



บทความวิจัย

เรื่อง การตั้งชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทย

โดย

นาย คณิน แสงสุวรรณ

รหัสนักศึกษา 05610763

บทความวิจัยนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาอักษรศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2564

ลิขสิทธิ์ของคณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ชื่อบทความวิจัย	การตั้งชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทย
ผู้เขียน	นายคณิน แสงสุวรรณ
อาจารย์ที่ปรึกษาบทความวิจัย	ผศ.ดร. สมชาย สำเนียงงาม
สาขาวิชา	เอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์
ปีการศึกษา	2564

### บทคัดย่อ

บทความวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาองค์ประกอบและโครงสร้างของชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทยและในประเทศเวียดนาม เปรียบเทียบชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทยและในประเทศเวียดนาม และศึกษาวัฒนธรรมที่สะท้อนจากชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทยและประเทศเวียดนาม ผู้วิจัยได้เก็บข้อมูลชื่ออาหารจากหนังสือและสื่ออิเล็กทรอนิกส์จำนวน 215 ชื่อ โดยแบ่งเป็นชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทยจำนวน 135 ชื่อและชื่ออาหารเวียดนามในประเทศเวียดนามจำนวน 80 ชื่อ

ผลการศึกษาพบว่า ชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทยพบองค์ประกอบของชื่ออาหารจำนวน 7 องค์ประกอบและมีโครงสร้างชื่ออาหารทั้งหมด 45 โครงสร้าง ส่วนอาหารเวียดนามในประเทศเวียดนามพบองค์ประกอบของชื่ออาหารจำนวน 10 องค์ประกอบและมีโครงสร้างชื่ออาหารทั้งหมด 27 โครงสร้าง

ด้านความเหมือนของโครงสร้างของชื่ออาหารทั้ง 2 ประเทศพบว่าในส่วนแรกของชื่ออาหารมักจะขึ้นต้นด้วยองค์ประกอบที่เหมือนกันคือ ส่วนประกอบของอาหารและประเภทของอาหาร ส่วนด้านความแตกต่างพบว่าบางองค์ประกอบพบแค่ในชื่ออาหารไทยและบางองค์ประกอบแค่ในชื่ออาหารเวียดนามส่งผลให้โครงสร้างชื่ออาหารมีความแตกต่างกัน

วัฒนธรรมอาหารพบว่าชื่ออาหารเวียดนามในทั้ง 2 ประเทศให้ความสำคัญกับส่วนประกอบของอาหารและประเภทของอาหารมากที่สุด เพราะ 2 องค์ประกอบนี้จะทำให้ผู้รับประทานอาหารสามารถรู้ได้ว่าอาหารชนิดนั้นคืออาหารมีส่วนประกอบของอาหารอะไรหรือเป็นอาหารประเภทใด

**คำสำคัญ :** การตั้งชื่ออาหาร , โครงสร้างชื่ออาหาร, วัฒนธรรมการบริโภคอาหาร

## กิตติกรรมประกาศ

บทความวิจัยเรื่องการตั้งชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทย เป็นส่วนหนึ่งของ  
รายวิชา 450 112 การศึกษาเอกเทศ (Independent Study)

บทความวิจัยชิ้นนี้สามารถสำเร็จได้ด้วยดี เนื่องจากได้รับการกรุณาอย่างสูงจาก  
ผศ.ดร. สมชาย สำเนียงงาม อาจารย์ที่ปรึกษางานวิจัยที่กรุณาให้คำแนะนำและให้คำปรึกษา  
ตลอดจนการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ด้วยความเอาใจใส่อย่างยิ่ง จนทำให้งานวิจัยในครั้งนี้  
เสร็จสมบูรณ์

ข้าพเจ้าขอขอบพระคุณอาจารย์อย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ และขอขอบคุณครอบครัวของข้าพเจ้า  
พ่อหมี แม่อาท แก้วใจ ไอซ์ ออม ไนซ์ เอโอเอ เบรฟเกิลส์ เอสเอฟไนน์ ซินจิ้ง รายการตลก 6 ฉาก  
พีมาซ่า และเพื่อน ๆ ที่คอยให้ความช่วยเหลือ ให้คำแนะนำ ตลอดจนให้กำลังใจ ซึ่งเป็นแรงผลักดันให้  
การศึกษาวิจัยในครั้งนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

ผู้วิจัยหวังว่า งานวิจัยฉบับนี้จะเป็นประโยชน์แก่ผู้ที่สนใจ หากมีข้อบกพร่องหรือข้อผิดพลาด  
ประการใด ข้าพเจ้าขออภัยไว้ ณ ที่นี้

คณิน แสงสุวรรณ

## สารบัญ

บทคัดย่อ.....	ก
กิตติกรรมประกาศ.....	ข
สารบัญ.....	ค
สารบัญตาราง.....	ง
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
จุดประสงค์ของการศึกษา.....	3
ขอบเขตของการศึกษา.....	3
วิธีดำเนินการวิจัย.....	3
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	4
เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	4
ผลการศึกษา.....	15
สรุปผลการศึกษา.....	25
อภิปรายผลการศึกษา.....	29
ข้อเสนอแนะ.....	31
บรรณานุกรม.....	32
ภาคผนวก.....	35
ประวัติผู้เขียน.....	49

## สารบัญตาราง

ตารางที่ 1 ตารางชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทยและประเทศเวียดนามที่เป็นชนิดเดียวกัน	35
ตารางที่ 2 ตารางชื่ออาหารเวียดนามที่ปรากฏเฉพาะในประเทศไทย	43

## ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ภาษา คือ เครื่องมือสื่อสารที่มนุษย์ทุกคนทั่วโลกใช้เพื่อสื่อสารและเพื่อสร้างความเข้าใจซึ่งกันและกันของคนในพื้นที่นั้น ๆ กล่าวคือ ในแต่ละประเทศทั่วโลกมีภาษาที่แตกต่างกันเพื่อใช้ในการสื่อสารตามแต่ละพื้นที่ ดังนั้น ภาษาจึงเป็นเครื่องมือสำคัญของมนุษย์ในการสื่อสารและยังเป็นสิ่งที่แสดงถึงเอกลักษณ์ของพื้นที่นั้น ๆ อีกด้วย

ชื่อ คือ สิ่งที่มนุษย์คิดขึ้นมาเพื่อใช้เรียกคน สัตว์ สิ่งของ หรือสิ่งที่เป็นนามธรรมเพื่อให้ง่ายต่อการเรียกและไม่ให้เกิดความสับสน พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน (2544) ได้ให้ความหมายของคำว่า “ชื่อ คือ คำที่ตั้งขึ้นสำหรับเรียกคน สัตว์ สถานที่ และสิ่งของโดยทั่ว ๆ ไป หรือโดยเฉพาะเจาะจง” ทั้งนี้ชื่อถูกสร้างจากภาษาซึ่งเป็นเครื่องมือในการสื่อสารของมนุษย์ดังที่กล่าวไว้ข้างต้น อีกทั้งชื่อยังสะท้อนให้เห็นถึงทัศนคติและความคิดของผู้คนในพื้นที่นั้น ๆ อีกด้วย ดังผลงานของภฤติกา ชูผล (2554) ที่ศึกษาเรื่อง “การตั้งชื่อเรือประมงในจังหวัดสมุทรสาคร : ตามแนวคิดอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์” เพื่อศึกษากลวิธีการตั้งชื่อ ที่มาและความหมายของชื่อ อีกทั้งยังศึกษาความเชื่อและค่านิยมของชาวประมงที่สะจากชื่อเรือประมงของชาวประมงจังหวัดสมุทรสาคร ผลการศึกษาพบว่า ชื่อเรือของชาวสมุทรสาครใช้คำที่มีความหมายมงคลและตัวเลขมงคลนำมาตั้งชื่อ เช่น โชค ลาก นำโชค ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงทัศนคติและความเชื่อของชาวประมงจังหวัดสมุทรสาครที่มีความเชื่อเรื่องโชคลางและความเป็นสิริมงคล ดังนั้นชื่อเรือจึงมีความหมายที่เป็นสิริมงคลตามความเชื่อของชาวสมุทรสาคร

หนึ่งในปัจจัย 4 ที่ขาดไม่ได้สำหรับการดำรงชีวิตของมนุษย์ คือ อาหาร ซึ่งเป็นสิ่งที่หล่อเลี้ยงและเป็นแหล่งพลังงานให้สัตว์ทุกชนิดรวมถึงมนุษย์เพื่อใช้ในการดำรงชีวิตในแต่ละวัน อาหารเป็นสิ่งที่บ่งบอกถึงความอุดมสมบูรณ์ในแต่ละพื้นที่เพราะในอาหารประกอบไปด้วยส่วนประกอบมากมาย เช่น เนื้อสัตว์ ผัก เครื่องเทศ ซึ่งแตกต่างกันไปในแต่ละพื้นที่ นอกจากนี้ส่วนประกอบของอาหารยังถูกนำไปใช้ในการตั้งชื่ออาหาร ซึ่งจะสะท้อนให้เห็นถึงโมนภาพของอาหารผ่านรูปลักษณ์ของอาหาร เช่น เนื้อผัดกะปิ เมื่อพิจารณาชื่อของอาหารชนิดนี้แล้ว พบว่าชื่ออาหารชนิดนี้มีส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ที่นำมาผัดกับกะปิ

อาหารแต่ละสัญชาติมีความแตกต่างกันออกไป ดังเช่นอาหารเวียดนามที่เป็นที่รู้จักของคนไทยเป็นอย่างดี อาหารเวียดนามในประเทศไทยมีหลากหลายชนิด เช่น แหนมเนือง (Nem nuóng) ขนมเบ๊ อังฉวน (Bánh xèo) และขนมผักกาด (Bánh bèo chiên) สุธน

สุขพิศิษฐ์ (2561) ได้กล่าวถึงการเข้ามาของอาหารสัญชาติเวียดนามในประเทศไทยว่า อาหารเวียดนามได้เข้ามาในสมัยรัชกาลที่ 3 เนื่องจากปัจจัยทางศาสนา ในสมัยนั้นชาวเวียดนามที่นับถือศาสนาคริสต์นิกายโรมันคาทอลิกถูกกีดกันจากรัฐบาล จึงจำเป็นต้องอพยพย้ายมาตั้งถิ่นฐานที่ประเทศไทย ในช่วงแรก ชาวเวียดนามที่อพยพมาอยู่ที่ประเทศไทยจะกระจายกันอยู่เป็นกลุ่ม ๆ แต่ในภายหลัง รัชกาลที่ 3 ทรงให้ชาวเวียดนามมาอยู่รวมกันเป็นกลุ่มบริเวณสามเสนจนเป็นที่มาของชื่อ ‘บ้านญวนสามเสน’ นอกจากนี้ชาวเวียดนามยังคงอพยพกันเข้ามาเรื่อย ๆ โดยอพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานกระจายอยู่บริเวณจังหวัดริมแม่น้ำโขง เช่น บริเวณจังหวัดอุบลราชธานี จังหวัดหนองคาย จังหวัดนครพนม และจังหวัดสกลนคร เพราะความไม่สงบเนื่องจากสภาวะสงครามระหว่างฝรั่งเศสกับเวียดนาม เมื่อผู้คนจากเวียดนามอพยพและย้ายถิ่นฐานก็ยอมนำเอาวัฒนธรรมอาหารจากบ้านเกิดของตนมาด้วย ด้วยเหตุนี้เอง อาหารเวียดนามจึงเข้ามาสู่ดินแดนของประเทศไทยได้สำเร็จ

ในปัจจุบัน อาหารเวียดนามเป็นที่รู้จักกันดีของคนไทย เพราะมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ มักจะประกอบไปด้วยเนื้อสัตว์ที่ให้พลังงานต่ำและผักสดต่าง ๆ เช่น ผักแพว ใบสะระแหน่ และใบโหระพา ดังนั้นในมุมมองของคนไทยที่มีต่ออาหารเวียดนามส่วนใหญ่จึงมีมุมมองว่าอาหารเวียดนามเป็นอาหารที่ดีต่อสุขภาพ เหมาะแก่การรับประทานเมื่อต้องการควบคุมน้ำหนัก แต่อาหารเวียดนามที่ประกอบไปด้วยคาร์โบไฮเดรตและแป้งอีกทั้งยังให้พลังงานสูงก็มีเช่นกัน เช่น ขนมเบื้องญวน หรือ บัญแซ่ว (Bánh xèo) ที่ทำมาจากไข่ไก่และแป้งให้พลังงานสูงเนื่องจากทอดในน้ำมัน ขนมผักกาด (Bánh böt chièn) ที่มีส่วนประกอบหลักเป็นแป้งที่นำมาทอดในขั้นตอนแรก นำมาผัดด้วยน้ำมันและผัดรวมกับส่วนประกอบอื่น ๆ มากมาย นอกจากนี้ยังมีอาหารเวียดนามที่คนไทยรู้จักและคุ้นเคยกันดี เช่น ผอ (Phở) ที่มีลักษณะเหมือนก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กในน้ำซุปใส หรือ กุ้งกระเบื้อง ที่มีลักษณะเป็นแผ่นแป้งปอเปี๊ยะสองแผ่นประกบเข้าด้วยกันโดยมีไส้เป็นกุ้งสับละเอียดปรุงด้วยเครื่องเทศ

เมื่ออาหารต่างสัญชาติได้เข้าไปสู่ดินแดนของประเทศอื่นแล้ว เป็นปกติที่คนในประเทศจำเป็นต้องตั้งชื่ออาหารชนิดนั้น ๆ เพื่อให้เรียกง่ายและจำแนกได้ง่ายว่าอาหารชนิดนั้นเป็นอาหารแบบใด อาหารเวียดนามก็เช่นกัน คนไทยได้ตั้งชื่ออาหารเวียดนามเป็นภาษาของตนเพื่อให้เรียกง่ายและจำแนกง่าย แต่การตั้งชื่ออาหารของคนไทยนั้นย่อมมีความเหมือนและความแตกต่างจากชื่ออาหารเวียดนามแม้จะเป็นอาหารชนิดเดียวกันก็ตาม กล่าวคือ คนทั้ง 2 สัญชาติต่างมีวิธีคิดที่

แตกต่างกันอันเนื่องมาจากปัจจัยต่าง ๆ การศึกษาเกี่ยวกับชื่ออาหารเวียดนามจึงน่าสนใจมาก เพราะนอกจากจะทำให้เห็นวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของคนเวียดนามแล้ว การศึกษาการตั้งชื่ออาหารเวียดนามที่เป็นชนิดเดียวกันในทั้งสองประเทศ ยังสะท้อนให้เห็นความคิดของคนทั้งสองชาติที่อาจจะเหมือนหรือแตกต่างกันอีกด้วย

### จุดประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาเปรียบเทียบองค์ประกอบและโครงสร้างของชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทยและในประเทศเวียดนามที่เป็นชนิดเดียวกัน
2. เพื่อศึกษาเปรียบเทียบวัฒนธรรมการตั้งชื่ออาหารเวียดนามที่เป็นชนิดเดียวกันของคนไทยและคนเวียดนาม
3. เพื่อศึกษาวัฒนธรรมอาหารของคนเวียดนามที่ปรากฏในชื่ออาหารเวียดนาม

### ขอบเขตการศึกษา

1. ศึกษาชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทยโดยเก็บข้อมูลชื่ออาหารในประเทศไทยจากหนังสือเมนูอร่อย อาหารเวียดนาม ของครีวรรสเด็ค เว็บไซต์ [www.cookpad.com](http://www.cookpad.com) และเว็บไซต์ [www.nlovecooking.com](http://www.nlovecooking.com) ซึ่งเป็นเว็บไซต์ที่รวมสูตรอาหารภาษาไทยและคลิปวิดีโอสอนการทำอาหารเวียดนามช่องอาหารเวียดนาม ฝีมือแม่ซึ่งเป็นภาษาไทยจาก [www.youtube.com](http://www.youtube.com) จำนวน 135 ชื่อเท่านั้น
2. ศึกษาชื่ออาหารเวียดนามในประเทศเวียดนามที่เป็นชนิดเดียวกันกับในประเทศไทย โดยเก็บข้อมูลชื่ออาหารจากเว็บไซต์ [www.monngonmoingay.com](http://www.monngonmoingay.com) ซึ่งเป็นสูตรอาหารภาษาเวียดนามจำนวน 80 ชื่อ สาเหตุที่ได้ชื่ออาหารเวียดนามในประเทศเวียดนามน้อยกว่าชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทยเพราะอาหารเวียดนามในประเทศไทยบางชนิดไม่มีในประเทศเวียดนามแต่คนไทยสร้างสรรค์ขึ้นใหม่และตั้งชื่อเอง

