

คำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานี: การศึกษาตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์



เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา

ตามหลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาภาษาศาสตร์

มิถุนายน 2559

คำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานี: การศึกษาตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์



ปริญญาานิพนธ์
ของ
นุรอา สะมะแอ

เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาภาษาศาสตร์

มิถุนายน 2559

ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

คำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานี: การศึกษาตามแนววรรณศาสตร์ชาติพันธุ์



เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา

ตามหลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาภาษาศาสตร์

มิถุนายน 2559

นุรอา สะมะแอ. (2559). คำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานี: การศึกษาตามแนว

อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์. ปรินญานิพนธ์ ศศ.ม. (ภาษาศาสตร์). กรุงเทพฯ:

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. อาจารย์ที่ปรึกษาปรินญานิพนธ์:

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นันทนา วงษ์ไทย.

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างและวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานี รวมถึงการวิเคราะห์วัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ ได้แก่ ปัตตานี ยะลา และนราธิวาส โดยใช้วิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบ (Componential analysis) ตามแนวคิดของแคทซ์และโฟเดอร์ (Katz; & Fodor. 1963); ลีช (Leech.1974); และไนดา (Nida.1979) ผู้วิจัยรวบรวมข้อมูลคำเรียกการทำอาหารจากพจนานุกรมภาษามลายูปาตานี พจนานุกรมภาษามลายูถิ่นปัตตานี ตำราการทำอาหารภาคใต้และการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาสจำนวน 36 คน

ผลการศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานีจำนวน 43 คำ แบ่งเป็นคำเรียกการทำอาหารควาจำนวน 20 คำ และคำเรียกการทำอาหารหวานจำนวน 23 คำ จากการวิเคราะห์องค์ประกอบของคำเรียกการทำอาหารควาในภาษามลายูปาตานีพบมิติแห่งความแตกต่างจำนวน 5 มิติ ได้แก่ วัตถุประสงค์ ความร้อน เวลา ภาชนะ และวัตถุดิบหลัก ซึ่งในแต่ละมิติมีองค์ประกอบทางความหมายที่จำแนกความแตกต่างของคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำออกจากคำอื่น ผลการวิเคราะห์วัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีแบ่งออกเป็น 7 ประเด็น ได้แก่ ความเคร่งครัดในศาสนา การกินอยู่ที่เรียบง่าย ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการถนอมอาหาร ความไม่นิยมรับประทานอาหารมัน การแสดงฐานะทางสังคม อาหารกับความเชื่อ และการรับวัฒนธรรมต่างชาติ

ส่วนการวิเคราะห์องค์ประกอบของคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานีพบมิติแห่งความแตกต่างจำนวน 6 มิติ ได้แก่ วัตถุประสงค์ ความร้อน เวลา วัตถุดิบหลัก รูปร่าง และลักษณะของเนื้ออาหาร ซึ่งในแต่ละมิติมีองค์ประกอบทางความหมายที่จำแนกความแตกต่างของคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำออกจากคำอื่น ผลการวิเคราะห์วัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานี แบ่งออกเป็น 4 ประเด็น ได้แก่ แป้งและน้ำตาลคือวัตถุดิบพื้นฐาน การกินอยู่ที่เรียบง่าย ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการถนอมอาหาร และการรับวัฒนธรรมต่างชาติ

COOKING TERMS IN PATANI MALAY: AN ETHNOSEMANTIC STUDY



Presented in Partial Fulfillment of the Requirements for the
Master of Arts Degree in Linguistics
at Srinakharinwirot University

June 2016

Nura-aa Sama-ae. (2016). *Cooking Terms in Patani Malay: An Ethnosemantic Study*.

Master Thesis, M.A. (Linguistics). Bangkok: Graduate School, Srinakharinwirot University. Advisor Committee: Asst. Prof Dr. Nuntana Wongthai.

The purpose of this study is to analyze the dimensions of contrast and the semantic components of cooking terms in Patani Malay, including an analysis of food culture of Patani Malay people in the three provinces of Pattani, Yala, and Narathiwat in southern Thailand. The researchers applied the theoretical framework of the componential analysis proposed by Katz and Fodor (1963); Leech (1974); and Nida (1979). The data was collected from the Patani Malay and Pattani Malay dictionaries, southern Thai food cookbooks, and 36 informant interviews in Pattani, Yala, and Narathiwat.

The results found 43 Patani Malay cooking terms composed of 20 meat dish cooking terms and 23 dessert cooking terms. The componential analysis in this study found that meat dish cooking terms in Patani Malay contain five dimensions of contrast which are PURPOSE, HEAT, TIME, EQUIPMENT and MAIN INGREDIENTS. Each of these dimensions entails the significant semantic features which distinguish one cooking term from others. The study reveals seven food cultures of Patani Malay people; namely, Islamic dietary laws, a simple dietary lifestyle, local wisdom of food preservation, specific food preferences, social status, beliefs, and the influence of neighboring countries.

There are six dimensions of contrast in dessert cooking terms which are PURPOSE, HEAT, TIME, MAIN INGREDIENTS, SHAPE OF INGREDIENTS and FOOD TEXTURE. Each of these dimensions entails significant semantic features which distinguish one cooking term from others. The study reveals four food cultures of Patani Malay people; namely, flour and sugar as basic ingredients, a simple dietary lifestyle, local wisdom of food preservation, and the influence of neighboring countries.

ปริญญานิพนธ์

เรื่อง

คำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานี: การศึกษาตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์

ของ

นุรอา สะมะแอ

ได้รับอนุมัติจากบัณฑิตวิทยาลัยให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร

ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาภาษาศาสตร์

ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

.....รักษาการแทนคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

(รองศาสตราจารย์ ดร. ปรินทร์ ชัยวิสุทธิทางกูร)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

อาจารย์ที่ปรึกษาปริญญานิพนธ์

คณะกรรมการสอบปากเปล่า

.....ที่ปรึกษา

.....ประธาน

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นันทนา วงษ์ไทย)

(อาจารย์ ดร.อรรถสิทธิ์ บุญสวัสดิ์)

.....กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นันทนา วงษ์ไทย)

.....กรรมการ

(อาจารย์ ดร.ศุภภาส คำโดนด)

งานวิจัยนี้ได้รับทุนประเภทเงินอุดหนุนการเข้าร่วมประชุมและเสนอผลงานของนิสิตบัณฑิตศึกษา

จาก

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ไปนำเสนอที่

The 2nd International Conference on Language, Innovation, Culture and Education

ประเทศสิงคโปร์ เมื่อวันที่ 27-28 พฤศจิกายน 2558

ประกาศคุณูปการ

ผู้วิจัยใคร่ขอบพระคุณทุกท่านที่ให้ความอนุเคราะห์ช่วยเหลือจนทำให้ปริญญานิพนธ์เล่มนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี โดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นันทนา วงษ์ไทย อาจารย์ที่ปรึกษาปริญญานิพนธ์และเป็นผู้จุดประกายในการทำปริญญานิพนธ์เล่มนี้ ท่านได้เสียสละเวลาอันมีค่าเพื่อให้คำปรึกษา คำแนะนำ และตรวจทานแก้ไขข้อบกพร่องจนทำให้ปริญญานิพนธ์เล่มนี้เสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้กำลังใจแก่ผู้วิจัยเสมอมา ผู้วิจัยจึงขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณ อาจารย์ ดร.อรรถสิทธิ์ บุญสวัสดิ์ ประธานสอบปกป้องปริญญานิพนธ์ และอาจารย์ ดร.ศุภภาส คำโตนด กรรมการสอบปกป้องปริญญานิพนธ์ ที่ให้คำชี้แนะที่เป็นประโยชน์ในการปรับปรุงแก้ไขเพื่อทำให้ปริญญานิพนธ์เล่มนี้สมบูรณ์มากขึ้น

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร. สุกัญญา เรืองจรรยา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศิริพร ปัญญาเมธิกุล อาจารย์ ดร. ณัฐยา พิริยะวิบูลย์ อาจารย์ Nicole Lasas ตลอดจนคณาจารย์ทุกท่านในภาควิชาภาษาศาสตร์ที่มอบความรู้จนทำให้ผู้วิจัยเข้าใจภาษาศาสตร์มากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณ อาจารย์ ดร.นรินทร์ สมบัตินันท์ แบร์ ที่ให้คำปรึกษาทางด้านระบบเสียงภาษามลายูปาตานี และอาจารย์ Jack Chan ที่ตรวจทานแก้ไขการเขียนบทคัดย่อภาษาอังกฤษ

ผู้วิจัยขอขอบคุณบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒที่มอบทุนในการเข้าร่วมประชุมและเสนอผลงานแก่ผู้วิจัย

ผู้วิจัยขอขอบคุณผู้บอกภาษาในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาสทุกท่านที่เสียสละเวลาและให้ความร่วมมือในการให้ข้อมูลอันเป็นประโยชน์ต่อการทำปริญญานิพนธ์เล่มนี้เป็นอย่างดี ตลอดจนเจ้าของภาษามลายูปาตานีที่ช่วยเหลือด้านการสื่อสารกับผู้บอกภาษาในขั้นตอนการเก็บข้อมูลอีกด้วย

สุดท้ายนี้ผู้วิจัยขอขอบพระคุณ คุณพ่อ คุณแม่ และพี่สาว ที่มอบความรัก กำลังใจ และคอยสนับสนุนช่วยเหลือในทุกๆด้านจนผู้วิจัยประสบความสำเร็จได้ในวันนี้ รวมถึงขอบคุณพี่และเพื่อนๆ ภาควิชาภาษาศาสตร์ทุกคนที่คอยถามไถ่ ช่วยเหลือ และให้กำลังใจผู้วิจัยตลอดระยะเวลาในการทำปริญญานิพนธ์เสมอมา

นุรอา สะมะแอ

สารบัญ

บทที่	หน้า
1 บทนำ.....	1
ภูมิหลัง.....	1
ความมุ่งหมายของการวิจัย.....	3
ความสำคัญของการวิจัย.....	3
ขอบเขตของการวิจัย.....	3
กรอบแนวคิดในการวิจัย.....	4
นิยามศัพท์เฉพาะ.....	4
2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	5
ภาษามลายูปาตานี (Patani Malay).....	5
ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับภาษามลายูปาตานี (Patani Malay).....	5
ระบบเสียงภาษามลายูปาตานี.....	8
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	12
อาหารมุสลิม (Muslim Food).....	12
กรอบแนวคิดในการวิจัย.....	20
แนวคิดอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ (Ethnosemantics).....	20
การวิเคราะห์องค์ประกอบ (Componential analysis).....	24
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	30
การศึกษาเกี่ยวกับคำเรียกการทำอาหาร.....	36
3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	48
การกำหนดประชากรและการสุ่มกลุ่มตัวอย่าง.....	48
การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	49
การจัดกระทำและการวิเคราะห์ข้อมูล.....	51

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
4 ผลการวิจัย.....	52
คำเรียกการทำอาหารควในภาษามลายูปาตานี.....	53
การวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างของคำเรียกการทำอาหารคว ในภาษามลายูปาตานี.....	57
การวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารคว ในภาษามลายูปาตานี.....	66
วัฒนธรรมอาหารควของมลายูปาตานี.....	73
คำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานี.....	82
การวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างของคำเรียกการทำอาหารหวาน ในภาษามลายูปาตานี.....	87
การวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารหวาน ในภาษามลายูปาตานี.....	99
วัฒนธรรมอาหารหวานของมลายูปาตานี.....	107
5 สรุป อภิปราย และข้อเสนอแนะ.....	112
บรรณานุกรม.....	129
ภาคผนวก.....	139
ภาคผนวก ก.....	140
ภาคผนวก ข.....	145
ภาคผนวก ค.....	149
ประวัติย่อผู้วิจัย.....	152

บัญชีตาราง

ตาราง	หน้า
1 ระบบเสียงพยัญชนะภาษามลายูปาตานี.....	9
2 ระบบเสียงสระเดี่ยววรรณดภาษามลายูปาตานี.....	10
3 การจำแนกประเภทคำเรียกการทำอาหารในขั้นตอน cook ₃	38
4 การจำแนกประเภทคำเรียกการทำอาหารในขั้นตอน boil ₁	38
5 ความหมายของคำเรียกการทำอาหารควในภาษามลายูปาตานี.....	53
6 มิติวัตถุประสงค์.....	58
7 มิติความร้อน.....	60
8 มิติความเวลา.....	61
9 มิติภาชนะ.....	63
10 มิติวัตถุดิบหลัก.....	65
11 สรุปองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารควในภาษามลายูปาตานี.....	71
12 ความหมายของคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานี.....	82
13 มิติวัตถุประสงค์.....	88
14 มิติความร้อน.....	90
15 มิติความเวลา.....	91
16 มิติวัตถุดิบหลัก.....	94
17 มิติรูปร่าง.....	96
18 มิติลักษณะของเนื้ออาหาร.....	98
19 สรุปองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานี.....	105

บัญชีภาพประกอบ

ภาพประกอบ	หน้า
1 แผนที่ภาษาของชาติพันธุ์ต่างๆในภาคใต้.....	6
2 การจัดแบ่งกลุ่ม 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ตามสภาพสังคม - วัฒนธรรม.....	11
3 ความหมายของคำว่า “bachelor” ตามพจนานุกรม.....	25
4 ความสัมพันธ์ทางความหมายของคำว่า “bachelor”.....	26
5 สามเหลี่ยมการทำอาหาร (Culinary triangle).....	36



บทที่ 1

บทนำ

ภูมิหลัง

ในทุกสังคมมีผู้คนหลากหลายกลุ่มชาติพันธุ์อาศัยอยู่ร่วมกันและสิ่งที่แสดงถึงเอกลักษณ์ของสังคมคือ วัฒนธรรมที่มนุษย์ในสังคมนั้นปฏิบัติร่วมกัน เช่น วัฒนธรรมการแต่งกาย วัฒนธรรมอาหารที่เกี่ยวข้องทั้งวัฒนธรรมการบริโภคและการทำอาหาร ซึ่งวัฒนธรรมอาหารหมายถึง ธรรมเนียมวิธีการ และประเพณีต่างๆที่มีความเกี่ยวข้องกับอาหารทุกขั้นตอนและคนในชุมชนหรือสังคมหนึ่งยึดถือและปฏิบัติสืบต่อกันมา (ประหยัด สายวิเชียร. 2546) โดยแต่ละกลุ่มชาติพันธุ์จะมีอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของตนเองจึงทำให้วัฒนธรรมการบริโภคและการทำอาหารมีความแตกต่างกัน เช่น วัฒนธรรมตะวันตกนิยมรับประทานอาหารจำพวกขนมปัง แต่ในวัฒนธรรมไทยนิยมรับประทานข้าวเป็นอาหารหลัก

ประเทศไทยนับเป็นอีกประเทศหนึ่งที่ประกอบด้วยผู้คนหลากหลายกลุ่มชาติพันธุ์ที่มีวัฒนธรรมแตกต่างกัน หนึ่งในกลุ่มชาติพันธุ์ที่น่าสนใจคือ ชาวไทยที่นับถือศาสนาอิสลามที่อาศัยอยู่ใน 5 จังหวัดของภาคใต้ คือ สตูล สงขลา ปัตตานี ยะลา และนราธิวาส เรียกว่า ชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายู ซึ่งชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูมีภาษาที่ใช้แตกต่างกัน หากเป็นชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูที่อาศัยอยู่ในจังหวัดสตูลจะใช้ภาษามลายูถิ่นสตูล หากเป็นชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูที่อาศัยอยู่ในจังหวัดปัตตานี ยะลา นราธิวาส และบางอำเภอของจังหวัดสงขลาจะใช้ภาษามลายูปาตานี¹ และเรียกว่า ชาวมลายูปาตานี วรวิทย์ บารู; และคณะ (2551) กล่าวว่า แม้โดยนิตินัยชาวมลายูปาตานีจะเป็นคนไทยทั้งสัญชาติและเชื้อชาติ แต่ความเป็นจริงแล้วกลุ่มชนเหล่านี้สืบเชื้อสายมาจากมลายูและมีภาษามลายูถิ่นที่ใช้สื่อสารกันคือ ภาษามลายูปาตานี

ที่ผ่านมาพบการศึกษาเกี่ยวกับภาษามลายูปาตานีในงานวิจัยเรื่อง การศึกษาอิทธิพลของภาษาไทยต่อภาษามลายูถิ่นปาตานี: ศึกษากรณีภาษาศาสตร์สังคมในจังหวัดปัตตานี (วรวิทย์ บารู. 2533 อ้างอิงจาก วรวิทย์ บารู; และคณะ. 2551) การศึกษาคำเรียกญาติในภาษามลายูปาตานีที่สะท้อนสังคมของผู้พูดภาษามลายูปาตานีใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ (ชอบาส มะแซ็ง. 2555) และ การศึกษาสถานการณ์การปนภาษาระหว่างภาษามลายูปาตานีและภาษาไทยของคนไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดปัตตานี ของรุสดี มาซอ (2556) ซึ่งวัฒนธรรมที่โดดเด่นของชาวไทยมุสลิม

¹ภาษามลายูปาตานี เป็นภาษามลายูถิ่นที่ใช้ในพื้นที่เป็นอาณาเขตของเมืองปาตานีในอดีต ซึ่งหมายรวมถึงพื้นที่จังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาสในปัจจุบัน (ราชบัณฑิตยสถาน. 2553)

เชื้อสายมลายูในภาคใต้ตอนล่างประกอบด้วย วัฒนธรรมทางภาษา วัฒนธรรมการแต่งกาย และ วัฒนธรรมอาหาร ซึ่งวัฒนธรรมอาหารจะรวมถึงการเลือกชนิดอาหาร วิธีการปรุง การจัดเตรียม และการรับประทาน (วินัย ตะห์ลัน. 2553: 10) ผู้วิจัยในฐานะที่เป็นชาวมลายูปาตานีสังเกตเห็นว่า คำเรียก การทำอาหารในภาษามลายูปาตานีมีเอกลักษณ์เฉพาะที่สามารถแสดงถึงวัฒนธรรมอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์นี้ได้ดี ซึ่งวัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีมีความน่าสนใจตรงที่วัตถุดิบ ที่นำมาทำอาหารและการบริโภคอาหารของคนมุสลิมต่างก็มีความเกี่ยวข้องกับบทบัญญัติทางศาสนา กล่าวคือ วัตถุดิบที่นำมาทำอาหารต้องได้รับอนุญาตตามบทบัญญัติของศาสนา เช่น สัตว์จำพวก วัว แพะ ไก่ รวมถึงการปฏิบัติที่เป็นไปตามหลักศาสนา ซึ่งนำไปสู่การบริโภคอาหารที่ถูกต้องตาม หลักศาสนาเรียกว่า อาหารฮาลาล (Halal Food) นอกจากนี้เสาวนีย์ จิตต์หมวด (2535: 193) กล่าวว่า อาหารที่ศาสนาอิสลามอนุญาตให้มุสลิมบริโภคนั้นตั้งอยู่บนพื้นฐานของการมีสุขภาพที่ดีทั้งสิ้น

ที่ผ่านมาถึงแม้จะพบการศึกษาคำเรียกการทำอาหารจากหลายภาษา แต่ก็ยังไม่พบ การศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานี เช่น คำเรียกการทำอาหารในภาษาอังกฤษ ของเลห์เรอร์ (Lehrer. 1969) คำเรียกการทำอาหารใน 9 ภาษา ได้แก่ อังกฤษ ฝรั่งเศส เยอรมัน จีน ญี่ปุ่น นาวาโฮ จากัลเท็ค โยรูบา และฮัมฮาริค ของเลห์เรอร์ (Lehrer. 1972) คำเรียกการทำอาหาร ในภาษาอังกฤษและภาษาฮิบรู ของนิวแมน (Newman.1975) คำเรียกการทำอาหารภาษาฟีเจียน ของ อุสุราโม (Usuramo.2000) คำเรียกการทำอาหารในภาษาเวียดนาม เขตสุขภาพิบาลอำเภอท่าบ่อ จังหวัดหนองคาย ของวาสินี มีเครือเอี่ยม (Meekrua-iam. 2002) ศัพท์ประกอบอาหารตามภูมิภาค ต่างๆ ได้แก่ ภาคเหนือ ภาคกลาง ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคใต้ ของศุภาภาส คำโตนด (Kumtanode. 2006) คำศัพท์เกี่ยวกับพฤติกรรมกรกินของชาวไทยมุสลิม จังหวัดนราธิวาส ของ นรวดี พันธุ์นรา (2537) คำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือ ของโกสินทร์ ปัญญาอธิสิน (2552) คำเรียกการทำอาหารในภาษาเวียดนาม ของเกรียงไกร วัฒนาศาสตร์ (2553) คำเรียกการทำ อาหารในภาษาฮากกา อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ของนริศร์ จิตปัญญายศ (2556) และคำเรียก การทำอาหารของชาวไทยลื้อที่จังหวัดพะเยา ของวิราพร หงส์เวียงจันทร์ (2556) ซึ่งงานวิจัยเหล่านี้ เป็นการศึกษที่ใช้แนวคิดทางด้านอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ (Ethnosemantics) ผู้วิจัยเล็งเห็นว่า การศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานีตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์จะทำให้เข้าใจ มุมมอง ระบบความคิด และสามารถสะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมของชาวมลายูปาตานีใน 3 จังหวัดได้ เป็นอย่างดี

ในการศึกษครั้งนี้ ผู้วิจัยมีความสนใจที่จะศึกษาคำเรียกการทำอาหารที่ปรากฏในภาษา มลายูปาตานีของชาวมลายูปาตานีใน 3 จังหวัด คือ ปัตตานี ยะลา และนราธิวาส เนื่องจากเห็นว่า ผลการศึกษาจะสามารถสะท้อนวัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีที่แฝงอยู่ในคำเรียก

การทำอาหารได้ เช่น การทำอาหารสะท้อนการปฏิบัติตามบทบัญญัติของศาสนา วัตถุดิบที่นำมาทำอาหารสะท้อนการกินอยู่ที่เรียบง่าย โดยผู้วิจัยจะนำแนวคิดทางด้านอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์มาใช้ในการศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานีเพื่อนำเสนอมิติแห่งความแตกต่างและองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหาร รวมถึงวัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีผ่านคำเรียกการทำอาหารคาวและอาหารหวานในภาษามลายูปาตานี

ความมุ่งหมายของการวิจัย

1. วิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างของคำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานี
2. วิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานี
3. วิเคราะห์วัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีจากผลการวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างและองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหาร

ความสำคัญของการวิจัย

การศึกษาเรื่องคำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานี สามารถสะท้อนให้เห็นถึงการทำอาหารในภาษามลายูปาตานี และวัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีที่มีศาสนา ความเชื่อ วิถีชีวิตที่แฝงอยู่ในคำเรียกการทำอาหาร นอกจากนี้การศึกษาคำนี้สามารถเป็นแนวทางเพื่อใช้ในการศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาถิ่นอื่นๆ ตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ต่อไป

ขอบเขตของการวิจัย

1. ศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานีเฉพาะจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส เพราะเป็นจังหวัดที่ประชากรส่วนใหญ่นับถือศาสนาอิสลามและมีการใช้ภาษามลายูปาตานีสื่อสารในชีวิตประจำวัน แต่จะไม่เลือกศึกษาในจังหวัดสงขลาได้แก่ อำเภอจะนะ อำเภอเทพา อำเภอนาทวี และอำเภอสะบ้าย้อย ที่ถึงแม้จะเป็นพื้นที่ที่ใช้ภาษามลายูปาตานีสื่อสารเหมือนกันก็ตาม เนื่องจากไม่ได้เป็นภาษาที่นิยมพูดแพร่กระจายกันทั่วทั้งจังหวัดเช่นเดียวกับ 3 จังหวัดข้างต้น ซึ่งในงานวิจัยนี้ผู้วิจัยเลือกเก็บข้อมูลเฉพาะอำเภอเมือง ของจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาสเท่านั้น
2. ศึกษาคำเรียกการทำอาหาร 2 ประเภท คือ อาหารคาว และอาหารหวาน

กรอบแนวคิดในการวิจัย

งานวิจัยนี้ผู้วิจัยใช้แนวคิดทางด้านอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ (Ethnosemantics) ในประเด็นการวิเคราะห์องค์ประกอบ (Componential analysis) ตามแนวคิดของแคทซ์และโฟเดอร์ (Katz; & Fodor. 1963); ลีช (Leech. 1974); และไนดา (Nida. 1979)

นิยามศัพท์เฉพาะ

คำเรียกการทำอาหาร หมายถึง คำที่แสดงถึงวิธีการทำอาหารต่างๆ เพื่อให้อาหารนั้นสามารถนำมารับประทานได้

วัฒนธรรมอาหาร หมายถึง วิธีการ ธรรมเนียม และประเพณีต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับวิธีการทำอาหารของชาวมลายูปัตตานีในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส ที่ยึดถือและปฏิบัติสืบต่อกันมา

ชาวมลายูปัตตานี หมายถึง ชาวไทยมุสลิมที่อาศัยอยู่ในบริเวณ 3 จังหวัดได้แก่ ปัตตานี ยะลา และนราธิวาส

ภาษามลายูปัตตานี หมายถึง ภาษาที่ใช้สื่อสารใน 3 จังหวัดภาคใต้ของประเทศไทย ได้แก่ ปัตตานี ยะลา และนราธิวาส รวมถึงบางอำเภอในจังหวัดสงขลา ได้แก่ จะนะ เทพา นาหวี และสะบ้าย้อย (ราชบัณฑิตยสถาน. 2553) สำหรับในงานวิจัยนี้หมายถึง ภาษาที่ใช้สื่อสารในพื้นที่ 3 จังหวัด ได้แก่ ปัตตานี ยะลา และนราธิวาส

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

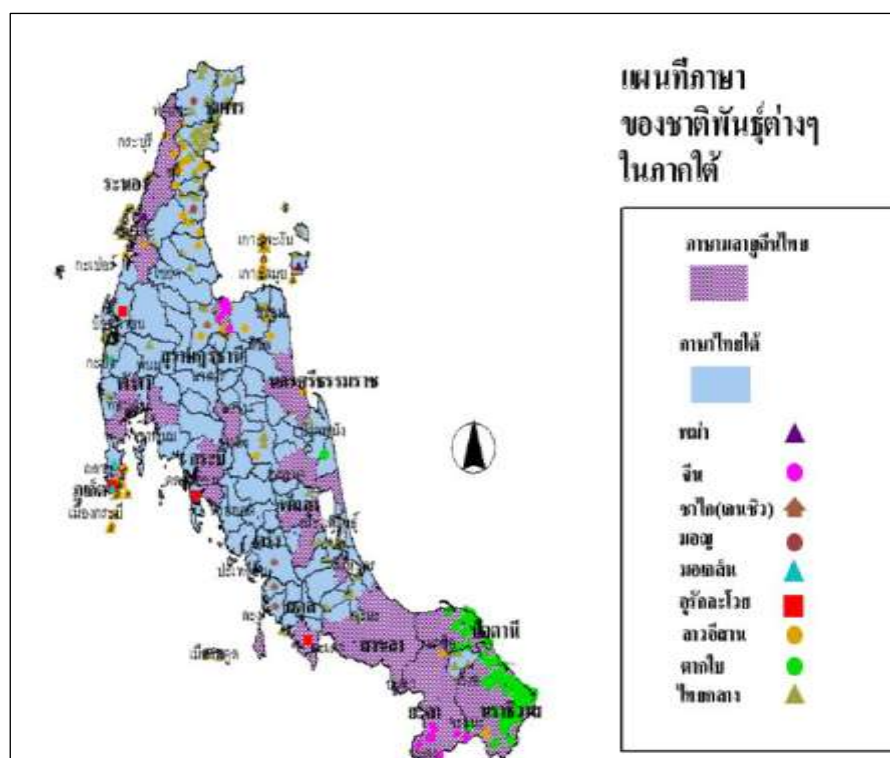
งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานี (Patani Malay) ตามแนววรรณศาสตร์ชาติพันธุ์ (Ethnosemantics) โดยเลือกใช้วิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบ (Componential analysis) เพื่อวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่าง (Dimensions of contrast) และวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานีเพื่อสะท้อนวัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานี ผู้วิจัยจึงได้ทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการศึกษา ซึ่งแบ่งเป็นหัวข้อต่างๆดังนี้

1. ภาษามลายูปาตานี (Patani Malay)
 - 1.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับภาษามลายูปาตานี (Patani Malay)
 - 1.2 ระบบเสียงภาษามลายูปาตานี
 - 1.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
2. อาหารมุสลิม (Muslim Food)
3. กรอบแนวคิดในการวิจัย
 - 3.1 แนวคิดวรรณศาสตร์ชาติพันธุ์ (Ethnosemantics)
 - 3.2 การวิเคราะห์องค์ประกอบ (Componential analysis)
 - 3.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
4. การศึกษาเกี่ยวกับคำเรียกการทำอาหาร

1. ภาษามลายูปาตานี (Patani Malay)

1.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับภาษามลายูปาตานี (Patani Malay)

ฮุสเซน (กามารุดดิน อิสายะ. 2553 อ้างอิงจาก Hussein. 1981) กล่าวว่า ภาษามลายูเป็นภาษาหนึ่งที่จัดอยู่ในตระกูลภาษาออสโตรเนเซีย (Austronesia) หรือมาลาโยโปลิเนเซีย (Malayo-Polynesia) แบ่งออกเป็น 3 กลุ่มใหญ่ๆคือ ภาษาหมู่เกาะมลายู (Bahasa Nusantara) ภาษาเมลานีเซีย (Melanesia) และภาษาโพลีเนเซีย (Polinesia) ซึ่งในภาคใต้ของประเทศไทยมีภาษามลายูถิ่นที่ใช้กันอยู่หลายถิ่น เช่น ภาษามลายูถิ่นสตูล ภาษามลายูถิ่นนครศรีธรรมราช ภาษาอุรักลาไวย์ (ภาษาชาวเล) แต่ภาษามลายูถิ่นที่มีผู้พูดแพร่หลายที่สุดคือ ภาษามลายูปาตานี และใช้สื่อสารใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ ได้แก่ ปัตตานี ยะลา นราธิวาส และบางอำเภอในจังหวัดสงขลา ได้แก่ จะนะ เทพา นาทวี และสะบ้าย้อย (ราชบัณฑิตยสถาน. 2553) ซึ่งแสดงให้เห็นดังภาพประกอบ 1



ภาพประกอบ 1 แผนที่ภาษาของชาติพันธุ์ต่างๆในภาคใต้

ที่มา: สุวิไล เปรมศรีรัตน์; และคณะ. (2551). ภาษาหลายท้องถิ่นในประเทศไทย: การศึกษาสถานการณ์ทางภาษา การพัฒนา และการวางแผนการใช้ภาษาเพื่อการศึกษาและการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ (ระยะที่ 1). หน้า 16.

จากภาพประกอบข้างต้น จะเห็นได้ว่าภาษามลายูถิ่นไทยได้กระจายตัวไปยังจังหวัดต่างๆ ในภาคใต้ของประเทศไทย โดยเฉพาะในบริเวณ 3 จังหวัดได้แก่ ปัตตานี ยะลาและนราธิวาส เป็นพื้นที่ที่มีผู้ใช้ภาษามลายูถิ่นเกือบทั่วทั้งจังหวัด โดยมีผู้พูดภาษามลายูถิ่นเป็นจำนวน ร้อยละ 82 ของพื้นที่ (สุวิไล เปรมศรีรัตน์ และคณะ. 2547: 187) ซึ่งภาษามลายูถิ่นที่ใช้ใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ เป็นภาษามลายูที่แตกสาขาออกเป็นภาษามลายูตะวันออกเฉียงเหนือ (Bahasa Melayu Timur Laut) ประกอบด้วย ภาษามลายูถิ่นตรังกานู ภาษามลายูถิ่นกลันตัน และภาษามลายูปาตานี (วรวิทย์ บารู. 2551: 99)

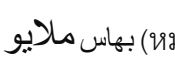
ภาษามลายูปาตานีเป็นชื่อภาษาที่หมายถึงพื้นที่ที่เป็นอาณาเขตของเมืองปาตานีในอดีต ซึ่งมีอาณาเขตครอบคลุมพื้นที่จังหวัดปัตตานี ยะลา นราธิวาสและบางอำเภอในจังหวัดสงขลา ได้แก่ จะนะ เทพา นาทวี และสะบ้าย้อย (ราชบัณฑิตยสถาน. 2553) อย่างไรก็ตามคำเรียกชื่อภาษา

มลายูปาตานีที่ใช้อย่างมีความสับสนกับคำเรียกภาษามลายูถิ่นปัตตานีว่าสามารถใช้แทนกันได้หรือไม่ รัตติยา สาและ (2552: 3) กล่าวถึงเหตุผลในการพิจารณาประเด็นเหล่านี้ว่า คำว่า ปัตตานี กลายเสียงมาจากคำว่า ปาตานี ซึ่งในภาษาอาหรับคือคำว่า ฟาฏอนี (فطاني) โดยทั้งสองคำนี้มีความแตกต่างในแง่ต่างๆ ได้แก่ ในแง่ของพื้นที่ คำว่า ปัตตานี เป็นเพียงแค่ส่วนหนึ่งของรัฐปาตานีเท่านั้น รวมถึงในแง่มิติคุณค่าของภาษาคือ ภาษาของชาติพันธุ์มลายูปาตานีควรเป็นภาษามลายูปาตานีไม่ใช่ภาษามลายูถิ่นปัตตานี สอดคล้องกับที่วรวิทย์ บารู (รุสดี มาซอ. 2556 อ้างอิงจาก Baru. 1990) อธิบายความแตกต่างระหว่างคำว่า Patani (ปาตานี) และ Pattani (ปัตตานี) โดยคำว่า Patani (ปาตานี) หมายถึง ชื่อของรัฐปาตานีในอดีต ซึ่งเป็นรัฐอิสระที่มีอาณาเขตครอบคลุมพื้นที่จังหวัดปัตตานี ยะลา นราธิวาส และบางอำเภอของจังหวัดสงขลา ส่วนคำว่า Pattani (ปัตตานี) หมายถึง ชื่อของจังหวัดที่มีพื้นที่เฉพาะอาณาเขตของจังหวัดปัตตานีในปัจจุบันเท่านั้น

วรวิทย์ บารู; และคณะ (2551) กล่าวว่า ภาษามลายูปาตานีมีลักษณะคล้ายกับภาษามลายูท้องถิ่นกลันตัน² แม้ว่าจะมีสำเนียงท้องถิ่นสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ก็ตาม ซึ่งกามารุดดิน อีสายะ (2553: 111) กล่าวถึงสาเหตุของภาษามลายูปาตานีที่มีลักษณะคล้ายกับภาษามลายูถิ่นกลันตัน ดังนี้

1. มุสลิมในสองพื้นที่นี้มีการติดต่อสัมพันธ์และการอพยพไปมาระหว่างกัน ซึ่งในอดีตคืออาณาจักรลังกาสุกะ
2. เนื่องจากปัตตานีเป็นศูนย์กลางทางการศึกษาของภูมิภาคนี้จะมีผู้คนจากเมืองต่างๆเข้ามาเล่าเรียนและนำกลับไปเผยแพร่ในชุมชนของตน
3. ปัตตานีเป็นศูนย์กลางทางการค้าและเป็นเมืองท่าในการขนส่งสินค้าจากประเทศอินเดีย โปรตุเกส ฮอลแลนด์และอังกฤษจึงทำให้ภาษามลายูถิ่นแพร่กระจายไปทั่วภูมิภาค

วรวิทย์ บารู; และคณะ (2551: 99) กล่าวว่า การเขียนภาษามลายูปาตานีเป็นลายลักษณ์อักษรจะใช้เป็นภาษามลายูกลางและภาษามลายูปาตานีในปัจจุบันใช้ตัวเขียนในภาษามลายู 2 ระบบ ได้แก่ อักษรยาวีและอักษรรูมี ดังนี้

1. อักษรยาวี (Jawi) หมายถึง อักษรอาหรับที่นำมาประยุกต์ใช้และมีการปรับปรุงตัวอักษรเพื่อให้สามารถใช้ตามเสียงมลายู โดยเขียนจากขวาไปซ้าย ซึ่งยาวีไม่ใช่ภาษาแต่เป็นแค่ระบบตัวเขียนอย่างหนึ่งที่ใช้ในภาษามลายู ดังตัวอย่าง  (หมายถึง ภาษามลายู)
2. อักษรรูมี (Rumi หรือ Romanise) หมายถึง อักษรโรมันที่นำมาประยุกต์ใช้ในการเขียนคำในภาษามลายู โดยที่คนมลายูเริ่มใช้มาจากภาษาอังกฤษ ในปัจจุบันจะใช้อักษรรูมีเป็นตัวเขียนที่นิยมกันมาก ยกเว้นใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ยังคงใช้อักษรยาวีอยู่ ดังตัวอย่าง Bahasa Melayu (หมายถึง ภาษามลายู)

² กลันตัน เป็นรัฐทางตอนเหนือแถบฝั่งทะเลด้านตะวันออกของประเทศมาเลเซีย (กามารุดดิน อีสายะ. 2553: 110)

นุรีดา หะยียะโกะ (2556) กล่าวเพิ่มเติมเกี่ยวกับระบบการเขียนในภาษามลายูปาตานีว่า การใช้อักษรยาวียังคงมีบทบาทใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้สืบเนื่องจนถึงปัจจุบัน แต่เนื่องด้วยระบบการเขียนที่ใช้อักษรยาวีไม่สามารถถ่ายทอดเสียงพยัญชนะและสระในภาษามลายูปาตานีได้ทั้งหมด จึงทำให้เกิดปัญหาในการอ่านและการเขียนด้วยอักษรยาวี

1.2 ระบบเสียงภาษามลายูปาตานี

ระบบเสียงพยัญชนะและสระที่ใช้ในงานวิจัยนี้ ผู้วิจัยรวบรวมข้อมูลจากงานวิจัยที่ผ่านมาของกัญญารัตน์ เอี่ยมวันทอง (2551); ณัฐพงษ์ วงษ์อำไพ (2552); ณัฐพล พึ่งน้อย (2553); และ ศิริรัตน์ ชูพันธ์ อรรถพลพิพัฒน์ (2556) โดยเรียกชื่อภาษานี้ว่าภาษามลายูถิ่นปัตตานี ซึ่งต่างจากงานวิจัยนี้ ภาษามลายูปาตานีเป็นภาษาที่มีเพียงแค่ภาษาพูดเท่านั้น จึงทำให้ไม่มีภาษาเขียนและไม่มีตัวอักษร เมื่อต้องการเขียนเป็นลายลักษณ์อักษรก็ต้องใช้อักษรในภาษามลายูกกลาง นอกจากนี้แล้วในภาษามลายูปาตานีมีเพียงแค่หน่วยเสียงพยัญชนะและสระเท่านั้น แต่ไม่มีหน่วยเสียงวรรณยุกต์ ซึ่งภาษามลายูปาตานีมีลักษณะโดยทั่วไป ดังนี้

1. คำส่วนใหญ่เป็นคำ 2 พยางค์

2. ลักษณะของพยางค์มี 2 ประเภท ได้แก่ พยางค์เปิด และพยางค์ปิด ดังตัวอย่าง

คำในพยางค์เปิด เช่น /cilo/ หมายถึง ทำให้อาหารสุกด้วยความร้อน โดยการใส่น้ำในหม้อและตั้งไฟให้เดือด จากนั้นจึงใส่อาหารลงไปและให้รีบตักขึ้นมา ใช้นเวลาน้อย

คำในพยางค์ปิด เช่น /goyen/ หมายถึง ทำให้ข้าว เนื้อสัตว์ และผักสุกด้วยความร้อน โดยการใส่น้ำมันปริมาณน้อยในกระทะ ใช้ไฟแรง ใช้นเวลาน้อย พอให้วัตถุดิบผสมเข้ากัน

3. โครงสร้างพยางค์ในพยางค์เปิดและพยางค์ปิดมีดังนี้

โครงสร้างพยางค์ในพยางค์เปิดคือ CV เช่น /baka/ หมายถึง ทำให้เนื้อสัตว์และผักสุกด้วยความร้อน โดยนำไปวางบนตะแกรง ใช้ไฟแรง ใช้นเวลาน้อย และต้องพลิกบ่อยๆจนกว่าจะสุก

โครงสร้างพยางค์ในพยางค์ปิดคือ CVC เช่น /tanɔʔ/ หมายถึง ทำให้ข้าวเหนียวสุกด้วยความร้อน โดยการนำน้ำและข้าวเหนียวใส่ลงไปต้ม ใช้นเวลานานจนกว่าน้ำจะแห้ง

4. การลงเสียงหนักเบาไม่ใช่ลักษณะสำคัญของภาษานี้ กล่าวคือ ไม่ว่าจะลงเสียงหนักที่พยางค์ใดก็ไม่ทำให้ความหมายของคำเปลี่ยนไป ซึ่งส่วนใหญ่จะลงเสียงหนักที่พยางค์สุดท้ายของคำ

5. การเปลี่ยนทำนองเสียงในประโยค (Intonation) ทำให้ความหมายของประโยคนั้นเปลี่ยนไป และประโยคนั้นจะมีหน้าที่ต่างกัน ดังตัวอย่าง

make nasi หมายถึง กินข้าว (ประโยคบอกเล่า)

make nasi หมายถึง กินข้าวกันเถอะ (ประโยคคำชักชวน)

1.2.1 หน่วยเสียงพยัญชนะภาษามลายูปาตานี

ในภาษามลายูปาตานีมีเสียงพยัญชนะทั้งหมดจำนวน 30 หน่วยเสียง แสดงให้เห็นในตาราง 1

ตาราง 1 ระบบเสียงพยัญชนะภาษามลายูปาตานี

ฐานกรณ์ ประเภทของเสียง		ริมฝีปาก	ปุ่มเหงือก	เพดานแข็ง	เพดานอ่อน	เส้นเสียง
เสียงกัก	อโฆชะ	p	t	c	k	ʔ
	อโฆชะพ่นลม	p ^h	t ^h	c ^h	k ^h	
	โฆชะ	b	d	ɟ	ɡ	
เสียงกักนาสิก		m ^b	n ^d	ɲ ^j	ŋ ^ɡ	
เสียงเสียดแทรก	อโฆชะ	f	s			h
	โฆชะ		z		y	
เสียงนาสิก		m	n	ɲ	ŋ	
เสียงข้างลิ้น			l			
เสียงปลายลิ้นร่ว			r			
อัมสระ		w		j		

ลักษณะของหน่วยเสียงพยัญชนะภาษามลายูปาตานี

- หน่วยเสียงพยัญชนะที่ปรากฏในภาษามลายูปาตานีมีทั้งหมดจำนวน 24 หน่วยเสียง และหน่วยเสียงที่ปรากฏในคำยืมพบในภาษาไทยและภาษาอาหรับซึ่งหน่วยเสียงที่พบในคำยืมภาษาไทย ได้แก่ /p^h/ /t^h/ /c^h/ /k^h/ ส่วนหน่วยเสียงที่พบในคำยืมภาษาอาหรับ ได้แก่ /f/ /z/ และ /r/
- หน่วยเสียงพยัญชนะทุกหน่วยเสียงสามารถปรากฏในตำแหน่งพยัญชนะต้น
- หน่วยเสียงพยัญชนะที่สามารถปรากฏในตำแหน่งท้ายคำมีจำนวน 3 หน่วยเสียง ได้แก่ /ŋ/ /h/ และ /ʔ/ ดังตัวอย่าง /goʔen/ หมายถึง ทำให้ข้าว เนื้อสัตว์ และผักสุกด้วยความร้อน โดยการใส่น้ำมันปริมาณน้อยในกระทะ ใช้ไฟแรง ใช้เวลาน้อย พอให้วัตถุดิบผสมเข้ากัน ส่วน /yibuh/ หมายถึง ทำให้เนื้อสัตว์และผักสุกด้วยความร้อน โดยการใส่น้ำในหม้อและใส่น้ำร้อนลงไป ใช้เวลานาน และ /nawʔ/ หมายถึง ทำให้ข้าวเจ้าสุกด้วยความร้อน โดยใส่น้ำในหม้อพร้อมกับข้าว

ในปริมาณที่พอเหมาะใช้เวลาจนกว่าน้ำในหม้อจะแห้งแสดงว่าข้าวนั้นสุก แต่บางเมนูอาหารที่พบมีการใช้กะทิแทนน้ำ

4. พยัญชนะเสียงยาวในภาษามลายูปาตานีเกิดจากการลดรูปของคำและวลีที่ปรากฏเฉพาะในตำแหน่งต้นของคำและวลีเท่านั้น ซึ่งเป็นการลดจำนวนพยางค์ในคำที่อาจมีหลายพยางค์ คำที่มีหน่วยเติมหน้าศัพท์ (prefix) คำประสม และในบางวลีเพื่อให้มีจำนวนพยางค์น้อยลง ซึ่งลักษณะดังกล่าวจะทำให้ความหมายของคำเปลี่ยนไป

1.2.2 หน่วยเสียงสระภาษามลายูปาตานี

ในภาษามลายูปาตานีมีเสียงสระทั้งหมด 13 หน่วยเสียง แบ่งเป็นหน่วยเสียงสระเดี่ยวธรรมดาจำนวน 9 หน่วยเสียง และหน่วยเสียงสระเดี่ยวนาสิกจำนวน 4 หน่วยเสียง ซึ่งหน่วยเสียงสระเดี่ยวธรรมดาในภาษามลายูปาตานี แสดงให้เห็นในตาราง 2

ตาราง 2 ระบบเสียงสระเดี่ยวธรรมดาภาษามลายูปาตานี

ส่วนของลิ้น ระดับลิ้น	หน้า	กลาง	หลัง
สูง	i	i	u
กลาง	e	ə ³	o
ต่ำ	ɛ	a	ɔ

ส่วนสระเดี่ยวนาสิกพบว่ามีจำนวน 4 หน่วยเสียง ได้แก่ /ẽ/, /ã/, /ũ /, และ /ɨ/

ลักษณะของหน่วยเสียงสระภาษามลายูปาตานี

1. ความสั้นยาวของเสียงสระ โดยทั่วไปแล้วเสียงสระในพยางค์เปิดจะออกเสียงยาวกว่าเสียงสระในพยางค์ปิดเล็กน้อย ดังตัวอย่าง /kukuh/ หมายถึง ทำให้ข้าวเจ้าสุกด้วยความร้อน โดยการใช้ไอน้ำจากการใส่น้ำในซึ่งและรอจนเดือดจึงใส่ข้าวเจ้าลงไป ปิดฝาภาชนะเพื่อไม่ให้ไอน้ำระเหยออกมา ใช้เวลานาน และไม่มีการปรุงรสชาติระหว่างการทำอาหาร

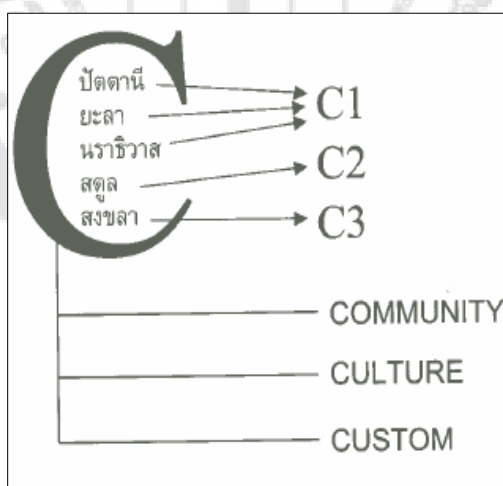
³ ภาษามลายูที่พูดนอกบริเวณจังหวัดปัตตานีมีการแปรเสียง /ə/ กับเสียง /i/ ในการวิเคราะห์ทางสัทวิทยา จึงถือว่าเป็นหน่วยเสียงเดียวกัน อมร ทวีศักดิ์ (อมร ทวีศักดิ์. 2530 อ้างอิงจาก ณัฐพล พึ่งน้อย. 2553: 30)

จากตัวอย่างคำข้างต้น ในแต่ละพยางค์มีการออกเสียงต่างกัน ดังตัวอย่าง /ku/ เป็นพยางค์เปิดจะออกเสียงสระยาว ส่วน /kuh/ เป็นพยางค์ปิดจึงเป็นสระเสียงสั้น

2. หน่วยเสียงสระเรียงคือ หน่วยเสียงสระเดี่ยว 2 หน่วยเสียงที่อยู่เรียงติดกัน โดยออกเสียงสระแต่ละหน่วยเสียงอย่างสมบูรณ์ ซึ่งหน่วยสระเรียงในภาษามลายูปาตานีมีทั้งหมด จำนวน 5 ชุด ได้แก่ /ai/, /ae/, /aẽ/, /ao/ และ /au/

ในปัจจุบันภาษามลายูปาตานียังคงมีบทบาทต่อชีวิตของคนในพื้นที่ภาคใต้ตอนล่าง โดยเฉพาะในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส เพราะเป็นภาษาหลักในการสื่อสารของคนในพื้นที่ ถึงแม้ว่าระบบการศึกษาจะมีการเรียนรู้ภาษาไทยมากขึ้นและมีการใช้ภาษามลายูถิ่นลดลง เนื่องจากลักษณะหน้าที่การงานและความจำเป็นในการใช้ภาษาในชีวิตประจำวัน อย่างไรก็ตาม สุวิไล เปรมศรีรัตน์ (กามารุดดิน อีสายะ. 2553 อ้างอิงจาก สุวิไล เปรมศรีรัตน์. 2541) กล่าวว่า คนที่มีอายุเกิน 40 ปีขึ้นไปที่ใช้ชีวิตส่วนใหญ่ในหมู่บ้านและเด็กวัยก่อนเรียนจะมีความรู้เฉพาะภาษาท้องถิ่นของตนเป็นส่วนใหญ่ และใช้ภาษาท้องถิ่นของตนในชีวิตประจำวัน

ส่วนทางด้านสภาพสังคม วัฒนธรรม และประเพณี รัตติยา สาและ (2544. 188) ได้แบ่งกลุ่ม 5 จังหวัดภาคใต้ตอนล่าง ได้แก่ สตูล สงขลา ปัตตานี ยะลา และนราธิวาส ดังภาพประกอบ 2



ภาพประกอบ 2 การจัดแบ่งกลุ่ม 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ตามสภาพสังคม-วัฒนธรรม

ที่มา: รัตติยา สาและ. (2544). การปฏิสัมพันธ์ระหว่างศาสนาที่ปรากฏในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส. หน้า188.

