

## การศึกษาคำศัพท์การเตรียมอาหารตามทฤษฎีต้นแบบ

## A Study of Vietnamese Preparing Terms by Prototype Theory

จิตรนนท์ กลิ่นน้อย<sup>1</sup>

## บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาคำศัพท์การเตรียมอาหารเวียดนามที่เป็นการแยกวัตถุดิบออกจากกันโดยใช้ของมีคมและการหาตัวแทนที่ดีที่สุดเพื่อเป็นต้นแบบของวิธีการเตรียมอาหารเวียดนามในแต่ละกลุ่มโดยใช้ทฤษฎีต้นแบบ (Prototype Theory) ซึ่งเป็นทฤษฎีที่ใช้ลักษณะที่เหมือนกันในการจัดจำแนก ทฤษฎีต้นแบบที่นำมาใช้ในการวิเคราะห์ในบทความนี้เป็นทฤษฎีที่มีแนวคิดสำคัญที่ว่าประเภทของสรรพสิ่งจะมีขอบเขตที่ไม่ชัดเจน (fuzzy boundary) อีกทั้งสมาชิกแต่ละประเภทจะมีความสัมพันธ์กันแบบ family resemblance โดยที่สมาชิกในประเภทไม่ได้มีคุณสมบัติเท่าเทียมกันหมด และสมาชิกในประเภทเดียวกันไม่จำเป็นต้องมีคุณสมบัติครบทุกประการโดยการวิเคราะห์จากคำศัพท์ประกอบอาหารเวียดนามจำนวน 12 คำ ได้แก่ cắt (ตัด), xát (ตัด), chặt (สับ), bổ (ผ่า), thái (หั่น), băm (สับ), xay (ปั่น), gọt (ปอก), nạo (ขูด), đánh (ขูด), mổ (ผ่า), และ khứa (บั้ง) ซึ่งเก็บข้อมูลจากชาวเวียดนาม ณ กรุงเทพมหานคร ประเทศเวียดนาม พบว่าคำศัพท์การเตรียมอาหารที่แยกวัตถุดิบออกจากกันโดยใช้ของมีคมของชาวเวียดนามมีคุณสมบัติร่วมกันคือใช้ของมีคมในการทำให้วัตถุดิบแยกออกจากกัน การแยกออกจากกันในที่นี้มีทั้งที่วัตถุดิบขาดออกจากกันและวัตถุดิบไม่ได้ขาดออกจากกันแต่เกิดเป็นรอยแยก แต่ยังคงสามารถจัดให้อยู่ภายในกลุ่มเดียวกันได้เพราะมีคุณสมบัติอื่นที่ร่วมกันอยู่ เช่น băm และ xay มีลักษณะร่วมกัน คือ ทำให้วัตถุดิบละเอียด ในขณะที่ băm ยังมีลักษณะร่วมกับ thái และ cắt คือเป็นการตัดวัตถุดิบให้ขาดออกจาก จะเห็นว่า xay ไม่ได้มีลักษณะร่วมกับ thái และ cắt แต่ยังคงจัดอยู่ในกลุ่มเดียวกันได้เพราะ xay มีลักษณะร่วมกับ băm นอกจากนี้ยังมีการหาตัวแทนที่ดีที่สุดในกลุ่มซึ่งจากการพิจารณาคุณสมบัติการเป็นตัวแทนของการ “ตัด” พบว่า คำว่า cắt “ตัด” มีคุณสมบัติในการเป็นตัวแทนของกลุ่มที่ดีที่สุด เนื่องจาก cắt “ตัด” เป็นคำพยางค์เดียวที่ผู้ออกภาษาสามารถเข้าใจได้ทันทีโดยไม่ต้องอ้างอิงความหมายจากคำอื่น อีกทั้งยังไม่ใช้เฉพาะเจาะจงกับวัตถุดิบใดวัตถุดิบหนึ่ง และยังสามารถนำไปใช้ในแวดวงอื่นได้ เช่น cắt tóc “ตัดผม” เป็นต้น

**คำสำคัญ:** คำศัพท์เตรียมอาหาร เวียดนาม ทฤษฎีต้นแบบ

## Abstract

The objectives of the research are to study of Vietnamese preparing terms that be split raw materials with sharp weapons by using a Prototype theory. Prototype Theory is a concept that uses similarity to categorize. This theory has some important ideas; there are necessary and sufficient features, family resemblance, non equality and fuzzy boundary. The data about 12 words ; cắt (to cut), xát (to cut), chặt (to cut), bổ (to cut into segment), thái (to slice), băm (to chop), xay (to grind), gọt (to peel), nạo (to rasp), đánh (to scrape), mổ (to operate), และ khứa (to cut off) were collected through observation and interviews with Vietnamese native speakers in Hanoi, Vietnam. The results of this research is Vietnamese preparing terms that be split raw materials with sharp weapons can divide into 2 groups. The first is the raw materials be torn and the second one is

<sup>1</sup> นักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาภาษาศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล

some part of the raw materials be opened but not to be cut off. Both of them can be form into the same group because they share some features together. Moreover, prototype of this group is cắt (to cut). This word can be prototype of Vietnamese preparing terms that be split raw materials with sharp weapons because it is only one syllable that native speaker can understand immediately with no reference to other domains and not specific to any raw material.

