

โครงสร้างคำเรียกชื่ออาหารไทย : ศึกษาจากตำราแม่ครัวหัวป่าก์
ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ¹

A Study of Word Structures of Food Naming in Thai Recipe Book :
A Case of Her Ladyship's Plain Phassakorawong
"Mae Krua Hua Pa" Recipe Book

ภาสพงศ์ ผิวพอใช้ ²

Passapong Pewporchai

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาโครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารในตำราแม่ครัวหัวป่าก์ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ผลการศึกษาพบว่า โครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารจำแนกออกได้ 9 โครงสร้าง แต่ละโครงสร้าง ประกอบด้วยส่วนประกอบ 1-3 ส่วน โดยแต่ละโครงสร้างประกอบไปด้วยคำต่าง ๆ ต่อไปนี้คือ วัตถุประสงค์หลัก ประเภทการประกอบอาหาร แหล่งที่มาและรสของอาหาร คำในชื่ออาหารประเภทต่าง ๆ นี้ นอกจากจะแสดงถึงการรับประทานอาหารอย่างถูกหลักโภชนาการ ยังบ่งชี้วัฒนธรรมด้านอาหาร การกินของคนไทยด้วย ผลการวิจัยพบว่า 1) การพัฒนาจริยธรรมของนักศึกษาสาขาวิชารัฐประศาสนศาสตร์ มี 5 โครงการคือ (1) โครงการส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรมทำบุญปีใหม่ (2) โครงการจิตอาสาพัฒนาลานคน (3) โครงการจิตอาสาพัฒนาสิ่งแวดล้อม (4) โครงการสืบสานประเพณีสงกรานต์ และ (5) โครงการคลินิกกฎหมายสู่ชุมชน 2) นักศึกษาสาขาวิชารัฐประศาสนศาสตร์มีการปฏิบัติตามหลักจริยธรรม ภาพรวมอยู่ในระดับมากคือ ด้านความกตัญญู รองลงมาด้านจิตสาธารณะและด้านความซื่อสัตย์

¹ บทความนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการวิจัยเรื่อง "คำแสดงโฆษณาลักษณะในตำราแม่ครัวหัวป่าก์ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ : ภาพสะท้อนด้านภาษาและวิถีชีวิตคนไทย" ซึ่งได้รับทุนวิจัยจากคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ประจำปี งบประมาณ 2559

² อาจารย์ประจำสาขาวิชาภาษาและวรรณคดีตะวันออก คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

ตามลำดับ และ 3) นักศึกษาๆ ที่เรียนชั้นปีต่างกันมีการปฏิบัติตามหลักจริยธรรมภาพรวมไม่แตกต่างกัน

คำสำคัญ : คำเรียกชื่ออาหาร, การวิเคราะห์โครงสร้าง, ตำราแม่ครัวหัวป่าก์

Abstract

This article aims to analyze the word structures of food naming in Thai recipe book "Mae Krua Hua Pa" written by Her Ladyship Plian Passakorawong. The findings reveal the nine categories of word structures. Each structure is composed of 1-3 elements. Those of which include main ingredients, methods of cooking, sources, and tastes of each food. Those terms not only express well-nutritious consumption, but also index the Thais' food consuming culture.

Keywords : Food Naming, Structural Analysis, Mae Krua Hua Pa Recipe Book

บทนำ

ปัจจุบันสภาพ

อาหารเป็นปัจจัยสำคัญต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ ดังปรากฏเป็นปัจจัยพื้นฐานสำคัญอันดับแรกในปัจจัยสี่ คือ อาหาร เครื่องนุ่งห่ม ที่อยู่อาศัยและยารักษาโรค มนุษย์ตามส่วนต่าง ๆ ของโลกประกอบอาหารจากวัตถุดิบที่มีอยู่ตามธรรมชาติในบริเวณที่อยู่อาศัยของตน อันประกอบด้วยวัตถุดิบหลักๆ คล้ายคลึงกันคือ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ เครื่องเทศ อาหารที่ประกอบจากวัตถุดิบดังกล่าวจึงมีหลากหลายและมีวิธีต่างๆ กัน จนเกิดเป็นวัฒนธรรม ค่านิยมในการกินอาหารตามถิ่นต่างๆ

