



การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 10
"Global Goals, Local Actions: Looking Back and Moving Forward"

คำกริยากริริตเกี่ยวกับการประกอบอาหาร : ศึกษาจากตำรากับเข้า
ของหม่อมชมจีน ราชานุประพันธ์ ร.ศ. 110
Causative Verbs of Cooking : Study from recipe of
Mom Som Cheen Rachanuprapan 1892

จตุรรัตน์ นามวงษ์ , ภาสพงศ์ ผิวพอใช้
Jutarat Namwong , Passapong Pewporchai
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี Email : jutarat@ssk.ac.th

บทคัดย่อ

บทความวิจัยฉบับนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบความหมาย จัดประเภทของคำกริยากริริต และศึกษาภาพสะท้อนวิถีชีวิตคนไทยจากตำรากับเข้าของหม่อมชมจีน ราชานุประพันธ์ ผลการศึกษาพบว่า มีคำกริยากริริต 60 คำ 75 หน่วยความหมาย คำกริยากริริตทุกคำประกอบด้วยประเด็นของอรรถลักษณะ จำนวน 4 ประเด็น ได้แก่ หมวดคำกริยา การก เหตุการณ์ และคำนามที่แสดงการก สามารถจัดประเภทของ คำกริยากริริตโดยแบ่งตามขั้นตอนการประกอบอาหาร ได้แก่ ขั้นตอนการเตรียมส่วนผสม และขั้นตอนการประกอบ อาหาร สำหรับภาพสะท้อนวิถีชีวิตคนไทยแบ่งออกเป็น 4 ประเด็น ได้แก่ ด้านวัฒนธรรมการกินอาหาร ด้าน กรรมวิธีการประกอบอาหาร ด้านภูมิปัญญาของคนไทย และภาพสะท้อนด้านการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม นอกจากนี้ยังพบว่า “รสนิยม” การรับประทานอาหาร และ “กรรมวิธีการประกอบอาหาร” บางประการ ของคน ไทยในสมัยรัชกาลที่ 5 ยังคงได้รับการสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน แต่มีอาหารไทยบางชนิดในปัจจุบันที่มีวิธีการ ปปรุงหรือส่วนประกอบของอาหารเปลี่ยนไปจากของดั้งเดิม

คำสำคัญ : คำกริยากริริต, การก, อรรถลักษณะ

Abstract

This research aims to ; (1) to analyze the composition of meaning (2) to classify the causative verbs and (3) to study the image reflection of Thai lifestyle from recipe of Mom Som Cheen Rachanuprapan. The results are summarized that there are 60 words of causative verbs and 75 of meaning units. Every causative verb consists of four issues : types of verb, cases, events and nouns expressing case. The type of verb can be classified by cooking process; ingredients preparation stage and cooking stage. The image reflection of Thai lifestyle was divided into four issues; eating culture, Thai lifestyle from cooking methods, Thai wisdom, and cultural spread. Additionally, it was found that some the "tastes" of eating and "cooking methods" of Thai people during the reign of King Rama V has still inherited to the present. But there are some types of Thai food today changed from the original.



Keywords: Causative verb, Case, Function of Word

บทนำ

อาหารเป็นเครื่องหล่อเลี้ยงชีวิตมนุษย์ เป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่มีความสำคัญต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ ในแต่ละสังคมมีอาหารหรือกรรมวิธีการประกอบแตกต่างกันออกไป การประกอบอาหารหรือวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมีความสัมพันธ์กับสภาพแวดล้อม วิถีชีวิต ความเชื่อ และสภาพความเป็นอยู่ของคนในสังคม อาหารจึงเป็นเครื่องมือสะท้อนวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของกลุ่มชนต่าง ๆ จนกลายเป็นเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่นนั้น ๆ

หม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์ภริยาพระยาราชานุประพันธ์ ได้เรียบเรียงหนังสือใช้ชื่อว่า “ตำรากับเข้า” ตำราอาหารนี้จัดทำขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 5 พิมพ์ครั้งแรกในปี ร.ศ. 109 ซึ่งตรงกับพุทธศักราช 2434 และพิมพ์ครั้งที่ 2 ในปี ร.ศ. 110 ซึ่งตรงกับพุทธศักราช 2435 บกจุดประสงค์ของการพิมพ์เผยแพร่ไว้อย่างชัดเจนว่า “เรียบเรียงขึ้นสำหรับผู้ที่ไม่เข้าใจในการหุงต้ม จะได้เป็นแนวทางรู้วิธีที่จะใช้ในครัวไทยเรานี้ โดยง่าย” (ช่มจีน ราชานุประพันธ์, หม่อม, 2434 : หน้าปก) ตำราอาหารฉบับนี้แบ่งออกเป็น 2 ภาค ภาคแรกเป็นตำราอาหารคาวว่าด้วยการหุงต้มในครัวไทย เริ่มต้นจากสูตรแกงเผ็ด ต้ม ฉู่ฉี่ นึ่ง ปลา และผัด ภาคที่สอง ว่าด้วยตำราอาหารหวาน (เอกลักษณ์ เกษมผลกุล, 2560)

นักวิชาการอาหารไทย หนุมาน เอสเปอร์ (Hanuman, T. K. , 2016 อ้างถึงใน เปรม สวนสมุทร, 2560 : 153) กล่าวว่า หนังสือตำรากับเข้าของหม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์ น่าจะเป็นหนังสือคู่มือการประกอบอาหารที่สมบูรณ์ที่มีมาก่อนแม่ครัวหัวป่าก์ หนังสือตำรากับเข้าฉบับนี้ไม่ค่อยเป็นที่แพร่หลายแก่คนทั่วไปมากนักเป็นตำราอาหารที่หาอ่านได้ยากและไม่มีการพิมพ์ซ้ำมากเช่นแม่ครัวหัวป่าก์ ตำรากับเข้าของหม่อมช่มจีนให้รายละเอียดของเครื่องปรุง สัดส่วน และวิธีการปรุงไว้อย่างเด่นชัด ผู้ศึกษาภายหลังสามารถปฏิบัติตามได้ นอกจากการนำเสนอขั้นตอนในการประกอบอาหารที่ง่ายต่อการนำมาปฏิบัติแล้ว ยังใช้ภาษาที่อธิบายกรรมวิธีในการประกอบอาหารได้อย่างชัดเจน อีกทั้งยังสะท้อนวิถีชีวิตและรสนิยมการรับประทานอาหารของผู้คนในสมัยรัชกาลที่ 5 ได้เป็นอย่างดี

การใช้ภาษาในการอธิบายกรรมวิธีการประกอบอาหารปรากฏการใช้คำกริยาชนิดหนึ่งที่น่าสนใจ คือ คำกริยากริิต ซึ่งเป็นคำกริยาที่มีความหมายว่า “ทำให้สิ่งใด ๆ เปลี่ยนแปลง” ความหมายของคำกริยากริิตมี 2 ส่วน คือ เหตุการณ์ที่เป็นสาเหตุ(causing event) และเหตุการณ์ที่เป็นผล(caused event) ส่วนเหตุการณ์ที่เป็นสาเหตุได้แก่ การก่อให้เกิดความเปลี่ยนแปลง ส่วนเหตุการณ์ที่เป็นผลได้แก่ การเปลี่ยนแปลง (Masayoshi Shibatani, 1976 : 1-3) จากการศึกษาเบื้องต้นพบว่า คำกริยาที่ใช้สำหรับการประกอบอาหารปรากฏการใช้คำกริยากริิตเป็นส่วนใหญ่ เนื่องจากการประกอบอาหารแสดงถึงกระบวนการเปลี่ยนสภาพของวัตถุดิบที่นำไปสู่การบริโภค ดังเช่นประโยคต่อไปนี้ (1) *ตำลึงหั่นเป็นชิ้น* คำกริยากริิต คำว่า “หั่น” หมายถึง เอาของวางบนที่รอง เช่น เหยียง แล้วตัดหรือเฉือนให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ เหตุการณ์เหตุ คือ หั่นตำลึง ส่วนเหตุการณ์ผล คือ ตำลึงขาดออกจากกันเป็นชิ้นซึ่งเกิดขึ้นจากการหั่น (2) *เยื่อเคย 1 บาท ทุบให้ละเอียด* คำกริยากริิต คำว่า “ตำ” หมายถึง การที่มลงไปให้แรงซ้ำ ๆ ด้วยสาก เพื่อให้แหลก หรือให้หลุดล่อน เหตุการณ์เหตุ คือ การทำเยื่อเคยให้ละเอียด ส่วนเหตุการณ์ผล คือ เยื่อเคยละเอียดโดยผ่านการตำ