**Keywords:** preparing terms, Vietnam, Prototype theory

## บทนำ

เวียดนามเป็นหนึ่งในสมาชิกประชาคมอาเซียนที่มีเอกลักษณ์และวัฒนธรรมของตนเอง จากประวัติศาสตร์ทำให้เวียดนามเป็นประเทศที่น่าสนใจเนื่องจากประเทศเวียดนามเคยตกอยู่ใต้ความควบคุมของทั้งจีนและฝรั่งเศสเป็นเวลายาวนานจึงหลีกเลี่ยงมิได้ที่จะรับเอาวัฒนธรรมของทั้งสองประเทศเข้ามาเป็นของตน โดยวัฒนธรรมเหล่านั้นได้สะท้อนให้เห็นผ่านสถาปัตยกรรม ความคิด ความเชื่อ วิถีชีวิต รวมไปถึงวัฒนธรรมอาหารเวียดนามด้วย ทั้งนี้ทั้งนั้นชาวเวียดนามก็ยังคงมีการปรับเปลี่ยนสิ่งที่รับมาให้เหมาะสมกับวิถีชีวิตของตน และพัฒนาให้เป็นแบบแผนและสร้างเอกลักษณ์ให้กับตนเอง เช่นเดียวกับวัฒนธรรมอาหารที่ชาวเวียดนามได้รับอิทธิพลจากจีนแต่ก็ปรับให้เข้ากับวิถีชีวิต ความชอบและทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในประเทศ

## วัตถุประสงค์ในการวิจัย

เพื่อศึกษาเกี่ยวกับคำศัพท์การเตรียมอาหารในกลุ่มของการแยกวัตถุดิบโดยใช้ของมีคมโดยใช้ทฤษฎีดั้งแบบ (Prototype Theory)

## งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

งานวิจัยที่ศึกษาในเบื้องต้นคืองานวิจัยเกี่ยวกับคำศัพท์ในการเตรียมอาหารซึ่งพบว่ามีผู้ศึกษาไว้แล้วเป็นจำนวนมาก ในที่นี้เลือกมาเฉพาะบางท่านที่ใช้เป็นแนวทางการศึกษา ได้แก่ นราวดี พันธุ์รา (2537) ศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับพฤติกรรมกรกินของชาวไทยมุสลิมจังหวัดนราธิวาส และ นริศร์ จิตปัญญา (2556) ศึกษาเกี่ยวกับวงคำศัพท์การปรุงอาหารฮากกาในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา จากการศึกษาของทั้งสองเล่มที่ได้กล่าวมาข้างต้นได้ให้องค์ประกอบในการศึกษาคำศัพท์ไว้ดังนี้ 1. สภาพวัตถุดิบที่ถูก 2. ทิศทางการเคลื่อนที่ของอุปกรณ์ 3. สภาพวัตถุดิบเมื่อเสร็จสิ้นกระบวนการ 4. เครื่องมือ/อุปกรณ์ที่ใช้ 5. อื่นๆ โดยบทความนี้ได้ให้องค์ประกอบเหล่านี้ในการวิเคราะห์

จากการศึกษาคำศัพท์การเตรียมอาหารที่ผ่านมาจะศึกษาโดยใช้วิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบ (Componential Analysis) เพื่อหาคำแต่ละคำมีความแตกต่างกันอย่างไร แต่ในบทความนี้จะใช้ทฤษฎีดั้งแบบ (Prototype theory) ในการวิเคราะห์คำศัพท์การเตรียมอาหารเวียดนามและหาตัวแทนที่ดีที่สุดของกลุ่ม

อนึ่งทฤษฎีดั้งแบบ (Prototype Theory) เป็นทฤษฎีที่พัฒนาขึ้นในช่วงกลางทศวรรษที่ 70 (Geeraerts, 2010 : 183) โดย Eleanor Rosch นักจิตวิทยา ผู้ซึ่งใช้ทฤษฎีดั้งแบบในการจำแนกประเภท (Categorization) ของสรรพสิ่งต่างๆโดยใช้ลักษณะที่มีร่วมกันของสรรพสิ่งในการจัดจำแนก โดยทฤษฎีนี้มีแนวคิดสำคัญคือ

(1) ประเภท (category) มีขอบเขตที่ไม่ชัดเจน (fuzzy boundary) ไม่สามารถระบุได้ถึงการสิ้นสุดของความเป็นสิ่งหนึ่งและจุดเริ่มต้นของความเป็นอีกสิ่งหนึ่ง (จรัลวิไล จุญโรจน์, ม.ล., 2552: 2)

(2) สมาชิกในประเภทไม่ได้มีคุณสมบัติที่เท่าเทียมกันหมด แต่จะมีตัวแทนที่ดีที่สุดที่เป็น “ต้นแบบ” (Prototype) ของสมาชิกในกลุ่ม (Geeraerts, 2010 : 187)

