

การศึกษาคำเรียกรสและทัศนคติเกี่ยวกับรสในภาษาจีนแต่จิวตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์



นางสาวพรลัดดา เมฆบัณฑูรย์

สถาบันวิทยบริการ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาภาษาศาสตร์ ภาควิชาภาษาศาสตร์

คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ปีการศึกษา 2547

ISBN 974-17-7014-6

ลิขสิทธิ์ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

AN ETHNOSEMANTIC STUDY OF TASTE TERMS AND TASTE ATTITUDES
IN TEOCHIU



Miss Pornladda Mekbantoon

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

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 974-17-7014-6

หัวข้อวิทยานิพนธ์	การศึกษาคำเรียกรสและทัศนคติเกี่ยวกับรสในภาษาจีนแต่จีวตามแนว อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์
โดย	นางสาวพรลัดดา เมฆบัณฑิต
สาขาวิชา	ภาษาศาสตร์
อาจารย์ที่ปรึกษา	ศาสตราจารย์ ดร. อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์

คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้บัณฑิตวิทยาลัยเป็นส่วน
หนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาโท

.....คณบดีคณะอักษรศาสตร์
(ศาสตราจารย์ ดร.ธีระพันธ์ เหลืองทองคำ)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

.....ประธานกรรมการ
(อาจารย์ ดร. สุดา รังกูพันธ์)

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

.....กรรมการ
(อาจารย์ ดร. สุรีย์ ชูณหะเรืองเดช)

พรลัดดา เมฆบัณฑิต : การศึกษาคำเรียกรสและทัศนคติเกี่ยวกับรสในภาษาจีนแต้จิ๋วตามแนววรรค
ศาสตร์ชาติพันธุ์ (AN ETHNOSEMANTIC STUDY OF TASTE TERMS AND TASTE ATTITUDES
IN TEOCHIU) อ. ที่ปรึกษา : ศ. ดร. อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์, 150 หน้า. ISBN 974-17-7014-6

งานวิจัยชิ้นนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อจำแนกคำเกี่ยวกับรสในภาษาจีนแต้จิ๋วออกเป็นคำเรียกรสพื้นฐาน คำ
เรียกรสไม่พื้นฐาน และคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรส อีกทั้งวิเคราะห์ระบบของคำเรียกรสไม่พื้นฐาน กลวิธีการ
สร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐาน และความหมายของคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสในภาษาจีนแต้จิ๋ว

ข้อมูลที่ใช้ในการวิเคราะห์ได้มาจากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาจีนแต้จิ๋วจำนวน 20 คน โดยใช้รายชื่อ
อาหารทั้งสิ้น 185 ชนิด

ผลการวิเคราะห์พบว่า คำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋วมีทั้งสิ้น 9 คำ ได้แก่ /tsia:4/ 'จืด' /siŋ1/
'เปรี้ยว' /kiam5/ 'เค็ม' /ti:1/ และ /tiam5/ 'หวาน' /khow4/ 'ขม' /kam1/ 'ชุ่มคอ' /siab2/ 'ฝาด' และ
/hiam1/ 'เผ็ด' และคำเหล่านี้เป็นตัวแทนของประเภทรสพื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋ว 8 ประเภท ซึ่งจากการ
วิเคราะห์องค์ประกอบพบว่า คำเหล่านี้แตกต่างกันใน 7 มิติ ได้แก่ ความคงทนของรส ความฉ่ำติดผอม
การได้กลิ่นทางจมูก ความแสบ ความเหนียวคอ ความกระหายน้ำ และความเสียวฟัน

จากการวิเคราะห์โครงสร้างของคำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋วพบว่า ผู้พูดภาษาจีนแต้จิ๋วมีกล
วิธีในการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานทั้งหมด 3 กลวิธีใหญ่ ได้แก่ 1) กลวิธีการซ้ำคำเรียกรส (รส1+รส1) 2) กล
วิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานเข้าด้วยกัน (รส1+รส2) และ 3) กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำขยาย (รส
+คำขยาย) กลวิธีสุดท้ายนี้ยังแบ่งออกเป็นกลวิธีย่อยอีก 6 กลวิธี คือ 3.1) การผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำ
แสดงความรู้สึกทางประสาทสัมผัสอื่น (รส+ประสาทสัมผัส) 3.2) การผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำบอกลักษณะ
(รส+ลักษณะ) 3.3) การผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำบอกความเจือจางของรส (รส+เจือจาง) 3.4) การผสมคำ
เรียกรสพื้นฐานกับคำบอกอุณหภูมิ (รส+อุณหภูมิ) 3.5) การผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำว่า /tshuk5/ 'ออก'
(รส+'ออก') และ 3.6) การผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำว่า /se:1/ 'เกิด' (รส+'เกิด') การผสมคำเรียกรสไม่พื้น
ฐานในภาษาจีนแต้จิ๋วดังกล่าว ทำให้ความหมายของคำเรียกรสเปลี่ยนแปลงไป คือ การมีระดับความเข้มข้นที่
อ่อนลงของรส การมีรสมากกว่า 1 รสผสมกัน การรับรู้รสที่เกิดรวมกับการรับรู้กลิ่นในขณะเดียวกัน การแสดง
ถึงรสร่วมกับลักษณะของอาหาร และการแสดงถึงความร้อนที่เกิดขึ้นภายในปากขณะรับประทานอาหาร

ผลการวิเคราะห์คำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสในภาษาจีนแต้จิ๋วพบว่า ผู้พูดภาษาจีนแต้จิ๋วใช้คำแสดง
ทัศนคติเกี่ยวกับรสที่มีความหมายทางบวกเพื่อแสดงความพึงพอใจที่มีต่อรส มีทั้งหมด 7 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มคำ
ที่มีความหมายว่า "ถูกปาก" "อร่อย" "ดี" "เจริญอาหาร" "ยินดี" "มีรส" และ "ไม่เลว" คำแสดงทัศนคติทาง
ลบที่แสดงความไม่พึงพอใจที่มีต่อรส มีทั้งหมด 7 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มคำที่มีความหมายว่า "ไม่ถูกปาก" "ไม่
อร่อย" "ไม่ดี" "เลี่ยน" "กินยาก" "ไม่มีรส" และ "รสจัด" และคำทัศนคติที่มีความหมายเป็นกลาง ที่มีได้
แสดงถึงความพึงพอใจหรือไม่พึงพอใจต่อรสของอาหาร มีทั้งหมด 4 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มที่มีความหมายว่า "กิน
ง่าย" "ธรรมดา" "ไม่แตกต่าง" และ "พอสมควร"

ภาควิชา ภาษาศาสตร์ ลายมือชื่อนิสิต.....

สาขาวิชา ภาษาศาสตร์ ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา.....

ปีการศึกษา 2547

4580182222 : MAJOR LINGUISTICS

KEYWORD : TEOCHIU/ TASTE / ATTITUDE/ ETHNOSEMANTIC

PORNLADDA MEKBANTOON : AN ETHNOSEMANTIC STUDY OF TASTE TERMS AND TASTE ATTITUDES IN TEOCHIU. THESIS ADVISOR : PROF. AMARA PRASITHRATHASINT, 150 pp. ISBN 974-17-7014-6

This study aims to categorize taste terms in Teochiu into basic taste terms, non-basic taste terms, and taste attitude terms, and to analyze the system of basic taste terms, linguistic strategies in forming non-basic taste terms, and the meanings of taste attitude terms.

The data used in this study was gathered by asking twenty Teochiu informants to identify and describe the tastes of 185 kinds of food.

The results show that in Teochiu there are nine basic taste terms representing eight basic taste categories: /kiam⁵/ (SALTY), /siŋ¹/ (SOUR), /tī:¹/ or /tiam⁵/ (SWEET), /hiam¹/ (HOT), /khow⁴/ (BITTER), /tsia:⁴/ (FLAT), /siab²/ (ASTRINGENT) and /kam¹/ (MOIST). The meanings of all the basic taste terms are differentiated by seven dimensions of contrast: duration of taste sensation, nauseousness, pungency, soreness, stickiness, thirstiness, and tingle.

With regard to non-basic taste terms, it is found that they are formed by three main strategies: reduplication of basic taste term (taste1+taste1), combining two basic taste terms (taste1+taste2), and combining a basic taste term with a modifier. The last strategies can be divided into six sub-categories; namely, taste+sensation, taste+characteristic, taste+dilution, taste+temperature, taste+ /tshuk⁵/ 'out', and taste+ /sɛ:¹/ 'to be born'.

The analysis of taste attitude terms shows that they are divided into three groups according to the meanings: positive, negative and neutral attitudes. The positive category can be divided into seven groups: 'savory', 'delicious', 'good', 'appetizing', 'tasteful', and 'not bad'. The negative category can be divided into seven groups: 'not savory', 'not delicious', 'not good', 'fatty', 'difficult to eat', 'tasteless', and 'strong', and the neutral category can be divided into four groups: 'easy to eat', 'simple', 'not different', and 'moderate'

Department Linguistics

Student's signature.....

Field of study Linguistics

Advisor's signature.....

Academic year 2004

กิตติกรรมประกาศ

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณ ศาสตราจารย์ ดร.อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ผู้จุดประกายความคิดในการทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ และกรุณาสละเวลาอันมีค่าในการให้คำปรึกษา ตรวจสอบ และแก้ไขวิทยานิพนธ์ด้วยความเอาใจใส่อย่างดียิ่ง อีกทั้งยังคอยให้กำลังใจผู้วิจัย ทำให้เกิดความอุตสาหะและความมุ่งมั่นอย่างแน่วแน่จนทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ ขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูง

ขอกราบขอบพระคุณอาจารย์ ดร.สุดา รั้งกุพันธ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จินตนา ถันวานินวัฒน์ และอาจารย์ ดร.สุรีย์ ชุมหะเรืองเดช ผู้เป็นคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ และกรุณาตรวจแก้ไขรวมทั้งให้คำแนะนำเพิ่มเติม เพื่อให้เนื้อหาของวิทยานิพนธ์มีความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น

ขอกราบขอบพระคุณคณาจารย์ภาควิชาภาษาศาสตรทุกท่านที่ได้ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้อันเป็นประโยชน์มากมายแก่ผู้วิจัยมาโดยตลอด

ขอขอบคุณบุคลากรและเพื่อนชาวภาษาศาสตรที่คอยเอื้อเฟื้อให้ความช่วยเหลือในด้านต่าง ๆ และคอยเป็นกำลังใจที่ดีเสมอมา

ขอขอบคุณผู้บอกภาษาชาวจีนแต่จิวทุกท่านที่มีน้ำใจและให้ความร่วมมือในการเก็บข้อมูลเป็นอย่างดี ซึ่งถือเป็นประโยชน์ทำให้เกิดเป็นวิทยานิพนธ์ฉบับนี้

ท้ายที่สุด ความสำเร็จและคุณความดีใด ๆ ที่เกิดจากวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ผู้วิจัยขอมอบแก่บิดา มารดา และอาม่า ผู้เป็นที่รักยิ่งที่คอยเอาใจใส่และให้กำลังใจ ขอขอบพระคุณ

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญ	ช
สารบัญตาราง.....	ญ
สารบัญภาพ.....	ฎ
บทที่	
1 บทนำ.....	1
1.1 ความเป็นมาของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย	2
1.3 สมมติฐานในการวิจัย	3
1.4 ขอบเขตของการวิจัย.....	3
1.5 วิธีดำเนินการวิจัย.....	3
1.5.1 การเก็บข้อมูล	3
1.5.2 การวิเคราะห์ข้อมูล.....	14
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	18
2 ทบทวนวรรณกรรม.....	19
2.1 อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์.....	19
2.1.1 แนวคิดทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์.....	19
2.1.2 ทฤษฎีการจำแนกประเภท (Categorization)	22
2.1.3 ทฤษฎีการแยกองค์ประกอบ (Componential Analysis).....	23
2.1.4 ผลงานวิจัยทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์.....	26
2.2 การศึกษาเกี่ยวกับรส และคำเรียกรส.....	28
2.2.1 การศึกษาเกี่ยวกับรสในแนววิทยาศาสตร์	28

2.2.2	การศึกษาเกี่ยวกับรสในแนวจิตวิทยา	35
2.2.3	การศึกษาเกี่ยวกับรสในแนวภาษาศาสตร์	40
2.3	อาหารจีน	48
2.4	ลักษณะทั่วไปของภาษาจีนแต้จิ๋ว	51
3	คำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋ว	55
3.1	การแยกคำเรียกรสออกจากคำที่ไม่ใช่คำเรียกรส	55
3.1.1	หลักเกณฑ์ในการแยกคำเรียกรสออกจากคำที่ไม่ใช่คำเรียกรส	55
3.1.2	คำที่ไม่ใช่คำเรียกรสที่พบในการเก็บข้อมูล	58
3.2	การแยกคำเรียกรสพื้นฐานออกจากคำเรียกรสไม่พื้นฐาน	63
3.3	ความหมายของคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋ว	65
3.4	องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋ว	72
3.4.1	มิติแห่งความแตกต่าง (dimensions of contrast) ของคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋ว	73
3.4.2	อรรถลักษณะ (semantic features) ที่ใช้ระบุความแตกต่างของ คำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋ว	77
3.4.3	ระบบคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋วซึ่งแสดงในรูปของโครงสร้าง ต้นไม้ (tree diagram)	80
3.4.4	องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋ว	82
3.5	สรุป	84
4	คำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋ว	85
4.1	ลักษณะของคำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋ว	85
4.2	กลวิธีที่ใช้ในการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋ว	86
4.2.1	กลวิธีการซ้ำคำ	87
4.2.2	กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐาน 1 กับ คำเรียกรสพื้นฐาน 2	88
4.2.3	กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำขยาย	91

4.3	ความถี่ในการปรากฏของกลวิธีการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐาน ในภาษาจีนแต้จิ๋ว	99
4.4	การจัดประเภทคำเรียกรสไม่พื้นฐานภายใต้คำเรียกรสพื้นฐาน ในภาษาจีนแต้จิ๋ว	100
4.5	สรุป	107
5	คำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสในภาษาจีนแต้จิ๋ว.....	108
5.1	คำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสที่พบในภาษาจีนแต้จิ๋ว	109
5.1.1	คำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสที่มีความหมายทางบวก.....	109
5.1.2	คำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสที่มีความหมายทางลบ	114
5.1.3	คำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสที่มีความหมายเป็นกลาง	119
5.2	ความสัมพันธ์ระหว่างคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสกับคำเรียกรส	122
5.3	สรุป	124
6	สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	126
6.1	สรุปผลการวิจัย.....	126
6.2	อภิปรายผล	130
6.3	ข้อเสนอแนะ	132
	รายการอ้างอิง.....	134
	ภาคผนวก.....	140
	ภาคผนวก ก รายชื่ออาหาร	141
	ภาคผนวก ข รายชื่ออาหาร.....	148
	ประวัติผู้เขียนวิทยานิพนธ์	150

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1	ตารางบันทึกข้อมูลคำเรียกรส 6
2	ตารางบันทึกข้อมูลคุณสมบัติของรสนพื้นฐาน 10
3	โครงสร้างการจัดลำดับชั้น 21
4	ตัวอย่างเครื่องปรุงอาหารที่มีรสหรือกลิ่นรุนแรงกับลักษณะการรับรู้รสที่รุนแรง 35
5	หน่วยเสียงพยัญชนะในภาษาจีนแต้จิ๋ว 52
6	หน่วยเสียงสระในภาษาจีนแต้จิ๋ว 53
7	หน่วยเสียงวรรณยุกต์ สัทลักษณะของเสียงวรรณยุกต์และสัญลักษณ์แทน หน่วยเสียงวรรณยุกต์ในภาษาจีนแต้จิ๋ว 54
8	อัตราร้อยละของการระบุคุณสมบัติของรสนพื้นฐาน 68
9	คำเรียกรสไม่พื้นฐานที่ใช้กลวิธีการการซ้ำคำ 87
10	คำเรียกรสไม่พื้นฐานที่ใช้กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐาน 1 กับคำเรียกรสพื้นฐาน 2 88
11	คำเรียกรสไม่พื้นฐานที่ใช้กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำเรียกกลิ่น 92
12	คำเรียกรสไม่พื้นฐานที่ใช้กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำบอกลักษณะ 93
13	คำเรียกรสไม่พื้นฐานที่ใช้กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำบอก ความเจือจางของรส 95
14	คำเรียกรสไม่พื้นฐานที่ใช้กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำบอกอุณหภูมิ 96
15	คำเรียกรสไม่พื้นฐานที่ใช้กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำว่า /tshuk5/ ‘ออก’ 97
16	คำเรียกรสไม่พื้นฐานที่ใช้กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำว่า /sɛ:1/ ‘เกิด’ 98
17	ตารางกลวิธีที่ใช้ในการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋ว 99
18	ตารางการจัดประเภทคำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋ว 102
19	ตารางแสดงจำนวนคำเรียกรสไม่พื้นฐานที่เป็นประเภทย่อยของ คำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋ว 103
20	ความสัมพันธ์ระหว่างคำแสดงทัศนคติกับคำเรียกรส 123

สารบัญภาพ

หน้า

ภาพที่ 1 โครงสร้างต้นไม้ซึ่งแสดงองค์ประกอบทางความหมายของ คำเรียกรสในภาษาจีนแต้จิ๋ว	80
---	----



สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาของปัญหา

อาหารนั้นถือเป็นสิ่งจำเป็นต่อชีวิตมนุษย์ เนื่องจากมนุษย์ทุกคนต่างต้องรับประทานอาหาร ไม่ว่าจะเขาเหล่านั้นจะอยู่ในวัฒนธรรมหรือเป็นคนในชาติพันธุ์ใด การรับประทานอาหารทำให้เรามีชีวิตอยู่รอดต่อไปได้เพราะได้รับสารอาหารประเภทต่างๆ ที่ร่างกายต้องการ ในความเป็นจริงมนุษย์ทุกคนสามารถรับประทานอาหารที่อาจมีรส (taste) แบบเดียวกันได้เพียงเพื่อให้ได้พลังงานและสารอาหารซึ่งมีประโยชน์ต่อร่างกายเหมือนกัน แต่มนุษย์บริโภคอาหารที่มีรสหลากหลายเพราะความพึงพอใจในรสของอาหาร

'รส' (taste) ถือเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่งยวดและกลายมาเป็นปัจจัยที่คนเราใช้ในการตัดสินใจว่าจะรับประทานอาหารชนิดนั้นหรือไม่ จนบางครั้งดูเหมือนว่ารสชาติของอาหารกลายมาเป็นเหตุผลหลักและทำให้เหตุผลที่เราบริโภคอาหารเพื่อให้ได้สารอาหารต่างๆ ที่จำเป็นต่อร่างกายและมีชีวิตอยู่รอดกลายเป็นปัจจัยรองไปโดยปริยาย การศึกษาเกี่ยวกับรสในวัฒนธรรมหรือชาติพันธุ์ใดอาจทำได้โดยการศึกษาคำที่ใช้ในการเรียกรสอาหารของคนกลุ่มนั้น เพราะคำเรียกที่มีความเป็นรูปธรรมสามารถสะท้อนให้เห็นระบบความนึกคิดที่เป็นนามธรรมของคนในกลุ่มชาติพันธุ์ได้

วิทยานิพนธ์เรื่องนี้มีเนื้อหาเกี่ยวกับรส (taste) อาหาร ในการทบทวนผลงานในอดีต พบว่ามีงานที่ศึกษาด้านนี้ในแนววิทยาศาสตร์ จิตวิทยา และภาษาศาสตร์ ในแนววิทยาศาสตร์เป็นการศึกษาเกี่ยวกับกระบวนการรับรู้รสของอาหารโดยอธิบายเรื่องโครงสร้างและพฤติกรรมทางกายภาพของมนุษย์ ในแนวจิตวิทยาเป็นการศึกษาซึ่งเน้นความสัมพันธ์ทางจิตใจกับพฤติกรรมทางกายภาพในการบริโภคอาหาร และในแนวภาษาศาสตร์มีการศึกษาตัวภาษาเป็นหลัก โดยเน้นการศึกษาวงคำศัพท์ที่เกี่ยวกับรสของอาหารซึ่งเรียกว่า "คำเรียกรส" (taste terms) การศึกษาด้านนี้แสดงให้เห็นระบบคำเรียกรสอาหารและสะท้อนความนึกคิดของคนในวัฒนธรรมนั้น แต่ผลงานที่ศึกษาเกี่ยวกับรสในแนวภาษาศาสตร์ที่เป็นการศึกษาตีแผ่วัฒนธรรมยังถือว่าไม่มากนัก จึงมีความน่าสนใจที่จะศึกษาและเพิ่มเติมองค์ความรู้ในด้านนี้ให้มากขึ้น เนื่องจากวัฒนธรรมถือเป็นมรดกอันล้ำค่าของกลุ่มชนต่างๆ ที่แสดงถึงความเป็นชนกลุ่มนั้น

ผู้วิจัยเห็นว่าการศึกษาในแนววรรคศาสตร์ชาติพันธุ์ (Ethnosemantics) มีความน่าสนใจ และเป็นประโยชน์อย่างมาก เนื่องจากสามารถทำให้เข้าถึงวัฒนธรรมของแต่ละชาติพันธุ์โดยผ่านทางการศึกษาและวิเคราะห์คำในภาษาของเขาเหล่านั้น ทำให้สามารถเข้าใจระบบความคิดหรือปริชานของคนในวัฒนธรรมนั้น และนำเอาการมองโลกของเขามาตีแผ่ให้เห็นได้อย่างเป็นระบบระเบียบและพิสูจน์ได้เช่นเดียวกับในแนววิทยาศาสตร์ งานวิจัยเล่มนี้จะศึกษาระบบความคิดของผู้พูดภาษาจีนแต้จิ๋วโดยเลือกศึกษาผ่านทางกลุ่มคำเรียกรส ซึ่งการศึกษาในครั้งนี้จะเน้นการนำเสนอความรู้แบบท้องถิ่น (indigenous knowledge) หรือความรู้แบบชาวบ้านมากกว่าข้อเท็จจริงทางวิทยาศาสตร์ที่เป็นความรู้แบบโลกสากล (global knowledge) ดังนั้นผลการศึกษาคำเรียกรสในภาษาจีนแต้จิ๋วในงานเล่มนี้ก็จะถ่ายทอดให้เห็นการมองโลกแบบคนในวัฒนธรรมจีนแต้จิ๋วในเรื่องเกี่ยวกับรสของอาหาร โดยเหตุผลที่ผู้วิจัยเลือกศึกษาคำเรียกรสในภาษาจีนแต้จิ๋วเนื่องจากกลุ่มชาติพันธุ์จีนแต้จิ๋วนั้นถือเป็นกลุ่มชาติพันธุ์กลุ่มใหญ่กลุ่มหนึ่งที่อาศัยอยู่ในประเทศไทยมาช้านาน และมีวัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์ของตนเอง โดยเฉพาะอย่างยิ่งเรื่องวัฒนธรรมการกินอาหาร จึงนำศึกษาว่าชาวจีนแต้จิ๋วนั้นมีวิธีการใช้คำเรียกรสต่างๆ อย่างไร ซึ่งเป็นการตอบคำถามข้อสงสัยของผู้วิจัยที่เกิดขึ้นในขณะทบทวนผลงานคำเรียกรสในอดีตที่ผ่านมา ผู้วิจัยจึงจะทำการศึกษาคำเรียกรสในภาษาจีนแต้จิ๋ว และทัศนคติเกี่ยวกับรสซึ่งเป็นประเด็นที่ยังมิได้มีการศึกษาไว้ในอดีต

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

- 1.2.1 จำแนกคำเกี่ยวกับรสในภาษาจีนแต้จิ๋วออกเป็นคำเรียกรสพื้นฐาน คำเรียกรสไม่พื้นฐาน และคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรส
- 1.2.2 วิเคราะห์ระบบคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋ว
- 1.2.3 วิเคราะห์กลวิธีการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋ว
- 1.2.4 วิเคราะห์คำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสในภาษาจีนแต้จิ๋ว

1.3 สมมติฐานของการวิจัย

- 1.3.1 คำเรียกรสพื้นฐานเป็นคำศัพท์เดี่ยว และใช้โดยผู้บอกภาษาอย่างสม่ำเสมอ คำเรียกรสไม่พื้นฐานเป็นคำผสม และใช้โดยผู้บอกภาษาอย่างไม่สม่ำเสมอ และคำแสดงทัศนคติเป็นคำศัพท์ทั่วไปที่สามารถนำมาใช้บรรยายความรู้สึกเกี่ยวกับคำเรียกรส
- 1.3.2 คำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต่จิวแตกต่างกันใน 3 มิติ คือ ปุ่มรับรส กลิ่นของอาหาร และความแสบร้อนที่ลิ้น
- 1.3.3 กลวิธีที่ใช้ในการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาจีนแต่จิวมี 2 แบบ คือ การผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำขยาย และการผสมคำเรียกรสพื้นฐานเข้าด้วยกัน
- 1.3.4 คำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสมีความหมายทางบวก และทางลบ ซึ่งสัมพันธ์กับคำเรียกรสพื้นฐานและไม่พื้นฐาน

1.4 ขอบเขตการวิจัย

การศึกษาคำเรียกรสและทัศนคติเกี่ยวกับรสในภาษาจีนแต่จิวในครั้งนี้ ผู้วิจัยมุ่งศึกษาเฉพาะคำเรียกรสและทัศนคติเกี่ยวกับรสของผู้พูดภาษาจีนแต่จิวที่อยู่ในกรุงเทพฯ ซึ่งเป็นชาวจีนแต่จิวที่บรรพบุรุษมีถิ่นฐานมาจาก ไผ่แดง เตี้ยเอี้ย ฮุยไต้ เก่งไห้ และเสี้ยไจ้ เท่านั้น มิได้ศึกษาคำเรียกรสและทัศนคติเกี่ยวกับรสของผู้พูดภาษาจีนแต่จิวที่อาศัยอยู่ในถิ่นอื่น

1.5 วิธีดำเนินการวิจัย

ผู้วิจัยแบ่งขั้นตอนการดำเนินการวิจัยออกเป็น 2 ขั้นตอนหลัก คือ 1.5.1) การเก็บข้อมูล

1.5.2) การวิเคราะห์ข้อมูล

1.5.1 การเก็บข้อมูล

ในขั้นตอนการเก็บข้อมูลนั้นผู้วิจัยได้แบ่งการดำเนินการออกเป็น 4 ขั้นตอน ได้แก่ 1.5.1.1) การรวบรวมรายชื่ออาหาร 1.5.1.2) การคัดเลือกผู้บอกภาษา 1.5.1.3) เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูลและการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษา ดังต่อไปนี้

1.5.1.1 การรวบรวมรายชื่ออาหาร

ในการเตรียมตัวก่อนการสัมภาษณ์เพื่อเก็บข้อมูลให้ได้คำเรียกรวมถึงคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสจากผู้บอกภาษาตามวัตถุประสงค์ที่ระบุไว้ในวัตถุประสงค์ของการวิจัย (ดูรายละเอียดหัวข้อ 1.2) ผู้วิจัยได้รวบรวมรายชื่ออาหารจำนวนทั้งสิ้น 185 รายชื่อ จากตำราอาหารจีนและหนังสือที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมจีน (ปรามาจารย์อาหารจีน, 2526, จิตรา ก่อหนันทเกียรติ, 2541, จิตรา ก่อหนันทเกียรติ, 2545, คริวอาหารเหล่า, 2546, ชีระพันธ์ เหลืองทองคำ และคณะ, 2547) ซึ่งรายชื่ออาหารเหล่านี้ประกอบไปด้วยอาหารประเภทเครื่องปรุง อาหารสด อาหารปรุงสำเร็จ อาหารประเภทหมักดอง เครื่องดื่ม และยาจีน โดยอาหารเหล่านี้เป็นอาหารที่ชาวจีนแต่จิ๋วรู้จักดีและมีการบริโภคอยู่ตามปกติในชีวิตประจำวัน

สาเหตุที่ผู้วิจัยรวบรวมรายชื่ออาหารที่มีความหลากหลายเช่นนี้เนื่องจากผู้วิจัยต้องการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาเพื่อหาคำเรียกรสในภาษาจีนแต่จิ๋วที่มีอยู่ให้ได้ครบถ้วนมากที่สุด อาหารประเภทเครื่องปรุง อาหารสด และยาจีนแต่ละชนิดมีรสชาติที่โดดเด่นของตัวเองซึ่งจะทำให้ได้คำเรียกรสพื้นฐานต่างๆ ครบถ้วน ส่วนอาหารปรุงสำเร็จ อาหารประเภทหมักดอง และเครื่องดื่มเป็นอาหารที่มีการผสมผสานของรสชาติมากขึ้น รสของอาหารจึงหลากหลาย ช่วยให้ผู้บอกภาษาสามารถบรรยายรสของอาหารโดยใช้คำเรียกรสไม่พื้นฐานมากขึ้นตามไปด้วย

ในการเก็บข้อมูลนั้นผู้วิจัยจัดเรียงรายชื่ออาหารแบบคละเคล้ากัน กล่าวคือ มิได้จัดเรียงอาหารที่มีรสเหมือนกัน คล้ายคลึงกัน หรืออาหารประเภทเดียวกันไว้ด้วยกัน เนื่องจากผู้วิจัยต้องการให้การสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาเป็นไปอย่างเป็นธรรมชาติและเพื่อให้ได้ข้อมูลที่ครบถ้วนและหลากหลาย การจัดรายชื่ออาหารให้อาหารที่มีรสเดียวกันหรือเป็นอาหารชนิดเดียวกันไว้ด้วยกัน อาจทำให้ผู้บอกภาษาให้คำตอบที่เหมือนกันหรือใกล้เคียงกันมากเกินไป อาจทำให้ข้อมูลที่ได้นั้นไม่ครบถ้วน สำหรับรายชื่ออาหารทั้ง 185 รายชื่อที่ผู้วิจัยรวบรวมเพื่อใช้ในการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษานั้นผู้วิจัยได้แสดงไว้ในภาคผนวก ก

1.5.1.2 การคัดเลือกผู้บอกภาษา

ในการคัดเลือกผู้บอกภาษาเพื่อเป็นตัวแทนผู้บอกภาษาชาวจีนแต่จิวในการสัมภาษณ์เกี่ยวกับคำเรียกรส ผู้วิจัยคัดเลือกผู้บอกภาษาจำนวนทั้งสิ้น 20 คน โดยมีหลักเกณฑ์ในการคัดเลือกดังต่อไปนี้

ก. เป็นเพศชายหรือหญิง มีอายุตั้งแต่ 40 ปีขึ้นไป เกณฑ์นี้ผู้วิจัยตั้งขึ้นเนื่องจากชาวจีนแต่จิวที่ใช้ภาษาจีนแต่จิวเป็นภาษาหลักนั้นพบว่าส่วนใหญ่มักมีผู้ใช้ที่มีอายุอยู่ในช่วงวัยรุ่นแต่เป็นวัยกลางคนขึ้นไปมากกว่า

ข. เป็นผู้ที่พูดภาษาจีนแต่จิวเป็นภาษาหลัก และยังมีการใช้ภาษาจีนแต่จิวในการสื่อสารกันภายในครอบครัวในชีวิตประจำวันอย่างสม่ำเสมอ

1.5.1.3 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูลและการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษา

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูลในการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาในครั้งนี้ ผู้วิจัยใช้ตารางบันทึกข้อมูลซึ่งแบ่งออกเป็น 2 ตาราง ได้แก่

ตารางที่ 1 ใช้สำหรับบันทึกข้อมูลเกี่ยวกับคำเรียกรส และคำแสดงทัศนคติที่ได้จากสัมภาษณ์ผู้บอกภาษา โดยการสัมภาษณ์ครั้งนี้จะเป็นการสัมภาษณ์ครั้งแรก

ตารางที่ 2 ใช้สำหรับบันทึกข้อมูลเกี่ยวกับคุณสมบัติของรสพื้นฐานประเภทต่างๆ เพื่อนำข้อมูลที่ได้ไปใช้ในการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต่จิวต่อไป ซึ่งตารางที่ 2 นี้จะใช้ในการสัมภาษณ์ครั้งที่ 2 หลังจากที่ได้จำแนกและวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับคำเรียกรสในตารางที่ 1 เรียบร้อยแล้ว

ในการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษา ผู้วิจัยพูดภาษาจีนแต่จิวกับผู้บอกภาษาตลอดการสัมภาษณ์ และทำการจดบันทึกคำตอบของผู้บอกภาษาเป็นศัพท์อักษรลงในตารางที่เตรียมไว้ พร้อมทั้งบันทึกข้อมูลที่ได้ด้วยเครื่องบันทึกเสียง เพื่อหลังจากการสัมภาษณ์ผู้วิจัยจะนำมาถอดเสียงจากเทปที่บันทึกไว้และสามารถตรวจสอบได้ว่าข้อมูลที่จดบันทึกครั้งแรกในขณะที่สัมภาษณ์ผู้บอกภาษานั้น

ถูกต้องและครบถ้วนหรือไม่ หากมีข้อมูลบางส่วนที่ผู้บอกภาษาตอบแล้วขาดหายไปเพราะผู้วิจัยมิได้ทำการจดบันทึกไว้ในขณะสัมภาษณ์เนื่องจากจดไม่ทัน ผู้วิจัยก็สามารถจดบันทึกเพิ่มเติมเพื่อให้ได้ข้อมูลที่ครบถ้วนและสมบูรณ์มากยิ่งขึ้นในภายหลังได้ ตารางที่ใช้ในการบันทึกข้อมูลเกี่ยวกับคำเรียกรสตารางที่ 1 ได้แสดงไว้ด้านล่าง ดังนี้

ตารางที่ 1 ตารางบันทึกข้อมูลคำเรียกรส

ชื่อ.....อายุ.....

1.รายชื่ออาหาร	2. มีรส...ในขณะ ที่รับประทาน	3. หากเป็นคำ ประสมสามารถ จัดให้อยู่ภายใต้ รส...	4. เป็นคำเรียกรส พื้นฐานที่แปรกับ คำว่า...	5. ชอบหรือ ไม่ชอบ รสของอาหาร และเพราะเหตุใด
1. /pia:1 thiŋ5/ “น้ำตาลกรวด”				
2. /tsik5 tshow2/ “จืดจืด”				
3. /ʔow2/ “เผือก”				
4. /taw2 jɪŋ2 paŋ1/ “ถั่วตัด”				
5. /ʔaŋ2 mɔ:2 kia:5/ “มะเขือเทศ”				

สำหรับตารางบันทึกข้อมูลคำเรียกรสตารางที่ 1 ข้างต้น ผู้วิจัยได้แบ่งตารางออกเป็น 5 ช่องตามแนวนอนซึ่งประกอบไปด้วย

คอลัมน์ที่ 1 ที่ระบุว่า “รายชื่ออาหาร” จะเป็นรายชื่ออาหารทั้ง 185 รายชื่อ (ดูรายชื่ออาหารภาคผนวก ก.) ที่ผู้วิจัยใช้ในการตั้งคำถามเพื่อสัมภาษณ์ผู้บอกภาษา

คอลัมน์ที่ 2 ที่ระบุว่า “มีรส...ในขณะที่รับประทาน” ผู้วิจัยใช้สำหรับบันทึกคำตอบคำเรียกรสต่างๆ ที่ผู้บอกภาษาตอบคำถามเมื่อผู้วิจัยถามว่าอาหารในคอลัมน์ที่ 1 นั้นมีรสอย่างไรในขณะที่รับประทาน และทำการบันทึกคำตอบลงในคอลัมน์นี้ โดยใช้คำถามว่า

/ (ชื่ออาหาร) tsia?2 kai:2 si:2 tsun?2 ?u:2 mi?5 bi2 sow2/

‘(ชื่ออาหาร) มีรสชาติอย่างไรในขณะที่รับประทาน’

เช่น /pe?2 thɨŋ5 tsia?2 kai:2 si:2 tsun?2 ?u:2 mi?5 bi2 sow2/

“น้ำตาลทรายขาวมีรสชาติอย่างไรในขณะที่รับประทาน”

คอลัมน์ที่ 3 ที่ระบุว่า “หากเป็นคำประสมสามารถจัดให้อยู่ภายใต้รส...” เมื่อผู้วิจัยพบว่าผู้บอกภาษาให้คำตอบเป็นคำเรียกรสที่ไม่ใช่คำพยางค์เดียวหรือเป็นคำที่เกิดจากการผสมคำ ผู้วิจัยจะถามคำถามผู้บอกภาษาว่าจะจัดให้คำเรียกรสคำนั้นเป็นคำเรียกรสที่เป็นสมาชิกของรสประเภทใด จากนั้นจะทำการบันทึกคำตอบลงในคอลัมน์นี้ โดยใช้คำถามว่า

/ คำเรียกรส xy kai:5 คำเรียกรส x hi:2 si:2 คำเรียกรส y/

‘คำเรียกรส xy ใ้ คำเรียกรส x หรือ คำเรียกรส y’

คอลัมน์ที่ 4 ที่ระบุว่า “เป็นคำเรียกรสพื้นฐานที่แปรกับคำว่า...” ในช่องนี้หากผู้วิจัยพบว่ามีการใช้คำเรียกรสพื้นฐานคำใดแปรกับคำเรียกรสอีกคำหนึ่งในการบรรยายรสของอาหารประเภทเดียวกัน กล่าวคือ ใช้คำเรียกรสพื้นฐานคำหนึ่งสลับกับคำเรียกรสพื้นฐานอีกคำหนึ่งไปมาเพื่อเรียกรสพื้นฐานประเภทเดียวกัน ผู้วิจัยก็จะถามคำถามผู้บอกภาษาเพื่อเป็นการยืนยันว่าคำทั้งสองเป็นคำที่มีความหมายเหมือนกันหรือใช้เรียกรสประเภทเดียวกันหรือไม่ โดยใช้คำถามว่า

/ คำเรียกรส x kai:5 คำเรียกรส y si:2 mi:6/

‘คำเรียกรส x ใ้ คำเรียกรส y หรือไม่’

เช่น /tí:1 kai:5 tīam5 si:2 mi:6/

‘หวานไซ่หวานหรือไม่ว่’

ซึ่งหากเป็นคำที่ใช้ในการเรียกรสพื้นฐานประเภทเดียวกันผู้วิจัยจะถือว่าคำเหล่านั้นเป็นคำที่แปรกัน และทำการจดบันทึกไว้ในคอลัมน์ที่ 4 นี้ว่าผู้บอกภาษาใช้คำเรียกรสคำใดแปรกับคำเรียกรสใดเพื่อใช้ในการเรียกรสประเภทเดียวกัน แต่หากไม่พบว่ามีการใช้คำเรียกรสคำใดแปรกับคำเรียกรสอีกคำผู้วิจัยจะเว้นช่องว่างในคอลัมน์นี้ไว้

และคอลัมน์ที่ 5 ที่ระบุว่า “ชอบหรือไม่ชอบรสของอาหาร และเพราะเหตุใด” ผู้วิจัยใช้สำหรับบันทึกคำตอบที่ผู้บอกภาษาใช้ในการแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรส ซึ่งได้มาจากเหตุผลว่าผู้บอกภาษาชอบรสของอาหารประเภทต่างๆ หรือไม่ โดยรสดังกล่าวผู้วิจัยนำมาจากคำเรียกรสที่เป็นคำตอบที่ผู้บอกภาษาได้ให้ไว้ในคอลัมน์ที่ 2 ที่เพิ่งทำการถามไปมาตั้งเป็นคำถามในคอลัมน์นี้ และทำการบันทึกคำตอบลงในคอลัมน์ที่ 5 คำถามที่ใช้คือ

/ʔoj2 ha?2 (คำเรียกรส) boj6 /

‘ชอบ (คำเรียกรส) หรือไม่’

/tso:5 ni:2 ha?5 หรือ tso:5 ni:2 ?im2 ha?5//

‘ทำไมจึงชอบ หรือ ทำไมจึงไม่ชอบ’

นอกจากตารางที่ 1 ที่ผู้วิจัยได้สัมภาษณ์ผู้บอกภาษาในครั้งแรกแล้ว ผู้วิจัยจะสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาอีกเป็นครั้งที่ 2 ซึ่งเป็นผู้บอกภาษากลุ่มเดิม โดยเหตุผลที่ทำการสัมภาษณ์อีกครั้งเนื่องจากผู้วิจัยต้องการศึกษาความหมายของคำเรียกรสพื้นฐานว่าคำเรียกรสพื้นฐานแต่ละคำนั้นแตกต่างกันอย่างไร โดยการตัดสินใจแตกต่างนี้ผู้วิจัยจะยึดเอาตามความคิดของผู้พูดภาษาจีนแต่ใจทั้งหมดเพื่อแสดงให้เห็นว่าชาวจีนแต่ใจแยกรสประเภทต่างๆ ออกจากกันอย่างไรนั่นเอง อย่างไรก็ตามการสัมภาษณ์ครั้งที่ 2 นี้ไม่สามารถทำพร้อมกับการสัมภาษณ์ครั้งแรกได้ เพราะผู้วิจัยต้องได้คำเรียกรสพื้นฐานมาก่อนจึงจะนำไปศึกษาความหมายของคำได้ ซึ่งต้องเริ่มจากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาครั้งแรกให้ได้คำเกี่ยวกับรสต่างๆ และนำมาจำแนกประเภทเป็นคำเรียกรสพื้นฐาน และคำประเภทอื่น ได้แก่ คำเรียกรสไม่พื้นฐาน และคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรส แล้ว

จึงนำคำเรียกรสพื้นฐานที่ได้ไปดูว่ามีคุณสมบัติอย่างไรและคุณสมบัติที่ได้จะนำไปเป็นความหมาย เพื่อนำไปใช้ในการวิเคราะห์องค์ประกอบในลำดับต่อไปอีก ผู้วิจัยได้แสดงตารางที่ใช้ในการบันทึก ข้อมูลคุณสมบัติของรสพื้นฐานตารางที่ 2 ไว้ ดังต่อไปนี้



สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 2 ตารางบันทึกข้อมูลคุณสมบัติของรสพื้นฐาน

No	คุณสมบัติ ของรส	/tsia4/ “จืด”	/siŋ1/ “เปรี้ยว”	/kiam5/ “เค็ม”	/tɿ:1/ หรือ /tiam5/ “หวาน”	/khow4/ “ขม”	/kam1/ “ชุ่มคอ”	/siab2/ “ฝาด”	/hiam1/ “เผ็ด”
1	รู้รสช้า								
2	ผะอืดผะอม								
3	ชา								
4	เสียวฟัน								
5	คัน								
6	กัด								
7	ร้อน								
8	แสบ								
9	ขึ้นจุก								
10	กระหายน้ำ								
11	ติดที่ลิ้น								
12	เหนียวคอ								
13	คงทน								
14	ติดที่คอ								

สำหรับตารางบันทึกข้อมูลคุณสมบัติของรสพื้นฐาน (ตารางที่ 2) ผู้วิจัยแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ซึ่งประกอบไปด้วยส่วนที่ 1 (แนวนอน) ได้แก่ รสประเภทต่างๆ ซึ่งเป็นรสพื้นฐานที่ได้จากการวิเคราะห์และทำการจำแนกจากข้อมูลในตารางที่ 1 มาแล้ว ทั้งหมด 9 คำเรียกรส ซึ่งแทนรสพื้นฐานทั้งสิ้น 8 ประเภท (ดูรายละเอียดการวิเคราะห์ที่ 3) และส่วนที่ 2 (แนวตั้ง) ได้แก่ คุณสมบัติที่ผู้วิจัยจะนำไปสอบถามผู้บอกภาษาทั้ง 14 คุณสมบัติ ที่เป็นแนวความคิดได้มาจากการที่ผู้วิจัยทบทวนผลงานที่ศึกษาเกี่ยวกับรสและคำเรียกรสในอดีต ทั้งในแนววิทยาศาสตร์ ภาษาศาสตร์ รวมทั้งคุณสมบัติบางอันที่ได้จากคำอธิบายของผู้บอกภาษาในการสัมภาษณ์ครั้งแรกด้วย คุณสมบัติทั้ง 14 คุณสมบัติ ได้แก่

1) การเกิดรสช้า หมายถึง เมื่อรับประทานอาหารที่มีรสดังกล่าวเข้าไปแล้วมิได้รับรู้รสนั้นโดยทันที แต่ต้องรอสักครู่หนึ่งจึงจะรู้รสดังกล่าว

2) ความฉะอืดฉะอม หมายถึง เมื่อรับประทานอาหารที่มีรสดังกล่าวแล้วทำให้รู้สึกอยากอาเจียนเนื่องจากรสดังกล่าวทำให้ฉะอืดฉะอม

3) ความซา หมายถึง เมื่อรับประทานอาหารที่มีรสดังกล่าวเข้าไปแล้วรู้สึกว่ารสนั้นทำให้เกิดความซาหรือไม่ค่อยมีความรู้สึกบริเวณริมฝีปากหรือภายในปาก

4) ความรู้สึกเสียวฟัน หมายถึง เมื่อรับประทานอาหารที่มีรสดังกล่าวเข้าไปแล้วทำให้รู้สึกเสียวฟัน

5) ความคัน หมายถึง เมื่อรับประทานอาหารที่มีรสดังกล่าวเข้าไปแล้ว มีความรู้สึกว่ารสนั้นทำให้เกิดความคันหรืออยากเกาบริเวณริมฝีปากหรือภายในปาก

6) การกัด หมายถึง เมื่อรับประทานอาหารที่มีรสดังกล่าวเข้าไปแล้ว มีความรู้สึกว่ารสนั้นกัดเหมือนมีสิ่งใดที่แทงบริเวณริมฝีปากหรือภายในปาก

7) ความร้อน หมายถึง เมื่อรับประทานอาหารที่มีรสดังกล่าวเข้าไปแล้ว มีความรู้สึกว่ารสนั้นทำให้อุ่นบริเวณริมฝีปากหรือภายในปาก

8) ความแสบ หมายถึง หมายถึง เมื่อรับประทานอาหารที่มีรสดังกล่าวเข้าไปแล้ว รู้สึกว่า รสนั้นทำให้บริเวณริมฝีปากหรือภายในปากเกิดความแสบเหมือนเวลาเป็นแผลแล้วโดนน้ำ เป็นต้น

9) การได้กลิ่นทางจมูก หมายถึง เมื่อรับประทานอาหารที่มีรสดังกล่าวเข้าไปแล้ว มีความรู้สึกว่ารสนั้นส่งกลิ่นขึ้นจมูกด้วย

10) ความกระหายน้ำ หมายถึง เมื่อรับประทานอาหารที่มีรสดังกล่าวเข้าไปแล้ว ทำให้รู้สึก กระหายน้ำหรืออยากดื่มน้ำเพราะคอแห้ง แต่มีใช่อยากดื่มน้ำเพื่อให้รสดังกล่าวหายไป

11) การติดที่ลิ้น หมายถึง เมื่อรับประทานอาหารที่มีรสดังกล่าวเข้าไปแล้ว มีความรู้สึกว่ารสนั้นยังคงติดอยู่บริเวณลิ้น แม้ว่าจะดื่มน้ำตามแล้วก็ตาม

12) ความเหนียวคอ หมายถึง เมื่อรับประทานอาหารที่มีรสดังกล่าวเข้าไปแล้ว มีความรู้สึก ว่าลำคอมีความเหนียวเกิดขึ้น

13) ความคงทนของรส หมายถึง เมื่อรับประทานอาหารที่มีรสดังกล่าวเข้าไปแล้ว เรายัง สามารถรับรู้ถึงการมีอยู่ของรสได้ รสนั้นมิได้หายไปอย่างรวดเร็วแม้ว่าดื่มน้ำแล้วก็ตาม

14) การติดที่คอ หมายถึง เมื่อรับประทานอาหารที่มีรสดังกล่าวเข้าไปแล้ว มีความรู้สึกว่ารสนั้นยังคงติดอยู่บริเวณลำคอ แม้ว่าจะดื่มน้ำตามแล้วก็ตาม

ดังนั้นในการสัมภาษณ์หากผู้บอกภาษากล่าวว่าอาหารตัวแทนของรสประเภทต่างๆ รับประทานแล้วทำให้เกิดคุณสมบัติดังกล่าวใดใน 14 คุณสมบัติ ผู้วิจัยจะทำเครื่องหมายที่ช่องอาหารที่ตรงกับคุณสมบัตินั้น เพื่อนำไปใช้ในการนับคะแนนต่อไป (ดูรายละเอียดเพิ่มเติม 3.3)

อนึ่งช่องตารางภายใต้รสแต่ละประเภทซึ่งตรงกับคุณสมบัติแต่ละคุณสมบัติจะแบ่งออกเป็น 3 ช่องเล็ก ซึ่งแทนอาหารตัวแทนของรสแต่ละประเภทๆ ละ 3 ชนิด กล่าวคือ ผู้วิจัยจะหาอาหารตัวแทนรสที่ทำการสำรวจจากผู้บอกภาษาเพื่อที่จะนำอาหารจริงที่ได้จากการสำรวจมาให้ผู้

บอกภาษาชิมรลในขณะที่ทำการสัมภาษณ์ครั้งที่ 2 ว่ารสต่างๆ มีคุณสมบัติอย่างไร ซึ่งการนำอาหารจริงไปให้ผู้บอกภาษาชิมจะทำให้ผู้บอกภาษาสามารถให้คำตอบที่ชัดเจนมากกว่าการคิดถึงประสบการณ์การรับประทานที่มีมาในอดีตว่ารสประเภทต่างๆ มีคุณสมบัติอย่างไร โดยวิธีการสำรวจอาหารตัวแทนรส ผู้วิจัยจะให้ผู้บอกภาษาแต่ละคน ยกตัวอย่างอาหารของรสแต่ละรสที่ตนคิดว่ามีรสดังกล่าวเข้มข้นมากที่สุดเรียงลำดับจากมากไปน้อย 3 ลำดับ คำถามที่ใช้ถามเพื่อให้ได้รายชื่อของอาหารที่จะนำมาเป็นตัวแทนของรสพื้นฐานแต่ละรส 3 อย่าง คือ

