

## บทที่ 6

### องค์ประกอบทางความหมายของชื่ออาหารไทย

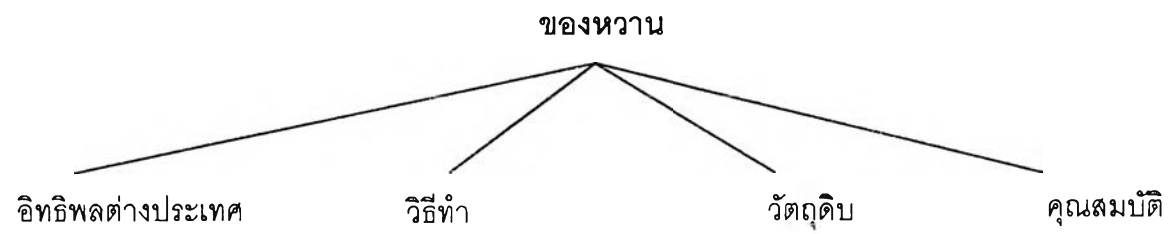
บทนี้เป็นการวิเคราะห์ความหมายตรงของชื่อของหวานและของคาว โดยใช้วิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบ (componential analysis) เพื่อให้เห็นว่าชื่อของหวานและของคาวแต่ละชนิดแตกต่างกันอย่างไร ผู้วิจัยจะแสดงการวิเคราะห์ในแง่มิติแห่งความแตกต่าง (dimensions of contrast) โดยใช้แผนภูมิต้นไม้และตาราง และสรุปองค์ประกอบทางความหมายของชื่อของหวานและของคาวแต่ละชนิด

#### 6.1 มิติแห่งความแตกต่างและอรรถลักษณะที่เป็นองค์ประกอบของชื่อของหวาน

วิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบ เป็นวิธีการที่สามารถแยกความแตกต่างของสิ่งที่มีความใกล้เคียงกันได้ โดยการเก็บรวบรวมและหาความหมายของคำที่จะศึกษาก่อน จากนั้นจึงหา มิติแห่งความแตกต่างและกำหนดอรรถลักษณะภายในแต่ละมิติ เมื่อนำอรรถลักษณะต่างๆมารวมกัน ก็จะเป็นองค์ประกอบทางความหมายของคำแต่ละคำในระบบ ซึ่งทำให้มองเห็นระบบของคำทั้งหมดได้

ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ชื่อและความหมายของชื่อของหวานทั้งหมด 44 ชื่อ ผลการวิเคราะห์พบว่า ชื่อ ของหวานทั้งหมดแตกต่างกันในมิติ 4 มิติ ได้แก่ "อิทธิพลต่างประเทศ" "วิธีการทำ" "วัตถุดิบ" และ "คุณสมบัติ" (ดังแสดงในภาพ 6.1)

ภาพที่ 6.1 มิติแห่งความแตกต่างของชื่อของหวานที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม



### 6.1.1 มิติเรื่อง "อิทธิพลต่างประเทศ"

องค์ประกอบทางความหมายของชื่อของหวานในมิติเรื่อง "อิทธิพลต่างประเทศ" เป็นมิติแห่งความแตกต่างที่สามารถแยกความแตกต่างของของหวานไทยแท้ออกจากของหวานที่ได้รับอิทธิพลจากต่างประเทศ ผู้วิจัยใช้หลักเกณฑ์ใหญ่ๆ เพื่อแยกของหวานที่ได้รับอิทธิพลต่างประเทศออกจากของหวานที่ไม่ได้รับอิทธิพลต่างประเทศ ผู้วิจัยกำหนดว่าของหวานใดที่ใช้ไข่เป็นส่วนประกอบ จัดเป็นของหวานที่ได้รับอิทธิพลต่างประเทศ เพราะ ส่วนประกอบหลักของของหวานแต่ดั้งเดิมของไทย ใช้ส่วนประกอบหลักอยู่ 3 อย่าง คือ แป้ง น้ำตาลและมะพร้าว (ส.พลายน้อย 2546 : 88) โดยแป้งที่ใช้ก็มักจะใช้ แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว ส่วนน้ำตาลจะใช้น้ำตาลโตนด และมะพร้าวก็จะใช้มะพร้าวทึนทึกและมะพร้าวห้าว สาเหตุที่ของหวานไทยแต่ดั้งเดิมใช้ส่วนประกอบเหล่านี้ เพราะเป็นวัตถุดิบในท้องถิ่นที่มีอยู่มากและหาง่าย ซึ่งชื่อของหวานที่มีส่วนประกอบของไข่ เช่น ทองม้วน ทองหยอด ทองหยิบ ลำเตี้ยง หม่อม เป็นต้น จัดเป็นของหวานที่ได้รับอิทธิพลจากต่างประเทศ

อนึ่งแต่ก็มีขนมหวานบางประเภทที่ไม่มีไข่เป็นส่วนประกอบ แต่ก็จัดให้เป็นของหวานที่ได้รับอิทธิพลต่างประเทศเช่นกัน ซึ่งสังเกตได้จากชื่อที่อาจเป็นของหวานที่คนไทยนำชื่อของหวานต่างประเทศมาดัดแปลงภาษาให้ออกเสียงเป็นแบบไทย เช่น กาละแม ซึ่งออกเสียงคล้ายกับ caramel ในภาษาอังกฤษ และมีผู้สันนิษฐานว่ากาละแมน่าจะมาจาก caramel เป็นต้น (ส.พลายน้อย 2546 : 92-93)

วันชัย อิงปัญญาภรณ์ (วันชัย, 2543 : 3) ได้กล่าวไว้ว่า "ขนมไทยยุคแรกมีส่วนประกอบหลักอยู่สามอย่าง คือ แป้ง น้ำตาลและมะพร้าว มีส่วนประกอบเช่นนี้มาตั้งแต่สมัยสุโขทัย ต่อมาในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช แห่งกรุงศรีอยุธยา มีของหวานที่ใช้ไข่เป็นส่วนประกอบ"

ในหนังสือ จดหมายเหตุฝรั่งโบราณ (ส.พลายน้อย, 2546 : 87) ได้กล่าวถึง ท้าวทองกิมม้า หรือภรรยาของเจ้าพระยาวิชเยนทร์ไว้ว่า "ภรรยาเป็นที่ท้าวทองกิมม้า ได้เป็นผู้กำกับการชาวเครื่องพนักงานของหวาน ท่านท้าวทองกิมม้าผู้นี้เป็นต้นสั่งสอนให้ชาวสยามทำของหวาน คือ ขนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมทองโปร่ง ทองพลุ ขนมผิง ขนมฝรั่ง ขนมขิง ขนมไข่เต่า ขนมทองม้วน ขนมส้มปั้นนี้ ขนมหม้อแกง เป็นต้นเหตุเดิมที่ท้าวทองกิมม้าทำแลสอนให้ชาวสยาม"

ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (ส.พลายน้อย, 2546 : 88) ได้กล่าวไว้ว่า "ขนมของเก่าที่เป็นของไทยแท้ เข้าใจว่ามีแต่แป้ง น้ำตาลและมะพร้าว เป็นต้น ส่วนที่ทำด้วยฟองไข่ขนมเนยแล้วต้นเดิมมักจะเป็นมูลมาแต่ของเทศโดยมาก แล้วประกอบแก้ไขเป็นขนมไทย เป็นต้นว่า ทองกิมม้า คือ เดียวนี้เรียกว่า ทองหยิบและทองพยุศ ซึ่งเดี๋ยวนี้เรียกว่า ฝอยทอง และทองอะไรต่ออะไรอีก

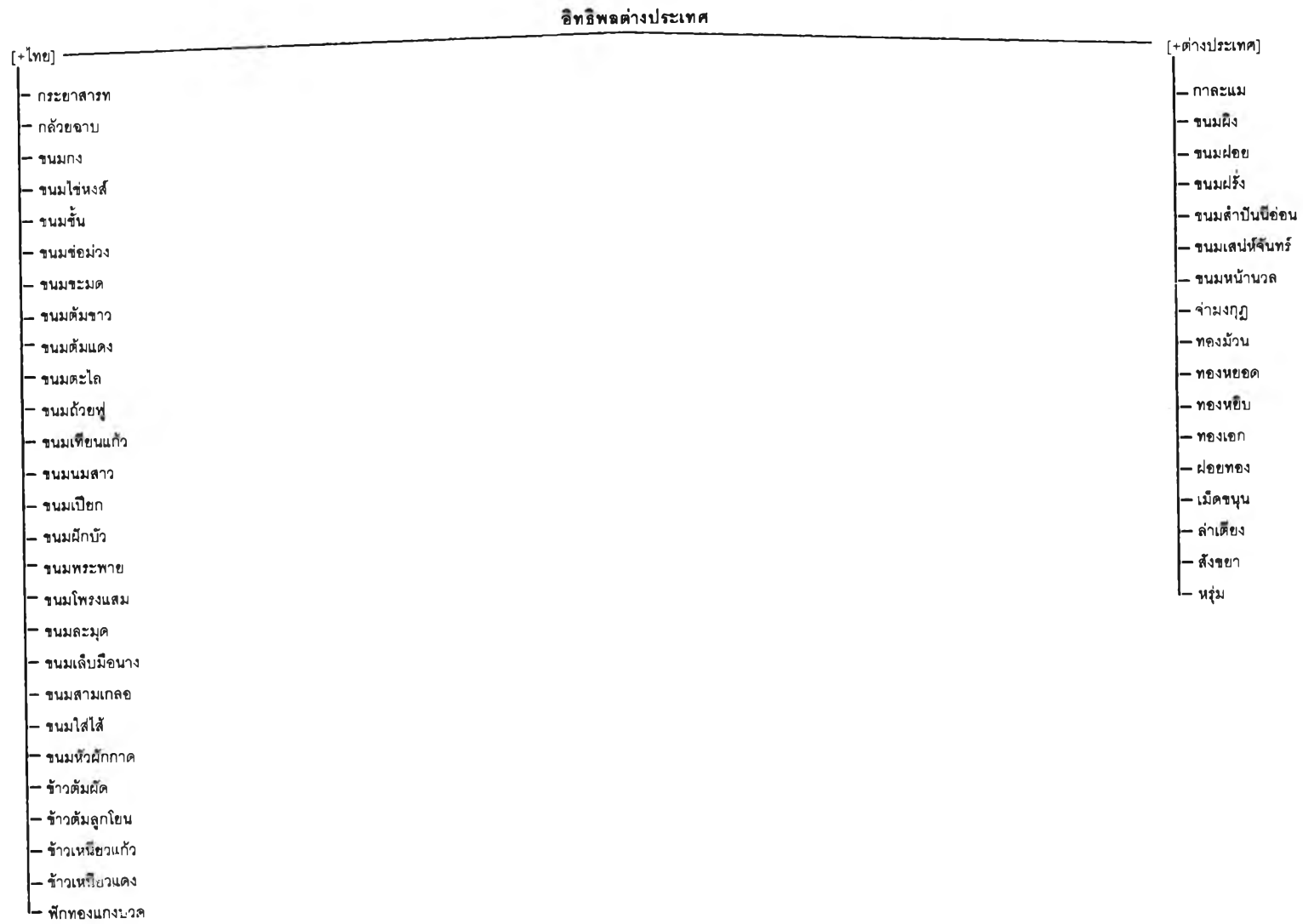
หลายอย่าง เหล่านี้เดิมเป็นของเทศชาติโปรตุเกสได้ชักนำเข้ามาครั้งกรุงศรีอยุธยาตอนกลาง 400 ปีมาแล้ว เมื่อครั้งชาติโปรตุเกสยังมีอำนาจและอำนาจในการเดินเรือ ได้มาในประเทศนี้ ก่อนชาติอื่น เมื่อเข้ามาอยู่ในกรุงทวารวดีศรีอยุธยา พยานมีปรากฏอยู่ในเวลาเมื่อพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวเสด็จพระราชดำเนินประพาสที่ประเทศโปรตุเกสใน ร.ศ. 116 ก็ยังมีฝอยทอง เครื่องทั้งจืดและหวาน เรียกว่า ผมนางสาว รับประทาน เนื้อ ทองหยิบ ซึ่งเรียกว่า หมวกบาดหลวง มีเป็นพยานอยู่ และสังขยา ขนมห้อแกง เหล่านี้ก็เป็นอย่างปูดติงของฝรั่ง ทั้งกาลละแมก็ว่าเป็นของอย่างฝรั่งเศส มีอยู่จนเดี๋ยวนี้ที่กรุงฝรั่งเศสมีชื่ออันเดียวกัน" ดังนั้นจากหลักฐานเหล่านี้ จึงพอสรุปได้ว่าของหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบ จัดเป็นของหวานที่ได้รับอิทธิพลจากต่างประเทศ