- (3) สมาชิกในแต่ละประเภทจะมีความสัมพันธ์ในลักษณะ family resemblance
- (4) การจำแนกประเภทของสิ่งต่างๆ ให้อยู่ในกลุ่มเดียวกัน สมาชิกไม่จำเป็นต้องมีอรรถลักษณะครบตามต้นแบบทุกประการ (จรัญวิไล จรูญโรจน์, 2552 : 3)
- (5) การจำแนกประเภทตามแนวคิดต้นแบบเป็นการจำแนกที่เกิดขึ้นจากกระบวนการของจิต ไม่ได้เป็นการจำแนกตามขอบเขตที่มีมาตามธรรมชาติของสิ่งนั้น (จรัญวิไล จรูญโรจน์, 2552 : 3)
- ทฤษฎีต้นแบบเป็นทฤษฎีทางปริชานที่สามารถใช้ในการหาต้นแบบของคำศัพท์เตรียมอาหารได้ ซึ่งต้นแบบนี้ เป็นสิ่งที่สามารถสะท้อนให้เห็นในระบอบความคิดของชาวเวียดนามนั้น ชาวเวียดนามนิยมใช้วิธีการใดในการแยกวัตถุดิบ ในการทำอาหารออกจากกันมากที่สุด

### วิธีดำเนินการวิจัย

- ศึกษาและรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับคำศัพท์เตรียมอาหารจากตำราอาหารภาษาเวียดนามและงานวิจัยต่างๆ
- เก็บข้อมูลภาคสนามโดยวิธีการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษา โดยต้องเป็นผู้ที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์ที่กำหนด ซึ่งผู้บอกภาษาจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้
  - เป็นชาวเวียดนามโดยกำเนิดและมีภูมิลำเนาอยู่ ณ กรุงเทพมหานคร
  - ไม่มีอวัยวะพิการที่อยู่ที่
  - มีความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารเวียดนามและ/หรือประกอบอาหารเอง
- วิเคราะห์ข้อมูลตามกรอบแนวคิดและทฤษฎีทางภาษาศาสตร์ในทฤษฎีต้นแบบ
- สรุปและอภิปรายผล

### ผลการศึกษา

จากการเก็บรวบรวมข้อมูลพบว่าคำศัพท์การเตรียมอาหารที่แยกวัตถุดิบออกจากกันโดยใช้ของมีคมของชาวเวียดนามมีทั้งสิ้น 12 คำ ได้แก่ cật, xắt, chặt ,bỏ ,thái, băm, xay, gọt, nao , đánh ,mỏ, และ khứa ในที่นี้จะแบ่งผลการศึกษาเป็น 2 ประเด็น ได้แก่ การวิเคราะห์คุณสมบัติของคำศัพท์เตรียมอาหาร และการวิเคราะห์หาวิธีการเตรียมอาหารที่เป็นตัวแทนที่ดีที่สุดในกลุ่ม

**ประเด็นแรก การวิเคราะห์คุณสมบัติของคำศัพท์เตรียมอาหารที่แยกวัตถุดิบออกจากกันโดยใช้ของมีคม** สามารถอธิบายความเหมือนและความต่างได้ดังต่อไปนี้

#### 1. cật /kat3/ "ตัด, หั่น"

- |                                |                             |
|--------------------------------|-----------------------------|
| 1. อุปกรณ์ (กรรไกร, มีด)       | 2. ของแข็ง                  |
| 3. แนวตั้งลง                   | 4. แยกออกจากกัน (เป็นชิ้นๆ) |
| 5. ระดับแรงกระทำ (มาก-ปานกลาง) |                             |

#### 2. xắt /sat3/ "ตัด"

- |                                 |                                   |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| 1. อุปกรณ์ (มีด)                | 2. ของแข็ง                        |
| 3. แนวตั้งลง                    | 4. แยกออกจากกัน (ลงเป็นชิ้นเล็ก)  |
|                                 | โดยไม่ใช่อุปกรณ์รองตัด เช่น เขียง |
| 5. ระดับแรงกระทำ (ปานกลาง-น้อย) |                                   |

cật และ xắt มีลักษณะร่วมกันคือการทำให้อัตถุดิบขาดออกจากกันเป็นชิ้นๆ แต่ต่างกันที่แรงกระทำ โดย xắt ใช้แรงกระทำต่อวัตถุน้อยกว่า อีกทั้ง xắt ไม่ใช่เขียงเวลากระทำต่อวัตถุดิบ เช่น cật hành tím , "หั่นหัวหอม" xắt khoai "หั่นมันต้มปะหลัง"

3. chăt /cat6/ ”สับ“

- |                          |                                 |
|--------------------------|---------------------------------|
| 1. อุปกรณ์ (มีดเล่มใหญ่) | 2. ของแข็ง (เนื้อสัตว์มีกระดูก) |
| 3. แนวตั้งลง             | 4. แยกออกจากกัน ( เป็นเพื่อนๆ)  |
| 5. ระดับแรงกระทำ (มาก)   |                                 |

chăt มีลักษณะร่วมกับ căt คือ ทำให้วัตถุบิดขาดออกเป็นชิ้น แต่ chăt ใช้สำหรับวัตถุบิดประเภทเนื้อสัตว์ที่ติดกระดูก หรือมีความแข็ง