ในตำราอาหาร ผู้เขียนตำรามักนำเสนอรายการอาหารหลากหลายชนิดออกเผยแพร่ให้ผู้สนใจลองประกอบอาหารรับประทาน รายการอาหารที่ปรากฏอยู่นั้นถือได้ว่าเป็นภูมิปัญญาที่ได้พัฒนา สืบสมมาตั้งแต่บรรพบุรุษจนถึงปัจจุบัน จึงอาจกล่าวได้ว่า

ตำราอาหารย่อมสะท้อนทั้งวิธีตั้งชื่ออาหาร วิธีการปรุงอาหาร วิธีการกินอาหาร ตลอดจนวัฒนธรรมการกินของคนในแต่ละประเทศ

ความคิดดังกล่าวสอดคล้องกับงานวิจัยของสุนันท์ อัญชลินกุล (2550) ที่ศึกษาคำแสดงโภชนลักษณะในตำราอาหารไทยของหม่องหลวง เต็บ ชุมสาย และเว็บไซต์ปลาแดกพบว่า คำแสดงโภชนลักษณะยังมีบทบาทสำคัญในการสะท้อนให้เห็นศิลปวัฒนธรรมและค่านิยมเกี่ยวกับการบริโภคอาหารของคนไทย

ภาษามีส่วนสำคัญในการสร้างเอกลักษณ์ วัฒนธรรมของแต่ละท้องถิ่น ดังนั้นสิ่งที่นำมาบริโภคย่อมจะแตกต่างกันไปเช่นกัน รวมถึงภาษาหรือคำเรียกชื่ออาหารหรือคำเรียกชื่ออาหารก็ย่อมจะแตกต่างกันไปด้วย ดังเช่นงานวิจัยของ ชนกพร อังศุวิริยะ (2557), และโกสินทร์ ปัญญาอธิสิน (2552) ศึกษาคำเรียกชื่ออาหารในภาษาไทยถิ่นสงขลาและภาษาไทยถิ่นเหนือ ซึ่งสะท้อนให้เห็นวิธีการตั้งชื่อกับความสัมพันธ์เชิงวัฒนธรรมผ่านภาษาหรือวิธีการตั้งชื่ออาหารทำให้เห็นวิธีคิดหรือมุมมองความเป็นไทยในเรื่องอาหารการกิน ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ นับเป็นตำราอาหารไทยที่จัดพิมพ์ขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 5 โดยมีทั้งหมด 5 เล่ม แต่ละเล่มประกอบด้วย 8 ปริฉฉา รวบรวมเรื่องการปรุง อุปกรณ์เครื่องมือการทำอาหาร การจัดเตรียมการทำอาหาร ซึ่งในตำรานี้แสดงให้เห็นถึงขั้นตอนวิธีการทำอาหารที่เป็นระบบ มีการชั่ง ตวง วัด กำหนดอัตราส่วนที่เป็นมาตรฐาน พิมพ์ครั้งแรกเมื่อ ร.ศ. 127 ตรงกับปีพุทธศักราช 2451 นับได้ว่าเป็นตำรากับข้าวของคนไทยที่มากด้วยคุณค่าและเป็นต้นแบบให้กับคนรุ่นหลังได้ศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารและวัฒนธรรมด้านการกินของคนไทย

ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ ถือได้ว่าเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สำคัญยิ่ง โดยเฉพาะเรื่องวัฒนธรรมการบริโภคของบรรพบุรุษที่ถ่ายทอดสั่งสมสืบต่อกันมา แม้จะบูรณาการกับชาติตะวันตก แต่ก็ยังคงสืบสานความเป็นไทยได้อย่างชัดเจน อย่างไรก็ตาม การที่ตำราเล่มนี้พิมพ์เป็นครั้งแรกในปี พ.ศ. 2451 นับถึงปัจจุบันได้ร้อยกว่าปี จึงมีบางส่วนของภาษาที่ทันสมัยและอ่านค่อนข้างยาก การวิเคราะห์คำศัพท์ด้านการประกอบอาหารหรือคำแสดงโภชนลักษณะจะทำให้ผู้ที่สนใจศึกษาค้นคว้าด้านอาหารสามารถเข้าใจได้ชัดเจนยิ่งขึ้น และผู้ที่สนใจการใช้ภาษาไทยในสมัยต่างๆ ยังได้เห็นการเปลี่ยนแปลงของภาษาอีกด้วย นอกจากนี้ส่วนประกอบของอาหาร รสอาหาร และการตั้งชื่ออาหาร ล้วนสะท้อนให้