ภาพประกอบแสดงการแบ่งกลุ่มจังหวัดชายแดนภาคใต้ตอนล่าง มีรายละเอียดดังนี้

C1 หมายถึง จังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส มีสภาพสังคม วัฒนธรรม และประเพณีที่มีความเป็นมลายูอิสลามมากกว่าความเป็นไทยพุทธ

C2 หมายถึง จังหวัดสตูล มีสภาพสังคม วัฒนธรรม และประเพณีที่มีความเป็นมลายูอิสลามและความเป็นไทยพุทธใกล้เคียงกัน

C3 หมายถึง จังหวัดสงขลา มีสภาพสังคม วัฒนธรรม และประเพณีที่มีความเป็นมลายูอิสลามน้อยกว่าความเป็นไทยพุทธ

จากภาพประกอบข้างต้นจะเห็นได้ว่าจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส เป็นจังหวัดที่มีสภาพสังคม วัฒนธรรม และประเพณีที่มีความเป็นมลายูอิสลามมากกว่าความเป็นไทยพุทธ จึงทำให้พื้นที่ 3 จังหวัดนี้เป็นพื้นที่ที่สามารถแสดงความเป็นมลายูอิสลามของชาติพันธุ์มลายูปาตานีได้เป็นอย่างดี

1.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

สำหรับงานวิจัยที่ผ่านมา พบการศึกษาเกี่ยวกับภาษามลายูปาตานี ได้แก่ งานวิจัยของวรวิทย์ บารู (วรวิทย์ บารู; และคณะ. 2551 อ้างอิงจาก วรวิทย์ บารู. 2533) เรื่อง อิทธิพลของภาษาไทยต่อภาษามลายูถิ่นปาตานี: ศึกษากรณีภาษาศาสตร์สังคมในจังหวัดปัตตานี ซึ่งผลการศึกษาพบว่าภาษาไทยมีอิทธิพลต่อภาษามลายูถิ่นปาตานีทั้งในเรื่องของหน่วยเสียง คำศัพท์ การแทรกแซงทางภาษาโดยมีความสัมพันธ์อย่างมีนัยตัวแปรทางสังคมของชาวมลายูปาตานี นอกจากนี้แล้วยังพบงานวิจัยเรื่อง สถานการณ์การปนภาษาระหว่างภาษามลายูปาตานีและภาษาไทยของคนไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดปัตตานี ของรุสดี มาซอ (2556) พบว่า สถานการณ์ที่มีสัดส่วนของการปนภาษาไทยมากที่สุดคือ การพูดคุยเรื่องงาน รองลงมาคือ การพูดคุยเรื่องการเมือง การพูดคุยเรื่องทั่วไป ในชีวิตประจำวัน และการพูดคุยในเรื่องกิจกรรมทางสังคมมลายูตามลำดับ ซึ่งปรากฏการณ์นี้จะเกิดขึ้นเป็นปกติในสังคมของคนในพื้นที่จังหวัดปัตตานีและทำให้ภาษามลายูปาตานีอยู่ในภาวะถดถอย ซึ่งมีแนวโน้มเข้าสู่ภาษาไทยมากขึ้นเรื่อยๆ

2. อาหารมุสลิม (Muslim Food)

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ของมนุษย์ที่นอกจากจะมีความสำคัญต่อการดำรงชีวิตแล้วยังเป็นสื่อกลางที่สะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมของแต่ละกลุ่มชาติพันธุ์ต่างๆ เสาวนีย์ จิตต์หมวด (2535) กล่าวว่า การบริโภคอาหารเป็นวัฒนธรรมหนึ่งที่ทำให้มุสลิมแตกต่างไปจากศาสนิกอื่น ซึ่งเป็นความแตกต่างที่เป็นเอกลักษณ์ของคนกลุ่มนี้อย่างชัดเจน โดยอาหารที่มุสลิมสามารถบริโภคและ

ไม่สามารถบริโภคได้นั้นต่างก็ตั้งอยู่บนพื้นฐานของการมีสุขภาพที่ดี โดยอบเชย อิมสบาย (2547) กล่าวถึงความแตกต่างของอาหารในศาสนาอิสลามกับศาสนาอื่นว่า ศาสนาอิสลามมีบทบัญญัติเกี่ยวกับอาหารที่สามารถกินได้และกินไม่ได้ที่ชัดเจนและเข้มงวด รวมถึงมีคำสอนเกี่ยวกับสุขลักษณะที่ต้องผ่านวิธีทำความสะอาดอย่างถูกต้อง โดยในคัมภีร์อัลกุรอานมีบทบัญญัติเกี่ยวกับอาหารที่กินได้เรียกว่า ฮาลาล (Halal)

วินัย ดะห์ลัน (2541:20) กล่าวว่า ฮาลาล (Halal) เป็นภาษาอาหรับปรากฏอยู่ในคัมภีร์อัลกุรอานของศาสนาอิสลาม มีความหมายว่าเป็นที่อนุมัติให้ใช้ประโยชน์ได้และใช้กับทุกกิจการของมุสลิม ตั้งแต่เรื่องอาหาร การแต่งกาย เครื่องอุปโภค กิจกรรม บุคคล และความประพฤติที่มุสลิมทำได้โดยไม่เป็นโทษ ในส่วนของอาหารนั้นสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (2550: 2-4) ได้สรุปข้อกำหนดเกี่ยวกับอาหารฮาลาล (Halal food) ไว้ว่า เป็นอาหารที่ได้รับอนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม รวมถึงสิ่งอื่นที่มีความหมายเช่นเดียวกันและมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเกณฑ์ที่ได้กำหนดไว้ตามศาสนบัญญัติอิสลามถือว่าแหล่งอาหารทั้งหมดเป็นสิ่งที่อนุญาตแต่ยกเว้นแหล่งอาหารผลิตภัณฑ์และสิ่งที่ได้จากแหล่งอาหารตามข้อกำหนดดังนี้

1. สุกร หมูป่าและสุนัข
2. งูและลิง
3. สัตว์กินเนื้อเป็นอาหารที่มีเขี้ยวและกรงเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมี
4. นกล่าเหยื่อที่มีกรงเล็บ เช่น นกอินทรี นกอีแร้ง
5. สัตว์ทำลายและสัตว์น้ำมีพิษ เช่น หนู ตะขาบ
6. สัตว์ที่ห้ามฆ่าในศาสนาอิสลาม เช่น มด ผึ้ง
7. สัตว์ที่นำรังเกียจ เช่น แมลงวัน เห็บ
8. สัตว์ที่อาศัยอยู่บนบกและในน้ำ เช่น กบ จระเข้ เต่า
9. สัตว์เลี้ยงใช้งาน เช่น ลาและล่อ
10. สัตว์น้ำมีพิษหรือเป็นอันตรายทุกชนิด
11. สัตว์ที่ไม่ได้เชือดถูกต้องตามหลักศาสนา
12. เลือด
13. อาหารจากพืชมีพิษ ทำให้มึนเมาหรือเป็นอันตราย
14. เครื่องดื่มมีมึนเมา
15. เครื่องดื่ม แร่ธาตุธรรมชาติ และวัตถุเคมีทุกชนิดที่เป็นพิษและก่อให้เกิดอันตราย
16. อาหารและเครื่องดื่มที่ทำมาจากสารพันธุกรรมของสัตว์ที่ศาสนาไม่อนุญาต
17. วัตถุเจือปนหรือส่วนผสมอาหารที่มาจากแหล่งอาหาร 1-16

ส่วนข้อกำหนดอื่นๆเกี่ยวกับอาหารที่มุสลิมต้องปฏิบัติ ได้แก่ การเชือดสัตว์ที่ต้องกระทำโดยมุสลิมผู้ศรัทธาและมีความรู้ในการเชือดสัตว์เท่านั้น ซึ่งต้องเป็นสัตว์ที่อนุญาตให้ใช้เป็นอาหารได้ตามศาสนบัญญัติของศาสนาอิสลามและจะต้องมีชีวิต ณ เวลาที่เชือด โดยการเชือดจะต้องตัดอวัยวะภายในบริเวณลำคอให้ขาดในคราวเดียวกันและที่สำคัญที่สุดคือ ก่อนเชือดสัตว์จะต้องกล่าวคำว่า “บิสมิลลาฮ”⁴ (بسم الله) นอกเหนือจากการคัดสรรวัตถุดิบแล้ว ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์ (2556) กล่าวว่าอาหารที่นับว่าเป็นฮาลาลยังต้องผ่านกรรมวิธีการทำความสะอาดอย่างถูกต้อง เช่น เนื้อสัตว์ ต้องล้างโดยให้น้ำไหลผ่าน (สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2550: 6) กล่าวว่า การล้างน้ำสะอาดไหลผ่านอย่างน้อย 1 ครั้ง หมายถึง การล้างทั่วถึงทุกส่วนที่เปราะเปื้อนอนุญิส⁵ โดยต้องทำให้สี กลิ่น รส ของอนุญิส นั้นหมดไป

อาหารมุสลิมสายต่างๆในประเทศไทยมีลักษณะสำคัญที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมของตะวันออกกลาง (สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนราธิวาส. 2556: 20; และ อบเชย อิมสบาย. 2547: 12) กล่าวว่า ในอดีตเปอร์เซียและอาหรับมีความสัมพันธ์ทางการค้ากับอินเดียและจีน จึงทำให้มีการถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารแบบเปอร์เซียและอาหรับให้อินเดีย และพ่อค้าอาหรับและอินเดียติดต่อค้าขายกับชาวมลายูและชวา (มาเลเซียและอินโดนีเซีย) จึงทำให้ได้รับอิทธิพลจากอาหรับและอินเดียไม่น้อย ซึ่งวัฒนธรรมอาหารตะวันออกกลางจะเป็นตัวร่วมสำคัญเพื่อทำให้เราเข้าใจอาหารสายต่างๆ ของมุสลิมในประเทศไทย โดยมีลักษณะดังนี้

1. ด้านวิธีการปรุงอาหาร นิยมต้มเคี่ยวจนอาหารนุ่ม โดยเฉพาะเนื้อต้องผ่านการหมักมานานพอสมควรและต้มเคี่ยวให้สุกร่วมกับน้ำเนื้อและเครื่องประกอบอาหารอื่นๆในหม้อ
2. ครั้วตะวันออกกลาง นิยมกินเนื้อกันมาก ได้แก่ เนื้อแกะ แพะ ไก่ และอูฐ หลายแห่งนิยมปรุงเนื้อกับถั่วเมล็ดแห้ง หรือเนื้อกับผลไม้แห้ง ซึ่งเป็นลักษณะสำคัญของครั้วเปอร์เซีย
3. ใช้ถั่วฝัก ถั่วเมล็ดแข็ง และนัทต่างๆอย่างกว้างขวาง รวมทั้งเนยแขก (ghee) โยเกิร์ต และนม เป็นส่วนใหญ่ยกเว้นตุรกี ไม่นิยมใช้น้ำมันมะกอก และผักที่สำคัญได้แก่ มะเขือ แตงกวา กระเจียบเขียว ซึ่งชาวตะวันออกกลางนิยมอาหารยัดไส้ เช่น ฝัก ไก่ และเนื้อ

⁴ “บิสมิลลาฮ”(بسم الله) (สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2550: 3) หรือ บิสมิลลาฮ อัลลอฮุอักบัร (เสาวนีย์ จิตต์หมวด. 2535: 199) คือ การกล่าวถึงพระนามของพระองค์อัลลอฮ์ก่อนการเชือดสัตว์

⁵ อนุญิส หมายถึง หมายถึง สิ่งสกปรกตามศาสนบัญญัติอิสลามแบ่งเป็น 3 ประเภทได้แก่ ชนิดเบา ชนิดปานกลาง และชนิดหนัก (สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2550: 1)

4. อาหารพื้นฐานเป็นข้าวสาลีและบาเลย์ โดยเฉพาะนำมาทำเป็นขนมปังแบน ข้าวคั่วที่เน้นคือ ข้าวเป็นอาหารจานพิเศษที่ต้องหุงอย่างประณีตหรือทำเป็นข้าวหมกกับเนื้อและเครื่องอื่นๆ ซึ่งจะทำกินเฉพาะหมู่ชนชั้นสูง ในโอกาสพิเศษ และงานบุญเท่านั้น มิได้กินเป็นอาหารพื้นฐานอย่างในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้

5. ครั้วตะวันออกกลางใช้เครื่องเทศในการแต่งกลิ่นและให้สีกับอาหาร เช่น ลูกผักชี อบเชย กระวานเทศ กานพลู ลูกจันทร์เทศ ยี่ห่วย พริกไทย และยังใช้น้ำกุหลาบ ส่วนการแต่งสีและกลิ่นอาหารจะใช้หญ้าฝรั่นและขมิ้น

สำหรับเอกลักษณ์ของอาหารมุสลิม วิลันดา กานต์มณี (2549) กล่าวว่า สิ่งที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหารมุสลิมคือ เครื่องเทศถือว่าเป็นส่วนผสมหลักในการผลิตส่วนใหญ่ ไม่ว่าจะเป็นข้าว การอบเนื้อ หรือแม้แต่แกงก็จะผสมด้วยเครื่องเทศทั้งสิ้น เครื่องเทศส่วนใหญ่มักจะเป็นเครื่องเทศที่ผ่านการตากแห้งมาก่อน จึงสามารถเก็บรักษาเอาไว้ใช้ได้เป็นระยะเวลานาน ถึงแม้ชาวอาหรับมักใช้เครื่องเทศเป็นส่วนผสมหลักในการผลิตอาหาร แต่พื้นที่ของชาวอาหรับในตะวันออกกลางไม่ใช่เป็นพื้นที่ที่เป็นแหล่งของเครื่องเทศดังเช่นภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ที่มีการผลิตเครื่องเทศมากที่สุดของโลก และเป็นแหล่งกำเนิดเครื่องเทศต่างๆ มากมาย เช่น กระวาน กานพลู พริกไทย ชาวอาหรับมีการติดต่อกับภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้มาตั้งแต่สมัยอดีตจึงเป็นสาเหตุที่ทำให้การทำอาหารมุสลิมของชาวอาหรับเข้ามามีอิทธิพลต่ออาหารมุสลิมในประเทศไทย ซึ่งมีอาหารมุสลิมที่เป็นที่รู้จักกันดีแบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ อาหารที่เผยแพร่และเป็นที่รู้จักทั่วไป เช่น มัสมัน ข้าวหมก และอาหารที่มาจากภาคใต้ที่มีรสชาติต่างออกไปอีกแบบ ถึงแม้ว่าอาหารทั้งสองประเภทล้วนหนักไปทางเครื่องเทศและเป็นอาหารมุสลิม แต่มุสลิมภาคใต้กลับไม่รู้จักอาหารบางชนิดของมุสลิมกรุงเทพฯ เช่น แกงกุ่ม

วินัย ดะห์ลัน (2553) ได้อธิบายเกี่ยวกับภูมิหลังวัฒนธรรมอาหารของคนมุสลิมในบริเวณชายแดนภาคใต้ของประเทศไทยไว้ว่า ถูกหล่อหลอมขัดเกลาจากหลากหลายอารยธรรมทั้งเอเชียใต้ อาหรับ พุทธ พราหมณ์ อิสลามรวมทั้งอาณาจักรสยามทางตอนเหนือ ศรีวิชัย และมณฑลปาหิตทางตอนใต้ปะปนเข้ามา จึงทำให้อาหารของคนในพื้นที่นี้มีความโดดเด่นในเรื่องกระบวนการปรุงอาหาร รสสัมผัส รวมถึงภาษาที่ระบุชื่อและชั้นของอาหาร ซึ่งในทางประวัติศาสตร์พบว่า บริเวณนี้มีศูนย์กลางอยู่ที่บริเวณเขตอำเภอยะรัง จังหวัดปัตตานี และมีอาณาจักรเดิมเรียกว่า ลังกาสูกะ ซึ่งเป็นอาณาจักรพุทธและพราหมณ์ มีการพัฒนาจนกลายเป็นอาณาจักรอิสลามอย่างที่เรียกว่า อัลฟาลกอนี ดารุสซาลาม จนกระทั่งปี พ.ศ. 2351 ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช

รัชกาลที่ 1 ที่แบ่งดินแดนนี้เป็น 7 หัวเมืองและกลายเป็น 3 จังหวัด ได้แก่ ปัตตานี ยะลา และนราธิวาส รวมถึงพื้นที่บางส่วนของจังหวัดสตูลในเวลาต่อมา สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนราธิวาส (2556: 10) กล่าวว่า ใน 5 จังหวัดภาคใต้คือ ปัตตานี ยะลา นราธิวาส รวมถึงสงขลาและสตูลต่างมีวิถีชีวิตและโภชนาณิสัยในการบริโภคที่ได้รับการถ่ายทอดสืบต่อมาหลายชั่วอายุคน โดยถูกแสดงออกในรูปแบบการปรุงอาหาร การรับประทาน การปรุงแต่งกลิ่น รส การจัดรูปแบบและตกแต่งอาหาร รวมทั้งการใช้อาหารเป็นเครื่องแสดงความผูกพันในหมู่ญาติมิตร

พื้นที่ภาคใต้ในอดีตเคยเป็นศูนย์กลางการค้าขายของพ่อค้าจากประเทศอินเดีย จีน และชวา ทำให้พื้นที่จังหวัดในภาคใต้ได้รับอิทธิพลวัฒนธรรมอาหารจากประเทศเหล่านี้ โดยเฉพาะอินเดียได้ที่เป็นต้นตำรับในการใช้เครื่องเทศปรุงอาหาร (สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนราธิวาส. 2556: 5) อิทธิพลของอารยธรรมต่างๆ ที่มีต่อวัฒนธรรมอาหารของคนมุสลิมในจังหวัดชายแดนภาคใต้ แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย; และคณะ (2544: 61) กล่าวว่า ในจังหวัดชายแดนภาคใต้ โดยเฉพาะจังหวัด ยะลา นราธิวาส สงขลาและสตูล มีเขตแดนติดกับประเทศมาเลเซียทำให้ได้รับอิทธิพลวัฒนธรรมมุสลิม และทรัพยากรทางธรรมชาติที่คล้ายคลึงกัน เห็นได้จากเครื่องปรุงรสในอาหารหลายอย่างมีส่วนที่คล้ายกัน เช่น กะปิ น้ำบูดู นอกจากนี้แล้วยังมีวัฒนธรรมการบริโภคที่ได้รับอิทธิพลจากประเทศอื่น เช่น ขนมรอเยาะ เป็นขนมที่ขึ้นชื่อในพื้นที่มีลักษณะคล้ายสลัดเป็นอาหารที่น่าจะได้รับอิทธิพลจากอาหารจีน รวมถึงวัฒนธรรมอินเดียและวัฒนธรรมของชาวชวา เช่น โรตีสปาเย เป็นขนมที่ทำจากแป้งและเอาไปจิบบนแผ่นเหล็กที่ร้อนโดยไม่ต้องใช้น้ำมัน ซึ่งเป็นวัฒนธรรมที่รับมาจากอินเดียและกือโป๊ะ เป็นข้าวเกรียบแบบทอดกรอบและแบบหนานุ่ม ซึ่งคล้ายวัฒนธรรมการบริโภคของชาวชวา (พุมรี อรรถรัฐเสถียร. 2553) นอกจากนี้แล้วยังมีเมนู นาซิดาแฮม และนาซิดือเมาะ เป็นอาหารยอดนิยมในประเทศมาเลเซียที่ชาวมลายูปาตานีนิยมรับประทานกัน ส่วนข้าวหมกไก่เป็นอาหารขึ้นชื่อที่มีต้นกำเนิดแถวเปอร์เซีย ซึ่งประเทศอื่นๆ ที่ได้รับอิทธิพลจะมีการปรุงที่เป็นแบบฉบับของตนเองหรือได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมของประเทศใกล้เคียง (สุนีย์ วัฒนายน. 2557)

การบริโภคอาหารของมุสลิมนับว่าเป็นอีกประเด็นหนึ่งที่ศาสนาอิสลามให้ความสำคัญ ซึ่งจริยธรรมในการบริโภคของคนมุสลิมตามที่ศาสนาอิสลามได้กำหนดไว้ คือ ให้คนมุสลิมแบ่งปันอาหารและเครื่องดื่ม แก่คนมุสลิมผู้ยากไร้ ในการรับประทานอาหารจะมีข้อปฏิบัติเกี่ยวกับการรักษาความสะอาด โดยเฉพาะต้องล้างมือก่อนเสมอและใช้นิ้วเพียง 3 นิ้วในการเปิบอาหาร รวมถึงมารยาทการรับประทานอาหารร่วมกับผู้อื่น สอดคล้องกับธรรมเนียมการกินอาหารจากสำรับเดียวกันหรือคนมุสลิมเรียกว่า อี้แด (สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนราธิวาส. 2556 ; และ อบเชย กลิ่นสบาย. 2547)

นอกจากนี้แล้วแนวทางการบริโภคอาหารของคนมุสลิม วินัย ดะห์ลัน (2553) กล่าวว่า แนวทางในการบริโภคตามวัฒนธรรมอิสลามจะยึดถือสุนนะห์ กล่าวคือ เป็นการปฏิบัติตนของท่านศาสนทูต นบีมุฮัมมัด (ซ.ล.) ดังนี้

1. ดุอาห์ คือ การขอพรต่อพระองค์อัลลอฮ์ก่อนรับประทานอาหารทุกครั้ง
2. เซียะห์ คือ ความสะอาดด้วยการล้างมือ เพราะถือว่าเป็นครั้งหนึ่งของความศรัทธา
3. ซอดาเกาะห์ คือ ได้รับการแนะนำให้ส่งเคราะห์แก่ผู้อื่นด้วยอาหารที่เท่าเทียมกับตน
4. ตะกอซซุฟ คือ การบริโภคที่ไม่ฟุ่มเฟือย
5. ตอยยิบ คือการเลือกอาหารที่ดีมีประโยชน์ต่อสุขภาพ
6. อิมตินะห์ คือการงดรับประทานอาหารที่หะรอม⁶ และการงดรับประทานตั้งแต่

พระอาทิตย์ขึ้นจนพระอาทิตย์ตกในเดือนรอมฎอน

7. ญามาอะห์คือ การรับประทานอาหารร่วมกับครอบครัวหรือญาติมิตร

การรับประทานอาหารของคนมุสลิมจะรับประทานอาหารร่วมกัน โดยในสำหรับประกอบด้วย ซุป ของแห้ง ผักสดหรือผักต้มที่รับประทานคู่กับน้ำพริกหรือน้ำบูดู อาหารส่วนใหญ่มีลักษณะชิ้นเพื่อสะดวกในการใช้มือหยิบรับประทาน ซึ่งเป็นไปตามหลักคำสอนของศาสนาอิสลาม นิยมใช้ถ้วยที่มีขนาดเล็กและจานใส่ข้าวเป็นภาชนะใส่อาหาร ทั้งแกง น้ำพริก น้ำบูดู หรือผักต่างๆ โดยอาหารมือเข้าเป็นไปด้วยความเรียบง่ายและมีการจัดสำรับอย่างรวดเร็ว เช่น ข้าวยา ข้าวแกง ส่วนมื้อกลางวัน ได้แก่ ข้าวสวยหรือข้าวแกง เป็นกับข้าวที่ทำขึ้นใหม่ มีน้ำบูดูและผักจิ้ม และมื้อเย็นมีอาหารหลายเมนูมากขึ้น (วินัย ดะห์ลัน. 2553: 11; และ สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนราธิวาส. 2556: 27) อาหารพื้นเมืองส่วนใหญ่จะมาจากสิ่งที่หาง่ายในพื้นที่ไม่ว่าจะเป็นพืชผักหรือเนื้อสัตว์ โดยเฉพาะปลามักนำมาทำอาหารแปรรูป หรือเป็นส่วนผสมของอาหารบ้าง เนื่องจากจังหวัดปัตตานีและนราธิวาสเป็นเมืองที่ติดชายฝั่งทะเล (พุมรี อรรถรัฐเสถียร. 2553) ส่วนอาหารหวานของชาวมลายูปัตตานีส่วนใหญ่นิยมทำจากแป้งและน้ำตาลเป็น เช่น นิบะ เป็นขนมพื้นเมืองดั้งเดิมที่ทำมาจากแป้งผสมกับไข่ที่ตีจนฟู คลุกเคล้าเป็นเนื้อเดียวกันแล้วจึงนำไปหยอดในพิมพ์ โดยนิยมรับประทานในช่วงเดือนถือศีลอด แต่ปัจจุบันมีขายโดยทั่วไป (แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย; และคณะ. 2544) สำหรับอาเกาะ เป็นขนมที่ทำจากแป้ง น้ำตาล ไข่เป็ด และกะทิ โดยนำไปหยอดในพิมพ์และทำให้สุกด้วยการผิงไฟบนล่าง มีเนื้อขนมคล้ายหม้อแกง (สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนราธิวาส. 2556)

อย่างไรก็ดีการรับประทานอาหารของคนชาวไทยมุสลิมด้านหนึ่งจะรับประทานอาหารเหมือนคนไทยทั่วไป เพียงแต่เลือกอาหารให้ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลามเท่านั้น แต่ในอีกด้านหนึ่งยังคงสืบสานวัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์ทางชนชาติของตน โดยเฉพาะวัฒนธรรมอาหารในโอกาสพิเศษ

⁶ หะรอม หมายถึง การห้ามในทางศาสนา (วินัย ดะห์ลัน. 2541: 20)

เช่น งานบุญที่เกี่ยวกับศาสนา ได้แก่ พิธีเข้าสู่นัด(การขลิบปลายอวัยวะเพศชาย) การเรียนจบคัมภีร์อัลกุรอาน งานอากีเกาะห์ คือการเชือดสัตว์ให้กับทารกหลังคลอดภายใน 7 วัน รวมถึงการทำบุญเพื่ออุทิศแก่ผู้เสียชีวิตอีกด้วย ส่วนงานเฉลิมฉลอง ได้แก่ พิธีนิกะห์ (การแต่งงาน) มีอาหารเฉพาะพิธีคือ ข้าวเหนียวสีข้าว สีแดง และสีเหลือง ซึ่งเรียกว่า นาสิเซอมางัต และงานเลี้ยงในวันสำคัญทางศาสนา เช่น วันตรุษอิดิ้ลฟิตรี เฉลิมฉลองสิ้นสุดเดือนรอมฎอนที่ตรงกับขึ้น 1 ค่ำ เดือน 10 หรือเดือนเซาวัลตามปฏิทินอาหรับ และวันตรุษอิดิ้ลอฎฮา เฉลิมฉลองการทำพิธีฮัจญ์ที่นครเมกกะ ตรงกับวันที่ 10 เดือนหรือเดือนซุลฮิจยะห์ปฏิทินอาหรับ ซึ่งคนมุสลิมเรียกวันเหล่านี้ว่า ฮารีรายอ ส่วนวันอาชูรอ คือการรำลึกถึงเหตุการณ์น้ำท่วมโลก เป็นการเอาข้าวสาร เนื้อสัตว์ ผลไม้บางชนิด ผสมเข้าด้วยกันและปรุงรสด้วยเครื่องเทศ สำหรับการถือศีลอดในช่วงเดือนรอมฎอนนิยมรับประทานทานข้าวหมักหรือที่เรียกว่าตาแปคู่กับไข่และกะทิ มีการอรับแขก เยี่ยมเยียนญาติพี่น้อง รวมทั้งการเยี่ยมเยียนสุสานหรือกุโบร์ (วินัย ดะห์ลัน. 2553; และ สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนราธิวาส. 2556)

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

สำหรับงานวิจัยที่ศึกษาเกี่ยวกับอาหารมุสลิมที่ผ่านมา สามารถแบ่งออกเป็น 3 หัวข้อ ได้แก่ งานวิจัยเรื่องอาหารมุสลิม งานวิจัยเรื่องวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร และงานวิจัยเรื่องหน้าที่ของวัฒนธรรมอาหาร ดังรายละเอียดต่อไปนี้

งานวิจัยเรื่องอาหารมุสลิม ได้แก่ เรื่อง อาหารมุสลิม ภาพสะท้อนสังคมและวัฒนธรรมของชาวไทยมุสลิม กรณีศึกษา: ชุมชนมัสยิดหลวงอันซอริชซุนนะห์ (มัสยิดบางกอกน้อย) ของนักกร บุญมาเลิศ (2546) และเรื่อง วัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิม ชุมชนบางหลวง เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร ของมธุพร ภาคพรต (2550)

งานวิจัยข้างต้นมีจุดร่วมในการศึกษา คือ ศึกษาอาหารมุสลิมในชุมชนต่างๆ เพื่อนำเสนอวัฒนธรรมของชุมชนเหล่านั้น โดยที่นักกร บุญมาเลิศ (2546) ศึกษาอาหารมุสลิมของชุมชนมัสยิดหลวงอันซอริชซุนนะห์ (มัสยิดบางกอกน้อย) พบว่าบรรพบุรุษของมุสลิมในชุมชนมัสยิดหลวงอันซอริชซุนนะห์ (มัสยิดบางกอกน้อย) เป็นชาวอาหรับ-เปอร์เซีย จึงทำให้อาหารมุสลิมของชุมชนนี้ได้รับอิทธิพลจากมุสลิมเชื้อสายอาหรับ-เปอร์เซีย โดยเป็นการปรับเปลี่ยนวัฒนธรรมอาหารมาเป็นเวลานานจนกลายเป็นอาหารของมุสลิมชาวไทยมุสลิมในปัจจุบัน นอกจากนี้แล้วสิ่งที่เป็นเอกลักษณ์โดดเด่นคือ อาหารมุสลิมสะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตที่เกี่ยวข้องกับหลักศาสนาอิสลามคือ อาหารฮาลาล และอาหารยังเป็นสื่อกลางในการเชื่อมโยงผู้คนอีกด้วย เช่นเดียวกับการศึกษาเรื่อง วัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิม ชุมชนบางหลวง เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร ของมธุพร ภาคพรต (2550) พบว่าชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร บริโภคอาหารโดยยึดหลักปฏิบัติ

ตามแนวทางของศาสนาอิสลาม แต่ในขณะเดียวกันยังพบวัฒนธรรมของศาสนาพุทธและศาสนาคริสต์ เข้ามามีอิทธิพลต่ออาหารมุสลิมในพื้นที่อีกด้วย เนื่องจากการปฏิสัมพันธ์กับชุมชนใกล้เคียงจึงทำให้ อาหารเปลี่ยนแปลงไป อาหารมุสลิมในพื้นที่ชุมชนบางหลวงจะขึ้นอยู่กับวัฒนธรรม ประเพณี และความเชื่อต่างๆ เพราะมีขั้นตอนในการทำยุ่งยากจึงทำให้มุสลิมในพื้นที่นิยมรับประทานอาหารไทย ในชีวิตประจำวันแทน

งานวิจัยเรื่องวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร ได้แก่ เรื่อง วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของ ชาวไทยมุสลิม อำเภอเมือง จังหวัดสตูล ของปราณี จันทศรี (2547) เรื่อง วัฒนธรรมการบริโภคอาหาร ของชาวไทยมุสลิม: มุมมองด้านสุขภาพ ของศิรินันท์ ตรีมงคลทิพย์; และอรทัย สารกุล (2548)

ปราณี จันทศรี (2547) ศึกษาเรื่อง วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยมุสลิม อำเภอเมือง จังหวัดสตูล โดยแบ่งการศึกษาออกเป็น 2 ส่วนคือวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในโอกาส ปกติและโอกาสพิเศษ โดยวัฒนธรรมการบริโภคอาหารโอกาสปกติแบ่งตามวัยได้แก่ วัยทารกจะบริโภค อาหารเหลว วัยเด็กและวัยรุ่นนิยมบริโภคอาหารนอกบ้าน วัยผู้ใหญ่ต้องการอาหารที่มีประโยชน์และ วัยชราต้องการอาหารอ่อน บริโภคสะดวก ส่วนการบริโภคอาหารในโอกาสพิเศษจำแนกตามโอกาส แตกต่างกันไป เช่น การเจ็บป่วยจะบริโภคอาหารอ่อน การเยี่ยมเยียนจะบริโภคตามฐานะของ ผู้มาเยือน และประเพณีต่างๆจะต้องเป็นไปตามหลักศาสนา ในขณะที่การศึกษาวรรณกรรมการบริโภค อาหารของศิรินันท์ ตรีมงคลทิพย์; และอรทัย สารกุล (2548) เป็นการศึกษามุมมองด้านสุขภาพ ผลการศึกษาพบว่า แต่เดิมมุสลิมชุมชนทำอิศรานิยมประกอบอาหารและบริโภคอาหารตามที่ตนเองถนัด และปรุงรสชาติเองตามต้องการ อีกทั้งยังต้องเป็นไปตามความถูกต้องตามบทบัญญัติของศาสนา อิสลาม สำหรับพฤติกรรมกรบริโภคอาหารของชุมชนทำอิศรามีความเสี่ยงต่อปัญหาด้านสุขภาพ ที่แตกต่างกันไป แต่หลังจากที่มีการอบรมและจัดนิทรรศการเพื่อให้ความรู้ที่ถูกต้องในการบริโภค อาหารพบว่า ชาวบ้านในชุมชนทำอิศรามีความพึงพอใจและเข้าใจเกี่ยวกับปัญหาด้านสุขภาพและ การปฏิบัติตัวในการรับประทานอาหารมากขึ้น

งานวิจัยเรื่องหน้าที่ของวัฒนธรรมอาหาร ได้แก่ เรื่อง หน้าที่ของวัฒนธรรมอาหารอิสลาม ที่มีต่อวิถีชีวิตของชาวไทยมุสลิม ของสรรค์สะคราญ เขียวนาวัน (2544) โดยเก็บข้อมูลจากประชากร ที่อยู่ในชุมชนมัสยิดฮารูน เขตบางรัก จังหวัดกรุงเทพมหานครจำนวน 70 คน พบว่า ถึงแม้ศาสนา อิสลามมีข้อกำหนดเกี่ยวกับการบริโภคอาหารที่ชัดเจนและมุสลิมส่วนใหญ่มีการปฏิบัติตาม อย่างเคร่งครัดแต่ก็ยังมีความยืดหยุ่นในบางกรณีเพื่อทำให้การดำรงชีวิตของมุสลิมเป็นไปได้ อย่างปกติสุข สำหรับคนที่มีความรู้ทางด้านศาสนามากจะปฏิบัติตนเคร่งครัดกว่าที่มีความรู้ทางด้าน

ศาสนาน้อย ซึ่งการบริโภคอาหารของมุสลิมมีจุดมุ่งหมายหลักเพื่อการมีสุขภาพที่ดีและมีจุดมุ่งหมายแฝงคือ การสร้างความสามัคคีในสังคม ส่งผลให้มุสลิมในสังคมมีจิตสำนึกในศาสนามีความสามัคคีในการดำเนินชีวิตและรัฐบาลมีการออกกฎหมายเกี่ยวกับการบริโภค แสดงให้เห็นว่าวัฒนธรรมอาหารอิสลามจะครอบคลุมวิถีการดำเนินชีวิตของมุสลิมในด้านต่างๆเป็นอย่างดี

จากผลการศึกษาข้างต้นจะเห็นได้ว่า อาหารมุสลิม วัฒนธรรมการบริโภค และวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิมในแต่ละชุมชนต่างเป็นไปในทิศทางเดียวกันคือ อาหารและการบริโภคมีข้อปฏิบัติที่เป็นไปตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม ซึ่งแสดงให้เห็นว่าสิ่งที่เกี่ยวข้องกับอาหารของชาวไทยมุสลิมนั้นมีเรื่องศาสนาเข้ามาเกี่ยวข้องอยู่เสมอ

3. กรอบแนวคิดในการวิจัย

3.1 แนวคิดอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ (Ethnosemantics)

เลวิต (Leavitt. 2015) กล่าวว่า อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ (Ethnosemantics) เป็นการศึกษาเกี่ยวกับภาษาศาสตร์และมานุษยวิทยา ซึ่งประกอบด้วยคำว่า Semantics หมายถึง อรรถศาสตร์ เป็นการศึกษาแขนงหนึ่งทางด้านภาษาศาสตร์ที่วิเคราะห์ความหมายในภาษา และการเติมอุปสรรค ethno- หมายถึง ชาติพันธุ์ เป็นการศึกษาเกี่ยวกับกลุ่มคนเพื่อนำเสนอวัฒนธรรม ดังนั้นอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์จึงเป็นการศึกษาความหมายผ่านวัฒนธรรม ไม่ว่าจะเป็นความแตกต่างในการสื่อความหมายของคำกับสิ่งอ้างอิงที่เหมือนกัน การค้นพบแนวทางความรู้หรือทฤษฎีเกี่ยวกับคุณสมบัติของความหมาย และการค้นหาเพื่อระบุความเป็นสากลในสิ่งที่มีความหมายและแนวทางการปฏิบัติต่างๆของมนุษย์ โดยแนวคิดนี้ครอบคลุมการศึกษาทางด้านวัฒนธรรม มานุษยวิทยา สังคม ภาษาศาสตร์ ประวัติศาสตร์และศาสนา

เฟรค (Frake. 1980) ได้เสนอวัตถุประสงค์ของการศึกษาทางด้านอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ในบทความเรื่อง “The Ethnographic Study of Cognitive System” ดังนี้

An ethnographer should strive to define objects according to the conceptual system of the people he is studying... This paper consists of some suggestions toward the formulation of operationally explicit methodology for discovering how people construe their world of experience from the way they talk about it. Specifically these suggestions concern the analysis of terminological systems in a way which reveals the conceptual principles to generate them...

(Frake. 1980: 2)

จากข้อความข้างต้นแสดงให้เห็นว่า การให้คำจำกัดความของวัตถุควรเป็นไปตามที่กำหนด โดยระบบโนทัศน์ของกลุ่มชาติพันธุ์ ซึ่งเฟรดมองว่าการที่จะค้นหาการตีความโลกแห่งประสบการณ์ของมนุษย์ได้นั้น สามารถดูได้จากวิธีการพูดของเขาเกี่ยวกับประสบการณ์เหล่านั้น กล่าวคือ เฟรดต้องการเสนอแนวคิดในการวิเคราะห์คำศัพท์เพื่อที่จะเปิดเผยให้เห็นระบบโนทัศน์ที่มีความสัมพันธ์กับคำศัพท์ดังกล่าว โดยที่เฟรด (Frake. 1980: 4) ยกตัวอย่างการศึกษาเพื่อตอกย้ำแนวคิดดังกล่าวในประเด็นเรื่อง รูปแบบการจำแนกสรรพสิ่งของชนพื้นเมืองอินเดียนที่อาศัยอยู่ในบราซิลเพื่อแสดงให้เห็นว่า คนในแต่ละวัฒนธรรมจะมองสิ่งต่างๆแตกต่างกัน โดยในวัฒนธรรมของชนพื้นเมืองอินเดียนที่อาศัยอยู่ในประเทศบราซิลไม่มีคำว่า “parrot” หมายถึงนกแก้ว แต่มีเพียงแค่คำว่า “kind of parrot” ในการจัดประเภทที่ไม่ระบุชื่อเฉพาะ แต่ในภาษาอังกฤษกลับมีคำว่า “parrot” ที่หมายถึงนกแก้ว โดยเฉพาะ ดังนั้นการจัดระบบคำเหล่านี้สามารถแสดงให้เห็นถึงการให้ความสำคัญของสรรพสิ่งในแต่ละวัฒนธรรมมีความแตกต่างกัน

แนวคิดอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์เกิดขึ้นในช่วงกลางปี 1950 ที่ประเทศสหรัฐอเมริกาและพัฒนาเรื่อยมาจนถึงช่วงปี 1970 ซึ่งการศึกษานี้คือ ชาติพันธุ์ศาสตร์ (Ethnoscience) มีบทบาทสำคัญที่รวมระหว่างการศึกษาทางด้านภาษาศาสตร์และมานุษยวิทยาเข้าด้วยกัน ไทเลอร์ (Leavitt. 2015) อ้างอิงจาก Tyler. 1969) กล่าวว่า นักมานุษยวิทยารุ่นแรกมองว่าการจำแนกประเภทมีความเป็นสากล ซึ่งนักมานุษยวิทยาที่เป็นบุคคลสำคัญในการพัฒนาแนวคิดและให้ความสำคัญกับการศึกษาทางด้านภาษาและความหมายในวัฒนธรรมคือ ฟรานซ์ โบแอส (Franz Boas) ซึ่งอิทธิพลไฮเมอร์ (Ottenthaler. 2013) กล่าวว่า โบแอสพัฒนาแนวคิดนี้ในช่วงปี 1960 โดยมีที่มาจากการวิเคราะห์ข้อมูลภาษา รายการคำ และข้อมูลทางภาษาศาสตร์แขนงอื่นๆ เพื่อค้นหาว่าเจ้าของภาษาจำแนกประเภทเพื่อจัดกลุ่มสิ่งนั้นอย่างไร และทำให้การศึกษาภาษาศาสตร์แนวคิดนี้เกิดขึ้นในทวีปยุโรป

สิ่งที่โบแอสสนใจศึกษาคือ ภาษาและวัฒนธรรมของชนพื้นเมืองในสหรัฐอเมริกา โดยการท้าวิจัยภาคสนามทางด้านมานุษยวิทยา โบแสมองว่าในภาษาพื้นเมืองมีความแตกต่างในการจัดกลุ่มอย่างไร โบแสมองถึงความสัมพันธ์ของกลุ่มชาติพันธุ์ ภาษาและวัฒนธรรมในหนังสือ “Handbook of American Indian Languages” ไว้ว่า ไม่มีสิ่งใดที่มีความหมายสัมพันธ์กันแบบหนึ่งต่อหนึ่งระหว่างกลุ่มชาติพันธุ์กับวัฒนธรรม ภาษากับวัฒนธรรม และภาษากับกลุ่มชาติพันธุ์ แต่โบแอสยังคงเชื่อว่าภาษากับวัฒนธรรมมีการเชื่อมโยงเพียงแค่บางส่วน และยังเห็นว่าภาษามีบทบาทสำคัญต่อวัฒนธรรม ซึ่งการเรียนรู้ภาษามีความสำคัญต่อการเรียนรู้วัฒนธรรม และมนุษย์ไม่สามารถเข้าใจวัฒนธรรมอื่นได้ หากขาดการเข้าถึงภาษานั้นโดยตรง แม้ว่าโบแอสจะเชื่อมโยงระหว่างการศึกษาภาษาและวัฒนธรรมเข้าด้วยกัน แต่เขายังคงให้ความสำคัญต่อการศึกษาวรรณกรรมมากกว่า

อย่างไรก็ดีโบแอส ยังคงยืนยันว่าการศึกษาคำภาษาเป็นส่วนหนึ่งที่มีความสำคัญในการศึกษามานุษยวิทยาวัฒนธรรม (Cultural anthropology) (Duranti. 1999; & Ottenheimer. 2013) โบแอสใช้ความรู้เกี่ยวกับภาษาอเมริกันอินเดียนของตนเองเพื่อแสดงให้เห็นว่าภาษาจะเป็นตัวกำหนดในการจัดกลุ่ม ซึ่งในแต่ละภาษาจะมีแนวทางการสร้างคำศัพท์ของตนเองที่แบ่งแยกและจำแนกประเภทด้วยประสบการณ์ของตน ซึ่งตัวอย่างการศึกษาเรื่อง Word for snow in Eskimo ของมาร์ติน (Duranti. 1999 อ้างอิงจาก Martin. 1986) กลายเป็นการศึกษาที่นิยมนำมาอ้างอิงและถกเถียงเกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างภาษา วัฒนธรรม และความคิดกับจำนวนของคำที่เพิ่มขึ้นจาก 5 คำ กลายเป็น 100 คำ โดยที่ไม่พบว่าในภาษามีคำอื่นเพิ่มขึ้นในประสบการณ์ของพื้นที่นั้นๆ (Duranti. 1999) สำหรับการศึกษาของโบแอส (Hymns. 1964 อ้างอิงจาก Boas.1934) ได้ศึกษาวรรณกรรมของชาวอินเดียนแดงเผ่าควาคิอุลต์ ในประเด็นเรื่อง Geographical names of the Kwakiutl Indians โดยศึกษาชื่อทางภูมิศาสตร์ของชาวอินเดียนแดงเผ่าควาคิอุลต์และผลการศึกษาพบว่าความหมายของชื่อทางภูมิศาสตร์มีความเกี่ยวข้องกับลักษณะต่างๆทางภูมิศาสตร์ในพื้นที่ที่ตนอาศัยอยู่ ทั้งรูปร่างลักษณะภูมิประเทศ ลักษณะเด่นของพื้นที่และให้ความสำคัญกับทิศทาง โดยที่ชาวอินเดียนแดงเผ่าควาคิอุลต์ไม่นิยมตั้งชื่อทางภูมิศาสตร์ตามขนบธรรมเนียมและเรื่องเกี่ยวกับผี

นักมานุษยวิทยาเรียกการศึกษาในแนวทางนี้ไว้อย่างหลากหลาย เช่น ชาติพันธุ์ศาสตร์ (Ethnoscience) เน้นความรู้และความคิดของชาวบ้าน อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์วรรณนา (Ethnographic semantics) เน้นทางด้านความหมาย มานุษยวิทยาปริชาน (Cognitive anthropology) เน้นทางด้านความคิดของมนุษย์ และการศึกษาชาติพันธุ์วรรณนาแบบใหม่ (The new ethnography) เน้นความแตกต่างจากแนวคิดมานุษยวิทยาที่สร้างขึ้นก่อนหน้านี้

สำหรับวิธีการศึกษาทางด้านอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ เลวิตได้ยกตัวอย่างวิธีการศึกษาทางด้านภาษาศาสตร์ในรูปแบบต่างๆ ได้แก่ การศึกษาที่มาจากกระบวนการทางความหมายคือ การวิเคราะห์องค์ประกอบ (Componential analysis) โดยไนดา (Leavitt. 2015 อ้างอิงจาก Nida. 1975) กล่าวถึงขอบเขตขององค์ประกอบทางความหมายและอรรถลักษณะบ่งชี้ความต่าง (Distinctive features) โดยมีที่มาจากการระบุข้อจำกัดของอรรถลักษณะบ่งชี้ความต่างในการศึกษาทางด้านสัทวิทยาของจาคอบสันและฮัลลี่ (Leavitt. 2015 อ้างอิงจาก Jakobson; & Halle.1956) จึงกลายเป็นแรงบันดาลใจให้มีการศึกษาเกิดขึ้นเพิ่มเติมคือเรื่อง Componential analysis and the study of meaning ของกู๊ดอินาฟ (Leavitt. 2015 อ้างอิงจาก Goodenough. 1956) ศึกษาคำเรียกญาติในภาษาตริูก การศึกษาเรื่อง Semantic analysis of Pawnee kinship usage ของเลาน์สเบอวี่ (Leavitt. 2015 อ้างอิงจาก Lounsbury. 1956) และสเตราส์ (Leavitt. 2015 อ้างอิงจาก Strauss. 1964) ศึกษา

โครงสร้างของคำเรียกญาติพื้นฐาน ซึ่งการศึกษาเหล่านี้เป็นการศึกษาเพื่อสะท้อนวัฒนธรรมที่สอดคล้องกับแนวคิดของกู๊ดอินาฟ (Goodenough.1957) ที่ให้คำจำกัดความว่า วัฒนธรรมคือระบบความรู้ ดังนี้

As I see it, a society's culture consists of whatever it is one has to know or believe in order to operate in a manner acceptable to its member, and do so in any role that they accept for any one themselves.

(Goodenough. 1957: 36)

จากข้อความข้างต้น กู๊ดอินาฟให้คำจำกัดความว่า การเข้าใจระบบปริชาณผ่านภาษา คือ การเข้าใจวัฒนธรรมและมนุษย์สามารถเรียนรู้วัฒนธรรมได้มาก เมื่อมีการเรียนรู้ระบบความหมายของคำในภาษา ซึ่งเขามองว่าวัฒนธรรมทางสังคมประกอบด้วยสิ่งที่มนุษย์ต้องมีคือ ความรู้หรือความเชื่อเพื่อที่จะปฏิบัติและเป็นที่ยอมรับของสังคม ซึ่งรูปแบบเหล่านี้เป็นสิ่งที่มนุษย์มีอยู่ในใจ ทั้งการรับรู้และความสัมพันธ์ต่างๆที่เป็นการอธิบายถึงตัวตนของพวกเขา

นอกจากนี้แล้วยังพบการศึกษาของคอนคลิน (Leavitt. 2015 อ้างอิงจาก Conklin. 1962) ที่ศึกษาคำสรรพนามในภาษาฮานูโน ประเทศฟิลิปปินส์ ซึ่งเป็นการศึกษาคำศัพท์ที่จัดเป็นการสร้างความรู้ใหม่ของกลุ่มคนและเป็นการนำเสนอเกี่ยวกับความสัมพันธ์ที่กำหนดขอบเขตได้ง่ายดาย เช่น การศึกษาเกี่ยวกับคำเรียกญาติชื่อพี่ชื่อน้อง ชื่อสัตว์ ชื่อโรค นอกจากนี้แล้วยังมีการศึกษาเรื่อง American counter foods ของเฟรด (Leavitt. 2015 อ้างอิงจาก Frake. 1962) ที่มีการจัดประเภทอาหารต่างๆ โดยการศึกษาเหล่านี้เป็นการค้นหาการใช้คำศัพท์เพื่อแสดงให้เห็นถึงระบบความรู้ในใจของผู้ใช้ภาษา การศึกษาของไพค์ (Leavitt. 2015 อ้างอิงจาก Pike: 1957-70) โดยแบ่งพฤติกรรมมนุษย์เป็นแบบเอติก (Etic) ศึกษาจากทางด้านวิทยาศาสตร์ที่เป็นลักษณะสากลของเสียงมนุษย์และแบบอีมิก (Emic) ศึกษาจากทางด้านหน่วยเสียงที่เป็นลักษณะเฉพาะในแต่ละภาษา โดยแบบเอติกคือ สิ่งที่ทุกคนมีส่วนร่วมกัน แต่แบบอีมิกจะเน้นรูปแบบที่เป็นลักษณะเฉพาะของในแต่ละสังคม แม้ว่าจะมีการศึกษาทางด้านอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์หลากหลายรูปแบบ การศึกษาทางด้านนี้ยังคงมีแนวคิดสำคัญคือเป็นการศึกษาความหมายในภาษาเพื่อนำเสนอมุมมอง ระบบความคิดและวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ จากการศึกษาทางด้านอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ในช่วงปี 1950-1960 พบว่า การศึกษาส่วนใหญ่เป็นการวิเคราะห์คำศัพท์ในหมวดต่างๆเพื่อสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์นั้นๆ เช่น การศึกษาคำเรียกญาติ คำเรียกชื่อพี่ชื่อน้อง ชื่อสัตว์ ชื่อโรค ชื่อสถานที่ และคำศัพท์ หมวดอื่นๆ

ในปี 1970 การศึกษาทางด้านอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ยังคงพัฒนาต่อเนื่อง โดยนำไปวิเคราะห์เกี่ยวกับมนุษย์เห็นได้จากการศึกษาทางด้านมานุษวิทยาการแพทย์ (Medical anthropology) ของกู๊ด (Leavitt. 2015 อ้างอิงจาก Good. 1977, 1994) เพื่อวิเคราะห์พฤติกรรมต่างๆเกี่ยวกับมนุษย์ ทั้งๆที่ก่อนหน้านี้แนวคิดทางด้านอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์เกิดขึ้นเพื่อศึกษาวัฒนธรรมและความรู้ที่นำเสนอเกี่ยวกับการจำแนกประเภทเท่านั้น ซึ่งแนวคิดนี้ยังมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องและเรียกว่า มานุษยวิทยาปริชาน (Cognitive anthropology) จนถึงปัจจุบันนี้ได้มีการพัฒนาและเกิดแนวคิด Natural semantic meta-language (NSM) โดยไวบิชกา (Leavitt. 2015 อ้างอิงจาก Wierbicka. 1996) เป็นผู้ที่ยพยายามค้นหาความเป็นสากลในองค์ประกอบพื้นฐานของความหมาย โดยเน้นความชัดเจนและความเรียบง่ายในการศึกษาความหมาย

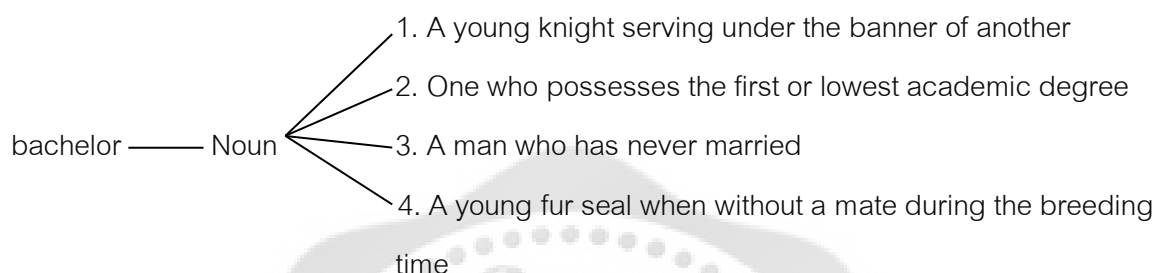
อ็อตเทนไฮเมอร์ (Ottenheimer. 2013) กล่าวว่า ถึงแม้การศึกษาทางด้านอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์จะมีจุดสนใจที่จำกัดและรูปแบบการศึกษาน้อย แต่แนวคิดนี้สามารถให้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมอื่นได้ดี และสามารถช่วยในการเรียนรู้ภาษาหรือวัฒนธรรมอื่นได้อีกด้วย ซึ่งในปัจจุบันแนวคิดนี้ยังคงเป็นแนวคิดที่ดีในการเริ่มต้นเพื่อเรียนรู้ภาษาอื่นและมุมมองที่สะท้อนจากภาษาเหล่านั้น

ในการศึกษาคำนี้ ผู้วิจัยเลือกใช้วิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบ (Componential analysis) ซึ่งเป็นอีกวิธีหนึ่งของการศึกษาตามแนวคิดอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ในการวิเคราะห์ข้อมูลคำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานีเพื่อวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างและองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานี เพื่อสะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์มลายูปาตานีในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส ซึ่งจะนำเสนอในหัวข้อลำดับต่อไป

3.2 การวิเคราะห์องค์ประกอบ (Componential analysis)

การวิเคราะห์องค์ประกอบ (Componential analysis) เป็นวิธีการศึกษาที่นำมาใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลทางด้านการศึกษาอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ซึ่งกู๊ดอินาฟ (Goodenough. 1956) ผู้นำเสนอการวิเคราะห์องค์ประกอบได้กล่าวว่า การวิเคราะห์องค์ประกอบเป็นแนวทางเกี่ยวกับการศึกษาทางความหมายอีกแนวทางหนึ่งถูกพัฒนาสำหรับการวิเคราะห์รูปแบบทางภาษาศาสตร์ที่สามารถนำมาปรับใช้สำหรับการวิเคราะห์รูปแบบทางวัฒนธรรม ซึ่งพาลเมอร์ (Palmer. 1981: 108) กล่าวถึงองค์ประกอบว่า ความหมายของคำแต่ละคำสามารถเห็นได้จากองค์ประกอบที่มีความแตกต่างกันหรือองค์ประกอบของความหมายที่รวมกันของคำๆหนึ่ง

แค้ทซ์และโฟเดอ์ (Katz; & Fodor. 1963) ได้เสนอแนวคิดในการวิเคราะห์ความหมายของคำ โดยกล่าวถึงความหมายของคำศัพท์ในพจนานุกรมจะประกอบด้วย 2 ส่วนได้แก่ ส่วนแรกคือ ไวยากรณ์ จะนำเสนอการแบ่งชนิดของคำ และส่วนที่สองคือ ความหมาย ซึ่งจะนำเสนอความแตกต่างของความหมายประจำรูปตามชนิดของคำ โดยยกตัวอย่างคำว่า “bachelor” ตามที่ปรากฏในพจนานุกรมแบ่งความหมายออกเป็น 4 ความหมายดังนี้

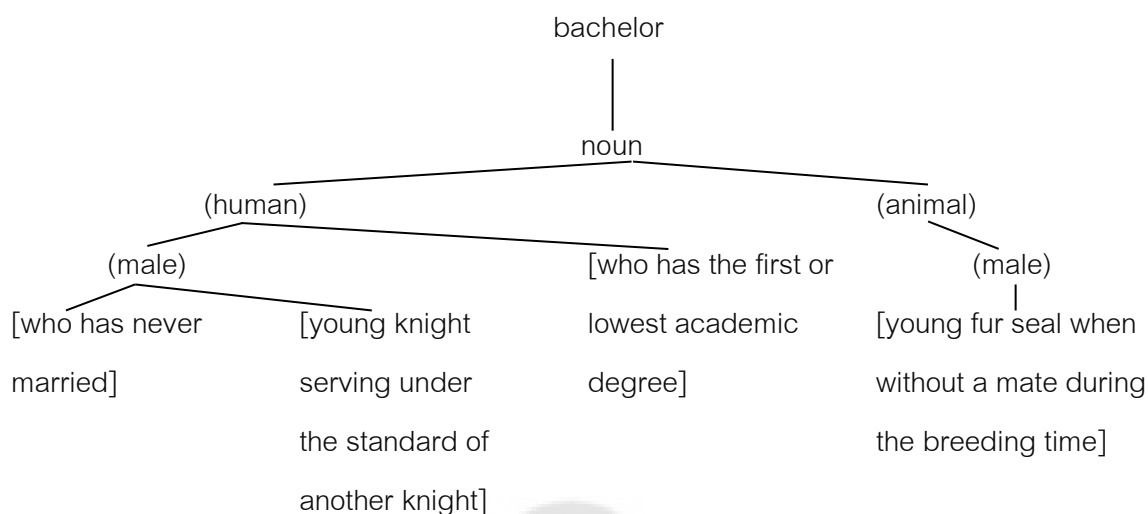


ภาพประกอบ 3 ความหมายของคำว่า “bachelor” ตามพจนานุกรม

ที่มา: Katz, Jerrold J; & Fodor, Jerry A. (1963, April-June). The structure of a semantic theory. *Language*, 39(2): 185.

จากภาพประกอบข้างต้นจะเห็นได้ว่าความหมายของคำในพจนานุกรมไม่เพียงพอสำหรับอธิบายความสัมพันธ์ของคำได้

แค้ทซ์และโฟเดอ์ (Katz; & Fodor. 1963) จึงเสนอการวิเคราะห์ความหมายของคำเดียวกันเพิ่มเติม โดยความสัมพันธ์ทางความหมายระหว่างความหมายที่หลากหลายของคำและความหมายที่หลากหลายของคำที่มีความแตกต่างกันนั้น สามารถนำเสนอรูปแบบความสัมพันธ์ด้วยตัวบ่งชี้ (Marker) ซึ่งจะแสดงความแตกต่างของคำเพียงแค่บางส่วนและอยู่ภายในเครื่องหมาย () และสิ่งจำแนกความต่าง (Distinguishers) ซึ่งจะแสดงลักษณะเฉพาะของคำและอยู่ภายในเครื่องหมาย [] ดังนี้



(Katz; & Fodor. 1963: 186)

ภาพประกอบ 4 ความสัมพันธ์ทางความหมายของคำว่า “bachelor”

ที่มา: Katz, Jerrold J; & Fodor, Jerry A. (1963, April-June). The structure of a semantic theory. *Language*, 39(2): 186.

