



รายการอ้างอิง

ภาษาไทย

- คำพูน บุญทวี. 2542 .อาหารพื้นบ้านอีสานใต้ : สัตว์และแมลงที่คนอีสานกิน . นนทบุรี : ไบ๊ยะเขียน.
- ทวีทอง หงษ์มานพ. 2524. *รู้ที่มาอาหารอร่อย*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แสงแดด.
- ธนานันท์ ตรงดี. 2541. *คำเรียกสีของเงาะป่า(ซาไก)*. บทความวิจัยภาษาฉบับที่ 2 (2541):199-210. ภาควิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ธีระพันธ์ เหลืองทองคำ. 2535. *คำเรียกสีในภาษาเข่า(เมี่ยน)*. โครงการวิจัยภาษาและวัฒนธรรมไทยและเข่าจีน. หน่วยปฏิบัติการวิจัยทางภาษาศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- บัญชา สุวรรณานนท์,บรรณาธิการ . 2542. "การแพทย์ สุขภาพ และร่างกายมนุษย์". *สารานุกรม รอบรู้ รอบโลก* 395-396. กรุงเทพฯ : ริดเดอร์สไดเจสท์(ประเทศไทย)จำกัด.
- ประดิษฐ์ สรรพช่าง. 2528 . *ของกินบ้านเฮา (ตำราอาหารล้านนาไทย)* . ลำปาง : ภาควิชาภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ วิทยาลัยครูลำปาง.
- ประนุก วิชชุโรจน์. 2528. *คำบอกสีและการรับรู้เรื่องสีที่ตำบลนาอิน อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์*. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- เพียรศิริ วงศ์วิภาณนท์. 2525. *เอกสารการสอนและแบบฝึกหัดปฏิบัติชุดวิชาภาษาไทย 3 หน่วยที่13*. สาขาวิชาศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- วนิดา เจริญสุข. 2532. *การศึกษาอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์นามสกุลคนไทยเชื้อสายจีน*. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- วิภัสรินทร์ ประพันธ์ศิริ. 2535. *คำเรียกญาติในภาษาคำเมือง : การวิเคราะห์ทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์*. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต คณะอักษรศาสตร์ ภาควิชาภาษาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ศตวรรษต์ เข้มมหาวิน. 2541. *คำเรียกสีและการรับรู้สีของผู้พูดภาษาไทยถิ่น ลัวะ ม้ง และกะเหรี่ยงในพื้นที่จังหวัดเชียงรายและพะเยา*. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

- ศุภมาศ เอ่งฉ้วน. 2536. *คำเรียกญาติภาษาจีนฮกเกี้ยนในภาคใต้ของประเทศไทยและเกาะปีนัง*. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย. 2542. "ภูมิปัญญาท้องถิ่น". *สารานุกรมไทยภาคใต้*. ฉบับที่ 12.
- สุวัฒนา เลียบวัน. 2542. *อาหารท้องถิ่นไทย-ภาคกลาง*. กรุงเทพฯ : สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ โปรแกรมคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏสวนดุสิต.
- อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์. 2538. *คำเรียกและการรับรู้ชื่อของชาวจังหวัดและชาวไทย*. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์. 2533. "ลักษณะบางประการในวัฒนธรรมไทยที่แสดงโดยคำเรียกญาติ". *วารสารภาษาและวรรณคดีไทย*. ปีที่ 7 ฉบับที่ 1.
- อัญชลิกา ผาสุกกิจ. 2542. *คำเรียกรสในภาษาไทยกรุงเทพฯ*. งานวิจัยรายวิชา 141 756 สัมมนาภาษาศาสตร์ชาติพันธุ์.

ภาษาอังกฤษ

- Backhouse, A.E. 1994. *The Lexical Fields of Taste : A Semantic Study of Japanese Taste Terms*. London : Cambridge University Press.
- Beauchamp, Gary K.1996. "Science and Health Perspectives". *Taste Sensation*. Aquatic Research Institute Auditorium . Bangkok : Chulalongkorn University (Unpublished manuscript).
- Brown, Roger.1958. "How Shall a Thing Be Called?". *Psychological Review* 65:14-21. New York : Free Press.
- Collings . 1974. Cited in Sekuler, Robert. 1990. "Introduction to Perception". *Perception*. New York : McGraw-Hill.
- Frake, Charles O.,1961. "Introduction". *Language and Cultural Description*. Selected and introduced by Anwar S.Dil.Stanford, CA : Stanford University Press.
- Harper. 1972.Cited in Backhouse, A.E. 1994. *The Lexical Fields of Taste : A Semantic Study of Japanese Taste Terms*. London: Cambridge University Press.