จากประโยคข้างต้น แสดงให้เห็นคำกริยากริิต ซึ่งบ่งบอกว่าการกระทำเช่นไรและสิ่งที่เกิดขึ้น มีการเปลี่ยนแปลงอย่างไร นักมานุษยวิทยา โกลด์ เลวี สเตราสส์ (Claude Levi - Strauss, 1964 อ้างถึงใน



การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 10
"Global Goals, Local Actions: Looking Back and Moving Forward"

ภาสพงษ์ ผิวพอใช้, 2559 : 7) กล่าวว่า การทำอาหารมีลักษณะคล้ายภาษาและเห็นว่าทุกกลุ่มชาติพันธุ์เมื่อมีภาษาก็ต้องมีการทำอาหารและให้ความเห็นว่าการทำอาหารสามารถจัดแยกองค์ประกอบเป็นส่วนต่าง ๆ ได้ และการทำอาหารประเภท boil smoke และ roast เป็นการทำอาหารที่อยู่ในทุกวัฒนธรรม จากการศึกษาพบว่าผู้ที่มุ่งศึกษาคำกริยากริธา ได้แก่ จารุณี อินทรกำแหง (2555 : 116) ได้ศึกษาคำกริยากริธาเกี่ยวกับการประกอบอาหารในภาษาไทยถิ่นอีสานในหมู่บ้านมะค่า ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัยจังหวัดมหาสารคาม ผลการวิจัยพบว่า คำกริยากริธาเกี่ยวกับการประกอบอาหารมีจำนวนทั้งสิ้น 52 คำ 84 หน่วยความหมาย ความหมายของคำกริยากริธาทุกคำประกอบด้วย 5 ประเด็นคือ ชนิดของกริยา จุดประสงค์ การก เหตุการณ์ และคำนามที่แสดงการก การจัดประเภทคำกริยาได้เป็น 2 ประเภทคือ ประเภทเตรียมและประเภททำให้เป็นอาหาร

จากการศึกษาเอกสารและงานวิจัยข้างต้น ผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษาคำกริยากริธาที่ปรากฏในตำรากับเข้าของหม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์ เพื่อนำมาวิเคราะห์ความหมายและจัดประเภทของคำกริยากริธาเกี่ยวกับการประกอบอาหารและศึกษาภาพสะท้อนวิถีชีวิตคนไทยจากตำรากับเข้าของ หม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์ ตามแนวการวิเคราะห์องค์ประกอบของความหมายและตามแนวอรรถศาสตร์

วัตถุประสงค์ของงานวิจัย

1. เพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบความหมายของคำกริยากริธาที่เกี่ยวกับการประกอบอาหารในตำรากับเข้าของหม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์
2. เพื่อจัดประเภทของคำกริยากริธาที่เกี่ยวกับการประกอบอาหารในตำรากับเข้าของหม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์
3. เพื่อศึกษาภาพสะท้อนวิถีชีวิตคนไทยจากตำรากับเข้าของหม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์

ขอบเขตของการวิจัย

1. ศึกษาคำกริยากริธาที่เกี่ยวกับการประกอบอาหารในตำรากับเข้าของหม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์ ฉบับพิมพ์ครั้งที่ 2 ในปี ร.ศ. 110 ซึ่งตรงกับพุทธศักราช 2435
2. ศึกษาคำกริยาที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร ได้แก่ ขั้นตอนเตรียมส่วนผสม ขั้นตอนการประกอบอาหาร และขั้นหลังการประกอบอาหาร
3. คำกริยาที่เกี่ยวกับการประกอบอาหารคำใดที่สามารถเป็นได้ทั้งคำนามและคำกริยา ผู้วิจัยจะเลือกศึกษาเฉพาะคำกริยาเท่านั้น

วิธีดำเนินการวิจัย

ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้ใช้วิธีการดำเนินการค้นคว้าโดยมีขั้นตอนในการดำเนินงาน ดังนี้

1. ขั้นรวบรวมข้อมูลได้ศึกษาและรวบรวมข้อมูลโดย ศึกษาจากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
2. รวบรวมข้อมูลคำกริยากริธาที่เกี่ยวกับการประกอบอาหารในตำรากับเข้าของหม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์
3. นำข้อมูลที่ได้ทั้งหมดมาวิเคราะห์โดยใช้วิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบความหมายตามแนวคิดของ ยูจีน เอ ไนดา (Eugene A. Nida, 1975) การวิเคราะห์หมวดความหมายตามแนวคิดของ เอเดรียน เลห์เรอร์



การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 10
 "Global Goals, Local Actions: Looking Back and Moving Forward"

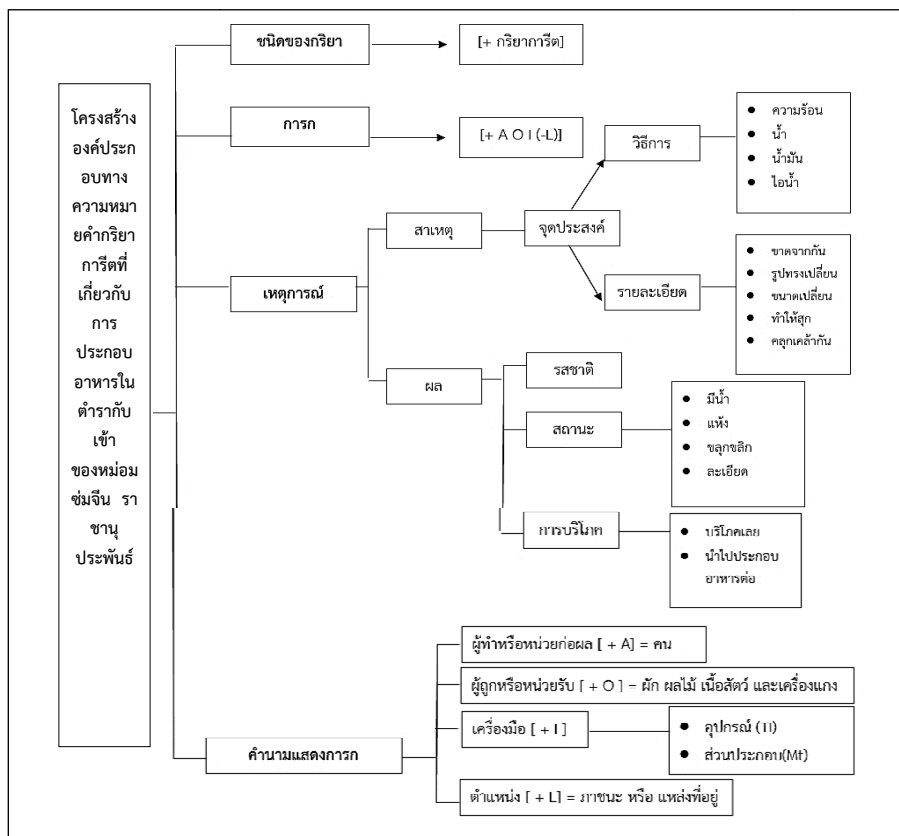
(Adrienne Lehrer, 1974) และวิเคราะห์ภาพสะท้อนวิถีชีวิตคนไทยจากตำรากับเข้าของ หม่อมช่มจีน ราชานุกุประพันธ์ โดยอาศัยแนวทางการวิเคราะห์ของ ภาสพงศ์ ผิวพอใช้(ภาสพงศ์ ผิวพอใช้, 2559)

4. สรุปผลการศึกษาและนำเสนอข้อมูล โดยนำเสนอข้อมูลแบบพรรณนาวิเคราะห์ (Descriptive Analysis) พร้อมสรุปผลอภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