จากภาพประกอบข้างต้นจะเห็นได้ว่าความสัมพันธ์ทางความหมายของคำมีความชัดเจนมากขึ้น ซึ่งสามารถสร้างใหม่จากรูปแบบที่ไม่ได้ตามพจนานุกรม จึงกล่าวได้ว่า การวิเคราะห์ความหมายด้วยการแสดงตัวบ่งชี้และสิ่งจำแนกความต่างของคำสามารถแสดงความสัมพันธ์ทางความหมายได้ชัดเจนมากขึ้น ซึ่งตัวอย่างแนวคิดในการวิเคราะห์ความหมายของคำตามที่แคทซ์และโฟเดอร์ได้เสนอไว้ข้างต้น แสดงให้เห็นว่าคำศัพท์แค่เพียงคำเดียวสามารถแสดงความสัมพันธ์และความแตกต่างของแต่ละความหมายได้อย่างหลากหลาย

สำหรับหลักการเบื้องต้นในการวิเคราะห์องค์ประกอบ ไนดา (Nida. 1979: 32) ได้กล่าวว่า การวิเคราะห์ความหมายของคำจะต้องระบุลักษณะที่จำเป็นและเพียงพอ (Necessary and sufficient features) ที่จะแยกแยะความหมายของคำหนึ่งออกจากอีกคำหนึ่ง ซึ่งอยู่ในแวดวงความหมายเดียวกัน (Semantic territory) แต่ยิ่งไปกว่านั้นอรรถลักษณะ (Semantic features) หรือองค์ประกอบทางความหมาย (Semantic components) ที่นำมาวิเคราะห์จำเป็นต้องสัมพันธ์

กับอรรถลักษณะหรือองค์ประกอบของคำอื่นในวงความหมายเดียวกัน ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญเพื่อให้เข้าใจความหมายมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้แล้วคำจะต้องมีคุณสมบัติที่เหมือนและแตกต่างกันอย่างเป็นระบบ

โดยไนดา (Nida. 1979: 33) ได้ยกตัวอย่างการวิเคราะห์องค์ประกอบเกี่ยวกับคำเรียกญาติของคำว่า Father เพื่อหาความแตกต่างทางความหมายของคำอื่นในวงความหมายเดียวกัน (Semantic domain) โดยคำว่า Father และ Mother เป็นคำเรียกญาติที่แตกต่างกัน ซึ่ง Father เป็นเพศชายและ Mother เป็นเพศหญิง นอกจากนี้แล้วในฐานะเป็นเพศชายเหมือนกัน Father จะแตกต่างกับคำว่า Son และ Grandfather ในแง่ของรุ่นอายุ ส่วนคำว่า Father กับ Uncle มีคุณสมบัติร่วมกันคือเพศและรุ่นอายุแต่มีความแตกต่างกันในแง่ของการสืบเชื้อสายโดย Father เป็นการสืบเชื้อสายโดยตรงแต่ Uncle เป็นการสืบเชื้อสายโดยสายข้าง

ในส่วนองค์ประกอบของความหมาย ลิช (Leech.1974: 96-97) กล่าวว่า การวิเคราะห์ความหมายของคำเป็นการทำให้ความหมายประจำรูปนั้นลดลง โดยมีอรรถลักษณะบ่งชี้ความต่าง (Distinctive features) กล่าวคือ เป็นองค์ประกอบที่ตรงข้ามกับองค์ประกอบอื่นๆ โดยยกตัวอย่างการวิเคราะห์คำว่า man, woman, boy, girl และคำอื่นๆในภาษาอังกฤษที่มุ่งวิเคราะห์ไปยังความแตกต่างขององค์ประกอบที่มีความสำคัญเท่ากันและมีความหมายร่วมกัน ซึ่งจะแสดงค่าเป็นเครื่องหมาย + ในคำที่มีความหมายนั้นอยู่และเครื่องหมาย - ในคำที่ไม่มีความหมายนั้น ดังนี้

man:	+HUMAN	+ADULT	+MALE
woman:	+HUMAN	+ADULT	-MALE
boy:	+HUMAN	-ADULT	+MALE
girl:	+HUMAN	-ADULT	-MALE

(Leech. 1974: 96)

จากตัวอย่างข้างต้นจะเห็นได้ว่ามิติของความหมาย (Dimensions of meaning) ที่แสดงความแตกต่างทางความหมายของคำจะอยู่ในรูปแบบของความหมายที่ตรงข้ามกัน ซึ่งมีติของความหมายในคำศัพท์ทั้ง 4 คำ ประกอบด้วย 2 มิติ คือ เพศ (Sex) และกลุ่มคนที่มีอายุแล้ว (Adulthood) ส่วนมิติของความหมายลำดับที่สามสามารถคาดเดาได้ว่าเป็นมิติมนุษย์ (Human) และไม่ใช่มนุษย์ (Non-human) ซึ่งความแตกต่างทางความหมายของคำก็ไม่สามารถแสดงความต่างในรูปแบบที่เป็นทวิลักษณ์ (Binary features) ได้ทั้งหมด

จากการนำเสนอแนวคิด หลักการเบื้องต้น และวิธีการวิเคราะห์ความหมายของคำแล้ว สามารถสรุปได้ว่า คำแต่ละคำต่างมีความหมายที่หลากหลายและสัมพันธ์กัน ซึ่งในการวิเคราะห์องค์ประกอบจะต้องระบุอรรถลักษณะของคำเพื่อแยกแยะความหมายของคำออกจากอีกคำหนึ่งที่อยู่ในช่วงความหมายเดียวกัน ภายใต้เงื่อนไขของความจำเป็นและพอเพียง ซึ่งอรรถลักษณะที่จะแสดงความแตกต่างของคำนั้นเรียกว่า อรรถลักษณะบ่งชี้ความต่าง (Distinctive features) โดยจะแสดงความเป็นเครื่องหมาย + ในคำที่มีความหมายนั้นอยู่และเครื่องหมาย - ในคำที่ไม่มีความหมายนั้น

อย่างไรก็ดีการวิเคราะห์องค์ประกอบไม่ใช่เป็นเพียงแนวคิดในการวิเคราะห์ความหมายเท่านั้น แต่สามารถนำมาวิเคราะห์ทางด้านสัทวิทยา (Phonology) ได้อีกด้วย ก๊อดดาร์ด (Goddard. 2011) กล่าวถึงการวิเคราะห์องค์ประกอบว่า ความหมายของคำไม่ได้ปรากฏที่ตัวของคำเอง แต่จะปรากฏในความสัมพันธ์ซึ่งกันและกัน ดังนั้นการวิเคราะห์ความหมายเป็นระบบการเปรียบเทียบให้เห็นความแตกต่างของคำที่สัมพันธ์กันและการสรุปความเหมือนและความแตกต่างด้วยวิธีการประหยัดที่สุด ก๊อดดาร์ดนำเสนอการวิเคราะห์อรรถลักษณะบ่งชี้ความต่างทางสัทวิทยา โดยกล่าวถึงการวิเคราะห์นี้ว่า การวิเคราะห์อรรถลักษณะบ่งชี้ความต่างทางสัทวิทยาจะเปรียบเทียบลักษณะทางสัทศาสตร์ของหน่วยเสียงในภาษาเพื่อค้นหามิติแห่งความแตกต่าง (Dimension of contrast) จำนวนที่น้อยที่สุด ซึ่งก๊อดดาร์ดยกตัวอย่างพยัญชนะภาษาอังกฤษจำนวน 8 หน่วยเสียง ได้แก่ /p/, /b/, /t/, /d/, /f/, /v/, /s/, /z/ สามารถสรุปความแตกต่างดังนี้

/p/	-VOICED -CONTINUANT	/t/	-VOICED -CONTINUANT
/b/	+VOICED -CONTINUANT	/d/	+VOICED -CONTINUANT
/f/	-VOICED +CONTINUANT	/s/	-VOICED +CONTINUANT
/v/	+VOICED +CONTINUANT	/z/	+VOICED +CONTINUANT

(Goddard. 2011: 52)

จากตัวอย่างข้างต้นจะเห็นได้ว่าพยัญชนะภาษาอังกฤษทั้ง 8 หน่วยเสียงพบองค์ประกอบร่วม (Common component) ทั้งหมด 2 องค์ประกอบคือ $\pm$ VOICED และ $\pm$ CONTINUANT นอกจากนี้แล้วยังพบองค์ประกอบเพิ่มเติม เช่น $\pm$ CONSONANTAL และ $\pm$ NASAL ซึ่งแนวทางการวิเคราะห์นี้สามารถประยุกต์ใช้ในการวิเคราะห์ภาษาอื่น ๆ ด้วยการอธิบายชุดองค์ประกอบทางความหมายที่เพียงพอของแต่ละระบบสัทศาสตร์

เมื่อมีการวิเคราะห์องค์ประกอบทางสัทวิทยาแล้ว ก็อดดาร์ดได้นำวิธีการวิเคราะห์นี้มาใช้ในการวิเคราะห์ความหมายของคำ โดยแบ่งคำออกเป็น 2 ชุด ได้แก่ มนุษย์และม้า ซึ่งจะแสดงอรรถลักษณะของแต่ละคำในรูปแบบทวิลักษณ์ (Binary features) ดังนี้

man: +MALE +ADULT	stallion: +MALE +ADULT
woman: -MALE +ADULT	mare: -MALE +ADULT
boy: +MALE -ADULT	colt: +MALE -ADULT
girl: -MALE -ADULT	filly: -MALE -ADULT

(Goddard. 2011: 53)

จากตัวอย่างข้างต้นจะเห็นได้ว่าชุดคำทั้งสองมีองค์ประกอบร่วม (Common component) โดยกลุ่มแรกมีองค์ประกอบร่วมกันคือ $\pm$ HUMAN และกลุ่มที่สองคือ $\pm$ HORSE

นอกจากนี้แล้วก็อดดาร์ดยังกล่าวถึงคำตอบของสาเหตุในการคัดค้านวิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบ ได้แก่ การวิเคราะห์องค์ประกอบไม่ได้แสดงความหมายของคำอย่างสมบูรณ์ แต่เป็นการแสดงถึงระบบความแตกต่างกับคำอื่นในกลุ่มเดียวกันเพียงเท่านั้น อรรถลักษณะบางอรรถลักษณะก็เป็นอรรถลักษณะชั่วคราวและไม่สามารถแทนที่ด้วยองค์ประกอบอื่นที่เป็นไปได้ และองค์ประกอบที่กำหนดไม่ควรสับสนกับความหมายที่กำหนดไว้ เพราะการวิเคราะห์องค์ประกอบไม่ได้เป็นการวิเคราะห์ความหมายอย่างละเอียด แต่มีวัตถุประสงค์เพื่ออธิบายความสัมพันธ์ทางความหมายของคำในวงความหมายนั้น ซึ่งการวิเคราะห์องค์ประกอบทำให้การอธิบายความหมายแบบละเอียดกลายเป็นการอธิบายความหมายแบบย่อ

สำหรับงานวิจัยนี้ผู้วิจัยเลือกใช้วิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบตามแนวคิดของแคทซ์และโฟเดอร์ (Katz; & Fodor. 1963); ลีช (Leech. 1974); และไนดา (Nida. 1979) โดยนำมาปรับใช้ให้เหมาะสมกับการศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานี เนื่องจากวิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบสามารถทำให้เรามองเห็นความสัมพันธ์ของคำที่จัดอยู่ในหมวดเดียวกันและมีความสัมพันธ์กันอย่างไรก็ได้ชัดเจน โดยนำเสนอความหมายของคำด้วยองค์ประกอบทางความหมายที่ตั้งอยู่บนพื้นฐานหลักการความจำเป็นและพอเพียง โดยการระบุอรรถลักษณะเพื่อแสดงให้เห็นความแตกต่างทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำในภาษามลายูปาตานี

3.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จากการทบทวนงานวิจัยที่ใช้กรอบแนวคิดทางด้านภาษาศาสตร์ชาติพันธุ์เพื่อเป็นแนวทางในการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยแบ่งงานวิจัยเกี่ยวกับคำเรียกต่างๆออกเป็น 5 หัวข้อ ดังนี้

1. งานวิจัยเรื่องคำเรียกญาติ
2. งานวิจัยเรื่องคำเรียกพี่
3. งานวิจัยเรื่องคำเรียกภรรยา
4. งานวิจัยเรื่องอาหาร
5. งานวิจัยเรื่องคำเรียกอื่นๆ

งานวิจัยเรื่องคำเรียกญาติ พบงานวิจัยต่างประเทศได้แก่ เรื่อง The Trobriand kinship classification and Schneider's cultural relativism ของมอนตาเกว (Montague. 2003) และเรื่อง Chinese influence on Bouyei basic kinship terms ของอรรถสิทธิ์ บุญสวัสดิ์ (Boonsawasdi. 2013) งานวิจัยเหล่านี้เป็นการศึกษาระบบคำเรียกญาติในภาษาต่างๆ ซึ่งผลการศึกษาพบว่า คำเรียกญาติของชาวไทโบราณเกี่ยวข้องกับลักษณะทางโภชนาการและพบว่า ผู้หญิงที่ให้นมจะเป็นญาติของเด็ก เนื่องจากเด็กมีโภชนาการเช่นเดียวกับผู้หญิงที่ให้นม และการศึกษาเพื่อเปรียบเทียบระบบคำเรียกญาติในภาษาจีนกลาง (Mandarin Chinese) กับภาษาบูยิ (Bouyei) ซึ่งผลการศึกษาพบว่า ทั้งสองภาษาสามารถจำแนกคำเรียกญาติด้วยมิติรุ่นอายุ การสืบเชื้อสาย ครอบครัว อายุ เพศ และฝ่ายพ่อหรือฝ่ายแม่ โดยคำเรียกญาติของกลุ่มชาติพันธุ์บูยิจะมีความซับซ้อนน้อยกว่าภาษาจีนกลางและมีการยืมคำเรียกญาติจากภาษาจีนกลางแค่เพียง 3 คำ แสดงให้เห็นว่าภาษาจีนกลางมีอิทธิพลต่อคำเรียกญาติของกลุ่มชาติพันธุ์บูยิอย่างมากแม้ว่าจะมีการสัมผัสภาษากันก็ตาม

ส่วนงานวิจัยคำเรียกญาติในประเทศไทยพบงานวิจัยเรื่อง The componential analysis of kinship terms in Thai ของอมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ (Prasitratthasint, 2001) เรื่อง การศึกษาคำเรียกญาติในภาษาคำเมือง ของวิภาสวรินทร์ ประพันธ์ศิริ (2535) เรื่อง คำเรียกญาติภาษาจีนฮกเกี้ยนในภาคใต้ของประเทศไทยและเกาะปีนัง ของศุภมาส เองฉ้วน (2537) และเรื่อง ระบบคำเรียกญาติภาษาส่วย (กูย-กวย) ของผู้พูดที่มีอายุต่างกันในจังหวัดศรีสะเกษ ของศศิธร นวเลิศปรีชา (2552) ซึ่งผลการศึกษาพบว่า คำเรียกญาติในภาษาไทย ภาษาคำเมือง ภาษาจีนฮกเกี้ยน และภาษาส่วย (กูย-กวย) มีมิติแห่งความแตกต่างของคำเรียกญาติพื้นฐานเหมือนกันจำนวน 5 มิติ คือ รุ่นอายุ สายเลือด อายุ เพศ และฝ่ายพ่อหรือแม่ อย่างไรก็ตามคำเรียกญาติในภาษาจีนฮกเกี้ยนยังพบมิติแห่งความแตกต่างอีกหนึ่งมิติเพิ่มเข้ามา คือ ความสัมพันธ์โดยการแต่งงาน ส่วนคำเรียกญาติไม่พื้นฐานพบในงานวิจัยของอมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ พบมิติแห่งความแตกต่างจำนวน 8 มิติ โดยเพิ่มจากคำเรียกญาติพื้นฐานจำนวน 3 มิติคือ เพศของผู้พูด การใช้วิธีแบบป็นหนู และการแต่งงานใหม่

นอกจากนี้ยังพบการศึกษาคำเรียกญาติของคนมุสลิมในประเทศไทย ได้แก่ เรื่อง คำเรียกญาติของชาวไทยมุสลิมที่มีเชื้อสายต่างกันในกรุงเทพมหานครของ วราภรณ์ ติระ (2545) และเรื่อง คำเรียกญาติในภาษามลายูปาตานีของมุสลิมในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ ของชอบาส มะเซ็ง (2555) ซึ่งผลการศึกษพบว่า คำเรียกญาติในของชาวไทยมุสลิมมีมิติแห่งความแตกต่างเหมือนกัน โดยมีคำเรียกญาติพื้นฐานจำนวน 4 มิติคือ รุ่นอายุ สายเลือด เพศ และอายุ แต่วราภรณ์ได้ศึกษาในมุสลิม 3 เชื้อสายที่อาศัยอยู่ในกรุงเทพมหานคร จึงทำให้พบมิติเพิ่มเติมจากเดิมในแต่ละเชื้อสายคือ เชื้อสายมาเลย์พบมิติการให้เกียรติ และเชื้อสายเปอร์เซียพบมิติฝ่ายพ่อหรือแม่ ส่วนคำเรียกญาติไม่พื้นฐานของทั้งสองงานวิจัยนี้กลับพบว่า ชาวไทยมุสลิมในกรุงเทพมหานครทั้งสามเชื้อสายมีมิติแห่งความแตกต่างของคำเรียกญาติไม่พื้นฐานจำนวน 8 มิติเหมือนกับคำเรียกญาติในภาษาไทยกรุงเทพฯของ อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ แต่เมื่อเปรียบเทียบกับคนมุสลิมด้วยกันพบว่า ในภาษามลายูปาตานีมีมิติแห่งความแตกต่างเหมือนกันเพียง 4 มิติคือ รุ่นอายุ สายเลือด เพศ และอายุ ซึ่งมิติที่พบเพิ่มเติม คือการสมรส และฝ่ายคู่สมรส

จากผลการศึกษาคำเรียกญาติดังกล่าว สิ่งที่สะท้อนจากคำเรียกญาติทุกภาษาคือ การให้เกียรติผู้อาวุโส แต่ก็ยังมีความแตกต่างกันในแต่ละภาษา โดยที่ภาษาไทยกรุงเทพฯและภาษาคำเมืองเน้นฝ่ายแม่และให้ความสำคัญกับเพศหญิง ซึ่งต่างกับภาษาจีนฮกเกี้ยนและคนมุสลิมในกรุงเทพฯที่เน้นฝ่ายพ่อและให้ความสำคัญกับเพศชาย ส่วนคำเรียกญาติในภาษามลายูปาตานีแตกต่างจากการศึกษาอื่นๆเพราะไม่เน้นฝ่ายใดฝ่ายหนึ่ง ให้ความสำคัญกับระบบเครือญาติและการแต่งงานมากกว่า เพราะหลักการทางศาสนาอิสลามได้ส่งเสริมให้มีการเชื่อมสัมพันธ์ระหว่างเครือญาติ และการแต่งงานที่เป็นวิถีทางที่อัลลอฮ์ได้กำหนดแก่สรรพสิ่งที่พระองค์สร้างขึ้นมา กล่าวคือ พระองค์ทรงสร้างคู่ครองให้กับป่าวของพระองค์

งานวิจัยเรื่องคำเรียกสี พบงานวิจัยต่างประเทศได้แก่ เรื่อง Basic colour terms in Modern Greek Twelve terms including two blues ของแอนดรูลาคีและคณะ (Androulaki; & et al. 2006) เรื่อง The basic colour terms of Finnish ของอุสคูลา (Uusküla. 2007) และเรื่อง The basic colour terms of Czech ของอุสคูลา (Uusküla. 2008) โดยมีการจัดคำเรียกสีในชั้นวิวัฒนาการต่างๆตามแนวคิดของเบอร์ลินและเคย์ (Berlin & Kay. 1969) ซึ่งผลการศึกษาพบว่า คำเรียกสีในภาษากรีกสมัยใหม่มีคำเรียกสีพื้นฐานจำนวน 12 คำ รวมถึงคำเรียกสีเฉพาะสีน้ำเงินจำนวน 2 คำ ที่มีความสว่างของสีต่างกัน ซึ่งคำเรียกสี 2 คำนี้เหมือนกับคำเรียกสีในภาษารัสเซียและตุรกี ส่วนคำเรียกสีในภาษาฟินนิชพบคำเรียกสีพื้นฐานจำนวน 10 คำ ซึ่งไม่พบคำเรียกสีที่เป็นสีม่วง และคำเรียกสีในภาษาเชกส์

พบคำเรียกสีพื้นฐานจำนวน 12 คำ ซึ่งไม่พบคำเรียกสีเพิ่มเติมของคำเรียกสีพื้นฐานสีแดงและไม่พบคำเรียกสีที่ระบุว่าเป็นสีน้ำเงินและสีเหลือง

ส่วนงานวิจัยคำเรียกสีในประเทศไทยพบงานวิจัยเรื่อง A comparison of Thai and Vietnamese color terms ของรุจิวรรณ เหล่าไพโรจน์ (Laophairoj, 2005) เรื่อง การศึกษาคำเรียกสีในภาษาไทย (เมียน) ของธีระพันธ์ เหลืองทองคำ (2535) เรื่อง คำเรียกสีและการรับรู้สีของชาวจ้วงและชาวไทย ของ อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ (2538) เรื่อง คำเรียกสีและการรับรู้สีของผู้พูดภาษาไทยลื้อ ลัวะ ม้ง และกะเหรี่ยง ของศตวรรษ เทียมหาวัน (2541) เรื่อง การสร้างคำเรียกสีในภาษาไทยและภาษาลาว ของอภิญา เพชรวิชิต (2545) เรื่อง คำเรียกสีและมโนทัศน์เรื่องสีของคนไทยสมัยสุโขทัยและปัจจุบัน ของศุภมาส เอ่งฉ้วน (2543) เรื่อง การศึกษาคำเรียกสีในภาษามลายูถิ่นปัตตานี ของมัสวีณี สาและ (2552) และ เรื่อง คำเรียกสีและทัศนคติที่มีต่อสีของผู้พูดภาษาไทย กะเหรี่ยงโปว์ มอญ และขมุ ในอำเภอศรีสวัสดิ์ จังหวัดกาญจนบุรี ของนฤมล ศิริพันธุ์ (2554) งานวิจัยเรื่องคำเรียกสีเหล่านี้มีผลการศึกษาที่แสดงให้เห็นว่า ในแต่ละภาษามีคำเรียกสีที่จัดอยู่ในชั้นวิวัฒนาการตามแนวคิดของเบอร์ลินและเคย์ (Berlin & Kay, 1969) แตกต่างกันดังนี้ การเปรียบเทียบคำเรียกสีระหว่างภาษาไทยกับภาษาเวียดนามพบว่า ในภาษาไทยมีคำเรียกสีพื้นฐานจำนวน 12 คำ ส่วนในภาษาลาวพบคำเรียกสีพื้นฐานจำนวน 9 คำ สำหรับคำเรียกสีของชาวจ้วงและชาวไทยมีการเก็บข้อมูลภาษาจ้วง 6 จุด พบคำเรียกสีพื้นฐานในแต่ละจุดจำนวน 7, 9, 7, 7, 10 และ 9 คำ ตามลำดับ ส่วนภาษาไทยมีการเก็บข้อมูล 4 จุด พบ คำเรียกสีพื้นฐานในแต่ละจุดจำนวน 12, 12, 11 และ 10 คำ ตามลำดับ ส่วนคำเรียกสีของผู้พูดภาษาไทยลื้อ ลัวะ ม้ง และกะเหรี่ยง พบคำเรียกสีพื้นฐานจำนวน 12, 5, 6 และ 5 ตามลำดับงานวิจัยคำเรียกสีในภาษาไทยและภาษาลาวพบคำเรียกสีพื้นฐานจำนวน 12 และ 11 คำ ตามลำดับ คำเรียกสีของคนไทยสมัยสุโขทัยและปัจจุบันพบว่า ในสมัยสุโขทัยมีคำเรียกสีพื้นฐานจำนวน 5 คำ และในสมัยปัจจุบันพบคำเรียกสีพื้นฐานจำนวน 12 คำเช่นเดียวกับการศึกษาอื่นๆ ที่ศึกษาคำเรียกสีในภาษาไทยปัจจุบัน คำเรียกสีในภาษามลายูถิ่นปัตตานีพบคำเรียกสีพื้นฐานจำนวน 7 คำ และคำเรียกสีและทัศนคติที่มีต่อสีของผู้พูดภาษาไทย กะเหรี่ยงโปว์ มอญ และขมุ ซึ่งเป็นภาษาถิ่นในจังหวัดกาญจนบุรี พบคำเรียกสีพื้นฐานจำนวน 12 คำ

นอกจากคำเรียกสีพื้นฐานที่พบข้างต้นแล้ว ในส่วนของการศึกษาคำเรียกไม่พื้นฐานพบการใช้กลวิธีการสร้างคำรูปแบบต่างๆ ประกอบด้วย คำเรียกสีพื้นฐานประสมกัน คำเรียกสีพื้นฐานประสมกับคำขยาย ใช้คำเรียกสีของเฉพาะเป็นคำเรียกสี การขยายของคำเรียกสีพื้นฐานและคำเรียกสีไม่พื้นฐาน ซึ่งงานวิจัยเหล่านี้นอกจากจะสะท้อนทัศนคติของผู้ใช้ภาษาที่มีต่อสีต่างๆแล้วยังสะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมด้านต่างๆของผู้ใช้ภาษา เช่น ทางด้านพิธีกรรม และความเชื่อ

งานวิจัยเรื่องคำเรียกรส พบบางงานวิจัยเรื่อง คำเรียกรสในภาษาไทยถิ่นตามแนววรรณศาสตร์ชาติพันธุ์ ของอัญชลิกา ผาสุขกิจ (2543) เรื่อง การศึกษาคำเรียกรสและทัศนคติเกี่ยวกับคำเรียกรสในภาษาจีนแต้จิ๋วของพรลัดดา เมฆไพฑูรย์ (2547) และการศึกษาคำเรียกรสของกลุ่มชาติพันธุ์ไทในเขตภาคเหนือตอนล่าง ของสุพัตรา จิรนนันทามภรณ์ และอัญชลี สิงห์น้อย (2553) ผลการศึกษาจากงานวิจัยเหล่านี้พบคำเรียกรสพื้นฐานแตกต่างกันออกไปตามแต่ละภาษา ได้แก่ ในภาษาไทยถิ่นมีคำเรียกรสพื้นฐานจำนวน 8 ประเภท ซึ่งในแต่ละถิ่นจะมีคำเรียกรสที่แตกต่างกัน คำเรียกรสเหล่านี้มีมิติแห่งความแตกต่าง 8 มิติ ได้แก่ ปุ่มรับรสและตำแหน่งของปุ่มรับรส ความเป็นกรด รสที่ลิ้น ความแสบร้อน ความฉ่ำติดผอม ความชาลิ้น การรับรู้ทางจมูก และความมัน ส่วนภาษาจีนแต้จิ๋วพบคำเรียกรสจำนวน 9 คำ โดยที่คำเหล่านี้เป็นตัวแทนของคำเรียกรสในภาษาจีนแต้จิ๋ว 8 ประเภท ซึ่งคำเรียกรสเหล่านี้มีมิติแห่งความแตกต่าง 7 มิติ ได้แก่ ความคงทนของรส ความฉ่ำติดผอม การได้กลิ่นทางจมูก ความแสบ ความเหนียวคอ ความกระหายน้ำ และความเสียวฟัน และคำเรียกรสของกลุ่มชาติพันธุ์ไทในเขตภาคเหนือตอนล่างพบคำเรียกรสจำนวน 41 คำ ซึ่งมีมิติแห่งความแตกต่าง 6 มิติ ได้แก่ ปุ่มรับรส กลิ่น กายสัมผัส ลักษณะเนื้อวัตถุ ทัศนคติ และชื่ออาหาร

สำหรับคำเรียกรสไม่พื้นฐานเป็นการสร้างคำด้วยกลวิธีต่างๆ ซึ่งกลวิธีที่พบทั้งในภาษาไทยถิ่นและภาษาจีนแต้จิ๋ว ได้แก่ เช่น การผสมคำเรียกรสพื้นฐานเข้าด้วยกัน การผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำขยาย ได้แก่ คำว่า “ออก” การรับรู้ทางประสาท และบอกความเข้มข้นของรส ส่วนกลวิธีที่ทั้งสองภาษานี้ต่างกัน ได้แก่ กลวิธีการซ้ำคำเรียกรส พบในภาษาจีนแต้จิ๋ว ส่วนกลวิธีการซ้ำคำแบบเสียงวรรณยุกต์เพื่อบอกความเข้มข้นพบในภาษาไทยถิ่น

ในส่วนของทัศนคติที่พบในคำเรียกรสภาษาไทยถิ่นพบว่า ผู้บอกภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่นมีทัศนคติด้านบวกต่อรสมัน ส่วนทัศนคติด้านลบพบว่า ผู้บอกภาษาไทยถิ่นเชียงใหม่มีทัศนคติด้านลบต่อรสขื่นและเผื่อน ส่วนผู้บอกภาษาไทยถิ่นอุบลราชธานีมีทัศนคติด้านลบต่อรสขื่น รสเผื่อน และรสอื่น สำหรับคำเรียกรสของกลุ่มชาติพันธุ์ไทในเขตภาคเหนือตอนล่างสะท้อนระบบโนทัศน์พื้นบ้านของชาวบ้านในการจำแนกแยกแยะพืช อาหาร กลิ่น และสะท้อนพืชพันธุ์ธัญญาหารที่หาได้ในท้องถิ่น

งานวิจัยเรื่องอาหาร พบบางงานวิจัยเรื่อง วัฒนธรรมการกินของคนไทยที่สะท้อนจากชื่ออาหารไทยที่ใช้ในงานเทศกาลพิธีแบบดั้งเดิมของศศิธร สนิถาวรกุล (2547) เรื่อง การวิเคราะห์โครงสร้างคำเรียกชื่ออาหารในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ของชนกพร อังศุวิริยะ (2557) และการศึกษาชื่อน้ำพริกใน 4 ภาค: ภาพสะท้อนความเป็นอยู่และวัฒนธรรมไทย ของนันทนา วงษ์ไทย (2559) โดยใช้แนวคิดทางด้านวรรณศาสตร์ชาติพันธุ์เพื่อดูรูปแบบและกลวิธีในการตั้งชื่ออาหาร ซึ่งผลการศึกษาพบว่า ชื่ออาหารไทยที่ใช้ในงานเทศกาลพิธีแบบดั้งเดิมประกอบด้วยชื่ออาหารหวาน

44 ชื่อ และชื่ออาหารควา 19 ชื่อ โดยชื่ออาหารหวานมีโครงสร้าง 4 รูปแบบที่ประกอบด้วยส่วนต่างๆ ได้แก่ ส่วนหลัก ส่วนขยาย และส่วนเสริมหน้า ส่วนชื่ออาหารความีโครงสร้าง 3 รูปแบบ ประกอบด้วยส่วนต่างๆ ได้แก่ ส่วนหลัก ส่วนขยาย และส่วนเสริมท้าย ในส่วนของการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายพบว่า ชื่ออาหารหวานมีมิติแห่งความแตกต่าง 4 มิติ ได้แก่ อิทธิพลต่างประเทศ วิธีการทำ วัตถุดิบ และคุณสมบัติ ชื่ออาหารหวานมีมิติแห่งความแตกต่าง 3 มิติ ได้แก่ ประเภทวิธีการทำ วัตถุดิบเฉพาะ ส่วนการศึกษาคำเรียกชื่ออาหารในอำเภอนาดใหญ่ จังหวัดสงขลาพบโครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารจำนวน 4 กลุ่ม ได้แก่ ประเภทอาหาร วิธีการประกอบอาหาร วัตถุดิบในการประกอบอาหาร และลักษณะของอาหาร ซึ่งแต่ละกลุ่มแบ่งออกเป็น 2 หมวดใหญ่ คือ หมวดอาหารควาและอาหารหวาน โดยที่บางกลุ่มมีโครงสร้างที่เหมือนและแตกต่างกัน ได้แก่ กลุ่มประเภทอาหารพบว่า อาหารควาและอาหารหวานมีส่วนประกอบเหมือนกันได้แก่ ประเภทของอาหาร วิธีการประกอบอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร และลักษณะของอาหาร สำหรับส่วนประกอบที่พบเฉพาะอาหารควาคือ รสชาติของอาหารสำหรับ กลุ่มส่วนประกอบของอาหารพบว่า อาหารควาและอาหารหวานมีส่วนประกอบเหมือนกันได้แก่ ส่วนประกอบของอาหาร วิธีการประกอบอาหาร และลักษณะของอาหาร สำหรับส่วนประกอบที่พบเฉพาะอาหารควาคือ รสชาติของอาหาร กลุ่มวิธีการประกอบอาหารพบว่า อาหารควาและอาหารหวานมีส่วนประกอบเหมือนกันได้แก่ วิธีการประกอบอาหาร และส่วนประกอบของอาหาร สำหรับส่วนประกอบที่พบเฉพาะอาหารควาคือ รสชาติอาหาร และกลุ่มลักษณะของอาหารพบเฉพาะอาหารหวานเท่านั้น ซึ่งมีส่วนประกอบได้แก่ ลักษณะของอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร และวิธีการประกอบอาหาร สำหรับการศึกษาชื่อน้ำพริกใน 4 ภาคของไทยพบว่า โครงสร้างของชื่อน้ำพริกใน 4 ภาคของไทยประกอบด้วยส่วนหลัก+ส่วนขยาย โดยมีเกณฑ์การตั้งชื่อทั้งหมด 13 เกณฑ์ เช่น วัตถุดิบสำคัญ สี วิธีทำ ซึ่งกลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกแบ่งออกเป็น 3 กลวิธีใหญ่ ได้แก่ กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้เกณฑ์เดียว การใช้สองเกณฑ์ประกอบกัน และการใช้สามเกณฑ์ประกอบกัน ชื่อน้ำพริกเหล่านี้จัดอยู่ในกลุ่มความหมายต่างๆ 9 กลุ่มความหมาย ได้แก่ อาหารและวิธีทำ สี ชื่อเฉพาะ กิริยาอาการ สถานที่ ภาชนะ ความเชื่อทางศาสนา พาหนะ และคำเชื่อม

จากการศึกษาเกี่ยวกับอาหารข้างต้น สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตและวัฒนธรรมในด้านต่างๆ เช่น ความเชื่อในเรื่องความยั่งยืน ความรักใคร่สามัคคี ความมั่งคั่ง ร่ำรวย ภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวบ้าน

งานวิจัยเรื่องคำเรียกอื่นๆ พบงานวิจัยต่างประเทศได้แก่ เรื่อง Perspective on utilitarian and ethnopedology ของกราสิลนิคอฟและตาเบอร์ (Krasilnikov; & Tabor. 2002) และเรื่อง Folk plant classification by communities around Kibale Nation Park, Western Uganda

ของกาคุดีดี (Kakudidi. 2004) งานวิจัยเหล่านี้เป็นการศึกษามุมมองของชาวบ้านในการจัดจำพวกสรรพสิ่งที่มืออยู่รอบตัวของเขา ซึ่งผลการศึกษาพบว่า การศึกษาเรื่องดิน แสดงถึงการจำแนกประเภทตามสิ่งแวดล้อมในท้องถิ่นและโครงสร้างทางภูมิประเทศ และการศึกษาเรื่องพืชท้องถิ่นในประเทศอุกันดา แสดงถึงการจัดจำพวกในมุมมองของชาวบ้านในท้องถิ่น ซึ่งมีความขัดแย้งกับการจำแนกพืชตามหลักวิทยาศาสตร์

ส่วนงานวิจัยในประเทศไทยพบงานวิจัยเรื่อง การปรับเปลี่ยนชื่อหมู่บ้านในจังหวัดเชียงใหม่ ของน้องนุช มณีอินทร์ (2543) เรื่อง นามสกุลพระราชทานในพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว: การวิเคราะห์ทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ของปานทิพย์ มหาไตรภพ (2545) เรื่อง การศึกษาชื่อและระบบการทอขึ้นมัดหมี่แบบดั้งเดิมของคนไทยพวน อ.บ้านหมี่ จ.ลพบุรี ของพิจิตรา พาณิชย์กุล (2547) เรื่อง การศึกษาคำเรียกข้าวและระบบโน้ตชนข้าวในภาษาเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ของวาทิต พุ่มอยู่ (2548) เรื่อง การศึกษาชื่อท่ามว้ยไทยตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ของปิยลักษณ์ อุปนิสากร (2549) เรื่อง การศึกษาคำเรียกส้มฝัสดและคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับส้มฝัสดในภาษาไทย ของกัทธิมา รักวงษ์วาน (2550) เรื่อง การศึกษาคำเรียกเสียงและคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับเสียงในภาษาไทย ของสิริวิมล ศุกรศร (2550) เรื่อง การศึกษาคำเรียกประเภทผีของของคนไทยในชุมชนวัดสวนแก้ว ต.บางเลน อ.บางใหญ่ จ.นนทบุรี ของมนสิการ เฮงสุวรรณ (2550) และเรื่อง การศึกษาชื่อลายผ้าแพรวาในภาษาผู้ไทยตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ของยศกร สิทธิศักดิ์ไพบุญย์; จรัลวิไล จุญโรจน์; และวิภากร วงศ์ไทย (2553) งานวิจัยเหล่านี้มีผลการศึกษาที่แตกต่างกันออกไปตามแต่ละประเด็น ซึ่งผลการศึกษาล้วนสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมของผู้ใช้ภาษาในด้านต่างๆ เช่น การเปลี่ยนชื่อหมู่บ้านในจังหวัดเชียงใหม่สะท้อนลักษณะภูมิประเทศ ลักษณะเด่นของหมู่บ้าน ความสำคัญของผืนป่าพืชพันธุ์ วัช และศาสนา สำหรับงานวิจัยเรื่อง นามสกุลพระราชทานในพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว สะท้อนถึงความปรารถนาความสุข ความเจริญมั่งคั่งของคนไทย มีการเน้นฝ่ายชายในการสืบเชื้อสายและความนิยมบุคคลที่มีคุณสมบัติ การศึกษาชื่อและระบบการทอขึ้นมัดหมี่แบบดั้งเดิมสะท้อนวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนไทยพวน อ.บ้านหมี่ จ.ลพบุรี การศึกษาคำเรียกข้าวและระบบโน้ตชนข้าวในภาษาเอเชียตะวันออกเฉียงใต้สะท้อนให้เห็นว่าผู้พูดภาษาไทยมองข้าวที่มีรูปร่างเดียวกันเป็น สิ่งเดียวกัน ในขณะที่ภาษาอื่นๆมองว่าข้าวที่มีรูปร่างต่างกันเป็นสิ่งที่คนละสิ่งกัน ส่วนการศึกษาชื่อท่ามว้ยไทยสะท้อนวิถีชีวิตของคนไทยในด้านต่างๆ เช่น การใช้อาวุธ ความเกี่ยวข้องกับสัตว์ การดำเนินชีวิต ธรรมชาติ และวรรณคดีเรื่องรามเกียรติ์ การศึกษาคำเรียกส้มฝัสด และคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับส้มฝัสดสะท้อนถึงระบบการรับรู้ทางสัมผัสของคนไทยที่สะท้อนในภาษาไทยแตกต่างจากคนที่พูดภาษาอื่นการศึกษาคำเรียกเสียงและคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับเสียงสะท้อนถึงการรับรู้และการจำแนกประเภทเสียงที่ได้ยินของคนไทย สำหรับ

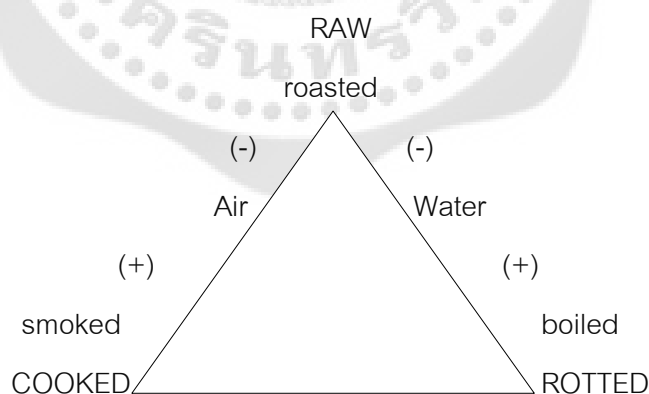
การศึกษาคำเรียกประเภทพืชสะท้อนถึงมุมมองของคนไทยเกี่ยวกับพืชที่มีการดำรงชีวิตเช่นเดียวกับมนุษย์ซึ่งเป็นสิ่งที่น่ากลัว น่ารังเกียจ มีอำนาจ มีการเวียนว่ายตายเกิด ติดสินบนได้ และเป็นเครื่องมือควบคุมสังคม และการศึกษาชื่อฉายาแพรวาสะท้อนวิถีชีวิต ประเพณี ความเชื่อ ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมของผู้ใช้ภาษาผู้ไทย

จากการทบทวนงานวิจัยทางด้านภาษาศาสตร์ชาติพันธุ์ที่กล่าวมาทั้ง 5 หัวข้อข้างต้น สังเกตเห็นได้ว่าการศึกษาคำเรียกต่างๆทางด้านภาษาศาสตร์ชาติพันธุ์มีจุดร่วมที่สำคัญคือ เป็นการศึกษาเพื่อสะท้อนให้เห็นถึงมุมมอง ความเชื่อ รวมถึงวัฒนธรรมของผู้ใช้ภาษา โดยผ่านการศึกษาความหมายของคำจากตัวภาษา นอกจากนี้แล้วยังทำให้เราทราบความหมายของคำเรียกต่างๆในแต่ละภาษาได้อีกด้วย

4. การศึกษาเกี่ยวกับคำเรียกการทำอาหาร

งานวิจัยเกี่ยวกับคำเรียกการทำอาหารในต่างประเทศพบงานวิจัยเรื่อง Culinary triangle ของสเตรสส์ (Strauss. 2013) เรื่อง Semantic cuisine ของเลห์เรอร์ (Lehrer. 1969) เรื่อง Cooking vocabulary and the culinary triangle of Lévi-Strauss. ของเลห์เรอร์ (Lehrer. 1972) เรื่อง A semantic analysis of English and Hebrew cooking terms ของนิวแมน (Newman. 1975) และเรื่อง Fijian verbs of cooking ของอุสุราโม (Usuramo. 2000) ดังรายละเอียดดังต่อไปนี้

สเตรสส์ (Strauss. 2013) นำเสนอแนวคิดสามเหลี่ยมการทำอาหาร ดังภาพประกอบ



ภาพประกอบ 5 สามเหลี่ยมการทำอาหาร (Culinary triangle)

ที่มา: Claude Lévi-Strauss. (2013). Culinary triangle. In *Food and culture: A reader*. 3rd ed. p. 46.

จากแนวคิดสามเหลี่ยมการทำอาหาร สเตราส์ได้จำแนกลักษณะอาหารออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่ ดิบ (RAW) ปิ้งสุก (COOKED) และเน่าเปื่อย (ROTTED) โดยสเตราส์แบ่งลักษณะอาหารออกเป็น 2 ด้านคือ วัฒนธรรม และธรรมชาติ ซึ่งอาหารประเภทปิ้งสุกและเน่าเปื่อยมีลักษณะเด่นกว่าอาหารประเภทดิบ เนื่องจากอาหารประเภทปิ้งสุกเป็นการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมของอาหารประเภทดิบ และอาหารประเภทเน่าเปื่อยเป็นการเปลี่ยนแปลงทางธรรมชาติ

สเตราส์ยังได้อธิบายเพิ่มเติมว่า สามเหลี่ยมการทำอาหารพื้นฐานที่จัดประเภทตามลักษณะอาหารได้แก่ ดิบ ปิ้งสุก และเน่าเปื่อยนั้น แสดงถึงความเหลื่อมล้ำของการทำอาหาร 3 ประเภท ได้แก่ การทำอาหารประเภทย่าง (Roasted) มีความใกล้เคียงกับอาหารประเภทดิบ และการทำอาหารประเภทต้ม (Boiled) มีความใกล้เคียงกับอาหารประเภทเน่าเปื่อย ส่วนอาหารประเภทปิ้งสุกไม่สามารถอธิบายได้อย่างชัดเจน เนื่องจากวิธีการทำอาหารประเภทรมควัน (Smoked) มีความหมายที่คาบเกี่ยวกับการทำอาหารประเภทย่าง (Roasted) คือ เป็นการทำอาหารที่ไม่ต้องใช้ภาชนะในการใส่อาหารและไม่ใช้น้ำ แต่ยังคงมีความแตกต่างกัน ส่วนการทำอาหารประเภทต้ม (Boiled) คาบเกี่ยวกันตรงที่ระยะเวลาในการทำอาหารนั้นซ้ำเหมือนกัน ซึ่งการทำอาหารประเภทรมควันกับต้มเกี่ยวข้องกับองค์ประกอบไฟและอาหาร ส่วนการทำอาหารประเภทรมควันกับย่างเกี่ยวข้องกับองค์ประกอบพื้นที่ของอากาศน้อยและมาก และการทำอาหารประเภทย่างกับต้มเกี่ยวข้องกับองค์ประกอบของการใช้น้ำ เมื่อกล่าวการทำอาหารในมุมมองของวัฒนธรรมและธรรมชาติแล้วพบว่า องค์ประกอบอากาศและน้ำเป็นเกณฑ์สำคัญที่สามารถจำแนกได้ว่า การทำอาหารประเภทย่างและรมควันเป็นการทำอาหารแบบธรรมชาติ ส่วนการทำอาหารประเภทต้มจัดเป็นการทำอาหารแบบวัฒนธรรม

นอกจากนี้แล้วสเตราส์ได้กล่าวถึงการทำอาหารทั้ง 3 ประเภทนี้ว่า เป็นพื้นฐานของการทำอาหารที่เป็นเอกลักษณ์สากลและมีความเกี่ยวข้องกับภาษาด้วยแนวคิดที่ว่า ภาษามีรูปแบบเป็นสากลจากกิจกรรมของมนุษย์ ถ้าในสังคมใดไม่มีภาษา สังคมนั้นก็จะไม่มีการกล่าวถึงการทำอาหาร

เลห์เรอร์ (Lehrer. 1969) คือผู้ริเริ่มการศึกษาอรรถศาสตร์ของคำเรียกการทำอาหาร (Semantic cuisine) โดยศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาอังกฤษที่เป็นแบบอังกฤษและอเมริกา เลห์เรอร์แบ่งคำว่า cook ออกเป็น 3 ระดับต่างกัน ดังนี้

cook₁ คือ ภาพรวมทั่วไปของการทำอาหารเช่น การทำความสะอาดหรือการเตรียมอุปกรณ์

cook₂ คือ ขั้นตอนทั่วไปในการเตรียมอาหาร

$cook_3$ คือ ขั้นตอนการทำอาหารที่มีความร้อนมาเกี่ยวข้องและทำให้อาหารนั้นเปลี่ยนแปลงตามวัตถุประสงค์ของการทำอาหารนั้นๆ ซึ่งในระดับนี้เป็นขั้นตอนที่คำเรียกการทำอาหารมีลักษณะเด่นกว่าขั้นตอนอื่นๆ โดยเลห์เรอร์ได้จัดประเภทคำเรียกการทำอาหารออกเป็น 4 กลุ่ม ได้แก่ boil fry broil และ bake โดยที่คำเรียกการทำอาหารในขั้นตอน $cook_3$ ครอบคลุมความหมายของคำเรียกทั้ง 4 กลุ่มข้างต้น ดังสรุปในตาราง 3

ตาราง 3 การจำแนกประเภทคำเรียกการทำอาหารในขั้นตอน $cook_3$

$cook_3$									
boil ₁		fry		broil			bake		
simmer	boil	sauté	french-fry	grill	barbecue	plank	roast	shirr	scallop
		pan-fry	deep-fry		charcoal				

ที่มา: Adrienne Lehrer. (1969, April). Semantic cuisine. *Journal of Linguistics*. 5(1): 45.

จากตารางข้างต้นจะเห็นได้ว่า คำเรียกการทำอาหารในขั้นตอน $cook_3$ ที่เลห์เรอร์ได้สรุปไว้ ครอบคลุมการทำอาหารทั้ง 4 ประเภท ซึ่งคำเรียกการทำอาหารกลุ่ม boil₁ ประกอบด้วยคำลูกกลุ่มหลายคำที่แสดงถึงการทำอาหาร ดังสรุปในตาราง 4

ตาราง 4 การจำแนกประเภทคำเรียกการทำอาหารในขั้นตอน boil₁

boil ₁ (unmarked)				
simmer			boil ₂	
poach	stew	parboil	steam	reduce
	braise			

ที่มา: Adrienne Lehrer. (1969, April). Semantic cuisine. *Journal of Linguistics*. 5(1): 43.

จากตารางการจำแนกประเภทคำเรียกการทำอาหารในชั้นตอน cook₃ เลห์เรอร์ได้นำคำเรียกการทำอาหารทั้งหมดมาวิเคราะห์หองค์ประกอบทางความหมาย โดยกำหนดองค์ประกอบ (Component) และตัวชี้วัด (Parameter) สรุปได้ดังนี้

1. องค์ประกอบการใช้ไฟ เช่น ไวน์ นม และอื่นๆ ได้แก่ [+ของเหลว] [-ของเหลว]
2. องค์ประกอบใช้น้ำมัน ได้แก่ [+น้ำมัน] [-น้ำมัน]
3. องค์ประกอบใช้ความร้อน ได้แก่ [+ใช้ความร้อนโดยตรง] [-ใช้ความร้อนโดยตรง]
4. องค์ประกอบกระทำต่ออาหาร ได้แก่ [+ทำรุนแรง] [-ทำรุนแรง]
5. องค์ประกอบใช้เวลา ได้แก่ [+เวลามาก] [-เวลามาก]
6. องค์ประกอบขนาดของอาหาร ได้แก่ [+ใหญ่] [-ใหญ่]

องค์ประกอบที่ 7-9 เป็นองค์ประกอบเฉพาะของแต่ละวิธีการทำอาหารเพื่ออธิบายความหมายของคำเรียกการทำอาหารได้ละเอียดและครอบคลุม ซึ่งประกอบด้วยองค์ประกอบที่แสดงเฉพาะค่า + เท่านั้น สรุปได้ดังนี้

7. องค์ประกอบประเภทภาชนะที่ใช้ ได้แก่ [+สิ่งที่เกี่ยวข้อง]
8. องค์ประกอบส่วนผสมเพิ่มเติม ได้แก่ [+สิ่งที่เกี่ยวข้อง]
9. องค์ประกอบวัตถุประสงค์เฉพาะ ได้แก่ [+สิ่งที่เกี่ยวข้อง]

ตัวอย่างคำเรียกการทำอาหารที่มีองค์ประกอบเฉพาะ เช่น

Grill: [+ของเหลว] [+ใช้ความร้อนโดยตรง โดยวางอาหารบนกระทะแบนสำหรับปิ้ง]

Fry: [-ของเหลว] [+น้ำมัน โดยมีภาชนะเฉพาะคือ กระทะสำหรับทอด]

ผลการวิเคราะห์คำเรียกการทำอาหารของเลห์เรอร์สรุปได้ดังนี้

1. การต้ม (Boil) เป็นการทำอาหารที่เกี่ยวข้องกับของเหลว boil₁ อยู่ในตำแหน่งสูงสุดและครอบคลุมความหมายของ simmer และ boil₂ ที่มีการใช้น้ำและของแข็งเหมือนกัน แต่จะแตกต่างกันตรงที่ boil₂ จะเป็นน้ำเดือดและ simmer น้ำจะไม่เดือด ซึ่งคำลูกกลุ่มของ simmer ประกอบด้วย poach และ stew โดยที่ stew มีคำเรียกการทำอาหาร braise อยู่ในระดับล่าง ส่วนคำลูกกลุ่มของ boil₂ ประกอบด้วย steam และ reduce สำหรับคำเรียกการทำอาหาร parboil จะคาบเกี่ยวระหว่าง simmer และ boil₂ เนื่องจาก parboil เป็นส่วนหนึ่งของการทำอาหารในน้ำเดือดและไม่เดือด

2. การทอด (Fry) เป็นการใช้ไขมันที่ได้จากพืชหรือสัตว์ ซึ่งประกอบด้วย sauté กับ pan-fry และ french-fry กับ deep-fry โดยที่ pan-fry เป็นส่วนหนึ่งของคำเรียกการทำอาหาร sauté โดยที่ sauté จะใช้น้ำมันมากกว่า pan-fry ส่วน french-fry กับ deep-fry ใช้น้ำมันปริมาณเยอะเหมือนกัน

3. การย่าง (Broil) เป็นวิธีที่อาหารได้รับความร้อนจากไฟโดยตรง จากการตั้งอาหารไว้เหนือไฟ ซึ่งประกอบด้วย grill barbecue และ plank โดยที่ charcoal เป็นส่วนหนึ่งของคำเรียกการทำอาหาร barbecue เนื่องจากมีวิธีการทำเหมือนกัน แต่ต่างกันตรงที่ใช้ซอส สำหรับคำเรียกการทำอาหาร grill ใช้ภาชนะคือ กระทะแบนสำหรับปิ้ง ส่วน barbecue และ charcoal เป็นการย่างจากถ่านเหมือนกัน และ plank ใช้ความร้อนของเตาอบหรือตั้งอาหารไว้ด้านล่างของที่ย่าง

4. การอบ (Bake) เป็นวิธีที่ใช้ความร้อนแบบแห้งจากเตาอบ ทำให้อาหารประเภทนี้ไม่ได้สัมผัสกับความร้อนโดยตรง ซึ่งประกอบด้วย roast shirr และ scallop โดยที่คำเรียกการทำอาหาร roast ใช้กับอาหารจำพวกเนื้อ shirr ใช้สำหรับอาหารจำพวกไข่ ส่วน scallop ใช้กับอาหารจำพวกหอย

นอกจากการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายแล้ว เลห์เนอร์ได้วิเคราะห์รูปแบบทางวากยสัมพันธ์ของคำเรียกการทำอาหารในทางไวยากรณ์ เช่น การเติมปัจจัย -er ทำให้คำกริยา กลายเป็นคำนาม จากคำว่า cook กลายเป็น cooker และมีการใช้ความหมายของคำเรียกการทำอาหารในเชิงเปรียบเทียบกับสิ่งต่างๆ เช่น สถานะอารมณ์ของมนุษย์

แนวคิดในการศึกษาของเลห์เนอร์ครั้งนี้เป็นการวิเคราะห์คำเรียกการทำอาหารโดยใช้เกณฑ์ความร้อนในการจำแนกคำเรียกการทำอาหาร กล่าวคือ คำเรียกการทำอาหารทุกคำที่นำมาวิเคราะห์มีการใช้ความร้อนทั้งสิ้น แต่ในงานวิจัยนี้พบว่า คำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานี มีทั้งการใช้ความร้อนและไม่ใช้ความร้อน ผู้วิจัยจึงไม่นำเกณฑ์การจำแนกของเลห์เนอร์มาใช้ในการศึกษาครั้งนี้

นอกจากนี้เลห์เนอร์ (Lehrer.1972) ได้ศึกษาคำเรียกการทำอาหารเพิ่มเติมเรื่อง Cooking vocabularies and the culinary triangle of Lévi Strauss ซึ่งวิเคราะห์ความหมายและโครงสร้างทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษาต่างๆ และนำผลการวิเคราะห์ไปประเมิณกับรูปแบบการศึกษาของสเตรส โดยเลห์เนอร์ศึกษาคำเรียกการทำอาหารจำนวน 9 ภาษา ได้แก่ ภาษาอังกฤษ (English) ภาษาฝรั่งเศส (French) ภาษาเยอรมัน (German) ภาษาญี่ปุ่น (Japanese) ภาษาจีน (Chinese) ภาษาจาคัลเท็ค (Jacalteco) ภาษาโยรูบา (Yoruba) ภาษานาวาโฮ (Navajo) และภาษาอัมฮาริค (Amharic) และใช้การศึกษาของเลห์เนอร์ (Lehrer.1969) มาเป็นแนวทางในการวิเคราะห์ซึ่งผลการศึกษาคำเรียกการทำอาหารในแต่ละภาษาสามารถสรุปออกเป็น 3 กลุ่มดังนี้

1. คำเรียกการทำอาหารในภาษาตระกูลอินโดยูโรเปียนคือ อังกฤษ เยอรมัน และฝรั่งเศส พบว่า ถึงแม้คำเรียกการทำอาหารในภาษาฝรั่งเศสและเยอรมันจะมีรากศัพท์มาจากภาษาอังกฤษ แต่กลับพบว่าทั้ง 2 ภาษาดังกล่าวมีโครงสร้างคำเรียกการทำอาหารแตกต่างจากภาษาอังกฤษ ซึ่งการจำแนกคำเรียกการทำอาหารในภาษาฝรั่งเศสประกอบด้วยคำเรียกการทำอาหารทั่วไป 4 คำ

เช่นเดียวกับภาษาอังกฤษได้แก่ boil roast หรือ bake broil และ fry ส่วนในภาษาเยอรมันจะไม่มีคำที่แสดงการทำอาหารแบบทั่วไปเช่นเดียวกับภาษาอังกฤษที่มี คำว่า cook แต่จะมีคำเรียกการทำอาหารเฉพาะเจาะจงจำนวน 3 คำที่มีความหมายเช่นเดียวกับคำว่า boil bake และ fry หรือ broil ในภาษาอังกฤษ

2. คำเรียกการทำอาหารที่ไม่ได้อยู่ในตระกูลอินโดยูโรเปียนคือ ภาษาจีน และภาษาญี่ปุ่น พบคำเรียกการทำอาหารทั่วไปเหมือนภาษาอังกฤษน้อยมาก ในภาษาจีนมีคำเรียกการทำอาหารทั่วไปเช่นเดียวกับภาษาอังกฤษที่หมายถึง cook และประกอบด้วยคำเรียกการทำอาหารเฉพาะแต่ละวิธี ได้แก่ boil steam roast bake grill stir-fry และ fry ส่วนในภาษาญี่ปุ่นไม่มีคำเรียกการทำอาหารทั่วไปอย่างเช่นในภาษาอังกฤษ แต่จะมีคำเรียกการทำอาหารเฉพาะแต่ละวิธี ได้แก่ boil steam bake roast grill pan-fry และ deep-fry

3. คำเรียกการทำอาหารกลุ่มสุดท้ายมีทั้งหมด 4 ภาษา ได้แก่ จาคัลเท็ค โยรูบา นาวาโฮ และอัมฮาริค โดยภาษาจาคัลเท็คไม่มีคำเรียกการทำอาหารทั่วไปเช่นเดียวกับภาษาอังกฤษ แต่สามารถเข้าใจคำเรียกการทำอาหารนั้นได้จากบริบท ซึ่งคำเรียกการทำอาหารที่พบได้แก่ boil roast และ smoke สำหรับภาษาโยรูบามีคำเรียกการทำอาหารทั่วไปและคำเรียกการทำอาหารเฉพาะวิธี ได้แก่ boil fry และ roast หรือ bake ส่วนภาษานาวาโฮไม่มีคำเรียกการทำอาหารทั่วไปที่แสดงถึงระบบการทำอาหาร แต่มีคำเรียกการทำอาหารเฉพาะวิธี ได้แก่ boil bake และ broil และในภาษาอัมฮาริค มีคำที่แสดงถึงระบบการทำอาหารทั่วไปและมีคำเฉพาะ ประกอบด้วย boil bake fry และ parch

ผลการศึกษาคำเรียกการทำอาหารทั้ง 9 ภาษาข้างต้น เมื่อนำมาอภิปรายกับงานวิจัยของสเตราส์พบว่า การจำแนกการทำอาหารพื้นฐานระหว่างการทำอาหารประเภทต้ม (Boiled) และประเภทย่าง (Roasted) พบคำเรียกการทำอาหารเฉพาะภาษาจาคัลเท็คที่สนับสนุนแนวคิดการทำอาหารของสเตราส์ได้เป็นอย่างดี

จากการศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาต่างๆของเลห์เรอร์ (Lehrer. 1969; & 1972) ที่กล่าวมาข้างต้น กลายเป็นต้นแบบของแนวทางในการศึกษาคำเรียกการทำอาหารภาษาอื่นๆในเวลาต่อมา ซึ่งนิวแมน (Newman. 1975) ได้นำมาเป็นแนวทางในการศึกษาเรื่อง A semantic analysis of English and Hebrew cooking terms เป็นการวิเคราะห์และเปรียบเทียบคำเรียกการทำอาหารในภาษาอังกฤษและภาษาฮีบรู ซึ่งนิวแมนนำผลการศึกษาคำเรียกการทำอาหารทั้งสองภาษามาเปรียบเทียบกับการทำอาหารพื้นฐานตามแนวคิดสามเหลี่ยมการทำอาหาร (Culinary triangle) ของสเตราส์ (Strauss. 2013) ซึ่งคำเรียกการทำอาหารที่พบเหมือนกันคือ boil smoke และ roast

ผลการศึกษาของเลห์เรอร์ (Lehrer. 1972) และนิวแมน (Newman. 1975) ต่างก็มีจุดร่วมเดียวกันคือ การนำผลการศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาต่างๆมาเปรียบเทียบกับแนวคิดสามเหลี่ยมการทำอาหารของสเตราส์ ซึ่งสเตราส์ได้เสนอว่าเป็นแนวคิดพื้นฐานในการทำอาหารทั่วโลก

นอกจากนี้แล้วยังพบการศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาฟีเจียนเรื่อง Fijian verbs of cooking ของอุสุราโม (Usuramo.2000) โดยมีการเปรียบเทียบความเหมือนและความแตกต่างของคำกริยาแสดงการทำอาหารระหว่างภาษาฟีเจียนและภาษาอังกฤษตามแนวทางการศึกษาของเลห์เรอร์ (Lehrer. 1969) ซึ่งผลการศึกษาพบว่า การทำอาหารประเภทต้มที่พบทั้ง 2 ภาษานั้น ในภาษาอังกฤษบางคำเป็นคำที่ใช้เฉพาะวิธี ส่วนในภาษาฟีเจียนบางคำมีความหมายกว้างกว่า คือ คำเรียกการทำอาหารประเภทต้มสามารถใช้ได้กับของเหลวทุกประเภท ส่วนการทำอาหารประเภททอดพบว่าในภาษาฟีเจียนไม่ได้แบ่งอาหารที่ใช้เช่นเดียวกับภาษาอังกฤษ การทำอาหารประเภทย่างในภาษาฟีเจียนจะรวมการใช้ไฟจากเถาวัลย์ด้วย และการทำอาหารประเภทอบในภาษาฟีเจียนจะใช้วิธีทั้งในการทำขนมและทำอาหาร

ส่วนงานวิจัยในประเทศไทยที่ศึกษาคำเรียกการทำอาหารตามแนววรรดศาสตร์ชาติพันธุ์ พบงานวิจัยเรื่อง A Phonological and lexicon study in food and consumption of Vietnamese in Sukhaphiban Thabo district, Nongkhai province ของวาสิณี มีเครือเอี่ยม (Meekrua-iam. 2002) เรื่อง Thai regional cooking terms: An ethnosemantic study ของศุภาภาส คำโตนด (Kumtanode. 2006) เรื่อง การศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับพฤติกรรมกรกินของชาวไทยมุสลิม จังหวัดนราธิวาส ของนราวดี พันธุ์นรา (2537) เรื่อง หลากมิตินของคำแสดงโภชนลักษณะในตำราอาหารไทย อังกฤษ และฝรั่งเศส ของสุนันท์ อัญชลีบุญกุล (2551) เรื่อง การศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือตามแนววรรดศาสตร์ชาติพันธุ์ ของโกสินทร์ ปัญญาอชิสิน (2552) เรื่อง การศึกษาคำศัพท์ประกอบอาหาร: ภาพสะท้อนวัฒนธรรมการกินของชาวเวียดนาม ของเกรียงไกร วัฒนาสวัสดิ์ (2553) เรื่อง การวิเคราะห์วงคำศัพท์การปรุงอาหารฮากกาในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ของ นริศร์ จิตปัญญายศ (2556) และการศึกษาเรื่อง การศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารของชาวไทยเชื้อที่จังหวัดพะเยา วิราพร หงส์เวียงจันทร์ (2556) ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

การศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับพฤติกรรมกรกินของชาวไทยมุสลิม จังหวัดนราธิวาส ของนราวดี พันธุ์นรา (2537) แบ่งกลุ่มคำศัพท์ที่นำมาวิเคราะห์ 5 ประเด็นได้แก่ ประเภทอาหาร การประกอบอาหาร การเตรียมอาหาร สิ่งนำมาเป็นอาหาร และชนิดของอาหาร โดยใช้วิธีการวิเคราะห์ด้วยวิธีจัดชุดคำ (Paradigm) การวิเคราะห์องค์ประกอบ (Componential analysis) และ

การจัดจำพวกแบบชาวบ้าน (Folk taxonomy) ซึ่งประเด็นการศึกษาของนราวดี พันธุ์นรา ที่สอดคล้องกับงานวิจัยนี้คือ ประเด็นการประกอบอาหาร ผลการศึกษาในประเด็นนี้ของนราวดี พันธุ์นราพบว่าชาวไทยมุสลิมในจังหวัดนราธิวาสมีวิธีประกอบอาหาร 3 ประเภท ดังนี้

1. /jiye/ คือ การประกอบอาหารที่ใช้ไฟทำให้สุก ซึ่งมีวิธีประกอบอาหารจำนวน 14 คำ ได้แก่ /yibuh/ คล้ายลวก หรือต้ม /cilo/ คล้ายลวก (พืช) /yin^dε/ หมายถึง ทอด /goyen/ คล้ายผัด ทอด (ไข่) คั่ว /tumih/ คล้ายเจียว /nanoʔ/ หมายถึง หุง /kukuh/ หมายถึง นึ่ง /tanoʔ/ หมายถึง นึ่ง (ข้าวเหนียว) /baka/ คล้ายปิ้ง ย่าง เผา อบ /paŋ^gε/ หมายถึง ย่าง (ปลา ไก่) /layo ʔapi/ หมายถึง ลนไฟ /masoʔ/ คล้ายต้ม /payo/ หมายถึง อาหารคล้ายแกงเลียง และ /ʔayu/ หรือ /hayu/ หมายถึง กวน

ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบหลักของคำกริยาประกอบอาหารที่ใช้ไฟทำให้สุกข้างต้น มีจำนวน 5 องค์ประกอบ ได้แก่ ประเภทวัสดุ มีสื่อความร้อนประเภทใด ตำแหน่งวัสดุ ระดับของไฟ และลักษณะพิเศษ ซึ่งวิธีประกอบอาหารจำนวน 14 คำ มีองค์ประกอบเหล่านี้แตกต่างกันไป

2. /jiyoʔ/ คือ วิธีการประกอบอาหารโดยการใส่เกลือและน้ำตาล อาจเป็นลักษณะน้ำเกลือ หรือน้ำเชื่อมก็ได้

