

วิถีการกินและความเชื่อของคนไทยที่สะท้อนจากชื่ออาหารไทยที่ใช้  
ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม



นางสาว ศศิธร สีนถาวรกุล

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาภาษาศาสตร์ ภาควิชาภาษาศาสตร์

คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ปีการศึกษา 2547

ISBN 974-53-1565-6

ลิขสิทธิ์ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

THAI WAYS OF EATING AND BELIEFS AS REFLECTED IN THE NAMES OF THAI  
FOODS USED IN TRADITIONAL CEREMONIES AND FESTIVALS

Miss Sasithorn Sinthawornkul

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements  
for the Degree of Master of Arts in Linguistics

Department of Linguistics

Faculty of Arts

Chulalongkorn University

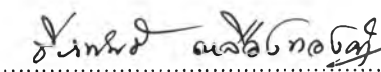
Academic Year 2004

ISBN 974-53-1565-6

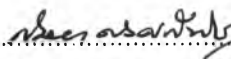
หัวข้อวิทยานิพนธ์ วิถีการกินและความเชื่อของคนไทยที่สะท้อนจากชื่ออาหารไทย  
ที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม  
โดย นางสาวศศิธร สีนถาวรกุล  
สาขาวิชา ภาษาศาสตร์  
อาจารย์ที่ปรึกษา ศาสตราจารย์ ดร. อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์


---

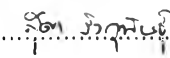
คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้นำเป็นวิทยานิพนธ์ฉบับนี้  
เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาโทมหาบัณฑิต

  
..... คณะบดีคณะอักษรศาสตร์  
(ศาสตราจารย์ ดร. ธีระพันธ์ เหลืองทองคำ)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

  
..... ประธานกรรมการ  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ม.ร.ว. กัลยา ดิงศภิกัย)

  
..... อาจารย์ที่ปรึกษา  
(ศาสตราจารย์ ดร. อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์)

  
..... กรรมการ  
(อาจารย์ ดร. สูดา รังกูพันธุ์)

ศศิธร สีนดาวรกุล : วิธีการกินและความเชื่อของคนไทยที่สะท้อนจากชื่ออาหารไทยที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม (THAI WAYS OF EATING AND BELIEFS AS REFLECTED IN THE NAMES OF THAI FOODS USED IN TRADITIONAL CEREMONIES AND FESTIVALS) อ. ที่ปรึกษา : ศ. ดร. อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์, 136, ISBN 974-53-1565-6

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์รูปแบบของชื่ออาหารพร้อมทั้งความหมายตรงและความหมายแฝงของชื่ออาหารไทยจำนวน 63 ชื่อ ที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิมของไทย

ผลการวิเคราะห์รูปแบบของชื่ออาหารไทย ซึ่งมีชื่อของหวานจำนวน 44 ชื่อและชื่อของคาวจำนวน 19 ชื่อพบว่ารูปแบบของชื่อของหวาน มี 4 รูปแบบได้แก่ (1) ชื่อของหวานที่ประกอบด้วย**ส่วนหลัก**เท่านั้น ซึ่งอาจเป็น (คำแสดงลักษณะ/ชื่อเฉพาะ) เช่น เม็ดขนุน กาละแม (2) ชื่อของหวานที่ประกอบด้วย**ส่วนหลัก**(คำแสดงลักษณะ/วัตถุดิบ)+**ส่วนชชาย**(คำแสดงคุณสมบัติ/กรรมวิธีเฉพาะ) เช่น ทองหยิบ กล้วยฉาบ (3) ชื่อของหวานที่ประกอบด้วย**ส่วนเสริมหน้า**(คำว่า"ขนม")+**ส่วนหลัก**(คำแสดงลักษณะ/วัตถุดิบ/วิธีทำ/ชื่อเฉพาะ) เช่น ขนมฝิง ขนมชั้น (4) ชื่อของหวานที่ประกอบด้วย**ส่วนเสริมหน้า**(คำว่า"ขนม")+**ส่วนหลัก**(คำแสดงลักษณะ/วิธีทำ/ชื่อเฉพาะ)+**ส่วนชชาย**(คำแสดงคุณสมบัติ) เช่น ขนมต้มแดง ขนมสำปันนีอ่อน ส่วนรูปแบบของชื่อของคาว มี 3 รูปแบบ คือ (1) ชื่อของคาวที่ประกอบด้วย**ส่วนหลัก**(คำแสดงชนิดของคาว) เช่น ห่อหมก (2) ชื่อของคาวที่ประกอบด้วย**ส่วนหลัก**(คำแสดงชนิดของคาว/ชนิดส่วนประกอบหลัก)+ **ส่วนชชาย**(คำแสดงวิธีทำ/ประเภทย่อย) เช่น ไช้เจียว หมี่กะทิ (3) ชื่อของคาวที่ประกอบด้วย**ส่วนหลัก**(คำแสดงชนิดของคาว/ชนิดส่วนประกอบหลัก)+**ส่วนชชาย** (คำแสดงวิธีทำ/ประเภทย่อย)+**ส่วนเสริมท้าย**(คำแสดงส่วนประกอบเสริม) เช่น หมูผัดกุ้ง แกงเลียงนพเก้า