จากการวิเคราะห์ข้อมูลคำกริยากริติดเกี่ยวกับการประกอบอาหารในตำรากับเข้าของหม่อมช่มจีน ราชานุกุประพันธ์ พบว่า มีคำกริยากริติดทั้งหมด 60 คำ มีความหมายทั้งหมด 75 หน่วยความหมาย จากข้อมูลข้างต้นเมื่อนำไปวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมาย ผู้วิจัยขอเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังหัวข้อดังต่อไปนี้

1. องค์ประกอบความหมายของคำกริยากริติดที่เกี่ยวกับการประกอบอาหารในตำรากับเข้าของหม่อมช่มจีน ราชานุกุประพันธ์ การนิยามความหมายของคำกริยากริติดจะพิจารณาจากอรรถลักษณะ สามารถแสดงให้เห็นเป็นโครงสร้าง ดังนี้



จากการวิเคราะห์องค์ประกอบของความหมายของคำกริยากริติดที่เกี่ยวกับการประกอบอาหารพบว่า คำแต่ละคำมีประเด็นอรรถลักษณะแตกต่างกัน ดังนั้น อรรถลักษณะ 1 อรรถลักษณะสามารถอธิบายได้ 1 หน่วยความหมายดังตัวอย่างอรรถลักษณะของคำว่า “ผ่า”



การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 10
 "Global Goals, Local Actions: Looking Back and Moving Forward"

อรรถลักษณะ	คำว่า “ผ่า”
ชนิดของกริยา	+กริยาการีต
การก	+ A O I:TL L
เหตุการณ์ เหตุ = วัตถุประสงค์ ผล	+ ทำให้ขาดออกจากกัน + ทำให้รูปทรงเปลี่ยนไป + ขนาดเปลี่ยนไป ± แห้ง + รสชาติดั้งเดิม + ประกอบอาหารต่อ + A ต้องการให้ O ขาดออกจากกัน
คำนามที่แสดงการก	+ A = คน + O = สัตว์ เนื้อสัตว์ และผัก + I:TL = มีดหรือของมีคม + L = เขียง, ถาด

คำว่า“ผ่า” หมายถึง การวางวัตถุติดลงบนเขียงหรือถาด ใช้มีดหรือของมีคมวางลงบนวัตถุติด แล้วใช้แรงกดลง เพื่อให้วัตถุติดขาดออกจากกัน วัตถุติดที่ใช้ อาจจะเป็นปลา หมู เป็ด ไก่ หรือ ผักต่าง ๆ ยกตัวอย่างเช่น “...ถ้าจะแกงเผ็ดปลาไหล ให้เอาเกลือหรือใบไม้ที่มีคมถูเสียให้หมดเมื่อกจันทัวซิดผ่า ท้องควักไส้ออกทิ้งเสีย...” (ชมจิน ราชานุประพันธ์, หม่อม. 2434 : 1)

จากการวิเคราะห์อรรถลักษณะความหมายของคำกริยาการีตที่เกี่ยวกับการประกอบอาหารในตำรากับเข้าของ หม่อมชมจิน ราชานุประพันธ์ ทั้ง 4 ประเด็น คือ ชนิดของกริยา การก เหตุการณ์ และคำนามที่แสดงการก สามารถนำเสนอผลการวิเคราะห์ตามประเด็นต่าง ๆ ได้ดังนี้

1) ชนิดของกริยา คำกริยาที่เกี่ยวกับการประกอบอาหารที่พบในตำรากับเข้าของหม่อมชมจินราชานุประพันธ์ ทุกคำมีอรรถลักษณะ คือ [+ กริยาการีต] ซึ่งแสดงให้เห็นเหตุการณ์ 2 เหตุการณ์ คือ เหตุการณ์ที่เป็นสาเหตุ(causing event) และเหตุการณ์ที่เป็นผล(caused event)

2) การก ปรากฏอรรถลักษณะในประเด็นการก คือ [+ A O I (-L)] ประกอบด้วย หน่วยก่อผลหรือผู้ทำ (A) หน่วยรับหรือผู้ถูก (O) หน่วยเครื่องมือ (I) และหน่วยตำแหน่ง (-L) จากข้อมูลคำกริยาการีตเกี่ยวกับการประกอบอาหารในตำรากับเข้าของหม่อมชมจิน ราชานุประพันธ์ พบว่า คำทุกคำจะมีหน่วยก่อผล (A) และหน่วยรับ (O) สำหรับหน่วยเครื่องมือ (I) ซึ่งประกอบด้วยหน่วยอุปกรณ์ (TL) และหน่วยส่วนประกอบ (Mt) จะพบในกริยาทุกคำอย่างน้อย 1 หน่วย และคำกริยาแต่ละคำจะปรากฏหน่วยเครื่องมือแตกต่างกันไปตามลักษณะของอาหาร และหน่วยตำแหน่ง (-L) ไม่ได้ปรากฏในคำกริยาทุกคำจะปรากฏในกริยาคำใดคำหนึ่งเท่านั้น เช่น คำว่า “ซอย” มีอรรถลักษณะในประเด็นการก คือ [+ A O I:TL L] ซึ่งประกอบด้วยหน่วยผู้ทำ (A) หน่วยผู้รับ (O) หน่วยเครื่องมือที่เป็นหน่วยอุปกรณ์ (I:TL) และหน่วยตำแหน่ง (L) ส่วนคำว่า “ควัก” มีอรรถลักษณะในประเด็นการก คือ [+ A O I:TL] ประกอบด้วยหน่วยผู้ทำ (A) หน่วยผู้รับ (O) หน่วยเครื่องมือที่เป็นหน่วยอุปกรณ์ (I:TL) ไม่ปรากฏหน่วยตำแหน่ง



3) เหตุการณ์ คำกริยากริรตเป็นคำกริยาที่มีเนื้อความในส่วนแรกกล่าวถึงสาเหตุและส่วนที่สองกล่าวถึงผลการเปลี่ยนแปลง ซึ่งประเด็นเหตุการณ์นี้จะแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ เหตุ และ ผล ส่วนของสาเหตุ คือ **ประเด็นจุดประสงค์** เป็นประเด็นที่กล่าวถึงจุดมุ่งหมายของหน่วยก่อผล (A) ที่มีต่อหน่วยรับ (O) สามารถแบ่งออกได้ 2 ประเด็น คือ **วิธีการ** และ **รายละเอียด** ซึ่งวิธีการ แบ่งประเด็นย่อย 4 ประเด็น คือ ความร้อน(± ความร้อน) น้ำ (± น้ำ) น้ำมัน(± น้ำมัน) และไอน้ำ(±ไอน้ำ) ประเด็นวิธีการที่พบสามารถเรียงลำดับจากน้อยไปมาก ดังนี้ การใช้ความร้อนพบ 19 หน่วยความหมาย การใช้น้ำพบ 18 หน่วยความหมาย การใช้น้ำมันพบ 2 หน่วยความหมาย และการใช้ไอน้ำพบ 1 หน่วยความหมาย สำหรับ**รายละเอียด**แบ่งประเด็นย่อย 5 ประเด็น คือ ขาดออกจากกัน (±ขาดออกจากกัน) รูปทรงเปลี่ยน(±รูปทรงเปลี่ยน) ขนาดเปลี่ยน(±ขนาดเปลี่ยน) ทำให้สูง (±สูง) และคลุกเคล้ากัน(±คลุกเคล้ากัน) ประเด็นรายละเอียดที่พบสามารถเรียงลำดับจากน้อยไปมาก ดังนี้ รูปทรงเปลี่ยนพบ 47 หน่วยความหมาย ขนาดเปลี่ยนพบ 45 หน่วยความหมาย ขาดออกจากกันพบ 36 หน่วยความหมาย คลุกเคล้ากันพบ 14 หน่วยความหมาย และทำให้สูง 13 หน่วยความหมาย