เห็นวัฒนธรรมความเป็นอยู่ของคนไทยด้วยกันทั้งสิ้น บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวิเคราะห์โครงสร้างคำเรียกชื่ออาหารที่ปรากฏในตำราแม่ครัวหัวป่าของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ โดยจะศึกษาเฉพาะชื่ออาหารที่เป็นความหมายตรงเท่านั้น ไม่ได้ศึกษาชื่อที่เป็นความหมายเปรียบ ซึ่งในตำราแม่ครัวหัวป่าก็ปรากฏอยู่จำนวนหนึ่ง เช่น ขนมปุยฝ้าย ขนมซ่อม่วง ขนมจ่ามงกุฏ

โครงสร้างคำเรียกชื่ออาหารไทยในตำราแม่ครัวหัวป่า

จากการศึกษาโครงสร้างคำเรียกชื่ออาหารไทยในตำราแม่ครัวหัวป่าของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ผู้วิจัยสามารถแบ่งการพิจารณาออกเป็น 9 โครงสร้าง โดยในแต่ละโครงสร้างจะประกอบด้วยคำต่อไปนี้

1. วัตถุดิบหลัก ของที่จัดเตรียมมาเพื่อประกอบอาหาร โดยเป็นส่วนประกอบหลักของอาหาร เช่น เนื้อ หมู ไก่ ปลา เป็นต้น
2. ประเภท หมายถึง การบ่งบอกวิธีในการทำอาหารหรือบ่งบอกชนิดของอาหาร เช่น แกง พล่า ยำ ต้ม ตุ่น นึ่ง เป็นต้น
3. แหล่งที่มา หมายถึง แหล่งกำเนิดของวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร เช่น ไข่เค็มเมืองจีน หรือต้นเค้าของสูตรการทำอาหารนั้น เช่น ขนมจีบอย่างสมเด็จพระพันพรรษา เหตุที่ใช้ชื่อเช่นนี้ เพราะผู้เป็นต้นเค้าของการทำอาหารนี้ คือ สมเด็จพระศรีสุริเยนทราบรมราชินี ในรัชกาลที่ 2 ซึ่งในกาลต่อมา ผู้คนทั่วไปออกพระนามว่า พระพันพรรษา โดยเป็นคำเรียกที่ติดมาตั้งแต่สมัยแผ่นดินรัชกาลที่ 3 เป็นต้น

4. รส หมายถึง รสชาติของอาหาร เช่น เปรี้ยว หวาน เค็ม เผ็ด เป็นต้น

เมื่อพิจารณาในมุมมองของภาพสะท้อนด้านการใช้ภาษาแล้วกล่าวได้ว่าชื่ออาหารที่ปรากฏในตำราแม่ครัวหัวป่าประกอบด้วยคำแสดงโภชนลักษณะที่บ่งชี้ถึง ประเภทอาหาร วัตถุดิบ แหล่งที่มาของอาหาร รสอาหาร คำแสดงโภชนลักษณะดังกล่าวประกอบเป็นชื่ออาหารไทยและมีโครงสร้างชื่ออาหารต่างๆ อย่างเป็นระบบดังนี้

โครงสร้างที่ 1 ประกอบด้วย ส่วนประกอบ 1 ส่วน คือ วัตถุดิบหลัก ดังนี้

วัตถุดิบหลัก
ไข่มด สละ กล้วย

โครงสร้างที่ 2 ประกอบด้วย ส่วนประกอบ 2 ส่วน คือ วัตถุดิบหลัก และ
ประเภทอาหาร ดังนี้

วัตถุดิบหลัก	ประเภทอาหาร
กะปิ	พล่า
เต้าเจี้ยว	พล่า
ปู	พล่า
ปลาสดมอน	หลน
ปลากุเลา	หลน
ปลาดุก	แกงป่า
ปลาเนื้ออ่อน	ถั่ว
มะกะโรนี	แกงจืด
หอยอิรม	ดองเค็ม