### วิธีดำเนินการวิจัย

1. ศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการตั้งชื่ออาหาร
2. เก็บรวบรวมชื่ออาหารทั้งอาหารคาวและอาหารหวานเวียดนามในประเทศไทยและ



ในประเทศเวียดนามที่เป็นชนิดเดียวกันตามขอบเขตที่กำหนด

3. วิเคราะห์องค์ประกอบและโครงสร้างของชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทยและชื่ออาหารเวียดนามในประเทศเวียดนาม
4. เปรียบเทียบความเหมือนและความแตกต่างของโครงสร้างชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทยกับโครงสร้างชื่ออาหารเวียดนามในประเทศเวียดนาม
5. วิเคราะห์วัฒนธรรมอาหารของคนเวียดนามที่ปรากฏในชื่ออาหารเวียดนาม
6. เรียบเรียงผลการศึกษาในรูปแบบบทความวิจัย

### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบถึงโครงสร้างและส่วนประกอบของชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทยและชื่ออาหารเวียดนามในประเทศเวียดนาม
2. ทำให้ทราบถึงความเหมือนและความแตกต่างของโครงสร้างชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทยและโครงสร้างชื่ออาหารเวียดนามในประเทศเวียดนาม
3. ทำให้ทราบถึงวัฒนธรรมอาหารของคนเวียดนามที่ปรากฏในชื่ออาหาร
4. เป็นแนวทางในการศึกษาเกี่ยวกับชื่ออาหารต่อไป

### เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

เนื่องจากงานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยที่ศึกษาเกี่ยวกับโครงสร้างของชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทยและโครงสร้างของชื่ออาหารเวียดนามในประเทศเวียดนาม ดังนั้น เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องในการศึกษาจึงแบ่งเป็น 2 กลุ่ม ดังนี้

1. งานวิจัยที่ศึกษาเกี่ยวกับชื่ออาหารไทย
2. งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับชื่ออาหารเวียดนาม

### งานวิจัยที่ศึกษาเกี่ยวกับชื่ออาหารไทย

ศศิธร สีนถาวรกุล (2547) ศึกษาเรื่อง “วิถีการกินและความเชื่อของคนไทยที่สะท้อนจากชื่ออาหารไทยที่ใช้ในเทศกาลและงานพิธีแบบดั้งเดิม” เพื่อศึกษารูปแบบของชื่ออาหารไทยทั้งของคาวและของหวานที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิมของไทย นอกจากนี้ยังศึกษาเกี่ยวกับความหมายตรง

(Denotative meaning) ของชื่ออาหารไทยตามองค์ประกอบของความหมายในมิติต่าง ๆ และศึกษาเกี่ยวกับความหมายแฝง (Connotative meaning) ที่อยู่ในชื่อของอาหารไทยเพื่อตีความค่านิยมและความเชื่อของคนไทย โดยใช้วิธีอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ผลการศึกษาพบว่าในส่วนของชื่ออาหารควมมีโครงสร้างคือ ส่วนหลัก + (ส่วนขยาย) + (ส่วนเสริมท้าย) ส่วนหลัก หมายถึง ชนิดของควและชนิดส่วนประกอบหลัก เป็นส่วนที่ต้องมีอยู่เสมอ ส่วนขยาย หมายถึง คำที่แสดงวิธีทำหรือประเภทย่อยของของคว ทำหน้าที่ขยายส่วนประกอบหลักและส่วนเสริมท้าย หมายถึง คำที่แสดงวัตถุดิบ กฎโครงสร้างอาหารควสามารถแบ่งเป็นรูปแบบได้ 3 รูปแบบ ดังนี้

1. ชื่ออาหารควที่ประกอบไปด้วย ส่วนหลัก (ชนิดของคว) เท่านั้น เช่น ท่อหมก
2. ชื่ออาหารควที่ประกอบด้วย ส่วนหลัก (ชนิดของคว/ชนิดส่วนประกอบหลัก) + ส่วนขยาย (วิธีทำ/ประเภทย่อย) เช่น ไช้ + เจียว
3. ชื่ออาหารควที่ประกอบด้วย ส่วนหลัก (ชนิดของคว/ชนิดส่วนประกอบหลัก) + ส่วนขยาย (วิธีทำ/ประเภทย่อย) + ส่วนเสริมหน้า (ส่วนประกอบเสริมท้าย) เช่น หมู + ผัด + กุ้ง

ในส่วนของชื่อของหวานประกอบไปด้วย (ส่วนเสริมหน้า) + ส่วนหลัก + (ส่วนขยาย) ซึ่ง ส่วนเสริมหน้า หมายถึงคำว่า “ขนม” ซึ่งเป็นคำที่มีหรือไม่มีก็ได้ ส่วนหลัก หมายถึง ชนิดของหวานซึ่งเป็นส่วนที่ต้องปรากฏเสมอเนื่องจากส่วนนี้จะแสดงถึงลักษณะของอาหาร วัตถุดิบ วิธีการทำ และชื่อเฉพาะ ส่วนขยาย หมายถึงคำที่นำมาขยายส่วนหลักให้ชัดเจนขึ้น ได้แก่ คำที่แสดงกรรมวิธีเฉพาะและคำที่แสดงคุณสมบัติ โดยกฎโครงสร้างของชื่อขนมหวานสามารถแบ่งเป็นรูปแบบได้ 4 รูปแบบ ดังนี้

1. ชื่อของหวานประเภทที่ประกอบไปด้วย ส่วนหลัก เท่านั้น ซึ่งแบ่งได้ 2 รูปแบบ ดังนี้
  - 1.1 ส่วนหลักที่เป็นคำแสดงลักษณะจำเพาะ เช่น ฝอยทอง
  - 1.2 ส่วนหลักที่เป็นคำแสดงชื่อเฉพาะ เช่น กาละแม
2. ชื่อของหวานประเภทที่ประกอบไปด้วย ส่วนหลัก + ส่วนขยาย ซึ่งแบ่งได้ 4 รูปแบบ ดังนี้
  - 2.1 ส่วนหลักที่เป็นคำแสดงลักษณะ มีส่วนขยายเป็นคำแสดงกรรมวิธีเฉพาะ เช่น ทอง + หยิบ
  - 2.2 ส่วนหลักที่เป็นคำแสดงลักษณะ มีส่วนขยายเป็นคำแสดงคุณสมบัติ เช่น ทอง + เอก
  - 2.3 ส่วนหลักที่เป็นคำแสดงวัตถุดิบ มีส่วนขยายเป็นคำแสดงกรรมวิธีเฉพาะ เช่น กล้วย + ฉาบ
3. ชื่อของหวานที่ประกอบไปด้วย ส่วนเสริมหน้า + ส่วนหลัก ซึ่งแบ่งได้ 4 รูปแบบดังนี้
  - 3.1 ส่วนเสริมหน้า + ส่วนหลักที่เป็นคำแสดงลักษณะ เช่น ขนม + กง

- 3.2 ส่วนเสริมหน้า + ส่วนหลักที่เป็นคำแสดงวัตถุบิ เช่น ขนม + หัวผักกาด
- 3.3 ส่วนเสริมหน้า + ส่วนหลักที่เป็นคำแสดงวิธีทำ เช่น ขนม + ผิง
- 3.4 ส่วนเสริมหน้า + ส่วนหลักที่เป็นคำแสดงชื่อเฉพาะ เช่น ขนม + ลำป้านนี้
- 4. ชื่อของหวานที่ประกอบไปด้วย ส่วนเสริมหน้า + ส่วนหลัก + ส่วนขยายเป็นคำแสดงคุณสมบัติ ซึ่งแบ่งได้ 3 รูปแบบดังนี้
  - 4.1 ส่วนหลักที่เป็นคำแสดงลักษณะเฉพาะ เช่น ขนม + เทียน + แก้ว
  - 4.2 ส่วนหลักที่เป็นคำแสดงวิธีทำ เช่น ขนม + ต้ม + ขาว
  - 4.3 ส่วนหลักที่เป็นคำแสดงชื่อเฉพาะ เช่น ขนม + ลำป้านนี้ + อ่อน

อนัตตยา คอมีธิน (2548) ศึกษาเรื่อง “การตั้งชื่ออาหารในภาษาไทยตามแนวทฤษฎี อร์รทศาสตร์ชาติปริชาน” เพื่อศึกษาทฤษฎีการตั้งชื่ออาหารในภาษาไทยและศึกษาอุปลักษณในชื่ออาหารในภาษาไทย โดยใช้แนวคิดทฤษฎี อร์รทศาสตร์ปริชาน (Cognitive semantics) และแนวคิดเรื่องการจำแนกประเภท (Categorization) ในการศึกษา นอกจากนี้ยังศึกษาประเด็นต่าง ๆ ได้แก่ อุปลักษณ (Metaphor) และนามนัย (Metonymy) ผลการศึกษาพบว่าทฤษฎีการตั้งชื่ออาหารมี 2 ทฤษฎี ดังนี้

1. ทฤษฎีการตั้งชื่ออาหารแบบตรง หมายถึง วิธีการตั้งชื่ออาหารที่นำความหมายตรงทางรูปภาษามาสร้างเป็นชื่ออาหาร กล่าวคือไม่ได้ตั้งชื่ออาหารด้วยการเปรียบเทียบ โดยการนำชนิดของอาหาร ประเภทของอาหาร ส่วนผสมของอาหาร วิธีการทำอาหาร แหล่งที่มาของอาหาร ภาชนะลักษณะอาหาร ลักษณะพิเศษของอาหาร และคำเชื่อม มาประกอบกันเป็นชื่อของอาหาร พบว่าทฤษฎีการตั้งชื่อแบบตรงแบ่งออกเป็น 4 ประเภทตามการขึ้นต้นในตำแหน่งแรกของชื่อดังนี้

- 1.1 ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยส่วนผสมของอาหาร เช่น ข้าวผัดน้ำพริก หอยหลอดผัดฉ่า
- 1.2 ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยวิธีการทำอาหาร เช่น ผัดหมี่เจ ผัดหมี่โคราช
- 1.3 ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยชนิดของอาหาร เช่น กว๋ยเตี๋ยวกระดุกหมูตุน น้ำพริกปลาย่าง
- 1.4 ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยลักษณะของอาหาร เช่น ห่อหมกทะเลทอด ราดหน้าหมู

2. ทฤษฎีการตั้งชื่ออาหารแบบเปรียบเทียบ หมายถึง วิธีการตั้งชื่ออาหารที่นำความหมายประจำคำไปใช้ในเชิงเปรียบเทียบ ทำให้เกิดความหมายใหม่ที่ได้จากการเปรียบเทียบ กล่าวคือเป็นการเปรียบเทียบสิ่งหนึ่งให้เป็นสิ่งหนึ่ง โดยรูปภาษาที่เกิดจากการเปรียบเทียบคือ อุปลักษณ (Metaphor) พบว่าทฤษฎีการตั้งชื่อแบบเปรียบเทียบแบ่งออกเป็น 2 ประเภท ดังนี้

- 2.1 ทฤษฎีการเปรียบเทียบแบบสมบูรณ คือ ทฤษฎีที่นำความหมายของอีกคำหนึ่งมาเปรียบเทียบเป็นอีกความหมายหนึ่งทำให้เกิดอุปลักษณ (Metaphor) ซึ่งทฤษฎี

การตั้งชื่ออาหารแบบเปรียบเทียบสมบูรณ์นี้มีการตั้งชื่อเป็นอุปลักษณะทั้งหมด ตั้งตัวอย่างข้างล่าง ดังนี้

2.1.1 พระรามลงสรง ประกอบด้วย อุปลักษณะตัวละคร คือ พระราม และ อุปลักษณะอาการมนุษย์ คือ ลงสรง

2.1.2 เอื้อยสะอื้น ประกอบด้วย อุปลักษณะตัวละคร คือ เอื้อย และ อุปลักษณะอาการมนุษย์ คือ สะอื้น

2.2 กลวิธีการตั้งชื่ออาหารแบบเปรียบเทียบบางส่วน คือกลวิธีการตั้งชื่ออาหารที่เป็นการเปรียบเทียบและแบบตรงรวมอยู่ด้วยกัน ซึ่งคำที่มีความหมายตรงที่พบในกลวิธีการตั้งชื่อแบบนี้ ได้แก่ คำที่มีความหมายถึงส่วนผสมของอาหาร วิธีการทำอาหาร ลักษณะอาหาร ลักษณะพิเศษของอาหาร ชื่อเฉพาะ รสเฉพาะ และชนิดของอาหาร ตั้งตัวอย่างข้างล่าง ดังนี้

2.2.1 กระบองฟักทอง ประกอบด้วย อุปลักษณะของใช้ คือ กระบอง และส่วนผสมของอาหาร คือ ฟักทอง

2.2.2 ผัดโป๊ยเซียน ประกอบด้วย วิธีการทำอาหาร คือ ผัด และอุปลักษณะสิ่งเหนือธรรมชาติ คือ โป๊ยเซียน

ชนกพร อังศุวิริยะ (2557) ได้ศึกษาเรื่อง “การวิเคราะห์โครงสร้างคำเรียกชื่ออาหารไทยท้องถิ่นภาคใต้ของชาติพันธุ์ในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา” โดยใช้วิธีการวิเคราะห์โครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารทั้งของควาและของหวานเพื่อให้เห็นลักษณะร่วมและต่างของทั้งกลุ่มอายุและกลุ่มชาติพันธุ์ โดยศึกษาตามกลุ่มชาติพันธุ์และแบ่งเขตพื้นที่ในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลาออกเป็น 3 ชุมชน ได้แก่ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม ชุมชนท้องถิ่นไทยเชื้อสายมาเลย์ และชุมชนท้องถิ่นไทยเชื้อสายจีน ต่อมาวิเคราะห์โครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารแบ่งเป็น 4 กลุ่มหลัก ซึ่งตั้งต้นจากส่วนหลักของคำเรียกชื่ออาหารได้แก่ประเภทของอาหาร วิธีการประกอบอาหาร ส่วนประกอบของอาหารและลักษณะของอาหาร โดยอธิบายความหมายของคำดังกล่าวดังนี้

1. ประเภทของอาหาร คือ การบ่งบอกว่าอาหารชนิดนั้นเป็นอาหารชนิดใด เช่น ขนม
2. ส่วนประกอบของอาหาร คือ สิ่งที่น่ามาทำเป็นอาหารซึ่งส่วนใหญ่จะนำวัตถุดิบมาใช้ในการเรียกชื่ออาหาร เช่น สาकुมะพร้าว
3. วิธีการประกอบอาหาร คือ วิธีการทำอาหาร เช่น ต้ม ผัด นึ่ง
4. ลักษณะของอาหาร คือ ลักษณะของอาหารที่ปรากฏหรือสามารถอธิบายได้จากภาพที่เห็น เช่น ไชหงส์ ทับทิมกรอบ

โดยเมื่อนำมาจัดกลุ่มของอาหารแล้ว ในส่วนของอาหารควา จะได้กลุ่มของอาหารควา 3 กลุ่ม ดังนี้

