

การศึกษาชื่อน้ำพริกใน 4 ภาค : ภาพสะท้อนความเป็นอยู่และวัฒนธรรมไทย THE STUDY OF THE CHILLI PASTE NAMES IN 4 REGIONS OF THAILAND: THE REFLECTION OF THAI LIVING AND CULTURE

นันทนา วงษ์ไทย*

Nuntana Wongthai*

ภาควิชาภาษาศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
Department of Linguistics, Faculty of Humanities, Srinakharinwirot University.

*Corresponding author, E-mail: nuntanaw@swu.ac.th

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเกณฑ์และกลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริก วิเคราะห์ความหมายของชื่อน้ำพริก และวิเคราะห์ความสัมพันธ์ทางความหมายของชื่อน้ำพริกกับสภาพความเป็นอยู่ของสังคมและวัฒนธรรมไทย ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลจากหนังสือหรือตำราทำน้ำพริกและสัมภาษณ์แบบเป็นกันเองแนวคิดที่ใช้เป็นพื้นฐานในการวิเคราะห์ข้อมูลคือแนวคิดด้านอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ผลการศึกษาพบว่าโครงสร้างของชื่อน้ำพริกใน 4 ภาคของไทยประกอบด้วย 'ส่วนหลัก + ส่วนขยาย' เกณฑ์ที่ใช้ในการตั้งชื่อน้ำพริกมีทั้งหมด 13 เกณฑ์ ได้แก่ วัตถุประสงค์สำคัญ สี วิธีทำ ชื่อเฉพาะ กิริยาอาการ ชนิดของอาหาร สถานที่ ลักษณะ ภาชนะ พาหนะ ความเชื่อทางศาสนา เครื่องเคียง และคำเชื่อม กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกแบ่งออกได้เป็น 3 กลวิธีใหญ่ ได้แก่ กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้เกณฑ์เดียว กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้สองเกณฑ์ประกอบกัน และกลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้สามเกณฑ์ประกอบกัน ผลการวิเคราะห์ความหมายของชื่อน้ำพริกโดยใช้เกณฑ์การจัดกลุ่มความหมาย พบว่าชื่อน้ำพริกจัดอยู่ในกลุ่มความหมายต่างๆ 9 กลุ่มความหมาย ได้แก่ อาหารและวิธีทำ สี ชื่อเฉพาะ กิริยาอาการ สถานที่ ภาชนะ ความเชื่อทางศาสนา พาหนะ และคำเชื่อม การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ทางความหมายของชื่อน้ำพริกกับสภาพความเป็นอยู่ของสังคมและวัฒนธรรมไทยสะท้อนถึงการนำวัตถุดิบที่แตกต่างกันมาปรุงน้ำพริก รวมถึงวิธีทำน้ำพริกที่ทำให้แต่ละภาคมีเอกลักษณ์แตกต่างกัน และแสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นของแต่ละภาค

คำสำคัญ: ชื่อน้ำพริก สังคมและวัฒนธรรมไทย อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์

Abstract

The purposes of the study are to analyze the criteria and the strategies used in chilli paste naming, the meanings of chilli paste names, and the semantic relations of chilli paste names and Thai living and culture. The data are collected from chilli paste textbooks and informal interview. The framework of the study is primarily based on Ethnosemantics. The results show that the pattern of chilli paste names is HEAD + MODIFIER. There are 13 criteria used in chilli paste naming, which are main ingredients, colors, methods, proper names, actions, types of

food, places, characteristics, containers, vehicles, religious beliefs, side dishes and coordination words. The strategies used in chilli paste naming are classified into 3 types: chilli paste naming based on one criterion, chilli paste naming based on two criteria and chilli paste naming based on three criteria. The analysis of semantic domains of chilli paste names reveals that Thai chilli paste names are classified into 9 semantic domains: food and methods, colors, proper names, actions, places, containers, vehicles, religious beliefs, and coordination words. The analysis of semantic relations of chilli paste names and Thai living and culture reflects different ingredients, methods used in chilli paste making that lead to different identities and uniqueness of each region and their local wisdoms.

Keywords: Chilli Paste Names, Thai Living and Culture, Ethnosemantics

บทนำ

เมื่อกล่าวถึงอาหารไทย คนไทยมักนึกถึง ‘น้ำพริก’ มาเป็นอันดับต้นๆ น้ำพริกเป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งของคนไทยที่อยู่คู่ครัวเรือนมาช้านาน เรียกได้ว่า น้ำพริกเป็นวัฒนธรรมการบริโภคอย่างหนึ่งของคนไทยก็เห็นจะไม่ผิด มองซิเออร์ ลา ลูแบร์ เอกอัครราชทูตผู้มีอำนาจเต็มของพระเจ้าหลุยส์ที่ 14 แห่งฝรั่งเศสได้บันทึกถึงน้ำพริกหรือที่เขาเรียกว่า ‘น้ำจิ้มของชาวสยาม’ ในจดหมายเหตุพงศาวดารพระราชอาณาจักรสยาม สมัยกรุงศรีอยุธยาเป็นราชธานี ซึ่งตรงกับปลายสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช พ.ศ. 2230 ไว้ดังนี้

“น้ำจิ้มของพวกเขานั้นทำกันอย่างง่าย ๆ ใช้ น้ำนิดหน่อยกับเครื่องเทศ หัวกระเทียม หัวหอมกับผักบางชนิดที่มีกลิ่นดี เช่น กะเพรา พวกเขาชอบบริโภคน้ำจิ้มเหลวชนิดหนึ่งคล้ายกับมัสดาร์ต ประกอบด้วย กุ้งเคยเน่าเพราะหมักไม่ได้ที่เรียกว่ากะปิ (capi)” [1]

ดังที่ทราบกันทั่วไปว่าน้ำพริกนั้นมีหลายประเภท ความหลากหลายของน้ำพริกจัดว่าเป็นความหลากหลายของภูมิปัญญาไทยที่นำวัตถุดิบจากรอบตัวทั้งพืชผักและสัตว์ต่างๆ มาประกอบเป็นอาหาร ผู้วิจัยสังเกตเห็นเบื้องต้นว่าน้ำพริกต่างๆ มีการตั้งชื่อที่แสดงให้เห็นส่วนประกอบสำคัญ

ซึ่งเป็นวัตถุดิบท้องถิ่น อยู่ใกล้ชิดกับชีวิตความเป็นอยู่ของคนไทยแต่โบราณ เช่น น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาทุ ในภาคกลาง น้ำพริกปลาร้า แจ่วเห็ด ในภาคอีสาน น้ำพริกอ่อน น้ำพริกหนุ่ม ในภาคเหนือ น้ำพริกโตปลา น้ำพริกบุญดู ในภาคใต้ จึงเป็นไปได้ว่าการตั้งชื่อน้ำพริกจะสะท้อนสภาพชีวิตความเป็นอยู่ รวมทั้งวัฒนธรรมการบริโภค ความเชื่อต่างๆ ของคนไทยได้ และเมื่อได้ทบทวนเอกสารงานวิจัยที่ผ่านมา เห็นว่ายังไม่มีการศึกษาชื่อน้ำพริกในแง่มุมดังกล่าว มีเพียงตำราการทำน้ำพริกและหนังสือเชิงวิชาการที่นำเสนอมุมมองเรื่องน้ำพริกในแง่มุมปัญญาท้องถิ่น [2-3] และการปรับตัวของน้ำพริกในสังคมโลกปัจจุบัน [4] เท่านั้น

การศึกษาครั้งนี้ใช้แนวคิดด้านอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ (Ethnosemantics) เป็นพื้นฐานในการวิเคราะห์ข้อมูล โดยการศึกษาทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์เป็นการศึกษาภาษาที่มีวัตถุประสงค์เพื่อเข้าถึงระบบปริชาน ความรู้ ความคิด ค่านิยม ทศนคติของชนกลุ่มใดกลุ่มหนึ่ง เฟรด อังโน อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ [5] กล่าวว่า อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์มีหลักการคือ ภาษาเป็นสิ่งสะท้อนความคิดและการมองโลกของมนุษย์ เพราะรูปภาษาหนึ่งๆ ย่อมมีมโนทัศน์เสมอ ดังนั้นการวิเคราะห์ความหมายของคำและโครงสร้าง

ภาษาของกลุ่มชาติพันธุ์หนึ่งจะทำให้เห็นความคิด ค่านิยม โลกทัศน์ของชนกลุ่มนั้นได้ การมีอยู่ของคำ ทำให้ทราบถึงการมีอยู่หรือไม่มีของสิ่งของ ในแต่ละวัฒนธรรมได้ โดยการพิจารณาจากคำศัพท์ ที่ปรากฏ เพราะคำเหล่านี้จะเป็นตัวแทนสิ่งต่างๆ ของสภาวะแวดล้อมที่ชนกลุ่มนั้นอาศัยอยู่นอกจากนี้ การมีรูปคำศัพท์ปรากฏเป็นหลักฐาน แสดงให้เห็นว่าโมทัศน์หรือสิ่งนั้นมีอยู่อย่างมีนัยสำคัญ ในสังคม เนื่องจากคนในวัฒนธรรมนั้นให้ความสำคัญ กับของสิ่งนั้นจึงทำให้มีคำศัพท์สื่อสารกัน