โครงสร้างที่ 3 ประกอบด้วย ส่วนประกอบ 2 ส่วน คือ วัตถุดิบหลัก และแหล่งที่มาของอาหาร ดังนี้

วัตถุดิบหลัก	แหล่งที่มาของอาหาร
ไข่เค็ม	เมืองจีน
ปลาร้า	ลาว
มะกะโรนี	อย่างอิตาลี

โครงสร้างที่ 4 ประกอบด้วย ส่วนประกอบ 2 ส่วน คือ ประเภทอาหารและวัตถุดิบหลัก ดังนี้

วัตถุดิบหลัก	วัตถุดิบหลัก
แกง	นกพิราบ
แกง	จาวตาล
เข้าต้ม	ไก่
เข้าต้ม	ปลากระพง
เข้าผัด	เยื่อเคยดี
เข้าผัด	หมี
ต้มโพล้ง	ปลาสด
ทอดมัน	กุ้ง
น้ำพริก	ปลาร้า
พล่า	เห็ดโคนสด
พล่า	ปลาแอนโชวี
ยำ	ขนุนอ่อน
ยำ	เพชรดอกชมพูแดง
ขนม	ตาล
เชื่อม	กล้วย

โครงสร้างที่ 5 ประกอบด้วย ส่วนประกอบ 2 ส่วนคือ ประเภทอาหาร และ
แหล่งที่มาของอาหาร ดังนี้

วัตถุดิบหลัก	แหล่งที่มาของอาหาร
เข้า	แขก
เข้าต้ม	อย่างจีน
เข้าบุหรี	อย่างแขก
ต้มยำ	เขมร
น้ำพริก	นครบาล
น้ำยา	จีน
ขนมเป็อง	ยวน
ขนมค้างคาว	อย่างสมเด็จพระพันพรรษา

โครงสร้างที่ 6 โครงสร้างที่ 6 ประกอบด้วย ส่วนประกอบ 3 ส่วน คือ
วัตถุดิบหลัก ประเภทอาหาร และวัตถุดิบ ดังนี้

วัตถุดิบหลัก	ประเภทอาหาร	วัตถุดิบหลัก
ก๋ากั๋ปลี	ผัด	กั๋กั๋
ปลาช่อน	แกงส้ม	กั๋กั๋กลางสาต

โครงสร้างที่ 7 ประกอบด้วย ส่วนประกอบ 3 ส่วน คือ ประเภทอาหาร
วัตถุดิบหลัก และแหล่งที่มาของอาหาร ดังนี้

วัตถุดิบหลัก	ประเภทอาหาร	แหล่งที่มาของอาหาร
ยำ	แหว	จีน
ยำ	เปลือกส้ม	จีน
ยำ	แท้	อย่างจีน

โครงสร้างที่ 8 ประกอบด้วย ส่วนประกอบ 3 ส่วน คือ ประเภทอาหาร รสอาหาร และวัตถุดิบหลัก ดังนี้

ประเภทอาหาร	รสอาหาร	วัตถุดิบหลัก
แกง แกงเขียว	เผ็ด ส้ม	ลูกชิ้นปลากราย ลูกชิ้นปลาทุสด

โครงสร้างที่ 9 ประกอบด้วย ส่วนประกอบ 3 ส่วนคือ ประเภทอาหาร วัตถุดิบหลัก และวัตถุดิบหลัก ดังนี้

ประเภทอาหาร	วัตถุดิบหลัก	วัตถุดิบหลัก
แกง	ปลาช่อน	กับมะดันดอง
แกง	หมู	กับใบมะขามอ่อน
แกง	ปลาตุกทะเล	กับหน่อไม้เปรี้ยว
แกง	ปลาเทโพ	กับบอน
แกงเขียว	เป็ด	กับมะเขือเทศ
แกงเขียว	แมงดา	กับสัปรด
น้ำพริก	มะกรูด	กับหน่อไม้
ผัด	พริกชี้ฟ้า	กับกุ้งตะเข็บ
ยำ	แตงกวา	กับกุ้งรวน