ในการวิเคราะห์ความหมายตรงของชื่อของหวาน ผู้วิจัยใช้วิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบและพบว่าชื่อของหวานทั้งหมดแตกต่างกันใน 4 มิติ ได้แก่ 1) มิติเรื่อง"อิทธิพลต่างประเทศ" ซึ่งมีอรรถลักษณะ [+ไทย]และ[+อิทธิพลต่างประเทศ] 2) มิติเรื่อง "วิธีการทำ" ซึ่งมีอรรถลักษณะ [+ต้ม], [+เป็ย], [+นึ่ง], [+ปิ้ง], [+ผัด], [+ทอด], [+กวนแบ่ง], [+เข้าไขเชื่อม], [+อบ/ผิง]และ[+บวด] 3) มิติเรื่อง "วัตถุดิบ" ซึ่งมีอรรถลักษณะ [+แบ่ง], [+น้ำตาล], [+มะพร้าว], [+ข้าวเหนียว], [+ถั่วลิสง], [+ไช้], [+กล้วย], [+งา], [+หัวผักกาด], [+ข้าวตอก,ข้าวเม่า,ถั่ว,งา], [+ลูกแบ่งข้าวหมาก,น้ำข้าวหมาก], [+น้ำดอกอัญชัญ,น้ำมะนาว], [+ข้าวตอก], [+เม็ดแดงไม], [+น้ำวนิลา], [+เกลือ], [+ผงจันทน์เทศ], [+แบ่งทองหยอด], [+เม็ดขนุน]และ [+ผักทอง] และ 4) มิติเรื่อง "คุณสมบัติ" ซึ่งมีอรรถลักษณะ [+สามลูกติดกัน] สำหรับชื่อของคาวพบความแตกต่างใน 3 มิติ คือ 1) มิติเรื่อง "ประเภท" ซึ่งมีอรรถลักษณะ [+กับข้าว]และ[+อาหารหลัก] 2) มิติเรื่อง "วิธีการทำ" ซึ่งมี อรรถลักษณะ [+ต้ม], [+นึ่ง], [+หุง], [+กวน], [+ทอด], [+ตำ]และ[+ผัด] 3) มิติเรื่อง "วัตถุดิบเฉพาะ" ซึ่งมีอรรถลักษณะ [+กุ้ง], [+ผัก], [+เส้นเส้น], [+ไก่], [+เครื่องแกง], [+เส้นขนมจีน], [+ข้าว], [+ธัญพืช], [+ไช้], [+กะปิ], [+ปลา], [+ปูทะเล], [+เปิด], [+มะเขือ], [+เส้นหมี่], [+กะทิ], [+หมู]และ[+หัวหมู]

