ “ขมิ้น” มักใช้แกงรสคาว ให้พลัง นอกจากนี้มี “ข้าวยา” ซึ่งมักใช้ ใบขมิ้น ใบพาโหม ใบยอ ตะไคร้ พริกป่น น้ำบูดูหรือน้ำเคย มะพร้าวคั่ว และผลไม้หรือยอดไม้ที่รสเปรี้ยว ชาวใต้นิยมทำอาหารแห้ง อาหารเค็มไว้รับประทานในฤดูฝนเพราะอาหารรสเค็มจะให้พลังงานความอบอุ่นเป็นพิเศษ ยิ่งอากาศเย็นยิ่งช่วยให้เจริญอาหาร เช่น ปลาทุเค็ม ปลาอินทรีเค็ม ปูเค็ม จิ้งจิ้ง บูดู เป็นต้น ขนมของชาวใต้มีนานาชนิด แต่ส่วนใหญ่จะมีองค์ประกอบหลักเพียง 2-3 อย่างอยู่ คือ แป้ง (หรือผลไม้ที่มีลักษณะเป็นแป้งสูง) น้ำตาล และมะพร้าว (สุทธิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์, 2544: 150)

จากเหตุผลในการบริโภคอาหารของภาคใต้อุดมคติคล้องกับการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมาย และการจัดจำแนกคําแบบชาวบ้านที่จะมีคําเรียกชื่ออาหารโดดเด่นในอาหารรสเผ็ด เช่น แกงคั่ว แกงพุงปลา แกงส้ม แกงเผ็ด น้ำซุบและผัดเผ็ด ขณะที่หมวดอาหารหวานจะเน้นแป้งและน้ำตาล เช่น หนมคอกเปิด หนมดู หนมบอก หนมค่อม หนมเจาะหู หนมซึ่มอด ฯลฯ ซึ่งยังมีการนำผลไม้มาทำขนม ได้แก่ กล้วย มะพร้าว ข้าวโพด ทูเรียน มะม่วง แดงไทย และลำไย จะสังเกตได้ว่าผลไม้เหล่านี้ล้วนแต่เป็นผลไม้ที่ให้พลังงานร่างกายสูงทั้งสิ้น

ลักษณะการบริโภคอาหารประจำถิ่นสัมพันธ์กับชีวิตและความเป็นอยู่ ค่านิยม วัฒนธรรมในถิ่นนั้นๆ ทั้งนี้ย่อมสอดคล้องกับปัจจัยอื่นๆ เช่น สภาพธรรมชาติ แหล่งอาหาร ตลอดจนความสัมพันธ์ทางวัฒนธรรมกับชนชาติที่เราไปมาหาสู่ แลกเปลี่ยนความรู้ความคิดซึ่งกันและกันด้วย แต่บางอย่างอาจได้อิทธิพลจากประเทศใกล้เคียงหรือภาคอื่นๆ ของไทย (อำไพ โสรจจะพันธ์, 2544: 11-12)

การบริโภคอาหารในชีวิตประจำวันนั้นไม่อาจปฏิเสธวิถีชีวิตดั้งเดิมที่ต้องพบเจอทุกวันผ่านการสืบทอดต่อกันมาอย่างยาวนาน แม้คนจากชาติพันธุ์อื่นจะเข้ามาอาศัยในเขตพื้นที่เดียวกัน ก็เป็นเรื่องยากที่จะไม่

บริโภคอาหารพื้นบ้านประจำถิ่นนั้นๆ เลย อีกทั้งเด็กที่เติบโตขึ้นก็จะเรียนรู้การใช้ชีวิตในครัวเรือนมองเห็นและรับรู้การบริโภคอาหารจากคนรุ่นพ่อ แม่ ปู่ ย่า ตา ยาย จนกระทั่งรุ่นปัจจุบัน ดังนั้นอิทธิพลประจำถิ่นจึงได้รับการบันทึกอยู่กับระบบความคิดของคนที่อาศัยในเขตพื้นที่อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ให้ต้องบริโภคอาหารประจำถิ่นเป็นอาหารในชีวิตประจำวันอย่างเลี่ยงไม่ได้เลย

## 2. การปฏิสัมพันธ์ภายนอกท้องถิ่น

คำว่า ภายนอกท้องถิ่นในที่นี้ หากยึดความเป็นท้องถิ่นภาคใต้ดั้งเดิมไว้ นอกท้องถิ่นจึงหมายถึงถึงถิ่นอื่นๆ ที่ไม่ใช่เขตพื้นที่อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ซึ่งอาจเป็นจังหวัดอื่นหรือภาคอื่นในขอบเขตประเทศเดียวกัน เช่น แงลาว สัมตำ สัมตำปลาร้า ลาบ ต้มแซบ และต้มแซบกระดูกอ่อน เป็นอาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือหรืออีสาน นอกจากนี้ก็มีขนมที่มาจากภาคกลางและได้รับการแพร่ขยายไปตามที่ต่างๆ เช่น ลูกชุบ ฝอยทอง ทองหยิบ และทองหยอด เป็นต้น

อีกทั้งความสัมพันธ์ที่เกิดจากการปฏิสัมพันธ์ระหว่างชายแดนใกล้เคียง หรือประเทศเพื่อนบ้านก็มีโอกาสแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมกันได้ ประเทศที่มีพื้นที่ติดกับอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ก็คือประเทศมาเลเซีย ดังนั้นจึงมีคนไทยจำนวนมากในอำเภอหาดใหญ่นับถือศาสนาอิสลามและพูดภาษามลายูได้ ส่วนภาษาที่ชาวมุสลิมในอำเภอหาดใหญ่ใช้สื่อสารกันนั้น คือภาษามลายูถิ่นซึ่งก็สามารถใช้สื่อสารกับคนในประเทศมาเลเซียได้เช่นกัน เมื่อเกิดการติดต่อระหว่างชายแดนไทย-มาเลเซีย ย่อมต้องมีการแลกเปลี่ยนกันในหลายๆ ด้าน รวมถึงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารเช่นกัน

วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของชาวมุสลิมในภาคใต้นั้น ชาวมุสลิมมลายูนิยมรับประทานอาหารร่วมกันโดยจัดอาหารเป็นสำรับ หรือ “อีดะ” ซึ่งในภาค มีซูป ผัก ของแห้ง เช่น ปลาทอด เนื้อทอด ยำ ขาด ไม่ได้คือ น้ำพริกกะปิ น้ำบูดู มีงานผักหนาะหรือ “อูแล” วางข้าง ในชามแกงมี “ซูดูตือเงาะห้” หรือช้อนกลางเตรียมไว้ มี “กือโต” ซึ่งเป็นกระโถนเล็กสำหรับล้างมือวางข้างภาค สมาชิกนั่งล้อมภาค ใช้มือขวาเปิบอาหารโดยใช้ปลายนิ้วทั้งห้าจับอาหาร ส่วนมือซ้ายจับช้อนกลาง ปัจจุบันแม้หลายครอบครัวเปลี่ยนจากการปูเสื่อรับประทานกับพื้นบ้านกลายเป็นนั่งบนโต๊ะ จำนวนไม่น้อยที่ยังนิยมจัดอีดะและใช้มือเปิบอาหารอยู่ (วินัย คะห์ลัน, 2553 : 11)

วัฒนธรรมการบริโภคข้างต้นอาจยังปรากฏอยู่ในบางครอบครัว แต่ส่วนใหญ่จากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษามักจะบอกว่าได้บริโภคเหมือนกับคนไทยท้องถิ่นภาคใต้ในอำเภอหาดใหญ่แล้วที่ใช้ช้อนส้อมในการรับประทานอาหาร รวมถึงอาหารการกินก็ไม่ได้ต่างจากคนในพื้นที่ทั่วไปมากนัก แต่ก็พบว่าจากการวิเคราะห์มิติอาหารไทยท้องถิ่นภาคใต้ ได้พบบรรดาลักษณะ [+ไทยมาเลย์] ซึ่งเป็นคำตอบได้ดีถึงการผสมผสานทางวัฒนธรรมด้านอาหารของไทยเชื้อสายมาเลย์ได้เป็นอย่างดี เช่น ข้าวเนื้อทอด เนื้อผัดเค็ม ซุปเนื้อวัว ผัดพริกเนื้อ โรตีสีน้ำแกง ฯลฯ

นอกจากนี้ในอำเภหาดใหญ่ยังประกอบไปด้วยชาวไทยเชื้อสายจีนอีกเป็นจำนวนมากที่ยังคงบริโภคอาหารเช่นเดียวกับคนจีน และก็เช่นเดียวกับชาวไทยเชื้อสายมาเลย์ คือคนไทยเชื้อสายจีนส่วนใหญ่ก็หันมาบริโภคอาหารเช่นเดียวกับคนในพื้นที่เช่นกัน และก็เกิดเป็นการผสมผสานทางวัฒนธรรมการบริโภคอาหารขึ้น โดยเฉพาะชาวจีนในอำเภหาดใหญ่นี้มีประวัติพร้อมๆ กับการเข้ามาก่อตั้งเมืองหาดใหญ่อย่างยาวนาน ซึ่งจากการสืบค้นประวัติของชาวจีนจะพบว่า ชาวจีนเข้ามาติดต่อทำการค้าในประเทศไทยตั้งแต่สมัยอยุธยา การติดต่อปฏิสัมพันธ์กันดังกล่าว ย่อมต้องมีการแลกเปลี่ยนในเรื่องของวัฒนธรรมการบริโภคอาหารด้วยเช่นกัน

ขณะที่อาหารจีนในไทยที่คุ้นเคยกันมากคือ อาหารของชาวแต้จิ๋ว ซึ่งอยู่ในมณฑลกว่างตุง จึงเรียกว่าอาหารกว่างตุง โดยอาหารจีนเข้ามาสมัยปลายอยุธยาหลังอิทธิพลฝรั่งเริ่มถดถอย สิ่งแรกที่คนจีนนำเข้ามา คือ กระทะคั่ว ขณะที่ฝรั่งจะใช้กระทะแบนๆ แต่ก่อนคนไทยไม่นิยมกินอาหารที่มีไขมัน เรากินผัก กินปลา โดยใช้วิธี ต้ม ย่าง ปิ้ง จีนมาแนะนำให้เรา รู้จักวิธี ผัด ทอด นึ่งด้วยซึ้ง (ลั้งถึง เพี้ยนมาจาก เล่งซึ้ง) เดิมเรารู้จักวิธีนี้ด้วยหวด หรือเรายังรับคำจีนอื่นๆ มาใช้ เช่น เจียว (ไข่เจียว) เจียน (ปลาเจียน คำว่า เจียนแปลว่าเคลือบน้ำตาล) คนไทยยังไม่ชอบแกงที่จืดๆ ซืดๆ น้ำใสๆ คนไทยชอบแกงที่มีรสเผ็ด เค็ม เปรี้ยว มีสีส้มด้วยพริก เช่น แกงส้ม แกงเผ็ด ต้มยำ จีนก็มาทำให้รู้จัก แกงจืด (พลศรี คชาชีวะ และ ยศพิชา คชาชีวะ, 2553: 8-10)

เมื่อได้วิเคราะห์มิติอาหารไทยท้องถิ่นภาคใต้จึงได้พบอรรถลักษณะ [+ไทยจีน] ซึ่งมีอาหารที่ได้รับอิทธิพลจากจีนเป็นจำนวนมาก เช่น แกงจืดหมูสับ กระจุกหมูตุ๋นยาจีน บ๊ะจ่าง ผัดหมี่สั่ว เป้าฮื้อน้ำแดง ฯลฯ รวมถึงขนมต่างๆ อีกเช่น ปาท่องโก๋ เต้าส่วน เต้าหู้ทอด เต้าทึง ฉะก๊วย เป็นต้น และจากการวิเคราะห์การจำแนกแบบชาวบ้านจะพบคำเรียกชื่ออาหารจำนวนมากที่อยู่ในกลุ่มชั้นเฉพาะเจาะจง ได้แก่ คำว่า ก้วยเตี่ยว และแกงจืด/ต้มจืด ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงความนิยมในการบริโภคอาหารจีนที่มีมาอย่างยาวนาน และหากสังเกตให้ดีจะพบว่าอาหารจีนเหล่านี้ไม่ได้มีเฉพาะในพื้นที่ภาคใต้ แต่นิยมไปทั่วทั้งในประเทศไทยซึ่งสะท้อนความสัมพันธ์ที่ตระหว่งไทย-จีนที่มีมาอย่างยาวนาน

สุดท้ายอำเภหาดใหญ่ก็ยังมี การติดต่อสัมพันธ์กับประเทศชาติตะวันตกหรือประเทศอื่นๆ ที่เข้ามาพร้อมกระแสการหลั่งไหลทางวัฒนธรรม ย่อมต้องนำเรื่องของอาหารการกินเข้ามามีอิทธิพลกับคนในท้องถิ่นภาคใต้อย่างแน่นอน เช่นจากการวิเคราะห์มิติอาหารไทยท้องถิ่นภาคใต้ อรรถลักษณะ [+ประเทศอื่นๆ] พบคำเรียกชื่ออาหารจากประเทศอื่นๆ เช่น ไก่กรอบครีมมะนาว มัสมั่น สปาเก็ตตี้ผัดซีเมาทะเล เห็ดโคนญี่ปุ่นผัดน้ำมันหอย หรืออาหารหวาน เช่น ขนมเค้ก แยมโรล ไอติม เป็นต้น ทั้งจากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาเกี่ยวกับทัศนคติก็จะพบอาหารฟาสต์ฟู้ดที่เป็นที่นิยมหรืออาหารสมัยนิยม เช่น พิซซา KFC สุกียากี้ ฯลฯ ซึ่งเป็นอาหารที่คนรุ่นใหม่นิยมบริโภคก็ถือเป็นส่วนหนึ่งที่ได้จากการปฏิสัมพันธ์กับชาวต่างชาติ ยังผลให้เกิดการแลกเปลี่ยนและเข้ามามีอิทธิพลกับคนภายในท้องถิ่นดั้งเดิมได้



### 3. สภาวะเศรษฐกิจหรือสังคมยุคปัจจุบัน

สภาวะการณ์ปัจจุบันในด้านสังคม เศรษฐกิจของไทยย่อมส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงการดำเนินชีวิตของผู้คนให้มีวิถีปฏิบัติที่เปลี่ยนไป รวมถึงเรื่องจำเป็นของชีวิตในการอุปโภคบริโภคในแต่ละวันด้วยเช่นกัน ความเปลี่ยนแปลงทั้งหลายนี้สามารถสังเกตได้จากภาคการใช้จ่ายในครัวเรือน ดังกล่าวต่อไปนี้

ข่าวเศรษฐกิจเมื่อวันอังคารที่ 25 ธันวาคม 2555 สำนักงานคณะกรรมการ การพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติได้รายงาน "สถานการณ์เศรษฐกิจไทยและเศรษฐกิจโลกในช่วง 10 เดือนแรกของปี 2555" ให้คณะรัฐมนตรีรับทราบเป็นประจำทุกเดือน สามารถสรุปสาระสำคัญโดยเฉพาะประเด็น การใช้จ่ายครัวเรือนมีการขยายตัวเร่งขึ้น โดยดัชนีการอุปโภคบริโภคภาคเอกชนในเดือนตุลาคม 2555 ขยายตัวร้อยละ 9.2 เมื่อเทียบกับเดือนเดียวกันของปีก่อนหน้า เป็นการปรับตัวดีขึ้นจากการขยายตัวร้อยละ 5.2 ในไตรมาสสาม โดยได้รับแรงสนับสนุนจากมาตรการคืนเงินภาษีรถยนต์คันแรก เช่นเดียวกับความเชื่อมั่นผู้บริโภคเกี่ยวกับภาวะเศรษฐกิจโดยรวมในเดือนตุลาคมที่ปรับตัวดีขึ้น มาอยู่ที่ระดับ 68.1 จากระดับ 67.5 ในเดือนก่อนหน้า รวม 10 เดือนแรกของปี 2555 ดัชนีการอุปโภคบริโภคภาคเอกชนขยายตัวร้อยละ 4.8 (<http://www.ryt9.com/s/nesd/1624150>)

หากจะดูตัวเลขโดยรวมจะพบแนวโน้มการบริโภคที่เพิ่มสูงขึ้นในภาคครัวเรือน ซึ่งสะท้อนให้เห็นการเติบโตหรือขยายตัวทางเศรษฐกิจ สิ่งต่างๆ เหล่านี้ย่อมส่งผลกระทบต่อชีวิตผู้คนที่ต้องการอาหารในการบริโภคเพิ่มสูงขึ้น และอาหารที่แพงสูงขึ้นนั้น ผู้บริโภคส่วนใหญ่ในปัจจุบันนิยมบริโภคอาหารประเภทใด สามารถวิเคราะห์ร่วมกับปัจจัยด้านสังคม ซึ่งมีข้อมูลการบริโภคจากกระทรวงวัฒนธรรมได้กล่าวว่า

ความนิยมในการบริโภคของคนไทยปัจจุบันส่วนใหญ่มีวิถีชีวิตการกินอาหารประเภทอาหารจานด่วน (fast food) เลียนแบบการกินแบบตะวันตก ขณะที่อาหารไทยเป็นวัฒนธรรมแห่งการผสมผสาน ด้วยการประยุกต์อาหารรูปแบบใหม่ให้เข้ากับรูปแบบอาหารแบบดั้งเดิม อาหารต่างชาติที่มอญ ลาว จีน อินเดีย ญี่ปุ่น และชาติแถบตะวันตก จึง ผสมอยู่ในอาหารไทยที่ยังคงรูปแบบเป็นตัวของตัวเอง แต่คนไทยในยุคปัจจุบันได้เปลี่ยนวิถีแห่งการผสมผสานนี้เป็นการรับการเอามาปฏิบัติตามเต็มรูปแบบด้วยความเข้าใจว่าทันสมัย สะดวก รวดเร็วกว่าอาหารไทย อาหาร Junk Food หรืออาหารขยะแบบตะวันตก จึงเข้ามาแพร่หลายในสังคมไทย ทั้งที่มีราคาแพง อุดมด้วยไขมัน น้ำตาล สารสังเคราะห์ที่ไม่จำเป็นต่อร่างกายชาวเมืองร้อน อย่างคนไทย จนส่งผลให้เกิดโรคอันเนื่องมาจากการสะสมอาหารเหล่านี้ เช่น โรคมะเร็ง โรคหัวใจ โรคความดันโลหิต โรคเบาหวาน และโรคอ้วน เมื่อผนวกกับปัญหาเศรษฐกิจตกต่ำ ภาวะการณ์ภูมี่ยั่งยืน ตั้งแต่ประชาชนถึงประเทศชาติในทุกวันนี้ ทำให้คนไทยได้ทราบแล้วว่าเป็นผลของ “การหลงทาง” ไปกับวิถีชีวิตแบบชาวตะวันตก จนละทิ้งชีวิตแบบไทยที่สั่งสมเป็นภูมิปัญญามานานนับร้อยนับพันปี

([http://www.m-culture.go.th/detail\\_page.php?sub\\_id=3118](http://www.m-culture.go.th/detail_page.php?sub_id=3118))

จากความเป็นไปทางด้านเศรษฐกิจและสังคมในยุคปัจจุบันดังกล่าวข้างต้นอาจส่งผลโดยรวมต่อการเปลี่ยนแปลงในด้านอาหารการกินของคนไทย รวมถึงคนในเขตพื้นที่อำเภอหาดใหญ่ที่ผู้วิจัยเก็บข้อมูลเช่นกัน ดังนั้นเมื่อผู้วิจัยได้นำผลวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมาย การจัดจำแนกแบบชาวบ้าน และทัศนคติของผู้บอกภาษาที่มีต่อคำเรียกชื่ออาหารมาวิเคราะห์ก็จะพบความคิดที่สะท้อนถึงเรื่องทางเศรษฐกิจและสังคมในยุคปัจจุบันที่มีผลกับการบริโภคของผู้บอกภาษา ซึ่งสามารถจำแนกประเด็นที่เกี่ยวข้องได้ดังนี้

1) สภาพชีวิตที่เร่งรีบมากขึ้นทำให้คนบริโภคอาหารง่ายๆ หรือซื้อกินมากกว่าจะปรุงอาหารเอง เช่น ข้าวขาหมู ข้าวไข่เจียวหมูสับ ข้าวมันไก่ ข้าวหมกไก่ ข้าวเหนียวไก่ ข้าวหมูแดง เป็นต้น หรือหากเป็นกับข้าวที่บริโภคทั่วไปส่วนหนึ่งก็เป็นแกงถุงที่หาซื้อง่ายตามท้องตลาด เช่น แกงส้ม แกงพุงปลา แกงจืด ฯลฯ ก็สามารถหาซื้อได้ง่าย ในภาวะเศรษฐกิจสังคมยุคปัจจุบันไม่ว่าจะเป็นชาติพันธุ์ใดก็ต้องประสบเหมือนกัน หากวัยทำงานต้องใช้ชีวิตเร่งรีบเพื่องาน วัยเด็กก็ต้องมีชีวิตที่เร่งรีบไม่ต่างกัน ขณะที่วัยผู้สูงอายุอาจถือเป็นกลุ่มเดียวที่มีเวลาในชีวิตมากกว่ากลุ่มอื่นๆ แต่จากการไปสัมภาษณ์ผู้บอกภาษากลุ่มนี้ส่วนใหญ่มักจะให้เหตุผลการบริโภคว่าจะบริโภคอะไรง่าย ๆ ตามแต่คนในบ้านจะจัดหามาให้ หรือยังมีผู้สูงอายุอีกหลายคนที่ยังคงทำงานไม่ต่างจากวัยทำงานในกลุ่มอายุที่ 2 เพราะฉะนั้นเมื่อสอบถามรายชื่ออาหารสิ่งที่ได้จากผู้บอกภาษาจึงเป็นอาหารที่บริโภคง่ายๆ ในชีวิตประจำวัน

2) สภาพเศรษฐกิจที่ขยายตัวในภาคครัวเรือนประกอบกับความต้องการการบริโภคอาหารสมัยนิยมหรืออาหารฟาสต์ฟู้ดมากขึ้น ทำให้เห็นคำเรียกชื่ออาหารนี้ในกลุ่มวัยเด็กชดมากที่สุดซึ่งความนิยมดังกล่าวไม่เพียงตรงกับข้อมูลของกระทรวงวัฒนธรรมที่เห็นการบริโภคอาหารเปลี่ยนไปนิยมตามแบบตะวันตกมากขึ้น เช่น KFC พิซซา สเต็กเนื้อ มักรกะโรนี และแฮมเบอร์เกอร์ เป็นต้น ซึ่งยังพบมากที่สุดในกลุ่มคนไทยเชื้อสายมาเลย์ ยังพบอาหารประเภทนี้ที่ไม่ใช่ชาติตะวันตกแต่เป็นชาติที่ได้รับกระแสความนิยมในปัจจุบัน คือประเทศเกาหลีและญี่ปุ่น เช่น ซูชิ สุกียากี้ ราเม็ง ฮะจิบัง และทาโกะยากิ เป็นต้น แม้จะเป็นอาหารที่มีราคาแพงซึ่งดูเหมือนจะไม่สอดคล้องกับระบบเศรษฐกิจของประเทศ แต่ด้วยการสร้างระบบความคิดให้กับผู้บอกภาษาผ่านกระแสความนิยมในยุคปัจจุบัน ผู้บริโภคจึงได้บริโภคอาหารเหล่านี้เข้าไปเป็นส่วนหนึ่งในชีวิตประจำวันของผู้บอกภาษาที่ส่วนหนึ่งต้องการความสะดวกรวดเร็ว อีกส่วนหนึ่งคือความนิยมบริโภคตามยุคสมัยนั่นเอง

3) จากสภาพเศรษฐกิจและสังคมยุคปัจจุบันที่แม้ผู้บริโภคจะไม่คิดถึงสิ่งเหล่านี้ก็อยู่ในชีวิตของผู้บริโภคอย่างไม่อาจปฏิเสธได้เลย เพราะคนส่วนใหญ่ต้องประกอบสัมมาชีพเพื่อซื้อหาอาหารมาบริโภคภายใต้ต้นทุนทางเศรษฐกิจในแต่ละครัวเรือน ประกอบกับเศรษฐกิจของประเทศกำหนดให้ผู้บริโภคควรเลือกบริโภคอาหารประเภทใด สังเกตได้จากมิติส่วนประกอบของอาหารจะพบอรรถลักษณะของ [+ปลา] และ [+หมู] เป็นจำนวนมากเนื่องจากเนื้อหมูจัดเป็นเนื้อที่มีราคาถูกกว่าเนื้อประเภทอื่น แต่เนื่องจากกลุ่มข้อมูลครั้งนี้มีกลุ่มชาติพันธุ์คนไทยเชื้อสายมาเลย์อยู่ด้วยจึงทำให้จำนวนส่วนนี้หายไป แต่เมื่อเทียบรายการอาหารในมิตดังกล่าวก็ยังพบเนื้อหมูอยู่เป็นจำนวนมาก และเนื้อปลาซึ่งเป็นเนื้อที่หาง่ายในพื้นที่ภาคใต้จึงมีรายการคำเรียกชื่ออาหารในกลุ่มนี้จำนวนมากเช่นกัน

### สรุประบบความคิดของผู้บอกภาษาผ่านคำเรียกชื่ออาหาร

การจัดจำแนกแบบชาวบ้านถือเป็นเครื่องมือหนึ่งในการวิเคราะห์ภาษาเพื่อให้เข้าถึงระบบความคิดของมนุษย์ตามแนวทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ซึ่งในที่นี้ลักษณะเฉพาะของอาหารและลักษณะพิเศษที่แสดงให้เห็นความนิยมบริโภคอาหารในแต่ละกลุ่มชาติพันธุ์ รวมถึงการวิเคราะห์ทัศนคติของผู้บอกภาษาที่มีต่ออาหารทั้งในแต่ละกลุ่มชาติพันธุ์และกลุ่มอายุทำให้พบข้อมูลเพิ่มเติมที่น่าสนใจ เช่น พบคำตอบในเรื่องของรสชาติอาหารและความนิยมในอาหารสมัยนิยมหรืออาหารฟาสต์ฟู้ด จนกระทั่งได้ข้อสรุปถึงความคิดของผู้บอกภาษาผ่านคำเรียกชื่ออาหาร ซึ่งสามารถสรุปได้เป็นชุดความคิดสำคัญของผู้บอกภาษา 3 ชุดความคิด ได้แก่ อิทธิพลประจำท้องถิ่น การปฏิสัมพันธ์ภายนอกท้องถิ่น และสถานะเศรษฐกิจหรือสังคมยุคปัจจุบัน

## บทที่ 7

### สรุปและอภิปรายผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

#### สรุปผลการวิจัย

จากผลการศึกษาคำเรียกชื่ออาหารในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลาตามแนววรรณศาสตร์ชาติพันธุ์ โดยมีตัวแปรสำคัญคือชาติพันธุ์และอายุ โดยเฉพาะอำเภอหาดใหญ่จัดเป็นพื้นที่ที่มีความหลากหลายทางชาติพันธุ์ คือมีการผสมผสานระหว่างชาติพันธุ์คนไทยท้องถิ่นดั้งเดิม คนไทยเชื้อสายจีนและคนไทยเชื้อสายมาเลย์ ลักษณะความเป็นอัตลักษณ์ของแต่ละชาติพันธุ์สามารถสร้างความเป็นอัตลักษณ์ให้กับอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลาได้เช่นกัน ดังข้อความ

“ทุกวันนี้กลุ่มคนทุกเชื้อสายทั้งที่เป็นเผ่าพันธุ์ดั้งเดิม และที่ได้เข้ามาอาศัยอยู่ร่วมกันบนผืนแผ่นดินไทย ต่างหลอมรวมกลายเป็นชาวไทยเชื้อสายต่างๆ ต่างมีความรักในผืนแผ่นดินไทย ล้วนภาคภูมิใจในการเป็นพลเมืองและวีรกรรมของบรรพชน มีความรักและเสียสละเพื่อชาติไม่ต่างจากชาวไทยทั่วไป แต่ในขณะเดียวกันชาวไทยเชื้อสายต่างๆ เหล่านี้ก็ยังมีได้ละทิ้งอัตลักษณ์ของตน อันเป็นลักษณะจำเพาะของเผ่าพันธุ์ตนอันได้แก่ ความเชื่อทางศาสนา ภาษา และวัฒนธรรมประเพณีอันดีงาม สิ่งเหล่านี้เป็น “สำนึก” ที่ แสดงออกว่าผู้คนยังคงหวงแหนมรดกของบรรพชน เราผู้เป็นหนึ่งในบรรดาความหลากหลายเชื้อสายเหล่านี้ก็จะรักษาและมอบไว้แก่แผ่นดินไทยที่เป็นบ้านเกิดเมืองนอน เพราะเราต่างมีสายตาที่มองความงดงามอย่างหลากหลาย ” (องค์บรรจุน, 2553: 359)

ดังนั้นผู้วิจัยจะนำเสนอข้อมูลตามการจัดแบ่งเขตพื้นที่ในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ออกเป็น 3 ชุมชน ดังนี้

1. ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม ได้แก่ ชุมชนโชคสมาน ชุมชนบางหัก และชุมชนท่าเคียน
2. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายมาเลย์ ได้แก่ ชุมชนมุสลิม ชุมชนถัดอุทิศ และชุมชนหลังที่ว่าการอำเภอ
3. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายจีน ได้แก่ ชุมชนท่งเซียเซี่ยงตึ้ง ชุมชนตลาดใหม่ และชุมชนกิมหยง-สันติสุข

ผู้วิจัยใช้การออกแบบสัมภาษณ์เพื่อไปสอบถามผู้บอกภาษาในแต่ละชุมชน ชุมชนละ 9 คน ซึ่งยังแบ่งตามกลุ่มอายุเป็น 3 กลุ่มอายุ กลุ่มอายุละ 3 คน โดยจัดกลุ่มอายุของผู้บอกภาษาไว้ดังนี้

1. กลุ่มอายุที่ 1 ได้แก่ กลุ่มอายุระหว่าง 15-25 ปี
2. กลุ่มอายุที่ 2 ได้แก่ กลุ่มอายุระหว่าง 35-45 ปี
3. กลุ่มอายุที่ 3 ได้แก่ กลุ่มอายุระหว่าง 55 ปีขึ้นไป

## โครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหาร

จากการวิเคราะห์โครงสร้างคำเรียกชื่ออาหารดังกล่าว ซึ่งสามารถ จำแนกเป็นอาหารคาวและอาหารหวาน พบจำนวนรายการคำ ดังนี้ รายการคำอาหารคาวที่พบมีทั้งหมด 284 คำ อาหารหวานที่พบมีทั้งหมด 76 คำ จำแนกตามกลุ่มชาติพันธุ์ ได้แก่ รายการคำอาหารคาว ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม มี 160 คำ คิดเป็นร้อยละ 56.33 ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายมาเลย์ มี 98 คำ คิดเป็นร้อยละ 34.50 และชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายจีน มี 120 คำ คิดเป็นร้อยละ 42.25 รายการคำอาหารหวาน ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม มี 61 คำ คิดเป็นร้อยละ 80.26 ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายมาเลย์ มี 21 คำ คิดเป็นร้อยละ 27.63 และชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายจีน มี 29 คำ คิดเป็นร้อยละ 38.15

การจำแนกโครงสร้างของคำศัพท์ในที่นี่สามารถแบ่งตามคำหลักได้เป็น 4 กลุ่ม คือประเภทของอาหาร วิธีการประกอบอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร และ ลักษณะของอาหาร ดังนี้

1. ประเภทของอาหาร คือชนิดที่เป็นการบ่งบอกว่าเป็นอาหารประเภทใด เช่น คำว่า ขนม เป็นประเภทหนึ่งของอาหาร หรือคำว่า แกง เป็นต้น แต่คำว่า แกง นั้นในภาษาไทยถิ่นใต้หมายถึงวิธีการประกอบอาหารด้วย แต่จะอยู่ในรูปประโยค เช่น แม่แกง (พุงปลา) แล้วมาย เป็นต้น เมื่อจัดโครงสร้างคำเรียกชื่ออาหารในกลุ่มนี้จะได้โครงสร้าง ดังนี้

### 1.1 หมวดอาหารคาว ได้แก่

ประเภทของอาหาร

ประเภทของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร

ประเภทของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร

ประเภทของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร + รสชาติของอาหาร

ประเภทของอาหาร + รสชาติของอาหาร

ประเภทของอาหาร + รสชาติของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร

ประเภทของอาหาร + ลักษณะของอาหาร

### 1.2 หมวดอาหารหวาน ได้แก่

ประเภทของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร

ประเภทของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร

## ประเภทของอาหาร + ลักษณะของอาหาร

2. ส่วนประกอบของอาหาร คือวัตถุดิบหลักที่นำมาใช้เพื่อประกอบการทำอาหาร ซึ่งปรากฏเป็นคำหลักของ คำเรียกชื่ออาหารมีทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน นอกจากการวิเคราะห์จะพบคำหลักที่เป็นส่วนประกอบหรือวัตถุดิบของอาหารแล้ว ยังพบอีกว่ามีส่วนประกอบอื่นที่มาประกอบกับวัตถุดิบของอาหาร เมื่อจัดโครงสร้างคำเรียกชื่ออาหารในกลุ่มนี้จะได้โครงสร้าง ดังนี้

### 2.1 หมวดอาหารคาว

ส่วนประกอบของอาหาร

ส่วนประกอบของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร

ส่วนประกอบของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร

ส่วนประกอบของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร + รสชาติของอาหาร

ส่วนประกอบของอาหาร + รสชาติของอาหาร

ส่วนประกอบของอาหาร + ลักษณะของอาหาร

### 2.2 หมวดอาหารหวาน

ส่วนประกอบของอาหาร

ส่วนประกอบของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร

ส่วนประกอบของอาหาร + ลักษณะของอาหาร

3. วิธีการประกอบอาหาร คือวิธีการในการทำอาหารซึ่งในที่นี้พบคำหลัก ได้แก่ ทอด ยำ ผัด ต้ม คั่ว และเชื่อม ซึ่งคำหลักดังกล่าวยังสามารถนำมาประกอบรวมกับการปรากฏร่วมกับคำอื่นๆ เมื่อจัดโครงสร้างคำเรียกชื่ออาหารในกลุ่มนี้จะได้โครงสร้าง ดังนี้

### 3.1 หมวดอาหารคาว

วิธีการประกอบอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร

วิธีการประกอบอาหาร+รสชาติของอาหาร

วิธีการประกอบอาหาร + รสชาติของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร

### 3.2 หมวดอาหารหวาน

#### วิธีการประกอบอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร

4. ลักษณะของอาหาร คือลักษณะของอาหารที่ปรากฏหรือสามารถอธิบายได้จากภาพที่เห็น ซึ่งอาจจำแนกเป็นลักษณะภายนอกของอาหาร เช่น รวมมิตร เปียกปูน เป็นต้น ลักษณะในเชิงเปรียบเทียบ เช่น คอเปิด ไข่หงส์ ทับทิมกรอบ เป็นต้น ลักษณะที่มีที่มาของอาหาร เช่น เต้าทึง เค้ก เป็นต้น เมื่อนำลักษณะของอาหารซึ่งจัดเป็นคำหลักมาประกอบกับหน่วยย่อยอื่นๆ เมื่อจัดโครงสร้างคำเรียกชื่ออาหารในกลุ่มนี้จะได้โครงสร้าง ดังนี้

#### หมวดอาหารหวาน

#### ลักษณะของอาหาร

#### ลักษณะของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร

#### ลักษณะของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร

### องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกชื่ออาหาร

องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกชื่ออาหาร สามารถจำแนกเป็นมิติความแตกต่างได้ 4 มิติสำคัญ คือ มิติอาหารคาว มิติอาหารไทยท้องถิ่นภาคใต้ มิติวิธีการประกอบอาหาร และมิติส่วนประกอบอาหาร ซึ่งมีอรรถลักษณะแต่ละมิติ ดังนี้

1. มิติอาหารคาว มี 2 อรรถลักษณะใหญ่ๆ คือ [+อาหารคาว] และ [+อาหารหวาน]
2. มิติอาหารไทยท้องถิ่นภาคใต้ มี 5 อรรถลักษณะสำคัญ คือ [+ไทยท้องถิ่นภาคใต้] [+ไทยถิ่นอื่นหรือทั่วไป] [+ไทยจีน] [+ไทยมาเลย์] และ [+ประเทศอื่นๆ]
3. มิติวิธีการประกอบอาหาร มี 14 อรรถลักษณะสำคัญ ได้แก่ [+ต้ม] [+นึ่ง] [+ตุ๋น] [+ทอด] [+ผัด] [+คั่ว] [+ย่าง] [+ปิ้ง] [+หมก] [+ยำ] [+ลวก] [+เชื่อม] [+บวช] และ [+ตำ]
4. มิติส่วนประกอบอาหาร มี 18 อรรถลักษณะสำคัญ ได้แก่ [+ปลา] [+ปลาน้ำจืด] [+ปู] [+กุ้ง] [+ไก่] [+หมู] [+เนื้อ] [+เครื่องในหมู] [+เครื่องในปลา] [+ปลาหมึก] [+ไข่] [+ผลไม้มีเปลือก] [+ผลไม้สีเหลือง] [+ผักลีนุ่น] [+พืชใต้ดิน] [+ทำมาจากพืช] [+ใส่กะทิ] และ [+แป้ง]

## ระบบความคิดของผู้บอกภาษาผ่านคำเรียกชื่ออาหาร

หลังจากวิเคราะห์โครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารและองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกชื่ออาหารแล้ว ผู้วิจัยได้วิเคราะห์การจำแนกแบบชาวบ้านเพิ่มเติมเพื่อจะนำไปสู่การวิเคราะห์ระบบความคิดของชาวบ้าน อีกทั้งยังได้ศึกษาทัศนคติของผู้บอกภาษาเกี่ยวกับคำเรียกชื่ออาหาร เมื่อประมวลผลการวิเคราะห์แล้วจึงพบชุดความคิดสำคัญ 3 ความคิด ได้แก่ อิทธิพลประจำท้องถิ่น การปฏิสัมพันธ์ภายนอกท้องถิ่น และสถานะเศรษฐกิจหรือสังคมยุคปัจจุบัน ดังผลสรุปต่อไปนี้

### การจำแนกแบบชาวบ้าน

งานวิจัยได้ปรับการจัดลำดับชั้นสำหรับคำเรียกชื่ออาหารในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลาตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ไว้ดังนี้

ชั้นที่ 1 จุดเริ่มต้นหนึ่งเดียว (unique beginner) มี 1 คำ คือ อาหาร

ชั้นที่ 2 บอกรวม (generic) มี 2 คำ คือ อาหารคาว และ อาหารหวาน

ชั้นที่ 3 เฉพาะเจาะจง (specific) ในหมวดอาหารคาวมีจำนวน 177 คำ และในหมวดอาหารหวานมีจำนวน 8 คำ

ชั้นที่ 4 ลักษณะพิเศษ (varietal) ในหมวดอาหารคาวมีจำนวน 238 คำ และในหมวดอาหารหวานมีจำนวน 11 คำ

### ทัศนคติของผู้บอกภาษา

ทัศนคติที่ผู้บอกภาษาได้บอกคำเรียกชื่ออาหารทั้งที่เกิดจากเคยรับประทาน เคยพบเห็นอยู่เป็นประจำแต่ไม่ชื่นชอบที่จะบริโภค หรืออาหารบางประเภทที่นิยมบริโภค ทั้งหมดนี้นับเป็นทัศนคติของผู้บอกภาษาที่มีต่อคำเรียกชื่ออาหารของผู้บอกภาษาที่ต่างกลุ่มอายุและกลุ่มชาติพันธุ์ ซึ่งอาหารบางประเภทที่นอกจากจะเป็นทัศนคติที่มีต่ออาหารแล้วยังเป็นเป็นเรื่องของรสนิยมในการบริโภคเฉพาะบุคคลอีกด้วย เพราะปกติแล้วผู้วิจัยจะสังเกตว่าส่วนใหญ่เมื่อไปสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาในแต่ละครอบครัว การบริโภคอาหารของคนในครอบครัวจะไม่ต่างกันมากนักยกเว้น อาหารที่มีรสจัดหรือเผ็ดส่วนใหญ่ก็จะเป็นที่นิยมในกลุ่มอายุที่ 2 และ 3 ยกเว้นกลุ่มชาติพันธุ์คนไทยเชื้อสายมาเลย์ที่จะรับประทานเผ็ดได้ตั้งแต่กลุ่มอายุที่ 1 ซึ่งบางคนจะชื่นชอบต่างจากคนในครอบครัวจะพบกรณีนี้ไม่มากนัก เช่น กลุ่มผู้ใหญ่ในบ้านจะชอบอาหารประจำท้องถิ่นภาคใต้แต่ลูกชอบอาหารอีสาน เป็นต้น รวมถึงอาหารสมัยนิยมหรืออาหารฟาสต์ฟู้ดก็ยังคงเป็นที่นิยมในกลุ่มอายุที่ 1 มากกว่ากลุ่มอายุที่ 2 และ 3 ในทุกชาติพันธุ์ อันเกี่ยวเนื่องกับสภาพสังคมที่เปลี่ยนไปจึงมีผลต่อการบริโภคของคนในยุคปัจจุบันนี้ได้ด้วย



## ระบบความคิดของผู้บอกภาษา

เมื่อประมวลผลการวิเคราะห์ต่างๆ แล้วจะพบชุดความคิดสำคัญ 3 ชุด ได้แก่ อิทธิพลประจำท้องถิ่น การปฏิสัมพันธ์ภายนอกท้องถิ่น และสถานะเศรษฐกิจหรือสังคมยุคปัจจุบัน กล่าวโดยสรุปในแต่ละชุดความคิด ดังนี้

### 1. อิทธิพลประจำท้องถิ่น

การบริโภคอาหารในชีวิตประจำวันนั้นไม่อาจปฏิเสธวิถีชีวิตดั้งเดิมที่ต้องพบเจอทุกวันผ่านการสืบทอดต่อกันมาอย่างยาวนาน แม้ผู้คนจากชาติพันธุ์อื่นจะเข้ามาอาศัยในเขตพื้นที่เดียวกัน ก็เป็นเรื่องยากที่จะไม่บริโภคอาหารพื้นบ้านประจำถิ่นนั้นๆ เลย อีกทั้งเด็กที่เติบโตขึ้นก็จะเรียนรู้การใช้ชีวิตในครัวเรือนมองเห็นและรับรู้การบริโภคอาหารจากคนรุ่นพ่อแม่ ปู่ ย่า ตา ยาย จนกระทั่งรุ่นปัจจุบัน ดังนั้นอิทธิพลประจำถิ่นจึงได้รับการบันทึกอยู่กับระบบความคิดของคนที่อาศัยในเขตพื้นที่อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ให้ต้องบริโภคอาหารประจำถิ่นเป็นอาหารในชีวิตประจำวันอย่างเลี่ยงไม่ได้เลย

### 2. การปฏิสัมพันธ์ภายนอกท้องถิ่น

การติดต่อสัมพันธ์ภายนอกท้องถิ่นย่อมต้องมีการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรม รวมถึงวัฒนธรรมการกินด้วย การปฏิสัมพันธ์กับนอกท้องถิ่นในที่นี้มีทั้งภูมิภาคต่างๆ ในประเทศไทย เช่น เราจะพบอาหารจากภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคกลางเข้ามาในรายการค้าเรียกชื่ออาหาร หรือจะเป็นการปฏิสัมพันธ์กับชาวต่างชาติที่เข้ามาติดต่อสัมพันธ์กับไทยมาอย่างยาวนาน เช่น ประเทศจีน จนมีกลุ่มคนไทยเชื้อสายจีนอยู่แทบทุกภูมิภาคของประเทศไทย ซึ่งจากการวิจัยครั้งก็ได้พบรายการค้าเรียกชื่ออาหารที่สอดคล้องกับวัฒนธรรมจีนอยู่เป็นจำนวนมาก รวมถึงประเทศเพื่อนบ้านอย่างประเทศมาเลเซีย จนเกิดกลุ่มชาติพันธุ์คนไทยเชื้อสายมาเลย์และเกิดการแลกเปลี่ยนด้านอาหารการกินจึงพบรายการค้าเรียกชื่ออาหารที่มีที่มาจากประเทศเพื่อนบ้าน นอกจากนี้ยังมีการติดต่อกับชาติตะวันตกก่อให้เกิดคำเรียกชื่ออาหารจากวัฒนธรรมตะวันตกด้วยเช่นกัน

### 3. สถานะเศรษฐกิจหรือสังคมปัจจุบัน

สภาพทางเศรษฐกิจหรือสังคมในยุคปัจจุบันย่อมส่งผลกระทบต่อวัฒนธรรมการกินของคนในพื้นที่เปลี่ยนแปลงไปได้ เช่น วิถีชีวิตที่ต้องแข่งขันเร่งรีบ ทำให้คนที่ต้องประกอบอาชีพทั้งหลายในสังคมต้องการรับประทานอะไรที่ง่าย สะดวก และรวดเร็ว ดังนั้นจากเดิมที่คนส่วนใหญ่ทำอาหารกินเองที่บ้านก็เปลี่ยนเป็นการซื้ออาหารเพิ่มมากขึ้น จึงมีอาหารจานเดียวหรืออาหารจานด่วนในแบบวัฒนธรรมไทย และมีอาหารจานด่วนที่รับมาจากวัฒนธรรมตะวันตกซึ่งแม้จะมีราคาแพงแต่ด้วยยุคสมัยนิยมที่ทำให้คนเริ่มเปลี่ยนวิถีการบริโภคมากขึ้นเริ่มจากวัยเด็ก ซึ่งเป็นวัยนิยมความเป็นสมัยนิยมหรืออาหารฟาสต์ฟู้ดง่ายกว่าวัยอื่นก็อาจส่งผลต่อการบริโภคอาหารของคนไทยในอนาคตได้

## อภิปรายผลการวิจัย

จากการศึกษาชื่ออาหารในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลาตามแนววรรณศาสตร์ชาติมีข้อสังเกตที่น่าสนใจดังต่อไปนี้

1. รสนิยมการบริโภคอาหารมีทั้งรสนิยมส่วนบุคคล รสนิยมสะท้อนความเปลี่ยนแปลงทางสังคม วัฒนธรรมทั้งการรับวัฒนธรรมการบริโภคตามยุคสมัยนิยม หรือความนิยมที่มาพร้อมการอพยพย้ายถิ่นของคนหลากหลายชาติพันธุ์ที่ทำให้กลุ่มคนในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา มีลักษณะผสมผสานทางวัฒนธรรม โดยมีกลุ่มชาติพันธุ์หลักๆ ได้แก่ กลุ่มคนไทยท้องถิ่นใต้ดั้งเดิม กลุ่มคนไทยเชื้อสายจีน กลุ่มคนไทยเชื้อสายมาเลย์ นอกจากนี้ก็มีกลุ่มคนไทยภาคต่างๆ เช่น ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง รวมถึงกลุ่มแรงงานต่างด้าวที่เข้ามาค้าแรงงานในท้องถิ่นอำเภอหาดใหญ่ เมื่อเกิดการอพยพก็มักจะมี การนำเรื่องอาหารการกินมาด้วย จึงทำให้มีร้านอาหารภาคต่างๆอยู่ในหาดใหญ่ รวมถึงอาหารชาติต่างๆที่กำลังเป็นที่นิยมในยุคปัจจุบันด้วย เช่น อาหารจากประเทศตะวันตก อาหารญี่ปุ่น เกาหลี เวียดนาม เป็นต้น

2. เรื่องคำเรียกชื่ออาหารนั้นมีส่วนสัมพันธ์กับรสของอาหาร ชาติพันธุ์และกลุ่มอายุด้วยเช่นกัน ได้แก่ บางครั้งคำเรียกชื่ออาหารก็ปรากฏรสของอาหารภายในชื่ออาหาร เช่น ผัดเผ็ด ผัดเปรี้ยวหวาน ไก่ผัดเค็ม เป็นต้น หรือบางครั้งแม้ไม่ปรากฏรสของอาหารแต่ผู้บริโภคก็จะรู้ว่าอาหารแบบใดมีรสชาติอย่างไร เช่น แกงไตปลา แกงส้ม ก็จะมีรสเผ็ดนำ เป็นต้น ลักษณะดังกล่าวเหล่านี้ยังสัมพันธ์กับกลุ่มชาติพันธุ์คือ กลุ่มคนไทยท้องถิ่นไทยดั้งเดิมมักจะนิยมบริโภคอาหารรสจัดหรือรสเผ็ดร้อน กลุ่มคนไทยเชื้อสายมาเลย์จะนิยมบริโภคอาหารรสหวาน มันเค็ม ขณะที่กลุ่มคนไทยเชื้อสายจีนจะนิยมบริโภคอาหารรสจัดหรือมันเค็ม รวมถึงอายุของผู้บอภาษาที่แสดงให้เห็นว่ากลุ่มเด็กหรือกลุ่มอายุที่ 1 ในกลุ่มคนไทยเชื้อสายจีนจะบริโภคอาหารรสจัดหรือรสเผ็ดได้น้อยกว่ากลุ่มอื่น ขณะที่กลุ่มคนไทยท้องถิ่นไทยดั้งเดิมจะบริโภคได้มากกว่า เป็นต้น ซึ่งโดยปกติเรื่องของรสอาหารมักเป็นผลจากการเลี้ยงดูของแต่ละครอบครัวว่าจะให้ลูกกินเผ็ดได้เร็วขนาดไหน และจากการศึกษาทำให้เห็นว่ากลุ่มคนไทยท้องถิ่นไทยดั้งเดิมจะรับประทานอาหารรสเผ็ดได้เร็วกว่ากลุ่มชาติพันธุ์อื่นๆ

3. ทั้งนี้งานวิจัยนี้มีลักษณะสอดคล้องกับงานวิจัยของศศิธร สีนถาวรกุล (2547) ที่ศึกษาเรื่องวิถีการกินและความเชื่อของคนไทยที่สะท้อนจากชื่ออาหารไทยที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม โดยใช้ทฤษฎีวรรณศาสตร์ชาติพันธุ์มาเป็นแนวทางการศึกษา และใช้วิธีวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายเช่นเดียวกับผู้วิจัย แต่ผู้วิจัยไม่ได้จำแนกการวิเคราะห์เป็นอาหารคาวและอาหารหวานเหมือนงานวิจัยของศศิธร และมีมิติที่คล้ายคลึงกันในด้าน มิติ “วิธีการทำ” มิติ “วัตถุดิบ” มิติ “คุณสมบัติ” ส่วนมิติ “อิทธิพลต่างประเทศ” ผู้วิจัยไม่ได้จัดมาเป็นมิติหลักในการวิเคราะห์ รวมถึงวิธีการจำแนกโครงสร้างที่ศศิธรวิเคราะห์โดยเรียกว่ารูปแบบนั้น ก็จะมีลักษณะที่ต่างกันคือ ศศิธรจะวิเคราะห์ได้ 4 รูปแบบในของหวาน คือ 1) ชื่อของหวานที่ประกอบด้วยส่วนหลักเท่านั้น 2) ชื่อของหวานที่ประกอบด้วยส่วนหลัก (คำแสดงลักษณะ/วัตถุดิบ)+ส่วนขยาย (คำแสดงคุณสมบัติ/กรรมวิธีเฉพาะ) 3) ชื่อของหวานที่ประกอบด้วยส่วนเสริมหน้า (คำว่า “ขนม”)+ส่วนหลัก (คำแสดงลักษณะ/วิธีทำ/ชื่อเฉพาะ) 3) ชื่อของหวานที่ประกอบด้วยส่วนเสริมหน้า (คำว่า “ขนม”)+ส่วนหลัก (คำแสดง

ลักษณะ/วิธีทำ/ชื่อเฉพาะ)+ส่วนขยาย (คำแสดงคุณสมบัติ) 3) ชื่อของหวานที่ประกอบด้วยส่วนเสริมหน้า(คำว่า “ขนม”)+ส่วนหลัก (คำแสดงลักษณะ/วิธีทำ/ชื่อเฉพาะ)+ส่วนขยาย (คำแสดงคุณสมบัติ) ส่วนรูปแบบอาหารคาวมี 3 รูปแบบ คือ 1) ชื่อของคาวที่ประกอบด้วยส่วนหลัก (คำแสดงชนิดของคาว) 2) ชื่อของคาวที่ประกอบด้วยส่วนหลัก (คำแสดงชนิดของคาว/ชนิดส่วนประกอบหลัก)+ส่วนขยาย (คำแสดงวิธีทำ/ประเภทย่อย)+ส่วนเสริมท้าย(คำแสดงส่วนประกอบเสริม) ซึ่งอาหารที่ผู้วิจัยวิเคราะห์นั้นนำทั้งอาหารคาวและอาหารหวานมาจำแนกเป็นโครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารเช่นกัน แต่ผู้วิจัยได้ใช้กรอบวิเคราะห์โครงสร้างร่วมกัน เนื่องจากข้อมูลจะมีลักษณะความเหมือนในส่วนของคำที่มาประกอบ อีกทั้งคำเรียกชื่ออาหารนี้เป็นคำเรียกชื่ออาหารท้องถิ่นภาคใต้ ดังนั้นจึงมีคำเรียกชื่ออาหารแตกต่างจากศศิธร เช่น ของหวานส่วนใหญ่ผู้บอกภาษาอาจจะไม่เรียกว่า “ขนม” แต่จะใช้ชื่อของหวานนั้นๆ เลย และส่วนใหญ่ผู้บอกภาษาก็นิยมบอกเป็นวัตถุดิบของอาหารซึ่งถ้าเป็นคนท้องถิ่นภาคใต้ก็จะเข้าใจว่าสิ่งที่ผู้บอกภาษาพูดนั้นหมายถึงอะไร เช่น คำว่า ลูกเต๋อย ที่เป็นขนมแม้ผู้บอกภาษาจะไม่พูดคำว่าลูกเต๋อยบวขแต่คนภาคใต้จะเข้าใจว่าผู้บอกภาษาหมายถึงอะไร เป็นต้น

### ข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาชื่ออาหารในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลาตามแนววรรณศาสตร์ชาติพันธุ์ แสดงให้เห็นความเหมือนและความต่างของคนต่างอายุและต่างชาติพันธุ์แล้วยังพบว่ายังมีประเด็นให้ศึกษาต่อไปอีก ดังนี้

1. ควรศึกษาคำเรียกชื่ออาหารในพื้นที่อื่นๆ อีกเพื่อเป็นการบันทึกข้อมูลในรูปแบบของคำเรียกชื่ออาหารในช่วงเวลานั้นๆ ซึ่งจะให้เห็นแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงของภาษาและวัฒนธรรมการบริโภคได้อีกทางหนึ่งด้วย
2. ควรศึกษาตัวแปรอื่นๆ เพื่อความหลากหลายในการศึกษาภาษากับสังคม เช่น ตัวแปรด้านเพศ ชนชั้นทางสังคม อาชีพ เป็นต้น
3. ควรศึกษาคำเรียกชื่ออาหารที่ใช้ประกอบพิธีกรรมทางท้องถิ่นภาคใต้โดยเฉพาะก็จะพบลักษณะที่น่าสนใจด้านภาษากับความเชื่อหรือวัฒนธรรมท้องถิ่นภาคใต้
4. ควรศึกษาคำเรียกชื่ออาหารจากตำราประกอบการทำอาหารจากหลายๆ แหล่ง รวมถึงร้านค้าเพื่อแสดงให้เห็นความคิดของคำเรียกผ่านธุรกิจการค้ามากกว่าการบริโภคของคนในชีวิตประจำวัน

## รายการเอกสารอ้างอิง

### ภาษาไทย

- โกสินทร์ ปัญญาอธิสิน. 2552. การศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือตามแนว  
อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์. วิทยานิพนธ์ปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์  
คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- เคร่ง สุวรรณวงศ์. 2532. หาดใหญ่...เมืองที่น่ารู้จัก. สงขลา: มงคลการพิมพ์.
- จริญญา ธรรมโชโต . 2540. การศึกษาภาษาที่ใช้ตั้งชื่อเล่นของคนไทยในเขตอำเภอเมือง จังหวัดตรัง.  
วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- ชนกพร อังศุวิริยะ. 2546. การศึกษาคำศัพท์ภาษาไทยถิ่นใต้ของผู้พูดในเขตเมือง ชานเมืองและชนบท  
ของอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา. วิทยานิพนธ์ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต คณะ  
มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์. 2542. รู้ที่มาอาหารอร่อย. กรุงเทพฯ: แสงแดด.
- นพพร สุวรรณพานิช. 2542. ผลไม้ เชื้อกส์ อาหาร คนกินคน และภาษา. กรุงเทพฯ : สุขภาพใจ.
- น้องนุช มณีอินทร์. 2543. การปรับเปลี่ยนชื่อหมู่บ้านในจังหวัดเชียงใหม่. วิทยานิพนธ์ปริญญา  
อักษรศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ประนุท วิชชุโจน. 2529. คำเรียกสีและการรับรู้สีของผู้พูดภาษาไทยถิ่นอุดรดิตถ์ที่ ตำบลนาอิน อำเภอ  
พิชัย จังหวัดอุดรดิตถ์. วิทยานิพนธ์ปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์  
คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ปานทิพย์ มหาไตรภพ. 2545. นามสกุลพระราชทานในพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว :  
การวิเคราะห์ทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์. วิทยานิพนธ์ปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชา  
ภาษาศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- พรลัดดา เมฆบัณฑิต . 2547. การศึกษาคำเรียกรสและทัศนคติเกี่ยวกับรสในภาษาจีนแต้จิ๋วตามแนว  
อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์. วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ คณะอักษร  
ศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- พลศรี คชาชีวะ และ ยศพิชา คชาชีวะ. 2553. อาหารจีนยอดนิยม. กรุงเทพฯ: แม่บ้านทันสมัย.