ผู้วิจัยเห็นว่าการศึกษาชื่อน้ำพริกด้วยแนวคิด ด้านอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ (Ethnosemantics) จะทำให้เข้าถึงวัฒนธรรมไทย ในด้านความเป็นอยู่ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ความเชื่อได้ นอกจากนี้ การศึกษาครั้งนี้จะทำให้คนไทยหันมาให้ความสำคัญกับน้ำพริกที่เป็นอาหารคู่สารบไทยมาแต่โบราณได้บ้างไม่มากก็น้อย ที่ผ่านมานักวิจัยของ ไทยที่ใช้กรอบแนวคิดด้านอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ เป็นการศึกษาเกี่ยวกับคำเรียกสรรพสิ่งต่างๆ เช่น คำเรียกญาติ [6-8] คำเรียกชื่อวาน [9] คำเรียกข้าว [10] ชื่อที่ใช้เรียกชิ้นมัดหมี่ และระบบการทอดชิ้นมัดหมี่แบบดั้งเดิมของคน ไทยพวน [11] ชื่อท่ามวยไทย [12] คำเรียก ประเภทผี [13] ชื่อยันต์ [14] ชื่อเรือประมง [15] ชื่ออาหารไทย [16] คำศัพท์การประกอบอาหาร [17-18]

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาเกณฑ์และกลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกในภาคต่างๆ ของไทย
2. เพื่อวิเคราะห์ความหมายของชื่อน้ำพริก
3. เพื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์ทางความหมายของชื่อน้ำพริกกับสภาพความเป็นอยู่ของสังคมไทยและวัฒนธรรมไทย

วิธีดำเนินการวิจัย

การดำเนินการวิจัยแบ่งเป็นออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ การเก็บรวบรวมข้อมูลและการวิเคราะห์

ข้อมูล ผู้วิจัยแบ่งการเก็บรวบรวมข้อมูลออกเป็น 2 ขั้นตอน ได้แก่ การเก็บรวบรวมชื่อน้ำพริก จากหนังสือหรือตำราทำน้ำพริก โดยคัดเลือกเฉพาะชื่อน้ำพริกเท่านั้น กล่าวคือเก็บข้อมูลเฉพาะชื่อที่ขึ้นต้นด้วยคำว่า 'น้ำพริก' หรือ คำที่มีความหมาย หมายถึง น้ำพริก ของภาคต่างๆ ได้แก่ 'ปิ่น' 'แจ่ว' 'น้ำซุบ' ไม่เก็บข้อมูลชื่อเครื่องจิ้ม ซึ่งเป็นกับข้าวที่ใช้รับประทานกับผักสด ผักต้ม อีกชนิดหนึ่งที่พัฒนามาจากน้ำพริก ลักษณะอาหาร ดังกล่าวจะเร็วกว่าน้ำพริกด้วยการเติมกะทิ และน้ำซุบ ใช้วิธีการต้ม ผัด คั่ว เช่น หลน นอกจากนี้ ผู้วิจัยไม่เก็บข้อมูลน้ำพริกที่ใช้เป็นส่วนประกอบในการทำอาหารประเภทต่างๆ หรือที่เรียกว่า น้ำพริกแกง ส่วนการเก็บข้อมูล ภาคสนาม ผู้วิจัยใช้วิธีการสัมภาษณ์แบบ เป็นกันเองจากผู้ออกภาษาภาคละ 2 คน โดยได้ตั้งเกณฑ์ผู้ออกภาษาไว้ว่าต้องเป็น ผู้ที่ใช้ภาษาถิ่นของแต่ละภาคเป็นภาษาแม่ ได้แก่ ภาษาไทยถิ่นเหนือ ภาษาไทยถิ่นอีสาน ภาษาไทยถิ่นกลาง ภาษาไทยถิ่นใต้ มีอายุ 40 ปี ขึ้นไป ไม่เคยย้ายภูมิลำเนาไปอาศัยอยู่ที่อื่น และมีความรู้ ความชำนาญ และ/หรือ ความคุ้นเคยในการประกอบอาหารประเภทน้ำพริก ในท้องถิ่นของตน

ส่วนการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยวิเคราะห์ โครงสร้างของชื่อน้ำพริก โดยพิจารณาจาก ส่วนประกอบของชื่อน้ำพริกแต่ละชื่อ จากนั้นศึกษา เกณฑ์การตั้งชื่อน้ำพริกโดยพิจารณาว่าชื่อน้ำพริกแต่ละชนิดนั้นมีความสัมพันธ์กับสิ่งใด แล้วจึง จัดระบบความสัมพันธ์ขึ้นเป็นเกณฑ์ เช่น น้ำพริกเห็ด เป็นชื่อน้ำพริกที่มีความสัมพันธ์ กับวัตถุดิบสำคัญในการทำน้ำพริก น้ำพริกตำ เป็นชื่อน้ำพริกที่มีความสัมพันธ์กับสีของน้ำพริก ที่ได้ ผู้วิจัยจึงจัดให้วัตถุดิบสำคัญและสีเป็นเกณฑ์ การตั้งชื่อน้ำพริก ในการศึกษาวิธีการตั้งชื่อน้ำพริก ผู้วิจัยจะวิเคราะห์ว่าชื่อน้ำพริกแต่ละชื่อ มีความสัมพันธ์กับเกณฑ์การตั้งชื่อเกณฑ์ใดบ้าง เช่น น้ำพริกกุ้งเสียบ เป็นชื่อน้ำพริกที่ตั้งขึ้นตาม

เกณฑ์วัดคุณูปการสำคัญ จากนั้นจะวิเคราะห์ความหมายของชื่อน้ำพริก จากการแยกหน่วยอรรถที่ประกอบขึ้นเป็นชื่อน้ำพริกแต่ละชื่อ คำว่า 'หน่วยอรรถ' ในงานวิจัยนี้หมายถึง หน่วยที่มีความหมายที่ปรากฏในชื่อน้ำพริก โดยพิจารณาความหมายจากพจนานุกรมเป็นหลัก จากนั้นจะจัดกลุ่มความหมายของหน่วยอรรถโดยพิจารณาให้หน่วยอรรถที่มีความหมายในทำนองเดียวกันอยู่ในกลุ่มความหมายเดียวกัน และวิเคราะห์ความสัมพันธ์ทางความหมายของชื่อน้ำพริกกับสภาพความเป็นอยู่ของสังคมไทย และวัฒนธรรมไทยโดยพิจารณาจากกลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกและกลุ่มความหมายของชื่อน้ำพริกที่พบ

อย่างไรก็ดี แม้ว่าจะงานวิจัยนี้ต้องการศึกษาการตั้งชื่อน้ำพริกทั้ง 4 ภาคของไทย แต่ผลการวิจัยอาจไม่ครอบคลุมชื่อน้ำพริกที่มีอยู่ทั้งหมดเนื่องจากในภาคต่างๆ ประกอบด้วยคนหลากหลาย ชุมชนและชาติพันธุ์ ซึ่งในแต่ละชุมชนก็จะมีน้ำพริกที่บริโภคนั้นในกลุ่มของตน รายชื่อน้ำพริกที่ปรากฏในหนังสือหรือตำราทำน้ำพริกอาจมีไม่ครบถ้วน และแม้ผู้วิจัยจะใช้การสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาเพิ่มเติม แต่การสัมภาษณ์ก็ไม่สามารถเก็บข้อมูลจากประชากรทุกคนในทุกจังหวัดได้

ผลการวิจัย

ผลการศึกษาพบว่าโครงสร้างของชื่อน้ำพริกใน 4 ภาคของไทยประกอบด้วย 'ส่วนหลัก + ส่วนขยาย' ซึ่งส่วนหลัก หมายถึง ส่วนที่ต้องปรากฏเสมอ ได้แก่ คำว่า 'น้ำพริก' หรือคำที่มีความหมายหมายถึงน้ำพริกในภาคต่างๆ ได้แก่ ปั่น แจ่ว น้ำซุบ ส่วนขยาย หมายถึง ส่วนที่ขยายส่วนหลักให้ชัดเจนยิ่งขึ้น ซึ่งแสดงให้เห็นได้จากเกณฑ์การตั้งชื่อน้ำพริก ซึ่งจะนำเสนอในลำดับต่อไป

จากการวิเคราะห์รายชื่อน้ำพริกในภาคต่างๆ ของประเทศไทย พบว่าเกณฑ์ที่ใช้ในการตั้งชื่อน้ำพริกมีทั้งหมด 13 เกณฑ์ ได้แก่ วัดคุณูปการสำคัญ

หมายถึง ส่วนผสมหลักหรือส่วนผสมเด่นของน้ำพริก สี หมายถึง สีของน้ำพริก วิธีทำ หมายถึง วิธีทำน้ำพริก ชื่อเฉพาะ หมายถึง คำที่ไม่ทราบที่มาหรือหาความหมายไม่ได้ และเมื่อพิจารณาที่ส่วนประกอบของน้ำพริกแล้วไม่มีส่วนใดที่เกี่ยวข้องกับชื่อนั้น กิริยาอาการ หมายถึง การกระทำหรือท่าทางชนิดของอาหาร หมายถึง ชื่อเรียกชนิดของอาหาร สถานที่ หมายถึง ชื่อเรียกสถานที่ ลักษณะ หมายถึง ลักษณะเฉพาะของน้ำพริก ภาษา หมายถึง ภาษาที่ใช้ทำน้ำพริก พาหนะ หมายถึง เครื่องนำไปหรือเครื่องขับเคลื่อน ความเชื่อทางศาสนา หมายถึง ความเชื่อตามคำสั่งสอนที่เป็นหลัก เครื่องเคียง หมายถึง สิ่งรับประทานร่วมกับน้ำพริกชนิดนั้นๆ หรือสิ่งที่ใช้โรยหน้า แต่ไม่ได้เป็นส่วนผสมของน้ำพริก และคำเชื่อม หมายถึง คำที่ใช้เชื่อมส่วนประกอบเพิ่มเติมที่รับประทานร่วมกับน้ำพริกชนิดนั้นๆ แต่ไม่ได้เป็นส่วนผสมของน้ำพริก