ในการวิเคราะห์ด้านความหมายแฝง เพื่อตีความเรื่องความเชื่อของคนไทย ผู้วิจัยพบค่านิยมและความเชื่อที่สะท้อนอยู่ในชื่อดังกล่าว 7 เรื่อง ได้แก่ ค่านิยมและความเชื่อเรื่อง ความยั่งยืนและยาวนาน ความรักใคร่สามัคคี ความมั่งคั่ง ร่ำรวย ความสวยงาม ความสง่างาม ความเจริญรุ่งเรืองในชีวิต ความอุดมสมบูรณ์ และ ความศรัทธาในศาสนา

ภาควิชา.....ภาษาศาสตร์.....ลายมือชื่อนิสิต.....ศศิธร สีนดาวรกุล  
สาขาวิชา.....ภาษาศาสตร์.....ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา.....  
ปีการศึกษา.....2547.....

## 4480205022: MAJOR LINGUISTICS

KEY WORD: EATING/ NAMES/ THAI FOOD/ ETHNOSEMANTICS

SASITHORN SINTHAWORNKUL: THAI WAYS OF EATING AND

BELIEFS AS REFLECTED IN THE NAMES OF THAI FOODS USED IN TRADITIONAL CEREMONIES AND FESTIVALS. THESIS ADVISOR:

PROF. AMARA PRASITHRATHSINT, Ph.D., 134 pp. ISBN 974-53-1565-6

The goal of this study is to analyze the forms and meanings of the names of sixty-three kinds of Thai food used in traditional ceremonies and festivals.

The results of the analysis of the forms of the names of Thai foods show that there are four patterns of Thai dessert names : (1) **Head** only, which is a proper name, e.g. *mét-khamŭn*, *kalamee*; (2) **Head** (word denoting characteristics or ingredients) +**Modifier** (word denoting properties or specific preparation), e.g. *thəwŋyĭp*, *klŭay-chàap*; (3) **Pre-head** (the word *khanŏm*)+**Head** (word denoting characteristics, ingredients, method and proper name), e.g. *khanŏmphĭŋ*, *khanŏmchán*; (4) **Pre-head** (the word *khanŏm*)+**Head** (word denoting characteristics, method or proper name) +**Modifier** (word denoting properties), e.g. *khanŏmtŏmdeey*, *khanŏmsampanneeŏn*. As for the patterns of the names of the main course dishes, three patterns are found: (1) **Head** (word denoting types of dish), e.g. *həw-mòk*. (2) **Head** (word denoting types of dish/major ingredients) +**Modifier** (word denoting sub-types of dish), e.g. *mĭi-krathĭ*; (3) **Head** (word denoting types of dish) + **Modifier** (word denoting sub-types of dish)+**Final qualifier** (word denoting ingredients), e.g. *keeyliaynŏpphakāaw*.

The componential analysis of the denotation of Thai dessert names reveals that all the names are differentiated by four dimensions of contrast: (1) FOREIGN INFLUENCE, which entails [+foreign] and [+Thai] features; (2) PREPARATION, which entails the features [+boil], [+stir dry], [+steam], [+toast], [+stir fry], [+fry], [+stir with flour], [+cook in syrup with egg], [+broil/bake] and [+boil in coconut cream]; (3) INGREDIENT, which entails the features [+flour], [+sugar], [+coconut], [+sticky rice], [+peanut], [+egg], [+banana], [+butterfly pea], [+turnips], [+popped rice, shredded rice grain, bean, sesame seed], [+sesame seed], [+vanilla water], [+salt], [+fermented rice], [+nutmeg], [+egg-dropped cookie rice], [+jack-fruit seed], and [+pumpkin]; (4) PROPERTY, which entails the features [+three pieces]. As for the names of the main course dishes, they are differentiated by three dimensions of contrast: (1) TYPE, which entails the features [+rice] and [+with rice]; (2) PREPARATION, which entails the features [+boil], [+steam], [+stir], [+fry], [+boil rice] and [+stir fry]; (3) INGREDIENT which entails the features [+shrimp], [+vegetables], [+bean thread], [+chicken], [+spices], [+rice vermicelli], [+rice], [+cereal], [+egg], [+shrimp paste], [+fish], [+crab], [+duck], [+eggplant], [+rice noodle], [+coconut cream], [+pork], and [+pig's head].