มนสิการ เสงสุวรรณ. 2550. คำเรียกประเภทผีของไทยในชุมชนวัดสวนแก้ว ต.บางเลน อ.บางใหญ่ จ.นนทบุรี: การศึกษาแนววรรณคดีชาติพันธุ์. วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

วนิดา เจริญสุข. 2532. นามสกุลของคนไทยเชื้อสายจีน: การวิเคราะห์ทางวรรณคดีชาติพันธุ์. วิทยานิพนธ์ปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

.....วารสารสวัสดิ์ 20 (1991) “The Regional Taste of Thailand”, 62-64.

วินัย ตะห์ลัน. 2553. อาหารอัตลักษณ์มลายู-ไทย ครั่วมุสลิมชายแดนใต้. กรุงเทพฯ: ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

วิภัทรินทร์ ประพันธ์ศิริ. 2535. คำเรียกญาติในภาษาคำเมือง : การวิเคราะห์ทางวรรณคดีชาติพันธุ์. วิทยานิพนธ์ปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

วิยะดา จงบรรจบ. 2534. การศึกษาภาษาที่ใช้ในการตั้งชื่อธุรกิจการค้า. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

ศตวรรษ เชื้อมหาวัน. 2541. คำเรียกผีและการรับรู้ของผู้พูดภาษาไทยถิ่น ลัวะ ม้ง และกะเหรี่ยงในพื้นที่จังหวัดเชียงรายและพะเยา. วิทยานิพนธ์ปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ศศิธร สีนถาวรกุล. 2547. วิธีการกินและความเชื่อของคนไทยที่สะท้อนจากชื่ออาหารไทยที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม. วิทยานิพนธ์ปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ศุภมาส เอ่งฉ้วน. 2537. คำเรียกญาติภาษาจีนฮกเกี้ยนในภาคใต้ของประเทศไทยและเกาะปีนัง. วิทยานิพนธ์ปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ศุภสิมาน นฤมล วงศ์สุภาพ. 2547. รายงานการวิจัยเรื่อง เมืองหาดใหญ่คนจีนกับการสร้างเมืองการค้าในภาคใต้. สงขลา: ภาควิชาสารัตถศึกษา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

สมชาย สำเนียงงาม . 2545. ลักษณะภาษาที่แสดงความเปลี่ยนแปลงของความเชื่อเกี่ยวกับสิริมงคลและกาลกิณีในชื่อของคนไทย. วิทยานิพนธ์ปริญญาอักษรศาสตรดุษฎีบัณฑิต ภาควิชาภาษาไทย คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

- สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ. 2554. ภูมิปัญญาไทยกับวิถีการกินอาหารของคนไทย, (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก : [http://www.m-culture.go.th/detail\\_page.php?sub\\_id=3118](http://www.m-culture.go.th/detail_page.php?sub_id=3118) (วันที่ค้นข้อมูล 24 ธันวาคม 2555)
- สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. 2555. สถานการณ์เศรษฐกิจไทยและเศรษฐกิจโลกในช่วง 10 เดือนแรกของปี 2555, (ออนไลน์) เข้าถึงได้จาก : <http://www.ryt9.com/s/nesd/1624150>. (วันที่ค้นข้อมูล 3 มกราคม 2555)
- สำนักงานเทศบาลนครหาดใหญ่. ระเบียบเทศบาลนครหาดใหญ่ว่าด้วยการบริหารชุมชน พ.ศ. 2547, (ออนไลน์) เข้าถึงได้จาก: <http://www.hatyacity.go.th/>. (วันที่ค้นข้อมูล 24 ธันวาคม 2555)
- สำนักงานอำเภอหาดใหญ่. แผนที่อำเภอหาดใหญ่, (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก : <http://www.hatyaisk.go.th>. (วันที่ค้นข้อมูล 24 ธันวาคม 2555)
- สุทธิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์. 2544. โครงสร้างและพลวัตวัฒนธรรมภาคใต้กับการพัฒนา. กรุงเทพฯ: สำนักงานสนับสนุนการวิจัย.
- สุพัตรา จิรนนทนาภรณ์ และ อัญชลี สิงห์น้อย. 2553. คำเรียกรสของกลุ่มชาติพันธุ์ไทในเขตภาคเหนือตอนล่าง: กรณีศึกษาในแนวบรรพตศาสตร์ชาติพันธุ์. ใน วารสารมนุษยศาสตร์มหาวิทยาลัยนเรศวร (7, 3 กันยายน-ธันวาคม)
- สุภาพ ขวัญฤทธิ์. 2530. ภาษาไทยถิ่นที่ใช้ในปัจจุบัน จังหวัดสงขลา. วิทยานิพนธ์ปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ สงขลา.
- องค์ บรรจุน, 2553. สยามหลากหลายเผ่าพันธุ์. กรุงเทพฯ: มติชน.
- อนัตยา คอมิจิน. 2548. การศึกษาการตั้งชื่ออาหารในภาษาไทยตามแนวทฤษฎีบรรพตศาสตร์ปริชาน. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาภาษาศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- อภิเชษฐ กาญจนดิฐ และ ศุภการ สิริไพศาล. 2551. “ชุมชนจีนหาดใหญ่ : การปะทะสังสรรค์ทางวัฒนธรรมและสังคม. ใน วารสารมนุษยศาสตร์สังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ. (3,1 เมษายน-กันยายน)
- อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์. 2529. กว่าจะเป็นนักภาษาศาสตร์. กรุงเทพฯ : ภาควิชาภาษาศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์. 2549. “ความสัมพันธ์ระหว่างภาษาและวัฒนธรรม,”ใน ศาสตร์แห่งภาษา. ฉบับที่ 6 . กรุงเทพฯ : ภาควิชาภาษาศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์และคณะฯ. 2555. บุคคลสำคัญและความคิดหลักในอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์.  
กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

อัญชลิกา ผาสุขกิจ . 2543. คำเรียกรสในภาษาไทยถิ่นตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์. วิทยานิพนธ์  
ปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์  
มหาวิทยาลัย.

อำไพ ไสร์จจะพันธุ์. 2544. อาหารท้องถิ่นภาคใต้. สงขลา: สถาบันราชภัฏสงขลา.

เอกวิทย์ ณ ถลาง. 2540. “ภูมิปัญญาทักษิณ”, ใน ภูมิปัญญาชาวบ้านสี่ภูมิภาค : วิถีชีวิตและ  
กระบวนการเรียนรู้ของชาวบ้านไทย. นนทบุรี : โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.

### ภาษาอังกฤษ

Burling, Brent. 1992. Ethnobiological classification: principles of categorization of plants  
and animals in tradition societies. Princeton, N.J: Princeton University Press.

Foley, William A. 2000. Anthropological Linguistics: an introduction. Oxford, England.

Frake, Charles. O. 1961. Language and cultural description: essays. Stanford, Calif. :  
Stanford University Press

Jerry W. Gainey . 2527. “Toponyms in Eastern and Southeastern Thailand : A Preliminary  
Study of Village Names in Chonburi , Rayong , Chantaburi , and Trat,” ใน ศาสตร์แห่ง  
ภาษา .ฉบับที่4. กรุงเทพฯ: ภาควิชาภาษาศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ภาคผนวก



## ภาคผนวก ก

### รายการผู้บอกภาษา

#### ชุมชนไทยท้องถิ่นดั้งเดิม

##### กลุ่มอายุที่ 1

หสุดยุทธ จันทร์มน อายุ 13 ปี อยู่บ้านเลขที่ 8 อาชีพ กำลังศึกษา อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนบางหัก  
สหรัฐ บุญวงศ์ อายุ 11 ปี อยู่บ้านเลขที่ 86/8 อาชีพ กำลังศึกษา อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนบางหัก  
สุเทพ หนูคง อายุ 27 ปี อยู่บ้านเลขที่ 458 อาชีพ รับจ้าง อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนบางหัก  
สุนิสา ดวงแก้ว อายุ 14 ปี อยู่บ้านเลขที่ 169 อาชีพ กำลังศึกษา อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนโชคสมานคุณ  
มาลัยพร เมื่อน้อย อายุ 28 ปี อยู่บ้านเลขที่ 172 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนโชคสมานคุณ  
วันดี จันจัน อายุ 28 ปี อยู่บ้านเลขที่ 161 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนโชคสมานคุณ  
ชนกันันท์ บุญสวัสดิ์ อายุ 22 ปี อยู่บ้านเลขที่ 37/2 อาชีพ พนักงานธนาคาร อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนท่า

เคียน

พงศ์พัฒน์ สุวรรณ อายุ 22 ปี อยู่บ้านเลขที่ 229 อาชีพ กำลังศึกษา อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนท่าเคียน  
อภิวัฒน์ ริกฤษฎ อายุ 22 ปี อยู่บ้านเลขที่ 45 อาชีพ กำลังศึกษา อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนท่าเคียน

##### กลุ่มอายุที่ 2

วิไลลักษณ์ ไจมน อายุ 34 ปี อยู่บ้านเลขที่ 267 อาชีพ พนักงานบริษัท อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนบางหัก  
รัตนา ธรรมทัต อายุ 38 ปี อยู่บ้านเลขที่ 201 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนบางหัก  
อารมณ พุทธชาติ อายุ 39 ปี อยู่บ้านเลขที่ 199/1 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนบางหัก  
นงนาถ พูลจันทร์ อายุ 40 ปี อยู่บ้านเลขที่ 460/4 อาชีพ รับราชการ อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนบางหัก  
ภัทรพล ไสระโร อายุ 42 ปี อยู่บ้านเลขที่ 50/4 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนบางหัก  
สมศรี ลืมประรังสี อายุ 37 ปี อยู่บ้านเลขที่ 7 อาชีพ กำลังศึกษา อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนโชคสมานคุณ  
พจน์ศร หนนท อายุ 43 ปี อยู่บ้านเลขที่ 113 อาชีพ รับจ้าง อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนโชคสมานคุณ  
ภุชงค์ มรกต อายุ 48 ปี อยู่บ้านเลขที่ 35 อาชีพ ตัดผม อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนโชคสมานคุณ  
สุรัชย์ พัชรพิมลพันธ์ อายุ 31 ปี อยู่บ้านเลขที่ 33/1 อาชีพ ธุรกิจส่วนตัว อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนท่า

เคียน

จตุพล เพชรรัตน์ อายุ 34 ปี อยู่บ้านเลขที่ 24 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนท่าเคียน  
สุทธิณี สุนทรภัทรธรรมณ์ อายุ 40 ปี อยู่บ้านเลขที่ 44 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนท่าเคียน  
สมพร นิสโซติ อายุ 49 ปี อยู่บ้านเลขที่ 308 อาชีพ รับจ้าง อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนท่าเคียน

### กลุ่มอายุที่ 3

วิจิตร มีนวล อายุ 56 ปี อยู่บ้านเลขที่ 542 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนบางหัก  
 สุปรียา สุขวิไล อายุ 68 ปี อยู่บ้านเลขที่ 11 อาชีพ ประธานชุมชน อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนบางหัก  
 กระจำจิต อุไรกุล อายุ 70 ปี อยู่บ้านเลขที่ 87 อาชีพ ธุรกิจส่วนตัว อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนบางหัก  
 ช่วง สุขวิไล อายุ 72 ปี อยู่บ้านเลขที่ 11 อาชีพ อดีตข้าราชการครู อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนบางหัก  
 ล้วน โกติกุล อายุ 73 ปี อยู่บ้านเลขที่ 73 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนบางหัก  
 เขียน สังศิริ อายุ 76 ปี อยู่บ้านเลขที่ 7 อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนบางหัก  
 ดารารัตน์ ขุนอักษร อายุ 51 ปี อยู่บ้านเลขที่ 135 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนโชคสมานคุณ  
 นิต จิตแก้ว อายุ 54 อยู่บ้านเลขที่ 35 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนโชคสมานคุณ  
 นันทยา รัตนคันทรง อายุ 55 ปี อยู่บ้านเลขที่ อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนท่าเคียน  
 ถาวร สุนทรภุทธรณณ์ อายุ 60 ปี อยู่บ้านเลขที่ 44 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนท่าเคียน  
 ประหลอบ ทองยิ้ม อายุ 63 ปี อยู่บ้านเลขที่ 19 อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนท่าเคียน  
 จินดา จันทโสโร อายุ 63 ปี อยู่บ้านเลขที่ 13 อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนท่าเคียน  
 เจริญ ไชยจิต อายุ 71 ปี อยู่บ้านเลขที่ 59 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนท่าเคียน  
 พัด เลชรักษ์ อายุ 74 ปี อยู่บ้านเลขที่ 65 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนท่าเคียน

### ชุมชนไทยเชื้อสายจีน

#### กลุ่มอายุที่ 1

วันชัย แซ่เลา อายุ 16 ปี อยู่บ้านเลขที่ 86 อาชีพ กำลังศึกษา อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนกิมหยง-สันติสุข  
 ภาตรีเฉลิม เดชบุญญาภิชาติ อายุ 20 ปี อยู่บ้านเลขที่ 35 อาชีพ กำลังศึกษา อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชน  
 กิมหยง-สันติสุข  
 ชุตติกาญจน์ ภัสธรานนทกุล อายุ 23 ปี อยู่บ้านเลขที่ 46 อาชีพ ทำงานบริษัท อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชน  
 กิมหยง-สันติสุข  
 ประสิทธิ์ สุสีแก้ว อายุ 23 ปี อยู่บ้านเลขที่ 286 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนทุ่งเชียงเตี้ยตั้ง  
 ศุภรัตน์ ศิรินรากุล อายุ 23 ปี อยู่บ้านเลขที่ 64 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนตลาดใหม่  
 วรรณิดา ศิรินรากุล อายุ 28 ปี อยู่บ้านเลขที่ 64 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนตลาดใหม่

## กลุ่มอายุที่ 2

ประพันธ์ ลีประเสริฐวงศ์ อายุ 30 ปี อยู่บ้านเลขที่ 26 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนกิมหยง-สันติสุข

เอกพล อรุณรุจินพันธ์ อายุ 32 ปี อยู่บ้านเลขที่ 178 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนกิมหยง-สันติสุข

สมชาย แซ่ไคว่ อายุ 35 ปี อยู่บ้านเลขที่ 1212 อาชีพ ลูกจ้างหน่วยงานรัฐ อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนกิมหยง-สันติสุข

กิตศักดิ์ แซ่คัง อายุ 37 ปี อยู่บ้านเลขที่ 180 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนกิมหยง-สันติสุข

วลิสา แซ่เจง อายุ 40 ปี อยู่บ้านเลขที่ 169 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนกิมหยง-สันติสุข

ทิพวรรณ งามพร้อมวงศ์ อายุ 45 ปี อยู่บ้านเลขที่ 76 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนกิมหยง-สันติสุข

ณภัทร วิทยาทัศน์ อายุ 47 ปี อยู่บ้านเลขที่ 85 อาชีพ รับราชการ อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชน กิมหยง-สันติสุข

รัชดาภรณ์ แซ่แต้ อายุ 34 ปี อยู่บ้านเลขที่ 298 อาชีพ พนักงานโรงแรม อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนท่งเซียเซียงตั้ง

สมนึก แซ่ลิว อายุ 40 ปี อยู่บ้านเลขที่ 246 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนท่งเซียเซียงตั้ง

ลันยา แซ่หยัน อายุ 45 ปี อยู่บ้านเลขที่ 75 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนท่งเซียเซียงตั้ง

สุรเดช หฤทัยบริรักษ์ อายุ 31 ปี อยู่บ้านเลขที่ 1/28 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนแสงศรี

วิจิต วงศ์วิศาลกุล อายุ 45 ปี อยู่บ้านเลขที่ 102/13 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนแสงศรี

สาวิกา ศิรินรากุล อายุ 35 ปี อยู่บ้านเลขที่ 64 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนตลาดใหม่

วีรพงษ์ ศิรินรากุล อายุ 47 ปี อยู่บ้านเลขที่ 64 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนตลาดใหม่

## กลุ่มอายุที่ 3

สถาพร บัวชุม อายุ 52 ปี อยู่บ้านเลขที่ 20 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนกิมหยง-สันติสุข

ปิยนาด จารมิตรสกุล อายุ 54 ปี อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนกิมหยง-สันติสุข

นัทธรา จารมิตรสกุล อายุ 58 ปี อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนกิมหยง-สันติสุข

ชีวหยัน แซ่เจี๋ย อายุ 59 ปี อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนกิมหยง-สันติสุข

จินตนา แซ่นิ้ว อายุ 62 ปี อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนกิมหยง-สันติสุข

บุญสม แซ่เจี๋ย อายุ 63 ปี อยู่บ้านเลขที่ 20 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนกิมหยง-สันติสุข

ซ่าย แซ่ด่าน อายุ 74 ปี อยู่บ้านเลขที่ 20 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนกิมหยง-สันติสุข

มยุรี ชื่นมมุข อายุ 56 ปี อยู่บ้านเลขที่ 235/41-42 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนท่งเซียเซียงตั้ง

วันเพ็ญ ขุนวิริยะประเสริฐ อายุ 60 ปี อยู่บ้านเลขที่ 295 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนท่งเซียเซียงตั้ง

พลชัย วีระวงศ์ธร อายุ 50 ปี อยู่บ้านเลขที่ 86/2 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนแสงศรี  
 โป่ง สิเมฆานนท์ อายุ 50 ปี อยู่บ้านเลขที่ 83 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนแสงศรี  
 เดโช สุวรรณอังกุล อายุ 57 ปี อยู่บ้านเลขที่ 71 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนแสงศรี  
 ประภา แซ่ยับ อายุ 70 ปี อยู่บ้านเลขที่ 1/13 อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนแสงศรี  
 ค่าเอี่ยม แซ่แต้ อายุ 75 ปี อยู่บ้านเลขที่ 90/4 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนแสงศรี  
 วรรณิ ศิรินรากุล อายุ 64 ปี อยู่บ้านเลขที่ 64 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนตลาดใหม่  
 หาญณรงค์ ศิรินรากุล อายุ 70 ปี อยู่บ้านเลขที่ 64 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนตลาดใหม่

## ชุมชนไทยเชื้อสายมาเลย์

### กลุ่มอายุที่ 1

สุริน อาดัม อายุ 17 ปี อยู่บ้านเลขที่ 4/13 อาชีพ กำลังศึกษา อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนหมัดยาเมาะ  
 ฮาริบ เจ๊ะตัม อายุ 19 ปี อยู่บ้านเลขที่ 9/2 อาชีพ กำลังศึกษา อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนหมัดยาเมาะ  
 เกวลิน เจ๊ะดำ อายุ 21 ปี อยู่บ้านเลขที่ 7/42 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนหมัดยาเมาะ  
 ดิชะ ลิโต อายุ 13 ปี อยู่บ้านเลขที่ 13 อาชีพ กำลังศึกษา อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนรัถการ  
 สันวา ขุนชนะ อายุ 18 ปี อยู่บ้านเลขที่ 19 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนรัถการ  
 ชาญญุทธ จันทประสา อายุ 19 ปี อยู่บ้านเลขที่ 249/20 อาชีพ กำลังศึกษา อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชน  
 รัถการ  
 ไน นูโต๊ะ อายุ 28 ปี อยู่บ้านเลขที่ 21 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนรัถการ  
 ชลนิกรณม์ แหะละตี อายุ 10 ปี อยู่บ้านเลขที่ 127/2 อาชีพ กำลังศึกษา อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชน หาดใหญ่  
 ใน  
 ดวงใจ เบ็นอาดัม อายุ 17 ปี อยู่บ้านเลขที่ 1340 อาชีพ รับจ้าง อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนหาดใหญ่ใน  
 สีสี่ บาโฮอา อายุ 22 ปี อยู่บ้านเลขที่ 117/55 อาชีพ พนักงานบริษัท อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนหาดใหญ่  
 ใน  
 สิริมา นิยมเดชา อายุ 25 ปี อยู่บ้านเลขที่ 1398 อาชีพ ครู อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนหาดใหญ่ใน  
 สีสี่ หมะแส อายุ 28 ปี อยู่บ้านเลขที่ 1399 อาชีพ รับจ้าง อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนหาดใหญ่ใน  
 ชลธิชา มุฮัมหมัดอารี อายุ 18 ปี อยู่บ้านเลขที่ 23 อาชีพ กำลังศึกษา อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนโชคสมาน  
 รัตนาวดี บุญสารท อายุ 20 ปี อยู่บ้านเลขที่ 4 อาชีพ รับจ้าง อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนโชคสมาน  
 มาเรียม เบ็ญโกบ อายุ 21 ปี อยู่บ้านเลขที่ 68 อาชีพ กำลังศึกษา อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนมุสลิม  
 เลโต คำสุวรรณ อายุ 14 ปี อยู่บ้านเลขที่ 311 อาชีพ กำลังศึกษา อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนถัดอุทิศ  
 ททโย คำสุวรรณ อายุ 17 ปี อยู่บ้านเลขที่ 311 อาชีพ กำลังศึกษา อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนถัดอุทิศ  
 ลำไพ สีทองคำ อายุ 21 ปี อยู่บ้านเลขที่ 244 อาชีพ กำลังศึกษา อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนถัดอุทิศ

## กลุ่มอายุที่ 2

พาริดา หมดศรี อายุ 30 ปี อยู่บ้านเลขที่ 9/5 อาชีพ พนักงานบริษัท อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนหมัดยา  
เม้าะ

อุสม่า หมีมิม อายุ 40 ปี อยู่บ้านเลขที่ 7/106 อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนหมัดยาเม้าะ

สุมาลี หวันฟ้าเจริญ อายุ 40 ปี อยู่บ้านเลขที่ 7/12 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนหมัดยาเม้าะ

สะป้อ สัมหลี่ อายุ 30 ปี อยู่บ้านเลขที่ 20 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนรักการ

ฮาบีรีน ชุมประมาณ อายุ 35 ปี อยู่บ้านเลขที่ 248/87 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนรักการ

ประดิษฐ์ ชุนชนะ อายุ 37 ปี อยู่บ้านเลขที่ 19 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนรักการ

เสรี ขอบงาม อายุ 41 ปี อยู่บ้านเลขที่ 248/61 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนรักการ

มาลีสา จิโตะ อายุ 49 ปี อยู่บ้านเลขที่ 49/16 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนรักการ

ไหมสारा หมดอาดัม อายุ 30 ปี อยู่บ้านเลขที่ 1398 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนหาดใหญ่ใน

สุเมธ หมดชะบูน อายุ 31 ปี อยู่บ้านเลขที่ 1398 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนหาดใหญ่ใน

รัชนี เล๊ะตี อายุ 37 ปี อยู่บ้านเลขที่ 32 อาชีพ รับราชการ อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนหาดใหญ่ใน

บัณฑิต บุญสาท อายุ 30 ปี อยู่บ้านเลขที่ 4 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนโชคสมาน

รอฮาน มุฮัมหมัด อายุ 48 ปี อยู่บ้านเลขที่ 179/11 อาชีพ รับจ้าง อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนโชคสมาน

ดารา หนูสันทัด อายุ 48 ปี อยู่บ้านเลขที่ 179/10 อาชีพ รับจ้าง อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนโชคสมาน

ยูโสฬ เบ็ญโกบ อายุ 35 ปี อยู่บ้านเลขที่ 67 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนมุสลิม

นิพน เบ็ญโกบ อายุ 37 ปี อยู่บ้านเลขที่ 68 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนมุสลิม

พรเลิศ พิสุทธิพันธ์ุ อายุ 39 ปี อยู่บ้านเลขที่ 25 อาชีพ รับราชการ อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนหลังที่ว่าการ

อำเภอ

พรรคดี พิสุทธิพันธ์ุ อายุ 44 ปี อยู่บ้านเลขที่ 26 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนหลังที่ว่าการ

อำเภอ

ฐิตารีย์ พิสุทธิพันธ์ุ อายุ 46 ปี อยู่บ้านเลขที่ 22 อาชีพ รับราชการ อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนหลังที่ว่าการ

อำเภอ

อังคณา รักปาน อายุ 49 ปี อยู่บ้านเลขที่ 22 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนหลังที่ว่าการอำเภอ

บุญยงค์ หมดโม๊ะ อายุ 41 ปี อยู่บ้านเลขที่ 243 อาชีพ รับจ้าง อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนถัดอุทิศ

ดีห์มะ หนูนะหยาด อายุ 48 ปี อยู่บ้านเลขที่ 311 อาชีพ รับจ้าง อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนถัดอุทิศ

## กลุ่มอายุที่ 3

รุกียะห์ กาเดร์ อายุ 50 ปี อยู่บ้านเลขที่ 22 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนหมัดยาเม้าะ

แตนวนดี หมดศรีสุทร อายุ 53 ปี อยู่บ้านเลขที่ 9/10 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนหมัดยาเม้าะ

อับดุล บิลกิริยา อายุ 59 ปี อยู่บ้านเลขที่ 5/32 อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนหมัดยาเม้าะ

อุไหล นิยมเดชา อายุ 70 ปี อยู่บ้านเลขที่ 7/21-22 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนหมัดยาเม้าะ

ฮาหมีม หมดเย็บ อายุ 51 ปี อยู่บ้านเลขที่ 38 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนรณรงค์การ  
 จิ เลื้อยติ อายุ 80 ปี อยู่บ้านเลขที่ 31 อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนรณรงค์การ  
 ไหวย๊ะ หมดอาดัม อายุ 70 ปี อยู่บ้านเลขที่ 1398 อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนขนาดใหญ่ใน  
 จรัสศรี ไนมัน อายุ 62 ปี อยู่บ้านเลขที่ 4 อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนโชคสมาน  
 ปวีณา เบ็ญโกบ อายุ 51 ปี อยู่บ้านเลขที่ 71 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนมุสลิม  
 ฉาว เบ็ญโกบ อายุ 53 ปี อยู่บ้านเลขที่ 64 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนมุสลิม  
 พิอิน เบ็ญโกบ อายุ 63 ปี อยู่บ้านเลขที่ 64 อาชีพ ค้าขาย อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนมุสลิม  
 สมพร จันทวงศ์ อายุ 70 ปี อยู่บ้านเลขที่ 308 อาชีพ รับจ้าง อยู่ในเขตพื้นที่ชุมชนถัดอุทิศ

**หมายเหตุ** รายชื่อผู้บอกภาษาได้จากการเก็บข้อมูลสองครั้งและเก็บพื้นที่เพิ่มเติม ดังนั้นจึงพบจำนวนผู้บอก  
 ภาษาในแต่ละกลุ่มไม่เท่ากัน เนื่องจากผู้วิจัยเก็บข้อมูลตามความเป็นจริงจึงอาจสัมภาษณ์หลายคนจนกว่าจะได้  
 ข้อมูลที่ต้องการ ซึ่งอยู่บนพื้นฐานของการเน้นกลุ่มชาติพันธุ์ที่กำหนดเป็นสำคัญ