แต่ละภาคมีเกณฑ์และกลวิธีที่ใช้ในการตั้งชื่อน้ำพริกดังรายละเอียดต่อไปนี้

ภาคเหนือ

ผู้วิจัยพบรายชื่อน้ำพริกภาคเหนือ จำนวน 61 รายชื่อ เมื่อได้วิเคราะห์เกณฑ์การตั้งชื่อน้ำพริก พบว่ามี 5 เกณฑ์ ได้แก่ เกณฑ์วัดคุณูปการสำคัญ ซึ่งสามารถแบ่งออกเป็นเกณฑ์ย่อยๆ ได้ 4 เกณฑ์ ได้แก่ ผักหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผัก คำที่แสดงวัดคุณูปการประเภทนี้ เช่น ดูน มะเขือส้ม มะระขี้่นก เห็ดโคน พริกหนุ่ม มะแว้ง น้ำผัก มะแขว่น ธัญพืชหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากธัญพืช คำที่แสดงวัดคุณูปการประเภทนี้ เช่น ถั่วเน่า ถั่วลิสง เต้าหู้แข็ง สัตว์หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากสัตว์ คำที่แสดงวัดคุณูปการประเภทนี้ เช่น ไช้เม็ดแดง จี๋กุ่ม ต่อ แมงจอน แคบหมู ปลาตุ๋นย่าง ปลาช่อนย่าง อีฮวก (ลูกกบหรือเขียดระยะที่เป็นลูกออด) น้ำปู๋ จิ้นย่าง จิ้นหมูหมก ผลไม้หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผลไม้ คำที่แสดงวัดคุณูปการประเภทนี้ ได้แก่ มะขามสด ส้มมะขามเปียก

(มะขามเปียก) เม็ดขนุน ส้มโอ มะกอก มะยม เกณฑ์สี หมายถึง สีของน้ำพริก คำที่แสดงสี ได้แก่ ดำ ตาแดง เกณฑ์วิธีทำ ได้แก่ คั่ว อ่อง ไล่เล้ เกณฑ์ชื่อเฉพาะ ได้แก่ อีเก้ (อีเก๋) โยะ (โย๊ะ) และเกณฑ์กิริยาอาการ ได้แก่ ใส

กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกในภาคเหนือแบ่งออกได้เป็น 2 กลวิธีใหญ่ ได้แก่ กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้เกณฑ์เดียว และกลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้สองเกณฑ์ประกอบกัน

กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้เกณฑ์เดียว
พบว่ามี การนำเกณฑ์วัตถุดิบสำคัญมาใช้ในการตั้งชื่อ จำนวน 52 ชื่อ เช่น น้ำพริกตุน น้ำพริกถั่วเน่า น้ำพริกแมงจอน น้ำพริกแคบหมู น้ำพริกมะขามสด พริกน้ำปูพริกแห้ง เกณฑ์สี จำนวน 2 ชื่อ ได้แก่ น้ำพริกดำ น้ำพริกตาแดง เกณฑ์วิธีทำ จำนวน 3 ชื่อ ได้แก่ น้ำพริกคั่ว น้ำพริกอ่อง น้ำพริกไล่เล้ และเกณฑ์ชื่อเฉพาะจำนวน 2 ชื่อ ได้แก่ น้ำพริกอีเก้ (น้ำพริกอีเก๋) น้ำพริกโยะ (น้ำพริกโย๊ะ)

กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้สองเกณฑ์ประกอบกัน พบจำนวน 2 ชื่อ ได้แก่ น้ำพริกกะปิ คั่วเกิดจากการนำเกณฑ์วัตถุดิบสำคัญและเกณฑ์วิธีทำมาประกอบกัน และน้ำพริกหนุ่มใส่ปลาร้า เกิดจากการนำเกณฑ์วัตถุดิบสำคัญและเกณฑ์กิริยาอาการมาประกอบกัน

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

ชาวอีสานเรียกน้ำพริกของตนว่า ‘แจ่ว’ ‘ป่น’ และ ‘ไหลน’ แตกต่างกันตามวิธีการปรุง โดยแจ่วเป็นน้ำพริกแบบแห้งจะมีปลาร้าเป็นหลัก [19] จากข้อมูลรายชื่อ น้ำพริกภาคตะวันออกเฉียงเหนือ พบชื่อน้ำพริกที่ขึ้นต้นด้วย คำว่า ‘น้ำพริก’ ‘แจ่ว’ และ ‘ป่น’ จำนวน 42 รายชื่อ เมื่อได้วิเคราะห์เกณฑ์การตั้งชื่อน้ำพริก พบว่าเกณฑ์ที่ใช้ในการตั้งชื่อน้ำพริกในภาคตะวันออกเฉียงเหนือมี 7 เกณฑ์ ได้แก่ เกณฑ์วัตถุดิบสำคัญ ซึ่งสามารถแบ่งออกเป็นเกณฑ์ย่อยๆ ได้ 3 เกณฑ์ ได้แก่ ผักหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผัก คำที่แสดงวัตถุดิบประเภทนี้

เช่น เห็ด มะเขือสด มะเขือขึ้น ย่านาง สัตว์หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากสัตว์ คำที่แสดงวัตถุดิบประเภทนี้ เช่น ปลาร้า ปลาร้าสับ ปูเค็ม กะปิ น้ำปูนา ขี้ปลา ปลาปน และผลไม้หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผลไม้ ได้แก่ เม็ดขนุน มะกอก เกณฑ์วิธีทำ ได้แก่ บอง เกณฑ์สี ได้แก่ แดง เกณฑ์ชนิดของอาหาร ได้แก่ ก้อย แจ่ว ลาบ เกณฑ์สถานที่ ได้แก่ อีสาน โคราช เกณฑ์กิริยาอาการ ได้แก่ ใส และเกณฑ์ลักษณะ ได้แก่ แห้ง สูตรลิ่มผั่ว

กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกในภาคตะวันออกเฉียงเหนือแบ่งออกได้เป็น 2 กลวิธีใหญ่ ได้แก่ กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้เกณฑ์เดียว และกลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้สองเกณฑ์ประกอบกัน

กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้เกณฑ์เดียว
พบว่ามี การนำเกณฑ์วัตถุดิบสำคัญมาใช้ในการตั้งชื่อจำนวน 32 ชื่อ เช่น แจ่วเห็ด ปนเห็ดฟาง น้ำพริกมะเขือสด น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกเม็ดขนุน น้ำพริกมะกอก น้ำพริกปลาดุกย่างย่านาง เกณฑ์วิธีทำพบในชื่อ แจ่วบอง เกณฑ์สีพบในชื่อ น้ำพริกแดง และเกณฑ์ชื่อชนิดของอาหาร พบจำนวน 3 ชื่อ ได้แก่ น้ำพริกก้อย น้ำพริกแจ่ว และน้ำพริกลาบ

กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้สองเกณฑ์ประกอบกัน พบทั้งสิ้น จำนวน 5 ชื่อ ได้แก่ น้ำพริกแจ่วอีสาน เกิดจากเกณฑ์ชนิดของอาหาร และเกณฑ์สถานที่ น้ำพริกแจ่วปลา เกิดจาก เกณฑ์ชนิดของอาหารและเกณฑ์วัตถุดิบสำคัญ น้ำพริกกะปิใส่น้ำปูนา เกิดจากเกณฑ์วัตถุดิบสำคัญ และเกณฑ์กิริยาอาการ น้ำพริกปลาร้าแห้ง เกิดจากเกณฑ์วัตถุดิบสำคัญและเกณฑ์ลักษณะ และน้ำพริกโคราชสูตรลิ่มผั่ว เกิดจากเกณฑ์สถานที่ และเกณฑ์ลักษณะ

ภาคกลาง

ผู้วิจัยพบรายชื่อ น้ำพริกภาคกลาง จำนวน 106 รายชื่อ โดยภาคกลางจะเรียกน้ำพริกหลากหลาย