4. thái /t<sup>h</sup>a:y3/ ”หั่น“

- |                            |                                    |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1. อุปกรณ์ (มีด)           | 2. ของแข็ง                         |
| 3. แนวตั้งลง               | 4. แยกออกจากกัน (เป็นชิ้นเล็ก,บาง) |
| 5. ระดับแรงกระทำ (ปานกลาง) |                                    |

thái มีลักษณะคล้ายคลึงกับ căt มาก ในบางกรณีสามารถใช้แทนที่กันได้ ต่างกันเพียงเล็กน้อยที่ thái จะมีลักษณะของความเล็ก บาง เช่น thái thit ”หั่นหมู“ หมายถึง การหั่นเป็นชิ้นๆ เล็ก ไม่นานมากเพื่อนำไปประกอบอาหารต่อไป อีกทั้ง thái จะใช้ในกระบวนการเตรียมอาหาร ในขณะที่ căt ใช้ในกรณีอื่นได้ด้วย เช่น căt tóc ตัด “ผม”

5. bām /bam3/ ”สับ“

- |                                  |                           |
|----------------------------------|---------------------------|
| 1. อุปกรณ์ (มีด)                 | 2. ของแข็ง                |
| 3. แนวตั้งลง                     | 4. แยกออกจากกัน (ละเอียด) |
| 5. ระดับแรงกระทำ (ปานกลาง – มาก) |                           |

6. xay /bam3/ ”ปั่น“

- |                          |                              |
|--------------------------|------------------------------|
| 1. อุปกรณ์ (เครื่องปั่น) | 2. ของแข็ง                   |
| 3. แนวหมุนวน             | 4. แยกออกจากกัน (ละเอียดมาก) |
| 5. ไม่ใช่แรงมนุษย์       |                              |

bām และ xay มีลักษณะร่วมกัน คือ ทำให้วัตถุบิดละเอียด แต่ต่างกันที่แรงกระทำต่อวัตถุ โดย bām เป็นการกระทำโดยใช้แรงมนุษย์ เช่น bām thit lợn ในขณะที่ ”สับหมู“ xay เป็นการกระทำโดยใช้เครื่องไฟฟ้าทำให้ละเอียดจนเกือบเป็นเนื้อเดียวกัน

นอกจากนี้ bām ยังมีลักษณะร่วมกับ thái และ căt คือเป็นการตัดวัตถุบิดให้ขาดออกจากกัน แต่ต่างกันที่สภาพของวัตถุบิดหลังถูกกระทำ โดยที่ bām วัตถุบิดจะละเอียดกว่า thái และ căt ที่ยังคงมีสภาพเป็นชิ้น

7. gọt /bo:5/ ”ปอก“

- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| 1. อุปกรณ์ (มีด)            | 2. ของแข็ง (พืชหัว เป็นต้น,ผลไม้)            |
| 3. แนวระนาบ (พุ่งออกจากตัว) | 4. แยกออกจากกัน (ทำให้ผิวของวัตถุบิดหลุดออก) |
| 5. ระดับแรงกระทำ (ปานกลาง)  |  |

8. nạo /na:w6/ ”ขูด“

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| 1. อุปกรณ์ (ที่ขูด)                          | 2. ของแข็ง (พืชผัก)                |
| 3. แนวระนาบ (พุ่งออกจากตัวหรือพุ่งเข้าหาตัว) | 4. แยกออกจากกัน (เป็นเส้นเล็ก บาง) |
| 5. ระดับแรงกระทำ (ปานกลาง)                   |                                    |

9. đánh )แต่ง( /dɛŋ3/ ”ขอค“

- |  |   |
|--|---|
| 1. อุปกรณ์ (ซ่อน,มีด)                        | 2. ของแข็ง (ปลา)                        |
| 3. แนวระนาบ (พุ่งออกจากตัวหรือพุ่งเข้าหาตัว) | 4. แยกออกจากกัน (ทำให้<br>เกล็ดหลุดออก) |
| 5. ระดับแรงกระทำ (ปานกลาง)                   |   |

got nao และ đánh มีลักษณะร่วมกันที่เป็นการทำให้วัตถุแตกออกโดยใช้อุปกรณ์มีคม และใช้แรงกระทำระดับปานกลาง โดย got และ đánh มีลักษณะร่วมกันคือ เป็นการเอาสิ่งที่ไม่ต้องการออกจากวัตถุโดยใช้ของมีคม เช่น got vò หรือ ”ปอกเปลือก“ đánh vại cá ในขณะที่ ”ขอคเกล็ดปลา“ nao เป็นการใช้อุปกรณ์มีคมครูดวัตถุเพื่อให้ได้สิ่งที่ต้องการนำไปใช้ เช่น nao đu đũa ”ขูดมะละกอ“

10. bở /bo:5/ ”ผ่า“

- |                                  |  |
|----------------------------------|--|
| 1. อุปกรณ์ (มีด)                 | 2. ของแข็ง (ผลไม้)                     |
| 3. แนวตั้งลง                     | 4. แยกออกจากกัน (เป็นซีก หรือชิ้นใหญ่) |
| 5. ระดับแรงกระทำ (ปานกลาง – มาก) |  |

