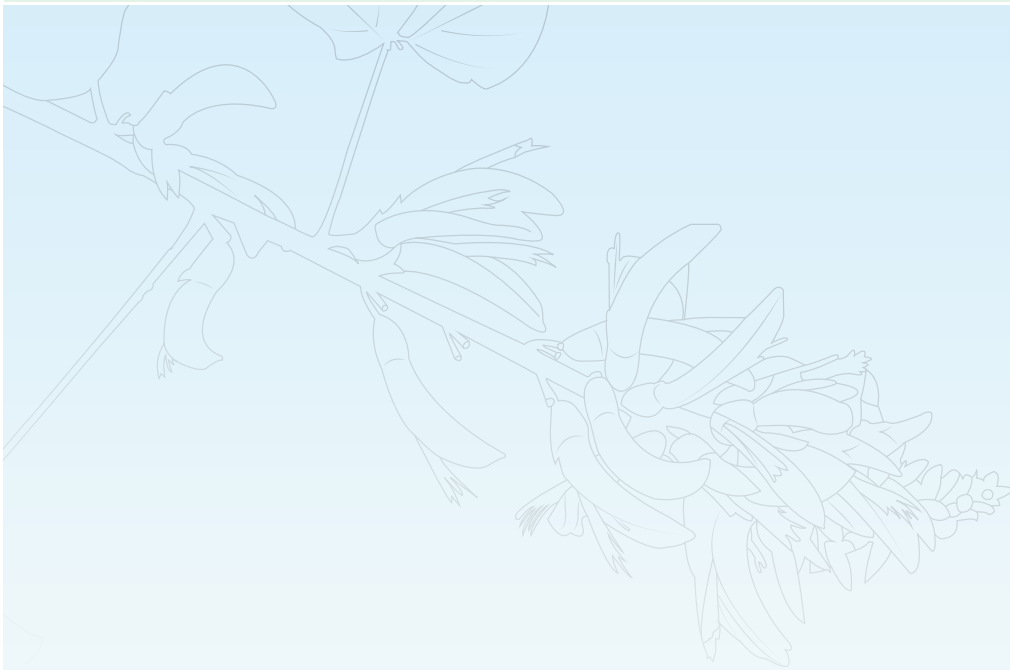
บทความวิจัย

กลวิธีการตั้งชื่ออาหารมลายู ตำบลจะบังติกอ อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี

The Naming Strategies of Malay Food in Chabangtiko Subdistrict, Muang District, Pattani Province

กูซม ยามิรูเด็ง[1*]
Kusom Yamirudeng[1*]



[1] คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ สงขลา 90000
[1] Faculty of Humanities and Social Sciences, Thaksin University, Songkhla, 90000, Thailand
* Corresponding author: E-mail address: ku_som@yahoo.com
(Received: January 21, 2025; Revised: June 30, 2025; Accepted: August 15, 2025)

https://doi.org/10.55164/pactj.v38i4.278282

บทคัดย่อ

บทความวิจัยเรื่องนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากลวิธีการตั้งชื่ออาหารคาวมลายูปาตานี และวิเคราะห์อุปลักษณ์ที่ปรากฏในชื่ออาหาร ข้อมูลได้จากการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้างจากกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง ได้แก่ ผู้ที่มีภูมิลำเนาในจังหวัดปัตตานี และใช้ภาษามลายูปาตานีเป็นภาษาแม่ จำนวน 4 ท่าน ในตำบลจะบังติกอ อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี และวิเคราะห์กลวิธีการตั้งชื่ออาหารคาวมลายูในจังหวัดปัตตานีตามแนวทฤษฎีอรรถศาสตร์ปริชาน ผลการศึกษาพบว่ากลวิธีการตั้งชื่ออาหารมลายูมี 2 แบบได้แก่ 1) การตั้งชื่ออาหารแบบตรง ได้แก่ ส่วนผสมของอาหาร วิธีการประกอบอาหาร ชนิดของอาหาร แหล่งที่มาของอาหาร และชื่อเฉพาะของอาหาร และ 2) การตั้งชื่ออาหารแบบเปรียบเทียบ ได้แก่ อุปลักษณ์ของสิ่งมีชีวิต อุปลักษณ์กริยาอาการ อุปลักษณ์คุณลักษณะ และอุปลักษณ์สถานที่ จากการวิเคราะห์การตั้งชื่ออาหารมลายูปาตานีสะท้อนถึงระบบความคิด วิถีชีวิต สภาพแวดล้อมในแต่ละชุมชน และการเลือกใช้คำที่เข้าใจง่ายไม่ซับซ้อน

คำสำคัญ: กลวิธีการตั้งชื่อ อาหารคาวมลายู ภาษามลายูปาตานี

Abstract

This research aims to study the naming strategies of Pattani Malay main dishes and analyzes the metaphors that appear in their names. Data were collected through semi-structured interviews with a purposive sample of four participants from Chabang Tiko Sub-district, Muang District, Pattani Province, whose mother tongue is Pattani Malay. The analysis of naming strategies was conducted within the framework of cognitive semantics theory. The results of the study revealed two types of naming strategies for Malay main dishes: 1) direct naming, based on ingredients, cooking methods, types of food, sources of food, and specific names of dishes; and 2) comparative naming using metaphors, including metaphors of living things, actions, characteristics, and places. The analysis of Pattani Malay main dish names reflected the community's ways of thinking, lifestyles, and environments, as well as the choice of words that were easy to understand and not complicated.

Keywords: Naming Strategy, Malay Main Dishes, Pattani Malay Dialect

บทนำ

มนุษย์ใช้ภาษาเป็นเครื่องมือในการสื่อสารระหว่างกัน และภาษาเป็นองค์ประกอบที่สำคัญในชีวิตประจำวัน ภาษามิได้เป็นเพียงเครื่องมือสื่อสารเท่านั้น แต่ยังเป็นเครื่องมือของวัฒนธรรมเพื่อถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญา ความคิด ความรู้สึก ความหมาย ความต้องการให้เกิดการรับรู้ร่วมกัน ดังนั้นการตั้งชื่อจึงมีความสำคัญเพราะเป็นการแสดงเอกลักษณ์ในการเรียกบุคคล สัตว์ สิ่งของ หรือกล่าวถึงบางสิ่งบางอย่างให้แตกต่างจากผู้อื่น นอกจากนี้การตั้งชื่อสิ่งของ สถานที่ และชื่อของใครคนหนึ่งขึ้นอยู่กับสังคมนั้น ๆ อาจจะมีความแตกต่างจากชุมชนอื่น เช่น “กู.ลา กูนิง” ในภาษามลายูถิ่นปาตานีและ “มาซะ เลอมะ” ในภาษามลายู (มาเลเซีย) มีความหมายเหมือนกัน คือ แกงเหลืองที่มีส่วนประกอบหลักคือ อาหารทะเล กะทิ ขมิ้น กระเทียม หอมแดง ตะไคร้และข่า

ดังนั้นการตั้งชื่ออาหารในแต่ละท้องถิ่นมีความเหมือนหรือแตกต่างกันนั้น สะท้อนให้เห็นถึงระบบความคิดและความคิดสร้างสรรค์ของการเลือกคำ ทำให้เกิดความหลากหลายและน่าสนใจ นอกจากนี้เป็นการเชื่อมโยงระหว่างระบบความคิดที่สะท้อนถึงกระบวนการในการทำความเข้าใจความคิดและประสบการณ์ต่าง ๆ การตั้งชื่ออาหารก็เช่นเดียวกันเพื่อให้สามารถจินตนาการและเห็นภาพของอาหารเหล่านั้น จึงเป็นเหตุผลหนึ่งที่ทำให้ภาษามีบทบาทสำคัญในการตั้งชื่ออาหารที่มีความหมาย สื่อความคิด วัฒนธรรมของผู้คนได้ เช่น ความหมายของชื่อสัมพันธ์กับสรรพสิ่งทั้งธรรมชาติ สิ่งของ สถานที่ เรื่องราว ที่สะท้อนความคิดและความเชื่อของคนในสังคมเดียวกันเช่นเดียวกับการตั้งชื่ออาหารมลายูในจังหวัดปัตตานี

ด้วยความเจริญรุ่งเรืองของอาณาจักรลังกาสุกะในอดีต ซึ่งตั้งอยู่ในพื้นที่จังหวัดปัตตานีในปัจจุบัน ทำให้ดินแดนแห่งนี้กลายเป็นศูนย์กลางการค้าระหว่างโลกตะวันออกและตะวันตกมาอย่างยาวนานกว่า 1,900 ปี ปัตตานีจึงเป็นพื้นที่ที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมและชาติพันธุ์ จากการแวะเวียนเข้ามาของพ่อค้าและนักเดินเรือจากหลายภูมิภาค ความหลากหลายนี้ส่งผลต่อการถ่ายทอดองค์ความรู้ วิถีชีวิต ภาษา และระบบความคิดของผู้คนในท้องถิ่น ซึ่งความหลากหลายของภูมิปัญญาที่ถ่ายทอดรุ่นต่อรุ่นทำให้เกิดความเจริญรุ่งเรืองในชุมชน ตลอดจนการแลกเปลี่ยนทางภาษาที่สะท้อนในการตั้งชื่ออาหาร อันแสดงถึงความคิดสร้างสรรค์ในการใช้คำที่นำมาใช้เป็นชื่ออาหารและสะท้อนระบบความคิดผ่านภาษา [1]

ส่วนภาษาที่ใช้ในการตั้งชื่ออาหารที่ไม่เพียงแต่ใช้ภาษามลายูเท่านั้น แต่ยังแฝงด้วยอิทธิพลจากภาษาต่างชาติ เช่น อาหรับ อินเดีย จีน และตะวันตก ซึ่งถูกรับเข้ามาอย่างสร้างสรรค์อย่างลงตัว ดังนั้นการตั้งชื่ออาหารจึงไม่ใช่แค่การระบุชนิดของอาหาร วิธีการประกอบอาหาร ส่วนผสมอาหาร ลักษณะเฉพาะของอาหาร แต่เป็นผลผลิตของการหลอมรวมทางวัฒนธรรมที่ผูกพันกับพื้นที่และผู้คนในสังคม ส่งผลให้การตั้งชื่ออาหารในปัตตานีมีเอกลักษณ์เฉพาะ สื่อถึงภูมิหลังทางประวัติศาสตร์ ความเชื่อ คุณค่าทางจิตใจที่คนในพื้นที่ยึดถือร่วมกัน การรับวัฒนธรรมอาหารต่างชาติในการประกอบอาหารและส่งผลต่อกลวิธีการตั้งชื่ออาหารมลายู [2]

สำหรับอาหารมลายูนั้นเป็นอาหารที่คนมลายูหรือคนท้องถิ่นนิยมรับประทานสืบทอดกันมาเป็นระยะเวลานาน มีวิธีการประกอบอาหารอย่างง่าย ๆ และใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในพื้นที่ หรือเป็นอาหารที่รับอิทธิพลต่างชาติ ปรับแต่งทั้งวัตถุดิบ ลักษณะ รสชาติ และสีสันในแบบฉบับมลายู ขณะเดียวกันอาหารเหล่านี้เป็นอาหารที่ชาวมลายูนำมาบริโภคในชีวิตประจำวันหรือประกอบในประเพณีต่าง ๆ จนเป็นรู้จักกันอย่างแพร่หลาย ลักษณะสำคัญของอาหารมลายูแบบดั้งเดิมคือการใช้เครื่องเทศ รวมทั้งกะทิซึ่งมีความสำคัญต่อการผลิตอาหารที่มีไขมันและเข้มข้น ส่วนการเพิ่มรสชาติด้วยการใส่กะปิและบูดู มีความสำคัญต่อการเพิ่มรสชาติให้กับอาหาร นอกจากนี้กะปียังใช้เป็นส่วนผสมหลักร่วมกับพริก หัวหอม และกระเทียม จึงทำให้ชื่ออาหารมีความหลากหลาย สอดคล้องกับ Abdul Chaer ได้กล่าวว่า กลวิธีการตั้งชื่ออาหารนั้นเกิดจากการผสมผสานวัฒนธรรม ระบบความคิด