/tsia?2 mi?5 kai:5 sian?2 tian?6 (คำเรียกรสพื้นฐาน)/

รับประทานอะไร (คำเรียกรสพื้นฐาน) ที่สุด

เช่น /tsia?2 mi?5 kai:5 sian?2 tian?6 siŋ?1/

รับประทานอะไรเปรี้ยวที่สุด

จากนั้นถามว่า

/tsia?2 mi?5 kai:5 pai:2 tia?2 toj?2 ji:6 siŋ?1 kai:2 bi:2 sow?2/

รับประทานอะไรที่เปรี้ยวเป็นอันดับที่ 2

และ /tsia?2 mi?5 kai:5 pai:2 tia?2 toj?2 sa:1 siŋ?1 kai:2 bi:2 sow?2/

รับประทานอะไรที่เปรี้ยวเป็นอันดับที่ 3

ด้วยคำถามนี้ผู้บอกภาษาจะให้คำตอบ เช่น รับประทานมะนาว /siŋ?1/ “เปรี้ยว” มากที่สุด ลำดับต่อไปคือ มะขามเปียก และน้ำส้มสายชู เป็นต้น และผู้วิจัยจะจดบันทึกคำตอบของผู้บอกภาษาไว้ทุกคน จากนั้นนำรายชื่ออาหารทั้งหมดมาดูว่า รายชื่อใดเป็น 3 รายชื่อแรกที่ผู้บอกภาษาทุกคนมีความเห็นว่ามีรส /siŋ?1/ ตรงกันมากที่สุด (ดูการวิธีการนับคะแนนเพิ่มเติม 3.3) และทำการสำรวจเช่นนี้กับทุกรส สุดท้ายจะได้รายชื่ออาหารตัวแทนของรสพื้นฐานประเภทต่างๆ (ดูภาคผนวก ข. รายชื่ออาหารตัวแทนรส)

1.5.2 การวิเคราะห์ข้อมูล

ขั้นตอนการวิเคราะห์ข้อมูลผู้วิจัยแบ่งออกเป็น 4 ขั้นตอน ได้แก่ 1.5.2.1 การจำแนกข้อมูล 1.5.2.2 การวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมาย 1.5.2.3 การวิเคราะห์กลวิธีที่ใช้ในการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานและการจัดประเภท 1.5.2.4 การจัดประเภทคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสและการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสกับคำเรียกรส

1.5.2.1 การจำแนกข้อมูล

ก่อนที่จะวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยต้องทำการแยกข้อมูลที่ได้มาอีกครั้งเพื่อจัดประเภทข้อมูลที่ได้อีกก่อนนำไปวิเคราะห์ตามจุดประสงค์ที่ตั้งไว้ในเบื้องต้น ตอนแรกนั้นข้อมูลที่ได้อาจยังปนเปกันอยู่ แม้ว่าผู้วิจัยจะพยายามจัดคำตอบเกี่ยวกับรสต่างๆ ใส่ไว้ในคอลัมน์ที่ต่างกัน อย่างไรก็ตามการวิเคราะห์แบบคร่าวๆ ในขณะที่สัมภาษณ์อาจยังไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดซึ่งอาจตัดสินผิดพลาดได้ ผู้วิจัยจึงแบ่งการจำแนกข้อมูลเป็น 2 ขั้นตอนใหญ่

ขั้นแรก ผู้วิจัยจำแนกคำเรียกรสออกจากคำที่ไม่ใช่คำเรียกรสตามเกณฑ์ที่ผู้วิจัยกำหนดขึ้น (ดูรายละเอียดหัวข้อ 3.1) ในขั้นตอนนี้ข้อมูลคำตอบของผู้บอกภาษาที่ปนกันทั้งหมดจะกลายเป็น 2 กลุ่ม คือ กลุ่มคำเรียกรส และกลุ่มคำที่ไม่ใช่คำเรียกรส เมื่อได้กลุ่มคำเรียกรสแล้วผู้วิจัยยังพบว่าคำเรียกรสนั้นสามารถแบ่งออกเป็น คำเรียกรสพื้นฐาน และคำเรียกรสไม่พื้นฐาน โดยพิจารณาความเป็นคำเรียกรสพื้นฐานจากเกณฑ์ที่ใช้แยกคำที่ศึกษาและดัดแปลงมาจากเกณฑ์ที่ใช้ในงานวิจัยคำเรียกรสในภาษาไทยถิ่นตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ของ อัญชลิกา ผาสุขกิจ (2543) และเกณฑ์การจำแนกสีพื้นฐานในการศึกษาคำเรียกรสและการรับรู้สีของชาวจังหวัดและชาวไทยของ อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ (2538) (ดูรายละเอียดหัวข้อ 3.2) และคำที่จะเป็นคำเรียกรสไม่พื้นฐานตามเกณฑ์ที่ผู้วิจัยกำหนดขึ้น (ดูรายละเอียดหัวข้อ 4.1) ขั้นต่อมาผู้วิจัยนำกลุ่มคำที่ไม่ใช่คำเรียกรสไปวิเคราะห์ในส่วนของคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสต่อไป (ดูรายละเอียดบทที่ 5)

1.5.2.2 การวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกสร้าพื้นฐาน

ผู้วิจัยวิเคราะห์ความหมายคำเรียกสร้าพื้นฐานตามทฤษฎีวิเคราะห์องค์ประกอบ (componential analysis) เพื่อแยกความแตกต่างของสร้าพื้นฐานประเภทต่างๆ ตามระบบความคิดของผู้พูดภาษาจีนแต้จิ๋ว

1.5.2.3 การวิเคราะห์กลวิธีที่ใช้ในการสร้าคำเรียกสร้าไม่พื้นฐานและการจัดประเภท

หลังจากวิเคราะห์คำเรียกสร้าพื้นฐานเสร็จแล้ว ผู้วิจัยจะนำคำเรียกสร้าไม่พื้นฐานมาศึกษาโครงสร้างคำ โดยดูว่าผู้พูดภาษาจีนแต้จิ๋วใช้กลวิธีใดในการสร้าคำเรียกสร้าไม่พื้นฐาน หรือคำเรียกสร้าไม่พื้นฐานนั้นเกิดจากการนำคำใดมาประกอบกัน กลวิธีที่พบแบ่งออกเป็นกี่แบบ และใช้กลวิธีใดมากและน้อยที่สุด จากนั้นทำการจัดประเภทว่าคำเรียกสร้าไม่พื้นฐานแต่ละคำจะสามารถจัดให้เป็นสมาชิกย่อยของคำเรียกสร้าพื้นฐานใด และคำเรียกสร้าพื้นฐานแต่ละประเภทมีคำเรียกสร้าไม่พื้นฐานคำใดเป็นสมาชิกย่อยได้บ้าง ตัวอย่างการวิเคราะห์เช่น

เมื่อผู้วิจัยพบคำตอบคำเรียกสร้าจากผู้บอกภาษาคำว่า /kiam² tī:¹/ “เค็มหวาน” ผู้วิจัยจะคำถามว่า

/kiam² tī:¹ kai:⁵ kiam⁵ si:² mi:⁶/

“เค็มหวานใช่เค็มหรือไม่”

หากผู้บอกภาษาตอบว่าใช่ ผู้วิจัยก็จะจัดให้คำว่า /kiam² tī:¹/ นี้เป็นสมาชิกย่อยของคำเรียกสร้าคำว่า /kiam⁵/ “เค็ม” แต่หากผู้บอกภาษาตอบว่าไม่ใช่ ผู้วิจัยก็จะถามต่อไปว่า

/kiam² tī:¹ kai:⁵ tī:¹ si:² mi:⁶/

“เค็มหวานใช่หวานหรือไม่”

หากผู้บอกภาษาตอบว่าใช่ ผู้วิจัยก็จะจัดให้คำว่า /kiam² tī:¹/ นี้เป็นสมาชิกย่อยของคำเรียกสร้าคำว่า /tī:¹/ “หวาน” เป็นต้น

ด้วยคำถามเช่นนี้ผู้วิจัยสามารถจัดกลุ่มคำเรียกรสที่เกิดจากการประสมคำได้ว่าเป็นคำเรียกรสที่อยู่ภายใต้รสพื้นฐานประเภทใด กล่าวคือ เป็นคำเรียกรสที่เป็นสมาชิกย่อยของรสพื้นฐานประเภทใดนั่นเอง

1.5.2.4 การจัดประเภทคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสและการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ ระหว่างคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสกับคำเรียกรส

เมื่อวิเคราะห์คำเรียกรสพื้นฐานและไม่พื้นฐานแล้ว คำกลุ่มสุดท้าย (กลุ่มคำที่ไม่ใช่คำเรียกรส) ที่ได้ทำการจำแนกตั้งแต่ขั้นแรกจะนำมาวิเคราะห์เรื่อง “คำแสดงทัศนคติ” ซึ่งจะพิจารณาจากเกณฑ์คุณสมบัติว่าเป็นคำที่ใช้ในการแสดงทัศนคติหรือความรู้สึกที่ผู้บอกภาษามีต่อรส จากนั้นทำการจัดประเภทว่าคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสที่พบทั้งหมดสามารถแบ่งออกเป็นกี่ประเภทตามความหมายของคำ และคำแต่ละคำนั้นมีความหมายว่าอะไร รวมทั้งใช้ในการแสดงความรู้สึกเช่นไรด้วย อีกทั้งดูว่าผู้บอกภาษาใช้คำแสดงทัศนคติประเภทไหนกับคำเรียกรสใดมากที่สุด เพื่อตีความว่าผู้พูดภาษาจีนแต่ใจชอบรับประทานอาหารที่มีรสใดมากที่สุด และไม่ชอบรับประทานรสใดมากที่สุด ซึ่งถือว่าเป็นความสัมพันธ์ระหว่างคำเรียกรสกับคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสนั่นเอง ตัวอย่างการวิเคราะห์เช่น

เมื่อถามคำถามดังกล่าวกับผู้บอกภาษาแล้ว ผู้วิจัยอาจได้คำตอบ 2 แบบ คือ ชอบหรือไม่ชอบ ผู้วิจัยจะขอให้ผู้บอกภาษาให้เหตุผลว่าเป็นเพราะเหตุใดผู้บอกภาษาจึงชอบหรือไม่ชอบรับประทานรสดังกล่าว โดยถามว่า

/ti:1 kai:2 bi:2 sow2 kai:5 jai:2 se:1 tso:5 ni:2 ha?5/

“รสหวานเป็นอย่างไร ทำไมจึงชอบ”

หรือ /ti:1 kai:2 bi:2 sow2 kai:5 jai:2 se:1 tso:5 ni:2 ?im2 ha?5/

“รสหวานเป็นอย่างไร ทำไมจึงไม่ชอบ”

คำตอบที่ผู้บอกภาษาใช้ในการแสดงเหตุผลว่าเหตุใดตนจึงชอบหรือไม่ชอบรับประทานรสดังกล่าวจะเป็นเหตุผลที่แสดงถึงทัศนคติที่มีต่อรสประเภทนั้น เช่น

/ʔoj₁ haʔ₅ ʔiŋ₁ ʔuj₁ tɿ:1 kai:2 bi:2 sow₂ kai:5 ho:2 tsiaʔ₅/

“ชอบ เพราะรสหวานอร่อย”

หรือ /ʔim₂ haʔ₅ ʔiŋ₁ ʔuj₁ tɿ:1 kai:2 bi:2 sow₂ kai:5 mo:6 tsiaʔ₅/

“ไม่ชอบ เพราะรสหวานไม่อร่อย”

จากคำตอบนี้ ผู้วิจัยจะได้คำว่า /ho:2 tsiaʔ₅/ “อร่อย” และ /mo:6 tsiaʔ₅/ “ไม่อร่อย” ซึ่งเป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้ในการแสดงความรู้สึกชอบและไม่ชอบที่มีต่อรสหวานนั่นเอง ผู้วิจัยจึงจัดประเภทของคำแสดงทัศนคติได้เป็น 2 ประเภท คือ คำแสดงทัศนคติที่มีความหมายทางบวก เพราะผู้บอกภาษาใช้แสดงความชอบต่อรสชาติอาหาร คือคำว่า /ho:2 tsiaʔ₅/ “อร่อย” และคำแสดงทัศนคติที่มีความหมายทางลบ เพราะผู้บอกภาษาใช้แสดงความไม่ชอบต่อรสชาติอาหาร คือคำว่า /mo:6 tsiaʔ₅/ “ไม่อร่อย”

อย่างไรก็ตามเป็นไปได้ว่าเมื่อถามคำถามถึงเหตุผลที่ผู้บอกภาษาชอบหรือไม่ชอบรสประเภะนั้นของอาหาร ผู้บอกภาษาอาจยังให้คำตอบเป็นคำเรียกรสอยู่ เช่น

/ʔoj₂ haʔ₂ tsiaʔ₅ kiam₅ boj₆ /

“ชอบเค็มหรือไม่”

และผู้บอกภาษาตอบว่า

/ʔim₂ haʔ₅ kiam₅ kai:2 bi:2 sow₂ kai:5 khaʔ₅ kiam₅ /

“ไม่ชอบ รสเค็มเค็มเกินไป”

หากผู้บอกภาษายังคงให้คำตอบที่เป็นคำเรียกรสเช่นนี้อยู่ ผู้วิจัยจะถามต่อไปว่า

/khaʔ₅ kiam₅ kai:5 jai:2 se:1 tso:5 ni:2 ʔim₂ haʔ₅/

“เค็มเกินไปเป็นอย่างไร ทำไมไม่ชอบ”

ผู้บอกภาษาจะให้คำตอบว่า

/khaʔ₅ kiam₅ kai:5 mo:6 tsiaʔ₅/

“เค็มเกินไป ไม่อร่อย”

ในที่สุดผู้วิจัยก็จะได้คำว่า /mɔː6 tsiaʔ5/ “ไม่อร่อย” ซึ่งเป็นคำแสดงทัศนคติและนำไปจัดประเภทต่อไป

1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.6.1 ทำให้เกิดความเข้าใจเกี่ยวกับระบบปรีชานของผู้พูดภาษาจีนแต้จิ๋ว
- 1.6.2 ทำให้เกิดความรู้ความเข้าใจเรื่องอาหารและวัฒนธรรมการกินอาหารของชาวจีน
- 1.6.3 เป็นแนวทางในการศึกษาเรื่องคำเรียกรสในภาษาอื่นๆ ต่อไป



สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

บทที่ 2

ทบทวนวรรณกรรม

ในการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง ผู้วิจัยจะแบ่งการนำเสนอออกเป็น 4 ประเด็น ดังต่อไปนี้
2.1) อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ 2.2) การศึกษาเรื่องรสและคำเรียกรส 2.3) อาหารและวัฒนธรรมจีน
และ 2.4) ลักษณะทั่วไปของภาษาจีนแต้จิ๋ว

2.1 อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์

การศึกษาเรื่องคำเรียกรสในภาษาจีนแต้จิ๋วในครั้งนี้เป็นการศึกษาในแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ (Ethnosemantics) โดยการศึกษาในแนวนี้ให้ความสนใจว่าคนเรามีวิธีการสร้างและจัดระบบวัฒนธรรมของตนอย่างไรโดยศึกษาผ่านทางภาษาที่คนเหล่านั้นพูด ในการทบทวนความรู้เรื่องอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์นี้ผู้วิจัยจะขอก้าวถึงแนวคิดทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ซึ่งรวมถึงทฤษฎีทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ที่ใช้ในการศึกษาเรื่องคำเรียกรส และงานวิจัยเรื่องอื่นในแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์

2.1.1 แนวคิดทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์

“อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์” (Ethnosemantics) คือการศึกษาภาษาตามรากฐานความเชื่อที่ว่าเราสามารถทำความเข้าใจหรือเข้าถึงความคิด ค่านิยม และทัศนคติ ของคนกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งหรือชาติพันธุ์ใดชาติพันธุ์หนึ่งโดยการศึกษาและวิเคราะห์ภาษาของคนเหล่านั้น เพราะภาษาเป็นสิ่งสะท้อนความนึกคิดและการมองโลกของผู้พูด บางครั้งมีการเรียกการศึกษาในแนวนี้ว่า “ชาติพันธุ์ศาสตร์” (Ethnoscience) (Sturtevant, 1964¹) โดยการศึกษาภาษาตามแนวคิดนี้จะเน้นที่การศึกษาคำศัพท์และไวยากรณ์

¹ อ้างใน http://classes.yale.edu/anth500a/projects/project_sites/00_Neidel/context.htm

คีซิง (Keesing, 1972²) กล่าวว่าการศึกษาในแนวชาติพันธุ์ศาสตร์มีจุดมุ่งหมายเพื่อที่จะสร้างคำบรรยายเกี่ยวกับวัฒนธรรมในแง่ของการแบ่งประเภทตามแบบพื้นเมือง (indigenous categories) ทั้งนี้เพื่อสร้างเป็นภาพรวมของระบบความคิดของคนที่ถูกภาษานั้นนั่นเอง

นักมานุษยวิทยาซึ่งเป็นหนึ่งในผู้ที่เริ่มทำการศึกษาวรรณคดีผ่านภาษา คือ เฟรด (Frake, 1980: 1-15) โดยเฟรดกล่าวถึงการศึกษาถึงการมีของสิ่งของในวัฒนธรรมใดวัฒนธรรมหนึ่งว่าสามารถรู้ได้จากการปรากฏของคำศัพท์ในภาษานั้น และการศึกษาเพื่อที่จะทำความเข้าใจและเข้าถึงโลกทัศน์ของคนในวัฒนธรรมใด เราจำเป็นต้องให้ความหมายสิ่งของให้มีความสอดคล้องกับระบบความคิดของผู้บอกภาษาในวัฒนธรรมที่เราศึกษาด้วย ไม่ควรยึดบรรทัดฐานในภาษาของเราเป็นตัวกำหนด ทั้งนี้เนื่องจากคนในแต่ละวัฒนธรรมมีการมองสิ่งต่างๆ แตกต่างกันไปจากคนในวัฒนธรรมอื่น เฟรดยกตัวอย่างชาวเผ่าบราซิลเลียน อินเดียน (Brazilian Indian) ซึ่งในวัฒนธรรมของเขาไม่มีคำว่า “Parrot” มีเพียงคำที่มีความหมายว่า “kinds of parrots” แสดงให้เห็นรูปแบบการจัดประเภทสรรพสิ่งที่แตกต่างออกไปจากวัฒนธรรมอื่นที่ไม่มีคำเรียกชื่อเฉพาะของนกแต่ละชนิด ซึ่งแตกต่างจากภาษาอังกฤษที่มีคำว่า “Parrot” ในทางกลับกันชาวเผ่าบราซิลเลียน อินเดียน กลับมีคำศัพท์เรียกสรรพสิ่งมากมายที่ในภาษาอังกฤษจัดประเภทรวมกัน การให้ความสำคัญสำคัญกับสรรพสิ่งที่แสดงให้เห็นจากการจัดระบบคำเป็นการแสดงความสำคัญของสิ่งต่างๆ ในแต่ละวัฒนธรรมที่คนกำหนดต่างกันออกไป

นอกจากนี้ลักษณะที่สามารถจัดให้เป็นลักษณะเด่นทางความคิดที่มีความสำคัญทางวัฒนธรรมจะต้องเป็นสิ่งที่ใช้ร่วมกันและมีการสื่อสารกันระหว่างคนในวัฒนธรรมอย่างสม่ำเสมอผ่านทางภาษา ทำให้คำศัพท์ (term) ที่ใช้นั้นกลายเป็นมาตรฐาน อีกทั้งไม่เป็นคำศัพท์ที่ยืดยาวจนเกินไป เช่น ใช้คำว่า ‘elm’ แทนที่จะใช้ “those tall trees with asymmetrical, serrated-edged leaves.” ซึ่งคำอธิบายนี้ถือว่าเป็นคำที่เกิดจากการสร้างศัพท์ที่ไม่เป็นมาตรฐาน

วิธีที่สำคัญในการศึกษาคำศัพท์ในหมวดต่างๆ ซึ่งเฟรดกล่าวถึงคือ ชุดคำตรงกันข้าม (contrast sets) ซึ่งเป็นวิธีการจัดประเภทคำศัพท์ในหมวดหมู่เดียวกันโดยคำเหล่านั้นจะมีความหมายตรงข้ามกัน กล่าวคือ เราสามารถรู้ได้ว่าคำใดอยู่ในหมวดคำเดียวกันโดยดูว่าคำเหล่านั้นสามารถปรากฏในสิ่งแวดล้อมหรือปรากฏร่วมกับคำแบบเดียวกัน ซึ่งคำศัพท์เหล่านี้จะมีคุณสมบัติ

² อ้างใน http://classes.yale.edu/anth500a/projects/project_sites/00_Neidel/context.htm

ทางความหมายแตกต่างกันออกไปแต่จัดให้อยู่ภายใต้หมวดคำเดียวกันได้ และมีการจัดจำพวกเป็นชั้น (taxonomy) ซึ่งเป็นการจำแนกข้อมูลแยกย่อยลงไปอีกโดยถือหลักว่าคำศัพท์ใดเป็นคำเปรียบต่างกัน (contrast) จะจัดให้อยู่ในลำดับเดียวกันและคำศัพท์ใดสามารถรวม(include) อยู่ภายใต้คำศัพท์อื่นก็จะจัดให้เป็นประเภทย่อยของคำศัพท์นั้นอีกที โดยอาจแสดงให้เห็นด้วยโครงสร้างของการจัดจำพวกเป็นชั้นตามตารางที่เฟรคเสนอไว้ในตารางที่ 3 ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 3 โครงสร้างการจัดลำดับชั้น

Something to eat				
Sandwich		Pie		Ice cream bar
hamburger	ham sandwich	apple pie	cheery pie	Eskimo pie

(จาก Frake, 1980: 9)

ตารางที่ 3 แสดงให้เห็นว่าแถวบนสุดเป็นคำที่ครอบคลุมอาหารทุกชนิด คือ “something to eat” หมายถึง ‘ของกิน’ และคำศัพท์แถวล่างเป็นประเภทย่อยที่สามารถจัดให้อยู่ภายใต้ “something to eat” ได้อีกที ในที่นี้ “Eskimo pie” ไม่ใช่พายเพราะไม่สามารถจัดให้อยู่ภายใต้ประเภทพายได้แต่เป็นไอศกรีมชนิดหนึ่งที่หากดูแต่ชื่อเพียงอย่างเดียวอาจคิดว่าเป็นชนิดหนึ่งของพาย จะเห็นว่าการจัดจำพวกตามชั้นสามารถทำให้เราเห็นความแตกต่างของคำได้ ทำให้เราจัดเก็บข้อมูลได้อย่างเป็นระบบมากขึ้น

นอกจากวิธีการที่เฟรคกล่าวเกี่ยวกับการศึกษาคำศัพท์ในภาษา ยังมีผู้ที่เสนอวิธีการศึกษาภาษาเพื่อให้เข้าถึงระบบความนึกคิดและค่านิยมของกลุ่มชาติพันธุ์อีกผู้หนึ่ง คือ สเตอ์ทเวินท์ (Sturtevant, 1964) ซึ่งย้ำว่าวิธีการศึกษาในแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์นั้นเป็นการศึกษาภาษาและวัฒนธรรมแบบวิทยาศาสตร์ วิธีที่สเตอ์ทเวินท์กล่าวถึงคือ 1) เอติก หรือเชิงข้อมูล (etics) คือลักษณะสากลหรือลักษณะที่ทุกสังคมมีอยู่ร่วมกันไม่เป็นของสังคมใดสังคมหนึ่งเฉพาะ วิธีการนี้เสนอโดย ไพค์ (Pike, 1967³) และ อีมิก หรือเชิงระบบ (emics) คือ ลักษณะวัฒนธรรมที่เป็นของแต่ละกลุ่มสังคม การศึกษาเรื่อง etics จะช่วยทำให้เข้าใจเรื่อง emics ของแต่ละวัฒนธรรมได้ง่ายขึ้น 2) แวดวง (Domains) คือ แวดวงคำศัพท์ที่ผู้ศึกษาจำเป็นต้องรู้ให้แน่นอนกว่าว่าตน

³ อ้างใน <http://personal.bgsu.edu/~edwards/tags.html>

ศึกษาในเรื่องใดอยู่ 3) ศัพท์เฉพาะ (Terminologies) หมายถึง ชื่อที่ใช้เรียกสิ่งของต่างๆ ในภาษาที่เราสามารถศึกษาความหมายที่แสดงให้เห็นถึงระบบความนึกคิดของผู้พูดได้ 4) ชุดหน่วยภาษา (Paradigms) คือ วิธีจัดกลุ่มข้อมูลให้เป็นชุดเดียวกันเพื่อหาลักษณะร่วมของข้อมูลเหล่านั้น 5) การวิเคราะห์องค์ประกอบ (Componential Analyses) คือ การวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเพื่อแสดงให้เห็นถึงความแตกต่างของคำเหล่านั้นได้ 6) การจัดจำพวก (Taxonomies) คือ วิธีจัดกลุ่มหรือประเภทข้อมูลโดยดูที่ความแตกต่างและคำตรงข้าม (contrast) คำศัพท์ที่อยู่ด้านบนจะรวมถึงคำศัพท์ที่อยู่ล่าง กล่าวคือ คำศัพท์ที่อยู่ล่างจะเป็นสมาชิกของคำบนนั่นเอง และวิธีที่ 7) กระบวนการค้นพบระบบภาษา (Discovery Procedures) คือ วิธีการเก็บข้อมูลที่ไม่นำเอาวัฒนธรรมของผู้ที่ทำการศึกษาไปเป็นแบบหรือเปรียบเทียบกับวัฒนธรรมที่ตนศึกษา

วิธีการที่เฟรดและสเตอร์ทวินท์กล่าวถึงนั้นมีการเน้นในสิ่งเดียวกันในการศึกษาคำศัพท์ในภาษาและวัฒนธรรม เช่น วิธีจัดกลุ่มหรือประเภทข้อมูล การจัดประเภทคำศัพท์ในหมวดหมู่เดียวกันที่คำศัพท์มีความหมายตรงกันข้ามกัน และการไม่ยึดวัฒนธรรมของตนมาใช้เป็นแบบศึกษาวัฒนธรรมอื่น

ในการศึกษาคำเรียกรสในวิทยานิพนธ์เล่มนี้ผู้วิจัยมีจุดประสงค์ที่จะจำแนกคำเกี่ยวกับรสออกเป็นคำเรียกรสพื้นฐานและไม่พื้นฐานโดยวิเคราะห์เรื่องระบบคำและวิธีการสร้างคำตามลำดับและคำแสดงทัศนคติโดยวิเคราะห์คำแสดงความรู้สึกที่มีต่อรสเหล่านั้น ผู้วิจัยจึงเห็นว่าทฤษฎีหลักที่จะเป็นประโยชน์ในการศึกษาคำครั้งนี้ คือ ทฤษฎีการจำแนกประเภท (Categorization) และทฤษฎีการแยกองค์ประกอบ (Componential Analysis) ซึ่งผู้วิจัยจะขอกล่าวในหัวข้อต่อไป

2.1.2 ทฤษฎีการจำแนกประเภท (Categorization)

มนุษย์เรามีการจำแนกประเภทอยู่ตลอดเวลา เมื่อเราเข้าใจหรือให้เหตุผลได้ว่าสิ่งสิ่งหนึ่งเป็นชนิดของสิ่งใดนั้นหมายความว่าเรากำลังจัดประเภท ผู้ที่ทำการศึกษารื่องการจำแนกประเภทและเน้นเรื่องการจัดประเภทพื้นฐาน (Basic-Level Categories) คือ บราวน์ (Brown, 1958 อ้างใน Lakoff, 1985: 14-21) ในงานเรื่อง "How Shall a Thing Be Called?" โดยบราวน์กล่าวว่าเราสามารถใช้อำนาจที่เรียกสิ่งหนึ่งด้วยชื่อเรียกที่หลากหลายออกไปได้ เช่น คำที่

ใช้เรียกเหรียญเงินนั้น อาจใช้คำว่า “dime”, “money” หรือ “metal object” ก็ได้ หรือแม้กระทั่ง การเรียกโดยการจำกัดความหมายให้เฉพาะเจาะจงมากยิ่งขึ้น เช่น “เหรียญในปี 1952” แต่ในการจำแนกประเภท (Level of Categorization) จะมีชื่อเฉพาะที่อยู่ในสถานะที่เหนือกว่าคำอื่นซึ่งเป็นคำที่สั้นและใช้บ่อยกว่าคำอื่นนั่นเอง ในที่นี้สำหรับคำว่าเหรียญ บรรวณถือคำว่า “dime” คือคำที่มีสถานะเหนือกว่าคำอื่นที่น่าจะหมายถึงเหรียญที่แท้จริง

บรรวณกล่าวว่าคำศัพท์ที่แสดงประเภทพื้นฐานนั้นจะมีความหมายที่ไม่แคบหรือกว้างจนเกินไป เป็นคำที่สั้นกว่า มีการใช้บ่อยกว่าคำในระดับอื่นที่มีความหมายแคบๆ และจดจำง่าย ระดับพื้นฐานนี้เป็นระดับที่มีความเด่นที่สุด และมนุษย์จะเริ่มเรียนรู้คำในระดับนี้ก่อนและค่อยเรียนรู้คำในระดับความหมายที่แคบลงหรือคำที่อยู่ในระดับล่างกว่า เช่น เรียนรู้คำว่า “Dog” ก่อนคำว่า “Golden Retriever” นอกจากนี้ระดับพื้นฐานนี้จะเป็นระดับของการจำแนกธรรมชาติซึ่ง บรรวณเห็นว่า การจำแนกที่อยู่ในระดับที่แคบหรือกว้างกว่านี้เป็นลักษณะที่เกิดจากจินตนาการ

อีกประเด็นที่บรรวณกล่าว คือ เรื่องความเกี่ยวข้องกันระหว่างการจำแนกประเภทกับความ เป็นพื้นฐานว่าเป็นเรื่องเกี่ยวกับทางจิตวิทยา ได้แก่ ความง่ายในการรับรู้ การให้ชื่อ รวมไปถึง การใช้ชื่อของสรรพสิ่งต่างๆ ซึ่งถือเป็นเรื่องที่เกิดจากปัจจัยภายในตัวมนุษย์เองนั่นคือระบบความคิด แนวคิดเรื่องการจำแนกประเภทจะนำมาใช้ในการจำแนกคำเรียกกรสเป็นคำเรียกกรสพื้นฐานและ คำเรียกกรสไม่พื้นฐาน

2.1.3 ทฤษฎีการวิเคราะห์องค์ประกอบ (Componential Analysis)

ผู้วิจัยทบทวนวรรณกรรมเกี่ยวกับทฤษฎีการวิเคราะห์องค์ประกอบ เพราะผู้วิจัยต้องการนำไปใช้ในการวิเคราะห์ความหมายของคำเรียกกรส โดยเฉพาะคำเรียกกรสพื้นฐานว่าคำเรียกกรสพื้นฐาน แต่ละคำมีคุณสมบัติทางความหมายเหมือนและแตกต่างกันอย่างไร

มีผู้ที่เสนอหลักการเบื้องต้นเกี่ยวกับการวิเคราะห์องค์ประกอบ ได้แก่ ไนดา (Nida, 1975 อ้างใน จินดารัตน์, 2547) ซึ่งกล่าวว่า การวิเคราะห์ความหมายประจำรูปคำ เราต้องระบุลักษณะที่จำเป็นและเพียงพอที่จะแยกความหมายของคำหนึ่งออกจากอีกคำหนึ่งในแวดวงความหมาย

เดียวกัน และต้องรู้ว่าคำที่นำมาวิเคราะห์สัมพันธ์กับคำอื่นหรือไม่ เพื่อให้เข้าใจความหมายมากขึ้น คำจะมีความหมายก็เพราะมีความแตกต่างกันที่เป็นระบบกับคำอื่นที่มีลักษณะทั่วไปร่วมกัน

ไลออน (Lyons, 1977) เสนอไว้ว่า ความหมายของคำสามารถวิเคราะห์ได้จากองค์ประกอบย่อยทางความหมายหรืออรรถลักษณะ แต่ละอรรถลักษณะสามารถเป็นองค์ประกอบย่อยของคำได้หลายคำที่แตกต่างกัน โดยเขาเปรียบเทียบว่าอรรถลักษณะเหมือนกับอะตอมและความหมายของคำเปรียบได้กับโมเลกุล เช่น โมเลกุลของคำว่า “man” ประกอบด้วยอะตอม “male” “adult” “human” หรือโมเลกุลของคำว่า “woman” ประกอบด้วยอะตอม “-male” “adult” “human” เป็นต้น

เพียรศิริ วงศ์วิภานนท์ (2525) กล่าวว่า มีหลักการเบื้องต้นในการวิเคราะห์องค์ประกอบ 2 ประการ คือ

1) ความหมายของคำนำมาแจกแจงเป็นส่วนความหมายย่อยได้ ส่วนย่อยเหล่านั้นเราเรียกว่าอรรถลักษณะ (Semantic Feature หรือ Semantic Component)

2) อรรถลักษณะแต่ละประการที่ประกอบขึ้นมาเป็นความหมายของแต่ละคำนั้น จะมีใช้อรรถลักษณะที่พบในคำเพียงคำเดียว กล่าวคือ อรรถลักษณะเป็นเครื่องช่วยให้เราเห็นถึงความสัมพันธ์ของความหมายของคำต่างๆ ซึ่งสามารถแสดงเป็นแผนภูมิอรรถลักษณะของคำต่างๆ ได้ ตัวอย่างเช่น



เพียรศิริกล่าวถึงความสัมพันธ์ทางความหมายของคำว่า คำบางคำมีความสัมพันธ์ทางความหมายที่ใกล้ชิดกัน ตัวอย่างเช่น คำว่า “พ่อ” กับ “แม่” ที่ต่างกันตรงอรรถลักษณะ [ชาย] เช่นเดียวกัน คำว่า “เด็กชาย” และ “เด็กหญิง” ต่างก็มีอรรถลักษณะ [+ มีชีวิต +มนุษย์ -โตแล้ว] เหมือนกัน จะต่างก็ตรงอรรถลักษณะ [ชาย] ที่จะทำให้คำทั้ง 2 แตกต่างกัน โดยสามารถแสดงเป็นแผนภูมิอรรถลักษณะของคำ ดังนี้

เด็กชาย	เด็กหญิง
$\left(\begin{array}{l} + \text{ มีชีวิต} \\ + \text{ มนุษย์} \\ - \text{ โตแล้ว} \\ + \text{ ชาย} \end{array} \right)$	$\left(\begin{array}{l} + \text{ มีชีวิต} \\ + \text{ มนุษย์} \\ - \text{ โตแล้ว} \\ - \text{ ชาย} \end{array} \right)$

ในการกำหนดอรรถลักษณะนั้น ผู้วิเคราะห์มักกำหนดให้อรรถลักษณะทางความหมายมีค่าเป็น 2 ค่า (binary values) โดยใช้เครื่องหมาย + และ - ประกอบหน้าอรรถลักษณะซึ่งอยู่ภายในเครื่องหมาย [] ดังนั้นแทนที่จะใช้อรรถลักษณะ [+ชาย] และ [+หญิง] จึงใช้ [+ชาย] แทนเด็กชาย และ [-ชาย] แทนเด็กหญิง นอกจากนี้อรรถลักษณะบางอรรถลักษณะจะให้ความหมายโดยนัยของความหมายอื่นได้ด้วย เช่น อรรถลักษณะ [+มนุษย์] ให้ความหมายโดยนัยเกี่ยวกับอรรถลักษณะ [+มีชีวิต] ดังนั้นจึงสามารถใช้อรรถลักษณะตัวเดียวแล้วให้ความหมายที่มากกว่า 1 อรรถลักษณะได้ หากเป็นเช่นนี้ อรรถลักษณะของคำว่า “เด็กชาย” และ “เด็กหญิง” จึงไม่จำเป็นต้องระบุอรรถลักษณะ [+มีชีวิต]

ยิ่งไปกว่านั้นเพียรศิริยังกล่าวถึงอรรถลักษณะที่มีคุณสมบัติเป็น 2 ค่า เช่น [+มีชีวิต] และ [-มีชีวิต] ว่าเป็นอรรถลักษณะที่บ่งชี้ความแตกต่าง (Distinctive Feature) จากนั้นเราสามารถใช้อรรถลักษณะที่มีความเฉพาะเจาะจงมากยิ่งขึ้นโดยใช้อรรถลักษณะแบบบรรยาย (Descriptive Feature) แต่อรรถลักษณะดังกล่าวจะมีค่าเป็นบวกเท่านั้น

2.1.4 ผลงานวิจัยทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์

ผู้วิจัยทบทวนผลงานวิจัยทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์เพื่อใช้เป็นแนวทางในการวิเคราะห์ความหมายโดยวิธีการแยกองค์ประกอบ งานวิจัยที่ผู้วิจัยทบทวนทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์เป็นเรื่อง คำเรียกญาติ และคำเรียกสี ดังต่อไปนี้

งานวิจัยเรื่องคำเรียกญาติที่นิยมใช้วิธีวิเคราะห์องค์ประกอบ เช่น งานวิจัยของ อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ (2533) เรื่อง “ลักษณะสำคัญบางประการในวัฒนธรรมไทยที่แสดงโดยคำเรียกญาติ” งานวิจัยของ วิภาสรินทร์ ประพันธ์ศิริ (2535) เรื่อง “คำเรียกญาติภาษาคำเมือง: การวิเคราะห์ทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์” งานวิจัยของ วราภรณ์ ติระ (2545) เรื่อง “คำเรียกญาติของชาวไทยมุสลิมที่มีเชื้อสายต่างกันในกรุงเทพมหานคร” และ งานวิจัยของ ศุภมาศ เอ่งฉ้วน (2537) เรื่อง “คำเรียกญาติภาษาจีนฮกเกี้ยนในภาคใต้ของประเทศไทย และเกาะปีนัง” งานวิจัยที่ศึกษาเกี่ยวกับคำเรียกญาติเหล่านี้ แม้จะเป็นการศึกษาคำเรียกญาติของกลุ่มชาติพันธุ์ที่แตกต่างกัน คือ ไทยกรุงเทพฯ ไทยล้านนา ไทยมุสลิม และจีนฮกเกี้ยน ตามลำดับ แต่สามารถใช้วิธีวิเคราะห์องค์ประกอบในการวิเคราะห์ความหมายของคำเรียกญาติ

ผลการวิจัยเกี่ยวกับคำเรียกญาติดังกล่าวแสดงให้เห็นมิติแห่งความแตกต่างของคำเรียกญาติพื้นฐานของชาวไทยกรุงเทพฯ ไทยล้านนา ทั้งหมด 5 มิติ ได้แก่ รุ่น สายเลือด อายุ เพศ และฝ่ายพ่อหรือฝ่ายแม่ สำหรับชาวไทยมุสลิมจะมีมิติที่แตกต่างเพิ่มขึ้นมาคือ การให้เกียรติ และสำหรับจีนฮกเกี้ยน คือ การแต่งงาน นอกจากนี้การศึกษาคำเรียกญาติยังแสดงให้เห็นลักษณะที่สำคัญบางประการในแต่ละวัฒนธรรม คือ สังคมไทยกรุงเทพฯและไทยล้านนาเน้นเรื่องระบบอาวุโส และเน้นฝ่ายแม่ ส่วนไทยมุสลิมและจีนฮกเกี้ยนเน้นระบบอาวุโสเช่นเดียวกัน แต่ตรงตรงที่เน้นฝ่ายพ่อ จะเห็นได้ว่าเราสามารถใช่วิธีการวิเคราะห์คำเรียกญาติโดยการศึกษาคำเรียกญาติทางความหมายของคำเรียกญาติ และแสดงให้เห็นว่าคำเรียกญาติของกลุ่มคนที่แตกต่างกันแสดงลักษณะที่คล้ายคลึง และแตกต่างกันทางวัฒนธรรมอย่างไร

นอกจากการทบทวนงานวิจัยเรื่องคำเรียกญาติเพื่อเป็นแนวทางในการศึกษาเรื่องการวิเคราะห์องค์ประกอบแล้ว ผู้วิจัยได้ทบทวนงานวิจัยเกี่ยวกับคำเรียกสีซึ่งผู้วิจัยเห็นว่าจะเป็นประโยชน์ต่อการวิเคราะห์คำเรียกสี เนื่องจากแนวคิดที่ใช้ในการวิเคราะห์เรื่องคำเรียกสีพื้นฐาน

และไม่พื้นฐานนี้เป็นแนวคิดที่ได้มาจากเกณฑ์ที่ใช้ในการจำแนกคำเรียกสีพื้นฐานและไม่พื้นฐาน รวมทั้งกลวิธีที่ใช้ในการสร้างคำเรียกสีไม่พื้นฐานด้วย ตัวอย่างงานวิจัยเรื่องคำเรียกสี เช่น งานวิจัยของ ธีระพันธ์ ล. ทองคำ (2535) เรื่อง “การศึกษาคำเรียกสีในภาษาเย้า (เมียน)” งานวิจัยของ อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ (2538) เรื่อง “คำเรียกสีและการรับรู้สีของชาวจ้วงและชาวไทย” งานวิจัยของ ศตวรรษ เชื้อมหาวัน (2541) เรื่อง “คำเรียกสีและการรับรู้สีของผู้พูดภาษาไทยลื้อ ลัวะ ม้ง และกระเหรี่ยง” และงานวิจัยของ ศุภมาศ เอ่งฉ้วน (2543) เรื่อง “คำเรียกสีและมโนทัศน์เรื่องสีของคนไทยสมัยสุโขทัยและสมัยปัจจุบัน” งานวิจัยเรื่องคำเรียกสีดังกล่าวใช้เกณฑ์ในการจำแนกคำเรียกสีพื้นฐานและไม่พื้นฐานออกจากกันโดยการกำหนด คุณสมบัติของคำเรียกสีพื้นฐาน เกณฑ์ที่ผู้วิจัยพบและเห็นว่าใช้สอดคล้องกันในทุกงานวิจัยเรื่องคำเรียกสีคือ

1) เป็นคำที่มีรูปศัพท์เดี่ยว (monolexemic) คือความหมายของคำทั้งหมดไม่สามารถทำนายได้จากส่วนใดส่วนหนึ่งของคำนั้น เช่น red และ green ในภาษาอังกฤษ เป็นคำเรียกสีพื้นฐาน แต่ reddish กับ greenish ไม่ใช่ เพราะสามารถทำนายความหมายได้จากคำว่า red และ green

2) ความหมายสำคัญของศัพท์จะต้องไม่ซ้ำซ้อน ไม่รวมกับศัพท์อื่นๆ ไม่สามารถจัดประเภทอยู่ภายใต้สีพื้นฐานใดๆ ได้ หรือไม่เป็นคำที่ใช้เรียกสิ่งของเฉพาะเจาะจง เช่น dark green ไม่ใช่คำเรียกสีพื้นฐานในภาษาอังกฤษเพราะความหมายซ้ำกับคำว่า green และ crimson ก็ไม่ใช่คำเรียกสีพื้นฐาน เพราะเป็นประเภทหนึ่งของ red จึงสามารถจัดให้อยู่ภายใต้ red ได้

3) มีความโดดเด่นในความรู้สึกของเจ้าของภาษา หรือเป็นคำที่ฝังใจและมีการใช้ของคำอย่างสม่ำเสมอ

ส่วนกลวิธีที่ใช้ในการสร้างคำเรียกสีไม่พื้นฐานนั้นพบว่าวิธีที่สอดคล้องกันทุกงานวิจัย คือ กลวิธีการผสมคำเรียกสีพื้นฐานเข้าด้วยกัน กลวิธีการผสมคำเรียกสีพื้นฐานกับคำขยาย ส่วนกลวิธี การใช้คำเรียกสีวัตถุเฉพาะมาเป็นคำเรียกสีพบในงานวิจัยเรื่องคำเรียกสีและการรับรู้สีของชาวจ้วงและชาวไทย และงานวิจัยคำเรียกสีและการรับรู้สีของผู้พูดภาษาไทยลื้อ ลัวะ ม้ง และกระเหรี่ยง เท่านั้น และกลวิธีที่พบว่าแตกต่างออกไปจากงานวิจัยทั้งสามชิ้นคือ กลวิธีการขยายคำเรียกสีไม่พื้นฐานกับคำขยายซึ่งพบในงานวิจัยเรื่องคำเรียกสีและมโนทัศน์เรื่องสีของคนไทยสมัยสุโขทัยและ

สมัยปัจจุบัน จะเห็นได้ว่างานวิจัยเรื่องคำเรียกชื่อเป็นประโยชน์อย่างมากต่อผู้วิจัยที่จะนำไปปรับใช้ ในการวิเคราะห์ความหมายและจำแนกคำเรียกรสพื้นฐาน รวมทั้งการวิเคราะห์กลวิธีที่ใช้ในการ สร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐาน

การทบทวนผลงานในอดีตที่ผ่านมาพบว่าการศึกษาทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์เป็นวิธีศึกษา ความหมายของคำศัพท์ในหมวดต่างๆ ในภาษาใดภาษาหนึ่ง ซึ่งสามารถทำให้เข้าใจถึงระบบ ความนึกคิด และค่านิยมของชนกลุ่มนั้นที่สะท้อนผ่านรูปภาษา การศึกษาเรื่องคำเรียกรสซึ่งเป็น หมวดคำชุดหนึ่งก็สามารถสะท้อนให้เห็นโลกทัศน์ของคนกลุ่มที่เราศึกษาได้ นอกจากแนวทางใน การวิเคราะห์ความหมายของคำเรียกรส และการจำแนกประเภทรสพื้นฐานและไม่พื้นฐานแล้ว การศึกษาเกี่ยวกับรสจำเป็นต้องมีความรู้พื้นฐานทั่วไปเกี่ยวกับรส และการศึกษาเกี่ยวกับรสใน อดีตที่ผ่านมา ในหัวข้อต่อไปผู้วิจัยจึงทำการศึกษาเกี่ยวกับรส และคำเรียกรส

2.2 การศึกษาเกี่ยวกับรส และคำเรียกรส

ในการทบทวนเรื่องการศึกษาเกี่ยวกับรส และคำเรียกรสนี้ ผู้วิจัยมีจุดประสงค์ที่จะหา ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับรสซึ่งรวมถึงการศึกษาในสาขาอื่นๆ ที่เป็นประโยชน์นอกเหนือจากการศึกษา ในแนวภาษาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องและเป็นแนวทางหลักในการศึกษาคำเรียกรสของผู้วิจัยด้วย ดังนั้น ผู้วิจัยจึงแบ่งการทบทวนความรู้เกี่ยวกับรสและคำเรียกรสนี้ออกเป็น 3 ประเด็นย่อย คือ

- 2.2.1) การศึกษาเกี่ยวกับรสในแนววิทยาศาสตร์
- 2.2.2) การศึกษาเกี่ยวกับรสในแนวจิตวิทยา
- 2.2.3) การศึกษาเกี่ยวกับรสในแนวภาษาศาสตร์

2.2.1 การศึกษาเกี่ยวกับรสในแนววิทยาศาสตร์

การศึกษาที่เกี่ยวข้องกับรสในแนววิทยาศาสตร์นั้นเป็นการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับความรู้สึกรสของ มนุษย์ (sensation) ที่เน้นการศึกษาเกี่ยวกับโครงสร้างหรือพฤติกรรมทางกายภาพ โดยให้ความ สดใจเกี่ยวกับปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นเมื่อมีการรับรส การศึกษาในสาขานี้จึงเป็นไปในรูปแบบของ การค้นหาความจริงเกี่ยวกับกระบวนการรับรู้รส ซึ่งจะอธิบายการทำงานของอวัยวะที่ใช้ในการรับรู้ รสหรือตัวรับรส อีกทั้งศึกษาการรับรู้ทางอื่น เช่น การได้กลิ่น การสัมผัส เป็นต้น ซึ่งเกิดขึ้นร่วม กันในขณะรับรส จะทำให้เกิดความเข้าใจในกระบวนการรับรสได้ดียิ่งขึ้น

งานของ โบแชมป์ (Beauchamp, 1996) เรื่อง “ความก้าวหน้าในความเข้าใจเรื่องการรับรู้รสชาติและบทบาทของรสชาติกับโภชนาการ” (Progress in understanding flavor perception and its role with nutrition) เป็นงานที่มีวัตถุประสงค์ในการศึกษาเกี่ยวกับการรับรู้รสชาติ และบทบาทของรสชาติที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหาร มีการอธิบายคำศัพท์ที่เกี่ยวกับรสชาติเนื่องจากพบว่ายังมีความสับสนในการทำความเข้าใจคำว่า ‘กลิ่น’ (smell) ‘รส’ (taste) และ ‘รสชาติ’ (flavor) อยู่ โดยโบแชมป์ได้ยกตัวอย่างที่ได้จากคลินิกปัญหาความผิดปกติทางการรับรู้ทางเคมีที่ตนเองทำการวิจัยและดูแลคนไข้ พบว่าคนไข้มักกล่าวว่าตนเองไม่สามารถรับรู้รสชาติได้อีกต่อไป หรืออาหารที่รับประทานเข้าไปมีรสชาติผิดเพี้ยนไปจากปกติ แต่ความเป็นจริงแล้วพวกเขาเหล่านั้นมิได้มีปัญหาในการรับรู้รสแต่อย่างใดแต่เป็นปัญหาเรื่องการสูญเสียการรับรู้กลิ่นทั้งหมด สาเหตุที่เป็นเช่นนี้เขาได้อธิบายว่าตัวรับรสนั้นอยู่บนลิ้นและเพดานปากแสดงว่าไฟกซ์ของการรับรู้รสนั้นอยู่ในปากอย่างชัดเจน ส่วนตัวรับกลิ่นอยู่ส่วนบนของจมูก แต่เมื่อเรารับประทานอาหารเข้าไปในปาก กลิ่นของอาหารก็จะเดินทางไปทางด้านหลังผ่านช่องที่เชื่อมต่อกับจมูกกับคอหอยและขึ้นไปยังบริเวณที่มีตัวรับกลิ่นทำให้เรารู้สึกราวกับว่าได้กลิ่นจากปาก อย่างไรก็ตามคนไข้ก็ยังกล่าวว่ามันเป็นรสชาติเพราะเขารับรู้มันผ่านทางปากนั่นเองแม้ว่าตัวรับกลิ่นจะไม่ได้อยู่ในปากในความเป็นจริง