To infer Thai cultural values, the researcher analyzed the connotations of the names of Thai foods and found seven values reflected in the names: long life and stability, unity, wealth, elegance, progress, abundance, and faith in religion.

Department Linguistics Student's ศศิธร สินธุวรรณกุล  
 Field of study Linguistics Advisor's signature Amara Prasithratsint  
 Academic year 2004

## กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดีด้วยความอนุเคราะห์และกำลังใจจากบุคคลเหล่านี้ ผู้วิจัยรู้สึกซาบซึ้งในความรักและความปรารถนาดี และผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณมา ณ ที่นี้ด้วย

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณศาสตราจารย์ ดร. อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ผู้ซึ่งเป็นต้นแบบทางด้านความคิดและการวิจัยทางด้านอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์แก่ผู้วิจัย เป็นผู้ที่ให้ความรัก ความเมตตา ให้โอกาสที่ดีในการทำวิทยานิพนธ์เล่มนี้ และให้ความกรุณาช่วยเหลืออย่างเต็มที่ ตลอดจนช่วยตรวจทานและแก้ไขให้วิทยานิพนธ์จนเสร็จสมบูรณ์ ผู้วิจัยรู้สึกซาบซึ้งในพระคุณของอาจารย์เป็นอย่างมาก

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. มรว. กัลยา ติงศภักดิ์ ประธานคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์และอาจารย์ ดร. สุธา รังกุพันธ์ กรรมการสอบวิทยานิพนธ์ เป็นอย่างสูงสำหรับคำแนะนำที่มีค่า ตลอดจนการตรวจทานแก้ไขข้อผิดพลาด ทำให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณคณาจารย์ ภาควิชา ภาษาศาสตร์ทุกท่านที่ได้ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้ให้ตลอดมา

ผู้วิจัยขอขอบคุณพี่น้องชาวภาษาศาสตร์ทุกท่านที่คอยเป็นกำลังใจและให้คำปรึกษาที่ดีตลอดการเรียนที่นี้

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณคุณป้าแก้ว (ศูนย์บ้านขนมหวาน) จ.นนทบุรี ตลอดจนบุคคลอีกหลายท่านที่ไม่ได้กล่าว ณ ที่นี้ ที่ให้ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับอาหารไทย

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณเจ้าหน้าที่ห้องสมุดคณะอักษรศาสตร์สำหรับความช่วยเหลือในด้านหนังสือ เพื่อนๆชาวจุฬาที่คอยถามไถ่ถึงวิทยานิพนธ์เป็นระยะๆ รวมทั้งผู้ให้ความช่วยเหลือที่ไม่ได้กล่าวถึงมา ณ ที่นี้

ท้ายนี้ผู้วิจัยขอขอบคุณ คุณสมเกียรติ คุณนำพร คุณอรพินท์ คุณสมรพรรณ คุณสันติพล สีนถาวรกุล ผู้เป็นบิดา มารดา น้องๆ และคุณอาทร เตชะมงคลลาภวัฒน์ สำหรับความช่วยเหลือทุกอย่าง และสิ่งสำคัญ คือ แรงบันดาลใจ ความรัก กำลังใจที่มีค่าและความห่วงใยของท่านเหล่านี้ที่เป็นแรงใจที่สำคัญที่ทำให้ผู้วิจัยสามารถทำวิทยานิพนธ์เหล่านี้ให้เสร็จสมบูรณ์ได้ การประสบความสำเร็จในการเรียน ประโยชน์และคุณความดีได้อันเกิดจากวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ผู้วิจัยขอมอบแต่ครอบครัวที่เป็นที่รักและผู้มีพระคุณทุกท่านของผู้วิจัย