จากโครงสร้างการตั้งชื่ออาหารข้างต้น กล่าวได้ว่าในอดีต คนไทยนิยมตั้งชื่ออาหารด้วยคำที่แสดงวัตถุดิบที่เป็นหลักในอาหารจานนั้นๆ ประเภทการปรุงอาหาร แหล่งที่มาของอาหารและรสชาติของอาหารด้วยโครงสร้างต่างๆ คำเรียกชื่ออาหารดังกล่าวสื่อความหมายโดยตรงว่าเป็นอาหารชนิดใด อย่างไรก็ตามชื่ออาหารบางชื่อในตำราแม่ครัวหัวป่าก็ไม่ได้สื่อความหมายโดยตรง เช่น แสร้งว่า ล่าเตี๋ยง ซ่อม่วง ปุยฟ้าย เป็นต้น ซึ่งเป็น

การเปรียบเทียบอาหารกับสิ่งต่าง ๆ เช่น ปุยฝ้าย ขนมะขี้เ็นฟูและมีสีนวลสวยงามเหมือนฝ้ายเป็นปุยๆ หรือข่อม่วงที่สีนวลของอาหารนั้นใช้สีของอัญชันและทำเป็นรูปดอกไม้ จึงมีชื่อว่าข่อม่วง หรือขนค้ำคาวที่มีรูปลักษณะเป็นสามเหลี่ยม เหมือนกับลักษณะของค้ำคาวกางปีก

นอกจากนี้โครงสร้างการตั้งชื่ออาหารในตำราแม่ครัวหัวป่าก์ ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ยังสะท้อนถึงคุณค่าด้านต่าง ๆ ได้แก่

คุณค่าด้านความสมดุลทางโภชนาการของคนไทยในสมัยก่อน ดังปรากฏในโครงสร้างของชื่ออาหาร ที่มีทั้งส่วนประกอบหลักครบทั้งห้าหมู่ คือ โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต เกลือแร่ รวมทั้งวิตามินจากวัตถุดิบประเภทต่าง ๆ ตลอดจนคุณค่าด้านรสชาติอาหารอันเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทย คือ รสเผ็ดจากพริก รสเปรี้ยวจาก ส้มมะขาม หรือ มะนาว คุณค่าด้านความสมดุลทางโภชนาการนี้นับได้ว่าเป็นคุณค่าสากล ที่ปรากฏในชื่ออาหารประเทศต่าง ๆ เช่นที่ปรากฏในงานวิจัยคำแสดงโภชนลักษณะในตำราอาหารไทย อังกฤษ ฝรั่งเศส (สุนันท์ อัญชลีสินกุล, 2551)

การปรุงอาหารอย่างหลากหลายวิธีการ ชี้ให้เห็นคุณค่าทางวัฒนธรรมด้านอาหารการกิน จะเห็นว่าคนไทยนิยมทำอาหารประเภท แกง ยำ พล่า น้ำพริก เจ้า หลน ดังปรากฏในโครงสร้างของชื่ออาหารที่มีอาหารประเภทแกง ยำ พล่า น้ำพริก จำนวนมาก และอาหารก็จัดเป็นสื่อทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่ทำให้ต่างชาติรู้จักประเทศไทยดีขึ้น เช่น มัสมัน ต้มยำกุ้ง ซึ่งเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางในต่างประเทศและได้รับการยอมรับว่าเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมไทยด้านอาหารอันมีชื่อ

ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ยังแสดงให้เห็นค่านิยมการปรุงอาหารตามตำหรับของเจ้านาย เช่น ขนمجีบอย่างเจ้าครอกวัดโพธิ์ ซึ่งหมายถึง พระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมหลวงนริทรเทวี ขนค้ำคาวอย่างเจ้าครอกทองอยู่ ซึ่งหมายถึง พระอัครชายาในกรมพระราชวังบวรสถานพิมุข หรือ ขนค้ำคาวอย่างสมเด็จพระพันวรรษา ซึ่งหมายถึง สมเด็จพระศรีสุริเยนทราบรมราชินีในรัชกาลที่ 2 ทั้งนี้เพราะคนไทยคาดหวังกันว่า อาหารชาววังย่อมเป็นสิ่งที่ดีอร่อยเลิศรส