นักวิทยาศาสตร์ส่วนใหญ่เชื่อว่ารสหลักนั้นมีอยู่ไม่มาก นั่นคือ หวาน (sweet), เปรี้ยว (sour), ขม (bitter), เค็ม (salty) และอาจมีรสอื่นๆ อีก เช่น รสอร่อย (umami or savory taste) หรือรสที่เกิดจาก อะมิโนแอคซิด (amino acid) ซึ่งรสหวาน เปรี้ยว ขม เค็ม นั้นอาจเป็นตัวบ่งชี้ถึงบางสิ่งบางอย่างได้ เช่น รสหวานอาจเป็นสัญญาณของแคลอรี (calories) รสเปรี้ยวอาจเป็นเครื่องป้องกัน (a protective device) รสขมอาจเป็นสัญญาณของสิ่งเป็นพิษ (poison) และรสเค็มอาจเป็นสัญญาณของสารละลายไฟฟ้าหรือของเหลวที่ไฟฟ้าสามารถผ่านได้ (electrolytes) รสหลักเหล่านี้ให้ข้อมูลซึ่งมนุษย์และสัตว์ใช้แก้ปัญหาทางโภชนาการเชิงวิเคราะห์เพื่อหลีกเลี่ยงสารพิษ และเพื่อรับสารอาหาร

การระคายเคืองทางสารเคมีก็เป็นคุณสมบัติหนึ่งในการรับรู้รส เช่น ความแสบ (stinging), การทิ่มแทง (pricking), ความคัน (itching), ความชา (numbness) และ ความรู้สึกเสียว (tingling) คุณสมบัติการระคายเคืองกับการบริโภคยังเป็นที่น่าสนใจสัวยกกว่าทำไมคนเราจึงนิยม

บริโภคอาหารที่ก่อให้เกิดความเจ็บปวด เช่น ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่บรรจุในขวดน้ำอัดลม และพริกไทยล้วนแล้วแต่เป็นสารระคายเคืองทั้งสิ้น

นอกจากมนุษย์จะใช้รสชาติในการยอมรับหรือปฏิเสธอาหารแล้ว รสชาติยังช่วยลดปริมาณอาหารที่เราบริโภคด้วย อีกทั้งช่วยให้เกิดปฏิกิริยาตอบสนองต่อน้ำลาย การหลั่งของอินซูลินและเอมไซม์ จะเห็นได้ว่ารสชาติช่วยควบคุมอาหารที่เรากิน และเป็นระบบรับรู้สุดท้ายก่อนที่อาหารจะลงสู่กระเพาะซึ่งเป็นการกระตุ้นร่างกายให้ย่อยอาหารนับเป็นบทบาทที่นอกเหนือจากที่เราชื่นชอบเกี่ยวกับรสชาติ

ผลงานอีกชิ้นที่สอดคล้องกับงานของ โบแฮมป์ เรื่อง “ความชื่นชอบในรสอาหารและโภชนาการ” (Taste preference and nutrition) เป็นผลงานของ โทรี (Torii, 1996) เขากล่าวว่า มนุษย์เรากินอาหารที่หลากหลายและได้รับการรับรู้รสซึ่งสิ่งนี้ทำให้รู้ถึงข้อมูลทางโภชนาการและช่วยในเรื่องการย่อยอาหารที่มีประสิทธิภาพ และสัตว์จะตรวจสอบว่าอาหารนั้นมีรสขมหรือเปรี้ยวหรือไม่เนื่องจากรสชาติดังกล่าวจะเป็นอาหารที่เน่าเสียและเป็นพิษ โดยทั่วไปแล้วอาหารที่มีรสหวาน เค็มปานกลาง และรสอู๋อู๋ (umami) ที่ได้จาก อะมิโนแอคซิด (amino acid) กลูตาเมท (glutamate) หรือ นิวคลีโอไทด์ (nucleotides) จะมีรสที่ทำให้เกิดความพึงพอใจหรืออู๋อู๋นั่นเอง แต่เรามักหลงลืมรสเปรี้ยวและรสขม

นอกจากนั้นบทความนี้ยังได้กล่าวถึงความชื่นชอบที่เกิดจากปัจจัยอื่นนอกเหนือจากรสด้วย เช่น กลิ่น ผิวสัมผัส อุณหภูมิ และลักษณะของอาหาร อีกทั้งปัจจัยส่วนบุคคล เช่น สภาพทางจิตใจและสรีระนิสัยการรับประทานอาหารของแต่ละบุคคล หรือสภาพแวดล้อมทางกายภาพและทางสังคม

งานของ เซคูเลอร์ และเบลค (Sekuler and Blake, 1990) เรื่อง “Perception” กล่าวว่า โดยหลักการแล้วคำว่า ‘รส’ (taste) นั้นใช้ในการอ้างถึงความรู้สึกที่เกิดขึ้นเมื่อสารหลายอย่างละลายในน้ำลาย (เราจะรับรสสารที่สามารถละลายได้เท่านั้น) และแทรกซึมเข้าไปในปุ่มรับรสบนลิ้นและผิวของปาก เช่น เมื่อเราใส่น้ำตาลจำนวนหนึ่งลงบนปลายลิ้นความรู้สึกที่ส่งผลนั้นจะก่อให้เกิดสิ่งที่เราเรียกว่า “taste” แต่เมื่อเวลาที่เรารับประทานอาหารจริงๆ แล้ว เราสามารถเรียนรู้เกี่ยวกับบางสิ่งบางอย่างนอกเหนือจากรส เรายังรู้ได้ทันทีเกี่ยวกับอุณหภูมิ (temperature)

ลักษณะเนื้ออาหาร (texture) และความสม่ำเสมอ (consistency) สิ่งเหล่านี้เมื่อรวมกับรสของสสารแล้วจะก่อให้เกิดความรู้สึกที่ซับซ้อนที่เราเรียกว่า 'flavor' (รสชาติ) นอกจากนี้ 'รส' จะเป็นตัวทำให้เราตัดสินใจว่าชอบหรือไม่ชอบอาหารบางอย่างแล้ว ยังเป็นตัวตัดสินใจว่าเราจะกินอาหารอีกต่อไปหรือไม่

เชคูลเลอร์ และเบลค ยังได้กล่าวอีกว่าในปัจจุบันในทางวิทยาศาสตร์เป็นที่เชื่อกันว่ารสนั้นสามารถแบ่งออกเป็นประเภทที่เด่นด้วยกัน 4 ประเภท คือ หวาน เปรี้ยว เค็ม และขม แต่อย่างไรก็ดีเรื่องประเภทของรสหลักนั้นยังเป็นที่ถกเถียงกันอยู่ แต่ถ้าหากย้อนไปยังประวัติศาสตร์กรีกแล้ว มีหลักฐานที่ อริสโตเติล เสนอว่ามีประเภทพื้นฐานของรสทั้งหมด 6 ประเภท นั่นคือ หวาน (sweet), ขม (bitter), เค็ม (salty), เปรี้ยว (sour), ฝาด (astringent), กลิ่นและรสฉุน (pungent) และ รสแหลม (harsh) และหลายศตวรรษต่อมาหลังจากยุคของอริสโตเติลก็พบว่า มีรส ชื่น (viscous) และ มัน (fatty) มาจนกระทั่งถึงในช่วงต้นศตวรรษที่ 19 ประเภทของรสหลักจึงลดลงมาเหลือเพียง 4 รสซึ่งเป็นที่เคยชินของคนส่วนใหญ่ในปัจจุบัน

ในงานชิ้นนี้แสดงให้เห็นถึงความคิดที่ขัดแย้งกันเกี่ยวกับรสหลักทั้งในเรื่องของจำนวนประเภทของรส และคุณสมบัติของรสแต่ละรสด้วย มีผู้เสนอความคิดเกี่ยวกับประเภทรสหลักว่ามี 4 ประเภท คือ หวาน เปรี้ยว เค็ม และขม คือ เฮนนิ่ง (Henning, 1916 อ้างใน Sekuler and Blake, 1990: 409-410) โดยเฮนนิ่งใช้แบบจำลองรูปทรง 3 เหลี่ยมที่มีหน้า 4 ด้านและให้คุณสมบัติของรสทั้ง 4 แทนในแต่ละมุมของแบบจำลองซึ่งแทนความเป็นหนึ่งเดียวของคุณสมบัติของรส และเสนอว่าเราไม่สามารถเรียนรู้รสทั้ง 4 โดยแยกจากกันได้ แต่ข้อเสนอนี้ถูกคัดค้านโดยแมคเบอร์นี (McBurney, 1974 อ้างใน Sekuler and Blake, 1990: 410) ที่กล่าวว่าเราสามารถแยกประเภทและประเมินค่าเกี่ยวกับปัจจัยซึ่งเกี่ยวเนื่องกันของรสพื้นฐานได้ เขาเชื่อว่าความคิดนี้เป็นไปได้เพราะลึ้นสามารถวิเคราะห์รสต่างๆ ที่เด่นออกเป็น 4 ประเภทได้ ประเด็นนี้ได้รับการสนับสนุนโดย ชิฟแมน ((Schiffman and Dackis, 1975 อ้างใน Sekuler and Blake, 1990: 410) ซึ่งใช้วิธี 'การวัดมาตราส่วนหลายมิติ' (multidimensional scaling) เพื่อที่จะวิเคราะห์การจัดลำดับความเหมือนของรส ของคน และผลการทดลองพบว่า การประเมินค่าเกี่ยวกับรสนั้นไม่สามารถนำมาใส่ไว้ใน 'ระยะห่างของรส' (taste space) ที่แทนด้วยด้านทั้ง 4 ของแบบจำลอง 3 เหลี่ยม 4 ด้านที่หมายถึงรสพื้นฐานของเฮนนิ่งได้ แม้แต่ผลการทดลองจากผู้ที่มีความบกพร่องเรื่องการได้กลิ่นก็ตามยังพบว่ามีการประกอบรสมากกว่า 4 อย่างจึงทำให้เชื่อว่าสารประกอบหรือ

มิติเกี่ยวกับรสที่พบเพิ่มเติมนั้นไม่ใช่เรื่องเกี่ยวกับกลิ่นแต่เป็นเรื่องเกี่ยวกับรส จึงสรุปได้ว่ารสพื้นฐานเพียงแค่ 4 อย่างนั้นไม่เพียงพอที่จะใช้ในการอธิบายถึงขอบเขตหรือประเภทของรส

ผลงานของเซคูเลอร์ และเบลค ยังแสดงให้เห็นเกี่ยวกับตำแหน่งการรับรสบนลิ้นภายในปากของมนุษย์อีกด้วย กล่าวคือ บนลิ้นนั้นจะประกอบไปด้วยปุ่มมากมายที่เรียกว่า “papillae” ที่เมื่อมองจากด้านข้างแล้วจะเห็นเป็นแถวหลายแถวตามแนวยาวและระหว่างแถวจะประกอบไปด้วยช่องว่างคั่นอยู่ ที่ผนังด้านข้างของแถวใน “papillae” พบว่ามีปุ่มรับรส (taste buds) เรียงตัวอยู่ซึ่งมีรูปร่างคล้ายกับหัวกระเทียมที่มีเซลล์ตัวรับคอยทำหน้าที่บอกว่ามีสารทางเคมีปรากฏอยู่ลิ้นของเราประกอบไปด้วยปุ่มรับรสมากมายประมาณ 10,000 ปุ่มเนื่องจากแต่ละปุ่มรับรสประกอบไปด้วยหลายร้อยปุ่มรับรสย่อย บริเวณของการรับรู้รสหวานและรสเค็มนั้นจะอยู่ที่บริเวณลิ้นด้านหน้าหรือปลายลิ้น ในขณะที่รสเปรี้ยวจะรับรู้โดยลิ้นบริเวณด้านข้าง และการรับรสขมจะอยู่บริเวณด้านหน้าหรือปลายลิ้นเช่นเดียวกับรสเปรี้ยวและหวานรวมทั้งบริเวณด้านหลังของลิ้นด้วย อย่างไรก็ตามตำแหน่งการรับรสดังกล่าวนี้หมายถึงตำแหน่งที่ไวต่อการรับรสแม้ว่าเป็นสารละลายอ่อนๆ แต่หากเป็นสารละลายที่มีความเข้มข้นแล้วบริเวณของลิ้นส่วนใดก็สามารถรับรู้ได้ แต่ “papillae” ตรงบริเวณกลางลิ้นนั้นไม่มีปุ่มรับรสทำให้ลิ้นบริเวณนั้นไม่สามารถรับรสได้ ปุ่มรับรสของคนเราจะมากขึ้นตามอายุและจะลดลงเมื่ออายุ 40 ปีขึ้นไปทำให้ผู้ที่อายุมากจะมีความไวต่อความรู้สึกในการรับรสน้อยลง จะเห็นได้ว่างานของเซคูเลอร์ และเบลค ขึ้นนี้ทำให้เข้าใจเกี่ยวกับอวัยวะที่ใช้ในการรับรู้รสที่อยู่ภายในปากเป็นอย่างมาก

ผลงานอีกชิ้นหนึ่งของ เบ็คแมน (Beckman, 2004) เรื่อง “เรื่องของรส” (A matter of taste) ซึ่งมีจุดประสงค์ที่จะตรวจสอบปรากฏการณ์ของ ‘รสเกินปกติ’ (supertaste) ที่หมายถึงความไม่พึงพอใจในเกี่ยวกับรส (sensory unpleasantness) ซึ่งจะเกิดเมื่อคนเรามีปุ่มซึ่งมีลักษณะคล้ายเห็ดอยู่บนลิ้นเป็นจำนวนมากทำให้รับรู้รสได้มากกว่าปกติ ในบทความนี้ยังกล่าวเกี่ยวกับข้อดีและข้อเสียในการเป็นผู้ที่รับรู้รสเกินปกติ (supertaster) และการระบุว่าใครเป็นผู้ที่รับรู้รสเกินปกติหรือไม่ นอกจากนี้ยังกล่าวถึงความเกี่ยวพันในเรื่องสุขภาพของการรับรู้รสไว อีกทั้งทั้งการคาดคะเนว่าการฝึกการรับรสในเด็กนั้นเริ่มก่อนกำเนิดหรือระหว่างที่มารดาให้นมทารก บทความนี้อ้างถึงการศึกษาของ บาร์ทโทซุค (Bartoshuk et al, 1999)) ซึ่งศึกษาเกี่ยวกับการรับรู้รส รวมถึงความหลากหลายของทัศนคติที่มีอยู่ในมนุษย์ซึ่งเกี่ยวพันกับการเลือกอาหาร การควบคุมอาหารและสุขภาพ โดยเริ่มแรกนั้นบาร์ทโทซุคกำลังศึกษาเรื่องชันสูตรกรในปี 1989 และ

พบว่าในขณะที่คนส่วนใหญ่รับรู้รสชาติให้ความหวานแทนน้ำตาลนั้นก็มีรสหวานและอร่อย คนอื่นๆ รู้สึกขมหลังจากทดลองชิมรส การค้นพบนี้ทำให้มีการทดลองต่อไปกับอาสาสมัครโดยใช้สารเคมีจำนวนมากที่พบได้ในอาหารและผลการทดลองทำให้พบว่า คน 1 ใน 4 จะเป็นผู้ที่รับรู้รสเกินปกติ (supertaster) ทำให้พบว่าบนลิ้นคนเรานั้นจะมีปุ่มรับรสเล็กน้อยแตกต่างกัน ในการทดลองนั้นมีการใช้สารเคมีทางการแพทย์ที่ใช้ในการรักษาโรคเกี่ยวกับไทรอยด์ที่เรียกว่า PROP หรือที่รู้จักกันในชื่ออีกชื่อคือ 6-n-propylthiouracil เป็นสารประกอบสังเคราะห์ที่มีรสขม โดยผู้ที่รับรู้รสเกินปกติจะสามารถรับรู้รสสารเคมีชนิดนี้ได้ ผลการทดลองด้วยตัวเอง บาร์ทโตซุคไม่สามารถรับรู้รสของ PROP ได้เลยจึงถือเป็นผู้ไม่รับรู้รส (non-taster) หมายถึงไม่มีการรับรู้รสที่ไวกว่าปกติ

นอกจากนี้ยังพบอีกว่ารสที่เกิดจากการรับรู้รสเกินปกตินั้นมีอิทธิพลต่อสิ่งที่ผู้รับรู้รสเกินปกติรับประทาน กล่าวคือ ผู้ที่รับรู้รสเกินปกตินั้นมักจะหลีกเลี่ยงหรือจำกัดการรับประทานอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีรสชาติจัด เช่น กาแฟ เค้กแซ่แข็ง ซึ่งโครงบาร์บิคิวที่มีน้ำมันมาก หรือเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และยังมีแนวโน้มที่จะไม่รับประทานทั้งอาหารมันและหวานทำให้สามารถอธิบายได้ว่าทำไมผู้ที่รับรู้รสเกินปกติหรือรับรู้รสไวนั้นมีรูปร่างผอมกว่าคนที่ไม่มีการรับรู้รสที่ไว

ในเมื่อรสของอาหารส่งผลต่อการเลือกรับประทานอาหารของผู้ที่รับรู้รสเกินปกติ รสของอาหารจึงทำให้ส่งผลถึงสุขภาพของบุคคลเหล่านี้ด้วย ประวัติเกี่ยวกับคอเรสเตอรอลของคนเหล่านี้ดีกว่ามาตรฐานของคนทั่วไปทำให้ช่วยในการลดความเสี่ยงการเป็นโรคหัวใจ แต่ก็มีผลเสียคือผู้ที่รับรู้รสเกินปกติจะไม่รับประทานผักที่มีรสขมบางชนิดซึ่งช่วยในการยับยั้งมะเร็งหลายประเภท ความรู้ใหม่ๆ ที่ค้นพบเกี่ยวกับรสนี้กระตุ้นความสนใจนักวิจัยทางการแพทย์ที่ตามปกติแล้วจะมองข้ามว่าเรื่องรสเป็นปัจจัยเกี่ยวกับทางพันธุกรรมในการเสี่ยงการเกิดโรคได้

ในส่วนของการรับรู้รสนั้นบทความนี้ได้กล่าวถึงการทดลองของ เมนเนลา (Mennella, 2004) แห่งศูนย์การรับรู้ทางเคมีโมเนลในฟิลาเดเฟีย โดยทดลองให้หญิงที่ตั้งครรภ์และมารดาที่ให้นมทารกดื่มน้ำแครอทเป็นเวลา 3 อาทิตย์ ผลปรากฏว่าเมื่อทารกกำเนิดออกมาและเปลี่ยนไปรับประทานอาหารแข็งชนิดอื่น ทารกที่มารดาดื่มน้ำแครอทจะชอบรับประทานแครอทมากกว่าทารกที่มารดาไม่เคยดื่มน้ำแครอทเลย แสดงให้เห็นว่าการเรียนรู้ก่อนกำเนิดเมื่ออยู่ในครรภ์มารดา

เป็นวิธีการแรกที่ทารกเรียนรู้ว่าอาหารใดปลอดภัย และน้ำนมมารดาส่งผลสะท้อนวัฒนธรรมไปสู่ทารกที่จะเกิด

งานของ เพรสคอต (Prescott , 1999) เป็นงานที่ศึกษาเกี่ยวกับบทบาทของรสหรือกลิ่นที่ฉุน (pungency) ในรสชาติของอาหาร ซึ่งรสหรือกลิ่นที่รุนแรงนั้นคือการระคายเคืองที่เกิดจากการกระตุ้นของเส้นประสาท (trigeminal nerve) ในปากและจมูกเพราะรสที่มาพร้อมกับอาหารจากเครื่องปรุงต่างๆ รสหรือกลิ่นที่รุนแรงในอาหารนั้นถือเป็นลักษณะพิเศษของการปรุงอาหารที่ไม่ใช่แบบของประเทศตะวันตก เช่น ในประเทศเม็กซิโก อินเดีย จีน หรือเกาหลี ซึ่งปรุงอาหารโดยใช้เครื่องปรุงจำพวกพริก พริกไทย หรือขิง แต่อาหารและเครื่องดื่มแบบตะวันตกที่มีความหลากหลายก็มีรสหรือกลิ่นที่รุนแรงเช่นเดียวกันแต่ขึ้นอยู่กับปริมาณความรุนแรงของรสหรือกลิ่นที่มีอยู่ว่ามากน้อยอย่างไร เช่น น้ำอัดลม ไวน์ หัวหอม มัสตาร์ด และรากต้นฮอร์เซอราดิซที่ให้รสเผ็ดร้อน

แม้ว่ารสหรือกลิ่นที่รุนแรงในอาหารนั้นถือว่าเป็นส่วนประกอบของรสชาติซึ่งมีความสำคัญแต่ก็มักถูกมองข้าม การพิจารณาถึงเรื่องความรุนแรงของรสและกลิ่นในการถกเถียงเกี่ยวกับพื้นฐานความรู้สึกลทางประสาทสัมผัสในการยอมรับอาหารมีอยู่อย่างจำกัด กล่าวคือ มีการให้ความสนใจในเรื่องรสและกลิ่นเพียงเล็กน้อยเท่านั้นในการพิจารณาถึงสาเหตุการยอมรับอาหารในการรับประทาน ซึ่งในความเป็นจริงนั้นความรุนแรงของรสหรือกลิ่นในอาหารถือว่ามีมีความสำคัญเท่ากันกับการรับรู้รสในการที่เราชื่นชอบอาหารต่างๆ อีกทั้งยังเป็นลักษณะของอาหารที่พบได้ทั่วไปทุกหนทุกแห่ง มีการประมาณการบริโภคพริกทุกวันของประชากรว่ามีมากกว่า 25% ของประชากรทั่วโลกทั้งในเอเชีย อเมริกาใต้และกลาง แอฟริกา และยุโรป

นอกจากนั้นงานชิ้นนี้ยังแสดงให้เห็นว่า ความเข้มข้นของสารประกอบที่มีรสหรือกลิ่นที่รุนแรงจะเป็นตัวกำหนดปริมาณและระยะเวลาการรับรู้คุณสมบัติของรสและกลิ่นที่รุนแรงเหล่านั้น สิ่งกระตุ้นให้เกิดการระคายเคืองนั้นมักก่อให้เกิดการรับรู้มากกว่าหนึ่งอย่าง ซึ่งการรับรู้แต่ละอย่างนั้นอาจแตกต่างกันออกไปอย่างอิสระจากกันกับอีกอย่างก็เป็นได้ ตัวอย่างบางส่วนผู้วิจัยได้นำมาแสดงให้เห็นในตารางที่ 4

ตารางที่ 4 ตัวอย่างเครื่องปรุงอาหารที่มีรสหรือกลิ่นรุนแรงกับ
ลักษณะการรับรู้ที่รุนแรง

Irritant	Source	Pungent sensations
capsaicin	chili	burning; numbing; tingling; stinging; biting
carbon dioxide	carbonated beverages	burning; stinging; tingling; biting; numbing
cinnamaldehyde	cinnamon	stinging/ pricking ; numbing; burning; warmth; tingling

(จาก Cliff and Green, 1994; Cliff and Heymann, 1992; Cliff and Heymann, 1993; Green, 1988; Green, 1991; Harper and McDaniel, 1993; Lawless and Stevens, 1988 อ้างใน Prescott , 1999: 41)

ตารางที่ 4 แสดงให้เห็นว่า รสหรือกลิ่นที่รุนแรงที่เกิดจากตัวกระตุ้นในเครื่องปรุงต่างๆ มีความสามารถในการทำให้เกิดการรับรู้ของ การเผาไหม้ (burning), ความชา (numbness), ความรู้สึกเสียว (tingling), และ ความแหลม (stinging) ที่เหมือนกันและต่างกันในเรื่องคุณสมบัติ เช่น ความอุ่น (warmth) เป็นต้น การศึกษานี้ทำให้ทราบเกี่ยวกับลักษณะที่น่าเชื่อถือและบอก รายละเอียดของลักษณะคุณสมบัติเกี่ยวกับรสหรือกลิ่นที่รุนแรงของเครื่องปรุงอาหารซึ่งจะนำไปสู่ความสามารถในการจัดจำแนกประเภทลักษณะคุณสมบัติเกี่ยวกับรสหรือกลิ่นรุนแรงเหล่านั้น และเป็นประโยชน์ในการปรับคุณสมบัติเหล่านั้นให้เหมาะกับลักษณะของอาหาร

การค้นคว้าวิจัยลงไปในเรื่องกลิ่นหรือรสรุนแรงจะช่วยให้เกิดความเข้าใจอย่างลึกซึ้งในวัฒนธรรมอาหารของนานาชาติ และจะช่วยให้ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารผลิตอาหารที่มีรสชาติเหมาะสมกับความต้องการของผู้บริโภคมากขึ้น

2.2.2 การศึกษาเกี่ยวกับรสในแนวจิตวิทยา

นอกจากการศึกษาเกี่ยวกับรสในแนววิทยาศาสตร์แล้ว ผู้วิจัยพบว่ามีการศึกษาเกี่ยวกับรสในแนวจิตวิทยาอีกด้วย แต่การศึกษาในแนวจิตวิทยาจะให้มุมมองเกี่ยวกับรสที่ต่างไปจากการ

ศึกษาในแนววิทยาศาสตร์ กล่าวคือ การศึกษาเกี่ยวกับรสในแนววิทยาศาสตร์นั้นจะทำการศึกษาเกี่ยวกับกระบวนการรับรู้รส ซึ่งจะอธิบายการทำงานของอวัยวะที่ใช้ในการรับรู้รสหรือตัวรับรส หรือการค้นคว้าทดลองเกี่ยวกับรสใดๆ ที่เน้นการศึกษาเกี่ยวกับโครงสร้างหรือพฤติกรรมทางกายภาพ แต่ในแนวจิตวิทยานั้นจะเน้นการศึกษาเกี่ยวกับจิตใจเป็นหลักรวมทั้งพฤติกรรมที่สัมพันธ์กัน การศึกษาเกี่ยวกับรสในแนวจิตวิทยาจึงมักเป็นเรื่องความชื่นชอบในรสของอาหาร หรือพฤติกรรมการรับประทานอาหารที่มีเรื่องของรสชาติเกี่ยวข้อง เป็นต้น อย่างไรก็ตามการศึกษาในสาขาใดสาขาหนึ่งและในเรื่องใดเรื่องหนึ่ง จำเป็นต้องอาศัยการผสมผสานของความรู้ที่เกิดจากสาขาอื่นเข้ามาเกี่ยวข้องจึงไม่เป็นที่น่าสงสัยว่าทำไมการศึกษาในแนวจิตวิทยาเกี่ยวกับรสที่เน้นเกี่ยวกับจิตใจและพฤติกรรมที่สัมพันธ์กันนั้นจึงต้องเชื่อมโยงข้อมูลทางวิทยาศาสตร์เพื่อใช้ในการอธิบายถึงความสัมพันธ์ทางกายภาพและทางจิตซึ่งเกี่ยวข้องกับรส

งานวิจัยของ ไลแมน (Lyman, 1989) เรื่อง “A Psychology of Food: More Than a Matter of Taste” มีจุดประสงค์ที่จะแสดงให้เห็นข้อเท็จจริงเกี่ยวกับความชื่นชอบอาหาร การรับประทานอาหาร และพฤติกรรมการบริโภคซึ่งเกี่ยวข้องกับการรับรู้รสของอาหาร ที่สอดคล้องกับหลักทั่วไปในทางจิตวิทยา โดยเขากล่าวถึงคุณสมบัติของรสชาติต่างจากกลิ่นและสี คือไม่เกิดการรวมกันของรสหรือผสมผสานกันจนเกิดเป็นสารประกอบของรสใหม่ เปรียบเสมือนกับฟรุ๊ตสลัดที่ยังคงให้ผลไม้แต่ละอย่างอยู่ อย่างไรก็ตามเมื่อเกิดการผสมกันของรสหลายรสจะส่งผลให้ความเข้มข้นของรสแต่ละอันหายไป นอกจากนี้ยังมีปฏิกิริยาของรส เช่น เราจะรู้สึกว่แป้งนวดขนมเค้กและคุกกี้มีรสหวานเมื่อน้ำตาลยังเป็นเม็ดอยู่ แต่ความหวานนั้นจะหายไปเมื่อแป้งนั้นถูกทำให้สุก แต่รสหวานจะออกรสมากกว่าเมื่ออาหารนั้นยังร้อน ซึ่งคล้ายรสเปรี้ยวที่ออกรสมากกว่าตอนอาหารนั้นอุ่น ส่วนรสเค็มและขมนั้นรสจะอ่อนลงเมื่อถูกทำให้ร้อน

นอกจากนี้ยังมีปัจจัยอื่นที่ทำให้การรับรู้รสนั้นต่างออกไปนั่นคือ สี ซึ่งสามารถส่งผลให้รสที่รับรู้เปลี่ยนไปโดยเฉพาะอย่างยิ่งรสหวาน เช่น น้ำผลไม้ที่สีอ่อนจะทำให้รู้สึกว่หวานน้อยกว่าน้ำผลไม้สีเข้ม (Schutz, 1954 อ้างใน Lyman, 1989: 66) แม้ว่าสีที่เข้มมากไปอาจทำให้เกิดผลทางลบ ในทำนองเดียวกันกับผลไม้ที่ดูแล้วยังไม่สุกและข้าวโพดหวานที่มีแกนที่ใหญ่ดูเหมือนว่าหวานน้อยกว่าแม้ว่าจะไม่เป็นความจริง สิ่งนี้อาจเกิดจากการที่เราใช้ประสบการณ์ในอดีตเป็นพื้นฐานที่ว่าผลไม้สีอ่อนและข้าวโพดที่มีแกนใหญ่นั้นตามปกติจะหวานน้อยกว่าทำให้เราคิดว่าเป็นเช่นนั้น สิ่งนี้เองส่งผลกับรสที่แท้จริงของมัน

และเนื่องจากการปรับ (adaptation) ที่เกิดขึ้นบนลิ้น ทำให้เรารู้สึกว่าเครื่องดื่มที่ในตอนแรกที่มีรสเปรี้ยวและหวานมีรสอ่อนลงเมื่อเราดื่มไปนานๆ หรืออาหารที่มีรสเปรี้ยวมีรสเปรี้ยวมากขึ้น หลังจากที่ได้รับประทานอาหารที่มีรสหวาน ในชีวิตประจำวันเราพบเหตุการณ์อย่างเช่นยาสี่พันบางชนิดประกอบไปด้วยสารทำความสะอาดที่ทำให้น้ำส้มหวานน้อยลงและมีรสกลายเป็นเปรี้ยวและขม (Bartoshuk, 1980 อ้างใน Lyman, 1989: 67) หรือที่บางคนบอกว่าน้ำเปล่ามีรสหวานหลังจากที่พวกเขาได้รับประทานพืชที่นำหัวและดอกมาทานอย่างอาร์ติโชคส์

ความขึ้นชอบรสแท้จริงนั้นไลแมนกล่าวว่าขึ้นอยู่กับความเข้มข้นของสสารที่ถูกปรับรส สิ่งนี้อาจอธิบายได้ว่าเหตุใดผู้ใหญ่จึงพึงพอใจในสารละลายรสขมอ่อนๆ และยกตัวอย่างสินค้าน้ำโทนิคกับมะนาวขมที่ได้รับความนิยมในฐานะส่วนผสมเครื่องดื่ม ส่วนรสหวานและรสเค็มนั้นจะช่วยเพิ่มความพึงพอใจในรสไปจนถึงจุดหนึ่งและจะลดลง สำหรับรสเปรี้ยวและรสขมที่ทำให้เกิดความพึงพอใจนั้นความเข้มข้นจะอยู่ในระดับที่กลางหรือต่ำเท่านั้น

งานของ แมทลิน (Matlin, 1983) เรื่อง “Sensation and Perception” กล่าวว่าในการบรรยายประสบการณ์เกี่ยวกับรสนั้นเรายังใช้คำที่แสดงลักษณะอื่นๆ อีกที่นอกเหนือจาก “รส” ซึ่งเป็นคำที่ใช้กล่าวถึงเพียงการรับรู้ที่เป็นผลมาจากการสัมผัสของสสารกับตัวรับพิเศษในปากเท่านั้น เมื่อเราได้รับประทานอาหาร เราจะใช้คำว่า “รสชาติ” (flavor) ที่แสดงถึงการรับรู้ที่หลากหลายความรู้สึก ซึ่งรสชาตินั้นรวมไปถึง กลิ่น (smell), สัมผัส (touch), การบดเคี้ยว/ แรงกดหรือแรงอัด (pressure), ความเจ็บปวด (pain) และอื่นๆ ทั้งนี้รวมถึง “รส” (taste) ด้วย ดังนั้นในการอธิบายเกี่ยวกับรสของอาหารอย่างใดอย่างหนึ่งเราจึงบอกคุณสมบัติอย่างอื่นของอาหารนั้นด้วย เช่น คุณสมบัติอุณหภูมิภายในปาก (temperature) และลักษณะเนื้อเยื่อของอาหาร (texture) แมทลินกล่าวถึงตัวอย่างกระบวนการที่เรารับรู้คุณสมบัติผิวสัมผัส เช่น ผิวที่ลื่นของเนย ผิวที่หยาบของเปลือกขนมปัง และผิวที่เรียบของอาหารประเภทเส้นก๋วยเตี๋ยว เมื่อเราเคี้ยวอาหารเราจะสามารถรู้สึกถึงความสม่ำเสมอ (consistency) ของสสารได้ เราจะสังเกตถึงความหนาของสสารที่อาจเป็นน้ำซุปรสอ่อน หรือของหวานจำพวกเยลลี่ที่ค้างมาเป็นเวลา 3 วันที่เหนียวและแข็งซึ่งมีขายในโรงอาหารโรงเรียนมัธยม นอกจากนี้ความเข้มข้นอาจหมายถึงลักษณะที่เย็ดหยุ่น อ่อนนุ่ม แข็งกระด้าง หรือ กรอบ ยิ่งไปกว่านั้นเรายังสามารถรู้สึกถึงรูปร่าง ขนาด น้ำหนัก และลักษณะที่เป็นเม็ดของสสารอีกด้วย

ในการประยุกต์ใช้การวิจัยเกี่ยวกับรสในชีวิตประจำวันที่เกี่ยวข้องกับการชิมรสอาหารนั้นถือว่ามี ความสำคัญต่ออุตสาหกรรมการผลิตอาหารเนื่องจากต้องมีระบบการประเมินรสชาติและคุณภาพ ของอาหารเพื่อวัตถุประสงค์ที่จะพัฒนาสินค้าของตน โดยมีประเภทหลักของการตรวจสอบรสของ อาหาร 3 วิธี คือ วิธีที่ 1) “Discrimination tests” (การทดสอบการแยกความต่าง) เมื่อผู้ผลิต ต้องการที่จะตรวจสอบคุณภาพว่าสินค้าแต่ละล็อตนั้นมีคุณภาพเหมือนกันหรือไม่เนื่องจากไม่ ต้องการให้สินค้านั้นมีคุณภาพแตกต่างกันไปในแต่ละครั้งของการผลิต หรือเมื่อต้องการแนะนำ สินค้าตัวใหม่แก่ผู้บริโภคที่คุ้นเคยกับสินค้าตัวเดิมมานาน วิธีที่ 2) “Affective tests” (การทดสอบ ความชอบ) ที่ใช้ตรวจสอบความชอบที่ผู้บริโภคมีต่อสินค้าตัวใหม่ และวิธีที่ 3) “Descriptive tests” (การทดสอบแบบพรรณนา) เพื่อให้ผู้บริโภคตัดสินว่าสินค้านั้นมีลักษณะพิเศษอย่างไรโดยให้ อธิบาย

นอกจากนี้ผู้เชี่ยวชาญยังยกตัวอย่างการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันของการวิจัยเกี่ยวกับรส ซึ่ง เป็นการชิมรสอาหาร และเครื่องดื่มประเภทไวน์และชา การชิมรสไวน์และชา นั้นต้องอาศัยมากกว่า ชิมรสอย่างเดียว กล่าวคือ วิธีการชิมไวน์เพื่อประเมินคุณภาพนั้นสามารถแบ่งออกเป็น 3 ขั้นตอน หลักได้ คือ 1) การสังเกตจากความใสและสีของไวน์ 2) การดมกลิ่นไวน์ และ 3) การชิมรสไวน์ จริง ทุกขั้นตอนในกระบวนการนั้นถือว่ามีผลสำคัญและยังมีการปรากฏของคำที่ใช้ในการ บรรยายลักษณะที่เกี่ยวกับลักษณะที่เห็นได้ด้วยตา กลิ่นที่สัมผัสจากจมูก และสุดท้ายคือรสของ ไวน์ ในทำนองเดียวกันกับการชิมไวน์ การชิมรสชานั้นก็ต้องอาศัยการดมกลิ่นทั้งใบชาที่แห้ง และ ที่ผ่านการชงมาแล้วโดยตัดสินทั้งรูปร่างและขนาดของใบชาเหล่านั้น รวมทั้งพิจารณาจากน้ำชา ที่ได้จากการชง การชิมรสจึงเป็นเพียงส่วนหนึ่งเท่านั้น เรายังต้องอาศัยการรับรู้ทางอื่นอีกด้วย เช่น การสังเกตจากมองเห็น หรือการดมกลิ่น เป็นต้น

แม้ว่ายังมีข้อถกเถียงในประเด็นเกี่ยวกับประเภทของรสพื้นฐาน นักจิตวิทยาก็มีแนวโน้มที่ เชื่อว่ามีประเภทพื้นฐานของตัวกระตุ้นรสทั้งสิ้น 4 ประเภท นั่นคือ หวาน (sweet), ขม (bitter), เค็ม (salty) และ เปรี้ยว (sour) แต่อย่างไรก็ตามการจัดประเภทรสพื้นฐานซึ่งแบ่งออกเป็น 4 รส ดังกล่าวในตอนต้นมีอิทธิพลต่อการศึกษาค้นคว้าหรือการวิจัยในปัจจุบันที่ตามมา เนื่องจากในการ ทำการวิจัยค้นคว้าที่เกิดขึ้นใหม่นั้นในเบื้องต้นจำเป็นต้องอาศัยการศึกษาทดลองหรือการค้นคว้าที่ มีมาก่อนเพื่อเป็นแนวทาง เช่น การทดลองของ ชิฟแมนและแดคคิส (Schiffman and Dackis, 1975 อ้างใน Matlin, 1983: 395) ซึ่งใช้ มาตราวัดหลายมิติ (multidimensional scaling) เพื่อให้

คนตัดสินความเหมือนของรส 2 รส และผลการทดลองทำให้สามารถตัดสินความเหมือนของรสที่ต่างกันได้ นอกจากนี้ในการทดลอง ชิฟแมนและแดคคิส ยังพบรสตามการศึกษาทดลองที่มีมาก่อน 4 รส คือ หวาน (sweet), ขม (bitter), เค็ม (salty) และ เปรี้ยว (sour) (เปรี้ยว) อีกทั้งพบรสที่เพิ่มขึ้นมาด้วย คือ ด่าง (alkaline), กำมะถัน (sulfurous), และ มัน (fatty) แต่การศึกษานี้ถูกโต้แย้งโดยผู้วิจัยคนอื่นคือ โอมาโฮนี และทอมสัน (O'Mahony and Thompson, 1977: 395) ว่าที่ผลการทดลองของ ชิฟแมนและแดคคิส พบรสพื้นฐานทั้ง 4 รสดังกล่าวซึ่งสนับสนุนทฤษฎีเกี่ยวกับรสพื้นฐานในอดีตนั้นเพราะในการทดลองเขาใช้ตัวกระตุ้นจากเพียง 4 ประเภทของรสเท่านั้น และผู้ทดลองยังชักจูงผู้อื่นให้เห็นด้วยโดยการใช้คำว่า sweet, bitter, salty และ sour ในคำแนะนำด้วย

ในการทบทวนผลงานเกี่ยวกับรสในอดีตในแนววิทยาศาสตร์ทำให้ผู้วิจัยได้ความรู้เกี่ยวกับโครงสร้างทางกายภาพคืออวัยวะที่ใช้ในการรับรสของร่างกาย และกระบวนการในการทำงานของอวัยวะเหล่านั้นว่าเป็นอย่างไรและสัมพันธ์กับอวัยวะส่วนอื่นๆ ในร่างกายอย่างไร ทำให้เข้าใจเกี่ยวกับการรับรู้รส และปรากฏการณ์ที่เกี่ยวกับการรับรสมากยิ่งขึ้น นอกจากนั้นยังทำให้เข้าใจเรื่องการจัดประเภทรส คุณสมบัติของรสและสารทางสารเคมีที่ประกอบอยู่ในอาหารอีกด้วย

งานในแนวจิตวิทยาเกี่ยวกับรสทำให้ผู้วิจัยเกิดความเข้าใจในเรื่องพฤติกรรมการบริโภคที่เกี่ยวข้องกับรส เช่น การชื่นชอบในรสอาหาร และความสำคัญของการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับรสต่ออุตสาหกรรมการผลิตอาหารหรือเครื่องดื่ม

มีการเสนอความคิดในเรื่องการศึกษาเกี่ยวกับรสในแนววิทยาศาสตร์ว่าควรให้ความสำคัญกับความคิดแบบชาวบ้าน (folk concept) ให้มากขึ้น ดังที่ รูบิน (Rubin, 1936 อ้างใน Backhouse, 1978: 5-6) เสนอว่า “the starting-point for every discussion of taste must be the experience of daily life.” หมายความว่าจุดเริ่มต้นในการพูดเกี่ยวกับรสจะต้องเป็นเหตุการณ์หรือกิจกรรมที่เกิดในชีวิตประจำวัน กล่าวคือ การศึกษาเกี่ยวกับรสนั้นจะต้องถือเอาพื้นฐานความคิดในแบบที่คนในสังคมหรือชาวบ้านกลุ่มนั้นปฏิบัติจริง เมื่อเป็นเช่นนี้การศึกษาเกี่ยวกับรสจึงครอบคลุมถึงคุณสมบัติที่กว้างมากกว่าการศึกษาเรื่องทางกายภาพเพียงอย่างเดียว เช่น อวัยวะที่ใช้ในการรับรส เป็นต้น ความคิดนี้สอดคล้องกับการศึกษาในแนวภาษาศาสตร์ที่ต้องการศึกษา

มุมมองและความคิดของผู้พูดผ่านทางภาษาอย่างเป็นระบบเช่นเดียวกับการศึกษาในแนววิทยาศาสตร์ แต่ก็ไม่มองข้ามความคิดในแบบของชาวบ้าน

2.2.3 การศึกษาเกี่ยวกับรสในแนวภาษาศาสตร์

การศึกษาในแนวภาษาศาสตร์ที่เกี่ยวกับรสนั้นแตกต่างจากการศึกษาในแนววิทยาศาสตร์ จิตวิทยาหรือการศึกษาในแนวอื่นๆ ตรงที่เป็นการศึกษาที่เน้น “ตัวภาษา” ที่มนุษย์ใช้เรียก “รส” ของอาหารหรือสิ่งที่มีมนุษย์รับประทานโดยตรง ดังนั้นนักภาษาศาสตร์จึงให้ความสนใจในการศึกษา วงคำศัพท์ที่เกี่ยวกับรสโดยเรียกว่า “คำเรียกรส” (taste terms) โดยนำมาวิเคราะห์ความหมาย และโครงสร้าง ทำให้สามารถเข้าใจระบบคำเรียกรสรวมถึงความนึกคิดของผู้พูดภาษานั้นเกี่ยวกับอาหารที่เขากินได้

การศึกษาเกี่ยวกับคำเรียกรสของ ไมเยอร์ (Myers, 1904) ซึ่งเป็นนักจิตวิทยา มีวัตถุประสงค์ที่จะศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับรสของ เกาะทอเรส สเตรทส์ (Torres Straits) โดยในการศึกษาเกี่ยวกับ คำศัพท์เกี่ยวกับรสที่เกาะนี้ ไมเยอร์ใช้สารละลายเจือจางของน้ำตาล เกลือ กรด และควินิน เป็นเครื่องมือในการเก็บข้อมูล ด้วยวิธีนี้ทำให้ได้คำหรือสำนวนที่มีความหมายเหมือนคำว่า หวาน (sweet) เค็ม (salt) เปรี้ยว (sour) และขม (bitter) ตามลำดับ และไมเยอร์สรุปผลการทดลองของตนว่า ความหมายตามตัวอักษรของวลีที่ใช้ทั่วไปในเกาะทอเรส สเตรทส์ เพื่อหมายถึงความหวาน แปลว่า “รสดี” และวลีเดียวกันนี้สามารถใช้อ้างถึงความเค็มก็ได้ นอกจากนี้คำปกติที่ใช้แสดง ความเค็มจะเป็นคำที่มาจากคำที่ใช้เรียกน้ำทะเล และพบว่ายังมีความสับสนในการใช้คำเรียกรส เค็มและเปรี้ยวอยู่ แต่ไม่พบคำเรียกใดที่ใช้สำหรับรสขม

นอกจากการศึกษาที่เกาะทอเรส สเตรทส์ แล้ว ไมเยอร์ยังทำการทดลองต่อไปอีกโดยครั้งนี้ ใช้วิธีการส่งแบบสอบถามไปยังเจ้าหน้าที่ราชการ มิซชันนารี และคนทั่วไปที่มีการติดต่อกับชาวบ้านธรรมดา ตามที่ต่างๆ มากมายทั่วโลก ในแบบสอบถามนั้นไมเยอร์ถามว่า “คำใดในภาษาของพวกเขาที่ใช้ในการบรรยายรสของสารละลายน้ำตาล เกลือ กรดอ่อน และควินิน” โดยไมเยอร์ระบุว่า หากเป็นไปได้ให้นำสารละลายเหล่านั้นไปให้ผู้บอกภาษาทดสอบด้วย ยิ่งไปกว่านั้นหากเป็นไปได้ให้ผู้บอกภาษาบอกความหมายที่แท้จริงของคำตอบที่ได้จากการถามในเบื้องต้น เช่น คำเหล่านั้นมาจากชื่อที่ใช้เรียกสารหรือสิ่งของหรือไม่ คำเหล่านั้นเป็นการใช้ที่มีการขยาย

ของคำบอกลักษณะ เช่น นุ่ม แหวม หรือไม่ หรือเป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดลักษณะดังกล่าว และคำเหล่านั้นแสดงถึงความพึงพอใจหรือไม่พึงพอใจของผู้พูด ” ผลที่ได้จากแบบสอบถามสามารถสรุปได้ว่า หลายภาษามีคำที่เกี่ยวกับรส 2 คำ คำหนึ่งใช้บอกถึงรสชาติที่น่าพึงพอใจ ส่วนอีกคำหนึ่งใช้บอกถึงรสชาติที่ไม่พึงพอใจของผู้พูด และพบว่ามีการใช้คำคำเดียวกันในการเรียกรสหวานและเค็ม นอกจากนี้หากมีการปรากฏของคำที่ใช้เรียกรสเค็มคำคำนั้นมักเป็นคำที่ใช้เรียกน้ำทะเล ส่วนในนิวกีนิ (New Guinea) นิวเฮอไบรด์ส์ (New Hebrides) และหลายแห่งของโพลินีเซีย (Polynesia) มีการใช้คำคำเดียวกันในการหมายความถึงรสเค็ม เปรี้ยว และ ขม

ไมเยอร์มีความเห็นว่าวิธีดำเนินการวิจัยของตนเป็นที่น่าพอใจ แต่ด้วยวิธีการที่ใช้เป็นเทคนิคแบบเป็นจริง (ostensive) หรือที่เรียกว่า “วิธีมองและตอบ” (look-and-say) ที่ทำให้มีข้อที่ต้องระวังตามมาในการพิจารณา คำตอบที่จากการสัมภาษณ์ชาวเกาะต่างๆ ซึ่งแสดงถึงความหมายที่พึงพอใจและไม่พึงพอใจ แต่ยังไม่ปรากฏคำที่เฉพาะเจาะจงมากกว่านี้ในบริบทการทดลอง ทั้งนี้ อาจเป็นไปได้ว่าเครื่องมือที่ใช้ในการทดลองไม่เป็นธรรมชาติและไม่เหมาะสมในการศึกษาแบบข้ามวัฒนธรรมเช่นนี้ ยิ่งไปกว่านั้นไมเยอร์ตระหนักดีว่าผลที่ได้จากการศึกษานั้นขึ้นอยู่กับระดับความรู้หรือความคุ้นเคยที่มีต่อภาษาท้องถิ่นนั้นๆ ของผู้ที่เป็นสื่อกลางในการทำการสัมภาษณ์ และแม้ว่าผลการศึกษาจะเป็นที่ยอมรับว่ามีความแม่นยำแต่ก็ถูกกำหนดโดยคุณสมบัติของรสทั้ง 4 คือ หวาน เค็ม เปรี้ยว และขม ตามแนววิทยาศาสตร์ จึงไม่สามารถแสดงว่าเป็นโครงสร้างทั้งหมดของคำศัพท์ของภาษาเหล่านั้นได้