ภาคผนวก ข

รายการคำเรียกชื่ออาหารชุมชนไทยดั้งเดิม

กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
คำศัพท์	คำศัพท์	คำศัพท์
กระเพราไก่[kra <sup>3</sup> pha:w <sup>5</sup> kaj <sup>3</sup> ]	กระเพราไก่ไข่ดาว[kra <sup>3</sup> pha:w <sup>5</sup> kaj <sup>3</sup> khaj <sup>1</sup> da:w <sup>3</sup> ]	กระตูกหมูต้มยอดมวง[kra <sup>3</sup> do:k <sup>4</sup> mu: <sup>1</sup> tɔm <sup>4</sup> jɔt <sup>6</sup> muaŋ <sup>5</sup> ]
กระเพราหมู[kra <sup>3</sup> pha:w <sup>5</sup> mu: <sup>1</sup> ]	กล้วยเชื่อม[klua:w <sup>4</sup> chɿa:m <sup>6</sup> ]	กระเพราไก่[kra <sup>3</sup> pha:w <sup>5</sup> kaj <sup>3</sup> ]
กระเพราหมูสับ[kra <sup>3</sup> pha:w <sup>5</sup> mu: <sup>1</sup> sap <sup>1</sup> ]	กล้วยทอด[klua:w <sup>4</sup> thɔ:t <sup>5</sup> ]	กล้วยฉาบ[klua:w <sup>4</sup> cha:p <sup>1</sup> ]
กระเพาะปลาน้ำแดง[kha <sup>3</sup> phɔ <sup>6</sup> pla: <sup>3</sup> na:m <sup>7</sup> dɛ:ŋ <sup>3</sup> ]	กล้วยบวช[klua:w <sup>4</sup> bua:t <sup>4</sup> ]	กล้วยเชื่อม[klua:w <sup>4</sup> chɿa:m <sup>6</sup> ]
กล้วยเชื่อม[klua:w <sup>4</sup> chɿa:m <sup>6</sup> ]	กล้วยบวชชี[klua:w <sup>4</sup> bua:t <sup>4</sup> chi: <sup>5</sup> ]	กล้วยทอด[klua:w <sup>4</sup> thɔ:t <sup>5</sup> ]
กล้วยบวช[klua:w <sup>4</sup> bua:t <sup>4</sup> ]	กล้วยบวชชี[klua:w <sup>4</sup> bua:t <sup>4</sup> chi: <sup>5</sup> ]	กล้วยบวช[klua:w <sup>4</sup> bua:t <sup>4</sup> ]
กล้วยบวชชี[klua:w <sup>4</sup> bua:t <sup>4</sup> chi: <sup>5</sup> ]	กล้วยจิ้ม[kua:w cap]	กล้วยบวชชี[klua:w <sup>4</sup> bua:t <sup>4</sup> chi: <sup>5</sup> ]
กล้วยจิ้ม[kua:w cap]	กล้วยเตี๋ยว[kua:w tia:w]	กล้วยจิ้ม[kua:w cap]
กล้วยเตี๋ยว[kua:w tia:w]	กล้วยเตี๋ยวต้มยำ[kua:w tia:w tɔm <sup>4</sup> yam <sup>5</sup> ]	กล้วยเตี๋ยว[kua:w tia:w]
กล้วยเตี๋ยวต้มยำ[kua:w tia:w tɔm <sup>4</sup> yam <sup>5</sup> ]	กล้วยเตี๋ยวราดหน้า[kua:w tia:w ra:t <sup>6</sup> na: <sup>2</sup> ]	กล้วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว[kua:w tia:w phat <sup>1</sup> si: <sup>5</sup> ?iw <sup>4</sup> ]
กล้วยเตี๋ยวราดหน้า[kua:w tia:w ra:t <sup>6</sup> na: <sup>2</sup> ]	กะละแม[kɑ <sup>3</sup> la <sup>7</sup> mɛ: <sup>5</sup> ]	กล้วยเตี๋ยวราดหน้า[kua:w tia:w ra:t <sup>6</sup> na: <sup>2</sup> ]
แกงเขียวหวาน[kɛ:ŋ <sup>3</sup> khia:w <sup>1</sup> wa:n <sup>1</sup> ]	แกงขี้เหล็ก[kɛ:ŋ <sup>3</sup> khi: <sup>2</sup> lɛk <sup>1</sup> ]	กล้วยเตี๋ยวหมู[kua:w tia:w mu: <sup>1</sup> ]
แกงเขียวหวานไก่[kɛ:ŋ <sup>3</sup> khia:w <sup>1</sup> wa:n <sup>1</sup> kaj <sup>3</sup> ]	แกงเขียวหวาน[kɛ:ŋ <sup>3</sup> khia:w <sup>1</sup> wa:n <sup>1</sup> ]	แกงขี้เหล็กปลาอย่าง[kɛ:ŋ <sup>3</sup> khi: <sup>2</sup> lɛk <sup>1</sup> pla: <sup>3</sup> ja:ŋ <sup>6</sup> ]
แกงคั่วเผ็ด[kɛ:ŋ <sup>3</sup> khua <sup>6</sup> phɛt <sup>1</sup> ]	แกงเขียวหวานไก่[kɛ:ŋ <sup>3</sup> khia:w <sup>1</sup> wa:n <sup>1</sup> kaj <sup>3</sup> ]	แกงเขียวหวาน[kɛ:ŋ <sup>3</sup> khia:w <sup>1</sup> wa:n <sup>1</sup> ]
แกงจืด[kɛ:ŋ <sup>3</sup> cɔ:t <sup>4</sup> ]	แกงคั่วเคยกุ้งสด[kɛ:ŋ <sup>3</sup> khua <sup>6</sup> kɔ:j <sup>5</sup> kuŋ <sup>4</sup> sɔt <sup>1</sup> ]	แกงเขียวหวานไก่[kɛ:ŋ <sup>3</sup> khia:w <sup>1</sup> wa:n <sup>1</sup> kaj <sup>3</sup> ]
	แกงคั่วเผ็ด[kɛ:ŋ <sup>3</sup> khua: <sup>6</sup> phɛt <sup>1</sup> ]	

<p>แกงจืดเต้าหู้(ไข่หมูสับ)[kɛ:ŋ<sup>3</sup> cɔ:t<sup>4</sup> taw<sup>4</sup> hu:<sup>2</sup> mu:<sup>1</sup> sap<sup>1</sup>]</p> <p>แกงจืดเต้าหู้หมูสับ[kɛ:ŋ<sup>3</sup> cɛ:t<sup>4</sup> taw<sup>4</sup> hu:<sup>2</sup> mu:<sup>1</sup> sap<sup>1</sup>]</p> <p>แกงจืดมะระยัดไส้[kɛ:ŋ<sup>3</sup> cɛ:t<sup>4</sup> ma<sup>7</sup> ra<sup>7</sup> yat<sup>7</sup> saj<sup>2</sup>]</p> <p>แกงไตปลา[kɛ:ŋ<sup>3</sup> taj<sup>3</sup> pla:<sup>3</sup>]</p> <p>แกงที[kɛ:ŋ<sup>3</sup> the<sup>7</sup>]</p> <p>แกงทีไก่/กุ้ง[kɛ:ŋ<sup>3</sup> the<sup>7</sup> kaj<sup>3</sup>/kuŋ<sup>4</sup>]</p> <p>แกงเผ็ด[kɛ:ŋ<sup>3</sup> phɛt<sup>1</sup>]</p> <p>แกงเผ็ดหมู [kɛ:ŋ<sup>3</sup> phɛt<sup>1</sup> mu:<sup>1</sup>]</p> <p>แกงเลียง[kɛ:ŋ<sup>3</sup> lia:ŋ<sup>5</sup>]</p> <p>แกงส้มกระดูกหมู[kɛ:ŋ<sup>3</sup> sɔm<sup>2</sup> kra<sup>3</sup> du:k<sup>4</sup> mu:<sup>1</sup>]</p> <p>แกงส้มกุ้ง/ปลาหัวอ่อน[kɛ:ŋ<sup>3</sup> sɔm<sup>2</sup> kuŋ<sup>4</sup>/pla:<sup>3</sup> hua<sup>1</sup> ? ɔ:n<sup>3</sup>]</p> <p>แกงส้มกุ้งมะละกอ[kɛ:ŋ<sup>3</sup> sɔm<sup>2</sup> kuŋ<sup>4</sup> ma<sup>7</sup> ra<sup>7</sup> kɔ:<sup>3</sup>]</p> <p>แกงส้มปลากะพง[kɛ:ŋ<sup>3</sup> som<sup>2</sup> pla:<sup>3</sup> ka<sup>3</sup> phoŋ<sup>5</sup>]</p> <p>แกงส้มปลากะพงยอดพร้าว[kɛ:ŋ<sup>3</sup> som<sup>2</sup> pla:<sup>3</sup> ka<sup>3</sup> phoŋ<sup>5</sup> yɔ:t<sup>6</sup> phra:w<sup>7</sup>]</p> <p>แกงส้มปลาทับทิม/ไก่/ปลาตุก[kɛ:ŋ<sup>3</sup> sɔm<sup>2</sup> pla:<sup>3</sup></p>	<p>แกงคั่วเผ็ดหมู[kɛ:ŋ<sup>3</sup> khua<sup>6</sup> phɛt<sup>1</sup> mu:<sup>1</sup>]</p> <p>แกงจืด[kɛ:ŋ<sup>3</sup> cɔ:t<sup>4</sup>]</p> <p>แกงจืดเต้าหู้หมูสับ[kɛ:ŋ<sup>3</sup> cɔ:t<sup>4</sup> taw<sup>4</sup> hu:<sup>2</sup> mu:<sup>1</sup> sap<sup>1</sup>]</p> <p>แกงจืดมะระ[kɛ:ŋ<sup>3</sup> cɔ:t<sup>4</sup> ma<sup>7</sup> ra<sup>7</sup>]</p> <p>แกงเทโพธิ์[kɛ:ŋ<sup>3</sup> the:<sup>5</sup> pho:<sup>5</sup>]</p> <p>แกงบวบต้ม[kɛ:ŋ<sup>3</sup> buap<sup>4</sup> tɔm<sup>4</sup>]</p> <p>แกงเผ็ด[kɛ:ŋ<sup>3</sup> phɛt<sup>1</sup>]</p> <p>แกงเผ็ดกระดูกหมู[kɛ:ŋ<sup>3</sup> phɛt<sup>1</sup> kra<sup>3</sup> du:k<sup>4</sup> mu:<sup>1</sup>]</p> <p>แกงเผ็ดหมูลูกถั่ว[kɛ:ŋ<sup>3</sup> phɛt<sup>1</sup> mu:<sup>1</sup> lo:k<sup>6</sup> thua<sup>1</sup>]</p> <p>แกงพริกปลาแดง[kɛ:ŋ<sup>3</sup> phrik<sup>7</sup> pla:<sup>3</sup> dɛ:ŋ<sup>3</sup>]</p> <p>แกงพุงปลา/แกงไตปลา[kɛ:ŋ<sup>3</sup> phuŋ<sup>5</sup> pla:<sup>3</sup> ]/ [kɛ:ŋ<sup>3</sup> taj<sup>3</sup> pla:<sup>3</sup>]</p> <p>แกงเลียง[kɛ:ŋ<sup>3</sup> lia:ŋ<sup>5</sup>]</p> <p>แกงส้ม[kɛ:ŋ<sup>3</sup> sɔm<sup>2</sup>]</p> <p>แกงส้มกุ้งไข่ชะอม[kɛ:ŋ<sup>3</sup> sɔm<sup>2</sup> kuŋ<sup>4</sup> khaj<sup>1</sup> cha<sup>7</sup> ?om<sup>3</sup>]</p> <p>แกงส้มปลากด[kɛ:ŋ<sup>3</sup> som<sup>2</sup> pla:<sup>3</sup> kɔt<sup>3</sup>]</p> <p>แกงส้มปลากดผักรวม[kɛ:ŋ<sup>3</sup> som<sup>2</sup> pla:<sup>3</sup> kɔt<sup>3</sup> phak<sup>1</sup> ruam<sup>5</sup>]</p> <p>แกงส้มปลากะบอก[kɛ:ŋ<sup>3</sup> som<sup>2</sup> pla:<sup>3</sup> bɔk<sup>4</sup>]</p> <p>แกงส้มปลากะพง+หัวพร้าว/ดอกกระหล่ำ[kɛ:ŋ<sup>3</sup> som<sup>2</sup></p>	<p>แกงคั่ว[kɛ:ŋ<sup>3</sup> khua<sup>6</sup>]</p> <p>แกงคั่วบูลอกท่อน[kɛ:ŋ<sup>3</sup> khua<sup>6</sup> pu:<sup>3</sup> lo:k<sup>6</sup> thɔ:n<sup>7</sup>]</p> <p>แกงคั่วเผ็ด[kɛ:ŋ<sup>3</sup> khua<sup>6</sup> phɛt<sup>1</sup>]</p> <p>แกงคั่วยาหนวด[kɛ:ŋ<sup>3</sup> khua<sup>6</sup> ja:<sup>5</sup> nat<sup>1</sup>]</p> <p>แกงคั่วลูกขี้พริกไก่บ้าน[kɛ:ŋ<sup>3</sup> khua<sup>6</sup> lo:k<sup>6</sup> khi:<sup>2</sup> phra:<sup>7</sup> kaj<sup>3</sup> ba:n<sup>4</sup>]</p> <p>แกงคั่วหมู/ไก่/กุ้ง(ใส่สับรด) [kɛ:ŋ<sup>3</sup> khua<sup>6</sup> mu:<sup>1</sup>/ kaj<sup>3</sup>/kuŋ<sup>4</sup> saj<sup>1</sup> sap<sup>1</sup> rɔt<sup>7</sup>]</p> <p>แกงคั่วหัวโหนดไก่บ้าน[kɛ:ŋ<sup>3</sup> khua<sup>6</sup> hua<sup>1</sup> no:t<sup>1</sup> kaj<sup>3</sup> ba:n<sup>4</sup>]</p> <p>แกงเคยปลา[kɛ:ŋ<sup>3</sup> kɔ:j<sup>5</sup> pla:<sup>5</sup>]</p> <p>แกงจืด[kɛ:ŋ<sup>3</sup> cɔ:t<sup>4</sup>]</p> <p>แกงจืดมะระ[kɛ:ŋ<sup>3</sup> cɔ:t<sup>4</sup> ma<sup>7</sup> ra<sup>7</sup>]</p> <p>แกงจืดโลกขี้พริก[kɛ:ŋ<sup>3</sup> cɔ:t<sup>4</sup> lo:k<sup>6</sup> khi:<sup>2</sup> phra:<sup>7</sup>]</p> <p>แกงจืดหมูสับ[kɛ:ŋ<sup>3</sup> cɔ:t<sup>4</sup> mu:<sup>1</sup> sap<sup>1</sup>]</p> <p>แกงที/แกงกะที[kɛ:ŋ<sup>3</sup> te<sup>7</sup>]/ [kɛ:ŋ<sup>3</sup> ka<sup>3</sup> te<sup>7</sup>]</p> <p>แกงทีเนื้อ[kɛ:ŋ<sup>3</sup> te<sup>7</sup> nɛa:<sup>7</sup>]</p> <p>แกงทีลูกหนูน[kɛ:ŋ<sup>3</sup> te<sup>7</sup> lo:k<sup>6</sup> nun<sup>1</sup>]</p> <p>แกงทีหน่อไม้[kɛ:ŋ<sup>3</sup> te<sup>7</sup> nɔ<sup>1</sup> maj<sup>7</sup>]</p> <p>แกงเทโพธิ์[kɛ:ŋ<sup>3</sup> the:<sup>5</sup> pho:<sup>5</sup>]</p>
--	---	---



<p>thap<sup>7</sup> thim<sup>5</sup> / kaj<sup>3</sup> / pla:<sup>3</sup> duk<sup>3</sup> ]      ไก่ทอด[kaj<sup>3</sup> thɔ:t<sup>6</sup>]      ไก่บ้านต้มขมิ้น[kaj<sup>3</sup> ba:n<sup>4</sup> tɔ:m<sup>4</sup> kha<sup>1</sup> min<sup>7</sup>]      ขนมนจีน[kha<sup>5</sup> nom<sup>1</sup> ci:n<sup>3</sup>]      ขนมน้ำมันกะทิ[kha<sup>5</sup> nom<sup>1</sup> man<sup>5</sup> na:<sup>2</sup> thi<sup>7</sup>]      ข้าวต้มมัด[kha:w<sup>2</sup> tɔ:m<sup>4</sup> mat<sup>7</sup>]      ข้าวผัด[kha:w<sup>2</sup> phat<sup>1</sup>]      ข้าวผัดกุ้ง[kha:w<sup>2</sup> phat<sup>1</sup> kuŋ<sup>4</sup>]      ข้าวผัดเผ็ดเครื่องแกงหมู [kha:w<sup>2</sup> phat<sup>1</sup> phɛt<sup>1</sup>      khɾɛ:tɔ:<sup>6</sup> kɛ:ŋ<sup>3</sup> mu:<sup>1</sup>]      ข้าวผัดรวมมิตร[kha:w<sup>2</sup> phat<sup>1</sup> ruam<sup>5</sup> mit<sup>7</sup>]      ข้าวฟ่าง[kha:w<sup>2</sup> fa:ŋ<sup>6</sup>]      ข้าวมันไก่[kha:w<sup>2</sup> man<sup>5</sup> kaj<sup>3</sup>]      ข้าวย่ำ[kha:w<sup>2</sup> jam<sup>5</sup>]      ข้าวหมก[kha:w<sup>2</sup> mok<sup>1</sup>]      ข้าวหมกรอบ[kha:w<sup>2</sup> mu:<sup>1</sup> krɔ:p<sup>4</sup>]      ข้าวหมูแดง[kha:w<sup>2</sup> mu:<sup>1</sup> dɛ:ŋ<sup>3</sup>]      ข้าวเหนียวไก่ทอด [kha:w<sup>2</sup> nia:w<sup>1</sup> kaj<sup>3</sup> thɔ:t<sup>6</sup>]      ข้าวเหนียวไก่ย่าง [kha:w<sup>2</sup> nia:w<sup>1</sup> kaj<sup>3</sup> ja:ŋ<sup>6</sup>]      ข้าวเหนียวดำ[kha:w<sup>2</sup> nia:w<sup>1</sup> dam<sup>3</sup>]</p>	<p>pla:<sup>3</sup> ka<sup>3</sup> phoŋ<sup>5</sup> hua<sup>1</sup> phra:w<sup>7</sup> / dɔ:k<sup>4</sup> kra<sup>3</sup> lam<sup>1</sup> ]      แกงส้มปลากะพงมะเขือ[kɛ:ŋ<sup>3</sup> som<sup>2</sup> pla:<sup>3</sup> ka<sup>3</sup> phoŋ<sup>5</sup>      ma<sup>7</sup> khɛ:tɔ:<sup>1</sup>]      แกงส้มปลาชี่ตัง/หัวอ่อน/หัวโม่่ง[kɛ:ŋ<sup>3</sup> som<sup>2</sup> pla:<sup>3</sup> khi:<sup>2</sup>      taŋ<sup>3</sup> / hua:<sup>1</sup> ?ɔ:n<sup>3</sup> / hua:<sup>1</sup> mo:ŋ<sup>6</sup>]      แกงส้มปลาทุ+ไซซิม[kɛ:ŋ<sup>3</sup> som<sup>2</sup> pla:<sup>3</sup> thu:<sup>5</sup> saj<sup>5</sup> sim<sup>7</sup>]      แกงส้มปูไข่[kɛ:ŋ<sup>3</sup> som<sup>2</sup> pu:<sup>3</sup> khaj<sup>1</sup>]      แกงสมรม[kɛ:ŋ<sup>3</sup> som<sup>1</sup> rom<sup>5</sup> ]      แกงสมรมยาหนัด[kɛ:ŋ<sup>3</sup> som<sup>1</sup> rom<sup>5</sup> ja:<sup>5</sup> nat<sup>1</sup> ]      ไก่กรอบครีมมะนาว[kaj<sup>3</sup> krɔ:p<sup>4</sup> khri:m<sup>5</sup> ma<sup>7</sup> na:w<sup>5</sup>]      ไก่ย่าง[kaj<sup>3</sup> ja:ŋ<sup>6</sup> ]      ขนมนจีน[kha<sup>5</sup> nom<sup>1</sup> ci:n<sup>3</sup>]      ขนมนชั้น[kha<sup>5</sup> nom<sup>1</sup> chan<sup>7</sup>]      ขนมหองหยิบทองหยอด[kha<sup>5</sup> nom<sup>1</sup> thɔ:ŋ<sup>5</sup> jip<sup>1</sup> thɔ:ŋ<sup>5</sup>      jɔ:t<sup>2</sup>]      ขนมห้อแกง[kha<sup>5</sup> nom<sup>1</sup> mɔ:<sup>2</sup> kɛ:ŋ<sup>3</sup>]      ข้าวขาหมู[kha:w<sup>2</sup> kha:<sup>1</sup> mu:<sup>1</sup>]      ข้าวต้มมัด[kha:w<sup>2</sup> tɔ:m<sup>7</sup> mat<sup>7</sup> ]</p>	<p>แกงน้ำเคย[kɛ:ŋ<sup>3</sup> nam<sup>5</sup> khɔ:j<sup>5</sup>]      แกงเนื้อ[kɛ:ŋ<sup>3</sup> nɛ:tɔ:<sup>7</sup>]      แกงเผ็ด[kɛ:ŋ<sup>3</sup> phɛt<sup>1</sup>]      แกงเผ็ดกระดูกหมู[kɛ:ŋ<sup>3</sup> phɛt<sup>1</sup> kra<sup>3</sup> du:k<sup>4</sup> mu:<sup>1</sup>]      แกงเผ็ดปลา[kɛ:ŋ<sup>3</sup> phɛt<sup>1</sup> pla:<sup>3</sup>]      แกงพุงปลา[kɛ:ŋ<sup>3</sup> phuŋ<sup>5</sup> pla:<sup>3</sup> ] / [kɛ:ŋ<sup>3</sup> taj<sup>3</sup> pla:<sup>3</sup>]      แกงแพะ[kɛ:ŋ<sup>3</sup> phɛ:<sup>5</sup>]      แกงลาว[kɛ:ŋ<sup>3</sup> la:w<sup>5</sup> ]      แกงเลี้ยง[kɛ:ŋ<sup>3</sup> liaŋ<sup>5</sup> ]      แกงส้ม[kɛ:ŋ<sup>3</sup> sɔ:m<sup>2</sup>]      แกงส้มปลา[kɛ:ŋ<sup>3</sup> sɔ:m<sup>2</sup> pla:<sup>3</sup>]      แกงส้มปลากด[kɛ:ŋ<sup>3</sup> som<sup>2</sup> pla:<sup>3</sup> kɔt<sup>3</sup>]      แกงส้มปลากดใส่เขาคัน[kɛ:ŋ<sup>3</sup> som<sup>2</sup> pla:<sup>3</sup> saj<sup>1</sup>      khaw<sup>1</sup> khan<sup>5</sup>]      แกงส้มปลาชี่ตัง[kɛ:ŋ<sup>3</sup> som<sup>2</sup> pla:<sup>3</sup> khi:<sup>2</sup> taŋ<sup>3</sup>]      แกงส้มปลาพง/ปลาหมอ/ปลา[kɛ:ŋ<sup>3</sup> som<sup>2</sup> pla:<sup>3</sup>      phoŋ<sup>5</sup> / pla:<sup>3</sup> mɔ:<sup>1</sup>]      แกงส้มปลาหัวโม่่ง[kɛ:ŋ<sup>3</sup> som<sup>2</sup> pla:<sup>3</sup> hua<sup>1</sup> mo:ŋ<sup>7</sup>]      แกงส้มปลาหัวอ่อน[kɛ:ŋ<sup>3</sup> som<sup>2</sup> pla:<sup>3</sup> hua<sup>1</sup> ?ɔ:n<sup>3</sup>]      แกงส้มมะรุุมปลาหมอก[kɛ:ŋ<sup>3</sup> som<sup>2</sup> ma<sup>7</sup> rum<sup>5</sup> pla:<sup>3</sup>]</p>
--	---	--

<p>ข้าวเหนียวดำเปียก[kha:w<sup>2</sup> nia:w<sup>1</sup> dam<sup>3</sup> piak<sup>3</sup>]  ข้าวเหนียวทุเรียน[kha:w<sup>2</sup> nia:w<sup>1</sup> thu<sup>7</sup> rian<sup>5</sup>]  ข้าวเหนียวหมู[kha:w<sup>2</sup> nia:w<sup>1</sup> mu:<sup>1</sup>]  ขาหมูต้มผักกาดดอง [kha:<sup>1</sup> mu:<sup>1</sup> tɔm<sup>4</sup> phak<sup>1</sup>  ka:t<sup>4</sup> dɔ:ŋ<sup>3</sup> ]  ไข่เจียว[khaj<sup>1</sup> cia:w<sup>3</sup>]  ไข่ดาว[khaj<sup>1</sup> da:w<sup>3</sup>]  ไข่นึ่งหมูสับ [khaj<sup>1</sup> nɪŋ<sup>6</sup> mu:<sup>1</sup> sap<sup>1</sup>]  ไข่พะโล้[khaj<sup>1</sup> pha<sup>7</sup> lo:<sup>7</sup>]  ไข่ลูกเขย[ khaj<sup>1</sup> lu:k<sup>6</sup> khej<sup>1</sup>]  คะน้าหมูกรอบ[kha<sup>7</sup> na:<sup>7</sup> mu:<sup>1</sup> krɔ:p<sup>4</sup>]  คั่วกลิ้ง [khuə<sup>6</sup> kliŋ<sup>4</sup>]  ฉู่ฉี่ปลาทุ [chu:<sup>1</sup> chi:<sup>1</sup> pla:<sup>3</sup> thu:<sup>5</sup>]  ฉาก้วย [chaw kuaj]  ซ่าหริ่ม [sa:<sup>5</sup> lim<sup>1</sup>]  ต้มกระตูดหมู[tɔm<sup>4</sup> kra:<sup>3</sup> do:k<sup>4</sup> mu:<sup>1</sup> ]  ต้มขมิ้นไก่ [tɔm<sup>4</sup> kha<sup>1</sup> min<sup>7</sup> kaj<sup>3</sup> ]  ต้มจืด[tɔm<sup>4</sup> ci:t<sup>4</sup>]  ต้มแซ่บ[tɔm<sup>4</sup> sɛ:p<sup>6</sup>]  ต้มถั่วเขียว[tɔm<sup>4</sup> thua:<sup>1</sup> khia:w<sup>1</sup>]</p>	<p>ข้าวผัด[kha:w<sup>2</sup> phat<sup>1</sup>]  ข้าวผัดกุ้ง[kha:w<sup>2</sup> phat<sup>1</sup> kuŋ<sup>4</sup> ]  ข้าวผัดเผ็ดเครื่องแกงหมู/ไก่ [kha:w<sup>2</sup> phat<sup>1</sup> phɛt<sup>1</sup>  khrɪaŋ<sup>6</sup> kɛ:ŋ<sup>3</sup> mu:<sup>1</sup>/kaj<sup>3</sup>]  ข้าวโพดบวช[kha:w<sup>2</sup> pho:t<sup>6</sup> buat<sup>6</sup>]  ข้าวมันไก่[kha:w<sup>2</sup> man<sup>5</sup> kaj<sup>3</sup>]  ข้าวย่ำ[kha:w<sup>2</sup> jam<sup>5</sup>]  ข้าวหมก[kha:w<sup>2</sup> mok<sup>1</sup>]  ข้าวหมูกรอบ[kha:w<sup>2</sup> mu:<sup>1</sup> krɔ:p<sup>4</sup>]  ข้าวหมูแดง[kha:w<sup>2</sup> mu:<sup>1</sup> dɛ:ŋ<sup>3</sup>]  ข้าวเหนียวไก่ทอด[kha:w<sup>2</sup> nia:w<sup>1</sup> kaj<sup>3</sup> thɔ:t<sup>6</sup>]  ข้าวเหนียวไก่ย่าง[kha:w<sup>2</sup> nia:w<sup>1</sup> kaj<sup>3</sup> ja:ŋ<sup>6</sup>]  ข้าวเหนียวถั่วดำ[kha:w<sup>2</sup> nia:w<sup>1</sup> thua<sup>1</sup> dam<sup>3</sup>]  ข้าวเหนียวทุเรียน/เหนียวเรียน[kha:w<sup>2</sup> nia:w<sup>1</sup> thu<sup>7</sup>  rian<sup>5</sup>]/[niaw<sup>1</sup> rian<sup>5</sup>]  ข้าวเหนียวมะม่วง/เหนียวม่วง[kha:w<sup>2</sup> niaw<sup>1</sup> ma<sup>7</sup>  muaŋ<sup>7</sup>]  ขาหมูทอด[kha:<sup>1</sup> mu:<sup>1</sup> thɔ:t<sup>6</sup>]  ไข่เจียว[khaj<sup>1</sup> cia:w<sup>3</sup>]  ไข่เจียวกุ้งสับ[khaj<sup>1</sup> cia:w<sup>3</sup> kuŋ<sup>4</sup> sap<sup>1</sup>]</p>	<p>mɔ:<sup>1</sup>]  แกงสมรม[kɛ:ŋ<sup>3</sup> som<sup>1</sup> rom<sup>5</sup> ]  แกงสมรมยาหนัด[kɛ:ŋ<sup>3</sup> som<sup>1</sup> rom<sup>5</sup> ja:<sup>5</sup> nat<sup>7</sup> ]  แกงเห็ดเหม็ด[kɛ:ŋ<sup>3</sup> hɛt<sup>1</sup> mɛt<sup>7</sup> ]  ไก่ต้มซ่า[kaj<sup>3</sup> tɔm<sup>4</sup> ka:<sup>1</sup> ]  ไก่ทอด[kaj<sup>3</sup> thɔ:t<sup>6</sup>]  ไก่บ้านต้มซีมัน[kaj<sup>3</sup> ba:n<sup>4</sup> tɔm<sup>4</sup> kha<sup>1</sup> min<sup>7</sup>]  ขนมจาก[kha<sup>1</sup> nom<sup>1</sup> ca:k<sup>4</sup>]  ขนมจีนแกงเผ็ด[ka<sup>5</sup> nom<sup>1</sup> ci:n<sup>3</sup> kɛ:ŋ<sup>3</sup> phɛt<sup>1</sup>]  ขนมต้ม[kha<sup>1</sup> nom<sup>1</sup> tɔm<sup>4</sup>]  ข้าวขาหมู[kha:w<sup>2</sup> kha:<sup>1</sup> mu:<sup>1</sup>]  ข้าวต้มก๊วยกับปลาจิ้งจั้ง[kha:w<sup>2</sup> tɔ:m<sup>4</sup> kuj kap<sup>3</sup> pla:<sup>3</sup>  ciŋ<sup>4</sup> caŋ<sup>4</sup>]  ข้าวต้มมัด[kha:w<sup>2</sup> tɔm<sup>4</sup> mat<sup>7</sup> ]  ข้าวน้ำซุบ ผักเหนาะ[kha:w<sup>2</sup> na:m<sup>7</sup> chup<sup>7</sup> phak<sup>1</sup>  nɔ:<sup>7</sup>]  ข้าวผัด[kha:w<sup>2</sup> phat<sup>1</sup>]  ข้าวผัดเผ็ดเครื่องแกงหมู/ไก่[kha:w<sup>2</sup> phat<sup>1</sup> phɛt<sup>1</sup>  khrɪa:ŋ<sup>6</sup> kɛ:ŋ<sup>3</sup> mu:<sup>1</sup>/kaj<sup>3</sup>]  ข้าวฟ่าง[kha:w<sup>2</sup> fa:ŋ<sup>6</sup>]</p>
---	---	--