1. กลุ่มประเภทของอาหาร มี 5 โครงสร้าง ดังนี้
  - 1.1 ประเภทของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร เช่น ข้าวผัด ข้าวหมก ก๋วยเตี๋ยว ต้มยำ
  - 1.2 ประเภทอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร เช่น ข้าวต้มไก่ แกงคั่วหมู
  - 1.3 ประเภทของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร เช่น แกงน้ำเคียว แกงหยวกกล้วย
  - 1.4 ประเภทของอาหาร + รสชาติของอาหาร เช่น แกงเผ็ด แกงจืด
  - 1.5 ประเภทของอาหาร + รสชาติของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร เช่น แกงเผ็ดยอดมะพร้าว
2. กลุ่มส่วนประกอบของอาหาร มี 5 โครงสร้าง ดังนี้
  - 2.1 ส่วนประกอบของอาหาร เช่น จิ้งจิ้ง
  - 2.2 ส่วนประกอบของอาหาร + วิธีประกอบอาหาร เช่น ปลาชิ่งฉ่างทอด
  - 2.3 ส่วนประกอบของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร เช่น ปลาทุตัมซีอิ้ว
  - 2.4 ส่วนประกอบของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร + รสชาติของอาหาร เช่น เนื้อผัดหวาน
  - 2.5 ส่วนประกอบของอาหาร + รสชาติของอาหาร เช่น หมูหวาน
3. กลุ่มวิธีการประกอบอาหาร มี 2 โครงสร้าง ดังนี้
  - 3.1 วิธีการประกอบอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร เช่น ต้มเนื้อ คั่วกลิ้งเนื้อ
  - 3.2 วิธีการประกอบอาหาร + รสชาติของอาหาร เช่น ผัดเผ็ดเนื้อ

ในส่วนของอาหารหวาน เมื่อนำมาจัดกลุ่มของอาหารแล้วจะได้กลุ่มอาหารหวาน 4 กลุ่ม ดังนี้

1. กลุ่มประเภทอาหาร มี 3 โครงสร้าง ดังนี้
  - 1.1 ประเภทของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร เช่น ข้าวต้มมัด ข้าวเหนียวกวน
  - 1.2 ประเภทของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร เช่น ข้าวเหนียวทุเรียน
  - 1.3 ประเภทของอาหาร + ลักษณะของอาหาร เช่น ขนมขี้มอด ขนมคอบีต ขนมชั้น
2. กลุ่มส่วนประกอบของอาหารมี 3 โครงสร้าง ดังนี้
  - 2.1 ส่วนประกอบของอาหาร เช่น สาคุมะพร้าว เต้าทึง เต้าส่วน
  - 2.2 ส่วนประกอบของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร เช่น ฟักเชื่อม น้ำเต้าเชื่อม

2.3 ส่วนประกอบของอาหาร + ลักษณะของอาหาร เช่น กล้วยบวชชี หัวมันบวช  
คกงบวช

3. กลุ่มวิธีการประกอบอาหารมี 1 โครงสร้าง ดังนี้

3.1 วิธีการประกอบอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร เช่น ต้มถั่วดำ ต้มถั่วเขียว

4. กลุ่มลักษณะของอาหารมี 3 โครงสร้าง ดังนี้

4.1 ลักษณะของอาหาร เช่น เจาะหู ซี่มอด เต้าฮวย

4.2 ลักษณะของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร เช่น บัวลอยไข่หวาน บวชลูก  
เตี๋ย

4.3 ลักษณะของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร เช่น ลูกชุบ ทองหยอด  
ทองหยิบ

นันทนา วงษ์ไทย (2559) ศึกษาเรื่อง “การตั้งชื่อน้ำพริกใน 4 ภาค : ภาพสะท้อนความเป็นอยู่และวัฒนธรรมไทย” เพื่อศึกษาเกณฑ์และกลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกในภาคต่าง ๆ ของไทย รวมไปถึงวิเคราะห์ความหมายของชื่อน้ำพริกและวิเคราะห์ความสัมพันธ์ทางความหมายของชื่อน้ำพริกกับสภาพความเป็นอยู่ของสังคมไทยและวัฒนธรรมไทย โดยใช้แนวคิดด้านภาษาศาสตร์ชาติพันธุ์มาใช้ในการศึกษา ผลการศึกษาพบว่าโครงสร้างของชื่อน้ำพริกใน 4 ภาคของไทยประกอบไปด้วยส่วนหลัก + ส่วนขยาย ซึ่งส่วนหลักคือส่วนที่ต้องปรากฏเสมอคือคำว่า น้ำพริก หรือคำที่มีความหมายหมายถึงน้ำพริกในภาคต่าง ๆ ได้แก่ ปั่น แจ่ว น้ำซุบ ส่วนขยาย หมายถึง ส่วนที่มาขยายส่วนหลักให้ชัดเจนยิ่งขึ้น ซึ่งจากการวิเคราะห์ชื่อน้ำพริกใน 4 ภาค พบว่ามีเกณฑ์การตั้งชื่อน้ำพริกทั้งหมด 13 เกณฑ์ ดังนี้

1. วัตถุประสงค์สำคัญ หมายถึง ส่วนผสมหลักหรือส่วนผสมเด่นของน้ำพริก
2. สี หมายถึง สีของน้ำพริก
3. วิธีทำ หมายถึง วิธีทำน้ำพริก
4. ชื่อเฉพาะ หมายถึง คำที่ไม่ทราบที่มาหรือหาความหมายไม่ได้ และเมื่อพิจารณาที่ส่วนประกอบของน้ำพริกแล้วไม่มีส่วนใดที่เกี่ยวข้องกับชื่อนั้น ๆ
5. กิริยาอาการ หมายถึง การกระทำ
6. ชนิดของอาหาร หมายถึง ชื่อเรียกชนิดของอาหาร
7. สถานที่ หมายถึง ชื่อเรียกสถานที่
8. ลักษณะ หมายถึง ลักษณะเฉพาะของน้ำพริก
9. ภาชนะ หมายถึง ภาชนะที่ใช้ทำน้ำพริก
10. พาหนะ หมายถึง เครื่องขับขี่
11. ความเชื่อทางศาสนา หมายถึง ความเชื่อตามคำสั่งสอนทางศาสนา

12. เครื่องเคียง หมายถึง สิ่งที่รับประทานกับน้ำพริกชนิดนั้น ๆ หรือสิ่งที่ใช้โรยหน้า แต่ไม่ได้เป็นส่วนประกอบของน้ำพริก

13. คำเชื่อม หมายถึง คำที่ใช้เชื่อมส่วนประกอบเพิ่มเติมที่รับประทานร่วมกับน้ำพริกชนิดนั้น ๆ แต่ไม่ได้เป็นส่วนผสมของน้ำพริก

ซึ่งแต่ละภาค มีเกณฑ์และกลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริก ดังนี้

ภาคเหนือ จากการศึกษาพบว่า มีเกณฑ์การตั้งชื่อน้ำพริกมี 5 เกณฑ์ ดังนี้

1. เกณฑ์วัตถุดิบสำคัญ แบ่งออกเป็น 4 เกณฑ์ย่อย ดังนี้
  - 1.1 ผักหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผัก เช่น ตูน มะเขือส้ม มะระขี้นก
  - 1.2 ัญพืชหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากพืช เช่น ถั่วเน่า เต้าหู้แข็ง
  - 1.3 สัตว์หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากสัตว์ เช่น ไช้มัดแดง จิ้งกั
  - 1.4 ผลไม้หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผลไม้ เช่น มะขามสด ส้มมะขามเปียก
2. เกณฑ์สี เช่น ดำ ตาแดง
3. เกณฑ์วิธีทำ เช่น คั่ว อ่อง
4. เกณฑ์ชื่อเฉพาะ เช่น อีเก้ โยะ
5. เกณฑ์กริยาอาการ เช่น ใส่

กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกในภาคเหนือแบ่งออกเป็น 2 กลวิธี ดังนี้

1. กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้เกณฑ์เดียว เช่น น้ำพริกตุน น้ำพริกแคบหมู น้ำพริกแดง น้ำพริกคั่ว น้ำพริกอีเก้
2. กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้สองเกณฑ์ประกอบกัน เช่น น้ำพริกกะปิคั่ว น้ำพริกหนุ่มใส่ปลาร้า

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จากการศึกษาพบว่า มีเกณฑ์การตั้งชื่อน้ำพริกทั้งหมด 7 เกณฑ์ ดังนี้

1. เกณฑ์วัตถุดิบสำคัญ แบ่งออกเป็น 3 เกณฑ์ย่อย ดังนี้
  - 1.1 ผักหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผัก เช่น เห็ด มะเขือสด มะเขือขื่น
  - 1.2 สัตว์หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากสัตว์ เช่น ปลาร้า ปูเค็ม กะปิ
  - 1.3 ผลไม้หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผลไม้ เช่น มะกอก เม็ดขนุน
2. เกณฑ์วิธีทำ เช่น บอง
3. เกณฑ์สี เช่น แดง
4. เกณฑ์ชนิดอาหาร เช่น ก้อย แจ่ว ลาบ
5. เกณฑ์สถานที่ เช่น อีสาน โคราช
6. เกณฑ์กริยาอาหาร เช่น ใส่

7. เกณฑ์ลักษณะ เช่น แห้ง สูตรลิมผั่ว

กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกในภาคตะวันออกเฉียงเหนือแบ่งออกเป็น 2 กลวิธี ดังนี้

1. กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้เกณฑ์เดียว เช่น แจ่วเห็ด แจ่วบอง น้ำพริกแดง น้ำพริก ก้อย
2. กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้สองเกณฑ์ประกอบกัน เช่น น้ำพริกแจ่วอีสาน น้ำพริกแจ่วปลา น้ำพริกปลาร้าแห้ง

ภาคกลาง จากการศึกษาพบเกณฑ์การตั้งชื่อน้ำพริกทั้งหมด 11 เกณฑ์ ดังนี้

1. เกณฑ์วัตถุดิบสำคัญ แบ่งออกเป็น 4 ประเภทย่อย ดังนี้
  - 1.1 ผักหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผัก เช่น มะเอือด มะเขือพวง
  - 1.2 สัตว์หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากสัตว์ เช่น ปลาทุ ปลาช่อน
  - 1.3 ผลไม้หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผลไม้ เช่น ระกำ มะอึก
  - 1.4 ธัญพืชหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากธัญพืช เช่น เต้าเจี้ยว เต้าหู้
2. เกณฑ์วิธีทำ เช่น เผา ผัด
3. เกณฑ์ภาชนะ เช่น หม้อ
4. เกณฑ์ชื่อเฉพาะ เช่น นครบาล ชี้อ่า
5. เกณฑ์กริยาอาการ เช่น ใส
6. เกณฑ์ชนิดของอาหาร เช่น แจ่ว
7. เกณฑ์พาหนะ เช่น เรือ
8. เกณฑ์ลักษณะ เช่น ทรงเครื่อง แห้ง
9. เกณฑ์ความเชื่อทางศาสนา เช่น นรก
10. เกณฑ์สี เช่น ตาแดง
11. เกณฑ์เครื่องเคียง เช่น ผักต้ม

กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกในภาคตะวันออกเฉียงเหนือแบ่งออกเป็น 3 กลวิธี ดังนี้

1. กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้เกณฑ์เดียว เช่น น้ำพริกเนื้อเค็ม น้ำพริกมะอึก
2. กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้สองเกณฑ์ประกอบกัน เช่น น้ำพริกกะปิคั่ว น้ำพริกเผาไก่
3. กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้สามเกณฑ์ประกอบกัน เช่น น้ำพริกปลาร้าหมูหวาน

ภาคใต้ จากการศึกษาพบว่า มีเกณฑ์การตั้งชื่อน้ำพริกทั้งหมด 10 เกณฑ์ ดังนี้

1. เกณฑ์วัตถุดิบสำคัญ แบ่งออกเป็น 3 ประเภทย่อย ดังนี้
  - 1.1 ผักหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผัก เช่น ลูกเนียง สะตอ
  - 1.2 สัตว์หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากสัตว์ เช่น บูดู ไตปลา
  - 1.3 ผลไม้หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผลไม้ เช่น มะม่วงเบา



2. เกณฑ์วิธีทำ เช่น เผา เยาะ (หมายถึง ตำ)
3. เกณฑ์ความเชื่อทางศาสนา เช่น นรก
4. เกณฑ์ลักษณะ เช่น ทรงเครื่อง รummers
5. เกณฑ์เครื่องเคียง เช่น มะเขือยาว มะเขือสด
6. เกณฑ์ชื่อเฉพาะ เช่น โจร
7. เกณฑ์สี เช่น ตาแดง
8. เกณฑ์สถานที่ เช่น ป่า ภูเก็ต
9. เกณฑ์กิริยาอาการ เช่น ไล่
10. เกณฑ์คำเชื่อม เช่น กับ

กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกในภาคใต้แบ่งออกเป็น 3 กลวิธี ดังนี้

1. กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้เกณฑ์เดียว เช่น น้ำชุบใคร น้ำพริกลูกเนียง น้ำชุบมะอึก
2. กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้สองเกณฑ์ประกอบกัน เช่น น้ำพริกนรกแมงดา น้ำพริกนรกกุ่มแห้ง
3. กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้สามเกณฑ์ประกอบกัน เช่น น้ำพริกโจรกับปลากระเบนอย่างอาภิสรา พลนรัตน์ และ ไกรสิทธิ์ จามรจันทร์สาขา (2562) ได้ศึกษาเรื่อง การตั้งชื่ออาหารพื้นบ้านล้านนาในจังหวัดเชียงราย เพื่อศึกษากลวิธีการตั้งชื่ออาหารพื้นบ้านล้านนาในจังหวัดเชียงราย ทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน เพื่อวิเคราะห์กลวิธีการตั้งชื่ออาหารพื้นบ้านล้านนาในจังหวัดเชียงราย โดยใช้กรอบแนวคิดของ อนันตยา คอมีธิน (2548) ซึ่งเป็นแนวคิดและทฤษฎีอรรถศาสตร์ปริชาน (Cognitive semantics) เป็นทฤษฎีที่ศึกษาความหมาย (Semantics) ที่เกี่ยวกับระบบความคิดของมนุษย์ซึ่งสะท้อนการรับรู้และการมองโลกของมนุษย์ พบว่ามีกลวิธีการตั้งชื่ออาหารแบบตรงและแบบเปรียบเทียบ ดังนี้

1. กลวิธีการตั้งชื่ออาหารพื้นบ้านล้านนาแบบตรง แบ่งเป็น 3 ประเภท ดังนี้
  - 1.1 ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยชนิดของอาหาร เช่น ขนมกล้วย ขนมแดงไทย
  - 1.2 ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยส่วนผสมของอาหาร เช่น งาดำอ้อย
  - 1.3 ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยชื่อเฉพาะอาหาร เช่น แอ็บเขียด
2. กลวิธีการตั้งชื่ออาหารพื้นบ้านล้านนาแบบเปรียบเทียบ มี 1 ประเภท ดังนี้
  - 2.1 กลวิธีการตั้งชื่ออาหารแบบเปรียบเทียบบางส่วน เช่น ขนมศิลาอ่อน ประกอบไปด้วยชนิดของอาหารและอุปลักษณสิ่งของ
3. อุปลักษณที่พบในกลวิธีการตั้งชื่ออาหารแบบเปรียบเทียบ พบการใช้อุปลักษณ 4 ประเภท ดังนี้

- 3.1 อุปลักษณะสิ่งมีชีวิต หมายถึง อุปลักษณะที่เกิดจากการนำเอารูปภาพที่เกี่ยวข้องกับมนุษย์มาใช้กล่าวถึงอาหาร จากการศึกษาพบว่า มีชื่ออาหารที่เป็นอุปลักษณะอวัยวะของมนุษย์และอุปลักษณะอาการของมนุษย์จำนวน 3 ประเภท ดังนี้
- 3.1.1 อุปลักษณะอวัยวะของมนุษย์ เช่น ขนมห้วหงอก
  - 3.1.2 อุปลักษณะอาหารของมนุษย์ เช่น ลาบขโมย แกงพ้อคำตีเมีย
  - 3.1.3 อุปลักษณะอวัยวะของสัตว์ เช่น ขนมลิ้นหมา
- 3.2 อุปลักษณะของใช้ หมายถึง อุปลักษณะที่เกิดจากการนำเอารูปภาพที่เกี่ยวข้องกับของใช้มาใช้กล่าวถึงอาหาร เช่น หมูกระจก
- 3.3 อุปลักษณะดอกไม้ หมายถึง อุปลักษณะที่เกิดจากการนำเอารูปภาพที่เกี่ยวข้องกับดอกไม้มากล่าวถึงอาหาร เช่น ขนมหอกลำดวน
- 3.4 อุปลักษณะสถานที่ หมายถึง อุปลักษณะที่เกิดจากการนำเอารูปภาพที่เกี่ยวข้องกับสถานที่มากล่าวถึงอาหาร เช่น ขาหมูกองพล 93