สำหรับมิติเรื่อง "อิทธิพลต่างประเทศ" ผู้วิจัยกำหนดอรรถลักษณะ 2 อรรถลักษณะ คือ [+ไทย] และ [+ต่างประเทศ] อรรถลักษณะทั้งสองนี้สามารถแบ่งประเภทของหวานออกเป็น 2 ประเภท คือ ของหวานที่เป็นของไทย และที่ได้รับอิทธิพลต่างประเทศ (ดังแสดงในภาพที่ 6.2)

ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเป็น [+ไทย] มีจำนวน 27 ชื่อ ได้แก่ กระจ่างสารท กล้วยฉาบ ขนมงก ขนมหั้วหงส์ ขนมห่อม่วง ขนมหั่น ขนมหะมด ขนมห่มขาว ขนมห่มแดง ขนมหัดไฉ่ ขนมห้วยฟู ขนมหี้นแก้ว ขนมนมสาว ขนมหีบยก ขนมหักบัว ขนมหะพาย ขนมหองแลม ขนมหะมุด ขนมหีบมือนาง ขนมหามกลอย ขนมหั้วไล่ไล่ ขนมหั้วผักกาด ข้าวต้มผัด ข้าวต้มลูกโยน ข้าวเหนียวแก้ว ข้าวเหนียวแดงและฟักทองแกงบวด

ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเป็น [+ต่างประเทศ] มีจำนวน 17 ชื่อ ได้แก่ กาลละแม ขนมหึง ขนมหอย ขนมหั้ว ขนมหั้วอ่อน ขนมหั้วจันทร์ ขนมหั้วนวล จำมงกุฏ ทองม้วน ทองหยอด ทองหยิบ ทองเอก ฝอยทอง เม็ดขนุน ลำเต็ย สังขยาและห่อหมก

ภาพที่ 6..2 มิติแห่งความแตกต่างเรื่อง "อิทธิพลต่างประเทศ" ของชื่อของหวานที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม



### 6.1.2 มิติเรื่อง "วิธีการทำ"

"วิธีการทำ" เป็นมิติที่แสดงว่าของหวานในแต่ละชนิดนั้น ใช้วิธีการทำขนมแบบใดที่เด่น ซึ่งเป็นวิธีที่ทำให้ตัวของหวานมีลักษณะอย่างที่ปรากฏ ซึ่งวิธีการทำของหวานแต่ละชนิด ผู้วิจัยสรุปได้จากหนังสือที่เกี่ยวกับขนมไทย

จากการวิเคราะห์รายชื่อของหวานทั้งหมด 44 ชื่อ พบวิธีทำทั้งหมด 10 วิธี และผู้วิจัยจะนำวิธีการทำที่พบมากำหนดเป็นอรรถลักษณะ ซึ่งไม่ใช่อรรถลักษณะแบบทวิลักษณะ แต่เป็นอรรถลักษณะแบบเด่น ซึ่งเมื่อนำไปใช้จะกำหนดเป็นอรรถลักษณะแบบ + ซึ่งได้แก่ [+ต้ม] [+เปียก] [+นึ่ง] [+ปิ้ง] [+ผัด] [+ทอด] [+กวนแป้ง] [+เข้าไข่เชื่อม] [+อบ/ผิง] และ [+บวด] อรรถลักษณะที่เป็นวิธีการทำของหวานเหล่านี้มีรายละเอียด ดังนี้ (ดังแสดงในภาพที่ 6.3)

1. [+ต้ม] หมายถึง การทำให้ของหวานสุกโดยใช้น้ำที่ตั้งไฟจนเดือด ของหวานที่สุกด้วยการต้มจะมีลักษณะอ่อนนุ่ม เช่น ข้าวต้มผัด คือ ของหวานที่เอาข้าวเหนียวที่ผัดกับกะทิให้รสออกหวานเค็ม อาจมีไส้เป็นกล้วยหรือถั่วดำก็ได้ แล้วเอาข้าวเหนียวนั้นห่อไส้ให้มิดชิดมัดให้แน่นแล้วต้มไปจนสุก การต้มมีทั้งประเภทที่ต้มในน้ำเปล่า และประเภทที่ต้มในน้ำเชื่อม โดยชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเป็น [+ต้ม] ได้แก่ ขนมต้มขาว ขนมต้มแดง ข้าวต้มผัด ข้าวต้มลูกโยน

2. [+เปียก] หมายถึง การทำให้ของหวานสุกด้วยการกวนข้าวหรือแป้งให้เหนียวและงวดมากๆ เช่น ขนมเปียก คือ ขนมที่ผิวแป้งมีลักษณะใสเป็นมันสีน้ำตาลอ่อน มีถั่วแตงข้างบนพองาม ทำให้สุกด้วยการตั้งไฟกวนแป้งข้าวเจ้าและแป้งถั่วกับน้ำตาลและกะทิ หยอดเป็นชิ้นให้มีขนาดพอดีคำ โดยชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเป็น [+เปียก] ได้แก่ กระจ่างสารท กาละแม ขนมเทียนแก้ว ขนมเปียก ขนมหัวผักกาด ข้าวเหนียวแก้ว ข้าวเหนียวแดง

3. [+นึ่ง] หมายถึง การทำให้ของหวานสุกโดยใช้น้ำจากน้ำที่ต้มจนเดือด ของหวานที่สุกด้วยการนึ่งจะมีลักษณะอ่อนนุ่มเช่นเดียวกับการต้ม โดยชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเป็น [+นึ่ง] ได้แก่ ขนมข่อม่วง ขนมชั้น ขนมตะไล ขนมถั่วฟู ขนมมมสาว ขนมพะพาย ขนมเล็บมือ นางขนมไส้ไส้ สังขยา

4. [+ปิ้ง] หมายถึง การทำให้ของหวานสุกหรือกรอบด้วยการอังของหวานบนเปลวไฟอ่อนๆ ซึ่งเป็นการทำให้ของหวานสุกโดยใช้ความร้อนแห้ง โดยชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเป็น [+ปิ้ง] ได้แก่ ทองม้วน

5. [+ผัด] หมายถึง การทำให้ของหวานสุกด้วยการนำส่วนผสมที่มีอยู่มาคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงรสให้มีรสชาติเข้ากันบนกระทะ โดยชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเป็น [+ผัด] ได้แก่ ลำเตียง ห่อหมก

6. [+ทอด] หมายถึง การทำให้ของหวานสุกโดยใช้ความร้อนจากน้ำมัน ของหวานที่ทำให้สุกด้วยการทอดจะกรอบ มีกลิ่นหอม ชวนนำรับประทาน ซึ่งสามารถแบ่งลักษณะของการทอดได้เป็น 4 ประเภท คือ

6.1 [+ทอดน้ำมัน] หมายถึง การนำของหวานที่ผสมแล้วลงทอดกับน้ำมัน ได้แก่ ขนมฝักบัว

6.2 [+ชุบแป้งทอด] หมายถึง การนำของหวานมาชุบกับแป้งแล้วทอดในน้ำมัน ได้แก่ ขนมกง ขนมชะมด ขนมละมุด ขนมสามเกลอ

6.3 [+ทอดฉาบน้ำตาล] หมายถึง การนำของหวานที่ทอดเสร็จแล้ว มาชุบกับน้ำตาล ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวฉาบ ขนมไข่หงส์

6.4 [+ทอดโรยน้ำตาล] หมายถึง การนำน้ำตาลมาโรยบนของหวานที่ทอดเสร็จ ได้แก่ ขนมโหรงแถม

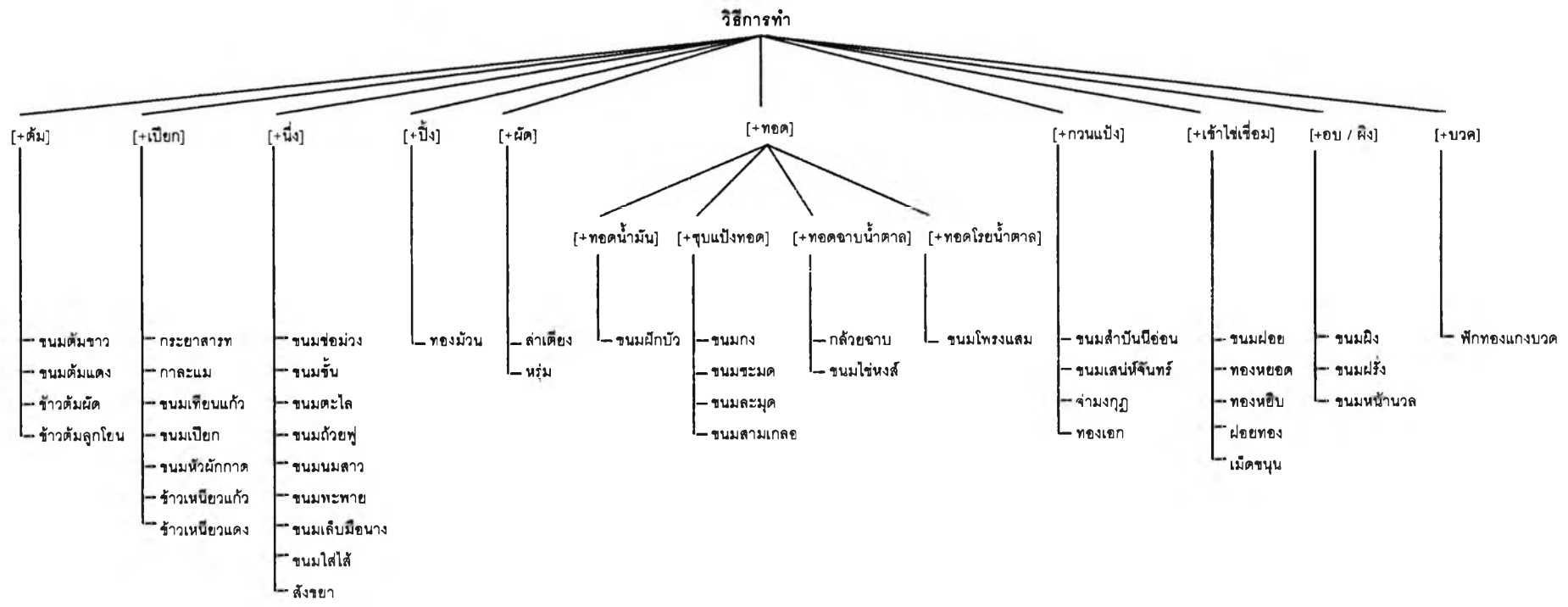
7. [+กวนแป้ง] หมายถึง การทำให้ของหวานสุกด้วยการกวนและร่อนแป้งที่คั่วแล้วใส่ลงในส่วนผสมที่ตั้งไฟเคี่ยวไว้ แล้วคนต่อไปพร้อมกับการใส่แป้งลงไปจนของหวานล่อนจากกระทะ โดยชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเป็น [+กวนแป้ง] ได้แก่ ขนมลำบัวนีอ่อน ขนมเสน่ห์จันทร์ จำมงกุฏทองเอก