<p>ต้มถั่วดำ[tɔm<sup>4</sup> thua:<sup>1</sup> dam<sup>3</sup>]</p> <p>ต้มยำ[tɔm<sup>4</sup> jam<sup>5</sup>]</p> <p>ต้มยำกุ้ง[tɔm<sup>4</sup> jam<sup>5</sup> kuŋ<sup>4</sup>]</p> <p>ต้มยำทะเล[tɔm<sup>4</sup> jam<sup>5</sup> tha<sup>7</sup> le:<sup>5</sup>]</p> <p>ต้มยำปลากระพง[tɔm<sup>4</sup> jam<sup>5</sup> pla:<sup>3</sup> phoŋ<sup>5</sup>]</p> <p>ต้มหมู[tɔm<sup>4</sup> mu:<sup>1</sup>]</p> <p>ต้มเหนียวดำ[tɔm<sup>4</sup> nia:w<sup>1</sup> dam<sup>3</sup>]</p> <p>เต้าส่วน[ta:w<sup>4</sup> suan<sup>1</sup>]</p> <p>เต้าหู้ทรงเครื่อง [ta:w<sup>4</sup> hu:<sup>2</sup> soŋ<sup>5</sup> khrɛa:ŋ<sup>6</sup>]</p> <p>โตปลา/ปรุงปลาเคย [taj<sup>3</sup> pla:<sup>3</sup>/ phuŋ<sup>5</sup> pla:<sup>3</sup> khɔ:<sup>5</sup>]</p> <p>ถั่วเขียวต้มน้ำตาล[thua<sup>1</sup> khia:w<sup>1</sup> tɔm<sup>4</sup> na:m<sup>7</sup> ta:n<sup>3</sup>]</p> <p>ทองหยอด[thɔ:<sup>5</sup> jɔ:t<sup>2</sup>]</p> <p>ทองหยิบ[thɔ:<sup>5</sup> jip<sup>1</sup>]</p> <p>ทอดมันกุ้งไข่เค็ม[thɔ:<sup>6</sup> man<sup>5</sup> kuŋ<sup>4</sup> khaj<sup>1</sup> khem<sup>5</sup>]</p> <p>ทับทิมกรอบ[thap<sup>7</sup> thim<sup>5</sup> krɔ:p<sup>4</sup>]</p>	<p>ไข่ดาว[khaj<sup>1</sup> da:w<sup>3</sup>]</p> <p>ไข่ตุ๋นหมูสับ [khaj<sup>1</sup> tun mu:<sup>1</sup> sap<sup>1</sup>]</p> <p>ไข่ปลาหมึกย่าง [khaj<sup>1</sup> pla:<sup>3</sup> mɪk<sup>1</sup> ja:ŋ<sup>6</sup>]</p> <p>ไข่พะโล้[khaj<sup>1</sup> pha<sup>7</sup> lo:<sup>7</sup>]</p> <p>ไข่โลกเขย[khaj<sup>1</sup> lo:k<sup>6</sup> khej<sup>1</sup>]</p> <p>ไข่หงส์[khaj<sup>1</sup> hoŋ<sup>1</sup>]</p> <p>คอเปิด[khɔ:<sup>5</sup> pɛt<sup>3</sup>]</p> <p>คั่วกลิ้ง[khua<sup>6</sup> kliŋ<sup>4</sup>]</p> <p>คั่วกลิ้งหมู+ใบกรูด[khua<sup>6</sup> kliŋ<sup>4</sup> mu:<sup>1</sup> baj<sup>3</sup> kru:t<sup>4</sup>]</p> <p>เครื่องแกงทะเล[khrɛa:ŋ<sup>6</sup> kɛ:ŋ<sup>3</sup> tha<sup>7</sup> le:<sup>5</sup>]</p> <p>เฉาก๋วย[chaw kua:j]</p> <p>ต้มไก่[tɔm<sup>4</sup> kaj<sup>3</sup>]</p> <p>ต้มไก่ขมื่น[tɔm<sup>4</sup> kaj<sup>3</sup> kha<sup>1</sup> min<sup>7</sup>]</p> <p>ต้มขิง[tɔm<sup>4</sup> khiŋ<sup>1</sup>]</p> <p>ต้มจืด[tɔm<sup>4</sup> ci:t<sup>4</sup>]</p> <p>ต้มแซ่บกระดูกอ่อน[tɔm<sup>4</sup> sɛ:p<sup>6</sup> kra<sup>3</sup> do:k<sup>4</sup> ?ɔ:n<sup>3</sup>]</p> <p>ต้มถั่วเขียว[tɔm<sup>4</sup> thua<sup>1</sup> khiaw<sup>1</sup>]</p> <p>ต้มถั่วดำ[tɔm<sup>4</sup> thua<sup>1</sup> dam<sup>3</sup>]</p> <p>ต้มมะระ[tɔm<sup>4</sup> ma<sup>7</sup> ra<sup>7</sup>]</p> <p>ต้มยำ[tɔm<sup>4</sup> jam<sup>5</sup>]</p>	<p>ข้าวมันไก่[kha:w<sup>2</sup> man<sup>5</sup> kaj<sup>3</sup>]</p> <p>ข้าวย่ำ[kha:w<sup>2</sup> jam<sup>5</sup>]</p> <p>ข้าวหมก[kha:w<sup>2</sup> mok<sup>1</sup>]</p> <p>ข้าวหมูกรอบ[kha:w<sup>2</sup> mu:<sup>1</sup> krɔ:p<sup>4</sup>]</p> <p>ข้าวหมูแดง[kha:w<sup>2</sup> mu:<sup>1</sup> dɛ:ŋ<sup>3</sup>]</p> <p>ข้าวเหนียวไก่ทอด[kha:w<sup>2</sup> nia:w<sup>1</sup> kaj<sup>3</sup> thɔ:t<sup>6</sup>]</p> <p>ข้าวเหนียวไก่ย่าง[kha:w<sup>2</sup> nia:w<sup>1</sup> kaj<sup>3</sup> ja:ŋ<sup>6</sup>]</p> <p>ข้าวเหนียวดำปลาเค็ม[kha:w<sup>2</sup> nia:w<sup>1</sup> dam<sup>3</sup> pla:<sup>3</sup> khem<sup>5</sup>]</p> <p>ข้าวเหนียวทุเรียน/เหนียว[kha:w<sup>2</sup> nia:w<sup>1</sup> thu<sup>7</sup> ria:n<sup>5</sup>]/[nia:w<sup>1</sup> ria:n<sup>5</sup>]</p> <p>ไข่เค็ม[khaj<sup>1</sup> khem<sup>5</sup>]</p> <p>ไข่เจียว[khaj<sup>1</sup> cia:w<sup>3</sup>]</p> <p>ไข่ดาว[khaj<sup>1</sup> da:w<sup>3</sup>]</p> <p>ไข่โลกเขย[khaj<sup>1</sup> lo:k<sup>6</sup> khej<sup>1</sup>]</p> <p>คงต้ม[khoŋ<sup>5</sup> tɔm<sup>4</sup>]</p> <p>คั่วกลิ้ง[khua:<sup>6</sup> kliŋ<sup>4</sup>]</p> <p>คั่วกลิ้งหมู[khua:<sup>6</sup> kliŋ<sup>4</sup> mu:<sup>1</sup>]</p> <p>เค็ก[khe:k<sup>7</sup>]</p> <p>จับฉ่าย[cap<sup>3</sup> cha:j<sup>3</sup>]</p> <p>จิ้งจิ้งจุกเหลียง[ciŋ<sup>4</sup> caŋ<sup>4</sup> lo:k<sup>6</sup> lia:ŋ<sup>1</sup>]</p>
--	---	---

<p>บัวข้าวโพด/คง[buat<sup>4</sup> kha:w<sup>2</sup> pho:t<sup>5</sup>/ khoŋ<sup>6</sup>]</p> <p>บัวลอย[bua:<sup>3</sup> ɔj:<sup>5</sup>]</p> <p>บัวลอยไข่หวาน[bua:<sup>3</sup> ɔj:<sup>5</sup> khaj<sup>1</sup> wa:n<sup>1</sup>]</p> <p>ปลากะพงนึ่งมะนาว [pla:<sup>3</sup> ka<sup>3</sup> phoŋ<sup>5</sup> nɯŋ<sup>6</sup> ma<sup>7</sup> na:w<sup>5</sup>]</p> <p>ปลาเค็ม[pla:<sup>3</sup> khem<sup>5</sup>]</p> <p>ปลาทูดอด[pla:<sup>3</sup> thu:<sup>5</sup> thɔ:t<sup>6</sup>]</p> <p>ปูม้าผัดผงกระหรี่[pu:<sup>3</sup> ma:<sup>7</sup> phat<sup>1</sup> phoŋ<sup>1</sup> ka<sup>3</sup> ri:<sup>1</sup>]</p> <p>ผักเหลียงผัดไข่[phak<sup>1</sup> lia:ŋ<sup>1</sup> phat<sup>1</sup> khaj<sup>1</sup>]</p> <p>ผัดกระเพราหมูกรอบ [phat<sup>1</sup> kra<sup>3</sup> phraw<sup>5</sup> mu:<sup>1</sup> krɔ:p<sup>4</sup>]</p> <p>ผัดปลีอกโคลี่กุ้ง[phat<sup>1</sup> blɔ:k<sup>4</sup> khlo:<sup>5</sup> li:<sup>6</sup> kuŋ<sup>4</sup>]</p> <p>ผัดผักคะน้า[phat<sup>1</sup> phak<sup>1</sup> kha<sup>7</sup> na:<sup>7</sup> ]</p> <p>ผัดผักบุ้ง[phat<sup>1</sup> phak<sup>1</sup> buŋ<sup>4</sup>]</p> <p>ผัดผักรวมมิตร[phat<sup>1</sup> phak<sup>1</sup> ruam<sup>5</sup> mit<sup>7</sup>]</p> <p>ผัดเผ็ด[phat<sup>1</sup> phɛt<sup>1</sup>]</p> <p>ผัดเผ็ดไก่/หมู[phat<sup>1</sup> phɛt<sup>1</sup> kaj<sup>3</sup>/mu:<sup>1</sup>]</p> <p>ผัดเผ็ดปลาดุก[phat<sup>1</sup> phɛt<sup>1</sup> pla:<sup>3</sup> duk<sup>3</sup>]</p> <p>ฟักทองเชื่อม[fak<sup>7</sup> thɔ:ŋ<sup>5</sup> chɛa:m<sup>6</sup>]</p>	<p>ต้มยำกุ้ง[tɔm<sup>4</sup> jam<sup>5</sup> kuŋ<sup>4</sup>]</p> <p>ต้มยำทะเล[tɔm<sup>4</sup> jam<sup>5</sup> tha<sup>7</sup> le:<sup>5</sup>]</p> <p>ต้มยำปลากะพง/ปลาพง[tɔm<sup>4</sup> jam<sup>5</sup> pla:<sup>3</sup> ka<sup>3</sup> phoŋ<sup>5</sup>]/ [tɔm<sup>4</sup> jam<sup>5</sup> pla:<sup>3</sup> phoŋ<sup>5</sup>]</p> <p>ต้มเหนียดำ[tɔm<sup>4</sup> niaw<sup>1</sup> dam<sup>3</sup>]</p> <p>แตงไทย(น้ำกะทิ) [tɛ:ŋ<sup>3</sup> thaj<sup>5</sup> na:m<sup>7</sup> the<sup>7</sup>]</p> <p>โตปลา/พุงปลา[taj<sup>3</sup> pla:<sup>3</sup>/ phuŋ<sup>5</sup> pla:<sup>3</sup>]</p> <p>ถั่วเขียวต้มน้ำตาล[thua:<sup>1</sup> khia:w<sup>1</sup> tɔm<sup>4</sup> na:m<sup>7</sup> ta:n<sup>3</sup>]</p> <p>ถั่วดำต้ม[thua<sup>1</sup> dam<sup>3</sup> tɔm<sup>4</sup>]</p> <p>ทองหยอด[thɔ:ŋ<sup>5</sup> jɔ:t<sup>2</sup>]</p> <p>ทองหยิบ[thɔ:ŋ<sup>5</sup> jip<sup>1</sup>]</p> <p>ทอดมันกุ้งไข่เค็ม[thɔ:t<sup>6</sup> man<sup>5</sup> kuŋ<sup>4</sup> khaj<sup>1</sup> khem<sup>5</sup>]</p> <p>ทับทิมกรอบ[thap<sup>7</sup> thim<sup>5</sup> krɔ:p<sup>4</sup>]</p> <p>น้ำแข็งชูด[na:m<sup>7</sup> khɛ:ŋ<sup>3</sup> khu:t<sup>2</sup>]</p> <p>น้ำซุบ[nam<sup>7</sup> chup<sup>7</sup>]</p> <p>น้ำซุบปลาทู[nam<sup>7</sup> chup<sup>7</sup> pla:<sup>3</sup> thu:<sup>5</sup>]</p> <p>น้ำซุบผักหนาะ[nam<sup>7</sup> chup<sup>7</sup> phak<sup>1</sup> nɔ<sup>1</sup>]</p> <p>น้ำซุบแมงดา[nam<sup>7</sup> chup<sup>7</sup> mɛ:ŋ<sup>5</sup> da:<sup>3</sup>]</p> <p>น้ำบูดู[nam<sup>7</sup> bu:<sup>3</sup> du:<sup>3</sup>]</p>	<p>เฉาก๋วย[chaw kuaj]</p> <p>ชะอมไข่ทอด[cha<sup>5</sup> ʔom<sup>3</sup> khaj<sup>1</sup> thɔ:t<sup>6</sup>]</p> <p>ดีปลีเคี้ยว[di:<sup>3</sup> pli:<sup>3</sup> khɔ:j<sup>5</sup>]</p> <p>เต็อย/ถั่ว/น้ำบวบออย[dɛaj<sup>3</sup>/thua:<sup>1</sup>/na:m<sup>7</sup> blu:<sup>3</sup> bɔ:j<sup>3</sup>]</p> <p>ต้มกระดูกอ่อน[tɔm<sup>4</sup> kra:<sup>3</sup> do:k<sup>4</sup> ʔɔ:n<sup>3</sup> ]</p> <p>ต้มขาหมูใบมะม่วง[tɔm<sup>4</sup> kha:<sup>1</sup> mu:<sup>1</sup> baj<sup>3</sup> mua:ŋ<sup>5</sup>]</p> <p>ต้มจับฉ่าย[tɔm<sup>4</sup> cap<sup>3</sup> cha:j<sup>3</sup>]</p> <p>ต้มจืด[tɔm<sup>4</sup> cɔ:t<sup>4</sup>]</p> <p>ต้มแซ่บ[tɔm<sup>4</sup> sɛ:p<sup>6</sup>]</p> <p>ต้มโดกหมู[tɔm<sup>4</sup> do:k<sup>4</sup> mu:<sup>1</sup> ]</p> <p>ต้มถั่วเขียว[tɔm<sup>4</sup> thua:<sup>1</sup> khia:w<sup>1</sup>]</p> <p>ต้มถั่วดำ[tɔm<sup>4</sup> thua:<sup>1</sup> dam<sup>3</sup>]</p> <p>ต้มทิ้วปลี[tɔm<sup>4</sup> the:<sup>7</sup> hua:<sup>1</sup> pli:<sup>3</sup>]</p> <p>ต้มยำ[tɔm<sup>4</sup> jam<sup>5</sup>]</p> <p>ต้มยำกุ้ง[tɔm<sup>4</sup> jam<sup>5</sup> kuŋ<sup>4</sup>]</p> <p>ต้มยำทะเล[tɔm<sup>4</sup> jam<sup>5</sup> tha<sup>7</sup> le:<sup>5</sup>]</p> <p>ต้มยำปลาพง[tɔm<sup>4</sup> jam<sup>5</sup> pla:<sup>3</sup> phoŋ<sup>5</sup>]</p> <p>ต้มยำหมู [tɔm<sup>4</sup> jam<sup>5</sup> mu:<sup>1</sup>]</p> <p>ต้มส้มแขก[tɔm<sup>4</sup> sɔm<sup>2</sup> khɛ:k<sup>2</sup>]</p>
---	--	--

<p>ผักทองผัดไข่[fak<sup>7</sup> thɔ:<sup>๗</sup> phat<sup>1</sup> khaj<sup>1</sup>]  มะพร้าว[ma<sup>7</sup> phraw<sup>7</sup>]  มะระผัดไข่[ma<sup>7</sup> ra<sup>7</sup> phat<sup>1</sup> khaj<sup>1</sup>]  มันเชื่อม [man<sup>5</sup> chɪa:m<sup>6</sup>]  มันสำปะหลังเชื่อม[man<sup>5</sup> sam<sup>1</sup> pa<sup>3</sup> laŋ<sup>1</sup>  chɪa:m<sup>6</sup>]  ยำวุ้นเส้น[jam<sup>5</sup> wun<sup>7</sup> sɛn<sup>2</sup>]  รวมมิตร [rua:m<sup>5</sup> mit<sup>7</sup>]  ลอดช่อง[lo:t<sup>6</sup> chɔ:<sup>๗</sup>]  ลอดช่องสิงคโปร์[lo:t<sup>6</sup> chɔ:<sup>๗</sup> siŋ<sup>1</sup> kha<sup>7</sup> pro:<sup>3</sup>]  ลาบ[la:p<sup>6</sup>]  ลูกชุบ[lu:k<sup>6</sup> chup<sup>7</sup>]  ลูกตาลเชื่อม[lu:k<sup>6</sup> ta:n<sup>3</sup> chɪa:m<sup>6</sup>]  ลูกตาลน้ำเชื่อม[lu:k<sup>6</sup> ta:n<sup>3</sup> na:m<sup>7</sup> chɪa:m<sup>6</sup>]  วุ้น [wun<sup>7</sup>]  วุ้นดำ[wun<sup>7</sup> dam<sup>3</sup>]  ส้มตำ[sɔm<sup>2</sup> tam<sup>3</sup>]  สะตอผัดเผ็ด[sa<sup>1</sup> tɔ:<sup>3</sup> phat<sup>1</sup> phɛt<sup>1</sup>]  หมูทอด[mu:<sup>1</sup> thɔ:t<sup>6</sup>]  หมูหวาน[mu:<sup>1</sup> wa:n<sup>1</sup>]</p>	<p>น้ำพริก[na:m<sup>7</sup> phrik<sup>5</sup>]  น้ำพริกกะปิ[na:m<sup>7</sup> phrik<sup>5</sup> ka<sup>3</sup> pi<sup>3</sup>]  น้ำพริกกุ้งสด[na:m<sup>7</sup> phrik<sup>5</sup> kuŋ<sup>4</sup> sɔt<sup>1</sup>]  น้ำพริกแมงดา(กับตอเผา) [na:m<sup>7</sup> phrik<sup>5</sup> mɛ:ŋ<sup>5</sup> da:<sup>3</sup> tɔ:<sup>3</sup>  pha:w<sup>1</sup>]  บวชลูกเต๋อย[bua:t<sup>3</sup> lo:k<sup>6</sup> dtɛ:j<sup>3</sup>]  บัวลอย[bua:<sup>3</sup> lo:j<sup>5</sup>]  บัวลอยไข่หวาน[bua:<sup>3</sup> lo:j<sup>5</sup> khaj<sup>1</sup> wa:n<sup>1</sup>]  ปลากระบอกไข่ทอดกระเทียม [pla:<sup>3</sup> kra<sup>3</sup> bɔ:k<sup>4</sup> khaj<sup>1</sup>  thɔ:t<sup>6</sup> kra<sup>3</sup> thia:m<sup>5</sup>]  ปลากระบอกต้มส้ม[pla:<sup>3</sup> kra<sup>3</sup> bɔ:k<sup>4</sup> tɔ:m<sup>4</sup> sɔ:m<sup>2</sup>]  ปลากะพงนึ่งมะนาว[pla:<sup>3</sup> ka<sup>3</sup> phoŋ<sup>5</sup> nɪŋ<sup>6</sup> ma<sup>7</sup> na:w<sup>5</sup>]  ปลากะพงผัดเครื่องแกง[pla:<sup>3</sup> ka<sup>3</sup> phoŋ<sup>5</sup> phat khrɪaŋ<sup>6</sup>  kɛ:ŋ<sup>3</sup>]  ปลาเค็ม[pla:<sup>3</sup> khem<sup>5</sup>]  ปลาดุก[pla:<sup>3</sup> du:k<sup>3</sup>]  ปลาต้ม[pla:<sup>3</sup> tɔ:m<sup>4</sup>]  ปลาทองเที่ยวต้มหวาน[pla:<sup>3</sup> thɔŋ<sup>6</sup> thiaw<sup>6</sup> tɔm<sup>4</sup>  wa:n<sup>1</sup>]  ปลาทอด[pla:<sup>3</sup> thɔ:t<sup>6</sup>]</p>	<p>ต้มสามเหนียว[tɔm<sup>4</sup> sa:m<sup>1</sup> nia:w<sup>1</sup>]  ต้มหมูส้มม่วง[tɔm<sup>4</sup> mu:<sup>1</sup> sɔm<sup>2</sup> muaŋ<sup>5</sup>]  ต้มเห็ดหอม[tɔm<sup>4</sup> hɛt<sup>1</sup> hɔ:m<sup>1</sup>]  ต้มเหนียวดำ[tɔm<sup>4</sup> nia:w<sup>1</sup> dam<sup>3</sup>]  ต่อหมกตอตองกับน้ำซุบ[tɔ:<sup>3</sup> mɔk<sup>1</sup> tɔ:<sup>3</sup> dɔ:ŋ<sup>3</sup> kap<sup>3</sup>  na:m<sup>7</sup> chup<sup>7</sup>]  เต้าหู้[ta:w<sup>4</sup> thɪŋ<sup>5</sup>]  เต้าส่วน[ta:w<sup>4</sup> sua:n<sup>1</sup>]  เต้าหู้นมสด[ta:w<sup>4</sup> hu:<sup>2</sup> nom<sup>5</sup> sɔt<sup>7</sup>]  เต้าฮวย[ta:w<sup>4</sup> hua:j<sup>5</sup>]  ถั่วเขียวต้ม[thua<sup>1</sup> khia:w<sup>1</sup> tɔm<sup>4</sup>]  ถั่วเขียวต้มน้ำตาล[thua<sup>1</sup> khiaw<sup>1</sup> tɔm<sup>4</sup> na:m<sup>7</sup> ta:n<sup>3</sup>]  ถั่วดำข้าวเหนียว[thua<sup>1</sup> dam<sup>3</sup> kha:w<sup>2</sup> nia:w<sup>1</sup>]  ทองหยอด[thɔ:ŋ<sup>5</sup> jɔ:t<sup>2</sup>]   ทองหยิบ[thɔ:ŋ<sup>5</sup> jip<sup>1</sup>]  ทอดมันปลา/หมู[thɔ:t<sup>6</sup> man<sup>5</sup> pla:<sup>3</sup>/mu:<sup>1</sup>]  ทับทิมกรอบ[thap<sup>7</sup> thim<sup>5</sup> krɔ:p<sup>4</sup>]  น้ำแข็งชูด[na:m<sup>7</sup> khɛ:ŋ<sup>3</sup> khu:t<sup>2</sup>]  น้ำแข็งใส (ลูกจาก/แมงลัก)[na:m<sup>7</sup> khɛ:ŋ<sup>3</sup> saj<sup>1</sup> lo:k<sup>6</sup>]</p>
---	---	--

<p>ห่อหมกทะเล [hɔː<sup>1</sup> mɔk<sup>1</sup> tha<sup>7</sup> leː<sup>5</sup>]</p> <p>เหนียวปิ้ง[nia:w<sup>1</sup> piŋ<sup>4</sup>]</p>	<p>ปลาทุทอด[plaː<sup>3</sup> thuː<sup>5</sup> thɔːt<sup>6</sup>]</p> <p>ปลาทูนึ่ง[plaː<sup>3</sup> thuː<sup>5</sup> nɪŋ<sup>6</sup>]</p> <p>ปลาหมึกนึ่งมะนาว[plaː<sup>3</sup> mɪk<sup>1</sup> nɪŋ<sup>6</sup> ma<sup>7</sup> na:w<sup>5</sup>]</p> <p>ปลาหมึกหวาน[plaː<sup>3</sup> mɪk<sup>1</sup> wa:n<sup>1</sup>]</p> <p>เปียกคอง[pia:k<sup>4</sup> khoŋ<sup>5</sup>]</p> <p>แป๊ะชะปลาพง[pɛː<sup>3</sup> sa<sup>7</sup> plaː<sup>3</sup> phoŋ<sup>5</sup>]</p> <p>ผักบุงผักเต้าเจี้ยว [phak<sup>1</sup> buŋ<sup>4</sup> phat<sup>1</sup> ta:w<sup>4</sup> ciaw<sup>4</sup>]</p> <p>ผัดขิงปลา/ไก่[phat<sup>1</sup> khiŋ<sup>1</sup> plaː<sup>3</sup>/kaj<sup>3</sup>]</p> <p>ผัดเครื่องแกงสะตอกุ้ง[phat<sup>1</sup> khɛaːŋ<sup>6</sup> kɛːŋ<sup>3</sup> sa<sup>1</sup> tɔː<sup>3</sup> kuŋ<sup>3</sup>]</p> <p>ผัดถั่วงอก[phat<sup>1</sup> thua<sup>1</sup> ŋɔːk<sup>6</sup>]</p> <p>ผัดเปรี้ยวหวาน[phat<sup>1</sup> pria:w<sup>4</sup> wa:n<sup>1</sup>]</p> <p>ผัดผัก[phat<sup>1</sup> phak<sup>1</sup>]</p> <p>ผัดผักบุง[phat<sup>1</sup> phak<sup>1</sup> buŋ<sup>4</sup>]</p> <p>ผัดผักรวม(มิตร)[phat<sup>1</sup> phak<sup>1</sup> ruam<sup>5</sup> mit<sup>7</sup>]</p> <p>ผัดเผ็ด[phat<sup>1</sup> phɛt<sup>1</sup>]</p> <p>ผัดเผ็ด(เนื้อ/หมู/ลูกถั่ว/ลูกเขือ)[phat<sup>1</sup> phɛt<sup>1</sup> nɛaː<sup>7</sup>/muː<sup>1</sup>/lo:k<sup>6</sup> thua<sup>1</sup>/lo:k<sup>6</sup> khɛaː<sup>1</sup>]</p> <p>ผัดเผ็ดไก่/หมู[phat<sup>1</sup> phɛt<sup>1</sup> muː<sup>1</sup>]</p> <p>ผัดเผ็ดใบกระเพรา [phat<sup>1</sup> phɛt<sup>1</sup> baj<sup>3</sup> kra<sup>3</sup> praw<sup>5</sup>]</p>	<p>ca:k<sup>3</sup>/ mɛːŋ<sup>5</sup> lak<sup>7</sup>]</p> <p>น้ำซุบ[nɑ:m<sup>7</sup> chup<sup>7</sup>]</p> <p>น้ำซุบแมงดา ผักลวก[nɑ:m<sup>7</sup> chup<sup>7</sup> mɛːŋ<sup>5</sup> daː<sup>3</sup> phak<sup>1</sup> lua:k<sup>6</sup>]</p> <p>น้ำซุบลูกตอดองปลาทุ[nɑ:m<sup>7</sup> chup<sup>7</sup> lo:k<sup>6</sup> tɔː<sup>3</sup> dɔːŋ<sup>3</sup> plaː<sup>3</sup> thuː<sup>5</sup>]</p> <p>น้ำซุบลูกม่วง[nɑ:m<sup>7</sup> chup<sup>7</sup> lo:k<sup>6</sup> muaːŋ<sup>7</sup>]</p> <p>น้ำซุบเห็ดเหมีด[nɑ:m<sup>7</sup> chup<sup>7</sup> hɛt<sup>1</sup> mɛt<sup>1</sup>]</p> <p>น้ำเต้าหู้[nɑ:m<sup>7</sup> ta:w<sup>3</sup> huː<sup>2</sup>]</p> <p>น้ำบูดู[n na:m<sup>7</sup> buː<sup>3</sup> duː<sup>3</sup>]</p> <p>น้ำปลาวหวาน+สะเดา[nɑ:m<sup>7</sup> plaː<sup>3</sup> wa:n<sup>1</sup> sa<sup>1</sup> da:w<sup>3</sup>]</p> <p>น้ำพริกกะปิตอดอง[nɑ:m<sup>7</sup> phrik<sup>5</sup> ka<sup>3</sup> pi<sup>3</sup> tɔː<sup>3</sup> dɔːŋ<sup>3</sup>]</p> <p>น้ำพริกกับผักสด/ผักลวก[nɑ:m<sup>7</sup> phrik<sup>5</sup> kap<sup>3</sup> phak<sup>1</sup> sɔt<sup>1</sup>/phak<sup>1</sup> lua:k<sup>6</sup>]</p> <p>เนื้อแดงราดข้าว[nia<sup>7</sup> dɛːŋ<sup>3</sup>]</p> <p>บวชข้าวโพด/คอง[bua:t<sup>4</sup> kha:w<sup>1</sup> pho:t<sup>6</sup>/khoŋ<sup>5</sup>]</p> <p>บัวลอย[buaː<sup>3</sup> ɔjː<sup>5</sup>]</p> <p>บัวลอยไข่หวาน[buaː<sup>3</sup> ɔjː<sup>5</sup> khaj<sup>1</sup> wa:n<sup>1</sup>]</p> <p>ปลาเค็ม[plaː<sup>3</sup> khem<sup>5</sup>]</p>
--	--	---