11. mớ /mo:5/ ”ผ่า“

- |   |                    |
|---|--------------------|
| 1. อุปกรณ์ (มีด)  | 2. ของแข็ง (สัตว์) |
| 3. แนวระนาบ (ลากเข้าหาตัว)                                  |                    |
| 4. แยกออกจากกัน (ทำให้วัตถุเปิดออกเป็นร่อง แต่ไม่ขาดจากกัน) |                    |
| 5. ระดับแรงกระทำ (ปานกลาง)                                  |                    |

12. khúa /xwɔ:3/ ”บั้ง“

- |                         |  |
|-------------------------|--|
| 1. อุปกรณ์ (มีด)        | 2. ของแข็ง (เนื้อสัตว์)                              |
| 3. แนวระนาบ             | 4. แยกออกจากกัน (เปิดออกเป็นร่องไม่ขาด<br>ออกจากกัน) |
| 5. ระดับแรงกระทำ (น้อย) |  |

bở และ mớ มีลักษณะร่วมกัน คือ การใช้ของมีคมตัดวัตถุ แต่แตกต่างกันที่ mớ เป็นการตัดโดยไม่มีวัตถุไม่ขาดออกจากกัน เช่น mớ bung cá ในขณะที่ ”ผ่าฟองปลา“ bở เป็นการตัดให้ขาดออกจากกัน เช่นเดียวกับ cắt แต่ bở เป็นการตัดเป็นชิ้นใหญ่ๆ หรือตัดแบ่งเป็นซีก มักใช้กับผลไม้ที่มีผลใหญ่ เช่น bở dua ”ผ่า“ ”แตงโม

สำหรับ khúa มีลักษณะร่วมกับ mớ คือ เป็นการตัดวัตถุไม่ขาดออกจากกัน เพียงแต่ออกเท่านั้น ต่างกันที่ mớ ทำให้เกิดเป็นช่องตามแนวยาวของวัตถุเพื่อให้ นำสิ่งที่ไม่ต้องการออกจากวัตถุหรือนำสิ่งที่ต้องการใส่ในวัตถุได้ ในขณะที่ khúa ไม่ทำให้เกิดช่อง เพียงแค่เกิดรอยตามแนวขวางของวัตถุเท่านั้น เช่น khúa cá ”บั้ง“ ”ปลา

ตารางที่ 1 ตารางแสดงคุณสมบัติคำศัพท์เตรียมอาหารที่แยกวัตถุดิบออกจากกันโดยใช้ของมีคม

ลำดับที่	องค์ประกอบ คำศัพท์	อุปกรณ์		วัตถุดิบ		แนวทางการเคลื่อนที่ ของอุปกรณ์				ผลที่ได้	อื่นๆ
		มีคม	ไม่มีคม	ของแข็ง	ของเหลว	ตั้งลง	พุ่งขึ้น	หมุนวน	ระลอก		
1	cắt	+	-	+	-	+	-	-	-	แยกออกจากกัน เป็นชิ้นๆ	ระดับแรงกระทำปาน กลาง มาก -
2	xắt	+	-	+	-	+	-	-	-	แยกออกจากกัน เป็นชิ้นเล็กๆโดยไม่ใช้ อุปกรณ์รองตัด	ระดับแรงกระทำน้อย - ปานกลาง
3	chặt	+	-	+	-	+	-	-	-	แยกออกจากกัน เป็นท่อนๆ	ระดับแรงกระทำมาก
4	thái	+	-	+	-	+	-	-	-	แยกออกจากกัน เป็นชิ้นเล็กๆบางๆ	ระดับแรงกระทำปาน กลาง
5	băm	+	-	+	-	+	-	-	-	แยกออกจากกัน ละเอียด	ระดับแรงกระทำปาน กลาง มาก -
6	xay	+	-	+	-	-	-	+	-	แยกออกจากกัน ละเอียดมาก	ไม่ใช้แรงมนุษย์
7	got	+	-	+	-	-	-	-	+	แยกออกจากกัน โดยทำให้ผิววัตถุหลุดออก	ระดับแรงกระทำปาน กลาง
8	nạo	+	-	+	-	-	-	-	+	แยกออกจากกัน เป็นเส้นเล็กๆบางๆ	ระดับแรงกระทำปาน กลาง
9	dánh	+	-	+	-	-	-	-	+	แยกออกจากกัน โดยทำให้เกล็ดหลุดออก	ระดับแรงกระทำปาน กลาง
10	bỏ	+	-	+	-	+	-	-	-	แยกออกจากกัน เป็นซีก หรือชิ้นใหญ่	ระดับแรงกระทำปาน กลาง มาก -
11	mỏ	+	-	+	-	-	-	-	+	แยกออกจากกันเปิดออก เป็นร่องไม่ขาดออกจากกัน	ระดับแรงกระทำปาน กลาง
12	khúa	+	-	+	-	-	-	-	+	แยกออกจากกัน เปิดออกเป็นร่อง ไม่ขาดออกจากกัน	ระดับแรงกระทำน้อย