ส่วนของผล คือ สิ่งที่เกิดขึ้นจากประเด็นจุดประสงค์ สามารถแบ่งออกได้ 4 ประเด็น คือ **1) สถานะ** แบ่งประเด็นย่อย 4 ประเด็น คือ มีน้ำ(±มีน้ำ) แห่ง(±แห่ง) ซุกซิก(±ซุกซิก) และละเอียด(±ละเอียด) ประเด็นสถานะที่พบสามารถเรียงลำดับจากน้อยไปมาก ดังนี้ สถานะแห่งพบ 43 หน่วยความหมาย สถานะมีซุกซิกพบ 17 หน่วยความหมาย สถานะมีน้ำพบ 10 หน่วยความหมาย และสถานะละเอียด 9 หน่วยความหมาย **2) รสชาติ** รสชาติที่ปรากฏจะแบ่งเป็น 2 ประเด็น คือ รสชาติดั้งเดิม(±รสชาติดั้งเดิม)และรสชาติใหม่ (±รสชาติใหม่) สำหรับรสชาติดั้งเดิมพบ 73 หน่วยความหมาย และรสชาติใหม่พบ 2 หน่วยความหมาย คือคำว่า “แกง” และ “ตอง” รสชาติที่พบคือ รสเผ็ด รสเค็ม และรสเปรี้ยวอมหวาน และ **3) การบริโภค** แบ่งประเด็นย่อย 2 ประเด็น คือ บริโภคเลย(±บริโภคเลย) และนำไปประกอบอาหารต่อ(±นำไปประกอบอาหารต่อ) สำหรับประเด็นนำไปประกอบอาหารต่อพบ 68 หน่วยความหมาย และประเด็นบริโภคเลยพบ 14 หน่วยความหมาย

4) คำนามที่แสดงการก เป็นการระบุลักษณะของคำนามที่แสดงการก ประกอบด้วย**ผู้ทำหรือหน่วยก่อผล (A)** คือ คน **หน่วยถูกหรือหน่วยรับ(O)** คือ ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ และเครื่องแกง สำหรับผักที่พบส่วนใหญ่จะเป็นผักที่ปรากฏในครัวเรือนของไทย ได้แก่ พริกไทย พริกชี้ฟ้า ข่า กระชาย โหระพา และใบมะยม เป็นต้น ผลไม้ที่พบได้แก่ สับปะรดและมะพร้าว สัตว์ที่ใช้ในการประกอบอาหารมีหลายชนิด ได้แก่ สัตว์น้ำพบปลาไหล ปลาดุก ปลาสร้อย ปลาเทโพ ปลาสาบแก้ว ฯลฯ สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำพบแมงดา กบ นกเป็ดน้ำ เต่านา ฯลฯ และสัตว์บกพบ สุนัข เป็ด ไก่ ตั้วอัน กระต่ายป่า กวาง แพะ ฯลฯ และเครื่องแกงที่พบในการประกอบอาหาร ได้แก่ พริก ข่า ตะไคร้ มะกรูด เยื่อเคียว หอม กระเทียม เป็นต้น จากการศึกษาหน่วยถูกหรือหน่วยรับ (O) ในตำรากับข้าวพบว่า หน่วยผู้รับส่วนใหญ่จะเป็นวัตถุดิบที่เป็นเนื้อสัตว์และเนื้อสัตว์ที่ใช้ส่วนใหญ่เป็นเนื้อปลา ผักและเครื่องแกงจะใช้สับเปลี่ยนกันไป และสำหรับผลไม้พบในการนำมาประกอบอาหารเพียง 2 ชนิด คือ สับปะรดและมะพร้าว

หน่วยเครื่องมือ (I) ประกอบด้วย 2 แบบ คือ **อุปกรณ์ (TI)** เป็นส่วนที่ช่วยให้เกิดกริยา สำหรับหน่วยอุปกรณ์ที่พบ ได้แก่ มีดพบ 19 หน่วยความหมาย ฝักพบ 19 หน่วยความหมาย มือพบ 16 หน่วยความหมาย น้ำพบ 5 หน่วยความหมาย ครกสากพบ 3 หน่วยความหมาย ไม้สำหรับคนพบ 3 หน่วยความหมาย ของมีคม เช่น แกลบ ใบไม้ เหล็กขูดมะพร้าวหรือกระต่ายขูดมะพร้าวพบ 2 หน่วยความหมาย ไม้ปลายแหลมพบ 1 หน่วยความหมาย แสงแดดพบ 1 หน่วยความหมาย คันพบ 1 หน่วยความหมาย กระดังพบ 1 หน่วย



ความหมาย และตะแกรงพบ 1 หน่วยความหมาย **ส่วนประกอบ (Mt)** เป็นส่วนที่ช่วยให้เกิดกิริยาและกลายเป็นส่วนหนึ่งของหน่วยรับ ส่วนประกอบที่พบในการประกอบอาหาร คือ เนื้อสัตว์ เครื่องแกง และเครื่องปรุงรส สำหรับเครื่องแกงหมายถึง ของที่ใช้ในการปรุงแกง เช่น พริก หอม กระเทียม กะปิ เป็นหลัก ส่วนเครื่องปรุงรสหมายถึง สิ่งที่ใช้ปรุงแต่งอาหารให้มีรสชาติตามต้องการ เช่น น้ำปลา เกลือ น้ำตาล เป็นต้น หน่วยอุปกรณ์ในประเด็นส่วนประกอบที่พบมากที่สุดคือ เครื่องปรุงรสพบ 10 หน่วยความหมาย เครื่องแกงพบ 5 หน่วยความหมาย และเนื้อสัตว์พบ 1 หน่วยความหมาย ตามลำดับ

หน่วยตำแหน่ง (-L) คือ ภาชนะหรือแหล่งที่อยู่ ซึ่งไม่ได้ปรากฏในคำกริยาทุกคำจะปรากฏในกริยา คำใดคำหนึ่งเท่านั้น หน่วยตำแหน่งที่พบมากที่สุดคือ ภาชนะเช่น จาน ชาม ถาด พบ 23 หน่วยความหมาย หม้อพบ 22 หน่วยความหมาย เหยียงพบ 18 หน่วยความหมาย ครกพบ 3 หน่วยความหมาย หม้อก้นลึกพบ 1 หน่วยความหมายและตะแกรงพบ 1 หน่วยความหมายตามลำดับ และพบคำที่ไม่ปรากฏตำแหน่ง 7 หน่วยความหมาย

2. จัดประเภทของคำกริยาการรีดที่เกี่ยวกับการประกอบอาหารในตำราเก็บเข้าของหม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์

จากการศึกษาคำกริยาการรีดที่เกี่ยวกับการประกอบอาหารสามารถนำมาจัดกลุ่มตามขั้นตอนการประกอบอาหาร ดังนี้ **ขั้นการเตรียมส่วนผสม** พบ 48 คำ แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ ประเภทใช้ความร้อนและประเภทไม่ใช้ความร้อน ประเภทใช้ความร้อนพบ 2 คำ คือคำว่า “เผา” และ “ลน” ส่วนประเภทไม่ใช้ความร้อนพบ 46 คำ ได้แก่ คำว่า ถู ผ่า คั่วก หั่น₁ หั่น₂ หั่น₃ หั่น₄ หั่น₅ ปอก ตำ ทูบ และปาด เป็นต้น **ขั้นการประกอบอาหาร** พบ 28 คำ แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ ประเภทใช้ความร้อนและประเภทไม่ใช้ความร้อน ประเภทใช้ความร้อนพบ 19 คำ ได้แก่คำว่า รวน ผัด₁ ผัด₂ เขี้ยว(เคี้ยว)₁ เขี้ยว(เคี้ยว)₂ เขี้ยว(เคี้ยว)₃ เขี้ยว(เคี้ยว)₄ เฝာ และอบ เป็นต้น ประเภทไม่ใช้ความร้อนพบ 9 คำ ได้แก่ คลุกเคล้า₁ คลุกเคล้า₂ คน₁ คน₂ ชุป ทา และตอง เป็นต้น ส่วน**ขั้นหลังการประกอบอาหาร**ไม่ปรากฏคำกริยาการรีด

3. ภาพสะท้อนวิถีชีวิตคนไทยจากตำราเก็บเข้าของหม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์

จากการศึกษาตำราเก็บเข้าของหม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์ สะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตคนไทย ในสมัยรัชกาลที่ 5 สามารถแบ่งได้ 4 ประเด็น ได้แก่ วัฒนธรรมการกิน ด้านกรรมวิธีประกอบอาหาร ด้านภูมิปัญญาของคนไทย และการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม สรุปได้ดังนี้