#### งานวิจัยที่ศึกษาเกี่ยวกับชื่ออาหารเวียดนาม

จิตรนนท์ กลิ่นน้อย (2559) ได้ศึกษาเรื่อง “คำศัพท์และวัฒนธรรมเกี่ยวกับการบริโภคอาหารของชาวเวียดนาม” เพื่อศึกษาส่วนประกอบของชื่ออาหารเวียดนามและกลวิธีการตั้งชื่ออาหารเวียดนามโดยไขแนวคิดทฤษฎีวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายและแนวคิดทฤษฎีในการศึกษาพบว่าชื่ออาหารเวียดนามมีส่วนประกอบ 4 ส่วน ได้แก่ วัตถุประสงค์ กระบวนการจัดการวัตถุประสงค์ ลักษณะเฉพาะของอาหารและประเภทของอาหาร พบว่าวัตถุประสงค์เป็นส่วนประกอบของชื่ออาหารที่มักปรากฏเสมอในชื่ออาหารและจะปรากฏในส่วนแรกของชื่อ ซึ่งวัตถุประสงค์เป็นสิ่งที่สะท้อนให้เห็นถึงพืชพันธุ์ที่มีอยู่ในพื้นที่และสภาพภูมิประเทศได้ รวมถึงประเภทของอาหารก็เป็นส่วนประกอบของชื่อที่แสดงมโนทัศน์ในการจำแนกของเจ้าของภาษา ซึ่งประเภทของอาหารสามารถแบ่งได้ 2 กลุ่ม ดังนี้

1. อาหารเวียดนามกลุ่มที่เป็นแป้ง จะขึ้นต้นด้วยคำว่า Bánh เช่น Bánh xèo, Bánh mì
2. อาหารเวียดนามกลุ่มที่ไม่ใช่แป้ง ซึ่งหมายถึงกลุ่มที่แสดงความพิเศษอื่น ๆ ของอาหาร ประกอบด้วยกลุ่มอาหารที่เป็นของเหลวจำนวนมาก กลุ่มอาหารที่มีวัตถุประสงค์เป็นเนื้อสัตว์ กลุ่มอาหารที่ทำมาจากข้าว กลุ่มอาหารที่มีความโดดเด่นด้านการจัดการกับวัตถุประสงค์โดยไม่ใช้ความร้อนและกลุ่มอาหารที่โดดเด่นด้านรสชาติ

จากการทบทวนเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้องดังกล่าว ทำให้ผู้วิจัยทราบถึงแนวทางและเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาเกี่ยวกับชื่ออาหารเวียดนามภาษาไทยและชื่ออาหารเวียดนามภาษาเวียดนาม พบเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาคือ วิธีอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์และวิธีการวิเคราะห์โครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารเพื่อให้เห็นลักษณะร่วมและต่างของทั้งกลุ่มอายุและกลุ่มชาติพันธุ์ในผลงานของ

ศศิธร สีนถาวรกุล (2547) ชนกพร อังศุวิริยะ(2557) และ นันทนา วงศ์ไทย (2559) นอกจากนี้ยังพบ ทฤษฎีการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของชื่อ ที่ได้ปรากฏอยู่ในผลงานของจิตรนันท กลิ่นน้อย (2559) ส่วนงานของอนัตยา คอมีธิน (2548) อาภิสรา พลนรัตน์ และ ไกรสิทธิ์ จามรจันทร์ สาขา (2562) ก็ได้ปรากฏแนวคิดทฤษฎีอรรถศาสตร์ปริชานซึ่งเป็นทฤษฎีที่ศึกษาความหมาย (Semantics) ที่เกี่ยวกับระบบความคิดของมนุษย์ซึ่งสะท้อนการรับรู้และการมองโลกของมนุษย์

อนึ่ง การศึกษาเกี่ยวกับ การตั้งชื่อชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทย ยังไม่มีผู้ใดศึกษา เกี่ยวกับโครงสร้างของอาหารเวียดนามในประเทศ โครงสร้างของชื่ออาหารเวียดนามในประเทศ เวียดนาม และวัฒนธรรมการบริโภคอาหารที่สะท้อนผ่านชื่อของอาหาร ผู้วิจัยจึงใคร่ที่จะศึกษา “การตั้งชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทย” เพื่อสร้างองค์ความรู้เกี่ยวกับโครงสร้างของชื่ออาหาร เวียดนามในประเทศไทย โครงสร้างชื่ออาหารเวียดนามในประเทศเวียดนาม และวัฒนธรรมการ บริโภคอาหารของทั้งสองประเทศที่สะท้อนผ่านชื่ออาหาร ต่อไป

## ผลการศึกษา

ผู้วิจัยนำเสนอผลการวิเคราะห์ตามวัตถุประสงค์ของการศึกษา ดังรายละเอียดต่อไปนี้

### 1. องค์ประกอบและโครงสร้างชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทยและประเทศเวียดนาม

จากการวิเคราะห์องค์ประกอบและโครงสร้างชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทยและชื่ออาหารเวียดนามในประเทศเวียดนาม จำนวน 215 ชื่อ ผู้วิจัยได้แบ่งผลการศึกษาออกเป็น 2 ส่วน ส่วนแรกคือ การเปรียบเทียบองค์ประกอบของชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทยและประเทศเวียดนาม ส่วนที่ 2 คือ การเปรียบเทียบโครงสร้างชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทยและประเทศเวียดนาม ดังนี้

#### 1.1 เปรียบเทียบองค์ประกอบของชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทยและประเทศเวียดนาม

ผลการศึกษาพบว่า ชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทยและประเทศเวียดนามพบองค์ประกอบที่เหมือนกันทั้งหมด 7 องค์ประกอบ ดังนี้

1. ประเภทของอาหาร คือ คำที่ใช้ในการเรียกอาหารที่มีส่วนประกอบ ช่วงเวลาในการรับประทาน หรือลักษณะของอาหารที่เหมือนกัน เมื่อวิเคราะห์แล้วสามารถจัดเป็นกลุ่มเดียวกันได้ เช่น ก๋วยจั๊บน้ำใส (ประเภทของอาหารที่มีส่วนประกอบหลักคือแป้งหรือข้าว)
2. ส่วนประกอบของอาหาร คือ วัตถุดิบที่นำมาใช้ในการประกอบอาหาร เช่น วัว เส้นหมี่ Thịt bò (เนื้อวัว) Gà (ไก่)
3. กรรมวิธีในการทำอาหาร คือ วิธีการนำเอาส่วนประกอบของอาหารมาผ่านกรรมวิธีในการประกอบอาหาร เช่น ผัด ต้ม Nướng (ย่าง) Rán (ทอด)
4. ลักษณะของอาหาร คือ รูปร่างภายนอกของอาหารที่ผู้รับประทานสามารถมองเห็นได้ และสามารถนิยามได้ว่าอาหารชนิดนั้นมีลักษณะอย่างไร ทั้งนี้รวมถึงการอุปลักษณะว่าอาหารชนิดนั้นมีลักษณะอย่างไรด้วย เช่น บั๊วลอย กอดกั้น Da lợn (หนังหมู)
5. อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหาร คือ เครื่องมือที่ใช้ในการช่วยทำอาหาร เช่น กระทะ Xung (ชั่งนึ่งอาหาร)
6. งานมงคล คือ คำที่ใช้เรียกพิธีหรืองานมงคลของมนุษย์ เช่น Hôi หรือคำทับศัพท์ของไทยอ่านว่า หอย หมายถึง งานแต่งงาน
7. คำแสดงบทบาท คำแสดงถึงบทบาท คือ คำที่ใช้นิยามถึงบทบาทของมนุษย์ เช่น Phu thê หรือคำทับศัพท์ของไทยที่อ่านว่า ฟู่เท หมายถึง สามีภรรยา

ผู้วิจัยพบว่าองค์ประกอบบางองค์ประกอบของชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทยใช้คำทับศัพท์ภาษาเวียดนาม เช่น บัญหมี คำว่า บัญ เป็นคำทับศัพท์ภาษาเวียดนาม ซึ่งหมายถึงประเภทของอาหารที่มีส่วนประกอบหลักเป็นแป้ง

องค์ประกอบที่พบในชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทยเท่านั้น มีทั้งหมด 3 องค์ประกอบ ดังนี้

1. สัญชาติ คือ คำที่บ่งบอกถึงเชื้อชาติ เช่น ญวน เวียดนาม
2. รสชาติของอาหาร คือ รสชาติที่ผู้รับประทานอาหารสามารถรู้สึกได้ เช่น จืด เค็ม
3. วัตถุประสงค์ของการกระทำ คือ คำหรือกลุ่มคำที่แสดงถึงการกระทำเนื่องในโอกาสบางอย่างของมนุษย์ เช่น ไหว้พระจันทร์

องค์ประกอบที่พบในชื่ออาหารเวียดนามในประเทศเวียดนามเท่านั้น มีทั้งหมด 3 องค์ประกอบ ดังนี้

1. คำเลียนเสียง คือ คำที่ถอดเสียงมาจากสิ่งใดสิ่งหนึ่ง เช่น Xèo (คำเลียนเสียงกระทะเมื่อน้ำมันเดือดระอุ) Khọt (คำเลียนเสียงเมื่อใช้ช้อนแคะอาหารออกจากพิมพ์)
2. คำบ่งบอกเวลา คือ คำที่ใช้เพื่อแสดงถึงช่วงเวลา เช่น Trung (กลาง)
3. ฤดูกาล คือ คำที่ใช้เรียกฤดูกาลในโลก เช่น Thu (ฤดูใบไม้ร่วง)

## 1.2 เปรียบเทียบโครงสร้างของชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทยและประเทศเวียดนาม

ผลการศึกษาพบว่า ชื่ออาหารเวียดนามในประเทศพบโครงสร้างชื่ออาหารทั้งหมด 45 โครงสร้างและชื่ออาหารในประเทศเวียดนามพบ 27 โครงสร้าง ผู้วิจัยพบโครงสร้างที่เหมือนกันของชื่ออาหารทั้ง 2 มีจำนวนทั้งหมด 10 โครงสร้าง โดยแบ่งตามจำนวนองค์ประกอบในชื่ออาหารได้ 2 กลุ่ม ดังนี้

กลุ่มโครงสร้างชื่ออาหารที่ประกอบไปด้วยองค์ประกอบ 2 ส่วน มีจำนวน 7 โครงสร้าง ดังนี้

1. ส่วนประกอบของอาหาร + ลักษณะของอาหาร เช่น เลือด + แผลง, Tiết + canh (เลือด + ลักษณะของอาหารที่มีลักษณะเป็นน้ำ)
2. ส่วนประกอบของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร เช่น เนื้อ + มะนาว, Thịt bò + lá lốt (เนื้อวัว + ใบชะพลู)
3. ส่วนประกอบของอาหาร + อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหาร เช่น ไข่กระทะ, Trúng + óp la (ไข่ + กระทะ)
4. ประเภทของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร เช่น ขนมจิ้นมะเขือเทศ, Bún ốc (ประเภทของอาหารที่มีส่วนประกอบสำคัญคือเส้นขาวนุ่ม + หอย)
5. ประเภทของอาหาร + กรรมวิธีการทำอาหาร เช่น ปอเปี๊ยะ+ ทอด, Nem + rán

(ประเภทของอาหารที่ทำมาจากแผ่นแป้งเวียดนาม นำมาห่อใส่ไส้ที่ประกอบไปด้วย วัตถุดิบหลากหลายชนิด รับประทานคู่กับน้ำจิ้ม + การทอด)

6. ประเภทของอาหาร + งานมงคล เช่น บั๊ญ + หอย, Bánh + hói (ประเภทของอาหารที่มีส่วนประกอบสำคัญคือแป้งหรือข้าว + งานแต่งงาน)
7. ประเภทของอาหาร + งานมงคล เช่น ขนม + ฟุเท (คำว่าฟุเท มาจากคำว่า Phu thê แปลว่า สามีภรรยา)

กลุ่มโครงสร้างชื่ออาหารที่ประกอบไปด้วยองค์ประกอบ 3 ส่วน มีจำนวน 3 โครงสร้าง ดังนี้

1. ส่วนประกอบของอาหาร + กรรมวิธีในการทำอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร เช่น หมู + ห่อ + ไบชะพลู, Thịt heo + cuốn lá lót (เนื้อหมู + การม้วน + ไบชะพลู)
2. ประเภทของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + กรรมวิธีในการทำอาหาร เช่น ขนม + ถั่ว + ตัด, Dõi + heo + nướng (ประเภทของอาหารที่มีส่วนประกอบสำคัญคือเลือดหมู นำมาผ่านกระบวนการทำและปรุงรสด้วยเครื่องเทศต่าง ๆ มีส่วนประกอบของอาหารทั้งเนื้อสัตว์และผักที่มีกลิ่นหอม เมื่อปรุงเสร็จแล้วจึงนำไปใส่ในไส้หมูดิบ + การย่าง)
3. ประเภทของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + ลักษณะของอาหาร เช่น ผោ + หมูยอ + น้ำใส, Chè + suong sa + hạt lựu (ประเภทของอาหารที่มีลักษณะเป็นน้ำ มีรสชาติหวาน นิยมรับประทานเป็นของหวาน + วุ้น + ทับทิม เป็นการอุปโลกน์จากลักษณะภายนอกของอาหารว่ามีรูปร่างคล้ายอัญมณีทับทิม)

โครงสร้างชื่ออาหารที่พบในชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทยเท่านั้นพบทั้งหมด 35 โครงสร้าง โดยจัดกลุ่มตามจำนวนองค์ประกอบได้ทั้งหมด 4 กลุ่ม ดังนี้

กลุ่มโครงสร้างชื่ออาหารที่ประกอบไปด้วยองค์ประกอบ 1 ส่วน มีจำนวน 3 โครงสร้าง ดังนี้

1. ประเภทของอาหาร เช่น เต้าส่วน
2. กรรมวิธีในการทำอาหาร เช่น ลอดช่อง
3. ลักษณะของอาหาร เช่น กระดาศฟาง

กลุ่มโครงสร้างชื่ออาหารที่ประกอบไปด้วยองค์ประกอบ 2 ส่วน มีจำนวน 8 โครงสร้าง ดังนี้

1. ส่วนประกอบของอาหาร + สัญชาติ เช่น ไช่ลูกเป็ด + เวียดนาม
2. ประเภทของอาหาร + ลักษณะของอาหาร เช่น ขนมจีน + หน้าหมู
3. ประเภทของอาหาร + สัญชาติ เช่น ก้วยจับ + ญวน
4. ประเภทของอาหาร + งานมงคล เช่น ขนม + ฟุเท (คำว่าฟุเท มาจากคำว่า Phu thê แปลว่า สามีภรรยา)
5. ประเภทของอาหาร + วัตถุประสงค์ในการทำ เช่น ขนม + ไหว้พระจันทร์

6. กรรมวิธีในการทำอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร เช่น หลน + มะเขือเทศ
7. ลักษณะของอาหาร + สัตว์ชาติ เช่น บัวลอย + เวียดนาม
8. ลักษณะของอาหาร + ลักษณะของอาหาร เช่น ทับทิม + กรอบ