	<p>         ผัดเผ็ดปลาตุกนา[phat<sup>1</sup> phɛt<sup>1</sup> pla:<sup>3</sup> duk<sup>3</sup> na:<sup>5</sup>]          ผัดเผ็ดหมูป่า[phat<sup>1</sup> phɛt<sup>1</sup> mu:<sup>1</sup> pa:<sup>3</sup>]          ผัดพริกแกง[phat<sup>1</sup> phrik<sup>7</sup> khɛa:<sup>๖</sup>]          ผัดมะระกับไข่ [phat<sup>1</sup> ma<sup>7</sup> ra<sup>7</sup> kap<sup>3</sup> khaj<sup>1</sup>]          ผัดวุ้นเส้น (ตังหุน) [phat<sup>1</sup> wun<sup>7</sup> sɛn<sup>2</sup> / taŋ<sup>3</sup> hun<sup>1</sup>]          ผัดสะตอกุ้งกะปิ[phat<sup>1</sup> sa<sup>1</sup> tɔ:<sup>3</sup> kuŋ<sup>3</sup> ka<sup>3</sup> pi:<sup>3</sup>]          ผัดหอยลาย[phat<sup>1</sup> hɔ:<sup>1</sup> la:<sup>5</sup>]          พะแนง[pha<sup>7</sup> nɛ:<sup>๕</sup>]          ฟักทองเชื่อม[fak<sup>5</sup> thɔ:<sup>๖</sup> chɛa:<sup>๖</sup> m<sup>๖</sup>]          ฟักทองบวช [fak<sup>5</sup> thɔ:<sup>๖</sup> bua<sup>4</sup>]          มะม่วง[ma<sup>7</sup> muaŋ<sup>7</sup>]          ยอดมวงต้มส้ม[jɔ:<sup>๖</sup> tuaŋ<sup>๖</sup> tɔm<sup>4</sup> sɔm<sup>2</sup>]          ยำถั่วพูรวมมิตร[jam<sup>5</sup> thua<sup>1</sup> phu:<sup>5</sup> ruam<sup>5</sup> mit<sup>7</sup>]          ยำผักกูด[jam<sup>5</sup> phak<sup>1</sup> ku:<sup>4</sup>]          ยำลูกมุด/ยำโลกมุด[ jam<sup>5</sup> lo:<sup>๖</sup> mut<sup>7</sup> ]          รวมมิตร[ruam<sup>5</sup> mit<sup>7</sup>]          ลวกจิ้ม[luak<sup>๖</sup> cim<sup>4</sup>]          ลอดช่อง[lo:<sup>๖</sup> chɔ:<sup>๖</sup>]          ลอดช่องน้ำกะทิ[lo:<sup>๖</sup> chɔ:<sup>๖</sup> na:<sup>๖</sup> kra:<sup>3</sup> ti:<sup>7</sup>]          ลอดช่องสิงคโปร์[lo:<sup>๖</sup> chɔ:<sup>๖</sup> siŋ<sup>1</sup> pha:<sup>7</sup> pro:<sup>3</sup>]  </p>	<p>         ปลาจิ้มมือผัดเผ็ด[pla:<sup>3</sup> cɔ:<sup>๖</sup> mɔ:<sup>๖</sup> phat<sup>1</sup> phɛt<sup>1</sup> ]          ปลาซิงฉ้างทอด[pla:<sup>3</sup> chiŋ<sup>5</sup> cha:<sup>๖</sup> thɔ:<sup>๖</sup> t<sup>๖</sup>]          ปลาตุก[pla:<sup>3</sup> du:<sup>๓</sup>]          ปลาต้มยำ[pla:<sup>3</sup> tɔ:<sup>๖</sup> jam<sup>5</sup>]          ปลาทองเหี่ยวต้มหวาน[pla:<sup>3</sup> thɔŋ<sup>๖</sup> thia:<sup>๖</sup> tɔm<sup>4</sup> wa:<sup>๖</sup> n<sup>1</sup> ]          ปลาทองเหี่ยวทอดซีมัน/ขมิ้น[pla:<sup>3</sup> thɔŋ<sup>๖</sup> thia:<sup>๖</sup> thɔ:<sup>๖</sup> khi:<sup>2</sup> min<sup>7</sup>]          ปลาทอด[pla:<sup>3</sup> thɔ:<sup>๖</sup> t<sup>๖</sup>]          ปลานึ่ง[pla:<sup>3</sup> nɛŋ<sup>๖</sup>]          ปลาขี้มน้ำจิ้ม[pla:<sup>3</sup> ja:<sup>๖</sup> na:<sup>๖</sup> cim<sup>4</sup>]          ปลาหมึกหวาน[pla:<sup>3</sup> mɛk<sup>1</sup> wa:<sup>๖</sup> n<sup>1</sup>]          เปียกลำไย[pia:<sup>4</sup> lam<sup>5</sup> jaj<sup>5</sup>]          เปียกเหนียวดำ[pia:<sup>4</sup> nia:<sup>๖</sup> dam<sup>3</sup>]          แปะก๊วย[pɛ:<sup>3</sup> kuaj]          ผักลวกจิ้ม[phak<sup>1</sup> luak<sup>๖</sup> cim<sup>4</sup>]          ผักเสี้ยนดอง[phak<sup>1</sup> sia:<sup>๖</sup> dɔ:<sup>๖</sup>]          ผักเหลียงต้มทะเล[phak<sup>1</sup> lia:<sup>๖</sup> tɔm<sup>4</sup> te:<sup>7</sup>]          ผัดกระเพราเนื้อ[phat<sup>1</sup> kra:<sup>๓</sup> phraw<sup>5</sup> nia:<sup>7</sup>]  </p>
--	--	---

	<p> ลาบ[la:p<sup>6</sup>]  ลูกซุบ[lu:k<sup>6</sup> chup<sup>7</sup>]  ลูกตาลเชื่อม[lu:k<sup>6</sup> ta:n<sup>3</sup> chɛa:m<sup>6</sup>]  โลกยมกวน[lo:k<sup>6</sup> jom<sup>5</sup> kuan<sup>3</sup>]  วุ้นกะทิ[wun<sup>7</sup> kra<sup>3</sup> ti<sup>7</sup>]  วุ้นดำ[wun<sup>7</sup> dam<sup>3</sup>]  ส้มตำ[sɔm<sup>2</sup> tam<sup>3</sup>]  สะตอผัดเผ็ด[sa<sup>1</sup> tɔ:<sup>3</sup> phat<sup>1</sup> phɛt<sup>1</sup>]  สาขี้ข้าวโพด[sa:<sup>1</sup> khu:<sup>5</sup> kha:w<sup>2</sup> pho:t<sup>6</sup>]  หนมกวน[nom<sup>1</sup> kuan<sup>3</sup>]  หนมขี้มอด[nom<sup>1</sup> khi:<sup>2</sup> mɔ:t<sup>6</sup>]  หนมจิ้นน้ำยา[nom<sup>1</sup> ci:n<sup>3</sup> na:m<sup>7</sup> ja:<sup>5</sup>]  หนมจู้จุ่น[nom<sup>1</sup> cu:<sup>3</sup> cun<sup>3</sup>]  หนมเจาะหู[nom<sup>1</sup> cɔ<sup>3</sup> hu:<sup>1</sup>]  หนมดอกโดน[nom<sup>1</sup> dɔ:k<sup>4</sup> do:n<sup>3</sup>]  หนมดู[nom<sup>1</sup> du:<sup>3</sup>]  หนมบอก[nom<sup>1</sup> bɔ:k<sup>4</sup>]  หน่อไม้ดอง[nɔ:<sup>1</sup> maj<sup>7</sup> dɔ:ŋ<sup>3</sup>]  หมูทอด[mu:<sup>1</sup> thɔ:t<sup>6</sup>]  หมูสับปลาเค็มทอด[mu:<sup>1</sup> sap<sup>1</sup> pla:<sup>3</sup> khem<sup>5</sup> thɔ:t<sup>6</sup>]  </p>	<p> ผัดคะน้าน้ำมันหอย[phat<sup>1</sup> kha<sup>5</sup> na:<sup>7</sup> na:m<sup>7</sup> man<sup>5</sup> hɔ:<sup>1</sup>]  ผัดคะน้าปลาเค็ม[phat<sup>1</sup> kha<sup>5</sup> na:<sup>7</sup> pla:<sup>3</sup> khem<sup>1</sup>]  ผัดเครื่องแกง[phat<sup>1</sup> khɛa:ŋ<sup>6</sup> kɛ:ŋ<sup>3</sup>]  ผัดตั้งหน[phat<sup>1</sup> taŋ<sup>3</sup> hon<sup>1</sup>]  ผัดถั่วงอก[phat<sup>1</sup> thua<sup>1</sup> ŋɔ:k<sup>6</sup>]  ผัดบวบกุ้งสด[phat<sup>1</sup> buap<sup>4</sup> kuŋ<sup>3</sup> sɔt<sup>1</sup>]  ผัดเปรี้ยวหวาน[phat<sup>1</sup> priaw<sup>4</sup> wa:n<sup>1</sup>]  ผัดผัก(ขิง/คะน้า) [phat phak buŋ][phat<sup>1</sup> phak<sup>1</sup> kha<sup>7</sup> na:<sup>7</sup>]  ผัดผักรวม[phat<sup>1</sup> phak<sup>1</sup> ruam<sup>5</sup>]  ผัดเผ็ด[phat<sup>1</sup> phɛt<sup>1</sup>]  ผัดเผ็ดกบ[phat<sup>1</sup> phɛt<sup>1</sup> kɔp<sup>3</sup>]  ผัดเผ็ดกุ้งโลกตอ[phat<sup>1</sup> phɛt<sup>1</sup> kuŋ<sup>4</sup> lo:k<sup>6</sup> tɔ:<sup>3</sup>]  ผัดเผ็ดปลาตอก[phat<sup>1</sup> phɛt<sup>1</sup> pla:<sup>3</sup> duk<sup>3</sup>]  ผัดเผ็ดปลาบิล้าง[phat<sup>1</sup> phɛt<sup>1</sup> pla:<sup>3</sup> bi<sup>3</sup> laŋ<sup>1</sup>]  ผัดเผ็ดโลกตอ[phat<sup>1</sup> phɛt<sup>1</sup> lo:k<sup>6</sup> tɔ:<sup>3</sup>]  ผัดฟักทองกับไข่[phat<sup>1</sup> fak<sup>5</sup> thɔ:ŋ<sup>5</sup> kap<sup>3</sup> khaj<sup>1</sup>]  พะแนง[pha<sup>7</sup> nɛ:ŋ<sup>5</sup>]  พะแนงหมู/ไก่[pha<sup>7</sup> nɛ:ŋ<sup>5</sup> mu:<sup>1</sup>/kaj<sup>3</sup>]  </p>
--	--	---



	<p>หมูหวาน[mu:<sup>1</sup> wa:n<sup>1</sup>]</p> <p>ห่อหมกทะเล[hɔ:<sup>1</sup> mɔk<sup>1</sup> tha<sup>7</sup> le:<sup>5</sup>]</p> <p>หัวมันเชื่อม[hua<sup>1</sup> man<sup>5</sup> chɛa:m<sup>6</sup>]</p> <p>เห็ดโคนญี่ปุ่นผัดน้ำมันหอย[hɛt<sup>1</sup> kho:n<sup>5</sup> ji:<sup>7</sup> pun<sup>3</sup> phat<sup>1</sup> na:m<sup>7</sup> man<sup>5</sup> hɔ:<sup>1</sup>]</p> <p>เหนียวดำ[nia:w<sup>1</sup> dam<sup>3</sup>]</p> <p>เหนียวเป็ง/ปิ้ง[nia:w<sup>1</sup> pe:ŋ<sup>4</sup>/piŋ<sup>4</sup>]</p> <p>โอวัลตินปั่น[ʔo:<sup>3</sup> wan<sup>5</sup> tin<sup>3</sup> pan<sup>3</sup>]</p>	<p>พะโล้[pha<sup>7</sup> lo:<sup>7</sup>]</p> <p>พุงปลาเคย[phuŋ<sup>5</sup> pla:<sup>3</sup> khɔ:<sup>5</sup>]</p> <p>พุงปลาแห้ง[phuŋ<sup>5</sup> pla:<sup>3</sup> hɛ:ŋ<sup>2</sup>]</p> <p>ฟักทองเชื่อม[fak<sup>5</sup> thɔ:<sup>7</sup> chɛa:m<sup>6</sup>]</p> <p>มะระผัดไข่[ma<sup>5</sup> ra<sup>5</sup> phat<sup>1</sup> khaj<sup>1</sup>]</p> <p>มันหลา[man<sup>5</sup> la:<sup>1</sup>]</p> <p>ยอดมวงต้มส้ม[jɔ:<sup>6</sup> mua:ŋ<sup>6</sup> tɔm<sup>4</sup> sɔm<sup>2</sup>]</p> <p>ยำผักกูด[jam<sup>5</sup> phak<sup>1</sup> ku:t<sup>4</sup>]</p> <p>ยำพองหัวครก/ยำโลกยาไทย[jam<sup>5</sup> hua:<sup>1</sup> khro:k<sup>7</sup> / jam<sup>5</sup> lo:k<sup>6</sup> ja:<sup>5</sup> ho:<sup>1</sup>]</p> <p>ยำโลกปริง[jam<sup>5</sup> lo:k<sup>6</sup> priŋ<sup>3</sup>]</p> <p>ยำโลกมุด/ยำม่วงมุด/ยำลูกมุด[jam<sup>5</sup> lo:k<sup>6</sup> mut<sup>7</sup> / jam<sup>5</sup> muaŋ<sup>7</sup> mut<sup>7</sup> / jam<sup>5</sup> lu:k<sup>6</sup> mut<sup>7</sup>]</p> <p>ยำโลกโหนด[jam<sup>5</sup> lo:k<sup>6</sup> no:t<sup>2</sup>]</p> <p>แยมโรล[jɛ:m<sup>5</sup> ro:<sup>5</sup>]</p> <p>รวมมิตร[ruam<sup>5</sup> mit<sup>7</sup>]</p> <p>ลอดช่อง[lo:t<sup>6</sup> chɔ:<sup>7</sup>ŋ<sup>6</sup>]</p> <p>ลอดช่องเสียว[lo:t<sup>6</sup> chɔ:<sup>7</sup>ŋ<sup>6</sup> khia:w<sup>1</sup>]</p> <p>ลูกชุบ[lu:k<sup>6</sup> chup<sup>7</sup>]</p> <p>ลูกเต๋อยบวช[lu:k dɛa:j bua:t<sup>4</sup>]</p>
--	---	---

		<p>ลูกตาลลอยแก้ว[lu:k<sup>6</sup> ta:n<sup>3</sup> lɔ:j<sup>5</sup> kɛ:w<sup>4</sup>]  โลกจาก[lo:k<sup>6</sup> ca:k<sup>3</sup>]  โลกโหนดเชื่อม[lo:k<sup>6</sup> no:t<sup>2</sup> chɛ:m<sup>6</sup>]  ส้มตำ[sɔ:m<sup>2</sup> tam<sup>3</sup>]  สะตอผัดเผ็ด[sa<sup>1</sup> tɔ:<sup>3</sup> phat<sup>1</sup> phɛt<sup>1</sup>]  สาकुมะพร้าว[sɑ:<sup>1</sup> khu:<sup>5</sup> ma<sup>7</sup> phra:w<sup>7</sup>]  หนมกรวย[nom<sup>1</sup> krua:j<sup>1</sup>]  หนมขี้มอด[nom<sup>1</sup> khi:<sup>2</sup> mɔ:t<sup>6</sup>]  หนมคอเปิด[nom<sup>1</sup> khɔ:<sup>5</sup> pɛt<sup>3</sup>]  หนมจีน[nom<sup>1</sup> ci:n<sup>3</sup>]  หนมเจาะหู[nom<sup>1</sup> cɔ:<sup>3</sup> hu:<sup>1</sup>]  หนมชั้น[nom<sup>1</sup> chan<sup>7</sup>]  หนมชั้น[nom<sup>1</sup> chin<sup>7</sup>]  หนมดู[nom<sup>1</sup> du:<sup>3</sup>]  หนมเปียกปูน[nom<sup>1</sup> piak<sup>1</sup> pu:n<sup>1</sup>]  หนมพิมพ์[nom<sup>1</sup> pim<sup>5</sup>]  หน่อไม้ต้มกะทิ[nɔ:<sup>1</sup> maj<sup>7</sup> tɔ:m<sup>4</sup> ka<sup>3</sup> te<sup>7</sup>]  หมูทอด[mu:<sup>1</sup> thɔ:t<sup>6</sup>]  หมูสามชั้นผัดกะปิสะตอสด[mu:<sup>1</sup> sa:m<sup>1</sup> chan<sup>7</sup> phat<sup>1</sup>  ka<sup>3</sup> pi<sup>3</sup> sa<sup>1</sup> tɔ:<sup>3</sup> sɔt<sup>1</sup>]</p>
--	--	--

		<p>หมูหวาน[mu:<sup>1</sup> wa:n<sup>1</sup>]</p> <p>ห่อหมกทะเล [hɔ:<sup>1</sup> mɔk<sup>1</sup> tha<sup>7</sup> le:<sup>5</sup>]</p> <p>ห้วมันสาคุ[hua<sup>1</sup> man<sup>5</sup> sa:<sup>1</sup> khu:<sup>5</sup>]</p> <p>เห็ดเหมีดแกงกับยอดขามอ่อน[hɛt<sup>1</sup> mɛt<sup>1</sup> kɛ:ŋ<sup>3</sup> kap<sup>3</sup> jɔ:t<sup>6</sup> kha:m<sup>1</sup> ?ɔ:n<sup>3</sup>]</p> <p>เหนียวดำ[nia:w<sup>1</sup> dam<sup>3</sup>]</p> <p>เหนียวมะม่วง niaw<sup>1</sup> ma<sup>7</sup> mua:ŋ<sup>7</sup>]</p> <p>เหนียวเป้ง/ปิ้ง[niaw<sup>1</sup> pe:ŋ<sup>4</sup>/piŋ<sup>4</sup>]</p> <p>เหนียวเปียก[niaw<sup>1</sup> pia:k<sup>3</sup>]</p> <p>ไอติม[?aj<sup>3</sup> tim<sup>3</sup>]</p>
--	--	--

รายการคำเรียกชื่ออาหารชุมชนไทยเชื้อสายมาเลย์

กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
คำศัพท์	คำศัพท์	คำศัพท์
กระเพราไก่ไข่ดาว[kra pha:w kaj khaj da:w]	กระเพราไก่[kra <sup>3</sup> pha:w <sup>5</sup> kaj <sup>3</sup> ]/[kra pha:w kaj]	กล้วยเชื่อม[klua:w <sup>4</sup> chɿa:m <sup>6</sup> ]/[klua:w chɿa:m]
กล้วยเชื่อม[klua:w chɿa:m]	กล้วยเชื่อม[klua:w <sup>4</sup> chɿa:m <sup>6</sup> ]/[klua:w chɿa:m]	กล้วยบวช[klua:w <sup>4</sup> bua:t <sup>4</sup> ]/[klua:w bua:t]
กล้วยบวช[klua:w bua:t]	กล้วยบวช[klua:w <sup>4</sup> bua:t <sup>4</sup> ]/[klua:w bua:t]	กล้วยบวชชี[kluaw <sup>4</sup> bua:t <sup>4</sup> chi: <sup>5</sup> ]/[klua:w bua:t chi: ]
กล้วยบวชชี[klua:w bua:t chi: ]	กล้วยบวชชี[klua:w <sup>4</sup> bua:t <sup>4</sup> chi: <sup>5</sup> ]/[klua:w bua:t chi: ]	กล้วยจับ[kua:w cap]
กล้วยจับ[kua:w cap]	กล้วยจับ[kua:w cap]	กล้วยเตี้ยว[kua:w tia:w]
กล้วยเตี้ยว[kua:w tia:w]	กล้วยเตี้ยว[kua:w tia:w]	กล้วยเตี้ยวไก่[kua:w tia:w kaj]
กล้วยเตี้ยวไก่[kua:w tia:w kaj]	กล้วยเตี้ยวไก่[kua:w tia:w kaj]	กล้วยเตี้ยวราดหน้า[kua:w tia:w ra:t <sup>6</sup> na: <sup>2</sup> nɿa: <sup>5</sup> ]/ [kua:w tia:w ra:t na: nɿa]
กล้วยเตี้ยวเนื้อ[kua:w tia:w nɿa]	กล้วยเตี้ยวเย็นตาโฟ[kua:w tia:w jɛn ta: fo:]	กล้วยเตี้ยวลูกชิ้นเนื้อเปื่อย[kua:w tia:w lok chin nɿa: pɿa:j]
แกงไก่[kɛ:ŋ kaj]	กล้วยเตี้ยวราดหน้า[kua:w tia:w ra:t <sup>6</sup> na: <sup>2</sup> ]/ [kua:w tia:w ra:t na:]	แกงไก่[kɛ:ŋ <sup>3</sup> kaj <sup>3</sup> ]/ [kɛ:ŋ kaj]
แกงเขียวหวาน[kɛ:ŋ khia:w wa:n]	กล้วยเตี้ยวลูกชิ้นเนื้อเปื่อย[kua:w tia:w lok chin nɿa: pɿa:j]	แกงซี่เหล็กปลาย่าง[kɛ:ŋ <sup>3</sup> khi: <sup>2</sup> lɛk <sup>1</sup> pla: <sup>3</sup> ja:ŋ <sup>6</sup> ]
แกงเขียวหวานไก่[kɛ:ŋ khia:w wa:n kaj]	แกงไก่ผัดเผ็ด[kɛ:ŋ kaj phat phɛt ]/[kɛ:ŋ <sup>3</sup> kaj <sup>3</sup> phat <sup>1</sup> phɛt <sup>1</sup> ]	แกงเขียวหวาน[kɛ:ŋ khia:w wa:n]/[kɛ:ŋ <sup>3</sup> khia:w <sup>1</sup> wa:n <sup>1</sup> ]
แกงคั่ว[kɛ:ŋ khua:]	แกงซี่เหล็ก [kɛ:ŋ <sup>3</sup> khi: <sup>2</sup> lɛk <sup>1</sup> ]	แกงเขียวหวานไก่[kɛ:ŋ khia:w wa:n kaj]/[kɛ:ŋ <sup>3</sup> khia:w <sup>1</sup> wa:n <sup>1</sup> kaj <sup>3</sup> ]
แกงคั่วกลิ้ง[kɛ:ŋ khua: kliŋ]	แกงเขียวหวาน[kɛ:ŋ khia:w wa:n]/[kɛ:ŋ <sup>3</sup> khia:w <sup>1</sup>	
แกงจืด[ kɛ:ŋ cɿ:t]		
แกงจืดลูกชิ้น[ kɛ:ŋ cɿ:t lu:k chin]		
แกงเนื้อ[kɛ:ŋ nɿa:]		
แกงเนื้อผัดเผ็ด[kɛ:ŋ nɿa: phat phɛt]		

แกงเผ็ด[kɛ:ŋ phɛt]	wa:n <sup>1</sup> ]	แกงคั่ว[kɛ:ŋ <sup>3</sup> khua: <sup>6</sup> ]/ [kɛ:ŋ khua:]
แกงพุงปลา[kɛ:ŋ phuŋ pla:]	แกงเขียวหวานไก่[kɛ:ŋ khia:w wa:n kaj]/[kɛ:ŋ <sup>3</sup> khia:w <sup>1</sup> wa:n <sup>1</sup> kaj <sup>3</sup> ]	แกงคั่วไก่ [kɛ:ŋ <sup>3</sup> khua: <sup>6</sup> kaj <sup>3</sup> ]/ [kɛ:ŋ khua: kaj]
แกงพะ[kɛ:ŋ phɛ]	แกงคั่วเผ็ด[kɛ:ŋ <sup>3</sup> khua <sup>6</sup> phat <sup>1</sup> ]/ [kɛ:ŋ khua phat]	แกงคั่วเนื้อ [kɛ:ŋ <sup>3</sup> khua: <sup>6</sup> nɪa: <sup>7</sup> ]/ [kɛ:ŋ khua: nɪa:]
แกงลาว[kɛ:ŋ la:w ]	แกงจืด[kɛ:ŋ cɪ:t]/[kɛ:ŋ <sup>3</sup> cɔ:t <sup>4</sup> ]	แกงคั่วเผ็ด[kɛ:ŋ <sup>3</sup> khua: <sup>6</sup> phɛt <sup>1</sup> ]/ [kɛ:ŋ khua: phɛt]
แกงเลียง[kɛ:ŋ lia:ŋ ]	แกงจืดมะระ[kɛ:ŋ <sup>3</sup> cɔ:t <sup>4</sup> ma <sup>7</sup> ra <sup>7</sup> ]/ [kɛ:ŋ cɪ:t ma ra]	แกงจืด [kɛ:ŋ cɪ:t]/[kɛ:ŋ <sup>3</sup> cɔ:t <sup>4</sup> ]
แกงส้ม[kɛ:ŋ sɔm ]	แกงจืดไก่สับ[kɛ:ŋ <sup>3</sup> cɪ:t <sup>4</sup> kaj <sup>3</sup> sap <sup>1</sup> ]	แกงจืดไก่สับ [kɛ:ŋ <sup>3</sup> cɪ:t <sup>4</sup> kaj <sup>3</sup> sap <sup>1</sup> ]
แกงส้มกุ้ง[kɛ:ŋ sɔm kuŋ ]	แกงทิเนื้อ/ไก่[kɛ:ŋ <sup>3</sup> te <sup>7</sup> nɪa: <sup>7</sup> /kaj <sup>3</sup> ]	แกงจืดผักกาด[kɛ:ŋ <sup>3</sup> cɪ:t <sup>4</sup> phak <sup>1</sup> ka:t <sup>4</sup> ]
แกงส้มไก่[kɛ:ŋ sɔm kaj ]	แกงเทโพธิ์[kɛ:ŋ <sup>3</sup> the: <sup>5</sup> pho: <sup>5</sup> ]	แกงจืดมะระ[kɛ:ŋ <sup>3</sup> cɔ:t <sup>4</sup> ma <sup>7</sup> ra <sup>7</sup> ]/ [kɛ:ŋ cɪ:t ma ra]
แกงส้มปลาชี่ตัง/มะละกอ/ปลาหัวอ่อน/จระเมียด แดง/ปลากด	แกงเนื้อผัดเผ็ด[kɛ:ŋ nɪa: phat phɛt]	แกงจืดเห็ดหอม[kɛ:ŋ <sup>3</sup> cɪ:t <sup>4</sup> hɛt <sup>1</sup> hɔ:m <sup>1</sup> ]
[kɛ:ŋ som pla: khi: taŋ ma la kɔ:/pla: hua ?ɔ:n/pla: ca: ra mɛt dɛŋ/ pla: kot]	แกงเผ็ด[kɛ:ŋ phɛt]/ [kɛ:ŋ <sup>3</sup> phɛt <sup>1</sup> ]	แกงทิเนื้อ/ไก่/ปลา[kɛ:ŋ <sup>3</sup> te <sup>7</sup> nɪa: <sup>7</sup> /kaj <sup>3</sup> /pla: <sup>3</sup> ]
แกงส้มปลาทุ/ปลาพง[kɛ:ŋ som pla: thu:/ pla: phoŋ ]	แกงเผ็ดเนื้อ[khɜa kliŋ nɪa: ]/ [kɛ:ŋ <sup>3</sup> phɛt <sup>1</sup> nɪa: <sup>7</sup> ]	แกงทิพะเครื่องเทศ[kɛ:ŋ <sup>3</sup> te <sup>7</sup> phɛ <sup>7</sup> khri:ŋ <sup>6</sup> the:t <sup>6</sup> ]
แกงส้มปลานิล[kɛ:ŋ som pla: nin]	แกงพุงปลา[kɛ:ŋ phuŋ pla:]/[kɛ:ŋ <sup>3</sup> phuŋ <sup>5</sup> pla: <sup>3</sup> ]	แกงเทโพธิ์[kɛ:ŋ <sup>3</sup> the: <sup>5</sup> pho: <sup>5</sup> ]
แกงส้มปลาพง[kɛ:ŋ som pla: phoŋ]	แกงพะ[kɛ:ŋ <sup>3</sup> phɛ <sup>5</sup> ]/ [kɛ:ŋ phɛ]	แกงเนื้อ[kɛ:ŋ nɪa:]
แกงส้มยอดมะพร้าว[kɛ:ŋ som jɔt ma phra:w]	แกงเลียง[kɛ:ŋ liaŋ ]/[kɛ:ŋ <sup>3</sup> liaŋ <sup>5</sup> ]	แกงเผ็ด[kɛ:ŋ phɛt]/ [kɛ:ŋ <sup>3</sup> phɛt <sup>1</sup> ]
ขนมเค้ก/หนมเค้ก[kha nom khe:k/ nom khe:k]	แกงส้ม[kɛ:ŋ som ]/[kɛ:ŋ <sup>3</sup> sɔm <sup>2</sup> ]	แกงเผ็ดเนื้อ[khɜa kliŋ nɪa: ]/ [kɛ:ŋ <sup>3</sup> phɛt <sup>1</sup> nɪa: <sup>7</sup> ]
ขนมโค/หนมโค[kha nom kho:/ nom kho:]	แกงส้มกุ้ง/กระหล่ำ[kɛ:ŋ sɔm kuŋ ka lam]	แกงพุงปลา[kɛ:ŋ phuŋ pla:]/[kɛ:ŋ <sup>3</sup> phuŋ <sup>5</sup> pla: <sup>3</sup> ]
ขนมจีน[ka nom ci:n]	แกงส้มปลากด[kɛ:ŋ <sup>3</sup> som <sup>2</sup> pla: <sup>3</sup> kɔt <sup>3</sup> ]	แกงพะ[kɛ:ŋ <sup>3</sup> phɛ <sup>5</sup> ]/ [kɛ:ŋ phɛ]
	แกงส้มปลากดใส่เขาคัน[kɛ:ŋ <sup>3</sup> som <sup>2</sup> pla: <sup>3</sup> kɔt <sup>3</sup> saj <sup>1</sup> khaw <sup>1</sup> khan <sup>5</sup> ] [kɛ:ŋ som pla: kot saj khaw khan]	แกงเลียง[kɛ:ŋ liaŋ ]/[kɛ:ŋ <sup>3</sup> lia:ŋ <sup>5</sup> ]
	แกงส้มปลากดใส่ผักลอกอ[kɛ:ŋ <sup>3</sup> som <sup>2</sup> pla: <sup>3</sup> kɔt <sup>3</sup> saj <sup>1</sup> ]	แกงวัว[kɛ:ŋ <sup>3</sup> wua: <sup>5</sup> ]
		แกงส้ม[kɛ:ŋ som ]/[kɛ:ŋ <sup>3</sup> sɔm <sup>2</sup> ]