นอกจากการศึกษาภาษาตามที่แตกต่างกันทั่วโลกแล้ว ไมเยอร์ยังให้ความสนใจเกี่ยวกับการศึกษา คำศัพท์ที่เกี่ยวกับการรับรู้สำหรับคำเรียกรสแบบข้ามภาษา (cross linguistic study) เขาเปรียบเทียบ คำศัพท์เกี่ยวกับรสระหว่างภาษาที่ล่าหลัง (primitive) ภาษาอินโดยูโรเปียน (Indo-European) ซึ่งเขาแสดงให้เห็นถึงสิ่งของที่เกี่ยวข้องกับคำศัพท์ โดยยกตัวอย่างในภาษากรีกที่มีคำศัพท์ “PIKROS” ซึ่งใช้หมายความถึงน้ำทะเล ผลไม้ที่ยังไม่สุก และรสชาติที่รุนแรง ในขณะที่ภาษาสันสกฤตมีคำศัพท์ ‘TIKTA’ ที่ใช้เรียกไม้เลื้อยชนิดหนึ่งประเภทน้ำเต้า มีสตาร์ท และรสที่มีคุณสมบัติร้อนแรงอื่นๆ และสำหรับภาษาดั้งเดิม เช่น ภาษาโซมาลี (Somali) คำว่า ‘DANAN’ เป็นคำที่ใช้เรียกมะนาวและเนื้อเค็ม

งานวิจัยอีกเรื่องที่ศึกษาคำเรียกรสในแนวภาษาศาสตร์คือ งานของ แบคเฮาส์ (Backhouse, 1994) เรื่อง “The lexical field of Taste: A semantic study of Japanese taste terms.” แบคเฮาส์มีจุดประสงค์ที่จะศึกษาโครงสร้างทางคำศัพท์ของคำเรียกรสในภาษาญี่ปุ่นสมัยใหม่ ซึ่งศึกษาความสัมพันธ์แบบแนวตั้ง (paradigmatic relationship) หรือการที่คำศัพท์ในวงศัพท์เดียวกันสามารถแทนที่กันได้ ในที่นี้คือการหาคำเรียกรสของภาษาญี่ปุ่นสมัยใหม่ และศึกษาความสัมพันธ์แบบแนวนอน (syntagmatic relationship) คือ ศึกษาความสัมพันธ์เชิงโครงสร้างของคำศัพท์ และการใช้คำศัพท์ซึ่งสัมพันธ์กับวัจนลีลา (stylistic relationship)

แนวคิดที่ใช้ในงานวิจัยนี้เป็นทฤษฎีทางสาขาการศึกษาเกี่ยวกับคำศัพท์โดยใช้วิธีการแบบ “question-and-answer methodology” (วิธีการถามตอบ) ที่ได้รับการพัฒนาโดย ไลออนส์ (Lyons, 1963, 1968) ซึ่งเป็นกระบวนการที่ใช้ในงานวิจัยทางสาขาอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ในการดำเนินการวิจัยแบคเฮาส์ให้ความสำคัญกับการตั้งคำถามในการเก็บข้อมูลมากเนื่องจากคำตอบคำเรียกรสที่แท้จริงจะเกิดขึ้นเมื่อรู้ว่าชาวญี่ปุ่นถามเกี่ยวกับรสกันอย่างไร ทั้งนี้เนื่องจากในแต่ละภาษาการถามเกี่ยวกับรสอาจแตกต่างกัน และผู้ที่เกิดความสงสัยสามารถตรวจสอบได้โดยใช้คำถามและกระบวนการเดียวกันกับงานวิจัยได้

การวิจัยครั้งนี้แบคเฮาส์เลือกศึกษาภาษาญี่ปุ่นมาตรฐานสมัยใหม่ที่พูดโดยประชากรที่เป็นผู้มีการศึกษาในเมืองโตเกียว โดยการเก็บข้อมูลจากผู้บอกภาษาเพียง 1 คนตลอดทั้งการวิจัย แต่เน้นการศึกษาในหลายโอกาสเพื่อให้ได้คำตอบที่มีความมั่นคง และมีการถามตอบซ้ำเพื่อเป็นการตรวจสอบข้อมูลที่ปรากฏ การศึกษาคำเรียกรสในครั้งนี้แบ่งประเภทคำเรียกรสออกเป็น 2 ประเภทคือ คำเรียกรสแบบประเมินค่า (evaluative taste terms) และคำเรียกรสแบบพรรณนา (descriptive taste terms) ดังนั้นคำถามที่ใช้ถามจึงมี 2 แบบ คือ คำถามเพื่อให้ได้คำเรียกรสแบบประเมินค่าซึ่งผู้วิจัยจะถามโดยใช้กรอบคำถาม *X wa oishii / umai?* ‘X (ชื่ออาหาร) มีรสดีหรือไม่’ เมื่อใช้คำถามนี้ผู้วิจัยจะได้คำตอบที่เกี่ยวกับการแสดงทัศนคติหรือการตัดสินความอร่อยเกี่ยวกับอาหาร เช่น *Asuko no tempura wa umai?* ‘เทมปุระที่นั่น มีรสดีหรือไม่’ เป็นต้น และเพื่อให้ได้คำเรียกรสแบบพรรณนาผู้วิจัยใช้กรอบคำถาม *X wa donna aji ga saru?* ‘รสแบบใดที่ X มี’ เช่น *Tamanegi wa donna aji ga saru?* ‘หัวหอมมีรสแบบใด’ ผลการวิจัยพบว่าจำนวนคำเรียกรสในภาษาญี่ปุ่นไม่เป็นไปตามผลที่ได้ทางวิทยาศาสตร์ที่กล่าวว่ามีเพียง 4 ประเภทเท่านั้น

คำเรียกรสแบบประเมินค่าในภาษาญี่ปุ่นที่พบมี 3 คำ คือ OISHI 'good-tasting', UMAI 'good-tasting' และ MAZUI 'bad-tasting' โดยคำทั้ง 3 ที่พบนี้มีคุณสมบัติทางไวยากรณ์เหมือนกันคือมีรากคำ (stem) ที่ต่อท้ายด้วย -i (i-adjective) ซึ่งอาจทำหน้าที่เป็นภาคแสดงหรือวางไว้หน้าคำนามที่มันขยาย นอกจากนี้คำคุณศัพท์ดังกล่าวยังสามารถทำให้กลายเป็นคำกริยาได้โดยการเติมคำ -GARU ต่อท้ายเพื่อแสดงอาการการพบรสดี (show signs of finding good-tasting) และทำให้เป็นอาการนามและโดยการเติมคำท้าย -SA และ -MI นอกจากนี้การใช้คำว่า OISHI และ UMAI ของผู้พูดเพศชายและหญิงจะแตกต่างกันออกไป และขึ้นอยู่กับความเป็นทางการของสถานการณ์ด้วย กล่าวคือ หากเป็นสถานการณ์ที่ไม่เป็นทางการและผู้ใช้เป็นเพศชายจะใช้คำว่า UMAI และจะใช้ OISHI ในสถานการณ์ที่เป็นทางการทั้งเพศชายและหญิง

ส่วนคำเรียกรสแบบพรรณนาที่แบคเฮาส์พบนั้นสามารถนำมาจัดกลุ่มเป็น 4 กลุ่มด้วยกัน โดยแบ่งตามลักษณะทางไวยากรณ์ คือ กลุ่มคำคุณศัพท์ที่ลงท้ายด้วย -i เช่น AMAI 'sweet' SUPPAI 'sour' และ NAGAI 'bitter' กลุ่มคำกริยาวิเศษณ์ เช่น PIRITTO 'piquantly' กลุ่มคำวลีที่มีโครงสร้างแบบ noun + subject particle + verb (ARU) เช่น NIGAMI GA ARU 'has a bitterness' และ KUSAMI GA ARU 'strong-flavored' และกลุ่มคำคุณศัพท์แบบ -i (II) เช่น KAORI GA II 'aromatic' นอกจากนี้ยังพบโครงสร้างของคำเรียกรสที่เกิดจากการผสมคำ กล่าวคือ เมื่อเป็นคำเรียกรสที่ประกอบด้วยรสมากกว่า 1 รสในภาษาญี่ปุ่นคำศัพท์จะมีรูปที่เปลี่ยนไป เช่น AMAZUPPAI (AMAI + SUPPAI) 'sweet-sour' และ AMAKARAI (AMAI + KARAI) 'sweet-pungent'

แบคเฮาส์ยังศึกษาเรื่องบรรทัดฐานเกี่ยวกับรสด้วยโดยให้ผู้บอกภาษายกตัวอย่างชื่ออาหารของรสต่างๆ คำตอบที่ได้สามารถสะท้อนให้เห็นเรื่องวัฒนธรรมการกินอาหารที่แตกต่างจากชนชาติอื่น เนื่องจากอาหารซึ่งสัมพันธ์กับรสที่ผู้บอกภาษาบอกนั้นย่อมแสดงให้เห็นถึงอาหารและรสที่ชาวญี่ปุ่นรับประทาน และศึกษาความหมายที่ขยายออกไปของคำเรียกรสและพบว่าในภาษาญี่ปุ่นนั้น คำว่า AMAI 'sweet' และ KARAI 'pungent' และมีการยืนยันของความหมายที่ตรงกันข้ามนี้ในพจนานุกรมญี่ปุ่นด้วย ซึ่งหากเปรียบเทียบกับภาษาอังกฤษแล้วคำที่ตรงข้ามกับ 'sweet' คือ 'sour'

แบคเฮาส์ยังได้อธิบายความหมายที่ขยายออกไปของรสด้วย เช่น การใช้ AMAI 'sweet' ในการอธิบายกลิ่นดอกไม้ ความหมายเกี่ยวกับเสียง และการสื่อสาร เช่น AMAI KOE 'sweet voice' AMAI AO NO SASAYAKI 'sweet whisperings of love' และ HORONIGAI JINSEI 'pleasantly bitter life' จะเห็นได้ว่าการขยายความของคำเรียกรสทำให้ความหมายของรสมีความเป็นนามธรรมมากยิ่งขึ้น

ผลงานของ ไควเพอร์ส (Kuipers, J. 1984 อ้างใน Backhouse, 1994: 9) กล่าวถึงชุดคำของคำเรียกรสในภาษาเวเยะวา (Weye'wa) ซึ่งเป็นภาษาในตระกูลออสโตรนีเซียนของเมืองซุมบา (Sumba) ทางตะวันออกของอินโดนีเซีย โดยไควเพอร์สเน้นถึงความแตกต่างระหว่างความคิดในแนววิทยาศาสตร์และแบบพื้นเมืองหรือแบบชาวบ้านเกี่ยวกับรส และเสนอกลุ่มคำเรียกรสจำนวน 7 คำซึ่งถือเป็นคำเรียกรสพื้นฐานที่มีความหมายว่า เปรี้ยว (sour), หวาน (sweet), เค็ม (salty), ขม (bitter), เปรี้ยวจัด (tart), กลิ่นและรสฉุน (pungent) และ จืด (bland) นอกจากนี้ ไควเพอร์สยังกล่าวเกี่ยวกับการคำเรียกรสในการสนทนาด้วย โดยชี้ให้เห็นว่าในบทสนทนาชีวิตประจำวันเป็นเรื่องที่ค่อนข้างจะผิดธรรมดาที่จะใช้คำเรียกรสในการอ้างหรือกล่าวถึงการรับรู้รสที่แท้จริง คำที่มีความหมายถึงรสขมในภาษาเวเยะวา และรสจืดที่ใช้ในคำพูดทางศาสนาจะมีความหมายที่ขยายออกไปโดยมีความหมายว่า 'ที่ต้องห้าม' (bitter) และ 'ที่ได้รับการอนุญาต' (bland)

งานวิจัยอีกชิ้นของ เมดา (Maeda, 1978 อ้างใน Backhouse, 1994: 10) มีจุดประสงค์ที่จะศึกษาคำเรียกรสในภาษาเกาหลีสมัยใหม่โดยใช้กระบวนการทางภาษาศาสตร์ในการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษา และผลการวิจัยพบว่าในภาษาเกาหลีนั้นมีคำเรียกรสอยู่ 7 คำด้วยกันที่หมายถึงรส หวาน (sweet), เปรี้ยว (sour), เค็ม (salty), เค็มกำลังดี (appropriately salty), ขม (bitter), เผ็ด (hot) และ ฝาด (astringent) ซึ่งคำที่เพิ่มขึ้นมาจากการเติมคำต่อท้ายทำให้เกิดรูปแบบของคำเพิ่มขึ้นโดยผ่านทางกระบวนการของการสลับเสียงของสระและพยัญชนะ ส่งผลให้เกิดคำเรียกทั้งสิ้นประมาณ 90 คำ นอกจากนี้ เมดา ยังทำการตรวจสอบความหมายทางคำของกระบวนการทางเสียงที่เกี่ยวกับการสลับเสียงสระที่ส่งผลถึงความหมายของความเข้มข้นของรส ความไม่เจือปนของรส ความอร่อยของรส และการสลับเสียงพยัญชนะที่ส่งผลถึงเพียงความหมายของความเข้มข้นของรส มีการยกตัวอย่างที่แสดงความหมายพิเศษทางภาษาว่าด้วยวิธีการการสลับเสียงในแบบเดียวกันทำให้เกิดความหมายของรสที่เข้มข้นและความบริสุทธิ์ของรสหวาน แต่สำหรับคำอื่น

ทำให้เกิดความหมายของรสที่เฉื่อยและรสผสม แต่ลักษณะนี้อาจเป็นผลสะท้อนทางภาษาในเรื่องของความอร่อยที่เป็นคุณสมบัติตามธรรมชาติของรสหวาน

การศึกษาในแนววิทยาศาสตร์ร่วมกับทางภาษาศาสตร์ของ โรบินสัน (Robinson, 1970 อ้างใน Backhouse, 1994: 10-11) กล่าวถึงการใช้คำเรียกรสขม (bitter) และรสเปรี้ยว (sour) ในภาษาอังกฤษในปัจจุบันว่ามีความแตกต่างอย่างมากจากความหมายในทางวิทยาศาสตร์ พบว่าในการทดลองกับนักสังเกตการณ์ที่ไม่ได้รับการฝึกฝนมาก่อน จำนวน 67% บอกลักษณะรสของมะนาวว่ามีรสเปรี้ยว 33% บอกว่ามีรสขม ในขณะที่ถ้าเป็นน้ำมะนาวคั้น 39% บอกว่ามีรสเปรี้ยว 39% บอกว่ามีรสขม และเป็นรสอื่นๆ อีก 22% จากผลการทดลองนี้ทำให้โรบินสันสรุปว่าเนื่องจากสารในอาหารสองสามชนิดที่มีรสขมอย่างเด่นชัดซึ่งเป็นการรับรู้ในทางวิทยาศาสตร์ เป็นไปได้ว่าทำให้เราละเลยรสชาติที่ไม่ชัดเจน และอาจเป็นไปได้ว่าเราอาจใช้ความหมายที่แสดงถึงรสที่ไม่น่าพึงพอใจโดยเฉพาะอย่างยิ่งรสที่เปรี้ยวจัด อย่างไรก็ตาม ลิห์เรอร์ (Lehrer, 1975 อ้างใน Backhouse, 1994: 11) กล่าวถึงความสัมพันธ์ในการใช้และไม่ใช้คำทั้งสองนี้โดยอ้างถึงการทดลองของตนที่ใช้ไวน์เป็นเครื่องมือในการทดลองว่า ผู้ถูกทดลองมีแนวโน้มที่จะใช้คำทั้งสองทั้งเปรี้ยวและขมหรือไม่ใช้คำใดเลย และกล่าวว่าการใช้คำศัพท์เฉพาะที่ใช้เรียกรสที่ไม่น่าพึงพอใจซึ่งไม่มีในภาษาอังกฤษนั้นมีส่วนสำคัญต่อการใช้คำบอกรสมากกว่าความแตกต่างของคุณสมบัติของรสเปรี้ยวและรสขม

การศึกษาในแนวสาขาอีกชิ้นของ อิชิชิเกะ (Ishige, 1978 อ้างใน Backhouse, 1994: 10) ที่เป็นบทความเกี่ยวกับมุมมองเรื่องรสทางชีววิทยา วัฒนธรรม และภาษาศาสตร์ เมื่อพูดถึงพื้นฐานทางชีววิทยาของความหมายของรสแล้ว รสหวานและรสเค็มในปริมาณที่พอเหมาะสะท้อนให้เห็นความจำเป็นในการรับสารอาหารของร่างกายมนุษย์ นอกจากนี้ อิชิชิเกะ ยังเน้นถึงความสำคัญของส่วนประกอบทางวัฒนธรรมในเรื่องความพึงพอใจรสของสังคมมนุษย์และความจำเป็นในการศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับรสในฐานะที่เป็นเครื่องบ่งชี้ของรูปแบบทางวัฒนธรรม เขาได้ยกตัวอย่างคำเรียกรสในภาษาโปเนเพียน (Ponapean), ภาษากาลีนลัน (Galénlan), และ ภาษาตุรกีแอโนโทเลีย (Anatolian Turkish) โดยในภาษาโปเนเพียนนั้นคำว่าหวานกับขมมีความหมายตรงกันข้ามกันซึ่งมีความสัมพันธ์กับคุณสมบัติ สุก (ripe) และไม่สุก (unripe) ที่ใช้กับอาหาร และรสหวานยังหมายถึงรสดีอีกด้วย ในภาษากาลีนลัน พบคำเรียกสำหรับรส “หวาน เค็ม เปรี้ยว เผ็ด และขม” ซึ่งอาหารจะมีรสอร่อยได้นั้นจะต้องมีคุณสมบัติของรส 4 รสหลังในปริมาณที่พอเหมาะ

ส่วนคำที่มีความหมายว่า “เค็มมากเกินไป” (too salty) และ “เค็มไม่พอ” (not salty enough) ใช้สำหรับแสดงถึงรสที่ไม่อร่อย และอาหารรสอร่อยต้องไม่มีรสหวานเกินไป และภาษาสุดท้าย คือ ภาษาตุรกีแอนโทเลียน มีการปรากฏของคำเรียกพิเศษคือคำที่หมายถึงรสแหลม (harsh) กับรสและกลิ่นฉุน (pungent) ซึ่งครอบคลุมรสเปรี้ยว รสเค็ม รสร้อน รสกรด และรสขม และมีการใช้คำศัพท์คำเดียวกันในการหมายความถึงรสหวานและรสดี

ผลงานชิ้นต่อไปเป็นผลงานของ โอมาโฮนี (O'Mahony) และเพื่อนร่วมวิจัยซึ่งกล่าวถึงในแบบแฮดส์ที่เน้นศึกษาเรื่องการบรรยายเกี่ยวกับตัวกระตุ้นรสในภาษาอังกฤษเปรียบเทียบกับภาษาอื่นๆ คือภาษามาเลย์โดยโอมาโฮนี และมิวฮิวดีน (O' Mahony and Muhiudeen, 1977) ภาษากวางตุ้งโดยโอมาโฮนี และจาง (O' Mahony and Tsang, 1980) ภาษาสเปนแม็กซิกันโดยโอมาโฮนี และแมนซานอ (O' Mahony and Manzano, 1980) ภาษาญี่ปุ่นโดยโอมาโฮนี และอิชิ (O' Mahony and Ishii, 1986) โดยผลการศึกษาของภาษามาเลย์เกี่ยวกับการบรรยายสารละลายเกลือแสดงให้เห็นว่าผู้พูดภาษามาเลย์มักใช้จำนวนที่ซับซ้อนในการแบ่งประเภทรส เช่น “MASIN AYER LAUT” (เค็มเหมือนน้ำทะเล) ‘MASIN GARAM’ (เค็มเหมือนเกลือ) ‘MASIN KITCHUP’ (เค็มเหมือนซอสถั่วเหลือง) และ ‘MASIN MAUNG’ (เค็มหรือน้ำรังเกียจ) จำนวนเหล่านี้ถูกใช้แม้ว่าคำว่าเค็ม (MASIN) จะสามารถใช้ได้ทุกๆ ได้ตามปกติ และสำหรับคุณสมบัติของรสอื่นๆ เช่นรสหวาน คือ ‘MANIS BUAH’ (หวานเหมือนผลไม้) และ ‘MANIS GULA’ (หวานเหมือนน้ำตาล)

สำหรับภาษากวางตุ้งมีแนวโน้มว่าผู้พูดภาษากวางตุ้งจะบรรยายรสผงชูรสโดยใช้คำศัพท์เฉพาะ ซึ่งผงชูรสเป็นเครื่องปรุงที่ใช้มากในการประกอบอาหารในแถบเอเชียตะวันออก แต่สำหรับผู้พูดภาษาอังกฤษแล้วจะใช้คำว่า ‘salty’ คำเดียวหรือใช้ร่วมกับคำเรียกรสอื่นในการบรรยายรสผงชูรส และมีการสังเกตเกี่ยวกับรสของผงชูรสในการศึกษาภาษาญี่ปุ่นและทำให้โอมาโฮนีและผู้ร่วมวิจัยคาดคะเนว่ารสผงชูรส (glutamic taste) น่าจะได้รับการเสนอให้เป็นหนึ่งในรสพื้นฐานในการศึกษาเกี่ยวกับรส

ในภาษาสเปนมีการใช้คำศัพท์ 3 คำที่หมายถึงรสเปรี้ยวหรือขม คือ ‘A'CIDO’, ‘AGRIO’, และ ‘AMARGO’ และเมื่อให้ทำแบบสอบถามจับคู่คำเรียกรสกับรายชื่ออาหาร ผลปรากฏว่าผู้ที่เป็นผู้พูดภาษาสเปนภาษาเดียวจะใช้คำว่า ‘AMARGO’ กับรสของควินินินซัลเฟต ซึ่งสัมพันธ์กับ

ที่ใช้กับรสกาแฟดำรสเข้ม และเปียร์ และคำว่า 'A'CIDO' กับรสกรดวีตริก ซึ่งสัมพันธ์กับที่ใช้กับ รสมะนาว น้ำส้มสายชู และผลไม้ที่ไม่สุก และสำหรับคำว่า 'AGRIO' กับรสของเปลือกส้ม

นอกจากนี้ยังมีงานวิจัยอีกชิ้นที่เป็นแนวทางในการศึกษาของผู้วิจัยในเรื่องการเก็บข้อมูล และการวิเคราะห์ข้อมูลเป็นอย่างมาก คือ งานวิจัยของ อัญชลิกา ผาสุขกิจ (2543) เรื่อง “คำเรียกรสในภาษาไทยถิ่นตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์” งานวิจัยชิ้นนี้มีจุดประสงค์ในการศึกษาคำเรียกรสในภาษาไทย 4 ถิ่น คือกรุงเทพฯ เชียงใหม่ นครศรีธรรมราช และอุบลราชธานี และศึกษาเปรียบเทียบระบบคำเรียกรสในภาษาไทยถิ่นดังกล่าว วิเคราะห์ที่ อัญชลิกา ใช้คือวิธีวิเคราะห์องค์ประกอบ (componential analysis) ซึ่งหมายถึงการวิเคราะห์ความหมายของคำโดยนำคำมา แยกแยะความหมายย่อย ที่เรียกว่าอรรถลักษณะ (semantic feature) เพื่อที่จะแสดงให้เห็นความหมายหรือคุณสมบัติของคำต่างๆ ในอยู่ในประเภทเดียวกัน ทำให้เราเข้าใจว่าคำเหล่านั้นมีความแตกต่างและความสัมพันธ์กันทางความหมายกันอย่างไร งานวิจัยชิ้นนี้จำแนกประเภทและวิเคราะห์ความหมายเพื่อหาระบบของคำเรียกรสในภาษาไทย และในการเก็บข้อมูลเพื่อให้ได้คำเรียกรสอัญชลิกาถามผู้บอกภาษาเป็นภาษาถิ่นว่า “(รายชื่ออาหาร วัตถุดิบธรรมชาติ ผัก ผลไม้ หรือเครื่องปรุง)” มีรสอย่างไรในขณะที่คุณกิน เช่น “มะนาวมีรสอย่างไรในขณะที่คุณกิน” และเพื่อให้แน่ใจว่าคำเรียกรสที่ได้มาไม่สามารถจัดให้อยู่ภายใต้ประเภทอื่นได้จึงถามคำถามว่า “(คำเรียกรส 1) เป็นอย่างไร ใช่ (คำเรียกรส 2) หรือไม่” เช่น เปรี้ยวเป็นอย่างไร ใช่หวาน/ขม/ฝาด/มัน/ฉุน หรือไม่ และมีคำถามเพื่อให้ได้ตัวแทนอาหารของรสเพื่อนำไปวิเคราะห์เรื่องรสเด่นของถิ่นด้วย โดยอัญชลิกาให้ผู้บอกภาษายกตัวอย่างรายชื่ออาหารของแต่ละรส เช่น “ช่วยยกตัวอย่างอาหาร วัตถุดิบธรรมชาติ ผัก ผลไม้ หรือเครื่องปรุงที่มีรสเปรี้ยว” และคำถามสุดท้ายที่ใช้สำหรับตรวจสอบว่าคำเรียกรสคำใดเป็นประเภทย่อยของคำเรียกรสพื้นฐาน อัญชลิกาจะถามว่า “(คำเรียกรส 2 คำผสมกัน) นี้ใช่รสเปรี้ยวหรือไม่/ ใสรสหวานหรือไม่” เช่น “เปรี้ยวหวานนี้ใช่รสเปรี้ยวหรือไม่”

ผลการวิจัยพบว่า ในภาษาไทย 4 ถิ่นมีคำเรียกรสพื้นฐานที่แสดงประเภทรส 8 ประเภทได้แก่คำว่า เปรี้ยว หวาน เค็ม ขม เผ็ด จืด ฝาด และมัน และคำเรียกรสพื้นฐานทั้งหมดที่พบมีความหมายต่างกันด้วย 8 มิติแห่งความแตกต่าง ได้แก่ ปุ่มรับรสและตำแหน่งของปุ่มรับรส ความเป็นกรด รสที่ลิ้น ความแสบร้อน ความฉ่ำอืดฉ่ำอม ความขาลิ้น การรับรู้ทางจมูก และความมัน การวิเคราะห์องค์ประกอบที่ใช้ศึกษาเรื่องความหมายนี้ทำให้เราสามารถแยกความแตกต่างของความหมายของคำเรียกรสได้ เช่น คำว่า “เผื่อน” กับคำว่า “ขื่น” ทั้งสองคำนี้มีอรรถลักษณะที่เหมือนกัน

คือ [-ปุ่มรับรส, +รสที่ลิ้น, -แสบร้อน, +อะอืดอะอม] หมายถึง มีการรับรสด้วยปัจจัยอื่นที่ไม่ใช่ปุ่มรับรส มีการรับรู้ด้วยรสที่ลิ้น ไม่มีความแสบร้อนเกิดขึ้นที่ลิ้นเมื่อลิ้มรสอาหาร มีความอะอืดอะอมเกิดขึ้นในขณะลิ้มรสอาหาร แต่แตกต่างกันที่ “เผื่อน” มีอรรถลักษณะ [+ชาลิ้น] คือ มีความชาลิ้นเกิดขึ้น แต่ “ขื่น” ไม่มี เป็นต้น นอกจากงานเรื่องการวิเคราะห์องค์ประกอบที่ผู้วิจัยพบทวนในงานชิ้นนี้แล้ว ผู้วิจัยพบว่าแนวทางในการจำแนกประเภทเพื่อจัดประเภทของคำเรียกรสได้อย่างเป็นระบบนั้นเป็นสิ่งจำเป็นเช่นกัน โดยอัญชลิภาได้จำแนกคำเรียกรสออกเป็นคำเรียกรสพื้นฐานและไม่พื้นฐานออกจากกันโดยใช้เกณฑ์ที่ตัดแปลงมาจากเกณฑ์การจำแนกสีพื้นฐานและไม่พื้นฐานที่ใช้ในงานวิจัยเรื่อง “คำเรียกสีและการรับรู้สีของชาวจ้วงและชาวไทย” ของ อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ (2538) ซึ่งประกอบไปด้วยคุณสมบัติ 5 ประการดังนี้ 1) เป็นคำศัพท์เดี่ยว เช่นคำว่า “เปรี้ยว” ดังนั้น คำว่า “เปรี้ยวจัด” จึงไม่เป็นคำเรียกรสพื้นฐาน 2) ปรากฏอย่างสม่ำเสมอ กล่าวคือ มีการใช้โดยผู้บอกภาษาในแต่ละถิ่นทุกคน 3) ไม่เป็นคำเรียกวัตถุที่มีรสเดียวกันกับวัตถุที่เรียก เช่น คำว่า “รสมะนาว” เป็นต้น 4) มีความหมายไม่ซ้ำซ้อนหรือร่วมความหมายกับคำอื่น เช่น คำว่า “เปรี้ยวหวาน” มีความหมายซ้ำซ้อนกับคำว่า “เปรี้ยว” จึงไม่ถือเป็นคำเรียกรสพื้นฐาน เป็นต้น 5) มีตัวอย่างอาหารตัวแทนของรสที่ชัดเจน เช่น คำว่า “เปรี้ยว” เป็นคำเรียกรสพื้นฐานเนื่องจากมีตัวอย่างอาหารตัวแทนคือ มะนาว เป็นต้น

เมื่อเปรียบเทียบรสเด่นในแต่ละถิ่นอัญชลิภาพบว่าในภาษาไทยถิ่นกรุงเทพฯ เชียงใหม่ อุบลราชธานี และนครศรีธรรมราชมีรสเด่นคือ หวาน เปรี้ยว เปรี้ยว และเฝ็ดตามลำดับ ซึ่งรสเด่นที่แตกต่างกันนี้เนื่องมาจากอาหาร และสมุนไพรที่แตกต่างกันในแต่ละท้องถิ่น ผลการศึกษาครั้งนี้แสดงให้เห็นว่าการที่กลุ่มคนที่มีถิ่นที่อยู่ซึ่งมีสภาพทางภูมิศาสตร์ต่างกัน แม้ว่าจะอยู่ในชาติเดียวกัน ก็ย่อมมีคำเรียกรสแตกต่างกันไปเนื่องจากมีทรัพยากรอาหารและวัฒนธรรมการกินที่แตกต่างกัน

2.3 อาหารจีน

การศึกษาเกี่ยวกับรูปแบบหรือลักษณะอาหารซึ่งเป็นส่วนหนึ่งในวัฒนธรรมของแต่ละชนชาติ ถือว่ามีความสำคัญในการศึกษาคำเรียกรส เนื่องจากจะช่วยให้ผู้ที่ทำการศึกษาวิจัยมีความเข้าใจในเรื่องรสชาติของอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ที่ศึกษาได้ดียิ่งขึ้น การศึกษาเรื่องคำเรียกรสในภาษาจีนแต่จิวในครั้งนี้ ผู้วิจัยจึงได้ทบทวนความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารจีนซึ่งถือว่าเป็นวัฒนธรรมที่โดดเด่น

อย่างหนึ่งของชาวจีน ซึ่งทำให้ผู้วิจัยเข้าใจเรื่องรสของอาหารและช่วยให้สามารถวิเคราะห์คุณสมบัติหรือลักษณะของคำเรียกรสได้ดียิ่งขึ้น

อาหารนั้นถือว่าเป็นวัฒนธรรมหนึ่งของแต่ละชนชาติที่มีความหลากหลายและแตกต่างกันไป แม้ว่าอันที่จริงแล้วมนุษย์สามารถรับประทานอาหารแบบเดียวกันได้เพียงเพื่อให้ได้รับสารอาหารที่มีความจำเป็นต่อร่างกาย แต่ความเป็นจริงนั้นคนในแต่ละสังคมกินอาหารแตกต่างกัน วิธีการปรุงแต่งอาหารก็แตกต่างกันออกไป สิ่งเหล่านี้ถือเป็นเอกลักษณ์ประจำกลุ่มของตน ชาง (Chang, 1978) กล่าวไว้ในผลงานเรื่อง “อาหารในวัฒนธรรมจีน : มุมมองทางมนุษยวิทยาและทางประวัติศาสตร์” (Food in Chinese culture: Anthropological and historical perspectives) ว่ารูปแบบของอาหารในแต่ละวัฒนธรรมหนึ่งจะถูกหนดโดยแหล่งอาหารจากธรรมชาติที่มีอยู่ของตน และคนที่มีวัฒนธรรมเดียวกันก็จะมีนิสัยการกินและการประกอบหรือการปรุงอาหารที่คล้ายคลึงกันด้วย ทำให้มีรูปแบบหรือลักษณะอาหารแบบเดียวกัน และการกำหนดรูปแบบหรือลักษณะอาหารในแต่ละวัฒนธรรมก็จะถูกกำหนดขึ้นโดยคนในสังคมนั้นและคนในสังคมก็จะเลือกรับประทานอาหารที่มีการกำหนดรูปแบบมาแล้ว

ชางยังกล่าวอีกว่าอาหารในวัฒนธรรมจีนนั้นถือว่ามีค่าอย่างมาก โดยยกตัวอย่างที่แสดงให้เห็นถึงความสำคัญของอาหารของชาวจีน คือ การใช้ภาชนะในพิธีทางศาสนาในอดีตที่แสดงให้เห็นความสำคัญในการตระเตรียมและการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม และข้อมูลที่ได้จากงานของ โช ลี (Chou, 1936 อ้างใน Chang, 1978) ว่า เกือบ 60 เปอร์เซนต์ในจำนวน 4000 คนของผู้ที่รับผิดชอบเกี่ยวกับเขตที่พักอาศัยในพระราชวังกษัตริย์ หรือประมาณ 2,271 คนจะเป็นที่ดูแลเรื่องอาหารและไวน์ คนเหล่านี้จะเป็นผู้ที่มีความเชี่ยวชาญในเรื่องของอาหารแตกต่างกันและรับผิดชอบในส่วนต่างๆ แยกออกจากกันด้วย เช่น นักโภชนาการที่ดูแลเรื่องรายการอาหารของพระราชินี และพระโอรส ผู้เชี่ยวชาญเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ ราชวงศ์ฝ่ายใน แขนงผู้มาเยือน ผู้ช่วยพ่อครัว ผู้เชี่ยวชาญเรื่องธัญญาหาร ผัก และผลไม้ ผู้เชี่ยวชาญเรื่องปลา ผู้เชี่ยวชาญเรื่องเต้าและหอย ผู้ที่ทำหน้าที่อบหรือตากเนื้อสัตว์ให้แห้ง ผู้เชี่ยวชาญเกี่ยวกับไวน์ ผู้เชี่ยวชาญเครื่องดื่ม 6 ชนิด ผู้รับผิดชอบเกี่ยวกับการแช่แข็ง ผู้เสิร์ฟถาดไม้ไผ่ ผู้เสิร์ฟเนื้อมนจานไม้ ผู้เชี่ยวชาญเรื่องอาหารดองและซอส และผู้เชี่ยวชาญเรื่องเกลือ

ในหลายยุคสมัยมีการนำเข้าเครื่องปรุงหรือส่วนผสมจากต่างประเทศนอกจากการใช้ส่วนผสมหรือเครื่องปรุงอาหารที่เพาะปลูกได้ในประเทศแล้ว แต่อาหารจีนยังคงเน้นพื้นฐานการใช้ของพื้นเมืองอยู่ เครื่องปรุงที่นำเข้าเหล่านั้น เช่น นม มิได้มีความโดดเด่นในอาหารจีนแต่อย่างใด หลักในการประกอบอาหารจีนที่มีความสมดุลในแต่ละมื้อนั้นสามารถแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ ส่วนที่เป็นข้าวหรืออาหารจำพวกแป้ง เช่น ขนมปังที่ทำจากแป้งสาลีหรือแป้งข้าวโพดหนึ่ง แผ่นแป้ง และกวยเตี๋ยว และอีกส่วนคือส่วนที่เป็นผักและเนื้อสัตว์ซึ่งถูกหั่นและผสมผสานกันกับการปรุงรสที่หลากหลาย ตัวอย่างอาหารที่สามารถแสดงให้เห็นถึงความสมดุลของส่วนประกอบ 2 ส่วนตามหลักของอาหารจีน ได้แก่ ซาลาเปาไส้ไส้ อาหารประเภทเกี้ยว และแป้งทอดยัดไส้ อีกทั้งชาวจีนยังมีการถนอมอาหารด้วยวิธีการหมักเกลือ การเชื่อมน้ำตาล การแช่น้ำให้นุ่ม การดอง การตากแห้ง และการแช่ซอสถั่วเหลือง

นอกจากนี้ชาวจีนยังมีความเชื่อและหลักในการรับประทานอาหารที่ว่าด้วย หยินหยาง ซึ่งเชื่อว่าอาหารแบ่งออกเป็น 2 จำพวกที่ทำให้ร่างกายร้อน เช่น ของทอด พริกไทย เนื้อสัตว์ติดมัน และถั่วลิสง และอาหารที่ทำให้ร่างกายเย็น เช่น สัตว์ที่มีกระดอง ดังนั้นการรับประทานอาหารที่เหมาะสมจะช่วยให้ร่างกายเกิดความสมดุล หากรับประทานสิ่งใดมากเกินไปจะทำให้ร่างกายเกิดความผิดปกติ เช่น การเป็นไข้

งานของ จิตรา (จิตรา ก่อนันทเกียรติ, 2545) เรื่อง “กระจ่างใจจีน” ซึ่งเป็นงานที่ศึกษาเรื่องความรู้และวัฒนธรรมจีน ได้กล่าวถึงการให้ความสำคัญเรื่องอาหารการกินตั้งแต่ครั้งอดีตกาลของฮ่องเต้ (ซึ่งสอดคล้องกับงานของ ไช ลี) โดยการรับประทานอาหารในแต่ละมื้อนั้นจะต้องมีเนื้อสัตว์ 6 อย่าง กับข้าว 6 ชนิด เครื่องปรุงอย่างน้อย 8 ชนิด ประกอบออกมาเป็นอาหารจำนวนทั้งสิ้น 120 อย่าง และงานครัวทั้งหมดจะมีผู้รับผิดชอบในแต่ละเรื่องโดยเฉพาะ พ่อครัวไม่สามารถสับเปลี่ยนงานหรือรายการอาหารได้ จิตราแบ่งประเภทอาหารจีนออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่ อาหารชั้นสูงหรืออาหารเหล่าที่สำหรับชั้นโติ้ะจีน เช่น หูฉลาม เป็ดปักกิ่ง และหมูหัน อาหารพื้นบ้านที่รับประทานประจำวัน เช่น ข้าวต้ม โจ๊ก กวยเตี๋ยว เต้าหู้ เกี่ยมไฉ่ ดอกไม้จีน และปาตองโก้ และอาหารบำรุงที่เรียกว่ายาเปิว เช่น ไก่ดำตุ๋นโสม กระเพาะปลาตุ๋นหมูสับ และไก่ผัดขิงเหล้าแดง ส่วนเครื่องดื่มของชาวจีน เช่น น้ำชา น้ำเก๊กฮวย และน้ำจับเลี้ยงที่นำสมุนไพร 10 ชนิดมาต้มรวมกัน

งานของ ธเนศ (ธเนศ วงศ์ยานนาวา, 2543, 2546) ได้กล่าวถึงอาหารที่เป็นสุดยอดของจีน โดยกล่าวถึงการเปลี่ยนแปลงความนิยมในอาหารจีนหลายชนิด รวมทั้งประเภทและลักษณะอาหารแต่ละอย่างที่เป็นเอกลักษณ์ของชาวจีน โดย ธเนศ กล่าวถึงอาหารจีนที่ถือเป็นอาหารระดับสูงในสมัยก่อนการเปลี่ยนแปลงการปกครองโดยเฉพาะอย่างยิ่งในสมัยรัชกาลที่ 5 และ 6 ที่มีไว้สำหรับเช่นเจ้านายในราชสำนัก โดยเรียกอาหารเหล่านั้นว่า “เคียงเกาเหล่า” เช่น ผัดหูปลาฉลาม สุกย่าง และแฮกิ้น และอาหารประเภทน้ำจะถูกใส่ไว้ในหม้อยวนไฉวที่มีไฟอยู่ข้างล่าง ความหมายของคำว่า “เกาเหล่า” ได้เปลี่ยนแปลงไปด้วยโดยกลายมาเป็นคำเรียกอาหารจำพวกแกงจืด ความหมายในการใช้เปลี่ยนแปลงไปรวมทั้งความหมายในพจนานุกรมด้วย เช่น แปลว่า แกงจืด หรือแกงจืดของจีนส่วนเครื่องปรุงหรือส่วนประกอบที่ถือว่าเป็นสุดยอดของอาหารจีนนั้นคือ น้ำมันหมู เนื่องจากทำให้รสชาติอาหารดี แต่ปัจจุบันได้รับความนิยมน้อยลงเนื่องจากคนให้ความสำคัญกับสุขภาพมากขึ้น

2.4 ลักษณะทั่วไปของภาษาจีนแต้จิ๋ว

ในหัวข้อลักษณะทั่วไปของภาษาจีนแต้จิ๋วนี้ ผู้วิจัยจะขอกกล่าวถึงระบบเสียงในภาษาจีนแต้จิ๋ว โดยแบ่งออกเป็น ระบบพยัญชนะ ระบบสระสระ และระบบวรรณยุกต์ ที่แสดงด้วยสัญลักษณ์ทางภาษาศาสตร์ ซึ่งเป็นผลการวิจัยของ ปราณี ภายอรุณสุทธิ ในงานวิจัยเรื่อง “คำยืมภาษาจีนในภาษาไทยปัจจุบัน” (ปราณี ภายอรุณสุทธิ, 2526) ดังต่อไปนี้

2.4.1 ระบบพยัญชนะ

หน่วยเสียงพยัญชนะในภาษาจีนแต้จิ๋วมีทั้งหมด 19 หน่วยเสียง

สงวนลิขสิทธิ์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 5 หน่วยเสียงพยัญชนะในภาษาจีนแต้จิ๋ว

			ริมฝีปาก (Labial)	ปุ่มเหงือก (Alveolar)	เพดาน แข็ง (Palatal)	เพดาน อ่อน (Velar)	เส้นเสียง (Glottal)
กัก (Stops)	อโฆษะ(Voiceless)	สติดิล (Unaspirated)	p	t	-	k	ʔ
		ธนิต (Aspirated)	ph	th	-	kh	-
	โฆษะ (Voiced)		b	-	-	g	-
กัก-เสียด แทรก (Affricates)	อโฆษะ (Voiceless)	สติดิล (Unaspirated)	-	ts	-	-	-
		ธนิต (Aspirated)	-	tsh	-	-	-
เสียด แทรก (Fricates)	อโฆษะ (Voicless)		-	s	-	-	h
นาสิก (Nasals)	โฆษะ (Voiced)		m	n	-	ŋ	-
เปิด (Approximants)	โฆษะ (Voiced)		m	l	j	-	-

ระบบพยัญชนะภาษาจีนแต้จิ๋วแบ่งออกเป็นพยัญชนะต้นมี 18 เสียง กล่าวคือ หน่วยเสียงทั้งหมดในภาษาจีนแต้จิ๋วจะเป็นพยัญชนะต้นได้ ยกเว้น w เพียงหน่วยเสียงเดียวเท่านั้น

ส่วนพยัญชนะท้ายมีทั้งหมด 7 เสียง คือ /-p/, /-k/, /-ʔ/, /-m/, /-ŋ/, /-w/, /-j/

2.4.2 ระบบสระ

สระในภาษาจีนแต้จิ๋วมีทั้งหมด 11 หน่วยเสียง โดยแบ่งออกเป็น เสียงสระธรรมดา (oral vowels) 6 หน่วยเสียง และเป็นเสียงสระนาสิก (nasal vowels) 5 หน่วยเสียง ซึ่งเป็นสระเดี่ยวที่มีนัยสำคัญทางความหมาย คือ ทำให้ความหมายของคำต่างออกไป แต่ความสั้นยาวของสระไม่มีความสำคัญ ทั้งนี้เพราะสระเสียงยาวจะเกิดในพยางค์เปิด (พยางค์ที่ไม่มีเสียงพยัญชนะท้าย) ส่วนสระเสียงสั้นจะเกิดในพยางค์ปิด (พยางค์ที่มีเสียงพยัญชนะท้าย)

ตารางที่ 6 หน่วยเสียงสระในภาษาจีนแต้จิ๋ว

	หน้า ปากไม่ห่อ (Front Unrounded)		กลาง ปากไม่ห่อ (Central Unrounded)		หลัง ปากห่อ (Back Rounded)	
	สระ ธรรมดา(O ral Vowel)	สระ นาสิก(Nas al Vowel)	สระ ธรรมดา(O ral Vowel)	สระ นาสิก(Nas al Vowel)	สระ ธรรมดา(O ral Vowel)	สระ นาสิก(Nas al Vowel)
สูง (High)	i	ĩ	ɨ	-	u	ũ
กลาง (Mid)	e	ẽ	-	-	o	õ
ต่ำ (Low)	-	-	a	ã	-	-

ส่วนสระประสมคือการนำเอาสระเดี่ยวมาผสมกัน ในที่นี้คือหน่วยเสียงสระ /i/, /ĩ/, /u/, /ũ/ สามารถผสมกับหน่วยเสียงสระ /e/, /ẽ/, /a/, /ã/, /o/, /õ/ ทำให้เกิดเสียงประสม /ia/, /ĩa/, /io/, /ĩo/, /ue/, /ũe/, /ua/, /ũa/

2.4.3 เสียงวรรณยุกต์

หน่วยเสียงวรรณยุกต์ในภาษาจีนแต่จื๋อมีทั้งหมด 6 หน่วยเสียง ดังต่อไปนี้ (ไม่รวมเสียงพิเศษที่ปรากฏเมื่อเกิดการสนธิวรรณยุกต์)

ตารางที่ 7 หน่วยเสียงวรรณยุกต์ สัทลักษณะของเสียงวรรณยุกต์ และสัญลักษณ์แทนหน่วยเสียงวรรณยุกต์ในภาษาจีนแต่จื๋อ

เสียงวรรณยุกต์	สัทลักษณะของเสียงวรรณยุกต์	สัญลักษณ์แทนหน่วยเสียงวรรณยุกต์
1.วรรณยุกต์กลาง หรือวรรณยุกต์ 33	กลางระดับ	1
2.วรรณยุกต์ต่ำระดับ หรือวรรณยุกต์ 11 - เสียงวรรณยุกต์ย่อย 22 - เสียงวรรณยุกต์ย่อย 11	กลางค่อนข้างต่ำระดับ ต่ำระดับ	2
3.วรรณยุกต์ต่ำตก หรือวรรณยุกต์ 21	กลางค่อนข้างต่ำตกต่ำ	3
4.วรรณยุกต์สูงตก หรือวรรณยุกต์ 51	สูงตกต่ำ	4
5.วรรณยุกต์สูงระดับ หรือวรรณยุกต์ 55	สูงระดับ	5
6.วรรณยุกต์ต่ำขึ้น หรือวรรณยุกต์ 24	กลางค่อนข้างต่ำขึ้นกลางค่อนข้างสูง	6

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

บทที่ 3

คำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋ว

ในการวิเคราะห์คำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋วที่จะเสนอต่อไปในบทนี้ ผู้วิจัยได้แบ่งเนื้อหาออกเป็นหัวข้อดังนี้ 3.1) การแยกคำเรียกรสออกจากคำที่ไม่ใช่คำเรียกรส 3.2) การแยกคำเรียกรสพื้นฐานออกจากคำเรียกรสไม่พื้นฐาน 3.3) ความหมายของคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋ว 3.4) องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋ว และ 3.5) สรุป

3.1 การแยกคำเรียกรสออกจากคำที่ไม่ใช่คำเรียกรส

หลังจากที่ได้เก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับคำเรียกรสในภาษาจีนแต้จิ๋วเรียบร้อยแล้ว ผู้วิจัยได้นำข้อมูลทั้งหมดมาทำการวิเคราะห์ และพบว่าในการบรรยายรสอาหารของผู้บอกภาษาที่ผู้วิจัยถาม ผู้บอกภาษาให้คำตอบเป็นคำซึ่งแสดงถึงความรู้สึกทางประสาทสัมผัสประเภทต่างๆ กล่าวคือ ไม่ได้ใช้คำซึ่งแสดงถึงความรู้สึกที่เกิดจากการรับรสทางลิ้นเพียงอย่างเดียว แต่ใช้คำซึ่งแสดงถึงความรู้สึกทางประสาทสัมผัสอื่นๆ ด้วย เช่น ความรู้สึกที่เกิดจากการได้กลิ่นทางจมูก เช่น /phanj/ 'หอม' และความรู้สึกที่เกิดจากการสัมผัสทางกาย เช่น /sua:1/ 'สาก' อีกทั้งยังใช้คำที่แสดงถึงทัศนคติหรือความรู้สึกส่วนตัวที่มีต่อรสด้วย เช่น /ho:6 tsia?5/ 'อร่อย' แต่ในขั้นต้นผู้วิจัยต้องการวิเคราะห์คำเรียกรสจริงๆ เสียก่อน ดังนั้นผู้วิจัยจึงต้องใช้หลักเกณฑ์เกี่ยวกับคุณสมบัติของคำเรียกรสเพื่อแยกคำเรียกรสออกจากคำที่ไม่ใช่คำเรียกรส และนำมาวิเคราะห์ตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ต่อไป คุณสมบัติของคำเรียกรสซึ่งใช้เป็นเกณฑ์กำหนดว่าคำใดเป็นคำเรียกรสมีดังต่อไปนี้

3.1.1 หลักเกณฑ์ในการแยกคำเรียกรสออกจากคำที่ไม่ใช่คำเรียกรส

1. คำเรียกรส หมายถึง คำที่ใช้เรียกรสชาติอาหาร มิได้ใช้เรียกรสชาติอาหารโดยตรงและไม่ใช้เรียกสิ่งอื่น ด้วยคำจำกัดความนี้ คำว่า /kiam5/ 'เค็ม' จัดว่าเป็นคำเรียกรสเนื่องจากคำว่า /kiam5/ ใช้สำหรับเรียกรสชาติอาหารโดยตรงของอาหารประเภท เกลือ หรือ บิวยเค็ม เป็นต้น มิได้มีไว้ใช้สำหรับเรียกสิ่งอื่นแต่อย่างใดยกเว้นแต่จะใช้เป็นอุปลักษณณ์ ส่วนคำว่า /tshenj1/ 'ใส' ไม่จัดเป็นคำเรียกรสเนื่องจากคำว่า /tshenj1/ มิได้เป็นคำที่มีไว้ใช้บอกรสชาติอาหารโดยตรง แต่