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญ.....	ช
สารบัญตาราง.....	ญ
สารบัญภาพ.....	ฎ
บทที่	
1 บทนำ.....	1
1.1 ความเป็นมาของปัญหาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	2
1.3 สมมติฐานการวิจัย.....	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	2
2 เอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	3
2.1 มโนทัศน์พื้นฐานทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์.....	3
2.2 การวิเคราะห์ห้องค์ประกอบ.....	5
2.3 การสร้างกฎรวม.....	5
2.4 งานวิจัยทางด้านอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์.....	6
2.4.1 คำเรียกญาติ.....	6
2.4.2 คำเรียกกรส.....	8
2.4.3 ชื่อสถานที่.....	9
2.4.4 ชื่อคน.....	12
2.4.5 ชื่อผ้าทอ.....	15
2.5 งานเกี่ยวกับอาหาร.....	16
2.5.1 งานวิจัยทางเทคโนโลยีอาหาร.....	17
2.5.2 ผลงานเกี่ยวกับอาหารไทย.....	18
2.6 ผลงานเกี่ยวกับเทศกาลงานพิธี.....	20

บทที่	หน้า
3. วิธีดำเนินการวิจัย .....	24
3.1 การคัดเลือกข้อมูลชื่ออาหาร .....	24
3.1.1 การกำหนดเทศกาลงานพิธี .....	24
3.1.2 การคัดเลือกชื่ออาหารในแต่ละเทศกาลงานพิธี .....	24
3.1.3 สรุปข้อมูลชื่ออาหารที่คัดเลือกเพื่อใช้ในงานวิจัย .....	27
3.2 การเก็บข้อมูล .....	28
3.3 การวิเคราะห์ข้อมูล .....	28
4. นิยามชื่ออาหารไทย .....	31
4.1 นิยามชื่อของหวาน .....	31
4.2 นิยามชื่อของคาว .....	43
5. รูปแบบของชื่ออาหารไทยที่ใช้ในเทศกาลงานพิธี .....	45
5.1 รูปแบบของชื่อของหวาน .....	45
5.1.1 ชื่อของหวานที่ประกอบด้วย ส่วนหลัก .....	47
5.1.1.1 ชื่อของหวานประเภท ลักษณะ .....	47
5.1.1.2 ชื่อของหวานประเภท ชื่อเฉพาะ .....	48
5.1.2 ชื่อของหวานที่ประกอบด้วย ส่วนหลัก+ส่วนขยาย .....	49
5.1.2.1 ชื่อของหวานประเภท ลักษณะ+กรรมวิธีเฉพาะ .....	49
5.1.2.2 ชื่อของหวานประเภท ลักษณะ+คุณสมบัติ .....	50
5.1.2.3 ชื่อของหวานประเภท วัตถุประสงค์+กรรมวิธีเฉพาะ .....	50
5.1.2.4 ชื่อของหวานประเภท วัตถุประสงค์+คุณสมบัติ .....	51
5.1.3 ชื่อของหวานที่ประกอบด้วย ส่วนเสริมหน้า+ส่วนหลัก .....	51
5.1.3.1 ชื่อของหวานประเภท "ขนม"+ลักษณะ .....	52
5.1.3.2 ชื่อของหวานประเภท "ขนม"+วัตถุประสงค์ .....	53
5.1.3.3 ชื่อของหวานประเภท "ขนม"+วิธีทำ .....	53
5.1.3.4 ชื่อของหวานประเภท "ขนม"+ชื่อเฉพาะ .....	54
5.1.4 ชื่อของหวานที่ประกอบด้วย ส่วนเสริมหน้า+ส่วนหลัก+ส่วนขยาย .....	54
5.1.4.1 ชื่อของหวานประเภท "ขนม"+ลักษณะ+คุณสมบัติ .....	55
5.1.4.2 ชื่อของหวานประเภท "ขนม"+วิธีทำ+คุณสมบัติ .....	55