หมายเหตุ องค์ประกอบที่ใช้ในการวิเคราะห์อ้างอิงจาก นริศร์ จิตปัญญายศ (2556)

จากคำอธิบายและตารางแสดงให้เห็นว่าคำศัพท์การเตรียมอาหารที่แยกวัตถุดิบออกจากกันโดยใช้ของมีคมนั้นมีคุณสมบัติร่วมกัน คือใช้ของมีคมในการทำวัตถุดิบแยกออกจากกัน การแยกออกจากกันในที่นี้มีทั้งที่วัตถุดิบขาดออกจากกันและวัตถุดิบไม่ได้ขาดออกจากกันแต่เกิดเป็นรอยแยก แต่ยังคงสามารถจัดให้อยู่ภายในกลุ่มเดียวกันได้ เพราะมีคุณสมบัติอื่นที่ร่วมกันอยู่ เช่น băm และ xay มีลักษณะร่วมกัน คือ ทำให้วัตถุดิบละเอียด ในขณะที่ băm ยังมีลักษณะร่วมกับ thái และ cắt คือเป็นการตัดวัตถุดิบให้ขาดออกจากกัน จะเห็นว่า xay ไม่ได้มีลักษณะร่วมกับ thái และ cắt แต่ยังคงจัดอยู่ในกลุ่มเดียวกันได้เพราะ xay มีลักษณะร่วมกับ băm

## 2. การหาตัวแทนที่ดีที่สุดของคำศัพท์การเตรียมอาหาร

ในการตัดสินใจเลือกคำศัพท์การเตรียมอาหารที่เป็นตัวแทนที่ดีที่สุดเพื่อเป็น “ต้นแบบ” ของกลุ่มนั้น มีเงื่อนไข 5 ประการ (ดัดแปลงจาก การศึกษาใจกลางของสีของ Brent Berlin and Paul Kay, 1969) ได้แก่ 1. ต้องเป็นคำศัพท์พื้นฐานที่มีเพียงหนึ่งหน่วยคำ 2. ผู้บอกภาษาสามารถรับรู้ได้ทันทีเมื่อเอ่ยถึง 3. ไม่อ้างอิงความหมายจากคำอื่น 4. ไม่จำกัดการใช้คำศัพท์นั้นเฉพาะกับสิ่งใดสิ่งหนึ่ง 5. มีคุณสมบัติที่กำหนดความเป็นตัวแทนของกลุ่มมากที่สุด

คำศัพท์การเตรียมอาหารในกลุ่มนี้ได้แก่ *căt, xăt, chăt, bở, thái, bằm, xay, gọt, nạo, đánh, mó,* และ *khúa*

ตารางที่ 2 แสดงคุณสมบัติของคำศัพท์การเตรียมอาหารที่แยกวัตถุออกจากกันโดยใช้ของมีคม

คำศัพท์ \ คุณสมบัติ	<i>căt</i>	<i>xăt</i>	<i>chăt</i>	<i>bở</i>	<i>thái</i>	<i>bằm</i>	<i>xay</i>	<i>gọt</i>	<i>nạo</i>	<i>đánh</i>	<i>mó</i>	<i>khúa</i>
วัตถุขีดออก จากกัน	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-
ใช้ของมีคม	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ใช้แรงจากมือ	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+	+	+