3. วิธีการอื่นๆ เช่น การใส่เกลือ การใส่แป้งข้าวหมาก เป็นลักษณะของการหมัก

ส่วนการศึกษาอีก 4 ประเด็น ได้แก่ ประเภทอาหาร การเตรียมอาหาร สิ่งนำมาเป็นอาหาร และชนิดของอาหาร มีผลการศึกษาแตกต่างกันไป ซึ่งประเด็นประเภทอาหารที่พบมีจำนวน 6 ประเภท ได้แก่ ข้าวสุก กับข้าว ประเภทของกินเล่น ประเภทของหวาน ผลไม้ และเครื่องดื่ม สำหรับประเด็นการเตรียมอาหารที่พบมีจำนวน 3 กลุ่ม ได้แก่ การเตรียมชิ้นส่วนอาหารให้เล็กลง การเตรียมสภาพอาหาร และคำกริยาอื่นๆ ส่วนประเด็นสิ่งนำมาเป็นอาหารพบจำนวน 3 ประเภท ได้แก่ พืช สัตว์ น้ำและอื่นๆ และประเด็นชนิดของอาหารพบองค์ประกอบหลักจำนวน 6 ประการ ได้แก่ ต้องใช้ไฟ ทำให้สุกหรือไม่ ประเภทของวัสดุ เครื่องปรุง วิธีเตรียมชิ้นส่วนอาหาร วิธีประกอบอาหาร และวิธีกิน

นอกจากนี้แล้วผลการศึกษาทั้ง 5 ประเด็นข้างต้น สะท้อนให้เห็นแบบแผนพฤติกรรมภารกิจของชาวไทยมุสลิมในจังหวัดนราธิวาสที่เกิดจากอิทธิพลต่างๆ ได้แก่ สิ่งแวดล้อม ศาสนา ความเชื่อ ค่านิยม และลักษณะทางสังคม

นอกจากการศึกษาของนราวดี พันธุ์นราแล้วยังพบงานวิจัยเรื่อง การศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ของโกสินทร์ ปัญญาธิสิน (2552) และเรื่อง การศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารของชาวลื้อที่จังหวัดพะเยา ของวิราพร หงส์เวียงจันทร์ (2556) ใช้แนวทางการศึกษาเหมือนกันคือ การวิเคราะห์องค์ประกอบและ

การจัดจำพวกแบบชาวบ้าน เนื่องด้วยสาเหตุที่คำเรียกการทำอาหารบางคำไม่มีการใช้ความร้อน จึงไม่สามารถใช้แนวทางการศึกษาเช่นเดียวกับงานวิจัยของเลห์เรอร์ (Lehrer. 1969; & 1972) ที่ได้กล่าวข้างต้น นอกจากนี้แล้วการจัดจำพวกแบบชาวบ้านสามารถแสดงมโนทัศน์ของกลุ่มชาติพันธุ์ ที่ศึกษาได้เป็นอย่างดี ซึ่งการศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือเลือกศึกษาเฉพาะ ขั้นตอนการทำอาหารและพบมิติแห่งความแตกต่างจำนวน 9 มิติ ได้แก่ จุดประสงค์ วิธีทำให้กินได้ น้ำ น้ำมัน ซึ่งเป็นมิติเด่นที่ครอบคลุมคำเรียกการทำอาหารทั้งหมด ส่วนมิติแห่งความแตกต่างเฉพาะที่พบ ได้แก่ เวลา การใช้พริกแกง ชนิดของพริกแกง วัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบส่วนการศึกษาในชาวไทลื้อ ที่จังหวัดพะเยาศึกษาทั้งขั้นก่อนทำอาหาร ขณะทำอาหาร และหลังทำอาหาร โดยขั้นก่อนทำพบมิติ แห่งความแตกต่างจำนวน 5 มิติ ได้แก่ วัสดุอุปกรณ์ ลักษณะการเคลื่อนที่ของวัสดุอุปกรณ์ วัตถุดิบ ขนาดของวัตถุดิบ และน้ำ ส่วนขั้นขณะทำอาหารพบมิติแห่งความแตกต่างจำนวน 6 มิติ ได้แก่ จุดประสงค์ วิธีทำให้กินได้ น้ำ น้ำมัน เวลา และวัตถุดิบ และขั้นหลังทำอาหารพบมิติแห่ง ความแตกต่างเพียง 1 มิติคือ สถานะของวัตถุดิบ ในส่วนของการจัดจำพวกแบบชาวบ้านของทั้งสอง ภาษาพบว่า ในทุกขั้นตอนการทำอาหารจะมีคำที่ครอบคลุมคำเรียกการทำอาหารทั้งหมดในขั้นตอน นั้นๆ เช่น ในภาษาไทยถิ่นเหนือพบคำว่า เญยะ-กิน ครอบคลุมมโนทัศน์ทั้งหมดของคำเรียก การทำอาหาร ส่วนการทำอาหารของชาวไทลื้อที่จังหวัดพะเยาพบคำว่า เญะ ครอบคลุมขั้นตอน ขณะทำอาหาร ผลการศึกษาเหล่านี้สะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมการบริโภคของผู้ใช้ภาษา เช่น ความเรียบง่ายในการบริโภคอาหาร การให้ความสำคัญต่อเนื้อสัตว์ นอกจากนี้แล้วสิ่งที่แสดงถึง เอกลักษณ์ของชาวล้านนาและชาวไทยลื้อคือ ไม่นิยมรับประทานอาหารมันเหมือนอาหารตะวันตก ชาวล้านนามองว่าการทำอาหารให้สุกมีทั้งแบบผ่านความร้อนและไม่ผ่านความร้อน เห็นได้จากการ กินเนื้อสัตว์ดิบและเลือด ซึ่งเชื่อว่ากินแล้วจะแข็งแรงและเหมาะกับเพศชาย ส่วนชาวไทยลื้อมีความเชื่อ เรื่องข้อห้ามในการนำสัตว์ป่ามาทำอาหาร รวมถึงห้ามเด็ดผักและฆ่าสัตว์ในวันมงคล

สำหรับงานวิจัยที่ใช้ความร้อนเป็นเกณฑ์ในการศึกษาคำเรียกการทำอาหาร พงงานวิจัย เรื่อง Thai regional cooking terms: An ethnosemantic study ของศุภาภาส คำโตนด (Kumtanode. 2006) โดยศึกษาโครงสร้างทางความหมายและเปรียบเทียบคำศัพท์ประกอบอาหารทั้งสี่ภาค ของประเทศไทย ได้แก่ ภาคกลาง ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคใต้ ซึ่งในภาษา ถิ่นกลางพบคำศัพท์การประกอบอาหารจำนวน 31 คำ ภาษาถิ่นเหนือพบจำนวน 29 คำ ภาษา ถิ่นตะวันออกเฉียงเหนือพบจำนวน 21 คำ และภาษาถิ่นใต้พบจำนวน 23 คำ โดยแบ่งคำศัพท์ ประกอบอาหารเหล่านี้ตามกระบวนการใช้ความร้อนตามมาตรฐานสากล 3 กระบวนการ ได้แก่ ความร้อนขึ้น ความร้อนแห้ง และความร้อนแห้งด้วยน้ำมัน ซึ่งผลการศึกษาพบว่า คำศัพท์

ประกอบอาหารทุกภาคมีองค์ประกอบทางความหมายและตัวบ่งชี้ความต่างเพื่อแสดงความเหมือนและความต่างของคำศัพท์ประกอบอาหารแต่ละคำเหมือนกัน ซึ่งองค์ประกอบทางความหมายที่พบมีจำนวน 8 องค์ประกอบ ได้แก่ ใช้ของเหลว ใช้น้ำมัน สภาพการแผ่ความร้อน พลังความร้อน ระยะเวลา ปริมาณวัตถุที่ใช้ในการปรุง การจุ่มลงในน้ำของอาหาร และสัดส่วนของอาหาร ส่วนตัวบ่งชี้ความต่างที่พบมีจำนวน 5 ตัวบ่งชี้ ได้แก่ ภาชนะเฉพาะ ส่วนผสมเฉพาะ วัตถุประสงค์เฉพาะ วิธีทำเฉพาะ และอาหารที่มีวิธีเฉพาะ สำหรับโครงสร้างของคำศัพท์พบว่ามีความเหมือนและความต่างตามกระบวนการความร้อนทั้ง 3 กระบวนการข้างต้น นอกจากนี้แล้วคำศัพท์ประกอบอาหารดังกล่าวยังแสดงเอกลักษณ์ของแต่ละภาค เช่น ภาคกลาง มีคำเรียกการทำอาหารจำนวนมากเพราะเป็นจุดรวมของวัฒนธรรมจากภาคอื่นๆ สำหรับภาคเหนือพบการทำอาหารโดยใช้กระบวนการความร้อนแห่งมากที่สุด ส่วนภาคตะวันออกเฉียงเหนือพบคำเรียกการทำอาหารน้อยกว่าภาคอื่นๆ เพราะเป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์น้อย นอกจากนี้แล้วประชาชนส่วนใหญ่มีฐานะไม่ค่อยดีจึงทำให้ไม่สามารถนำวัตถุดิบที่มีราคาแพงมาทำอาหารได้ สังเกตได้จากคำศัพท์ประกอบอาหารที่ใช้น้ำมันพบน้อยมาก ส่วนภาคใต้ส่วนใหญ่ใช้กะทิในการทำอาหาร เพราะในพื้นที่เป็นแหล่งที่มีต้นมะพร้าวจำนวนมาก

ในส่วนของงานวิจัยเรื่อง การศึกษาคำศัพท์ประกอบอาหาร: ภาพสะท้อนวัฒนธรรมการกินของชาวเวียดนามของเกรียงไกร วัฒนาศาสตร์ (2553) ใช้แนวคิดของเลห์เรอร์ (Lehrer. 1969, 1972) เพื่อวิเคราะห์ความหมายและภาพสะท้อนสังคมวัฒนธรรมผ่านคำศัพท์ประกอบอาหาร ซึ่งผลการศึกษาพบว่า การใช้ความร้อนแห้งคือ กรรมวิธีที่ใช้แหล่งความร้อนจากการแผ่รังสีความร้อน (Radtion) ไปสู่อาหารโดยตรง ซึ่งคำศัพท์ประกอบอาหารที่พบมีจำนวน 3 คำ เช่น quay thui ส่วนการใช้ความร้อนชื้นคือ การใช้ของเหลวเป็นส่วนประกอบสำคัญในการทำอาหารซึ่ง คำศัพท์ประกอบอาหารที่พบมีจำนวน 14 คำ เช่น canh kho และการใช้ความร้อนแห้งด้วยน้ำมัน คือ มีน้ำมันเป็นองค์ประกอบสำคัญในการประกอบอาหารและเป็นตัวพาความร้อน (Convection) ไปสู่อาหารและทำให้อาหารสุก หรืออาจจะไม่ใช่ น้ำมันแต่ใช้ความร้อนจากการนำความร้อน (Conduction) ซึ่งคำศัพท์ประกอบอาหารที่พบมีจำนวน 6 คำ เช่น ram rim จากผลการศึกษาคำเรียกการทำอาหารดังกล่าวสะท้อนให้เห็นว่า การทำอาหารของชาวเวียดนามต้องทำอาหารโดยผ่านความร้อน เพื่อให้อาหารสุกก่อนจึงจะสามารถนำมารับประทานได้ นอกจากนี้แล้วชาวเวียดนามเน้นการใช้ผักและสมุนไพรสดเป็นวัตถุดิบหลักในการทำอาหารเพื่อให้มีสุขภาพที่ดี สำหรับเครื่องปรุงรสในการประกอบอาหารพบว่าชาวเวียดนามในภาคเหนือนิยมอาหารรสชาติเค็ม ส่วนชาวเวียดนามใต้นิยมรับประทานอาหารรสหวาน

นอกจากงานวิจัยของเกรียงไกร วัฒนาศาสตร์ ที่ศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาเวียดนามแล้วยังพบงานวิจัยของวาสิณี มีเครือเอี่ยม (Meekrua-iam. 2002) ศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาเวียดนามเช่นเดียวกัน โดยวาสิณี มีเครือเอี่ยม ศึกษาเรื่อง A Phonological and lexicon study in food and consumption of Vietnamese in Sukhaphiban Thabo district, Nongkhai province แต่งานวิจัยทั้ง 2 งานนี้มีพื้นที่การเก็บข้อมูลต่างกัน โดยเกรียงไกร วัฒนาศาสตร์ เก็บข้อมูลคำเรียกการทำอาหารในภาษาเวียดนามถิ่นเหนือ (ฮานอย) และภาษาเวียดนามใต้ (โฮจิมิน) ส่วนงานวิจัยของวาสิณี มีเครือเอี่ยม ศึกษาจากภาษาเวียดนามที่พูดในเขตสุขาภิบาลอำเภอท่าบ่อ จังหวัดหนองคาย ซึ่งผลการศึกษาพบว่า ระบบเสียงในภาษาเวียดนามประกอบด้วยหน่วยพยัญชนะ 21 หน่วยเสียง หน่วยเสียงสระเดี่ยว 11 หน่วยเสียง หน่วยเสียงสระประสม 3 หน่วยเสียงและวรรณยุกต์ 6 หน่วยเสียง ซึ่งมีลักษณะคล้ายกับภาษาเวียดนามถิ่นเหนือ เนื่องจากบรรพบุรุษในถิ่นนี้อพยพมาจากทางตอนเหนือของประเทศเวียดนาม ซึ่งผลการศึกษาของคำศัพท์เกี่ยวกับอาหารและวัฒนธรรมการบริโภคพบว่า คำศัพท์เกี่ยวกับอาหารแบ่งออกเป็น 4 กลุ่ม ได้แก่ ประเภทอาหาร วัสดุที่ใช้ของชาวเวียดนามในถิ่นนี้แสดงให้เห็นว่า อิทธิพลจากสิ่งแวดล้อม ความเชื่อ ลักษณะทางสังคมและประเพณีต่างๆ มีผลต่อการเลือกบริโภคอาหาร

ส่วนงานวิจัยเรื่อง การวิเคราะห์ห้วงคำศัพท์การปรุงอาหารฮากกาในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ของนิศร์ จิตปัญญาศ (2556) แบ่งการศึกษาออกเป็น 2 ประเด็นคือ การศึกษาคำศัพท์เตรียมอาหารและคำศัพท์การปรุงอาหาร โดยใช้แนวทางในการศึกษาที่เป็นทั้งการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายในการวิเคราะห์คำเรียกการทำอาหารและทฤษฎีวงคำศัพท์ในการอธิบายประเภทของความสัมพันธ์ของคำศัพท์ ซึ่งผลการศึกษาพบว่าคำศัพท์เตรียมอาหารในภาษาฮากกาพบการใช้คำกริยาในการแยกวัตถุดิบออกจากกันมากที่สุด โดยจะมีความแตกต่างทางด้านรูปทรงเป็นส่วนสำคัญในการวิเคราะห์ ส่วนคำศัพท์การปรุงอาหารในภาษาฮากกาพบว่า มีการใช้ความร้อนโดยมีน้ำเป็นสื่อกลางมากที่สุด นอกจากนี้แล้วชาวฮากกาให้ความสำคัญเรื่องการใช้เกลือและ ซื่ออาหารของชาวฮากกามีความเรียบง่ายจากการใช้ซื่อวัตถุดิบบวกกับการปรุงอาหารหรือวัตถุดิบ นอกจากนี้แล้วยังนำผลการศึกษามาเปรียบเทียบกับแนวคิดสามเหลี่ยมการทำอาหารของสเตอร์ส (Strauss. 1964) ซึ่งผลการศึกษาพบว่า การปรุงอาหารแบบไม่ใช้ความร้อนของชาวฮากกาจะมีตำแหน่งคาบเกี่ยวระหว่างซั่วดิบและซั่วสุกไม่ร้อน จึงทำให้แนวคิดการทำอาหารพื้นฐานของสเตอร์สไม่ครอบคลุมการทำอาหารในภาษาอื่นๆ ได้

สำหรับงานวิจัยเรื่อง หลากมิติของคำแสดงโภชนลักษณะในตำราอาหารไทย อังกฤษและฝรั่งเศส ของสุนันท์ อัญชลีบุญกุล (2551) โดยแบ่งการศึกษาออกเป็น 3 ประเด็น ได้แก่ มิติการตั้งชื่อ

อาหาร มิติส่วนผสมของอาหาร และมิติวิธีการทำอาหาร พบว่าคำแสดงโภชนลักษณะในภาษาไทย อังกฤษและฝรั่งเศสมีคำแสดงโภชนลักษณะเหมือนกันคือ คำแสดงบอกอาหาร วัตถุดิบ วิธีทำ และ ลักษณะ สำหรับมิติส่วนผสมอาหารคือ การจัดเตรียมวัตถุดิบและวัฒนธรรมการกิน และมิติวิธีทำอาหารที่พบคือ วิธีทำให้สุก วิธีทำให้อาหารเข้ากัน และวิธีปรุงรส จากผลการศึกษาระท้อนให้เห็นว่าในแต่ละมิติมีความสัมพันธ์กับค่านิยมและวัฒนธรรมของแต่ละชาติ โดยอาหารไทยมีความโดดเด่นด้านการกินอาหารรสเผ็ดที่สะท้อนจากมิติชื่ออาหาร ขณะที่ภาษาอังกฤษและฝรั่งเศสมีความโดดเด่นในการจัดเตรียมวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์จะเป็นชิ้นใหญ่ๆ และไม่นิยมรับประทานเป็นกับข้าวเหมือนคนไทย

นอกจากการศึกษาคำเรียกการทำอาหารตามแนววรรดศาสตร์ชาติพันธุ์แล้ว ยังพบการศึกษาคำเรียกการทำอาหารที่ใช้กรอบแนวคิดแตกต่างจากงานวิจัยที่กล่าวมาแล้วข้างต้นคือ การศึกษาคำศัพท์การเตรียมอาหารตามทฤษฎีต้นแบบ ของ จิตรนันท์ กลิ่นน้อย (2558) เป็นการศึกษาคำศัพท์การเตรียมอาหารเวียดนามที่เป็นการแยกวัตถุดิบออกจากกัน โดยใช้ของมีคมและการหาตัวแทนที่ดีที่สุดเพื่อเป็นต้นแบบของวิธีการเตรียมอาหารเวียดนามในแต่ละกลุ่มตามทฤษฎีต้นแบบ (Prototype theory) โดยเก็บข้อมูลจากชาวเวียดนามที่อาศัยอยู่ในกรุงเทพมหานคร ประเทศเวียดนาม ซึ่งผลการศึกษพบว่าคำศัพท์การเตรียมอาหารที่เป็นการแยกวัตถุดิบออกจากกันโดยใช้ของมีคมของชาวเวียดนามจำนวน 12 คำ คำศัพท์เหล่านี้มีคุณสมบัติร่วมกันคือการแยกวัตถุดิบออกจากกันโดยใช้ของมีคมประกอบด้วย วัตถุดิบขาดออกจากกัน และวัตถุดิบไม่ได้ขาดออกจากกัน แต่เป็นรอยแยก แต่ยังคงสามารถจัดให้อยู่ภายในกลุ่มเดียวกันได้ เพราะมีคุณสมบัติอื่นที่ร่วมกันอยู่

จากงานวิจัยที่ผ่านมา ถึงแม้จะพบการศึกษาคำเรียกการทำอาหารในหลายภาษาก็ตาม แต่ผู้วิจัยก็ยังไม่พบการศึกษาใดที่ศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานีตามแนววรรดศาสตร์ชาติพันธุ์ ซึ่งการวิจัยครั้งนี้นอกจากจะทำให้ทราบถึงความหมายของคำเรียกการทำอาหารแล้ว ผู้วิจัยเชื่อว่าคำเรียกการทำอาหารเหล่านี้จะสามารถสะท้อนวัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาสได้เป็นอย่างดี ซึ่งในบทต่อไปผู้วิจัยจะนำเสนอวิธีดำเนินการวิจัยที่ใช้ในการศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานีในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

ในการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้

1. การกำหนดประชากรและการสุ่มกลุ่มตัวอย่าง
2. การเก็บรวบรวมข้อมูล
3. การจัดกระทำและการวิเคราะห์ข้อมูล

การกำหนดประชากรและการสุ่มกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการวิจัย คือ ผู้ที่อาศัยอยู่ในเขตอำเภอเมืองจังหวัดปัตตานี ยะลา และ นราธิวาส โดยสุ่มเลือกผู้บอกภาษาที่มีความเชี่ยวชาญและคลุกคลีกับการทำอาหารที่เป็นเมนูอาหารในพื้นที่ของ 3 จังหวัดดังกล่าว ซึ่งเป็นจังหวัดที่ประชากรส่วนใหญ่นับถือศาสนาอิสลามและมีการใช้ภาษามลายูปาตานีสื่อสารในชีวิตประจำวัน แต่จะไม่เลือกศึกษาในจังหวัดสงขลาได้แก่ อำเภอจะนะ อำเภอเทพา อำเภอนาทวี และอำเภอสะบ้าย้อย ที่ถึงแม้จะเป็นพื้นที่ที่ใช้ภาษามลายูปาตานีสื่อสารเหมือนกันก็ตาม แต่ไม่ได้เป็นภาษาที่นิยมพูดแพร่กระจายกันทั่วทั้งจังหวัดเช่นเดียวกับ 3 จังหวัดข้างต้น ผู้วิจัยคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างในการให้ข้อมูลโดยใช้วิธีการสุ่มแบบเจาะจง ดังนี้

1. แบ่งผู้บอกภาษาออกเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มแรกจะให้ข้อมูลในการตรวจสอบเมนูอาหารในพื้นที่จังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส และกลุ่มสองจะให้ข้อมูลคำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานี ซึ่งผู้บอกภาษาแต่ละกลุ่มจะไม่ซ้ำกัน
2. มีผู้บอกภาษาทั้งหมดจำนวน 36 คน ซึ่งแต่ละจังหวัดมีผู้บอกภาษากลุ่มละ 6 คน แบ่งเป็นเพศชายจำนวน 3 คนและเพศหญิงจำนวน 3 คน
3. มีอายุ 40 ปีขึ้นไป
4. เป็นผู้ที่มีภูมิลำเนาในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส และไม่เคยย้ายภูมิลำเนาไปอยู่ในพื้นที่อื่น
5. เป็นผู้ที่ใช้ภาษามลายูปาตานีเป็นภาษาหลักในการสื่อสาร
6. มีความเชี่ยวชาญและคลุกคลีกับการทำอาหาร

การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลคำเรียกการทำอาหารในงานวิจัยนี้แบ่งเป็น 2 ขั้นตอนคือ การรวบรวมข้อมูลจากหนังสือหรือตำราการทำอาหารและการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษา ดังนี้

1. การรวบรวมข้อมูลจากหนังสือหรือตำราการทำอาหาร

1.1 รวบรวมคำเรียกการทำอาหารจากพจนานุกรมภาษามลายูปาตานี⁷ และพจนานุกรมภาษามลายูถิ่นปัตตานี จำนวน 4 เล่ม ได้แก่ พจนานุกรมภาษาภาษาไทย-มลายูปาตานี-มลายูกวาง (นูรีดา หะยียะโกะ. 2556) พจนานุกรมภาษามลายูถิ่นปัตตานี-ไทย (มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 2527) พจนานุกรมมลายูถิ่นปัตตานี-ไทย ไทย-มลายูถิ่นปัตตานี (ฉบับทดลอง) ปี พ.ศ.2549 เพื่อการศึกษาในจังหวัดชายแดนภาคใต้ (สำนักผู้ตรวจราชการประจำเขตตรวจราชการที่ 12. 2550) และพจนานุกรมมลายูถิ่นปัตตานี-ไทย ไทย-มลายูถิ่นปัตตานี (มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์วิทยาเขตปัตตานี. 2551)

1.2 รวบรวมเมนูอาหารจากตำราการทำอาหารภาคใต้จากสำนักหอสมุดกลางมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒจำนวน 10 เล่ม ได้แก่ 1. กับข้าวชาวใต้ (กระยาทิพย์ เรือนใจ. 2542) 2. อาหารท้องถิ่นภาคใต้ (อำไพ ไสร์จจะพันธุ์. 2544) 3. อาหารมุสลิม (พิมาน จุนเจือ. 2546) 4. อาหารท้องถิ่นทั่วไทยครัวปากใต้ (ศิริลักษณ์ รอดยงค์. 2546) 5. อาหารมุสลิม 114 ตำรับโอชะจากครัวไทยมุสลิม (อบเชย อิมสบาย. 2547) 6. อาหารท้องถิ่นทั่วไทย ครัวข้าวแกง (ศิริลักษณ์ รอดยงค์. 2548) 7. เมนูอาหารมุสลิม Muslim food (วิลันดา กานต์มณี. 2549) 8. อัตลักษณ์อาหารมลายู-ไทย ครัวมุสลิมชายแดนใต้ (วินัย ตะห์ลัน. 2553) 9. อาหารไทย 4 ภาค (อบเชย อิมสบาย. 2553) 10. ข้าวแกงปากใต้ (ชนิรัตน์ สำเร็จ. 2557)

เมนูอาหารที่พบทั้งหมดมีจำนวน 655 เมนู จากนั้นผู้วิจัยได้แบ่งออกเป็นเมนูอาหารคาวและเมนูอาหารหวานโดยจะคัดเมนูที่ซ้ำกันออก ดังนั้นเมนูอาหารที่นำมาใช้ในการวิจัยครั้งนี้มีทั้งหมดจำนวน 543 เมนูประกอบด้วยเมนูอาหารคาว 366 เมนู และเมนูอาหารหวานจำนวน 177 เมนู

2. การรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษา

ในการสัมภาษณ์ ผู้วิจัยมีเจ้าของภาษา 1 คนที่ใช้ภาษามลายูปาตานีสื่อสารในชีวิตประจำวันเป็นหลักเพื่อช่วยในการสอบถามผู้บอกภาษาเพราะต้องการข้อมูลที่เป็นภาษาแม่ โดยแบ่งการสัมภาษณ์ออกเป็น 2 ประเด็นคือ ประเด็นแรกเป็นการตรวจสอบเมนูอาหารในพื้นที่จังหวัดปัตตานี

⁷ ภาษามลายูปาตานี เป็นภาษามลายูถิ่นที่ใช้ในพื้นที่จังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส ส่วนภาษามลายูถิ่นปัตตานีมีนัยว่าเป็นภาษาถิ่นของภาษามลายูที่ใช้กันในพื้นที่จังหวัดปัตตานีเท่านั้น (ราชบัณฑิตยสถาน. 2553: 5) ในงานวิจัยนี้ ผู้วิจัยจึงเลือกเก็บรวบรวมข้อมูลจากแหล่งข้อมูลที่เป็นภาษามลายูถิ่นปัตตานีและภาษามลายูปาตานี

ยะลา และนราธิวาสจากกลุ่มผู้บอกภาษากลุ่มแรก ส่วนประเด็นที่สองเป็นการรวบรวมข้อมูล คำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานีจากกลุ่มผู้บอกภาษากลุ่มที่สอง ซึ่งแบ่งขั้นตอน ในการเก็บข้อมูลเป็น 2 ขั้นตอนดังนี้

2.1 การตรวจสอบเมนูอาหาร มีขั้นตอนดังนี้

2.1.1 สอบถามผู้บอกภาษาว่าเมนูอาหารที่รวบรวมจากหนังสือและตำรา การทำอาหารว่ามีเมนูอาหารใดบ้างที่เป็นเมนูอาหารของพื้นที่ 3 จังหวัดพร้อมแสดงรูปภาพของ แต่ละเมนูอาหารประกอบ (ภาคผนวก ก) จากนั้นจึงบันทึกข้อมูลลงในแบบบันทึกข้อมูลการตรวจสอบ เมนูอาหารในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส (ภาคผนวก ข)

2.1.2 สอบถามผู้บอกภาษาเกี่ยวกับเมนูอาหารในประเด็นต่างๆเช่น เมนูอาหาร ที่ชอบรับประทานในแต่ละมื้อ เมนูอาหารที่ใช้สำหรับพิธีกรรมทางศาสนา งานมงคลและประเพณีต่างๆ ที่ผู้บอกภาษารู้จัก เพื่อให้ได้เมนูอาหารที่หลากหลายมากขึ้น

2.1.3 เมื่อสอบถามผู้บอกภาษาครบทั้ง 3 จังหวัดแล้ว ผู้วิจัยจะตรวจสอบรายชื่อ เมนูอาหารตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้คือ ผู้บอกภาษาในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาสทุกคน ต้องบอกว่าเป็นเมนูอาหารของจังหวัดตน และเมนูอาหารใดที่ไม่ได้ระบุว่าเป็นเมนูอาหารในพื้นที่ ของจังหวัดใดจังหวัดหนึ่ง ผู้วิจัยจะถือว่าเมนูอาหารนั้นไม่ใช่เมนูอาหารในพื้นที่และจะคัดเมนูอาหาร นั้นออก

2.2 การเก็บข้อมูลคำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานี มีขั้นตอนดังนี้

2.2.1 เมื่อได้รายชื่อเมนูอาหารจากขั้นตอนที่ 1 แล้ว ผู้วิจัยจะสอบถามผู้บอกภาษา กลุ่มที่ 2 ต่อไปว่าเมนูอาหารดังกล่าวมีวิธีการทำอย่างไรเพื่อให้ได้คำเรียกการทำอาหารของแต่ละเมนู และบันทึกข้อมูลลงในแบบบันทึกคำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานี (ภาคผนวก ค)

2.2.2 สอบถามวิธีการทำของคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำเพื่อนำมากำหนด ความหมายของคำเรียกการทำอาหารนั้นๆ

2.2.3 สอบถามข้อมูลอื่นๆที่เกี่ยวข้องในแต่ละเมนู เช่น ส่วนผสม เครื่องปรุง ระยะเวลาในการทำอาหารและภาชนะที่ใช้ จากนั้นจึงบันทึกข้อมูลลงในแบบบันทึกคำเรียกการ ทำอาหารในภาษามลายูปาตานี

การจัดกระทำและการวิเคราะห์ข้อมูล

1. นำคำเรียกการทำอาหารที่พบทั้งหมดมาคัดเลือกตามคำนิยามที่กำหนดไว้คือ คำที่แสดงถึงวิธีการทำอาหารต่างๆ เพื่อให้อาหารนั้นสามารถนำมารับประทานได้ เนื่องจากในการเก็บข้อมูลผู้บอกภาษาจะให้ข้อมูลขั้นตอนการทำอาหารของแต่ละเมนูทุกขั้นตอน ทำให้คำเรียกที่พบบางคำอยู่ในขั้นตอนอื่น เช่น ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ

2. นำข้อมูลคำเรียกการทำอาหารที่พบจำนวน 43 คำ มาสรุปความหมายหลักของแต่ละคำ โดยแบ่งเป็นคำเรียกการทำอาหารคาวจำนวน 20 คำ และคำเรียกการทำอาหารหวานจำนวน 23 คำ

3. วิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่าง (Dimensions of contrast) ของคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำโดยกำหนดอรรถลักษณะ (Semantic features) ของแต่ละมิติเป็นรูปแบบทวิลักษณ์ (Binary features) ด้วยการแสดงค่า + สำหรับคำเรียกการทำอาหารที่มีอรรถลักษณะนั้นอยู่ และแสดงค่า - สำหรับคำเรียกการทำอาหารที่ไม่มีอรรถลักษณะดังกล่าว และกำหนดอรรถลักษณะของแต่ละมิติเป็นรูปแบบพรรณนา (Descriptive features) ด้วยการแสดงค่า + สำหรับคำเรียกการทำอาหารที่มีอรรถลักษณะนั้นอยู่ เพื่อแสดงองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารเฉพาะแต่ละคำ

4. วิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมาย โดยนำอรรถลักษณะกำหนดมาไว้รวมกันเพื่อจัดชุดองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำ

5. วิเคราะห์วัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีจากผลการวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างและองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำ

6. สรุปและอภิปรายผลการวิจัย

บทที่ 4

ผลการวิจัย

ในงานวิจัยนี้ ผู้วิจัยวิเคราะห์ข้อมูลคำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานีตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ (Ethnosemantic) ที่มีจุดมุ่งหมายในการวิเคราะห์ภาษาเพื่อสะท้อนมุมมอง ระบบความคิดและวัฒนธรรมของผู้บอกภาษา โดยใช้วิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบ (Componential analysis) ตามแนวคิดของแคทซ์และโฟเดอร์ (Katz; & Fodor. 1963); ลีช (Leech. 1974); และไนดา (Nida. 1979) เพื่อแยกความแตกต่างของคำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานี ในขั้นตอนการวิเคราะห์คำเรียกการทำอาหาร ผู้วิจัยใช้วิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบเพื่อแยกความแตกต่างของคำที่อยู่ในกลุ่มเดียวกันและมีความหมายสัมพันธ์กัน หลังจากที่ผู้วิจัยสรุปความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานีทั้ง 2 ประเภท คือ คำเรียกการทำอาหารคาวและคำเรียกการทำอาหารหวานแล้ว ผู้วิจัยได้กำหนดมิติแห่งความแตกต่าง (Dimensions of contrast) ของคำเรียกการทำอาหารทั้งสองประเภทเพื่อจัดกลุ่มคำเรียกการทำอาหารที่อยู่ในชุดเดียวกัน ซึ่งประกอบด้วยอรรถลักษณะ (Semantic features) 2 ประเภท ได้แก่ อรรถลักษณะบ่งชี้ความต่าง (Distinctive features) จะแสดงอรรถลักษณะในรูปแบบทวิลักษณ์ (Binary features) ประกอบด้วยอรรถลักษณะแสดงค่า + หมายถึง คำเรียกการทำอาหารที่มีองค์ประกอบทางความหมายนั้นอยู่ และอรรถลักษณะที่แสดงค่า - หมายถึง คำเรียกการทำอาหารที่ไม่มีองค์ประกอบทางความหมายนั้นอยู่ ส่วนอรรถลักษณะอีกประเภทหนึ่งคือ อรรถลักษณะรูปแบบพรรณนา (Descriptive features) จะกำหนดอรรถลักษณะเด่น เพื่อแสดงองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารเฉพาะแต่ละคำ จากนั้นจึงนำอรรถลักษณะมารวมกัน เพื่อแสดงองค์ประกอบทางความหมาย ของคำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานีแต่ละคำ เมื่อวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างและองค์ประกอบทางความหมายแล้ว ผู้วิจัยจะนำผลการวิเคราะห์ดังกล่าวมาวิเคราะห์วัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีที่สะท้อนจากคำเรียกการทำอาหารคาวและอาหารหวานในภาษามลายูปาตานี

ในการเก็บข้อมูล ผู้วิจัยได้รวบรวมข้อมูลคำเรียกการทำอาหารจากพจนานุกรมและรวบรวมเมนูอาหารภาคใต้ เพื่อนำไปตรวจสอบกับผู้บอกภาษาในพื้นที่จังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส แบ่งเป็นเมนูอาหารคาวจำนวน 366 เมนู และเมนูอาหารหวานจำนวน 177 เมนู ซึ่งเมนูอาหารคาวที่ผู้บอกภาษาระบุว่าเป็นเมนูของพื้นที่สามจังหวัดมีจำนวน 63 เมนู และเมนูอาหารคาวที่ได้จากการสัมภาษณ์เพิ่มเติมมีจำนวน 14 เมนู รวมเมนูอาหารคาวทั้งหมดจำนวน 77 เมนู ส่วนเมนูอาหารหวานที่เป็นของพื้นที่สามจังหวัดมีจำนวน 46 เมนู และเมนูอาหารหวานที่ได้จากการสัมภาษณ์เพิ่มเติม

มีจำนวน 17 เมนู รวมเมนูอาหารหวานทั้งหมดจำนวน 63 เมนู จากนั้นผู้วิจัยนำข้อมูลเหล่านี้ไปสอบถามผู้ออกภาษาอีกครั้งเกี่ยวกับคำเรียกการทำอาหารคาวและอาหารหวาน จากเมนูที่พบในภาษามลายูปาตานี ซึ่งพบคำเรียกการทำอาหารทั้งหมดจำนวน 43 คำ แบ่งเป็น คำเรียกการทำอาหารคาวจำนวน 20 คำ และคำเรียกการทำอาหารหวานจำนวน 23 คำ

ผู้วิจัยแบ่งผลการวิเคราะห์คำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานีเป็น 2 ส่วน คือ 1. คำเรียกการทำอาหารคาวในภาษามลายูปาตานี 2. คำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานี ซึ่งในแต่ละส่วนจะแบ่งการวิเคราะห์ออกเป็น 3 ประเด็นได้แก่ การวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างของคำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานี การวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานี และการวิเคราะห์วัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานี ซึ่งในแต่ละประเด็นมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

4.1 คำเรียกการทำอาหารคาวในภาษามลายูปาตานี

ความหมายของคำเรียกการทำอาหารคาวในภาษามลายูปาตานี

คำเรียกการทำอาหารคาวคือ คำที่แสดงถึงวิธีการทำอาหารคาวในรูปแบบต่างๆ เพื่อให้อาหารนั้นสามารถรับประทานได้ พบคำเรียกการทำอาหารทั้งหมดจำนวน 20 คำดังนี้

ตาราง 5 ความหมายของคำเรียกการทำอาหารคาวในภาษามลายูปาตานี

ลำดับ	คำเรียกการทำอาหารคาว	ความหมาย
1.	/kisa/ (คล้ายกับ “ไม” ในภาษาไทยกรุงเทพฯ)	ทำให้ข้าวเจ้าแหลกเป็นผงด้วยเครื่องมือ ใช้เวลานาน ก่อนจะนำไปทำด้วยวิธีอื่นต่อไป
2.	/kukuh/ (คล้ายกับ “นึ่ง” ในภาษาไทยกรุงเทพฯ)	ทำให้ข้าวเจ้าสุกด้วยความร้อน โดยการใช้ไอน้ำจากการใส่น้ำในซึ้งและรอจนเดือดจึงใส่ข้าวเจ้าลงไป ปิดฝาภาชนะเพื่อไม่ให้ไอน้ำระเหยออกมา ใช้เวลานาน และไม่มีการปรุงรสชาติระหว่างการทำอาหาร เช่น นาซิดาแก ⁸

⁸ นาซิดาแก คือเมนูที่นำข้าวเจ้าและข้าวเหนียวผสมกัน นำไปนึ่งให้สุกและผสมกับกะทิที่ไว้จนแห้ง รับประทานคู่กับแกงปลา ไข่ หรือไก่

ตาราง 5 (ต่อ)

ลำดับ	คำเรียกการทำ อาหารคาว	ความหมาย
3.	/gula/ (คล้ายกับ “แกง” ใน ภาษาไทยกรุงเทพฯ)	ทำให้เนื้อสัตว์สุกด้วยความร้อน โดยการใส่กะทิในหม้อและ ใส่เนื้อสัตว์ตามลงไป ใส่เครื่องแกงและเครื่องเทศ ใช้เวลานาน เช่น กูลากาเมง ⁹
4.	/goyen/ (คล้ายกับ “ผัด” ใน ภาษาไทยกรุงเทพฯ)	ทำให้ข้าว เนื้อสัตว์ และผักสุกด้วยความร้อน โดยการใช้น้ำมัน ปริมาณน้อยในกระทะ ใช้ไฟแรง ใช้เวลาน้อย พอให้วัตถุดิบ ผสมเข้ากัน เช่น นาซิกอแรงดากิง ¹⁰
5.	/k ^h iyabu/ (คล้ายกับ “ยำ” ใน ภาษาไทยกรุงเทพฯ)	นำผักใส่ในชาม คลุกเคล้ากับเครื่องยำและปรุงรส โดยไม่ต้อง ผ่านความร้อน ใช้เวลาน้อย เช่น คีอราบูยาตงปีแซ ¹¹
6.	/ŋäse/ (คล้ายกับ “หมัก” ใน ภาษาไทยกรุงเทพฯ แต่ใช้เฉพาะกับปลา)	นำปลาผสมกับเครื่องปรุงและใส่ขวดโหล โดยไม่ต้องผ่าน ความร้อนทิ้งไว้เป็นเวลานาน ก่อนจะนำไปทำด้วยวิธีอื่นต่อไป เช่น อีแกงาแซ ¹²
7.	/cilo/ (คล้ายกับ “ลวก” ใน ภาษาไทยกรุงเทพฯ)	ทำให้ผักสุกด้วยความร้อน โดยการใส่น้ำในหม้อและตั้งไฟ ให้เดือด จากนั้นจึงใส่ผักลงไปและให้รีบตักขึ้นมา ใช้เวลาน้อย

⁹ กูลากาเมง คือเมนูที่นำเนื้อพะโอใส่หม้อกับน้ำกะทิ ผสมด้วยเครื่องแกงและเครื่องเทศต่างๆ ส่วนใหญ่จะทำเฉพาะโอกาสพิเศษ
ที่เป็นพิธีกรรมทางศาสนา เช่น การเข้าสู่นิต (การขลิบอวัยวะเพศ) พิธีอาเกีเกะห์ (สำหรับทารกแรกเกิด) การทำบุญอุทิศแก่
ผู้เสียชีวิต (7 วัน 40 วัน และ 100 วัน)

¹⁰ นาซิกอแรงดากิง คือเมนูที่นำข้าวใส่กระทะ ใช้น้ำมันน้อยผัดกับเนื้อ ในจังหวัดนราธิวาสใช้คำเรียกการทำอาหารนี้ทั้งในบริบทของ
ปริมาณน้ำมันมากและน้อย แต่ในจังหวัดยะลาและปัตตานีเมื่อมีการใช้น้ำมันมาก จะใช้คำเรียกการทำอาหารคำว่า /yin^dε/
ส่วนน้ำมันน้อยจะเรียก /goyen/ เหมือนกันทั้ง 3 จังหวัด

¹¹ คีอราบูยาตงปีแซ คือเมนูที่นำหัวปลีไปต้มในหม้อที่มีน้ำเดือด จากนั้นนำไปคลุกเคล้ากับเครื่องยำที่เตรียมไว้ โดยมีส่วนผสม
สำคัญคือ มะพร้าวขูดและเนื้อปลา

¹² อีแกงาแซ คือเมนูที่นำปลาสดไปใส่ในขวดโหลหรือภาชนะที่มีฝาปิด ผสมด้วยข้าวคั่วและเกลือ ใช้เวลาหมักประมาณ 1 สัปดาห์
จึงจะสามารถนำไปทอดเพื่อรับประทานต่อไป ในบางกรณีจะมีการหมักด้วยข้าวสอย แต่จะไม่สามารถเก็บไว้นานได้

ตาราง 5 (ต่อ)

ลำดับ	คำเรียกการทำอาหารคาว	ความหมาย
8.	/nanɔʔ/ (คล้ายกับ “นุง” ในภาษาไทยกรุงเทพฯ)	ทำให้ข้าวเจ้าสุกด้วยความร้อน โดยใส่น้ำในหม้อพร้อมกับข้าวในปริมาณที่พอเหมาะ ใช้เวลานานจนกว่าน้ำในหม้อจะแห้ง แสดงว่าข้าวนั้นสุก แต่บางเมนูอาหารที่พบมีการใช้กะทิแทนน้ำ เช่น นาซีลือเมาะ ¹³
9.	/tumih/ ¹⁴ (คล้ายกับ “ผัด” ในภาษาไทยกรุงเทพฯ แต่ใช้เฉพาะกับเครื่องแกง)	ทำให้เครื่องแกงสุกด้วยความร้อน โดยการใส่น้ำมันปริมาณน้อยในกระทะ ใส่เครื่องแกงลงไป ใช้เวลาน้อย ก่อนจะนำไปทำด้วยวิธีอื่นต่อไป
10.	/tumoʔ/ (คล้ายกับ “ตำ” ในภาษาไทยกรุงเทพฯ)	ทำให้เครื่องแกงผสมเป็นเนื้อเดียวกัน โดยการเอาวัตถุดิบต่างๆ ใส่รวมกันในครกและใช้สากตำ ใช้เวลานาน ก่อนจะนำไปทำด้วยวิธีอื่นต่อไป
11.	/baka/ (คล้ายกับ “เผา” ในภาษาไทยกรุงเทพฯ)	ทำให้เนื้อสัตว์และผักสุกด้วยความร้อน โดยนำไปวางบนตะแกรง ใช้ไฟแรง ใช้เวลาน้อย และต้องพลิกบ่อยๆ จนกว่าจะสุก
12.	/paŋɛ/ (คล้ายกับ “ย่าง” ในภาษาไทยกรุงเทพฯ)	ทำให้ปลาและเนื้อไก่สุกด้วยความร้อน โดยนำไปวางบนตะแกรง ใช้ไฟอ่อนๆ ใช้เวลานาน เพื่อให้สุกทั่วกันและให้น้ำที่อยู่เนื้อสัตว์แห้งไป
13.	/pinaʔ/ (คล้ายกับ “หมัก” ในภาษาไทยกรุงเทพฯ)	นำทุเรียนผสมกับเครื่องปรุงใส่ในขวดโหล ทิ้งไว้เป็นเวลานาน จึงจะสามารถรับประทานได้ เช่น ปอเยาะ ¹⁵

¹³ นาซีลือเมาะ คือเมนูที่นำข้าวไปหุงกับน้ำกะทิ โรยหน้าด้วยปลาทอดกรอบและรับประทานคู่กับแกงปลาโอหรือปลาตุ้ม

¹⁴ คำเรียกการทำอาหาร /tumih/ เป็นวิธีที่ใช้สำหรับผัดเครื่องแกงกับน้ำมัน ก่อนที่จะนำไปทำด้วยวิธี /gula/ ต่อไป

¹⁵ ปอเยาะ คือเมนูที่นำเนื้อทุเรียนไปใส่ขวดโหลผสมด้วยเกลือและพริก ทิ้งไว้เป็นเวลาประมาณ 4-5 วัน จึงสามารถรับประทานได้

ตาราง 5 (ต่อ)

ลำดับ	คำเรียกการทำ อาหารดาว	ความหมาย
14.	/m:asɔʔ/ (คล้ายกับ “ต้ม” ใน ภาษาไทยกรุงเทพฯ แต่ใช้เฉพาะกับอาหาร ที่เป็นของเหลว)	ทำให้น้ำบูดู ¹⁶ สุกด้วยความร้อน โดยนำไปใส่ในหม้อใช้ไฟอ่อนๆ ใช้เวลานานเพื่อให้สุกและข้น
15.	/jiyoʔ/ (คล้ายกับ “ดอง” ใน ภาษาไทยกรุงเทพฯ)	นำผักและน้ำมาใส่ในขวดโหล ปูรสดด้วยเกลือโดยไม่ต้องผ่าน ความร้อนทิ้งไว้เป็นเวลานาน จึงจะสามารถรับประทานได้ เช่น บัวเหวฮือป้อต่ายือโระ ¹⁷
16.	/yicɔh/ (คล้ายกับ “โขลก” ใน ภาษาไทยกรุงเทพฯ)	ทำให้เครื่องแกงแตกพอยาบ โดยนำมาใส่ในครกและใช้สาก กระแทกเบาๆ ใช้เวลาน้อย ก่อนจะนำไปทำด้วยวิธีอื่นต่อไป
17.	/yin ^d ɛ/ (คล้ายกับ “ทอด” ใน ภาษาไทยกรุงเทพฯ)	ทำให้น้ำมันสุกด้วยความร้อน โดยการใส่น้ำมันปริมาณมาก ในกระทะและใส่น้ำมันลงไป ใช้ไฟแรง ใช้เวลานานเพื่อให้สุก และกรอบ เช่น อี้แกรือแนกยู ¹⁸
18.	/yibuh/ (คล้ายกับ “ต้ม” ใน ภาษาไทยกรุงเทพฯ)	ทำให้น้ำมันและผักสุกด้วยความร้อน โดยการใส่น้ำในหม้อ และใส่น้ำมันลงไป ใช้เวลานาน เช่น อุแดมาเซง ¹⁹
19.	/lajo/ (คล้ายกับ “ลนไฟ” ใน ภาษาไทยกรุงเทพฯ)	ทำให้ผักสุกด้วยความร้อน โดยการนำผักสัมผัสกับเปลวไฟ เท่านั้น ใช้ไฟแรงและใช้เวลาน้อย

¹⁶ น้ำบูดู คือเมนูที่นำปลาสด โดยเฉพาะปลากะตักจะให้รสชาติดี มาหมักกับเกลือ และใส่ในโอง หรือภาชนะที่มีฝาปิด ขาวมลายู
ปาตานีในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาสนิยมทานคู่กับผักต่างๆและมีการปรุงสุกเพื่อรับประทานคู่กับข้าวยาเรียกว่า
นาซิคือราบู ซึ่งเป็นเมนูอาหารท้องถิ่นที่มีชื่อเสียงมาก

¹⁷ บัวเหวฮือป้อต่ายือโระ คือ เมนูที่นำผลสะตอไปต้มให้สุกและแกะเปลือก จากนั้นจึงใส่ในขวดที่มีน้ำและปูรสดด้วยเกลือ ทิ้งไว้
ประมาณ 1 สัปดาห์ขึ้นไปจึงจะสามารถรับประทานได้

¹⁸ อี้แกรือแนกยู คือเมนูที่นำปลามาคลุกกับขมิ้นและทอดในกระทะที่มีน้ำมันปริมาณเยอะและร้อนจัด

¹⁹ อุแดมาเซง คือเมนูที่นำกุ้งมาต้มกับน้ำในหม้อจนเดือด ปูรสดด้วยน้ำปลา น้ำตาลปี๊บและพริกไทย

ตาราง 5 (ต่อ)

ลำดับ	คำเรียกการทำ อาหารคาว	ความหมาย
20.	/nājō/ (คล้ายกับ “แกง” ใน ภาษาไทยกรุงเทพฯ แต่ใช้เฉพาะกับผัก)	ทำให้ผักสุกด้วยความร้อน โดยใส่กะทิในหม้อ ใส่ผักและ เครื่องแกงลงไป ใช้เวลานาน เช่น ซาโยปูเตะปูโจะลาญ ²⁰

4.1.1 การวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างของคำเรียกการทำอาหารคาวในภาษามลายูปาตานี

จากการสรุปความหมายของคำเรียกการทำอาหารคาวในภาษามลายูปาตานีทั้งหมดจำนวน 20 คำ สามารถกำหนดมิติแห่งความแตกต่างออกเป็น 5 มิติ ได้แก่ มิติวัตถุดิบ ประสงค์ มิติความร้อน มิติเวลา มิติภาชนะ และมิติวัตถุดิบหลัก โดยมิติแห่งความแตกต่างที่มีอรรถลักษณะรูปแบบทวิลักษณ์ ได้แก่ มิติความร้อน และมิติเวลา ส่วนมิติแห่งความแตกต่างที่มีอรรถลักษณะรูปแบบพหุพจน์ ได้แก่ มิติวัตถุดิบ ประสงค์ มิติภาชนะ และมิติวัตถุดิบหลัก ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. มิติวัตถุดิบ ประสงค์

มิติวัตถุดิบ ประสงค์ คือ มิติที่แสดงเป้าหมายในการทำอาหารของคำเรียกการทำอาหารว่ามีวัตถุดิบเพื่อกินได้ทันที หรือต้องนำอาหารนั้นไปทำด้วยวิธีอื่นในขั้นตอนต่อไปจึงจะสามารถรับประทานได้ หรือเพื่อเก็บอาหารนั้นไว้ก่อนจึงจะสามารถรับประทานได้ในภายหลัง ผู้วิจัยกำหนดอรรถลักษณะดังนี้

1.1 [+กินได้ทันที] คือ เมื่อมีการทำอาหารเสร็จแล้ว สามารถรับประทานได้ทันที

1.2 [-กินได้ทันที] คือ เมื่อมีการทำอาหารเสร็จแล้ว ยังไม่สามารถรับประทานได้ทันที จะต้องนำไปทำในขั้นตอนอื่น หรือเก็บอาหารไว้ก่อนจึงจะสามารถรับประทานได้ ซึ่งผู้วิจัยไม่สามารถกำหนดอรรถลักษณะในรูปแบบทวิลักษณ์ได้ เนื่องจากคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำที่มีวัตถุดิบ ประสงค์ในการทำอาหารแตกต่างกัน ดังนั้นผู้วิจัยจะแสดงอรรถลักษณะในรูปแบบที่แสดงค่า + เท่านั้น ซึ่งอรรถลักษณะที่พบมีจำนวน 2 อรรถลักษณะ ดังนี้

1.2.1 [+ทำอาหารต่อ] คือ เมื่อมีการทำอาหารในขั้นตอนนี้แล้ว ยังไม่สามารถรับประทานได้ทันที จะต้องนำไปทำด้วยวิธีอื่นในขั้นตอนต่อไปก่อน

²⁰ ซาโยปูเตะปูโจะลาญ คือเมนูที่นำยอดอ่อนของต้นผักทองนำมาต้มกับกะทิ ปูรสด้วยเกลือและพริกไทย

1.2.2 [+ถนอมอาหาร] คือ เมื่อมีการทำอาหารในขั้นตอนนี้แล้ว ยังไม่สามารถรับประทานได้ทันที ต้องใช้เวลาในการเก็บอาหารก่อน

ผู้วิจัยสรุปผลการวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างของคำเรียกการทำอาหารคาวในมิติวัตถุประสงค์ โดยจะแสดงเครื่องหมาย ✓ เพื่อระบุรรถลักษณะในการแสดงองค์ประกอบทางความหมายประจำคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำ ส่วนคำเรียกการทำอาหารที่ไม่มีอรรถลักษณะดังกล่าวจะแสดงเป็นแถบสีดำ ดังตารางต่อไปนี้

ตาราง 6 มิติวัตถุประสงค์

ลำดับ	คำเรียกการทำอาหารคาว	[+กินได้ทันที]	[-กินได้ทันที]	
			[+ทำอาหารต่อ]	[+ถนอมอาหาร]
1.	/kisa/		✓	
2.	/kukuh/	✓		
3.	/gula/	✓		
4.	/goyeŋ/	✓		
5.	/k ^h iyabu/	✓		
6.	/ŋãse/		✓	
7.	/cilo/	✓		
8.	/nanoʔ/	✓		
9.	/tumih/		✓	
10.	/tumoʔ/		✓	
11.	/baka/	✓		
12.	/paŋẽ/	✓		
13.	/pinaʔ/			✓
14.	/m:asoʔ/	✓		
15.	/jiyoʔ/			✓
16.	/yicoh/		✓	
17.	/yin ^d ε/	✓		
18.	/yibuh/	✓		

ตาราง 6 (ต่อ)

ลำดับ	คำเรียกการทำ อาหารดาว	[+กินได้ทันที]	[-กินได้ทันที]	
			[+ทำอาหารต่อ]	[+ถนอมอาหาร]
19.	/lajo/	✓		
20.	/ɲǎjo/	✓		

2. มิติความร้อน

มิติความร้อน คือ มิติที่แสดงถึงกระบวนการในการทำอาหารเพื่อทำให้อาหารสุกหรือสามารถรับประทานได้ โดยการใช้ความร้อนซึ่งเป็นความร้อนจากการใช้ไฟในระดับต่างๆ ได้แก่ ไฟแรง ไฟปานกลาง และไฟอ่อน หรือไม่ใช้ความร้อน ผู้วิจัยกำหนดอรรถลักษณะในมิตินี้คือ [+ความร้อน] และ [-ความร้อน] ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

2.1 [+ความร้อน] คือ การทำให้อาหารนั้นสุกและสามารถรับประทานได้ โดยการใช้ความร้อนเท่านั้น ในอรรถลักษณะนี้มีอรรถลักษณะย่อย ซึ่งผู้วิจัยไม่สามารถกำหนดอรรถลักษณะในรูปแบบทวิลักษณ์ได้ เนื่องจากคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำที่ต้องใช้ความร้อนจะมีองค์ประกอบสำคัญที่เป็นสื่อกลางเพื่อทำให้อาหารสุกและสามารถรับประทานได้แตกต่างกัน ดังนั้นผู้วิจัยจะแสดงอรรถลักษณะในรูปแบบที่แสดงค่า + เท่านั้น ซึ่งอรรถลักษณะที่พบมีจำนวน 4 อรรถลักษณะ ดังนี้

2.1.1 [+ไฟ] คือ การทำให้อาหารสุกและสามารถรับประทานได้ โดยการใช้ไฟเป็นองค์ประกอบสำคัญที่นำพาความร้อนเพื่อทำให้อาหารมีลักษณะเปลี่ยนแปลงสภาพไป โดยที่อาหารสัมผัสกับไฟโดยตรง

2.1.2 [+ของเหลว] คือ การทำให้อาหารสุกและสามารถรับประทานได้ โดยมีของเหลวเป็นองค์ประกอบสำคัญที่นำพาความร้อนเพื่อทำให้อาหารมีลักษณะเปลี่ยนแปลงสภาพไป ซึ่งของเหลว ได้แก่ น้ำ กะทิ และนํ้าขี้ โดยน้ำ คือ การทำให้อาหารสุกและสามารถรับประทานได้ โดยการใช้น้ำเป็นองค์ประกอบสำคัญที่นำพาความร้อนเพื่อทำให้อาหารมีลักษณะเปลี่ยนแปลงสภาพไปกะทิ คือ การทำให้อาหารสุกและสามารถรับประทานได้ โดยการใช้กะทิเป็นองค์ประกอบสำคัญที่นำพาความร้อนเพื่อทำให้อาหารมีลักษณะเปลี่ยนแปลงสภาพไป และ นํ้าขี้ คือ การทำให้อาหารสุกและสามารถรับประทานได้

2.1.3 [+น้ำมัน] คือ การทำให้อาหารสุกและสามารถรับประทานได้ โดยการใช้น้ำมันเป็นองค์ประกอบสำคัญที่นำพาความร้อนเพื่อทำให้อาหารมีลักษณะเปลี่ยนแปลงสภาพไป

2.1.4. [+ไอน้ำ] คือ การทำให้อาหารสุกและสามารถรับประทานได้ โดยการใช้ไอน้ำเป็นองค์ประกอบสำคัญที่นำพาความร้อนเพื่อทำให้อาหารมีลักษณะเปลี่ยนแปลงสภาพไป

2.2 [-ความร้อน] คือ การทำอาหารที่ไม่ต้องใช้ความร้อน แต่เป็นการทำให้อาหารให้อยู่ในลักษณะที่สามารถรับประทาน

ผู้วิจัยสรุปผลการวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างของคำเรียกการทำอาหารคาวในมิติความร้อน โดยจะแสดงเครื่องหมาย ✓ เพื่อระบุอรรถลักษณะในการแสดงองค์ประกอบทางความหมายประจำคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำ ส่วนคำเรียกการทำอาหารที่ไม่มีอรรถลักษณะดังกล่าวจะแสดงเป็นแถบสีดำ ดังตารางต่อไปนี้

ตาราง 7 มิติความร้อน

ลำดับ	คำเรียกการทำอาหารคาว	[+ความร้อน]				[-ความร้อน]
		[+ไฟ]	[+ของเหลว]	[+น้ำมัน]	[+ไอน้ำ]	
1.	/kisa/					✓
2.	/kukuh/				✓	
3.	/gula/		✓			
4.	/goyeŋ/			✓		
5.	/k ^h iyabu/					✓
6.	/ŋãse/					✓
7.	/cilo/		✓			
8.	/nanɔʔ/		✓			
9.	/tumih/			✓		
10.	/tumoʔ/					✓
11.	/baka/	✓				
12.	/paŋẽ/	✓				
13.	/pinaʔ/					✓
14.	/m:asoʔ/		✓			
15.	/jiyoʔ/					✓