ทั้ง ‘น้ำพริก’ ‘แจ่ว’ และ ‘ป่น’ เมื่อได้วิเคราะห์เกณฑ์การตั้งชื่อน้ำพริก พบว่าเกณฑ์ที่ใช้ในการตั้งชื่อน้ำพริกในภาคกลางมี 11 เกณฑ์ ได้แก่ เกณฑ์วัตถุดิบสำคัญ จำแนกออกได้เป็นประเภทใหญ่ๆ 4 ประเภท ได้แก่ ผักหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผัก คำที่แสดงวัตถุดิบประเภทนี้ เช่น มะเขือเทศ มะเขือพวง มะเอือด พริกเหลือง เร่ว สัตว์หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากสัตว์ คำที่แสดงวัตถุดิบประเภทนี้ เช่น กะปิ ปลาช่อน ปลาสด กุ้ง ปู ปลาดุกฟู หมูหวาน ผลไม้หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผลไม้ คำที่แสดงวัตถุดิบประเภทนี้ เช่น มะม่วง ระกำ มะอึก มะขาม มะขามสด มะขามเปียก ัญชุปหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จาก ัญชุป ได้แก่ เต้าเจี้ยว เต้าหู้ เต้าหู้ยี้ ถั่วเหลือง ถั่วลิสง งาดำ เกณฑ์วิธีทำ ได้แก่ เผา โม่ (หมายถึง ลักษณะการตำที่ไม่ละเอียดมากนัก) คั่ว ผัด เจียว เกณฑ์ภาษา ได้แก่ หม้อ เกณฑ์ชนิดของอาหาร ได้แก่ แจ่ว เกณฑ์ชื่อเฉพาะ ได้แก่ นครบาล ชีก้า เกณฑ์กริยาอาการ ได้แก่ ลงใส่ เกณฑ์พาหนะ ได้แก่ เรือ เกณฑ์ลักษณะ ได้แก่ ทรงเครื่อง แห่ง เกณฑ์ความเชื่อทางศาสนา ได้แก่ นรก เกณฑ์สี ได้แก่ ตาแดง และเกณฑ์เครื่องเคียง ได้แก่ ผักต้ม ผักต้มกะทิ

กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกในภาคกลางแบ่งออกได้เป็น 3 กลวิธีใหญ่ ได้แก่ กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้เกณฑ์เดียว กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้สองเกณฑ์ประกอบกัน และกลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้สามเกณฑ์ประกอบกัน

กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้เกณฑ์เดียว
พบว่าการนำเกณฑ์วัตถุดิบสำคัญมาใช้ในการตั้งชื่อ จำนวน 74 ชื่อ เช่น น้ำพริกมะเขือเผา น้ำพริกเนื้อเค็ม น้ำพริกมะอึก น้ำพริกงาดำ น้ำพริกกระกำกึ่งสด เกณฑ์วิธีทำ มีจำนวน 3 ชื่อ ได้แก่ น้ำพริกเผา น้ำพริกโม่เผา น้ำพริกผัด เกณฑ์ภาษา พบในชื่อ แจ่วหม้อ เกณฑ์ชื่อชนิดของอาหาร พบในชื่อ แจ่ว โดยแจ่วในภาคกลางจะแตกต่างกับแจ่วในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

โดยจะใส่เนื้อสัตว์ เช่น กบ เขียด หมูลงไปด้วย เกณฑ์ชื่อเฉพาะ พบจำนวน 2 ชื่อ ได้แก่ น้ำพริกนครบาล น้ำพริกชีก้า เกณฑ์ความเชื่อทางศาสนา พบในชื่อ น้ำพริกนรก เกณฑ์สี พบในชื่อ น้ำพริกตาแดง และเกณฑ์เครื่องเคียง พบ จำนวน 2 ชื่อ ได้แก่ น้ำพริกผักต้ม น้ำพริกผักต้มกะทิ

กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้สองเกณฑ์ประกอบกัน พบ จำนวน 20 ชื่อ เช่น น้ำพริก ลงเรือเกิดจากเกณฑ์กริยาอาการและเกณฑ์พาหนะ น้ำพริกกะปิคั่ว น้ำพริกเผาไก่ เกิดจากเกณฑ์ วัตถุดิบสำคัญและเกณฑ์วิธีทำ น้ำพริกปลาดุกย่างทรงเครื่อง น้ำพริกมะม่วงทรงเครื่อง น้ำพริก เต้าเจี้ยวทรงเครื่อง เกิดจากเกณฑ์วัตถุดิบสำคัญ และเกณฑ์ลักษณะ น้ำพริกปลาดุกฟูใส่แมงดา เกิดจากเกณฑ์วัตถุดิบสำคัญและเกณฑ์กริยาอาการ และน้ำพริกเผาทรงเครื่อง น้ำพริกเผาแห่ง เกิดจากเกณฑ์วิธีทำและเกณฑ์ลักษณะมาประกอบกันในการตั้งชื่อ

กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้สามเกณฑ์ประกอบกัน พบในชื่อ น้ำพริกลงเรือหมูหวาน ซึ่งเกิดจากการนำเกณฑ์กริยาอาการ เกณฑ์พาหนะ และวัตถุดิบสำคัญมาประกอบกันในการตั้งชื่อ

ภาคใต้

ชาวใต้เรียกน้ำพริกว่า ‘น้ำซุบ’ ทำจากเคย ใช้น้ำเคยหรือน้ำบูดูเป็นเครื่องปรุงรสเค็ม จากข้อมูลพบชื่อน้ำพริกในภาคใต้ขึ้นต้นด้วยคำว่า ‘น้ำพริก’ และ ‘น้ำซุบ’ ผู้วิจัยพบรายชื่อน้ำพริกภาคใต้ จำนวน 70 รายชื่อ เมื่อได้วิเคราะห์เกณฑ์การตั้งชื่อน้ำพริก พบว่าเกณฑ์ที่ใช้ในการตั้งชื่อน้ำพริกในภาคใต้มี 10 เกณฑ์ ได้แก่ เกณฑ์วัตถุดิบสำคัญ ซึ่งจำแนกออกได้เป็นประเภทใหญ่ๆ 3 ประเภท ได้แก่ ผักหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผัก คำที่แสดงวัตถุดิบประเภทนี้ ได้แก่ ลูกเนียง สะตอ ตะไคร้ สัตว์หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากสัตว์ คำที่แสดง วัตถุดิบประเภทนี้ ได้แก่ กุ้งเสียบ บูดู ไตปลา ปลาจิงจิง ผลไม้หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผลไม้

คำที่แสดงวัตถุดิบประเภทนี้ ได้แก่ มะม่วง มะม่วงเบา มะอึก ระกำ มะขาม มะขามสด ส้มมะขาม (ส้มมะขามเปียก, มะขามเปียก) เกณฑ์วิธีทำ ได้แก่ เผา เยาะ (หมายถึง ตำ) หย่า (หมายถึง ขยำ) คั่ว ผัด เกณฑ์ความเชื่อทางศาสนา ได้แก่ นรก เกณฑ์ลักษณะ ได้แก่ ทรงเครื่อง รวมรส เกณฑ์เครื่องเคียง ได้แก่ มะเขือยาว มะเขือสด มะเขือเผา สะตอดอง ผักต้ม ผักต้มกะทิ ปลากระเบนย่าง ปลาทุพุด เกณฑ์ชื่อเฉพาะ ได้แก่ ไจร เกณฑ์สี ได้แก่ ตาแดง เกณฑ์สถานที่ ได้แก่ ป่า ภูเกิด เกณฑ์กิริยาอาการ ได้แก่ ใส่ และเกณฑ์คำเชื่อม ได้แก่ กับ

กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกในภาคใต้แบ่งออกได้เป็น 3 กลวิธีใหญ่ ได้แก่ กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้เกณฑ์เดียว กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้สองเกณฑ์ประกอบกัน และกลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้สามเกณฑ์ประกอบกัน

กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้เกณฑ์เดียว
พบว่ามีการนำเกณฑ์วัตถุดิบสำคัญมาใช้ในการตั้งชื่อ จำนวน 41 ชื่อ เช่น น้ำพริกลูกเนียง น้ำซุบไคโร น้ำพริกโตปลา น้ำพริกมะม่วงเบา น้ำพริกมะอึก เกณฑ์วิธีทำ พบ 2 ชื่อ คือ น้ำพริกเผา น้ำพริกผัด เกณฑ์เครื่องเคียงพบ 6 ชื่อ เช่น น้ำพริกสะตอดอง น้ำพริกผักต้ม เกณฑ์ชื่อเฉพาะพบเพียงชื่อเดียว คือ น้ำพริกไจร เกณฑ์สีพบเพียงชื่อเดียว คือ น้ำพริกตาแดง เกณฑ์สถานที่ พบจำนวน 2 ชื่อ ได้แก่ น้ำพริกป่า น้ำพริกภูเกิด และเกณฑ์ลักษณะพบเพียงชื่อเดียว คือ น้ำพริกรวมรส

กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้สองเกณฑ์ประกอบกัน พบ จำนวน 14 ชื่อ ได้แก่ น้ำพริกนรกกึ่งเสียบ น้ำพริกนรกแมงดา น้ำพริกนรกกึ่งแห้ง เกิดจากเกณฑ์ความเชื่อทางศาสนา และเกณฑ์วัตถุดิบสำคัญ น้ำซุบเยาะมะเขือพวง น้ำซุบหย่าสมนาว (น้ำพริกหย่ามะนาว) น้ำพริกกะปิคั่ว เกิดจากเกณฑ์วิธีทำและเกณฑ์วัตถุดิบสำคัญ น้ำพริกจิงจิงทรงเครื่อง น้ำพริกปลาตุ๋นย่าง ทรงเครื่อง น้ำพริกปลาช่อนทรงเครื่อง น้ำพริกกะปิ

ทรงเครื่อง น้ำพริกแมงดาทรงเครื่อง น้ำพริกบูดู ทรงเครื่อง เกิดจากเกณฑ์วัตถุดิบสำคัญและเกณฑ์ลักษณะ น้ำพริกกะปิใส่น้ำปูนา เกิดจากเกณฑ์วัตถุดิบสำคัญและเกณฑ์กิริยาอาการ น้ำพริกคั่วภูเกิด เกิดจากเกณฑ์วิธีทำและเกณฑ์สถานที่ น้ำพริกกะปิปลาทุพุด เกิดจากเกณฑ์วัตถุดิบสำคัญและเกณฑ์เครื่องเคียงมาประกอบกันในการตั้งชื่อ

กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้สามเกณฑ์ประกอบกัน พบในชื่อน้ำพริกไจรกับปลากระเบนย่าง ซึ่งเป็นการนำเกณฑ์ชื่อเฉพาะกับเกณฑ์คำเชื่อม และเกณฑ์วัตถุดิบสำคัญมาประกอบกันในการตั้งชื่อ

ความหมายของชื่อน้ำพริก

การวิเคราะห์ความหมายของชื่อน้ำพริกในงานวิจัยนี้ใช้การใช้แยกหน่วยยรรยที่แสดงความหมายแต่ละความหมายออกจากกัน เนื่องจากพบว่าชื่อน้ำพริกในภาคต่าง ๆ เกิดจากการประกอบขึ้นของหน่วยยรรยที่มีความหมายต่าง ๆ โดยที่หน่วยยรรยเหล่านั้นอาจจัดอยู่ในกลุ่มความหมายที่แตกต่างกัน การวิเคราะห์ความหมายของหน่วยยรรยต่าง ๆ ที่ปรากฏในชื่อน้ำพริกนั้น ผู้วิจัยจะยึดความหมายตามพจนานุกรมราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 เป็นเกณฑ์ ส่วนคำศัพท์ที่ไม่มีความหมายปรากฏในพจนานุกรมผู้วิจัยจะใช้วิธีสอบถามจากผู้บอกภาษาในแต่ละภาค

ผลการวิเคราะห์ความหมายของชื่อน้ำพริกพบว่าชื่อน้ำพริกใน 4 ภาค จัดอยู่ในกลุ่มความหมายต่าง ๆ 9 กลุ่มความหมาย ได้แก่ กลุ่มความหมายเกี่ยวกับอาหารและวิธีทำ กลุ่มความหมายเกี่ยวกับสี กลุ่มความหมายเกี่ยวกับชื่อเฉพาะกลุ่มความหมายเกี่ยวกับกิริยาอาการ กลุ่มความหมายเกี่ยวกับสถานที่ กลุ่มความหมายเกี่ยวกับภาษา กลุ่มความหมายเกี่ยวกับความเชื่อทางศาสนา กลุ่มความหมายเกี่ยวกับพาหนะ และกลุ่มความหมายเกี่ยวกับคำเชื่อม โดยพบว่าชื่อน้ำพริกบางชื่อประกอบขึ้น

จากหน่วยรรถที่อยู่ในกลุ่มความหมายที่ต่างกัน จากข้อมูลพบว่าทุกภาคมีการตั้งชื่อน้ำพริกจาก คำศัพท์ที่จัดอยู่ในกลุ่มความหมายเกี่ยวกับ อาหารและวิธีทำ สี และกิริยาอาการ ชื่อน้ำพริก ที่อยู่ในกลุ่มความหมายเกี่ยวกับชื่อเฉพาะ พบเฉพาะในภาคเหนือ ภาคกลาง และภาคใต้ ชื่อน้ำพริกที่อยู่ในกลุ่มความหมายเกี่ยวกับสถานที่ พบเฉพาะในภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคใต้ ชื่อน้ำพริกที่อยู่ในกลุ่มความหมายเกี่ยวกับ ความเชื่อทางศาสนาพบเฉพาะในภาคกลาง และภาคใต้ ชื่อน้ำพริกที่อยู่ในกลุ่มความหมาย เกี่ยวกับภาษาและพจนานุกรมพบเฉพาะในภาคกลาง เท่านั้น และชื่อน้ำพริกที่อยู่ในกลุ่มความหมาย เกี่ยวกับคำเชื่อมพบเฉพาะในภาคใต้เท่านั้น

ความสัมพันธ์ทางความหมายของชื่อน้ำพริกกับสภาพความเป็นอยู่ของสังคมไทยและวัฒนธรรมไทย

ความสัมพันธ์ทางความหมายของชื่อน้ำพริกกับสภาพความเป็นอยู่ของคนในแต่ละภาคของ ประเทศไทย รวมถึงทรัพยากรและความหลากหลายทางชีวภาพที่แตกต่างกันในแต่ละท้องถิ่นพบ ในกลุ่มความหมายของชื่อน้ำพริกที่เกี่ยวกับอาหาร และวิธีทำ ชนิดของอาหาร พานะ และความเชื่อทางศาสนา

จากการวิเคราะห์กลุ่มความหมายของชื่อน้ำพริกในแต่ละภาค พบว่าทุกภาคนำเอาคำศัพท์ที่อยู่ในกลุ่มความหมายเกี่ยวกับอาหารมาตั้งเป็นชื่อเรียกมากที่สุด โดยพบว่าคำศัพท์ที่ทุกภาค นำมาใช้เหมือนกันคือ คำศัพท์ที่เป็นชื่อสัตว์ ผัก และผลไม้ มีเพียงภาคเหนือและภาคกลาง ที่นำเอาชื่อธัญพืชมาใช้ในการตั้งชื่อน้ำพริกด้วย และในกลุ่มของคำศัพท์ดังกล่าวนี้พบว่า ชื่อสัตว์ หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากสัตว์ถูกนำมาตั้งชื่อน้ำพริกมากที่สุด โดยพบว่าทุกภาคนิยมนำสัตว์น้ำได้แก่ ปลา กุ้ง และปูมาเป็นวัตถุดิบที่ใช้ปรุงน้ำพริก

ในบรรดาสัตว์น้ำที่ผู้คนในทุกภาคนิยมนำมาปรุงน้ำพริกนั้น ปลาเป็นสัตว์ที่มีการนำมาใช้

เป็นวัตถุดิบ ในการปรุงน้ำพริกมากที่สุด สอดคล้องกับสำนวนไทยที่ว่า ‘ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว’ ที่แสดงให้เห็นความอุดมสมบูรณ์เรื่องอาหารการกินของไทย อย่างไรก็ตาม อย่างไรก็ดี แม้ว่าในทุกภาคจะมีความอุดมสมบูรณ์เรื่องอาหารการกิน แต่สภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศก็มีส่วนสำคัญที่ทำให้ความอุดมสมบูรณ์ไม่เท่าเทียมกัน คนในภาคอีสานไม่ได้อยู่อาศัยกับทะเลเหมือนคนใต้ ปลาจึงไม่ได้เป็นอาหารที่หาได้ตลอดเวลา ดังที่สุจิตต์ วงษ์เทศ [20] ได้กล่าวไว้ว่า

“ปลาเป็นสิ่งที่หากินไม่ได้ตลอดเวลา จะมีโอกาสจับก็แต่ฤดูน้ำและฤดูน้ำลดเป็นสำคัญ พอถึงฤดูแล้งพื้นดินแห้งแล้งปลาก็ไม่มี จึงต้องหาทางรักษาไว้ให้กินได้ตลอดปี โดยเหตุนี้บรรดาปลาเล็กปลาน้อยมากมายหลายชนิดที่จับได้นั้น จะถูกนำมาหมักทำปลาแดก-ปลาร้าไว้กินได้ตลอดปีจนถึงฤดูน้ำในปีใหม่”

คนไทยทุกภาคก็มีวิธีรักษาอาหารไว้กินยามฤดูที่ขาดแคลนเช่นเดียวกัน ดังจะเห็นจากการที่พบว่าปลาร้าเป็นวัตถุดิบหลักที่นำมาทำน้ำพริกในทุกภาคยกเว้นภาคใต้ ในขณะที่ภาคอื่นๆ ใช้ปลาร้าเป็นวัตถุดิบในการทำน้ำพริก ภาคใต้จะใช้ปูตุ ซึ่งเป็ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักปลาเช่นกัน ซึ่งก็แสดงให้เห็นถึงความสำคัญของปลาในการดำรงชีวิตของคนไทยเป็นอย่างยิ่ง

นอกเหนือจากปลาที่เป็นวัตถุดิบที่สำคัญเด่นชัดแล้ว ภาคต่างๆ ก็จะมีการนำสัตว์อื่นหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากสัตว์มาปรุงน้ำพริกที่ทำให้แต่ละภาคมีเอกลักษณ์แตกต่างกันและแสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นของแต่ละภาค ภาคเหนือจะนำสัตว์ต่างๆ ได้แก่ จิ้งก่า ต่อ แมงจอน แคนหมู กบ เขียด อีฮวก น้ำปู (น้ำปู) จิ้นย่าง จิ้นหมูหมกมาเป็นวัตถุดิบในการทำน้ำพริก โดยสัตว์บางประเภทจะใช้คำเรียกที่เป็นภาษาไทยถิ่นเหนือ ได้แก่ จิ้งก่า ซึ่งผู้บอกภาษาให้ข้อมูลว่าเป็นจิ้งหรีดชนิดหนึ่ง มีขนาดใหญ่ พบในชื่อน้ำพริกจิ้งก่า ศรีสมร คงพันธ์ [21] กล่าวว่า จิ้งก่า