บทที่	หน้า
5.1.4.3 ชื่อของหวานประเภท "ขนม"+ชื่อเฉพาะ+คุณสมบัติ	56
5.2 รูปแบบของชื่อของหวาน	56
5.2.1 ชื่อของหวานที่ประกอบด้วยส่วนหลัก	58
5.2.1.1 ชื่อของหวานประเภท ชนิดของหวาน	58
5.2.2 ชื่อของหวานที่ประกอบด้วยส่วนหลัก+ส่วนขยาย	58
5.2.2.1 ชื่อของหวานประเภท ชนิดของหวาน+วิธีทำ	58
5.2.2.2 ชื่อของหวานประเภท ชนิดของหวาน+ประเภทย่อย	59
5.2.2.3 ชื่อของหวานประเภท ชนิดส่วนประกอบหลัก+วิธีทำ	60
5.2.2.4 ชื่อของหวานประเภท ชนิดส่วนประกอบหลัก+ประเภทย่อย	60
5.2.3 ชื่อของหวานที่ประกอบด้วยส่วนหลัก+ส่วนขยาย+ส่วนเสริมท้าย	61
5.2.3.1 ชื่อของหวานประเภท ชนิดของหวาน+วิธีทำ+ส่วนประกอบเสริม	61
5.2.3.2 ชื่อของหวานประเภท ชนิดของหวาน+ประเภทย่อย+ส่วนประกอบเสริม	61
5.3 สรุป	62
6 องค์ประกอบทางความหมายของชื่ออาหารไทย	63
6.1 มิติแห่งความแตกต่างและอรรถลักษณะที่เป็นองค์ประกอบของชื่อของหวาน	64
6.1.1 มิติเรื่อง "อิทธิพลต่างประเทศ"	65
6.1.2 มิติเรื่อง "วิธีการทำ"	68
6.1.3 มิติเรื่อง "วัตถุดิบ"	71
6.1.4 มิติเรื่อง "คุณสมบัติ"	79
6.2 ความหมายของชื่อของหวานแสดงโดยองค์ประกอบทางความหมาย	83
6.2.1 ของหวานประเภทแป้ง	83
6.2.2 ของหวานประเภทข้าวเหนียว	87
6.2.3 ของหวานประเภทไข่	88
6.2.4 ของหวานประเภทอื่น	90
6.3 มิติแห่งความแตกต่างและอรรถลักษณะที่เป็นองค์ประกอบของชื่อของหวาน	95
6.3.1 มิติเรื่อง "ประเภท"	97
6.3.2 มิติเรื่อง "วิธีการทำ"	99
6.3.3 มิติเรื่อง "วัตถุดิบ"	101

บทที่	หน้า
6.4 ความหมายของชื่อของควแสดงโดยองค์ประกอบทางความหมาย.....	103
6.4.1 อาหารหลัก.....	103
6.4.2 กับข้าว.....	103
7. ค่านิยมและความเชื่อที่สะท้อนจากชื่ออาหารไทย.....	108
7.1. ความเป็นมงคลของอาหารไทย.....	108
7.1.1 ความเป็นมงคลที่เกิดจากความหมายของชื่ออาหาร.....	108
7.1.2 ความเป็นมงคลที่เกิดจากลักษณะของอาหาร.....	109
7.1.3 ความเป็นมงคลที่เกิดจากประเพณีนิยมของคนไทย.....	111
7.2 ค่านิยมและความเชื่อของคนไทยที่สะท้อนจากชื่ออาหารไทย.....	112
7.2.1 ค่านิยมและความเชื่อเรื่อง ความยั่งยืนและยาวนาน.....	112
7.2.2 ค่านิยมและความเชื่อเรื่อง ความรักใคร่สามัคคี.....	113
7.2.3 ค่านิยมและความเชื่อเรื่อง ความมั่งคั่ง ร่ำรวย.....	114
7.2.4 ค่านิยมและความเชื่อเรื่อง ความสวยงามและความสง่างาม.....	115
7.2.5 ค่านิยมและความเชื่อเรื่อง ความเจริญรุ่งเรืองในชีวิต.....	116
7.2.6 ค่านิยมและความเชื่อเรื่อง ความอุดมสมบูรณ์.....	117
7.2.7 ค่านิยมและความเชื่อเรื่อง ความศรัทธาในศาสนา.....	117
7.3 สรุป.....	119
8. สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ.....	120
8.1 สรุปผลการวิจัย.....	120
8.2 อภิปรายผล.....	126
8.3 ข้อเสนอแนะ.....	127
รายการอ้างอิง.....	128
ประวัติผู้เขียนวิทยานิพนธ์.....	134