หรือการมีประสบการณ์ร่วมของผู้คนในสังคม สำหรับกลวิธีการตั้งอาหารแบ่งได้ 9 ประเภท ได้แก่ การเลียนเสียง วัตถุดิบที่มีลักษณะพิเศษ ลักษณะพิเศษของอาหาร ผู้คิดค้นสูตรหรือเจ้าของสูตร แหล่งที่มาอาหาร วัตถุดิบหลัก ความเหมือนกับสิ่งของ คำย่อจากวัตถุดิบ และการประดิษฐ์ชื่อใหม่ [3]

การตั้งชื่ออาหารมลายูนั้นมีความโดดเด่นและหลากหลาย เนื่องจากเป็นอาหารพื้นเมืองที่ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นและการรับอาหารต่างวัฒนธรรมปรับให้เข้ากับคนท้องถิ่นมลายู จึงทำให้มีอาหารและการตั้งชื่อจากชนิดอาหารมีความหลากหลายที่สุด ได้แก่ เช่น ซุ (ซุป) กูลา (แกง) ซามา (สมัน, น้ำพริกข้น) อาจา (อาจาด, ราดพริก) อาเอ (น้ำพริกแบบเหลว) ซีแง (ต้มสมุนไพร) ซาโย (ต้มกะทิ) การี (กะหรี่) กูรมอ (กรุหม่า) ละซอ (ขนมจีน) ละแซ (คล้ายกับขนมจีนแต่เส้นหนา) มิง รือบุฮ (บะหมี่ต้ม) จึงเป็นสิ่งที่น่าสนใจและควรแก่การศึกษา

สำหรับงานวิจัยพบว่ามีการศึกษาเกี่ยวกับชื่ออาหารในแต่ละภาคของประเทศไทย ซึ่งเป็นงานวิจัยที่ศึกษาชื่ออาหารในประเด็นการตีความโลกทัศน์ผ่านอาหาร ระบบความคิด วิธีการประกอบอาหาร กลวิธีการตั้งชื่ออาหาร รูปแบบใดในการตั้งชื่ออาหารดังกล่าว เป็นต้น อย่างไรก็ตามยังไม่พบการศึกษากลวิธีการตั้งชื่ออาหารคาวมลายู เช่นจังหวัด ด้วยเหตุผลดังกล่าวผู้วิจัยสังเกตว่าการตั้งชื่ออาหารแต่ละพื้นที่มีความแตกต่างกัน ทำให้ทราบถึงระบบความคิดของผู้คนผ่านอาหารซึ่งมีความแตกต่างกันตามวัฒนธรรมและบริบทพื้นที่ศึกษา เช่นเดียวกันกับชื่ออาหารภาษามลายูที่มีเอกลักษณ์และน่าสนใจในการศึกษากลวิธีการตั้งชื่ออาหาร จึงเป็นสิ่งที่ควรค่าแก่การศึกษา อนุรักษ์ และถ่ายทอดภูมิปัญญาเหล่านี้ให้เยาวชนรุ่นใหม่ต่อไป

วัตถุประสงค์การวิจัย

วิเคราะห์กลวิธีการตั้งชื่ออาหารและอุปลักษณ์ที่ปรากฏในชื่ออาหารคาวมลายู ตำบลจะบังติกอ อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี

กรอบแนวคิดการวิจัย

1. หลักการวิเคราะห์กลวิธีการตั้งชื่ออาหารคาวมลายู จังหวัดปัตตานี ผู้วิจัยได้ใช้กรอบแนวคิดของอนัตตยา คอมิธิน ซึ่งศึกษาวิธีการตั้งชื่ออาหารในภาษาไทยดังแผนภูมิดังแผนภูมิที่ 1[4]

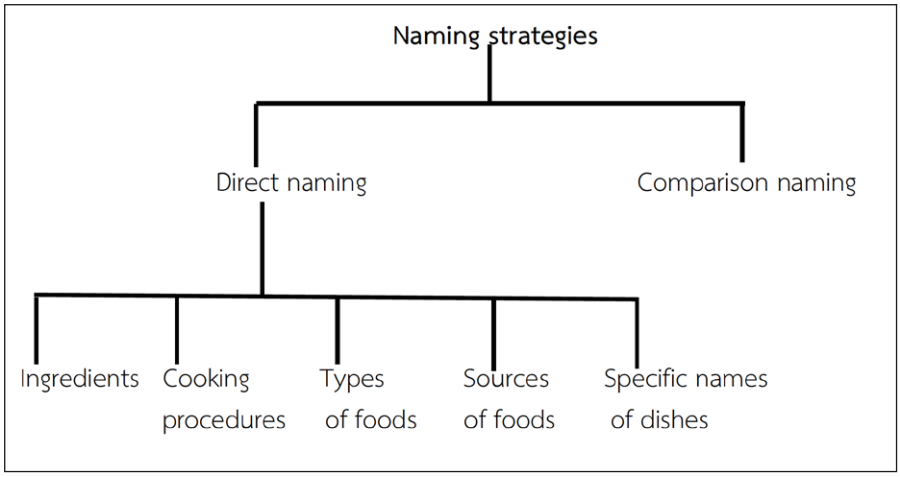


Figure 1. Conceptual Framework
Source: Created by the authors

2. แนวคิดทฤษฎีอรรถศาสตร์ปริชาน (Cognitive semantics) ซึ่งได้รับอิทธิพลมาจากทฤษฎีภาษาศาสตร์ปริชาน (Cognitive linguistics) โดยมีแนวคิดว่าภาษาเป็นภาพสะท้อนของความนึกคิด (Cognition) และกระบวนการการประมวลความคิดของมนุษย์ (Conceptual process) อย่างชัดเจน อีกทั้งมุ่งเน้นอธิบายถึงการใช้ภาษาที่เป็นผลมาจากกระบวนการคิด ซึ่งได้รับอิทธิพลจากประสบการณ์ในการรับรู้เกี่ยวกับโลก ประสบการณ์ใช้ภาษาซึ่งไม่ได้หมายถึงสิ่งที่เราอ้างถึง แต่สัมพันธ์กับกระบวนคิด ภาพในใจ ความรู้และประสบการณ์เกี่ยวกับโลก เช่นอารมณ์ ความรู้สึก เป็นต้น ทั้งนี้การพูดคำใดคำหนึ่งนั้นขึ้นอยู่กับประสบการณ์และมีผลต่ออารมณ์ความรู้สึก เนื่องจากภาษาศาสตร์ปริชาน มีความเชื่อว่าภาพสะท้อนระบบความคิดของผู้ใช้ภาษา อุปลักษณ์เป็นลักษณะของการใช้ภาษาในเชิงเปรียบเทียบ และเป็นตัวแทนในการอธิบายเรื่องของระบบความคิด ซึ่ง Lakoff และ Johnson การใช้ภาษาในชีวิตประจำวันของมนุษย์นั้นอยู่ในรูปแบบการเปรียบเทียบเป็นอุปลักษณ์ที่ไม่ใช่เป็นเพียงของการใช้คำเท่านั้น แต่ยังเกี่ยวข้องกับความคิด สังคม อารมณ์ ความรู้สึก ฯลฯ ซึ่งสามารถอธิบายได้อย่างเป็นระบบและไม่ใช่เป็นการจินตนาการ ส่วนรูปแบบของอุปลักษณ์ของแนวคิดของ Lakoff และ Johnson กล่าวว่ารูปแบบการเปรียบเทียบนั้นไม่ได้จำกัดในรูปแบบเฉพาะโครงสร้างของการเปรียบสิ่งหนึ่งเป็นอีกสิ่งหนึ่ง และเป็นกระบวนการคิดของมนุษย์ที่สะท้อนให้เห็นในรูปของภาษา หรือเป็นบอกให้สังคมรู้ว่าคนในสังคมนั้น ๆ นั้นมีระบบความคิดอย่างไร หรือเรียกว่าอุปลักษณ์เชิงมโนทัศน์ (Conceptual metaphor) จึงทำให้เราเข้าใจชีวิตและมโนทัศน์ได้จากการใช้อุปลักษณ์ [5]

สำหรับการวิเคราะห์การตั้งชื่ออาหารอนัตยา คอมิธิน ได้ยกตัวอย่างชื่ออาหาร เช่น นกกระจาบแตกรัง คือ อาหารชนิดทอดที่ทำมาจากดอกแค ยัดไส้ หมูสับแล้วนำไปชุบไข่และเกล็ดขนมปัง จากนั้นนำไปทอด เมื่อทอดเสร็จแล้วจะได้อาหารที่รูปร่างลักษณะ คล้ายนก เป็นต้นทั้งนี้การกล่าวถึงการตั้งชื่ออาหาร “นกกระจาบแตกรัง” ที่กล่าวมาข้างต้นเป็นการนำความหมายของคำไปใช้ในเชิงเปรียบเทียบซึ่งการศึกษาความหมายในเชิงเปรียบเทียบทางภาษาศาสตร์นั้น นักภาษาศาสตร์ได้แบ่งความหมายเปรียบเทียบออกเป็นสองประเภท คือ อุปลักษณ์ (Metaphor) และนาม นัย (Metonymy) หมายถึง การนำความหมายของคำไปใช้ในเชิงเปรียบเทียบซึ่งเป็นการเชื่อมโยงความคิด จากการใช้คำที่มีความหมายถ่ายโยงจากวงความหมายหนึ่งอีกวงความหมายหนึ่ง (Domain) ทั้งอุปลักษณ์ (Metaphor) และนามนัย (Metonymy) เป็นการนำความหมายของคำไปใช้ในเชิงเปรียบเทียบ เช่นเดียวกัน แต่มีส่วนที่แตกต่างกัน คือ อุปลักษณ์ (Metaphor) เป็นการเชื่อมโยงความคิดจากการใช้คำที่มีความหมายถ่ายโยงจากวงความหมายหนึ่งไปอีกวงความหมายหนึ่งซึ่งวงความหมายทั้งสองนั้นไม่มีความเกี่ยวข้องกัน เช่น TIME IS MONEY จากตัวอย่างนี้เป็นการใช้ภาษาในเชิงเปรียบเทียบ โดยมีการถ่ายโยงความหมายจากแวดวง ความหมายต้นทาง (Source domain) คือ TIME ไปยังแวดวงความหมายปลายทาง (Target domain) คือ MONEY ซึ่งคำว่า TIME และ MONEY นั้นคำที่อยู่ในแวดวงความหมายที่ไม่มีความเกี่ยวข้องกัน [4]

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

Pramita Fara Nuari ศึกษารูปแบบการตั้งชื่ออาหารในเมืองบาหลี ประเทศอินโดนีเซีย การวิจัยครั้งมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษารูปแบบการตั้งชื่อรายการอาหารในเมืองบาหลี ประเทศอินโดนีเซีย วิธีการวิจัยเป็นวิจัยเชิงคุณภาพ และแหล่งข้อมูลประกอบด้วย 1) รายการชื่ออาหารในร้านอาหาร เบนเนอร์ตามร้านคาเฟ่ในเมืองบาหลี และ 2) โซเชียลมีเดีย เช่น Facebook, Google และ Instagram ผลการวิจัยพบว่าการตั้งชื่อ