คือ จิ้งหรีดชนิดหนึ่ง จะทำรังอยู่ในรูลึก ดินร่วน ต้องขุดหรือเอาน้ำหล่อที่ปากรู จิ้งหรีดจะขึ้นมา นิยมเอามากลึงกลือหนึ่ง หรือซุบแบ่งทอด แมงจอนหรือที่เรียกว่าแมงกระซอนในภาษาไทยกลาง เป็นสัตว์จำพวกแมลง ผู้บอกภาษากล่าวว่ามักจะนำมาคั่วเพื่อรับประทาน พบในชื่อน้ำพริกแมงจอน อีฮวก หมายถึง ลูกกบหรือลูกเขียด ในระยะที่เป็นลูกอ๊อด พบในชื่อน้ำพริกอีฮวก น้ำปู๋ ซึ่งผู้บอกภาษาบอกว่าได้จากการต้มปูนาทั้งตัวแล้วกรองเอาแต่มันปูมาเคี้ยวจนได้น้ำปู๋ที่มีลักษณะข้นสีดํา พบในชื่อน้ำพริกน้ำปู๋

อาจกล่าวได้ว่าหากปลาร้าเป็นเอกลักษณ์ของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ บูดูเป็นเอกลักษณ์ของภาคใต้ น้ำปู๋ก็จะเป็นเอกลักษณ์ของภาคเหนือ จีนหรือจิ้น หมายถึง เนื้อสัตว์ พบในชื่อน้ำพริกจิ้น ย่าง น้ำพริกจิ้นหมูหมกในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ นอกจากปลาร้าซึ่งเป็นที่รู้จักกันเป็นอย่างดีแล้วยังพบซี่ปลา พบในชื่อแจ่วซี่ปลา ซึ่งซี่ปลาเป็นไส้ในท้องปลาที่นำมาต้มและปรุงรส ทั้งที่เป็นส่วนที่ทิ้งได้ แสดงให้เห็นถึงการใช้ประโยชน์สูงสุดจากทรัพยากรที่มีของชาวอีสาน ดังที่เรทราบายกันดีว่าภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีสภาพภูมิประเทศที่แห้งแล้ง แต่คนในภาคอีสานก็สามารถปรับตัวโดยการนำสิ่งที่มีในธรรมชาติมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดในการดำรงชีวิต สำหรับ ภาคกลางพบว่ามีกรนำปลามาปรุงน้ำพริก ที่หลากหลายมากกว่าภาคอื่นๆ เช่น ปลาสลิด ปลาใบไม้ นอกจากนี้ยังนำเนื้อสัตว์ ได้แก่ หมูสับ กากหมู เนื้อเค็ม หมูหวาน ปลาดุกฟู ซึ่งเป็นอาหารที่มีการปรุงเสร็จพร้อมทานแล้วมาเป็นส่วนประกอบในน้ำพริกอีกด้วย ส่วนภาคใต้ พบการนำใบปลา กุ้งเสียบ และบูดู ที่ได้จากการหมักปลามาปรุงน้ำพริกเช่นกัน

วัตถุดิบในอันดับรองลงมาคือ ผักหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผัก ซึ่งพบว่าเป็นผักเฉพาะถิ่นของแต่ละภาคภาคเหนือ ได้แก่ พริกหนุ่ม ซึ่งเป็นพริกทางเหนือ มีลักษณะเรียวยาว พริกหนุ่มสด

จะมีสีเขียวอมเหลือง [21] พบในชื่อน้ำพริกหนุ่ม ตูน คือ คุณ ต้นคล้ายต้นบอน แต่เปลือกสีเขียววอล ไม่คันเมื่อมือถูกย่างตุน เนื้อตุนสีขาว เนื้อฟาม กินสดได้ โดยกินกับตำส้มโอ ตำมะม่วง [21] พบในชื่อน้ำพริกตุน น้ำผัก ซึ่งได้จากกระบวนการเก็บรักษาอาหารเฉพาะท้องถิ่นของภาคเหนือ โดยการเอาผักกาดเขียวแก่จัด ล้างให้สะอาด หมักกับเกลือ น้ำซาวข้าวทิ้งไว้ประมาณ 3 วัน ในระหว่างที่หมักให้น้ำออกตากแดด แล้วนำมาโขลกให้ละเอียด จะได้น้ำผักสีเขียวขุ่น นำไปเคี่ยวไฟอ่อนๆ ก็จะได้น้ำผักเก็บไว้ได้นาน [3] พบในชื่อน้ำพริกน้ำผัก มะแขว่น ซึ่งพบมากทางเหนือ มีลักษณะเป็นพวงติดกัน เม็ดกลม เปลือกสีน้ำตาลเข้ม เปลือกจะอำเห็น เมล็ดข้างในสีดํากลม กลิ่นหอม มีรสเผ็ดเล็กน้อย [21] พบในชื่อน้ำพริกมะแขว่น ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ มะเขือขึ้น ภาคกลางไม่ได้มีความแตกต่างในด้านกรนำผักหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผักมาใช้ในการทำน้ำพริก แต่สิ่งที่น่าสนใจคือคำที่นำมาใช้ในการเรียกชื่อวัตถุดิบนั้นสะท้อนถึงความหลากหลายทางชาติพันธุ์ของคนที่อยู่อาศัยอยู่ในภาคกลาง โดยพบคำว่า มะเอือด ซึ่งเป็นคำในภาษาลาวซ่ง หมายถึง พริก พบในชื่อแจ่วมะเอือดดํา คำว่าดําหมายถึง โดด แจ่วมะเอือดดํา จึงหมายถึง น้ำพริกที่มีความเผ็ดเป็นตัวนำ [19] ภาคใต้ ได้แก่ ลูกเนียงและสะตอ พบในชื่อน้ำพริกลูกเนียง น้ำพริกสะตอ

ผลไม้เป็นวัตถุดิบอีกประเภทหนึ่งที่ทุกภาคนำมาทำน้ำพริก โดยพบว่าส้มโอและมะยมเป็นผลไม้ที่พบเฉพาะในน้ำพริกของภาคเหนือ มะม่วงและมะดันพบเฉพาะในน้ำพริกของภาคกลาง ส่วนมะม่วงเบาพบเฉพาะในน้ำพริกของภาคใต้

ดังที่ได้กล่าวมาแล้วข้างต้นว่าทุกภาคมีการนำสัตว์ ผัก และผลไม้ มาเป็นวัตถุดิบที่ใช้ในการตั้งชื่อน้ำพริกเหมือนกัน แต่มีเพียงภาคเหนือและภาคกลางที่นำเอาัญพืชมาใช้

ในการตั้งชื่อน้ำพริกด้วย โดยพบว่าภาคเหนือ นำถั่วเน่า ซึ่งได้จากการนำถั่วเหลืองมาหมัก พบในชื่อน้ำพริกถั่วเน่า ส่วนภาคกลางนำเอา เต้าเจี้ยว เต้าหู้ เต้าหู้ยี้ ถั่วเหลืองคั่ว ถั่วลิสง และงาดำมาเป็นวัตถุดิบในการทำน้ำพริก พบชื่อน้ำพริกเต้าเจี้ยว น้ำพริกเต้าหู้ น้ำพริก เต้าหู้ยี้ น้ำพริกถั่วเหลืองคั่ว น้ำพริกถั่วลิสง และน้ำพริกงาดำ

วิธีทำน้ำพริกสามารถสะท้อนวัฒนธรรม การทำน้ำพริกของแต่ละภาคได้เช่นกัน ชื่อน้ำพริกที่พบในแต่ละภาคจะมีคำที่มีความหมายแสดง วิธีทำที่แตกต่างกัน วิธีทำเฉพาะของภาคเหนือ ได้แก่ อ่องและไล่ไล่ เมื่อสอบถาม ผู้บอกภาษา ได้ความหมายว่า อ่องเป็นการทำให้สุกด้วยการใช้ไฟอ่อนๆ ซึ่งวิธีอ่องนี้พบว่าในภาคเหนือมี 2 แบบ ตามที่ผลการศึกษาของโกสินทร์ ปัญญาธิสิน [18] กล่าวว่า อ่อง เป็นการทำอาหาร ให้สุกด้วยความร้อนโดยไม่ใช้ทั้งน้ำและน้ำมัน ใช้เวลาน้อย เช่น อ่องปู้ (อ่องปู้) คือการนำ ปูนขนาดใหญ่มาควักเนื้อออก เก็บกระดองปู้ไว้ สับให้ละเอียดตำ ใส่ไข่และเกลือ แล้วนำเนื้อปู้ ที่ปรุงแล้วใส่ในกระดองปู้ วางบนตะ อ่อง เป็นการทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำ เล็กน้อย ใช้เวลานาน ใช้ไฟอ่อน เช่น น้ำพริกอ่อง ส่วนไล่ไล่หมายถึงตำมั่วๆ วิธีทำเฉพาะของ ภาคอีสาน ได้แก่ บอง ผู้บอกภาษาระบุว่า หมายถึงตำ วิธีทำเฉพาะของภาคกลาง ได้แก่ โผะผะ เมื่อสอบถามผู้บอกภาษาจะได้ความหมาย ว่าเป็นการตำหยาบๆ พอแหลก ไม่เหมือนกับบอง ของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ วิธีทำเฉพาะของ ภาคใต้ ได้แก่ เยาะ ผู้บอกภาษาระบุว่าหมายถึงตำ และวิธีหย่าหรือขยำ เป็นการใช่มือขยำเครื่องปรุง ต่างๆ จนขึ้นฟอง ผู้บอกภาษากล่าวว่ายิงฟองเยาะ เท่าไหร่ยิ่งอร่อยมากขึ้นเท่านั้น