สามารถนำมาใช้บรรยายรสชาติหรือลักษณะของอาหารได้โดยหมายถึงรสใดๆ หรือรสไม่จัด และจะเห็นได้จากการที่คำว่า /tshɛŋ1/ ในภาษาจีนแต้จิ๋วสามารถไปปรากฏร่วมกับคำอื่นได้ เช่น /tshɛŋ1 khi:2/ (ใส+อากาศ) ‘สะอาด’ หรือ /tshɛŋ1 sim1/ (ใส+ใจ) ‘สบายใจ’ หรือในประโยค /tsuj4 jɔʔ2 tshɛŋ1/ (น้ำ+มาก+ใส) ‘น้ำใสมาก’ ซึ่งคำว่า /tshɛŋ1/ ในที่นี้ไม่ได้มีความหมายเกี่ยวกับรสชาติแต่อย่างใด ด้วยเหตุนี้ผู้วิจัยจึงถือว่า /tshɛŋ1/ ไม่ใช่คำเรียกรส

2. คำที่ใช้บรรยายรสของอาหารด้วยที่หมายถึงความรู้สึกทางประสาทสัมผัสอื่นๆ ไม่จัดเป็นคำเรียกรส เช่น คำแสดงความรู้สึกที่เกิดจากการได้กลิ่นทางจมูก และความรู้สึกที่เกิดจากการสัมผัสทางกาย เนื่องจากคำเรียกรสซึ่งมีไว้ใช้เรียกรสอาหารโดยตรงนั้นย่อมเกิดจากการรับรสของอาหารที่รับประทานเข้าไปในปาก ความรู้สึกโดยเฉพาะอย่างยิ่งที่เกิดจากการได้กลิ่นทางจมูกถือเป็นสิ่งที่ปรากฏร่วมกันกับความรู้สึกที่เกิดจากการรับรสทางลิ้นในขณะรับประทานอาหาร เนื่องจากอวัยวะภายในปากมีการเชื่อมต่อกับอวัยวะส่วนของจมูกที่อยู่ภายใน ทำให้เมื่อเวลารับประทานอาหารมนุษย์จึงได้กลิ่นอาหารในขณะเดียวกัน และนอกเหนือจากรสและกลิ่นของอาหารแล้วเรายังสามารถรับรู้ถึงลักษณะของอาหารที่รับประทานเข้าไปโดยการสัมผัสทางลิ้นได้ด้วย ทำให้สามารถรับรู้ได้ว่าอาหารนั้นมีลักษณะอ่อนนุ่ม กรอบ หรือแข็ง เป็นต้น อย่างไรก็ตาม คำที่แสดงความรู้สึกที่เกิดจากการได้กลิ่นและความรู้สึกที่เกิดจากการสัมผัสทางกายซึ่งผู้บอกภาษาใช้ร่วมกันในการบรรยายรสของอาหารนั้นไม่จัดเป็นคำเรียกรส ด้วยหลักเกณฑ์นี้หากผู้วิจัยพบคำว่า /phaŋ1/ ‘หอม’ หรือ /tshɔ:1/ ‘คาว’ ผู้วิจัยจะถือว่าคำเหล่านี้เป็นคำเรียกกลิ่นแต่ไม่จัดเป็นคำเรียกรสเพราะเป็นคำที่แสดงความรู้สึกทางประสาทสัมผัสจมูก โดยผู้วิจัยได้รับการยืนยันจากผู้บอกภาษาว่าเป็นคำเรียกกลิ่น และผู้บอกภาษาได้ยกตัวอย่างว่าคำว่า /phaŋ1/ ‘หอม’ และ /tshɔ:1/ ‘คาว’ นี้ใช้ร่วมกับคำว่า /hian2/ เป็น /phaŋ1 hian2/ (หอม+กลิ่น) ‘กลิ่นหอม’ และ /tshɔ:1 hian2/ (คาว+กลิ่น) ‘กลิ่นคาว’ ซึ่งแสดงให้เห็นอย่างชัดเจนว่าคำทั้ง 2 นี้ใช้สำหรับเรียกกลิ่น และหากผู้วิจัยพบคำว่า /sua1/ ‘ทราย, มีลักษณะเหมือนทราย’ ซึ่งเป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้บรรยายลักษณะของอาหารประเภทขนมโก๋ ว่ารับประทานแล้วรู้สึกวุ้นเนื้อของขนมโก๋มีลักษณะเหมือนทราย หยาบๆ ไม่ลื่น พร้อมทั้งยกตัวอย่างคำเพิ่มเติมด้วยคือคำว่า /huaj:sua:1/ (ปูน+ทราย) ‘ปูนทราย’ ด้วยคำอธิบายของผู้บอกภาษานี้ทำให้ผู้วิจัยทราบได้ว่าคำว่า /sua1/ เป็นความรู้สึกที่เกิดจากการสัมผัสทางกายจึงไม่จัดเป็นคำเรียกรส

3. คำที่ผู้บอกภาษาใช้แสดงความรู้สึกหรือทัศนคติเกี่ยวกับรส เช่น คำว่า /hɔ:4/ ‘ดี’ และ /hɔ:6 tsia?5/ ‘อร่อย’ ไม่จัดเป็นคำเรียกรสเนื่องจากเป็นคำที่ใช้แสดงเกี่ยวกับความรู้สึก หรือทัศนคติของผู้บอกภาษาที่มีต่อรสชาติของอาหารนั้นๆ ว่าเป็นอย่างไร มิใช่คำที่ใช้เรียกรสชาติของอาหารโดยตรง แต่สามารถนำมาใช้บรรยายลักษณะของรสได้ ในส่วนของคำแสดงทัศนคตินี้ ผู้วิจัยจะขอเสนอผลการวิเคราะห์โดยละเอียดไว้ในบทที่ 4 ว่าด้วย “ทัศนคติเกี่ยวกับรสในภาษาจีนแต้จิ๋ว” แต่ผู้วิจัยจะขอยกตัวอย่างคำที่ผู้บอกภาษาใช้แสดงความรู้สึกส่วนตัวที่มีต่อรสชาติบางคำไว้เพื่อเป็นตัวอย่างให้ผู้อ่านได้ทำความเข้าใจในเบื้องต้น เช่น คำว่า /hɔ:6 tsia?5/ (ดี+กิน) ‘อร่อย’ เป็นคำตอบที่ผู้บอกภาษาตอบเมื่อผู้วิจัยถามเพื่อให้ได้คำเรียกรสว่า /kiam2 tshai:1 tsia?2 kai:2 si:2 tsun? ?u:2 mi?5 bi2 sow2/ ‘ผักกาดดองเค็มมีรสอย่างไรในขณะที่รับประทาน’ และผู้บอกภาษาให้คำตอบว่า /hɔ:6 tsia?5/ ผู้วิจัยจึงถามต่อไปว่า /hɔ:6 tsia?5/ เป็นอย่างไร ผู้บอกภาษาจึงอธิบายเพิ่มว่าผักกาดดองเค็มมีรส /kiam2 kiam5 siŋ1 siŋ1/ ‘เค็ม เค็ม เปรี้ยว เปรี้ยว’ ทำให้เวลารับประทานแล้ว /hɔ:6 tsia?5/ และผู้บอกภาษาชอบรับประทานอาหารชนิดนี้ ทำให้ผู้วิจัยทราบได้ว่า คำว่า /hɔ:6 tsia?5/ เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้บรรยายถึงรสของอาหารที่มีรสอร่อย ซึ่งเป็นการแสดงทัศนคติส่วนตัวของผู้บอกภาษาที่มีต่ออาหารที่ตนเองชอบ และตัวอย่าง คำว่า /sua?5tshuj 2/ (ฮ่า+ปาก) ‘ถูกปาก’ เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้บรรยายความรู้สึกเกี่ยวกับอาหารที่ตนเองชอบเพราะอาหารชนิดนั้นอร่อยหรือถูกปาก แต่ไม่ใช่คำเรียกรสที่ใช้แสดงว่าอาหารชนิดนั้นมีรสอย่างไร เช่น เมื่อผู้วิจัยถามคำถามว่า /kuaj6 ka?2 tsia?2 kai:2 si:2 tsun? ?u:2 mi?5 bi2 sow2/ ‘ก้วยเตี๋ยวหลอดมีรสชาติอย่างไรในขณะที่รับประทาน’ และผู้บอกภาษาตอบคำถามผู้วิจัยว่า /sua?5tshuj 2/ ‘ถูกปาก’ ผู้วิจัยจึงถามต่อไปว่า /sua?5 tshuj 2/ เป็นอย่างไร ผู้บอกภาษาก็อธิบายเพิ่มเติมว่าก้วยเตี๋ยวหลอดมีรส /phaj1 kiam2 phaj1/ ‘หอม เค็มหอม’ และบอกว่าชอบกินเพราะ /sua?5tshuj 2/ และอธิบายว่าคำว่า /sua?5tshuj 2/ หมายถึงอร่อยหรือถูกปากเพราะมีรสเค็มหอมนั่นเอง ทำให้ผู้วิจัยทราบได้ว่าผู้บอกภาษาใช้คำว่า /sua?5tshuj 2/ เพื่อบอกเกี่ยวกับความรู้สึกของตนเองที่มีต่อรสชาติของก้วยเตี๋ยวหลอดที่มีรสเค็มหอมซึ่งตนชอบรับประทานนั่นเอง ด้วยเหตุนี้ในการแยกคำเรียกรสออกจากคำที่ไม่ใช่คำเรียกรสในข้อนี้ ทั้ง คำว่า /hɔ:6 tsia?5/ และ /sua?5tshuj 2/ จึงไม่จัดเป็นคำเรียกรส

3.1.2 คำที่ไม่ใช่คำเรียกรสที่พบในการเก็บข้อมูล

ในการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษานั้น ผู้วิจัยพบคำที่ดูเหมือนจะเป็นคำเรียกรสแต่ไม่ใช่คำเรียกรส เนื่องจากคำเหล่านั้นเป็นคำเรียกกลิ่น โดยพบว่าบางครั้งผู้บอกภาษาใช้คำเหล่านี้ร่วมกับคำว่า /bi:2 sow2/ (รส+สัมผัส) ‘รส’ ด้วย แต่อันที่จริงแล้วคำเหล่านี้เป็นคำเรียกกลิ่นมิใช่คำเรียกรสแต่อย่างใด ผลการวิเคราะห์โดยพิจารณาจากเกณฑ์ที่ใช้แยกคำเรียกรสออกจากคำที่ไม่ใช่คำเรียกรสที่กล่าวไปแล้วในหัวข้อ 3.1.1 ประกอบกับคำอธิบายของผู้บอกภาษา รวมทั้งหลักฐานทางภาษาที่แสดงให้เห็นว่าคำเหล่านี้มิใช่คำเรียกรส ผู้วิจัยพบว่าคำเรียกกลิ่นที่ผู้บอกภาษาใช้มีทั้งสิ้น 8 คำ ได้แก่ คำว่า /phan1/ ‘หอม’ /tshaw2/ ‘เหม็น’ /tsho:1/ ‘คาว’ /tshɛ:1/ ‘เหม็นเขียว’ /tua?5/ ‘กลิ่นแรง’ /tow2/ ‘กลิ่นฉุน’ /nam2/ ‘กลิ่นไม่ดีหรือกลิ่นเหม็น’ และ /ha:1/ ‘กลิ่นไม่ดีหรือกลิ่นเหม็น’

คำว่า /phan1/ ‘หอม’ นั้น ผู้บอกภาษาใช้ในรูปของคำโดดในการบรรยายรสของอาหารร่วมกับคำเรียกรส และผู้วิจัยพบว่าบางครั้งผู้บอกภาษาใช้คำว่า /phan1/ ร่วมกับคำว่า /bi:2 sow2/ (รส+สัมผัส) ‘รส’ เป็น /phan1 kai:2 bi:2 sow2/ (หอม+ของ+รส) ‘รสหอม’ หรือมักกล่าวคำว่า /phan1/ ‘หอม’ ก่อนแล้วจึงตามด้วยคำเรียกรสของอาหารชนิดนั้นหากมีการปรากฏของคำว่า /phan1/ เกิดขึ้น เช่น

ผู้วิจัยถามว่า

/taw2 jin2 paŋ1tsia?2 kai:2 si:2 tsuŋ2 ?u:2 mi?5 bi2 sow2/

‘ถั่วตัดมีรสอย่างไรในขณะที่รับประทาน’

ผู้บอกภาษาให้คำตอบว่า

/phan1 phan1 tī:1tīam2 tī:1tīam5/ ¹

(หอม+หอม หวาน+หวาน+หวาน+หวาน)

‘หอมหอม หวานหวาน’

¹ ในภาษาจีนแต่จิวมีคำเรียกรสพื้นฐานที่ใช้เรียกรสหวาน 2 คำ คือ คำว่า /tī:1/ และ /tīam5/ และเมื่อพยางค์ 2 พยางค์เกิดร่วมกัน (เช่นในคำประสม) จะเกิดการสนธิเสียงวรรณยุกต์ขึ้น โดยวรรณยุกต์หน้าจะเปลี่ยนแปลงไป

อย่างไรก็ตามเมื่อผู้วิจัยถามคำถามว่า /phanj1/ เป็นอย่างไร ผู้บอกภาษาจะให้คำอธิบายว่าเมื่อรับประทานถั่วตัดแล้วจะมีกลิ่นหอม คำว่า /phanj1/ คือกลิ่นไม้ไผ่รสชาติ แล้วจึงบอกว่ารับประทานถั่วตัดแล้วจะมีรส /ti:1tiam2 ti:1tiam5/ (หวาน+หวาน+หวาน+หวาน) ‘หวานหวาน’ นอกจากนี้ผู้บอกภาษายังให้คำอธิบายเพิ่มเติมโดยยกตัวอย่างวลีที่มีการใช้คำว่า /phanj1/ ร่วมกับคำว่า /bi:2/ และ /hianj2/ ซึ่งทั้ง 2 คำนี้มีหมายความว่า ‘กลิ่น’ เป็น /phanj1 bi:2/ (หอม+กลิ่น) ‘กลิ่นหอม’ /phanj1 hianj2/ (หอม+กลิ่น) ‘กลิ่นหอม’ หรือในประโยค /tsi:4 kai:2 huaj1 phi:2 liaw4 jv?2 phanj1/ (นี้+ลักษณะนาม+ดอกไม้+ดม+แล้ว+มาก+หอม) ‘ดอกไม้นี้ดมแล้วหอมมาก’ ทำให้ผู้วิจัยทราบได้ว่าคำว่า /phanj1/ คือคำที่ใช้แสดงความรู้สึกที่เกิดจากการได้กลิ่นนั่นเองมิใช่คำเรียกรส

คำว่า /tshaw2/ ‘เหม็น’ เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้บรรยายกลิ่นของอาหารที่มีกลิ่นเหม็นกลิ่นที่ไม่พึงปรารถนา หรืออาหารที่มีกลิ่นรุนแรง เช่น โดยผู้บอกภาษากล่าวว่ามีความหมายตรงข้ามกับคำว่า /phanj1/ ‘หอม’ และพบว่ามีการใช้คำว่า /tshaw2/ นี้ในรูปคำโดดเช่นเดียวกับคำว่า /phanj1/ เช่น

เมื่อผู้วิจัยถามคำถามผู้บอกภาษาว่าไข่เยี่ยวม้ามีรสอย่างไร และผู้บอกภาษาให้คำตอบว่า
/tshaw2 tsia:4/
‘เหม็น จืด’

จากนั้นผู้วิจัยจะถามต่อไปว่า /tshaw2/ และ /tsia:4/ เป็นอย่างไร ผู้บอกภาษาจึงให้คำอธิบายว่าไข่เยี่ยวม้าเมื่อรับประทานแล้ว /tshaw5 hianj2/ (เหม็น+กลิ่น) ‘กลิ่นเหม็น’ และมีรส /tsia:4/ ‘จืด’ ไม่มีรสใดๆ เวลารับประทานจึงต้องนำไปจิ้มกับน้ำจิ้มเพื่อเพิ่มรสชาติและดับกลิ่นเหม็น นอกจากนี้ผู้บอกภาษาอธิบายเพิ่มเติมว่าสามารถใช้คำว่า /tshaw2/ ร่วมกับคำว่า /bi:2/ ‘กลิ่น’ ได้เช่นกัน เป็น /tshaw5 bi:2/ (เหม็น+กลิ่น) ‘กลิ่นเหม็น’ ซึ่งเหมือนกับคำว่า /phanj1/ ที่สามารถใช้ร่วมกับคำว่า /bi:2/ และ /hianj2/ ได้นั่นเอง ด้วยคำอธิบายและการยกตัวอย่างของผู้บอกภาษาเช่นนี้ทำให้ผู้วิจัยทราบได้ว่าคำว่า /tshaw2/ เป็นคำเรียกกลิ่นไม่ใช่คำเรียกรสของอาหาร

สำหรับคำว่า /tsho:1/ ‘คาว’ เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้บรรยายกลิ่นของอาหารจำพวกอาหารทะเล หรืออาหารที่มีกลิ่นคาว เช่น หอยเป่าฮื้อ ปลาเค็ม เนื้อปู และไข่ดิบ โดยใช้คำว่า /tsho:1/

นี้เดี่ยวๆ หรือใช้ร่วมกับคำว่า /tshaw2/ ‘เหม็น’ /bi:2/ ‘กลิ่น’ และ /hiang2/ ‘กลิ่น’ เป็น /tshaw5 tshɔ:1/ (เหม็น+คาว) ‘เหม็นคาว’ /tshɔ:1 bi:2/ (คาว+กลิ่น) ‘กลิ่นคาว’ /tshɔ:1 hiang2/ (คาว+กลิ่น) ‘กลิ่นคาว’ /tshaw5 tshɔ:1 bi:2/ (เหม็น+คาว+กลิ่น) ‘กลิ่นเหม็นคาว’ และ /tshaw5 tshɔ:1 hiang2/ (เหม็น+คาว+กลิ่น) ‘กลิ่นเหม็นคาว’ เช่น

เมื่อผู้วิจัยถามถึงรสของไข่ดิบ ผู้บอกภาษาให้คำตอบว่า

/tshaw5 tshɔ:1 kiam5 ni?5 kia:4/

(เหม็น+คาว เค็ม+นิดหน่อย)

‘เหม็นคาว เค็มนิดหน่อย’

และบางคนกล่าวว่ารับประทานไม่ได้หรือไม่มีใครรับประทาน เพราะ

/tshaw5 tshɔ:1 tshaw5 bi:2/

(เหม็น+คาว เหม็น+กลิ่น)

‘เหม็นคาว กลิ่นเหม็น’

หรือเมื่อถามถึงรสของปลาเค็ม ผู้บอกภาษาให้คำตอบว่า

/tshaw5 tshɔ:1 kiam2 kiam5 /

(เหม็น+คาว เค็ม+เค็ม)

‘เหม็นคาว เค็มเค็ม’

ผู้บอกภาษาอธิบายว่าปลาเค็มนั้นมีรส /kiam2/ ‘เค็ม’ เมื่อนำมารับประทาน และ /tshaw5 tshɔ:1 hiang2/ (เหม็น+คาว+กลิ่น) ‘กลิ่นเหม็นคาว’ ด้วยคำอธิบายของผู้บอกภาษาเช่นนี้ ผู้วิจัยจึงตัดสินใจให้คำว่า /tshɔ:1/ ‘คาว’ เป็นคำเรียกกลิ่นแต่ไม่ใช่คำเรียกรส

คำว่า /tshe:1/ ‘เหม็นเขียว’ ในการบรรยายกลิ่นของอาหารที่มีกลิ่นเหม็นเขียว ซึ่งส่วนมากเป็นอาหารประเภทผักสดที่ยังมิได้รับการปรุงแล้วนำมารับประทาน หรือสมุนไพรที่เป็นยาบางชนิด เช่น ใบปอ ใบกระเพรา ขึ้นฉ่าย ต้นหอม และตังกุย เป็นต้น ซึ่งผู้บอกภาษาให้คำอธิบายไว้ว่าสามารถใช้คำว่า /tshe:1/ ร่วมกับคำว่า /tshaw2/ ‘เหม็น’ /bi:2/ ‘กลิ่น’ และ /hiang2/ ‘กลิ่น’ เช่นเดียวกับคำว่า /tshɔ:1/ เป็น /tshaw5 tshe:1/ (เหม็น+คาว) ‘เหม็นเขียว’ /tshe:1 bi:2/ (คาว+กลิ่น)

‘กลิ่นเหม็นเขียว’ /tshɛ:1 hian2/ (ดิบ+กลิ่น) ‘กลิ่นเหม็นเขียว’ /tshaw5 tshɛ:1 bi:2/ (เหม็น+ดิบ+กลิ่น) ‘เหม็นกลิ่นเหม็นเขียว’ และ /tshaw5 tshɛ:1 hian2/ (เหม็น+ดิบ+กลิ่น) ‘เหม็นกลิ่นเหม็นเขียว’ ซึ่งแสดงให้เห็นได้ว่าคำว่า /tshɛ:1/ เป็นคำเรียกกลิ่นไม่ใช่คำเรียกรส ตัวอย่างเช่น

ผู้บอกภาษาตอบคำถามว่าต้นหอมมีรสอย่างไรในขณะที่รับประทาน ว่า

/tshan1 tsia?2 liaw4 tshaw5 tshɛ:1/

(ต้นหอม+รับประทาน+แล้ว+เหม็น+ดิบ)

‘ต้นหอมรับประทานแล้วเหม็นเขียว’

หรือ /tshaw5 tshɛ:1 su:1 kia:6 hiam1/

(เหม็น+ดิบ นิดหน่อย+เผ็ด)

‘เหม็นเขียว เผ็ดนิดหน่อย’

คำว่า /tua?5/ ‘กลิ่นแรง’ เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้บรรยายกลิ่นของอาหารที่มีกลิ่นรุนแรง เช่น อาหารประเภทพริกไทย และหัวหอม เป็นต้น โดยผู้บอกที่ใช้คำว่า /tua?5/ นี้ ได้ให้คำอธิบายความหมายตรงกันว่า หมายถึง ‘กลิ่นแรง’ แต่ไม่ใช่รสของอาหาร และกลิ่นแรงในที่นี้ผู้บอกภาษากล่าวว่าไม่ได้หมายถึงกลิ่นเหม็นแต่เป็นกลิ่นที่รุนแรงเท่านั้น ตัวอย่างจากข้อมูล เช่น

เมื่อผู้วิจัยถามถึงรสของหัวหอม ผู้บอกภาษาตอบว่า

/hiam1hiam1 tua?5 tua?2/

(เผ็ด+เผ็ด กลิ่นแรง+กลิ่นแรง)

‘เผ็ดเผ็ด กลิ่นแรง’

และผู้บอกภาษาคนหนึ่งยกตัวอย่างอาหารเพิ่มเติมสำหรับอาหารที่มีกลิ่น /tua?5/ ว่า หากเราปรุงอาหารประเภทข่าหมู เราต้องใส่เครื่องเทศชนิดหนึ่งที่เรียกกันว่าเป็ยกัก ซึ่งจะทำให้น้ำข่าหมูเกิดความหอมน่ารับประทาน ในการปรุงนั้นผู้บอกภาษาควรจะใส่เป็ยกักเพียง 2 อัน แต่หากผู้บอกภาษาใส่เครื่องเทศชนิดนี้ไปถึง 5 อัน ทำให้อาหารที่ปรุงนั้นมีกลิ่นเครื่องเทศแรงมากเกินไป เราจะเรียกกลิ่นแรงหรือฉุนนั้นว่า /tua?5/ ซึ่งมีได้หมายถึงกลิ่นเหม็น แต่กลิ่นนั้นจะแรงมากเกินไปเท่านั้น ด้วยเหตุนี้ผู้วิจัยจึงจัดคำว่า /tua?5/ ให้เป็นคำเรียกกลิ่น ไม่ใช่คำเรียกรสอาหาร

คำว่า /tow2/ ‘กลิ่นฉุน’ นั้นเป็นคำตอบที่ผู้บอกภาษาใช้อธิบายอาหารที่มีกลิ่นฉุนเช่นเดียวกับคำว่า /tua?5/ คือใช้บรรยายอาหารที่มีกลิ่นแรงหรือกลิ่นฉุน แต่กลิ่นแรงหรือกลิ่นฉุนนี้ไม่ได้หมายถึงกลิ่นเหม็นแต่อย่างใด ตัวอย่างจากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษา เช่น

เมื่อผู้วิจัยถามว่าคินฉ่ายมีรสอย่างไร ผู้บอกภาษาตอบว่า

/siab2 phaj1 tow5 tow2/

(ผาด หอม ฉุน+ฉุน)

‘ผาด หอม ฉุนฉุน’

และผู้บอกภาษายังให้คำอธิบายว่าเวลารับประทานคินฉ่าย ขณะที่เคี้ยวจะมีกลิ่นฉุน มีกลิ่นหอมและมีรสผาด และผู้บอกภาษายกตัวอย่างเพิ่มเติมว่าหากเราเปิดขวดเต้าเจี้ยว แล้วนำมาดมใกล้ๆ กลิ่นจะแรงหรือฉุนมาก สามารถใช้คำว่า /tow5 tow2/ ‘ฉุนฉุน’ เรียกกลิ่นฉุนนั้นได้ และสามารถใช้คำว่า /tua?2 tua?5 / ‘กลิ่นแรง’ ในการบรรยายกลิ่นแรงหรือกลิ่นฉุนนี้ได้เช่นเดียวกัน เนื่องจากคำทั้ง 2 มีความหมายเหมือนกัน

คำว่า /nam2/ ‘เหม็นเปรี้ยว’ เป็นคำที่ผู้บอกภาษาให้คำอธิบายว่าใช้บรรยายกลิ่นของอาหารประเภทหมักดองที่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว แต่คำว่าเหม็นเปรี้ยวในที่นี้ใช้สำหรับอธิบายกลิ่นของอาหารดองที่อาจเก็บไปนานเกินไป หรือไม่ได้เก็บไว้ในตู้เย็นจึงทำให้เกิดฟองและเสีย ทำให้มีกลิ่นไม่ดี มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยวเท่านั้น ไม่สามารถใช้บรรยายกลิ่นเหม็นเปรี้ยวของอาหารชนิดอื่นอย่างอาหารสด เช่น เนื้อหมู ปลา หรือผัก ได้ หากต้องการบรรยายรสของอาหารสดที่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ผู้บอกภาษากล่าวว่าจะใช้คำว่า /tshaw5 sig1/ ‘เหม็นเปรี้ยว’ ในการบรรยายกลิ่นของอาหารแทนดังนั้นผู้วิจัยจึงจัดให้คำว่า /nam2/ เป็นคำที่ไม่ใช่คำเรียกรสเนื่องจากใช้เรียกกลิ่น ตัวอย่างที่พบจากข้อมูล เช่น

เมื่อผู้วิจัยถามว่าหน่อไม้ดองมีรสอย่างไร ผู้บอกภาษาตอบว่า

/tshaw5 nam5 tshaw5 nam2/

(เหม็น+เหม็นเปรี้ยว เหม็น+เหม็นเปรี้ยว)

‘เหม็นเปรี้ยว เหม็นเปรี้ยว’

คำว่า /ha:1/ 'กลิ่นไม่ดีหรือกลิ่นเหม็น' เป็นคำผู้วิจัยไม่จัดให้เป็นคำเรียกรสเนื่องจาก ผู้วิจัยพบว่าผู้บอกภาษาใช้คำว่า /ha:1/ เพื่อแสดงความรู้สึกที่เกิดจากการได้กลิ่น โดยผู้บอกภาษาให้คำอธิบายเพิ่มเติมว่าคำว่า /ha:1/ หมายถึงกลิ่นที่ไม่ดี กลิ่นเหม็น หรือกลิ่นของที่กำลังจะเสีย แต่ต้องเป็นของแห้งเท่านั้น เช่น ปลาเค็มตากแห้ง ปลาหมึกตากแห้ง เป็นต้น ไม่สามารถใช้คำว่า /ha:1/ กับของเปียกหรือของที่มีน้ำหรือได้ ซึ่งทำให้ผู้วิจัยเข้าใจถึงความแตกต่างระหว่างคำว่า /ha:1/ กับคำว่า /nam2/ /tua?5/ และ /tow2/ ซึ่งใช้อธิบายกลิ่นของอาหารที่มีลักษณะเป็นน้ำได้ ตัวอย่างที่พบ เช่น

เมื่อถามว่าปลาหมึกมีรสอย่างไร ได้คำตอบว่า

/ha:1 kiam2 tī:1/

'กลิ่นไม่ดี เค็ม หวาน'

จากคำอธิบายของผู้บอกภาษาที่ได้ในการสัมภาษณ์ทั้งหมดทำให้ผู้วิจัยสามารถตัดสินใจได้ว่า คำว่า /phag1/ 'หอม' /tshaw2/ 'เหม็น' /tsho:1/ 'คาว' /tshe:1/ 'เหม็นเขียว' /tua?5/ 'กลิ่นแรง' /tow2/ 'กลิ่นฉุน' /nam2/ 'เหม็นเปรี้ยว' และ /ha:1/ 'กลิ่นไม่ดีหรือกลิ่นเหม็น' ไม่จัดเป็นคำเรียกรสแม้จะใช้ระบุลักษณะของอาหารที่เรารับประทาน เนื่องจากเป็นคำบอกความรู้สึกที่เกิดจากการได้กลิ่นทางจมูก

3.2 การแยกคำเรียกรสพื้นฐานออกจากคำเรียกรสไม่พื้นฐาน

นอกจากการแยกคำเรียกรสออกจากคำที่ไม่ใช่คำเรียกรสแล้ว ผู้วิจัยพบว่ายังสามารถแบ่งคำเรียกรสออกเป็นคำเรียกรสพื้นฐานกับคำเรียกรสไม่พื้นฐานอีก โดยใช้เกณฑ์ซึ่งดัดแปลงมาจากเกณฑ์ที่ใช้ในงานวิจัยคำเรียกรสในภาษาไทยถิ่นตามแนววรรณศาสตร์ชาติพันธุ์ ของ อัญชลิกา ผาสุขกิจ (2543) และเกณฑ์การจำแนกสีพื้นฐานในการศึกษาคำเรียกสีและการรับรู้สีของชาวจ้วงและชาวไทยของ อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ (2538) ซึ่งดัดแปลงมาจากงานของเบอร์ลินและเคย์ (Berlin and Kay, 1969) และครอฟอร์ด (Crawford, 1982) โดยผู้วิจัยกำหนดให้คำเรียกรสพื้นฐานมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

1. เป็นคำที่ประกอบด้วยหน่วยคำเดียวหรือคำพยางค์เดียว (monolexic) ไม่เป็นคำประสมที่ประกอบไปด้วยคำขยายใดๆ ที่สามารถตัดออกแล้วความหมายแก่นของคำยังคงเดิม เช่น คำว่า /siŋ1/ ‘เปรี้ยว’ ในภาษาจีนแต้จิ๋วจัดเป็นคำเรียกกรสพื้นฐาน แต่ /siŋ1niam1/ ‘เปรี้ยว นิดหน่อย’ ไม่ใช่คำเรียกกรสพื้นฐานเพราะ /niam1/ ‘นิดหน่อย’ เป็นคำขยายที่เมื่อเติมลงไปหลังคำเรียกกรสพื้นฐานคำว่า /siŋ1/ ‘เปรี้ยว’ แล้วจะหมายความถึงรสเปรี้ยวอ่อนๆ หรือรสเปรี้ยวไม่จัด ดังนั้นเราอาจตัดคำว่า /niam1/ ‘นิดหน่อย’ ออกได้โดยที่ความหมายของ /siŋ1/ ‘เปรี้ยว’ ยังคงอยู่ คำว่า /hiam1/ ‘เผ็ด’ จัดเป็นคำเรียกกรสพื้นฐาน แต่ /hiam1hɔ:1/ ไม่ใช่ เนื่องจากคำว่า /hɔ:1/ ‘ร้อน’ เป็นคำที่มาขยายคำเรียกกรสพื้นฐานคำว่า /hiam1/ ‘เผ็ด’ แล้วทำให้หมายถึงรสเผ็ดปานกลาง หรือรสเผ็ดไม่จัด เราอาจตัดคำว่า /hɔ:1/ ‘ร้อน’ ออกแล้วความหมายของ /hiam1/ ‘เผ็ด’ ยังคงอยู่

2. มีการใช้อย่างสม่ำเสมอโดยผู้บอกภาษาทุกคน กล่าวคือ ผู้บอกภาษาทั้ง 20 คนใช้คำเรียกกรสพื้นฐานเหล่านั้นทุกคน และมีการปรากฏของคำซ้ำๆ บ่อยๆ

3. ไม่เป็นคำเรียกเดียวกับคำที่ใช้เรียกวัตถุหรือชื่ออาหาร เช่น /hia:1 kow1 kai2 bi2 sow2/ ‘รสเห็ดหอม’ หรือ /kiŋ2 tshai2 kai2 bi2 sow2/ ‘รสคึ้นฉี่’ ไม่จัดเป็นคำเรียกกรสพื้นฐาน เนื่องจากนำคำเรียกชื่ออาหารมาใช้บอกรส ดังนั้นหากผู้วิจัยพบคำที่มีลักษณะเหมือนคำเหล่านี้ ผู้วิจัยจะไม่จัดให้เป็นคำเรียกกรสพื้นฐาน

4. ไม่เป็นคำที่ไม่มีความหมายเหมือน ร่ม หรือซ้ำซ้อนกับคำเรียกกรสอื่น หรือไม่สามารถจัดประเภทให้อยู่ภายใต้คำเรียกกรสใดรสนึงได้ เช่น คำว่า /kiam5/ ‘เค็ม’ จัดเป็นคำเรียกกรสพื้นฐาน แต่คำว่า /kiam2siŋ1/ ‘เค็มเปรี้ยว’ ไม่จัดเป็นคำเรียกกรสพื้นฐาน เนื่องจากคำว่า /kiam2siŋ1/ สามารถจัดให้อยู่ภายใต้รส /kiam5/ ได้ คำว่า /siŋ1/ ‘เปรี้ยว’ จัดเป็นคำพื้นฐาน แต่คำว่า /siŋ1ti:1/ ‘เปรี้ยวหวาน’ ไม่ใช่ เนื่องจากรส /siŋ1ti:1/ สามารถจัดให้อยู่ภายใต้รส /siŋ1/ ได้

หลังจากทำการแยกคำเรียกกรสออกจากคำที่ไม่ใช่คำเรียกกรสตามหลักเกณฑ์ในข้อ 3.1 ทั้ง 3 ข้อ และนำคำเรียกกรสที่ได้เหล่านั้นมาทำการจำแนกออกเป็นคำเรียกกรสพื้นฐานและคำเรียกกรสไม่พื้นฐานตามเกณฑ์คุณสมบัติของคำเรียกกรสพื้นฐานทั้ง 4 ประการ ในข้อ 3.2 ผู้วิจัยพบว่าคำเรียกกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋วมีทั้งสิ้น 9 คำ ได้แก่ /tsia:4/ ‘จัด’ /siŋ1/ ‘เปรี้ยว’ /kiam5/

'เค็ม' /tī:1/ และ /tīam5/ 'หวาน' /khow4/ 'ขม' /kam1/ 'ชุ่มคอ' /siab2/ 'ฝาด' และ /hiam1/ 'เผ็ด' คำเหล่านี้เป็นตัวแทนของประเภทรสพื้นฐานในภาษาจีนแต่จิวทั้งสิ้น 8 รส

3.3 ความหมายของคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต่จิว

ในการศึกษาความหมายของคำเรียกรสพื้นฐานทั้ง 9 คำ 8 ประเภทในภาษาจีนแต่จิว ผู้วิจัยวิเคราะห์คำอธิบายที่ผู้บอกภาษาใช้บรรยายเกี่ยวกับรสประเภทต่างๆ ซึ่งเป็นคำตอบส่วนหนึ่งที่ได้ในระหว่างการเก็บข้อมูลเพื่อได้คำเรียกรสและคำที่ใช้แสดงทัศนคติเกี่ยวกับรส (ดูรายละเอียดหัวข้อ 1.5.1.3) นอกจากนี้ผู้วิจัยยังศึกษาความหมายของคำเรียกรสพื้นฐานโดยพิจารณาคุณสมบัติของรสพื้นฐานประเภทต่างๆ ด้วย (ดูตารางที่ 2) แนวคิดเรื่องคุณสมบัติของรสนี้ผู้วิจัยได้มาจากการทบทวนวรรณกรรมที่เป็นการศึกษาเกี่ยวกับรสในอดีตในแนววิทยาศาสตร์ (Beauchamp, 1996, Prescott, 1999) งาน 2 ชิ้นนี้แสดงให้เห็นเกี่ยวกับคุณสมบัติการระคายเคืองที่เกิดจากสารเคมีเมื่อรับประทานอาหารบางชนิด และความรู้สึที่ที่เกิดจากรสและกลิ่นที่รุนแรงในอาหารตามลำดับ รวมทั้งทบทวนจากการศึกษาในแนววิทยาศาสตร์ (อัญชลิกา, 2543) ในเรื่องมิติแห่งความแตกต่างของคำเรียกรสในภาษาไทยถิ่น ผู้วิจัยได้ดึงเอาคุณสมบัติที่พบจากงานในอดีตเหล่านี้มาตั้งเป็นคำถามแก่ผู้บอกภาษาในการชิมอาหารตัวแทนของรสพื้นฐานประเภทต่างๆ เพื่อคิดว่าผู้พูดภาษาจีนแต่จิวนั้นคิดว่ารสพื้นฐานประเภทต่างๆ นั้นมีคุณสมบัติอย่างไร และใช้สิ่งใดมาแยกความแตกต่างของรสแต่ละรสออกจากกันได้ คุณสมบัติต่างๆ ของรสที่ได้จากการสัมภาษณ์โดยให้ผู้บอกภาษาชิมรสนั้นจะถูกนำไปใช้กำหนดความหมายของคำเรียกรสพื้นฐานแต่ละประเภทต่อไป

ในการศึกษาความหมายของคำเรียกรสพื้นฐานเพื่อดูว่ารสพื้นฐานทั้ง 8 ประเภทมีคุณสมบัติอย่างไร ผู้วิจัยทำการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษากลุ่มเดิมอีกครั้งโดยในการสัมภาษณ์ครั้งที่ 2 นี้จะให้ผู้บอกภาษาชิมตัวแทนอาหารของจริง ชั้นแรกผู้วิจัยสำรวจความคิดเห็นของผู้บอกภาษา 20 คน เพื่อให้ได้รายชื่ออาหารตัวแทนของรสพื้นฐานทั้ง 8 ประเภท ละ 3 ชนิด ที่ผู้บอกภาษายกตัวอย่างตรงกันมากที่สุด (ดูวิธีการสัมภาษณ์หัวข้อ 1.5.1.3) ดังนั้นรายชื่อตัวแทนอาหารของทุกรสรวมกันจึงมี 24 อย่างด้วยกัน (ดูรายชื่ออาหารที่ภาคผนวก ข) ผู้วิจัยจะนำอาหารตัวแทนของรสพื้นฐานของจริงตามรายชื่อทั้ง 24 รายชื่อนี้ ไปทดลองให้ผู้บอกภาษาชิมรสและตอบคำถามว่าอาหารเหล่านั้นมีคุณสมบัติอะไรบ้าง และทำเครื่องหมายลงตารางที่ 2 ที่เตรียมไว้

คุณสมบัตินี้รวบรวมจากผลงานในอดีตที่กล่าวมาแล้วในข้างต้นมีทั้งสิ้น 14 คุณสมบัติ ได้แก่ การรู้รสชาติ ความละเอียดละอมน ความซา ความรู้สึกเสียวฟัน ความคัน การกัด ความร้อน ความแสบ การไต่กลิ่นทางจมูก ความกระหายน้ำ การติดที่ลิ้น ความเหนียวคอ ความคงทนของรส และการติดที่คอ (ดูความหมายหัวข้อ 1.5.1.3)

ในการถามคำถามผู้บอกภาษานั้น ผู้วิจัยให้ผู้บอกภาษาชิมอาหารตัวแทนของรสพื้นฐานที่ละรส โดยเรียงลำดับดังต่อไปนี้ /tsia:4/ ‘จืด’ /siŋ1/ ‘เปรี้ยว’ /kiam5/ ‘เค็ม’ /ti:1/ และ /tiam5/ ‘หวาน’ /khow4/ ‘ขม’ /kam1/ ‘ชุ่มคอ’ /siab2/ ‘ฝาด’ และ /hiam1/ ‘เผ็ด’ สำหรับรส /ti:1/ และ /tiam5/ ผู้วิจัยถือว่าเป็นรสเดียวกันคือรสหวาน ซึ่งผู้วิจัยได้ตรวจสอบจากผู้บอกภาษาแล้ว จึงใช้ตัวอย่างอาหาร 3 ชนิดร่วมกันในการให้ผู้บอกภาษาทดลองชิม

ตัวอย่างในการสัมภาษณ์ เช่น อาหารตัวแทนของรส /tsia:4/ ‘จืด’ จะประกอบไปด้วยอาหาร 3 ชนิด ได้แก่ น้ำเปล่า ข้าวสวย และข้าวต้ม ผู้วิจัยได้ถามคำถามผู้บอกภาษาก่อนว่าอาหารดังกล่าวมีรสอะไรในขณะรับประทานเพื่อเป็นการเน้นย้ำถึงรสประเภทนั้นของอาหาร และจึงถามเกี่ยวกับคุณสมบัตินั้น เช่น

เมื่อผู้วิจัยถามว่ารสของน้ำเปล่าเป็นอย่างไร และผู้บอกภาษาตอบว่าเป็น รส /tsia:4/ ‘จืด’ ผู้วิจัยถามคำถามเกี่ยวกับคุณสมบัตินั้นต่อไปว่า

/pɛ?2tsuj4 kai:2 tsia:4 kai:2 bi:2 sow2 tsia?2 liaw4 tsiak5 si:5 li:1 tsia:4 hi:2 si:2 tsik2 khun5 kia:5 tsia:5 tsia:4/

‘รสจืดของน้ำเปล่ารับประทานแล้วจืดเลยหรืออีกสักครู่จึงจืด’ (คุณสมบัติน้ำจืด)

เมื่อได้คำตอบผู้วิจัยทำการจดบันทึกคำตอบของผู้บอกภาษาโดยทำเครื่องหมายถูกและผิดแทนการเกิดและไม่เกิดของคุณสมบัติต่างๆ ในช่องคำตอบในตารางที่ 2 จากนั้นจึงถามคำถามเกี่ยวกับคุณสมบัตินั้นของน้ำเปล่าว่าทำให้เกิดคุณสมบัตินั้นต่อไปหรือไม่ เช่น

/pɛ?2tsuj4 kai:2 tsia:4 kai:2 bi:2 sow2 tsia?2 liaw4 ?ai:5 thow2 boj6/

‘รสจืดของน้ำเปล่ารับประทานแล้วละเอียดละอมนหรือไม่’ (คุณสมบัติน้ำจืดละเอียดละอมน)

ผู้วิจัยถามคำถามอย่างนี้ไปจนครบ 14 คุณสมบัติ จากนั้นจึงถามเกี่ยวกับอาหารชนิดต่อไปที่เป็นตัวแทนของรสจืด คือ ข้าวสวย และข้าวต้ม เมื่อเสร็จแล้วจึงให้ผู้บอกภาษาชิมตัวแทนอาหารที่มีรส /sɿŋ1/ 'เปรี้ยว' /kiam5/ 'เค็ม' /tī:1/ และ /tiam5/ 'หวาน' /khow4/ 'ขม' /kam1/ 'ชุ่มคอ' /siab2/ 'ฝาด' และ /hiam1/ 'เผ็ด' ตามลำดับต่อไป และถามคำถามในลักษณะเดียวกันกับรส /tsia:4/ 'จืด' จนครบรายชื่ออาหารที่เป็นตัวแทนของทุกรสทั้ง 24 ชนิด

คุณสมบัติต่างๆ ของรสที่ได้จากการสัมภาษณ์และให้ผู้บอกภาษาชิมรสซึ่งจะนำไปใช้เป็นความหมายของคำเรียกรสพื้นฐานแต่ละประเภทนี้ ผู้วิจัยจะนำมาจัดให้เป็นอรรถลักษณะของคำเรียกรสพื้นฐานแต่ละประเภทในลำดับต่อไป โดยผู้วิจัยจะถือเอาคุณสมบัติที่มีคะแนนมากที่สุดใน 3 ลำดับแรกมาใช้เป็นความหมายเพราะถือเป็นคุณสมบัติเด่นของแต่ละรส อย่างไรก็ตามผู้วิจัยได้ทำการถามผู้บอกภาษาเพิ่มเติมด้วยว่ามีคุณสมบัติอื่นๆ ที่เกิดจากการรับประทานอาหารที่เป็นตัวแทนของรสพื้นฐานทุกรสอีกหรือไม่ และหากมีผู้วิจัยก็ทำการจดบันทึกเพิ่มเติม เนื่องจากอาจมีคุณสมบัติอื่นที่ผู้บอกภาษาจีนแต่ใจรู้สึกว่าจะเกิดขึ้นจากการรับประทานอาหารชนิดนั้นอาจอยู่นอกเหนือจากคุณสมบัติที่ผู้วิจัยกำหนดไว้ทั้ง 14 คุณสมบัติ

การนับคะแนนจากตารางที่ได้ทำเครื่องตามคำตอบของจากผู้บอกภาษา มีหลักการนับดังนี้ ในช่องคะแนนของรสพื้นฐานรสหนึ่งของแต่ละคุณสมบัติจะประกอบด้วยช่อง 3 ช่องย่อย ซึ่งแทนอาหารตัวแทนทั้ง 3 ชนิด เช่น ช่องคุณสมบัติ "รู้รสขี้" ที่ตรงกับรส /tsia:4/ 'จืด' มี 3 ช่องย่อยแทนอาหารประเภท น้ำเปล่า ข้าวสวย และข้าวต้ม ตามลำดับ เวลานั้นคะแนนจะถือว่า 3 คะแนนนี้ เป็นของรส /tsia:4/ 'จืด' เนื่องจากเป็นตัวแทนอาหารที่มีรสเดียวกัน หากมีการปรากฏของเครื่องหมายถูกครบทั้ง 3 ช่อง แสดงว่าอาหารตัวแทนทั้งหมด 3 ชนิดทำให้เกิดคุณสมบัติดังกล่าวขึ้น หากผู้บอกภาษารับประทานไปแล้วรู้ว่าไม่ทำให้เกิดคุณสมบัตินั้นเกิดขึ้น คะแนนในช่องย่อยของอาหารชนิดนั้นก็จะเป็น 0 และเมื่อนับคะแนนของแต่ละคุณสมบัติของแต่ละรสในตารางทั้ง 20 แผ่น ของผู้บอกภาษา 20 คน คะแนนเต็มจึงเป็น 60 คะแนน (3 * 20) แต่คะแนนที่ปรากฏนั้นขึ้นอยู่กับผู้บอกภาษาเป็นหลัก จากนั้นนำไปคิดเป็นค่าร้อยละเพื่อให้ง่ายแก่การเปรียบเทียบลักษณะเด่นของรสต่างๆ ดังแสดงในตารางที่ 8

ตารางที่ 8 อัตราร้อยละของการระบุคุณสมบัติของรสพื้นฐาน

No	คุณสมบัติของรส	/tsia ⁴ / 'จืด'	/sɨŋ ¹ / 'เปรี้ยว'	/kiam ⁵ / 'เค็ม'	/tɨː/ tɨam ⁵ / 'หวาน'	/khow ⁴ / 'ขม'	/kam ¹ / 'ขุมคอ'	/siab ² / 'ฝาด'	/hiam ¹ / 'เผ็ด'
1	รู้รสช้า	0	1.66	1.66	6.66	15	90	43.33	65
2	ผะอืดผะอม	0	13.33	23.33	10	65	1.66	40	10
3	ชา	0	43.33	36.66	5	8.33	3.33	23.33	71.66
4	เสียวฟัน	0	81.66	3.33	0	0	0	6.66	5
5	คัน	0	8.33	10	0	3.33	1.66	31.66	15
6	กัด	0	58.33	41.66	0	3.33	0	18.33	78.33
7	ร้อน	0	8.33	20	0	1.66	0	3.33	98.33
8	แสบ	0	51.66	40	6.66	0	0	1.66	90
9	ขึ้นจมูก	0	43.33	36.66	11.66	48.33	16.66	11.66	88.33
10	กระหายน้ำ	0	28.33	95	73.33	11.66	0	21.66	51.66
11	ติดที่ลิ้น	0	11.66	10	0	68.33	55	73.33	98.33
12	เหนียวคอ	0	20	28.33	86.66	10	0	30	40
13	คงทน	0	0	6.66	0	73.33	51.66	75	100
14	ติดที่คอ	0	0	11.66	1.66	73.33	53.33	50	95