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
ตารางที่ 5.1 ชื่อของหวานประเภท ลักษณะ.....	48
ตารางที่ 5.2 ชื่อของหวานประเภท ชื่อเฉพาะ.....	48
ตารางที่ 5.3 ชื่อของหวานประเภท ลักษณะ +กรรมวิธีเฉพาะ.....	49
ตารางที่ 5.4 ชื่อของหวานประเภท ลักษณะ+คุณสมบัติ.....	50
ตารางที่ 5.5 ชื่อของหวานประเภท วัตถุดิบ+กรรมวิธีเฉพาะ.....	50
ตารางที่ 5.6 ชื่อของหวานประเภท วัตถุดิบ+คุณสมบัติ.....	51
ตารางที่ 5.7 ชื่อของหวานประเภท "ขนม"+ ลักษณะ.....	52
ตารางที่ 5.8 ชื่อของหวานประเภท "ขนม"+วัตถุดิบ.....	53
ตารางที่ 5.9 ชื่อของหวานประเภท "ขนม"+วิธีทำ.....	53
ตารางที่ 5.10 ชื่อของหวานประเภท "ขนม"+ชื่อเฉพาะ.....	54
ตารางที่ 5.11 ชื่อของหวานประเภท "ขนม"+ลักษณะ+คุณสมบัติ.....	55
ตารางที่ 5.12 ชื่อของหวานประเภท "ขนม"+วิธีทำ+คุณสมบัติ.....	55
ตารางที่ 5.13 ชื่อของหวานประเภท "ขนม"+ชื่อเฉพาะ+คุณสมบัติ.....	56
ตารางที่ 5.14 ชื่อของคาวประเภท ชนิดของคาว.....	58
ตารางที่ 5.15 ชื่อของคาวประเภท ชนิดของคาว+วิธีทำ.....	59
ตารางที่ 5.16 ชื่อของคาวประเภท ชนิดของคาว+ประเภทย่อย.....	60
ตารางที่ 5.17 ชื่อของคาวประเภท ชนิดส่วนประกอบหลัก+วิธีทำ.....	60
ตารางที่ 5.18 ชื่อของคาวประเภท ชนิดส่วนประกอบหลัก+ประเภทย่อย.....	61
ตารางที่ 5.19 ชื่อของคาวประเภท ชนิดของคาว+วิธีทำ+ส่วนประกอบเสริม.....	61
ตารางที่ 5.20 ชื่อของคาวประเภท ชนิดของคาว+ประเภทย่อย+ส่วนประกอบเสริม.....	62
ตารางที่ 6.1 มิตินี้แห่งความแตกต่างชื่อของหวานที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม.....	91
ตารางที่ 6.1 (ต่อ).....	92
ตารางที่ 6.1 (ต่อ).....	93
ตารางที่ 6.1 (ต่อ).....	94
ตารางที่ 6.2 มิตินี้แห่งความแตกต่างชื่อของคาวที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม.....	106
ตารางที่ 6.2 (ต่อ).....	107