- Kay, and Mcdaniel.1978. "The Linguistic Significance of the Meanings of Basic Color Terms". *Language* 54, 610-46.
- Lakoff, George. 1995. "Women, fire, and dangerous things". *The importance of Categorization*. Chicago : The University of Chicago Press.
- Matlin, Margaret W. 1998. "Taste". *Sensation and Perception*. Boston : Allyn and Bacon.
- Mayer, Charles S. 1904. "The Taste-names of Primitive People." *British Journal of Psychology* vol.no. 1, pp.117-126.London : Cambridge University Press.
- Mcburney.1974. Cited in Sekuler, Robert. 1990. "Introduction to Perception". *Perception*. New York : McGraw-Hill.
- Mcburney and Gent. 1979. Cited in Backhouse, A.E. 1994. *The Lexical Fields of Taste : A Semantic Study of Japanese Taste Terms*. London: Cambridge University Press.
- Mozel et all.1969. Cited in Sekuler, Robert. 1990. "Introduction to Perception". *Perception*. New York : McGraw-Hill.
- Prasithrathsint, Amara. (in print). *The Componential Analysis of Kinship Terms in Thai : Essays in Tai Linguistics*. Edited by M.R. Kalaya Tingsabadh and Arthur Abramson.Bangkok : Chulalongkorn University Press.
- Robin. 1936. Cited in Backhouse, A.E. 1994. *The Lexical Fields of Taste : A Semantic Study of Japanese Taste Terms*. London: Cambridge University Press.
- Robinson. 1970. Cited in Backhouse, A.E. 1994. *The Lexical Fields of Taste : A Semantic Study of Japanese Taste Terms*. London: Cambridge University Press.
- Rosch, Eleanor.1973. "Natural Categories". *Cognitive Psychology* 4 : 328-50.
- Rosch, Eleanor, C.Simpson,and R.S.Miller.1976. "Structural Bases of Typicality Effects". *Journal of Experimental Psychology : Human Perception and Performance* 2:491-502.

Sawasdee 20. 1991. "The Regional Taste of Thailand". *Sawasdee Journal* (Oct, 1991) pp.62-64.

Sekuler, Robert. 1990. "Introduction to Perception". *Perception*. New York : McGraw-Hill.

Thailife . 1981. "Thai sweets". *Lookeast Journal* (Oct,1985),pp.26-29.

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก.

รายชื่ออาหารจำนวน 80 รายชื่อที่นำมาใช้ถามผู้บอกภาษาไทย 4 ถิ่นในขั้นตอนสำรวจ

ประเภท ถิ่น	อาหารไม่ได้ปรุง (uncooked)	อาหารปรุง (cooked)
อาหารที่พบในทุก ถิ่น 40 รายชื่อ	พริกชี้หนูสด พริกไทย เม็ดพริกไทยอ่อน ขิง ข่า ตะไคร้ มะนาว มะขามเปียก มะยม น้ำ ตาล อ้อย มะกอก เกล็ด หัวยอมแดง ต้น หอม น้ำปลา กะปิ น้ำปล่า แดงกวา บอระเพ็ด มะระ ใบขี้เหล็ก กะทิสด ไข่ ดิบ เนื้อมะพร้าวแก่ มะขามป้อม ก้อยดิบ แตงโม ผลหมาก กระเทียมสด สะเดา โหระพา กะหล่ำปลี ผักกาดขาว ขึ้นช่าย ขมิ้นขาว ยาระตุน้ำแดง	ถั่วลิสงคั่ว ปลาหมึกย่าง ข้าวสุก
อาหารถิ่น กรุงเทพฯ 10 รายชื่อ	ปลาดิบ วาซามิ มัสตาร์ด โชดา โค้ก ลูกอมฮอลล์	ซูปไก่สกัด เค้ก คุกกี้ ไข่ลวก
อาหารถิ่น เชียงใหม่ 10 ราย ชื่อ	มะแฟน มะเหม้า มะเขว่น	แหนมสด น้ำพริกหนุ่ม แคบหมู ไข่อั่ว รด่วน ถั่วเน่า หลู้
อาหารถิ่น อุบลราชธานี 10 รายชื่อ	มะเขือขื่น เลือดสด ผักเม็ก ผักต้ว เห็ดหาด ไข่มดแดง	ปลาร้า ปลาแดก แจ่วบอง แมงจู้ดจี
อาหารถิ่น นครศรีธรรมราช 10 รายชื่อ	สะตอ ลูกเนียง ลูกเหรียง ใบพาโหม ยา ร่วง ยอดลำเพ็ง	เคย ข้าวย่ำ น้ำบูดู

ภาคผนวก ข.