ตาราง 7 (ต่อ)

ลำดับ	คำเรียกการทำ อาหารคาว	[+ความร้อน]				[-ความร้อน]
		[+ไฟ]	[+ของเหลว]	[+น้ำมัน]	[+ไอน้ำ]	
16.	/yicoh/					✓
17.	/yin ^d ε/			✓		
18.	/yibuh/		✓			
19.	/lajo/	✓				
20.	/nãjo/		✓			

3. มิติเวลา

มิติเวลา คือ มิติที่กำหนดระยะเวลาระหว่างการทำอาหารของคำเรียกการทำอาหาร แต่ละคำว่าต้องใช้เวลาระยะเวลานานเท่าใด ประกอบด้วยอรรถลักษณะดังนี้

3.1 [+เวลา] คือ การทำอาหารที่ใช้เวลาเพื่อทำให้อาหารสุกและเปลี่ยนสภาพไปจากเดิมหรือให้วัตถุดิบต่างๆผสมเข้ากันก่อนจึงจะสามารถรับประทานได้ทันที

3.2 [-เวลา] คือ การทำอาหารให้เปลี่ยนสภาพไปจากเดิมเพื่อนำอาหารไปทำในวิธีอื่นต่อไปหรือเพื่อให้สามารถรับประทานอาหารนั้นได้ทันที

ผู้วิจัยสรุปผลการวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างของคำเรียกการทำอาหารคาวในมิติเวลา โดยจะแสดงเครื่องหมาย ✓ เพื่อระบุอรรถลักษณะในการแสดงองค์ประกอบทางความหมายประจำคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำ ส่วนคำเรียกการทำอาหารที่ไม่มีอรรถลักษณะดังกล่าวจะแสดงเป็นแถบสีดำ ดังตารางต่อไปนี้

ตาราง 8 มิติเวลา

ลำดับ	คำเรียกการทำ อาหารคาว	[+เวลา]	[-เวลา]
1.	/kisa/	✓	
2.	/kukuh/	✓	

ตาราง 8 (ต่อ)

ลำดับ	คำเรียกการทำ อาหารคาว	[+เวลา]	[-เวลา]
3.	/gula/	✓	
4.	/goyeŋ/		✓
5.	/k ^h iyabu/		✓
6.	/ŋãɛ/	✓	
7.	/cilo/		✓
8.	/nawʔ/	✓	
9.	/tumih/		✓
10.	/tumoʔ/	✓	
11.	/baka/		✓
12.	/paŋɛ̃/	✓	
13.	/pinaʔ/	✓	
14.	/m:asawʔ/	✓	
15.	/jiyoʔ/	✓	
16.	/ɣicoh/		✓
17.	/ɣin ^d ɛ/	✓	
18.	/ɣibuh/	✓	
19.	/lajo/		✓
20.	/ŋãjo/	✓	

4. มิติภาษาชนะ

มิติภาษาชนะ คือ มิติที่แสดงถึงภาษาชนะหลักที่ใช้ในการทำอาหาร ซึ่งคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำมีความแตกต่างกัน ผู้วิจัยไม่สามารถกำหนดอรรถลักษณะในรูปแบบทวิลักษณ์ได้ เนื่องจากคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำจะมีอรรถลักษณะเด่นเฉพาะคำ ดังนั้นผู้วิจัยจะแสดงอรรถลักษณะในรูปแบบที่แสดงค่า + เท่านั้น ซึ่งอรรถลักษณะที่พบมีจำนวน 8 อรรถลักษณะ ดังนี้

4.1 [+หม้อ] คือ ภาษาชนะประเภทหนึ่งที่มีรูปทรงก้นลึกและมีหูหิ้ว ใช้สำหรับทำอาหารที่เป็นน้ำหรือแกง

4.2 [+กระทะ] คือ ภาชนะที่มีรูปทรงก้นลึกและก้นตื้น ปากผาย มีขอบและไม่มีขอบ แต่บางครั้งกระทะก้นลึกขนาดใหญ่จะใช้สำหรับต้มหรือแกง

4.3 [+ตะแกรง] คือ อุปกรณ์ทำด้วยเหล็ก มีลักษณะเป็นซี่ๆหรือเป็นตาๆ เพื่อให้ความร้อนหรือสิ่งอื่นผ่านได้

4.4 [+ซึ่ง] คือ ภาชนะสำหรับนั่งของ ทำด้วยโลหะมีลักษณะกลมคล้ายหม้อ ซ้อนกันเป็น 2-3 ชั้น ชั้นล่างใส่น้ำสำหรับต้มให้ความร้อน ชั้นที่ซ้อนที่ก้นเจาะเป็นรู ๆ เพื่อให้ไอน้ำร้อนผ่านให้ของในชั้นที่ซ้อนสูง มีฝาครอบคล้ายฝาชี

4.5 [+ครก] คือ เครื่องใช้ที่มีลักษณะอย่างหลุมสำหรับตำหรือโขลกด้วยสาก

4.6 [+ขวดโหล] คือ ภาชนะที่กลวงข้างใน ส่วนมากจะทำจากแก้ว มีปากกว้างและมีฝา

4.7 [+ไม่หิน] คือ เครื่องบดชนิดหนึ่งทำด้วยหิน ส่วนบนเรียกว่าลูกม่ จะมีที่จับสำหรับหมุน และมีรูสำหรับกรอกเมล็ดพืช ส่วนล่างมีลักษณะเป็นรางสำหรับรองรับและมีช่องเปิดให้สิ่งที่ไม่แล้วไหลลงสู่ภาชนะที่รองรับ

4.8 [+ชาม] คือ ภาชนะก้นลึกและมีขนาดใหญ่กว่าถ้วย สำหรับใส่อาหาร

ผู้วิจัยสรุปผลการวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างของคำเรียกการทำอาหารคาวในมิติภาชนะ โดยจะแสดงเครื่องหมาย ✓ เพื่อระบุอรรถลักษณะในการแสดงองค์ประกอบทางความหมายประจำคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำ ส่วนคำเรียกการทำอาหารที่ไม่มีอรรถลักษณะดังกล่าวจะแสดงเป็นแถบสีดำ ดังตารางต่อไปนี้

ตาราง 9 มิติภาชนะ

ลำดับ	คำเรียกการทำอาหารคาว	[+หม้อ]	[+กระทะ]	[+ตะแกรง]	[+ซึ่ง]	[+ครก]	[+ขวดโหล]	[+ไม่หิน]	[+ชาม]
1.	/kisa/							✓	
2.	/kukuh/				✓				
3.	/gula/	✓							
4.	/goyen/		✓						
5.	/k ^h iyabu/								✓
6.	/ŋãse/						✓		
7.	/cilo/	✓							

ตาราง 9 (ต่อ)

ลำดับ	คำเรียกการทำ อาหารคาว	[+หม้อ]	[+กระทะ]	[+ตะแกรง]	[+ซึ่ง]	[+ครก]	[+ขวดโหล]	[+ไม่หิน]	[+ชาม]
8.	/nanɔʔ/	✓							
9.	/tumih/		✓						
10.	/tumoʔ/					✓			
11.	/baka/			✓					
12.	/paŋɛ̃/			✓					
13.	/pinaʔ/						✓		
14.	/m:asɔʔ/	✓							
15.	/jiɣoʔ/						✓		
16.	/ɣicɔh/					✓			
17.	/ɣin ^d ɛ/		✓						
18.	/ɣibuh/	✓							
19.	/lajo/								
20.	/nãjo/	✓							

5. มิติวัตถุดิบหลัก

มิติวัตถุดิบหลัก คือ วัตถุดิบที่มีลักษณะเด่นและใช้เฉพาะคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำเท่านั้น ผู้วิจัยไม่สามารถกำหนดอรรถลักษณะในรูปแบบทวิลักษณ์ได้ เนื่องจากคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำจะมีอรรถลักษณะเด่นเฉพาะคำ ดังนั้นผู้วิจัยจะแสดงอรรถลักษณะในรูปแบบที่แสดงค่า + เท่านั้น ซึ่งอรรถลักษณะที่พบมีจำนวน 6 อรรถลักษณะ ดังนี้

5.1 [+ข้าวเจ้า] คือ ข้าวชนิดหนึ่ง เนื้อเมล็ดมีสีใส ใช้หุงเป็นอาหาร เมื่อหุงเสร็จเมล็ดมักนุ่มและสลาย

5.2 [+เนื้อสัตว์] คือ ส่วนที่รับประทานได้ของสัตว์ที่ใช้เป็นอาหาร เช่น สัตว์บก สัตว์ปีก และสัตว์ทะเลที่รับประทานได้

5.3 [+เครื่องแกง] คือ สิ่งที่ใช้ในการปรุงอาหารที่ให้กลิ่น รส และสี แบ่งเป็น 2 ประเภท ได้แก่ เครื่องแกงสด ประกอบด้วยหอมแดง กระเทียม ขมิ้น ชিং ข่า และเครื่องแกงสำเร็จรูป เป็นเครื่องแกงที่ผ่านการแปรรูปแล้วและมีลักษณะเป็นผง

5.4 [+เครื่องเทศ] คือ ของหอมฉุนและเผ็ดร้อนที่ได้มาจากพืช เครื่องเทศที่ใช้ในการปรุงอาหารมีลักษณะแห้ง เช่น กานพลู อบเชย ลูกผักชี

5.5 [+ผัก] คือ ส่วนต่างๆของพืชที่ใช้เป็นอาหาร

5.6 [+ทุเรียน] คือ ผลไม้ชนิดหนึ่งมีผลเป็นพู่ มีหนามแข็งเต็มทั่วลูก เนื้อมีรสหวาน

ผู้วิจัยสรุปผลการวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างของคำเรียกการทำอาหารคาว ในมิติวัตถุดิบหลัก โดยจะแสดงเครื่องหมาย ✓ เพื่อระบุอรรถลักษณะในการแสดงองค์ประกอบทางความหมายประจำคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำ ส่วนคำเรียกการทำอาหารที่ไม่มีอรรถลักษณะดังกล่าว จะแสดงเป็นแถบสีดำ ดังตารางต่อไปนี้

ตาราง 10 มิติวัตถุดิบหลัก

ลำดับ	คำเรียกการทำอาหารคาว	[+ข้าวเจ้า]	[+เนื้อสัตว์]	[+เครื่องแกง]	[+เครื่องเทศ]	[+ผัก]	[+ทุเรียน]
1.	/kisa/	✓					
2.	/kukuh/	✓					
3.	/gula/		✓	✓	✓		
4.	/goyen/	✓	✓			✓	
5.	/k ^h iyabu/					✓	
6.	/ŋãse/		✓				
7.	/cilo/					✓	
8.	/nawʔ/	✓					
9.	/tumih/			✓			
10.	/tumoʔ/			✓			
11.	/baka/		✓			✓	
12.	/paŋẽ/		✓				
13.	/pinaʔ/						✓

ตาราง 10 (ต่อ)

ลำดับ	คำเรียกการทำ อาหารคาว	[+ข้าวเจ้า]	[+เนื้อสัตว์]	[+เครื่องแกง]	[+เครื่องเทศ]	[+ผัก]	[+ทุเรียน]
14.	/m:asɔʔ/						
15.	/jiɣoʔ/					✓	
16.	/yicɔh/			✓			
17.	/yin ^d ɛ/		✓				
18.	/yibuh/		✓			✓	
19.	/lajo/					✓	
20.	/ɲājɔ/			✓		✓	

4.1.2 การวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารคาว ในภาษามลายูปาตานี

เมื่อกำหนดอรรถลักษณะในแต่ละมิติแห่งความแตกต่างของคำเรียกการทำอาหารคาวแล้ว ผู้วิจัยจะนำอรรถลักษณะดังกล่าวมารวมกันเพื่อแสดงองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารคาวในภาษามลายูปาตานีทั้งหมดจำนวน 20 คำ ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. /kisa/

- [+ทำอาหารต่อ]
- [-ความร้อน]
- [+เวลา]
- [+ไม่หืน]
- [+ข้าวเจ้า]

2. /kukuh/

- [+กินได้ทันที]
- [+ไอน้ำ]
- [+เวลา]
- [+ซึ่ง]
- [+ข้าวเจ้า]

องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารควาในภาษามลายูปัตตานี (ต่อ)

3. /gula/

[+กินได้ทันที]
[+ของเหลว]
[+เวลา]
[+หม้อ]
[+เนื้อสัตว์]
[+เครื่องแกง]
[+เครื่องเทศ]

4. /goyen/

[+กินได้ทันที]
[+น้ำมัน]
[- เวลา]
[+กระทะ]
[+ข้าวเจ้า]
[+เนื้อสัตว์]
[+ผัก]

5. /k^hiyabu/

[+กินได้ทันที]
[-ความร้อน]
[-เวลา]
[+ซาม]
[+ผัก]

6. /ŋāse/

[+ทำอาหารต่อ]
[-ความร้อน]
[+เวลา]
[+ขูดไหล]
[+เนื้อสัตว์]

7. /cilo/

[+กินได้ทันที]
[+ของเหลว]
[-เวลา]
[+หม้อ]
[+ผัก]

8. /nanv/

[+กินได้ทันที]
[+ของเหลว]
[+เวลา]
[+หม้อ]
[+ข้าวเจ้า]

องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารควาในภาษามลายูปัตตานี (ต่อ)

9. /tumih/

- [+ทำอาหารต่อ]
- [+น้ำมัน]
- [-เวลา]
- [+กระทะ]
- [+เครื่องแกง]

10. /tumoʔ/

- [+ทำอาหารต่อ]
- [-ความร้อน]
- [+เวลา]
- [+ครก]
- [+เครื่องแกง]

11. /baka/

- [+กินได้ทันที]
- [+ไฟ]
- [-เวลา]
- [+ตะแกรง]
- [+เนื้อสัตว์]
- [+ผัก]

12. /paŋẽ/

- [+กินได้ทันที]
- [+ไฟ]
- [+เวลา]
- [+ตะแกรง]
- [+เนื้อสัตว์]

13. /pinaʔ/

- [+ถนอมอาหาร]
- [-ความร้อน]
- [+เวลา]
- [+ขวดโหล]
- [+ทุเรียน]

14. /m:asɔʔ/

- [+กินได้ทันที]
- [+ของเหลว]
- [+เวลา]
- [+หม้อ]

องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารควาในภาษามลายูปัตตานี (ต่อ)

15. /jɪyoʔ/

[+ถนอมอาหาร]

[-ความร้อน]

[+เวลา]

[+ขวดโหล]

[+ผัก]

16. /ɣicɔh/

[+ทำอาหารต่อ]

[-ความร้อน]

[-เวลา]

[+ครก]

[+เครื่องแกง]

17. /ɣin^dɛ/

[+กินได้ทันที]

[+น้ำมัน]

[+เวลา]

[+กระทะ]

[+เนื้อสัตว์]

18. /ɣibuh/

[+กินได้ทันที]

[+ของเหลว]

[+เวลา]

[+หม้อ]

[+เนื้อสัตว์]

[+ผัก]

19. /lajo/

[+กินได้ทันที]

[+ไฟ]

[-เวลา]

[+ผัก]

20. /ɳājɔ/

[+กินได้ทันที]

[+ของเหลว]

[+เวลา]

[+หม้อ]

[+เครื่องแกง]

[+ผัก]

ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารคาวในภาษามลายู ปาตานีทั้ง 20 คำ พบอรรถลักษณะในมิติแห่งความแตกต่างจำนวน 5 มิติ ได้แก่

1. มิติวัตถุประสงค์ พบอรรถลักษณะจำนวน 2 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+กินได้ทันที] และ [-กินได้ทันที] ซึ่งอรรถลักษณะ [-กินได้ทันที] ประกอบด้วยอรรถลักษณะย่อยจำนวน 2 อรรถลักษณะ [+ทำอาหารต่อ] และ [+ถนอมอาหาร]
2. มิติความร้อน พบอรรถลักษณะจำนวน 2 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+ความร้อน] และ [-ความร้อน] ซึ่งอรรถลักษณะ [+ความร้อน] ประกอบด้วยอรรถลักษณะย่อยจำนวน 4 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+ไฟ] [+ของเหลว] [+น้ำมัน] และ [+ไอน้ำ]
3. มิติเวลา พบอรรถลักษณะจำนวน 2 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+เวลา] และ [-เวลา]
4. มิติภาชนะ พบอรรถลักษณะจำนวน 8 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+หม้อ] [+กระทะ] [+ตะแกรง] [+ซึ้ง] [+ครก] [+ชวดไหล] [+ไม้หั่น] และ [+ชาม]
5. มิติวัตถุดิบ พบอรรถลักษณะจำนวน 6 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+ข้าวเจ้า] [+เนื้อสัตว์] [+เครื่องแกง] [+เครื่องเทศ] [+ผัก] และ [+ทุเรียน] ดังสรุปในตาราง 11

ตาราง 11 สรุปองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารควในภาษามลายูปัตตานี

ลำดับ	คำเรียกการทำอาหารคว	มิติวัตถุประสงค์			มิติความร้อน					มิติเวลา		มิติภาชนะ								มิติวัตถุดิบหลัก					
		[+กินได้ทันที]	[-กินได้ทันที]		[+ความร้อน]					[+เวลา]	[-เวลา]	[+ห้มือ]	[+กระทะ]	[+ตะแกรง]	[+ชั่ง]	[+ครก]	[+ขวดโหล]	[+ไม้เห็น]	[+ชาม]	[+ข้าวเจ้า]	[+เนื้อสัตว์]	[+เครื่องแกง]	[+เครื่องเทศ]	[+ผัก]	[+ทุเรียน]
			[+ทำอาหารต่อ]	[+ถนอมอาหาร]	[+ไฟ]	[+ของเหลว]	[+น้ำมัน]	[+ไอน้ำ]	[-ความร้อน]																
1.	/kisa/		✓						✓	✓								✓		✓					
2.	/kukuh/	✓						✓		✓					✓					✓					
3.	/gula/	✓				✓				✓		✓									✓	✓	✓		
4.	/goyen/	✓					✓			✓			✓							✓	✓			✓	
5.	/k ^h iyabu/	✓							✓		✓								✓					✓	
6.	/ŋãse/		✓						✓	✓							✓				✓				
7.	/cilɔ/	✓				✓				✓		✓												✓	
8.	/nanɔʔ/	✓				✓				✓		✓								✓					
9.	/tumih/		✓				✓				✓		✓									✓			
10.	/tumoʔ/		✓						✓	✓						✓						✓			
11.	/baka/	✓			✓					✓				✓							✓			✓	
12.	/paŋẽ/	✓			✓					✓				✓							✓				
13.	/pinaʔ/			✓					✓	✓							✓								✓
14.	/m:asɔʔ/	✓				✓				✓		✓													
15.	/jiyoʔ/			✓					✓	✓							✓							✓	
16.	/yicɔh/		✓						✓		✓					✓						✓			

ตาราง 11 (ต่อ)

ลำดับ	คำเรียกการทำ อาหารคาว	มิติวัตถุประสงค์		มิติความร้อน				มิติเวลา		มิติภาชนะ							มิติวัตถุดิบหลัก								
		[+กินได้ทันที]	[-กินได้ทันที]		[+ความร้อน]				[+เวลา]	[-เวลา]	[+ห่อ]	[+กระเพาะ]	[+ตะแกรง]	[+ตู้]	[+ครก]	[+ขวดโหล]	[+โมหิ่น]	[+ชาม]	[+ข้าวเจ้า]	[+เนื้อสัตว์]	[+เครื่องแกง]	[+เครื่องเทศ]	[+ผัก]	[+ทุเรียน]	
			[+ทำอาหารต่อ]	[+ถอนอาหาร]	[+ไฟ]	[+ของเหลว]	[+น้ำมัน]	[+ไอน้ำ]																	
17.	/yin ^d ε/	✓					✓		✓			✓								✓					
18.	/yibuh/	✓				✓			✓		✓									✓				✓	
19.	/lajo/	✓			✓					✓													✓		
20.	/pājo/	✓				✓			✓		✓										✓		✓		

4.1.3 วัฒนธรรมอาหารคาวของชาวมลายูปาตานี

จากผลการวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างและองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารคาวในภาษามลายูปาตานีจำนวน 20 คำ ที่พบในงานวิจัยนี้พบว่า คำเรียกการทำอาหารดังกล่าวสะท้อนถึงวัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส 7 ประเด็น ได้แก่ ความเคร่งครัดในศาสนา การกินอยู่ที่เรียบง่าย ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการถนอมอาหาร ความไม่นิยมรับประทานอาหารมัน การแสดงฐานะทางสังคม อาหารกับความเชื่อ และการรับวัฒนธรรมต่างชาติ ซึ่งในแต่ละประเด็นมีรายละเอียดดังนี้

1. ความเคร่งครัดในศาสนา

จากผลการวิเคราะห์คำเรียกการทำอาหารในมิติความร้อนพบอรรถลักษณะ [+ความร้อน] ประกอบด้วยอรรถลักษณะย่อยจำนวน 4 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+ไฟ] [+ของเหลว] [+น้ำมัน] และ [+ไอน้ำ] ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีที่มีความเคร่งครัดในศาสนา

คำเรียกการทำอาหารในมิติความร้อนเป็นการทำให้อาหารสุกจากการใช้ไฟในระดับที่แตกต่างกัน คือ ไฟแรง ไฟปานกลาง และไฟอ่อน ซึ่งมีองค์ประกอบสำคัญที่เป็นสื่อกลางเพื่อทำให้อาหารสุกและสามารถรับประทานได้ต่างกัน ได้แก่ [+ไฟ] [+ของเหลว] [+น้ำมัน] และ [+ไอน้ำ] ในมิติความร้อนพบคำเรียกการทำอาหารทั้งหมดจำนวน 13 คำ ได้แก่ คำเรียกการทำอาหารที่มีไฟเป็นสื่อกลางเพื่อทำให้อาหารสุกและสามารถรับประทานได้ คือ /baka/ /paŋɛ/ และ /lajo/ ส่วนคำเรียกการทำอาหารที่มีของเหลวเป็นสื่อกลางเพื่อทำให้อาหารสุกและสามารถรับประทานได้นั้น มีองค์ประกอบที่เป็นของเหลวแตกต่างกัน ซึ่งคำเรียกการทำอาหารที่พบ คือ /gula/ และ /nājo/ มีกะทิเป็นสื่อกลาง สำหรับคำเรียกการทำอาหาร /cilo/ /nanaʔ/ และ /yibuh/ มีน้ำเป็นสื่อกลาง และคำเรียกการทำอาหาร /ma:sɔʔ/ มีน้ำบูดูเป็นสื่อกลาง นอกจากนี้ยังพบคำเรียกการทำอาหารที่มีน้ำมันเป็นสื่อกลางเพื่อทำให้อาหารสุกและสามารถรับประทานได้ คือ /goɣeŋ/ /tumih/ และ /yin^de/ และคำเรียกการทำอาหารที่มีไอน้ำเป็นสื่อกลางเพื่อทำให้อาหารสุกและสามารถรับประทานได้ คือ /kukuh/ ในขณะที่คำเรียกการทำอาหารที่ไม่ใช้ความร้อนพบเพียงจำนวน 7 คำ

คำเรียกการทำอาหารในมิติความร้อนจำนวน 13 คำข้างต้นแสดงถึงวัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีที่มีความเกี่ยวข้องกับศาสนาอิสลาม เนื่องจากคำเรียกการทำอาหารทั้งหมดมีการใช้ความร้อน แสดงให้เห็นว่าการทำอาหารของชาวมลายูปาตานีจะต้องทำอาหารให้สุกก่อนที่จะนำมารับประทาน โดยเฉพาะคำเรียกการทำอาหารที่มีเนื้อสัตว์เป็นวัตถุดิบหลักจะต้องผ่านกรรมวิธีต่างๆโดยการใช้ความร้อน เพื่อให้เนื้อสัตว์สุกจึงจะสามารถรับประทานได้ เนื่องจากคนมุสลิมไม่รับประทานอาหารที่สุกๆดิบๆ ซึ่งวิธีการดำเนินชีวิตของคนมุสลิมจะปฏิบัติตามแนวทางของศาสนา โดยเฉพาะเรื่องอาหารที่มีการระบุข้อกำหนดและแนวทางปฏิบัติไว้อย่างชัดเจน

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (2550) กล่าวว่า อาหารที่มุสลิมสามารถรับประทานได้นั้นเป็นอาหารที่ได้รับอนุญาตตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามเรียกว่า อาหารฮาลาล ซึ่งได้ระบุไว้ว่า เมนูอาหารที่มีวัตถุดิบเป็นสิ่งมีชีวิตสามารถรับประทานได้ก็ต่อเมื่อวัตถุดิบนั้นได้ผ่านการเชือดที่ถูกต้องตามหลักศาสนา โดยเฉพาะสัตว์บกต่างๆ เช่น วัว ควาย แพะ แกะ ไก่ เป็ด ต้องทำโดยมุสลิมที่มีความรู้และความเข้าใจวิธีการในขณะทำการเชือด สัตว์จะต้องมีชีวิตและต้องเชือดโดยการตัดหลอดลมหลอดอาหาร เส้นเลือดแดงใหญ่ และเส้นเลือดดำบริเวณลำคอให้ขาดในคราวเดียวกัน และที่สำคัญคือ ซึ่งก่อนเชือดสัตว์ต้องกล่าวพระนามของอัลลอฮ์ คำว่าบิสมิลลาฮ์ (بِسْمِ اللَّهِ) นอกจากอาหารฮาลาลที่ ต้องมีการปรุงสุกแล้วหัตถ์ของ หงษ์วิวัฒน์ (2556) กล่าวว่า อาหารที่ฮาลาลยังต้องผ่านกรรมวิธีการทำความสะอาดอย่างถูกต้อง เช่น เนื้อสัตว์ต้องชำระล้างโดยให้น้ำไหลผ่านอย่างน้อย 1 ครั้งเพื่อให้สี กลิ่น รสของเนื้อนุ่มไป

จากคำเรียกการทำอาหารจำนวน 13 คำ ข้างต้นจะเห็นได้ว่าชาวมลายูปาตานีมีวัฒนธรรมอาหารที่สะท้อนถึงการปฏิบัติตนอย่างเคร่งครัดตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม ซึ่งคำเรียกการทำอาหารส่วนใหญ่ต้องใช้ความร้อน โดยมีองค์ประกอบต่างๆเป็นสื่อกลางเพื่อให้อาหารสุกก่อนที่จะนำมารับประทาน

2. การกินอยู่ที่เรียบง่าย

จากผลการวิเคราะห์คำเรียกการทำอาหารในมิติวัตถุดิบหลัก พบอรรถลักษณะ [+ผัก] และ [+เนื้อสัตว์] ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีที่มีการกินอยู่ที่เรียบง่าย

คำเรียกการทำอาหารที่มีอรรถลักษณะ [+ผัก] พบทั้งหมดจำนวน 8 คำ ได้แก่ /k^hiyabu/ /goɣeŋ/ /cilo/ /baka/ /jiyoʔ/ /yibuh/ /lajo/ และ /nājo/ ชาวมลายูปาตานีนำผักมาเป็นวัตถุดิบหลักในการทำอาหารหลากหลายวิธี ซึ่งผักที่ชาวมลายูปาตานีนิยมนำมาเป็นวัตถุดิบหลักในการทำอาหาร ได้แก่ ผักกูด ใบยอ ยอดมันเทศ ยอดลำเพ็ง ลูกเพกา สะตอ ลูกเนียง ดอกดาหลา และหยวกกล้วย ซึ่งคำเรียกการทำอาหารทั้ง 8 คำข้างต้นจะนำผักเหล่านี้มาทำอาหารในรูปแบบต่างกัน ได้แก่ /k^hiyabu/ นิยมใช้ผักกูดและใบยอ /goɣeŋ/ นิยมใช้ยอดมันเทศ /cilo/ นิยมใช้ผักกูดและยอดลำเพ็ง /baka/ นิยมใช้ลูกเพกา /jiyoʔ/ นิยมใช้สะตอและลูกเนียง /yibuh/ นิยมใช้สะตอ ดอกดาหลาและหยวกกล้วย /lajo/ นิยมใช้ยอดเพกา และ /nājo/ นิยมใช้ใบยอและยอดผักทอง ซึ่งผักเหล่านี้ส่วนใหญ่จะเจริญเติบโตเองตามธรรมชาติและชาวมลายูปาตานีสามารถหาได้ในท้องถิ่น กัญญา ดิวิเศษ (2542) กล่าวถึงผักพื้นบ้านต่างๆในภาคใต้ ได้แก่ ดอกดาหลา เป็นพืชที่เจริญเติบโตในที่ชื้นและมีร่มเงาส่วนใหญ่จะพบทางภาคใต้ โดยเฉพาะเทือกเขาบูโดในจังหวัดนราธิวาส ส่วนผักกูด เป็นพืชที่เจริญเติบโตได้ดีริมห้วยและริมน้ำ ซึ่งสามารถพบได้ทุกฤดูกาล ยอดลำเพ็ง เป็นพืช

ที่เจริญเติบโตได้ดีในบริเวณที่มีความชื้นสูงตามริมห้วยและริมคลอง สะตอ เป็นพืชที่พบได้ทั่วไปในภาคใต้ ซึ่งจะเจริญเติบโตได้ดีตามเชิงเขาที่มีสภาพป่าสมบูรณ์และความชื้นในอากาศสูง นอกจากนี้แล้วสามารถเจริญเติบโตร่วมกับพืชอื่นได้ดี และลูกเนียง เป็นพืชที่ขึ้นตามป่าดิบชื้นทางภาคใต้ โดยเฉพาะบริเวณชุ่มชื้นใกล้ลำธารส่วนผักชนิดอื่นๆ ผู้บอกภาษาชาวมลายูปาตานีเล่าว่า ใบยอและลูกเพกาเป็นพืชที่พบได้ตามป่า สำหรับหยวกกล้วยนั้นมักนำมาจากต้นกล้วยที่ตนเองปลูกไว้ในบริเวณบ้าน ส่วนยอดมันเทศนั้นพบว่า ชาวมลายูปาตานีจะปลูกตามสวนผลไม้ของตนเองและยอดผักทองพบว่าชาวมลายูปาตานีบางส่วนจะซื้อมาจากท้องตลาด เนื่องจากชาวมลายูปาตานีไม่นิยมปลูกผักทองมากนัก จากผักชนิดต่างๆ ที่กล่าวมาข้างต้นจะเห็นได้ว่า ผักส่วนใหญ่จะเจริญเติบโตในพื้นที่นี้ เนื่องจากลักษณะภูมิศาสตร์ของพื้นที่จังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส มีสภาพดินที่เหมาะสม ในการทำเกษตรกรรม มีแม่น้ำไหลผ่าน และบางพื้นที่เป็นภูเขาที่มีป่าไม้ที่อุดมสมบูรณ์ (รัตติยา สาและ, 2544) จึงทำให้เป็นพื้นที่ที่เหมาะสมแก่การปลูกพืช ซึ่งชาวมลายูปาตานีเก็บผักเหล่านี้ตามบริเวณบ้าน สวนผลไม้ของตนเองหรือมีอยู่ตามธรรมชาติของแต่ละท้องถิ่นเพื่อนำมาทำอาหารในมื้อเที่ยง โดยคำเรียกการทำอาหารจำนวน 4 คำ ได้แก่ /cilɔ/ /baka/ /jiyoʔ/ และ /lajo/ เป็นคำเรียกการทำอาหารที่นำผักมาเป็นวัตถุดิบหลักเพื่อรับประทานผักเป็นเครื่องเคียง ซึ่งชาวมลายูปาตานีส่วนใหญ่จะรับประทานคู่กับน้ำบูดูและน้ำพริก ส่วนคำเรียกการทำอาหารอีกจำนวน 4 คำ ได้แก่ /k^hiɣabu/ /gɔyɛŋ/ /yibuh/ และ /nājo/ เป็นคำเรียกการทำอาหารที่นำผักมาเป็นวัตถุดิบเพื่อประกอบอาหารเป็นเมนูหลัก

คำเรียกการทำอาหารที่มีวรรดลักษณะ [+เนื้อสัตว์] พบทั้งหมดจำนวน 7 คำ ได้แก่ /gula/ /gɔyɛŋ/ /ŋāse/ /baka/ /paŋɛ/ /yin^dɛ/ และ /yibuh/ คำเรียกการทำอาหารเหล่านี้จะนำเนื้อสัตว์มาเป็นวัตถุดิบหลักหลากหลายชนิดโดยเฉพาะปลาทะเล ซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักที่พบในคำเรียกการทำอาหารทั้ง 7 คำ ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงการกินอยู่ที่เรียบง่ายของชาวมลายูปาตานี เนื่องจากจังหวัดปัตตานีและนราธิวาสมีอาณาเขตที่ติดกับทะเลอ่าวไทยจึงทำให้ชาวมลายูปาตานีประกอบอาชีพการทำประมง รัตติยา สาและ (2544: 210) กล่าวว่า การทำประมงในจังหวัดปัตตานีมีท่าเทียบเรือขององค์การสะพานปลา ซึ่งจัดเป็นท่าเทียบเรือที่สำคัญแห่งหนึ่งของจังหวัดชายแดนภาคใต้และการที่ชาวมลายูปาตานีนิยมรับประทานปลานั้น เพราะปลาเป็นวัตถุดิบหลักที่สามารถทำอาหารได้หลายวิธี และสามารถนำมาแปรรูปเป็นอาหารอย่างอื่นได้อีกด้วย ปลาทะเลที่ชาวมลายูปาตานีนิยมรับประทานได้แก่ ปลาทุ ปลาโอ นอกจากจะนำมาทำอาหารแล้ว ปลาทุยังสามารถนำมาแปรรูปเป็นข้าวเกรียบหรือเรียกว่า กือโป๊ะ ผู้บอกภาษากล่าวถึงสาเหตุที่ชาวมลายูปาตานีไม่นิยมรับประทานปลาน้ำจืด เพราะปลาน้ำจืดมีกลิ่นคาวและต้องใช้เครื่องแกงสดหลายชนิด เช่น ตะไคร้ ขมิ้น ข่า ส้มแขก เพื่อดับกลิ่นคาว

นอกจากคำเรียกการทำอาหารข้างต้นที่ใช้ปลาเป็นวัตถุดิบหลักแล้วยังมีคำเรียกการทำอาหารอื่นๆที่ใช้ปลาเป็นส่วนผสมในการทำอาหารได้แก่ /k^hiyabu/ ซึ่งเป็นการนำผักมาคลุกเคล้ากับเครื่องยาและปรุงรส โดยไม่ต้องผ่านความร้อน ซึ่งเครื่องยาของคำเรียกการทำอาหารนี้ใช้ปลาเป็นส่วนผสม โดยนำเนื้อปลาดิบมาโขลกกับเครื่องยาและมีเอกลักษณ์คือ การใส่มะพร้าวขูด นอกจากนี้แล้วชาวมลายูปาตานียังนำเนื้อปลามาแปรรูปเป็นอาหารว่างเช่น กือโป๊ะ ซึ่งเป็นข้าวเกรียบปลาที่มีชื่อเสียงมากในจังหวัดนราธิวาส และมีเอกลักษณ์เฉพาะคือ มีลักษณะ ที่แข็งกว่าข้าวเกรียบทอดทั่วไป พุมรี อรรถรัฐเสถียร (2553) กล่าวว่า อาหารในพื้นที่ไม่ว่าจะเป็นพืชผักหรือเนื้อสัตว์ โดยเฉพาะปลามักจะนำมาแกงบ้าง แปรรูปบ้าง หรือเป็นส่วนผสมของอาหาร ซึ่งบ่งบอกถึงสภาพของภูมิประเทศที่มีพื้นที่ติดทะเล

จากคำเรียกการทำอาหารควาจำนวน 15 คำข้างต้นจะเห็นได้ว่าชาวมลายูปาตานีมีวัฒนธรรมอาหารที่สะท้อนการกินอยู่ที่เรียบง่าย เห็นได้จากการนำวัตถุดิบที่มีอยู่ตามท้องถิ่นมาทำอาหารหลากหลายรูปแบบ ซึ่งสอดคล้องกับวัฒนธรรมในการรับประทานอาหารของชาวมลายูปาตานีที่รับประทานอาหารจากสำรับเดียวกันหรือเรียกว่า อีแด โดยเมนูอาหารในถาดมีซูป ผักของแห้งจำพวกปลาทอด เนื้อทอด ยำ น้ำพริกกะปิหรือน้ำบูดูที่มีจานผักเหนาะหรือเรียกว่า อูแด เป็นเครื่องเคียง จะเห็นได้ว่าเมนูอาหารของชาวมลายูปาตานีจะมีผัก และปลาเป็นวัตถุดิบที่อยู่ในเมนูอาหารเสมอ (วินัย ตะห์ลัน .2553; และ สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนราธิวาส. 2556)

3. ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการถนอมอาหาร

จากผลการวิเคราะห์คำเรียกการทำอาหารในมิติวัตถุประสงค์ พบอรรถลักษณะ [+ถนอมอาหาร] ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงการใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการถนอมอาหารของชาวมลายูปาตานี

คำเรียกการทำอาหารที่มีอรรถลักษณะ [+เก็บไว้] พบจำนวน 2 คำ ได้แก่ /pinaʔ/ และ /jiyoʔ/ แสดงถึงการนำภูมิปัญญาของชาวบ้านมาใช้ในการทำอาหาร ซึ่งคำเรียกการทำอาหาร /pinaʔ/ มีวัตถุดิบหลักที่ใช้คือ ทุเรียน และคำเรียกการทำอาหาร /jiyoʔ/ มีวัตถุดิบหลักที่ใช้คือ สะตอ โดยมีวิธีการทำอาหารเหมือนกันคือ นำวัตถุดิบมาปรุงด้วยเครื่องปรุงต่างๆ และนำไปใส่ขวดโหลที่มีฝาปิดมิดชิดเพื่อไม่ให้อาหารเสียและสามารถรับประทานได้นาน ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่าชาวมลายูปาตานีจะนำวัตถุดิบที่มีอยู่ตามฤดูกาลของในท้องถิ่นมาทำอาหาร โดยใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านเพื่อถนอมให้อาหารเหล่านั้นสามารถรับประทานได้นาน เนื่องจากทุเรียนเป็นผลไม้ที่เจริญเติบโตได้ดีในจังหวัดต่างๆทางภาคใต้ ตั้งแต่จังหวัดชุมพรลงไปถึงจังหวัดนราธิวาส ซึ่งทุเรียนในภาคใต้ส่วนมากเป็นพันธุ์พื้นเมืองที่มีทั้งทุเรียนป่า และทุเรียนบ้านที่ชาวบ้านมักปลูกตามบ้านหรือตามสวน

ที่ปลูกเป็นสวนขนาดใหญ่หรือปลูกปะปนกับผลไม้ชนิดอื่น เช่น เงาะ มังคุด ซึ่งทุเรียนเป็นผลไม้ที่สันนิษฐานว่าเข้าสู่ประเทศไทย 2 ทาง ได้แก่ ทางแรกคือ ทหารของกองทัพไทยเป็นผู้นำเข้ามาจากการยกไปตีเมืองพม่า ส่วนทางที่สองคือ ทุเรียนมีที่มาจากทวาย มะริด และตะนาวศรี ที่แพร่ลงมาทางใต้โดยทางเรือสินค้า เพราะแถบนี้มีการติดต่อค้าขายมานานจึงทำให้ทุเรียนแพร่เข้าไปในแหลมมลายู (มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย. 2542) ทั้งนี้รัตติยา สาและ (2544) กล่าวถึงการทำเกษตรกรรมของจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาสว่า จังหวัดปัตตานีมีพื้นที่ราบลุ่มที่อยู่บริเวณตอนกลางและตอนใต้ของจังหวัด ซึ่งมีสภาพดินที่เหมาะสมแก่การทำเกษตรกรรม เนื่องจากมีแม่น้ำปัตตานีไหลผ่านจึงทำให้ประชาชน ในจังหวัดปัตตานีส่วนใหญ่ยึดอาชีพเกษตรกรรมเป็นหลัก เช่น การทำนา การทำสวน ยางพารา สวนมะพร้าว สำหรับการทำสวนผลไม้จะนิยมปลูกลองกอง ทุเรียน ส่วนจังหวัดยะลา ประชาชนส่วนใหญ่มีอาชีพเกษตรกรรม ซึ่งมีทั้งการทำนา ทำสวน เลี้ยงสัตว์ และการทำป่าไม้ สำหรับจังหวัดนราธิวาสเป็นอีกจังหวัดหนึ่งที่มีการทำเกษตรกรรมจนทำให้รายได้หลักส่วนใหญ่มาจากการทำเกษตรกรรม ซึ่งมีพืชเศรษฐกิจที่สำคัญ ได้แก่ ยางพารา ข้าว ลองกอง ทุเรียน เงาะ มังคุด มะพร้าว เป็นต้น จะเห็นได้ว่าชาวมลายูปาตานีทั้ง 3 จังหวัดนิยมทำอาชีพเกษตรกรรม ซึ่งทุเรียนก็เป็นผลไม้ชนิดหนึ่งที่ชาวมลายูปาตานีนิยมปลูกกันทั้ง 3 จังหวัด จึงทำให้มีผลผลิตของทุเรียนในทุกฤดูกาล ส่วนสะตอเป็นพืชที่นิยมปลูกกันทั่วทั้ง 3 จังหวัดเช่นเดียวกัน โดยชาวบ้านมักปลูกร่วมกับพืชต่างๆ ซึ่งสอดคล้องกับที่กัญญา ตีวเศษ (2542) กล่าวว่า สะตอสามารถพบได้ทั่วไปทั้งในภาคใต้และภาคตะวันออกของประเทศไทย เนื่องจากเป็นพืชที่เจริญเติบโตได้ดีตามเชิงเขาที่มีสภาพป่าสมบูรณ์ และมีความชื้นในอากาศสูง นอกจากนี้แล้วสามารถเจริญเติบโตร่วมกับพืชอื่นได้ดี ซึ่งในบางฤดูกาลที่สะตอมีผลผลิตมากเกินไป ชาวมลายูปาตานีจึงนำวัตถุดิบเหล่านี้ไปถนอมอาหารเพื่อให้สามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน (สัมภาษณ์ผู้บอกภาษา)

ชาวมลายูปาตานีนำทุเรียนและสะตอมาทำเป็นเมนูอาหารต่างๆ เช่น การนำทุเรียนมารับประทานคู่กับน้ำบูดู โดยนำเนื้อทุเรียนสดมาใส่ในน้ำบูดู ปูรสด้วยน้ำมะนาวและพริกสดและรับประทานคู่กับผักที่มีอยู่ตามท้องถิ่น เช่น สะตอ หรือลูกเนียง ซึ่งเป็นเมนูที่มีอยู่ในสำรับของชาวมลายูปาตานีเสมอ ส่วนสะตอชาวมลายูปาตานีจะนำมาต้มสุกและแกะเปลือกแล้วมาใส่ในขวดโหล ปูรสด้วยเกลือ โดยจะรับประทานคู่กับข้าวสวยร้อนๆและในบางชุมชนจะรับประทานคู่กับข้าวเหนียวต้มใบกะพ้อ หรือในภาษามลายูเรียกว่า ตูปะ ซึ่งเป็นขนมที่ชาวมลายูปาตานีนิยมรับประทานในวันเฉลิมฉลองในศาสนาอิสลามหรือเรียกว่า ฮารีรายอ (สัมภาษณ์ผู้บอกภาษา)

จากคำเรียกการทำอาหารควาจำนวน 2 คำข้างต้นจะเห็นได้ว่าชาวมลายูปาตานีมีวัฒนธรรมอาหารที่สะท้อนถึงการนำภูมิปัญญาชาวบ้านมาใช้ในการทำอาหารเพื่อถนอมให้อาหารนั้นสามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน

4. ความไม่นิยมรับประทานอาหารมัน

จากผลการวิเคราะห์คำเรียกการทำอาหารในมิติความร้อน พบอรรถลักษณะ [+ของเหลว] ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงความไม่นิยมรับประทานอาหารมันของชาวมลายูปาตานี

คำเรียกการทำอาหารที่มีอรรถลักษณะ [+ของเหลว] ในมิติความร้อนแสดงถึงวัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีที่ไม่นิยมรับประทานอาหารมัน ซึ่งคำเรียกการทำอาหารที่พบมีทั้งหมดจำนวน 6 คำ ได้แก่ คำเรียกการทำอาหารที่มีน้ำเป็นสื่อกลาง คือ /cilɔ/ /nanɔʔ/ และ /yibuh/ ส่วนคำเรียกการทำอาหารที่มีกะทิเป็นสื่อกลาง คือ /gula/ และ /nãjo/ และคำเรียกการทำอาหารที่มีน้ำบูดูเป็นสื่อกลาง คือ /ma:soʔ/ ในขณะที่คำเรียกการทำอาหารที่แสดงถึงอาหารมันพบเพียงจำนวน 3 คำ ได้แก่ /gɔyɛŋ/ /tumih/ และ /yindɛ/ ซึ่งมีอรรถลักษณะ [+น้ำมัน]

การที่ชาวมลายูปาตานีนิยมทำอาหารที่มีของเหลว ได้แก่ น้ำ กะทิ และน้ำบูดู เป็นองค์ประกอบที่เป็นสื่อกลางเพื่อให้อาหารสุกและสามารถรับประทานได้นั้น เนื่องจากคำเรียกการทำอาหารที่ใช้องค์ประกอบเหล่านี้เป็นการทำอาหารของเมนูที่มีลักษณะเป็นน้ำ ผู้บอกภาษาชาวมลายูปาตานีเล่าว่า เมนูอาหารที่มีลักษณะเป็นน้ำจะเป็นเมนูหลักที่จำเป็นต้องมีในสำรับของทุกมื้ออาหาร ซึ่งคำเรียกการทำอาหารที่มีของเหลวเป็นองค์ประกอบที่เป็นสื่อกลาง เพื่อให้อาหารสุกและสามารถรับประทานได้มีวิธีการทำแตกต่างกันไป ได้แก่ คำเรียกการทำอาหาร /yibuh/ คือ การนำวัตถุดิบไปใส่ในหม้อที่มีน้ำเป็นสื่อกลางทำให้วัตถุดิบสุกซึ่งในภาษาชาวมลายูปาตานีจะมีคำเรียกเฉพาะตามวัตถุดิบหลักที่ใช้ เช่น เมนูอาหารที่มีผักเป็นวัตถุดิบหลัก เรียกว่า /sajo/ เมนูอาหารที่มีเนื้อสัตว์เป็นวัตถุดิบหลักและใส่เครื่องแกงสด เช่น หอมแดง กระเทียม ข่า พริกแห้ง เรียกว่า /singɛ/ ส่วน /cilɔ/ คือ การนำผักไปใส่ในหม้อที่มีน้ำเดือดเป็นสื่อกลางทำให้ผักสุก และ /nanɔʔ/ คือการนำข้าวเจ้าไปใส่ในหม้อที่มีน้ำเป็นสื่อกลางทำให้ข้าวเจ้าสุก นอกจากนี้แล้วยังพบคำเรียกการทำอาหารที่มีกะทิเป็นสื่อกลางคือ /gula/ และ /nãjo/ ซึ่งคำเรียกการทำอาหารทั้งสองคำนี้เป็นการนำวัตถุดิบไปใส่ในหม้อที่มีกะทิ แต่มีความแตกต่างกันตรงที่ /gula/ มีวัตถุดิบหลักเป็นเนื้อสัตว์ ส่วน /nãjo/ มีวัตถุดิบหลักเป็นผัก และคำเรียกการทำอาหารที่มีน้ำบูดูเป็นสื่อกลาง คือ /ma:soʔ/ เป็นการให้น้ำบูดูที่เหลวกลายเป็นมีลักษณะข้น

จากคำเรียกการทำอาหารจำนวน 6 คำข้างต้นจะเห็นได้ว่าชาวมลายูปาตานีมีวัฒนธรรมอาหารที่สะท้อนถึงความไม่นิยมรับประทานอาหารมัน เห็นได้จากคำเรียกการทำอาหารที่พบนั้นไม่เกี่ยวข้องกับอาหารมัน ซึ่งเห็นได้จากเมนูอาหารหลักที่ชาวมลายูปาตานีนิยมรับประทานและมักจะจัดเป็นสำรับในแต่ละมื้อคือ ซุป ผัก และของแห้ง โดยที่ของแห้งอาจจะเป็นปลาทอด ยำต่างๆ (วินัย ดะห์ลัน. 2553: 11) ผู้บอกภาษาชาวมลายูปาตานีเล่าว่า ซุป ในที่นี้หมายถึง เมนูอาหารต่างๆ ที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบ ส่วนเมนูอาหารที่เป็นของแห้งมักเป็นปลาทอดขมิ้น ปลาเค็มทอด และยำผัก

สำหรับการใช้กะทิเป็นสื่อกลางในการทำอาหารนั้น มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย (2542) กล่าวว่า ในท้องถิ่นปักษ์ใต้เป็นพื้นที่ที่ปลูกมะพร้าวมากที่สุดของประเทศ ผู้วิจัยจึงสันนิษฐานว่า ด้วยเหตุผลดังกล่าวจึงทำให้การทำอาหารของคนในภาคใต้มีกะทิเป็นสื่อกลาง ซึ่งองค์ประกอบที่เป็นสื่อกลาง เหล่านี้เป็นของเหลวทั้งสิ้น แสดงให้เห็นว่าชาวมลายูปาตานีนิยมรับประทานอาหารที่มีลักษณะเป็นน้ำ มากกว่าอาหารมัน

5. การแสดงฐานะทางสังคม

จากผลการวิเคราะห์คำเรียกการทำอาหารในมิติวัตถุดิบหลัก พบอรรถลักษณะ [+เนื้อสัตว์] ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงการทำอาหารของชาวมลายูปาตานีที่แสดงถึงฐานะทางสังคม

คำเรียกการทำอาหารที่มีอรรถลักษณะ [+เนื้อสัตว์] ที่พบมีจำนวน 7 คำได้แก่ /gula//goyen//ḡāse//baka//paṅē//yin^de/ และ /yibuh/ คำเรียกการทำอาหารเหล่านี้เป็นคำเรียกการทำอาหารที่ชาวมลายูปาตานีนำเนื้อสัตว์มาเป็นวัตถุดิบหลักในการทำอาหาร เพื่อสะท้อนฐานะทางสังคมของตนเอง โดยชาวมลายูนำเนื้อสัตว์มาทำอาหารเพื่อรับประทานในชีวิตประจำวันและยังนิยมทำในโอกาสพิเศษหรืองานมงคล โดยเฉพาะคำเรียกการทำอาหาร /gula/ เป็นการนำเนื้อสัตว์มาแกงกับกะทิมีส่วนผสมของเครื่องแกงและเครื่องเทศต่างๆ โดยมีวิธีการทำอาหารที่ซับซ้อนมากกว่าคำเรียกการทำอาหารคำอื่น เนื่องจากต้องใช้วัตถุดิบและส่วนผสมหลายชนิด ทั้งในส่วนเครื่องแกงและวัตถุดิบอื่นที่นำมาแกงกับเนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ที่ชาวมลายูปาตานีนำมาทำอาหาร ได้แก่ เนื้อวัว เนื้อควาย ซึ่งเนื้อสัตว์เหล่านี้เป็นวัตถุดิบที่มีราคาแพงและเมนูอาหารที่มีวัตถุดิบเหล่านี้เป็นเมนูหลักที่จำเป็นต้องมีในงานเลี้ยงโอกาสพิเศษหรืองานมงคลอยู่เสมอ

ผู้บอกภาษาชาวมลายูปาตานีเล่าว่า ชาวมลายูปาตานีนิยมทำเมนูอาหารด้วยคำเรียกการทำอาหาร /gula/ ในโอกาสพิเศษหรืองานมงคล มากกว่าที่จะทำเพื่อรับประทานในชีวิตประจำวัน เช่น งานเฉลิมฉลอง งานบุญหรือพิธีกรรมทางศาสนานั้น ชาวมลายูปาตานีจะใช้วัตถุดิบหลักที่เป็นสัตว์ใหญ่เช่น เนื้อวัว เนื้อควาย ในขณะที่การทำอาหารในชีวิตประจำวันชาวมลายูปาตานีจะเลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นเนื้อสัตว์หาง่าย เช่น ไก่ และปลา เพราะไม่ต้องมีการเตรียมวัตถุดิบที่ยุ่งยากเหมือนกับการทำอาหารในโอกาสพิเศษต่างๆ การที่ชาวมลายูปาตานีเลือกใช้เนื้อสัตว์ใหญ่เป็นวัตถุดิบหลักเฉพาะโอกาสพิเศษหรืองานมงคล เพราะสัตว์ใหญ่มีขั้นตอนในการเตรียมวัตถุดิบที่ค่อนข้างยุ่งยาก โดยสัตว์ที่จะนำมาทำอาหารต้องเชือดตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม บ้านไหนที่มีฐานะดีและมีหน้าตาในสังคมจะมีเมนูอาหารที่เลี้ยงในงานมงคล เช่น แกงวัว แกงควาย โดยจะหันเป็นชิ้นใหญ่ๆ และน้ำแกงมีลักษณะข้นกว่าแกงทั่วไปเล็กน้อย นอกจากนี้แล้วยังมีเมนูอาหารอื่นๆ ที่จัดอยู่ในสำหรับเดียวกันอีก เช่น เมนูอาหารที่ใช้เนื้อสัตว์เป็นวัตถุดิบหลักแต่ทำด้วยวิธีอื่นอีก 1-2 เมนู น้ำพริกสำหรับรับประทาน

คู่กับผักหรืออาจาด เมื่อรับประทานอาหารเสร็จจะมีเมนูอาหารหวานอีกด้วย เช่น พักทองเชื่อม ในทางกลับกันบ้านไหนที่มีฐานะไม่ค่อยดีอาจจะมีเมนูอาหารที่เป็นแกงต่างๆ แค่มะนาว และไม่มีเมนูอื่นเพิ่มเติม นอกจากนี้แล้วในการจัดสำหรับอาจมีน้ำบูดูแทนน้ำพริกและไม่มีเมนูอาหารหวาน แสดงถึงความไม่นิยมรับประทานน้ำบูดูในโอกาสพิเศษหรืองานมงคล และถ้ามีเมนูอาหารหวานอาจทำให้ต้องใช้งบประมาณมากเกินไปจึงทำให้มีการจำกัดเมนูในสำหรับ

จากคำเรียกการทำอาหารควาจำนวน 7 คำ ข้างต้นจะเห็นได้ว่าชาวมลายูปาตานี มีวัฒนธรรมอาหารที่สะท้อนถึงฐานะทางสังคมในท้องถิ่น บ้านไหนที่มีฐานะดีจะใช้วัตถุดิบหลักที่มีราคาแพงเพื่อทำอาหารรับประทานในชีวิตประจำวันและเลี้ยงในโอกาสพิเศษหรืองานมงคล นอกจากนี้แล้วยังมีน้ำพริกที่รับประทานคู่กับผักและมีอาหารหวานเพิ่มเติมอีกด้วย

6. อาหารกับความเชื่อ

จากผลการวิเคราะห์คำเรียกการทำอาหารในมิติวัตถุดิบหลัก พบอรรถลักษณะ [+เนื้อสัตว์] ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงการทำอาหารของชาวมลายูปาตานีที่แสดงถึงความเชื่อของชาวมลายูปาตานี

คำเรียกการทำอาหารที่มีอรรถลักษณะ[+เนื้อสัตว์]ที่พบมีจำนวน 7 คำ ได้แก่ /gula//goyen/ /ŋāse/ /baka/ /paŋē/ /yin^de/ และ /yibuh/ ซึ่งคำเรียกการทำอาหารเหล่านี้จะใช้เนื้อสัตว์เป็นวัตถุดิบหลักหลากหลายชนิดและคำเรียกการทำอาหารที่สะท้อนความเชื่อของชาวมลายูปาตานี คือ /gula/ ซึ่งเป็นคำเรียกการทำอาหารที่ชาวมลายูปาตานีนิยมทำในงานบุญและพิธีกรรมทางศาสนาของชาวมลายูปาตานีสวนใหญ่จะใช้เนื้อแพะเป็นวัตถุดิบในการทำอาหาร และใช้เฉพาะคำเรียกการทำอาหารนี้เท่านั้น เพราะพื้นฐานของคนมุสลิมโดยทั่วไปเชื่อว่าแพะเป็นสัตว์ที่ศักดิ์สิทธิ์และเหมาะกับเมนูอาหารที่ใช้เลี้ยงเฉพาะงานที่เกี่ยวข้องกับพิธีกรรมทางศาสนามากกว่าที่จะทำอาหารเพื่อรับประทานในชีวิตประจำวัน สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนราธิวาส (2556: 43) ได้ยกตัวอย่างงานบุญหรือพิธีกรรมทางศาสนาอิสลาม เช่น พิธีเลี้ยงรับขวัญบุตรหรือพิธีเชือดสัตว์ เรียกว่า อากีเกาะฮ์ ตามหลักการศาสนาอิสลามแล้วถือว่า การทำพิธีนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้เป็นพาหนะสงเคราะห์ของตนในโลกหน้า และเป็นการปฏิบัติที่แสดงออกถึงความยินดีที่พระผู้เป็นเจ้าได้ประทานให้เด็กคนนั้น ถือกำเนิดมา ศาสนาอิสลามบัญญัติให้มุสลิมต้องกระทำการด้วยการเชือดแพะหรือแกะที่ผลัดฟันและไม่พิการ โดยมีหลักเกณฑ์ว่า ถ้าได้บุตรสาวต้องกินแพะหรือแกะ 1 ตัวและถ้าได้บุตรชายต้องกินแพะหรือแกะ 2 ตัว ซึ่งเนื้อที่เชือดหามนำไปขายหรือให้คนต่างศาสนารับประทาน วินัย ดะห์ลัน (2553: 11) กล่าวถึงพิธีอากีเกาะฮ์ว่า เนื้อแกะที่นำมาใช้ในพิธีมักเป็นแกะที่มีอายุเกิน 1 ปี และเมื่อเชือดเสร็จแล้วจะนำเนื้อสัตว์แจกจ่ายแก่ญาติพี่น้องหรือเพื่อนบ้านใช้เป็นอาหาร

ผู้บอกภาษาชาวมลายูปาตานีเล่าว่า เนื่องจากพื้นฐานของคนมุสลิมโดยทั่วไปเชื่อว่าแพะเป็นสัตว์ที่ศักดิ์สิทธิ์ จึงทำให้ชาวมลายูปาตานีใช้แพะในการบนบานหรือเรียกว่า นะซัร กล่าวคือ เมื่อตนเองปฏิบัติอะไรก็ตามแล้วสิ่งนั้นประสบความสำเร็จหรือบรรลุตามวัตถุประสงค์ก็จะเชือดแพะเพื่อเลี้ยงชาวบ้าน ซึ่งในการบนบานนี้จะไม่กำหนดระยะเวลาว่าหลังจากสิ่งที่บนบานประสบความสำเร็จหรือบรรลุตามวัตถุประสงค์แล้วต้องมีการเชือดแพะทันที ซึ่งในการเชือดแพะเพื่อเลี้ยงชาวบ้านนั้นเราสามารถทำช่วงไหนก็ได้ แค่เพียงเราต้องไม่ลืมสิ่งที่ได้กล่าวบนบานไว้ โดยสิ่งที่ชาวมลายูปาตานีนิยมบนบานนั้นแตกต่างกัน เช่น การหายจากอาการเจ็บป่วย การสอบเข้าโรงเรียนหรือมหาวิทยาลัย การสมัครงานต่างๆ