นอกจากนี้ ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ยังสะท้อนถึงการรับวัฒนธรรมการกินของชาวต่างชาติทั้งในเอเชีย และยุโรป ดังปรากฏในส่วนประกอบที่เป็นที่มาของอาหาร เช่น ยำเห้วจีน ปลาร้าลาว ข้าวแขก มะกะโรนีแกงจืด เป็นต้น

สรุป

หนังสือตำราแม่ครัวหัวป่าก์ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ เป็นตำราอาหารไทย ที่จัดพิมพ์ขึ้นเมื่อพ.ศ.2451-2452 ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว นับถึงปัจจุบันพ.ศ. 2560 เป็นเวลา 108 ปี หนังสือเล่มนี้เป็นหนังสือตำราอาหารคุณภาพรุ่นเก่าที่ตกทอดมาถึงปัจจุบัน ดังปรากฏในคำนำ เล่ม 1 หน้า 8 ว่า

“ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ เป็นหนังสือที่ทรงคุณค่า ความรู้หลายด้านที่ท่านถ่ายทอดผ่านงานเขียนของท่านล้วนน่าอ่านและจดจำ ล้ำค่าในเรื่องปากะศิลป์ เป็นเอกลักษณ์ของคนไทยที่น่า สืบทอดคงไว้ให้ลูกหลานได้เรียนรู้สืบทอดไปภายหน้า...”

จากถ้อยคำดังกล่าวข้างต้น กล่าวได้ว่า ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ที่เขียนขึ้นในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวนั้น นอกจากจะให้ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารใน รัชสมัยรัชกาลที่ 5 แก่คนรุ่นหลังเป็นอย่างดีแล้ว ยังน่าสนใจศึกษาโครงสร้างคำเรียกชื่ออาหาร ซึ่งสามารถจำแนกออกได้ 9 โครงสร้าง แต่ละโครงสร้างประกอบด้วย ส่วนประกอบ 1-3 ส่วน โดยแต่ละโครงสร้างประกอบไปด้วยส่วนประกอบต่าง ๆ ต่อไปนี้คือ วัตถุดิบหลัก ประเภทการประกอบอาหาร แหล่งที่มาและรสของอาหาร ส่วนประกอบต่าง ๆ ในชื่ออาหารประเภทต่าง ๆ นี้สะท้อนถึงการรับประทานอาหารอย่างถูกหลักโภชนาการและวัฒนธรรมด้านอาหารการกินของคนไทยเป็นอย่างดี

เอกสารอ้างอิง

- โกสินทร์ ปัญญาอธิสิน. (2552). การศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาถิ่นเหนือ
ตามแนวภาษาศาสตร์ชาติพันธุ์. วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต สาขา
วิชาภาษาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ชนกพร อังศุวิริยะ. (2557, มกราคม-มิถุนายน). การวิเคราะห์โครงสร้างคำเรียกชื่ออาหาร
ภาษาไทยท้องถิ่นภาคใต้ ของกลุ่มชาติพันธุ์ในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา.
ว.ศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 6(1), 17-30.
- เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. (2554). ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ เล่ม 1-5. (พิมพ์ครั้งที่
7). นนทบุรี : ต้นฉบับ.
- ภาสพงศ์ ผิวพอใช้. (2560). คำแสดงโภชนลักษณะในตำราแม่ครัวหัวป่าก์ของ
ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ : ภาพสะท้อนด้านภาษาและวิถีชีวิตคนไทย.
อุบลราชธานี : โครงการวิจัยคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี.
- สุนันท์ อัญชลีกุล. (2550). คำแสดงโภชนลักษณะในตำราอาหารของ ม.ล.เต็บ ชุมสาย
และในตำราอาหารเว็บไซต์ปลาแดกดอกท้อคอม. ใน รวมบทความวิจัยยำใหญ่
ใส่สารพัด : วัฒนธรรมอาหารไทย-เทศ. (น.131 -151). กรุงเทพฯ : คณะ
อักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- _____. (2551). หลากมิตีคำแสดงโภชนลักษณะในตำราอาหารไทย อังกฤษ ฝรั่งเศส.
ว.อักษรศาสตร์ (ฉบับพิเศษ). 251-277.