กลุ่มโครงสร้างที่ประกอบไปด้วยองค์ประกอบ 3 ส่วน มีจำนวน 14 โครงสร้าง ดังนี้

1. ส่วนประกอบของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร เช่น หมูยอแก้ว + เห็ดหอม + ไข่เค็ม
2. ส่วนประกอบของอาหาร + กรรมวิธีในการทำอาหาร + กรรมวิธีในการทำอาหาร เช่น ข้าว + ท่อ + ทอด
3. ส่วนประกอบของอาหาร + กรรมวิธีในการทำอาหาร + รสชาติ เช่น ซีโรงอ่อน + ต้ม + เค็ม
4. ส่วนประกอบของอาหาร + กรรมวิธีในการทำอาหาร + สัตว์ชาติ เช่น หมู + หัน + ญวน
5. กรรมวิธีในการทำอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร เช่น แกง + ผัก + ไข่
6. กรรมวิธีในการทำอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + กรรมวิธีในการทำอาหาร เช่น ยำ + แหนม + คลุก
7. กรรมวิธีในการทำอาหาร + ลักษณะของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร เช่น ทอด + มัน + กุ้ง
8. กรรมวิธีในการทำอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + สัตว์ชาติ เช่น ยำ + ไข่ + เวียดนาม
9. กรรมวิธีในการทำอาหาร + รสชาติ + ส่วนประกอบของอาหาร เช่น แกง + จืด + มะระ
10. ประเภทของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร เช่น เค้ก + ไข่เตย + มันสำปะหลัง
11. ประเภทของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + สัตว์ชาติ เช่น ขนม + กุ้ง + เวียดนาม
12. ประเภทของอาหาร + อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหาร + สัตว์ชาติ เช่น ขนม + ครก + ญวน
13. ประเภทของอาหาร + ลักษณะของอาหาร + สัตว์ชาติ เช่น ขนม + ชั้น + เวียดนาม
14. ประเภทของอาหาร + ประเภทของอาหาร + สัตว์ชาติ เช่น ขนม + ไข่ + เวียดนาม (คำว่าไข่ มาจากภาษาจีนกวางตุ้ง แปลว่าอาหารที่ทำด้วยแป้งข้าวเหนียวผสมน้ำตาลทรายแดงและอัดใส่พิมพ์ต่างๆ)

กลุ่มโครงสร้างที่ประกอบไปด้วยองค์ประกอบ 4 ส่วน มีจำนวน 10 โครงสร้าง ดังนี้

1. ส่วนประกอบของอาหาร + กรรมวิธีในการทำอาหาร + กรรมวิธีในการทำอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร เช่น แหนมหมู + ทอด + ชาติ + ซอส
2. ส่วนประกอบของอาหาร + กรรมวิธีในการทำอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + สัญชาติ เช่น ก๋วยเตี๋ยว + ต้ม + กะทิ + เวียดนาม
3. ส่วนประกอบของอาหาร + กรรมวิธีในการทำอาหาร + รสชาติ + ส่วนประกอบของอาหาร เช่น ปลาสด + ต้ม + เค็ม
4. ส่วนประกอบของอาหาร + กรรมวิธีในการทำอาหาร + กรรมวิธีในการทำอาหาร + สัญชาติ เช่น ข้าว + ต้ม + ผัด + เวียดนาม
5. ส่วนประกอบของอาหาร + ลักษณะของอาหาร + กรรมวิธีในการทำอาหาร + รสชาติของอาหาร เช่น ปลาสด + ก้อน + ต้ม + เค็ม
6. กรรมวิธีในการทำอาหาร + รสชาติ + ส่วนประกอบของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร เช่น ต้ม + เค็ม + ไก่ + สมุนไพร
7. กรรมวิธีในการทำอาหาร + รสชาติ + ส่วนประกอบของอาหาร + สัญชาติ เช่น ต้ม + เค็ม + หมู + เวียดนาม
8. กรรมวิธีในการทำอาหาร + ลักษณะของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + สัญชาติ เช่น ทอด + มัน + ปลา + เวียดนาม
9. ประเภทของอาหาร + กรรมวิธีในการทำอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร ขนมจีน + ผัด + ใส่อ่อน + ขมิ้น
10. ประเภทของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + ลักษณะของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร เช่น ขนม + ข้าวเม่า + ใส้ + ถั่วเขียว

โครงสร้างชื่ออาหารที่พบในชื่ออาหารเวียดนามในประเทศเวียดนามเท่านั้นพบทั้งหมด 17

โครงสร้าง โดยจัดกลุ่มตามจำนวนองค์ประกอบได้ทั้งหมด 3 กลุ่ม ดังนี้

กลุ่มโครงสร้างชื่ออาหารที่ประกอบไปด้วยองค์ประกอบ 2 ส่วน มีจำนวน 7 โครงสร้างดังนี้

1. ส่วนประกอบของอาหาร + กรรมวิธีในการทำอาหาร เช่น lợn sũa + nuóng (ลูกหมู + ย่าง)
2. ประเภทของอาหาร + ประเภทของอาหาร เช่น Bũn + riêu (อาหารที่มีส่วนประกอบสำคัญคือเส้นสีขาวนุ่มที่ผ่านการทำให้สุกแล้ว + ประเภทของอาหารที่มีลักษณะเป็นน้ำ มีรสชาติเปรี้ยว)
3. ประเภทของอาหาร + ลักษณะของอาหาร เช่น Bũnh + da lợn (ประเภทของอาหารที่มีส่วนประกอบหลักคือแป้งหรือข้าว + เป็นการอุปลักษณะชื่ออาหารจากรูปลักษณะว่ามีเนื้อสัมผัสคล้ายหนังหมู)



4. ประเภทของอาหาร + คำเลียนเสียง เช่น Bánh + khọt (ประเภทของอาหารที่มีส่วนประกอบสำคัญคือแป้งหรือข้าว + คำเลียนเสียงเมื่อเคี้ยวอาหารออกจากพิมพ์)
5. ประเภทของอาหาร + คำแสดงบทบาท เช่น Bánh phu thê (ประเภทของอาหารที่มีส่วนประกอบสำคัญคือแป้งหรือข้าว + คู่สามีภรรยา)
6. ประเภทของอาหาร + งานมงคล เช่น Bánh + hoi (ประเภทของอาหารที่มีส่วนประกอบสำคัญคือแป้งหรือข้าว + งานแต่งงาน)
7. ประเภทของอาหาร + อุปกรณ์ในการทำอาหาร เช่น Bánh + kẹp nướng (ประเภทของอาหารที่มีส่วนประกอบสำคัญคือแป้งหรือข้าว + ที่ปิ้งขนมปัง)

กลุ่มโครงสร้างชื่ออาหารที่ประกอบไปด้วยองค์ประกอบ 3 ส่วน มีจำนวน 8 โครงสร้างดังนี้

1. ส่วนประกอบของอาหาร + ประเภทของอาหาร + กรรมวิธีการทำอาหาร เช่น Cá + viên + chiên (ปลา + ประเภทของอาหารที่มีรูปร่างกลม + การทอด)
2. ประเภทของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร เช่น Canh + gà + lá é (ประเภทของอาหารที่มีส่วนประกอบสำคัญคือน้ำ + เนื้อไก่ + ใบแมงลัก)
3. ประเภทของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหาร เช่น Kẹo + mè + xúng (ประเภทของอาหารที่มีเนื้อสัมผัสเหนียว มีรสชาติหวาน + งา + ซึ่หนึ่ง)
4. ประเภทของอาหาร + ลักษณะของอาหาร + กรรมวิธีการทำอาหาร เช่น Bánh + rán + đuông (ประเภทของอาหารที่มีส่วนประกอบสำคัญคือแป้งหรือข้าว + การทอด + น้ำตาล)
5. ประเภทของอาหาร + ลักษณะของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร เช่น Bánh + bò + nướng (ประเภทของอาหารที่มีส่วนประกอบสำคัญคือแป้งหรือข้าว + วัว เป็นการอุป  
ลักษณะจากรูปร่างของอาหารที่มีรูปร่างกลมใหญ่คล้ายวัว)
6. ประเภทของอาหาร + ลักษณะของอาหาร + ส่วนประกอบอาหาร เช่น Bánh + tằm + khoai mì (ประเภทของอาหารที่มีส่วนประกอบสำคัญคือแป้งหรือข้าว + ดักแด้ เป็นการ  
อุปลักษณะรูปร่างของอาหารว่ามีรูปร่างคล้ายดักแด้ + มันสำปะหลัง)
7. ประเภทของอาหาร + คำบอกเวลา + ฤดูกาล เช่น Bánh + trung + thu (ประเภท  
ของอาหารที่มีส่วนประกอบสำคัญคือแป้งหรือข้าว + กลาง + ฤดูใบไม้ร่วง)
8. ประเภทของอาหาร + ประเภทของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร เช่น Bánh + phồng + chuối (ประเภทของอาหารที่มีส่วนประกอบสำคัญคือแป้งหรือข้าว  
+ ประเภทของอาหารที่มีลักษณะเป็นแผ่นกรอบ ทำจากข้าว + กล้วย)

โครงสร้างชื่ออาหารที่ประกอบไปด้วยองค์ประกอบ 4 ส่วน มีจำนวน 2 โครงสร้าง ดังนี้

1. ประเภทของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + กรรมวิธีการทำอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร เช่น Chả + heo + bọc + mía (ประเภทของอาหารที่นำเนื้อสัตว์มาแปรรูปโดยนำเนื้อสัตว์มาผ่านกระบวนการบดละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน และนำไปขึ้นรูปใหม่ + เนื้อหมู + การห่อ + อ้อย)
2. ประเภทของอาหาร + ลักษณะของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร เช่น Bánh + tráng + tói + sa tế (ประเภทของอาหารที่มีส่วนประกอบสำคัญคือแป้งหรือข้าว + กระดาษ เป็นการอุปโลกน์จากรูปร่างของอาหารว่ามีรูปร่างคล้ายกระดาษ + กระทียม + ซอสสะเต๊ะ)

## 2. วัฒนธรรมอาหาร

เมื่อผู้วิจัยได้เปรียบเทียบโครงสร้างชื่ออาหารของทั้ง 2 ประเทศแล้ว ผู้วิจัยได้วิเคราะห์วัฒนธรรมอาหารของทั้ง 2 ประเทศ ซึ่งผู้วิจัยได้แบ่งประเด็นย่อยในการวิเคราะห์วัฒนธรรมอาหารเป็น 2 ประเด็น คือ วัฒนธรรมการตั้งชื่ออาหารเวียดนามที่เป็นชนิดเดียวกันของคนไทยและคนเวียดนาม และวัฒนธรรมอาหารของคนเวียดนามที่ปรากฏในชื่ออาหารเวียดนาม

### 2.1 วัฒนธรรมการตั้งชื่ออาหารอาหารเวียดนามที่เป็นชนิดเดียวกันของคนไทยและคนเวียดนาม

ผู้วิจัยพบว่า ในชื่ออาหารของทั้ง 2 ประเทศพบองค์ประกอบของส่วนประกอบของอาหารและประเภทของอาหารในชื่ออาหารมากที่สุด อาจเป็นเพราะว่าวัฒนธรรมของทั้ง 2 ประเทศให้ความสำคัญกับส่วนประกอบของอาหารและประเภทของอาหารเหมือนกัน กล่าวคือ เมื่อมีการนำส่วนประกอบของอาหารหรือประเภทของอาหารมาตั้งชื่ออาหารจะทำให้ผู้รับประทานอาหารสามารถทราบถึงส่วนประกอบพื้นฐานของอาหารว่าอาหารชนิดนั้นมีส่วนประกอบอาหารอะไรบ้างและทำให้ผู้รับประทานอาหารสามารถคิดถึงรูปร่างและลักษณะของอาหารได้ เช่น Thịt heo cuốn lá lốt หรือ หมูห่อใบชะพลู เมื่อผู้รับประทานอาหารได้ยินชื่ออาหารชนิดนี้แล้ว ผู้รับประทานจะทราบได้ทันทีว่าอาหารชนิดนี้มีส่วนประกอบของอาหารคือ หมูและใบชะพลู นอกจากนี้องค์ประกอบของประเภทของอาหารยังทำให้ผู้รับประทานอาหารทราบว่าอาหารชนิดนั้น ๆ เป็นอาหารชนิดใด เช่น Keo mè den หรือ ขนมงาทอด เมื่อผู้รับประทานอาหารได้ยินชื่ออาหารชนิดนี้แล้ว จะทำให้ผู้รับประทานทราบได้ทันทีว่าอาหารชนิดนี้เป็นอาหารที่นิยมรับประทานเป็นของหวาน มีรสชาติหวาน

นอกจากองค์ประกอบของส่วนประกอบของอาหารและประเภทของอาหารจะนำมาตั้งชื่ออาหารแล้ว องค์ประกอบของลักษณะของอาหารก็นำมาใช้ตั้งชื่ออาหารของทั้ง 2 ประเทศเช่นกันและมักใช้การอุปโลกน์ในการตั้งชื่อ ทำให้การตั้งชื่ออาหารจากลักษณะของอาหารโดยใช้วิธีการอุปโลกน์จึงพบในชื่ออาหารของทั้ง 2 ประเทศ แสดงให้เห็นวัฒนธรรมการใช้ภาษาที่มีการเปรียบเทียบแบบอุปโลกน์ของคนทั้งสองประเทศ การตั้งชื่ออาหารด้วยวิธีอุปโลกน์นั้นเพื่อให้ง่ายต่อการจดจำและง่ายต่อการจำแนก เช่น Bánh ngàc หรือ บัวลอยเวียดนาม ตั้งชื่อด้วยวิธีอุปโลกน์จากลักษณะของรูปลักษณะอาหารว่ามีลักษณะคล้ายดอกบัวกำลังลอยอยู่ในน้ำและ Chè suong sa hạt lựu (Chè หมายถึง ประเภทของอาหารที่มีลักษณะเป็นน้ำ มีรสชาติหวาน นิยมรับประทานเป็นของว่าง suong sa แปลว่า รุ่ง และ Hạt lựu แปลว่า ทับทิม) ที่เป็นการตั้งชื่อด้วยวิธีการอุปโลกน์จากลักษณะของรูปลักษณะอาหารว่ามีลักษณะคล้ายอัญมณีที่ชื่อว่า ทับทิม

ในส่วนขององค์ประกอบของอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหาร ผู้วิจัยได้พบองค์ประกอบนี้ในชื่ออาหารของทั้ง 2 ประเทศ อนุมานได้ว่าสาเหตุที่นำองค์ประกอบของอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารมาตั้งชื่ออาหารนั้นก็เพื่อสร้างความเชื่อมโยงระหว่างอาหารกับอุปกรณ์ที่ใช้ทำ กล่าวคือ เมื่อผู้รับประทานได้ยืมชื่ออาหารที่มีองค์ประกอบของอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารหรือบางครั้งอาจนำมาใช้เป็นภาษาละเล่นด้วย ผู้รับประทานก็จะสามารถนึกภาพอาหารชนิดนั้นได้ เช่น Trúng óp la (óp la แปลว่า กระทะ และ Trúng แปลว่า ไข่) เมื่อผู้รับประทานอาหารได้ยืมชื่ออาหารชนิดนี้แล้วจะทำให้คิดถึงภาพของอาหารชนิดนี้ว่ามีลักษณะของไข่ที่สุกแล้วเสิร์ฟบนกระทะเล็ก ๆ

นอกจากองค์ประกอบของชื่ออาหารที่กล่าวไปข้างต้นแล้ว ยังมีองค์ประกอบงานมงคลและคำแสดงถึงบทบาทที่แสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมการตั้งชื่ออาหารของคนเวียดนามและคนไทยว่า มีการตั้งชื่ออาหารที่มีการนำอาหารมาใช้เป็นองค์ประกอบในงานพิธีกรรมตามความเชื่อของคนเวียดนามและคนไทย เปรียบเสมือนว่าอาหารนั้นเป็นองค์ประกอบตามความเชื่อของคน 2 สัญชาติ เช่น Bánh hoi หรือ บั๊ญหอย ซึ่งคำว่า Hoi แปลว่า งานแต่งงาน แสดงให้เห็นว่าอาหารชนิดนี้ได้นำมาใช้เป็นองค์ประกอบในงานแต่งงานเพื่อเพิ่มความเป็นสิริมงคลให้แก่คู่บ่าวสาว