จากคำเรียกการทำอาหารควาจำนวน 1 คำ ข้างต้นคือ /gula/ จะเห็นได้ว่าชาวมลายูปาตานีมีวัฒนธรรมอาหารที่สะท้อนถึงความเชื่อของตนเองในการนำวัตถุดิบมาใช้ในการทำอาหาร โดยมีพื้นฐานความเชื่อจากบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม

7. การรับวัฒนธรรมต่างชาติ

จากผลการวิเคราะห์คำเรียกการทำอาหารในมิติวัตถุดิบหลัก พบอรรถลักษณะ [+เครื่องเทศ] ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงการทำอาหารของชาวมลายูปาตานีที่มีการรับวัฒนธรรมต่างชาติเข้ามา

คำเรียกการทำอาหารที่มีอรรถลักษณะ [+เครื่องเทศ] คือ /gula/ โดย [+เครื่องเทศ] หมายถึงของหอมฉุนและเผ็ดร้อนที่ได้มาจากต้นไม้ ซึ่งเครื่องเทศที่ใช้ในการปรุงอาหารอาจใช้เครื่องเทศที่มีลักษณะสดหรือแห้งแล้วแต่ชนิดเครื่องเทศ และจุดประสงค์ในการใช้เครื่องเทศเพื่อให้มีกลิ่นที่หอมฉุน การใช้เครื่องเทศในการทำอาหารของชาวมลายูปาตานีเป็นการรับวัฒนธรรมต่างชาติ ซึ่งจังหวัดปัตตานีเป็นเมืองท่าที่สำคัญในอดีต เพราะมีพื้นที่ติดชายฝั่งทะเลอ่าวไทยและมีภูมิประเทศที่เหมาะสมสำหรับนักเดินเรือโดยเฉพาะพ่อค้าชาวจีน ชาวอินเดีย และชาวอาหรับที่เดินทางมาค้าขายแลกเปลี่ยนสินค้า พ่อค้าเหล่านี้ยังตั้งถิ่นฐานในจังหวัดปัตตานีจึงทำให้ชาวมลายูปาตานีได้รับอิทธิพลวัฒนธรรมจากต่างประเทศ (พุมรี อรรถรัฐเสถียร. 2553; และ (สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนราธิวาส. 2556)

คำเรียกการทำอาหาร /gula/ ของชาวมลายูปาตานีที่นิยมรับประทานในชีวิตประจำวันส่วนใหญ่จะใช้เฉพาะเครื่องแกงสดที่มีขมิ้นเป็นส่วนประกอบหลักเพื่อทำให้แกงกะทิมีสีเหลืองซึ่งมีวิธีการทำไม่ซับซ้อนและหาวัตถุดิบได้ง่ายตามท้องถิ่น สำหรับเมนูอาหารที่มีแกงกะทีสีขาวหรือสีแดงเป็นการใช้เครื่องแกงสำเร็จรูปชนิดผงและใช้เครื่องเทศที่ได้รับอิทธิพลจากตอนใต้ของประเทศอินเดีย ซึ่งเป็นต้นตำรับในการใช้เครื่องเทศปรุงอาหาร (สุนีย์ วัฒนายน. 2557) และอาหารอินเดียได้นิยมแกงโดยใช้กะทิอีกด้วย (ทวิทอง หงษ์วิวัฒน์. 2556) เมนูอาหารที่ใช้วิธีนี้เช่น กูลาดากิง

คือ การนำเนื้อสัตว์มาใส่ในหม้อที่มีกะทิ ใส่เครื่องแกงได้แก่ พริกแห้ง หอมแดง ขิง ข่า ตะไคร้ และขมิ้น สำหรับเครื่องเทศที่ใช้ได้แก่ ลูกผักชี กานพลู อบเชยและโป๊ยกั๊ก จากวิธีการทำอาหารเมนูนี้แสดงถึงวัฒนธรรมอาหารของประเทศอินเดียที่มีอิทธิพลต่อการทำอาหารของชาวมลายูปาตานี

จากคำเรียกการทำอาหารความจํานวน 1 คำ ข้างต้นจะเห็นได้ว่าชาวมลายูปาตานีมีวัฒนธรรมอาหารที่สะท้อนถึงการรับวัฒนธรรมการทำอาหารจากต่างชาติ ซึ่งวัฒนธรรมนี้เป็นการทำอาหารโดยใช้เครื่องเทศนำมาแกงกับกะทิและเนื้อสัตว์ตามวัฒนธรรมทางจอนใต้ของประเทศอินเดีย

4.2 คำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานี

ความหมายของคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานี

คำเรียกการทำอาหารหวานคือ คำที่แสดงถึงวิธีการทำอาหารหวานในรูปแบบต่างๆ เพื่อให้อาหารนั้นสามารถรับประทานได้ พบคำเรียกการอาหารทั้งหมดจํานวน 23 คำดังนี้

ตาราง 12 ความหมายของคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานี

ลำดับ	คำเรียกการทำอาหารหวาน	ความหมาย
1.	/kaca/ (คล้ายกับ “กวน” ในภาษาไทยกรุงเทพฯ)	ทำให้แข็งหรือทุเรียนสุกด้วยความร้อน โดยการนำวัตถุดิบเหล่านี้ที่มีลักษณะค่อนข้างเหลวใส่กระทะและใส่น้ำตาลลงไป ใส่มัพายกวน ใช้เวลานานจนกว่าจะเหนียว เช่น ลือโปะ ²¹
2.	/kamě/ (คล้ายกับ “นวด” ในภาษาไทยกรุงเทพฯ)	ใช้มือคนแป้งเป็นเนื้อเดียวกัน ก่อนจะนำไปทำด้วยวิธีอื่นต่อไป
3.	/kisa/ (คล้ายกับ “โม” ในภาษาไทยกรุงเทพฯ)	ทำให้ข้าวเหนียวแหลกเป็นผง ด้วยเครื่องมือ ใช้เวลานาน ก่อนจะนำไปทำด้วยวิธีอื่นต่อไป

²¹ ลือโปะ คือเมนูที่นำเนื้อทุเรียนใส่กระทะ กวนไปจนกว่าจะเหนียวและแห้งไม่ติดมือ ประุงรสด้วยน้ำตาลทรายและเกลือ

ตาราง 12 (ต่อ)

ลำดับ	คำเรียกการทำ อาหารหวาน	ความหมาย
4.	/kukuh/ (คล้ายกับ “นึ่ง” ใน ภาษาไทยกรุงเทพฯ)	ทำให้ข้าวเหนียวหรือไข่สุกด้วยความร้อน โดยการใช้ไอน้ำ จากการใส่น้ำในซึ่งและรอจนเดือดจึงใส่วัตถุดิบเหล่านี้ที่ผสมกับ น้ำตาลไว้แล้วลงไป ปิดฝาภาชนะเพื่อไม่ให้ไอน้ำระเหยออกมา ใช้เวลานาน และไม่มีการปรุงรสชาติระหว่างการทำ เช่น ปูละกายอ ²²
5.	/gote/ (คล้ายกับ “ปั้น” ใน ภาษาไทยกรุงเทพฯ)	นำแป้งหรือมันเทศที่ได้จากการผสมกับวัตถุดิบต่างๆจนเข้ากัน มาทำให้เป็นก้อนโดยใช้มือ ก่อนจะนำไปทำด้วยวิธีอื่นต่อไป
6.	/k ^h iyɛŋɛ/ (คล้ายกับ “บี้” ใน ภาษาไทยกรุงเทพฯ)	ทำให้กล้วยมีลักษณะแบน ด้วยการใช้อุปกรณ์กด จากนั้นใส่ น้ำตาลลงไป ก่อนจะนำไปทำด้วยวิธีอื่นต่อไป
7.	/siyɔ/ (คล้ายกับ “เชื่อม” ใน ภาษาไทยกรุงเทพฯ)	ทำให้มันเทศ กล้วย หรือผักทองสุกด้วยความร้อน โดยการ ต้มในหม้อให้เดือดและใส่น้ำตาลลงไปจนกว่าจะละลาย จากนั้นจึงใส่วัตถุดิบ ใช้เวลานานจนกว่าน้ำเชื่อมจะซึมเข้าสู่ วัตถุดิบ เช่น ซีรอปี้แซ ²³
8.	/tanɔ̌/ (คล้ายกับ “หุง” ใน ภาษาไทยกรุงเทพฯ)	ทำให้ข้าวเหนียวสุกด้วยความร้อน โดยการนำน้ำและ ข้าวเหนียวใส่ลงไปในหม้อ ใช้เวลานานจนกว่าน้ำจะแห้ง เช่น ปูละอีแกคือริง ²⁴
9.	/tiyɛ/ (กดแป้งในพิมพ์ที่มี ลักษณะเป็นรู)	นำแป้งที่ผ่านการนวดใส่ในพิมพ์และใช้มือกดให้แป้งมีลักษณะ เป็นเส้นตามรูปของพิมพ์ ก่อนที่จะนำไปทำอาหารด้วยวิธีอื่น ต่อไป

²² ปูละกายอ คือเมนูที่นำข้าวเหนียวสุกผสมด้วยกะทิมาอัดแน่นในภาชนะและนำสังขยาสดข้างบน นำไปนั่งจนกว่าสังขยาจะแห้ง
และสุก เมนูนี้เป็นเอกลักษณ์เฉพาะในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาสคือ สังขยาจะติดคู่กับข้าวเหนียว ซึ่งแตกต่างจาก
ภาคอื่นๆของประเทศไทย

²³ ซีรอปี้แซ คือเมนูที่นำกล้วยที่ผ่าซีกตามต้องการมาต้มกับน้ำเชื่อมในหม้อ จนกว่ากล้วยจะสุกและน้ำเชื่อมมีลักษณะข้น

²⁴ ปูละอีแกคือริง คือเมนูที่นำข้าวเหนียวไปหุงให้สุก และรับประทานคู่กับปลาเค็มทอดและมะพร้าวชูดขาว

ตาราง 12 (ต่อ)

ลำดับ	คำเรียกการทำ อาหารหวาน	ความหมาย
10.	/tɔkɔ/ (คล้ายกับ “ปั้น” ใน ภาษาไทยกรุงเทพฯ)	นำแป้งหรือข้าวเหนียวที่ผสมกับวัตถุดิบต่างๆจนเป็นเนื้อเดียวกัน มาทำให้มีลักษณะเป็นก้อนใหญ่ประมาณฝ่ามือ ก่อนจะนำไปทำด้วยวิธีอื่นต่อไป
11.	/baka/ (คล้ายกับ “อบ” หรือ “ผิง” ในภาษาไทย กรุงเทพฯ)	นำแป้งหรือไข่ที่ผสมกับน้ำตาลไว้แล้วมาทำให้สุก โดยใส่ในพิมพ์หรือภาชนะที่มีฝาปิด นำไปวางบนเตาและใช้ไฟอ่อนๆ ซึ่งตำแหน่งของไฟมี 2 แบบ คือ ตำแหน่งด้านล่างของภาชนะ และตำแหน่งทั้งบนและล่างของภาชนะ ใช้เวลานานจนกว่าวัตถุดิบจะแข็งตัว เช่น อาเกาะ ²⁵
12.	/paŋɛ/ (คล้ายกับ “ปิ้ง” ใน ภาษาไทยกรุงเทพฯ)	ทำให้ข้าวเหนียวสุกด้วยความร้อน โดยการนำข้าวเหนียวที่ผสมกับน้ำตาลไว้แล้ววางบนเตา ใช้ไฟอ่อนๆและใช้เวลานาน เพื่อให้อาหารสุกทั่วกัน เช่น ปูโละปาแง ²⁶
13.	/piŋaʔ/ (คล้ายกับ “บวด” ใน ภาษาไทยกรุงเทพฯ)	ทำให้มันเทศ กัลฉ่าย หรือทุเรียนสุกด้วยความร้อน โดยการนำกะทิและน้ำตาลไปต้มในหม้อให้เดือดและใส่วัตถุดิบลงไป ใช้เวลานาน เช่น ป็องปะป๊ะ ²⁷
14.	/pinaʔ/ (คล้ายกับ “หมัก” ใน ภาษาไทยกรุงเทพฯ)	นำข้าวเหนียวหรือมันสำปะหลังที่ผสมกับผงยีสต์ไว้แล้ว มาใส่ในภาชนะที่มีฝาปิด โดยไม่ต้องผ่านความร้อน ทิ้งไว้เป็นเวลานานจึงจะสามารถรับประทานได้ เช่น ตาแปอูปี ²⁸

²⁵ อาเกาะ คือเมนูที่นำแป้งสาลี กะทิ ไข่ไก่และน้ำตาลแว่นละลายผสมเข้าด้วยกัน ปูรสด้วยเกลือ จากนั้นนำไปหยอดใส่ในพิมพ์และวางบนเตา ซึ่งใช้ทั้งไฟบนและไฟล่าง โดยการนำถ่านร้อนๆวางบนฝาครอบเพื่อให้ขนมได้รับความร้อนทั้งจากเตาด้านล่างและฝาครอบด้านบน ขนมชนิดนี้เป็นขนมโบราณที่อยู่คู่กับมลายูสุลต่านในพื้นที่ 3 จังหวัดมาลายูและนิยมรับประทานกันในช่วงเดือนการถือศีลอดหรือเดือนรอมฎอน

²⁶ ปูโละปาแง คือเมนูที่นำข้าวเหนียวสุกผสมกับกะทิและนำมาห่อใส่ใบตอง อาจจะสอดไส้กุ้ง ปลาหรือไม่สอดไส้ก็ได้ จากนั้นนำไปตั้งบนเตา พลิกไปมาจนกว่าจะสุก

²⁷ ป็องปะป๊ะ คือเมนูที่นำกัลฉ่ายมาต้มกับกะทิในหม้อ และรับประทานคู่กับข้าวเหนียวนึ่งสุก

²⁸ ตาแปอูปี คือเมนูที่นำมันสำปะหลังมาต้มและหมักเชื้อยีสต์ประมาณ 3-5 วัน นิยมทำรับประทานกันเป็นปกติและงานบุญวันสำคัญของศาสนาอิสลามและงานมงคลต่างๆ เช่น งานขึ้นบ้านใหม่ งานขึ้นปีใหม่ของศาสนาอิสลาม (ฮารีรายอ)

ตาราง 12 (ต่อ)

ลำดับ	คำเรียกการทำ อาหารหวาน	ความหมาย
15.	/payoʔ/ (คล้ายกับ “ชูด” ใน ภาษาไทยกรุงเทพฯ)	ทำให้มันสำปะหลังมีลักษณะเป็นเส้น โดยการนำวัตถุดิบ ญ่ไปมากับที่ชูด ก่อนจะนำไปทำด้วยวิธีอื่นต่อไป
16.	/m:asɔʔ/ (คล้ายกับ “ต้ม” ใน ภาษาไทยกรุงเทพฯ แต่ใช้เฉพาะกับอาหารที่ เป็นของเหลว)	ทำให้กะทิสุกด้วยความร้อน โดยการนำไปใส่ในหม้อพร้อม กับน้ำตาล ใช้ไฟอ่อนๆ ใช้เวลานานเพื่อให้อาหารสุกและมี ลักษณะข้น
17.	/yin ^d e/ (คล้ายกับ “ทอด” ใน ภาษาไทยกรุงเทพฯ)	ทำให้แบ่ง ข้าวเหนียว มันเทศ และกล้วยที่ผสมกับน้ำตาลสุก ด้วยความร้อน โดยการใส่น้ำมันปริมาณมากในกระทะและ ใส่วัตถุดิบลงตามลงไป ใช้ไฟแรงและใช้เวลานานเพื่อให้ อาหารสุกและกรอบ เช่น เจะเมะ ²⁹
18.	/yibuh/ (คล้ายกับ “ต้ม” ใน ภาษาไทยกรุงเทพฯ)	ทำให้แบ่ง มันสำปะหลังและมันเทศสุกด้วยความร้อน โดยการใส่น้ำในหม้อและใส่วัตถุดิบลงไป ใช้เวลานาน เช่น บุญเตนากอ ³⁰
19.	/yɪnɔʔ/ (คล้ายกับ “ตี” ใน ภาษาไทยกรุงเทพฯ)	ทำให้แบ่งหรือไข่ที่มีลักษณะเหลวและจับตัวกันมีลักษณะ ขึ้นฟูและเป็นเนื้อเดียวกัน โดยใช้อุปกรณ์ตี ก่อนจะนำไปทำ ด้วยวิธีอื่นต่อไป

²⁹ เจะเมะ คือเมนูที่นำมันสำปะหลังต้มสุกที่ตำพอละเอียดมาผสมกับแป้งสาลี ไข่ไก่ ปรงรสด้วยเกลือและสอได้น้ำตาลทรายและ
นำมาปั้นเป็นรูปเสียวๆ จากนั้นนำไปทอดในกระทะที่มีน้ำมันเยอะ

³⁰ บุญเตนากอ คือเมนูที่นำแป้งที่นวดแล้วปั้นเป็นก้อนกลมๆขนาดเล็ก และไปใส่ในหม้อที่มีน้ำต้มเดือดจนกว่าแป้งจะลอยเหนือน้ำ จึง
ถือว่าสุก จากนั้นนำไปใส่ในหม้อที่มีกะทิอีกครั้ง พออาหารเดือดจึงยกลง

ตาราง 12 (ต่อ)

ลำดับ	คำเรียกการทำ อาหารหวาน	ความหมาย
20.	/leŋɛ/ (คล้ายกับ “ละเลง” ใน ภาษาไทยกรุงเทพฯ)	ทำให้แป้งที่ผสมกับน้ำตาลสุกด้วยความร้อน โดยการนำแป้ง ที่มีลักษณะเหลวไปใส่ในกระทะที่มีน้ำมันน้อย วนไปมา จนกว่าอาหารจะแผ่ออกเป็นแผ่นและมีลักษณะแข็งตัว เช่น บาตานุโระ ³¹
21.	/ʔajɔʔ/ (คล้ายกับ “ร้อน” ใน ภาษาไทยกรุงเทพฯ)	ทำให้แป้งที่จับตัวมีลักษณะเป็นผง โดยการนำแป้งใส่ใน ที่ร้อนแป้ง ใช้มือขยပ်ไปมา
22.	/ʔayɔŋ/ (คล้ายกับ “มูน” ใน ภาษาไทยกรุงเทพฯ)	นำข้าวเหนียวมาผสมกับน้ำตาลที่ละลายแล้วหรือกะทิที่ปรุง เสร็จแล้ว คลุกเคล้าให้เข้ากัน เช่น ปูโละปากี ³²
23.	/hayu/ (คล้ายกับ “กวน” ใน ภาษาไทยกรุงเทพฯ แต่ ใช้เฉพาะกับข้าวเหนียว)	ทำให้ข้าวเหนียวสุกด้วยความร้อน โดยการนำกะทิที่ผสมกับ น้ำตาลไว้แล้ว มาผสมข้าวเหนียวในกระทะ ใช้ไม้พาย กวนจนกว่ากะทิจะแห้ง ใช้ไฟอ่อนและใช้เวลานาน เช่น ปูโละมานิย ³³

³¹ บาตานุโระ คือเมนูที่นำแป้งข้าวเจ้าผสมกับข้าวสอยและนำไปใส่ในกระทะ ทำให้เป็นแผ่น และสอดไส้ด้วยมะพร้าวคั่ว
ชุบฝอย หัวหอมซอย เนื้อกุ้งสับละเอียดคลุกเคล้าเข้าด้วยกันและก่อนรับประทานจะราดด้วยน้ำกะทิ

³² ปูโละปากี คือการนำข้าวเหนียวหนึ่งสุกมาผสมกับน้ำตาลแฉะละลาย โดยไม่ต้องผ่านความร้อนจึงจะสามารถรับประทานคู่กับ
มะพร้าวชุบ นิยมรับประทานคู่กับน้ำชาในช่วงเช้า

³³ ปูโละมานิย คือการนำน้ำกะทิมาเคี่ยวในกระทะ และนำข้าวเหนียวใส่ลงไป ปรุงรสด้วยน้ำตาลทราย กวนให้เข้ากันจนกว่าน้ำกะทิ
จะแห้ง บางพื้นที่ในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาสเรียกอาหารหวานนี้ว่า นาชิมานิย

4.2.1 การวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างของคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานี

จากการสรุปความหมายของคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานีทั้งหมดจำนวน 23 คำ สามารถกำหนดมิติแห่งความแตกต่างออกเป็น 6 มิติ ได้แก่ มิติวัตถุประสงค์ มิติความร้อน มิติเวลา มิติวัตถุดิบหลัก มิติรูปร่าง และมิติลักษณะของเนื้ออาหาร โดยมิติแห่งความแตกต่างที่มีอรรถลักษณะรูปแบบทวิลักษณ์ ได้แก่ มิติความร้อน และมิติเวลา ส่วนมิติแห่งความแตกต่างที่มีอรรถลักษณะรูปแบบพหุพจน์ ได้แก่ มิติวัตถุประสงค์ มิติวัตถุดิบหลัก มิติรูปร่าง และมิติลักษณะของเนื้ออาหาร ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. มิติวัตถุประสงค์

มิติวัตถุประสงค์ คือ มิติที่แสดงเป้าหมายในการทำอาหารของคำเรียกการทำอาหารว่ามีวัตถุประสงค์เพื่อกินได้ทันที หรือต้องนำอาหารนั้นไปทำด้วยวิธีอื่นในขั้นตอนต่อไปจึงจะสามารถรับประทานได้ หรือเพื่อเก็บอาหารนั้นไว้ก่อนจึงจะสามารถรับประทานได้ในภายหลัง ผู้วิจัยกำหนดอรรถลักษณะดังนี้

1.1 [+กินได้ทันที] คือ เมื่อมีการทำอาหารเสร็จแล้ว สามารถรับประทานได้ทันที

1.2 [-กินได้ทันที] คือ เมื่อมีการทำอาหารเสร็จแล้ว ยังไม่สามารถรับประทานได้ทันที จะต้องนำไปทำในขั้นตอนอื่น หรือเก็บอาหารไว้ก่อนจึงจะสามารถรับประทานได้ ซึ่งผู้วิจัยไม่สามารถกำหนดอรรถลักษณะในรูปแบบทวิลักษณ์ได้ เนื่องจากคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำที่มีวัตถุประสงค์ในการทำอาหารแตกต่างกัน ดังนั้นผู้วิจัยจะแสดงอรรถลักษณะในรูปแบบที่แสดงค่า + เท่านั้น ซึ่งอรรถลักษณะที่พบมีจำนวน 2 อรรถลักษณะ ดังนี้

1.2.1 [+ทำอาหารต่อ] คือ เมื่อมีการทำอาหารในขั้นตอนนี้แล้ว ยังไม่สามารถรับประทานได้ทันที จะต้องนำไปทำด้วยวิธีอื่นในขั้นตอนต่อไปก่อน

1.2.2 [+ถนอมอาหาร] คือ เมื่อมีการทำอาหารในขั้นตอนนี้แล้ว ยังไม่สามารถรับประทานได้ทันที ต้องใช้เวลาในการเก็บอาหารก่อน

ผู้วิจัยสรุปผลการวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างของคำเรียกการทำอาหารหวานในมิติวัตถุประสงค์ โดยจะแสดงเครื่องหมาย ✓ เพื่อระบุอรรถลักษณะในการแสดงองค์ประกอบทางความหมายประจำคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำ ส่วนคำเรียกการทำอาหารที่ไม่มีอรรถลักษณะดังกล่าวจะแสดงเป็นแถบสีดำ ดังตารางต่อไปนี้

ตาราง 13 มิติวัตถุประสงค์

ลำดับ	คำเรียกการทำ อาหารหวาน	[+กินได้ทันที]	[-กินได้ทันที]	
			[+ทำอาหารต่อ]	[+ถนอมอาหาร]
1.	/kaca/	✓		
2.	/kamě/		✓	
3.	/kisa/		✓	
4.	/kukuh/	✓		
5.	/gote/		✓	
6.	/k ^h iyeŋěʔ/		✓	
7.	/siyo/	✓		
8.	/tanĩʔ/	✓		
9.	/tiye/		✓	
10.	/toko/		✓	
11.	/baka/	✓		
12.	/paŋě/	✓		
13.	/piŋĩʔ/	✓		
14.	/pinaʔ/			✓
15.	/payoʔ/		✓	
16.	/m:asoʔ/	✓		
17.	/yin ^d ε/	✓		
18.	/yibuh/	✓		
19.	/yiŋoʔ/		✓	
20.	/leŋε/	✓		
21.	/ʔajɔʔ/		✓	
22.	/ʔayɔŋ/	✓		
23.	/hayu/	✓		

2. มิติความร้อน

มิติความร้อน คือ มิติที่แสดงถึงกระบวนการในการทำอาหารเพื่อให้อาหารสุกหรือสามารถรับประทานได้ โดยการใช้ความร้อนซึ่งเป็นความร้อนจากการใช้ไฟในระดับต่างๆ ได้แก่ ไฟแรง ไฟปานกลาง และไฟอ่อน หรือไม่ใช้ความร้อน ผู้วิจัยกำหนดอรรถลักษณะในมิตินี้คือ [+ความร้อน] และ [-ความร้อน] ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

2.1 [+ความร้อน] คือ การทำให้อาหารนั้นสุกและสามารถรับประทานได้ โดยการใช้ความร้อนเท่านั้น ในอรรถลักษณะนี้มีอรรถลักษณะย่อย ซึ่งผู้วิจัยไม่สามารถกำหนดอรรถลักษณะในรูปแบบทวิลักษณ์ได้ เนื่องจากคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำที่ต้องใช้ความร้อนจะมีองค์ประกอบสำคัญที่เป็นสื่อกลางเพื่อทำให้อาหารสุกและสามารถรับประทานได้แตกต่างกัน ดังนั้นผู้วิจัยจะแสดงอรรถลักษณะในรูปแบบที่แสดงค่า + เท่านั้น ซึ่งอรรถลักษณะที่พบมีจำนวน 5 อรรถลักษณะ ดังนี้

2.1.1 [+ไฟ] คือ การทำให้อาหารสุกและสามารถรับประทานได้ โดยการใช้ไฟเป็นองค์ประกอบสำคัญที่นำพาความร้อนเพื่อทำให้อาหารมีลักษณะเปลี่ยนสภาพไป

2.1.2 [+ของเหลว] คือ การทำให้อาหารสุกและสามารถรับประทานได้ โดยมีของเหลวเป็นองค์ประกอบสำคัญที่นำพาความร้อนเพื่อทำให้อาหารมีลักษณะเปลี่ยนสภาพไป ซึ่งของเหลว ได้แก่ น้ำ และกะทิ โดยน้ำ คือ การทำให้อาหารสุกและสามารถรับประทานได้โดยการใช้น้ำ เป็นองค์ประกอบสำคัญที่นำพาความร้อนเพื่อทำให้อาหารมีลักษณะเปลี่ยนสภาพไปและกะทิ คือ การทำให้อาหารสุกและสามารถรับประทานได้ โดยการใช้กะทิเป็นองค์ประกอบสำคัญที่นำพาความร้อนเพื่อทำให้อาหารมีลักษณะเปลี่ยนสภาพไป

2.1.3 [+น้ำมัน] คือ การทำให้อาหารสุกและสามารถรับประทานได้ โดยใช้น้ำมันเป็นองค์ประกอบสำคัญที่นำพาความร้อนเพื่อทำให้อาหารมีลักษณะเปลี่ยนสภาพไป

2.1.4. [+ไอน้ำ] คือ การทำให้อาหารสุกและสามารถรับประทานได้ โดยการใช้ไอน้ำเป็นองค์ประกอบสำคัญที่นำพาความร้อนเพื่อทำให้อาหารมีลักษณะเปลี่ยนสภาพไป

2.1.5 [+วัตถุดิบ] คือ การทำให้อาหารสุกและสามารถรับประทานได้ โดยที่วัตถุดิบเองเป็นองค์ประกอบสำคัญที่นำพาความร้อนและทำให้วัตถุดิบมีลักษณะเปลี่ยนสภาพไป

2.2 [-ความร้อน] คือ การทำอาหารที่ไม่ต้องใช้ความร้อน แต่เป็นการทำให้อาหารให้อยู่ในลักษณะที่สามารถรับประทานได้

ผู้วิจัยสรุปผลการวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างของคำเรียกการทำอาหารหวานในมิติความร้อน โดยจะแสดงเครื่องหมาย ✓ เพื่อระบุอรรถลักษณะในการแสดงองค์ประกอบทางความหมายประจำคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำ ส่วนคำเรียกการทำอาหารที่ไม่มีอรรถลักษณะดังกล่าวจะแสดงเป็นแถบสีดำ ดังตารางต่อไปนี้

ตาราง 14 มิติความร้อน

ลำดับ	คำเรียกการทำอาหารหวาน	[+ความร้อน]					[-ความร้อน]
		[+ไฟ]	[+ของเหลว]	[+น้ำมัน]	[+ไอน้ำ]	[+วัตถุดิบ]	
1.	/kaca/					✓	
2.	/kamě/						✓
3.	/kisa/						✓
4.	/kukuh/				✓		
5.	/gotε/						✓
6.	/k ^h iyeŋěʔ/						✓
7.	/siyɔ/		✓				
8.	/tanǝʔ/		✓				
9.	/tiye/						✓
10.	/tɔko/						✓
11.	/baka/					✓	
12.	/paŋě/	✓					
13.	/piŋǎʔ/		✓				
14.	/pinaʔ/						✓
15.	/payoʔ/						✓
16.	/m:asɔʔ/		✓				
17.	/yin ^d ε/			✓			
18.	/yibuh/		✓				

ตาราง 14 (ต่อ)

ลำดับ	คำเรียกการทำ อาหารหวาน	[+ความร้อน]					[-ความร้อน]
		[+ไฟ]	[+ของเหลว]	[+น้ำมัน]	[+ไอน้ำ]	[+วัตถุดิบ]	
19.	/yɪŋwʔ/						✓
20.	/lɛŋɛ/			✓			
21.	/ɨajwʔ/						✓
22.	/ɨaywŋ/						✓
23.	/hayu/		✓				

3. มิติเวลา

มิติเวลา คือ มิติที่กำหนดระยะเวลาในการทำอาหารของแต่ละคำเรียกการทำอาหารว่าต้องใช้เวลาระยะเวลานานเท่าใด ประกอบด้วยอรรถลักษณะดังนี้

3.1 [+เวลา] คือ การทำอาหารที่ใช้เวลาเพื่อทำให้อาหารสุกและเปลี่ยนสภาพไปจากเดิมหรือให้วัตถุดิบต่างๆผสมเข้ากันก่อนจึงจะสามารถรับประทานได้ทันที

3.2 [-เวลา] คือ การทำอาหารให้เปลี่ยนสภาพไปจากเดิมเพื่อนำอาหารไปทำในวิธีอื่นต่อไปหรือเพื่อให้สามารถรับประทานอาหารนั้นได้ทันที

ผู้วิจัยสรุปผลการวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างของคำเรียกการทำอาหารหวานในมิติเวลา โดยจะแสดงเครื่องหมาย ✓ เพื่อระบุอรรถลักษณะในการแสดงองค์ประกอบทางความหมายประจำคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำ ส่วนคำเรียกการทำอาหารที่ไม่มีอรรถลักษณะดังกล่าวจะแสดงเป็นแถบสีดำ ดังตารางต่อไปนี้

ตาราง 15 มิติเวลา

ลำดับ	คำเรียกการทำ อาหารหวาน	[+เวลา]	[-เวลา]
1.	/kaca/	✓	
2.	/kamɛ̃/	✓	
3.	/kisa/	✓	

ตาราง 15 (ต่อ)

ลำดับ	คำเรียกการทำ อาหารหวาน	[+เวลา]	[-เวลา]
4.	/kukuh/	✓	
5.	/gotɛ/		✓
6.	/k ^h iɣɛŋǣʔ/		✓
7.	/siɣɔ/	✓	
8.	/tanǿʔ/	✓	
9.	/tiɣɛ/		✓
10.	/tɔkɔ/		✓
11.	/baka/	✓	
12.	/paŋǣ/	✓	
13.	/piŋǣʔ/	✓	
14.	/pinaʔ/	✓	
15.	/payoʔ/		✓
16.	/m:asɔʔ/	✓	
17.	/ɣin ^d ɛ/	✓	
18.	/ɣibuh/	✓	
19.	/ɣiŋɔʔ/	✓	
20.	/lɛŋɛ/		✓
21.	/ʔajɔʔ/		✓
22.	/ʔayɔŋ/	✓	
23.	/hayu/	✓	

4. มิติวัตถุดิบหลัก

มิติวัตถุดิบหลัก คือ วัตถุดิบที่มีลักษณะเด่นและใช้เฉพาะคำเรียกการทำอาหารแต่ละวิธีเท่านั้น ผู้วิจัยไม่สามารถกำหนดอรรถลักษณะในรูปแบบทวิลักษณ์ได้ เนื่องจากคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำจะมีอรรถลักษณะเด่นเฉพาะคำ ดังนั้นผู้วิจัยจะแสดงอรรถลักษณะในรูปแบบที่แสดงคำ + เท่านั้น ซึ่งอรรถลักษณะที่พบมีจำนวน 9 อรรถลักษณะ ดังนี้

4.1 [+แป้ง] คือ สิ่งที่ได้จากส่วนต่างๆของพืชและเป็นผงละเอียด ส่วนที่ได้จากเมล็ด เช่น แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว แป้งสาลี แป้งข้าวโพด ส่วนที่ได้จากหัว เช่น แป้งมันสำปะหลัง

4.2 [+ข้าวเหนียว] คือ ข้าวชนิดหนึ่งมีเนื้อเมล็ดขุ่น เมื่อหุงหรือนึ่งเมล็ดจะเหนียวติดกัน

4.3 [+น้ำตาล] คือ สิ่งที่มีรสหวาน โดยมากได้จากตาล มะพร้าว อ้อย เช่น น้ำตาลทราย น้ำตาลแว่น น้ำตาลโตนด น้ำตาลปีบ

4.4 [+มันสำปะหลัง] คือ พืชจำพวกหัวชนิดหนึ่ง ใช้เพื่อบริโภคหรือทำอาหารได้โดยตรง คือ มันสำปะหลังชนิดหวาน เช่น การนำไปนึ่ง เชื่อม ทอด

4.5 [+มันเทศ] คือ ไม้ล้มลุกชนิดหนึ่ง มีหัวใต้ดิน อาจมีสีม่วง ส้มนวลและขาว

4.6 [+กล้วย] คือ ไม้ล้มลุกหลายชนิดหนึ่งที่เป็นจำพวกที่แตกหน่อเป็นกอ ผลสุกเนื้อนุ่มกินได้ มีหลายชนิดและหลายพันธุ์

4.7 [+ทุเรียน] คือ ผลไม้ชนิดหนึ่งมีผลเป็นพูๆ มีหนามแข็งเต็มทั่วลูก เนื้อมีรสหวาน

4.8 [+พื้ทอง] คือ ไม้เถาชนิดหนึ่ง มีผลแบนเป็นพูโดยรอบ เนื้อในสีเหลือง กินได้

4.9 [+ไข่] คือ ส่วนที่ได้จากสัตว์เช่น ไก่ เป็ด

ผู้วิจัยสรุปผลการวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างของคำเรียกการทำอาหารหวานในมิติวัตถุดิบหลัก โดยจะแสดงเครื่องหมาย ✓ เพื่อระบุอรรถลักษณะในการแสดงองค์ประกอบทางความหมายประจำคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำ ส่วนคำเรียกการทำอาหารที่ไม่มีอรรถลักษณะดังกล่าวจะแสดงเป็นแถบสีดำ ดังตารางต่อไปนี้

ตาราง 16 มิติวัตถุดิบหลัก

ลำดับ	คำเรียกการทำ อาหารหวาน	[+แป้ง]	[+ข้าวเหนียว]	[+น้ำตาล]	[+มันล่ำปะหลัง]	[+มันเทศ]	[+กล้วย]	[+ทุเรียน]	[+ฟักทอง]	[+ไข่]
1.	/kaca/	✓		✓				✓		
2.	/kamě/	✓								
3.	/kisa/		✓							
4.	/kukuh/		✓	✓						✓
5.	/gote/	✓				✓				
6.	/k ^h iyeɲěʔ/			✓			✓			
7.	/siyɔ/			✓		✓	✓		✓	
8.	/tanǝʔ/		✓							
9.	/tiye/	✓								
10.	/tɔkɔ/	✓	✓							
11.	/baka/	✓		✓						✓
12.	/paɲě/		✓	✓						
13.	/piɲǎʔ/			✓		✓	✓	✓		

ตาราง 16 (ต่อ)

ลำดับ	คำเรียกการทำ อาหารหวาน	[+แบ่ง]	[+ข้าวเหนียว]	[+น้ำตาล]	[+มันสำปะหลัง]	[+มันเทศ]	[+กล้วย]	[+ทุเรียน]	[+ฟักทอง]	[+ไข่]
14.	/pinaʔ/		✓		✓					
15.	/payoʔ/				✓					
16.	/m:asɔʔ/			✓						
17.	/yin ^d ɛ/	✓	✓	✓		✓	✓			
18.	/yibuh/	✓			✓	✓				
19.	/yɪɲɔʔ/	✓								✓
20.	/lɛŋɛ/	✓		✓						
21.	/ɲajɔʔ/	✓								
22.	/ɲayɔŋ/		✓	✓						
23.	/hayu/		✓	✓						

5. มิติรูปร่าง

มิติรูปร่าง คือ ลักษณะรูปร่างของวัตถุดิบที่ผ่านขั้นตอนการผสมหรือการทำอาหารแล้ว ผู้ประกอบอาหารจะทำให้เป็นรูปทรงต่างๆ ผู้วิจัยไม่สามารถกำหนดอรรถลักษณะในรูปแบบทวิลักษณ์ได้ เนื่องจากคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำจะมีอรรถลักษณะเด่นเฉพาะคำ ดังนั้นผู้วิจัยจะแสดงอรรถลักษณะในรูปแบบที่แสดงค่า + เท่านั้น ซึ่งอรรถลักษณะที่พบมีจำนวน 6 อรรถลักษณะ ดังนี้

5.1 [+เนื้อเดียวกัน] คือ เมื่อวัตถุดิบต่างๆผ่านขั้นตอนการผสมแล้ว จะมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน

5.2 [+ก้อน] คือ เมื่อวัตถุดิบต่างๆผ่านขั้นตอนการผสมแล้ว ผู้ประกอบอาหารจะปั้นวัตถุดิบให้มีรูปร่างเป็นก้อน

5.3 [+เส้น] คือ เมื่อวัตถุดิบต่างๆผ่านขั้นตอนการผสมแล้ว ผู้ประกอบอาหารจะนำไปใส่ในพิมพ์ และใช้มือกดวัตถุดิบให้มีลักษณะเป็นสาย ที่ไม่จำกัดความยาว

5.4 [+แบน] คือ เมื่อวัตถุดิบต่างๆผ่านขั้นตอนการทำอาหารแล้ว ผู้ประกอบอาหารจะทำให้มีลักษณะแผ่ราบออกไป

5.5 [+กลม] คือ เมื่อวัตถุดิบต่างๆผ่านขั้นตอนการผสมแล้ว ผู้ประกอบอาหารจะนำไปใส่ในพิมพ์หรือภาชนะเพื่อให้มีรูปร่างเป็นทรงกลม

5.6 [+ผง] คือ เมื่อวัตถุดิบต่างๆผ่านขั้นตอนการทำอาหารแล้วจะละเอียดเป็นผง

ผู้วิจัยสรุปผลการวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างของคำเรียกการทำอาหารหวานในมิติรูปร่าง โดยจะแสดงเครื่องหมาย ✓ เพื่อระบุอรรถลักษณะในการแสดงองค์ประกอบทางความหมายประจำคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำ ส่วนคำเรียกการทำอาหารที่ไม่มีอรรถลักษณะดังกล่าวจะแสดงเป็นแถบสีดำ ดังตารางต่อไปนี้

ตาราง 17 มิติรูปร่าง

ลำดับ	คำเรียกการทำอาหารหวาน	[+เนื้อเดียวกัน]	[+ก้อน]	[+เส้น]	[+แบน]	[+กลม]	[+ผง]
1.	/kaca/						
2.	/kamě/	✓					
3.	/kisa/						✓
4.	/kukuh/						

ตาราง 17 (ต่อ)

ลำดับ	คำเรียกการทำอาหารหวาน	[+เนื้อเดียวกัน]	[+ก้อน]	[+เส้น]	[+แบน]	[+กลม]	[+ผง]
5.	/gɔtɛ/		✓				
6.	/k ^h iɣɛŋǽ/				✓		
7.	/siɯɔ/						
8.	/tanǽ/						
9.	/tiɣɛ/			✓			
10.	/tɔkɔ/		✓				
11.	/baka/					✓	
12.	/paŋǽ/						
13.	/piŋǽ/						
14.	/pina/						
15.	/paɣo/			✓			
16.	/m:asɔ/						
17.	/ɣin ^d ɛ/						
18.	/ɣibuh/						
19.	/ɣiŋɔ/	✓					
20.	/lɛŋɛ/						
21.	/ʔajɔ/						✓
22.	/ʔayɔŋ/						
23.	/hayu/						

6. มิติลักษณะของเนื้ออาหาร

มิติลักษณะของเนื้ออาหาร คือ ลักษณะของเนื้ออาหารเมื่อผ่านขั้นตอนการทำอาหารด้วยวิธีต่างๆแล้ว ลักษณะของเนื้ออาหารจะเปลี่ยนสภาพไป ผู้วิจัยไม่สามารถกำหนดอรรถลักษณะในรูปแบบทวิลักษณ์ได้ เนื่องจากคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำจะมีอรรถลักษณะเด่นเฉพาะคำ ดังนั้นผู้วิจัยจะแสดงอรรถลักษณะในรูปแบบที่แสดงค่า + เท่านั้น ซึ่งอรรถลักษณะที่พบมีจำนวน 6 อรรถลักษณะ ดังนี้

6.1 [+เหนียว] คือ วัตถุดิบที่เกาะตัวเป็นเนื้อเดียวกัน ลักษณะคล้ายยาง

6.2 [+แข็ง] คือ วัตถุดิบที่มีลักษณะไม่อ่อน ไม่นิ่ม

6.3 [+ชื้น] คือ วัตถุดิบที่มีลักษณะรวมตัวกันแน่นเข้าและมีเนื้อมันอยู่ในน้ำมาก

6.4 [+นิ่ม] คือ วัตถุดิบที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม

6.5 [+กรอบ] คือ วัตถุดิบที่มีลักษณะกรอบ แตกหักเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อยได้ง่าย

6.6 [+ขึ้นฟู] คือ วัตถุดิบที่มีลักษณะพองตัวขึ้น ขยายตัวสูงขึ้น เนื่องจากมีฟองอากาศอยู่ภายใน

ผู้วิจัยสรุปผลการวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างของคำเรียกการทำอาหารหวานในมิติลักษณะของเนื้ออาหาร โดยจะแสดงเครื่องหมาย ✓ เพื่อระบุอรรถลักษณะในการแสดงองค์ประกอบทางความหมายประจำคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำ ส่วนคำเรียกการทำอาหารที่ไม่มีอรรถลักษณะดังกล่าวจะแสดงเป็นแถบสีดำ ดังตารางต่อไปนี้

ตาราง 18 มิติลักษณะของเนื้ออาหาร

ลำดับ	คำเรียก การทำอาหารคาว	[+เหนียว]	[+แข็ง]	[+ชื้น]	[+นิ่ม]	[+กรอบ]	[+ขึ้นฟู]
1.	/kaca/	✓					
2.	/kamě/						
3.	/kisa/						
4.	/kukuh/				✓		
5.	/gotɛ/						
6.	/k ^h iyeɲěʔ/				✓		
7.	/siɣɔ/				✓		
8.	/tanǝʔ/				✓		
9.	/tiɣɛ/						
10.	/tɔkɔ/						
11.	/baka/		✓				
12.	/paɲě/				✓		
13.	/piɲǎʔ/				✓		

ตาราง 18 (ต่อ)

ลำดับ	คำเรียกการทำอาหารคาว	[+เหนียว]	[+แข็ง]	[+ชื้น]	[+นุ่ม]	[+กรอบ]	[+ขึ้นฟู]
14.	/pinaʔ/				✓		
15.	/payoʔ/						
16.	/m:asɔʔ/			✓			
17.	/yin ^d ɛ/					✓	
18.	/yibuh/				✓		
19.	/yɪŋɔʔ/						✓
20.	/lɛŋɛ/		✓				
21.	/ʔajɔʔ/						
22.	/ʔayɔŋ/						
23.	/hayu/				✓		

4.2.2 การวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานี

เมื่อกำหนดอรรถลักษณะในแต่ละมิติแห่งความแตกต่างของคำเรียกการทำอาหารหวานแล้ว ผู้วิจัยจะนำอรรถลักษณะดังกล่าวมารวมกัน เพื่อแสดงองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานีทั้งหมดจำนวน 23 ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. /kaca/

[+กินได้ทันที]
 [+วัตถุดิบ]
 [+เวลา]
 [+แบ่ง]
 [+น้ำตาล]
 [+ทุเรียน]
 [+เหนียว]

2. /kamě/

[+ทำอาหารต่อ]
 [-ความร้อน]
 [+เวลา]
 [+แบ่ง]
 [+เนื้อเดียวกัน]

องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปัตตานี (ต่อ)

3. /kisa/

[+ทำอาหารต่อ]
[-ความร้อน]
[+เวลา]
[+ข้าวเหนียว]
[+ผง]

4. /kukuh/

[+กินได้ทันที]
[+ไอน้ำ]
[+เวลา]
[+ข้าวเหนียว]
[+น้ำตาล]
[+ไข่]
[+นึ่ง]

5. /gote/

[+ทำอาหารต่อ]
[-ความร้อน]
[-เวลา]
[+แข็ง]
[+มันเทศ]
[+ก้อน]

6. /k^hiyen̄/

[+ทำอาหารต่อ]
[-ความร้อน]
[-เวลา]
[+น้ำตาล]
[+กล้วย]
[+แบน]
[+นึ่ง]

7. /siȳ/

[+กินได้ทันที]
[+ของเหลว]
[+เวลา]
[+น้ำตาล]
[+มันเทศ]
[+กล้วย]
[+ฟักทอง]
[+นึ่ง]

8. /tan̄/

[+กินได้ทันที]
[+ของเหลว]
[+เวลา]
[+ข้าวเหนียว]
[+นึ่ง]

องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปัตตานี (ต่อ)

9. /tiɤ/

- [+ทำอาหารต่อ]
- [-ความร้อน]
- [-เวลา]
- [+แบ่ง]
- [+เส้น]

10. /tɔkɔ/

- [+ทำอาหารต่อ]
- [-ความร้อน]
- [-เวลา]
- [+แบ่ง]
- [+ข้าวเหนียว]
- [+ก้อน]

11. /baka/

- [+กินได้ทันที]
- [+วัตถุดิบ]
- [+เวลา]
- [+แบ่ง]
- [+น้ำตาล]
- [+ไข่]
- [+กลม]
- [+แข็ง]

12. /paŋɛ/

- [+กินได้ทันที]
- [+ไฟ]
- [+เวลา]
- [+ข้าวเหนียว]
- [+น้ำตาล]
- [+นึ่ง]

13. /piŋãʔ/

- [+กินได้ทันที]
- [+ของเหลว]
- [+เวลา]
- [+น้ำตาล]
- [+มันเทศ]
- [+กล้วย]
- [+ทุเรียน]
- [+นึ่ง]

14. /pinaʔ/

- [+ถนอมอาหาร]
- [-ความร้อน]
- [+เวลา]
- [+ข้าวเหนียว]
- [+มันสำปะหลัง]
- [+นึ่ง]

องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปัตตานี (ต่อ)

15. /payoʔ/

[+ทำอาหารต่อ]
[-ความร้อน]
[-เวลา]
[+มันสำปะหลัง]
[+เส้น]

16. /m:asɔʔ/

[+กินได้ทันที]
[+ของเหลว]
[+เวลา]
[+น้ำตาล]
[+ชั้น]

17. /yin^dɛ/

[+กินได้ทันที]
[+น้ำมัน]
[+เวลา]
[+แป้ง]
[+ข้าวเหนียว]
[+น้ำตาล]
[+มันเทศ]
[+กล้วย]
[+กรอบ]

18. /yibuh/

[+กินได้ทันที]
[+ของเหลว]
[+เวลา]
[+แป้ง]
[+มันสำปะหลัง]
[+มันเทศ]
[+นม]

19. /yɪnɔʔ/

[+ทำอาหารต่อ]
[-ความร้อน]
[+เวลา]
[+แป้ง]
[+ไข่]
[+เนื้อเดียวกัน]
[+ขึ้นฟู]

20. /lɛŋɛ/

[+กินได้ทันที]
[+น้ำมัน]
[-เวลา]
[+แป้ง]
[+น้ำตาล]
[+แข็ง]

องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานี (ต่อ)

21. /ʔajɔʔ/

[+ทำอาหารต่อ]

[-ความร้อน]

[-เวลา]

[+แป้ง]

[+ผง]

22. /ʔayɔŋ/

[+กินได้ทันที]

[-ความร้อน]

[+เวลา]

[+น้ำตาล]

[+ข้าวเหนียว]

23. /hayu/

[+กินได้ทันที]

[+ของเหลว]

[+เวลา]

[+น้ำตาล]

[+ข้าวเหนียว]

[+นม]

ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานีทั้ง 23 คำ พบอรรถลักษณะในมิติแห่งความแตกต่างจำนวน 6 มิติ ได้แก่

1. มิติวัตถุประสงค์ พบอรรถลักษณะจำนวน 3 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+กินได้ทันที] และ [-กินได้ทันที] ซึ่งอรรถลักษณะ [-กินได้ทันที] ประกอบด้วยอรรถลักษณะจำนวน 2 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+ทำอาหารต่อ] และ [+ถนอมอาหาร]

2. มิติความร้อน พบอรรถลักษณะจำนวน 2 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+ความร้อน] และ [-ความร้อน] ซึ่งอรรถลักษณะ [+ความร้อน] ประกอบด้วยอรรถลักษณะจำนวน 5 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+ไฟ] [+ของเหลว] [+น้ำมัน] [+ไอน้ำ] และ [+วัตถุติด]

3. มิติเวลา พบอรรถลักษณะจำนวน 2 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+เวลา] และ [-เวลา]

4. มิติวัตถุดิบหลัก พบอรรถลักษณะจำนวน 9 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+แป้ง] [+ข้าวเหนียว] [+น้ำตาล] [+มันสำปะหลัง] [+มันเทศ] [+กล้วย] [+ทุเรียน] [+ฟักทอง] และ [+ไข่]

5. มิติรูปร่าง พบอรรถลักษณะ จำนวน 6 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+เนื้อเดียวกัน] [+ก้อน]
[+เส้น] [+แบน] [+กลม] และ [+ผง]

6. มิติลักษณะของเนื้ออาหาร พบอรรถลักษณะจำนวน 6 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+เหนียว]
[+แข็ง] [+ชื้น] [+นิ่ม] [+กรอบ] และ [+ฉ่ำฟู]

อย่างไรก็ดีคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานีบางคำมีมิติแห่งความแตกต่าง
ไม่ครบทั้ง 6 มิติ ดังสรุปในตาราง 19



ตาราง 19 สรุปองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปัตตานี

ลำดับ	คำเรียกการทำอาหารหวาน	มิติวัตถุประสงค์			มิติความร้อน					มิติเวลา		มิติวัตถุดิบหลัก								มิติรูปร่าง					มิติลักษณะของเนื้ออาหาร										
		[+กินได้ทันที]	[-กินได้ทันที]		[+ความร้อน]					[+เวลา]	[+เวลา]	[+แป้ง]	[+ข้าวเหนียว]	[+น้ำตาล]	[+มันสำปะหลัง]	[+มันเทศ]	[+กล้วย]	[+ทุเรียน]	[+ฟักทอง]	[+ไข่]	[+เนื้อเคี้ยวกัน]	[+ก้อน]	[+เส้น]	[+แบน]	[+กลม]	[+ผง]	[+เหนียว]	[+แข็ง]	[+ชิ้น]	[+นิ่ม]	[+กรอบ]	[+ฉ่ำฟู]			
			[+ทำอาหารต่อ]	[+ถนอมอาหาร]	[+ไฟ]	[+ของเหลว]	[+น้ำมัน]	[+ไอน้ำ]	[+วัตถุดิบ]																								[+ความร้อน]		
1.	/kaca/	✓							✓		✓		✓		✓				✓										✓						
2.	/kamě/		✓							✓	✓		✓									✓													
3.	/kisa/		✓							✓	✓			✓													✓								
4.	/kukuh/	✓						✓			✓		✓	✓																			✓		
5.	/gotɛ/		✓							✓		✓	✓			✓						✓													
6.	/k ^h iyeɲěʔ/		✓							✓		✓			✓		✓								✓							✓			
7.	/siyɔ/	✓				✓					✓				✓		✓		✓													✓			
8.	/tanõʔ/	✓				✓					✓			✓																		✓			
9.	/tiye/		✓							✓		✓	✓											✓											
10.	/tɔkɔ/		✓							✓		✓	✓	✓								✓													
11.	/baka/				✓				✓		✓		✓		✓					✓					✓			✓					✓		
12.	/paɲě/	✓			✓					✓				✓	✓																	✓			
13.	/piɲãʔ/	✓				✓					✓				✓		✓	✓	✓													✓			
14.	/pinaʔ/			✓					✓	✓			✓		✓																	✓			
15.	/payoʔ/		✓						✓		✓				✓									✓											
16.	/m:asɔʔ/	✓			✓					✓				✓							✓												✓		

ตาราง 19 (ต่อ)

ลำดับ	คำเรียกการทำ อาหารหวาน	มิติวัตถุประสงค์			มิติความร้อน						มิติเวลา		มิติวัตถุดิบหลัก								มิติรูปร่าง						มิติลักษณะของเนื้ออาหาร								
		[+กินได้ทันที]	[-กินได้ทันที]		[+ความร้อน]						[+เวลา]	[-เวลา]	[+แป้ง]	[+ข้าวเหนียว]	[+น้ำตาล]	[+มันสำปะหลัง]	[+มันเทศ]	[+กล้วย]	[+ทุเรียน]	[+ผักทอง]	[+ไข่]	[+เนื้อเดียวกัน]	[+ก้อน]	[+เส้น]	[+แบบ]	[+กลม]	[+ผง]	[+เหนียว]	[+แข็ง]	[+ขุ่น]	[+นิ่ม]	[+กรอบ]	[+ชิ้นฟู]		
			[+ทำอาหารต่อ]	[+ถนอมอาหาร]	[+ไฟ]	[+ของเหลว]	[+น้ำมัน]	[+ไอน้ำ]	[+วัตถุดิบ]																										
17.	/yin ^d ɛ/	✓					✓				✓		✓		✓		✓																	✓	
18.	/yibuh/	✓				✓					✓		✓			✓	✓															✓			
19.	/yijwʔ/		✓							✓		✓	✓								✓													✓	
20.	/leŋɛ/						✓					✓	✓		✓																				
21.	/ʔajwʔ/		✓							✓		✓	✓										✓												
22.	/ʔaywŋ/	✓								✓	✓			✓	✓										✓										
23.	/hayu/	✓				✓				✓			✓	✓																		✓			

จากตารางสรุปองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายู ปาตานีจะเห็นได้ว่า คำเรียกการทำอาหารบางคำมีมิติแห่งความแตกต่างไม่ครบทั้ง 6 มิติ ซึ่งมิติแห่งความแตกต่างที่คำเรียกการทำอาหารเหล่านี้มีร่วมกันจำนวน 4 มิติ ได้แก่ มิติวัตถุประสงค์ มิติความร้อน มิติเวลา และมิติวัตถุดิบหลัก ส่วนมิติแห่งความแตกต่างที่เป็นมิติเฉพาะของคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำมีจำนวน 2 มิติ ได้แก่ มิติรูปร่าง และมิติลักษณะของเนื้ออาหาร

4.2.3 วัฒนธรรมอาหารหวานของชาวมลายูปาตานี

จากผลการวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างและองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานีจำนวน 23 คำที่พบในงานวิจัยนี้ พบว่าคำเรียกการทำอาหารดังกล่าวสะท้อนถึงวัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส 4 ประเด็น ได้แก่ แป้งและน้ำตาลคือวัตถุดิบพื้นฐาน การกินอยู่ที่เรียบง่าย ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการถนอมอาหาร และการรับวัฒนธรรมต่างชาติ ซึ่งในแต่ละประเด็นมีรายละเอียดดังนี้

1. แป้งและน้ำตาลคือวัตถุดิบพื้นฐาน

จากผลการวิเคราะห์คำเรียกการทำอาหารในมิติวัตถุดิบหลัก พบอรรถลักษณะ [+แป้ง] และ [+น้ำตาล] ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีที่มีแป้งและน้ำตาลคือวัตถุดิบพื้นฐานในการทำอาหารหวาน

คำเรียกการทำอาหารที่มีอรรถลักษณะ [+แป้ง] พบจำนวน 11 คำ ได้แก่ /kaca/ /kamẽ/ /gote/ /tiyẽ/ /toko/ /baka/ /yin^dẽ/ /yibuh/ /yinoʔ/ /leŋe/ และ /ʔajɔʔ/ คำเรียกการทำอาหารหวานเหล่านี้สะท้อนถึงความนิยมในการใช้แป้งเป็นวัตถุดิบหลักในการทำอาหารของชาวมลายูปาตานี เห็นได้จากคำเรียกการทำอาหารที่พบจะใช้แป้งเป็นวัตถุดิบหลักในการทำอาหารด้วยวิธีต่างๆ ที่ผ่านความร้อนและไม่ผ่านความร้อน เพื่อให้ทำให้อาหารสุกและสามารถนำมารับประทานได้ ชาวมลายูปาตานีนิยมรับประทานอาหารหวานที่ทำจากแป้งคู่กับน้ำเชื่อมหรือไส้ของขนมที่ทำจากเนื้อมะพร้าว