8. [+เข้าไข่เชื่อม] หมายถึง การทำให้ของหวานสุกโดยการนำไข่หรือไส้ของของหวาน (ส่วนใหญ่จะเป็นไส้ถั่วเขียวที่หนึ่งหรือกวนจนสุกแล้ว) นำมาชุบไข่ หยอดหรือโรยไปในน้ำเชื่อมที่เคี่ยวไว้ โดยชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเป็น [+เข้าไข่เชื่อม] ได้แก่ ขนมฝอย ทองหยอด ทองหยิบ ฝอยทอง เม็ดขนุน

9. [+อบ/ผิง] หมายถึง การทำให้ของหวานสุกโดยใช้ความร้อนแห้ง (การผิงเป็นการอบของหวานไทยแบบคนไทยโบราณด้วยถ่าน 2 ชั้น โดยเอาของหวานใส่ตรงกลาง ระหว่างไฟล่างจากเตาและไฟบนซึ่งจะมีฝาครอบใส่ถ่านอยู่ข้างบน) โดยชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเป็น [+อบ/ผิง] ได้แก่ ขนมผิง ขนมฝรั่ง ขนมหน้านวล

10. [+บวด] หมายถึง การทำให้ของหวานสุกโดยการนำผัก ตัวอย่างเช่น มัน เผือก ฟักทอง มาต้มกับน้ำตาลและกะทิ โดยรับประทานพร้อมกันทั้งน้ำและเนื้อ โดยชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเป็น [+บวด] ได้แก่ ฟักทองแกงบวด

ภาพที่ 6.3 มิติแห่งความแตกต่างเรื่อง "วิธีการทำ" ของชื่อของหวานที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม





### 6.1.3 มิติเรื่อง "วัตถุดิบ"

มิติเรื่อง "วัตถุดิบ" เป็นมิติที่แสดงว่าของหวานในแต่ละชนิดนั้น มีวัตถุดิบใดที่ใช้ในการทำของหวาน โดยผู้วิจัยจะแสดงส่วนประกอบหลัก อย่างที่มักพบในส่วนประกอบของของหวานไทย คือ แป้ง น้ำตาล มะพร้าว กะทิและข้าวเหนียว พร้อมทั้งแจกแจงโดยละเอียดว่าของหวานแต่ละชนิดใช้แป้ง น้ำตาลและมะพร้าวชนิดใดเป็นส่วนประกอบ ซึ่งส่วนประกอบอื่นนอกเหนือจากส่วนประกอบหลักทั้ง 5 ที่ไม่ได้กล่าวถึงนั้น มิได้หมายความว่า ของหวานชนิดนั้นไม่มีส่วนประกอบนี้ แต่ผู้วิจัยจะระบุแต่ส่วนประกอบที่สำคัญที่สามารถแยกความแตกต่างให้ของหวานแต่ละชนิดแยกออกจากกันได้เท่านั้น ซึ่งก็หมายถึงส่วนประกอบที่อยู่ถัดจากส่วนประกอบที่เป็นข้าวเหนียวเป็นต้นไป โดยที่ส่วนประกอบเหล่านี้ เป็นส่วนประกอบที่เด่นชัดที่สามารถแยกให้ของหวานแต่ละชนิดแตกต่างกันได้

ส่วนประกอบที่เป็นวัตถุดิบที่ได้มานั้น ผู้วิจัยจะกำหนดให้เป็นอรรถลักษณะแบบเด่น โดยมีแต่ค่า+เท่านั้น ซึ่งแสดงอยู่ภายใต้อรรถลักษณะใหญ่ 5 อรรถลักษณะ ได้แก่ แป้ง น้ำตาล มะพร้าว กะทิ และข้าวเหนียว โดยอรรถลักษณะ แป้ง มีอรรถลักษณะเด่นเป็น 6 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+แป้งข้าวเจ้า] [+แป้งข้าวเหนียว] [+แป้งมัน] [+แป้งถั่ว] [+แป้งท้าวยายม่อม] และ [+แป้งสาลี] น้ำตาล มีอรรถลักษณะเด่นเป็น 3 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+น้ำตาลทราย] [+น้ำตาลมะพร้าว] และ [+น้ำตาลโตนด] มะพร้าว มีอรรถลักษณะเด่นเป็น 2 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+มะพร้าวทึนทึก] [+มะพร้าวห้าว] กะทิ มีอรรถลักษณะเด่น คือ [+กะทิ] ข้าวเหนียว มีอรรถลักษณะเด่น คือ [+ข้าวเหนียว] ซึ่งแต่ละอรรถลักษณะที่กล่าวมาข้างต้นสามารถแสดงรายละเอียด ดังนี้ (ดังแสดงในภาพที่ 6.4)

#### อรรถลักษณะที่เกี่ยวข้องกับแป้ง

มี 6 อรรถลักษณะเด่น คือ [+แป้งข้าวเจ้า] [+แป้งข้าวเหนียว] [+แป้งมัน] [+แป้งถั่ว] [+แป้งท้าวยายม่อม] และ [+แป้งสาลี]

1. [+แป้งข้าวเจ้า] คือ แป้งที่ทำจากเมล็ดข้าวเจ้า มีลักษณะเป็นผงมีสีขาวจับแล้วซากมือเล็กน้อย เมื่อสุกแล้วจะมีลักษณะขุ่นร่วน ถ้าทิ้งให้เย็นจะอยู่ตัวเป็นก้อน ร่วนและไม่เหนียวเหมาะที่จะทำของหวานที่ต้องการความอยู่ตัว ร่วน ไม่เหนียวหนืด ในสมัยก่อนนิยมไม่แป้งกันเอง โดยล้างข้าวสารก่อนแช่ข้าว ใส่น้ำให้ท่วมแช่จนข้าวนุ่มจะไม่ง่าย ในปัจจุบันนิยมบดด้วยเครื่องบดไฟฟ้าบดให้ละเอียดแล้วจึงห่อผ้าขาวบางทับน้ำทิ้ง จะได้แป้งข้าวเจ้าเรียกว่า "แป้งสด" การเลือก

แป้งข้าวเจ้า ควรจะเลือกชนิดที่เนื้อละเอียด เพราะถ้าแป้งหยาบ ขนมที่ทำเสร็จจะมีเนื้อหยาบ เมื่อกินแล้วจะมีความรู้สึกที่แป้งไม่สุก

ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเป็น [+แป้งข้าวเจ้า] ได้แก่ ขนมกง ขนมช่อม่วง ขนมชั้น ขนมชะมด ขนมตะไล ขนมถ้วยฟู ขนมเป็ยอก ขนมฝักบัว ขนมพะพาย ขนมโพรงแสม ขนมละมุด ขนมเล็บมือนาง ขนมสามเกลอ ขนมเสน่ห์จันทร์และขนมใส่ไส้

2. [+แป้งข้าวเหนียว] คือ แป้งที่ทำมาจากเมล็ดข้าวเหนียว มีลักษณะเป็นผงสีขาว จับแล้วสากมือเล็กน้อย เมื่อสุกจะมีลักษณะขุ่นข้น เหนอะหนะ พอแป้งถูกความร้อนจะจับตัวเป็นก้อนค่อนข้างเหนียว เหมาะในการนำมาประกอบอาหารที่ต้องการความเหนียวเกาะตัว

ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเป็น [+แป้งข้าวเหนียว] ได้แก่ ขนมกง ขนมไข่หงส์ ขนมชะมด ขนมต้มขาว ขนมต้มแดง ขนมมนสาว ขนมพะพาย ขนมโพรงแสม ขนมละมุด ขนมสามเกลอ ขนมเสน่ห์จันทร์และขนมใส่ไส้ เป็นต้น

3. [+แป้งมัน] คือ แป้งที่ทำมาจากหัวมันสำปะหลัง มีลักษณะเป็นผงสีขาว จับผิวลัมผัสของแป้งจะเนียน ลื่นมือ เมื่อสุกจะเหลวเหนียวหนืด และเมื่อพักให้เย็นจะมีลักษณะเหนียวเหนอะหนะคงตัว นิยมนำมาผสมกับอาหารที่ต้องการความเหนียวหนืดและใส

ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเป็น [+แป้งมัน] ได้แก่ ขนมผิง ขนมช่อม่วง ขนมเล็บมือนาง ขนมลำไยเนื้ออ่อน เป็นต้น

4. [+แป้งถั่ว] คือ แป้งที่ทำจากถั่ว เช่น แป้งที่ทำจากถั่วเขียวเรียกว่า “แป้งถั่วเขียว” ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเป็น [+แป้งถั่ว] ได้แก่ ขนมเทียนแก้ว ขนมเป็ยอก เป็นต้น

5. [+แป้งท้าวยายม่อม] คือ แป้งที่ทำมาจากหัวมันท้าวยายม่อม มีราคาแพง ลักษณะเป็นเม็ดเล็กๆหยาบกว่าแป้งถั่ว สีขาวนวลเป็นเงา เวลาใช้ต้องบดให้ละเอียดเป็นผง เมื่อนำไปใช้จะให้ความข้นเหนียวหนืดและใส เมื่อทำให้เย็นจะเหนียวตัวกว่าแป้งมัน นิยมนำมาใช้ร่วมกับแป้งชนิดอื่นๆ เพื่อให้ได้อาหารที่มีความข้นเหนียว เป็นมันวาว

ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเป็น [+แป้งท้าวยายม่อม] ได้แก่ ขนมหัวผักกาด เป็นต้น

6. [+แป้งสาลี] คือ แป้งที่ทำจากเมล็ดข้าวสาลี ลักษณะเป็นผงมีสีขาว เมื่อสุกจะมีลักษณะร่วนเหลว ไม่อยู่ตัว คุณภาพของแป้งสาลีขึ้นอยู่กับปริมาณโปรตีนในเมล็ดข้าวสาลี ซึ่งทำให้ได้ลักษณะที่ต่างกัน ดังนั้นการเลือกใช้แป้งสาลีในการทำของหวานแต่ละชนิดก็จะต่างกันด้วย โดยสามารถแบ่งออกเป็นชนิดต่าง ๆ ตามคุณสมบัติของแป้ง คือ แป้งสาลีชนิดเบาทำจากข้าวสาลีชนิดเบา ใช้สำหรับทำเค้ก มีสีขาวเนื้อแป้งละเอียด เมื่อนำมาผสมน้ำจะดูดซึมน้ำได้น้อยได้ก้อนแป้งที่เหนียวติด จะเหมาะสำหรับทำขนมที่ต้องการให้ขึ้นฟู

ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเป็น [+แป้งสาลี] ได้แก่ ขนมฝรั่ง ขนมผักกาด ขนมหน้าฉลวย จำมงกุฏ ทองม้วนและทองเอก เป็นต้น

#### อรรถลักษณะที่เกี่ยวกับน้ำตาล

ของหวานไทยมีรสหวานเป็นหลัก บางชนิดก็มีรสหวานจัด บางชนิดก็มีรสหวานอ่อน ๆ วัตถุดิบที่ใช้เป็นประกอบของของหวานไทยส่วนใหญ่ จึงมักจะประกอบไปด้วยน้ำตาลเป็นหลัก