ในส่วนของชื่ออาหารประเทศไทยพบองค์ประกอบของสัญชาติ แสดงให้เห็นว่าคนไทยมีการตั้งชื่ออาหารที่เป็นอาหารต่างประเทศให้เป็นภาษาของตนด้วยการเติมคำที่แสดงถึงสัญชาติลงไปในตำแหน่งท้ายของชื่อเพื่อให้ง่ายต่อการจำแนกว่าอาหารชนิดนั้น ๆ เป็นอาหารต่างประเทศและคนไทยยังมีวิธีการตั้งชื่ออาหารต่างประเทศโดยพิจารณาจากรูปลักษณะภายนอกว่าเหมือนกับอาหารชนิดใดที่มีอยู่แล้วของตน หากอาหารต่างประเทศชนิดนั้นมีรูปลักษณะเหมือนกับอาหารของตนก็จะตั้งชื่ออาหารชนิดนั้นด้วยชื่อที่มีอยู่แล้วที่ได้จากอาหารของตนและใส่คำแสดงสัญชาติลงไปในตำแหน่งสุดท้ายของ

ชื่ออาหาร เช่น Bánh khọt ที่มีลักษณะคล้ายขนมครกของไทย เมื่ออาหารชนิดนี้เข้ามาในประเทศไทย และเมื่อคนไทยพิจารณาจากรูปลักษณะของอาหารแล้วพบว่าอาหารชนิดนี้คล้ายกับขนมครก จึงใช้ชื่อขนมครกมาตั้งชื่ออาหารชนิดนี้และเติมคำแสดงสัญชาติ คือ คำว่า เวียดนาม ลงไปในตำแหน่งสุดท้ายของชื่อเป็น ขนมครกเวียดนาม

ในส่วนของชื่ออาหารประเทศเวียดนามบ่งบอกที่แสดงถึงคำเลียนเสียง ที่แสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมการตั้งชื่ออาหารในการใช้คำเลียนเสียงในขณะที่ทำอาหารนำมาตั้งชื่ออาหาร แสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมของการเลียนเสียงเป็นชื่ออาหาร ทำให้ทราบว่าคนเวียดนามมีวัฒนธรรมการเลียนเสียงเช่นเดียวกับวัฒนธรรมของไทยเพื่อสร้างเอกลักษณ์และระบุถึงคุณสมบัติบางอย่างของสิ่งต่าง ๆ รอบตัว รวมไปถึงอาหาร เช่น Bánh xèo หรือในประเทศไทยตั้งชื่อว่า ขนมเบื้องญวน ซึ่งคำว่า Xèo มาจากคำเลียนเสียงของกระทะที่กำลังเดือดและร้อนระอุ เป็นการสร้างเอกลักษณ์ให้กับอาหารชนิดนี้ว่าเมื่อเวลาทำอาหารชนิดนี้แล้วจะมีเสียงของน้ำมันที่กำลังเดือดระอุทุกครั้งซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของอาหารชนิดนี้ นอกจากนี้ยังมีองค์ประกอบของคำที่แสดงถึงช่วงเวลาและฤดูกาล ที่แสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมการตั้งชื่ออาหารของคนเวียดนามว่า มีการตั้งชื่ออาหารเพื่อจำแนกอาหารเพื่อรับประทานตามช่วงเวลาและฤดูกาล เช่น Bánh trung thu หรือ ในประเทศไทยตั้งชื่อว่า ขนมไหว้พระจันทร์ ในความหมายของคนเวียดนาม ขนมชนิดนี้ไม่ได้หมายถึงการนำขนมไปไหว้พระจันทร์ดังที่คนไทยคิด แต่ในความหมายของคนเวียดนามหมายถึง อาหารที่จะนิยมรับประทานในช่วงเวลากลางฤดูใบไม้ผลิซึ่งตรงกับวันเต๋ตฤดูใบไม้ผลิตามปฏิทินสุริยคติของชาวเวียดนาม แสดงให้เห็นว่าคนเวียดนามมีการรับประทานอาหารตามฤดูกาลและตามเทศกาลตามความเชื่อของชาวเวียดนาม

## 2.2 วัฒนธรรมอาหารของคนเวียดนามที่ปรากฏในชื่ออาหารเวียดนาม พบวัฒนธรรมที่น่าสนใจ ดังนี้

1. คนเวียดนามนิยมบริโภคอาหารที่มีส่วนประกอบสำคัญคือแป้งหรือข้าวเช่นเดียวกับคนไทยที่อาศัยอยู่ในภูมิภาคเดียวกัน ดังจะเห็นได้จากองค์ประกอบประเภทของอาหารที่มีชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยคำว่า Bánh มากที่สุด เช่น Bánh xèo หรือ ขนมเบื้องญวนที่มีส่วนประกอบของแป้งและไข่นำไปร่อนลงบนกระทะ สอดไส้หน้ากุ้งและส่วนประกอบอื่น ๆ มากมาย รับประทานคู่กับน้ำจิ้มและแยมด้วยผักสด

2. คนเวียดนามใช้ส่วนประกอบของอาหารในหมวดของโปรตีนจากเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่หาง่าย ไม่แพง ซึ่งคนเวียดนามนิยมรับประทานเนื้อสัตว์ทั้งเนื้อสัตว์ที่นำไปผ่านกรรมวิธีในการทำให้สุกและไม่ผ่านกรรมวิธีทำให้สุก เช่น Heo sũa nuóng หรือ หมูหัน ที่นำลูกหมูมาย่างกับไฟ

Gỏi gà nháy หรือ ปลาเต็น ที่นำปลาแม่น้ำที่ยังไม่ตายนำมาผ่านกระบวนการทำอาหารที่ไม่ให้ ส่วนประกอบของอาหารสุก มีรสชาติเปรี้ยวและเผ็ด โดยใช้คำว่า Nháy ที่แปลว่า เต็น เพื่อเปรียบเทียบกับส่วนประกอบนั้นยังเคลื่อนไหวได้คือยังไม่สุก

3. นอกจากแหล่งพลังงานที่ได้รับจากเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่หาง่ายแล้วนั้นคน เวียดนามยังมีการใช้พืช ผักและผลไม้มาใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร ทั้งรับประทานสดและนำไป ผ่านกรรมวิธีในการทำให้สุกแสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของคนเวียดนามที่มีการ บริโภคพืชผักและผลไม้เช่นเดียวกับคนไทยและประเทศในประเศภูมิภาคเดียวกัน เช่น Gỏi cuốn หรือ ปอเปี๊ยะสด ที่นำผักสด แครอท เห็ดหูหนูดำ มาทำเป็นไส้ห่อด้วยแผ่นแป้งเวียดนามและกินคู่กับ น้ำจิ้ม

4. คนเวียดนามมีกรรมวิธีในการทำอาหารที่หลากหลายเช่นเดียวกับของคนไทยแต่คนเวียดนาม มีกรรมวิธีที่แสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์บางอย่าง เช่น Rim คือ กรรมวิธีในการทำอาหารที่เคี้ยวเนื้อ อาหารจนเนื้ออาหารนั้นแห้ง Chưng คือ กรรมวิธีในการทำอาหารที่จะทำให้รสชาติของอาหารนั้นมี รสเค็มเป็นหลักซึ่งสามารถใช้เกลือหรือน้ำปลามาใช้เป็นเครื่องปรุงหลักก็ได้

5. ประเภทของอาหารประเทศเวียดนามมีหลากหลาย สะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมการบริโภคอา หารของเวียดนามที่หลากหลาย เช่น Dòì ประเภทของอาหารที่นำเนื้อสัตว์ที่บดละเอียดไปผ่าน กรรมวิธีในการคลุกเคล้ากับผักโขงที่มีกลิ่นหอม เช่น ตะไคร้ ใบมะกรูด และเครื่องเทศที่มีคุณสมบัติใน การดับกลิ่น เสร็จแล้วนำเนื้อสัตว์ที่ได้รับการคลุกเคล้าส่วนประกอบของอาหารเสร็จแล้วไปบรรจุลงใน ไส้หมูที่ทำการล้างสะอาดแล้ว Chả ประเภทของอาหารที่นำเนื้อสัตว์ไปสับหรือบดให้ละเอียด เสร็จ แล้วนำไปหมักกับเครื่องปรุงหรือเครื่องเทศให้มีรสชาติและมีกลิ่นหอม เมื่อเสร็จแล้วนำเนื้อสัตว์ไปปั้น และนำไปย่าง รับประทานคู่กับเครื่องเคียงต่าง ๆ มากมาย

6. คนเวียดนามมีการนำอาหารมาใช้ในงานมงคลด้วย สะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมอาหารของคน เวียดนามในแง่ของความเชื่อว่า อาหารนั้นถือเป็นส่วนหนึ่งของพิธีกรรมตามความเชื่อของคนเวียดนาม เช่น Bánh phu thê หรือ ขนมฟูเท เป็นขนมมงคลที่จะใช้ในงานแต่งงาน เปรียบเสมือนตัวแทนความ หอมหวานที่สื่อถึงคู่สามีและภรรยาที่มอบความรักให้กันและกันอย่างหอมหวานและเหนียวแน่น เหมือนกับรสชาติขนมที่หวานอร่อยและมีเนื้อสัมผัสที่เหนียวนุ่ม

### สรุปผลการศึกษา

ผลการศึกษาพบว่า องค์ประกอบที่เหมือนกันในชื่อของอาหารเวียดนามในประเทศไทยและอาหารเวียดนามในประเทศไทยมีจำนวนทั้งหมด 7 องค์ประกอบ ดังนี้

- ประเภทของอาหาร
- ส่วนประกอบของอาหาร
- กรรมวิธีในการทำอาหาร
- ลักษณะของอาหาร
- อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหาร
- คำแสดงถึงบทบาท
- งานมงคล

องค์ประกอบของชื่ออาหารที่พบเฉพาะในชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทยมีจำนวนทั้งหมด

#### 3 องค์ประกอบ ดังนี้

- สัญชาติ
- รสชาติของอาหาร
- วัตถุประสงค์ของการกระทำ

องค์ประกอบของชื่ออาหารที่พบเฉพาะในชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทยมีจำนวนทั้งหมด

#### 3 องค์ประกอบ ดังนี้

- คำเลียนเสียง
- คำบ่งบอกเวลา
- ฤดูกาล

โครงสร้างชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทยพบทั้งหมด 45 โครงสร้างและชื่ออาหารในประเทศไทยเวียดนามพบ 27 โครงสร้าง พบโครงสร้างที่เหมือนกันของชื่ออาหารทั้ง 2 มีจำนวนทั้งหมด

#### 10 โครงสร้าง โดยแบ่งตามจำนวนองค์ประกอบในชื่ออาหารได้ 2 กลุ่ม ดังนี้

กลุ่มโครงสร้างชื่ออาหารที่ประกอบไปด้วยองค์ประกอบ 2 ส่วน มีจำนวน 7 โครงสร้าง ดังนี้

- 1.1 ส่วนประกอบของอาหาร + ลักษณะของอาหาร
- 1.2 ส่วนประกอบของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร
- 1.3 ส่วนประกอบของอาหาร + อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหาร
- 1.4 ประเภทของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร
- 1.5 ประเภทของอาหาร + กรรมวิธีการทำอาหาร

- 1.6 ประเภทของอาหาร + คำแสดงถึงบทบาท
- 1.7 ประเภทของอาหาร + งานมงคล
2. กลุ่มโครงสร้างชื่ออาหารที่ประกอบไปด้วยองค์ประกอบ 3 ส่วน มีจำนวน 3 โครงสร้าง ดังนี้
  - 2.1 ส่วนประกอบของอาหาร + กรรมวิธีในการทำอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร
  - 2.2 ประเภทของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + กรรมวิธีในการทำอาหาร
  - 2.3 ประเภทของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + ลักษณะของอาหาร
 โครงสร้างชื่ออาหารที่พบในชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทยเท่านั้นพบทั้งหมด 35 โครงสร้าง โดยจัดกลุ่มตามจำนวนองค์ประกอบได้ทั้งหมด 4 กลุ่ม ดังนี้
  1. กลุ่มโครงสร้างชื่ออาหารที่ประกอบไปด้วยองค์ประกอบ 1 ส่วน มี 3 โครงสร้างดังนี้
    - 1.1 ประเภทของอาหาร
    - 1.2 กรรมวิธีในการทำอาหาร
    - 1.3 ลักษณะของอาหาร
  2. กลุ่มโครงสร้างชื่ออาหารที่ประกอบไปด้วยองค์ประกอบ 2 ส่วน มี 8 โครงสร้าง ดังนี้
    - 2.1 ส่วนประกอบของอาหาร + สัญชาติ
    - 2.2 ประเภทของอาหาร + ลักษณะของอาหาร
    - 2.3 ประเภทของอาหาร + สัญชาติ
    - 2.4 ประเภทของอาหาร + งานมงคล
    - 2.5 ประเภทของอาหาร + วัตถุประสงค์ในการกระทำ
    - 2.6 กรรมวิธีในการทำอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร
    - 2.7 ลักษณะของอาหาร + สัญชาติ
    - 2.8 ลักษณะของอาหาร + ลักษณะของอาหาร
  3. กลุ่มโครงสร้างที่ประกอบไปด้วยองค์ประกอบ 3 ส่วน มีจำนวน 14 โครงสร้าง ดังนี้
    - 3.1 ส่วนประกอบของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร
    - 3.2 ส่วนประกอบของอาหาร + กรรมวิธีในการทำอาหาร + กรรมวิธีในการทำอาหาร
    - 3.3 ส่วนประกอบของอาหาร + กรรมวิธีในการทำอาหาร + รสชาติ
    - 3.4 ส่วนประกอบของอาหาร + กรรมวิธีในการทำอาหาร + สัญชาติ
    - 3.5 กรรมวิธีในการทำอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร
    - 3.6 กรรมวิธีในการทำอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + กรรมวิธีในการทำอาหาร
    - 3.7 กรรมวิธีในการทำอาหาร + ลักษณะของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร
    - 3.8 กรรมวิธีในการทำอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + สัญชาติ
    - 3.9 กรรมวิธีในการทำอาหาร + รสชาติ + ส่วนประกอบของอาหาร

- 3.10 ประเภทของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร
- 3.11 ประเภทของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + สัญชาติ
- 3.12 ประเภทของอาหาร + อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหาร + สัญชาติ
- 3.13 ประเภทของอาหาร + ลักษณะของอาหาร + สัญชาติ
- 3.14 ประเภทของอาหาร + ประเภทของอาหาร + สัญชาติ
4. กลุ่มโครงสร้างที่ประกอบไปด้วยองค์ประกอบ 4 ส่วน มีจำนวน 10 โครงสร้าง ดังนี้
  - 4.1 ส่วนประกอบของอาหาร + กรรมวิธีในการทำอาหาร + กรรมวิธีในการทำอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร
  - 4.2 ส่วนประกอบของอาหาร + กรรมวิธีในการทำอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + สัญชาติ
  - 4.3 ส่วนประกอบของอาหาร + กรรมวิธีในการทำอาหาร + รสชาติ + ส่วนประกอบของอาหาร
  - 4.4 ส่วนประกอบของอาหาร + กรรมวิธีในการทำอาหาร + กรรมวิธีในการทำอาหาร + สัญชาติ
  - 4.5 ส่วนประกอบของอาหาร + ลักษณะของอาหาร + กรรมวิธีในการทำอาหาร + รสชาติของอาหาร
  - 4.6 กรรมวิธีในการทำอาหาร + รสชาติ + ส่วนประกอบของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร
  - 4.7 กรรมวิธีในการทำอาหาร + รสชาติ + ส่วนประกอบของอาหาร + สัญชาติ
  - 4.8 กรรมวิธีในการทำอาหาร + ลักษณะของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + สัญชาติ
  - 4.9 ประเภทของอาหาร + กรรมวิธีในการทำอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร
  - 4.10 ประเภทของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + ลักษณะของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร

โครงสร้างชื่ออาหารที่พบในชื่ออาหารเวียดนามในประเทศเวียดนามเท่านั้นพบทั้งหมด 17 โครงสร้าง โดยจัดกลุ่มตามจำนวนองค์ประกอบได้ทั้งหมด 3 กลุ่ม ดังนี้