ตารางที่ 8 แสดงอัตราร้อยละของการระบุคุณสมบัติของรสพื้นฐานต่างๆ ในการพรรณนาลักษณะของรสแต่ละรส ซึ่งมีคุณสมบัติที่แตกต่างกันออกไป ผู้วิจัยจะนำเอาคุณสมบัติที่มีคะแนนร้อยละมากที่สุดใน 3 ลำดับแรกของแต่ละรส มาใช้เป็นความหมายของรสนั้นเพราะถือเป็นคุณสมบัติที่เด่นที่สุด เช่น คุณสมบัติที่มีค่าร้อยละมากที่สุดของรส /sɨŋ¹/ 'เปรี้ยว' ได้แก่ คุณสมบัติที่เด่นที่สุด เช่น คุณสมบัติที่มีค่าร้อยละมากที่สุดของรส /sɨŋ¹/ 'เปรี้ยว' ได้แก่ คุณสมบัติเสียวฟัน ร้อยละ 81.66 คุณสมบัติกัด ร้อยละ 58.33 และคุณสมบัติแสบ ร้อยละ 51.66 ตามลำดับ เป็นต้น จากตารางจะเห็นได้ว่ารสที่ผู้บอกภาษาระบุว่าไม่ทำให้เกิดคุณสมบัติใดๆ ในขณะรับประทาน คือ รส /tsia⁴/ 'จืด' เนื่องจากได้คะแนนเป็น 0 ในทุกช่องคุณสมบัติ คะแนน 3 ลำดับแรกของคุณสมบัติของรส /sɨŋ¹/ 'เปรี้ยว' คือ เสียวฟัน กัด และแสบ รส /kiam⁵/ 'เค็ม' คือ

กระหายน้ำ กัด และแสบ รส /tī:1,tīam5/ 'หวาน' คือ เหนียวคอ กระหายน้ำ และขึ้นจมูก รส /khow4/ 'ขม' คือ ตืดที่คอและคณฑน ตืดลิ้น และผะอืดผะอม รส /kam1/ 'ชุ่มคอ' คือ รู้รสซ่า ตืดที่ลิ้น และตืดที่คอ รส /siab2/ 'ฝาด' คือ คณฑน ตืดที่ลิ้น และตืดที่คอ รส /hiam1/ 'เผ็ด' คือ คณฑน ร้อนและตืดที่ลิ้น และตืดที่คอ ลำดับต่อไปผู้วิจัยจะอธิบายความหมายของคำเรียกรสพื้นฐานแต่ละคำ และยกตัวอย่างอาหารที่มีรสดังกล่าว พร้อมทั้งคุณสมบัติเด่นของรสด้วย

(1) คำว่า /tsia:4/ 'จืด' เป็นคำที่ผู้บอกภาษาทุกคนใช้เรียกรสอาหารที่มีรสจืดหรือไม่มีรส ผู้บอกภาษาใช้คำเรียกรสคำว่า /tsia:4/ ในการเรียกรสอาหารประเภทเครื่องปรุง เครื่องดื่ม ผักสด และอาหารปรุงสำเร็จ เช่น น้ำมันงา น้ำเปล่า นม ข่า สาหร่ายทะเล หมี่กึ่ง บัลดอย และก้าง เป็นต้น และตัวอย่างอาหารที่ผู้บอกภาษาระบุว่ามีรส /tsia:4/ ตรงกันทุกคน คือ น้ำเปล่า รส /tsia:4/ จัดเป็นรสที่ไม่มีคุณสมบัติเด่นเลย เพราะจากการระบุของผู้ให้ข้อมูลปรากฏว่าได้คะแนน 0 ทั้งหมด เนื่องจากผู้บอกภาษาให้คำตอบหลังจากชิมรสอาหารที่มีรส /tsia:4/ แล้วบอกว่าไม่รู้สึกละเอียดเลย

(2) คำว่า /siŋ1/ 'เปรี้ยว' เป็นคำที่ผู้บอกภาษาทุกคนใช้เรียกรสอาหารที่มีรสเปรี้ยว ผู้บอกภาษาใช้คำว่า /siŋ1/ ในการเรียกรสอาหารประเภทเครื่องปรุง ผลไม้สด ผักและผลไม้หมักดอง เช่น ซอสมะเขือเทศ ส้มเล็ก สับปะรด มะม่วงดิบ ผักกาดดองเปรี้ยว เป็นต้น และตัวอย่างอาหารที่ผู้บอกภาษาระบุว่ามีรส /siŋ1/ ตรงกันทุกคน คือ มะนาว จิ๊กโฉ่ว และน้ำส้มสายชู คุณสมบัติของรส /siŋ1/ ได้แก่ ทำให้เกิดความรู้สึกเสียวฟัน มีการกัดบริเวณลิ้นหรือภายในปาก และทำให้เกิดการแสบบริเวณลิ้นหรือภายในปาก

(3) คำว่า /kiam5/ 'เค็ม' เป็นคำที่ผู้บอกภาษาทุกคนใช้เรียกรสอาหารที่มีรสเค็ม ผู้บอกภาษาใช้คำเรียกรส /kiam5/ นี้ในการเรียกรสอาหารประเภทเครื่องปรุง อาหารปรุงสำเร็จ ผักและผลไม้หมักดอง เช่น น้ำมันหอย ออกส่วน ผักกาดดองเค็ม กุ้งแช่ ไข่เป็ด บัวยดอง และลูกสมอดองน้ำเกลือ เป็นต้น และตัวอย่างอาหารที่ผู้บอกภาษาระบุว่ามีรส /kiam5/ ตรงกันทุกคน คือ เกลือ คุณสมบัติของรส /kiam5/ ได้แก่ ความรู้สึกกระหายน้ำ มีการกัดบริเวณลิ้นหรือภายในปาก และทำให้เกิดการแสบบริเวณลิ้นหรือภายในปาก

(4) คำว่า /tī:1/ และ /tīam5/ 'หวาน' เป็นคำที่ผู้บอกภาษาทุกคนใช้เรียกรสอาหารที่มีรสหวาน ซึ่งเป็นรสประเภทเดียวกัน โดยผู้บอกภาษาใช้คำเรียกรส /tī:1/ และ /tīam5/ นี้ในการเรียกรสอาหารประเภทเครื่องปรุง เครื่องดื่ม ผลไม้สด อาหารปรุงสำเร็จ ผลไม้แปรรูป เช่น น้ำหล่อฮั้งก้วย กัลฉวยหอมสุก ทูเรียนสุก เหม่งทึง ขนมโก๋ จูซังเบ็ยและฟักเชื่อม เป็นต้น และตัวอย่างอาหารที่ผู้บอกภาษาระบุว่ามีรส /tī:1/ และ /tīam5/ ตรงกันทุกคน คือ น้ำตาลทรายแดง น้ำตาลกววด และน้ำผึ้ง

อนึ่งเมื่อผู้วิจัยพบว่าผู้บอกภาษามีการใช้คำว่า /tī:1/ และ /tīam5/ สลับกันไปมาในการเรียกรสหวาน ผู้วิจัยจึงถามผู้บอกภาษาว่าคำว่า /tī:1/ และ /tīam5/ มีความแตกต่างกันอย่างไร ผู้บอกภาษาส่วนใหญ่ให้คำอธิบายว่าคำทั้ง 2 มีความหมายเหมือนกัน สามารถใช้คำใดก็ได้ในการเรียกรสหวาน ส่วนจะใช้คำใดขึ้นขึ้นขึ้นอยู่กับความพึงพอใจของคนแต่ละคน และผู้บอกภาษาบางคนให้คำอธิบายเพิ่มเติมว่าคำว่า /tīam5/ ถือว่าสุภาพและไพเราะมากกว่า /tī:1/ แม้ว่าจะหมายถึงรสหวานเหมือนกัน และบอกว่าคนที่ใช้ส่วนใหญ่มักเป็นคนแก่หรือคนสมัยโบราณ คนปัจจุบันไม่ค่อยใช้คำว่า /tīam5/ เท่าใดนัก ผู้วิจัยพบว่าผู้บอกภาษาบางคนใช้คำทั้งสองปนกันเท่าๆ กันโดยใช้สลับกันไปมา และบางคนใช้คำทั้งสองปนกันแต่ใช้คำใดคำหนึ่งมากกว่า แต่จากข้อมูลโดยรวมผู้บอกภาษาส่วนใหญ่ใช้คำว่า /tī:1/ มากกว่าคำว่า /tīam5/ แม้ว่าผู้บอกภาษาเหล่านั้นจะรู้ว่าคำทั้งสองนี้สามารถนำมาใช้เรียกรสหวานได้เหมือนกันก็ตาม และพบว่ามีผู้บอกภาษาเพียง 1 คนเท่านั้นที่ไม่ได้ใช้คำว่า /tīam5/ ในการเรียกรสหวาน และเมื่อผู้วิจัยถามผู้บอกภาษาคนนั้นว่ามีคำเรียกรสอื่นที่มีความหมายเดียวกับคำว่า /tī:1/ หรือไม่ ผู้บอกภาษาตอบว่าไม่มีและกล่าวว่าตนใช้เพียงคำว่า /tī:1/ มาตลอดไม่เคยใช้คำว่า /tīam5/ แต่คำว่า /tīam5/ อาจเป็นคำที่คนแก่ๆ ใช้กันแต่ตนไม่เคยใช้ อย่างไรก็ตามผู้วิจัยจะถือเอาคำอธิบายและการตัดสินใจของผู้ใช้ภาษาส่วนใหญ่ทั้ง 19 คนที่ใช้คำว่า /tīam5/ มาใช้ในการวิเคราะห์ความหมายและการตัดสินใจในการจัดประเภทคำเรียกรสพื้นฐานร่วมกับหลักเกณฑ์ที่ผู้วิจัยได้กำหนดไว้ (ดูข้อ 3.1 และ 3.2) ทำให้ผู้วิจัยจัดให้คำว่า /tīam5/ เป็นคำเรียกรสพื้นฐาน และเป็นคำเรียกรสพื้นฐานที่มีความหมายร่วมหรือมีความหมายเดียวกับคำเรียกรสพื้นฐานคำว่า /tī:1/ ซึ่งหมายถึงรสหวาน และถือเอาคำว่า /tīam5/ และ /tī:1/ เป็นคำเรียกรสพื้นฐานซึ่งเป็นคำแปรกันเพื่อใช้เรียกรสประเภทเดียวกัน คุณสมบัติของรส /tī:1/ และ /tīam5/ ซึ่งถือเป็นรสประเภทเดียวกัน ได้แก่ ทำให้เกิดความเหนียวคอ ทำให้เกิดความรู้สึกกระหายน้ำ และมีการขึ้นจมูก

(5) คำว่า /khow4/ ‘خم’ เป็นคำที่ผู้บอกภาษาทุกคนใช้เรียกรสอาหารที่มีรสขม ผู้บอกภาษาใช้คำเรียกรสคำว่า /khow4/ นี้ในการเรียกรสอาหารประเภทเครื่องปรุง เครื่องดื่ม ผักสด ยา เช่น โป๊ยกั๊ก น้ำขม จับเลี้ยง น้ำชา กาแฟ โปปอ มะระ และตังกุย เป็นต้น และตัวอย่างอาหารที่ผู้บอกภาษาระบุว่ามีรส /khow4/ ตรงกันทุกคน เช่น น้ำขม และมะระ คุณสมบัติของรส /khow4/ ได้แก่ มีความคงทนในการเกิดรส มีการติดอยู่บริเวณคอเป็นระยะเวลาหนึ่ง มีการติดอยู่บริเวณลิ้นเป็นระยะเวลาหนึ่ง และทำให้เกิดความระคายเคืองเมื่อรับประทาน

(6) คำว่า /kam1/ ‘ชุ่มคอ’ เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เรียกรสอาหารที่มีรสชุ่มคอ รับประทานแล้วเหมือนมีน้ำอยู่ในคอ คอไม่แห้ง ซึ่งคำว่า /kam1/ นี้มีผู้บอกภาษาจำนวน 19 คนใช้ และให้คำอธิบายตรงกันและยืนยันว่าเป็นรส ไม่ใช่คำที่นำมาขยายหรือบอกลักษณะของรสใดแต่อย่างใด แต่มีผู้บอกภาษาเพียง 1 คน ที่บอกว่าคำว่า /kam1/ หมายถึงอาการชุ่มคอมีไชรส และเป็นคนเดียวกับที่ไม่ใช้คำว่า /tiam5/ ในการเรียกรสหวาน อย่างไรก็ตามผู้บอกภาษาส่วนใหญ่ยืนยันว่ารส /kam1/ เป็นรสเฉพาะของตนเองที่ไม่ไชรส /kiam5/ “เค็ม” /siŋ1/ “เปรี้ยว” /ti:1/ “หวาน” /tiam5/ “หวาน” /hiam1/ “เผ็ด” /khow4/ “ขม” /tsia:4/ “จืด” และ /siab2/ “ฝาด” นอกจากนี้ผู้บอกภาษา 2 คนอธิบายความหมายของคำว่า /kam1/ มีรสหวานนิดๆ แต่ก็แตกต่างกับรส /ti:1/ และ /tiam5/ ตรงที่รส /ti:1/ และ /tiam5/ เมื่อเวลารับประทานเสร็จและกลืนแล้วรสหวานก็จะหายไป แต่รส /kam1/ นี้รสของมันจะยังคงอยู่ที่ลิ้นและคอ และรส /kam1/ นี้ไม่สามารถใช้ได้กับอาหารที่มีรสหวานต่างๆ ไปเหมือนคำว่า /ti:1/ และ /tiam5/ โดยผู้บอกภาษากล่าวถึงการใช้คำเรียกรส /kam1/ นี้ว่าจะใช้เรียกรสอาหารประเภทเครื่องดื่มบางชนิด ผลไม้สด และยา เช่น น้ำชา ลูกสมอสต์ และกำเช่า เป็นต้น และตัวอย่างอาหารที่ผู้บอกภาษาระบุว่ามีรส /kam1/ ตรงกันทุกคนคือ กำเช่า และลูกสมอสต์ สำหรับการวิเคราะห์ที่นั่นผู้วิจัยจัดให้คำว่า /kam1/ นี้เป็นคำเรียกรสพื้นฐานเนื่องจากคำว่า /kam1/ มีคุณสมบัติครบตามที่ผู้วิจัยตั้งไว้ในความเป็นคำเรียกรส กล่าวคือ เป็นคำที่ใช้เรียกรสอาหารโดยตรง มิได้มีไว้เรียกสิ่งอื่น ไม่ได้เกิดจากความรู้สึกที่เกิดจากประสาทสัมผัสทางอื่นแต่เป็นการรับรส อีกทั้งไม่ใช่คำที่ใช้แสดงทัศนคติของผู้บอกภาษาที่มีต่อรสแต่อย่างใด และผู้วิจัยจัดให้คำว่า /kam1/ เป็นคำเรียกรสพื้นฐานเพราะการตัดสินใจและยืนยันจากผู้บอกภาษาส่วนใหญ่ แม้ว่าจะไม่เป็นไปตามคุณสมบัติความสม่ำเสมอเหมือนคำเรียกรสอื่นๆ ตามที่ผู้วิจัยตั้งไว้ แต่เมื่อพิจารณาดูแล้วคำว่า /kam1/ เป็นคำพยางค์เดียว มิได้มีความหมายซ้ำซ้อนกับความหมายของคำเรียกรสพื้นฐานอื่น ไม่เป็นคำเรียกเดียวกับคำที่ใช้เรียกวัตถุหรือชื่ออาหาร ผู้วิจัยจึงเห็นว่าสามารถจัดให้คำว่า /kam1/ เป็นคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต่จิวได้

คุณสมบัติของรส /kam1/ ได้แก่ เกิดรสช้า มีการติดอยู่บริเวณลิ้นเป็นระยะเวลาหนึ่ง และมีการติดอยู่บริเวณคอเป็นระยะเวลาหนึ่ง

(7) คำว่า /siab2/ 'ฝาด' เป็นคำที่ผู้บอกภาษาทุกคนใช้เรียกรสอาหารที่มีรสฝาด ผู้บอกภาษาใช้คำเรียกรส /siab2/ นี้ในการเรียกรสอาหารประเภทเครื่องปรุง เครื่องดื่ม ผักสด ผลไม้ดิบ ผลไม้แปรรูป และยา เช่น ซึ้อ้วดำ น้ำขม โขดา ตระไคร้ ข่า กล้วยดิบ ลูกพลับตากแห้ง ปักคี่ และตั้งชิม เป็นต้น และตัวอย่างอาหารที่ผู้บอกภาษาระบุว่ามีรส /siab2/ ตรงกันทุกคนคือ กล้วยดิบ คุณสมบัติของรส /siab2/ ได้แก่ มีความคงทนในการเกิดรส มีการติดอยู่บริเวณลิ้นเป็นระยะเวลาหนึ่ง และมีการติดอยู่บริเวณคอเป็นระยะเวลาหนึ่ง

(8) คำว่า /hiam1/ 'เผ็ด' เป็นคำที่ผู้บอกภาษาทุกคนใช้เรียกรสอาหารที่มีรสเผ็ด ผู้บอกภาษาใช้คำเรียกรสคำว่า /hiam1/ นี้ในการเรียกรสอาหารประเภทเครื่องปรุง เครื่องดื่ม ผักสด อาหารปรุงสำเร็จ และผักดอง เช่น พริกไทย ซอสพริก น้ำพริกเผา น้ำขิง ตระไคร้ ขึ้นฉ่าย หัวหอม ไก่ผัดขิง และซี่งอว๋าย เป็นต้น และตัวอย่างอาหารที่ผู้บอกภาษาระบุว่ามีรส /hiam1/ ตรงกันทุกคน เช่น พริกขี้หนู พริกป่น และพริกไทยสด คุณสมบัติของรส /hiam1/ ได้แก่ มีความคงทนในการเกิดรส มีการติดอยู่บริเวณลิ้นเป็นระยะเวลาหนึ่ง และมีการติดอยู่บริเวณคอเป็นระยะเวลาหนึ่ง

3.4 องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋ว

ในการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกรสในครั้งนี้ ผู้วิจัยทำตามขั้นตอนการวิเคราะห์ในงานของ อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ (2533) ซึ่งเป็นงานวิจัยเรื่อง “ลักษณะสำคัญบางประการในวัฒนธรรมไทยที่แสดงโดยคำเรียกญาติ” และงานของอัญชลิกา ผาสุกกิจ (2543) ซึ่งเป็นการศึกษาคำเรียกรสในภาษาไทยถิ่น ขั้นตอนการวิเคราะห์มีดังนี้

3.4.1 การกำหนดมิติแห่งความแตกต่างของคำเรียกรสพื้นฐาน (dimensions of contrast) เพื่อให้ทราบถึงความแตกต่างทางความหมายของคำเรียกรสพื้นฐานแต่ละคำว่ามีความแตกต่างกันอย่างไร

3.4.2 การระบุอรรถลักษณะ (semantic features) เพื่อใช้เป็นองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกรสพื้นฐานแต่ละคำต่อไป ซึ่งจะกำหนดอรรถลักษณะที่พบให้เป็นทวิลักษณะ (binary) ซึ่งกำหนดให้ความหมายหนึ่งมีค่าเป็น+ และอีกความหมายหนึ่งตรงกันข้ามกันมีค่าเป็น -

3.4.3 การนำเสนอคำเรียกรสที่วิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายแล้วในรูปของโครงสร้างต้นไม้ (tree diagram)

3.4.4 การแสดงองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกรสพื้นฐานด้วยองค์ประกอบที่ได้มาจากการนำอรรถลักษณะในแต่ละมิติมารวมกันเท่าที่จำเป็นในการแยกคำเรียกรสพื้นฐานแต่ละคำออกจากกัน

3.4.1 มิติแห่งความแตกต่าง (dimensions of contrast) ของคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋ว

จากการศึกษาความหมายของคำเรียกรสพื้นฐานในหัวข้อ 3.3 ซึ่งความหมายนั้นได้มาจากคำอธิบายของผู้บอกภาษาในขณะที่ผู้วิจัยทำการสัมภาษณ์และจากการทดสอบให้ผู้บอกภาษาชิมรสของอาหารที่เป็นตัวแทนของรสเพื่อดูว่ารสต่างๆ มีคุณสมบัติใด ผู้วิจัยพบว่ารสพื้นฐานแต่ละรสนั้นทำให้เกิดคุณสมบัติหลายอย่าง แต่เมื่อจากการพิจารณาอย่างละเอียดแล้วพบว่าคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋วทั้ง 9 คำ ได้แก่ /tsia:4/ 'จัด' /siŋ1/ 'เปรี้ยว' /kiam5/ 'เค็ม' /ti:1/ และ /tiam5/ 'หวาน' /khow4/ 'ขม' /kam1/ 'ชุ่มคอ' /siab2/ 'ฝาด' และ /hiam1/ 'เผ็ด' ซึ่งแสดงประเภทรสทั้ง 8 ประเภท แตกต่างกันใน 7 มิติ ได้แก่

(1) ความคงทนของรส

มิติแห่งความแตกต่าง 'ความคงทนของรส' ได้มาจากการศึกษาของ เพรสคอต (Prescott, 1999 อ้างใน Bell and Watson, 1999 หน้า 40) เรื่อง "Introduction to the trigeminal sense: The role of pungency in food flavours" ที่ศึกษาเกี่ยวกับบทบาทของรสหรือกลิ่นที่รุนแรง (pungency) ในรสชาติของอาหาร ซึ่งรสหรือกลิ่นที่รุนแรงนั้นคือการระคายเคืองที่เกิดจากการกระตุ้นของเส้นประสาท (trigeminal nerve) ในงานชิ้นนี้จะกล่าวเกี่ยวกับคุณสมบัติของตัวที่

ทำให้เกิดการระคายเคือง (irritants) ในอาหาร ว่าหนึ่งในคุณสมบัติที่ทำให้เราสามารถแยกความแตกต่างของตัวที่ทำให้เกิดการระคายเคืองเหล่านั้น คือ ระยะเวลาในการรับรู้ (the duration of sensations หรือ rate of decay) ซึ่งผู้วิจัยจะใช้คำว่า “ความคงทนของรส” *ความคงทนของรส* หมายถึง ระยะเวลาที่รับรู้ของอาหาร ซึ่งหลังจากที่รับประทานอาหารที่มีรสบางรส รสเหล่านั้นยังคงอยู่เป็นระยะเวลาหนึ่งก่อนที่จะหายไป ด้วยการวิเคราะห์คำตอบที่ได้จากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาโดยใช้มิติแห่งความแตกต่างนี้ ทำให้ผู้วิจัยทราบว่าผู้บอกภาษาใช้มิติแห่งความแตกต่างนี้ในการแยกความแตกต่างของคำเรียกรสพื้นฐานคำว่า /tʰi:1/ และ /tʰiam5/ ‘หวาน’ /kiam5/ ‘เค็ม’ /siŋ1/ ‘เปรี้ยว’ และ /tsia:4/ ‘จืด’ ที่ไม่มีคุณสมบัติความคงทนของรส ออกจากคำเรียกรสพื้นฐานคำว่า /khow4/ ‘ขม’ /siab2/ ‘ฝาด’ /hiam1/ ‘เผ็ด’ และ /kam1/ ‘ชุ่มคอ’ ที่มีคุณสมบัติความคงทนของรสได้

(2) ความผะอืดผะอม

มิติแห่งความแตกต่าง ‘ความผะอืดผะอม’ นี้ ผู้วิจัยนำมาจากการทบทวนงานทางภาษาศาสตร์ที่ศึกษาคำเรียกรสในภาษาไทยถิ่นตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ของ อัญชลิกา (2543) ซึ่งในงานชิ้นนี้อัญชลิกาใช้ความผะอืดผะอมเป็นมิติแห่งความแตกต่างมิติหนึ่งในการแยกความแตกต่างของคำเรียกรสพื้นฐานคำว่า ‘เผื่อน’ ‘ขื่น’ และ ‘ฝาด’ ออกจากกัน ผู้วิจัยจึงนำเอามิติแห่งความแตกต่างนี้มาเป็นคุณสมบัติหนึ่งที่ใช้สัมภาษณ์ผู้บอกภาษาจีนแต่จิว เพื่อให้ได้คำตอบว่า ผู้บอกภาษาจีนแต่จิวจะใช้มิติความผะอืดผะอมนี้ในการแยกความแตกต่างของคำเรียกรสพื้นฐานหรือไม่ และหากใช้มิติความผะอืดผะอมนี้ในการแยกความแตกต่างแล้ว จะใช้แยกความแตกต่างของรสพื้นฐานประเภทใดออกจากรสพื้นฐานประเภทใด *ความผะอืดผะอม* ในที่นี้ หมายถึง ความรู้สึกผะอืดผะอมหรืออยากอาเจียนเมื่อรับประทานอาหารที่มีรสบางประเภท โดยผลจากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาและการวิเคราะห์ข้อมูลของผู้วิจัย มิติแห่งความแตกต่างความผะอืดผะอมนี้ทำให้สามารถแยกความแตกต่างของคำเรียกรสพื้นฐานคำว่า /khow4/ ‘ขม’ /siab2/ ‘ฝาด’ /hiam1/ ‘เผ็ด’ และ /kam1/ ‘ชุ่มคอ’ ที่มีความคงทนของรสเหมือนกันออกจากกันได้ โดยผู้วิจัยพบว่าผู้พูดภาษาจีนแต่จิวใช้ความแตกต่างในมิติผะอืดผะอมนี้ในการแยกรส /khow4/ ‘ขม’ และ /siab2/ ‘ฝาด’ ซึ่งผู้บอกภาษากล่าวว่าเป็นรสที่เมื่อรับประทานเข้าไปแล้วทำให้เกิดความรู้สึกผะอืดผะอมหรืออยากอาเจียน ออกจากรส /hiam1/ ‘เผ็ด’ และ /kam1/ ‘ชุ่มคอ’ ซึ่งเป็นรสที่เมื่อรับประทานเข้าไปแล้วไม่ทำให้เกิดความรู้สึกผะอืดผะอมหรืออยากอาเจียนได้

(3) การได้กลิ่นทางจมูก

การได้กลิ่นทางจมูกนี้เป็นมิติแห่งความแตกต่างที่ผู้วิจัยได้จากการศึกษาผลงานของเพรสคอต (Prescott, 1999 อ้างใน Bell and Watson, 1999 หน้า 39) ซึ่งกล่าวว่า "Irritation produced by stimulation of the trigeminal nerve in the mouth or nose, which can be generally referred to as pungency when encountered in a food context..." หมายถึง การระคายเคือง (ในที่นี้คือจากอาหาร) นั้นเกิดจากการกระตุ้นของเส้นประสาทในปากและจมูก ทำให้ผู้วิจัยเห็นว่าการได้กลิ่นทางจมูกนั้นถือเป็นอีกมิติแห่งความแตกต่างมิติหนึ่งที่สำคัญและสามารถนำมาใช้สัมภาษณ์ผู้บอกภาษาเมื่อให้ผู้บอกภาษาชิมรส โดยในการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษานั้นผู้วิจัยจะถามผู้บอกภาษาว่าเมื่อรับประทานอาหารที่มีรสประเภทดังกล่าวแล้ว ผู้บอกภาษาได้กลิ่นของรสนั้นหรือไม่ ซึ่งผู้วิจัยถามคำถามโดยเน้นว่าเมื่อรับประทานอาหารที่มีรสนั้นแล้วจะได้กลิ่นรสนั้นขณะรับประทานด้วย การได้กลิ่นทางจมูกในที่นี้จึงหมายถึงการที่มีความรู้สึกว่ารสนั้นขึ้นจมูกด้วยในขณะที่รับประทาน ผู้วิจัยพบว่าผู้พูดภาษาจีนแต่จิวใช้มิติความแตกต่างมิติการขึ้นจมูกนี้ในการแยกคำเรียกรสพื้นฐานที่มีความละเอียดละออเหมือนกันอย่างคำว่า /khow4/ 'خم' ออกจากคำเรียกรสพื้นฐานคำว่า /siab2/ 'ผาด' ได้ เนื่องจากผู้บอกภาษามีความรู้สึกว่ามีกลิ่นของรส /khow4/ 'خم' ขึ้นจมูกในขณะที่รับประทาน แต่เมื่อรับประทานอาหารที่มีรส /siab2/ 'ผาด' แล้ว ผู้บอกภาษาไม่มีความรู้สึกว่ารสนั้นมีกลิ่นขึ้นจมูกแต่อย่างใด

(4) ความแสบ

สำหรับมิติแห่งความแตกต่าง "ความแสบ" มิตินี้ ผู้วิจัยได้มาจากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาในครั้งที่ผู้วิจัยสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาเพื่อให้ได้คำเรียกรส และคำที่ใช้แสดงทัศนคติเกี่ยวกับรส โดยผู้บอกภาษาให้คำอธิบายว่าเมื่อรับประทานอาหารที่มีรส /hiam1/ 'เผ็ด' แล้วจะทำให้รู้สึกแสบบริเวณริมฝีปากและภายในปาก ผู้วิจัยจึงนำเอาความแสบมาเป็นคุณสมบัติหนึ่งที่ใช้สัมภาษณ์เรื่องคุณสมบัติและพบว่าความแสบนี้เป็นมิติแห่งความแตกต่างมิติหนึ่งที่สำคัญที่ผู้บอกภาษาใช้แยกความแตกต่างของรสประเภทใดออกจากกัน ความแสบในที่นี้ผู้วิจัยหมายถึง ความรู้สึกแสบบริเวณริมฝีปาก ลิ้น หรือภายในปาก เมื่อมีการรับประทานอาหารที่มีรสบางประเภท จากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาผู้วิจัยพบว่าผู้บอกภาษาจีนแต่จิวใช้มิติแห่งความแตกต่างความแสบนี้ใน

การแยกคำเรียกรสพื้นฐานคำว่า /hiam1/ 'เผ็ด' ที่ทำให้เกิดความแสบที่ริมฝีปากและภายในปาก ในขณะที่รับประทาน นอกจากคำว่า /kam1/ 'ชุ่มคอ' ที่ไม่ทำให้เกิดความแสบในขณะที่รับประทาน

(5) ความเหนียวคอ

ผู้วิจัยได้มิติต่าง 'ความเหนียวคอ' นี้จากผู้บอกภาษาในขณะที่ผู้วิจัยสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาเพื่อให้ได้คำเรียกรส และคำที่ใช้แสดงทัศนคติเกี่ยวกับรส ซึ่งผู้บอกภาษาได้ตอบคำถามผู้วิจัยว่าเมื่อรับประทานรส /tī:1/ หรือ /tīam5/ 'หวาน' แล้วทำให้ผู้บอกภาษารู้สึกอย่างไร โดยผู้วิจัยสังเกตเห็นว่าผู้บอกภาษาส่วนใหญ่มักกล่าวว่าเมื่อรับประทานอาหารที่มีรส /tī:1/ หรือ /tīam5/ แล้ว ผู้บอกภาษาจะมีความรู้สึกที่เกิดความ 'เหนียวที่คอ' /kɔʔ5 ʔaw5/ ผู้วิจัยจึงนำเอาคุณสมบัติดังกล่าวนี้มาใช้สัมภาษณ์ผู้บอกภาษาทุกคนอีกครั้งในการทดลองให้ชิมรสสำหรับรสพื้นฐานรสอื่นๆ ด้วย เพื่อดูว่าความเหนียวคอจะเป็นคุณสมบัติของรสอื่นหรือไม่ *ความเหนียวคอ* ในที่นี้ หมายถึง มีความเหนียวเกิดขึ้นภายในบริเวณลำคอเมื่อมีการรับประทานอาหารที่มีรสบางรส จากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาผู้วิจัยพบว่ามิติต่างความเหนียวคอนี้ เป็นมิติต่างที่ผู้บอกภาษาจีนแต่จิวใช้แยกความแตกต่างของคำเรียกรสพื้นฐานที่มีคุณสมบัติในการเกิดรสที่กินระยะเวลาไม่นานเหมือนกันอย่างคำเรียกรสคำว่า /tī:1/ หรือ /tīam5/ 'หวาน' นอกจากคำเรียกรสพื้นฐานคำว่า /kiam5/ 'เค็ม' /siŋ1/ 'เปรี้ยว' และ /tsia:4/ 'จืด'

(6) ความกระหายน้ำ

มิติต่างความแตกต่าง 'ความกระหายน้ำ' นี้เป็นอีกมิติต่างความแตกต่างที่ผู้วิจัยได้มาจากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาในครั้งที่ผู้วิจัยทำการสัมภาษณ์เพื่อให้ได้คำเรียกรส และคำที่ใช้แสดงทัศนคติเกี่ยวกับรส เช่นเดียวกับมิติต่างความแตกต่างมิติต่างความแสบและความเหนียวคอ *ความกระหายน้ำ* ในที่นี้ หมายถึง มีความรู้สึกกระหายน้ำหรืออยากดื่มน้ำเพราะคอแห้งจากการรับประทานอาหารที่มีรสบางรส มีโซ่อยากดื่มน้ำเนื่องจากต้องการให้รสของอาหารที่รับประทานนั้นหมดไป ผู้วิจัยจึงนำมิติต่างความแตกต่างมิติต่างนี้มาใช้สัมภาษณ์ผู้บอกภาษาในขณะที่ให้ผู้บอกภาษาทำการทดลองชิมรสอาหารตัวอย่างของรสพื้นฐานประเภทต่างๆ ทุกรส และผู้วิจัยพบว่าผู้บอกภาษาจีนแต่จิวใช้ความกระหายน้ำในการแยกความแตกต่างของคำเรียกรสพื้นฐานคำว่า /kiam5/ 'เค็ม' นอกจากคำเรียกรสพื้นฐานคำว่า /siŋ1/ 'เปรี้ยว' และ /tsia:4/ 'จืด' ได้

(7) ความเสี้ยวฟัน

มิติแห่งความแตกต่าง ‘ความเสี้ยวฟัน’ ผู้วิจัยได้มาจากการทบทวนงานวิจัยในอดีตในแนววิทยาศาสตร์ของเพรสคอต (Prescott , 1999 อ้างใน Bell and Watson, 1999 หน้า 41) เช่นเดียวกับมิติแห่งความแตกต่าง ‘ความคงทนของรส’ และ ‘การได้กลิ่นทางจมูก’ โดยหลังจากที่ผู้วิจัยได้นำมิติแห่งความแตกต่างมิตินี้มาใช้สัมภาษณ์ผู้บอกภาษาในขณะที่ให้ผู้บอกภาษาทำการทดลองชิมรสอาหารตัวอย่างของรสพื้นฐานประเภทต่างๆ ทุกรส *ความเสี้ยวฟัน* หมายถึง มีความรู้สึกเสี้ยวฟันเกิดขึ้นเมื่อรับประทานอาหารที่มีรสบางรส ผู้วิจัยพบว่าผู้บอกภาษาจีนแต่จิวใช้ความเสี้ยวฟันในการแยกความแตกต่างของคำเรียกรสพื้นฐาน /sing1/ ‘เปรี้ยว’ ออกจากคำเรียกรสพื้นฐานคำว่า /tsia:4/ ‘จืด’ ได้

3.4.2 อรรถลักษณะ (semantic features) ที่ใช้ระบุความแตกต่างของคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต่จิว

ในการวิเคราะห์องค์ประกอบ เมื่อกำหนดมิติแห่งความแตกต่างได้แล้วผู้วิจัยจะต้องกำหนดอรรถลักษณะในแต่ละมิติเพื่อใช้ระบุความหมายของคำเรียกรสพื้นฐานแต่ละคำต่อไป ผู้วิจัยจะกำหนดอรรถลักษณะให้เป็นแบบทวิลักษณ์ (binary) ซึ่งมีค่าเป็น+ และอีกความหมายหนึ่งตรงกันข้ามกันมีค่าเป็น – อรรถลักษณะในแต่ละมิติดังต่อไปนี้

(1) มิติแห่งความแตกต่าง “ความคงทนของรส” ซึ่งหมายถึงระยะเวลาที่รู้รสของอาหารนั้น ผู้วิจัยจะกำหนดให้อรรถลักษณะที่ใช้ในการแสดงองค์ประกอบทางความหมายเป็น [+คงทน] และ [-คงทน]

[+คงทน] หมายถึง รสของอาหารยังคงอยู่เป็นระยะเวลาหนึ่งหลังจากรับประทานที่มีรสดังกล่าว

[-คงทน] หมายถึง รสของอาหารจะหายไปในเวลาอันสั้นหลังจากรับประทานอาหารที่มีรสดังกล่าว

(2) มิติแห่งความแตกต่าง “ความละเอียดละออ” ซึ่งหมายถึงความรู้สึกอยากอาเจียนนั้น ผู้วิจัยจะกำหนดให้บรรดาลักษณะที่ใช้ในการแสดงองค์ประกอบทางความหมายเป็น [+ละเอียดละออ] และ [-ละเอียดละออ]

[+ละเอียดละออ] หมายถึง มีความรู้สึกละเอียดละออ หรือมีความรู้สึกอยากอาเจียนในขณะที่รับประทานอาหารดังกล่าว

[-ละเอียดละออ] หมายถึง ไม่มีความรู้สึกละเอียดละออ หรือไม่มีความรู้สึกอยากอาเจียนในขณะที่รับประทานอาหารดังกล่าว

(3) มิติแห่งความแตกต่าง “การได้กลิ่นทางจมูก” ซึ่งหมายถึงความรู้สึกว่ารสของนั้นขึ้นจมูกด้วยในขณะที่รับประทานนั้น ผู้วิจัยจะกำหนดให้บรรดาลักษณะที่ใช้ในการแสดงองค์ประกอบทางความหมายเป็น [+ขึ้นจมูก] และ [-ขึ้นจมูก]

[+ขึ้นจมูก] หมายถึง ได้กลิ่นของรสขึ้นจมูกในขณะที่รับประทานอาหารที่มีรสดังกล่าว

[-ขึ้นจมูก] หมายถึง ไม่ได้กลิ่นของรสขึ้นจมูกในขณะที่รับประทานอาหารที่มีรสดังกล่าว

(4) มิติแห่งความแตกต่าง “ความแสบ” ซึ่งหมายถึงมีความรู้สึกแสบบริเวณริมฝีปาก ลิ้น หรือภายในปากนั้น ผู้วิจัยจะกำหนดให้บรรดาลักษณะที่ใช้ในการแสดงองค์ประกอบทางความหมายเป็น [+แสบ] และ [-แสบ]

[+แสบ] หมายถึง มีความแสบเกิดขึ้นบริเวณริมฝีปาก ลิ้น หรือภายในปากในขณะที่รับประทานอาหารที่มีรสดังกล่าว

[-แสบ] หมายถึง ไม่มีความแสบเกิดขึ้นบริเวณริมฝีปาก ลิ้น หรือภายในปากในขณะที่รับประทานอาหารที่มีรสดังกล่าว

(5) มิติแห่งความแตกต่าง “ความเหนียวคอ” ซึ่งหมายถึงมีความเหนียวเกิดขึ้นภายในบริเวณลำคอเมื่อมีการรับประทานอาหารบางรสนั้น ผู้วิจัยจะกำหนดให้บรรดาลักษณะที่ใช้ในการแสดงองค์ประกอบทางความหมายเป็น [+เหนียวคอ] และ [-เหนียวคอ]

[+เหนียวคอ] หมายถึง มีความเหนียวเกิดขึ้นภายในบริเวณลำคอเมื่อมีการรับประทานอาหารรสดังกล่าว

[-เหนียวคอ] หมายถึง ไม่มีความเหนียวเกิดขึ้นภายในบริเวณลำคอเมื่อมีการรับประทานอาหารรสดังกล่าว

(6) มิติแห่งความแตกต่าง “ความกระหายน้ำ” ซึ่งหมายถึงความรู้สึกกระหายน้ำหรืออยากดื่มน้ำเพราะคอแห้งจากการรับประทานอาหารบางรส มิใช่อยากดื่มน้ำเนื่องจากต้องการให้รสของอาหารที่รับประทานนั้นหมดไปนั้น ผู้วิจัยจะกำหนดให้อรรถลักษณะที่ใช้ในการแสดงองค์ประกอบทางความหมายเป็น [+กระหายน้ำ] และ [-กระหายน้ำ]

[+กระหายน้ำ] หมายถึง มีความรู้สึกกระหายน้ำหรืออยากดื่มน้ำเพราะคอแห้ง เมื่อรับประทานอาหารที่มีรสดังกล่าว

[-กระหายน้ำ] หมายถึง ไม่มีความรู้สึกกระหายน้ำหรืออยากดื่มน้ำ เมื่อรับประทานอาหารที่มีรสดังกล่าว

(7) มิติแห่งความแตกต่าง “ความเสียวฟัน” ซึ่งหมายถึงมีความรู้สึกเสียวฟันเกิดขึ้นในขณะที่รับประทานอาหารบางรสนั้น ผู้วิจัยจะกำหนดให้อรรถลักษณะที่ใช้ในการแสดงองค์ประกอบทางความหมายเป็น [+เสียวฟัน] และ [-เสียวฟัน]

[+เสียวฟัน] หมายถึง มีความรู้สึกเสียวฟันเกิดขึ้นในขณะที่รับประทานอาหารที่มีรสดังกล่าว

[-เสียวฟัน] หมายถึง ไม่มีความรู้สึกเสียวฟันเกิดขึ้นในขณะที่รับประทานอาหารที่มีรสดังกล่าว

เมื่อได้อรรถลักษณะเหล่านี้แล้ว ผู้วิจัยจึงนำอรรถลักษณะที่เกี่ยวข้องกับคำเรียกรสแต่ละคำมารวมกันเป็นองค์ประกอบทางความหมาย ซึ่งแสดงในหัวข้อ 3.4.3 – 3.4.4

จากโครงสร้างต้นไม้ในภาพที่ 1 จะเห็นได้ว่าระบบอรรถลักษณะของคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต่จีวั้นมีความแตกต่างกันทางความหมาย ในลำดับแรกเราสามารถแบ่งคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต่จีวออกเป็น 2 กลุ่มใหญ่ โดยใช้อรรถลักษณะ [+/-คงทน] ซึ่งเป็นอรรถลักษณะที่มีความหมายครอบคลุมคำเรียกรสทั้งหมดทำให้แบ่งคำเรียกรสพื้นฐานออกเป็น 2 กลุ่มได้อย่างชัดเจน ได้แก่ กลุ่มคำเรียกรสพื้นฐานที่มีคุณสมบัติความคงทนของรส [+คงทน] และกลุ่มคำเรียกรสพื้นฐานที่ไม่มีคุณสมบัติความคงทนของรส [-คงทน] นอกจากนี้กลุ่มของคำเรียกรสพื้นฐานที่มีคุณสมบัติความคงทนของรสนี้ยังสามารถแบ่งออกเป็นกลุ่มของคำเรียกรสพื้นฐานที่ทำให้เกิดความฉ่ำอืดฉะอม [+ฉ่ำอืดฉะอม] และกลุ่มของคำเรียกรสพื้นฐานที่ไม่ทำให้เกิดความฉ่ำอืดฉะอม [-ฉ่ำอืดฉะอม] กลุ่มของคำเรียกรสพื้นฐานที่ทำให้เกิดความฉ่ำอืดฉะอมสามารถแบ่งออกเป็นกลุ่มคำเรียกรสที่ได้กลิ่นของรสขึ้นจุ่มกในขณะรับประทานอาหาร [+ขึ้นจุ่มก] ได้แก่ คำว่า /khow⁴/ 'ขม' และไม่ได้กลิ่นของรสขึ้นจุ่มกในขณะรับประทานอาหาร [-ขึ้นจุ่มก] ได้แก่ คำว่า /siab²/ 'ฝาด' ดังนั้น รส /khow⁴/ 'ขม' และ /siab²/ 'ฝาด' มีคุณสมบัติเหมือนกันคือเป็นรสที่มีความคงทนและทำให้เกิดความฉ่ำอืดฉะอม แต่ต่างกันตรงที่ /khow⁴/ 'ขม' ขึ้นจุ่มก แต่ /siab²/ 'ฝาด' ไม่ขึ้น

สำหรับกลุ่มของคำเรียกรสพื้นฐานที่ไม่ทำให้เกิดความฉ่ำอืดฉะอม สามารถแบ่งออกเป็นกลุ่มคำเรียกรสพื้นฐานที่ทำให้เกิดความแสบเกิดขึ้นบริเวณริมฝีปาก ลิ้น หรือภายในปากในขณะรับประทาน ได้แก่ /hiam¹/ 'เผ็ด' และกลุ่มคำเรียกรสพื้นฐานที่ไม่ทำให้เกิดความแสบเกิดขึ้นบริเวณริมฝีปาก ลิ้น หรือภายในปากในขณะรับประทาน ได้แก่ คำว่า /kam¹/ 'ชุ่มคอ' ดังนั้น รส /hiam¹/ 'เผ็ด' มีคุณสมบัติคือมีความคงทนของรสและไม่ทำให้เกิดความฉ่ำอืดฉะอมเหมือนกับ /kam¹/ 'ชุ่มคอ' แต่ต่างกันตรงที่รส /hiam¹/ 'เผ็ด' ทำให้เกิดความแสบ แต่รส /kam¹/ 'ชุ่มคอ' ไม่ทำให้เกิดความแสบ

ส่วนกลุ่มคำเรียกรสพื้นฐานที่ไม่มีคุณสมบัติความคงทนของรสสามารถแบ่งออกเป็นกลุ่มคำเรียกรสพื้นฐานที่ทำให้เกิดความเหนียวในบริเวณลำคอ [+เหนียวคอ] และที่ไม่ทำให้เกิดความเหนียวในบริเวณลำคอ [+เหนียวคอ] ทำให้สามารถแยกคำว่า /tī:1/ หรือ /tīam⁵/ 'หวาน' ออกจากคำเรียกรสพื้นฐานอื่นในกลุ่มที่ไม่มีความคงทนของรสได้ และกลุ่มคำเรียกรสพื้นฐานที่ไม่มีความเหนียวคอเกิดขึ้นในบริเวณลำคอนั้นแยกออกเป็นกลุ่มที่ทำให้เกิดความกระหายน้ำ ได้แก่ คำว่า /kiam⁵/ 'เค็ม' ออกจากกลุ่มที่ไม่ทำให้เกิดความกระหายน้ำอย่างคำว่า /siŋ¹/ 'เปรี้ยว'

และ /tsia:4/ 'จี๊ด' ซึ่งจะแตกต่างกันตรงที่ทำให้เกิดความเสียวฟัน [+เสียวฟัน] และไม่เกิดความเสียวฟัน [-เสียวฟัน] ตามลำดับ ดังนั้นคำเรียกรสคำว่า /kiam5/ 'เค็ม', /siŋ1/ และ /tsia:4/ 'จี๊ด' มีคุณสมบัติความไม่คงทนของรสเหมือนกับคำว่า /tī:1/ หรือ /tīam5/ 'หวาน' แต่ /kiam5/ 'เค็ม', /siŋ1/ และ /tsia:4/ ไม่ทำให้เกิดความเหนียวคอ แต่ /tī:1/ หรือ /tīam5/ 'หวาน' ทำให้เกิดความเหนียวคอ

สำหรับกลุ่มของคำเรียกรสที่มีคุณสมบัติเหมือนกันอย่างรส /kiam5/ 'เค็ม', /siŋ1/ 'เปรี้ยว' และ /tsia:4/ 'จี๊ด' จะต่างกันที่ รส /kiam5/ 'เค็ม' ทำให้กระหายน้ำ แต่รส /siŋ1/ 'เปรี้ยว' และ /tsia:4/ 'จี๊ด' ไม่ทำให้กระหายน้ำ แต่จะต่างกันตรงที่ /siŋ1/ 'เปรี้ยว' ทำให้เสียวฟัน แต่ /tsia:4/ 'จี๊ด' ไม่ทำให้เสียวฟัน

3.4.4 องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋ว

เมื่อผู้วิจัยได้แสดงระบบคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋วในรูปของโครงสร้างต้นไม้แล้ว ขั้นตอนต่อไปผู้วิจัยจะแสดงองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกรสพื้นฐานแต่ละคำโดยใช้ อรรถลักษณะ ดังนี้

<p>/khow4/ 'ขม'</p> <p>(+คงทน +ผะอืดผะอม +ขื่นจมูก)</p>	<p>/siab2/ 'ฝาด'</p> <p>(+คงทน +ผะอืดผะอม -ขื่นจมูก)</p>
<p>/hiam1/ 'เผ็ด'</p> <p>(+คงทน -ผะอืดผะอม +แสบ)</p>	<p>/kam1/ 'ชุ่มคอ'</p> <p>(+คงทน -ผะอืดผะอม -แสบ)</p>

/tī:1/ หรือ /tīam5/ 'หวาน'

-คกงทน
+เหนียวคอค

/kiam5/ 'เค็ม'

-คกงทน
-เหนียวคอค
+กระหายน้ำ

/siŋ1/ 'เปรี้ยว'

-คกงทน
-เหนียวคอค
-กระหายน้ำ
+เสียวฟัน

/tsia:4/ 'จืด'

-คกงทน
-เหนียวคอค
-กระหายน้ำ
-เสียวฟัน

การแสดงองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต่จิวข้างต้น ทำให้สามารถเห็นความหมายของแต่ละคำได้ชัดเจน อีกทั้งยังสามารถเปรียบเทียบคำหนึ่งกับคำอื่นๆ ได้ง่าย คำเรียกรสพื้นฐานคำว่า /khow4/ 'ขม' /siab2/ 'ฝาด' /hiam1/ 'เผ็ด' และ /kam1/ 'ชุ่มคอ' นั้นเป็นคำเรียกรสพื้นฐานที่มีความคกงทนของรสเหมือนกัน แต่คำเรียกรสพื้นฐานกลุ่มนี้ ยังมีความแตกต่างกันตรงที่คำเรียกรสพื้นฐานคำว่า /khow4/ 'ขม' และ /siab2/ 'ฝาด' มีความฝะอืดฝะอม แต่คำเรียกรสพื้นฐานคำว่า /hiam1/ 'เผ็ด' และ /kam1/ 'ชุ่มคอ' นั้นไม่มี นอกจากนี้ คำว่า /khow4/ 'ขม' และ /siab2/ 'ฝาด' เป็นคำเรียกรสพื้นฐานที่ต่างกันตรงที่คำว่า /khow4/ 'ขม' นั้นมีการได้กลิ่นทางจมูก แต่คำว่า /siab2/ 'ฝาด' ไม่ขึ้นจมูก ส่วนคำเรียกรสพื้นฐานคำว่า /hiam1/ 'เผ็ด' นั้นต่างกับคำเรียกรสพื้นฐานคำว่า /kam1/ 'ชุ่มคอ' ตรงที่ความแสบ คือ คำว่า /hiam1/ 'เผ็ด' มีความแสบในปากแต่ /kam1/ 'ชุ่มคอ' ไม่มี