รายชื่ออาหารจำนวน 70 รายชื่อที่นำมาใช้ถามผู้บอกภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่นเหมือนกัน

อาหารไม่ได้ปรุง (uncooked)	อาหารปรุง (cooked)
มะนาว มะขาม มะยม น้ำตาล อ้อย น้อยหน้า น้ำผึ้ง แตงโม มะเฟือง พริกขี้หนู พริกหยวก พริกขี้พ้า เม็ดพริกไทยอ่อน พริกไทย พริกป่น ใบ มะกรูด น้ำปล่า แตงกวา เกล็ด น้ำปล่า ปลาดิบ ไชติบิ กะปิ กะทิสด เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ถั่วลิสงคั่ว นมสด เนื้อมะพร้าวแก่ บอระเพ็ด มะระ ผักขึ้นช่าย ผักชี โหระพา สะระแหน่ หัวหอมแดง ต้นหอม ขิง ข่า ตะไคร้ ใบแมงลัก ขมิ้นขาว ชะอม สะเดา ขี้เหล็ก ยี่ห่วย ยอดกระถิน มะเขือเทศ แมงดา กระเทียมสด ผักดอง ผลหมาก ปลีกล้วยสด กล้วย ดิบ เปลือกมังคุด ยาคาดูน้ำแดง ลับประรด ลัม มะเฟือง ลูกหว่า มะขามเทศ มะขามป้อม กะเพรา ทุเรียนสุก มะละกอสุก ยาเม็ด ไซดา เหล้า	ไข่ลวก ข้าวสุก ปลานึ่ง

รายชื่ออาหารจำนวน 80 รายชื่อที่นำมาใช้ถามเฉพาะผู้บอกภาษาไทยกรุงเทพฯ

อาหารไม่ได้ปรุง (uncooked)	อาหารปรุง (cooked)
วาซาบิ มัสตาร์ด ลูกอมชอลล์ โคลิ อีโน ชีส ชอคโกแลต ฝอยทอง เม็ดแมงลัก วุ้นขาว แอ็บเปิ้ล ชมพู เบียร์ ไวน์ น้ำส้มสายชู เสาระ แครอทสด กะหล่ำปลี ผักกาดขาว ผักกาดหอม ซอสพริก เก้าลัด เนยสด มะม่วงเขียวเสวย กล้วยน้ำว้า ถั่วงอกดิบ หอยนางรมสด น้ำมันพืช หัวเผือก กานพลู มะเขือเปาะ ผักชีฝรั่ง มะระขี้นก ดอกแค เห็ดนางฟ้า แตงไทย ทุเรียนดิบ มังคุด บัวย อุ่น ฝรั่ง เม็ดบัว กระจับ มะเขือพวง ผักกาดแก้ว เห็ดหอม ซุปไก่สกัด ยาอมโบทัน เต้าเจี้ยว จิ๊กโฉ่ว ซีอิ๊วดำ ซีอิ๊วขาว กระเจียบ ผลแก้วมังกร สลละ คาราเมล สาคุ กลอย	ไข่แดงสุก เต้าหู้ยี้ น้ำสลัดครีม หอยรวม ไข่ปลา ไข่แมงดา เลือดหมูต้ม มันฝรั่งทอด ข้าวโพดต้ม ขนมปัง กระจ่างสารท มะพร้าวคั่ว คุกกี้ เค้ก น้ำพริกเผา กระเทียมดอง ซุปไก่สกัด ถั่วแดงต้ม รังนก ลูกกะคั่ว ไอศกรีม น้ำเต้าหู้ ไอศกรีม

รายชื่ออาหารจำนวน 80 รายชื่อที่นำมาใช้ตามเฉพาะผู้บอกภาษาไทยเชียงใหม่

อาหารไม่ได้ปรุง (uncooked)	อาหารปรุง (cooked)
<p>มะเขือแจ้ มะแว้ง คั่วหน่อ จิ้งกุ่ง มดแดง หน่อไม้รวก มะระดิบ มะเขือยาว มะแขว่น ผักแคบ ถั่วพู ดอกจิว จะคำน ผักจอบ ผักไผ่ เห็ดถอบ มะเหล็บ สะแล มะข่วง หน่อไม้บง ใบโกสน ผักข้าว ผักลิ้นฟ้า ผักเหือด ผักบั้ง ผักเผ็ด สีเสียด ผักคาวตอง ผักฮ้วน ผักหวานป่า ผักแปม ผักไค้ ยอดมะขามอ่อน น้ำหน่อ น้ำผัก น้ำปู เพี้ย ใบกุยช่าย กระชาย ลูกมะขามอ่อน มะรุมอ่อน ผักแพว มะฮึก ผักแขยง หยวกกล้วย ลำไย ลิ้นจี่ เลือดสด มะเหม้า ข้าวเม่า ตูน ผักกูด มะกอก มันเครือ งาคั่ว บอน ลูกสมอ หนากไว้ มะปราง มะแฟน ยาน้ำระตมพล มะเขือแจ้ดิน</p>	<p>แหนมสด หลู้เลือด ปลาต้ม แคหมู ใส่อั่ว น้ำ พริกหนุ่ม น้ำพริกข่อง แกงฮังเล กุ้งแอบ แกงแค แกงโอะ ข้าวซอย คั่วหน่อ จิ้งกุ่ง ผักต้ม ปลาบั้ง ถั่วเน่าแซบ รกด่วน แมงมัน แมงมาย</p>