ชนิดของน้ำตาลที่ใช้ในการประกอบอาหารมีหลายลักษณะ ความสำคัญของน้ำตาลกับของหวาน คือ ทำให้อาหารมีรสหวาน เช่น เพิ่มความอร่อย ทำให้แป้งนุ่ม อาหารอร่อย ใส่ขึ้นน้ำตาลจะเคลือบไม่ให้อาหารแห้งและทำให้อาหารมีสีสวย มีกลิ่นหอม อรรถลักษณะที่เกี่ยวกับน้ำตาล มี 3 อรรถลักษณะ คือ [+น้ำตาลทราย] [+น้ำตาลมะพร้าว] และ [+น้ำตาลโตนด] ได้แก่

1. [+น้ำตาลทราย] คือ น้ำตาลที่เป็นผลึก ทำจากอ้อย น้ำตาลทรายจะมีสองสี ชนิดที่เป็นสีขาว เรียกว่า น้ำตาลทรายขาว หมายถึง น้ำตาลที่ถูกฟอกจนสะอาด มีลักษณะเป็นสีขาว แข็ง และละลายน้ำยาก เหมาะที่จะนำไปใช้กับของหวานที่ต้องการสีใส ตัวอย่างเช่น ขนมชั้น ทองหยอด ทองหยิบ ฝอยทอง ฯลฯ ส่วนอีกชนิด คือ น้ำตาลทรายแดง หมายถึง น้ำตาลทรายที่ไม่ได้ฟอกให้ขาวจึงมีกลิ่นหอม มีวิตามินและเกลือแร่อยู่ และมีความหวานมากกว่าน้ำตาลทรายที่ถูกฟอกขาว แต่จะไม่นิยมใช้น้ำตาลทรายแดงในการทำของหวาน แต่จะใช้ในของหวานบางชนิดเท่านั้น เพราะน้ำตาลทรายแดง จะทำให้ของหวานมีสีคล้ำ จึงนิยมนำมาทำของหวานจำพวกน้ำเชื่อมหรือขนมที่ไม่ต้องการให้เห็นสีเด่นชัด

ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเป็น [+น้ำตาลทราย] ได้แก่ กัลล้วยฉาบ ขนมไข่หงส์ ขนมช่อม่วง ขนมชั้น ขนมถ้วยฟู ขนมเทียนแก้ว ขนมนมสาว ขนมผิง ขนมฝอย ขนมฝรั่ง ขนมผักกาด ขนมพะพาย ขนมเล็บมือนาง ขนมลำป้านี่อ่อน ขนมเสน่ห์จันทร์ ขนมหน้าฉลวย ข้าวเหนียวแก้ว จำมงกุฏ ทองม้วน ทองหยอด ทองหยิบ ทองเอก ฝอยทอง เม็ดขนุน

2. [+น้ำตาลมะพร้าว] คือ น้ำตาลที่ทำจากมะพร้าว สีส่อน้ำตาล มี 2 ลักษณะ คือ อย่างเป็นงบ คือ ทำให้น้ำตาลเป็นก้อนกลมๆ ลักษณะเหมือนดินสอพองแต่ใหญ่กว่า เรียกว่า "น้ำตาลงบ" การเลือกใช้น้ำตาลในการทำของหวาน น้ำตาลงบควรมีลักษณะนุ่มไม่แข็งมาก เพราะ ถ้าแข็งมากจะเป็นน้ำตาลผสม รสชาติจะไม่หอมหวาน และอย่างที่บรรจุในป๊อป มีลักษณะเหลว ตามที่เราเรียกกันว่า "น้ำตาลป๊อป" สำหรับสีนั้นเราจะเลือกน้ำตาลอ่อนหรือแก่ก็ขึ้นอยู่กับชนิดของหวานที่เราจะทำ

ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเป็น [+น้ำตาลมะพร้าว] ได้แก่ กระจ่างสารท ขนมต้มขาว ขนมตะไล ขนมนมสาว ขนมใส่ไส้และข้าวเหนียวแดง

3. [+น้ำตาลโตนด] คือ น้ำตาลที่ได้จากการปาดน้ำหวานจากรวงตาล น้ำตาลชนิดนี้มีหลายรูปแบบเรียกชื่อตามภาชนะที่ใส่ แต่ส่วนใหญ่จะทำเป็นงบ (น้ำตาลที่มีลักษณะเป็นก้อนกลมๆ) มีกลิ่นหอม ของตาล มีรสหวานแหลม แต่ราคาจะแพงกว่าน้ำตาลมะพร้าว

ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเป็น [+น้ำตาลโตนด] ได้แก่ กาละแม ขนมง ขนมต้มแดง ขนมเปียก ขนมฝักบัว ขนมโพรงแสม ขนมละมุด ขนมสามเกลอ ขนมหัวผักกาด พักทองแกงบวด ลังขยาและหุ่ม

ทั้งน้ำตาลมะพร้าวและน้ำตาลโตนด นิยมทำของหวานไทย เช่น ลังขยา เป็นต้น เพราะให้ความหอม หรือเคี้ยวทำน้ำเชื่อมชนิดข้นไว้หยอดหน้าของหวานบางชนิด

อรรถลักษณะที่เกี่ยวกับมะพร้าว

มี 2 อรรถลักษณะ คือ [+มะพร้าวที่นึ่งที่ชูด] และ [+มะพร้าวห้าว]

1. [+มะพร้าวที่นึ่งที่ชูด] คือ มะพร้าวกลางอ่อนกลางแก่ ที่กะลาจะเป็นสีน้ำตาลไม่ดำ นิยมนำมาชูดทำไส้ของหวานต่างๆ เช่น ขนมใส่ไส้ เป็นต้น หรือใช้ในของหวานที่คลุกมะพร้าว เช่น ขนมต้มขาว เป็นต้น

ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเป็น [+มะพร้าวที่นึ่งที่ชูด] ได้แก่ ขนมต้มขาว ขนมต้มแดง ขนมเล็บมือนาง และขนมใส่ไส้

2. [+มะพร้าวห้าว] คือ มะพร้าวแก่ ส่วนใหญ่จะนำมาทำมะพร้าวชูดคั้นเป็นกะทิ มี 2 ชนิด คือ มะพร้าวชูดดำ หมายถึง มะพร้าวที่เมื่อกะเทาะเนื้อออกแล้วไม่ได้ชูดเอาเปลือกสีน้ำตาล

ที่ติดอยู่กับเนื้อออก ดังนั้นจะมีส่วนของเปลือกที่ติดกับเนื้อมะพร้าวออกมาด้วย มะพร้าวชนิดนี้เหมาะที่จะนำมาทำของหวานจำพวกน้ำกะทิหรือสังขยาที่ไม่ต้องการความขาวของกะทิอีกชนิดหนึ่ง คือ มะพร้าวชูดขาว หมายถึง มะพร้าวที่เมื่อกะเทาะเนื้อออกแล้วชูดเปลือกสีน้ำตาลที่ติดอยู่กับเนื้อออกด้วย เนื้อที่ได้จะมีสีขาวไม่มีเปลือกติดออกมา จึงเหมาะที่จะทำของหวานที่ต้องการความขาวของกะทิ เช่น ขนมถ้วย ขนมใส่ไส้ หรือใช้ทำน้ำกะทิตราหน้าของหวานต่างๆ เช่น ครอบแครงกะทิ เป็นต้น

ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเป็น [+มะพร้าวขาว] ได้แก่ ขนมละมุด ขนมสามเกลอ

#### อรรถลักษณะที่เกี่ยวกับกะทิ

มีอรรถลักษณะ คือ [+กะทิ] ในอรรถลักษณะนี้ หมายถึง น้ำกะทิ ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเป็น [+กะทิ] ได้แก่ กาละแม ขนมกง ขนมชั้น ขนมชะมด ขนมตะไล ขนมถ้วยฟู ขนมเทียนแก้ว ขนมเปียก ขนมผิง ขนมฝักบัว ขนมพะพาย ขนมโพรงแสม ขนมเล็บมือนาง ขนมลำปำนึ่งอ่อน ขนมเสน่ห์จันทร์ ขนมใส่ไส้ ขนมหัวผักกาด ข้าวต้มผัด ข้าวต้มลูกโยน ข้าวเหนียวแก้ว ข้าวเหนียวแดง จ่ามงกุฏ ทองม้วน ทองเอก พักทองแกงบวด เม็ดขนุนและสังขยา

#### อรรถลักษณะที่เกี่ยวกับข้าวเหนียว

ข้าวเหนียวจัดว่าเป็นประเภทหนึ่งของข้าว ซึ่งถือว่าข้าวเป็นวัตถุดิบที่เป็นต้นกำเนิดของของหวานไทย เพราะแป้งที่ใช้ทำขนมนั้นทำมาจากข้าวที่บดให้ละเอียดแล้ว สำหรับข้าวเหนียวก็นิยมนำมาเป็นส่วนประกอบ โดยไม่ต้องแปรรูปเลย หมายความว่า เป็นการนำข้าวเหนียวทั้งเมล็ดมาทำหรือผสมในของหวานเลย เช่น ข้าวเหนียวแก้วและข้าวเหนียวแดง เป็นต้น มีอรรถลักษณะคือ [+ข้าวเหนียว]

ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเป็น [+ข้าวเหนียว] ได้แก่ กาละแม ข้าวต้มผัด ข้าวต้มลูกโยน ข้าวเหนียวแก้วและข้าวเหนียวแดง

ในวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบเฉพาะ จะมีวัตถุดิบเฉพาะที่เป็นอรรถลักษณะเด่นภายใต้ อรรถลักษณะใหญ่ ได้แก่ ไข่และกล้วย และวัตถุดิบเฉพาะที่มีอรรถลักษณะเด่นเท่านั้น โดยอรรถลักษณะใหญ่ที่เป็นไข่ มีอรรถลักษณะเด่น 2 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+ไข่ทั้งฟอง] [+ไข่น้ำค้าง] และอรรถลักษณะใหญ่ที่เป็นกล้วย มีอรรถลักษณะเด่น 2 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+กล้วยน้ำว้า] [+กล้วยหอม] ส่วนวัตถุดิบเฉพาะที่มีอรรถลักษณะเด่นเท่านั้น ได้แก่ [+ถั่วลิสง] [+งา] [+หัวผักกาด]

[+ข้าวตอก, ข้าวเม่า, ถั่ว, งา] [+ลูกแป้งข้าวหมาก, น้ำข้าวหมาก] [+ข้าวตอก] [+เม็ดแดงโม]  
 [+ผงจันทน์เทศ] [+แป้งทองหยอด] [+เม็ดขนุน] [+พื้ทอง]

อรรถลักษณะที่เกี่ยวกับไข่

ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเด่นเป็น [+ไข่ทั้งฟอง] ได้แก่ ขนมฝรั่ง และชื่อของหวาน  
 ที่มีอรรถลักษณะเด่นเป็น [+ไข่น้ำค้าง] ได้แก่ ฝอยทอง

อรรถลักษณะที่เกี่ยวกับกล้วย

ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเด่นเป็น [+กล้วยน้ำว้า] ได้แก่ กล้วยฉาบและข้าวต้มมัด และ  
 ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเด่นเป็น [+กล้วยหอม] ได้แก่ ขนมฝักบัว

ในส่วนตัวต่อไปจะกล่าวถึงรายละเอียดและชื่อของอรรถลักษณะเด่นของวัตถุดิบเฉพาะ  
 ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเด่นเป็น [+ถั่วลิสง] ได้แก่ หูรุ่ม

ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเด่นเป็น [+งา] ได้แก่ ข้าวเหนียวแดง

ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเด่นเป็น [+หัวผักกาด] ได้แก่ ขนมหัวผักกาด

ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเด่นเป็น [+ข้าวตอก, ข้าวเม่า, ถั่ว, งา] ได้แก่ กระจ่างสารท

ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเด่นเป็น [+ลูกแป้งข้าวหมาก, น้ำข้าวหมาก] ได้แก่ ขนมถั่วยฟู

ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเด่นเป็น [+น้ำดอกอัญชัน, น้ำมะนาว] ได้แก่ ขนมช่อม่วง

ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเด่นเป็น [+ข้าวตอก] ได้แก่ ขนมกง

ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเด่นเป็น [+เม็ดแดงโม] ได้แก่ จ่ามงกุฏ

ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเด่นเป็น [+ผงจันทน์เทศ] ได้แก่ ขนมเสน่ห์จันทร์

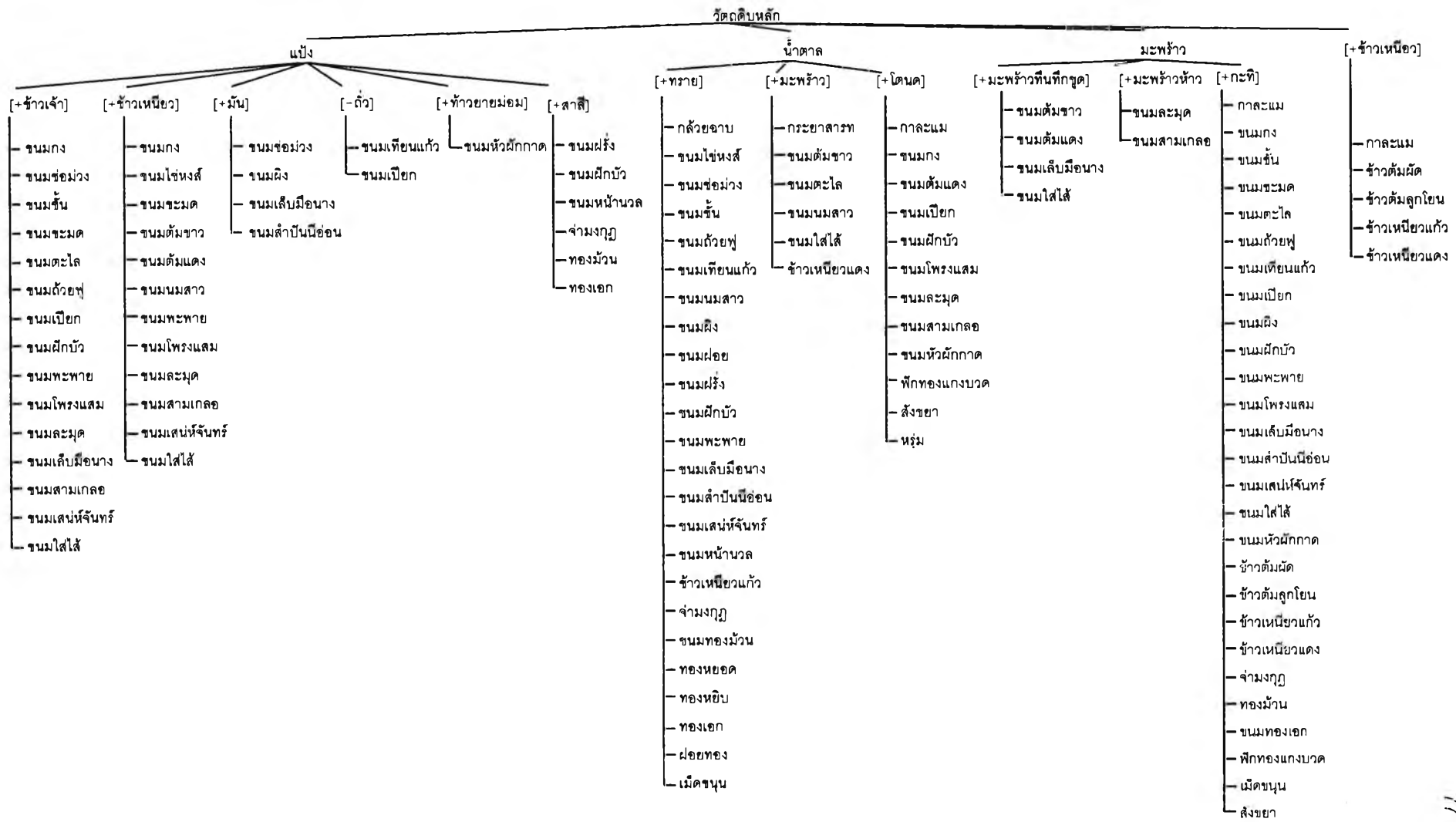
ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเด่นเป็น [+แป้งทองหยอด] ได้แก่ ทองหยอด

ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเด่นเป็น [+เม็ดขนุน] ได้แก่ เม็ดขนุน

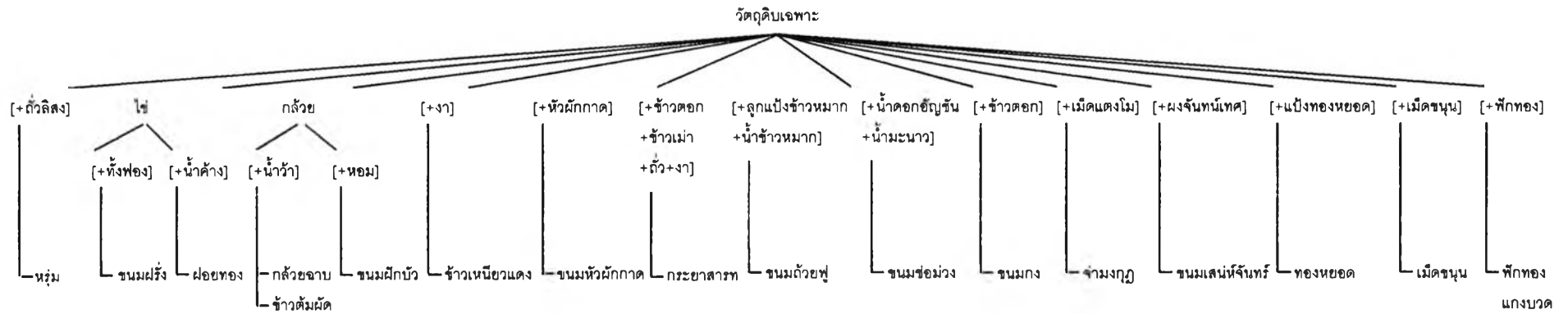
ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณะเด่นเป็น [+พื้ทอง] ได้แก่ พื้ทองแกงบวด

จากมิติแห่งความแตกต่างเรื่อง "วัตถุดิบ" สามารถแสดงการแบ่งประเภทของหวานในรูปแบบ  
 แผนภูมิต้นไม้ (ดังแสดงในภาพ 6.4)

ภาพที่ 6.4 มิติแห่งความแตกต่างเรื่อง "วัตถุดิบ" ของชื่อของหวานที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม



ภาพที่ 6.4 (ต่อ)





#### 6.1.4 มิติเรื่อง "คุณสมบัติ"

"คุณสมบัติ" เป็นมิติที่สุดท้ายที่ใช้เพื่อแยกความแตกต่างชื่อของหวาน ในกรณี que มิติแห่งความแตกต่างไม่สามารถแยกของหวาน 2 ชนิดออกจากกันได้ โดยในคุณสมบัติเรื่อง "สามลูกติดกัน" ใช้เพื่อแยกความแตกต่างระหว่างขนมสามเกลอกับขนมละมุด

คุณสมบัติเรื่อง "สามลูกติดกัน" หมายถึง คุณสมบัติที่แยกความแตกต่างของขนมสามเกลอ และขนมละมุดออกจากกัน โดยมีอรรถลักษณะ [+สามลูกติดกัน] ซึ่งทั้งขนมสามเกลอและขนมละมุดมีมิติแห่งความแตกต่างเหมือนกันทุกประการ กล่าวคือ เป็นของหวานที่ไม่ได้รับอิทธิพลจากต่างประเทศ มีวิธีการทำที่เหมือนกันและมีวัตถุดิบที่ประกอบขึ้นเหมือนกัน แต่มีความแตกต่างกันตรงที่รูปร่าง โดยที่ขนมสามเกลอเป็นของหวานที่ทำจากแป้งปั้นเป็น 3 ลูกติดกัน แต่ขนมละมุดจะเป็นของหวานที่มีลักษณะภายนอกเป็นลูกโดด

จากมิติแห่งความแตกต่างเรื่อง "คุณสมบัติ" สามารถแสดงการแบ่งประเภทของหวานในรูปแบบแผนภูมิต้นไม้ (ดังแสดงในภาพที่ 6.5)

ภาพที่ 6.5 มิติแห่งความแตกต่างเรื่อง "คุณสมบัติ" ของชื่อของหวานที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม



จากมิติแห่งความแตกต่างทั้งหมด 4 มิติ สามารถแสดงให้เห็นอยู่ในรูปของตารางได้ (ดูในตารางที่ 6.1) ผู้วิจัยได้สรุปมิติและได้ระบุถึงอรรถลักษณะเด่นที่สามารถแบ่งแยกให้เห็นความแตกต่างระหว่างของหวานแต่ละชนิดที่มีความใกล้เคียงกันมากๆ ได้ ซึ่งในตารางสรุปมิติแห่งความแตกต่างชื่อของหวานที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม จะทำให้เห็นอรรถลักษณะเด่นที่ปรากฏอยู่ในมิติแห่งความแตกต่างทั้ง 4 มิติ

ในเรื่องของอรรถลักษณะเด่นตั้งแต่ *ถั่วลิสง* จนถึง *สามลูกติดกัน* จะมีเครื่องหมาย (✓) โดยจะใช้เครื่องหมาย (✓) เพื่อบอกว่าชื่อของหวานนั้นมีอรรถลักษณะในช่องที่ (✓) ปรากฏอยู่ใช้ในการเปรียบเทียบ หรือแสดงอรรถลักษณะเด่นที่เป็นอรรถลักษณะเฉพาะของของหวานแต่ละชนิด

ในมิติความแตกต่างเรื่อง "วัตถุดิบ" มีอรรถลักษณะเด่นที่ช่วยในการเปรียบเทียบความแตกต่างของชื่อของหวาน 2 ชื่อที่เหมือนกันเกือบทั้งหมดให้แตกต่างกันได้ ดังนี้

ลำเตี้ย และหุ่ม

ขนมฝรั่ง และขนมหน้านวล

ทองหยิบ และฝอยทอง

ข้าวต้มผัด และข้าวต้มลูกโยน

ข้าวเหนียวแก้ว และข้าวเหนียวแดง

ขนมละมุด และขนมสามเกลอ

ขนมถ้วยฟู และขนมชั้น

จำมงกุฏ และทองเอก

อรรถลักษณะเด่นที่ช่วยแยกความแตกต่างของหุ่มและลำเตี้ย ได้แก่ [+ถั่วลิสง] โดยหุ่มจะเป็น [+ถั่วลิสง] ส่วนลำเตี้ยไม่มีอรรถลักษณะนี้

อรรถลักษณะเด่นที่ช่วยแยกความแตกต่างของขนมฝรั่งและขนมหน้านวลได้ ได้แก่ [+ไข่ทั้งฟอง] โดยขนมฝรั่งจะเป็น [+ไข่ทั้งฟอง] ส่วนขนมหน้านวลไม่มีอรรถลักษณะนี้

อรรถลักษณะเด่นที่ช่วยแยกความแตกต่างของฝอยทองและทองหยิบ ได้แก่ [+ไข่น้ำค้าง] โดยฝอยทองจะเป็น [+ไข่น้ำค้าง] ส่วนทองหยิบไม่มีอรรถลักษณะนี้