3.1) ภาพสะท้อนด้านวัฒนธรรมการกิน วัฒนธรรมการกินถือเป็นส่วนสำคัญประการหนึ่งในการบ่งชี้ถึงการดำรงตัวตนของผู้คนในสังคม จากการศึกษาตำราเก็บเข้าของหม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์ สะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมการกินในมิติต่าง ๆ ได้แก่ ด้านรสชาติ และด้านอาหารกับช่วงเวลาในการบริโภค

3.1.1 ภาพสะท้อนด้านรสชาติ รสชาติของอาหารสามารถบ่งบอกถึงรสนิยมการกินได้จากการศึกษาตำราเก็บเข้าของหม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์ พบว่า รสชาติอาหารที่พบ มี 6 รสชาติ ประกอบด้วย รสเผ็ด เปรี้ยว หวาน มัน เค็ม และเปรี้ยวอมหวาน ในการประกอบอาหารคาวทุกประเภทจะมีการใช้เครื่องแกงเป็นองค์ประกอบและใช้พริกเป็นวัตถุดิบหลักในการประกอบอาหาร โดยพริกที่นำมาใช้ในการประกอบอาหารมีหลายชนิด อาทิ พริกเทศ พริกไทย พริกเฝာ พริกชี้ฟ้า และพริกนก เป็นต้น ซึ่งลักษณะการประกอบอาหารเช่นนี้ เป็นตัวบ่งชี้ว่าคนไทยในสมัยนั้นนิยมรับประทานอาหารที่มีรสเผ็ด



3.1.2 ภาพสะท้อนด้านอาหารกับช่วงเวลาในการบริโภค

ในตำรากับเข้าหม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์ ได้สะท้อนถึงอาหารประจำมือจากการศึกษาพบว่ามีการกล่าวถึงอาหารมือเช้า ได้แก่ “ต้มโฮกเออ” เป็นอาหารที่ควรรับประทานในมือเช้ารสชาติจะดีดังที่กล่าวในตำรากับเข้าว่า “...ถ้าจะต้มโฮกเออ ให้เอาปลาไปไม้ หรือปลาสด 7 บาท เอาน้ำท่าใส่กะทะคะเนให้ท่วมตัวปลาเนื้อ 1 เป็นกับเข้าอาหารเช้าคล่องคอดีนัก” (ช่มจีน ราชานุประพันธ์, หม่อม. 2434 : 68)

3.2) ภาพสะท้อนด้านกรรมวิธีการประกอบอาหาร กรรมวิธีการประกอบอาหาร เป็นการทำอาหารดิบให้สุกด้วยวิธีการต่าง ๆ จากการศึกษาตำรากับเข้าของหม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์ สะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมการประกอบอาหาร โดยพิจารณาตั้งแต่ วัตถุดิบ เครื่องปรุงรส และเครื่องครัวที่ใช้ในการประกอบอาหาร สำหรับภาพสะท้อนในด้านกรรมวิธีการประกอบอาหาร ได้แก่ ด้านสภาพแวดล้อมกับวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหาร ด้านการใช้เครื่องปรุงรส และเครื่องครัวที่ใช้ในการประกอบอาหาร

3.2.1 ภาพสะท้อนด้านสภาพแวดล้อมกับวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหาร รายการอาหารที่ปรากฏในตำรากับเข้าของหม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์ พบว่า วัตถุดิบใช้ในการประกอบอาหาร ประกอบด้วย มังฆาหาร มังฆาหาร และธัญญาหาร โดยมีมังฆาหารที่นำมาใช้ในการประกอบอาหารนั้น ได้แก่ ปลา กุ้ง หอยแครง ส่วนมังฆาหาร ได้แก่ เนื้อไก่ เนื้อเป็ด เนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ และสัตว์ป่านอกจากนี้ยังพบพืชพรรณธัญญาหารที่ใช้เป็นเครื่องแกงและเป็นวัตถุดิบในอาหาร ได้แก่ พริก ขิง ข่า ตะไคร้หอม กระเทียม มะกรูด กระชาย ผักชี และยี่ห่วย เป็นต้น จากที่กล่าวมานี้สะท้อนถึงความอุดมสมบูรณ์ทางธรรมชาติและความบริบูรณ์ของสภาพแวดล้อมในสมัยนั้นได้

3.2.2 ภาพสะท้อนเกี่ยวกับเครื่องครัวที่ใช้ในการประกอบอาหาร จากตำรากับเข้าของหม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์ พบการใช้เครื่องครัว ได้แก่ หม้อ กระทะ หวดและหม้อก้นลึก ครกสาก มีด เขียง และตะแกรง เป็นต้น นอกจากนี้ ในตำรากับเข้ายังสะท้อนถึงการใช่วัตถุดิบจากธรรมชาติมาใช้เป็นเครื่องครัวในครัวเรือนไทย อาทิ ใบตองใช้สำหรับทำห่อหมก ไม้แหลม ใช้สำหรับก่ไฟต้มน้ำหรือใช้สำหรับเสียบหรือแทงตัวปลา ใช้ใบไม้หรือแกลบสำหรับขูดเมือกออกจากตัวปลา

3.3) ภาพสะท้อนด้านภูมิปัญญาของคนไทย ภูมิปัญญาเป็นการถ่ายทอดความรู้ ความสามารถ จากคนรุ่นสู่อีกรุ่นหนึ่ง สำหรับการประกอบอาหารตามตำรากับเข้าของหม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์ ล้วนเป็นการสะท้อนให้เห็นภูมิปัญญาการประกอบอาหารของคนไทยในสมัยรัชกาลที่ 5 ซึ่งภาพสะท้อนในด้านภูมิปัญญาที่พบ ได้แก่ ด้านการปรุงรสอาหาร ด้านการแต่งกลิ่น ด้านการใช้พืชสมุนไพรในการปรุงอาหาร และด้านการคะเนเวลาในการประกอบอาหาร

3.3.1 ภูมิปัญญาด้านการปรุงรสอาหาร จากตำรากับเข้าของหม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์ สะท้อนถึงภูมิปัญญาในการปรุงรสอาหารโดยรสชาติของอาหารที่พบนอกจากการใช้เครื่องปรุงรสแล้ว ยังมีการปรุงรสโดยการนำวัตถุดิบจากธรรมชาติที่มีรส มาใช้ในการปรุงรสอาหารให้มีรสชาติตามต้องการ ได้แก่ รสเปรี้ยว ได้จากมะขามเปียก ระกำ มะนาว มะม่วงดิบ ตะลิงปลิง รสหวาน ได้จากน้ำมะพร้าวอ่อน รสเผ็ด ได้จากพริกเทศ พริกไทย พริกนก และรสฝาด ได้จากลูกพิกุลดิบ ยางมะละกอ

3.3.2 ภูมิปัญญาด้านการแต่งกลิ่น จากตำรากับเข้าของหม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์ สะท้อนให้เห็นภูมิปัญญาในการแต่งกลิ่นโดยอาศัยกลิ่นจากพืชพรรณธัญญาหารที่มีตามธรรมชาติ สำหรับการแต่งกลิ่นอาหารจะพบทั้งในอาหารคาวและอาหารหวาน หากประกอบอาหารคาวพืชที่ใช้ในการแต่งกลิ่น ได้แก่ โหระพา



ใบพลู ใบกะเพรา ใบเปราะหอม ดอกกระดังงา ลูกผักชี ยี่หระ และกระชาย เป็นต้น เพื่อแต่งกลิ่นและทำให้
อาหารมีรสชาติ กลมกล่อม ส่วนอาหารหวานจะมีการอบด้วยดอกไม้ที่มีกลิ่นหอม

3.3.3 ภูมิปัญญาด้านการใช้พืชสมุนไพรในการปรุงอาหาร จากการใช้เครื่องปรุงอาหารใน
ตำรากับเข้าของหม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์สะท้อนให้เห็นว่าการประกอบอาหารที่ปรากฏมีการนำพืช
สมุนไพรมาใช้ในการประกอบอาหารพืชสมุนไพรที่พบ ได้แก่ หอม กระเทียม พริก ชিং ข่า ตะไคร้ และสามสิบ¹
 เป็นต้น โดยคำว่า “พืชสมุนไพร” ในที่นี้มีความหมายตามสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนว่า (สารานุกรมไทย
สำหรับเยาวชน, 2533 อ้างถึงใน ภาสพงศ์ ผิวพอใช้, 2559 : 67) หมายถึง พืชที่มีสรรพคุณในการรักษาโรค
หรืออาการเจ็บป่วยต่าง ๆ การใช้สมุนไพรในการรักษาโรคหรืออาการเจ็บป่วยต่าง ๆ นี้จะต้องนำเอาสมุนไพร
ตั้งแต่สองชนิดขึ้นไปมารวมกัน ซึ่งเรียกว่า “ยา”