รายการอาหารในเมืองบาหลี ประเทศอินโดนีเซียเป็นการตั้งชื่ออาหารแบบตรง สามารถแบ่งได้ดังนี้ 1) การเลียนเสียง 2) ส่วนผสม 3) ลักษณะเฉพาะ 4) เจ้าของสูตร 5) แหล่งกำเนิดอาหาร 6) วัตถุดิบ 7) ความเหมือนของอาหาร 8) การใช้คำย่อ และ 9) การตั้งชื่อใหม่ โดยพบว่าการตั้งชื่ออาหารตามวัตถุดิบและความเหมือนของอาหารพบมากที่สุด เนื่องจากเมืองบาหลีเป็นเมืองแห่งการท่องเที่ยว จึงทำให้มีกการตั้งชื่ออาหารที่แตกต่างจากเดิมเพื่อให้ชื่ออาหารดังกล่าวสามารถดึงดูดลูกค้าได้มากกว่า นอกจากนี้ยังสะท้อนให้เห็นว่าการตั้งชื่ออาหารแสดงระบบความคิดที่เน้นการตลาดมากกว่าความงามของภาษา [6]

Indah Setiowati, Syamsul Rijal, & Purwanti Purwanti ศึกษาการตั้งชื่ออาหารเอกลักษณ์ในเมืองซามารินดา ประเทศอินโดนีเซีย การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) มูลเหตุของการตั้งชื่ออาหารเอกลักษณ์ของเมืองซามารินดา 2) ชนิดความหมายของชื่ออาหารเอกลักษณ์ของเมืองซามารินดา เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพแบบพรรณนา รวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์ จดบันทึก และเอกสาร ผลการวิจัยพบว่ากลวิธีการตั้งชื่ออาหารเอกลักษณ์ของเมืองซามาดารินมี 3 แบบ ได้แก่ ลักษณะเฉพาะของอาหาร ความเหมือนของอาหาร และคำย่อของชื่ออาหาร ส่วนชนิดของความหมายของชื่ออาหารเอกลักษณ์ของเมืองซามารินดาพบว่า 4 ชนิด ได้แก่ ความหมายเชิงแสดง ความหมายแฝง ความหมายทางไวยากรณ์ และความหมายเชิงเชื่อมโยง จากการวิเคราะห์ข้อมูลสรุปได้ว่าการตั้งชื่ออาหารเมืองซามารินดานั้นมีความแตกต่างจากเดิม ทั้งนี้การตั้งชื่อในลักษณะดังกล่าวเพื่อต้องการให้ชื่ออาหารมีเอกลักษณ์และน่าสนใจมากขึ้น [7]

Evi Pebri Ila Rachma ศึกษาและวิเคราะห์ความหมายของชื่ออาหารเมืองมาดูรา การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่ออธิบายความหมายของชื่ออาหารท้องถิ่นมาดูรา เป็นการวิจัยแบบพรรณนาเชิงคุณภาพ ใช้วิธีการสัมภาษณ์เพื่อรวบรวมข้อมูล และผู้วิจัยทำหน้าที่เป็นเครื่องมือในการวิจัย ผลการวิจัยพบว่า ประเภทของความหมายคำในอาหารท้องถิ่นในยอกยาการ์ตา ได้แก่ ความหมายตรง ความหมายเชิงอ้างอิง ความหมายเชิงแสดง ความหมายเชิงนัย และการเชื่อมโยง อย่างไรก็ตามประเภทของอาหารในชื่ออาหารมาดูรา ได้แก่ ความหมายศัพท์ ความหมายอ้างอิง ความหมายเชิงแสดง ความหมายเชิงนัย และความหมายเชิงเชื่อมโยง จากข้อมูลที่เก็บรวบรวมเกี่ยวกับชื่ออาหารของชาวมาดูเรสจำนวน 18 ชื่อ พบว่าชื่ออาหารที่ใช้ความหมายอ้างอิงจำนวน 8 ชื่อ ชื่ออาหารที่มีความหมายเชิงนาม 5 ชื่อ ชื่ออาหารมาดูเรสที่มีความหมายเชิงศัพท์ 3 ชื่อ และชื่ออาหารมาดูรา 2 ชื่อสำหรับความหมายเชื่อมโยงแต่ละประเภทและ มีความหมายแฝง กล่าวอีกนัยหนึ่งความหมายอ้างอิงจะมีจำนวนร้อยละ 45 ของชื่ออาหารทั้งหมด [8]

ระเบียบวิธีการวิจัย

งานวิจัยนี้เป็นเป็นการวิจัยเชิงพรรณนา (Descriptive research) ที่ศึกษาการตั้งชื่ออาหารคาวมลายูปาตานี ตำบลจะบังติกอ อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี ซึ่งขั้นตอนการดำเนินวิจัยดังนี้

1. การคัดเลือกพื้นที่ศึกษา ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

การสำรวจข้อมูลทั่วไปของพื้นที่ ได้แก่ สภาพสังคม วิถีชีวิต ความเป็นอยู่ และอาชีพ ทั้งนี้ได้ศึกษาจากตำรา หนังสือ งานวิจัย บทความวิชาการและวิจัย และเอกสารประเภทอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการวิจัยการตั้งชื่ออาหารภาษามลายู ผู้วิจัยได้เลือกประชากรที่อาศัยในพื้นที่ตำบลจะบังติกอ อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี เนื่องจากในอดีตจะบังติกอเป็นเมืองโบราณและมีประวัติศาสตร์ที่สำคัญและส่งผลต่อการดำรงชีวิต วิถีชีวิต การประกอบอาชีพ ความเชื่อ และศาสนา ปัจจุบันตำบลจะบังติกอ มีชื่อเสียงทางด้านอาหารโบราณ เนื่องจาก

ความเป็นพื้นที่เมืองเก่าและชื่อเสียงของอาหารมลายูที่มีรสชาติอร่อยและมีความหลากหลาย โดยเฉพาะช่วงเดือนรอมฎอน (เดือนการถือศีลอด)

สำหรับกลุ่มตัวอย่าง ผู้วิจัยเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง จำนวน 4 ท่าน ตามคุณสมบัติที่กำหนดเพื่อเก็บและรวบรวมข้อมูล ได้แก่ บุคคลที่มีคุณสมบัติดังต่อไปนี้ ได้แก่

1) เป็นผู้ที่มีภูมิลำเนาในตำบลจะบังติกอ อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี ที่มีอายุ 40 ปีขึ้นไป

2) เป็นผู้ที่ใช้ภาษามลายูปาตานีเป็นภาษาแม่ และ

3) เป็นผู้ที่มีความรู้ความเข้าใจด้านอาหารหรือประกอบอาหาร

2. ระยะเวลาในการเก็บข้อมูล

พื้นที่ที่เก็บและรวบรวมข้อมูลในตำบลจะบังติกอ ประกอบด้วย 4 ชุมชน ได้แก่ ชุมชนวอกะห์เจ๊ะฮะ ชุมชนตะลูโบะ ชุมชนวังเก่า และชุมชนริมคลอง ทั้งนี้ผู้วิจัยแบ่งระยะการเก็บข้อมูลเป็น 2 รอบ รอบแรก วันที่ 24 -26 กุมภาพันธ์ 2566 ชุมชนวอกะห์เจ๊ะฮะและชุมชนตะลูโบะ และรอบที่ 2 วันที่ 24-27 พฤศจิกายน 2566 เก็บข้อมูลในชุมชนวังเก่า และชุมชนริมคลอง

3. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยและการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย เป็นแบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-structured Interview) และแบบบันทึกรายชื่อรายการอาหารเพื่อแยกประเภทตามกลวิธีการตั้งชื่ออาหารคาวมลายูปาตานี

4. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยรวบรวมข้อมูลด้วยวิธีการสัมภาษณ์ จดบันทึก และเอกสารที่เกี่ยวข้อง โดยผู้วิจัยเริ่มสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาด้วยการใช้แบบสัมภาษณ์แบบกึ่งมีโครงสร้าง มีการนัดหมายล่วงหน้า เนื่องจากผู้บอกภาษาบางคนมีอาชีพค้าขาย บางเวลาไม่สะดวกในการให้ข้อมูล จึงมีความจำเป็นต้องนัดหมายล่วงหน้า การสัมภาษณ์ไม่ได้จับเวลา เนื่องจากไม่อยากให้ผู้ให้ข้อมูลรู้สึกประหม่า หรือตื่นเต้น การสัมภาษณ์เป็นแบบกันเอง ผู้ให้ข้อมูลจะอธิบายส่วนผสมอาหาร และการประกอบอาหารมากกว่าชื่อและความหมายของชื่ออาหาร ในกรณีที่การตั้งชื่ออาหารเป็นแบบตรง เช่น “กูลา กูนิง” (แกงเหลือง) เป็นกลวิธีการตั้งชื่ออาหารแบบตรงที่มีโครงสร้างแบบชนิดของอาหาร + สีของอาหาร ทั้งนี้ผู้วิจัยต้องจับประเด็นให้ได้ เนื่องจากชื่ออาหารบางชื่อก็มาจากส่วนผสมหรือวิธีการประกอบได้เช่นกัน

5. การวิเคราะห์ข้อมูล จากการรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์จำนวน 4 ท่าน พบชื่ออาหารคาวมลายู จำนวน 362 ชื่อ เพื่อนำมาจำแนกและจัดประเภทตามกลวิธีการตั้งชื่ออาหาร ได้แก่ การตั้งชื่ออาหารที่เป็นแบบตรงและแบบเปรียบเทียบได้แก่ 5.1 วิเคราะห์โครงสร้างและความหมายของชื่ออาหารแบบตรง และอธิบายรายละเอียดของแต่ละโครงสร้างตามคำขึ้นต้นของชื่ออาหาร ได้แก่ ส่วนผสมของอาหาร วิธีการประกอบอาหาร ชนิดของอาหาร แหล่งที่มาของอาหาร และชื่อเฉพาะของอาหาร และ 5.2 วิเคราะห์อุปลักษณ์ที่ปรากฏในชื่ออาหารแบบเปรียบเทียบ

ผลการศึกษา

งานวิจัยเรื่อง “การตั้งชื่ออาหารคาวมลายูในจังหวัดปัตตานี” มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากลวิธีการตั้งชื่อ และอุปลักษณ์ที่ปรากฏในชื่ออาหารคาวมลายู ผู้วิจัยได้เก็บและรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาเป็นบุคคลที่มีความรู้ความเข้าใจเรื่องอาหารคาวมลายูและผู้ประกอบอาหารในพื้นที่เทศบาลเมือง

ตำบลจะบังติกอ อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี ซึ่งประกอบด้วย 4 ชุมชน ได้แก่ ชุมชนวอกะฮ์เจ๊ะฮะ ชุมชนตะลูโบะ ชุมชนจะบังติกอ (วังเก่า) และ ชุมชุนจะบังติกอ (ริมคลอง) จากการรวบรวมชื่ออาหารคาวมลายู พบจำนวน 362 ชื่อ เมื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์กลวิธีการตั้งชื่ออาหาร พบว่ากลวิธีการตั้งชื่ออาหารคาวมลายูมี 2 กลวิธี ได้แก่ กลวิธีการตั้งชื่ออาหารแบบตรง และกลวิธีการตั้งชื่ออาหารแบบเปรียบเทียบ มีรายรายละเอียดดังนี้