คำเรียกการทำอาหารที่มีอรรถลักษณะ [+น้ำตาล] พบจำนวน 12 คำ ได้แก่ /kaca/ /kukuh/ /kʰiyɛŋeʔ/ /siyɔ/ /baka/ /paŋẽ/ /piŋãʔ/ /m:asoʔ/ /yin^dẽ/ /leŋe/ /ʔayɔŋ/ และ /hayu/ เห็นได้จากคำเรียกการทำอาหารที่พบจะใช้น้ำตาลเป็นวัตถุดิบหลักในการทำอาหารด้วยวิธีต่างๆ ทั้งที่ต้องผ่านความร้อนและไม่ผ่านความร้อน เพื่อให้ทำให้อาหารสุกและสามารถนำมารับประทานได้ นอกจากชาวมลายูปาตานีจะใช้น้ำตาลเป็นวัตถุดิบหลักในการทำอาหารหวานแล้วยังนำน้ำตาลมาทำเป็นน้ำเชื่อมหรือผสมกับกะทิเพื่อรับประทานคู่กับอาหารหวานชนิดต่างๆ ซึ่งน้ำตาลที่ชาวมลายูปาตานีใช้ มีหลายชนิด เช่น น้ำตาลทราย น้ำตาลแว่น น้ำตาลโตนด และน้ำตาลปีบ

จากคำเรียกการวิเคราะห์ทำอาหารหวานจำนวน 23 คำ ข้างต้นสะท้อนถึงวัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีที่มีแป้งและน้ำตาลเป็นวัตถุดิบหลักในการทำอาหารหวาน เช่นเดียวกับการทำอาหารหวานสากลที่คิตเลอร์และซูเชอร์ (Kittler; & Sucher. 2000) กล่าวว่า วัฒนธรรมในการทำอาหารหวานทั่วโลกส่วนใหญ่จะมีวัตถุดิบพื้นฐานหลักๆ คือ แป้ง น้ำตาล และในบางครั้งจะใช้นม น้ำเชื่อม เบกกิ้งโซดาเพิ่มเติม สำหรับขนมหวานของมุสลิมใน 5 จังหวัดภาคใต้ตอนล่าง ได้แก่ สตูล สงขลา ปัตตานี ยะลา และนราธิวาส ส่วนใหญ่จะทำด้วยแป้งและน้ำตาล เช่น นิบะ เป็นขนมพื้นเมืองดั้งเดิมที่ทำจากแป้งและรับประทานคู่กับน้ำเชื่อมที่ทำจากน้ำตาล ซึ่งชาวมลายูปาตานีนิยมรับประทานอาหารหวานนี้เฉพาะเทศกาลถือศีลอดของศาสนาอิสลามเท่านั้น (แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย; และคณะ. 2544; และ สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนราธิวาส. 2556)

2. การกินอยู่ที่เรียบง่าย

จากผลการวิเคราะห์คำเรียกการทำอาหารในมิติวัตถุดิบหลัก พบอรรถลักษณะ [+มันสำปะหลัง] [+มันเทศ] [+กล้วย] [+ทุเรียน] และ [+พื้กทอง] ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีที่มีการกินอยู่ที่เรียบง่าย

คำเรียกการทำอาหารที่มีอรรถลักษณะ [+มันสำปะหลัง] [+มันเทศ] [+กล้วย] [+ทุเรียน] และ [+พื้กทอง] พบทั้งหมดจำนวน 9 คำ ได้แก่ /kaca/ /gote/ /k^hiyeŋe/ /siyo/ /piŋã/ /pina/ /payo/ /yin^de/ และ /yibuh/ ซึ่งคำเรียกการทำอาหารหวานแต่ละคำมีวัตถุดิบหลักที่ใช้แตกต่างกันดังนี้ คำเรียกการทำอาหารหวานที่ใช้เฉพาะมันสำปะหลังเป็นวัตถุดิบหลัก ได้แก่ /pina/ และ /payo/ โดยคำเรียกการทำอาหารหวาน /pina/ เป็นการนำมันสำปะหลังที่ผสมกับผงยีสต์มาหมักในภาชนะที่มีฝาปิดและ /payo/ เป็นการทำให้มันสำปะหลังเป็นเส้นๆ โดยนำไปต้มกับที่ขูด ส่วนคำเรียกการทำอาหารที่ใช้เฉพาะมันเทศเป็นวัตถุดิบหลัก คือ /gote/ เป็นการนำมันเทศที่ผสมกับวัตถุดิบต่างๆ มาทำให้เป็นก้อน คำเรียกการทำอาหารที่ใช้เฉพาะกล้วยเป็นวัตถุดิบหลัก คือ /k^hiyeŋe/ เป็นการทำให้กล้วยมีลักษณะแบนโดยการใช้อุปกรณ์กด และคำเรียกการทำอาหารที่ใช้เฉพาะทุเรียนเป็นวัตถุดิบหลักคือ /kaca/ เป็นการกวนทุเรียนกับน้ำตาลให้เหนียว ส่วน /siyo/ /piŋã/ /yin^de/ และ /yibuh/ เป็นคำเรียกการทำอาหารที่สามารถใช้วัตถุดิบหลายชนิด โดยที่ /siyo/ เป็นการทำให้มันเทศ กล้วย หรือพื้กทองสุก โดยนำไปต้มกับน้ำที่ผสมน้ำตาล ส่วน /piŋã/ เป็นการทำให้มันเทศ กล้วย หรือทุเรียนสุก โดยนำไปต้มกับกะทิ /yin^de/ เป็นการทำให้มันเทศและกล้วยสุก โดยนำไปใส่ในกระทะที่มีน้ำมัน และ /yibuh/ เป็นการทำให้มันสำปะหลังและมันเทศสุก โดยนำไปใส่ในหม้อที่มีน้ำ

จากคำเรียกการทำอาหารหวานข้างต้นพบว่าอาหารหวานของชาวมลายูปาตานีจะใช้มันสำปะหลัง มันเทศ กัลลวย ทุเรียน และฟักทองเป็นวัตถุดิบหลัก เนื่องจากลักษณะภูมิศาสตร์ของจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส ว่ามีพื้นที่ที่เหมาะสมแก่การทำอาชีพเกษตรกรรม เช่น การทำนา การทำสวนยางพารา สวนผลไม้ต่างๆ (รัตติยา สาและ, 2544) ชาวมลายูปาตานีนิยมปลูกมันสำปะหลังและกัลลวยในบริเวณบ้านเพราะมีวิธีการปลูกและการดูแลง่าย ซึ่งวัตถุดิบดังกล่าวนอกจากจะนำมาทำอาหารแล้ว ชาวมลายูปาตานีจะปลูกมันสำปะหลังไว้หลังบ้านเพื่อเป็นรั้วไว้กั้นบริเวณบ้าน และปลูกกัลลวยเพื่อนำส่วนของใบมาใช้เป็นภาชนะหรือห่ออาหารต่างๆ สำหรับมันเทศและทุเรียนชาวมลายูปาตานีนิยมปลูกในสวน ซึ่งชาวมลายูปาตานีจะปลูกมันเทศไว้ในสวนผลไม้หรือสวนยางที่มีต้นยางอ่อนอายุไม่เกิน 3 ปี โดยจะปลูกคั่นระหว่างไม้ยืนต้น ส่วนทุเรียนชาวมลายูปาตานีมักปลูกเป็นสวนผลไม้ร่วมกับผลไม้อื่นๆ (สัมภาษณ์ผู้บอกภาษา) จากสภาพทางภูมิศาสตร์ ของทั้ง 3 จังหวัดเป็นพื้นที่ที่เหมาะสมแก่การทำเกษตรกรรม ทำให้ประชาชนส่วนใหญ่ยึดอาชีพเกษตรกรรมเป็นหลัก และพื้นที่เหล่านี้กลายเป็นพื้นที่ที่มีการปลูกทุเรียนอยู่ทั่วทั้ง 3 จังหวัด ส่วนฟักทองเป็นวัตถุดิบที่พบในคำเรียกการทำอาหารแค่คำเดียวคือ /siyo/ แสดงให้เห็นว่าชาวมลายูปาตานีไม่นิยมนำฟักทองมาเป็นวัตถุดิบหลักในการทำอาหารหวาน เนื่องจากชาวมลายูปาตานีไม่นิยมปลูกฟักทองและเป็นวัตถุดิบที่มีราคาแพง จึงทำให้เลือกใช้ฟักทองเป็นวัตถุดิบหลักเฉพาะในโอกาสพิเศษหรืองานมงคลมากกว่าที่จะรับประทานในชีวิตประจำวัน โดยเป็นอาหารหวานที่นิยมรับประทานหลังจากอาหารมื้อหลักในโอกาสพิเศษหรืองานมงคลต่างๆ

จากคำเรียกการทำอาหารหวานจำนวน 9 คำข้างต้น จะเห็นได้ว่าชาวมลายูปาตานีมีวัฒนธรรมอาหารที่สะท้อนถึงความเป็นอยู่ที่เรียบง่าย เนื่องจากวัตถุดิบหลักของคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำเป็นวัตถุดิบที่มีอยู่ตามธรรมชาติและหาง่ายในท้องถิ่น ยกเว้นฟักทองที่ชาวมลายูปาตานีนิยมทำเฉพาะโอกาสพิเศษหรืองานมงคลต่างๆ

3. ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการถนอมอาหาร

จากผลการวิเคราะห์คำเรียกการทำอาหารในมิติวัตถุดิบหลัก พบอรรถลักษณะ [+ทุเรียน] และคำเรียกการทำอาหารในมิติวัตถุประสงค์ พบอรรถลักษณะ [+ถนอมอาหาร] ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงการใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการถนอมอาหารของชาวมลายูปาตานี

คำเรียกการทำอาหารหวานที่มีอรรถลักษณะ [+ทุเรียน] คือ /kaca/ เป็นการกวนทุเรียนกับน้ำตาลจนเหนียวที่สะท้อนให้เห็นเกี่ยวกับภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการถนอมอาหาร เนื่องจากทุเรียนเป็นผลไม้ที่เจริญเติบโตได้ดี ในจังหวัดต่างๆทางภาคใต้ ตั้งแต่จังหวัดชุมพรลงไปถึงจังหวัดนราธิวาส ซึ่งทุเรียนในภาคใต้ส่วนมากเป็นพันธุ์พื้นเมืองที่มีทั้งทุเรียนป่าและทุเรียนบ้าน ชาวบ้าน

มักปลูกตามบ้านหรือตามสวนที่ปลูกเป็นสวนขนาดใหญ่ หรือปลูกปะปนกับผลไม้ชนิดอื่น เช่น เงาะ มังคุด ซึ่งทุเรียนเป็นผลไม้ที่สันนิษฐานว่าเข้าสู่ประเทศไทย 2 ทาง ได้แก่ ทางแรกคือ ทหารของกองทัพไทยเป็นผู้นำ เข้ามาจากการยกไปตีเมืองพม่า ส่วนทางที่สองคือ ทุเรียนมีที่มาจากทวาย มะริด และ ตะนาวศรี ที่แพร่ลงมาทางใต้โดยทางเรือสินค้า เพราะแถบนี้มีการติดต่อค้าขายกันมานานจึงทำให้ ทุเรียนแพร่เข้าไปในแหลมมลายู (มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย. 2542) ทั้งนี้รัตติยา สาและ (2544) กล่าวถึงการทำเกษตรกรรมของจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาสว่า ประชาชนส่วนใหญ่ยึดอาชีพ เกษตรกรรมเป็นหลัก โดยจังหวัดปัตตานีมีอาชีพเกษตรกรรมหลายอย่าง เช่น การทำนา การทำสวน ยางพารา สวนมะพร้าว สวนผลไม้ เช่น ลองกอง ทุเรียน ส่วนจังหวัดยะลาประชาชนส่วนใหญ่จะทำนา ทำสวน เลี้ยงสัตว์ การทำป่าไม้ และจังหวัดนราธิวาส ก็เป็นอีกจังหวัดหนึ่งที่มีการทำเกษตรกรรม จนทำให้รายได้หลักส่วนใหญ่มาจากการทำเกษตรกรรม ซึ่งพืชเศรษฐกิจที่สำคัญในสาขาเกษตรกรรม ได้แก่ ยางพารา ข้าว ลองกอง ทุเรียน เงาะ มังคุด มะพร้าว เป็นต้น จะเห็นได้ว่าชาวมลายูปาตานี ทั้ง 3 จังหวัด นิยมทำอาชีพเกษตรกรรม โดยการทำสวนผลไม้และทุเรียนก็เป็นผลไม้ชนิดหนึ่งที่ชาวมลายูปาตานีนิยมปลูกกันทั่วทั้ง 3 จังหวัด จึงทำให้มีผลผลิตของทุเรียนในทุกฤดูกาลและเป็นสาเหตุให้ผลผลิตของทุเรียนในบางฤดูกาลมีมากเกินไปและราคาขายตามท้องตลาดตกต่ำ ชาวมลายูปาตานีจึงนำทุเรียนเหล่านี้มาถนอมอาหารเพื่อให้สามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน สอดคล้องกับที่มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย (2542: 3453) กล่าวว่า นอกจากภาคใต้มีทุเรียนมาก เกินความต้องการแล้ว ชาวสวนกับพ่อค้าต้องการเพิ่มราคาทุเรียนให้สูง ซึ่งทำให้เจ้าของสวนคิดหาวิธีการถนอมอาหารเพื่อจะเก็บทุเรียนไว้กินได้นานๆ โดยการทำทุเรียนกวน ซึ่งเป็นการเพิ่มรายได้แก่เจ้าของสวนอีกวิธีหนึ่งด้วย

ส่วนคำเรียกการทำอาหารที่มีอรรถลักษณะ [+ถนอมอาหาร] คือ /pina?/ เป็นการนำมันสำปะหลังที่ผสมกับผงยีสต์มาหมักในภาชนะที่มีฝาปิดและทิ้งไว้เป็นเวลานานจึงจะสามารถรับประทานได้ ซึ่งนอกจากจะเป็นวิธีการทำอาหารหวานแล้วยังเป็นวิธีการถนอมอาหารอย่างหนึ่งที่แสดงถึงการนำภูมิปัญญาชาวบ้านของชาวมลายูปาตานีด้านการถนอมอาหาร เนื่องจากชาวมลายูปาตานีจะปลูกมันสำปะหลังไว้หลังบ้านเพื่อเป็นรั้วไว้กันบริเวณบ้าน จึงทำให้น้ำวัตถุดิบที่สามารถหาง่ายตามธรรมชาติมาเป็นวัตถุดิบหลักในการทำอาหารหวาน โดยมันสำปะหลังที่นำมาทำอาหารด้วยคำเรียกการทำอาหารนี้สามารถเก็บรับประทานได้ประมาณ 4-5 วัน ซึ่งนอกจากชาวมลายูปาตานีจะใช้มันสำปะหลังเป็นวัตถุดิบแล้ว ยังใช้ข้าวเหนียวเป็นวัตถุดิบหลักอีกด้วย วินัย ดะห์ลัน (2553: 12) กล่าวว่า เมนูอาหารนี้เรียกว่า ตาแป ซึ่งเป็นเมนูที่วางจำหน่ายตามตลาดอยู่มากในช่วงเดือนรอมฎอน โดยชาวมลายูปาตานีรับประทานข้าวหมักคู่กับไข่และกะทิ

จากคำเรียกการทำอาหารหวานจำนวน 2 คำข้างต้นจะเห็นได้ว่าชาวมลายูปาตานีมีวัฒนธรรมอาหารที่สะท้อนถึงการใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการทำอาหาร เพื่อถนอมให้อาหารสามารถเก็บไว้รับประทานได้นานยิ่งขึ้น

4. การรับวัฒนธรรมต่างชาติ

จากผลการวิเคราะห์คำเรียกการทำอาหารในมิติรูปร่าง พบอรรถลักษณะ [+เส้น] ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีที่รับวัฒนธรรมต่างชาติ

คำเรียกการทำอาหารที่มีอรรถลักษณะ [+เส้น] พบทั้งหมดจำนวน 2 คำ ได้แก่ /tiye/ และ /payo?/ คำเรียกการทำอาหารหวานเหล่านี้เป็นการทำให้อาหารมีรูปร่างเป็นเส้น โดยที่ /tiye/ เป็นการนำแป้งที่ผ่านการนวดใส่ในพิมพ์และใช้มือกดให้อาหารมีลักษณะเป็นเส้นตามรูปของพิมพ์ ส่วน /payo?/ เป็นการนำมันสำปะหลังมาถูไปมากับที่ขูดให้เป็นเส้นๆ ผู้วิจัยสันนิษฐานว่าการทำอาหารที่มีแป้งเป็นวัตถุดิบให้มีลักษณะเป็นเส้นของคำเรียกการทำอาหาร/tiye/ สะท้อนถึงวิธีการทำอาหารที่เป็นการรับวัฒนธรรมต่างชาติคือ ประเทศจีน เนื่องจากเมืองปัตตานีในอดีตมีการติดต่อค้าขายกับชาวต่างชาติ จึงทำให้วัฒนธรรมของชาวต่างชาติมีอิทธิพลอย่างมาก ซึ่งชาวจีนในภาคใต้ของประเทศไทยได้ใช้ภูมิปัญญาและเทคโนโลยีจีนในการผลิตสินค้าตัวใหม่เพื่อขยายตลาดและใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น โดยชาวจีนได้ผลิตเครื่องโรยเส้นขนมจีนเรียกว่า กระบอกขนมจีน ซึ่งทำด้วยไม้และต่อมาพัฒนามาเป็นทองเหลือง โดยใช้แรงกดอัดโรยเส้น (สุทธิวงษ์ พงษ์ไพบูลย์ และคณะ. 2544 อ้างอิงจาก สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนราธิวาส. 2556) นอกจากการรับวัฒนธรรมต่างชาติด้านการทำอาหารแล้วยังพบว่าการรับวัฒนธรรมการบริโภคเข้ามาอีกด้วย โดยพุมรี อรรถรัฐเสถียร (2553) กล่าวว่า เมืองปัตตานีในอดีตมีความเจริญรุ่งเรืองในการติดต่อค้าขายกับชาวต่างชาติ ได้แก่ จีน อินเดีย และอาหรับทำให้มีการรับเอาวัฒนธรรมการบริโภคของชาวต่างชาติเหล่านี้เข้ามา ซึ่งการรับวัฒนธรรมการบริโภคอาหารจากต่างชาติทำให้อาหารพื้นเมืองปัตตานีมีเอกลักษณ์และแตกต่างจากอาหารพื้นเมืองของพื้นที่อื่น โดยมีการรับประทานอาหารที่มีลักษณะเป็นเส้นคล้ายอาหารของชาวจีน เช่น ราแซ เป็นอาหารว่างของชาวมลายูปาตานีที่ทำจากแผ่นก้วยเตี๋ยแล้วนำมาตัดเป็นเส้นและราดด้วยน้ำแกงกะทิใส่เนื้อปลา ส่วน รอญาะ เป็นเมนูที่คล้ายกับเต้าคั่วของชาวจีน ซึ่งชาวมลายูปาตานีรับประทานเส้นหมี่คู่กับน้ำแกงถั่วลิสง จากที่ผู้วิจัยเก็บข้อมูลพบว่าเมนูอาหารทั้งสองเมนูเป็นอาหารว่างยอดนิยมในจังหวัดยะลาและนราธิวาสอีกด้วย

จากคำเรียกการทำอาหารหวานจำนวน 1 คำข้างต้นคือ /tiye/ จะเห็นได้ว่าอรรถลักษณะ [+เส้น] สะท้อนถึงวัฒนธรรมของชาวมลายูปาตานี การได้รับการรับวัฒนธรรมต่างชาติในแง่ของรูปร่างของวัตถุดิบหลักที่มีลักษณะเป็นเส้นเหมือนอาหารที่ชาวจีนนิยมรับประทาน

บทที่ 5

สรุปผล อภิปราย และข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการวิจัย

งานวิจัยเรื่อง คำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานี: การศึกษาตามแนวทฤษฎีภาษาศาสตร์ชาติพันธุ์ มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่าง วิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานีและวิเคราะห์วัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานี ผู้วิจัยวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างและองค์ประกอบทางความหมายตามแนวคิดทฤษฎีภาษาศาสตร์ชาติพันธุ์ โดยใช้วิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบ (Componential analysis) ตามแนวคิดของแคทซ์และโฟเดอร์ (Katz; & Fodor. 1963); ลีช (Leech. 1974); และไนดา (Nida. 1979) เพื่อแยกความแตกต่างของคำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานี โดยเลือกศึกษาคำเรียกการทำอาหารคาวและอาหารหวานในภาษามลายูปาตานี ซึ่งข้อมูลที่ใช้ในการวิจัยได้มาจากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาชาวมลายูปาตานีที่อาศัยอยู่ในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส ผู้วิจัยแบ่งผู้บอกภาษาเพศชายและเพศหญิงทั้งหมดจำนวน 36 คนออกเป็น 2 กลุ่มได้แก่ กลุ่มแรก เป็นกลุ่มที่ตรวจสอบเมนูอาหารในพื้นที่จังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส มีผู้บอกภาษาเพศชายจังหวัดละ 3 คน และเพศหญิงจังหวัดละ 3 คน รวมผู้บอกภาษาทั้งหมดจำนวน 18 คน โดยผู้วิจัยรวบรวมข้อมูลคำเรียกการทำอาหารจากพจนานุกรมและรวบรวมเมนูอาหารจากตำราการทำอาหารภาคใต้เพื่อนำไปสอบถามผู้บอกภาษาและยังสอบถามผู้บอกภาษาเพิ่มเติมเกี่ยวกับเมนูอาหารในประเด็นต่างๆ ส่วนผู้บอกภาษาอีกกลุ่มหนึ่งเป็นกลุ่มที่ให้ข้อมูลคำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานีจากรายชื่อเมนูอาหารที่ได้มาจากผู้บอกภาษากลุ่มแรก ซึ่งมีผู้บอกภาษาเพศชายจังหวัดละ 3 คน และเพศหญิงจังหวัดละ 3 คน รวมผู้บอกภาษาทั้งหมดจำนวน 18 คนโดยผู้วิจัยจะสอบถามวิธีการทำของแต่ละเมนูเพื่อให้ได้คำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานี ผู้วิจัยกำหนดเกณฑ์การคัดเลือกผู้บอกภาษาไว้คือ ผู้บอกภาษาต้องมีอายุ 40 ปีขึ้นไป มีภูมิลำเนา ในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส และไม่เคยย้ายภูมิลำเนาไปอยู่ในพื้นที่อื่น ใช้ภาษามลายูปาตานีเป็นภาษาหลักในการสื่อสาร และเป็นคนที่มีความเชี่ยวชาญและคลุกคลีกับการทำอาหาร ซึ่งคำเรียกการทำอาหารที่พบมีทั้งหมดจำนวน 43 คำ แบ่งเป็นคำเรียกการทำอาหารคาวจำนวน 20 คำ และคำเรียกการทำอาหารหวานจำนวน 23 คำ

ผลการวิจัยคำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานีแบ่งออกเป็น 2 ส่วนคือ การวิเคราะห์คำเรียกการทำอาหารคาว และการวิเคราะห์คำเรียกการทำอาหารหวาน ซึ่งในแต่ละส่วนจะแบ่งการวิเคราะห์ออกเป็น 3 ประเด็น ได้แก่ การวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่าง การวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมาย และการวิเคราะห์วัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีดังนี้

5.1.1 ผลการวิเคราะห์คำเรียกการทำอาหารคาว

คำเรียกการทำอาหารคาวในภาษามลายูปาตานีที่พบมีทั้งหมดจำนวน 20 คำ ได้แก่

1. /kisa/
2. /kukuh/
3. /gula/
4. /goyen/
5. /k^hiyabu/
6. /ŋãse/
7. /cilɔ/
8. /nanɔʔ/
9. /tumih/
10. /tumoʔ/
11. /baka/
12. /paŋě/
13. /pinaʔ/
14. /m:asɔʔ/
15. /jiyoʔ/
16. /yicɔh/
17. /yin^dɛ/
18. /yibuh/
19. /lajo/
20. /nãjo/

ผลการวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างของคำเรียกการทำอาหารคาวในภาษามลายูปาตานีพบว่ามิติแห่งความแตกต่างทั้งหมด 5 มิติ ได้แก่ มิติวัตถุประสงค์ มิติความร้อน มิติเวลา มิติภาชนะ และมิติวัตถุดิบหลัก โดยมิติแห่งความแตกต่างที่มีอรรถลักษณะรูปแบบทวิลักษณ์ ได้แก่ มิติความร้อน และมิติเวลา ส่วนมิติแห่งความแตกต่างที่มีอรรถลักษณะรูปแบบพหุพจน์ ได้แก่ มิติวัตถุประสงค์ มิติภาชนะ และมิติวัตถุดิบหลัก ซึ่งเป็นมิติที่ระบุลักษณะเฉพาะของคำเรียกการทำอาหารคาวแต่ละคำ

ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารคาวในภาษามลายูปาตานีพบอรรถลักษณะในมิติแห่งความแตกต่างแต่ละมิติดังนี้

1. มิติวัตถุประสงค์ คือ มิติที่แสดงเป้าหมายในการทำอาหารของคำเรียกการทำอาหาร ซึ่งอรรถลักษณะที่พบมีจำนวน 2 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+กินได้ทันที] และ [-กินได้ทันที] ซึ่งอรรถลักษณะ [-กินได้ทันที] มีอรรถลักษณะย่อยจำนวน 2 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+ทำอาหารต่อ] [+ถนอมอาหาร]

2. มิติความร้อน คือ มิติที่แสดงถึงกระบวนการในการทำอาหารเพื่อให้อาหารสุกหรือสามารถรับประทานได้ โดยการใช้ความร้อนหรือไม่ใช้ความร้อน ซึ่งอรรถลักษณะที่พบมีจำนวน 2 อรรถลักษณะ ได้แก่ คำเรียกการทำอาหารที่ใช้ความร้อนมีอรรถลักษณะคือ [+ความร้อน] และไม่ใช้ความร้อนมีอรรถลักษณะคือ [-ความร้อน] ซึ่งมีอรรถลักษณะ [+ความร้อน] มีอรรถลักษณะย่อยจำนวน 4 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+ไฟ] [+ของเหลว] [+น้ำมัน] และ [+ไอน้ำ] ส่วน

3. มิติเวลา คือ มิติที่กำหนดระยะเวลาระหว่างการทำอาหารของคำเรียกการทำอาหาร แต่ละคำจะต้องใช้เวลาระยะเวลาานเท่าใด ประกอบด้วยอรรถลักษณะ 2 อรรถลักษณะ [+เวลา] คือ การทำอาหารที่ใช้เวลาเพื่อให้อาหารสุกและเปลี่ยนสภาพไปจากเดิม หรือให้วัตถุดิบต่างๆ ผสมเข้ากันก่อนจึงจะสามารถรับประทานได้ทันที และ [-เวลา] คือ การทำอาหารให้เปลี่ยนสภาพไปจากเดิมเพื่อนำอาหารไปทำในวิธีอื่นต่อไปหรือเพื่อให้สามารถรับประทานอาหารนั้นได้ทันที

4. มิติภาชนะ คือ มิติที่แสดงถึงภาชนะหลักที่ใช้ในการทำ คือ อาหาร ซึ่งอรรถลักษณะที่พบมีจำนวน 8 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+หม้อ] [+กระทะ] [+ตะแกรง] [+ชั่ง] [+ครก] [+ขวดโหล] [+ไม้หั่น] และ [+ชาม]

5. มิติวัตถุดิบหลัก คือ วัตถุดิบที่มีลักษณะเด่นและใช้เฉพาะคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำเท่านั้น ซึ่งอรรถลักษณะที่พบมีจำนวน 6 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+ข้าวเจ้า] [+เนื้อสัตว์] [+เครื่องแกง] [+เครื่องเทศ] [+ผัก] และ [+ทุเรียน]

จากการวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างและองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารควาสะท้อนถึงวัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีทั้งหมด 7 ประเด็น ได้แก่ ความเคร่งครัดในศาสนา การกินอยู่ที่เรียบง่าย ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการถนอมอาหาร ความไม่นิยมรับประทานอาหารมัน การแสดงฐานะทางสังคม อาหารกับความเชื่อ และการรับวัฒนธรรมต่างชาติ ซึ่งในแต่ละประเด็นสะท้อนวัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีแตกต่างกันไปดังนี้ ชาวมลายูปาตานีมีความเคร่งครัดในศาสนา เห็นได้จากการทำอาหารส่วนใหญ่แล้วมีการใช้ความร้อนเพื่อให้อาหารสุก โดยมีไฟ ของเหลว น้ำมัน และไอน้ำ เป็นสื่อกลางทำให้อาหารสุกและสามารถรับประทานได้ โดยคนมุสลิมจะปฏิบัติตนในการรับประทานอาหารตามแนวทางของศาสนา คือ จะไม่รับประทานอาหารที่สุกๆดิบๆโดยเฉพาะเนื้อสัตว์ และรับประทานเฉพาะอาหารฮาลาล การเลือกใช้วัตถุดิบหลักในการทำอาหารของชาวมลายูปาตานีสะท้อนการกินอยู่ที่เรียบง่าย เนื่องจากชาวมลายูปาตานีจะนำวัตถุดิบที่มีอยู่ตามธรรมชาติและหาง่ายในท้องถิ่นมาเป็นวัตถุดิบหลัก เห็นได้จากผักที่นำมาเป็น

วัตถุดิบหลัก เช่น ผักกูด ยอดเพกา ยอดลำเพ็ง สะตอ เนื่องจากผักเหล่านี้เจริญเติบโตเองตามธรรมชาติ และชาวมลายูปาตานีสามารถหาได้ในท้องถิ่น ส่วนเนื้อสัตว์ที่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบหลัก คือ ปลาทะเลต่างๆ เช่น ปลาทู ปลาโอ ซึ่งปลาทะเลเป็นปลาที่หาได้จากการทำประมงของชาวมลายูปาตานี เนื่องจากจังหวัดปัตตานีและนราธิวาสมีอาณาเขตที่ติดกับทะเลอ่าวไทยและสามารถนำมาทำอาหารได้หลากหลายวิธีมากกว่าปลาน้ำจืด ส่วนสาเหตุที่ชาวมลายูปาตานีไม่นิยมรับประทานปลาน้ำจืด เพราะมีกลิ่นคาวและต้องใช้เครื่องแกงสด เช่น ตะไคร้ ขมิ้น ข่า ส้มแขกมาทำอาหารเพื่อดับกลิ่นคาว (สัมภาษณ์ผู้บอกภาษา) นอกจากนี้แล้วยังพบว่าชาวมลายูปาตานีนำภูมิปัญญาชาวบ้านมาใช้ในการถนอมอาหารเพื่อให้สามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน สำหรับการรับประทานอาหารของชาวมลายูปาตานีพบว่า ไม่นิยมรับประทานอาหารมัน เห็นได้จากองค์ประกอบส่วนใหญ่ที่ใช้เป็นสื่อกลางในการทำให้อาหารสุกและสามารถรับประทานได้นั้นจะมีลักษณะเป็นของเหลว ได้แก่ น้ำกะทิ และ น้ำบูดู วัตถุดิบที่ชาวมลายูปาตานีนำมาใช้ในการทำอาหารเพื่อแสดงถึงฐานะทางสังคม เห็นได้จากเนื้อสัตว์ที่ชาวมลายูปาตานีใช้เป็นวัตถุดิบหลัก เช่น เนื้อวัว เนื้อควาย ซึ่งชาวมลายูปาตานีนำมาทำอาหารเพื่อรับประทานในชีวิตประจำวันแล้ว ยังรับประทานในโอกาสพิเศษหรืองานมงคล ซึ่งเมนูอาหารที่มีวัตถุดิบเหล่านี้เป็นเมนูหลักที่จำเป็นต้องมีในโอกาสพิเศษหรืองานมงคล ส่วนเนื้อแพะเป็นวัตถุดิบหลักที่สะท้อนถึงความเชื่อของชาวมลายูปาตานีว่า แพะเป็นสัตว์ที่ศักดิ์สิทธิ์ทำให้ชาวมลายูปาตานีใช้แพะเป็นวัตถุดิบหลักของการทำอาหารเฉพาะงานที่เกี่ยวข้องกับพิธีกรรมทางศาสนามากกว่าที่จะนำมารับประทานในชีวิตประจำวัน นอกจากนี้แล้วยังพบว่าคำเรียกการทำอาหารบางคำสะท้อนการรับวัฒนธรรมต่างชาติ เห็นได้จากการใช้เครื่องเทศในการทำอาหาร ซึ่งเป็นวัฒนธรรมอาหารที่ชาวมลายูปาตานีรับจากทางตอนใต้ของประเทศอินเดีย ซึ่งเป็นต้นตำรับในการใช้เครื่องเทศปรุงอาหารและนิยมแกงโดยใช้กะทิอีกด้วย

5.1.2 ผลการวิเคราะห์คำเรียกการทำอาหารหวาน

คำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานีที่พบมีทั้งหมดจำนวน 23 คำ ได้แก่

1. /kaca/
2. /kamẽ/
3. /kisa/
4. /kukuh/
5. /gotẽ/
6. /k^hiyeŋẽ?/
7. /siyo/

8. /tanɔʔ/
9. /tiyɛ/
10. /tɔkɔ/
11. /baka/
12. /paŋɛ̃/
13. /piŋãʔ/
14. /pinaʔ/
15. /payoʔ/
16. /m:asɔʔ/
17. /yin^dɛ/
18. /yibuh/
19. /yiŋɔʔ/
20. /lɛŋɛ/
21. /ʔajɔʔ/
22. /ʔayɔŋ/
23. /hayu/

ผลการวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างของคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานี พบว่ามีมิติแห่งความแตกต่างทั้งหมด 6 มิติ ได้แก่ มิติวัตถุดิบ ประสงค์ มิติความร้อน มิติเวลา มิติวัตถุดิบหลัก มิติรูปร่าง และมิติลักษณะของเนื้ออาหาร โดยมิติแห่งความแตกต่างที่มีอรรถลักษณะ รูปแบบทวิลักษณ์ ได้แก่ มิติความร้อน และมิติเวลา ส่วนมิติแห่งความแตกต่างที่มีอรรถลักษณะรูปแบบ พหุพจน์ ได้แก่ มิติวัตถุดิบ ประสงค์ มิติวัตถุดิบหลัก มิติรูปร่าง และมิติลักษณะของเนื้ออาหาร ซึ่งเป็นมิติ ที่ระบุลักษณะเฉพาะของคำเรียกการทำอาหารหวานแต่ละคำ

ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายู ปาตานีพบอรรถลักษณะในมิติแห่งความแตกต่างแต่ละมิติดังนี้

1. มิติวัตถุดิบ ประสงค์ คือ มิติที่แสดงเป้าหมายในการทำอาหารของคำเรียกการทำอาหาร ซึ่งอรรถลักษณะที่พบมีจำนวน 2 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+กินได้ทันที] [-กินได้ทันที] ซึ่งอรรถลักษณะ [-กินได้ทันที] มีอรรถลักษณะย่อยจำนวน 2 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+ทำอาหารต่อ] และ [+ถนอมอาหาร]

2. มิติความร้อน คือ มิติที่แสดงถึงกระบวนการในการทำอาหารเพื่อให้อาหารสุกหรือ สามารถรับประทานได้ โดยการใช้ความร้อนหรือไม่ใช้ความร้อน ซึ่งอรรถลักษณะที่พบมีจำนวน

2 อรรถลักษณะ ได้แก่ คำเรียกการทำอาหารที่ใช้ความร้อนมีอรรถลักษณะคือ [+ความร้อน] และคำเรียกการทำอาหารที่ไม่ใช้ความร้อนมีอรรถลักษณะคือ [-ความร้อน] ซึ่งมีอรรถลักษณะ [+ความร้อน] มีอรรถลักษณะย่อยจำนวน 5 อรรถลักษณะ ประกอบด้วย [+ไฟ] [+ของเหลว] [+น้ำมัน] [+ไอน้ำ] และ [+วัตถุดิบ] ส่วนอรรถลักษณะที่ไม่ใช้ความร้อนคือ [-ความร้อน]

3. มิติเวลา คือ มิติที่กำหนดระยะเวลาระหว่างการทำอาหารของคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำว่าต้องใช้เวลาระยะเวลานานเท่าใด ประกอบด้วยอรรถลักษณะ 2 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+เวลา] คือ การทำอาหารที่ใช้เวลาเพื่อทำให้อาหารสุกและเปลี่ยนสภาพไปจากเดิม หรือให้วัตถุดิบต่างๆ ผสมเข้ากันก่อนจึงจะสามารถรับประทานได้ทันที และ [-เวลา] คือ การทำอาหารให้เปลี่ยนสภาพไปจากเดิมเพื่อนำอาหารไปทำในวิธีอื่นต่อไป หรือเพื่อให้สามารถรับประทานอาหารนั้นได้ทันที

4. มิติวัตถุดิบหลัก คือ วัตถุดิบที่มีลักษณะเด่นและใช้เฉพาะคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำเท่านั้น ซึ่งอรรถลักษณะที่พบมีจำนวน 9 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+แป้ง] [+ข้าวเหนียว] [+น้ำตาล] [+มันสำปะหลัง] [+มันเทศ] [+กล้วย] [+ทุเรียน] [+ฟักทอง] และ [+ไข่]

5. มิติรูปร่าง คือ ลักษณะรูปร่างของวัตถุดิบที่ผ่านขั้นตอนการผสมหรือการทำอาหารแล้ว ผู้ประกอบอาหารจะทำให้เป็นรูปทรงต่างๆ ซึ่งอรรถลักษณะที่พบมีจำนวน 6 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+เนื้อเดียวกัน] [+ก้อน] [+เส้น] [+แบน] [+กลม] และ [+ผง]

6. มิติลักษณะของเนื้ออาหาร คือ ลักษณะของเนื้ออาหารเมื่อผ่านขั้นตอนการทำอาหารด้วยวิธีต่างๆ แล้ว ลักษณะของเนื้ออาหารจะเปลี่ยนสภาพไป ซึ่งอรรถลักษณะที่พบมีจำนวน 6 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+เหนียว] [+แข็ง] [+ชื้น] [+นิ่ม] [+กรอบ] และ [+ฉ่ำฟู]

จากการวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างและองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารหวานสะท้อนถึงวัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีทั้งหมด 4 ประเด็น ได้แก่ แป้งและน้ำตาลคือวัตถุดิบพื้นฐาน การกินอยู่ที่เรียบง่าย ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการถนอมอาหารและการรับวัฒนธรรมต่างชาติ ซึ่งในแต่ละประเด็นสะท้อนวัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีแตกต่างกันไปดังนี้ การทำอาหารของชาวมลายูปาตานีมีวัตถุดิบพื้นฐานในการทำอาหารหวาน คือ แป้งและน้ำตาล นอกจากนี้แล้วยังพบว่าการเลือกใช้วัตถุดิบหลักในการทำอาหารของชาวมลายูปาตานีสะท้อนการกินอยู่ที่เรียบง่าย เนื่องจากชาวมลายูปาตานีจะนำวัตถุดิบที่มีอยู่ตามธรรมชาติและหาได้ง่ายในท้องถิ่นมาใช้เป็นวัตถุดิบหลัก เช่น มันสำปะหลัง มันเทศ กล้วย และทุเรียน ส่วนฟักทองชาวมลายูปาตานีจะใช้ในโอกาสพิเศษหรืองานมงคลมากกว่าที่จะนำมารับประทานในชีวิตประจำวัน นอกจากนี้แล้วชาวมลายูปาตานียังนำภูมิปัญญาชาวบ้านมาใช้ในการถนอมอาหารที่มีอยู่ตามท้องถิ่น เช่น มันสำปะหลัง เพื่อเก็บไว้รับประทานได้นาน ส่วนการรับวัฒนธรรมต่างชาติพบว่า อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารหวานเป็นการรับวัฒนธรรมจากประเทศจีน โดยผ่านการติดต่อค้าขายในอดีต

5.2 อภิปรายผล

5.2.1 อภิปรายข้อมูลคำเรียกการทำอาหาร

จากการวิเคราะห์ข้อมูลคำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานีทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน ผู้วิจัยพบข้อสังเกตว่า ในอาหารคาวและอาหารหวานของชาวมลายูปาตานีมีคำเรียกการทำอาหารเหมือนกันจำนวน 7 คำ ได้แก่ /kukuh/ /baka/ /panĕ/ /pinaʔ/ /m:asɔʔ/ /yin^dɛ/ และ /yibuh/ ซึ่งคำเรียกการทำอาหารเหล่านี้มีวิธีการทำเหมือนกันยกเว้นคำเรียกการทำอาหารจำนวน 3 คำ ได้แก่ /baka/ /panĕ/ และ /pinaʔ/ มีวิธีการทำอาหารต่างกัน ดังนี้

คำเรียกการทำอาหาร /baka/ ในอาหารคาวหมายถึง ทำให้เนื้อสัตว์และผักสุกด้วยความร้อนโดยนำไปวางบนตะแกรง ใช้ไฟแรง ใช้เวลาน้อย และต้องพลิกบ่อยๆ จนกว่าจะสุก ส่วนคำเรียกการทำอาหาร /baka/ ในอาหารหวานหมายถึง นำแป้งหรือไข่ที่ผสมกับน้ำตาลไว้แล้วมาทำให้สุกโดยใส่ในพิมพ์หรือภาชนะที่มีฝาปิด นำไปวางบนเตาและใช้ไฟอ่อนๆ ใช้เวลานานจนกว่าวัตถุดิบจะแข็งตัว จากคำเรียกการทำอาหารของอาหารทั้งสองประเภทนี้พบว่า ในอาหารคาวมีวิธีการทำให้อาหารสุก โดยให้ไฟสัมผัสกับอาหารโดยตรง ส่วนในอาหารหวานมีวิธีการทำให้อาหารสุกโดยนำวัตถุดิบใส่ลงในพิมพ์หรือภาชนะที่มีฝาปิด และให้ไฟสัมผัสกับภาชนะแทน

คำเรียกการทำอาหาร /panĕ/ ในอาหารคาว หมายถึง ทำให้ปลาและเนื้อไก่สุกด้วยความร้อนโดยนำไปวางบนตะแกรง ใช้ไฟอ่อนๆ ใช้เวลานาน เพื่อให้สุกทั่วกันและให้น้ำที่อยู่ในเนื้อสัตว์แห้งไป ส่วนคำเรียกการทำอาหาร /panĕ/ ในอาหารหวานหมายถึง ทำให้ข้าวเหนียวสุกด้วยความร้อนโดยการนำข้าวเหนียวที่ผสมกับน้ำตาลไว้แล้ววางบนเตา ใช้ไฟอ่อนๆ และใช้เวลานาน เพื่อให้อาหารสุกทั่วกัน จากคำเรียกการทำอาหารทั้งสองประเภทนี้พบว่า ในอาหารคาวมีวิธีการทำให้อาหารสุกโดยให้ไฟสัมผัสกับอาหารโดยตรง ส่วนในอาหารหวานต้องนำข้าวเหนียวมาห่อด้วยใบตองก่อนที่จะนำไปทำให้อาหารสุกและอาหารไม่สัมผัสกับไฟเหมือนอาหารคาว

คำเรียกการทำอาหาร /pinaʔ/ ในอาหารคาว หมายถึง นำทุเรียนผสมกับเครื่องปรุงใส่ในขวดโหล ทิ้งไว้เป็นเวลานาน จึงจะสามารถรับประทานได้ ส่วนคำเรียกการทำอาหาร /pinaʔ/ ในอาหารหวานหมายถึง นำข้าวเหนียวหรือมันสำปะหลังที่ผสมกับผงยีสต์ไว้แล้ว มาใส่ในภาชนะที่มีฝาปิด โดยไม่ต้องผ่านความร้อน ทิ้งไว้เป็นเวลานานจึงจะสามารถรับประทานได้ จากคำเรียกการทำอาหารทั้งสองประเภทนี้พบว่า ต้องทิ้งอาหารไว้เป็นเวลานานจึงจะสามารถรับประทานได้ อย่างไรก็ตามระยะเวลาที่ทิ้งอาหารคาวไว้นั้นไม่จำกัดอย่างชัดเจนและยิ่งเก็บไว้นานจะทำให้อาหารมีรสชาติดี แต่ระยะเวลาที่ทิ้งอาหารหวานมีจำกัด โดยไม่เก็บเกิน 5 วัน

5.2.2 อภิปรายผลการวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างและองค์ประกอบทางความหมาย

ผลการวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างของคำเรียกการทำอาหารคาวและอาหารหวานพบว่า คำเรียกการทำอาหารคาวและอาหารหวานในภาษามลายูปาตานีมีมิติแห่งความแตกต่างที่เหมือนกัน และมีมิติเฉพาะของคำเรียกการทำอาหารแต่ละประเภท ซึ่งสามารถสรุปได้ 3 ประเด็น ดังนี้

1. มิติแห่งความแตกต่างที่พบในคำเรียกการทำอาหารคาวและอาหารหวานมีจำนวน 4 มิติ ได้แก่ มิติวัตถุประสงค์ มิติความร้อน มิติเวลา และมิติวัตถุดิบหลัก
2. มิติแห่งความแตกต่างที่พบเฉพาะคำเรียกการทำอาหารคาวมีจำนวน 1 มิติ คือ มิติภาชนะ
3. มิติแห่งความแตกต่างที่พบเฉพาะคำเรียกการทำอาหารหวานมีจำนวน 2 มิติ ได้แก่ มิติรูปร่าง และมิติลักษณะของเนื้ออาหาร

จากการวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างของคำเรียกการทำอาหารคาวและอาหารหวานพบว่า องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารคาวและอาหารหวานมีความแตกต่างกัน ดังนี้

อรรถลักษณะ [+ถนอมอาหาร] ที่พบในคำเรียกการทำอาหารคาวและอาหารหวานมีความแตกต่างในเรื่องของระยะเวลา โดยในอาหารคาวเป็นการถนอมอาหารที่มีระยะเวลาในการทิ้งอาหารไว้นั้นไม่จำกัดอย่างชัดเจน และยิ่งเก็บไว้นานจะทำให้อาหารมีรสชาติดี แต่ระยะเวลาที่ทิ้งอาหารหวานมีจำกัดโดยไม่เก็บเกิน 5 วัน

นอกจากนี้แล้วผู้วิจัยนำผลการวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างและองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานีทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน มาอภิปรายกับผลการศึกษาของงานวิจัยเรื่อง การศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับพฤติกรรมมาริกินของชาวไทยมุสลิม จังหวัดนราธิวาส ของนราวดี พันธุ์นรา (2537) เนื่องจากเป็นการศึกษาเกี่ยวกับชาวไทยมุสลิมในจังหวัดนราธิวาสเหมือนกัน ซึ่งกลุ่มคนที่อาศัยอยู่ในจังหวัดนราธิวาสนี้เป็นส่วนหนึ่งของกลุ่มชาติพันธุ์มลายูปาตานี ส่วนการศึกษาคำศัพท์ครั้งนี้ผู้วิจัยเลือกพื้นที่ในการศึกษาเพิ่มเติมอีก 2 จังหวัดคือ ปัตตานี และยะลา เพื่อต้องการนำเสนอวัฒนธรรมอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์มลายูปาตานี ผ่านการศึกษาคำเรียกการทำอาหารคาวและอาหารหวานในภาษามลายูปาตานีที่ครอบคลุมมากกว่างานวิจัยที่ผ่านมา เนื่องจากชาติพันธุ์มลายูปาตานีส่วนใหญ่เป็นกลุ่มชาติพันธุ์ที่อาศัยอยู่ในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส

สำหรับผลการศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับพฤติกรรมมาริกินของชาวไทยมุสลิม จังหวัดนราธิวาส ของนราวดี พันธุ์นรา พบว่า มีประเด็นที่ศึกษาเกี่ยวกับคำเรียกการทำอาหารที่สอดคล้องกับงานวิจัยนี้ คือ ประเด็นวิธีประกอบอาหาร ซึ่งผลการศึกษาแบ่งออกเป็น 3 ประเภท ดังนี้

1. /jiye/ คือ การประกอบอาหารที่ใช้ไฟทำให้สุก ซึ่งมีวิธีประกอบอาหารจำนวน 14 คำ ได้แก่ /yibuh/ คล้ายลวก หรือต้ม /cilo/ คล้ายลวก (พืช) /yin^de/ หมายถึง ทอด /goyen/ คล้ายผัด ทอ (ไข่) คั่ว /tumih/ คล้ายเจียว /nanoʔ/ หมายถึง หุง /kukuh/ หมายถึง นึ่ง /tanoʔ/ หมายถึง นึ่ง (ข้าวเหนียว) /baka/ คล้ายปิ้ง ย่าง เผา อบ /paŋ⁹e/ หมายถึง ย่าง (ปลา ไก่) /layo ʔapi/ หมายถึง ลนไฟ /masoʔ/ คล้ายต้ม /payo/ หมายถึง อาหารคล้ายแกงเลียง และ /ʔayu/ หรือ /hayu/ หมายถึง กวน

ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบหลักของคำกริยาประกอบอาหารที่ใช้ไฟทำให้สุกข้างต้น มีจำนวน 5 องค์ประกอบ ได้แก่ ประเภทวัสดุ หมายถึง พืช สัตว์ และสิ่งที่ได้จากพืชหรือสัตว์ มีสื่อความร้อนประเภทใด เช่น น้ำ ไอน้ำ กะทิ เป็นต้น ตำแหน่งวัสดุที่อยู่เหนือไฟ ใต้ไฟ ระหว่างไฟและในไฟ ระดับของไฟ และลักษณะพิเศษอื่นๆ

2. /jiyoʔ/ คือ วิธีการประกอบอาหารโดยการใส่เกลือและน้ำตาล อาจเป็นลักษณะน้ำเกลือ หรือน้ำเชื่อมก็ได้

3. วิธีการอื่นๆ เช่น การใส่เกลือ การใส่แป้งข้าวหมาก เป็นลักษณะของการหมัก

เมื่อเปรียบเทียบกับผลการวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างและองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานีพบว่า วิธีการประกอบอาหาร /jiye/ มีองค์ประกอบที่เหมือนกันคือ ประเภทวัสดุ มีความสอดคล้องกับมิติวัตถุดิบหลักในการทำอาหารของชาวมลายูปาตานีที่พบในงานวิจัยนี้ ส่วนองค์ประกอบหลักที่มีความคล้ายกันบางส่วน คือ สื่อความร้อน ซึ่งนรวดี พันธุ์รา มองว่า น้ำ ไอน้ำ กะทิ และตัววัสดุเอง เป็นสื่อความร้อนที่สามารถนำมารับประทานได้และบางครั้งสื่อความร้อนเหล่านี้สามารถเป็นเครื่องปรุงอาหารได้อีกด้วย ส่วนน้ำมันเป็นเพียงสื่อที่ทำให้อาหารสุกแต่ไม่สามารถรับประทานน้ำมันได้ จึงไม่ได้พิจารณาองค์ประกอบข้อนี้เป็นสื่อความร้อน ในขณะที่ผลการวิเคราะห์ข้อมูลคำเรียกการทำอาหารคาวและอาหารหวานที่พบในภาษามลายูปาตานีกลับมองว่าสื่อความร้อนต่างๆที่ใช้ในการทำอาหารต่างมีเป้าหมายคือ เพื่อทำให้อาหารสุกและสามารถนำมารับประทานได้ จึงทำให้ในงานวิจัยนี้มีองค์ประกอบทางความหมายน้ำมันรวมอยู่ด้วย เพราะน้ำมันก็นับเป็นสื่อความร้อนชนิดหนึ่งที่ทำให้อาหารสุกและสามารถนำมารับประทานได้เช่นเดียวกับสื่อความร้อนอื่นๆ ซึ่งเป็นข้อแตกต่างที่ทำให้ผลการศึกษาในงานวิจัยนี้แตกต่างจากการศึกษาของนรวดี พันธุ์รา นอกจากองค์ประกอบหลักสื่อความร้อนแล้วการศึกษาของนรวดี พันธุ์รา ยังมีองค์ประกอบหลักอื่นๆที่ให้ความสำคัญในการทำให้อาหารสุกคือ ตำแหน่งวัสดุและระดับของไฟ เพราะเป็นองค์ประกอบหลักที่ให้ความสำคัญเพื่อทำให้วัตถุดิบสุกจากการใช้ไฟ ส่วนวิธีการประกอบอาหาร /jiyoʔ/ ในงานวิจัยของนรวดี พันธุ์รา คือ การใส่เกลือหรือน้ำตาล ซึ่งตรงกับคำเรียกการทำอาหารคาวในภาษามลายูปาตานีที่พบในงานวิจัยนี้ คือ /jiyoʔ/

เป็นการนำผักและน้ำมาใส่ในขวดโหล ปูรสดด้วยเกลือ ทิ้งไว้เป็นเวลานาน และวิธีประกอบอาหาร โดยการใส่เกลือ และการใส่แป้งข้าวหมาก เป็นลักษณะของการหมัก ซึ่งตรงกับคำเรียกการทำอาหารคาวของภาษามลายูปาตานีที่พบในงานวิจัยนี้คือ /pinaʔ/ เป็นการนำทุเรียนผสมกับเครื่องปรุง เช่น เกลือ พริก และใส่ในขวดโหล ทิ้งไว้เป็นเวลานาน ส่วนในคำเรียกการทำอาหารหวานเป็นการนำ ผงยีสต์มาผสมข้าวเหนียวหรือมันสำปะหลังและทิ้งไว้เป็นเวลานานเช่นเดียวกัน

นอกจากงานวิจัยของนราวดี พันธุ์นา ที่มีความใกล้เคียงกับผลการศึกษาในงานวิจัยนี้แล้ว ผู้วิจัยสังเกตเห็นว่า ผลการวิเคราะห์หัตถิแห่งความแตกต่างของคำเรียกการทำอาหารคาวและอาหารหวานในงานวิจัยนี้ พบมีมิติความร้อนที่แสดงถึงกระบวนการในการทำอาหารเพื่อให้อาหารสุกหรือสามารถรับประทานได้ ผู้วิจัยกำหนดอรรถลักษณะในมิตินี้คือ [+ความร้อน] และ [-ความร้อน] โดยมีสื่อกลางต่างๆเป็นองค์ประกอบสำคัญเพื่อให้อาหารมีลักษณะเปลี่ยนแปลงสภาพไป ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาอื่นๆ ได้แก่ การศึกษาระบบเสียงและคำศัพท์เกี่ยวกับอาหารและวัฒนธรรมการบริโภคของชาวเวียดนาม เขตสุขาภิบาลอำเภอท่าบ่อ จังหวัดหนองคาย ของวาสิณี มีเครือเอี่ยม (Meekrua-iam. 2002) การศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทย ถิ่นเหนือตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ของโกสินทร์ ปัญญาธิสิน (2552) การวิเคราะห์ห้วงคำศัพท์ การปรุงอาหารฮากกาในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลาของนริศร์จิตปัญญายศ (2556) และการศึกษา คำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารของชาวไทลื้อที่จังหวัดพะเยา วิราพร หงส์เวียงจันทร์ (2556) ซึ่งผลการศึกษาข้างต้นมีจุดร่วมเดียวกันคือ การทำให้อาหารเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม ประกอบด้วย การทำอาหารที่ต้องผ่านความร้อนและไม่ผ่านความร้อน ซึ่งการทำให้อาหารเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม โดยผ่านความร้อน เป็นวิธีการทำอาหารในรูปแบบต่างๆ ที่ใช้ไฟในการให้ความร้อน ส่วนการทำให้ อาหารเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมโดยไม่ผ่านความร้อน เป็นการคลุกเคล้าวัตถุดิบกับเครื่องปรุงต่างๆ เช่น เกลือ หรือน้ำตาล เพื่อเปลี่ยนแปลงสภาพอาหารไปจากเดิม การทำให้อาหารเปลี่ยนแปลงสภาพไปจากเดิม ที่พบในคำเรียก การทำอาหารของภาษาต่างๆ ข้างต้นมีทั้งการใช้ความร้อนและไม่ใช้ความร้อน ซึ่งเป็นลักษณะของคำเรียกการทำอาหารที่พบในภาษาต่างๆ ของประเทศไทยและประเทศใกล้เคียง

5.2.3 อภิปรายผลการวิเคราะห์วัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานี

ผลการวิเคราะห์วัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีพบว่า คำเรียกการทำอาหารคาวและอาหารหวานในภาษามลายูปาตานีมีวัฒนธรรมอาหารที่เหมือนกันและมีวัฒนธรรมอาหารเฉพาะของคำเรียกการทำอาหารแต่ละประเภท ซึ่งสามารถสรุปได้ 3 ประเด็น ดังนี้

1. วัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีที่พบในคำเรียกการทำอาหารคาวและอาหารหวาน มีจำนวน 3 ประเด็น ได้แก่ การกินอยู่ที่เรียบง่าย ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการถนอมอาหาร และการรับวัฒนธรรมต่างชาติ ซึ่งในแต่ละประเด็นมีรายละเอียดดังนี้

1.1 ชาวมลายูปาตานีมีการกินอยู่ที่เรียบง่าย เนื่องจากวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการทำอาหาร จะเป็นวัตถุดิบที่มีตามธรรมชาติและหาง่ายในท้องถิ่น ซึ่งชาวบ้านจะนำวัตถุดิบเหล่านี้มาทำอาหารในรูปแบบต่างกัน ดังนี้

คำเรียกการทำอาหารคาวในภาษามลายูปาตานีที่สะท้อนวัฒนธรรมอาหารนี้จัดอยู่ใน มิติวัตถุดิบหลักและอรรถลักษณะที่พบได้แก่ [+ผัก] และ [+เนื้อสัตว์] ซึ่งคำเรียกการทำอาหารที่พบ มีจำนวน 8 คำ ได้แก่ /k^hiɣabu/ /gɔyɛŋ/ /cilo/ /baka/ /jiɣoʔ/ /yibuh/ /lajo/ และ /nājo/ และ อรรถลักษณะที่พบคือ [+เนื้อสัตว์] ซึ่งคำเรียกการทำอาหารที่พบมีจำนวน 7 คำ ได้แก่ /gula/ /gɔyɛŋ/ /ŋāse/ /baka/ /paŋɛ/ /yin^dɛ/ และ /yibuh/

คำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานีที่สะท้อนวัฒนธรรมอาหารนี้จัดอยู่ใน มิติวัตถุดิบหลักและอรรถลักษณะที่พบได้แก่ [+มันสำปะหลัง] [+มันเทศ] [+กล้วย] [+ทุเรียน] และ [+พื้ทอง] ซึ่งคำเรียกการทำอาหารที่พบมีจำนวน 9 คำ ได้แก่ /kaca/ /gote/ /k^hiɣɛpɛʔ/ /siɣo/ /piŋāʔ/ /pinaʔ/ /pa:ɣoʔ/ /yin^dɛ/ และ /yibuh/

1.2 ชาวมลายูปาตานีนำภูมิปัญญาชาวบ้านมาใช้ในการถนอมอาหารเพื่อถนอมให้อาหารนั้นสามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน ดังนี้

คำเรียกการทำอาหารคาวในภาษามลายูปาตานีที่สะท้อนวัฒนธรรมอาหารนี้จัดอยู่ใน มิติวัตถุประสงค์และอรรถลักษณะที่พบคือ [+ถนอมอาหาร] ซึ่งคำเรียกการทำอาหารที่พบมีจำนวน 2 คำ ได้แก่ /pinaʔ/ และ /jiɣoʔ/

คำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานีที่สะท้อนวัฒนธรรมอาหารนี้จัดอยู่ใน มิติวัตถุดิบหลักและอรรถลักษณะที่พบคือ [+ทุเรียน] ซึ่งคำเรียกการทำอาหารที่พบมีจำนวน 1 คำ คือ /kaca/ ส่วนคำเรียกการทำอาหารในมิติวัตถุประสงค์และอรรถลักษณะที่พบคือ [+ถนอมอาหาร] ซึ่งคำเรียกการทำอาหารที่พบมีจำนวน 1 คำ คือ /pinaʔ/

1.3 การทำอาหารของชาวมลายูปาตานีสะท้อนการรับวัฒนธรรมจากต่างชาติ ดังนี้

คำเรียกการทำอาหารคาวในภาษามลายูปาตานีที่สะท้อนการรับวัฒนธรรมจากต่างชาติ จัดอยู่ในมิติวัตถุดิบหลัก และอรรถลักษณะที่พบคือ [+เครื่องเทศ] ซึ่งคำเรียกการทำอาหารที่พบ มีจำนวน 1 คำ คือ /gula/

คำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานีที่สะท้อนวัฒนธรรมอาหารนี้จัดอยู่ใน มิติรูปร่าง และอรรถลักษณะที่พบคือ [+เส้น] ซึ่งคำเรียกการทำอาหารที่พบมีจำนวน 2 คำ ได้แก่ /tiyə/ และ /payo/ ซึ่งคำเรียกการทำอาหารที่สะท้อนวัฒนธรรมอาหารในประเด็นนี้ คือ /tiyə/

วัฒนธรรมอาหารที่พบในคำเรียกการทำอาหารคาวและอาหารหวานมี 3 ประเด็น ได้แก่ การกินอยู่ที่เรียบง่าย ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการถนอมอาหาร และการรับวัฒนธรรมต่างชาติ ซึ่งประเด็นวัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีที่สอดคล้องกับการศึกษาอื่น ได้แก่ ประเด็น การกินอยู่ที่เรียบง่ายในงานวิจัยนี้พบว่า ชาวมลายูปาตานีนิยมนำเนื้อสัตว์ พืช ผัก และผลไม้ที่มีอยู่ตามธรรมชาติและหาง่ายในท้องถิ่นมาเป็นวัตถุดิบหลักในการทำอาหารของคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำ โดยเนื้อสัตว์ที่ชาวมลายูปาตานีนิยมนำมาเป็นวัตถุดิบหลักคือ ปลาทะเล เช่น ปลาทู ปลาโอ พืชที่ชาวมลายูปาตานีนิยมนำมาเป็นวัตถุดิบหลัก เช่น มันสำปะหลัง มันเทศ ส่วนผักที่ชาวมลายูปาตานีนิยมนำมาเป็นวัตถุดิบหลัก เช่น ดอกดาหลา ผักกูด ใบยอ หยวกกล้วย ยอดมันเทศ ยอดลำเพ็ญ ลูกเพกา สะตอ ลูกเนียง และยอดใบผักทอง และผลไม้ที่ชาวมลายูปาตานีนิยมนำมาเป็นวัตถุดิบหลัก เช่น กล้วยทุเรียน ผลการศึกษานี้สอดคล้องกับงานวิจัยของนราวดี พันธุ์รา(2537) ในประเด็นของ สิ่งที่น่ามาเป็นอาหาร ได้แก่ สัตว์ พืช น้ำและอื่นๆ ซึ่งนราวดี พันธุ์รา กล่าวว่า อาหารที่ชาวไทยมุสลิมในจังหวัดนราธิวาสนิยมรับประทานคือ อาหารที่มีในสิ่งแวดล้อม เช่น นิยมรับประทานอาหารทะเล โดยเฉพาะปลาทะเล เมื่อเปรียบเทียบกับปลาน้ำจืดแล้วพบว่าปลาทะเลสามารถนำมาทำอาหารได้หลายประเภทนอกเหนือจากการนำปลามาเป็นวัตถุดิบหลักในการทำอาหาร เช่น การนำปลามาหมกกับเกลือและใส่ข้าวคั่ว การทำน้ำบูดู ปลาแห้ง ส่วนผักที่ชาวไทยมุสลิมในจังหวัดนราธิวาสนิยมรับประทาน เช่น ลำเพ็ญ ผักกูด สะตอ ใบยอ ขี้เหล็ก ซึ่งในอดีตผักเหล่านี้เป็นผักที่หาง่ายในท้องถิ่น โดยผักบางชนิดขึ้นเองในป่าตามที่ลุ่มชื้นแฉะและบางชนิดชาวบ้านก็ปลูกในบริเวณบ้าน อีกทั้งยังเป็นผักที่หาซื้อง่ายราคาถูก จากที่ผู้วิจัยเก็บข้อมูลพบว่า ในปัจจุบันนี้ชาวมลายูปาตานีในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาสยังคงนำผักเหล่านี้มาเป็นวัตถุดิบในการทำอาหาร โดยจะเก็บตามสวนผลไม้ของตนเอง เพื่อนำมาทำอาหารในมื้อเที่ยง สำหรับประเด็นการรับวัฒนธรรมต่างชาติที่พบในงานวิจัยนี้ สะท้อนให้เห็นถึงการรับวัฒนธรรมต่างชาติของชาวมลายูปาตานี เนื่องจากเมืองปัตตานีในอดีตมีการติดต่อค้าขายกับประเทศเพื่อนบ้าน ได้แก่ อินเดีย จีน และชาว จึงทำให้รับเอาวัฒนธรรมอาหารของต่างชาติมาใช้ในการทำอาหาร เช่น การใช้เครื่องเทศในอาหารประเภทแกงที่พบในอาหารคาวเป็นวัฒนธรรม ที่ได้รับอิทธิพลจากอินเดียได้ และการทำให้อาหารที่มีวัตถุดิบหลักแป้งมีรูปร่างเป็นเส้น ซึ่งคล้ายกับอาหารของชาวจีน (สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนราธิวาส. 2556) โดยชาวมลายูปาตานีนำอาหารที่มีรูปร่างเป็นเส้นมารับประทานคู่กับน้ำแกงตามท้องถิ่นของตน เช่น ราแซ เป็นเมนูที่ทำจากแผ่นก้วยเตี่ยวแล้วนำมาตัดเป็นเส้นๆ รับประทานคู่กับน้ำแกง เช่นเดียวกับ

รณฺเษาะ คล้ายกับเต้าคั่วของชาวจีน นิยมรับประทานเส้นหมี่คู่กับน้ำแกงถั่วลิสง (พุมรี อรรถรัฐเสถียร. 2553)

2. วัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีที่พบเฉพาะคำเรียกการทำอาหารคาว มีจำนวน 4 ประเด็น ได้แก่ ความเคร่งครัดในศาสนา ความไม่นิยมรับประทานอาหารมัน การแสดงฐานะทางสังคม อาหารกับความเชื่อ ซึ่งในแต่ละประเด็นมีรายละเอียดดังนี้

2.1 ชาวมลายูปาตานีมีการปฏิบัติตนอย่างเคร่งครัดตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม ซึ่งคำเรียกการทำอาหารส่วนใหญ่ต้องใช้ความร้อน โดยมีองค์ประกอบต่างๆ เป็นสื่อกลางเพื่อให้ อาหารสุกก่อนที่จะนำมารับประทาน ซึ่งคำเรียกการทำอาหารคาวในภาษามลายูปาตานีที่สะท้อน วัฒนธรรมอาหารนี้จัดอยู่ในมิติความร้อน และอรรถลักษณะที่พบได้แก่ [+ไฟ] [+ของเหลว] [+น้ำมัน] และ [+ไอน้ำ] ซึ่งคำเรียกการทำอาหารที่พบมีจำนวน 13 คำ ได้แก่ /kukuh/ /gula/ /ŋājō/ /gōyən/ /tumih/ /yin^de/ /cilō/ /nanōʔ/ /yibuh/ /baka/ /paŋē/ /lajo/ และ /ma:soʔ/

2.2 ชาวมลายูปาตานีไม่นิยมรับประทานอาหารมัน เนื่องจากคำเรียกการทำอาหาร ที่ไม่เกี่ยวข้องกับอาหารมันพบมากกว่าคำเรียกการทำอาหารที่แสดงถึงอาหารมัน ซึ่งคำเรียก การทำอาหารคาวในภาษามลายูปาตานีที่สะท้อนวัฒนธรรมอาหารนี้จัดอยู่ในมิติความร้อน และอรรถลักษณะที่พบได้แก่ [+ของเหลว] ซึ่งคำเรียกการทำอาหารที่พบมีจำนวน 6 คำ ได้แก่ /cilō/ /nanōʔ/ /yibuh/ /gula/ /ŋājō/ และ /ma:soʔ/

2.3 การใช้วัตถุดิบหลักในการทำอาหารของชาวมลายูปาตานีสะท้อนถึงฐานะทางสังคม ซึ่งคำเรียกการทำอาหารคาวในภาษามลายูปาตานีที่สะท้อนวัฒนธรรมอาหารนี้จัดอยู่ในมิติ วัตถุดิบหลัก และอรรถลักษณะที่พบคือ [+เนื้อสัตว์] ซึ่งคำเรียกการทำอาหารที่พบมีจำนวน 7 คำ ได้แก่ /gula/ /gōyən/ /ŋāsē/ /baka/ /paŋē/ /yin^de/ และ /yibuh/

2.4 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารสะท้อนความเชื่อของชาวมลายูปาตานี ดังนี้

คำเรียกการทำอาหารคาวในภาษามลายูปาตานีที่สะท้อนวัฒนธรรมอาหารนี้จัดอยู่ใน มิติวัตถุดิบหลัก และอรรถลักษณะที่พบคือ [+เนื้อสัตว์] โดยคำเรียกการทำอาหารที่พบมีจำนวน 7 คำ ได้แก่ /gula/ /gōyən/ /ŋāsē/ /baka/ /paŋē/ /yin^de/ และ /yibuh/ ซึ่งคำเรียกการทำอาหารที่ สะท้อนวัฒนธรรมอาหารในประเด็นนี้มีจำนวน 1 คำ คือ /gula/

วัฒนธรรมอาหารที่พบเฉพาะคำเรียกการทำอาหารคาวมี 4 ประเด็น ได้แก่ ความเคร่งครัด ในศาสนา ความไม่นิยมรับประทานอาหารมัน การแสดงฐานะทางสังคม และอาหารกับความเชื่อ ซึ่งประเด็นวัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีที่สอดคล้องกับการศึกษาอื่น ได้แก่ ประเด็น ความเคร่งครัดในศาสนา สอดคล้องกับงานวิจัยของนราวดี พันธุ์นรา (2537) และสรรค์สระคราญ เขียวนาวิน (2544) ซึ่งวัฒนธรรมอาหารในประเด็นความเคร่งครัดในศาสนา ชาวมลายูปาตานีถือว่า

เป็นเอกลักษณ์ที่โดดเด่น เนื่องจากชาวมลายูปาตานีไม่รับประทานอาหารที่สุกๆดิบๆ โดยเฉพาะเนื้อสัตว์ต้องทำอาหารโดยผ่านความร่อนเสมอ นอกจากนี้แล้วสัตว์ที่นำมาทำ อาหารต้องปฏิบัติตาม บทบัญญัติที่ศาสนาอิสลามกำหนดไว้ ซึ่งศาสนาอิสลามอนุญาตให้มุสลิมรับประทานเฉพาะอาหารที่ ฮาลาลเท่านั้น ผลการศึกษาในงานวิจัยนี้สอดคล้องกับการศึกษาของนราวดี พันธุ์นรา (2537: 317) กล่าวว่า การเลือกอาหารไม่เพียงแต่เลือกกินอาหารที่มีในสิ่งแวดล้อมเท่านั้น แต่ต้องเลือกกินอาหาร ที่ไม่ขัดกับหลักศาสนาอิสลามอีกด้วย ซึ่งหมายถึงอาหารที่อนุญาต และไม่อนุญาตตามบทบัญญัติที่ ศาสนาอิสลามได้กำหนดไว้ นอกจากนี้สรรพสาระคุณ เชื้อวนาวิน (2544) กล่าวว่า ชาวไทยมุสลิม ที่เคร่งครัดต่อข้อกำหนดของศาสนาจะไม่รับประทานอาหารที่บุคคลต่างศาสนาปรุงแม้จะมีการยืนยัน ว่าไม่มีเนื้อหมูก็ตาม ซึ่งการที่ศาสนาอิสลามมีบทบัญญัติเกี่ยวกับ การบริโภคอาหารที่ให้มุสลิมทุกคน ปฏิบัติตามนั้นมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อให้มุสลิมทุกคนมีได้บริโภคอาหารที่ดีมีคุณค่า และเป็นประโยชน์ ต่อสุขภาพร่างกาย โดยวัตถุประสงค์นี้ตั้งอยู่บนพื้นฐานของประโยชน์และการมีสุขภาพที่ดีแก่มนุษย์ ทั้งสิ้น ซึ่งบทบัญญัติของศาสนาอิสลามที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคอาหารจึงไม่ใช่เป็นเพียงวัฒนธรรม หรือความเชื่อเท่านั้น แต่ยังเป็นเหตุผลที่สามารถพิสูจน์ได้ในทางวิทยาศาสตร์ บทบัญญัติเกี่ยวกับ การบริโภคอาหารของศาสนาอิสลามมีผลต่อการใช้ชีวิตของมุสลิมในด้านต่างๆ ได้แก่ ความเคร่งครัด ในศาสนาของมุสลิมพบว่า มุสลิมที่มีความรู้ในเรื่องศาสนามากเท่าไร ก็จะมี ความเคร่งครัด ในการบริโภคมากเท่านั้น เนื่องจากรับรู้ถึงผลดีและผลเสียในการบริโภคอาหารเป็นอย่างดี นอกจากนี้ ยังพบว่าบทบัญญัติในการบริโภคอาหารทำให้เกิดผลดีต่อสังคม เนื่องจากเป็นหน้าที่ที่มุสลิม ต้องปฏิบัติตามและส่งเสริมให้มุสลิมมีการบริโภคอาหารร่วมกัน เพื่อกระชับความสัมพันธ์และทำให้ เกิดความสามัคคีในหมู่มุสลิมด้วยกัน อย่างไรก็ตามเมื่อวัฒนธรรมมีการเปลี่ยนแปลงตามสภาพแวดล้อม ทำให้การบริโภคอาหารของมุสลิมเปลี่ยนไป แต่พระเจ้าก็เปิดโอกาสให้มีการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมได้ เพียงแต่จะต้องปฏิบัติให้สอดคล้องกับหลักการและคำสอนของศาสนาอิสลามที่ได้กำหนดไว้ นอกจากนี้แล้วผู้วิจัยยังพบว่า ชาวมลายูปาตานีไม่นิยมรับประทานอาหารมัน สังเกตเห็นได้จาก คำเรียกการทำอาหารคาวส่วนใหญ่มีของเหลว เป็นสื่อกลางที่ทำให้อาหารสุกและสามารถรับประทาน ได้ เช่น น้ำ กะทิ และน้ำบูดูแสดงให้เห็นว่าเมนูอาหารในแต่ละมื้อของชาวมลายูปาตานีที่รับประทาน จะเป็นเมนูอาหารที่มีน้ำและเป็นเมนูที่แห้งมากกว่าอาหารที่ใช้น้ำมัน สอดคล้องกับที่วินัย ดะห์ลัน (2553: 11) กล่าวถึงเมนูอาหารหลักที่ชาวมลายูปาตานีนิยมรับประทานและมักจะจัดเป็นสำรับ ในแต่ละมื้อคือ ซุป ผัก และของแห้ง ส่วนการแสดงฐานะทางสังคมของชาวมลายูปาตานีเห็นได้ จากการใช้น้ำอวัว เนื้อควาย เฉพาะโอกาสพิเศษหรืองานมงคลเพื่อแสดงฐานะทางสังคมของผู้จัดงาน เช่นเดียวกับผลการศึกษาในประเด็นของค่านิยมและลักษณะทางสังคมของนราวดี พันธุ์นรา (2537: 318) ที่พบว่า เจ้าภาพที่มีฐานะดีจะใช้น้ำอวัวและเนื้อควายเป็นวัตถุดิบหลักของการทำอาหาร

ในงานเลี้ยงฉลองแต่งงาน เพราะเนื้อวัวและเนื้อควายมีราคาแพง นอกจากนี้แล้วเจ้าภาพมีน้ำพริก และน้ำบูดูไว้กินกับผักอีกด้วย

3. วัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีที่พบเฉพาะคำเรียกการทำอาหารหวาน คือ วัตถุดิบพื้นฐานที่ชาวมลายูปาตานีนิยมนำมาทำอาหารหวานคือ แป้งและน้ำตาล ซึ่งคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานีที่สะท้อนวัฒนธรรมอาหารนี้จัดอยู่ในมิติวัตถุดิบหลัก และอรรถลักษณะที่พบได้แก่ [+แป้ง] และ [+น้ำตาล] ซึ่งคำเรียกการทำอาหารที่พบมีจำนวน 11 คำ ได้แก่ /kaca/ /kamẽ//gote/ /tiyẽ/ /tɔko/ /baka/ /yin^dẽ/ /yibuh/ /yɪnɔʔ/ /lɛnɛ/ และ /ʔajɔʔ/ และคำเรียกการทำอาหารที่มีอรรถลักษณะ [+น้ำตาล] ที่พบมีจำนวน 12 คำ ได้แก่ /kaca/ /kukuh/ /k^hiyɛnɛʔ/ /siyɔ/ /baka/ /paŋẽ/ /piŋãʔ/ /masɔʔ/ /yin^dẽ/ /lɛnɛ/ /ʔayɔŋ/ และ /hayu/

สำหรับวัฒนธรรมอาหารที่พบเฉพาะคำเรียกการทำอาหารหวานมีเพียงประเด็นเดียวคือ แป้งและน้ำตาลคือวัตถุดิบพื้นฐาน ซึ่งในการทำอาหารหวานของชาวมลายูปาตานีเห็นได้จากคำเรียกการทำอาหารหวานส่วนใหญ่จะมีวัตถุดิบพื้นฐานเป็นแป้งและน้ำตาลอยู่เสมอ (แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย; และคณะ. 2544; และ สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนราธิวาส. 2556)

จากการอภิปรายผลการศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานีทั้งอาหารคาวและอาหารหวานกับงานวิจัยเรื่อง การศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับพฤติกรรมการกินของชาวไทยมุสลิม จังหวัดนราธิวาส ของนราวดี พันธุ์นรา (2537) และงานวิจัยเรื่อง หน้าที่ของวัฒนธรรมอาหารอิสลามที่มีต่อวิถีชีวิตชาวไทยมุสลิม ของสรรค์สระคราญ เขียวนาวัน (2544) พบว่า วัฒนธรรมอาหารที่พบดังกล่าว สอดคล้องกับงานวิจัยนี้ เนื่องจากการศึกษาดังกล่าวเป็นการศึกษาเกี่ยวกับชาวไทยมุสลิมทั้งหมด แม้ว่าจะเป็นชาวไทยมุสลิมที่ไม่ได้อาศัยอยู่ในพื้นที่เดียวกันก็ตาม แต่ศาสนาอิสลามมีบทบัญญัติที่กำหนดขึ้นเพื่อให้การดำเนินชีวิตและการปฏิบัติตนของมุสลิมทุกคนเป็นไปในทิศทางเดียวกันตามแนวทางของศาสนา

ในการศึกษาครั้งนี้ผู้วิจัยสังเกตเห็นว่าคำเรียกการทำอาหาร /gula/ มีความสำคัญในการทำอาหารคาวของชาวมลายูปาตานีเป็นอย่างมาก เนื่องจากคำเรียกการทำอาหาร /gula/ สะท้อนถึงวัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีจำนวน 3 ประเด็น ได้แก่ การแสดงฐานะทางสังคม อาหารกับความเชื่อ และการรับวัฒนธรรมต่างชาติ ซึ่งคำเรียกการทำอาหาร /gula/ เป็นวิธีการทำของเมนูอาหารคาวชนิดหนึ่งที่ชาวมลายูปาตานีนิยมทำในงานบุญที่เกี่ยวข้องกับพิธีกรรมทางศาสนาและงานมงคลต่างๆ เช่น พิธีเข้าสุนัต พิธีอากีเกาะห์ งานแต่งงาน และงานมงคลต่างๆ ซึ่งเมนูอาหารที่ทำด้วยวิธีนี้เป็นเมนูหลักจำเป็นต้องมีในสำรับเสมอ ส่วนเมนูอาหารอื่นๆชาวมลายูปาตานี

จะไม่กำหนดชัดเจนและมีความแตกต่างกันไปตามแต่ละท้องถิ่น สำหรับวัตถุดิบของคำเรียกการทำอาหาร /gula/ จะใช้เนื้อสัตว์ใหญ่เป็นวัตถุดิบหลัก เช่น เนื้อวัว เนื้อควาย เพื่อแสดงถึงฐานะทางสังคมและความเชื่อทางศาสนา รวมถึงการใช้วัตถุดิบพิเศษคือ เครื่องเทศ ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่ชาวมลายูปาตานีใช้เฉพาะกับคำเรียกการทำอาหาร /gula/ เท่านั้น นอกจากนี้แล้วคำเรียกการทำอาหารดังกล่าวยังปรากฏในวัฒนธรรมอาหารประเด็นอื่นคือ ความเคร่งครัดในศาสนา เนื่องจากเป็นคำเรียกการทำอาหารที่มีวัตถุดิบหลักคือ เนื้อสัตว์ ซึ่งตามหลักของศาสนาอิสลามแล้ว เนื้อสัตว์บางชนิดที่นำมารับประทานนั้นมียุทธวิธีการปฏิบัติที่ต้องเป็นไปตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม

นอกจากนี้แล้ว ผู้วิจัยยังพบว่าชาวมลายูปาตานีจะใช้ข้าวเหนียวเป็นวัตถุดิบหลักในการทำอาหารหวานทั้งรับประทานในชีวิตประจำวันและงานบุญต่างๆ โดยเฉพาะงานบุญและงานมงคลของชาวมลายูปาตานี ผู้วิจัยพบว่าชาวมลายูปาตานีจะนิยมทำอาหารหวาน โดยใช้ข้าวเหนียวเป็นวัตถุดิบหลักในการทำเมนูอาหารต่างๆ และทำข้าวเหนียวให้มีหลากหลายสี ซึ่งสีที่นิยมใช้มากที่สุดคือ สีเหลือง โดยรับประทานคู่กับไก่ย่างและสังขยา วินัย ดะห์ลัน (2553: 11) กล่าวว่า การจัดเลี้ยงอาหารในงานแต่งงานของศาสนาอิสลาม หรือเรียกว่า วาลิมะห์ ถือเป็นพิธีใหญ่ โดยมีประเพณีการป้อนข้าวเหนียวสีขาว สีแดง และสีเหลือง ระหว่างคู่บ่าวสาวเรียกว่า มาแกเซอมางัต นอกจากนี้สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนราธิวาส (2556: 21) กล่าวว่า เมนูที่ใช้ข้าวเหนียวเป็นวัตถุดิบและเป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้ในงานบุญที่เป็นมงคล คือ ข้าวเหนียวเหลืองหน้าไก่ ซึ่งเมนูนี้จะใช้ในงานแต่งงานและงานเข้าสู่ต้นของชุมชนมุสลิมมลายู เนื่องจากเป็นขนมไหว้บรรพบุรุษปู่ย่าตายาย

5.3 ข้อเสนอแนะ

ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะในการทำวิจัยต่อไป ดังหัวข้อต่อไปนี้

1. ควรมีการศึกษาคำเรียกการทำอาหารของภาษามลายูปาตานีในขั้นตอนอื่นๆเพิ่มเติม เช่น ขั้นตอนการเตรียมอาหาร ขั้นตอนหลังการทำอาหาร
2. ควรมีการศึกษาคำเรียกการทำอาหารของชาวไทยมุสลิมในพื้นที่อื่นๆของประเทศไทยว่าเหมือนหรือแตกต่างกับกลุ่มชาติพันธุ์ในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาสอย่างไร เช่น ชาวไทยมุสลิมที่อาศัยอยู่ในกรุงเทพมหานคร ซึ่งชาวไทยมุสลิมบางพื้นที่ของกรุงเทพมหานครเป็นชาวไทยมุสลิมที่มีเชื้อสายอาหรับและเปอร์เซีย
3. ควรมีการศึกษาคำเรียกการทำอาหารโดยเปรียบเทียบระหว่างจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส เพื่อศึกษาว่าทั้งสามจังหวัดนี้มีคำเรียกการทำอาหารที่เหมือนหรือแตกต่างกันอย่างไร ซึ่งอาจจะเลือกศึกษาอำเภออื่นๆ ที่ไม่ใช่อำเภอเมืองของแต่ละจังหวัด

4. ควรมีการศึกษาคำเรียกการทำอาหารที่มุ่งประเด็นเฉพาะคำเรียกการทำอาหารคาวหรืออาหารหวานเพียงประเภทเดียว ซึ่งผลการศึกษาในงานวิจัยนี้พบว่าวัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีเป็นวัฒนธรรมที่รับจากต่างชาติ ผู้วิจัยจึงมีความเห็นว่า ควรมีการศึกษาศึกษาอาหารคาวหรืออาหารหวานเฉพาะที่รับจากวัฒนธรรมต่างชาติ เช่น อาหารหวานที่รับจากวัฒนธรรมของชาวจีน อาหารหวานที่รับจากวัฒนธรรมของชาวอินเดีย

5. ควรมีการศึกษาเกี่ยวกับอาหารของชาวมลายูปาตานีในประเด็นอื่นๆ เช่น การศึกษาชื่ออาหาร การศึกษาคำเรียกรสในภาษามลายูปาตานี เพื่อสะท้อนตัวตนของกลุ่มชาติพันธุ์นี้ได้หลากหลายมากขึ้น





บรรณานุกรม

- กระยาทิพย์ เรือนใจ. (2542). *กับข้าวชาวใต้*. กรุงเทพฯ: ยูโรปาเพรส.
- กัญญารัตน์ เขียววันทอง. (2551). *ลักษณะทางกลศาสตร์ของสระในภาษามลายูถิ่นปัตตานี*.
วิทยานิพนธ์ อม. (ภาษาศาสตร์). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
ถ่ายเอกสาร.
- กัญญา ดิวิเศษ. (2542). *ผักพื้นบ้านภาคใต้*. กรุงเทพฯ: องค์การทหารผ่านศึก.
- กัณทิมา รักรวงษ์วาน. (2550). *การศึกษาคำเรียกสัมผัสและคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับสัมผัส*
ในภาษาไทยตามแนววรรณคดีชาติพันธุ์ตามแนววรรณคดีชาติพันธุ์. วิทยานิพนธ์ อม.
(ภาษาศาสตร์). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.
- กามารุดดิน อีสายะ. (2553, มกราคม-มิถุนายน). การใช้ระบบเขียนอักษรยาวีในภาษามลายู
ความท้าทายต่อสังคมมลายูในภาวะวิกฤติทางภาษา. *วารสารวิชาการคณะมนุษยศาสตร์*
และสังคมศาสตร์. 6(1): 17-30.
- เกรียงไกร วัฒนาศาสตร์. (2553, มีนาคม). คำศัพท์ประกอบอาหาร: ภาพสะท้อนมรดกวัฒนธรรม
การกินของชาวเวียดนาม. ใน *การประชุมทางวิชาการประจำปีทางมานุษยวิทยาครั้งที่ 9*
ปากท้อง-ของกิน: จริยธรรมและการเมืองเรื่องอาหารการกิน. หน้า 92-130. กรุงเทพฯ:
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- โกสินทร์ ปัญญาอริสิน. (2552). *การศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือตามแนว*
วรรณคดีชาติพันธุ์. วิทยานิพนธ์ อม. (ภาษาศาสตร์). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.
- จิตรนนท์ กลิ่นน้อย. (2558, มิถุนายน). การศึกษาคำศัพท์การเตรียมอาหารตามทฤษฎีต้นแบบ.
ใน *การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ "สร้างสรรค์และพัฒนาเพื่อก้าวหน้า*
สู่ประชาคมอาเซียน" ครั้งที่ 2. 344-352
- ชนกพร อังศุวิริยะ. (2557, มกราคม-มิถุนายน). การวิเคราะห์โครงสร้างคำเรียกชื่ออาหารภาษาไทย
ท้องถิ่นภาคใต้ของกลุ่มชาติพันธุ์ในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา. *วารสารศิลปศาสตร์*
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่. 6(1): 17-30.
- ชนิรัตน์ สำเร็จ. (2557). *ข้าวแกงปักษ์ใต้*. กรุงเทพฯ: แสงแดด.
- ชอบาส มะเซ็ง. (2555). *คำเรียกญาติภาษามลายูปาตานีของมุสลิมในสามจังหวัดชายแดนใต้*.
วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. (ภาษาศาสตร์ประยุกต์). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย.
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. ถ่ายเอกสาร.

- ณัฐพงษ์ วงษ์อำไพ. (2552). *วรรณยุกต์ภาษาไทยกรุงเทพฯ ที่ออกเสียงโดยเด็กอายุ 6-7 ปี ซึ่งพูดภาษามลายูถิ่นปัตตานีเป็นภาษาแม่ : การศึกษาทางกลศาสตร์และการรับรู้*.
วิทยานิพนธ์ อม. (ภาษาศาสตร์). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.
- ณัฐพล พึ่งน้อย. (2553). *การศึกษาลักษณะทางกลศาสตร์ของพยางค์ที่ได้รับการลงเสียงหนัก และพยางค์ที่ไม่ได้รับการลงเสียงหนักในภาษามลายูถิ่นปัตตานีและภาษาคูรักลาไย้อ*.
วิทยานิพนธ์ อม. (ภาษาศาสตร์). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
ถ่ายเอกสาร.
- ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์. (2556). *อาหาร วัฒนธรรม สุขภาพ*. กรุงเทพฯ: แสงแดด
- ธีระพันธ์ เหลืองทองคำ. (2535). *คำเรียกสีในภาษาไทย (เมียน)*. โครงการวิจัยภาษาและวัฒนธรรม
หน่วยปฏิบัติการวิจัยทางภาษาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- นราวดี พันธุ์นรา. (2536). *การศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับพฤติกรรมการกินของชาวไทยมุสลิม
จังหวัดนราธิวาส*. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. (ภาษาศาสตร์). นครปฐม: บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยมหิดล. ถ่ายเอกสาร.
- นริศร์ จิตปัญญายศ. (2556). *การวิเคราะห์คำศัพท์การปรุงอาหารฮากกาในอำเภอหาดใหญ่
จังหวัดสงขลา*. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. (ภาษาศาสตร์). นครปฐม: บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยมหิดล. ถ่ายเอกสาร.
- นฤมล ศิริพันธ์. (2554). *คำเรียกสีและทัศนคติที่มีต่อสีของผู้พูดภาษาไทย กะเหรี่ยงโปว์ มอญ และมุ
อำเภอสรีสวัสดิ์ จังหวัดกาญจนบุรี*. วิทยานิพนธ์ อ.ม. (ภาษาไทย). นครปฐม:
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร. อัดสำเนา.
- ณัฐกร บุญมาเลิศ. (2546). *อาหารมุสลิม ภาพสะท้อนสังคมและวัฒนธรรมของชาวไทยมุสลิม
กรณีศึกษา: ชุมชนมัสยิดหลวงอันซอร์ริซซุนนะห์ (มัสยิดบางกอกน้อย)*. รายงานวิชา
Individual Study I และ II ภาควิชามานุษยวิทยา คณะโบราณคดี. กรุงเทพฯ:
มหาวิทยาลัยศิลปากร. อัดสำเนา
- นันทนา วงษ์ไทย. (2559 มกราคม-มิถุนายน). *การศึกษาชื่อน้ำพริกใน 4 ภาค : ภาพสะท้อน
ความเป็นอยู่และวัฒนธรรมไทย*. วารสารศรีนครินทร์วิโรฒวิจัยและพัฒนา
สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์. 8(16).
- น้องนุช มณีอินทร์. (2543). *การปรับเปลี่ยนชื่อหมู่บ้านในจังหวัดเชียงใหม่*. วิทยานิพนธ์ อม.
(ภาษาศาสตร์). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.

- นุรีดา หะยียะโกะ. (2556). พจนานุกรมภาพ ภาษาไทย-มลายูปาดานี-มลายูกกลาง. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: ศูนย์อำนวยการบริหารจังหวัดชายแดนภาคใต้ร่วมกับมูลนิธิเอเชีย.
- ประหยัด สายวิเชียร. (2546). อาหาร วัฒนธรรมและสุขภาพ. เชียงใหม่: นพบุรีการพิมพ์.
- ปราณี จันทศรี. (2547). วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยมุสลิม อำเภอเมือง จังหวัดสตูล. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. (ไทยคดีศึกษา). สงขลา: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยทักษิณ. อุดลำนเา.
- ปานทิพย์ มหาไตรภพ. (2545). นามสกุลพระราชทานในพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว: การวิเคราะห์ทางประวัติศาสตร์ชาติพันธุ์. วิทยานิพนธ์ อม. (ภาษาศาสตร์). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.
- ปิยลักษณ์ อุปนิสากร. (2549). การศึกษาชื่อท่ามว้ยไทยตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์. วิทยานิพนธ์ อม. (ภาษาศาสตร์). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.
- พรลัดดา เมฆบัณฑูรย์. (2547). การศึกษาคำเรียกรสและทัศนคติเกี่ยวกับรสในภาษาจีนแต้จิ๋ว ตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์. วิทยานิพนธ์ อม. (ภาษาศาสตร์). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.
- พิจิตรา พาณิษฐ์กุล. (2547). การศึกษาชื่อและระบบการทอขึ้นมัดหมี่ดั้งเดิมของคนไทพวน อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี ตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์. วิทยานิพนธ์ อม. (ภาษาศาสตร์). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.
- พิมาน จุนเจือ. (2546). อาหารมุสลิม. กรุงเทพฯ : ครีวบ้านและสวน.
- พุมรี อรรถรัฐเสถียร. (2546, มกราคม-เมษายน). อาหารพื้นเมืองปัตตานี. รัฐมัล. 31(1): 96-99.
- มรุพร ภาคพรต. (2550). วัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร. กรุงเทพฯ: กระทรวงวัฒนธรรม.
- มนสิการ เสงสุวรรณ. (2550). คำเรียกประเภทผีของคนไทยในชุมชนวัดสวนแก้ว ต.บางเลน อ.บางใหญ่ จ.นนทบุรี: การศึกษาตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์. วิทยานิพนธ์ อม. (ภาษาศาสตร์). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.
- มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. (2527). พจนานุกรม ภาษามลายูถิ่นปัตตานี-ไทย. สงขลา: มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- . (2551). พจนานุกรม มลายูถิ่นปัตตานี - ไทย ไทย – มลายูถิ่นปัตตานี. ปัตตานี: มูลนิธิเอเชีย.

มัสวีณี สาและ. (2552). *คำเรียกสีในภาษามลายูถิ่นปัตตานี*. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. (ภาษาศาสตร์).

กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล. ถ่ายเอกสาร.

มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย. (2542). *สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคใต้*. กรุงเทพฯ:

สยามเพรส แมเนจเม้นท์.

ยศกร สิทธิศักดิ์โพธิ์; จรัลวิไล จรุงโรจน์; และวิภากร วงศ์ไทย. (มกราคม-มีนาคม. 2553).

การศึกษาชื่อลายผ้าแพรวาในภาษาผู้ไทยตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์. *วารสาร มช.(บศ.)*.

10: 126-133.

รัตติยา สาและ. (2544). *การปฏิสัมพันธ์ระหว่างศาสนิกที่ปรากฏในจังหวัดปัตตานี ยะลา และ*

นราธิวาส. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สวก.).

----- . (2552). *เรียนภาษามลายูถิ่นด้วยนิทาน*. สงขลา: ภาควิชาภาษาไทยและภาษาตะวันออก

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ.

ราชบัณฑิตยสถาน. (2553). *คู่มือระบบเขียนภาษามลายูปาตานีอักษรไทย*. กรุงเทพฯ:

ราชบัณฑิตยสถาน.

รุสดี มาซอ. (2556). สถานการณ์การปนภาษาระหว่างภาษามลายูปาตานีและภาษาไทยของคนไทย

มุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดปัตตานี. ใน *การประชุมวิชาการประจำปีสังคมศาสตร์*

มนุษยศาสตร์และศึกษาศาสตร์ประจำปี พ.ศ.2556. หน้า 272-284.

วรวิทย์ บารู; และคณะ. (2551). *มลายูปาตานี: ชาติพันธุ์ อัตลักษณ์และการเปลี่ยนแปลง*. สงขลา:

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

วรภรณ์ ติระ. (2545). *คำเรียกญาติของชาวไทยมุสลิมที่มีเชื้อสายต่างกันในกรุงเทพมหานคร*.

วิทยานิพนธ์ อม. (ภาษาศาสตร์). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ถ่ายเอกสาร.

วาทีต พุ่มอยู่. (2548). *การศึกษาคำเรียกข้าวและมโนทัศน์เรื่องข้าวในภาษาเอเชียตะวันออกเฉียงใต้*

ตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์. วิทยานิพนธ์ อม. (ภาษาศาสตร์). กรุงเทพฯ:

บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.

วินัย ดะห์ลัน. (2541, มกราคม-กุมภาพันธ์). การผลิตอาหารฮาลาล. *วารสารสถาบันอาหาร*.

1(3): 20-23

----- . (2553). *อาหารอัตลักษณ์มลายู-ไทย ครั้วมุสลิมชายแดนใต้*. กรุงเทพฯ: ศูนย์วิทยาศาสตร์

ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

วิภัสรินทร์ ประพันธ์ศิริ. (2535). *คำเรียกญาติในภาษาคำเมือง*. วิทยานิพนธ์ อม. (ภาษาศาสตร์).

กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.

- วิราพร หงส์เวียงจันทร์. (2556). *การศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารของชาวไทยเชื้อที่จังหวัดพะเยา*. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. (ภาษาไทย). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. ถ่ายเอกสาร.
- วิลันดา กานต์มณี. (2549). *เมนูอาหารมุสลิม (Muslim Food)*. กรุงเทพฯ: อินเนฟ พับลิชชิง.
- ศตวรรษ เชื้อมหวาน. (2541). *คำเรียกชื่อและการรับรู้ของผู้พูดภาษาไทยเชื้อ ลัวะ ม้ง และกะเหรี่ยงในพื้นที่จังหวัดเชียงรายและพะเยา*. วิทยานิพนธ์ อม. (ภาษาศาสตร์). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.
- ศศิธร นวลเลิศปรีชา. (2552). *ระบบคำเรียกญาติภาษาส่วย (กวย-กวย) ของผู้พูดที่มีอายุต่างกัน* ในจังหวัดศรีสะเกษ. วิทยานิพนธ์ อม. (ภาษาศาสตร์). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.
- ศศิธร สีนถาวรกุล. (2547). *วิถีการกินและความเชื่อของคนไทยที่สะท้อนจากชื่ออาหารไทยที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม*. วิทยานิพนธ์ อม. (ภาษาศาสตร์). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.
- ศิริพันธ์ ตรีมงคลทิพย์; และอรทัย สารกุล. (2548). *วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยมุสลิม: มุมมองด้านสุขภาพ*. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี.
- ศิริรัตน์ ชูพันธ์ อรรถพลพิพัฒน์. (2556). *การแปรของเสียงพยัญชนะท้ายในภาษากะเหรี่ยงสะกอและภาษามลายูถิ่นปัตตานี: การเปลี่ยนแปลงที่กำลังดำเนินอยู่อันเนื่องมาจากการสัมผัสภาษา*. วิทยานิพนธ์ อด. (ภาษาศาสตร์). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.
- ศิริลักษณ์ รอดยงค์, บรรณานิการ. (2546). *อาหารท้องถิ่นทั่วไทย ครวได้*. กรุงเทพฯ: แสงแดด.
- (2548). *อาหารท้องถิ่นทั่วไทย ครวข้าวแกง*. กรุงเทพฯ: แสงแดด.
- ศุภมาส เอ่งฉ้วน. (2543). *คำเรียกญาติภาษาจีนฮกเกี้ยนในภาคใต้ของประเทศไทยและเกาะปีนัง*. วิทยานิพนธ์ อม. (ภาษาศาสตร์). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.
- (2545). *คำเรียกชื่อและมโนทัศน์เรื่องสีของคนไทยสมัยสุโขทัยและสมัยปัจจุบัน*. วิทยานิพนธ์ อด. (ภาษาศาสตร์). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.
- สรรพศักดิ์ ชาญนาวิน. (2544). *หน้าที่ของวัฒนธรรมอาหารอิสลามที่มีต่อวิถีชีวิตของชาวไทยมุสลิม*. วิทยานิพนธ์ มน.ม. (มานุษยวิทยา). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.

- สิริวิมล ศุภกร. (2550). *การศึกษาคำเรียกเสียงและคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับเสียงในภาษาไทย ตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์*. วิทยานิพนธ์ อม. (ภาษาศาสตร์). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.
- สุนันท์ อัญชลีบุญกุล. (2551). *หลากมิติของคำแสดงโภชนลักษณะในตำราอาหารไทย อังกฤษ และ ฝรั่งเศส. วารสารอักษรศาสตร์. ฉบับพิเศษ*.
- สุนีย์ วัฒนายน. (2557, มกราคม-มิถุนายน). 6 อาหารท้องถิ่น วัฒนธรรมการกินแบบพื้นบ้าน สู่อาเซียน. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์*. 1(1): 34-44.
- สุพัตรา จิรนนทนาภรณ์ และ อัญชลี สิงห์น้อย. (2553, กันยายน-ธันวาคม). คำเรียกรสของกลุ่มชาติพันธุ์ในเขตภาคเหนือตอนล่าง: กรณีศึกษาในแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์. *วารสารมนุษยศาสตร์มหาวิทยาลัยนเรศวร*. 7(3): 1-30.
- สุวิไล เปรมศรีรัตน์; และคณะ. (2547). *แผนที่ภาษาของกลุ่มชาติพันธุ์ต่างๆในประเทศไทย*. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ.
- . (2551). *ภาษามลายูท้องถิ่นในประเทศไทย: การศึกษาสถานการณ์ทางภาษา การพัฒนา และการวางแผนการใช้ภาษาเพื่อการศึกษาและการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ (ระยะที่ 1)*. สืบค้นเมื่อ 28 กรกฎาคม 2558, จาก <http://www.peace.mahidol.ac.th/th/document/public%20policy/1.pdf>.
- เสาวนีย์ จิตต์หมวด. (2535). *วัฒนธรรมอิสลาม*. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: ทางนำ.
- แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย; และคณะ. (2544). *อาหาร: ทรัพยากรและศิลป์แผ่นดินไทย*. กรุงเทพฯ: อมรินทร์พริ้นติ้ง.
- สำนักผู้ตรวจราชการประจำเขตตรวจราชการที่ 12. (2550). *พจนานุกรม มลายูถิ่นปัตตานี-ไทย ไทย-มลายูปัตตานี (ฉบับทดลอง) ปี พ.ศ. 2549 เพื่อการศึกษาในจังหวัดชายแดนภาคใต้*. พิมพ์ครั้งที่ 2. ยะลา: เอสพริ้นท์ (2004).
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (2550). *มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรงเกษตรและสหกรณ์*. กรุงเทพฯ.
- สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนราธิวาส. (2556). *วัฒนธรรมอาหารไทย: ภาคใต้*. กรุงเทพฯ: สำนักงานกิจการโรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึกในพระบรมราชูปถัมภ์.
- อำไพ ไสร์จจะพันธุ์. (2544). *อาหารท้องถิ่นภาคใต้*. สงขลา: สถาบันราชภัฏสงขลา.

- อบเชย อิมสบาย, บรรณาธิการ. (2547). *อาหารมุสลิม: 114 ตำรับโอชะจากครัวไทยมุสลิม*
 สายอินเดีย-ปากีสถาน มุสลิมปากีสถานได้ มลายู-ชวา เปอร์เซีย-อาหรับ. กรุงเทพฯ: แสงแดด.
 ----- (2553). *อาหารไทย 4 ภาค*. กรุงเทพฯ: แสงแดด.
- อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์. (2538). *คำเรียกสีและการรับรู้สีของชาวจังหวัดและชาวไทย*. กรุงเทพฯ:
 จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อภิญา เพชรวิจิตร. (2545). *การสร้างคำเรียกสีในภาษาไทยและภาษาลาว*. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม.
 (ภาษาไทย). มหาสารคาม: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- อัญชลิกา ผาสุขกิจ. (2547). *คำเรียกรสในภาษาไทยถิ่นตามแนววรรณคดีชาติพันธุ์*.
 วิทยานิพนธ์ อม.(ภาษาศาสตร์). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
 ถ่ายเอกสาร.
- Androulaki, Anna; et al. (2006). Basic colour terms in Modern Greek. *Journal of Greek Linguistics*, 7: 3-47.
- Boas, Franz. (1964). On geographical names of the Kwakiutl Indians. In *Language in culture and society*. Hymes, Dell (editor). pp. 171-177. New York: Happer & Row.
- Boonsawasd, Attasith. (2013). Chinese influence on Bouyei basic kinship terms. *Dialectologia*. 11: 67-84.
- Claude, Lévi Strauss. (2013). Culinary triangle. In *Food and culture: A Reader*.
 Counihan, Carole; & Esterik, Penny Van (editors). pp. 40-47. 3rd ed. New York: Routledge.
- Duranti, Alessandro. (1997). *Linguistic anthropology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Frake, Charles O. (1980). *Language and Cultural Description*. Selected and introduced by Anwars. Dil (editor). Standford: Standford University Press.
- Goddard, Cliff. (2011). *Semantic Analysis: A practical introduction*. Oxford: Oxford university press.
- Goodenough, Ward Hunt. (1956). Componential analysis and the study of meaning. *Language*. 32: 195-216.
- (1957). Cultural anthropology and linguistics. In *Language in culture and society*.
 Hymes, Dell (editor). pp. 171-177. New York: Happer & Row.

- Kakudidi, Esezah K. (2004, August). Folk plant classification by communities around Kibale National park, Western Uganda. *African Journal of Ecology*. 42(1): 57-63.
- Katz, Jerrold J; & Fodor, Jerry A. (1963, April-June). The Structure of a semantic theory. *Language*. 39(2): 170-210.
- Kittler, Pamela Goyan.; & Sucher, Kathryn. P. (2000). *Cultural Foods: Traditions and trends*. Wadsworth, Custom Printing Co.
- Kumtanode, Supapas. (2006). *Thai regional cooking terms: An ethnosemantic study*. Dissertation, Ph. D. (Linguistics). Mahidol University. Unpublished.
- Krasilnikov, Paul V; & Tabor, Joe A. (2002). *Perspective on utilitarian and ethnopedology*. *Geodama*. 11(3-4): 197-215.
- Leavitt, John. (2015). Ethnosemantics. In *The Routledge Handbook of language and Culture*. Sharifian, Farzard (editor). pp. 51-65. London: Routledge. .
- Lehrer, Andrienne. (1969). Semantic cuisine. *Journal of Linguistics*, 5: 39-55.
- . (1972). Cooking Vocabularies and the culinary triangle of Lévi Strauss. *Journal of Anthropological Linguistics*. 14: 155-171.
- Leech, Geoffrey N. (1974). *Semantics*. Harmondsworth: Penguin.
- Laopairoj, Rujiwan. (2005). *A comparison of Thai and Vietnamese colour terms*. Mahidol University.
- Meekrua-iam. Wasinee. (2002). *A Phonological and lexicon study in food and consumption of Vietnamese in Sukhaphiban Thabo district, Nongkhai province*. Thesis, M.A. (Linguistics). Mahidol University.
- Montague, Susan P. (2003). *The Trobriand kinship classification and Schneider's cultural relativism*. Retrieved June 15, 2015, from <http://press.uillinois/edub/epu/books/feinberg/ch7.html>.
- Newman, Aryeh. (1975). A semantic analysis of English and Hebrew cooking terms. *Lingual* 37(1): 53-79.
- Nida, Eugene Albert. (1979). *Componential analysis of meaning: An Introduction to semantic structures*. The Hague: Mouton.
- Ottenheimer, Harriet Joseph. (2013). *The anthropology of Language*. 3rd ed. United States of America: Wadsworth cengage learning.

Palmer, Frank Robert. (1981). *Semantics*. 2nd ed. Cambridge: Cambridge University Press.

Prasithrathsin, Amara. (2001). The componential analysis of kinship terms in Thai. In

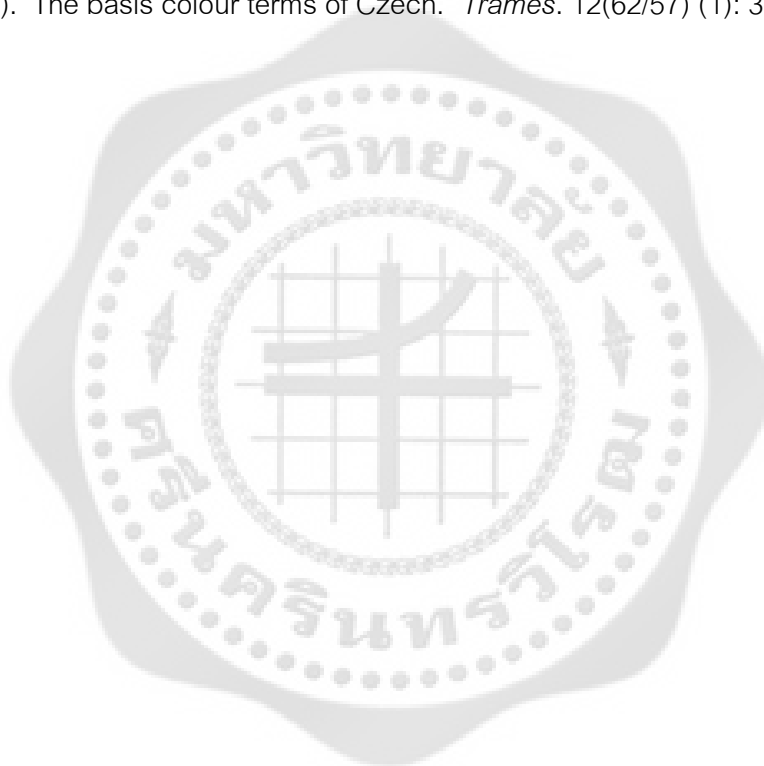
Essays in Tai Linguistics. M.R. Kalaya Tingsabadh and Arthur S. Absormson

(editors). pp. 261-275. Bangkok: Chulalongkorn University Press.

Usuramo, Sereana. (2000). Fijian Verbs of Cooking. *Journal of Educational Studies*. 22(2): 114-125.

Uusküla, Mari. (2007). The basic colour terms of Finnish. *Sky Journal of Linguistics*. 20: 367-397.

----- . (2008). The basis colour terms of Czech. *Trames*. 12(62/57) (1): 3-28.







ภาคผนวก ก

ตัวอย่างรูปภาพอาหารคาวภาคใต้

1. ไก่ย่างตันดูรี 	2. แกงแพะ 	3. สะเต๊ะไก่ 
4. ไข่ผสมผงกะหรี 	5. กูรูมาเปิด 	6. ปลาหมึกยัดไส้ข้าวเหนียว 
7. ซุปหางวัว 	8. นาซิริาแซ 	9. ข้าวหมกไก่ 
10. แกงควั่นเนื้อมะละล้า 	11. แกงดาล 	12. แกงควั่นเนื้อหวาน 

ตัวอย่างรูปภาพอาหารภาคใต้ (ต่อ)

13. ข้าวแช่นม 	14. ข้าวผัดมาเลย์ 	15. ข้าวมันกะทิ (นาสิลีมะ) 
16. ข้าวหมกตุรกี 	17. ปิรียนี่เนื้อ 	18. ดาลจาผัก 
19. แกงกุย 	20. แกงป๋จจาวี 	21. ผัดฮินดูเครื่องในแพะ 
22. ปิสเต๊ะ 	23. ซอเลาะ 	24. ไก่กอลละ 

ตัวอย่างรูปภาพอาหารหวานภาคใต้

1. นาซิกายอกอเต๊าะ 	2. มาดูฆาตง 	3. ซาโมซา 
4. ข้าวเหนียวปลาปิ้ง 	5. ตาแปมันไม้ 	6. ตี๋อปลงปะตีแก 
7. ปูตูฮาลือบอ 	8. ตี๋อปลงเปียนา 	9. ตี๋อปลงปลีตอ 
10. โกยบาโกย 	11. ปลากริม (จাজอ) 	12. ข้าวเหนียวปูโล๊ะปาตี 

ตัวอย่างรูปภาพอาหารหวานภาคใต้ (ต่อ)

13. เจะแมะ	14. จูจอบาหวัง	15. ยี่อปุ
		
16. เจาะหู	17. มาตาบูนโละ	18. ซูยี่
		
19. บาเยีย	20. ข้าวเหนียวสีมูกา	21. อาเต
		
22. การาแปง	23. ตูปงซูปี	24. โจ
		



**แบบบันทึกข้อมูลการตรวจสอบ
เมนูอาหารในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส**

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้บอกภาษา

ผู้บอกภาษาคนที่_____ อายุ_____ ปี

อาชีพ_____

จังหวัด ☐ ปัตตานี ☐ ยะลา ☐ นราธิวาส

ส่วนที่ 2 เมนูอาหารภาคใต้

ตัวอย่างเมนูอาหารภาคใต้ที่ใช้ในการตรวจสอบว่าเป็นอาหารในพื้นที่จังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส มีจำนวน 366 เมนู ดังนี้

ลำดับ	เมนูอาหาร	ใช่	ไม่ใช่
1.	ไก่ย่างตันดูรี		
2.	แกงพะพะ		
3.	มัสมั่นเนื้อ		
4.	ไข่ผสมผงกะหรี่		
5.	ปลาต้มกะทิ		
6.	สะเต๊ะไก่		
7.	แกงกะหรี่ไก่		
8.	ปลาหมึกยัดไส้ข้าวเหนียว		
9.	กุรมาเปิด		
10.	ไก่ต้มกะทิ		
11.	ซุปรังวัว		
12.	นาซึราแซ		
13.	ข้าวหมกไก่		
14.	เนื้อทอดมะสาล่า		
15.	แกงดาล		
:			
366	ปอเปาะ		

ส่วนที่ 3 เมนูอาหารหวานภาคใต้

ตัวอย่างเมนูอาหารภาคใต้ที่ใช้ในการตรวจสอบว่าเป็นอาหารในพื้นที่จังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส มีจำนวน 177 เมนู ดังนี้

ลำดับ	เมนูอาหาร	ใช่	ไม่ใช่
1.	นาซิกายอกอเด๊ะ		
2.	ขนม น้ำดอกไม้ม		
3.	ดานง		
4.	ดาดา		
5.	กาโตะห์		
6.	แกงบวด		
7.	ขนมฮาลัว		
8.	ข้าวฟ่างเปียก		
9.	บวดฟักทอง		
10.	บวดข้าวโพดสามสีมะพร้าวอ่อน		
11.	ข้าวเหนียวดำเปียกเผือก		
12.	ต๋องปงลปะตีแตก		
13.	ปุดูฮาลือบ		
14.	ต๋องปงเปียนา		
15.	ขนมโค		
:			
177	ข้าวเหนียวเหลือง		

ส่วนที่ 4 เมนูอาหารคาวในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส

สอบถามเมนูอาหารคาวในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาสจากผู้บอกภาษาในประเด็นที่
ชอบรับประทานในแต่ละมื้อ เมนูอาหารที่ใช้สำหรับพิธีกรรมทางศาสนา งานมงคลและประเพณีต่างๆ

ลำดับ	เมนูอาหาร	รับประทานในโอกาสใด
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

ส่วนที่ 5 เมนูอาหารหวานในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส

สอบถามเมนูอาหารหวานในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาสจากผู้บอกภาษาในประเด็น
ที่ชอบรับประทานในแต่ละมื้อ เมนูอาหารที่ใช้สำหรับพิธีกรรมทางศาสนา งานมงคลและประเพณีต่างๆ

ลำดับ	เมนูอาหาร	รับประทานในโอกาสใด
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		



แบบบันทึกข้อมูลคำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานี

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้บอกภาษา

ผู้บอกภาษาคนที่_____ อายุ_____ปี

อาชีพ_____

จังหวัด ☐ ปัตตานี ☐ ยะลา ☐ นราธิวาส

ส่วนที่ 2 คำเรียกการทำอาหารควในภาษามลายูปาตานี

ลำดับ	คำเรียกการทำอาหารควในภาษามลายูปาตานี	
1.	ชื่อเมนูอาหาร	
	คำเรียกการทำอาหาร	
	ส่วนผสมและเครื่องปรุง	
	วิธีการทำอาหาร	
	หมายเหตุ	
2.	ชื่อเมนูอาหาร	
	คำเรียกการทำอาหาร	
	ส่วนผสมและเครื่องปรุง	
	วิธีการทำอาหาร	
	หมายเหตุ	
3.	ชื่อเมนูอาหาร	
	คำเรียกการทำอาหาร	
	ส่วนผสมและเครื่องปรุง	
	วิธีการทำอาหาร	
	หมายเหตุ	
:		
63.	ชื่อเมนูอาหาร	
	คำเรียกการทำอาหาร	
	ส่วนผสมและเครื่องปรุง	
	วิธีการทำอาหาร	
	หมายเหตุ	

ส่วนที่ 3 คำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปัตตานี

ลำดับ	คำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปัตตานี	
1.	ชื่อเมนูอาหาร	
	คำเรียกการทำอาหาร	
	ส่วนผสมและเครื่องปรุง	
	วิธีการทำอาหาร	
	หมายเหตุ	
2.	ชื่อเมนูอาหาร	
	คำเรียกการทำอาหาร	
	ส่วนผสมและเครื่องปรุง	
	วิธีการทำอาหาร	
	หมายเหตุ	
3.	ชื่อเมนูอาหาร	
	คำเรียกการทำอาหาร	
	ส่วนผสมและเครื่องปรุง	
	วิธีการทำอาหาร	
	หมายเหตุ	
:		
46.	ชื่อเมนูอาหาร	
	คำเรียกการทำอาหาร	
	ส่วนผสมและเครื่องปรุง	
	วิธีการทำอาหาร	
	หมายเหตุ	



ประวัติย่อผู้วิจัย

ชื่อ ชื่อสกุล	นางสาวนุรอา สะมะแอ
วัน เดือน ปีเกิด	7 เมษายน 2532
สถานที่เกิด	อำเภอสุโขทัย-ลก จังหวัดนราธิวาส
สถานที่อยู่ปัจจุบัน	20 หมู่ 5 ตำบลแว้ง อำเภอแว้ง จังหวัดนราธิวาส 96160
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2549	มัธยมศึกษาตอนปลาย จาก โรงเรียนสุโขทัย-ลก
พ.ศ. 2553	ศิลปศาสตรบัณฑิต (ภาษาอังกฤษ) จาก มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์
พ.ศ. 2559	ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (ภาษาศาสตร์) จาก มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