ข้าวต้มไก่[kha:w to:m kaj]	phak <sup>1</sup> lo: <sup>5</sup> ko: <sup>3</sup> ]	แกงส้มปลาช่อน [kɛ:ŋ <sup>3</sup> sɔm <sup>2</sup> pla: <sup>3</sup> chɔ:n <sup>6</sup> ]/ [kɛ:ŋ <sup>3</sup>
ข้าวต้มมัด [kha:w tom mat ]	แกงส้มปลากะพง/กระบอก[kɛ:ŋ <sup>3</sup> som pla: phoŋ/ kra bɔ:k]	som pla: chɔ:n]
ข้าวเนื้อแดง [kha:w nɛa: dɛ:ŋ]	แกงส้มปลาชี่ตั้ง[kɛ:ŋ <sup>3</sup> som <sup>2</sup> pla: <sup>3</sup> khi: <sup>2</sup> taŋ <sup>3</sup> ]/ [kɛ:ŋ <sup>3</sup>	แกงส้มปลากด[kɛ:ŋ <sup>3</sup> sɔm <sup>2</sup> pla: <sup>3</sup> kɔt <sup>3</sup> ]
ข้าวเนื้อทอด[kha:w nɛa: thɔ:t]	som pla: khi: taŋ]	แกงส้มปลาตุ๋น(ใส่เชื้อ) [kɛ:ŋ <sup>3</sup> sɔm <sup>2</sup> pla: <sup>3</sup> duk <sup>3</sup> sa: <sup>1</sup>
ข้าวผัด[kha:w phat]	แกงส้มปลาทะเล[kɛ:ŋ <sup>3</sup> som <sup>2</sup> pla: <sup>3</sup> tha <sup>7</sup> le: <sup>5</sup> ] / [kɛ:ŋ <sup>3</sup>	khɛa: <sup>1</sup> ]
ข้าวผัดไก่[kha:w phat kaj]	som pla: tha le:]	แกงส้มปลาแดง[kɛ:ŋ <sup>3</sup> sɔm <sup>2</sup> pla: <sup>3</sup> dɛ:ŋ <sup>3</sup> ]
ข้าวผัดเผ็ดเครื่องแกงไก่/ปลาดุก[kha:w phat khrɛa:ŋ kɛ:ŋ kaj/pla: duk]	แกงส้มปลาทับทิม/หัวโม่/ตุ๋น[kɛ:ŋ <sup>3</sup> som <sup>2</sup> pla: <sup>3</sup> thap <sup>7</sup> thim <sup>5</sup> ] / [kɛ:ŋ <sup>3</sup> som pla: thap thim]	แกงส้มปลาหัวอ่อน[kɛ:ŋ <sup>3</sup> sɔm <sup>2</sup> pla: <sup>3</sup> hua <sup>1</sup> ?ɔ: <sup>3</sup> ]
ข้าวโพดบวช[kha:w pho:t buat]	แกงส้มปลาพุง[kɛ:ŋ <sup>3</sup> som <sup>2</sup> pla: <sup>3</sup> phoŋ <sup>5</sup> ]/[kɛ:ŋ <sup>3</sup>	แกงส้มปลาบอก[kɛ:ŋ <sup>3</sup> sɔm <sup>2</sup> pla: <sup>3</sup> bɔ:k <sup>4</sup> ]
ข้าวมันไก่[kha:w man kaj]	sɔm pla: phoŋ]	แกงส้มปลาพุง[kɛ:ŋ <sup>3</sup> sɔm <sup>2</sup> pla: <sup>3</sup> phoŋ <sup>5</sup> ]/[kɛ:ŋ <sup>3</sup>
ข้าวย่ำ[kha:w jam ]	แกงหอยขม[kɛ:ŋ <sup>3</sup> hɔ:j <sup>1</sup> khom <sup>1</sup> ]	sɔm pla: phoŋ]
ข้าวหมก[kha:w mok]	ไก่ผัดเค็ม[kaj <sup>3</sup> phat <sup>1</sup> khɛm <sup>5</sup> ]	แกงส้มปลาเพ็ญ(จระเมียดน้ำจืด) [kɛ:ŋ <sup>3</sup> sɔm <sup>2</sup> pla: <sup>3</sup>
ข้าวหมกไก่[kha:w mok kaj]	ข้าวต้มไก่[kha:w to:m kaj]	phe: <sup>5</sup> khu: <sup>5</sup> ]
ข้าวเหนียวไก่[kha:w nia:w kaj]	ข้าวต้มมัด [kha:w tom mat ]/[kha:w <sup>2</sup> tɔm <sup>7</sup> mat <sup>7</sup> ]	ข้าวต้มไก่[kha:w to:m kaj]/ [kha:w <sup>2</sup> tɔm <sup>7</sup> kaj <sup>3</sup> ]
ข้าวเหนียวไก่ทอด[kha:w nia:w kaj thɔ:t]	ข้าวน้ำซุบ ผักเหนาะ[kha:w <sup>2</sup> na:m <sup>7</sup> chup <sup>7</sup> phak <sup>1</sup> nɔ: <sup>7</sup> ]	ข้าวต้มมัด[kha:w tom mat ]/[kha:w <sup>2</sup> tɔm <sup>7</sup> mat <sup>7</sup> ]
ข้าวเหนียวไก่ย่าง[kha:w nia:w kaj ja:ŋ]	ข้าวเนื้อแดง [kha:w nɛa: dɛ:ŋ]	ข้าวเนื้อแดง [kha:w nɛa: dɛ:ŋ]
ข้าวเหนียวทุเรียน[kha:w nia:w thu ria:n]	ข้าวผัด[kha:w phat][kha:w <sup>2</sup> phat <sup>1</sup> ]	ข้าวผัด[kha:w phat][kha:w <sup>2</sup> phat <sup>1</sup> ]
ไข่ดาว[khaj da:w]	ข้าวผัดเครื่องแกงทะเล[kha:w phat khrɛa:ŋ kɛ:ŋ tha le:]	ข้าวผัดเผ็ดเครื่องแกงไก่/ปลาดุก[kha:w phat khrɛa:ŋ kɛ:ŋ kaj/pla: duk]/[kha:w <sup>2</sup> phat <sup>1</sup> khrɛa:ŋ <sup>6</sup> kɛ:ŋ <sup>3</sup>
ไข่พะโล้[khaj pha lo:]		mu: <sup>1</sup> /kaj <sup>3</sup> ]
ไข่ลูกเขย[khaj lu:k khe:j]		ข้าวมันไก่[kha:w man kaj]/[kha:w <sup>2</sup> man <sup>5</sup> kaj <sup>3</sup> ]

<p>คั่วกลิ้ง[khua: kliŋ]</p> <p>คั่วไก่[khua: kaj]</p> <p>เครื่องแกงเนื้อวัว/เนื้อ [khr̩a:ŋ kɛ:ŋ n̩a:</p> <p>wua:/n̩a:]</p> <p>ซุบเนื้อวัวเครื่องใน [sup n̩a: khr̩a:ŋ naj]</p> <p>ซุบเนื้อวัว[sup n̩a: wua:]</p> <p>ซุบพุงวัว[sup phuŋ wua:]</p> <p>ต้มจืด[tom c̩t:t]</p> <p>ต้มแซ่บ[tom sɛ:p]</p> <p>ต้มถั่วเขียว[tom thua khia:w]</p> <p>ต้มถั่วดำ[tom thua dam]</p> <p>ต้มยำ[tom jam]</p> <p>ต้มยำกุ้ง[tom jam kuŋ]</p> <p>ต้มยำทะเล[tom jam tha le:]</p> <p>ต้มยำปลากะพง[tom jam pla: ka phoŋ]</p> <p>โตปลา/พุงปลา [taj pla:/ phuŋ pla:]</p> <p>ทองหยอด[thɔ:ŋ jɔ:t]</p> <p>ทองหยิบ[thɔ:ŋ jip]</p> <p>น้ำพริก/ลูกตอ/ลูกเหริยง[na:m prik lu:k tɔ:/lu:k</p> <p>lia:ŋ]</p>	<p>ข้าวผัดเผ็ดเครื่องแกงไก่/ปลาดุก[kha:w phat khr̩a:ŋ</p> <p>kɛ:ŋ kaj/pla: duk]/[kha:w<sup>2</sup> phat<sup>1</sup> khr̩a:ŋ<sup>6</sup> kɛ:ŋ<sup>3</sup></p> <p>mu:<sup>1</sup>/kaj<sup>3</sup>]</p> <p>ข้าวมันไก่[kha:w man kaj]/[kha:w<sup>2</sup> man<sup>5</sup> kaj<sup>3</sup>]</p> <p>ข้าวย่ำ[kha:w jam ]/[kha:w<sup>2</sup> jam<sup>5</sup>]</p> <p>ข้าวหมก[kha:w mok]/[kha:w<sup>2</sup> mok<sup>1</sup>]</p> <p>ข้าวหมกไก่ [kha:w mok kaj]</p> <p>ข้าวเหนียวไก่ทอด[kha:w nia:w kaj thɔ:t]/[kha:w<sup>2</sup></p> <p>nia:w<sup>1</sup> kaj<sup>3</sup> thɔ:t<sup>6</sup>]</p> <p>ข้าวเหนียวเรียน[kha:w<sup>2</sup> nia:w<sup>1</sup> ria:n<sup>5</sup> ]/[kha:w nia:w</p> <p>ria:n]</p> <p>ไข่ดาว[khaj da:w]/[khaj<sup>1</sup> da:w<sup>3</sup>]</p> <p>ไข่ทอด[khaj thɔ:t]</p> <p>ไข่พะโล้[khaj pha lo:]</p> <p>ไข่ลูกเขย[khaj lu:k khe:j]/[ khaj<sup>1</sup> lo:k<sup>6</sup> khej<sup>1</sup>]</p> <p>คั่วกลิ้ง[khua kliŋ]/[khua<sup>7</sup> kliŋ<sup>4</sup>]</p> <p>ซุบเนื้อ[sup<sup>7</sup> n̩a:<sup>7</sup>]/[sup n̩a:]</p> <p>ซุบผ่ำร่ายวัว[sup<sup>7</sup> pha:<sup>7</sup> raj<sup>7</sup> wua:<sup>5</sup>]</p> <p>ต้มจืด[tɔm<sup>4</sup> cɔ:t<sup>4</sup>]/[tom c̩t:t]</p> <p>ต้มซุบเนื้อ[tɔm<sup>4</sup> sup<sup>7</sup> n̩a:<sup>7</sup>]</p>	<p>ข้าวย่ำ[kha:w jam ]/[kha:w<sup>2</sup> jam<sup>5</sup>]</p> <p>ข้าวหมก[kha:w mok]/[kha:w<sup>2</sup> mok<sup>1</sup>]</p> <p>ข้าวหมกไก่ [kha:w mok kaj]</p> <p>ข้าวเหนียวไก่ทอด[kha:w nia:w kaj thɔ:t]/[kha:w<sup>2</sup></p> <p>niaw<sup>1</sup> kaj<sup>3</sup> thɔ:t<sup>6</sup>]</p> <p>ข้าวเหนียวไก่ย่าง[kha:w nia:w kaj ja:ŋ ]/[kha:w<sup>2</sup></p> <p>niaw<sup>1</sup> kaj<sup>3</sup> ja:ŋ<sup>7</sup>]</p> <p>ไข่เจียว[khaj<sup>1</sup> cia:w<sup>3</sup>]/ [khaj cia:w]</p> <p>ไข่ดาว[khaj da:w]/[khaj<sup>1</sup> daw<sup>3</sup>]</p> <p>ไข่ทอด[khaj j thɔ:t]</p> <p>ไข่พะโล้[khaj pha lo:]</p> <p>ไข่ลูกเขย[khaj lu:k khe:j]/[ khaj<sup>1</sup> lo:k<sup>6</sup> khej<sup>1</sup>]</p> <p>คั่วกลิ้ง[khua: kliŋ]/[khua:<sup>7</sup> kliŋ<sup>4</sup>]</p> <p>คั่วกลิ้งเนื้อ[khua: kliŋ n̩a:]</p> <p>เครื่องแกงปลาดุก [khr̩a:ŋ kɛ:ŋ pla: duk]</p> <p>ซอมาลี(คือ ต้มตีนวัว) [chɔ: ma: li:]</p> <p>ซุบเนื้อ[sup<sup>7</sup> n̩a:<sup>7</sup>]/[sup n̩a:]</p> <p>ซุบพุงวัว[sup<sup>7</sup> phuŋ<sup>5</sup> wua:<sup>5</sup>]</p> <p>ซุบหางวัว[sup<sup>7</sup> ha:ŋ<sup>1</sup> wua:<sup>5</sup>]</p> <p>ต้มจืด[tɔm<sup>4</sup> cɔ:t<sup>4</sup>]/[tom c̩t:t]</p>
--	---	--

เนื้อทอด [nɛ̌a: thɔ̌:t]	ต้มแซ่บ[tɔ̌m <sup>4</sup> sɛ̌:p <sup>6</sup> ]/[tom sɛ̌:p]	ต้มจืดไก่เห็ดหอม[tɔ̌m <sup>4</sup> cɛ̌:t <sup>4</sup> kaj <sup>3</sup> hɛ̌t <sup>1</sup> hɔ̌:m <sup>1</sup> ]
เนื้อผัดเค็ม[nɛ̌a: phat kɛ̌m]	ต้มถั่วเขียว[tɔ̌m <sup>4</sup> thua: <sup>1</sup> khia:w <sup>1</sup> ]/[tom thua:	ต้มแซ่บ[tɔ̌m <sup>4</sup> sɛ̌:p <sup>6</sup> ]/[tom sɛ̌:p]
เนื้อผัดหวาน[nɛ̌a: phat wa:n]	khia:w]	ต้มถั่วเขียว[tɔ̌m <sup>4</sup> thua: <sup>1</sup> khia:w <sup>1</sup> ]/[tom thua: khia:w]
บวชข้าวโพด/คง[bua:t kha:w pho:t/ khoŋ]	ต้มถั่วดำ[tɔ̌m <sup>4</sup> thua: <sup>1</sup> dam <sup>3</sup> ]/[tom thua: dam]	ต้มถั่วดำ[tɔ̌m <sup>4</sup> thua: <sup>1</sup> dam <sup>3</sup> ]/[tom thua: dam]
บัวลอย[bua: lɔ̌:j]	ต้มยำ[tɔ̌m <sup>4</sup> jam <sup>5</sup> ]/[tom jam]	ต้มยำ[tɔ̌m <sup>4</sup> jam <sup>5</sup> ]/[tom jam]
บัวลอยไข่หวาน[bua: lɔ̌:j khaj wa:n]	ต้มยำกุ้ง[tɔ̌m <sup>4</sup> jam <sup>5</sup> kuŋ <sup>4</sup> ]/[tom jam kuŋ]	ต้มยำกุ้ง[tɔ̌m <sup>4</sup> jam <sup>5</sup> kuŋ <sup>4</sup> ]/[tom jam kuŋ]
ปลาเค็ม[pla: khem]	ต้มยำทะเล[tɔ̌m <sup>4</sup> jam <sup>5</sup> tha <sup>7</sup> le: <sup>5</sup> ]/[tom jam tha le:]	ต้มยำทะเล[tɔ̌m <sup>4</sup> jam <sup>5</sup> tha <sup>7</sup> le: <sup>5</sup> ]/[tom jam tha le:]
ปูผัดผงกระหรี่[pu: phat phoŋ kra li:]	ต้มยำปลากะพง/ปลาพง[tom jam pla: ka	ต้มยำปลากะพง/ปลาพง[tom jam pla: ka
เป็ยกเหนียวดำ[pia:k nia:w dam]	phoŋ][tɔ̌m <sup>4</sup> jam <sup>5</sup> pla: <sup>3</sup> phoŋ <sup>5</sup> ]	phoŋ][tɔ̌m <sup>4</sup> jam <sup>5</sup> pla: <sup>3</sup> phoŋ <sup>5</sup> ]
ผัดเครื่องแกงปลาหมึก[phat khɛ̌a:ŋ kɛ̌:ŋ pla:	โตปลา/พุงปลา [taj pla:/ phuŋ pla:]	โตปลา/พุงปลา [taj pla:/ phuŋ pla:]
mɛ̌k]	ทองหยอด[thɔ̌:ŋ jɔ̌:t ]/[thɔ̌:ŋ <sup>5</sup> jɔ̌:t <sup>6</sup> ]	ทองหยอด[thɔ̌:ŋ jɔ̌:t ]/[thɔ̌:ŋ <sup>5</sup> jɔ̌:t <sup>6</sup> ]
ผัดไทยกุ้งสด[phat thaj kuŋ sot]	ทองหยิบ[thɔ̌:ŋ jip]/[thɔ̌:ŋ <sup>5</sup> jip <sup>7</sup> ]	ทองหยิบ[thɔ̌:ŋ jip]/[thɔ̌:ŋ <sup>5</sup> jip <sup>7</sup> ]
ผัดเผ็ด [ phat phɛ̌t]	น้ำซุบ[na:m <sup>7</sup> chup <sup>7</sup> ]	น้ำซุบ[na:m <sup>7</sup> chup <sup>7</sup> ]
ผัดเผ็ดปลาดุก[phat phɛ̌t pla: duk]	น้ำซุบมะม่วง[na:m <sup>7</sup> chup <sup>7</sup> ma <sup>7</sup> muaŋ <sup>7</sup> ]	น้ำซุบกะปิ[na:m <sup>7</sup> chup <sup>7</sup> ka <sup>3</sup> pi <sup>3</sup> ]
ผัดพริกเนื้อ[phat phrik nɛ̌a]	น้ำซุบหัวข่า[na:m <sup>7</sup> chup <sup>7</sup> hua <sup>1</sup> kha: <sup>1</sup> ]	น้ำซุบผักหนาะ[na:m <sup>7</sup> chup <sup>7</sup> phak <sup>1</sup> nɔ̌: <sup>7</sup> ]
ฟักทองเชื่อม[fak tɔ̌:ŋ chɛ̌a:m]	น้ำเต้าเชื่อม [na:m <sup>7</sup> taw <sup>3</sup> chɛ̌a:m <sup>6</sup> ]	น้ำบูดู[na:m <sup>7</sup> bu: <sup>3</sup> du: <sup>3</sup> ]
มัสมั่น[ mat sa man kaj]	น้ำพริกลูกตอดอง[na:m prik lu:k tɔ̌: dɔ̌:ŋ]/[nam <sup>7</sup>	น้ำพริกกะปิ[na:m prik ka pi ]
รวมมิตร[ruam mit]	phrik <sup>5</sup> lo:k <sup>6</sup> tɔ̌: <sup>3</sup> dɔ̌:ŋ <sup>3</sup> ]	น้ำพริกปลาทุ[na:m prik pla: thu:]
โรตีสีน้ำแกง[ro: ti: na:m kɛ̌:ŋ ]	เนื้อทอด [nɛ̌a: thɔ̌:t]	น้ำพริกผักสด/ผักจิ้ม[na:m prik phak sot/phak cim]
ลอดช่อง[lɔ̌:t chɔ̌:ŋ ]	เนื้อผัดเค็ม[nɛ̌a: phat kɛ̌m]	เนื้อแดง[nɛ̌a: <sup>7</sup> dɛ̌:ŋ <sup>3</sup> ]



<p>ลอดช่องสิงคโปร์[lo:t chɔ:n̩ siŋ kha pro:]  ลาบ[la:p]  ลูกชุบ[lu:k chup]  ส้มตำ[som tam]  ส้มตำปลาร้า[som tam pla: ra:]  สะตอผัดเผ็ด[sa tɔ: phat phɛt]  ห่อหมกทะเล [hɔ: mɔk tha le:]  เหนียวปิ้ง[nia:w piŋ]</p>	<p>บวชข้าวโพด/คง[bua:t kha:w pho:t/ khoŋ]/[buat<sup>4</sup>  kha:w<sup>1</sup> pho:t<sup>5</sup>/ khoŋ<sup>5</sup>]  บัวลอยไข่หวาน[bua: lo:j khaj wa:n]/[bua<sup>3</sup> lo:j<sup>5</sup> khaj<sup>1</sup>  wa:n<sup>1</sup>]  ปลากระป๋องยาลูกมวงดิบใส่กุ้งน้ำผึ้ง [pla: ka<sup>3</sup> poŋ<sup>4</sup>  jam<sup>5</sup> lo:k<sup>6</sup> muaŋ<sup>7</sup> dip<sup>3</sup> saj<sup>1</sup> kuŋ<sup>4</sup> na:m<sup>7</sup>  phɛŋ<sup>2</sup>]/[pla: ka poŋ jam lo:k muaŋ dip saj kuŋ  na:m phɛŋ]  ปลาเค็ม[pla: khem]/[pla: khem<sup>5</sup>]  ปลาทอด[pla: thɔ:t<sup>6</sup>]/[pla: thɔ:t]  ปลาทุ้มซีอิ้ว [pla: thu: tom<sup>4</sup> si: iw<sup>4</sup>]/ [pla: thu:  tom si: iw]  ปลาทุ้ง[pla: thu: nɛŋ<sup>7</sup>]/ [pla: thu: nɛŋ]  เปียกเหนียวดำ[pia:k nia:w dam]/[pia:k nia:w<sup>1</sup>  dam<sup>3</sup>]  ผัดกระเพรา[phat kra phraw<sup>5</sup>]  ผัดถั่วงอก[phat thua ŋɔ:k<sup>6</sup>]  ผัดไทยกุ้งสด[phat thaj kuŋ sot]/[phat thaj<sup>5</sup> kuŋ<sup>3</sup>  sɔt<sup>1</sup>]  ผัดเผ็ด [ phat phɛt]/[phat phɛt<sup>1</sup>]</p>	<p>เนื้อแดงราดข้าว[ nɛa: dɛ:ŋ ra:t kha:w]  เนื้อแดดเดียว[ nɛa: dɛ:t diaw]  เนื้อทอด [nɛa: thɔ:t]  เนื้อทอดกระเทียม[nɛa: thɔ:t ka thia:m]  เนื้อผัดหวาน[nɛa: phat wa:n]  บวชข้าวโพด/คง[bua:t kha:w pho:t/ khoŋ]/[bua:t<sup>4</sup>  kha:w<sup>1</sup> pho:t<sup>5</sup>/ khoŋ<sup>5</sup>]  บัวลอยไข่หวาน[bua: lo:j khaj wa:n]/[bua: lo:j<sup>5</sup>  khaj<sup>1</sup> wa:n<sup>1</sup>]  เป็องญวน [bɛa:ŋ jua:n ]  ปลาเค็ม[pla: khem]/[pla: khem<sup>5</sup>]  ปลาทอด[pla: thɔ:t<sup>6</sup>]/[pla: thɔ:t]  ฟักทองเชื่อม[fak thɔ:ŋ chɛa:m]  ปลาทุทอด[pla: thu: thɔ:t<sup>6</sup>]/ [pla: thu: thɔ:t]  ปลาเปรี้ยวหวาน[pla: pria:w wa:n ]  เปียกปูน[pia:k pu:n ]  ผักกาดต้มจืด phak ka:t tom cɛ:t]  ผัดไทยกุ้งสด [phat thaj kuŋ sot]/[phat thaj<sup>5</sup> kuŋ<sup>3</sup>  sɔt<sup>1</sup>]  ผัดเปรี้ยวหวาน [phat pria:w wa:n ]</p>
---	---	---

	<p>ผัดเผ็ดไก่[phat<sup>1</sup> phɛt<sup>1</sup> kaj<sup>3</sup>]/ [ phat phɛt kaj]</p> <p>ผัดเผ็ดเนื้อ[phat<sup>1</sup> phɛt<sup>1</sup> nɪa:<sup>7</sup>]/ [ phat phɛt nɪa:]</p> <p>ผัดเผ็ดปลาดุก[phat phɛt pla: duk]/[phat<sup>1</sup> phɛt<sup>7</sup> pla:<sup>3</sup> duk<sup>3</sup>]</p> <p>ผัดพริกไก่[phat phrik kaj]</p> <p>ผัดวุ้นเส้น (ตังหน) [phat wun sen]/[phat<sup>1</sup> taŋ<sup>3</sup> hon<sup>1</sup>]</p> <p>มันเชื่อม[man<sup>5</sup> chɪa:m<sup>6</sup>]/[man chɪa:m]</p> <p>มันมัน[ mat sa man]/[ mat<sup>7</sup> sa<sup>1</sup> man<sup>1</sup> kaj<sup>3</sup>]</p> <p>มันมันเนื้อ[mat<sup>7</sup> sa<sup>1</sup> man<sup>1</sup> nɪa:<sup>7</sup> ]</p> <p>มันมันแพะ[mat<sup>7</sup> sa<sup>1</sup> man<sup>1</sup> phɛ<sup>7</sup> ]</p> <p>ยำกุ้งส้ม[jam<sup>5</sup> kuŋ<sup>4</sup> sɔm<sup>2</sup>]</p> <p>ยำน้าบูดู[jam<sup>5</sup> na:m<sup>7</sup> bu:<sup>3</sup> du:<sup>3</sup>]</p> <p>ยำปลาจิ้งจั้ง[jam<sup>5</sup> pla:<sup>3</sup> ciŋ<sup>4</sup> caŋ<sup>4</sup>]</p> <p>ยำปลาแปงแดง[jam<sup>5</sup> pla:<sup>3</sup> pɛ:ŋ<sup>4</sup> dɛ:ŋ<sup>3</sup>]</p> <p>ยำผักกูด[jam<sup>5</sup> phak<sup>1</sup> ku:t<sup>4</sup> ]</p> <p>ยำลูกมุด/ยำโลกมุด[jam<sup>5</sup> lo:k<sup>6</sup> mut<sup>7</sup> / jam<sup>5</sup> lu:k<sup>6</sup> mut<sup>7</sup>]</p> <p>รวมมิตร[ruam mit]/[ruam<sup>5</sup> mit<sup>7</sup>]</p> <p>ลอดช่อง[lɔ:t chɔ:ŋ ]/[lɔ:t<sup>6</sup> chɔ:ŋ<sup>6</sup>]</p>	<p>ผัดเผ็ด[ phat phɛt]/[phat<sup>1</sup> phɛt<sup>1</sup>]</p> <p>ผัดเผ็ดเนื้อ[phat<sup>1</sup> phɛt<sup>1</sup> nɪa:<sup>7</sup>]/ [ phat phɛt nɪa:]</p> <p>ผัดเผ็ดปลาดุก[phat phɛt pla: duk]/[phat<sup>1</sup> phɛt<sup>7</sup> pla:<sup>3</sup> duk<sup>3</sup>]</p> <p>ผัดพริกเนื้อวัวพริกดอกใหญ่[phat phrik nɪa wua phrik dɔ:k ja:]</p> <p>พริกทองบวช [fak<sup>5</sup> thɔ:ŋ<sup>5</sup> bua:t<sup>3</sup>]</p> <p>มะระผัดไข่[ma<sup>7</sup> ra<sup>7</sup> phat<sup>1</sup> khaj<sup>1</sup>]</p> <p>มันมัน[ mat sa man]/[ mat<sup>7</sup> sa<sup>1</sup> man<sup>1</sup> kaj<sup>3</sup>]</p> <p>มันมันไก่/เนื้อ[ mat sa man kaj]ฝ[mat<sup>7</sup> sa<sup>1</sup> man<sup>1</sup> nɪa:<sup>7</sup> ]</p> <p>มันมันแพะ[mat<sup>7</sup> sa<sup>1</sup> man<sup>1</sup> phɛ<sup>7</sup> ]</p> <p>ยำน้าบูดู[jam<sup>5</sup> na:m<sup>7</sup> bu:<sup>3</sup> du:<sup>3</sup>]</p> <p>ยำปลาจิ้งจั้ง[jam<sup>5</sup> pla:<sup>3</sup> ciŋ<sup>4</sup> caŋ<sup>4</sup>]</p> <p>ยำปลาแปงแดง[jam<sup>5</sup> pla:<sup>3</sup> pɛ:ŋ<sup>4</sup> dɛ:ŋ<sup>3</sup>]</p> <p>ยำมะม่วง[jam<sup>5</sup> ma<sup>7</sup> muaŋ<sup>7</sup>]</p> <p>รวมมิตร[ruam mit]/[ruam<sup>5</sup> mit<sup>7</sup>]</p> <p>ลอดช่อง[ลɔ:t chɔ:ŋ ]/[ลɔ:t<sup>6</sup> chɔ:ŋ<sup>6</sup>]</p> <p>ลอดช่องสิงคโปร์[ลɔ:t chɔ:ŋ siŋ kha pro:]</p> <p>ลาบ[la:p]</p>
--	--	---