  1. กลุ่มโครงสร้างชื่ออาหารที่ประกอบไปด้วยองค์ประกอบ 2 ส่วน มีจำนวน 7 โครงสร้าง ดังนี้
    - 1.1 ส่วนประกอบของอาหาร + กรรมวิธีในการทำอาหาร
    - 1.2 ประเภทของอาหาร + ประเภทของอาหาร
    - 1.3 ประเภทของอาหาร + ลักษณะของอาหาร
    - 1.4 ประเภทของอาหาร + คำเลียนเสียง



- 1.5 ประเภทของอาหาร + คำแสดงบทบาท
- 1.6 ประเภทของอาหาร + งานมงคล
- 1.7 ประเภทของอาหาร + อุปกรณ์ในการทำอาหาร
2. กลุ่มโครงสร้างชื่ออาหารที่ประกอบไปด้วยองค์ประกอบ 3 ส่วน มีจำนวน 8 โครงสร้าง ดังนี้
  - 2.1 ส่วนประกอบของอาหาร + ประเภทของอาหาร + กรรมวิธีการทำอาหาร
  - 2.2 ประเภทของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร
  - 2.3 ประเภทของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + อุปกรณ์ที่ใช้ในกาทำอาหาร
  - 2.4 ประเภทของอาหาร + ลักษณะของอาหาร + กรรมวิธีการทำอาหาร
  - 2.5 ประเภทของอาหาร + ลักษณะของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร
  - 2.6 ประเภทของอาหาร + ลักษณะของอาหาร + ส่วนประกอบอาหาร เช่น
  - 2.7 ประเภทของอาหาร + คำบอกเวลา + ฤดูกาล
  - 2.8 ประเภทของอาหาร + ประเภทของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร
3. โครงสร้างชื่ออาหารที่ประกอบไปด้วยองค์ประกอบ 4 ส่วน มีจำนวน 2 โครงสร้าง ดังนี้
  - 3.1 ประเภทของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + กรรมวิธีการทำอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร
  - 3.2 ประเภทของอาหาร + ลักษณะของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร

ผลการศึกษาวัฒนธรรมการตั้งชื่ออาหารเวียดนามที่เป็นชนิดเดียวกันของคนไทยและคนเวียดนามพบว่าทั้ง 2 ประเทศให้ความสำคัญกับองค์ประกอบประเภทของอาหารและส่วนประกอบของอาหารมากที่สุด เพราะองค์ประกอบสองอย่างนี้ทำให้ผู้รับประทานอาหารสามารถทราบเบื้องต้นได้ว่าอาหารมีส่วนประกอบอะไรหรือเป็นอาหารประเภทใด ส่วนองค์ประกอบที่แตกต่างกันมีส่วนทำให้โครงสร้างของชื่ออาหารไม่เหมือนกันนั้นเพราะองค์ประกอบนั้น ๆ ไม่สำคัญต่อการนำมาตั้งชื่ออาหารหรือไม่เป็นที่นิยมในวัฒนธรรมการตั้งชื่ออาหารของ 2 ประเทศ เช่น องค์ประกอบสัญลักษณ์ที่พบเพียงในชื่อของอาหารประเทศไทยแต่ไม่พบในชื่ออาหารประเทศเวียดนาม เป็นเพราะว่าอาหารเวียดนามในประเทศเวียดนามไม่จำเป็นต้องใส่คำแสดงสัญลักษณ์ก็ทราบได้ว่าเป็นอาหารของตนซึ่งองค์ประกอบสัญลักษณ์นั้นสำคัญสำหรับอาหารเวียดนามในประเทศไทยเนื่องจากเป็นองค์ประกอบที่เติมในตำแหน่งสุดท้ายเพื่อทำให้ผู้รับประทานอาหารทราบว่าอาหารชนิดนั้นไม่ใช่อาหารของประเทศไทยโดยกำเนิด

ผลการศึกษาวัฒนธรรมอาหารของคนเวียดนามที่ปรากฏในชื่ออาหารเวียดนาม ผู้วิจัยพบว่าคนเวียดนามนิยมบริโภคอาหารที่มีส่วนประกอบสำคัญคือแป้งหรือข้าวเหมือนคนไทยที่อาศัยอยู่ใน

ภูมิภาคเดียวกันและยังนิยมรับประทานเนื้อสัตว์และผักผลไม้ที่หาง่ายอีกทั้งราคาไม่สูง ส่วนกรรมวิธีในการทำอาหารนั้น คนเวียดนามมีวัฒนธรรมการทำอาหารที่หลากหลายและมีกรรมวิธีในการทำอาหารที่โดดเด่น แสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์บางอย่างของคนเวียดนาม เช่น Rim คือ กรรมวิธีในการทำอาหารที่จะเคี้ยวเนื้ออาหารจนเนื้ออาหารนั้นแห้ง นอกจากนี้ประเทศเวียดนามยังมีประเภทของอาหารที่หลากหลาย สะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของเวียดนามที่หลากหลาย เช่น Dôi ประเภทของอาหารที่นำเนื้อสัตว์ที่บดละเอียดไปผ่านกรรมวิธีในการคลุกเคล้ากับผักที่มีกลิ่นหอม เช่น ตะไคร้ ใบมะกรูด และเครื่องเทศที่มีคุณสมบัติในการดับกลิ่น เสร็จแล้วนำเนื้อสัตว์ที่ได้รับการคลุกเคล้าส่วนประกอบของอาหาร เสร็จแล้วไปบรรจุลงในไส้หมูที่ทำการล้างสะอาดแล้ว นอกจากนี้คนเวียดนามยังได้นำอาหารไปใช้เป็นองค์ประกอบของงานมงคลซึ่งแสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมอาหารของคนเวียดนามที่นำอาหารไปเป็นส่วนหนึ่งของงานมงคลตามความเชื่อของคนเวียดนามและคนเวียดนามมีการรับประทานอาหารตามฤดูกาลสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมอาหารของคนเวียดนามว่ามีวัฒนธรรมการรับประทานอาหารตามฤดูกาลอีกด้วย

### อภิปรายผลการศึกษา

1. จากการศึกษาองค์ประกอบและโครงสร้างชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทยและชื่ออาหารเวียดนามในประเทศเวียดนามจะเห็นได้ว่าสอดคล้องกับการศึกษาของอนัตยา คอมีจิน (2548) ที่พบว่า กลวิธีการตั้งชื่ออาหารมีด้วยกัน 2 กลวิธีคือ กลวิธีการตั้งชื่ออาหารแบบตรง เป็นการตั้งชื่ออาหารที่นำความหมายตรงทางรูปมาใช้ในการตั้งชื่อซึ่งไม่ได้ตั้งชื่อโดยการเปรียบเทียบ ซึ่งจะใช้องค์ประกอบต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหารมาใช้ในการตั้งชื่อโดยตรง เช่น ส่วนประกอบของอาหาร ประเภทของอาหาร กรรมวิธีในการทำอาหาร อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารและลักษณะของอาหาร ส่วนกลวิธีการตั้งชื่อแบบที่ 2 คือ กลวิธีการตั้งแบบเปรียบเทียบ เป็นการตั้งชื่ออาหารจากการเปรียบเทียบ กล่าวคือ เป็นการนำการอุปลักษณ์มาใช้ตั้งชื่ออาหาร

2. ในส่วนของวัฒนธรรมอาหาร พบว่าชื่ออาหารของทั้ง 2 ประเทศขึ้นต้นด้วยองค์ประกอบของประเภทของอาหารและส่วนประกอบของอาหารเหมือนกันมากที่สุด เพราะองค์ประกอบ 2 องค์ประกอบนี้จะทำให้ผู้รับประทานอาหารทราบได้ว่าอาหารชนิดนั้นมีส่วนประกอบใดหรือเป็นอาหารชนิดใด นอกจากนี้ในชื่อของอาหารเวียดนามในประเทศไทยยังพบองค์ประกอบของสัญชาติ ซึ่งเป็นองค์ประกอบที่แสดงให้เห็นว่าคนไทยมีการเติมองค์ประกอบนี้ลงไปในส่วนท้ายของชื่อเพื่อจำแนกอาหารที่ไม่ใช่อาหารของตนให้ผู้รับประทานอาหารทราบว่าอาหารชนิดนี้ไม่ใช่อาหารสัญชาติตนและคนไทยยังมีการตั้งชื่ออาหารสัญชาติอื่นจากชื่ออาหารที่ตนมีอยู่แล้ว กล่าวคือ เมื่ออาหารสัญชาติอื่น

อย่างอาหารเวียดนามได้เข้ามาสู่ประเทศไทย คนไทยจะตั้งชื่ออาหารชนิดนั้นจากชื่ออาหารที่ตนมีอยู่ โดยพิจารณาจากลักษณะของอาหารและส่วนประกอบของอาหารว่ามีความคล้ายคลึงกับอาหารของตนหรือไหม เมื่อพิจารณาว่าอาหารชนิดนั้นคล้ายคลึงกับอาหารที่ตนมีอยู่แล้วจึงตั้งชื่ออาหารชนิดนั้นด้วยชื่ออาหารของตนและเติมคำแสดงสัญชาติลงไปเพื่อเป็นการบ่งบอกว่าอาหารชนิดนั้นไม่ใช่อาหารของตน แต่ถ้าหากคนไทยพิจารณาว่าอาหารชนิดนั้นไม่มีลักษณะหรือจุดร่วมบางอย่างระหว่างอาหารของตนกับอาหารชนิดนั้นแล้ว คนไทยก็จะตั้งชื่ออาหารด้วยคำทับศัพท์ เช่น Nem nuóng หรือ แหนมเนือง ที่เป็นประเภทของอาหารที่มีองค์ประกอบหลายอย่าง เช่น เนื้อหมู ผักสด แผ่นแป้งเวียดนาม และเส้นหมี่ และพริกสด เมื่อพิจารณาแล้วไม่มีอาหารชนิดใดของตนที่มีลักษณะคล้ายกับอาหารชนิดนี้ จึงตั้งชื่ออาหารชนิดนี้ด้วยวิธีการทับศัพท์โดยการถอดเสียงจากชื่ออาหารดั้งเดิมและนำมาใช้ตั้งชื่ออาหารโดยใช้ภาษาของตนที่ได้จากการถอดเสียงแล้ว

3. คนเวียดนามมีวัฒนธรรมอาหารที่คล้ายกับคนไทยและคนในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ มีการบริโภคข้าวและแป้งที่นำไปผ่านกระบวนการทำให้เป็นรูปร่าง เช่น เส้นเฟอ เส้นบุน มีการบริโภคส่วนประกอบของอาหารที่เป็นแหล่งโปรตีนจากเนื้อสัตว์ที่ได้จากสัตว์บกและสัตว์น้ำที่หาได้ง่าย เช่น หมู วัว และปลา อีกทั้งยังบริโภคผักใบเขียวและผลไม้เหมือนกัน ซึ่งสิ่งเหล่านี้เองสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมอาหารที่เป็นจุดร่วมกันของคนเวียดนามและคนในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ที่มีวัฒนธรรมอาหารที่เหมือนกัน

4. นอกจากวัฒนธรรมอาหารที่เป็นจุดร่วมกันของประเทศเวียดนามกับประเทศอื่นในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้แล้ว วัฒนธรรมอาหารของเวียดนามยังได้รับอิทธิพลจากจีนและฝรั่งเศสซึ่งมีบทบาทต่อวัฒนธรรมอาหารของเวียดนามอย่างมาก กล่าวคือ จีน เป็นประเทศที่ใกล้เคียงกับเวียดนามและมีประวัติศาสตร์ร่วมกับประเทศเวียดนามนับพันปี ทำให้วัฒนธรรมบางอย่างของจีนได้เข้ามามีบทบาทในวัฒนธรรมของเวียดนามและส่งผลให้ค่านิยมและวัฒนธรรมของเวียดนามได้รับการผสมผสานกับวัฒนธรรมจีน เช่น คำสอนขงจื้อ งานเทศกาลและประเพณีของเวียดนามที่ยึดตามปฏิทินจีน รวมถึงวัฒนธรรมของอาหารที่ได้รับการผสมผสานเข้ากับวัฒนธรรมของจีนเช่นกัน ดังจะเห็นได้จากอาหารเวียดนามบางชนิดที่ได้รับอิทธิพลจากอาหารจีน เช่น ขนมไหว้พระจันทร์ (Bánh trung thu) ที่รับประทานกันในเทศกาลปีใหม่เต๋กกลางฤดูใบไม้ผลิที่ได้รับอิทธิพลมาจากความเชื่อของจีน ในส่วนของประเทศฝรั่งเศสได้เข้ามามีบทบาทด้านการปกครองและได้นำวัฒนธรรมการบริโภคขนมปังซึ่งเป็นวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวตะวันตกเข้ามาสู่เวียดนาม เห็นได้จากอาหารที่ชื่อว่า บัญหมี่ (Bánh mì) ซึ่งเป็นอาหารที่มีส่วนประกอบของขนมปังที่เป็นอาหารตะวันตก ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าอาหารเวียดนาม นอกจากจะมีจุดร่วมของวัฒนธรรมอาหารในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้แล้ว ยังมี

เอกลักษณ์ของการผสมผสานของ 2 วัฒนธรรมข้างต้นและถ่ายทอดออกมาในรูปแบบของชื่ออาหารที่เห็นกันในปัจจุบัน

ชื่ออาหารไม่เพียงสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมและความคิดของผู้คนในแต่ละพื้นที่เพียงอย่างเดียว แต่ยังสะท้อนให้เห็นถึงความอุดมสมบูรณ์ของวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการทำอาหารที่สร้างความเป็นอัตลักษณ์ให้แต่ละพื้นที่ ทำให้อาหารของแต่ละพื้นที่แตกต่างกัน นำไปสู่ความหลากหลายและมีเอกลักษณ์ที่ถ่ายทอดออกมาในรูปแบบของอาหารที่รับประทานกันในปัจจุบัน

### ข้อเสนอแนะ

1. ควรศึกษาชื่ออาหารทั้งอาหารเวียดนามในประเทศไทยและอาหารเวียดนามในประเทศเวียดนามที่ไม่ได้เป็นอาหารชนิดเดียวกันเพื่อให้ทราบว่าอาหารเวียดนามที่แท้จริงกับอาหารเวียดนามที่คนไทยสร้างสรรค์ขึ้นใหม่มีการตั้งชื่ออย่างไร
2. ควรศึกษาวัฒนธรรมอาหารของทั้งประเทศไทยและประเทศเวียดนามเพิ่มเติม เพื่อให้ทราบถึงวัฒนธรรมอาหารของทั้งสองประเทศว่ามีความเหมือนและความแตกต่างในประเด็นใดบ้าง

## บรรณานุกรม

### เอกสารภาษาไทย

- กฤติกา ชูผล. (2554). “ชื่อเรือประมงในจังหวัดสมุทรสาคร : การศึกษาตามแนววรรณคดีชาติพันธุ์.” วิทยานิพนธ์ปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร ธรรมศาสตร์. (2558). เมฆอรุณ อาหารเวียดนาม. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ พิมพ์ดี
- จิตรนันท์ กลิ่นน้อย. (2552). “การศึกษาคำศัพท์และวัฒนธรรมเกี่ยวกับการบริโภคอาหารของชาวเวียดนาม.” วิทยานิพนธ์ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (ภาษาศาสตร์) บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล
- ชนกพร อังศุวิริยะ. (2557). “การวิเคราะห์โครงสร้างคำเรียกชื่ออาหารไทยท้องถิ่นภาคใต้ของชาติพันธุ์ในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา.” วารสารศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ 6, 1 (มกราคม – มิถุนายน) : 17 – 30.
- นันทนา วงษ์ไทย. (2559). “การศึกษาชื่อน้ำพริกใน 4 ภาค : ภาพสะท้อนความเป็นอยู่และวัฒนธรรมไทย.” วารสารศรีนครินทร์วิจัยและพัฒนา (สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์) 16, 8 (กรกฎาคม - ธันวาคม): 88 – 100.
- ศศิธร สีนถาวรกุล. (2547). “วิถีการกินและความเชื่อของคนไทยที่สะท้อนจากชื่ออาหารไทยที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม.” วิทยานิพนธ์ปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาภาษาไทย ภาควิชาภาษาไทย คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- อาภิสรา พลนรัตน์ และ ไกรสิทธิ์ จามรจันทร์สาขา. (2562). “การตั้งชื่ออาหารพื้นบ้านล้านนาในจังหวัดเชียงราย.” มังรายสาร 7, 1 (มกราคม-มิถุนายน): 13-26.
- อนัตตยา คอมิจิน. (2548). “การศึกษาการตั้งชื่ออาหารในภาษาไทยตามแนวทฤษฎีวรรณคดีชาติพันธุ์.” วิทยานิพนธ์ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (ภาษาศาสตร์) คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