จากตารางที่ 2 พบว่าคำศัพท์การเตรียมอาหารที่แยกวัตถุออกจากกันโดยใช้ของมีคมนั้นมีคุณสมบัติที่กำหนดความเป็นตัวแทนของกลุ่มเกือบเท่าเทียมกัน เนื่องจากคุณสมบัติของการ “ตัด” คือ 1. การทำให้วัตถุขีดออกจากกัน 2. ใช้ของมีคม ดังนั้นจึงทำให้คำศัพท์ในกลุ่มนี้มีคุณสมบัติที่สามารถเป็นตัวแทนได้เท่าเทียมกัน ยกเว้น *mó* “ผ่า”, *khúa* “บั้ง” และ *xay* “ปั่น” ที่คุณสมบัติไม่สมบูรณ์ในการเป็นตัวแทนที่ดีที่สุด แต่หากพิจารณาจากเงื่อนไขข้ออื่นพบว่า เงื่อนไขข้อที่ 1. ต้องเป็นคำศัพท์พื้นฐานที่มีเพียงหนึ่งหน่วยคำ และข้อที่ 2. ผู้บอกภาษาสามารถรับรู้ได้ทันทีเมื่อเอ่ยถึงนั้น คำศัพท์ทุกคำมีคุณสมบัติตรงตามเงื่อนไข ส่วนเงื่อนไขข้อ 3. ไม่อ้างอิงความหมายจากคำอื่น พบว่า จากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาเพื่อให้ผู้บอกภาษาอธิบายความหมายของคำเตรียมอาหารกลุ่มนี้และคำ มีการอ้างอิงความหมายจากคำอื่นดังต่อไปนี้ *thái* “หั่น” คือการ *căt* “ตัด” ให้เป็นชิ้นบางและเล็ก, *xăt* “ตัด” คือการ *căt* “ตัด” ให้เป็นชิ้นเล็กลง, *gọt* “ปอก” คือการ *căt* “ตัด” ส่วนที่ไม่ต้องการในที่นี้คือเปลือกออกจากวัตถุ, *bằm* “สับ” คือการ *chăt* “สับ” ให้ละเอียด นอกจากนี้พบว่า *chăt* “สับ” และ *bở* “ผ่า” ใช้กับวัตถุเฉพาะ คือ *chăt* “สับ” ใช้กับเนื้อสัตว์ที่ติดกระดูก หรือวัตถุที่แข็ง ส่วน *bở* “ผ่า” ใช้กับผลไม้เท่านั้นเช่นเดียวกับ *nạo* “ขูด” ที่มักใช้กับผลไม้หรือผัก และ *đánh* “ขูด” ที่ใช้กับเกล็ดปลาเท่านั้น ซึ่งขัดแย้งกับเงื่อนไขข้อที่ 4. ที่ว่าคำศัพท์นั้นต้องไม่จำกัดการใช้เฉพาะกับสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ดังนั้นจะเห็นได้ว่าคำศัพท์การเตรียมอาหารในกลุ่มที่ทำให้วัตถุขีดแยกออกจากกันโดยใช้ของมีคมนี้ คำว่า *căt* “ตัด” มีคุณสมบัติในการเป็นตัวแทนของกลุ่มที่ดีที่สุด เนื่องจาก *căt* “ตัด” เป็นคำพยางค์เดียวที่ผู้บอกภาษาสามารถเข้าใจได้ทันทีโดยไม่ต้องอ้างอิงความหมายจากคำอื่น ทั้งยังเป็นคำที่ถูกอ้างอิงถึงเพื่ออธิบายความหมายของคำศัพท์อื่นในกลุ่ม อีกทั้งยังไม่ใช้เฉพาะเจาะจงกับวัตถุใดวัตถุหนึ่ง และยังสามารถนำไปใช้ในแวดวงอื่นได้ เช่น *căt tọc* “ตัดผม” เป็นต้น ทำให้ *căt* “ตัด” จัดเป็นตัวแทนที่ดีที่สุดของคำศัพท์การเตรียมอาหารในกลุ่มการแยกวัตถุออกจากกันโดยใช้ของมีคม

### สรุปผลการวิจัย

จากการศึกษาคำศัพท์การเตรียมอาหารที่แยกวัตถุดิบออกจากกันโดยใช้ของมีคมของชาวเวียดนามมีทั้งสิ้น 12 คำ ได้แก่ cắt, xát, chặt, bở, thái, băm, xay, gọt, nạo, đánh, mó, และ khúa พบว่า คำศัพท์การเตรียมอาหารที่แยกวัตถุดิบออกจากกันโดยใช้ของมีคมของชาวเวียดนามมีคุณสมบัติร่วมกันคือใช้ของมีคมในการทำให้วัตถุดิบแยกออกจากกัน การแยกออกจากกันในที่นี้มีทั้งที่วัตถุดิบขาดออกจากกันและวัตถุดิบไม่ได้ขาดออกจากกันแต่เกิดเป็นรอยแยก แต่ยังคงสามารถจัดให้อยู่ภายในกลุ่มเดียวกันได้เพราะมีคุณสมบัติอื่นที่ร่วมกันอยู่ จากการวิเคราะห์คุณสมบัติความเหมือนและความต่างของคำศัพท์ในกลุ่มนี้พบว่าคำศัพท์มีลักษณะร่วมกันเป็นโครงข่าย เช่น băm และ xay มีลักษณะร่วมกัน คือ ทำให้วัตถุดิบละเอียด โดย băm เป็นการกระทำโดยใช้แรงมนุษย์ เช่น băm thịt lợn ในขณะที่ “สับหมู” xay เป็นการกระทำโดยใช้เครื่องไฟฟ้าทำให้ละเอียดจนเกือบเป็นเนื้อเดียวกัน ในขณะที่ băm ยังมีลักษณะร่วมกับ thái และ cắt คือเป็นการตัดวัตถุดิบให้ขาดออกจากกัน แต่ต่างกันที่สภาพของวัตถุดิบหลังถูกกระทำ โดยที่ băm วัตถุดิบจะละเอียดกว่า thái และ cắt ที่ยังคงมีสภาพเป็นชิ้น จะเห็นว่า xay ไม่ได้มีลักษณะร่วมกับ thái และ cắt แต่ยังคงจัดอยู่ในกลุ่มเดียวกันได้เพราะ xay มีลักษณะร่วมกับ băm นอกจากการวิเคราะห์ความหมายแล้วยังมีการหาตัวแทนที่ดีที่สุดในกลุ่มซึ่งจากการพิจารณาคุณสมบัติการเป็นตัวแทนของการ “ตัด” พบว่า คำว่า cắt “ตัด” มีคุณสมบัติในการเป็นตัวแทนของกลุ่มที่ดีที่สุด เนื่องจาก cắt “ตัด” เป็นคำพยางค์เดียวที่ผู้บอกภาษาสามารถเข้าใจได้ทันทีโดยไม่ต้องอ้างอิงความหมายจากคำอื่น อีกทั้งยังไม่ใช้เฉพาะเจาะจงกับวัตถุดิบใดวัตถุดิบหนึ่งและยังสามารถนำไปใช้ในแวดวงอื่นได้ เช่น cắt tóc “ตัดผม” เป็นต้น

### อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

จากการค้นคว้างานวิจัยเบื้องต้นพบว่ายังไม่มีผู้ที่ศึกษาเกี่ยวกับคำศัพท์การเตรียมอาหารเวียดนาม แต่ยังมีผู้ที่ศึกษาคำเตรียมอาหารในภาษาอื่นโดยใช้วิธีวิเคราะห์องค์ประกอบซึ่งไม่ใช่วิธีที่ใช้ในงานวิจัยนี้ อีกทั้งยังไม่พบว่ามีผู้ที่ศึกษาต้นแบบของคำศัพท์การเตรียมอาหารโดยใช้ทฤษฎีต้นแบบแต่อย่างใด จากการศึกษาคำศัพท์กลุ่มการเตรียมอาหารที่แยกวัตถุดิบออกจากกันโดยใช้ของมีคมพบว่าสมาชิกในกลุ่มทั้ง 12 คำไม่ได้มีคุณสมบัติของการเป็นตัวแทนที่เท่าเทียมกันทุกคำ ตามคุณสมบัติที่ Geeraerts (2010) ได้กล่าวไว้ว่า สมาชิกในประเภทไม่ได้มีคุณสมบัติที่เท่าเทียมกันหมด แต่จะมีตัวแทนที่ดีที่สุดที่เป็น “ต้นแบบ” (Prototype) ของสมาชิกในกลุ่ม ซึ่งตัวแทนที่ดีที่สุดของคำศัพท์กลุ่มการเตรียมอาหารที่แยกวัตถุดิบออกจากกันโดยใช้ของมีคม คือ คำว่า cắt “ตัด” ซึ่งสอดคล้องกับผลจากการสอบถามผู้บอกภาษาชาวเวียดนามเพิ่มเติมโดยใช้แบบสอบถามว่า คำกริยาเตรียมอาหารในภาษาเวียดนามมีคำว่าอะไรบ้าง โดยจับเวลา 1 นาที 30 วินาที พบว่า คำว่า cắt “ตัด” เป็นคำกริยาเตรียมอาหารที่ชาวเวียดนามนึกถึงเป็นคำแรกมากที่สุดเช่นกัน การศึกษาคำศัพท์การเตรียมอาหารที่แยกวัตถุดิบออกจากกันโดยใช้ของมีคมทำให้ทราบว่าในระบบความคิดของชาวเวียดนามแล้ว การแยกวัตถุดิบให้ขาดออกจะนึกถึงคำว่า cắt เป็นคำแรก อาจเป็นเพราะคำเตรียมอาหารคำนี้เป็นคำที่สามารถนำไปใช้กับแวดวงอื่นได้ จึงเป็นคำแรกที่นึกถึงและใช้เพื่ออธิบายคำเตรียมอาหารที่แยกวัตถุดิบออกจากกันคำอื่นๆ ทั้งนี้การศึกษาตามทฤษฎีนี้จะทำให้เราเห็นระบบความคิดของชาวเวียดนามได้ชัดเจนขึ้นมากกว่าการวิเคราะห์ทางองค์ประกอบของคำเพียงอย่างเดียว จึงเห็นควรว่าน่าจะใช้ทฤษฎีนี้ในวงความหมายอื่นเพื่อศึกษาระบบความคิดของกลุ่มคนต่อไป



### เอกสารอ้างอิง

- จรัลวิไล จรุงโรจน์, ม.ล., (2552). ความสัมพันธ์ระหว่างความเคร่งครัดทางศาสนากับการตีความความหมายของคำว่า "โกหก" ในภาษาไทย: การวิเคราะห์เชิงอรรถศาสตร์ต้นแบบ. *วารสารภาษาและภาษาศาสตร์* 2: 1-20.
- นราวดี พันธุ์นรา. (2537). *การศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับพฤติกรรมการกินของชาวไทยมุสลิม จังหวัดนราธิวาส*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต. นครปฐม : มหาวิทยาลัยมหิดล.
- นริศร์ จิตปัญญาศ. (2556). *การวิเคราะห์วงศาคำศัพท์การปรุงอาหารฮากกาในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา*. วิทยานิพนธ์ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต. นครปฐม : มหาวิทยาลัยมหิดล.
- Geeraerts, Dirk. (2010). *Theories of Lexical Semantics*. United State: Oxford University Press.
- Mears, Victoria. (n.d.). *Prototype Theory and Prototype Semantics*. Germany: Philipps University Marburg.
- Saeed, John I. (1997). *Semantics*. United Kingdom : Blackwell.
- Trung Tâm khoa học xã hội và văn hóa quốc gia. (n.d.). *Từ điển Việt – Anh: Vietnamese – English dictionary*. (n.p.): TP. Hồ Chí Minh.