3.3.4 ภูมิปัญญาด้านการคะเนเวลาในการประกอบอาหาร การประกอบอาหารแต่ละ
ประเภทในแต่ละขั้นตอนจะมีการกำหนดระยะเวลาไว้อย่างชัดเจน ซึ่งในตำรากับเข้าของหม่อมช่มจีน ราชานุ
ประพันธ์ ได้สะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญาในการคาดคะเนเวลาในการประกอบอาหาร คือ การใช้รูปเป็น
ตัวกำหนดระยะเวลาในการประกอบอาหารแต่ละขั้นตอน ดังที่กล่าวในตำรากับเข้าว่า “.....ถ้าจะทำห่อหมก
ปลาช่อน ปลาไหล ปลาเห็ดโคน ปลากระพงก็ได้ ให้เอาปลาช่อน หนัก 10 ตำลึง ขอดเกล็ดเสีย วิธีที่จะนึ่งนั้น
กำหนดดูปลิงสองดอกสุก.....” (ช่มจีน ราชานุประพันธ์, หม่อม. 2434 : 76) จากกรรมวิธีการประกอบอาหาร
ที่ยกมานี้ อธิบายว่าหากจะทำห่อหมกปลาช่อน ปลาไหล ปลาเห็ดโคน และปลากระพง สำหรับการนึ่งใช้
ระยะเวลาเท่ากับการจตุรูป 2 ดอก

3.4) ภาพสะท้อนด้านการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม เป็นการกระจายตัวของแบบแผนทางวัฒนธรรม
จากพื้นที่หนึ่งไปยังพื้นที่อื่น ในตำรากับเข้าของหม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์ พบการนำอาหารและวัฒนธรรม
การรับประทานอาหารบางประการจากต่างประเทศเข้ามาผสมผสานกับวัฒนธรรมไทย เห็นได้ว่าในสมัยรัชกาล
ที่ 5 เกิดการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม ได้แก่ การรับวัฒนธรรมอาหารจากต่างประเทศ

การรับวัฒนธรรมอาหารจากต่างประเทศ จากการศึกษาตำรากับเข้าของหม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์
พบว่ามีกรอธิบายกรรมวิธีในการทำขนมจีบ ขนมจีน และข้าวเกรียบปากหม้อ ” ซึ่งอาหารที่กล่าวมานี้เป็น
อาหารที่มีต้นกำเนิดมาจากต่างประเทศโดย “ขนมจีบ” เป็นวัฒนธรรมการประกอบอาหารจากประเทศจีนและ
“ข้าวเกรียบปากหม้อ” เป็นวัฒนธรรมการประกอบอาหารจากประเทศเวียดนาม นอกจากนี้ในตำรากับเข้าของ
หม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์ ได้สะท้อนให้เห็น“สำหรับอาหาร” ซึ่งหมายความว่า การจัดอาหารหลายชนิดให้
อยู่ในชุดเดียวกันและมีความกลมกลืนกันซึ่งทั้งของกินแก่และของแถมที่เรียกว่า “เครื่องเคียง” สำหรับเครื่อง
เคียงหรือเครื่องแถมมีคุณสมบัติเพื่อชูรสชาติให้อร่อยยิ่งขึ้น จากตำรากับเข้าสะท้อนถึงสำหรับอาหารในสมัย
รัชกาลที่ 5 ดังที่กล่าวในตำรากับเข้าว่า “ถ้าจะทำต้มยำไก่ ให้เอาไก่ตัว 1 ฝาห้อง ควักไส้ตัดเป็นชิ้นโต ๆ
..... ถ้าจะรับประทานกับขนมจีนก็ได้ หรือจะรับประทานกับหมี่ซั่ว ลวกน้ำเสียให้จืดก็ได้” (ช่ม
จีน ราชานุประพันธ์, หม่อม. 2434 : 63-64)

จากกรรมวิธีการประกอบอาหารที่กล่าวมานี้ อธิบายได้ว่าการรับประทาน“ต้มยำไก่” สามารถ
รับประทาน“ขนมจีน”หรือ“หมี่ซั่ว”เป็นเครื่องเคียงได้ ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงการผสมผสานทางวัฒนธรรมการกิน ที่
รับจากต่างประเทศ สำหรับ“ขนมจีน” รับมาจากวัฒนธรรมมอญ ส่วน“หมี่ซั่ว” รับวัฒนธรรมมาจากจีน



¹ สาบสลิบ เป็นพืชสมุนไพรชนิดหนึ่งที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหาร ในตำรากับเข้าของหม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์ ใช้สามสลิบเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารประเภทแกงข้าวสั้ม ได้แก่ แกงข้าวสั้มเนื้ออย่างกับยอดสามสลิบหรือลูกสามสลิบ โดยส่วนยอดและลูกจะทำให้เกิดรสขม

อภิปรายผล

จากการศึกษาคำกริยาการีตเกี่ยวกับการประกอบอาหารโดยศึกษาจากตำรากับเข้าของหม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์ ทำให้เข้าใจองค์ประกอบความหมายโดยพิจารณาจากอรรถลักษณะของคำและสามารถจัดประเภทของคำกริยาการีต อีกทั้งยังเข้าใจภาพสะท้อนวิถีชีวิตคนไทยในสมัยรัชกาลที่ 5 จากตำรากับเข้าของหม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์ นอกจากนี้ผู้วิจัยยังพบว่ามีความน่าสนใจ ดังนี้

1) ผลการศึกษาคำกริยาการีตเกี่ยวกับการประกอบอาหารในตำรากับเข้าของหม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์ พบว่ามีคำกริยาการีต 60 คำ 75 หน่วยความหมาย คำกริยาการีตทุกหน่วยความหมายประกอบด้วยประเด็นอรรถลักษณะจำนวน 4 ประเด็น ได้แก่ หมวดคำกริยา การก เหตุการณ์ และคำนามที่แสดงการก โดยคำกริยาการีต ทั้งหมดผ่านการทดสอบว่าเป็นคำกริยาการีตทุกคำ สอดคล้องกับแนวคิด Masayoshi Shibatani (1976 : 1-3) กล่าวว่า“คำกริยาการีต”เป็นคำกริยาที่มีความหมายว่า“ทำให้สิ่งใด ๆ เปลี่ยนแปลง” ความหมายของคำกริยาการีตมี 2 ส่วน คือ เหตุการณ์ที่เป็นสาเหตุ(causing event) และเหตุการณ์ที่เป็นผล(caused event) ที่พบส่วนใหญ่มีเพียงหนึ่งหน่วยความหมาย ส่วนคำกริยาการีตที่มีมากกว่าหนึ่งหน่วยความหมายมีเพียง 9 คำ คือ คำว่า หั้น คลุกเคล้า คน ชูด แล่ ผัด เขี่ย(เคี้ยว) คั้น และนวด เป็นต้น จากข้อมูลที่น่ามาศึกษาพบว่าคำกริยาการีตเกี่ยวกับการประกอบอาหารที่ศึกษาจากตำรากับเข้า ของหม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์ มีคำกริยาการีตบางคำมีหน่วยความหมายแตกต่างกับการศึกษาคำกริยาการีตเกี่ยวกับการประกอบอาหารในภาษาไทยถิ่นอีสาน ในหมู่บ้านมะค่า ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม ของ จารุณี อินทรกำแหง สำหรับคำกริยาการีตที่พบว่ามีความหมายแตกต่างกัน ได้แก่ คำว่า“ตำ” โดยคำว่า“ตำ”ที่พบในตำรากับเข้าของหม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์ มีเพียงหนึ่งหน่วยความหมายซึ่งหมายความว่า การทำให้วัตถุดิบแหลกละเอียดโดยใช้“ครก”และ“สาก” เป็นเครื่องมือ วัตถุดิบที่ใช้เป็นผักหรือเครื่องแกงและต้องนำไปประกอบอาหารต่อ จารุณี อินทรกำแหง (2558 : 38) พบว่าหน่วยความหมายของคำกริยาการีต คำว่า“ตำ”มีทั้งหมด 5 หน่วยความหมาย ดังต่อไปนี้ “ตำ” เป็นการทำให้วัตถุดิบแหลกละเอียดหรือการคลุกเคล้าวัตถุดิบกับเครื่องปรุงโดยใช้ครกและสาก “ตำ₁” เป็นการทำให้วัตถุดิบแหลกละเอียดเพียงอย่างเดียว “ตำ₂”เป็นการทำให้วัตถุดิบแหลกละเอียดแล้วคลุกเคล้ากับเครื่องปรุง “ตำ_{2.1}” มีพริกและกระเทียมเป็นวัตถุดิบมีน้ำมะนาวและน้ำปลาเป็นเครื่องปรุงและอาหาร “ตำ_{2.2}” มีข้าว และตะไคร้เป็นวัตถุดิบ และมีพริกสดตำ₁ กระเทียมตำ₁ น้ำปลา น้ำมะขามเปียกน้ำมะนาว และปลาร้าเป็นเครื่องปรุงและบางสูตรใส่ตัวมัดแดงสดลงไปในการชกนี้ด้วย “ตำ_{2.3}” มีมะขามเป็นวัตถุดิบ และมีพริกสดตำ₁ กระเทียมตำ₁ น้ำปลา และปลาร้าเป็นเครื่องปรุง และ“ตำ₃”เป็นการคลุกเคล้าวัตถุดิบกับเครื่องปรุงเพียงอย่างเดียวโดยใช้ “ครก” และ “สาก” และอาหารที่ได้สามารถรับประทานได้ทันที ดังที่กล่าวมานี้สามารถอธิบายได้ว่าคำกริยาการีตทุกคำมีความหมาย ซึ่งคำแต่ละคำอาจมีมากกว่าหนึ่งหน่วยความหมายขึ้นอยู่กับบริบทของการใช้คำนั้น ๆ