### สื่ออิเล็กทรอนิกส์ภาษาไทย

- ก๊วยจับญวน.com. (2564). ก๊วยจับญวน ของกินคู่บ้านคู่เมืองมาอย่างแสนยาวนาน. เข้าถึงเมื่อ 20 มกราคม 2565. เข้าถึงได้จาก [https://www.m-culture.go.th/sisaket/ewt\\_news.php?nid=835&filename=index](https://www.m-culture.go.th/sisaket/ewt_news.php?nid=835&filename=index)
- พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2544. (2544). ความหมายของคำว่า ชื่อ. เข้าถึงเมื่อ 1 ตุลาคม 2564. เข้าถึงได้จาก <https://dictionary.orst.go.th>

- สุธน สุขพิศิษฐ์. (2561). **อร้อยรันทต สงครามและการกีดกันทางศาสนา ต้นกำเนิดของอาหารเวียดนามจานเด็ดในประเทศไทย**. เข้าถึงเมื่อ 1 ตุลาคม 2564. เข้าถึงได้จาก  
<https://readthecloud.co/food-history-vietnamese-foods/>
- สำนักงานกระทรวงวัฒนธรรมจังหวัดศรีสะเกษ. (2561). **ขนมจีน**. เข้าถึงเมื่อ 16 มกราคม 2565. เข้าถึงได้จาก  
[https://www.mculture.go.th/sisaket/ewt\\_news.php?nid=835&filename=index](https://www.mculture.go.th/sisaket/ewt_news.php?nid=835&filename=index)
- อาหารเวียดนาม รสมี๊แม่. (2562). **หมุยอหนาว**. เข้าถึงเมื่อ 1 ตุลาคม 2564. เข้าถึงได้จาก  
<https://youtube.com/channel/UCD2SyA4Qv095FYuC9EcxnBANLoveCooking.com> สูตรอาหาร เมนูอาหารง่าย ๆ สำหรับทุกท่าน. (2554). **อาหารเวียดนาม สูตรอาหารยอดนิยม สูตรอาหารญวนพร้อมวิธีทำ**. เข้าถึงเมื่อ 1 ตุลาคม 2564. เข้าถึงได้จาก  
<https://nlovecooking.com/สูตรอาหาร/สูตรอาหารเวียดนาม/>
- Cookpad. (ไม่พบปีที่เผยแพร่). **สูตรอาหารเวียดนาม**. เข้าถึงเมื่อ 1 ตุลาคม 2564. เข้าถึงได้จาก  
<https://cookpad.com/th/search/อาหารเวียดนาม>

### สื่ออิเล็กทรอนิกส์ภาษาเวียดนาม

- Âm thực 360. (2559). **Nộm**. เข้าถึงเมื่อ 20 มกราคม 2565. เข้าถึงได้จาก  
<https://amthuc360blog.wordpress.com/tag/nom-la-gi/>
- SOHA Stratu. (ไม่พบปีที่เผยแพร่). **Nem**. เข้าถึงเมื่อ 20 มกราคม 2565. เข้าถึงได้จาก  
[http://tratu.soha.vn/dict/vn\\_vn/Nem](http://tratu.soha.vn/dict/vn_vn/Nem)
- SOHA Stratu. (ไม่พบปีที่เผยแพร่). **Gỏi**. เข้าถึงเมื่อ 20 มกราคม 2565. เข้าถึงได้จาก  
[http://tratu.soha.vn/dict/vn\\_vn/Gỏi](http://tratu.soha.vn/dict/vn_vn/Gỏi)
- SOHA Stratu. (ไม่พบปีที่เผยแพร่). **Nộm**. เข้าถึงเมื่อ 20 มกราคม 2565. เข้าถึงได้จาก  
[http://tratu.soha.vn/dict/vn\\_vn/Nộm](http://tratu.soha.vn/dict/vn_vn/Nộm)
- SOHA Stratu. (ไม่พบปีที่เผยแพร่). **Chè**. เข้าถึงเมื่อ 25 มกราคม 2565. เข้าถึงได้จาก  
[http://tratu.soha.vn/dict/vn\\_vn/Chè](http://tratu.soha.vn/dict/vn_vn/Chè)
- SOHA Stratu. (ไม่พบปีที่เผยแพร่). **Bánh**. เข้าถึงเมื่อ 25 มกราคม 2565. เข้าถึงได้จาก  
[http://tratu.soha.vn/dict/vn\\_vn/Bánh](http://tratu.soha.vn/dict/vn_vn/Bánh)
- SOHA Stratu. (ไม่พบปีที่เผยแพร่). **Canh**. เข้าถึงเมื่อ 25 มกราคม 2565. เข้าถึงได้จาก  
[http://tratu.soha.vn/dict/vn\\_vn/Canh](http://tratu.soha.vn/dict/vn_vn/Canh)
- Từ điển Tiếng Việt. (ไม่พบปีที่เผยแพร่). **Kho**. เข้าถึงเมื่อ 20 มกราคม 2565. เข้าถึงได้จาก  
<https://vtudien.com/viet-viet/dictionary/nghia-cua-tu-kho>

Từ điển Tiếng Việt. (ไม่พบปีที่เผยแพร่). **Rim**. เข้าถึงเมื่อ 20 มกราคม 2565. เข้าถึงได้จาก  
<https://vtudien.com/viet-viet/dictionary/nghia-cua-tu-rim>

Từ điển Tiếng Việt. (ไม่พบปีที่เผยแพร่). **Ngào** . เข้าถึงเมื่อ 20 มกราคม 2565. เข้าถึงได้จาก  
<https://vtudien.com/viet-viet/dictionary/nghia-cua-tu-ngào>

Võ Thanh Lâm. (2563). **Bánh Ít Lá Gai-Món Bánh Đặc Sản Mang Nhiều Ý nghĩa**.  
เข้าถึงเมื่อ 1 ตุลาคม 2564.

เข้าถึงได้จาก <https://dacsanbinhdinhonline.com/y-nghia-banh-it-la-gai>

MON NGON Mỗi NGÀY. (ไม่พบปีที่เผยแพร่). **THỰC ĐƠN MÓN NGON MỖI NGÀY**.

เข้าถึงเมื่อ 1 ตุลาคม 2564. เข้าถึงได้จาก

[HTTPS://MONNGONMOINGAY.COM/TIM-KIEM-MON-NGON/](https://monngonmoingay.com/tim-kiem-mon-ngon/)

## ภาคผนวก

ตารางที่ 1 ตารางชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทยและประเทศเวียดนามที่เป็นชนิดเดียวกัน

ลำดับที่	ชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทย	ชื่ออาหารเวียดนามในประเทศเวียดนาม
1	ก๋วยจั๊บน้ำใส	Bánh canh
2	กระดาศฟาง	Bánh tráng tỏi sa tế
3	แกงจืดผักโขม	Canh cải bó xôi
4	แกงจืดมะระ	Canh khổ qua nhồi thịt
5	แกงจืดน้ำเต้า	Canh bầu nhồi thịt
6	แกงผักกั	Canh bí xanh
7	แกงไก่ใบแมงลัก	Canh gà lá é
8	กล้วยต้มน้กะทิเวียดนาม	Bánh chuối hấp nước cốt dừa



9	กล้วยทอดเวียดนาม	Bánh chuối chiên
10	ขนมจีนมะเขือเทศ	Bún riêu
11	ขนมจีนทรงเครื่องเวียดนาม	Bún thập cẩm
12	ขนมจีนหอยเวียดนาม	Bún ốc
13	ขนมปังหน้ากุ้ง	Bánh mì chiên tôm
14	ขนมเบื้องญวน	Bánh xèo
15	ขนมผักกาด	Bánh bột chiên
16	ขนมครกเวียดนาม	Bánh khọt
17	ขนมฟูเท	Bánh phu thê
18	ขนมกล้วยเวียดนาม	Bánh chuối hấp

19	ขนมชั้นเวียดนาม	Bánh da lợn
20	ขนมข้าวเม่าไส้ถั่วเขียว	Bánh cốm
21	ขนมขี้แมว	Bánh gai
22	ขนมขี้หนู	Bánh tằm khoai mì
23	ขนมไข่หงส์	Bánh rán đường
24	ขนมไข่นกกระสา	Bánh bột báng
25	ขนมไหว้พระจันทร์	Bánh trung thu
26	ขนมงาทอด	Bánh cam
27	ขนมถั่วกวน	Bánh đậu xanh
28	ขนมเทียนเวียดนาม	Bánh ít

29	ขนมรังผึ้ง	Bánh kẹp nướng
30	ขนมคอเป็ด	Kẹo mè xúng
31	ขนมถั่วตัด	Kẹo mè đen
32	ขนมโก๋เวียดนาม	Bánh in
33	ข้าวต้มมัดเวียดนาม	Bánh tét
34	ข้าวผัดเวียดนาม	Cơm rang
35	ข้าวเกรียบกล้วยเวียดนาม	Bánh phồng chuối
36	ขาหมูตุ๋นซี่อิ้ว	Bắp giò hầm xì dầu
37	ไข่กระทะ	Trứng ốp la
38	เค้กกล้วยหอมเวียดนาม	Bánh chuối nướng

39	เค้กใบเตยมันสำปะหลัง	Bánh bò nướng
40	โจ๊กญวน	Cháo trung
41	เต้าส่วน	Chè táo xon
42	ทอดมันกุ้ง	Tôm viên chiên
43	ทอดมันปลาเวียดนาม	Cá viên chiên
44	ทับทิมกรอบเวียดนาม	Chè sương sa hạt lựu
45	เนื้อผัดกะปิ	Thịt kho mắm tôm
46	เนื้อห่อใบชะพลู	Bò cuốn lá lốt
47	บัวลอยเวียดนาม	Bánh ngào
48	บัวจิ้ง	Bánh chưng

49	บ๋ญบโคล่อก	Bánh bột lọc
50	บ๋ญหมี	Bánh mì
51	บ๋ญหอย	Bánh hời
52	บ๋ญบ่อ	Bánh bò
53	บूंบ่อ	Bún bò
54	บूंฉ่า	Bún chả
55	ปลาเต๋น	Gỏi gà nháy
56	ปลาทอดตะไค้	Cá chiên sả ớt
57	ปากหม้อญวน	Bánh cuốn
58	ปอเปี๊ยะทอด	Nem rán

59	ปอเปี๊ยะสดเวียดนาม	Gỏi cuốn
60	แผ่นหมู	Phở thịt heo
61	แผ่นเนื้อ	Phở thịt bò
62	พิซซ่าเวียดนาม	Bánh tráng nướng
63	พันหอม	Hành cuốn
64	ยำกะหล่ำปลี	Nộm bắp cải
65	ยำไก่เวียดนาม	Gỏi gà
66	ยำหมูยอ	Gỏi chả lụa
67	ยำมะเขือยาว	Gỏi cà tím
68	ยำหัวหมู	Gỏi tai heo

69	ลอดช่อง	Bánh lọt
70	เลือดแปลง	Tiết canh
71	สตูว์กระดูกอ่อน	Canh sườn bò
72	สามชั้นต้มซีอิ้ว	Ba chỉ rim xì dầu
73	สามชั้นต้มน้ำปลา	Ba chỉ chùng nước mắm
74	ไส้กรอกเลือด	Dồi heo nướng
75	หมูย่างตะไคร้	Thịt heo bọc sả chiên
76	หมูหันญวน	Lợn sữa nướng
77	หมูห่อใบชะพลู	Thịt heo cuốn lá lốt
78	หมูพันอ้อย	Chả heo bọc mía

79	หมูยอห่อใบตอง	Giò lụa
80	แหนมเนือง	Nem nướng

ตารางที่ 2 ตารางชื่ออาหารเวียดนามที่ปรากฏเฉพาะในประเทศไทย

ลำดับที่	ชื่ออาหารเวียดนามในประเทศไทย
1	แกงจืดปวยเล้งกุ้ง
2	แกงเนื้อหน่อไม้ดอง
3	กุ้งแซ่บ้วยพริกชี้หนู
4	กุ้งกระเบื้อง
5	ไก่สมุนไพร
6	ขนมจิ้นขาหมู



7	ขนมจีนน้ำหมู
8	ขนมจีนนํ้าอย่าง
9	ขนมจีนผัดใส่อ่อนขมิ้น
10	ขนมกอดกั้น
11	ขนมใบตอง
12	ขนมถ้วยญวน
13	ขนมถ้วยหน้าหมู
14	ขนมถ้วยหน้ากุ้ง
16	ขนมเหนียวเวียดนาม
17	ชาหมูหมักสมุนไพร

18	ข้าวจี๋หมู่ย่าง
19	ข้าวห่อทอด
20	ขลุ่ยปู
21	ชิงเชื่อมน้ำตาล
22	ไข่ตุ๋นปลาเค็ม
23	ไข่ลูกเบ็ดเวียดนาม
24	ซี่โครงอ่อนต้มเค็ม
25	ซูปรน่อไม้เวียดนาม
26	ต้มเค็มปลาคัง
27	ต้มเค็มปลาทุฝักกาดดอง

28	ต้มเค็มปลาทุฝักกาดตอง
29	ต้มเค็มไก่สมุนไพร
30	ต้มเค็มหมูยอเวียดนาม
31	ต้มยำปลาน้ำดอกไม้
32	เนื้อมะนาว
33	ปลาสดต้มเค็ม
34	ปลากดหน่อไม้ตอง
35	ปลาต้มก่อนต้มเค็ม
36	ผัดเคี่ยมฉ่ายเวียดนาม
37	ผัดปลาร้าหมูสับ

38	ฝอยหมุยอน้ำใส
39	ฝอยหมุยต้มยำ
40	ยำแหนมคลูก
41	ยำไก่ผักแพว
42	ยำเนื้อวัวเผา
43	เส้นหมี่หน้าหมู
44	เส้นหมี่หน้าทะเล
45	สลัดไก่ทอด
46	สลัดเวียดนาม
47	หลนมะเขือเทศ

48	หมุยอแก้วเห็ดหอมไข่เค็ม
49	หมุยอหนาว
50	เส้นหมี่กะทิ
51	หมูหมักตะไคร้
52	หมูคั่วตะไคร้ปลาอินทรีเค็ม
53	หมกปลาแก้ว
54	แหนมหมูทอดราดซอส
55	หอยตลับนึ่งตะไคร้

## ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ - นามสกุล	นายคณิน แสงสุวรรณ
วันเกิด	20 สิงหาคม พ.ศ. 2542
ที่อยู่	954 ซอยจรัญสนิทวงศ์ 44 แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10700
เบอร์โทรศัพท์	0927028475
ประวัติการศึกษา	
ปีการศึกษา 2554	สำเร็จการศึกษาระดับประถมศึกษาปีที่ 6 จากโรงเรียนบางยี่ขันวิทยาคม จังหวัดกรุงเทพมหานคร
ปีการศึกษา 2557	สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น จากโรงเรียนวัดบวรมงคล จังหวัดกรุงเทพมหานคร
ปีการศึกษา 2560	สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย จากโรงเรียนวัดบวรมงคล จังหวัดกรุงเทพมหานคร
ปีการศึกษา 2564	สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี คณะอักษรศาสตร์ สาขาวิชาเอเชียศึกษา (ภาษาเวียดนาม) มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ จังหวัดนครปฐม