อรรถลักษณะเด่นที่ช่วยแยกความแตกต่างของข้าวต้มผัดกับข้าวต้มลูกโยน ได้แก่ [+กล้วยน้ำว้า] โดยข้าวต้มผัดจะเป็น [+กล้วยน้ำว้า] ส่วนข้าวต้มลูกโยนไม่มีอรรถลักษณะนี้

อรรถลักษณะเด่นที่ช่วยแยกความแตกต่างของข้าวเหนียวแก้วและข้าวเหนียวแดง ได้แก่ [+งา] โดยข้าวเหนียวแดงจะเป็น [+งา] ส่วนข้าวเหนียวแก้วไม่มีอรรถลักษณะนี้

อรรถลักษณะเด่นที่ช่วยแยกความแตกต่างของขนมถ้วยฟูและขนมชั้น ได้แก่ [+ลูกแป้งข้าวหมาก, น้ำข้าวหมาก] โดยขนมถ้วยฟูจะเป็น [+ลูกแป้งข้าวหมาก, น้ำข้าวหมาก] ส่วนขนมชั้นไม่มีอรรถลักษณะนี้

อรรถลักษณะเด่นที่ช่วยแยกความแตกต่างของจ่ามกฏกับทองเอก ได้แก่ [+เม็ดแดงโม] โดยจ่ามกฏจะเป็น [+เม็ดแดงโม] ส่วนทองเอกไม่มีอรรถลักษณะนี้

ในมิติความแตกต่างเรื่อง "วัตถุดิบ" มีอรรถลักษณะเด่นที่เป็นอรรถลักษณะเฉพาะของชื่อของหวาน ดังนี้

อรรถลักษณะเด่นที่เป็นอรรถลักษณะเฉพาะของ"ขนมกง" คือ [+ข้าวตอก]

อรรถลักษณะเด่นที่เป็นอรรถลักษณะเฉพาะของ "กล้วยฉาบ" คือ [+กล้วยน้ำว้า]

อรรถลักษณะเด่นที่เป็นอรรถลักษณะเฉพาะของ "ขนมฝักบัว" คือ [+กล้วยหอม]

อรรถลักษณะเด่นที่เป็นอรรถลักษณะเฉพาะของ"กระยาสารท"คือ [+ข้าวตอก, ข้าวเม่า, ถั่ว, งา]

อรรถลักษณะเด่นที่เป็นอรรถลักษณะเฉพาะของ "ขนมเส้นหีจันท์"คือ [+ผงจันทร์เทศ]

อรรถลักษณะเด่นที่เป็นอรรถลักษณะเฉพาะของ "ทองหยอด" คือ [+แป้งทองหยอด]

อรรถลักษณะเด่นที่เป็นอรรถลักษณะเฉพาะของ "ฟักทองแกงบวด" คือ [+ฟักทอง]

ในมิติความแตกต่างเรื่อง "คุณสมบัติ" สามารถแบ่งคุณสมบัติเพื่อแยกชื่อของหวานจำนวน 2 ชื่อ ซึ่งไม่สามารถใช้มิติแห่งความแตกต่างอื่นแยกได้แล้ว ได้แก่ ขนมสามเกลอ และขนมละมุด โดยใช้คุณสมบัติเรื่อง "สามลูกติด" แยกความแตกต่างระหว่างขนมละมุดและขนมสามเกลอได้ โดยขนมสามเกลอจะมีอรรถลักษณะเป็น [+สามลูกติด] ส่วนขนมละมุดไม่มีอรรถลักษณะนี้

## 6.2 ความหมายของชื่อของหวานแสดงโดยองค์ประกอบทางความหมาย

จากระบบที่อธิบายไว้ข้างต้น สามารถแสดงความหมายของชื่อของหวานทั้งหมดในรูปองค์ประกอบที่เป็นอรรถลักษณะ ซึ่งจัดชื่อของหวานเป็นประเภทได้ 3 ประเภท ดังนี้

### 6.2.1 ของหวานประเภทแป้ง หมายถึง ของหวานที่มีแป้งเป็นส่วนประกอบหลัก

#### ขนมกง

- + ไทย
- + ชุบแป้งทอด
- + แป้งข้าวเจ้า
- + แป้งข้าวเหนียว
- + น้ำตาลโตนด
- + กะทิ
- + ข้าวตอก

#### ขนมซ่ม่วง

- + ไทย
- + นึ่ง
- + แป้งข้าวเจ้า
- + แป้งมัน
- + น้ำตาลทราย
- + น้ำดอกอัญชัน
- + น้ำมะนาว

#### ขนมชะมด

- + ไทย
- + ชุบแป้งทอด
- + แป้งข้าวเจ้า
- + แป้งข้าวเหนียว
- + กะทิ

#### ขนมไข่หงส์

- + ไทย
- + ทอดจมน้ำตาล
- + แป้งข้าวเหนียว
- + น้ำตาลทราย

#### ขนมชั้น

- + ไทย
- + นึ่ง
- + แป้งข้าวเจ้า
- + น้ำตาลทราย
- + กะทิ

#### ขนมต้มขาว

- + ไทย
- + ต้ม
- + แป้งข้าวเหนียว
- + น้ำตาลมะพร้าว
- + มะพร้าวทึนทึกขูด
- + มีไส้

**ขนมต้มแดง**

- + ไทย
- + ต้ม
- + แป้งข้าวเหนียว
- + น้ำตาลโตนด
- + มะพร้าวทึนทึกขูด

**ขนมตะไล**

- + ไทย
- + นึ่ง
- + แป้งข้าวเจ้า
- + น้ำตาลมะพร้าว
- + กะทิ

**ขนมถ้วยฟู**

- + ไทย
- + นึ่ง
- + แป้งข้าวเจ้า
- + น้ำตาลทราย
- + กะทิ
- + ลูกแป้งข้าวหมาก,  
น้ำข้าวหมาก

**ขนมเทียนแก้ว**

- + ไทย
- + เปียก
- + แป้งถั่ว
- + น้ำตาลทราย
- + กะทิ

**ขนมนมสาว**

- + ไทย
- + นึ่ง
- + แป้งข้าวเหนียว
- + น้ำตาลทราย
- + น้ำตาลมะพร้าว

**ขนมเปียก**

- + ไทย
- + เปียก
- + แป้งข้าวเจ้า
- + แป้งถั่ว
- + น้ำตาลโตนด
- + กะทิ

**ขนมผิง**

- + ต่างประเทศ
- + อบ/ ผิง
- + แป้งมัน
- + น้ำตาลทราย
- + กะทิ

**ขนมฝรั่ง**

- + ต่างประเทศ
- + อบ/ ผิง
- + แป้งสาลี
- + น้ำตาลทราย
- + ไข่ทั้งฟอง

**ขนมผักกัว**

- + ไทย
- + ทอดน้ำมัน
- + แป้งข้าวเจ้า
- + แป้งสาลี
- + น้ำตาลทราย
- + น้ำตาลโตนด
- + กะทิ
- + กลั้วหอม

**ขนมพะพาย**

- + ไทย
- + นึ่ง
- + แป้งข้าวเจ้า
- + แป้งข้าวเหนียว
- + น้ำตาลทราย
- + กะทิ

**ขนมโพรงผสม**

- + ไทย
- + ทอดโรยน้ำตาล
- + แป้งข้าวเจ้า
- + แป้งข้าวเหนียว
- + น้ำตาลโตนด
- + กะทิ

**ขนมละมุด**

- + ไทย
- + ชุบแป้งทอด
- + แป้งข้าวเจ้า
- + แป้งข้าวเหนียว
- + น้ำตาลโตนด
- + มะพร้าวห้าวขูด

## ขนมเล็บมือนาง

+ ไทย  
 + นึ่ง  
 + แป้งข้าวเจ้า  
 + แป้งมัน  
 + น้ำตาลทราย  
 + มะพร้าวทึนทึกขูด  
 + กะทิ

## ขนมสามเกลอ

+ ไทย  
 + ชุบแป้งทอด  
 + แป้งข้าวเจ้า  
 + แป้งข้าวเหนียว  
 + น้ำตาลโตนด  
 + มะพร้าวห้าวขูด  
 + สาลูกติดกัน

## ขนมสำปันนีอ่อน

+ ไทย  
 + กวนแป้ง  
 + แป้งมัน  
 + น้ำตาลทราย  
 + กะทิ

## ขนมเสน่ห์จันทร์

+ ต่างประเทศ  
 + กวนแป้ง  
 + แป้งข้าวเจ้า  
 + แป้งข้าวเหนียว  
 + น้ำตาลทราย  
 + กะทิ  
 + ผงจันทร์เทศ

## ขนมใส่ไส้

+ ไทย  
 + นึ่ง  
 + แป้งข้าวเจ้า  
 + แป้งข้าวเหนียว  
 + น้ำตาลมะพร้าว  
 + มะพร้าวทึนทึกขูด  
 + กะทิ

## ขนมหน้าวัว

+ ต่างประเทศ  
 + อบ/ ผึ่ง  
 + แป้งสาลี  
 + น้ำตาลทราย



## ขนมหัวผักกาด

- + ไทย
- + เปี้ยก
- + แป้งข้าวยายม่อม
- + น้ำตาลโตนด
- + กะทิ
- + หัวผักกาด

## จ๋ามงกุฏ

- + ต่างประเทศ
- + กวนแป้ง
- + แป้งสาลี
- + น้ำตาลทราย
- + กะทิ
- + เม็ดแตงโม

## ทองม้วน

- + ต่างประเทศ
- + ปิ้ง
- + แป้งสาลี
- + น้ำตาลทราย
- + กะทิ

## ทองเอก

- + ต่างประเทศ
- + กวนแป้ง
- + แป้งสาลี
- + น้ำตาลทราย
- + กะทิ

6.2.2 ของหวานประเภทข้าวเหนียว หมายถึง ของหวานที่มีข้าวเหนียวเป็นส่วนประกอบ

หลัก

## กาละแม

- + ต่างประเทศ
- + เปี้ยก
- + น้ำตาลโตนด
- + กะทิ
- + ข้าวเหนียว

## ข้าวต้มมัด

- + ไทย
- + ต้ม
- + กะทิ
- + ข้าวเหนียว
- + กลัวย่น้ำว่า

## ข้าวต้มลูกโยน

- + ไทย
- + ต้ม
- + กะทิ
- + ข้าวเหนียว

## ข้าวเหนียวแก้ว

- + ไทย
- + เปี้ยก
- + น้ำตาลทราย
- + กะทิ
- + ข้าวเหนียว

## ข้าวเหนียวแดง

- + ไทย
- + เปี้ยก
- + น้ำตาลมะพร้าว
- + กะทิ
- + ข้าวเหนียว
- + งา

## 6.2.3 ของหวานประเภทไข่ หมายถึง ของหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก

## ขนมฝอย

- + ต่างประเทศ
- + ไข่ไข่เชื่อม
- + น้ำตาลทราย

## ทองหยอด

- + ต่างประเทศ
- + ไข่ไข่เชื่อม
- + น้ำตาลทราย
- + แป้งทองหยอด

**ทองหยิบ**

- + ต่างประเทศ
- + ไข่เชื่อม
- + น้ำตาลทราย

**ฝอยทอง**

- + ต่างประเทศ
- + ไข่เชื่อม
- + น้ำตาลทราย
- + ไข่น้ำค้าง

**เม็ดขนุน**

- + ต่างประเทศ
- + ไข่เชื่อม
- + น้ำตาลทราย
- + กะทิ
- + เม็ดขนุน

**ลำเตียง**

- + ต่างประเทศ
- + ผัด

**สังขยา**

- + ต่างประเทศ
- + นึ่ง
- + น้ำตาลโตนด
- + กะทิ

**ห่อหมก**

- + ต่างประเทศ
- + ผัด
- + น้ำตาลโตนด

6.2.4 ของหวานประเภทอื่นๆ หมายถึง ของหวานที่มีสิ่งอื่นเป็นส่วนประกอบ เช่น ถั่ว งามัลล้วย เป็นต้น