2) งานวิจัยนี้สามารถจัดประเภทของคำกริยาการีตโดยใช้ประเด็นความร้อนเป็นเกณฑ์ในการจัดประเภท โดยแบ่งคำกริยาการีตออกเป็นกลุ่มตามขั้นตอนการประกอบอาหาร ได้แก่ ขั้นตอนเตรียมส่วนผสม 48 คำ ประเภทใช้ความร้อนพบ 2 คำ ได้แก่ เผา ลน และไม่ใช้ความร้อนพบ 46 คำ ได้แก่ ปอก ตำ หุง ซอย



ขั้นการประกอบอาหารพบ 28 คำ แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ดังนี้ ประเภทใช้ความร้อนพบ 19 คำ ได้แก่ เผา ลวก ปิ้ง ทอด ต้ม และประเภทไม่ใช้ความร้อนพบ 9 คำ ได้แก่ คน₁ คน₂ ปั่น กวน ส่วนขั้นหลังการประกอบอาหารไม่ปรากฏคำกริยากริธา สอดคล้องกับแนวคิดของ โกลด์ เลวี สตราสส์ นักมานุษยวิทยา (Claude Levi - Strauss, 1964 อ้างถึงใน ภาสพงษ์ ผิวพอใช้, 2559 : 7) ให้ความเห็นว่า การทำอาหารสามารถจัดแยกองค์ประกอบเป็นส่วนต่าง ๆ ได้ และการทำอาหารประเภท boil smoke และ roast เป็นการทำอาหารที่อยู่ในทุกวัฒนธรรม สอดคล้องกับจารุณี อินทรกำแหง (2555 : 116) ศึกษาคำกริยากริธาเกี่ยวกับการประกอบอาหารในภาษาไทยถิ่นอีสานในหมู่บ้านมะค่า ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัยจังหวัดมหาสารคาม พบว่าสามารถจัดประเภทคำกริยาได้เป็น 2 ประเภทคือ ประเภทเตรียมและประเภททำให้เป็นอาหาร ทั้งสองประเภทมีประเภทย่อย 2 ประเภทคือใช้ความร้อนและไม่ใช้ความร้อน และจากการศึกษาคำกริยากริธาเกี่ยวกับการประกอบอาหารในภาษาไทย ถิ่นเหนือ ในหมู่บ้านเวียงหนองล่อง ตำบลวังผาง อำเภอเวียงหนองล่อง จังหวัดลำพูน พบว่า สามารถจัดประเภทของคำกริยา แบ่งได้เป็น 2 กลุ่มใหญ่ คือ กลุ่มคำกริยาที่ใช้ความร้อนและกลุ่มคำกริยาที่ไม่ใช้ความร้อน (สายฝน ตัดคง, 2555 : 137)

3) ภาพสะท้อนวิถีชีวิตคนไทยจากตำรากับเข้าของหม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์ จากการศึกษาสะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตคนไทยในสมัยรัชกาลที่ 5 ดังนี้

มิติด้านวัฒนธรรมการกิน สะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมการกินในมิติต่าง ๆ ได้แก่ ด้านรสชาติ ด้านอาหารกับช่วงเวลาในการบริโภค และด้านอาหารกับกลุ่มผู้บริโภค สำหรับด้านรสชาติอาหาร การประกอบอาหารเฉพาะอาหารคาวพบว่า การประกอบอาหารมีการใช้เครื่องแกงที่เป็นพืชสมุนไพร อาทิ พริก พริกไทย ขิง ข่า ตะไคร้ กระเทียม เป็นต้น ซึ่งวัตถุดิบดังกล่าวมีทั้งกลิ่นและมีรสเผ็ด ร้อน ส่วนเครื่องปรุงรสจะปรุงรสด้วยน้ำปลา เกลือ น้ำตาล ดังนั้น บ่งชี้ให้เห็นว่าคนในสมัยนั้นมีรสนิยมในการรับประทานอาหารที่มีรสเผ็ด นอกจากด้านรสชาติอาหารแล้วหากจะกล่าวถึงวัตถุดิบในการประกอบอาหารก็มีความแตกต่างกับปัจจุบัน อาทิ สัตว์บางชนิดที่ในอดีตใช้ประกอบอาหาร แต่ไม่เป็นที่นิยมในสังคมปัจจุบันมากนัก ได้แก่ ตะพาบน้ำ ตัวอ่อน¹ ตัวแด้

มิติด้านกรรมวิธีการประกอบอาหาร ได้แก่ ด้านสภาพแวดล้อมกับวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหาร ด้านการใช้เครื่องปรุงรส และด้านเครื่องครัวที่ใช้ในการประกอบอาหาร การประกอบอาหารเป็นอีกมิติหนึ่งที่สะท้อนถึงสภาพแวดล้อมได้อย่างเด่นชัด สังเกตได้จากวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารวัตถุดิบที่ใช้นั้นอุดมไปด้วยผักอาหาร มังขาร และธัญญาหาร ซึ่งสะท้อนถึงความอุดมสมบูรณ์ของบ้านเมือง สำหรับการใช้เครื่องปรุงรสถือเป็นมิติอย่างหนึ่งที่แสดงถึงความเรียบง่ายในการประกอบอาหาร โดยเครื่องปรุงรสเหล่านี้ล้วนเป็นสิ่งที่มาจากธรรมชาติไม่ผ่านการปรุงแต่งอย่างเช่นเครื่องปรุงอาหารในปัจจุบัน นอกจากนี้เครื่องครัวที่ใช้ในการประกอบอาหารก็มีเพียงไม่กี่ชนิดและมีการนำวัตถุดิบจากธรรมชาติมาใช้เป็นเครื่องครัวในครัวเรือนไทย