1. กลวิธีการตั้งชื่ออาหารแบบตรง

การตั้งชื่ออาหารแบบตรง หมายถึง วิธีการตั้งชื่ออาหารที่นำความหายตรงทางรูปภาษามาสร้างเป็นชื่ออาหาร โดยไม่มีการตั้งชื่อแบบเปรียบเทียบ เป็นการนำส่วนผสมของอาหาร วิธีการประกอบอาหาร ชนิดของอาหาร ลักษณะของอาหาร แหล่งที่มาของอาหาร ชื่อเฉพาะของอาหาร มาประกอบกันเป็นชื่ออาหาร ซึ่งพบจำนวน 354 ชื่อ โดยพบมากที่สุดในประเภทชื่ออาหารคาวมลายูที่ขึ้นด้วยชนิดของอาหาร จำนวน 153 ชื่อ สามารถแบ่งเป็น 5 ประเภทตามการขึ้นต้นในตำแหน่งแรกของชื่ออาหาร ดังนี้

1.1 ชื่ออาหารคาวที่ขึ้นต้นด้วยส่วนผสมของอาหาร

การตั้งชื่ออาหารคาวมลายูประเภทนี้ พบจำนวน 146 ชื่อ ประกอบด้วยโครงสร้างแบบเดี่ยวและโครงสร้างแบบขยายดังต่อไปนี้

ก. โครงสร้างแบบเดี่ยว

การตั้งชื่ออาหารแบบตรงที่มีโครงสร้างแบบเดี่ยว ได้แก่ การตั้งชื่ออาหารที่ประกอบด้วยส่วนผสมอาหารที่อ้างถึงส่วนผสมของอาหารโดยตรง โดยไม่มีกลุ่มคำอื่นตามมา ที่หมายถึงส่วนผสมของอาหารเท่านั้น เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรือเครื่องปรุง อามีตำแหน่งเดียวหรือมากกว่าหนึ่งตำแหน่ง

โครงสร้าง 1	ส่วนผสมของอาหาร + ส่วนผสมของอาหาร	
	นาซิ มีเญาะ	ข้าวหมก
	เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย	
	ส่วนผสมอาหารประเภทข้าว	นาซิ (ข้าว)
	ส่วนผสมอาหารประเภทเครื่องปรุง	มีเญาะ (น้ำมัน)
โครงสร้าง 1.1	ส่วนผสมของอาหาร + ส่วนผสมของอาหาร + ส่วนผสมของอาหาร	
	นาซิ มีเญาะ ดากิง	ข้าวหมกเนื้อวัว
	เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย	
	ส่วนผสมอาหารประเภทข้าว	นาซิ (ข้าว)
	ส่วนผสมอาหารประเภทเครื่องปรุง	มีเญาะ (น้ำมัน)
	ส่วนผสมอาหารประเภทเนื้อสัตว์	ดากิง (เนื้อวัว)

ข. โครงสร้างแบบขยาย

โครงสร้างประเภทนี้ประกอบด้วยชื่ออาหารที่มีโครงสร้างขึ้นต้นด้วยคำหรือกลุ่มคำที่มีความหมายเป็นส่วนผสมของอาหารและมีกลุ่มคำที่มีความหมายอื่น ๆ ประกอบอยู่ในชื่ออาหาร ซึ่งอาจเป็นคำที่ที่จัดอยู่ในกลุ่มส่วนผสมของอาหาร วิธีการประกอบอาหาร ชนิดของอาหาร ลักษณะของอาหาร แหล่งที่มาของอาหาร รสชาติของอาหาร สีของอาหาร และลักษณะพิเศษของอาหาร ประกอบด้วยโครงสร้างดังนี้

โครงสร้าง 1	ส่วนผสมของอาหาร + ส่วนผสมของอาหาร + ส่วนผสมของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร	
	นาซิ มีเญาะ อาแย รือ̣บุฮ	ข้าวหมกไก่ต้ม
	เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย	
	ส่วนผสมอาหารประเภทข้าว	นาซิ (ข้าว)
	ส่วนผสมอาหารประเภทเครื่องปรุง	มีเญาะ (น้ำมัน)
	ส่วนผสมอาหารประเภทเนื้อสัตว์	อาแย (ไก่)
	วิธีการประกอบอาหาร	รือ̣บุฮ (ต้ม)
โครงสร้าง 1.1	ส่วนผสมของอาหาร + ส่วนผสมของอาหาร + สีของอาหาร	
	นาซิ มีเญาะ ปูเตะห์	ข้าวมัน
	เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย	
	ส่วนผสมอาหารประเภทข้าว	นาซิ (ข้าว)
	ส่วนผสมอาหารประเภทเครื่องปรุง	มีเญาะ (น้ำมัน)
	สีของอาหาร	ปูเตะห์ (ขาว)
โครงสร้าง 1.2	ส่วนผสมของอาหาร + ส่วนผสมของอาหาร + แหล่งที่มาของอาหาร	
	นาซิ มีเญาะ อาระ	ข้าวหมกอาหรับ
	เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย	
	ส่วนผสมอาหารประเภทข้าว	นาซิ (ข้าว)
	ส่วนผสมอาหารประเภทเครื่องปรุง	มีเญาะ (น้ำมัน)
	แหล่งที่มาของอาหาร	อาระ (อาหรับ)
โครงสร้าง 1.3	ส่วนผสมของอาหาร + ส่วนผสมของอาหาร + แหล่งที่มาของอาหาร + ส่วนผสมของอาหาร	
	นาซิ มีเญาะ อาระ กาเม็ง	ข้าวหมกอาหรับแพะ
	เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย	
	ส่วนผสมของอาหารประเภทข้าว	นาซิ (ข้าว)
	ส่วนผสมของอาหารประเภทเครื่องปรุง	มีเญาะ (น้ำมัน)
	แหล่งที่มาของอาหาร	อาระ (อาหรับ)
	ส่วนผสมของอาหารประเภทเนื้อสัตว์	กาเม็ง (แพะ)
โครงสร้าง 2	ส่วนผสมของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร	
	อาแย ปาแง	ไก่ย่าง
	เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย	
	ส่วนผสมอาหารประเภทเนื้อสัตว์	อาแย (ไก่)
	วิธีการประกอบอาหาร	ปาแง (ย่าง)
โครงสร้าง 2.1	ส่วนผสมของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร + ส่วนผสมของอาหาร	
	ดากิง̣ รือแน กูญู	เนื้อวัวทอดขมิ้น
	เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย	
	ส่วนผสมอาหารประเภทเนื้อสัตว์	ดากิง̣ (เนื้อวัว)

	วิธีการประกอบอาหาร	รือแน (ทอด)
	ส่วนผสมอาหารประเภทเครื่องเทศ	กูญิ (ขมิ้น)
โครงสร้าง 2.2	ส่วนผสมของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร + ส่วนผสมของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร	
	อีแก จือโละ ตือปง รือแน	ปลาชุบแป้งทอด
	เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย	
	ส่วนผสมอาหารประเภทเนื้อสัตว์	อีแก (ปลา)
	วิธีการประกอบอาหาร	จือโละ (ชุบ)
	ส่วนผสมอาหารประเภทแป้ง	แป้งหมี่ (ตือปง)
	วิธีการประกอบอาหาร	รือแน (ทอด)
โครงสร้าง 2.3	ส่วนผสมของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร + ส่วนผสมของอาหาร + ลักษณะพิเศษของอาหาร	
	ดากิง กอแร็ง กูญิ โบะฮ กาแจ ปาแญ	เนื้อผัดขมิ้นใส่ถั่วฝักยาว
	เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย	
	ส่วนผสมอาหารประเภทเนื้อสัตว์	ดากิง (เนื้อ)
	วิธีการประกอบอาหาร	กอแร็ง (ผัด)
	ส่วนผสมอาหารประเภทเครื่องเทศ	กูญิ (ขมิ้น)
	ลักษณะพิเศษของอาหาร	โบะฮ กาแจ ปาแญ (ใส่ถั่วฝักยาว)
โครงสร้าง 2.4	ส่วนผสมของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร + ส่วนผสมของอาหาร	
	อีแก รือแน จือโละ ตือปง	ปลาชุบแป้งทอด
	เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย	
	ส่วนผสมอาหารประเภทเนื้อสัตว์	อีแก (ปลา)
	วิธีการประกอบอาหาร	รือแน (ทอด)
	วิธีการประกอบอาหาร	จือโละ (ชุบ)
	ส่วนผสมอาหารประเภทแป้ง	ตือปง (แป้งหมี่)
โครงสร้าง 2.5	ส่วนผสมของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร + ชนิดของอาหาร	
	นาซิ กือราบู ตูมิฮ	ข้าวยำตูมิฮ
	เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย	
	ส่วนผสมอาหารประเภทข้าว	นาซิ (ข้าว)
	วิธีการประกอบอาหาร	กือราบู (ยำ)
	ชนิดของอาหาร	ตูมิฮ (เครื่องแกงผัดกะทิ/น้ำมัน)
โครงสร้าง 2.6	ส่วนผสมของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร + รสชาติของอาหาร	
	อูแด รือบุฮ มานิฮ	กุ้งต้มหวาน
	เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย	
	ส่วนผสมอาหารประเภทเนื้อสัตว์	อูแด (กุ้ง)
	วิธีการประกอบอาหาร	รือบุฮ (ต้ม)

	รสชาติของอาหาร	มานิฮ (หวาน)
โครงสร้าง 2.7	ส่วนผสมของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร + รสชาติของอาหาร + รสชาติของอาหาร	
	อีแก รือบุฮ มาเซ็ง มานิฮ	ปลาต้มเค็มหวาน
	เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย	
	ส่วนผสมอาหารประเภทเนื้อสัตว์	อีแก (ปลา)
	วิธีการประกอบอาหาร	รือบุ (ต้ม)
	รสชาติของอาหาร	มาเซ็ง (เค็ม)
	รสชาติของอาหาร	มานิฮ (หวาน)
โครงสร้าง 2.8	ส่วนผสมของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร + แหล่งที่มาของอาหาร	
	นาซิ กือรา̣บู ดาระ̣	ข้าวยำดาระ̣
	เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย	
	ส่วนผสมอาหารประเภทข้าว	นาซิ (ข้าว)
	วิธีการประกอบอาหาร	กือรา̣บู (ยำ)
	แหล่งที่มาของอาหาร ดาระ̣ (พื้นที่ต้นน้ำหรือพื้นที่ติดภูเขา)	
โครงสร้าง 2.9	ส่วนผสมของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร + ลักษณะพิเศษของอาหาร	
	ตือลอ รือแน โบะฮ บาแว บือซา	ไข่เจียวใส่หัวหอมใหญ่
	เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย	
	ส่วนผสมอาหารประเภทผลิตภัณฑ์จากสัตว์	ตือลอ (ไข่)
	วิธีการประกอบอาหาร	รือแน (เจียว,ทอด)
	ลักษณะพิเศษของอาหาร โบะฮ บาแว บือซา (ใส่หัวหอม ใหญ่)	
โครงสร้าง **3** ส่วนผสมของอาหาร + ชนิดของอาหาร		
	นาซิ ซุ	ข้าวซุป
	เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย	
	ส่วนผสมอาหารประเภทข้าว	นาซิ (ข้าว)
	ชนิดของอาหาร	ซุ (ซุป)
โครงสร้าง 3.1	ส่วนผสมของอาหาร + ชนิดของอาหาร + ส่วนผสมของอาหาร	
	นาซิ ซุ ปือโระ̣	ข้าวซุปเครื่องใน
	เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย	
	ส่วนผสมของอาหารประเภทข้าว	นาซิ (ข้าว)
	ชนิดของอาหาร	ซุ (ซุป)
	ส่วนผสมอาหารประเภทเนื้อสัตว์	ปือโระ̣ (เครื่องใน)
โครงสร้าง 3.2	ส่วนผสมของอาหาร + ชนิดของอาหาร + แหล่งที่มาของอาหาร + ลักษณะพิเศษของอาหาร	
	อีแก กูลา ดาระ̣ โบะฮ ดา-โอง กือซง	แกงดาระ̣ใส่ใบแพว
	เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย	
	ส่วนผสมของอาหารประเภทเนื้อสัตว์	อีแก (ปลา)