#### กระยาสารท

- + ไทย
- + เปียก
- + น้ำตาลมะพร้าว
- + ข้าวเม่า, ข้าวตอก,  
ถั่วลิสง, งาม

#### กัลล้วยฉาบ

- + ไทย
- + ทอดฉาบน้ำตาล
- + น้ำตาลทราย
- + กัลล้วยน้ำว่า

#### ฟักทองแกงบวด

- + ไทย
- + บวด
- + น้ำตาลโตนด
- + กะทิ
- + ฟักทอง









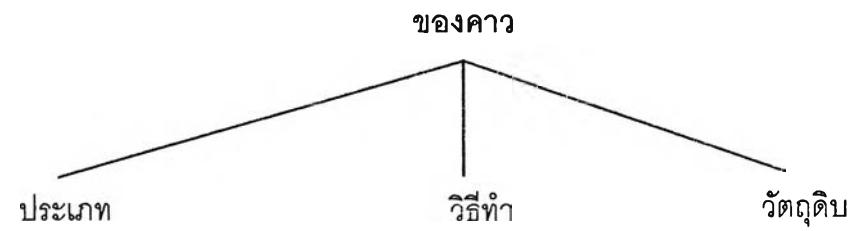


### 6.3 มิติแห่งความแตกต่างของชื่อของควาที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม

วิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบ เป็นวิธีการที่สามารถนำมาใช้แยกความแตกต่างของชื่อของควาได้ ถึงแม้ว่าชื่อของควาจะมีองค์ประกอบที่ค่อนข้างมากเช่นเดียวกับของหวาน แต่ถ้าเราใช้วิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบในการวิเคราะห์ ก็จะช่วยให้เราแยกความแตกต่างได้ โดยการวิเคราะห์มีขั้นตอนเหมือนกับการทำชื่อของควา โดยเริ่มจากการเก็บข้อมูลของคำ นิยามชื่อแล้วหามิติแห่งความแตกต่าง และกำหนดอรรถลักษณะภายในแต่ละมิติ เมื่อนำอรรถลักษณะต่างๆ มารวมกันก็จะเป็นองค์ประกอบทางความหมายของคำแต่ละคำในระบบ ซึ่งทำให้มองเห็นระบบของชื่อของควาได้

ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ชื่อและความหมายของชื่อของหวานทั้งหมด 19 ชื่อ ผลการวิเคราะห์พบว่า ชื่อของควาทั้งหมดแตกต่างกันในมิติ 3 มิติ ได้แก่ "ประเภท" "วิธีการทำ" และ "วัตถุดิบ" (ดังแสดงในภาพที่ 6.6)

ภาพที่ 6.6 มิติแห่งความแตกต่างของชื่อของคาวที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม



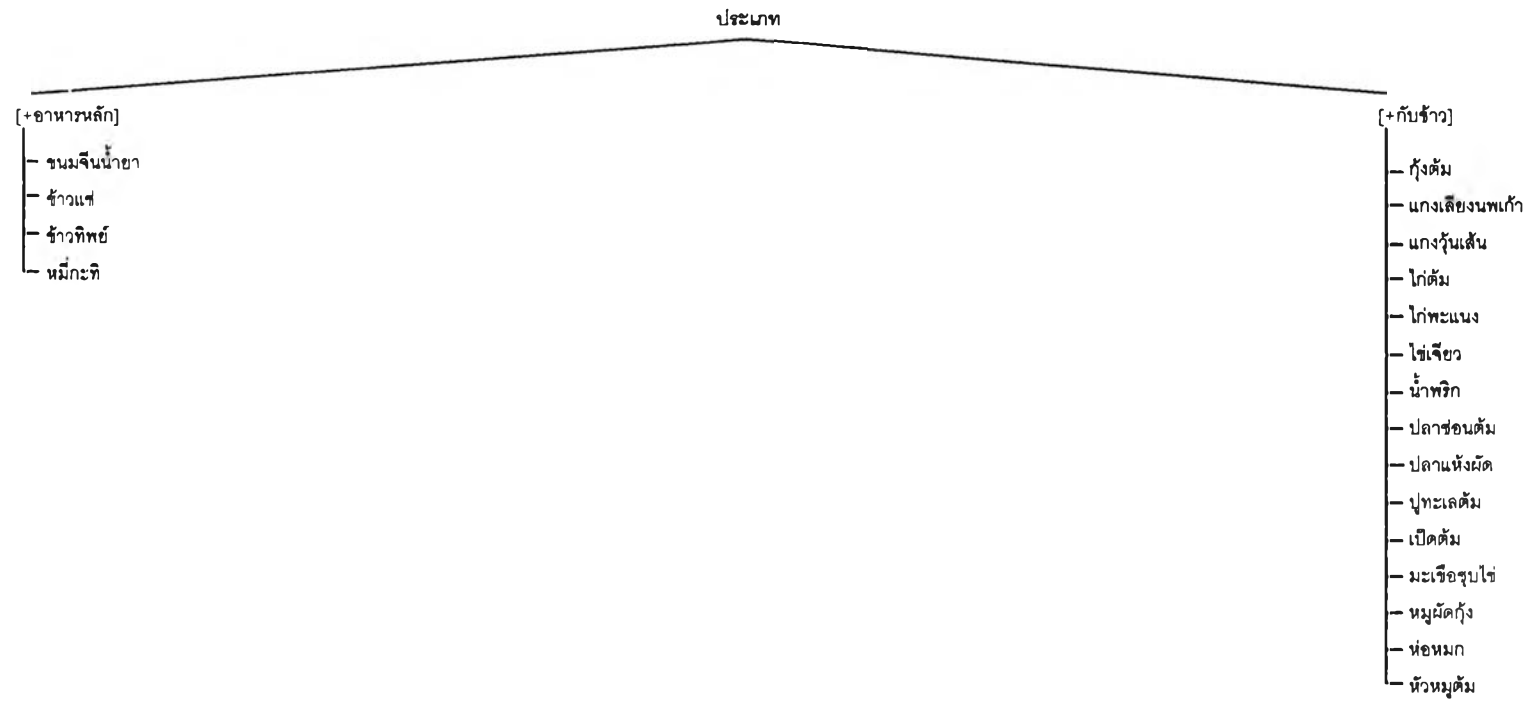
### 6.3.1 มิติเรื่อง "ประเภท"

มิติเรื่อง "ประเภท" เป็นมิติที่แสดงว่าของควาในแต่ละชนิดนั้น เป็นของควาประเภทใด ผู้วิจัยจะกำหนดให้เป็นอรรถลักษณะแบบเด่น โดยมีแต่ค่า + เท่านั้น ซึ่งแสดงอยู่ภายใต้อรรถลักษณะ 2 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+อาหารหลัก] และ [+กับข้าว] อรรถลักษณะที่ประเภทของของควาเหล่านี้มีรายละเอียด ดังนี้ (ดังแสดงในภาพที่ 6.7)

1. [+อาหารหลัก] หมายถึง ของควาที่สามารถรับประทานเป็นอาหารจานเดียวได้ ไม่จำเป็นต้องรับประทานกับกับข้าวชนิดอื่น โดยชื่อของควาที่มีอรรถลักษณะเป็น [+อาหารหลัก] ได้แก่ ขนมจีนน้ำยา ข้าวแช่ ข้าวทิพย์ และหมีกะทิ

2. [+กับข้าว] หมายถึง ของควาที่นิยมรับประทานพร้อมข้าว โดยชื่อของควาที่มีอรรถลักษณะเป็น [+กับข้าว] ได้แก่ กุ้งต้ม แกงเลียงนพเก้า แกงวุ้นเส้น ไก่ต้ม ไก่พะแนง ไข่เจียว น้ำพริก ปลาช่อนต้ม ปูทะเลต้ม เบ็ดต้ม ห่อหมก หมูผัดกุ้งและหัวหมูต้ม

ภาพที่ 6.7 มิติแห่งความแตกต่างเรื่อง "ประเภท" ของชื่อของควาที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม



### 6.3.2 มิติเรื่อง "วิธีการทำ"

มิติเรื่อง "วิธีการทำ" เป็นมิติที่แสดงว่าของควานในแต่ละชนิดนั้น ใช้วิธีการทำแบบใดที่เด่น ซึ่งเป็นวิธีที่ทำให้ตัวของความีลักษณะอย่างปรากฏ ผู้วิจัยจะกำหนดให้เป็นอรรถลักษณะแบบเด่น โดยมีแต่ค่า + เท่านั้น ซึ่งแสดงอยู่ภายใต้อรรถลักษณะ 7 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+ต้ม] [+นึ่ง] [+หุง] [+กวน] [+ทอด] [+ตำ] และ [+ผัด] อรรถลักษณะที่เป็นวิธีการทำของควานเหล่านี้มีรายละเอียด ดังนี้ (ดังแสดงในภาพที่ 6.8)

1. [+ต้ม] หมายถึง การทำให้สุกโดยใช้น้ำที่ตั้งไฟจนเดือด โดยชื่อของควานที่มีอรรถลักษณะเป็น [+ต้ม] ได้แก่ กุ้งต้ม แกงเลียงนพเก้า แกงวุ้นเส้น ไก่ต้ม ไก่พะแนง ปลาช่อนต้ม ปูทะเลต้ม เป็ดต้มและหัวหมูต้ม

2. [+นึ่ง] หมายถึง การทำให้สุกโดยใช้ไอน้ำจากน้ำที่ต้มจนเดือด โดยชื่อของควานที่มีอรรถลักษณะเป็น [+นึ่ง] ได้แก่ ขนมจีนน้ำยาและห่อหมก

3. [+หุง] หมายถึง การต้มให้สุก มักใช้กับข้าวโดยเฉพาะ ถ้าเติมน้ำและดงเรียก "หุงข้าว" หรือ "หุงข้าวสวย" ถ้าไม่เติมน้ำและต้มจนเมล็ดข้าวแตกเรียก "หุงข้าวต้ม" หรือ "ต้มข้าวต้ม" โดยชื่อของควานที่มีอรรถลักษณะเป็น [+หุง] ได้แก่ ข้าวแช่

4. [+กวน] หมายถึง การทำให้ส่วนผสมและเข้ากันโดยการคนส่วนผสมที่ตั้งไฟเคี่ยวไว้ โดยชื่อของควานที่มีอรรถลักษณะเป็น [+กวน] ได้แก่ ข้าวทิพย์