มิติด้านภูมิปัญญาของคนไทย ประกอบด้วย ภูมิปัญญาด้านการปรุงรสอาหาร ภูมิปัญญาด้านการแต่งกลิ่น ภูมิปัญญาด้านการใช้พืชสมุนไพรในการปรุงอาหาร และภูมิปัญญาด้านการคะเนเวลาในการประกอบอาหาร สำหรับการปรุงรสอาหาร อาหารอาศัยการปรุงรสจากวัตถุดิบธรรมชาติ การแต่งกลิ่นหากประกอบอาหารคาวใช้พืชสมุนไพรในการแต่งกลิ่น ส่วนอาหารหวานจะมีการอบด้วยดอกไม้ที่มีกลิ่นหอม การนำพืชสมุนไพรมาใช้ในการประกอบอาหาร สะท้อนให้เห็นว่าอาหารการกินในสมัยรัชกาลที่ 5 ล้วนเป็นอาหารที่มีประโยชน์และอุดมไปด้วย คุณค่าทางอาหาร นอกจากนี้ ยังสะท้อนถึงนวัตกรรมการคำนวณเวลาในการประกอบอาหารโดยใช้ระยะเวลาของการจตุรูบแต่ละดอก เป็นตัวกำหนดเวลาของการประกอบอาหารแต่ละขั้นตอน



การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 10
"Global Goals, Local Actions: Looking Back and Moving Forward"

มิติด้านการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม เป็นการกระจายตัวของแบบแผนทางวัฒนธรรมจากพื้นที่หนึ่งไปยังพื้นที่อื่น จากการศึกษาตำรากับเข้าของหม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์ พบว่า มีการอธิบายกรรมวิธีในการทำ“ขนมจีบ”และ “ข้าวเหนียวปอกหม้อ” ซึ่งอาหารเหล่านี้ล้วนเป็นวัฒนธรรมการประกอบอาหารจากต่างประเทศ นอกจากนี้ยังพบการนำอาหารจากต่างประเทศมาใช้เป็น“เครื่องเคียง”ในสำหรับอาหารอีกด้วย ดังนั้น สะท้อนให้เห็นว่าคนไทยในสมัยนั้น มีการติดต่อสื่อสารหรือมีความสัมพันธ์ชาวต่างชาติจึงก่อให้เกิดแลกเปลี่ยนหรือการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมเกิดขึ้น

สรุป

บทความวิจัยนี้ได้นำเสนอคำกริยาการิตที่ปรากฏในตำรากับเข้าของหม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์ ซึ่งได้ ข้อค้นพบว่า คำกริยาที่ปรากฏในตำรากับเข้าส่วนใหญ่เป็นคำกริยาการิต พบในชั้นเตรียมส่วนผสมและชั้นประกอบอาหาร คำเหล่านี้พบทั้งในสมัยรัชกาลที่ 5 และในปัจจุบัน แต่มีอรรถลักษณะของคำต่างกัน กล่าวคือ คำกริยาการิตคำเดียวกันแต่มีหน่วยความหมายต่างกัน โดยคำกริยาการิตที่พบในตำรากับเข้านั้น ส่วนใหญ่จะมีเพียงหน่วยความหมายเดียวและมีเพียงส่วนน้อยที่มีหน่วยความหมายมากกว่าหนึ่งหน่วยความหมาย กล่าวได้ว่าการใช้ภาษาในสมัยนั้นยังเป็นภาษาที่เรียบง่ายมีความหมายชัดเจน และไม่ซับซ้อน นอกจากนี้ยังพบวาทกรรมวิธีการประกอบอาหาร

¹ตัวอ้น เป็นสัตว์ฟันแทะจำพวกหนึ่งมีรูปร่างคล้ายหนูขนาดใหญ่ มีลำตัวกลม ขนสีน้ำตาล ตาและหูเล็ก ขาและหางสั้นไม่มีขน อาศัยอยู่ใต้ดินหรือโพรงไม้ ตามพระราชบัญญัติสงวนและคุ้มครองสัตว์ป่า พ.ศ. 2535 กำหนดให้ตัวอ้นเป็นสัตว์ป่าคุ้มครองประเภทที่ 1 ห้ามมิให้ล่าด้วยวิธีทำให้ตาย เว้นแต่จะทำการศึกษาวิจัยทางวิชาการ ในตำรากับเข้าของหม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์ ใช้ตัวอ้นเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารประเภท แกงข้าว ได้แก่ แกงข้าวอ้น ในตำรากับเข้าของหม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์ สะท้อนถึงวิถีชีวิตด้านวัฒนธรรมการกิน การประกอบอาหาร และภูมิปัญญาของคนไทยในสมัยรัชกาลที่ 5 สิ่งเหล่านี้ล้วนมีความสัมพันธ์กับธรรมชาติและสภาพแวดล้อมในสมัยนั้น ซึ่งเป็นตัวบ่งชี้ว่าวิถีชีวิตของผู้คนในอดีตมีความผูกพันกับธรรมชาติยิ่งขึ้น เรียกได้ว่า“อาหาร”หรือ“กรรมวิธีการประกอบอาหาร”นั้น มีบทบาทสำคัญในการถ่ายทอดวิถีชีวิตของผู้คนและแสดงถึงความบริบูรณ์ของทรัพยากร ทางธรรมชาติในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 ได้เป็นอย่างดี

ข้อเสนอแนะ

ควรศึกษาดำรงกับข้าวในอดีตเล่มอื่น ๆ และในสมัยปัจจุบัน เพราะทั้งในอดีตและปัจจุบันยังมีตำรากับข้าวที่น่าสนใจ

เอกสารอ้างอิง

จารุณี อินทรกำแหง. (2555). คำกริยาการิตเกี่ยวกับการประกอบอาหารในภาษาไทยถิ่นอีสาน ในหมู่บ้านมะค่า ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม. วิทยานิพนธ์ ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต. เชียงใหม่ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
ช่มจีน ราชานุประพันธ์, หม่อม. ร.ศ..(2434). ตำรากับเข้า. กรุงเทพฯ : วัชรินทร์.



การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 10
"Global Goals, Local Actions: Looking Back and Moving Forward"

- เปรม สวนสมุทร. (2560). **ตำรับชาววัง : นวัตกรรมแห่งโภชนียประณีต Tam Rap Chao Wang : Innovation of the Food Refinement.** วารสารวิชาการนวัตกรรมสื่อสารสังคม, 5(2), 153.
- พรพิลาส เรื่องโชติวิทย์. (2540). **คำกริยากริตในภาษาไทย.** เชียงใหม่: คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ภาสพงศ์ ผิวพอใช้. (2559). **คำแสดงโภชนลักษณะในตำราแม่ครัวหัวป่าของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ : ภาพสะท้อนด้านภาษาและวิถีชีวิตของคนไทย.** อุบลราชธานี : คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี.
- วิภา วงศ์สันติวิช. (2526). **คำกริยากริตในภาษาไทย.** (วิทยานิพนธ์ ปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต). กรุงเทพฯ : สาขาภาษาศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สายฝน ตู่ตคง. (2555). **คำกริยากริตเกี่ยวกับการประกอบอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือ ในหมู่บ้านเวียงหนองล่อง ตำบลวังผาง อำเภอเวียงหนองล่อง จังหวัดลำพูน.** (วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต). เชียงใหม่ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อภิลักษณ์ เกษมผลกุล. (2560). **เมื่อ "ตำรากับข้าวชาววัง" ออกสู่โลกกว้าง: กำเนิดและพัฒนาการของ "ตำรากับข้าวชาววัง" ในสมัยรัชกาลที่ 5 จนถึงการจัดโรงเรียนสตรี.** วรณวิทรรศน์, 17, 369.
- Claude, Levi-Strauss. (1964). Culinary triangle. In Counihan, Carole and Esterik, Penny Van(ed.).
Food and Culture : A Reader. 2nd ed (2008). New York : Routledge.
- Hanuman, T. K. (2016). http://thaifoodmaster.com/preparation/curry_preparation/6679#.WFm7Huc2seO. Retrieved. December 5, 2016, from <http://thaifoodmaster.com>.
- Lehrer, Adrienne. (1974). **Semantic Fields and Lexical Structure.** London: North - Holland Publishing Company.
- Nida, Eugene A. (1975). **Componential Analysis of Meaning: an introduction to semantic structures.** The Hague : Mouton.
- Shibatani, Masayoshi. **"The grammar of causative construction: A conspectus".** Syntax and Semantics 6. New York: Academic Press, 1976, p. 1-3.