ชนิดของอาหาร กูลา (แกง)

แหล่งที่มาของอาหาร ดาระฺ (พื้นที่ต้นน้ำ หรือพื้นที่ติดภูเขา)

ลักษณะพิเศษของอาหาร โบะฮ ดา-โอง กือซง (ใส่ใบแพว)

โครงสร้าง 4 ส่วนผสมของอาหาร + ลักษณะของอาหาร

ปือโระฺ ซูมะ ไส้กรอก

เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย

ส่วนผสมของอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ปือโระฺ (ไส้)

ลักษณะของอาหาร ซูมะ (ยัด)

โครงสร้าง 4.1 ส่วนผสมของอาหาร + ลักษณะของอาหาร + ส่วนผสมของอาหาร

นาซิ อา-เอ อีซี อีแก ข้าวต้มเนื้อปลา

เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย

ส่วนผสมของอาหารประเภทข้าว นาซิ (ข้าว)

ลักษณะของอาหาร อา-เอ (น้ำ)

ส่วนผสมอาหารประเภทเนื้อสัตว์ อีซี อีแก (เนื้อปลา)

โครงสร้าง 5 ส่วนผสมของอาหาร + แหล่งที่มาของอาหาร

นาซิ อาระ ข้าวอาหรับ

เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย

ส่วนผสมของอาหารประเภทข้าว นาซิ (ข้าว)

แหล่งที่มาของอาหาร อาระ (อาหรับ)

โครงสร้าง 5.1 ส่วนผสมของอาหาร + แหล่งที่มาของอาหาร + ส่วนผสมของอาหาร

นาซิ อาระ ดากิงฺ ข้าวอาหรับเนื้อ

เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย

ส่วนผสมของอาหารประเภทข้าว นาซิ (ข้าว)

แหล่งที่มาของอาหาร อาระ (อาหรับ)

ส่วนผสมอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ดากิงฺ (เนื้อ)

โครงสร้าง 6 ส่วนผสมของอาหาร + รสชาติของอาหาร

อูแด มานิฮ กุ้งหวาน

เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย

ส่วนผสมของอาหารประเภทเนื้อสัตว์ อูแด (กุ้ง)

รสชาติของอาหาร มานิฮ (หวาน)

โครงสร้าง 6.1 ส่วนผสมของอาหาร + รสชาติของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร

อีแก มานิฮ รือแน เนื้อเค็มทอด

เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย

ส่วนผสมของอาหารประเภทเนื้อสัตว์ อีแก (ปลา)

รสชาติของอาหาร มานิฮ (หวาน)

วิธีการประกอบอาหาร รือแน (ทอด)

โครงสร้าง 7 ส่วนผสมของอาหาร + ชื่อเฉพาะของอาหาร

นาซิ บีรยานี ข้าวบีรยานี

เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย

ส่วนผสมของอาหารประเภทข้าว นาซิ (ข้าว)

ชื่อเฉพาะของอาหาร บีรยานี (ชื่ออาหารอินเดียชนิดหนึ่ง)

โครงสร้าง 7.1 ส่วนผสมของอาหาร + ชื่อเฉพาะของอาหาร + ส่วนผสมของอาหาร

นาซิ บีรยานี กาเม็ง ข้าวบีรยานีแพะ

เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย

ส่วนผสมของอาหารประเภทข้าว นาซิ (ข้าว)

ชื่อเฉพาะของอาหาร บีรยานี (ชื่ออาหารอาหรับชนิดหนึ่ง)

ส่วนผสมของอาหารประเภทเนื้อสัตว์ กาเม็ง (แพะ)

1.2 ชื่ออาหารคาวที่ขึ้นต้นด้วยวิธีการประกอบอาหาร

กลวิธีการตั้งชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยวิธีการประกอบอาหาร กลวิธีการตั้งชื่ออาหารแบบขยายที่ขึ้นต้นด้วยวิธีการประกอบอาหารนี้ อาจมีองค์ประกอบของคำในกลุ่มความหมายอื่น ๆ ตามมา ส่วนประกอบที่ตามหลังวิธีการประกอบอาหาร ได้แก่ ส่วนผสมของอาหาร ลักษณะพิเศษของอาหาร และแหล่งที่มาของอาหาร การตั้งชื่ออาหารมลายูประเภทนี้ประกอบด้วยโครงสร้างดังต่อไปนี้

โครงสร้าง 1 วิธีการประกอบอาหาร + ส่วนผสมของอาหาร

กือรฺบู ปูโจะปากู ยำผักกูด

เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย

วิธีการประกอบอาหาร กือรฺบู (ยำ)

ส่วนผสมของอาหารประเภทพืชผัก ปูโจะ ปากู (ผักกูด)

โครงสร้าง 1.1 วิธีการประกอบอาหาร + ส่วนผสมของอาหาร + ลักษณะพิเศษของอาหาร

กือรฺบู อีแก ตูกอ โบะฮ ดา-โอง กือซง ยำปลากระเบนใส่ใบแพว

เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย

วิธีการประกอบอาหาร กือรฺบู (ยำ)

ส่วนผสมของอาหารประเภทเนื้อสัตว์ อีแก ตูกอ (ปลากระเบน)

ลักษณะพิเศษของอาหาร โบะฮ ดา-โอง กือซง (ใส่ใบแพว)

โครงสร้าง 2 วิธีการประกอบอาหาร + แหล่งที่มาของอาหาร

กือรฺบู ดาระฺ ยำดาระฺ

เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย

วิธีการประกอบอาหาร กือรฺบู (ยำ)

แหล่งที่มาของอาหาร ดาระฺ (พื้นที่ต้นน้ำ หรือพื้นที่ติดภูเขา)

โครงสร้าง 2.1 วิธีการประกอบอาหาร + แหล่งที่มาของอาหาร + ส่วนผสมของอาหาร

กือรฺบู ดาระฺ ปูโจะ จือโก ยำดาระฺยอดไพล

เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย
วิธีการประกอบอาหาร กือรา̣บู (ยำ)
แหล่งที่มาของอาหาร ดาระ̣ (พื้นที่ต้นน้ำ หรือพื้นที่ติดภูเขา)
ส่วนผสมของอาหาร ปูโจะ จือโก (ยอดไพล)

โครงสร้าง 3 วิธีการประกอบอาหาร + รสชาติของอาหาร
รือ̣บุฮ มาเซ็ง ต้มเค็ม
เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย
วิธีการประกอบอาหาร รือ̣บุฮ (ต้ม)
รสชาติของอาหาร มาเซ็ง (เค็ม)

โครงสร้าง 3.1 วิธีการประกอบอาหาร + รสชาติของอาหาร + รสชาติของอาหาร
รือ̣บุฮ มาเซ็ง มานิฮ ต้มเค็มหวาน
เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย
วิธีการประกอบอาหาร รือ̣บุฮ (ต้ม)
รสชาติของอาหาร มาเซ็ง (เค็ม)
รสชาติของอาหาร มานิฮ (หวาน)

1.3 ชื่ออาหารคาวที่ขึ้นต้นด้วยชนิดของอาหาร

กลวิธีการตั้งชื่ออาหารประเภทนี้เป็นการตั้งชื่อแบบขึ้นต้นด้วยชนิดของอาหาร โดยมีโครงสร้างแบบขยายนี้เป็นชื่ออาหารที่มีความหมายอ้างถึงชนิดของอาหาร ตามด้วยส่วนผสมของอาหาร วิธีการประกอบอาหาร ลักษณะของอาหาร แหล่งที่มาของอาหาร รสชาติของอาหาร สีของอาหาร เจ้าของสูตร ภาชนะ และมีกลุ่มคำที่มีความหมาย อื่น ๆ ประกอบในชื่ออาหาร ประกอบด้วยโครงสร้างดังต่อไปนี้

โครงสร้าง 1 ชนิดของอาหาร + ส่วนผสมของอาหาร
ซุ ตูแล ซุปกระดูกวัว
เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย
ชนิดของอาหาร ซุ (ซุป)
ส่วนผสมอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ตูแล (กระดูกวัว)

โครงสร้าง 1.1 ชนิดของอาหาร + ส่วนผสมของอาหาร + ส่วนผสมของอาหาร
กูลา̣ กีจะ อาแย แกงกีจะไก่
เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย
ชนิดของอาหาร กูลา̣ (แกง)
ส่วนผสมของอาหารประเภทเครื่องปรุง กีจะ (ซีอิ๊ว/ น้ำปลา)
ส่วนผสมของอาหารประเภทเนื้อสัตว์ อีแก (ไก่)

โครงสร้าง 1.2 ชนิดของอาหาร + ส่วนผสมของอาหาร + แหล่งที่มาของอาหาร
กูลา̣ อีแก ดาระ̣ แกงปลาน้ำจืด
เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย

	ชนิดของอาหาร	กูลา (แกง)
	ส่วนผสมของอาหารประเภทเนื้อสัตว์	อีแก (ปลา)
	แหล่งที่มาของอาหาร ดาระ (พื้นที่ต้นน้ำ หรือแหล่งน้ำจืด)	
โครงสร้าง 1.3	ชนิดของอาหาร + ส่วนผสมของอาหาร + แหล่งที่มาของอาหาร + ลักษณะพิเศษของอาหาร	
	กูลา อีแก ดาระ โบะฮ ดา-โอง กือซง	แกงปลาน้ำจืด
	เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย	
	ชนิดของอาหาร	กูลา (แกง)
	ส่วนผสมอาหารประเภทเนื้อสัตว์	อีแก (ปลา)
	แหล่งที่มาของอาหาร ดาระ (พื้นที่ต้นน้ำ หรือแหล่งน้ำจืด)	
	ลักษณะพิเศษของอาหาร	โบะฮ ดา-โอง กือซง (ใส่ใบแพว)
โครงสร้าง 1.4	ชนิดของอาหาร + ส่วนผสมของอาหาร + ลักษณะพิเศษของอาหาร	
	ซาโย ลาบู โบะฮ ปูโจะ ลาบู	ต้มกะทิฟักทองใส่ยอดฟักทอง
	เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย	
	ชนิดของอาหาร	ซาโย (ต้มกะทิ)
	ส่วนผสมอาหารประเภทพืชผัก	ลาบู (ฟักทอง)
	ลักษณะพิเศษของอาหาร	โบะฮ ปูโจะ ลาบู (ใส่ยอดฟักทอง)
โครงสร้าง 1.5	ชนิดของอาหาร + ส่วนผสมของอาหาร + รสชาติของอาหาร	
	กูลา ดากิง มาเซ็ง	แกงเนื้อเค็ม
	เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย	
	ชนิดของอาหาร	กูลา (แกง)
	ส่วนผสมอาหารประเภทเนื้อสัตว์	ดากิง (เนื้อ)
	รสชาติของอาหาร	มาเซ็ง (เค็ม)
โครงสร้าง 1.6	ชนิดของอาหาร + ส่วนผสมของอาหาร + รสชาติของอาหาร + ลักษณะพิเศษของอาหาร	
	กูลา ดากิง มาเซ็ง โบะฮ ปูโจะ ลาดอ	แกงเนื้อเค็มใส่ยอดพริก
	เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย	
	ชนิดของอาหาร	กูลา (แกง)
	ส่วนผสมอาหารประเภทเนื้อสัตว์	ดากิง (เนื้อ)
	รสชาติของอาหาร	มาเซ็ง (เค็ม)
	ลักษณะพิเศษของอาหาร	โบะฮ ปูโจะ ลาดอ (ใส่ยอดพริก)
โครงสร้าง 2 ชนิดของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร		
	ซามา ตูมิฮ	น้ำพริก (ผัดเครื่องแกง)
	เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย	
	ชนิดของอาหาร	ซามา (น้ำพริก)
	วิธีการประกอบอาหาร	ตูมิฮ (ผัดน้ำมัน/กะทิ)

โครงสร้าง 3 ชนิดของอาหาร + ลักษณะของอาหาร

มิง กูเวาะ ก๋วยเตี๋ยวน้ำ

เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย

ชนิดของอาหาร มิง (ก๋วยเตี๋ยว)

ลักษณะของอาหาร กูเวาะ (น้ำ)

โครงสร้าง 3.1 ชนิดของอาหาร + ลักษณะของอาหาร + ส่วนผสมของอาหาร

ซาโย อา-เอ กูบิฮ แกงจืด/ต้มจืดกะหล่ำปลี

เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย

ชนิดของอาหาร ซาโย (อาหารชนิดหนึ่งต้มด้วยน้ำ เช่นแกงเลียง หรือแกงจืดทั้งนี้ขึ้นอยู่กับส่วนผสมของอาหาร)

ลักษณะของอาหาร อา-เอ (น้ำ)

ส่วนผสมอาหารประเภทพืชผัก กูบิฮ (กะหล่ำปลี)

โครงสร้าง 3.2 ชนิดของอาหาร + ลักษณะของอาหาร + รสชาติของอาหาร

ซาโย อา-เอ ปือดะฮ แกงเลียง

เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย

ชนิดของอาหาร ซาโย (แกงเลียง)

ส่วนผสมอาหารประเภทของเหลว อา-เอ (น้ำ)

รสชาติของอาหาร ปือดะฮ (เผ็ด)

โครงสร้าง 4 ชนิดของอาหาร + ลักษณะพิเศษของอาหาร

ซาโย โบะฮ เวาะ แตแน ต้มกะทิบวบ

เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย

ชนิดของอาหาร ซาโย (ต้มกะทิ)

ลักษณะพิเศษของอาหาร โบะฮ เวาะ แตแน (ใส่บวบ)

โครงสร้าง 5 ชนิดของอาหาร + แหล่งที่มาของอาหาร

กูลา ดาระ แกงดาระ

เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย

ชนิดของอาหาร กูลา (แกง)

แหล่งที่มาของอาหาร ดาระ (พื้นที่ต้นน้ำ หรือพื้นที่ติดภูเขา

โครงสร้าง 5.1 ชนิดของอาหาร + แหล่งที่มาของอาหาร + ส่วนผสมของอาหาร

กูลา กูรมอ ดากิง แกงกุรม่าเนื้อ

เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย

ชนิดของอาหาร กูลา (แกง)

แหล่งที่มาของอาหาร กรุม่า (ชื่อแกงชนิดหนึ่งที่รับอิทธิพลอาหรับ)

ส่วนผสมอาหารประเภทเนื้อสัตว์ เนื้อวัว

โครงสร้าง 6 ชนิดของอาหาร + เจ้าของสูตรอาหาร

กูลา เจะบานุง	แกงเจะบานุง
เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย	
ชนิดของอาหาร	กูลา (แกง)
เจ้าของสูตรอาหาร	เจะบานุง (ชื่อผู้หญิงมลายู)

โครงสร้าง 7 ชนิดของอาหาร + ภาชนะ

กูลา กาเวาะฮ	แกงกะทะใบบัว
เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย	
ชนิดของอาหาร	กูลา (แกง)
ภาชนะที่ใช้	กาเวาะฮ (กระทะใบบัว)

โครงสร้าง 8 ชนิดของอาหาร + สีของอาหาร

ซาโย ปูเตะฮ	ต้มกะทิผักรวม
เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย	
ชนิดของอาหาร	ซาโย (ต้มกะทิ)
สีของอาหาร	ปูเตะฮ (ขาว)

โครงสร้าง 8.1 ชนิดของอาหาร + สีของอาหาร + ส่วนผสมของอาหาร

กูลา ปูเตะฮ อาแย	แกงขาวไก่ (ต้มข่า)
เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย	
ชนิดของอาหาร	กูลา (แกง)
สีของอาหาร	ปูเตะฮ (ขาว)
ส่วนผสมอาหารประเภทเนื้อสัตว์	อาแย (ไก่)

โครงสร้าง 9 ชนิดของอาหาร + รสชาติของอาหาร

อาแซ ปือดะฮ	ต้มส้ม
เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย	
ชนิดของอาหาร	อาแซ (ต้มส้ม)
รสชาติของอาหาร	ปือดะฮ (เผ็ด)

โครงสร้าง 9.1 ชนิดของอาหาร + รสชาติของอาหาร+ ส่วนผสมของอาหาร

ซาโย ปือดะฮ กลาดี	ต้มส้มบอน
เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย	
ชนิดของอาหาร	ซาโย (ต้มส้ม)
รสชาติของอาหาร	ปือดะฮ (เผ็ด)
ส่วนผสมของอาหารประเภทผัก	กือลาดี (บอน)

โครงสร้าง 9.2 ชนิดของอาหาร + รสชาติของอาหาร+ ลักษณะพิเศษของอาหาร

กูลา ปือดะฮ โบะฮ รือบง	แกงเผ็ดใส่หน่อไม้
เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย	

ชนิดของอาหาร กูลา (แกง)

รสชาติของอาหาร ปือดะฮ (เผ็ด)

ลักษณะพิเศษของอาหาร โบะฮ รือบง (ใส่หน่อไม้)

1.4 ชื่ออาหารคาวที่ขึ้นต้นด้วยแหล่งที่มาของอาหาร

กลวิธีการตั้งชื่ออาหารประเภทนี้เป็นการตั้งชื่ออาหารแบบขึ้นต้นด้วยแหล่งที่มาของอาหาร โดยมีโครงสร้างแบบขยายนี้ เป็นชื่ออาหารที่มีความหมายอ้างถึงส่วนผสมของอาหาร ประกอบด้วยโครงสร้างดังต่อไปนี้

โครงสร้าง 1 แหล่งที่มาของอาหาร + ส่วนผสมของอาหาร

ซอเลาะ ลาดอ พริกหยวกยัดไส้

เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย

แหล่งที่มาของอาหาร ซอเลาะ (พื้นที่ฝั่งตะวันออกของมาเลเซียที่มีชื่อ ว่า Soloh แต่เพี้ยนเป็น Solok)

ส่วนผสมอาหารประเภทพืชผัก ลาดอ (พริกหยวก)

1.5 ชื่ออาหารคาวที่ขึ้นต้นด้วยชื่อเฉพาะของอาหาร

กลวิธีการตั้งชื่ออาหารประเภทนี้เป็นการตั้งชื่ออาหารแบบขึ้นต้นด้วยชื่อเฉพาะของอาหาร และเป็นการตั้งชื่ออาหารที่มีโครงสร้างแบบเดี่ยวและแบบขยาย

ก. โครงสร้างแบบเดี่ยว

การตั้งชื่ออาหารคาวแบบตรงประเภทขั้นต้นด้วยชื่อเฉพาะ โดยมีโครงสร้างแบบเดี่ยวนี้เป็นชื่ออาหารที่มีความหมายอ้างถึงชื่อเฉพาะโดยตรง และไม่มีคำหรือกลุ่มคำอื่นตามมา

โครงสร้าง 1 ชื่อเฉพาะของอาหาร

บิสติก (bistik) บิสติก (สเต็ก)

ละซอ (laksa) ขนมจีน

ละแซ (laksam) ละแซ (เส้นม้วนยาว เวลารับประทานจะตัดเป็นชิ้นขนาด 1 ซม.)

ข. โครงสร้างแบบขยาย

โครงสร้างประเภทนี้ ประกอบด้วยชื่ออาหารที่ขึ้นด้วยคำหรือกลุ่มคำที่มีความหมายเป็นชื่อเฉพาะ และในชื่ออาหารประเภทนี้จะมีกลุ่มคำที่มีความหมายอื่น ๆ ประกอบอยู่ในชื่ออาหารคาว ซึ่งอาจเป็นคำที่จัดอยู่ในกลุ่มความหมายประเภทของส่วนผสมของอาหาร ลักษณะพิเศษของอาหาร ลักษณะของอาหาร และสีของอาหาร ประกอบด้วยโครงสร้างดังนี้

โครงสร้าง 1 ชื่อเฉพาะของอาหาร + ส่วนผสมของอาหาร

ซาเต ดากิง สะเตะเนื้อ

เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย

ชื่อเฉพาะของอาหาร ซาเต (สะเตะ)

ส่วนผสมของอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ดากิง (เนื้อวัว)

โครงสร้าง 2 ชื่อเฉพาะของอาหาร + ลักษณะพิเศษของอาหาร

ดารือจา โบะฮ ตูแล ดารือจาใส่กระดูกวัว

เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย

ชื่อเฉพาะของอาหาร ดารือจา (ชื่อแกงชนิดหนึ่งรับอิทธิพลอาหารอินเดีย)

ลักษณะพิเศษของอาหาร โบะฮ ตูแล (ใส่กระดูกวัว)

โครงสร้าง 3 ชื่อเฉพาะของอาหาร + ลักษณะของอาหาร + สีของอาหาร

ละซอ กูเวาะฮ ปูเตะฮ ขนมจีนน้ำแกงสีขาว

เป็นชื่ออาหารที่ประกอบด้วย

ชื่อเฉพาะของอาหาร ละซอ (ขนมจีน)

ลักษณะของอาหาร กูเวาะฮ (น้ำแกง)

สีของอาหาร ปูเตะฮ (สีขาว)

2. กลวิธีการตั้งชื่ออาหารแบบเปรียบเทียบ

กลวิธีการตั้งชื่ออาหารแบบเปรียบเทียบบางส่วน เป็นกลวิธีในการตั้งชื่ออาหารที่เป็นการเปรียบเทียบและมีแบบตรงรวมอยู่ด้วย ชื่ออาหารประเภทนี้จึงมีทั้งที่เป็นคำอุปลักษณ์ พบการใช้อุปลักษณ์ดังนี้