ชื่อชนิดของอาหารเป็นอีกลักษณะหนึ่ง ที่สามารถสะท้อนวัฒนธรรมความเป็นอยู่ของคน ในแต่ละภาค โดยพบว่าภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

จะมีการนำเอาชื่อชนิดอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของ ภาคมาตั้งเป็นชื่อน้ำพริก พบในชื่อน้ำพริกก้อย น้ำพริกแจ่ว น้ำพริกลาบ น้ำพริกแจ่วอีสาน น้ำพริกแจ่วปลา โดยพบว่าน้ำพริกดังกล่าวจะ มีส่วนประกอบของปลาร้าทั้งหมด ส่วนในภาค กลางพบการนำชื่อชนิดของอาหารมาตั้งเป็นชื่อน้ำพริกเช่นกัน พบในชื่อ แจ่ว โดยแจ่วในภาคกลาง จะแตกต่างกับแจ่วในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ โดยจะใส่เนื้อสัตว์ เช่น กบ เขียด หมูลงไปด้วย

ในบรรดาชื่อน้ำพริกทั้งหมดที่พบ มีชื่อน้ำพริกเพียง 1 ชื่อที่คำที่อยู่ในกลุ่มความหมายเกี่ยวกับพาหนะ ได้แก่ น้ำพริกลงเรือ ซึ่งพบเฉพาะ ในภาคกลาง สะท้อนให้เห็นวิถีการเดินทาง ของคนไทยแต่ดั้งเดิม คือการเดินทางโดยเรือ คึกฤทธิ์ ปราโมช [22] กล่าวว่า “ดูจากชื่อน้ำพริก ว่าน้ำพริกลงเรือแล้ว ก็จะทำให้เห็นว่าน้ำพริกครกนี้เป็นน้ำพริกที่ตำขึ้นแล้วติดตัวไปในการเดินทาง ซึ่งสมัยก่อนก็คงจะเป็น การเดินทางทางเรือ และเมื่อการเดินทางด้วยเรื่อนั้นออกจะช้า ก็ต้องหา ข้าวปลาไปรับประทานกันในเรือ”

ในวัฒนธรรมด้านความเชื่อ ชื่อน้ำพริกนรก ที่พบในภาคกลางและภาคใต้สะท้อนความเชื่อ เกี่ยวกับนรก ทำให้เห็นว่าคนไทยส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับพุทธศาสนาที่เชื่อในเรื่องผล ของการกระทำดีชั่ว ซึ่งในทางความหมายนั้น พบว่าคำว่า นรก ที่นำมาใช้นั้นจัดเป็นการ เปรียบเทียบแบบอุปลักษณ์ โดยนำเอาความ น่ากลัวของนรกมาเปรียบกับความเผ็ดของ น้ำพริกชนิดนี้

สรุปและอภิปรายผล

ผลการศึกษาพบว่าโครงสร้างของชื่อน้ำพริก ใน 4 ภาคของไทยประกอบด้วย ‘ส่วนหลัก + ส่วนขยาย’ เกณฑ์ที่ใช้ในการตั้งชื่อน้ำพริก มีทั้งหมด 13 เกณฑ์ ได้แก่ วัตถุดิบสำคัญ สี วิธีทำ ชื่อเฉพาะ กิริยาอาการ ชนิดของอาหาร สถานที่ ลักษณะ ภาษา พาหนะ ความเชื่อ

ทางศาสนา เครื่องเคียง และคำเชื่อม กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกแบ่งออกได้เป็น 3 กลวิธีใหญ่ ได้แก่ กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้เกณฑ์เดียว กลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้สองเกณฑ์ ประกอบกัน และกลวิธีการตั้งชื่อน้ำพริกโดยใช้สามเกณฑ์ประกอบกัน ผลการวิเคราะห์ความหมายของชื่อน้ำพริกพบว่าชื่อน้ำพริกจัดอยู่ในกลุ่มความหมายต่างๆ 9 กลุ่มความหมาย ได้แก่ อาหาร และวิธีทำ สี ชื่อเฉพาะ กิริยาอาการ สถานที่ ภาษา ความเชื่อทางศาสนา พาหนะ และคำเชื่อม

การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ทางความหมายของชื่อน้ำพริกกับสภาพความเป็นอยู่ของสังคมและวัฒนธรรมไทยพบในกลุ่มความหมายของชื่อน้ำพริกที่เกี่ยวกับอาหารและวิธีทำ ชนิดของอาหาร พาหนะ และความเชื่อทางศาสนา โดยกลุ่มความหมายเกี่ยวกับอาหารและวิธีทำเป็นการสะท้อนถึงการนำวัตถุดิบที่แตกต่างกันตามแต่ละท้องถิ่นมาปรุงน้ำพริก รวมถึงวิธีทำน้ำพริกที่ทำให้แต่ละภาคมีเอกลักษณ์แตกต่างกัน และแสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นของแต่ละภาค กลุ่มความหมายเกี่ยวกับชนิดของอาหารเป็นการนำเอาชื่อชนิดอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของภาคมาตั้งเป็นชื่อน้ำพริก กลุ่มความหมายเกี่ยวกับพาหนะเป็นการสะท้อนวิถีการเดินทางของคนไทยแต่โบราณ คือ การเดินทางโดยเรือ และแสดงให้เห็นสภาพบ้านเมืองของไทยในอดีต คือ มีแม่น้ำลำคลองอยู่มากมาย และกลุ่มความหมายเกี่ยวกับความเชื่อทางศาสนาสะท้อนให้เห็นว่าคนไทยมีความเชื่อและศรัทธาอย่างเหนียวแน่นกับศาสนาและสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ลักษณะดังกล่าวฝังแน่นในความคิดของคนไทยจนสามารถแสดงให้เห็นได้ผ่านคำเรียกชื่อสิ่งต่างๆ เช่น อาหาร ดังที่พบในการศึกษาคั้งนี้ คือ ชื่อน้ำพริกนรก

เมื่อเปรียบเทียบกับผลงานวิจัยที่ผ่านมาที่ใช้แนวคิดอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ในการศึกษาการตั้งชื่อ สิ่งต่างๆ ของคนไทย พบการให้ความสำคัญกับความเชื่อทางศาสนาเช่นกัน

งานวิจัยของศศิธร สนิถวารกุล [16] พบชื่อขนม เช่น ขนมเทียนแก้ว ขนมฝักบัว กิตติพัฒน์ เพ็ชรทองนะ [14] พบการตั้งชื่อยันต์ เช่น ยันต์พระ ไตรสรณาคมน์ ยันต์ไตรลักษณ์ กฤติกา ชูผล [15] พบการตั้งชื่อเรือประมงที่สะท้อนความเชื่อเรื่องบุญกรรม ได้แก่ บุญดี วาสนาดี

จากการเก็บข้อมูลพบว่าชื่อน้ำพริกในภาคต่างๆ มีชื่อที่ซ้ำกันอยู่จำนวนหนึ่ง ลักษณะที่เกิดขึ้นนี้เป็นหลักฐานแสดงให้เห็นว่ามีกรไปมาหาสู่แลกเปลี่ยนวัฒนธรรมกันระหว่างชุมชนระหว่างภาคได้เป็นอย่างดี การพบข้อมูลรายชื่อน้ำพริกเป็นจำนวนมากในแต่ละภาคแสดงให้เห็นว่าน้ำพริกเป็นอาหารที่อยู่คู่สำหรับไทย โดยผู้คนนำเอาทรัพยากรในภูมิภาคหรือท้องถิ่นของตนมาประยุกต์และสร้างสรรค์ขึ้นเป็นอาหารได้อย่างชาญฉลาด น้ำพริกจึงนับเป็นภูมิปัญญาอย่างหนึ่งของไทย

ในขั้นตอนการทำวิจัย ผู้วิจัยได้นำข้อมูลชื่อน้ำพริกที่พบจากเอกสารตำราไปสอบถามผู้บอกภาษาในแต่ละภาค พบสิ่งที่น่าสนใจอย่างหนึ่งคือผู้บอกภาษาบางคนบอกว่าไม่รู้จักน้ำพริกบางชื่อที่ระบุว่าเป็นน้ำพริกของภาคนั้นๆ ผู้บอกภาษาในภาคเหนือบอกตรงกันว่าไม่รู้จักชื่อน้ำพริกจำนวน 5 รายชื่อ ได้แก่ น้ำพริกตูน น้ำพริกขิง น้ำพริกจิ้นย่าง น้ำพริกจิ้นหมูหมก น้ำพริกเต้าหู้แข็ง ในขณะที่มีผู้บอกภาษา 1 คนบอกว่าไม่รู้จัก น้ำพริกน้ำผัก น้ำพริกดำ น้ำพริกโยะ (น้ำพริกโยะ) น้ำพริกตาแดง น้ำพริกเอ็ก น้ำพริกมะเขือเปราะ น้ำพริกมะแขว่น น้ำพริกเห็ดขอนขาว น้ำพริกเห็ดนึ่ง น้ำพริกมะแคว้ง (มะเขือพวง) น้ำพริกไล่ไล่ น้ำพริกกะปิแมงดา ผู้บอกภาษาในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 1 คนบอกว่ารู้จักน้ำพริกทั้งหมดที่นำไปสอบถาม ในขณะที่อีกคนหนึ่งบอกว่าไม่รู้จัก ชื่อน้ำพริก จำนวน 5 รายชื่อ ได้แก่ แจ่วขี้ปลา แจ่วข่า ปั้นเห็ดฟาง น้ำพริกปลากุเลา น้ำพริกปลากรอบ ผู้บอกภาษาในภาคกลางบอกตรงกันว่าไม่รู้จักชื่อน้ำพริก จำนวน 5 รายชื่อ