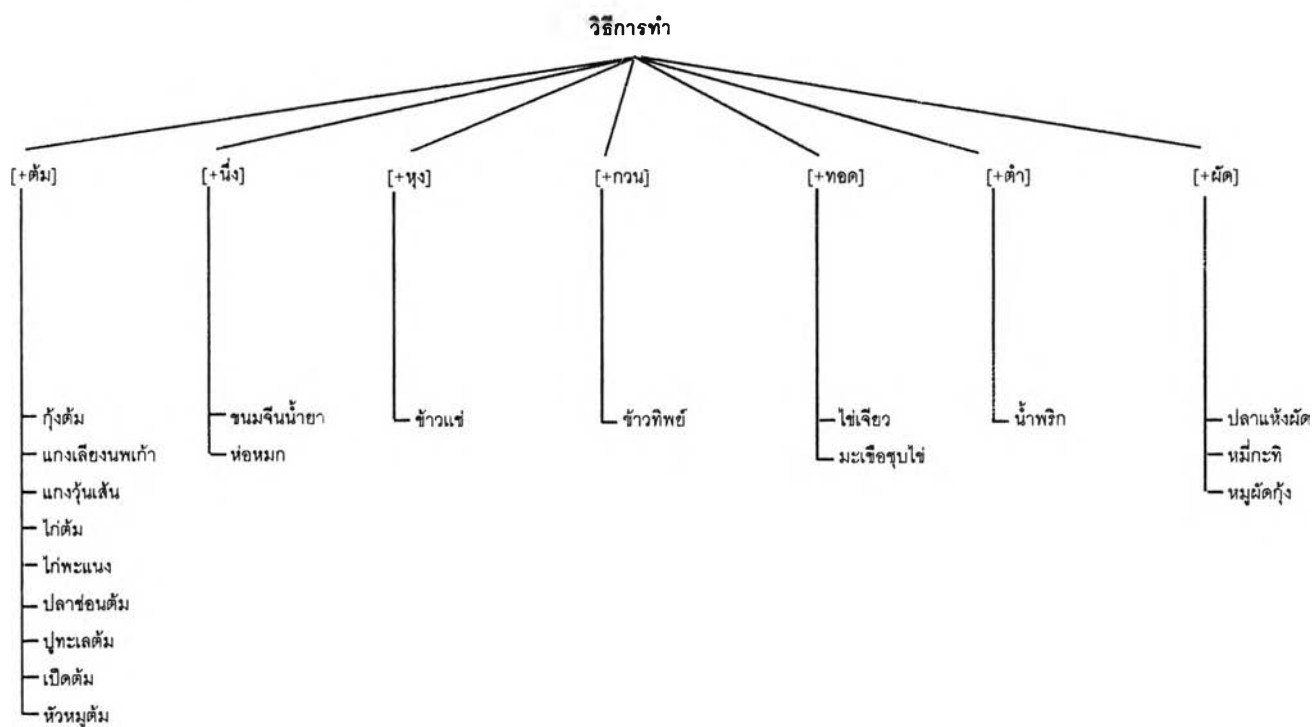
5. [+ทอด] หมายถึง การเอาของใส่น้ำมันเดือดๆในกระทะเพื่อให้สุก เช่นทอดไข่เจียว โดยชื่อของควานที่มีอรรถลักษณะเป็น [+ทอด] ได้แก่ ไข่เจียว และมะเขือชุบไข่

6. [+ตำ] หมายถึง การโขลก เช่น ตำข้าว ตำน้ำพริก โดยชื่อของควานที่มีอรรถลักษณะเป็น [+ตำ] ได้แก่ น้ำพริก

7. [+ผัด] หมายถึง การทำให้สุกด้วยการนำส่วนผสมที่มีอยู่มากลุกเคล้ากับเครื่องปรุงรสให้มีรสชาติเข้ากันบนกระทะ โดยชื่อของควานที่มีอรรถลักษณะเป็น [+ผัด] ได้แก่ ปลาแห้งผัด หมี่กะทิ และหมูผัดกุ้ง

จากมิติแห่งความแตกต่างเรื่อง "วิธีการทำ" สามารถแสดงอยู่ในรูปแผนภูมิต้นไม้ (ดังแสดงในภาพที่ 6.8)

ภาพที่ 6.8 มิติแห่งความแตกต่างเรื่อง "วิธีการทำ" ของชื่อของควาที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม



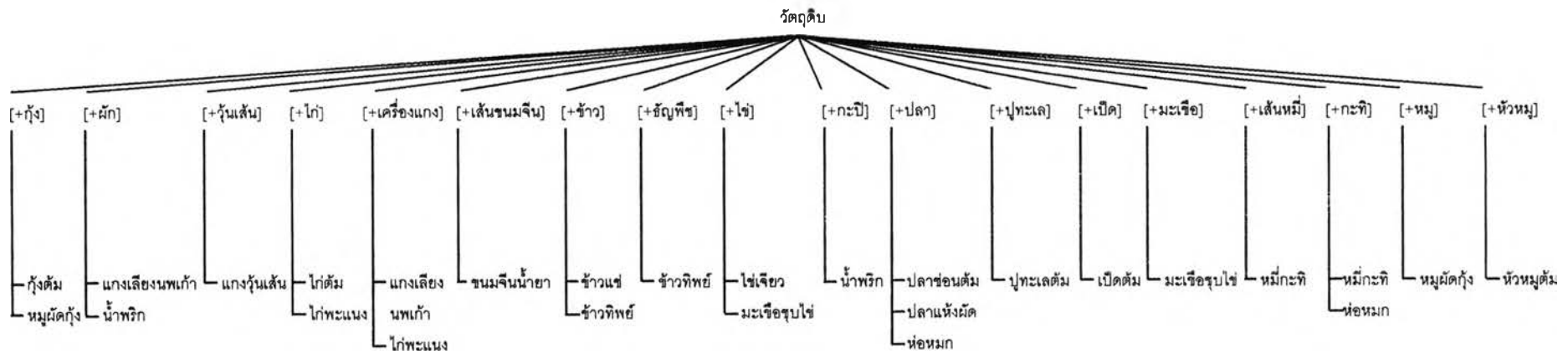
### 6.3.3 มิติเรื่อง "วัตถุติบ"

มิติเรื่อง "วัตถุติบ" เป็นมิติที่แสดงว่าของควาในแต่ละชนิดนั้น มีวัตถุติบใดที่ใช้ในการทำเป็นหลัก โดยผู้วิจัยจะแสดงส่วนประกอบที่เด่นชัดที่สามารถแยกให้ของควาแต่ละชนิดแตกต่างกันได้ ส่วนประกอบที่เป็นวัตถุติบที่ได้มานั้น ผู้วิจัยจะกำหนดให้เป็นอรรถลักษณะแบบเด่น โดยมีแต่ค่า + เท่านั้น ซึ่งแสดงอยู่ภายใต้อรรถลักษณะ 18 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+กุ่ม] [+ผัก] [+วุ้นเส้น] [+ไก่] [+เครื่องแกง] [+เส้นขนมจีน] [+ข้าว] [+ธัญพืช] [+ไข่] [+กะปิ] [+ปลา] [+ปูทะเล] [+เปิด] [+มะเขือ] [+เส้นหมี่] [+กะทิ] [+หมู] และ [+หัวหมู]

1. ชื่อของควาที่มีอรรถลักษณะ [+กุ่ม] ได้แก่ กุ่มต้ม หมูผัดกุ่ม
2. ชื่อของควาที่มีอรรถลักษณะ [+ผัก] ได้แก่ แกงเลียงนพเก้า น้ำพริก
3. ชื่อของควาที่มีอรรถลักษณะ [+วุ้นเส้น] ได้แก่ แกงวุ้นเส้น
4. ชื่อของควาที่มีอรรถลักษณะ [+ไก่] ได้แก่ ไก่ต้ม ไก่พะแนง
5. ชื่อของควาที่มีอรรถลักษณะ [+เครื่องแกง] ได้แก่ แกงเลียงนพเก้า ไก่พะแนง
6. ชื่อของควาที่มีอรรถลักษณะ [+เส้นขนมจีน] ได้แก่ ขนมจีนน้ำยา
7. ชื่อของควาที่มีอรรถลักษณะ [+ข้าว] ได้แก่ ข้าวแช่ ข้าวทิพย์
8. ชื่อของควาที่มีอรรถลักษณะ [+ธัญพืช] ได้แก่ ข้าวทิพย์
9. ชื่อของควาที่มีอรรถลักษณะ [+ไข่] ได้แก่ ไข่เจียว
10. ชื่อของควาที่มีอรรถลักษณะ [+กะปิ] ได้แก่ มะเขือชุบไข่
11. ชื่อของควาที่มีอรรถลักษณะ [+ปลา] ได้แก่ ปลาช่อนต้ม ปลาแห้งผัด ห่อหมก
12. ชื่อของควาที่มีอรรถลักษณะ [+ปูทะเล] ได้แก่ ปูทะเลต้ม
13. ชื่อของควาที่มีอรรถลักษณะ [+เปิด] ได้แก่ เปิดต้ม
14. ชื่อของควาที่มีอรรถลักษณะ [+มะเขือ] ได้แก่ มะเขือชุบไข่
15. ชื่อของควาที่มีอรรถลักษณะ [+เส้นหมี่] ได้แก่ หมี่กะทิ
16. ชื่อของควาที่มีอรรถลักษณะ [+กะทิ] ได้แก่ หมี่กะทิ ห่อหมก
17. ชื่อของควาที่มีอรรถลักษณะ [+หมู] ได้แก่ หมูผัดกุ่ม
18. ชื่อของควาที่มีอรรถลักษณะ [+หัวหมู] ได้แก่ หัวหมูต้ม

สามารถแสดงรายละเอียดในรูปของตารางต้นไม้ (แสดงในภาพที่ 6.9)

ภาพที่ 6.9 มิติแห่งความแตกต่างเรื่อง "วัตถุดิบ" ของชื่อของควาที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม





#### 6.4 ความหมายของชื่อของควาแสดงโดยองค์ประกอบทางความหมาย

จากระบบที่อธิบายไว้ข้างต้น สามารถแสดงความหมายของชื่อของควาทั้งหมดในรูปองค์ประกอบที่เป็นอรรถลักษณะและสามารถแบ่งชื่อของควาเป็นประเภทได้ 2 ประเภท ดังนี้

6.4.1 **อาหารหลัก** หมายถึง ของควาที่สามารถรับประทานเป็นอาหารจานเดียวได้ ไม่จำเป็นต้องรับประทานกับกับข้าวชนิดอื่น

##### ขนมจีนน้ำยา

+อาหารหลัก  
+นึ่ง  
+เส้นขนมจีน

##### ข้าวแช่

+อาหารหลัก  
+หุง  
+ข้าว

##### ข้าวทิพย์

+อาหารหลัก  
+กวน  
+ข้าว  
+ธัญพืช

##### หมี่กะทิ

+อาหารหลัก  
+ผัด  
+เส้นหมี่  
+กะทิ

6.4.2 **กับข้าว** หมายถึง ของควาที่นิยมรับประทานพร้อมข้าว

##### กุ้งต้ม

+กับข้าว  
+ต้ม  
+กุ้ง

##### แกงเลียงนพเก้า

+กับข้าว  
+ต้ม  
+ผัก

**แกงวุ้นเส้น**

+กับข้าว

+ต้ม

+วุ้นเส้น

**ไก่ต้ม**

+กับข้าว

+ต้ม

+ไก่

**ไก่พะแนง**

+กับข้าว

+ต้ม

+ไก่

+เครื่องแกง

**ไข่เจียว**

+กับข้าว

+ทอด

+ไข่

**น้ำพริก**

+กับข้าว

+ตำ

+ผัก

+กะปิ

**ปลาช่อนต้ม**

+กับข้าว

+ต้ม

+ปลา

**ปลาแห้งผัด**

+กับข้าว

+ผัด

+ปลา

**ปูทะเลต้ม**

+กับข้าว

+ต้ม

+ปูทะเล

**เปิดต้ม**

+กับข้าว

+ต้ม

+เปิด

**มะเขือชุบไข่**

+กับข้าว

+ทอด

+ไข่

+มะเขือ

**หมูผัดกุ้ง**

+กับข้าว

+ผัด

+กุ้ง

+หมู

**ห่อหมก**

+กับข้าว

+นึ่ง

+ปลา

+กะทิ

**หัวหมูต้ม**

+กับข้าว

+ต้ม

+หัวหมู