2.1 อุปลักษณ์สิ่งมีชีวิตเป็นอุปลักษณ์ที่เกิดจากการนำเอารูปภาษาที่มีความหมายเกี่ยวข้องกับสัตว์มาใช้กล่าวถึงอาหาร ได้แก่ อุปลักษณ์อวัยวะของสัตว์

ตือลอ มาตอ กูบา ไข่ตาควาย (ไข่ดาว)

ความหมายของชื่ออาหาร: อาหารชนิดหนึ่งมีไข่เป็นส่วนผสมหลัก และปรุงสุกด้วยการใช้น้ำมันในการทอด เป็นกับข้าวชนิดหนึ่งที่ไว้รับประทานคู่กับอาหารชนิดอื่นทั่วไป ส่วนใหญ่จะรับประทานคู่กับอาหารจานด่วนที่มีรสชาติจัดจ้าน

คำว่า “มาตอ กูบา” (ตาควาย) จึงเป็นการเปรียบเทียบลักษณะของอาหารที่มีรูปร่างหน้าตาคล้ายกับดวงตาของควาย ซึ่งสามารถเชื่อมโยงมโนทัศน์ของชาวมลายูดังนี้ แวดวงความหมายต้นทางคืออวัยวะของสัตว์ (ดวงตาควาย) และแวดวงความหมายปลายทางคือ เป็นรูปวงกลม 2 ชั้นที่มีสีต่างกัน (ลักษณะของอาหาร)

2.2 อุปลักษณ์กิริยาอาการ เป็นอุปลักษณ์ที่เกิดจากการนำเอารูปภาษาที่มีความหมายเกี่ยวข้องกับกริยาอาการของมนุษย์มาใช้กับอาหาร ได้แก่

อาแย กอฺและ ไก่กอและ (ไก่พลิกไปมา)

ความหมายของชื่ออาหาร: อาหารชนิดหนึ่งที่มีส่วนผสมที่เป็นเนื้อสัตว์ และปรุงด้วยเครื่องแกง ทำให้สุกด้วยวิธีย่างพลิกไปพลิกมา เนื่องจากเครื่องแกงมีรสหวานจึงต้องมีการพลิกบ่อย ๆ เพื่อไม่ให้อาหารไหม้

คำว่า “กอฺและ” การพลิกด้วยวิธีการย่างและราดด้วยน้ำเครื่องแกงและนำมาย่างจนสุก คำว่า “กอฺและ” จึงเป็นการเปรียบเทียบกิริยาอาการของสิ่งมีชีวิตกับวิธีการประกอบอาหาร คือการย่างและพลิกไปมาจนอาหารสุก ซึ่งสามารถเชื่อมโยงมโนทัศน์ของชาวมลายูดังนี้ แวดวงความหมายต้นทางคือ การกลิ้ง/พลิก (กิริยาอาการมนุษย์) และแวดวงความหมายปลายทางคือ การทำให้อาหารสุก (วิธีการประกอบอาหาร)

2.3 อุปลักษณ์คุณลักษณะเป็นอุปลักษณ์ที่เกิดจากการนำเอารูปภาษาที่มีความหมายเกี่ยวข้องกับคุณลักษณะของมนุษย์มาใช้กับอาหาร ได้แก่

ฆูลา บือซา แกงบือซา (ใหญ่/พิเศษ)

ความหมายของชื่ออาหาร: อาหารชนิดหนึ่งที่ประกอบด้วยเนื้อสัตว์หั่นเป็นชิ้นใหญ่ขนาด 3-4 นิ้ว สำหรับจัดเลี้ยงในโอกาสพิเศษต่าง ๆ เช่น มงคลสมรส หรือต้อนรับแขกพิเศษ

คำว่า “บือซา” เป็นการเปรียบเทียบคุณลักษณะของสิ่งมีชีวิตกับส่วนผสมของอาหาร นั่นคือเนื้อสัตว์ที่หั่นเป็นชิ้นที่มีขนาดใหญ่เป็นพิเศษกว่าแกงชนิดอื่น ซึ่งสามารถเชื่อมโยงมโนทัศน์ของชาวมลายูดังนี้ แวดวงความหมายต้นทางคือ ขนาดใหญ่/พิเศษ (คุณลักษณะ) และและแวดวงความหมายปลายทางคือ ชิ้นเนื้อ (ส่วนผสมของอาหาร)

2.4 อุปลักษณ์สถานที่เป็นอุปลักษณ์ที่เกิดจากการนำเอารูปภาษาที่มีความหมายเกี่ยวข้องกับคุณลักษณะมาใช้กล่าวกับอาหาร ได้แก่

ซุ กาปง ซุปกำปง (หมู่บ้าน)

ความหมายของชื่ออาหาร: อาหารชนิดหนึ่งที่ปรุงสุกด้วยวิธีการต้มและมีส่วนผสมของด้วยน้ำและเน้นเครื่องสมุนไพรในท้องถิ่นเป็นหลัก เช่น ขิง ข่า ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม พริกไทย

คำว่า “กาปง” เป็นการเปรียบเทียบสถานที่กับส่วนผสมของอาหาร นั่นคือเป็นอาหารที่มีส่วนผสมหลาย ๆ อย่างในชุมชนมารวมกันคล้ายหมู่บ้านที่มีหลายบ้านมารวมกัน สื่อถึงอาหารชนิดหนึ่งที่ปรุงสุกด้วยวิธีการต้มและมีส่วนผสมของด้วยน้ำและเน้นเครื่องสมุนไพรในท้องถิ่นเป็นหลัก ซึ่งสามารถเชื่อมโยงมโนทัศน์ของชาวมลายูดังนี้ แวดวงความหมายต้นทางคือสถานที่ (หมู่บ้าน) และแวดวงความหมายปลายทางคือ สมุนไพรพื้นบ้าน (ส่วนผสมของอาหาร)

สรุปและอภิปรายผล

การตั้งชื่ออาหารในแต่ละชุมชนอาจจะมีความแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับระบบมความคิด วิถีชีวิต หรือสภาพแวดล้อม ดังนั้นจากการตั้งชื่ออาหารดังกล่าวสะท้อนให้เห็นว่ามนุษย์ตั้งชื่ออาหารให้เกิดความแตกต่างและง่ายต่อการจำแนกอาหารกับสิ่งของหรืออื่น ๆ ที่สามารถทำให้เกิดความสับสนได้ ดังนั้นจะเห็นได้ว่ามนุษย์พยายามรังสรรค์ชื่ออาหารจากแหล่งที่มาของวัตถุดิบ หรือวิธีการประกอบ เป็นต้น ส่วนการเปรียบเทียบนั้นสามารถแบ่งเป็นสองประเภทได้แก่อุปลักษณ์ (Metaphor) และนามนัย (Metonymy) ที่สะท้อนถึงการเชื่อมโยงความคิดจากการใช้คำที่มีความหมายถ่ายโยงจากวงหนึ่ง จากผลการศึกษาพบว่าการตั้งชื่ออาหารมลายูปาตานี สามารถสรุปประเด็นที่น่าสนใจดังนี้

1. กลวิธีการตั้งชื่ออาหารคาวมลายู พบ 2 รูปแบบ ได้แก่ การตั้งชื่ออาหารแบบตรงและการตั้งชื่ออาหารแบบเปรียบเทียบ และพบกลวิธีการตั้งชื่ออาหารแบบตรงมากกว่ากลวิธีการตั้งชื่อแบบเปรียบเทียบ ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่าการตั้งชื่อแบบตรงเพื่อให้ง่ายต่อการจดจำ สะท้อนวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ท้องถิ่น ลักษณะอาหารพื้นฐาน และสะดวกในการถ่ายทอดให้ลูกหลานสืบทอดได้ ซึ่งการตั้งชื่ออาหารในแต่ละพื้นที่เน้นการใช้ภาษาที่ไม่ซับซ้อน เรียบง่าย และสื่อถึงองค์ประกอบส่วนหลัก ของอาหารชนิดนั้น ๆ ความสะดวกและง่ายในการเรียกชื่อ อาหารแต่ละอย่างที่สามารถบ่งบอกได้ทันทีว่าอาหารจานนั้นเป็นอาหารชนิดใดมีลักษณะอย่างไร และมีส่วนผสมใดบ้าง เช่น ดากิง̣ กอ̣แร็ง̣ (เนื้อทอด) อาแย ปาแง (ไก่ย่าง) อูแด รือ̣บุฮ มานิฮ (กุ้งต้มหวาน) [9-11]

2. กลวิธีการตั้งชื่ออาหารแบบตรง ได้แก่ การขึ้นต้นด้วยส่วนผสมของอาหาร วิธีการประกอบอาหาร ชนิดอาหาร แหล่งที่มา และชื่อเฉพาะของอาหาร จากจำนวนชื่อพบว่าการตั้งชื่ออาหารขึ้นต้นด้วยชนิดของอาหารพบมากที่สุด ชนิดอาหารที่พบ ได้แก่ 1.ซุ (ซุป) 2. กูลา (แกง) 3. ซามา (สมัน) 4. อาจา (ราดพริก/อาจาด) 5. อา-เอ (น้ำ) 6. ซีแง (ต้มเครื่องสมุนไพร) 8. ซาโย (ต้มกะทิ) 9. ละซอ ตูมิฮ (หมี่ผัด (กะทิ) ทรงเครื่อง)

10. ซามา ตูมิฮ (น้ำพริกคั่วเครื่องแกง) 11. มิง กอฺแร็ง (ก๋วยเตี๋ยวผัด(น้ำมัน)) 12. มิง รือบุฮ (ก๋วยเตี๋ยว (ต้ม)น้ำ) ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่าการตั้งชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยชนิดของอาหารขึ้นอยู่วัตถุดิบและการรับวัฒนธรรมต่างชาติ ทั้งนี้มีผลการศึกษาว่าอาหารมลายูมีความหลากหลายเนื่องจากการรับวัฒนธรรมอาหารจากต่างประเทศ [2]

3. ความหลากหลายของชนิดอาหารมลายู เกิดจากความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติและความหลากหลายทางวัฒนธรรม เนื่องจากทำเลที่ตั้งของจังหวัดปัตตานี เป็นศูนย์กลางการค้า ทำให้ผู้คนหลั่งไหลมาเพื่อทำการค้า ส่งผลให้เมืองนี้มีการแลกเปลี่ยนและรับวัฒนธรรมอื่นและปรับกับวิถีตนเอง โดยเฉพาะภาษาและอาหารมีการคิดค้นสูตรอาหารใหม่ และการตั้งชื่ออาหารจนเกิดเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นจนถึงปัจจุบัน ได้แก่ “นาซิ ดาแฆ” หรือ “ซาเต” (สะเตะ) ที่เป็นรู้จักและกลายเป็นอาหารที่นักท่องเที่ยวต้องได้ลิ้มลองเมื่อมาถึงเมืองปัตตานี ทั้งนี้มีการสรุปว่าความโดดเด่นด้านวัฒนธรรมสามารถเกิดขึ้นจากความหลากหลายทางวัฒนธรรม และการรับวัฒนธรรมอาหารต่างวัฒนธรรมและประยุกต์ในวัฒนธรรมการกินของตนเกิดการผสมผสานและการปรับเปลี่ยนในเมนูอาหาร สิ่งเหล่านี้ทำให้เห็นกระบวนการสร้างมโนทัศน์ช่วยให้ผู้คนที่จะเรียนรู้ ปรับตัว และยอมรับในอาหารใหม่นั้น ๆ เข้ากับวิถีชีวิตของตน [12-13]