	<p>ลอดช่องเขียว[ลว:ต<sup>6</sup> chว:η<sup>6</sup> khia:w<sup>1</sup>]</p> <p>ลอดช่องสิงคโปร์[ลว:t chว:η siη kha pro:]</p> <p>ลาบ[la:p]</p> <p>ลูกชุบ[lu:k chup]/[lu:k<sup>6</sup> chup<sup>7</sup>]</p> <p>ลูกตาลเชื่อม[lu:k<sup>6</sup> ta:n<sup>3</sup> chla:m<sup>6</sup>]</p> <p>วุ้นดำ[wun<sup>7</sup> dam<sup>3</sup>]</p> <p>ส้มตำ[sอม<sup>2</sup> tam<sup>3</sup>]/[som tam]</p> <p>สะตอผัดเผ็ด[sa tว: phat phEt]/[sa<sup>1</sup> tว:<sup>3</sup> phat<sup>1</sup> phEt<sup>1</sup>]</p> <p>หนมค่อม[nom<sup>1</sup> khว:m<sup>6</sup>]</p> <p>หนมเค็ก[nom<sup>1</sup> khEk<sup>7</sup>]</p> <p>หนมจิ้น[nom<sup>1</sup> ci:n<sup>3</sup>]/[nom ci:n]</p> <p>ห่อหมกทะเล [hว: mวk tha le:]/ [hว:<sup>1</sup> mวk<sup>1</sup> tha<sup>7</sup> le:<sup>5</sup>]</p> <p>เหนียวดำ [nia:w<sup>1</sup> dam<sup>3</sup>]</p> <p>เหนียวแป้ง/แป้ง[nia:w piη] / [nia:w<sup>1</sup> pe:η<sup>4</sup>/piη<sup>4</sup>]</p>	<p>ลูกชุบ[lu:k chup]/[lu:k<sup>6</sup> chup<sup>7</sup>]</p> <p>ลูกตอสอดผักกับกุ้ง[lu:k<sup>6</sup> tว:<sup>3</sup> sot<sup>1</sup> phat<sup>1</sup> kap<sup>3</sup> kuη<sup>4</sup>]</p> <p>ลูกตาลเชื่อม[lu:k<sup>6</sup> ta:n<sup>3</sup> chla:m<sup>6</sup>]</p> <p>ส้มตำ[sอม<sup>2</sup> tam<sup>3</sup>]/[som tam]</p> <p>สะตอผัดกะปิ[sa tว: phat phEt ]</p> <p>สะตอผัดเผ็ด[sa tว: phat phEt]/[sa<sup>1</sup> tว:<sup>3</sup> phat<sup>1</sup> phEt<sup>1</sup>]</p> <p>หนมเค็ก[nom<sup>1</sup> khEk<sup>7</sup>]</p> <p>หนมจิ้น[nom<sup>1</sup> ci:n<sup>3</sup>]/ [nom ci:n]</p> <p>ห่อหมกทะเล [hว: mวk tha le:]/ [hว:<sup>1</sup> mวk<sup>1</sup> tha<sup>7</sup> le:<sup>5</sup>]</p> <p>ห้วมันบวช [hua<sup>1</sup> man<sup>5</sup> buat<sup>3</sup>]</p> <p>เหนียวดำ [nia:w<sup>1</sup> dam<sup>3</sup>]</p> <p>เหนียวแป้ง/แป้ง[nia:w piη] / [nia:w<sup>1</sup> pe:η<sup>4</sup>/piη<sup>4</sup>]</p> <p>เหนียวหน้ากุ้ง[nia:w<sup>1</sup> na:<sup>2</sup> kuη<sup>4</sup>]</p> <p>เหนียวหน้าพร้าว[nia:w<sup>1</sup> na:<sup>2</sup> phra:w<sup>7</sup>]</p>
--	--	---

รายการคำเรียกชื่ออาหารชุมชนไทยเชื้อสายจีน

กลุ่มอายุที่ 1	กลุ่มอายุที่ 2	กลุ่มอายุที่ 3
คำศัพท์	คำศัพท์	คำศัพท์
กระเพาะปลา[kra phɔ̌ pla:]	กระตูดุกหมูต้มถั่วลิสง[kra du:k mu: tom thua li soŋ ]	กระเพาะปลา[kra phɔ̌ pla:]
กล้วยบัวชี่[klua:w bua:t chi: ]	กระตูดุกหมูตุ๋นยาจีน[kra du:k mu: tun ja cin ]	กล้วยไข่เชื่อม/กล้วยเชื่อม[klua:w khaj chɿa:m]
ก้วยจ๊ับ[kua:w cap]	กระเพาะปลา[kra phɔ̌ pla:]	กล้วยบัวชี่[klua:w bua:t chi: ]
ก้วยเตี่ยว[kua:w tia:w]	กล้วยไข่เชื่อม/กล้วยเชื่อม[klua:w khaj chɿa:m]	ก้วยจ๊ับ[kua:w cap]
ก้วยเตี่ยวต้มยำ[kua:w tia:w tom jam]	กล้วยบัวชี่[klua:w bua:t chi: ]	ก้วยเตี่ยว[kua:w tia:w]
ก้วยเตี่ยวราดหน้า[kua:w tia:w ra:t na:]	ก้วยจ๊ับ[kua:w cap]	ก้วยเตี่ยวราดหน้า[kua:w tia:w ra:t na:]
ก้วยเตี่ยวเรือ(หมู) [kua:w tia:w rɿa]	ก้วยเตี่ยว[kua:w tia:w]	แกงกะทิ[kɛ:ŋ ka ti ]
แกงกะทิกุ้ง[kɛ:ŋ ka ti kuŋ]	ก้วยเตี่ยวต้มยำ[kua:w tia:w tom jam]	แกงเขียวหวาน[kɛ:ŋ khia:w wa:n]
แกงเขียวหวาน[kɛ:ŋ khia:w wa:n]	ก้วยเตี่ยวราดหน้า[kua:w tia:w ra:t na:]	แกงเขียวหวานไก่[kɛ:ŋ khia:w wa:n kaj]
แกงเขียวหวานไก่[kɛ:ŋ khia:w wa:n kaj]	ก้วยเตี่ยวหมู่น้ำตก[kua:w tia:w mu: na:m tok]	แกงคั่ว[kɛ:ŋ khua:]
แกงคั่วเผ็ด[kɛ:ŋ khua: phɛt]	เกาเหลาไก่[kaw law kaj]	แกงคั่วเผ็ด[kɛ:ŋ khua: phɛt]
แกงจืด[kɛ:ŋ cɿ:t ]	แกงกะทิ[kɛ:ŋ ka ti ]	แกงจืด[kɛ:ŋ cɿ:t ]
แกงจืดเต้าหู้หมูสับ[kɛ:ŋ cɿ:t taw hu: mu: sap]	แกงเขียวหวาน[kɛ:ŋ khiaw wa:n]	แกงจืดเต้าหู้ไข่[kɛ:ŋ cɿ:t taw hu: khaj ]
แกงจืดฟักหมูสับ[kɛ:ŋ cɿ:t fak mu: sap ]	แกงเขียวหวานไก่[kɛ:ŋ khia:w wa:n kaj]	แกงจืดมะระ[kɛ:ŋ cɿt ma ra]
แกงจืดมะระยัดไส้[kɛ:ŋ cɿt ma ra jat saj]	แกงคั่วเผ็ด[kɛ:ŋ khua phɛt]	แกงไตปลา/แกงพุงปลา[kɛ:ŋ taj pla:]
แกงไตปลา/แกงพุงปลา[kɛ:ŋ taj pla:]	แกงจืด[kɛ:ŋ cɿ:t ]	แกงเทโพธิ์[kɛ:ŋ the: pho:]
แกงไตปลากะทิ[kɛ:ŋ taj pla: ka ti ]	แกงจืดเครื่องยาจีน[kɛ:ŋ cɿt khrɿaŋ ja ci:n tun kaj ]	แกงเผ็ด[kɛ:ŋ phɛt]

แกงเผ็ด[kɛ:ŋ phɛt]	แกงจืดเต้าหู้[ kɛ:ŋ cɪ:t taw hu: ]	แกงเลียง[kɛ:ŋ lia:ŋ ]
แกงมัสมั่นไก่[ mat sa man kaj]	แกงจืดผักกาดขาว[ kɛ:ŋ cɪ:t phak ka:t kha:w]	แกงส้ม[kɛ:ŋ som]
แกงเลียง[kɛ:ŋ lia:ŋ ]	แกงจืดมะระ[kɛ:ŋ cɪt ma ra]	แกงส้มปลากดหัวพรวัว[kɛ:ŋ som pla: kot hua phra:w]
แกงส้ม[kɛ:ŋ som ]	แกงไตปลา/แกงพุงปลา[kɛ:ŋ taj pla:]	แกงส้มปลาพง[kɛ:ŋ som pla: phoŋ]
แกงส้มกุ้งกับมันขี้หนู[kɛ:ŋ som kuŋ kap man khi: nu: ]	แกงเทโพธิ์[kɛ:ŋ the: pho:]	แกงหยวกกล้วยไก่[kɛ:ŋ jua:k klua:j kaj]
แกงส้มปลาชี่ตัง[kɛ:ŋ som pla: khi: taŋ ]	แกงเผ็ด[kɛ:ŋ phɛt]	ไก่ตุ๋นยาจีน[kaj tun ja: ci:n]
แกงส้มปลาช่อน[kɛ:ŋ som pla: chɔ:n]	แกงเลียง[kɛ:ŋ lia:ŋ ]	ไก่ผัดเค็ม[kaj phat khɛm]
ไก่ทอด[ kaj thɔ:t]	แกงเลียงกุ้ง[kɛ:ŋ lia:ŋ kuŋ ]	ขนมเค้ก[kha nom khe:k/ nom khe:k]
ไก่ผัดเค็ม[kaj phat khɛm]	แกงส้ม[kɛ:ŋ som]	ขนมจีน[ka nom ci:n]
ขนมเค้ก[kha nom khe:k/ nom khe:k]	แกงส้มกุ้ง(ปลาแดง)[kɛ:ŋ som kuŋ ]	ขนมจีบ[kha nom ci:p]
ขนมจีน[ka nom ci:n]	แกงส้มกุ้งยอดมะพร้าว[kɛ:ŋ som kuŋ jɔ:t ma phra:w ]	ขนมไหว้พระจันทร์[ kha nom waj phra can]
ขนมจีบ[kha nom ci:p]	แกงส้มปลากะพง[kɛ:ŋ som pla: ka phoŋ]	ข้าวต้มมัด [kha:w tom mat ]
ขนมไหว้พระจันทร์[ kha nom waj phra can]	แกงส้มปลากะพงหัวมะพร้าว[kɛ:ŋ som pla: ka phoŋ hua ma phra:w]	ข้าวต้มหมู[kha:w tom mu:]
ข้าวต้มมัด [kha:w tom mat ]	แกงหยวกกล้วยไก่[kɛ:ŋ jua:k klua:j kaj]	ข้าวผัด[kha:w phat]
ข้าวต้มหมู[kha:w tom mu:]	ไก่ต้มเหล้า[kaj tom la:w ]	ข้าวผัดกุ้ง[kha:w phat kuŋ]
ข้าวผัด[kha:w phat]	ไก่ต้มขิง[kaj tom khiŋ ]	ข้าวผัดเครื่องแกงกุ้ง/หมู[kha:w phat khrɩa:ŋ kɛ:ŋ kuŋ/ mu:]
ข้าวผัดกุ้ง[kha:w phat kuŋ]	ไก่ผัดขิง[kaj phat khiŋ ]	ข้าวผัดเผ็ดเครื่องแกงไก่/ปลาดุก[kha:w phat khrɩa:ŋ kɛ:ŋ kaj/pla: duk]
ข้าวผัดทะเล[kha:w phat tha le:]	ไก่ผัดเค็ม[kaj phat khɛm]	
ข้าวผัดเผ็ดเครื่องแกงหมู/ไก่/ปลาดุก[kha:w phat kuj chay]	ขนมก้วยฉ่าย[kha nom kuj chay]	

<p>khɾa:ŋ kɛ:ŋ kaj/pla: duk]</p> <p>ข้าวมันแกงไก่[kha:w man kɛ:ŋ kaj]</p> <p>ข้าวมันไก่[kha:w man kaj]</p> <p>ข้าวย่ำ[kha:w jam ]</p> <p>ข้าวราดเครื่องแกงทะเล[kha:w ra:t khɾa:ŋ kɛ:ŋ tha le:]</p> <p>ข้าวเหนียวทุเรียน[kha:w nia:w thu ria:n]</p> <p>ข้าวเหนียวπίง[kha:w nia:w piŋ]</p> <p>ไข่เจียว[khaj cia:w]</p> <p>ไข่ดาว[khaj da:w]</p> <p>ไข่ทอด[khaj j thɔ:t]</p> <p>ไข่พะโล้[khaj pha lo:]</p> <p>ไข่ลูกเขย[khaj lu:k khe:j]</p> <p>คั่วกลิ้ง[khua: kliŋ]</p> <p>โจ๊กหมกกับไข่เหี่ยวม้า[jo:k mu: kap khaj jia:w ma:]</p> <p>เฉาก๊วย[cha:w kua:j]</p> <p>ซีโครงหมูต้มเครื่องยาจีน[si: kho:ŋ mu: tom khɾa:ŋ ci:n]</p> <p>ต้มจับฉ่าย[tom cap cha:j]</p>	<p>ขนมเค็ก[kha nom khe:k/ nom khe:k]</p> <p>ขนมจีน[ka nom ci:n]</p> <p>ขนมจีนแกงไก่ [kha nom ci:n kɛ:ŋ kaj]</p> <p>ขนมจีบ[kha nom ci:p]</p> <p>ขนมไหว้พระจันทร์[ kha nom waj phra can]</p> <p>ข้าวไข่เจียวหมูสับ [kha:w khaj cia:w mu: sap]</p> <p>ข้าวต้มมัด [kha:w tom mat ]</p> <p>ข้าวต้มหมู[kha:w tom mu:]</p> <p>ข้าวผัด[kha:w phat]</p> <p>ข้าวผัดกุ้ง[kha:w phat kuŋ]</p> <p>ข้าวผัดเครื่องแกงกุ้ง/หมู[kha:w phat khɾa:ŋ kɛ:ŋ kuŋ/ mu:]</p> <p>ข้าวผัดเผ็ดเครื่องแกงไก่/ปลาดุก</p> <p>ข้าวผัดเผ็ดเครื่องแกงไก่/ปลาดุก[kha:w phat khɾa:ŋ kɛ:ŋ kaj/pla: duk]</p> <p>ข้าวมันไก่[kha:w man kaj ]</p> <p>ข้าวย่ำ[kha:w jam ]</p> <p>ข้าวเหนียวถั่วดำ [kha:w nia:w thua: dam]</p> <p>ข้าวเหนียวทุเรียน[kha:w niaw thu ria:n]</p> <p>ข้าวเหนียวπίง/เหนียวเป้ง/ข้าวเหนียวกววน[kha:w nia:w</p>	<p>ข้าวมันไก่[kha:w man kaj ]</p> <p>ข้าวย่ำ[kha:w jam ]</p> <p>ข้าวเหนียวπίง/เหนียวเป้ง[kha:w nia:w piŋ]/[nia:w<sup>1</sup> pe:ŋ<sup>4</sup>/piŋ<sup>4</sup>]</p> <p>ไข่เจียว[khaj cia:w]</p> <p>ไข่ดาว[khaj da:w]</p> <p>ไข่พะโล้[khaj pha lo:]</p> <p>ไข่ลูกเขย[ khaj lu:k khe:j]</p> <p>คั่วกลิ้ง[khua: kliŋ]</p> <p>เฉาก๊วย[cha:w kua:j]</p> <p>ซีโครงหมูตุ๋นยาจีน[si: kho:ŋ mu: tun ja: ci:n]</p> <p>ต้มจับฉ่าย[tom cap cha:j]</p> <p>ต้มจืด[tom cɿ:t]</p> <p>ต้มแซ่บ[tom sɛ:p]</p> <p>ต้มถั่วเขียว[tom thua: khiaw]</p> <p>ต้มถั่วดำ[tom thua: dam]</p> <p>ต้มทิกุ้งผักเหริยง[tom thi kuŋ phak lia:ŋ]</p> <p>ต้มย่ำ[tom jam]</p> <p>ต้มย่ำกุ้ง[tom jam kuŋ]</p> <p>ต้มย่ำทะเล[tom jam tha le:]</p>
---	---	---

ต้มจืด[tom cɿ:t]	piŋ]/[nia:w <sup>1</sup> pe:ŋ <sup>4</sup> /piŋ <sup>4</sup> ]/[kha:w nia:w kua:n]	ต้มยำปลากะพง[tom jam pla: ka phoŋ]
ต้มแซ่บ[tom sɛ:p]	ข้าวเหนียวสังขยา[kha:w nia:w saŋ kha ja:]	เต้าหู้[tə:w tɿŋ ]
ต้มถั่วเขียว[tom thua: khia:w]	ไข่ดาว[khaj da:w]	เต้าส่วน[tə:w sua:n ]
ต้มถั่วดำ[tom thua: dam]	ไข่พะโล้[khaj pha lo:]	เต้าหู้นมสด[ ta:w hu: nom sot]
ต้มยำ[tom jam]	ไข่ลูกเขย[khaj lu:k khe:j]	เต้าฮวย[ ta:w hua:j]
ต้มยำกุ้ง[tom jam kuŋ]	คะน้าหมูทอด[kha na: mu: thɔ:t ]	โตปลา/พุงปลา [taj pla:/ phuŋ pla:]
ต้มยำทะเล[tom jam tha le:]	คั่วกลิ้ง[khua: kliŋ]	ถั่วเขียวต้ม[thua: khia:w tom]
ต้มยำปลากะพง[tom jam pla: ka phoŋ]	คั่วกลิ้งหมู[khua: kliŋ mu:]	ถั่วดำต้ม[thua: dam tom]
เต้าหู้[tə:w tɿŋ ]	เฉาก๊วย[cha:w kuaj]	ถั่วแดงต้ม[thua: dɛ:ŋ tom]
เต้าส่วน[tə:w suan ]	ต้นกระเทียมผัด[ton kra tia:m phat ]	ทองหยอด[thɔ:ŋ jɔ:t ]
โตปลา/พุงปลา [taj pla:/ phuŋ pla:]	ต้มจืด[tom cɿ:t]	ทองหยิบ[thɔ:ŋ jip]
ทองหยอด[thɔ:ŋ jɔ:t ]	ต้มแซ่บ[tom sɛ:p]	น้ำแกง[na:m kɛ:ŋ]
ทองหยิบ[thɔ:ŋ jip]	ต้มถั่วเขียว[tom thua: khia:w]	น้ำพริก/กุ้งสด/ผักลวก[na:m prik kuŋ sot phak
น้ำพริก/ผักลวก[na:m prik phak lua:k]	ต้มถั่วดำ[tom thua: dam]	lua:k ]
บวชข้าวโพด/คง[bua:t kha:w pho:t/ khoŋ]	ต้มยำ[tom jam]	บวชข้าวโพด/คง[bua:t kha:w pho:t/ khoŋ]
บ๊ะจ่าง[ba ca:ŋ ]	ต้มยำกุ้ง[tom jam kuŋ]	บ๊ะจ่าง[ba ca:ŋ ]
บัวลอยไข่หวาน[bua: ɔ:j khaj wa:n]	ต้มยำทะเล[tom jam tha le:]	บัวลอยไข่หวาน[bua: ɔ:j khaj wa:n]
ปลาเค็ม[pla: khem]	ต้มยำปลากะพง[tom jam pla: ka phoŋ]	ปลาเค็ม[pla: khem]
ปลาหมึกหวาน[pla: mɿk wa:n]	ตุ๋นไก่ [tun kaj]	ปลาหมึกหวาน[pla: mɿk wa:n]
แปะก๊วย[pɛ kua:j]	เต้าหู้[tə:w tɿŋ ]	ปลิงทะเล[pliŋ tha le:]

<p>         ผัดเผ็ด[ phat phɛt]          ผัดเผ็ดปลาตุก[phat phɛt pla: duk]          ผัดเผ็ดหมู[phat phɛt mu:]          เผือก[phɛa:k]          เผือกทอด[phɛa:k thɔ:t]          ฝอยทอง[fɔ:j thɔ:ŋ]          ฟักทองเชื่อม[fak tɔ:ŋ chɛa:m]          รวมมิตร[rua:m mit]]          ลอดช่อง[lɔ:t chɔ:ŋ ]          ลาบ[la:p]          ลูกชุบ[lu:k chup]          ลูกตาล[lu:k ta:n]          ลูกตาลเชื่อม[lu:k ta:n chɛa:m]          สปาเก็ตตี้ผัดซี้เมาทะเล[sa pa: kɛt ti: phat khi:          ma:w tha le:]          ส้มตำ[som tam]          สะตอผัดเผ็ด[sa tɔ: phat phɛt]          หมูทอด[mu: thɔ:t ]          หมูหวาน[mu: wa:n]          หอยจืด[hɔ:j cɔ: ]       </p>	<p>         เต้าส่วน[ta:w sua:n ]          เต้าหูทอด[ ta:w hu: thɔ:t]          เต้าหูนุ่มสด[ ta:w hu: nom sot]          เต้าหู้หมูสับ[ ta:w hu: mu: sap]          เต้าฮวย[ ta:w hua:j]          ไตปลา/พุงปลา [taj pla:/ phuŋ pla:]          ถั่วเขียวต้ม[thua: khia:w tom]          ถั่วดำต้ม[thua: dam tom]          ถั่วแดงต้ม[thua: dɛ:ŋ tom]          ทองหยอด[thɔ:ŋ jɔ:t ]          ทองหยิบ[thɔ:ŋ jip]          น้ำเต้าหู้ใส่เครื่อง[na:m ta:w hu: saj khɛa:ŋ ]          น้ำพริก/กุ้งสด/ผักลวก[na:m prik kuŋ sot phak lua:k ]          น้ำพริกผักลวก[na:m prik phak luak]          น้ำพริกกะปิ[na:m prik ka pi]          น้ำพริกผักจิ้ม[na:m prik phak cim]          บวชข้าวโพด/คง[bua:t kha:w pho:t/ khoŋ]          บ๊ะจ่าง[ba ca:ŋ ]          บะหมี่น้ำต้มยำ[ ba mi nam tom jam]          บัวลอยไข่หวาน[bua: lɔ:j khaj wa:n]       </p>	<p>         เปี้ยกล่ำไย[pia:k lam jaj]          เปี้ยกเหนียวดำ[pia:k nia:w dam]          แปะก๊วย[pɛ kua:j]          ผัดเปรี้ยวหวาน[ phat pia:w wa:n]          ผัดผัก[phat phak]          ผัดผักรวม[phat phak rua:m]          ผัดเผ็ด[ phat phɛt]          ผัดเผ็ดปลาตุก[phat phɛt pla: duk]          ผัดมะระ[phat ma ra]          ผัดหมีล้วน[phat mi: sua:]          ฟักทองเชื่อม[fak tɔ:ŋ chɛa:m]          มันต้ม[man tom]          รวมมิตร[rua:m mit]          ลอดช่อง[lɔ:t chɔ:ŋ ]          ลูกชุบ[lu:k chup]          ลูกตาลเชื่อม[lu:k ta:n chɛa:m]          ส้มตำ[som tam]          สมอหมูตุ๋นยาจีน[sa mɔ:ŋ mu: tun ja: ci:n]          สะตอผัดกะปิ[sa tɔ: phat ka pi]          สะตอผัดเผ็ด[sa tɔ: phat phɛt]       </p>
--	---	---



<p>ห่อหมกทะเล [hɔ: mɔk tha le:]  แหนมเอ็นไก่[nɛm ?en kaj]</p>	<p>ปลาเค็ม[pla: khem]  ปลาเค็มทอด[pla: khem thɔ:t ]  ปลาทุทอด[pla: thu: thɔ:t ]  ปลาทุึ่ง[pla: thu: nɪŋ]  ปลานึ่ง[pla: nɪŋ]  ปลาหมึกหวาน[pla: mɪk wa:n]  ปลาแห้ง[pla: hɛ:ŋ]  ปลิงตุ๋น[ priŋ tun]  ปอเปียะทอด[pɔ: pia tɔ:t ]  ปาห้องโก้[pa: tɔ:ŋ ko: ]  ปูผัดผงกระหรี่[pu: phat phoŋ kra li:]  เป่าฮื้อน้ำแดง[pa:w hɪ: na:m dɛ:ŋ ]  เปียกลำไย[pia:k lam jaj]  เปียกเหนียวดำ[pia:k nia:w dam]  แปะก๊วย[pɛ kua:j]  ผัดคะน้าน้ำมันหอย[phat kha na: na:m man hɔ:j]  ผัดซีอิ้ว[phat si: ?iw]  ผัดเปรี้ยวหวาน[ phat pia:w wa:n]  ผัดผัก(รวมมิตร) [ phat phak rua:m mit]  ผัดผักบุ้ง[ phat phak bung]</p>	<p>สาकु[sə khu: ]  หมูหวาน[mu: wa:n]  หอยจืด[hɔj cɔ: ]  ห่อหมกทะเล [hɔ: mɔk tha le:]  หุฉลาม[hu: cha la:m]  เหนียวดำ[nia:w dam]  เหนียวเรียน [nia:w<sup>1</sup> ria:n<sup>5</sup>]</p>
---	---	--

	<p>         ผัดผักรวม[phat phak rua:m]          ผัดเผ็ด[ phat phɛt]          ผัดเผ็ดปลากะพง[phat phɛt pla: kra phoŋ ]          ผัดเผ็ดปลาดุก[phat phɛt pla: duk]          ผัดเผ็ดสะตอ(หมู กุ้ง หมึก) [phat phɛt sa tɔ: ]          ผือกเชื่อม[phɪa:k chɪa:m]          ฟักทองเชื่อม[fak tɔ:ŋ chɪa:m]          มันต้ม[man tom]          ยำมะม่วงใส่ปลาเค็ม[jam ma mua:ŋ saj pla: khem]          รวมมิตร[rua:m mit]          ลอดช่อง[lɔ:t chɔ:ŋ ]          ลาบ[la:p]          ลูกชุบ[lu:k chup]          ลูกเดือย[ lu:k dɪa:j]          ลูกเดือยต้ม[lu:k dɪa:j tom]          ลูกตาล[lu:k ta:n]          ลูกตาลเชื่อม[lu:k ta:n chɪa:m]          ส้มตำ[som tam]          สะตอผัดเผ็ด[sə tɔ: phat phɛt]          สาकु[sə khu: ]       </p>	
--	--	--

	<p>หมูหวาน[mu: wa:n]</p> <p>หอยจืด[hɔ̌:j cɔ̌: ]</p> <p>ห่อหมกทะเล [hɔ̌: mɔ̌k tha le:]</p> <p>หัวไชโป๊ผัดไข่[hua: chaj po: phat khaj ]</p> <p>เหนียวดำ[ nia:w dam]</p> <p>แฮกิ้น[hɛ: kɪn ]</p>	
--	---	--