รายชื่ออาหารจำนวน 80 รายชื่อที่นำมาใช้ตามเฉพาะผู้บอกภาษาไทยอุบลราชธานี

อาหารไม่ได้ปรุง (uncooked)	อาหารปรุง (cooked)
<p>ลาบเลือด เลือดสด มะเขือขื่น ผักคั่ว ใบกระโดน ดอกกระเจียว ลูกยอ ปูดอง ไซมดแดง มดแดง ยอดน้อยหน้า เห็ดโค เห็ดกระด้าง เห็ดเผาะ ใบย่านาง ผักเสี้ยน สด ขนุนอ่อน มะกอก ตะคร้อ มะฮึก ดอกโสน ไซผ้า บักแงว ดอกแคป่า ฮวก ใบมัน ผักเม็ก ผักแว่น บวบ แม่ปิ้ง ผักหนอก ผักอีตู ผักกาดฮีน มะโก มะเกลือ ผักกะโตวา มะเดื่อ ลูกจันทิบบ หน่อไม้ดิบ หยวกกล้วยสด เห็ดข่า เห็ดหน้าวัว เห็ดละโรง ผักกระเดา ผักอีเล็ด ใบกุยช่าย ผักอีฮิน ผักกาดยา ผักพาย ผักแพว มะเขือผ้อย ถั่วเี ผือกติบ ยอดมะตูม เห็ดดิน เห็ดหาด หวายสด ผักคราด</p>	<p>ปลาร้า ปลาร้าบอง กุ้งจ่อม ปลาเจ้า ปลาต้ม ลาบเลือด แจ่ว ไข่กรอกอีสาน ข้าวคั่ว แมงจืดจี่ แมงมัน แมงกำมโต แมงอี แมงเม้า แมงคาม แมงซีโนน แมงอีซอน หนอนคั่ว แมงอด หม่อน คั่ว แมงแดง แมงดับเต้า</p>

รายชื่ออาหารจำนวน 80 รายชื่อที่นำมาใช้ตามเฉพาะผู้บอกภาษาไทยนครศรีธรรมราช

อาหารไม่ได้ปรุง (uncooked)	อาหารปรุง (cooked)
เคย สะตอ ลูกเหวี่ยง ลูกเนียง ลูกหยีสด ส้มควาย ยอดมันปู หยวกกล้วย มะดัน ผักสัง เห็ดแดง ถั่วไร่ บวบ ขมิ้นเหลือง ใบบัวบก ใบพาโหม ผักหนาม ยอดลำเพ็ง ผักกุ่ม ระกำ ลูกปุยขำมะนาว ลูกตะขบป่า ลูกปละ ลูกฉิ่ง ถั่วหรั่ง จำปาตะ ใบลา ยอดเลียบ ยอดมวง ยอดพริก ผักเหลือง ยอดส้ม แป้น ยอดขี้หนอน ผักกะลัง ผักซีล่อม ส้มออบ หล่ำมันปู เม็ดดุมพระ ผักกรีน ผักไห หล่ำซ้อง ยอดแหมะ ยอดผักปล้อง เจดหมุนเพลิง ยอดมะม่วง ใบส้มป่อย ยอดแต้ว ยอดแพ ใบส้มกุ่ม ผักหว่า ผักหวานป่า ยอดมะพร้าว ยอดจิก ผักกรูด ยอดหญมย ตะลิงปิง ยาร่วง ยอดยาร่วง หัวมันขี้หนู พลุแก มันอียาง มันปูน้อย ใบสะตอ	ข้าวย่ำ น้ำมุดู แกงพริก กุ้งแก้ว แกงคั่วกลิ้ง เห็ดแดงหมกใจร แกงเหลือง ผักเสี้ยนดอง ลูกก๋อ คั่ว เม็ดมะขามคั่ว ขนมลา มันรังนก ขนมหัจอก น้ำพริกตะไคร้ น้ำพริกขยำ ไตปลา

ประวัติผู้เขียนวิทยานิพนธ์



นางสาวอัญชลิกา ผาสุขกิจ เกิดเมื่อวันที่ 24 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2518 ที่จังหวัด กรุงเทพมหานคร สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาศิลปศาสตรบัณฑิตเกียรตินิยม วิชาเอกภาษาอังกฤษธุรกิจ วิชาโทการตลาด คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ ในปีการศึกษา 2540 และเข้าศึกษาต่อในหลักสูตรปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยในปีพ.ศ. 2541