4. ลักษณะการใช้ภาษาของชื่ออาหารมลายูสะท้อนถึงวัฒนธรรมการใช้ภาษาของคนในท้องถิ่นและอิทธิผลของภาษาต่างประเทศที่มีอยู่ในชื่ออาหาร ความเป็นเมืองศูนย์กลางการค้าทำให้คนมลายูต้องมีการรับและปรับตัวเองกับวัฒนธรรมต่างประเทศ จึงทำให้มีภาษาต่างประเทศร่วมในการตั้งชื่ออาหาร ได้แก่ “กูลา กูซี กาเม็ง” (แกงกูซีแพะ) หรือ “กูลา กูรมอ ดากิ๋” (แกงกุรม่าเนื้อ) การรวมภาษาอื่นในการตั้งชื่ออาหารคาวมลายูสะท้อนถึงความเป็นพหุภาษาและพหุวัฒนธรรม ภาษาต่างประเทศที่ปรากฏในชื่ออาหารสามารถบอกที่มาของอาหารชนิดนั้น ๆ ได้ และเป็นแหล่งเรียนรู้ ถ่ายทอด และแลกเปลี่ยนข้อมูลในแง่ประวัติศาสตร์ความคิดจากอดีตสู่ปัจจุบัน ซึ่งสะท้อนถึงวิถีชีวิต และความเป็นท้องถิ่นเป็นอย่างดี นอกจากนี้มีการใช้ภาษาต่างประเทศในชื่ออาหารคาวมลายูนั้นยังของสะท้อนการรับอิทธิพลวัฒนธรรมอินเดียและอาหรับสู่ภาษามลายูและมีผลต่อความรู้สึกถึงความหรูหราและมีรสนิยม [14-15]

5. การตั้งชื่ออาหารมลายูปาตานีแบบเปรียบเทียบ จากการเก็บข้อมูลพบว่าส่วนใหญ่แล้วผู้ให้ข้อมูลจะพูดถึงชื่ออาหารโดยทั่วไป พบน้อยมากการตั้งชื่ออาหารแบบเปรียบเทียบ อาหารบางชนิดเป็นอาหารในวังซึ่งอาจจะรู้จักกันในเฉพาะกลุ่ม หรือมีการถ่ายทอดเฉพาะในเครือญาติ จึงทำให้ชื่ออาหารเหล่านี้จึงไม่เป็นที่รู้จักในสังคมทั่วไป ประกอบกับผู้ใช้ภาษาไม่ค่อยนิยมการเปรียบเทียบนั้น เพราะยากต่อการเข้าใจร่วมกันของผู้ใช้ภาษา ดังนั้นผู้ใช้ภาษาจะต้องมีความรู้ความเข้าใจในภาษาที่ใช้ในการเปรียบเทียบของคนทั่วไปในสังคมหรือมีประสบการณ์ร่วมจึงจะสามารถทราบได้ว่าชื่ออาหารที่มีการใช้ความหมายเปรียบเทียบนั้นหมายถึงอาหารชนิดใด มีส่วนผสมอะไรบ้าง เช่น ฆูลา บือซา (แกงใหญ่) จากชื่ออาหารชนิดนี้ อาจจะหมายถึงภาชนะของอาหารหรือลักษณะชื่อเฉพาะของอาหาร ทั้งนี้คำว่า บือซา (ใหญ่) ในอาหารชนิดนี้ต้องการสื่อถึงลักษณะพิเศษของอาหารชนิดนี้ว่าขนาดของเนื้อสัตว์ที่หั่นเป็นชิ้นใหญ่ ซึ่งแตกต่างจากการประกอบอาหารชนิดอื่น ๆ หรือในอีกความหมายหนึ่ง คือต้องการสื่อสารว่าอาหารชนิดนี้จะปรุงในโอกาสพิเศษเท่านั้น เช่น งานมงคลสมรส หรือญาติผู้ใหญ่ หรือแขกพิเศษมาเยือนบ้าน ซึ่งเปรียบเทียบกับคำว่า บือซา (ยิ่งใหญ่) ดังนั้นการนำลักษณะเด่นของอาหารชนิดนั้นมาเปรียบเทียบเพื่อให้เกิดอุปลักษณ์ในการตั้งชื่ออาหารนั้นแสดงถึงลักษณะเฉพาะของอาหารและบริบททางสังคมวัฒนธรรม ตลอดจนน่าสนใจมากขึ้น

อุปลักษณ์ที่ปรากฏในชื่ออาหารมลายูนั้นผู้ใช้ภาษาจะต้องมีความรู้ความเข้าใจในภาษาที่ใช้ในการเปรียบเทียบของคนทั่วไปในสังคม หรือมีประสบการณ์ร่วมจึงจะสามารถทราบได้ว่าชื่ออาหารที่มีการใช้ความหมายเปรียบเทียบนั้นหมายถึงอาหารชนิดใด มีส่วนผสมอะไรบ้าง เช่น กูลา บือซา จากชื่ออาหารชนิดนี้ อาจจะหมายถึงภาชนะของอาหารหรือลักษณะชื่อเฉพาะของอาหาร ทั้งนี้คำว่า บือซา ในอาหารชนิดนี้ต้องการสื่อถึงลักษณะพิเศษของอาหารชนิดนี้ว่ามีส่วนผสมของอาหารที่มีขนาดของเนื้อสัตว์ที่ต้องหั่นให้มีขนาดใหญ่กว่าอาหารชนิดอื่น ๆ หรือในอีกความหมายหนึ่ง คือต้องการสื่อสารว่าอาหารชนิดนี้จะปรุงในโอกาสพิเศษ เช่น งานมงคลสมรส หรือมีแขกพิเศษ ซึ่งเปรียบเทียบกับคำว่า บือซา (ใหญ่) สะท้อนให้เห็นว่าการตั้งชื่ออาหารคาวมลายูมีการสามารถนำลักษณะเด่นของอาหารชนิดนั้นมาเปรียบเทียบเพื่อให้เกิดอุปลักษณ์ในการตั้งชื่ออาหารและน่าสนใจมากขึ้น [16]

ทั้งนี้สามารถสรุปได้ว่าการตั้งชื่ออาหารคาวมลายูสะท้อนให้เห็นถึงการนำองค์ความรู้ของมนุษยถูกสร้างจากสิ่งต่าง ๆ ที่อยู่รายล้อมรอบตัวเรา และถูกนำมาเป็นกระบวนการสร้างมโนทัศน์ของผู้พูด เช่น กูลา กูนิง (แกงเหลือง) และต้องการให้จดจำง่ายว่าเป็นอาหารชนิดใด หรือส่วนผสมอะไรบ้าง อย่างไรก็ตามอุปลักษณ์ที่ใช้ในการตั้งชื่ออาหารมลายูพบว่ายังคงเป็นคำที่ง่ายต่อการรับรู้และเข้าใจในความหมายถึงแม้จะเป็นการเปรียบเทียบบางส่วนก็ตาม ดังนั้นสรุปได้ว่าอาหารมลายูเป็นอาหารที่มีอัตลักษณ์เฉพาะตัวที่เกิดจากการรวมกันของวัฒนธรรมที่หลากหลายเชื้อชาติมาปรุงแต่งให้เข้าบริบทของตนเองและสะท้อนความเป็นพหุวัฒนธรรม

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

สามารถนำผลการวิจัยไปพัฒนาองค์ความรู้จากชื่ออาหารมลายูในด้านความหมายมาประยุกต์ใช้เป็นสื่อการเรียนการสอนในรูปแบบของสื่ออิเล็กทรอนิกส์หรือการสร้างแอพลิเคชั่นของคำศัพท์ชื่ออาหารมลายูหรือจัดทำเป็นสารานุกรมชื่ออาหารมลายู

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. ศึกษาการตั้งชื่ออาหารมลายูปาตานีที่มีการเปลี่ยนแปลงตามยุคสมัย
2. ศึกษาอุปลักษณ์ในการตั้งชื่ออาหารหวานมลายูปาตานี
3. เปรียบเทียบการตั้งชื่ออาหารมลายูในประเทศไทยและประเทศมาเลเซีย

เอกสารอ้างอิง

[1] Ministry of Culture, Fine Arts Department. (2022). *Archaeological and historical development in the three southern border provinces*. Songkhla: Fine Arts Office 11. (In Thai)

[2] Sama-ae, N., & Wongthai, N. (2017). *An ethnosemantic study of dessert cooking terms in Patani Malay language*. *Journal of Liberal Arts, Prince of Songkla University, Hat Yai Campus*, *9*(2), 140–164. (In Thai)

[3] Chaer, A. (2013). *Introduction to Indonesian semantics*. Jakarta: Rineka Cipta.

[4] Kormitin, A. (2005). *A cognitive semantics study of food naming in Thai.* [Unpublished Master's Thesis, Thammasat University]. (In Thai)

[5] Saralamba, C. (2005). Metaphor in cognitive linguistics theory. *Journal of Liberal Arts Thammasat University*. *5*(1), 1-16. (In Thai)

[6] Nuari, P. F. (2020). The meaning of food menus in Bali.*Journal of Indonesian Language & Literature Education Study Program*. *5*(1), 73–90.

[7] Setiowati, I., Rijal, S., & Purwanti. (2022). *Naming unique food names in Samarinda City: A semantic study*. *Journal of Language, Literature, Arts and Culture*, *6*(2), 705–718.

[8] Rachma, E. P. I. (2023). *Meaningful analysis of Madura food naming: A semantic study*. *Journal of Education and Social Sciences*, *1*(2), 213–223.

[9] Roza, Y. M., Razali, G., Fatmawati, E., Syamsuddin, S., & Wibowo, G. A. (2023). *Cultural and social identity in traditional regional food: A review of Muslim community consumption behavior during Ramadan in Indonesia*. *KOMITMEN: Jurnal Ilmiah Manajemen*, *4*(1), 305–315.

[10] Klinkajorn, N. (2021). *Patterns and naming of the food shops on Rattanakosin Island: The ethnosemantic analysis*. *Manutsat Paritat: Journal of Humanities*, *43*(2), 174–196. https://doi.org/10.1016/manutparitat.v43i2.252056 (In Thai)

[11] Prasitratsin, A. (2006). *Until becoming a linguist*. Bangkok: Chulalongkorn University Press. (In Thai)

[12] Bolnarattana, A., & Chamonchansakha, K. (2019). *The study of the local Lanna food naming in Chiang Rai province*. *Journal of Mangrai Sann*, *7*(1), 13–26. (In Thai)

[13] Suyuti, M. W., Khairumi, N., Ningrum, R. C., & Mashud. (2024). *Linguistic analysis of the names of traditional satay in East Java*. *Jurnal Etnolingual*, *8*(2), 169–186. https://doi.org/10.20473/etno.v8i2.61570

[14] Hayeesani, M., & Vongvivut, S. (2022). *Multilingualism in a southern border city: A case study of the linguistic landscape of commercial shop signs in Yala City, Yala Province, Thailand*. *Parichart Journal, Thaksin University*, *35*(2), 185–201. https://doi.org/10.55164/pactj.v35i2.250312 (In Thai)

[15] Pertiwi, P. P., Suyanto, S., & Astuti, S. P. (2020). *Toponymy of village names in Ponorogo Regency: An anthropolinguistic study*. *NUSA: Journal of Language and Literature*, *15*(3), 330–340.

[16] Lubis, I., Tanjung, H., & H. (2021). The naming process and meaning of traditional foods in the city of Padangsidimpuan. *Jurnal Education and Development*, *9*(4), 607–614.