ได้แก่ แจ่ว แจ่วปี แจ่วปลาแหละ (แจ่วปลาร้า) น้ำพริกโตะเผะ แจ่วมะเอือดตัน ในขณะที่มีผู้บอกภาษา 1 คน บอกว่าไม่รู้จักแจ่วหม้อ น้ำพริกปลาใบไม้ น้ำพริกเผาแห้ง น้ำพริกมะเขือพวง น้ำพริกนครบาล น้ำพริกมะเขือเผา น้ำพริกไข่เจียว ในขณะที่ผู้บอกภาษาในภาคใต้ บอกว่ารู้จักน้ำพริกทั้งหมดที่นำไปสอบถาม

ข้อมูลที่พบอาจเป็นไปได้ว่าภาคใต้ยังคงรักษาวัฒนธรรมการบริโภคน้ำพริกของภาคตนไว้ได้อย่างเหนียวแน่น ส่วนภาคอื่นๆ ที่ผู้บอกภาษาไม่รู้จักน้ำพริกบางชื่อแสดงให้เห็นถึงข้อเท็จจริงที่ทำให้ต้องเร่งฟื้นฟูและอนุรักษ์วัฒนธรรมการบริโภคน้ำพริกเหล่านี้ไว้ไม่ให้สูญหายไป เนื่องจากเมื่อผู้บอกภาษาบอกว่าไม่รู้จักน้ำพริกชนิดนั้นๆ ย่อมแสดงให้เห็นว่าส่วนประกอบต่างๆ ที่ปรุงขึ้นเป็นน้ำพริกย่อมไม่ได้รับความใส่ใจที่จะเลี้ยง ปลูก หรือทำขึ้น อาจส่งผลให้ส่วนประกอบหรือวิธีการทำน้ำพริกชนิดนั้นๆ เปลี่ยนแปลงหรือสูญหายไปจากวัฒนธรรม

การบริโภคของไทยไปได้ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของสิริมนต์ ชายเกตุ และคณะ [23] ที่พบว่าในกรุงเทพมหานครมีผู้ที่รับประทานน้ำพริกเป็นประจำเพียงร้อยละ 26.3 เท่านั้น วิฑูรย์ เลี่ยนจำรูญ [19] กล่าวว่า “ถัวยน้ำพริกเล็กๆ ถัวยหนึ่งที่ถูกแทนที่ด้วยอาหารฟาสต์ฟู้ดของฝรั่งอาจหมายถึงชุมชนท้องถิ่นนับล้านครอบครัวที่ปลูกข้าว หอม กระเทียม ชาวประมงพื้นบ้าน ฯลฯ ต้องล่มสลายลง ความหลากหลายทางชีวภาพและภูมิปัญญาท้องถิ่นต่างๆ ก็จะเสื่อมโทรมลงไปตามกัน ทั้งนี้รวมทั้งปัญหาด้านสุขภาพที่เกิดจากการบริโภคอาหารแบบตะวันตกที่จะเพิ่มมากขึ้นๆ ตามลำดับ” คนไทยจึงควรหันมาใส่ใจและเห็นคุณค่ากับการบริโภคน้ำพริกซึ่งไม่เพียงแต่เป็นการฟื้นฟูวัฒนธรรมการบริโภคแต่เดิมในภูมิภาคของเรา แต่ยังเป็น การดูแลรักษาสุขภาพร่างกายให้แข็งแรง ห่างไกลจากโรคร้ายอีกทางหนึ่งด้วย

เอกสารอ้างอิง

- [1] สันต์ ท.โกมลบุตร (ผู้แปล). (2548). *จดหมายเหตุ ลา ลูแบร์ ราชอาณาจักรสยาม*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: ศรีปัญญา.
- [2] ชาลวาทย์ เกษตรศิริ. (2551). *สาละวิน-แม่โขง : ผู้คน ผืนน้ำ และสุวรรณภูมิของอุษาคเนย์*. กรุงเทพฯ: มูลนิธิโครงการตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์.
- [3] ฉลาดชาย รมิตานนท์; และคณะ. (2543). *วัฒนธรรมการกินของคนเมือง: น้ำพริกและผักพื้นบ้านล้านนา*. กรุงเทพฯ: ศูนย์ศึกษาความหลากหลายทางชีวภาพ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- [4] นิรมล ยวนบุญย์; และคณะ. (ม.ป.ป.). *น้ำพริก: ฐานทรัพยากรอาหาร วิถีชุมชน ภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์*. กรุงเทพฯ: พิมพ์ดีการพิมพ์.
- [5] อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์. (2548). *กว่าจะเป็นนักภาษาศาสตร์*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- [6] วิภัสรินทร์ ประพันธ์ศิริ. (2535). *คำเรียกญาติในภาษาคำเมือง: การวิเคราะห์ทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์*. อักษรศาสตร์มหาบัณฑิต (ภาษาศาสตร์). กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- [7] Prasithrathsint, Amara. (2001). The componential analysis of kinship terms in Thai. In *Essays in Tai Linguistics*. M.R. Kalaya Tingsabadh and Arthur S. Abramson (eds.). pp. 261-275. Bangkok: Chulalongkorn University Press.

- [8] วราภรณ์ ติระ. (2545). คำเรียกญาติของชาวไทยมุสลิมที่มีเชื้อสายต่างกันในกรุงเทพมหานคร. อักษรศาสตร์มหาบัณฑิต (ภาษาศาสตร์). กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- [9] ชนกวร อังศุวิริยะ. (2556, มีนาคม-เมษายน). คำเรียกชื่อวานในภาษาไทย: การวิเคราะห์ตามแนววรรคศาสตร์ชาติพันธุ์. วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม. 32(2): 41-51.
- [10] วาหิต พุ่มอยู่. (2537). การศึกษาคำเรียกข้าวและระบบมโนทัศน์เรื่องข้าว ในภาษาเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ตามแนววรรคศาสตร์ชาติพันธุ์. อักษรศาสตร์มหาบัณฑิต (ภาษาศาสตร์). กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- [11] พิจิตรา พาณิชกุล. (2547). การศึกษาชื่อและระบบการทอชิ้นมัดหมี่ดั้งเดิมของคนไทพวน อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี ตามแนววรรคศาสตร์ชาติพันธุ์. อักษรศาสตร์มหาบัณฑิต (ภาษาศาสตร์). กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- [12] ปิยลักษณ์ อุปนิสากร. (2548). การศึกษาชื่อท่ามวยไทยตามแนววรรคศาสตร์ชาติพันธุ์. อักษรศาสตร์มหาบัณฑิต (ภาษาศาสตร์). กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- [13] มนสิการ เสงสุวรรณ. (2550). คำเรียกประเภทผีของคนไทยในชุมชนวัดสวนแก้ว ต.บางเลน อ.บางใหญ่ จ.นนทบุรี: การศึกษาแนววรรคศาสตร์ชาติพันธุ์. อักษรศาสตร์มหาบัณฑิต (ภาษาศาสตร์). กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- [14] กิตติพัฒน์ เพ็ชรทองนะ. (2551). การตั้งชื่อยันต์ของคนไทย. อักษรศาสตร์มหาบัณฑิต (ภาษาไทย) นครปฐม: มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- [15] กฤติกา ชูผล. (2555, มกราคม-มิถุนายน). ชื่อเรือประมงในจังหวัดสมุทรสงคราม: การศึกษาตามแนววรรคศาสตร์ชาติพันธุ์. วารสารอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร. 34(1): 224-249.
- [16] ศศิธร สินถาวรกุล. (2547). วิธีการกินและความเชื่อของคนไทยที่สะท้อนจากชื่ออาหารไทยที่ใช้ในเทศกาลงานเทศกาลพิธีแบบดั้งเดิม. อักษรศาสตร์มหาบัณฑิต (ภาษาศาสตร์). กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- [17] Kamtanode, Supapas. (2006). *Thai regional cooking terms: an ethnosemantic study*. Dissertation, Ph.D. (Linguistics). Nakhonpathom: Mahidol University.
- [18] โกสินทร์ ปัญญาธิสิน. (2552). การศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นตามแนววรรคศาสตร์ ชาติพันธุ์. อักษรศาสตร์มหาบัณฑิต (ภาษาศาสตร์). กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- [19] วิฑูรย์ เลี่ยนจำรูญ. (2550). น้ำพริก 4 ภาคเพื่อสังคมไทยแข็งแรง. นนทบุรี: กรมพัฒนาการแพทย์แผนไทย และการแพทย์ทางเลือก.
- [20] สุจิตต์ วงษ์เทศ. (2551). ข้าวปลาอาหารไทย ทำไม? มาจากไหน. กรุงเทพฯ: เรือนแก้วการพิมพ์.
- [21] ศรีสมร คงพันธุ์. (2538). อาหารเหนือ. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: แสงแดด.
- [22] คีฤฤทธิ์ ปราโมช. (2535). น้ำพริก. กรุงเทพฯ: สยามรัฐ.
- [23] สิริมนต์ ชายเกตุ; และคณะ. (2553, มกราคม - มิถุนายน). การบริโภคน้ำพริกของผู้บริโภคในกรุงเทพมหานคร. วารสารมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 2(3): 64-79.