## สารบัญภาพ

ภาพประกอบ	หน้า
ภาพที่ 4.1 กระยาสารท.....	37
ภาพที่ 4.2 กล้วยฉาบ.....	37
ภาพที่ 4.3 กาละแม.....	38
ภาพที่ 4.4 ขนมกง.....	38
ภาพที่ 4.5 ขนมไข่หงส์.....	38
ภาพที่ 4.6 ขนมช่อม่วง.....	38
ภาพที่ 4.7 ขนมชะมด.....	38
ภาพที่ 4.8 ขนมชั้น.....	38
ภาพที่ 4.9 ขนมต้มขาว.....	38
ภาพที่ 4.10 ขนมต้มแดง.....	38
ภาพที่ 4.11 ขนมตะไล.....	39
ภาพที่ 4.12 ขนมถ้วยฟู.....	39
ภาพที่ 4.13 ขนมเทียนแก้ว.....	39
ภาพที่ 4.14 ขนมนมสาว.....	39
ภาพที่ 4.15 ขนมเปียก.....	39
ภาพที่ 4.16 ขนมผิง.....	39
ภาพที่ 4.17 ขนมฝรั่ง.....	39
ภาพที่ 4.18 ขนมฝอย.....	39
ภาพที่ 4.19 ขนมฝักบัว.....	40
ภาพที่ 4.20 ขนมพะพาย.....	40
ภาพที่ 4.21 ขนมโพรงแถม.....	40
ภาพที่ 4.22 ขนมละมุด.....	40
ภาพที่ 4.23 ขนมเล็บมือนาง.....	40
ภาพที่ 4.24 ขนมลำป้านี่อ่อน.....	40
ภาพที่ 4.25 ขนมสามเกลอ.....	40
ภาพที่ 4.26 ขนมเสน่ห์จันทร์.....	40
ภาพที่ 4.27 ขนมไล่ไล่.....	41

ภาพประกอบ	หน้า
ภาพที่ 4.28 ขนมห้านวล.....	41
ภาพที่ 4.29 ขนมห้วฝักกาด.....	41
ภาพที่ 4.30 ข้าวต้มผัด.....	41
ภาพที่ 4.31 ข้าวต้มลูกโยน.....	41
ภาพที่ 4.32 ข้าวเหนียวแก้ว.....	41
ภาพที่ 4.33 ข้าวเหนียวแดง.....	41
ภาพที่ 4.34 จ๋ามงกุฏ.....	41
ภาพที่ 4.35 ทองม้วน.....	42
ภาพที่ 4.36 ทองหยอด.....	42
ภาพที่ 4.37 ทองหยิบ.....	42
ภาพที่ 4.38 ทองเอก.....	42
ภาพที่ 4.39 ฝอยทอง.....	42
ภาพที่ 4.40 ฟักทองแกงบวด.....	42
ภาพที่ 4.41 เม็ดขนุน.....	42
ภาพที่ 4.42 ล่ำเตี๋ย.....	42
ภาพที่ 4.43 ลังขยา.....	43
ภาพที่ 4.44 หม่อม.....	43
ภาพที่ 5.1 กฎแสดงรูปแบบชื่อของหวาน.....	46
ภาพที่ 5.2 กฎแสดงรูปแบบชื่อของคาว.....	57
ภาพที่ 6.1 มิติแห่งความแตกต่างชื่อของหวานที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม.....	64
ภาพที่ 6.2 มิติแห่งความแตกต่างเรื่อง "อิทธิพลต่างประเทศ" ของชื่อของหวานที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม.....	67
ภาพที่ 6.3 มิติแห่งความแตกต่างเรื่อง "วิธีการทำ" ของชื่อของหวานที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม.....	70
ภาพที่ 6.4 มิติแห่งความแตกต่างเรื่อง "วัตถุดิบ" ของชื่อของหวานที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม.....	77
ภาพที่ 6.4 (ต่อ).....	78
ภาพที่ 6.5 มิติแห่งความแตกต่างเรื่อง "คุณสมบัติ" ของชื่อของหวานที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม.....	80
ภาพที่ 6.6 มิติแห่งความแตกต่างชื่อของคาวที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม.....	96

## ภาพประกอบ

หน้า

ภาพที่ 6.7 มิติแห่งความแตกต่างเรื่อง "ประเภท" ของชื่อของหวานที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม 98

ภาพที่ 6.8 มิติแห่งความแตกต่างเรื่อง "วิธีการทำ" ของชื่อของหวานที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม

.....100

ภาพที่ 6.9 มิติแห่งความแตกต่างเรื่อง "วัตถุดิบ" ของชื่อของหวานที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม 102