สำหรับคำเรียกรสพื้นฐานคำว่า /tī:1/ หรือ /tīam5/ 'หวาน' /kiam5/ 'เค็ม' /siŋ1/ 'เปรี้ยว' และ /tsia:4/ 'จืด' นั้นเป็นคำเรียกรสพื้นฐานที่ไม่มีความคกงทนของรสเหมือนกัน ซึ่งทำให้คำกลุ่มนี้ ต่างจากคำเรียกรสกลุ่มแรก แต่คำเรียกรสกลุ่มนี้ยังมีความแตกต่างกันตรงที่คำเรียกรสพื้นฐานคำว่า /tī:1/ หรือ /tīam5/ 'หวาน' มีความเหนียวคอค แต่คำว่า /kiam5/ 'เค็ม' /siŋ1/ 'เปรี้ยว' และ

/tsia:4/ 'จืด' ไม่มีความเหนียวคอ และคำเรียกรส /kiam5/ 'เค็ม' /siŋ1/ 'เปรี้ยว' และ /tsia:4/ 'จืด' จะต่างกันคือ /kiam5/ 'เค็ม' มีความกระหายน้ำ แต่ /siŋ1/ 'เปรี้ยว' และ /tsia:4/ 'จืด' ไม่มีความกระหายน้ำแต่จะไปแตกต่างกันตรงที่ /siŋ1/ 'เปรี้ยว' นั้นมีความเสียวฟัน แต่ /tsia:4/ 'จืด' ไม่มี

3.5 สรุป

ในบทนี้ ผู้วิจัยได้แสดงการวิเคราะห์คำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋วโดยการแยกคำเรียกรสออกจากคำที่ไม่ใช่คำเรียกรส แยกคำเรียกรสพื้นฐานออกจากคำเรียกรสไม่พื้นฐาน และแสดงวิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋ว ผลการวิเคราะห์สรุปได้ว่า คำเรียกรสพื้นฐานมีทั้งหมด 9 คำ ได้แก่ /tsia:4/ 'จืด' /siŋ1/ 'เปรี้ยว' /kiam5/ 'เค็ม' /ti:1/ และ /tiam5/ 'หวาน' /khow4/ 'ขม' /kam1/ 'ชุ่มคอ' /siab2/ 'ฝาด' และ /hiam1/ 'เผ็ด' ซึ่งแสดงรสพื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋วทั้งหมด 8 ประเภท คำเรียกรสพื้นฐานมีความแตกต่างกันทางความหมาย โดยสามารถแยกความแตกต่างของคำเรียกรสพื้นฐานเหล่านี้ได้ด้วยมิติแห่งความแตกต่างทั้งหมด 7 มิติ ด้วยกัน ได้แก่ ความคงทนของรส ความฉ่ำติดผะอม การได้กลิ่นทางจมูก ความสลับ ความเหนียวคอ ความกระหายน้ำ และความเสียวฟัน

บทที่ 4

คำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋ว

ในขั้นตอนการวิเคราะห์คำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋วบทที่ 3 ผู้วิจัยได้แยกคำเรียกรสพื้นฐานและคำเรียกรสไม่พื้นฐานออกจากกัน (ดู 3.2) และได้วิเคราะห์คำเรียกรสพื้นฐานไปแล้ว (ดู 3.3 และ 3.4) ในบทนี้ผู้วิจัยมุ่งวิเคราะห์คำเรียกรสไม่พื้นฐาน โดยจะเสนอเนื้อหา 5 หัวข้อ ได้แก่ 4.1) ลักษณะของคำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋ว 4.2) กลวิธีที่ใช้ในการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋ว 4.3) ความถี่ในการปรากฏของกลวิธีการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋ว 4.4) การจัดประเภทคำเรียกรสไม่พื้นฐานภายใต้คำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋ว และ 4.5) สรุป

4.1 ลักษณะของคำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋ว

คำเรียกรสไม่พื้นฐานมีคุณสมบัติเช่นเดียวกับคำเรียกรสพื้นฐาน กล่าวคือ 1) เป็นคำที่ใช้เรียกรสชาติอาหารโดยตรง มิใช่ใช้เรียกสิ่งอื่น 2) มิใช่คำที่ใช้บรรยายรสของอาหารซึ่งแสดงถึงความรู้สึกทางประสาทสัมผัสอื่นๆ ที่นอกเหนือจากความรู้สึกที่เกิดขึ้นจากการรับรสภายในปาก อย่างคำที่แสดงถึงความรู้สึกที่เกิดจากการได้กลิ่นทางจมูก และคำที่แสดงถึงความรู้สึกที่เกิดจากการสัมผัสทางกาย และ 3) มิใช่คำที่ใช้แสดงความรู้สึกหรือทัศนคติต่อรสของอาหาร

อย่างไรก็ตามคำเรียกรสไม่พื้นฐานยังมีคุณสมบัติบางประการที่แตกต่างจากคำเรียกรสพื้นฐานด้วย คือ 1) คำเรียกรสพื้นฐานเป็นคำพยางค์เดียว แต่คำเรียกรสไม่พื้นฐานเป็นคำประสมที่ประกอบด้วยคำเรียกรสพื้นฐานกับคำขยายประเภทต่างๆ 2) คำเรียกรสพื้นฐานมีการใช้อย่างสม่ำเสมอโดยผู้บอกภาษาทุกคน แต่คำเรียกรสไม่พื้นฐานอาจใช้โดยผู้บอกภาษาบางคนที่เท่านั้น 3) คำเรียกรสไม่พื้นฐานเป็นคำที่มีความหมายเหมือน ร่วม หรือซ้ำซ้อนกับคำเรียกรสพื้นฐาน หรือสามารถจัดประเภทให้อยู่ภายใต้คำเรียกรสพื้นฐานประเภทใดประเภทหนึ่งได้

ดังนั้นอาจกล่าวได้ว่า คำเรียกรสไม่พื้นฐาน คือ คำเรียกรสที่เกิดจากการผสมของคำ 2 คำ และเป็นคำที่สามารถจัดประเภทให้อยู่ภายใต้คำเรียกรสพื้นฐานคำใดคำหนึ่งได้ เนื่องจากความหมายของคำเรียกรสไม่พื้นฐานส่วนหนึ่งยังคงหมายถึงรสพื้นฐานประเภทใดประเภทหนึ่งอยู่ ซึ่งแสดงออกทางโครงสร้างของคำที่เกิดขึ้นจากการผสมคำเหล่านั้น การผสมคำ 2 คำของคำ

เรียกรสไม่พื้นฐานจะเกิดจากการนำเอาคำเรียกรสพื้นฐานคำหนึ่ง มาผสมกับคำเรียกรสพื้นฐานหรือคำขยายต่างๆ อีกคำหนึ่งเข้าด้วยกัน เช่น /sɿŋ¹hiam¹/ 'เปรี้ยวเผ็ด' และ /tɿ:1niam¹/ 'หวานปานกลาง' ตามลำดับ หรือเกิดจากการซ้ำคำเรียกรสพื้นฐานประเภทใดประเภทหนึ่ง 2 ครั้ง เช่น /tɿ:1 tɿ:1/ 'หวานหวาน' และ /sɿŋ¹ sɿŋ¹/ 'เปรี้ยวเปรี้ยว' และจากข้อมูลที่ศึกษาผู้วิจัยพบว่าคำเรียกรสที่ผู้ออกภาษาใช้ในการตอบคำถามส่วนใหญ่เป็นคำเรียกรสไม่พื้นฐาน

อนึ่งในการวิเคราะห์เรื่องกลวิธีการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานในครั้งนี้ ผู้วิจัยพบคำบางคำที่มีมากกว่า 2 พยางค์ ซึ่งดูเหมือนเป็นคำเรียกรสไม่พื้นฐานแต่ไม่ใช่ เนื่องจากเป็นคำที่ผู้ออกภาษาใช้พรรณนารสของอาหารเท่านั้น เพราะผู้ออกภาษามักเติมคำว่า /ka?/ 'และ' ลงไป หรือพรรณนารสด้วยคำที่ยาว 3, 4 หรือ 5 พยางค์ หรือมากกว่านั้น ดังนั้นผู้วิจัยจึงไม่นำคำเหล่านี้มาวิเคราะห์กลวิธีการสร้างคำ แต่จะแสดงให้เห็นว่าพบคำใดบ้าง คำเหล่านั้นได้แก่คำว่า /sɿŋ¹ka?tɿ:1/ 'เปรี้ยวกับหวาน' /phan¹ka?tɿ:1/ 'หอมกับหวาน' /kiam² sɿŋ¹tɿ:1/ 'เค็มเปรี้ยวหวาน' /kiam² kiam⁵ hiam¹ hiam¹/ 'เค็มเค็มเผ็ดเผ็ด' /hiam¹ hiam¹khaw⁶ khaw⁴/ 'เค็มเค็มขมขม' /khaw⁶ khaw⁴ ti:1/ 'ขมขมหวาน' /tsia:4 ka?5 khaw⁴/ 'จัดกับขม' /sɿŋ¹ ti:1 hiam¹/ 'เปรี้ยวหวานเผ็ด' /kiam² phan¹ ti:1/ 'เค็มหอมหวาน' /tsia:4 ka?5 hiam¹/ 'จัดกับเผ็ด' /khaw⁶ khaw⁴ ti:1 tɿ:1 kiam² kiam⁵/ 'ขมขมหวานหวานเค็มเค็ม' /sɿŋ¹ sɿŋ¹ kiam⁵/ 'เปรี้ยวเปรี้ยวเค็ม' /sɿŋ¹ kiam² kiam⁵/ 'เปรี้ยวเค็มเค็ม' และ /sɿŋ¹ kiam² hiam¹/ 'เปรี้ยวเค็มเผ็ด'

4.2 กลวิธีที่ใช้ในการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋ว

คำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋วเป็นคำผสมที่เกิดจากกลวิธีการสร้างคำ 3 กลวิธีใหญ่ๆ ซึ่งสามารถแบ่งออกเป็น 8 กลวิธีย่อย ดังต่อไปนี้

4.2.1) กลวิธีการซ้ำคำ

4.2.2) กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐาน 1 กับ คำเรียกรสพื้นฐาน 2

4.2.3) กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำขยาย

4.2.3.1) กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำเรียกกลิ่น

4.2.3.2) กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำบอกลักษณะ

4.2.3.3) กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำบอกความเจือจางของรส

4.2.3.4) กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำบอกอุณหภูมิ

4.2.3.5) กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำว่า /tshuk⁵/ ‘ออก’

4.2.3.6) กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำว่า /sɛ:1/ ‘เกิด’

ในการอธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับกลวิธีที่ใช้ในการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานต่างๆ ในลำดับต่อไป ผู้วิจัยจะขออธิบายกลวิธีแต่ละกลวิธีตามประเภทย่อยทั้งหมด 8 กลวิธี เพื่อแสดงให้เห็นว่าคำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาจีนแต่จิวเกิดจากการผสมของคำชนิดใดขึ้น พร้อมทั้งแสดงคำเรียกรสไม่พื้นฐานที่พบทั้งหมดในแต่ละกลวิธี ดังต่อไปนี้

4.2.1. กลวิธีการซ้ำคำ

กลวิธีการซ้ำคำในที่นี้หมายถึงการซ้ำคำเรียกรสพื้นฐาน ซึ่งเป็นกลวิธีที่ผู้บอกภาษาจีนแต่จิวใช้มากที่สุดเป็นลำดับที่ 1 ในการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐาน กลวิธีนี้เกิดจากการนำเรียกรสพื้นฐานคำใดคำหนึ่งมาซ้ำคำ เช่น /hiam¹hiam¹/ ‘เผ็ดเผ็ด’ โดยผู้วิจัยจะขอเรียกคำเรียกรสพื้นฐานคำใดคำหนึ่งนี้ว่า “คำเรียกรสพื้นฐาน 1” ผู้วิจัยพบความถี่ของการปรากฏในการใช้กลวิธีการซ้ำคำทั้งสิ้น 906 ครั้ง และพบคำเรียกรสไม่พื้นฐานในกลวิธีนี้ทั้งหมด 9 คำด้วยกัน ดังจะแสดงให้เห็นในตารางที่ 9 ต่อไปนี้

ตารางที่ 9 คำเรียกรสไม่พื้นฐานที่ใช้กลวิธีการซ้ำคำ

กลวิธีการซ้ำคำ	
โครงสร้าง	คำเรียกรสที่พบ
รสพื้นฐาน 1 + รสพื้นฐาน 1	1. /tiam ² tiam ⁵ / ‘หวานหวาน’
	2. /ti:1 ti:1/ ‘หวานหวาน’
	3. /siŋ ¹ siŋ ¹ / ‘เปรี้ยวเปรี้ยว’
	4. /hiam ¹ hiam ¹ / ‘เผ็ดเผ็ด’
	5. /kiam ² kiam ⁵ / ‘เค็มเค็ม’
	6. /kam ¹ kam ¹ / ‘ชุ่มคอชุ่มคอ’
	7. /khow ⁶ khow ⁴ / ‘ขมขม’
	8. /tsia:6 tsia:4/ ‘จี๊ดจี๊ด’
	9. /siab ⁵ siab ² / ‘ฝาดฝาด’

กลวิธีการซ้ำคำเรียกรสไม่พื้นฐานวิธีนี้ทำให้ความหมายของคำเรียกรสเปลี่ยนแปลงไป คือ ทำให้หมายถึงรสที่อ่อนลงเล็กน้อย การซ้ำคำเรียกรสพื้นฐานเพื่อสร้างคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต่จีนนี้ไม่มีการเปลี่ยนเสียงวรรณยุกต์อย่างเช่นในภาษาไทยซึ่งทำให้ความหมายของรสเข้มข้นมากขึ้น (อัญชลิกา, 2543)

4.2.2 กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐาน 1 กับคำเรียกรสพื้นฐาน 2

กลวิธีต่อไปที่ใช้ในการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาจีนแต่จีน คือ กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐาน 1 กับคำเรียกรสพื้นฐาน 2 โดยกลวิธีนี้เกิดจากการนำเรียกรสพื้นฐานคำหนึ่งมาผสมกับคำเรียกรสพื้นฐานอีกคำหนึ่ง กล่าวคือ คำเรียกรสพื้นฐานที่นำมาผสมกันนี้จะเป็นคำเรียกรสพื้นฐานคนละคำกันซึ่งแสดงถึงรสพื้นฐานประเภทต่างกัน เช่น /tī:1kiam5/ (หวาน+เค็ม) 'หวานเค็ม' ผู้วิจัยจะขอเรียกคำเรียกรสพื้นฐานคำหนึ่งว่า "คำเรียกรสพื้นฐาน 1" และคำเรียกรสพื้นฐานอีกคำหนึ่งว่า "คำเรียกรสพื้นฐาน 2" กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐาน 1 กับคำเรียกรสพื้นฐาน 2 เป็นกลวิธีที่ผู้ออกภาษาจีนแต่จีนใช้มากเป็นอันดับที่ 3 ในการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐาน ความถี่ของการปรากฏในการใช้มีทั้งสิ้น 298 ครั้ง โดยพบคำเรียกรสไม่พื้นฐานในกลวิธีนี้ทั้งหมด 42 คำด้วยกัน ซึ่งสามารถแสดงให้เห็นได้ในตารางที่ 10 ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 10 คำเรียกรสไม่พื้นฐานที่ใช้กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐาน 1 กับคำเรียกรสพื้นฐาน 2

กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐาน 1 กับคำเรียกรสพื้นฐาน 2	
โครงสร้าง	คำเรียกรสที่พบ
รสพื้นฐาน 1 + รสพื้นฐาน 2	1. /tīam2 tī:1/ 'หวานหวาน'
	2. /tī:1 tīam5/ 'หวานหวาน'
	3. /tī:1 hiam1/ 'หวานเผ็ด'
	4. /hiam1 tī:1/ 'เผ็ดหวาน'
	5. /tī:1 siab2/ 'หวานฝาด'
	6. /siab5 tī:1/ 'ฝาดหวาน'
	7. /tī:1 kiam5/ 'หวานเค็ม'
	8. /kiam5 tī:1/ 'เค็มหวาน'
	9. /tī:1 sɿŋ1/ 'หวานเปรี้ยว'

กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐาน 1 กับคำเรียกรสพื้นฐาน 2	
โครงสร้าง	คำเรียกรสที่พบ
	10. /sɨŋ ¹ tɨ: ¹ / 'เปรี้ยวหวาน'
	11. /tɨ: ¹ kam ¹ / 'หวานชุ่มคอ'
	12. /kam ¹ tɨ: ¹ / 'ชุ่มคอหวาน'
	13. /sɨŋ ¹ tɨam ⁵ / 'เปรี้ยวหวาน'
	14. /tɨam ² sɨŋ ¹ / 'หวานเปรี้ยว'
	15. /sɨŋ ¹ khow ⁴ / 'เปรี้ยวขม'
	16. /khow ⁶ sɨŋ ¹ / 'ขมเปรี้ยว'
	17. /sɨŋ ¹ kiam ⁵ / 'เปรี้ยวเค็ม'
	18. /kiam ² sɨŋ ¹ / 'เค็มเปรี้ยว'
	19. /sɨŋ ¹ tsia: ⁴ / 'เปรี้ยวจืด'
	20. /tsia: ⁶ sɨŋ ¹ / 'จืดเปรี้ยว'
	21. /sɨŋ ¹ hiam ¹ / 'เปรี้ยวเผ็ด'
	22. /hiam ¹ sɨŋ ¹ / 'เผ็ดเปรี้ยว'
	23. /sɨŋ ¹ siab ² / 'เปรี้ยวฝาด'
	24. /siab ⁵ sɨŋ ¹ / 'ฝาดเปรี้ยว'
	25. /hiam ¹ kiam ⁵ / 'เผ็ดเค็ม'
	26. /kiam ⁵ hiam ¹ / 'เค็มเผ็ด'
	27. /kiam ² tsia: ⁴ / 'เค็มจืด'
	28. /tsia: ⁶ kiam ⁵ / 'จืดเค็ม'
	29. /kiam ² khow ⁴ / 'เค็มขม'
	30. /khow ⁶ kiam ⁵ / 'ขมเค็ม'
	31. /kam ¹ tɨam ² / 'ชุ่มคอหวาน'
	32. /tɨam ² kam ¹ / 'หวานชุ่มคอ'
	33. /khow ⁶ tɨ: ¹ / 'ขมหวาน'
	34. /tɨ: ¹ khow ⁴ / 'หวานขม'
	35. /khow ⁶ siab ² / 'ขมฝาด'
	36. /siab ² khow ⁶ / 'ฝาดขม'

กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐาน 1 กับคำเรียกรสพื้นฐาน 2	
โครงสร้าง	คำเรียกรสที่พบ
	37. /khow ⁶ kam ¹ / 'خمชุ่มคอ'
	38. /kam ¹ khow ⁴ / 'ชุ่มคอخم'
	39. /khow ⁶ tsia: ⁴ / 'خمจี๊ด'
	40. /tsia: ⁶ khow ⁴ / 'จี๊ดخم'
	41. /tsia: ⁶ tīam ⁵ / 'จี๊ดหวาน'
	42. /tīam ² tsia: ⁴ / 'หวานจี๊ด'

กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานประเภทต่างๆ เข้าด้วยกัน ทำให้ความหมายของคำเรียกรสเปลี่ยนแปลงไปในแง่ของการมีรสมากกว่า 1 รส เช่น /khow⁶ siab²/ 'خمฝาด' ซึ่งผู้บอกภาษาใช้อธิบายรสของเสกที่ที่เป็นยา เป็นคำเรียกรสไม่พื้นฐานที่แสดงการมีรส 2 รส ซึ่งผู้บอกภาษาอธิบายว่ามีได้หมายถึงมีรสใดรสหนึ่งมากกว่ากัน แต่หมายถึงมีรส 2 รสพอๆ กัน คือ รส /khow⁴/ 'خم' และ รส /siab²/ 'ฝาด' หรือตัวอย่างคำว่า /kiam⁵ tī:¹/ 'เค็มหวาน' ซึ่งเป็นรสของใช้ไปทั้งเค็มทั้งหวานผสมกัน ดังนั้นคำเรียกรสไม่พื้นฐานที่เกิดจากการผสมคำเรียกรสพื้นฐานเข้าด้วยกันที่หมายถึงการมีรส 2 รสในลักษณะนี้ จะใช้หมายถึงรสของอาหารที่มีการผสมผสานหรือกลมกลืนเข้าด้วยกัน มิได้หมายถึงรส 2 รสที่แยกออกจากกัน และเมื่อผู้วิจัยถามคำถามว่าจะจัดให้คำเรียกรส /khow⁶ siab²/ 'خمฝาด' นี้ให้เป็นรส /khow⁴/ 'خم' หรือ รส /siab²/ 'ฝาด' ผู้บอกภาษาให้คำตอบว่าสามารถจัดให้เป็นรส /khow⁴/ 'خم' ก็ได้ หรือ รส /siab²/ 'ฝาด' ก็ได้ และให้คำตอบในลักษณะเดียวกันเมื่อผู้วิจัยให้จัดคำเรียกรสไม่พื้นฐานที่เกิดจากการผสมคำเรียกรสพื้นฐาน 1 กับคำเรียกรสพื้นฐาน 2 คำอื่น ดังนั้นผู้วิจัยจึงตัดสินใจจัดคำเรียกรสไม่พื้นฐานชนิดนี้เป็นคำที่มีความหมาย 2 นัย หรือคลุมเคลือ (ambiguous) เพราะสามารถจัดให้อยู่ภายใต้รสพื้นฐานใดก็ได้ที่ปรากฏอยู่ในคำเรียกรสคำนั้น และการสลับที่ของคำเรียกรสพื้นฐาน 1 และ 2¹ ไม่ทำให้ความหมายของคำแตกต่างกันไป ดังนั้นคำว่า /siŋ¹ tsia:⁴/ 'เปรี้ยวจี๊ด' กับ /tsia:⁴ siŋ¹/ 'จี๊ดเปรี้ยว' รวมทั้งคำอื่นๆ ในลักษณะเดียวกันมีความหมายเหมือนเดิม โดยผู้วิจัยจะแสดงคำเรียกรส

¹ การสลับที่ของคำเรียกรสพื้นฐานในกลวิธีนี้ ผู้บอกภาษาส่วนใหญ่บอกว่าสามารถเอาคำเรียกรสใดขึ้นก่อนก็ได้ เพราะไม่ทำให้ความหมายของคำเปลี่ยนแปลงไป แต่ผู้บอกภาษาบางคนซึ่งเป็นผู้สูงอายุนิยามว่าคำบางคำเมื่อสลับที่แล้วฟังดูไม่ไพเราะหรือไม่นิยมพูดสลับกัน ได้แก่คำว่า /tī:¹ tīam⁵/ 'หวานหวาน' /tī:¹ kiam⁵/ 'หวานเค็ม' /siŋ¹ tīam⁵/ 'เปรี้ยวหวาน' /siŋ¹ tī:¹/ 'เปรี้ยวหวาน' และ /tī:¹ siab²/ 'หวานฝาด'

ไม่พื้นฐานประเภทนี้ให้อยู่ภายใต้รหัสพื้นฐานทั้ง 2 รหัส ในตารางคำเรียกรสที่พบในกลวิธีนี้ตารางที่ 10 และตารางการจัดประเภทคำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาจีนแต่จิวตารางที่ 18

อย่างไรก็ตามมีข้อสังเกตว่าผู้บอกภาษาจีนแต่จิวนั้นมีการผสมคำเรียกรสคำว่า /tī:1/ 'หวาน' /tiam5/ 'หวาน' เข้าด้วยกัน เช่น ในการบรรยายรสของถั่วตัดและกล้วยหอม เป็นต้น ซึ่งคำว่า /tī:1/ และ /tiam5/ ถือเป็นคำที่แปรกันที่แสดงถึงรสประเภทเดียวกันคือรสหวาน ทำให้ความหมายของคำว่า /tiam2 tī:1/ 'หวานหวาน' /tī:1 tiam5/ 'หวานหวาน' มิได้แสดงถึงการมีรสมากกว่า 1 รส เนื่องจากถือเป็นการผสมคำ มิใช่การผสมประเภทรส ทำให้ยังคงหมายถึงมีรสหวานรสเดียวและมีได้หมายถึงการมีรสหวานมากขึ้นด้วย

4.2.3 การผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำขยาย

กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำขยายเพื่อสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาจีนแต่จิว เป็นกลวิธีที่ผู้บอกภาษาใช้มากเป็นอันดับที่ 2 ซึ่งเกิดจากการนำเรียกรสพื้นฐานคำใดคำหนึ่งมาผสมกับขยายอีกคำหนึ่ง โดยคำขยายที่ใช้ในการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานประเภทนี้ได้แก่ 1) คำเรียกกลิ่น 2) คำบอกลักษณะ 3) คำบอกความเจือจางของรส 4) คำบอกอุณหภูมิ 5) คำว่า /tshuk5/ 'ออก' และ 6) คำว่า /se:1/ 'เกิด' ผู้วิจัยจะอธิบายการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำขยายตามประเภทย่อยที่เกิดจากคำขยายทั้ง 6 ชนิด ดังต่อไปนี้

4.2.3.1 กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำเรียกกลิ่น

กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำเรียกกลิ่น เกิดจากการนำคำเรียกรสพื้นฐานคำหนึ่งมาผสมกับคำเรียกกลิ่น ซึ่งจะทำการผสมคำโดยการวางคำเรียกกลิ่นไว้หน้าหรือหลังคำเรียกรสพื้นฐานก็ได้ ตัวอย่างคำเรียกกลิ่นที่พบจากข้อมูล ได้แก่คำว่า /phan1/ 'หอม' และคำว่า /tsho:1/ 'คาว' ในการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐาน โดยพบคำเรียกรสไม่พื้นฐานที่ใช้กลวิธีนี้ทั้งหมด 14 คำด้วยกัน จากความถี่ของการปรากฏในการใช้ทั้ง 494 ครั้ง ซึ่งสามารถแสดงให้เห็นได้ในตารางที่ 11 ดังนี้

ตารางที่ 11 คำเรียกรสไม่พื้นฐานที่ใช้กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐาน
กับคำเรียกกลิ่น

กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำเรียกกลิ่น	
โครงสร้าง	คำเรียกรสที่พบ
รสพื้นฐาน 1 + คำเรียกกลิ่น	1. /phaŋ ¹ t̪iam ⁵ / 'หอมหวาน'
	2. /t̪iam ² phaŋ ¹ / 'หวานหอม'
	3. /phaŋ ¹ t̪i: ¹ / 'หอมหวาน'
	4. /t̪i: ¹ phaŋ ¹ / 'หวานหอม'
	5. /t̪i: ¹ t̪shɔ: ¹ / 'หวานคาว'
	6. /sɪŋ ¹ phaŋ ¹ / 'เปรี้ยวหอม'
	7. /phaŋ ¹ hiam ¹ / 'หอมเผ็ด'
	8. /hiam ¹ phaŋ ¹ / 'เผ็ดหอม'
	9. /phaŋ ¹ kiam ⁵ / 'หอมเค็ม'
	10. /kiam ² phaŋ ¹ / 'เค็มหอม'
	11. /kiam ² t̪shɔ: ¹ / 'เค็มคาว'
	12. /kam ¹ phaŋ ¹ / 'ชุ่มคอหอม'
	13. /phaŋ ¹ tsia: ⁴ / 'หอมจืด'
	14. /tsia: ⁶ phaŋ ¹ / 'จืดหอม'

กลวิธีนี้ทำให้ความหมายของคำเรียกรสเปลี่ยนแปลงไปคือ แสดงการรับรู้รสที่เกิดร่วมกับการรับรู้กลิ่นในขณะเดียวกัน ซึ่งผู้บอกภาษาจีนแต่จิวจะกล่าวว่าอาหารชนิดนั้นมีรสอะไรโดยใช้คำเรียกรสพื้นฐานประเภทนั้น ประกอบกับการกล่าวถึงกลิ่นของอาหารที่ตนรู้สึกด้วย คือ กลิ่น /phaŋ¹/ 'หอม' และกลิ่น /t̪shɔ:¹/ 'คาว' เช่น ใช้คำว่า /kiam² phaŋ¹/ 'เค็มหอม' ในการบรรยายรสของกุ้งแห้งและหัวผักกาดดอง เป็นต้น

4.2.3.2 กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำบอกลักษณะ

กลวิธีที่ผู้บอกภาษาจีนแต้จิ๋วใช้ในการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานลำดับต่อไป คือ กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำบอกลักษณะ ซึ่งเกิดจากการผสมคำเรียกรสพื้นฐานคำหนึ่งกับคำบอกลักษณะ โดยจะวางคำบอกลักษณะไว้หน้าหรือหลังคำเรียกรสพื้นฐานก็ได้ และคำบอกลักษณะที่พบ คือ คำว่า /tshɛŋ/ 'ใส' /sow¹/ 'กรอบ' /kɔʔ⁵/ 'เหนียว' และ /pɛʔ⁵/ 'ขาว' และจากการปรากฏของการใช้คำทั้งสิ้น 194 ครั้งนั้น ผู้วิจัยพบคำเรียกรสไม่พื้นฐานในกลวิธีนี้ทั้งหมด 11 คำ จากตารางที่ 12 ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 12 คำเรียกรสไม่พื้นฐานที่ใช้กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำบอกลักษณะ

กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำบอกลักษณะ	
โครงสร้าง	คำเรียกรสที่พบ
รสพื้นฐาน 1 + คำบอกลักษณะ	1. /tiam ² tshɛŋ ¹ / 'หวานใส'
	2. /tshɛŋ ¹ tiam ² / 'ใสหวาน'
	3. /sow ¹ tiam ² / 'กรอบหวาน'
	4. /sow ¹ tɿ: ¹ / 'กรอบหวาน'
	5. /tshɛŋ ¹ tɿ: ¹ / 'ใสหวาน'
	6. /tɿ: ¹ kɔʔ ⁵ / 'หวานเหนียว'
	7. /sow ¹ kiam ⁵ / 'กรอบเค็ม'
	8. /kam ¹ tshɛŋ ¹ / 'ชุ่มคอใส'
	9. /tshɛŋ ¹ kam ¹ / 'ใสชุ่มคอ'
	10. /tsia: ⁶ tshɛŋ ¹ / 'จืดใส'
	11. /pɛʔ ² tsia: ⁴ / 'ขาวจืด'

กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำบอกลักษณะ ทำให้ความหมายของคำเรียกรสเปลี่ยนแปลงไป คือ มีการแสดงถึงรสร่วมกับลักษณะของอาหาร กล่าวคือ ผู้บอกภาษาจะใช้คำเรียกรสพื้นฐานเพื่อแสดงว่าอาหารชนิดนั้นมีรสใดพร้อมทั้งใช้คำบอกลักษณะในการบอกถึง

ลักษณะของอาหารประเภทนั้นด้วย เช่น ใช้คำว่า /sow¹tiam²/ ‘กรอบหวาน’ เพื่อบอกว่าอาหารชนิดนั้นมีรส /tiam²/ ‘หวาน’ และ /sow¹/ ‘กรอบ’ เช่น ใช้ในการบรรยายอาหารประเภทผักกาดดองเค็ม ที่มีรสหวานและเวลาเคี้ยวมีความกรอบของผักกาดดอง แต่มีข้อสังเกตว่าผู้บอกภาษาใช้คำว่า /tshen¹/ ‘ใส’ ในการอธิบายถึงการมีรสประเภทใดประเภทหนึ่งที่มีรสไม่จัด หรือมีรสอ่อน โดยมีได้ใช้คำว่า /tshen¹/ ในการกล่าวถึงลักษณะของอาหารว่ามีลักษณะใสอย่างเดียว เช่นเดียวกับการใช้คำบอกลักษณะของอาหารคำอื่นๆ เช่น คำว่า /tshen¹ti¹/ หมายถึงรสหวานอ่อน รสหวานไม่มาก อย่างไรก็ตามคำว่า /tshen¹/ ซึ่งใช้ในการแสดงถึงอาหารที่มีรสไม่จัด มีรสอ่อน และอาหารประเภทนี้ส่วนมากก็มีลักษณะใสด้วย เช่น รังนก และแกงจืด เป็นต้น ส่วนคำว่า /ko⁵/ ‘เหนียว’ นั้น ใช้บอกลักษณะของอาหารที่มีรส /ti¹/ ‘หวาน’ เท่านั้น ว่าอาหารที่มีรส /ti¹/ ‘หวาน’ เวลารับประทานแล้วมักเกิดความเหนียวขึ้นในคอ เพราะอาหารที่มีรส /ti¹/ จะมีความเหนียวที่เกิดจากน้ำตาลนั่นเอง และยังหมายถึงรสหวานมากจนระคายเคืองคอได้ด้วย นอกจากนี้จะเห็นได้ว่าผู้พูดภาษาจีนแต่จิวใช้ความเหนียวคอเป็นอรรถลักษณะสำคัญในการแยกรส /ti¹/ และ /tiam²/ ออกจากรสประเภทอื่น (ดูรายละเอียดข้อ 3.4.1 ข้อ 5) แม้ว่าจะไม่พบคำว่า /ko⁵/ ‘เหนียว’ ว่ามีการใช้ร่วมกับคำว่า /tiam²/ ‘หวาน’ ในการผสมคำเรียกรสไม่พื้นฐานก็ตาม ดังนั้นการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำว่า /ko⁵/ ‘เหนียว’ นี้ผู้วิจัยพบว่าไม่สามารถใช้ร่วมกับคำเรียกรสพื้นฐานอื่น แต่ใช้ร่วมกับรส /ti¹/ ‘หวาน’ เท่านั้น และการผสมคำเรียกรสพื้นฐานร่วมกับคำว่า /pe⁵/ ‘ขาว’ นั้นมีข้อสังเกตว่าผู้บอกภาษาใช้คำบอกลักษณะนี้เพื่อการแสดงถึงการมีรส /tsia⁶/ ‘จืด’ ของอาหาร หรืออาหารชนิดนั้นจืดไม่มีรสอะไรเลย มิได้หมายถึงอาหารรสจืดที่มีสีขาวยแต่อย่างใด และการใช้คำว่า /pe⁵/ ‘ขาว’ จะใช้ผสมกับคำว่า /tsia⁶/ ‘จืด’ เท่านั้น ไม่สามารถผสมกับรสพื้นฐานประเภทอื่นได้

4.2.3.3 กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำบอกความเจือจางของรส

กลวิธีต่อไปที่ผู้บอกภาษาจีนแต่จิวใช้คือการใช้คำบอกความเจือจางของรสมาขยายคำเรียกรสพื้นฐาน โดยกลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำบอกความเจือจางของรสเกิดจากการผสมคำเรียกรสพื้นฐานคำหนึ่งกับคำบอกความเจือจางของรส ซึ่งจะวางคำบอกความเจือจางของรสไว้หน้าคำเรียกรสพื้นฐาน และคำบอกความเจือจางของรสที่พบ ได้แก่ คำว่า /tshi⁷/ /niam¹/ /nɿŋ⁴/ /niaw²/ /kiw²/ /lua⁵/ /so¹/ /ŋɛ⁶/ /sua¹/ /i⁷im¹/ /mɛ²/ และ /le²/ ซึ่งผู้บอกภาษาอธิบายให้ผู้วิจัยฟังว่าการใช้คำบอกความเจือจางของรสเหล่านี้ ไม่มีความหมายใดๆ หากใช้เดี่ยวและใช้เดี่ยวๆ ไม่ได้ ต้องใช้ประกอบกับคำเรียกรสเท่านั้น และคำแต่ละคำก็ไม่สามารถใช้สลับกัน

กับคำเรียกรสอื่นได้ ต้องใช้คำบอกความเจือจางของรสแต่ละคำเฉพาะเจาะจงกับรสแต่ละรส เช่น /tɿ:1 tshi?5/ 'หวานนิดหน่อย' กับคำว่า /sɿŋ1nɿŋ4/ 'เปรี้ยวนิดหน่อย' ที่คำว่า /tshi?5/ และ /nɿŋ4/ เป็นคำบอกความเจือจางของรสที่ทำให้รส /tɿ:1/ 'หวาน' และ /sɿŋ1/ 'เปรี้ยว' แต่ไม่สามารถใช้คำว่า /tshi?5/ ร่วมกับรส /sɿŋ1/ หรือไม่สามารถใช้คำว่า /nɿŋ4/ ร่วมกับรส /tɿ:1/ ได้ เป็นต้น ผู้วิจัยพบคำเรียกรสไม่พื้นฐานในกลวิธีนี้ทั้งหมด 13 คำ และมีความถี่ในการปรากฏทั้งสิ้น 57 ครั้ง ซึ่งสามารถแสดงให้เห็นในตารางที่ 13 ได้ ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 13 คำเรียกรสไม่พื้นฐานที่ใช้กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐาน
กับคำบอกความเจือจางของรส

กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำบอกความเจือจางของรส	
โครงสร้าง	คำเรียกรสที่พบ
รสพื้นฐาน 1 + คำบอก- -ความเจือจาง	1. /tɿ:1 tshi?5/ 'หวานนิดหน่อย'
	2. /tɿ:1 niam1/ 'หวานนิดหน่อย'
	3. /sɿŋ1 nɿŋ4/ 'เปรี้ยวนิดหน่อย'
	4. /sɿŋ1 niam1/ 'เปรี้ยวนิดหน่อย'
	5. /sɿŋ1 niaw?2/ 'เปรี้ยวนิดหน่อย'
	6. /sɿŋ1 kiw2/ 'เปรี้ยวนิดหน่อย'
	7. /hiam1 lua?5/ 'เผ็ดนิดหน่อย'
	8. /hiam1 so:1/ 'เผ็ดนิดหน่อย'
	9. /kiam2 ŋɛ:6/ 'เค็มนิดหน่อย'
	10. /kiam2 sua:1/ 'เค็มนิดหน่อย'
	11. /khow6 ?im1/ 'ขมนิดหน่อย'
	12. /khow6 mɛ?2/ 'ขมนิดหน่อย'
	13. /siab5 lɛ?5/ 'ฝาดนิดหน่อย'

การสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานโดยการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำบอกความเจือจางของรสนี้ทำให้ความหมายของคำเรียกรสเปลี่ยนแปลงไป คือ บอกระดับความเข้มข้นที่น้อยลงของรสหรือบอกว่ารสไม่จัด เช่น ผู้บอกภาษาใช้คำว่า /khow6 mɛ?2/ 'ขมนิดหน่อย' ในการบรรยายรส

ของมะระว่ามีรสขมไม่มาก ขมนิดหน่อย หรือใช้คำว่า /hiam¹ lua[?]₅/ 'เผ็ดนิดหน่อย' ในการบรรยายรสเผ็ดนิดหน่อยหรือเผ็ดไม่มากของน้ำขิง เป็นต้น

4.2.3.4 กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำบอกอุณหภูมิ

กลวิธีต่อไปคือกลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำบอกอุณหภูมิ ซึ่งกลวิธีนี้เกิดจากการนำเรียกรสพื้นฐานคำหนึ่งมาผสมกับคำบอกอุณหภูมิ ผู้วิจัยพบจากข้อมูลในการศึกษาครั้งนี้คือคำว่า /hc:¹/ และ /jua[?]₅/ ซึ่งแปลว่าร้อนทั้ง 2 คำ ผู้บอกภาษาอธิบายคำสองคำนี้ว่าเหมือนกันแสดงถึงความร้อน และสามารถใช้กับอาการที่ร้อนหรืออาหารชนิดใดชนิดหนึ่งที่ร้อน เป็นต้น สำหรับคำว่า /hc:¹/ นั้นต้องวางไว้หลังคำเรียกรสพื้นฐานเสมอ แต่คำว่า /jua[?]₅/ จะวางหน้าหรือหลังคำเรียกรสพื้นฐานก็ได้ จากความถี่ในการปรากฏในการใช้มีทั้ง 51 ครั้ง ผู้วิจัยพบคำเรียกรสไม่พื้นฐานในกลวิธีนี้ทั้งหมด 3 คำด้วยกัน ซึ่งสามารถแสดงให้เห็นในตารางที่ 14 ได้ ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 14 คำเรียกรสไม่พื้นฐานที่ใช้กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำบอกอุณหภูมิ

กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำบอกอุณหภูมิ	
โครงสร้าง	คำเรียกรสที่พบ
รสพื้นฐาน 1 + คำบอกอุณหภูมิ	1. /hiam ¹ hc: ¹ / 'เผ็ดร้อน'
	2. /hiam ¹ jua [?] ₅ / 'เผ็ดร้อน'
	3. /jua [?] ₅ hiam ¹ / 'ร้อนเผ็ด'

ผู้วิจัยพบว่า การผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำบอกอุณหภูมิ ทำให้ความหมายของคำเรียกรสเปลี่ยนแปลงไป คือ มีความร้อนภายในปากขณะรับประทานอาหารที่มีรส /hiam¹/ 'เผ็ด' นั่นเอง เช่น ผู้บอกภาษาใช้คำว่า /hiam¹ hc:¹/ 'เผ็ดร้อน' ในการบรรยายรสเครื่องปรุงประเภทพริกไทย หรือใช้คำว่า /hiam¹ jua[?]₅/ 'เผ็ดร้อน' ในการบรรยายรสของอาหารประเภทขิงอ่อน เป็นต้น และจะเห็นได้ว่ากลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำบอกอุณหภูมิ จะเกิดกับคำเรียกรสพื้นฐาน /hiam¹/ 'เผ็ด' เท่านั้น ไม่ปรากฏการผสมกับคำเรียกรสพื้นฐานคำอื่น

4.2.3.5 กลวิธีการผสมคำเรียกสรพื้นฐานกับคำว่า /tshuk⁵/ ‘ออก’

อีกกลวิธีที่ผู้พูดภาษาจีนแต่จิวใช้ในการสร้างคำเรียกสรไม่พื้นฐานคือการผสมคำเรียกสรพื้นฐานกับขยาย คำว่า /tshuk⁵/ ‘ออก’ โดยจะวางคำว่า /tshuk⁵/ ไว้หน้าคำเรียกสรพื้นฐานคำใดคำหนึ่ง เช่น /tshuk⁵siab¹/ ‘ออกผาด’ ความถี่ในการปรากฏในการใช้กลวิธีการสร้างคำพื้นฐานวิธีนี้คือ 12 ครั้ง และผู้วิจัยพบคำเรียกสรไม่พื้นฐานในกลวิธีนี้ทั้งหมด 5 คำด้วยกัน ซึ่งผู้วิจัยจะแสดงให้เห็นในตารางที่ 15 ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 15 คำเรียกสรไม่พื้นฐานที่ใช้กลวิธีการผสมคำเรียกสรพื้นฐานกับคำว่า /tshuk⁵/ ‘ออก’

กลวิธีการผสมคำเรียกสรพื้นฐานกับคำว่า /tshuk ⁵ / ‘ออก’	
โครงสร้าง	คำเรียกสรที่พบ
สรพื้นฐาน 1 + คำว่า /tshuk ⁵ / ‘ออก’	1. /tshuk ⁵ ti:1/ ‘ออกหวาน’
	2. /tshuk ⁵ hiam ¹ / ‘ออกเผ็ด’
	3. /tshuk ⁵ kiam ⁵ / ‘ออกเค็ม’
	4. /tshuk ⁵ kam ¹ / ‘ออกชุ่มคอ’
	5. /tshuk ⁵ siab ² / ‘ออกผาด’

การผสมคำเรียกสรพื้นฐานกับคำว่า /tshuk⁵/ ‘ออก’ นี้ ทำให้ความหมายของคำเรียกสรเปลี่ยนแปลงคือมีรสที่อ่อนลง โดยผู้บอกภาษาได้ให้คำอธิบายว่าเมื่อผสมคำว่า /tshuk⁵/ กับคำเรียกสรพื้นฐานคำใดคำหนึ่งแล้วจะหมายถึงรสที่ไม่จัด หรือหมายถึงมีรสนั้นเพียงนิดเดียว เช่น ผู้บอกภาษาใช้คำว่า /tshuk⁵ kiam⁵/ ‘ออกเค็ม’ ในการบรรยายรสของอาหารประเภทปาฟองโก้ เมื่อผู้วิจัยพบคำว่า /tshuk⁵ kiam⁵/ จึงถามคำถามผู้บอกภาษาว่าคำว่า /tshuk⁵ kiam⁵/ หมายถึงเค็มมากหรือเค็มน้อย ผู้บอกภาษาจึงให้คำตอบว่าเค็มน้อย และบอกผู้วิจัยว่าหากใช้คำเรียกสรประกอบกับคำว่า /tshuk⁵/ ‘ออก’ จะหมายถึงมีรสนิดเดียวหรือรสไม่จัดนั่นเอง

4.2.3.6) กลวิธีการผสมคำเรียกสรพื้นฐานกับคำว่า /se:1/ 'เกิด'

กลวิธีการผสมคำเรียกสรไม่พื้นฐานกับคำขยายแบบสุดท้ายในภาษาจีนแต้จิ๋ว คือ กลวิธีการผสมคำเรียกสรพื้นฐานกับคำว่า /se:1/ 'เกิด' โดยวางคำว่า /se:1/ ไว้หน้าคำเรียกสรพื้นฐานคำนั้น เช่น /se:1 siŋ1/ 'เกิดเปรี้ยว' หมายถึงมีรสเปรี้ยวชนิดหนอย ซึ่งจากการวิเคราะห์ความหมายของคำแล้วพบว่าไม่แตกต่างจากการผสมกับคำว่า /tshuk5/ 'ออก' ความถี่ในการปรากฏในการใช้กลวิธีการสร้างคำพื้นฐานวิธีนี้มี 5 ครั้ง และผู้วิจัยพบคำเรียกสรไม่พื้นฐานในกลวิธีนี้ทั้งหมด 3 คำด้วยกัน ซึ่งผู้วิจัยจะแสดงให้เห็นในตารางที่ 16 ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 16 คำเรียกสรไม่พื้นฐานที่ใช้กลวิธีการผสมคำเรียกสรพื้นฐานกับคำว่า /se:1/ 'เกิด'

6. กลวิธีการผสมคำเรียกสรพื้นฐานกับคำว่า /se:1/ 'เกิด'	
โครงสร้าง	คำเรียกสรที่พบ
สรพื้นฐาน 1 + คำว่า /se:1/ 'เกิด'	1. /se:1 hiam1/ 'เกิดเผ็ด'
	2. /se:1 siŋ1/ 'เกิดเปรี้ยว'
	3. /se:1 ti:1/ 'เกิดหวาน'

กลวิธีการผสมคำเรียกสรพื้นฐานกับคำว่า /se:1/ นี้ผู้วิจัยพบว่าทำให้ความหมายของคำเรียกสรเปลี่ยนแปลงไป คือ มีระดับความเข้มข้นของรสน้อยลง หรือมีรสนั้นเพียงเล็กน้อย เช่น เมื่อผู้บอกภาษาต้องการอธิบายรสของอาหารผลไม้แปรรูปประเภทลูกพรุน ผู้บอกภาษาใช้คำว่า /se:1 siŋ1/ 'เกิดเปรี้ยว' อย่างไรก็ตาม ผู้บอกภาษาได้กล่าวคำว่า /se:1 siŋ1 ni? kia:4/ 'เกิดเปรี้ยวเล็กน้อย' ก่อนที่จะใช้คำว่า /se:1 siŋ1/ ผู้วิจัยจึงถามผู้บอกภาษาว่า การใช้คำว่า /se:1 siŋ1/ กับ /se:1 siŋ1 ni? kia:4/ นั้นแตกต่างกันอย่างไร ผู้บอกภาษาจึงให้คำตอบว่าเหมือนกัน และอธิบายว่าบางที่ผู้บอกภาษาใช้คำว่า /se:1 siŋ1 ni? kia:4/ เพื่อบอกการมีรสเปรี้ยวเพียงเล็กน้อย แต่บางที่ก็ไม่กล่าวคำว่า /ni? kia:4/ 'เล็กน้อย' แต่ใช้คำว่า /se:1 siŋ1/ เพียงอย่างเดียวเท่านั้น อีกทั้งผู้วิจัยได้ถามคำถามเดียวกันกับคำว่า /se:1 hiam1/ 'เกิดเผ็ด' และ /se:1 ti:1/ 'เกิดหวาน' และได้คำตอบแบบเดียวกันว่าหมายถึงรสเผ็ดและหวานไม่มาก ทำให้ผู้วิจัยสามารถเข้าใจได้ว่าการผสมคำว่า /se:1/ 'เกิด' กับคำเรียกสรพื้นฐานที่พบนั้น ทำให้ความหมายของรสนั้นเปลี่ยนแปลงไปเป็นการมีรสเพียงเล็กน้อยหรือรสไม่จัดนั่นเอง

4.3 ความถี่ในการปรากฏของกลวิธีการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋ว

กลวิธีวิธีที่ใช้ในการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋วทั้ง 8 กลวิธีย่อยดังกล่าวใน 4.2 มีความถี่ในการใช้ที่แตกต่างกัน ในหัวข้อนี้ผู้วิจัยต้องการแสดงให้เห็นถึงความถี่ในการปรากฏของคำเรียกรสไม่พื้นฐานหรือจำนวนครั้งที่ผู้บอกภาษาใช้คำเรียกรสไม่พื้นฐาน รวมถึงแสดงค่าร้อยละของแต่ละกลวิธีเป็นทศนิยม 2 ตำแหน่งให้เห็นด้วย การคำนวณค่าร้อยละมีวิธีคือ นำจำนวนความถี่ในการใช้คำเรียกรสไม่พื้นฐานในกลวิธีนั้นไปคูณกับ 100 จากนั้นนำไปหารด้วยจำนวนความถี่ในการใช้คำเรียกรสไม่พื้นฐานของทุกกลวิธีรวมกัน คือ 2,017 ครั้ง เช่น กลวิธีการซ้ำคำ มีความถี่ในการใช้โดยผู้บอกภาษาทั้งสิ้น 906 ครั้ง ก็นำ 906 ไปคูณ 100 แล้วนำไปหาร 2,017 ได้เท่ากับ 44.91 เปอร์เซ็นต์ เป็นต้น ผู้วิจัยจะแสดงความถี่ของการปรากฏในการใช้กลวิธีการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋วในตารางที่ 17 ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 17 ตารางกลวิธีที่ใช้ในการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋ว

กลวิธีที่ใช้ในการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐาน	ตัวอย่างคำเรียกรสไม่พื้นฐาน	ความถี่ในการปรากฏ (ครั้ง)	คิดเป็นร้อยละ
1. ซ้ำคำ (รสพื้นฐาน 1+ รสพื้นฐาน 1)	/tiam ² tiam ⁵ / 'หวานหวาน'	906	44.91
2. รสพื้นฐาน 1 + รสพื้นฐาน 2	/siŋ ¹ tī:1/ 'เปรี้ยวหวาน'	298	14.77
3. รสพื้นฐาน + คำขยาย แบ่งเป็นกลวิธีย่อย คือ			
3.1 รสพื้นฐาน+คำเรียกกลิ่น	/phaŋ ¹ tī:1/ 'หอมหวาน'	494	813
3.2 รสพื้นฐาน+คำบอกลักษณะ	/sow ¹ kiam ⁵ / 'กรอบเค็ม'	194	
3.3 รสพื้นฐาน+คำบอกความเจือจางของรส	/kiam ² ŋe ⁶ / 'เค็มนิดหน่อย'	57	
3.4 รสพื้นฐาน+คำบอกอุณหภูมิ	/hiam ¹ ho:1/ 'เผ็ดร้อน'	51	
3.5 รสพื้นฐาน+คำว่า 'ออก'	/tshuk ⁵ siab ¹ / 'ออกฝาด'	12	
3.6 รสพื้นฐาน+คำว่า 'เกิด'	/se:1tī:1/ 'เกิดหวาน'	5	
		2,017	100

ตารางที่ 17 แสดงให้เห็นความถี่ในการปรากฏของกลวิธีที่ผู้บอกภาษาจีนแต่จิวใช้ในการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานกลวิธีต่างๆ โดยผู้วิจัยพบว่า จากคำเรียกรสไม่พื้นฐานที่พบทั้งสิ้น 2,017 คำ กลวิธีการซ้ำคำเป็นกลวิธีที่ผู้พูดภาษาจีนแต่จิวใช้ในการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานมากเป็นอันดับที่ 1 คิดเป็นร้อยละ 44.91 ของคำทั้งหมด ส่วนกลวิธีที่ผู้พูดภาษาจีนแต่จิวใช้ในการสร้างคำมากเป็นอันดับที่ 2 ได้แก่ กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำขยาย คิดเป็นร้อยละ 40.30 ของคำเรียกรสไม่พื้นฐานทั้งหมด และคำขยายที่นิยมนำมาใช้ผสมคำมากที่สุดได้แก่ คำเรียกกลิ่น และคำขยายที่ใช้บ่อยที่สุด คือ คำว่า /se:1/ 'เกิด' ส่วนกลวิธีที่ใช้บ่อยที่สุดคือ กลวิธี การผสมคำเรียกรสพื้นฐานเข้าด้วยกัน ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 14.77 ของคำเรียกรสไม่พื้นฐานที่พบทั้งหมด

4.4 การจัดประเภทคำเรียกรสไม่พื้นฐานภายใต้คำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต่จิว

คำเรียกรสไม่พื้นฐานเป็นสมาชิกย่อยของคำเรียกรสพื้นฐานประเภทต่างๆ ในหัวข้อนี้ผู้วิจัยต้องการแสดงให้เห็นว่าคำเรียกรสไม่พื้นฐานแต่ละคำเป็นสมาชิกหรือคำเรียกรสย่อยของประเภท รสพื้นฐานคำใด

ในการจัดประเภทคำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาจีนแต่จิวนั้น ผู้วิจัยพิจารณาโครงสร้างของ คำเรียกรสไม่พื้นฐาน กล่าวคือ ดูการปรากฏของคำเรียกรสพื้นฐานที่อยู่ในคำเรียกรสไม่พื้นฐาน คำนั้น เนื่องจากการผสมคำเรียกรสไม่พื้นฐานเกิดจากการผสมของคำเรียกรสพื้นฐานคำใดคำ หนึ่งประกอบกับคำอื่นอยู่แล้ว ทำให้ผู้วิจัยทราบได้ว่าคำเรียกรสไม่พื้นฐานคำดังกล่าวน่าจะจัดให้อยู่ภายใต้หรือเป็นสมาชิกของรสพื้นฐานประเภทใด อย่างไรก็ตามผู้วิจัยได้ตรวจสอบกับผู้บอก ภาษาด้วยว่าผู้บอกภาษาจะจัดให้คำเรียกรสไม่พื้นฐานคำดังกล่าวเป็นคำเรียกรสย่อยของคำเรียกรสพื้นฐานคำใดเพื่อเป็นการยืนยันการจัดประเภทให้ตรงกับการจัดของผู้พูดภาษาจีนแต่จิว เช่น หากผู้วิจัยพบคำว่า /phan₁ kiam₅/ 'หอมเค็ม' ผู้วิจัยสามารถวิเคราะห์โครงสร้างของคำว่า /phan₁ kiam₅/ จากการปรากฏของคำว่า /kiam₅/ ว่าน่าจะจัดให้เป็นคำเรียกรสย่อยของรสพื้นฐานประเภท /kiam₅/ และผู้วิจัยจะถามผู้บอกภาษาว่า /phan₁ kiam₅/ นี้เป็นรส /phan₁/ 'หอม' หรือเป็นรส /kiam₅/ 'เค็ม' เมื่อผู้บอกภาษาตอบว่าเป็นรส /kiam₅/ แต่มีกลิ่น /phan₁/ 'หอม' จึงเป็นการยืนยันว่าคำว่า /phan₁ kiam₅/ 'หอมเค็ม' สามารถจัดให้อยู่ภายใต้คำเรียกรสพื้นฐานประเภท /kiam₅/ ได้ เป็นต้น สำหรับคำเรียกรสไม่พื้นฐานที่เกิดจากกลวิธีการผสมคำ

เรียกรสพื้นฐาน 1 กับคำเรียกรสพื้นฐาน 2 นั้นผู้วิจัยตัดสินโดยยึดเอาคำตอบของผู้บอกภาษาเป็นหลัก โดยผู้บอกภาษาอธิบายว่าสามารถจัดให้คำเรียกรสไม่พื้นฐานประเภทนี้อยู่ภายใต้หรือเป็นรสรย่อยของรสพื้นฐานทั้ง 2 ประเภทที่ปรากฏในคำเรียกรสไม่พื้นฐานคำนั้น ดังที่ได้อธิบายไว้ใน 4.2.2 แล้ว เช่น /hiam¹ kiam⁵/ 'เผ็ดเค็ม' เป็นคำเรียกรสไม่พื้นฐานที่เป็นประเภทย่อยของรส /hiam¹/ 'เผ็ด' และรส /kiam⁵/ 'เค็ม' ด้วย

จากผลการวิเคราะห์ของผู้วิจัยประกอบกับการสอบถามผู้บอกภาษาจีนแต้จิ๋ว ผู้วิจัยสามารถจัดคำเรียกรสไม่พื้นฐานที่เกิดจากการสร้างคำทุกกลวิธีรวมกันจำนวน 100 คำ ให้อยู่ภายใต้รสพื้นฐานประเภทต่างๆ ซึ่งสามารถแสดงให้เห็นได้ในตารางที่ 18 ดังต่อไปนี้



สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 18 ตารางการจัดประเภทคำเรียกผลไม้พื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋ว

/tí:1/ และ /tiam5/ 'หวาน'		/siŋ1/ 'เปรี้ยว'	/kiam5/ 'เค็ม'	/hiam1/ 'เผ็ด'	/tsia:4/ 'จืด'	/khow4/ 'ขม'	/kam1/ 'ขมคอ'	/siab2/ 'ฝาด'
/tí:1tí:1/ 'หวานหวาน'	/tí:1shi?5/ 'หวานนิดหน่อย'	/siŋ1siŋ1/ 'เปรี้ยวเปรี้ยว'	/kiam2kiam5/ 'เค็มเค็ม'	/hiam1hiam1/ 'เผ็ดเผ็ด'	/tsia:6tsia4/ 'จืดจืด'	/khow6khow4/ 'ขมขม'	/kam1kam1/ 'ขมคอขมคอ'	/siab5siab2/ 'ฝาดฝาด'
/tí:1tiam5 'หวานหวาน'	/tí:1niam1/ 'หวานนิดหน่อย'	/siŋ1tí:1/ 'เปรี้ยวหวาน'	/kiam2tí:1/ 'เค็มหวาน'	/hiam1kiam5/ 'เผ็ดเค็ม'	/tsia:6khow4/ 'จืดขม'	/khow6tí:1/ 'ขมหวาน'	/kam1tiam2/ 'ขมคอหวาน'	/siab5tí:1/ 'ฝาดหวาน'
/tí:1hiam1/ 'หวานเผ็ด'	/tshuk5tí:1/ 'ออกหวาน'	/siŋ1tiam5/ 'เปรี้ยวหวาน'	/kiam2siŋ1/ 'เค็มเปรี้ยว'	/hiam1tí:1/ 'เผ็ดหวาน'	/tsia:6tiam5/ 'จืดหวาน'	/khow6 siŋ1/ 'ขมเปรี้ยว'	/kam1tí:1/ 'ขมคอหวาน'	/siab5siŋ1/ 'ฝาดเปรี้ยว'
/tí:1siab2/ 'หวานฝาด'	/se:1tí:1/ 'เกิดหวาน'	/siŋ1khow4/ 'เปรี้ยวขม'	/kiam2khow4/ 'เค็มขม'	/hiam1siŋ1/ 'เผ็ดเปรี้ยว'	/tsia:6 siŋ1/ 'จืดเปรี้ยว'	/khow6siab2/ 'ขมฝาด'	/kam1khow4/ 'ขมคอขม'	/siab5khow4/ 'ฝาดขม'
/tí:1kiam5/ 'หวานเค็ม'	/tiam2tiam5/ 'หวานหวาน'	/siŋ1kiam5/ 'เปรี้ยวเค็ม'	/kiam2tsia4/ 'เค็มจืด'	/phan1hiam1/ 'หอมเผ็ด'	/tsia:6kiam5/ 'จืดเค็ม'	/khow6kam1/ 'ขมขมคอ'	/kam1phan1/ 'ขมคอหอม'	/siab5le?5/ 'ฝาดนิดหน่อย'
/tí:1siŋ1/ 'หวานเปรี้ยว'	/tiam2tí:1/ 'หวานหวาน'	/siŋ1tsia:4/ 'เปรี้ยวจืด'	/kiam5hiam1/ 'เค็มเผ็ด'	/hiam1phan1/ 'เผ็ดหอม'	/phan1tsia:4/ 'หอมจืด'	/khow6tsia:4/ 'ขมจืด'	/kam1tshen1/ 'ขมคอใส'	/tshuk5siab2/ 'ออกฝาด'
/tí:1kam1/ 'หวานขมคอ'	/tiam5 siŋ1/ 'หวานเปรี้ยว'	/siŋ1hiam1/ 'เปรี้ยวเผ็ด'	/phan1kiam5/ 'หอมเค็ม'	/hiam1hɔ:1/ 'เผ็ดร้อน'	/tsia:6phan1/ 'จืดหอม'	/khow6kiam5/ 'ขมเค็ม'	/tshen1kam1/ 'ใสขมคอ'	
/tí:1khow4/ 'หวานขม'	/tiam2kam1/ 'หวานขมคอ'	/siŋ1siab2/ 'เปรี้ยวฝาด'	/kiam2phan1/ 'เค็มหอม'	/hiam1jua?5/ 'เผ็ดร้อน'	/tsia:6tshen1/ 'จืดใส'	/khow6?im1/ 'ขมนิดหน่อย'	/tshuk5kam1/ 'ออกขมคอ'	
/phan1tí:1/ 'หอมหวาน'	/tiam2tsia:4/ 'หวานจืด'	/siŋ1phan1/ 'เปรี้ยวหอม'	/kiam2tshɔ:1/ 'เค็มคาว'	/jua?5hiam1/ 'ร้อนเผ็ด'	/pe?2tsia:4/ 'ขาวจืด'	/khow6me?2/ 'ขมนิดหน่อย'		
/tí:1phan1/ 'หวานหอม'	/phan1tiam5/ 'หอมหวาน'	/siŋ1niaw?2/ 'เปรี้ยวนิดหน่อย'	/sow1kiam5/ 'กรอบเค็ม'	/hiam1lua?5/ 'เผ็ดนิดหน่อย'				
/tí:1tshɔ:1/ 'หวานคาว'	/tiam2phan1/ 'หวานหอม'	/siŋ1nɛŋ4/ 'เปรี้ยวนิดหน่อย'	/kiam2ŋɛ:6/ 'เค็มนิดหน่อย'	/hiam1so:1/ 'เผ็ดนิดหน่อย'				
/sow1tí:1/ 'กรอบหวาน'	/tiam2tshen1/ 'หวานใส'	/siŋ1niam1/ 'เปรี้ยวนิดหน่อย'	/kiam2sua:1/ 'เค็มนิดหน่อย'	/tshuk5hiam1/ 'ออกเผ็ด'				
/tshen1tí:1/ 'ใสหวาน'	/tshen1tiam2/ 'ใสหวาน'	/siŋ1kiw2/ 'เปรี้ยวนิดหน่อย'	/tshuk5kiam5/ 'ออกเค็ม'	/se:1hiam1/ 'เกิดเผ็ด'				
/tí:1ko?5/ 'หวานเหนียว'	/sow1tiam2/ 'กรอบหวาน'	/se:1siŋ1/ 'เกิดเปรี้ยว'						

จากตารางที่ 18 จะเห็นได้ว่า คำเรียกรสไม่พื้นฐานจากทุกกลวิธีทั้งหมด 100 คำ ที่มีความถี่ในการใช้รวมทั้งสิ้น 2,017 ครั้ง ถูกจัดให้อยู่ภายใต้คำเรียกรสพื้นฐาน 9 คำ คือ /tī:1/ หรือ /tiam5/ 'หวาน' /siŋ1/ 'เปรี้ยว' /kiam5/ 'เค็ม' /hiam1/ 'เผ็ด' /tsia:4/ 'จืด' /khow4/ 'ขม' /kam1/ 'ชุ่มคอ' และ /siab2/ 'ฝาด' ซึ่งแสดงถึงรสนพื้นฐาน 8 ประเภทในภาษาจีนแต้จิ๋ว อนึ่งเพื่อแสดงให้เห็นอย่างชัดเจนว่าคำเรียกรสพื้นฐานใดมีสมาชิกเป็นคำเรียกรสไม่พื้นฐานจำนวนมากน้อยต่างกันอย่างไร ผู้วิจัยจึงนับจำนวนคำเรียกรสไม่พื้นฐานที่เป็นสมาชิกของคำเรียกรสพื้นฐานแต่ละคำและนำไปคำนวณหาร้อยละ ดังที่แสดงไว้ในตารางที่ 19 ต่อไปนี้

ตารางที่ 19 ตารางแสดงจำนวนคำเรียกรสไม่พื้นฐานที่เป็นประเภทย่อย
ของคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋ว

คำเรียกรสพื้นฐาน	จำนวนคำเรียกรสไม่พื้นฐานที่พบ (คำ)	จำนวนคำเรียกรสคิดเป็นร้อยละจากจำนวนคำที่พบทั้งหมด	ความถี่ในการปรากฏของการใช้ (ครั้ง)	จำนวนกลวิธีการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานที่พบ (กลวิธี)
/tī:1/ หรือ /tiam5/	28	28	449	7
/siŋ1/	14	14	203	5
/kiam5/	13	14	668	6
/hiam1/	13	13	155	7
/tsia:4/	9	9	386	4
/khow4/	9	9	72	3
/kam1/	8	8	54	5
/siab2/	6	6	30	3
รวม	100	100	2017	

ตารางที่ 19 แสดงจำนวนคำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋วภายใต้ประเภทรสนพื้นฐานต่างๆ โดยเรียงลำดับจากคำเรียกรสพื้นฐานที่มีสมาชิกย่อยเป็นคำเรียกรสไม่พื้นฐานจำนวนมากที่สุดไปหาน้อยที่สุดตามลำดับ ผู้วิจัยพบว่าคำเรียกรสพื้นฐานคำว่า /tī:1/ หรือ /tiam5/ 'หวาน' นั้นมีคำเรียกรสไม่พื้นฐานที่เป็นสมาชิกย่อยมากที่สุด คือ 28 คำ คิดเป็นร้อยละ 28 จากจำนวนรวมของคำเรียกรสไม่พื้นฐานทั้งหมด รองลงมาคือคำเรียกรสพื้นฐานคำว่า /siŋ1/ 'เปรี้ยว' 14 คำ คิดเป็นร้อยละ 14 คำว่า /kiam5/ 'เค็ม' และ /hiam1/ 'เผ็ด' พบอย่างละ 13 คำ คิดเป็น

ร้อยละ 13 คำว่า /tsia:4/ 'จืด' และ /khow4/ 'خم' พบอย่างละ 9 คำ คิดเป็นร้อยละ 9 คำว่า /kam1/ 'ชุ่มคอ' พบ 8 คำ คิดเป็นร้อยละ 8 และรส /siab2/ 'ฝาด' พบเพียง 6 คำ คิดเป็นร้อยละ 6

คำเรียกรสไม่พื้นฐานที่อยู่ภายใต้รสพื้นฐานแต่ละประเภทยังเกิดจากการสร้างคำด้วยกลวิธีต่างๆ ไม่เท่ากัน กล่าวคือ รส /tī:1/ หรือ /tīam5/ 'หวาน' และ /hiam1/ 'เผ็ด' มีการใช้กลวิธีการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานซึ่งแบ่งเป็นประเภทย่อย ทั้งสิ้น 7 กลวิธี รส /kiam5/ 'เค็ม' 6 กลวิธี รส /siŋ1/ 'เปรี้ยว' และ /kam1/ 'ชุ่มคอ' มีการใช้ 5 กลวิธี รส /tsia:4/ 'จืด' 4 กลวิธี และ /khow4/ 'خم' และ /siab2/ 'ฝาด' ใช้ทั้งสิ้น 3 กลวิธี รายละเอียดเกี่ยวกับกลวิธีที่ผู้บอกภาษาใช้ในการสร้างคำของคำเรียกรสไม่พื้นฐานภายใต้รสพื้นฐานแต่ละประเภทมีดังต่อไปนี้

ภายใต้คำเรียกรสพื้นฐานคำว่า /tī:1/ และ /tīam5/ 'หวาน' ซึ่งถือเป็นรสพื้นฐานประเภทเดียวกัน ผู้วิจัยพบคำเรียกรสไม่พื้นฐานภายใต้คำเรียกรสประเภทนี้ทั้งสิ้น 28 คำ ซึ่งถือว่ามีจำนวนคำเรียกรสไม่พื้นฐานมากที่สุดเมื่อเปรียบเทียบกับคำเรียกรสพื้นฐานคำอื่น คำที่พบได้แก่ คำว่า /tī:1 tī:1/ 'หวานหวาน' /tī:1 tīam5/ 'หวานหวาน' /tī:1 hiam1/ 'หวานเผ็ด' /tī:1 siab2/ 'หวานฝาด' /tī:1 kiam5/ 'หวานเค็ม' /tī:1 siŋ1/ 'หวานเปรี้ยว' /tī:1 kam1/ 'หวานชุ่มคอ' /tī:1 khow6/ 'หวานخم' /phaŋ1 tī:1/ 'หอมหวาน' /tī:1 phaŋ1/ 'หวานหอม' /tī:1 tsho:1/ 'หวานคาว' /sow1 tī:1/ 'กรอบหวาน' /tshen1 tī:1/ 'ใสหวาน' /tī:1 ko?5/ 'หวานเหนียว' /tī:1 tshi?5/ 'หวานนิดหน้อย' /tī:1 niam1/ 'หวานนิดหน้อย' /tshuk5 tī:1/ 'ออกหวาน' /se:1 tī:1/ 'เกิดหวาน' คำว่า /tīam2 tīam5/ 'หวานหวาน' /tīam2 tī:1/ 'หวานหวาน' /tīam5 siŋ1/ 'หวานเปรี้ยว' /tīam2 kam1/ 'หวานชุ่มคอ' /tīam2 tsia:6/ 'หวานจืด' /phaŋ1 tīam5/ 'หอมหวาน' /tīam2 phaŋ1/ 'หวานหอม' /tīam2 tshen1/ 'หวานใส' /tshen1 tīam2/ 'ใสหวาน' และ /sow1 tīam2/ 'กรอบหวาน' ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 28 จากจำนวน 100 คำเรียกรสไม่พื้นฐาน และมีความถี่ในการปรากฏของการใช้ทั้งสิ้น 449 ครั้ง จากจำนวน 2,017 ครั้ง ผู้วิจัยพบกลวิธีที่ใช้ในการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานภายใต้ประเภทรส /tī:1/ และ /tīam5/ ทั้งสิ้น 7 กลวิธีย่อย คือ 1) การซ้ำคำ 2) การผสมคำเรียกรสพื้นฐาน 1 กับคำเรียกรสพื้นฐาน 2 3) การผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำเรียกกลิ่น 4) การผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำบอกลักษณะ 5) การผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำบอกความเจือจางของรส 6) การผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำว่า /tshuk5/ 'ออก' และ 7) การผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำว่า /se:1/ 'เกิด'

คำเรียกกรสพื้นฐานคำว่า /sɨŋ1/ 'เปรี้ยว' ผู้วิจัยพบว่ามีคำเรียกกรสไม่พื้นฐานที่สามารถจัดให้อยู่ภายใต้คำนี้เป็นจำนวน 14 คำ ได้แก่ /sɨŋ1 sɨŋ1/ 'เปรี้ยวเปรี้ยว' /sɨŋ1 tɨ:1/ 'เปรี้ยวหวาน' /sɨŋ1 tɨam5/ 'เปรี้ยวหวาน' /sɨŋ1 khow4/ 'เปรี้ยวขม' /sɨŋ1 kiam5/ 'เปรี้ยวเค็ม' /sɨŋ1 tsia:4/ 'เปรี้ยวจืด' /sɨŋ1 hiam1/ 'เปรี้ยวเผ็ด' /sɨŋ1 siab2/ 'เปรี้ยวฝาด' /sɨŋ1 phaŋ1/ 'เปรี้ยวหอม' /sɨŋ1 niaw?2/ 'เปรี้ยวชนิดหน้อย' /sɨŋ1 niŋ4/ 'เปรี้ยวชนิดหน้อย' /sɨŋ1 niam1/ 'เปรี้ยวชนิดหน้อย' /sɨŋ1 kiw2/ 'เปรี้ยวชนิดหน้อย' และ /sɛ:1 sɨŋ1/ 'เกิดเปรี้ยว' คำเรียกกรสไม่พื้นฐานที่พบนี้คิดเป็นร้อยละ 14 จากจำนวน 100 คำเรียกกรสไม่พื้นฐาน และมีความถี่ในการปรากฏของการใช้ทั้งสิ้น 203 ครั้ง ผู้วิจัยพบกลวิธีที่ใช้ในการสร้างคำเรียกกรสไม่พื้นฐานภายใต้ประเภทรส /tsia:4/ นี้ทั้งสิ้น 5 กลวิธีย่อย คือ 1) การซ้ำคำ 2) การผสมคำเรียกกรสพื้นฐาน 1 กับคำเรียกกรสพื้นฐาน 2 3) กลวิธีการผสมคำเรียกกรสพื้นฐานกับคำเรียกกลิ่น 4) การผสมคำเรียกกรสพื้นฐานกับคำบอกความเจือจางของรส และ 5) การผสมคำเรียกกรสพื้นฐานกับคำว่า /sɛ:1/ 'เกิด'

คำเรียกกรสพื้นฐานคำว่า /kiam5/ 'เค็ม' นั้น ผู้วิจัยพบคำเรียกกรสไม่พื้นฐานที่ผู้ออกภาษาใช้ทั้งสิ้น 13 คำ ได้แก่ /kiam2 kiam5/ 'เค็มเค็ม' /kiam2 tɨ:1/ 'เค็มหวาน' /kiam2 sɨŋ1/ 'เค็มเปรี้ยว' /kiam2 khow4/ 'เค็มขม' /kiam2 tsia:4/ 'เค็มจืด' /kiam5 hiam1/ 'เค็มเผ็ด' /phaŋ1 kiam5/ 'หอมเค็ม' /kiam2 phaŋ1/ 'เค็มหอม' /kiam2 tsho:1/ 'เค็มคาว' /sow1 kiam5/ 'กรอบเค็ม' /kiam2 ŋɛ6/ 'เค็มชนิดหน้อย' /kiam2 sua:1/ 'เค็มชนิดหน้อย' และ /tshuk5 kiam5/ 'ออกเค็ม' ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 13 จากจำนวน 100 คำเรียกกรสไม่พื้นฐาน และมีความถี่ในการปรากฏของการใช้ทั้งสิ้น 688 ครั้ง จากจำนวน 2,017 ครั้ง ผู้วิจัยพบกลวิธีที่ใช้ในการสร้างคำเรียกกรสไม่พื้นฐานภายใต้ประเภทรส /kiam5/ ทั้งสิ้น 6 กลวิธีย่อย คือ 1) การซ้ำคำ 2) การผสมคำเรียกกรสพื้นฐาน 1 กับคำเรียกกรสพื้นฐาน 2 3) การผสมคำเรียกกรสพื้นฐานกับคำเรียกกลิ่น 4) การผสมคำเรียกกรสพื้นฐานกับคำบอกลักษณะ 5) การผสมคำเรียกกรสพื้นฐานกับคำบอกความเจือจางของรส และ 6) การผสมคำเรียกกรสพื้นฐานกับคำว่า /tshuk5/ 'ออก'

คำเรียกกรสพื้นฐานคำว่า /hiam1/ 'เผ็ด' มีคำเรียกกรสไม่พื้นฐานที่สามารถจัดให้เป็นประเภทย่อยของรสนี้ได้ทั้งสิ้น 13 คำ ได้แก่ /hiam1 hiam1/ 'เผ็ดเผ็ด' /hiam1 kiam5/ 'เผ็ดเค็ม' /hiam1 tɨ:1/ 'เผ็ดหวาน' /hiam1 sɨŋ1/ 'เผ็ดเปรี้ยว' /phaŋ1 hiam1/ 'หอมเผ็ด' /hiam1 phaŋ1/ 'เผ็ดหอม' /hiam1 ho:1/ 'เผ็ดร้อน' /hiam1 jua?5/ 'เผ็ดร้อน' /jua?5 hiam1/ 'ร้อนเผ็ด' /hiam1 lua?5/ 'เผ็ดชนิดหน้อย' /hiam1 so:1/ 'เผ็ดชนิดหน้อย' /tshuk5 hiam1/ 'ออกเผ็ด' และ /sɛ:1 hiam1/ 'เกิดเผ็ด' ซึ่งคำเรียกกรสไม่พื้นฐานที่ว่าอยู่ภายใต้คำเรียกกรสคำว่า /hiam1/ นี้คิด

เป็นร้อยละ 13 จากจำนวน 100 คำเรียกรสไม่พื้นฐาน และมีความถี่ในการปรากฏของการใช้ทั้งสิ้น 155 ครั้ง ผู้วิจัยพบกลวิธีที่ใช้ในการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานภายใต้ประเภทรส /hiam1/ 'เผ็ด' นี้ทั้งสิ้น 7 กลวิธีย่อย คือ 1) การซ้ำคำ 2) การผสมคำเรียกรสพื้นฐาน 1 กับคำเรียกรสพื้นฐาน 2 3) การผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำเรียกกลิ่น 4) การผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำบอกอุณหภูมิ 5) การผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำบอกความเจือจางของรส 6) การผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำว่า /tshuk5/ 'ออก' และ 7) การผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำว่า /se:1/ 'เกิด'

ผู้วิจัยพบคำเรียกรสไม่พื้นฐานที่จัดให้อยู่ภายใต้คำเรียกรสคำว่า /tsia:4/ 'จัด' มีทั้งสิ้น 9 คำ คือ /tsia:6 tsia:4/ 'จัดจัด' /tsia:1 khow4/ 'จัดขม' /tsia:6 tiam2/ 'จัดหวาน' /tsia:4 sig1/ 'จัดเปรี้ยว' /tsia:1 kiam2/ 'จัดเค็ม' /phan1 tsia:4/ 'หอมจัด' /tsia:6 phan1/ 'จัดหอม' /tsia:1 tshen1/ 'จัดใส' และ /pe?2 tsia:4/ 'ขาวจัด' ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 9 จากจำนวน 100 คำเรียกรสไม่พื้นฐาน และมีความถี่ในการปรากฏของการใช้ทั้งสิ้น 386 ครั้ง ผู้วิจัยพบกลวิธีที่ใช้ในการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานภายใต้ประเภทรส /tsia:4/ นี้ทั้งสิ้น 4 กลวิธีย่อย คือ 1) การซ้ำคำ 2) การผสมคำเรียกรสพื้นฐาน 1 กับคำเรียกรสพื้นฐาน 2 3) การผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำเรียกกลิ่น และ 4) การผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำบอกลักษณะ

คำเรียกรสไม่พื้นฐานที่สามารถจัดให้อยู่ภายใต้คำเรียกรสพื้นฐานคำว่า /khow4/ 'ขม' มีจำนวน 9 คำ ได้แก่ /khow6 khow4/ 'ขมขม' /khow6 ti:1/ 'ขมหวาน' /khow4 sig1/ 'ขมเปรี้ยว' /khow6 siab2/ 'ขมฝาด' /khow6 kam1/ 'ขมชุ่มคอ' /khow6 tsia:4/ 'ขมจัด' /khow6 kiam5/ 'ขมเค็ม' /khow6 ?im1/ 'ขมนิดหน่อย' /khow6 me?2/ 'ขมนิดหน่อย' ซึ่งคำเรียกรสไม่พื้นฐานที่ว่าอยู่ภายใต้คำเรียกรสคำว่า /khow4/ นี้คิดเป็นร้อยละ 9 จากจำนวน 100 คำเรียกรสไม่พื้นฐาน และมีความถี่ในการปรากฏของการใช้ทั้งสิ้น 72 ครั้ง ผู้วิจัยพบกลวิธีที่ใช้ในการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานภายใต้ประเภทรส /khow4/ 'ขม' นี้ทั้งสิ้น 3 กลวิธีย่อย คือ 1) การซ้ำคำ 2) การผสมคำเรียกรสพื้นฐาน 1 กับคำเรียกรสพื้นฐาน 2 และ 3) การผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำบอกความเจือจางของรส

คำเรียกรสพื้นฐานคำว่า /kam1/ 'ชุ่มคอ' มีคำที่อยู่ภายใต้คำเรียกรสประเภทนี้จำนวน 7 คำ ได้แก่คำว่า /kam1 kam1/ 'ชุ่มคอชุ่มคอ' /kam1 tiam2/ 'ชุ่มคอหวาน' /kam1 ti:1/ 'ชุ่มคอหวาน' /kam1 khow6/ 'ชุ่มคอขม' /kam1 phan1/ 'ชุ่มคอหอม' /kam1 tshen1/ 'ชุ่มคอใส' /tshen1 kam1/ 'ใสชุ่มคอ' และ /tshuk5 kam/ 'ออกชุ่มคอ' ซึ่งคำเรียกรสไม่พื้นฐานที่ว่าอยู่ภายใต้คำ

เรียกรศคำว่า /kam1/ นี้คิดเป็นร้อยละ 8 จากจำนวน 100 คำเรียกรศไม่พื้นฐาน และมีความถี่ในการปรากฏของการใช้ทั้งสิ้น 54 ครั้ง ผู้วิจัยพบกลวิธีที่ใช้ในการสร้างคำเรียกรศไม่พื้นฐานภายใต้ประเภทรศ /kam1/ นี้ทั้งหมด 5 กลวิธีย่อย คือ 1) การซ้ำคำ 2) การผสมคำเรียกรศพื้นฐาน 1 กับคำเรียกรศพื้นฐาน 2 3) การผสมคำเรียกรศพื้นฐานกับคำเรียกกลิ่น 4) การผสมคำเรียกรศพื้นฐานกับคำบอกลักษณะ และ 5) การผสมคำเรียกรศพื้นฐานกับคำว่า /tshuk5/ 'ออก'

คำเรียกรศพื้นฐานคำสุดท้ายคือคำว่า /siab2/ มีคำเรียกรศไม่พื้นฐานที่อยู่ภายใต้รศทั้งสิ้น 6 คำ ได้แก่ คำว่า /siab5 siab2/ 'ผาดผาด' /siab2 ti:1/ 'ผาดหวาน' /siab2 siŋ1/ 'ผาดเปรี้ยว' /siab2 khow6/ 'ผาดขม' /siab5 ɛʔ5/ 'ผาดนิดหน่อย' และ /tshuk5 siab1/ 'ออกผาด' ซึ่งคำเรียกรศไม่พื้นฐานที่ว่าอยู่ภายใต้คำเรียกรศคำว่า /siab2/ นี้คิดเป็นร้อยละ 6 จากจำนวน 100 คำเรียกรศไม่พื้นฐาน และมีความถี่ในการปรากฏของการใช้ทั้งสิ้น 30 ครั้ง และพบว่าใช้กลวิธีในการสร้างคำเรียกรศไม่พื้นฐานที่จัดสามารถจัดให้อยู่ภายใต้คำเรียกรศนี้ทั้งสิ้น 3 กลวิธีย่อย คือ 1) การซ้ำคำ 2) การผสมคำเรียกรศพื้นฐานกับคำบอกความเจือจางของรศ และ 3) การผสมคำเรียกรศพื้นฐานกับคำว่า /tshuk5/ 'ออก'

4.5 สรุป

ในบทนี้ผู้วิจัยได้เสนอผลการวิเคราะห์คำเรียกรศไม่พื้นฐาน ซึ่งแสดงให้เห็นเกี่ยวกับลักษณะของคำเรียกรศไม่พื้นฐานว่ามีความแตกต่างกับคำเรียกรศพื้นฐานซึ่งจัดเป็นคำเรียกรศเหมือนกันอย่างไร โดยพบว่าคำเรียกรศไม่พื้นฐานมักเป็นคำประสมซึ่งต่างจากคำเรียกรศพื้นฐานที่เป็นคำพยางค์เดียว ใช้โดยผู้บอกภาษาอย่างไม่สม่ำเสมอ และสามารถจัดให้อยู่ภายใต้คำเรียกรศพื้นฐานประเภทใดประเภทหนึ่งได้ คำเรียกรศพื้นฐานที่มีสมาชิกย่อยเป็นคำเรียกรศไม่พื้นฐานมากที่สุด 28 คำ คือคำเรียกรศคำว่า /ti:1/ หรือ /tiam5/ 'หวาน' และคำเรียกรศพื้นฐานคำว่า /siab2/ 'ผาด' มีคำเรียกรศไม่พื้นฐานเป็นสมาชิกภายใต้คำน้อยที่สุดเพียง 6 คำ กลวิธีที่ผู้พูดภาษาจีนแต่ใจใช้ในการสร้างคำเรียกรศไม่พื้นฐานนั้นมีทั้งสิ้น 3 กลวิธีใหญ่ 8 กลวิธีย่อย ตามโครงสร้างคำ ได้แก่ 1) การซ้ำคำ 2) การผสมคำเรียกรศพื้นฐาน 1 กับคำเรียกรศพื้นฐาน 2 และ 3) การผสมคำเรียกรศพื้นฐานกับคำขยาย ซึ่งคำขยายที่นำมาผสมได้แก่ คำเรียกกลิ่น คำบอกลักษณะ คำบอกความเจือจางของรศ คำบอกอุณหภูมิ คำว่า /tshuk5/ 'ออก' และ คำว่า /se:1/ 'เกิด' โดยผู้บอกภาษาใช้กลวิธีการซ้ำคำมากที่สุดและกลวิธีการผสมคำเรียกรศพื้นฐาน 1 กับคำเรียกรศพื้นฐาน 2 น้อยที่สุด

บทที่ 5

คำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสในภาษาจีนแต้จิ๋ว

นอกจากการวิเคราะห์คำเรียกรสพื้นฐานและคำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋วแล้ว ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ทัศนคติเกี่ยวกับรสของผู้พูดภาษาจีนแต้จิ๋วด้วย โดยศึกษาจากคำที่ใช้ในการแสดงทัศนคติหรือความรู้สึกของผู้บอกภาษาที่ได้จากการถามถึงเหตุผลว่าเพราะเหตุใดผู้บอกภาษาจึงชอบหรือไม่ชอบรสของอาหารชนิดต่างๆ

คำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรส คือ คำที่ผู้บอกภาษาใช้ในการแสดงความรู้สึกที่มีต่อรสของอาหารว่าเป็นอย่างไร โดยความรู้สึกดังกล่าวนี้หมายถึงความพึงพอใจ และไม่พึงพอใจของผู้บอกภาษาที่มีต่อรสของอาหารประเภทต่างๆ คำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสมิใช่คำที่ใช้เรียกรสของอาหารโดยตรงจึงไม่จัดเป็นคำเรียกรส แต่สามารถนำมาใช้ในการบรรยายลักษณะของรสได้ กล่าวคือ คำที่ผู้บอกภาษาใช้ในการแสดงทัศนคติหรือความรู้สึกเชิงอัตวิสัยที่มีต่อรสนั้นเป็นคำซึ่งใช้แสดงความรู้สึกของตนเองว่าชอบหรือไม่ชอบรสนั้นของอาหาร ซึ่งอาจเหมือนหรือแตกต่างกันไปแล้วแต่ความชอบของแต่ละบุคคล และคำแสดงทัศนคติบางคำยังใช้กับความรู้สึกทางอื่นได้ด้วย เช่น การสัมผัส หรือการมองเห็น ตัวอย่างเช่น ผู้บอกภาษาที่ชอบรับประทานอาหารรสหวาน จะใช้คำว่า /ho:6/ 'ดี'¹ หรือ คำว่า /ho:6 tsia?5/ (ดี+กิน) 'อร่อย' ในการบรรยายความรู้สึกที่มีต่อรส /ti:1/ หรือ /tiam5/ 'หวาน' แต่ผู้บอกภาษาที่ไม่ชอบรับประทานรส /ti:1/ หรือ /tiam5/ 'หวาน' อาจใช้คำว่า /mo:6 tsia?5/ (เลว+กิน) 'ไม่อร่อย'

ผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์ว่าคำที่ใช้ในการแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสในภาษาจีนแต้จิ๋วนั้นได้แก่ คำใดบ้าง และคำแสดงทัศนคติที่มีต่อรสนั้นมีความหมายในทางใด สัมพันธ์กับความชอบอาหารรสพื้นฐานและไม่พื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋วอย่างไร แต่ทั้งนี้ผู้วิจัยมิได้ทำการศึกษาวิเคราะห์ถึงความมากน้อยของความชอบในรสของอาหารของผู้พูดภาษาจีนแต้จิ๋วโดยตรง ผู้วิจัยได้แบ่งเนื้อหาในบทนี้ออกเป็น 3 ส่วน คือ 5.1) คำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสที่พบในภาษาจีนแต้จิ๋ว 5.2 ความสัมพันธ์ระหว่างคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสกับคำเรียกรส และ 5.3 สรุป

¹ คำว่า /ho:6/ 'ดี' ยังใช้สำหรับบรรยายความรู้สึกทางอื่นนอกจากที่มีต่อรสได้ เช่น หากเราเห็นผ้าชิ้นหนึ่งเนื้อผ้ามีคุณภาพดีและสีสวย อาจแสดงทัศนคติโดยใช้คำว่า 'ดี' ได้ เป็นต้น

5.1 คำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสที่พบในภาษาจีนแต้จิ๋ว

จากการวิเคราะห์ข้อมูลผู้วิจัยพบว่าคำที่ผู้พูดภาษาจีนแต้จิ๋วใช้ในการแสดงทัศนคติหรือความรู้สึกของตนที่มีต่อรสนั้น สามารถจำแนกออกเป็น 3 ประเภท ตามความหมายของคำ คือ 5.1.1) คำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสที่มีความหมายทางบวก 5.1.2) คำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสที่มีความหมายทางลบ และ 5.1.3) คำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสที่มีความหมายเป็นกลาง

ผู้วิจัยจะขอนำเสนอคำแสดงทัศนคติประเภทต่างๆ ตามลำดับที่กล่าวไว้ข้างต้น พร้อมทั้งคำอธิบายความหมายของคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสที่พบในแต่ละประเภท และยกตัวอย่างอาหารของรสดังกล่าวจากข้อมูล ดังต่อไปนี้

5.1.1 คำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสที่มีความหมายทางบวก

ในการแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสผู้วิจัยพบว่าผู้บอกภาษาใช้คำที่มีความหมายทางบวก เพื่อแสดงถึงความพึงพอใจหรือความชื่นชอบของตนที่มีต่อรสของอาหารประเภทต่างๆ และข้อมูลจากการสัมภาษณ์แสดงให้เห็นว่าผู้บอกภาษาใช้คำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสที่มีความหมายทางบวกกับรสทุกรส ซึ่งมีความแตกต่างกันไปในแต่ละบุคคล คำแสดงทัศนคติทางบวกนั้นเป็นคำตอบที่ปรากฏกับรสของอาหารทุกรส ได้แก่ /tsia:4/ 'จืด' /siŋ1/ 'เปรี้ยว' /kiam5/ 'เค็ม' /tí:1/ และ /tiam5/ 'หวาน' /khow4/ 'ขม' /kam1/ 'ชุ่มคอ' /siab2/ 'ฝาด' และ /hiam1/ 'เผ็ด'

ผู้วิจัยจะนำเสนอคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสที่มีความหมายทางบวกที่พบ โดยจัดเป็นกลุ่มตามลักษณะทางภาษาหรือตามกลุ่มคำที่มีความหมายเหมือนกันไว้ด้วยกัน และภายใต้คำแสดงทัศนคติแต่ละกลุ่มที่มีความหมายเหมือนกันพบว่ามีคำแสดงทัศนคติหรือวลีที่มีความหมายใกล้เคียงกันอยู่หลายคำ ซึ่งคำเหล่านั้นแสดงความพอใจมากน้อยต่างกัน โดยผู้วิจัยจะเรียงลำดับจากคำที่แสดงถึงความพึงพอใจในรสน้อยที่สุดไปหามากที่สุด หากคำในกลุ่มนั้นมีความแตกต่างกันในระดับของความหมาย คำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสที่มีความหมายทางบวก มี 7 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มคำที่มีความหมายว่า 'ถูกปาก' 'อร่อย' 'ดี' 'เจริญอาหาร' 'ยินดี' 'มีรส' และ 'ไม่เลว' ดังมีรายละเอียดต่อไปนี้

5.1.1.1 ‘ถูกปาก’

กลุ่มคำที่มีความหมายว่า ‘ถูกปาก’ เป็นคำกลุ่มที่ผู้บอกภาษาใช้แสดงทัศนคติทางบวกที่มีต่อรสชาติของอาหาร แสดงให้เห็นว่าผู้บอกภาษาชอบรับประทานรสชาติของอาหารประเภทนั้น คำที่พบได้แก่ คำดังนี้

- /haʔ₂ tshuj₂/ (ชอบ+ปาก) ‘ถูกปาก’
- /haʔ₂ kaj₂ tshuj₂/ (ชอบ+ลักษณะนาม+ปาก) ‘ถูกปาก’
- /haʔ₂ tshuj₂ khaw₄/ (ชอบ+ปาก+ปาก) ‘ถูกปาก’
- /suaʔ₅ tshuj₂/ (ซ่า+ปาก) ‘ถูกปาก’
- /tshia₆ tshuj₂/ (แย่ง+ปาก) ‘ถูกปาก’
- /kaʔ₅ tshuj₂/ (พอดี, เข้ากัน, เหมาะสม +ปาก) ‘ถูกปาก’

ตัวอย่างการใช้คำว่า ‘ถูกปาก’ เช่น ผู้บอกภาษาบอกว่าผงซุรสเมื่อนำไปปรุงรสอาหารแล้วนำมารับประทานจะรู้สึกว่ารสของอาหารที่ใส่ผงซุสนั้น /suaʔ₅ tshuj₂/ ‘ถูกปาก’ หรือผู้บอกภาษาบางคนกล่าวว่าเมื่อรับประทานก๋วยเตี๋ยวแล้วใส่เครื่องปรุงประเภทน้ำส้มสายชูจะรู้สึกว่ารสของก๋วยเตี๋ยวนั้น /tshia₆ tshuj₂/ ‘ถูกปาก’ มากยิ่งขึ้น

5.1.1.2 ‘อร่อย’

กลุ่มคำที่มีความหมายว่า ‘อร่อย’ เป็นกลุ่มที่ผู้บอกภาษาใช้ในการแสดงความชอบต่อรสชาติของอาหาร และหากผู้บอกภาษาต้องการแสดงว่ารสของอาหารชนิดนั้นอร่อยมากจะใส่คำขยายเพิ่มคือคำว่า /tsin₁/ ‘จริง’ และ /jɔʔ₂/ ‘มาก’ ด้วย เพื่อแสดงถึงระดับของความอร่อยและความพึงพอใจในรสที่มีมากขึ้น คำที่พบได้แก่ คำดังนี้

- /hɔː₆ tsiaʔ₅/ (ดี+กิน) ‘อร่อย’
- /tsin₁ hɔː₆ tsiaʔ₅/ (จริง +ดี+กิน) ‘อร่อยจริง’
- /jɔʔ₂ hɔː₆ tsiaʔ₅/ (มาก+ดี+กิน) ‘อร่อยมาก’

ตัวอย่างการใช้คำว่า ‘อร่อย’ เช่น เมื่อผู้บอกภาษาต้องการให้เหตุผลว่าที่ตนชอบรับประทานอาหารประเภทขนมจีบเนื่องจากรสชาติของขนมจีบนั้น /ho:6 tsia?5/ ‘อร่อย’ หรือผู้บอกภาษาที่ชอบรับประทานเนื้อปูในอาหารประเภทหูลาม ก็จะทำให้คำตอบว่ารสชาติของเนื้อปูที่อยู่ในหูลามนั้น /tsiŋ1 ho:6 tsia?5/ ‘อร่อยจริง’

5.1.1.3 ‘ดี’

กลุ่มคำที่มีความหมายว่า ‘ดี’ เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้ในการบรรยายความรู้สึกพึงพอใจต่อรสชาติของอาหารประเภทใดประเภทหนึ่ง โดยผู้บอกภาษาใส่คำขยายในการแสดงถึงระดับว่ารสนั้นดีไม่น้อยอย่างไร โดยใช้คำว่า /ho?5/ ‘ค่อนข้าง’ ร่วมด้วยหากต้องการแสดงว่ารสนั้นดีแต่ไม่มากนัก และใส่คำขยายคำว่า /?iaw6/ ‘มากกว่าหน่อย’ /tsiŋ1/ ‘จริง’ และ /jɔ?2/ ‘มาก’ และ /kuaj5/ ‘เกินไป’ ในกรณีที่ต้องการแสดงความรู้สึกว่าอาหารนั้นมีรสดีมาก และใส่คำว่า /siaŋ2/ ‘ที่สุด’ กับรสที่ตนคิดว่าดีที่สุด คำที่พบได้แก่ คำดังนี้

/ho?5 ho:4/ (ค่อนข้าง+ดี) ‘ค่อนข้างดี’

/khi:5 bi:2 ?iaw6 ho:4/ (อากาศ+รส+มากกว่าหน่อย+ดี) ‘รสค่อนข้างดี’

/ho:4/ ‘ดี’

/khi:5 bi:2 ho:4/ (อากาศ+รส+ดี) ‘รสดี’

/tsiŋ1 ho:4/ (จริง+ ดี) ‘ดีจริง’

/jɔ?2 ho:4/ (มาก+ดี) ‘ดีมาก’

/kuaj5 ho:4/ (เกินไป+ดี) ‘ดีเหลือเกิน’

/siaŋ2 ho:4/ (ที่สุด+ดี) ‘ดีที่สุด’

ตัวอย่างการใช้คำว่า ‘ดี’ เช่น ผู้บอกภาษาบอกว่าชอบรับประทานเครื่องดื่มประเภทน้ำเต้าหู้ โดยให้เหตุผลว่าชอบรับประทานเครื่องดื่มชนิดนี้เพราะรสชาติของน้ำเต้าหู้ นั้น /ho:4/ ‘ดี’ หรือผู้บอกภาษาที่ชอบรับประทานรสชาติของเครื่องเทศประเภทเป็ยกักที่ใช้สำหรับปรุงรสน้ำชาหมู เนื่องจากตนรู้สึกว่ารสของเป็ยกักเวลารับประทานแล้วรู้สึก ว่า /jɔ?2 ho:4/ ‘ดีมาก’

5.1.1.4 ‘เจริญอาหาร’

ผู้บอกภาษาแสดงความรู้สึกว่าชอบรับประทานรสของอาหารชนิดใดชนิดหนึ่ง โดยให้เหตุผลว่าเมื่อรับประทานแล้วทำให้รู้สึก ‘เจริญอาหาร’ หรือรับประทานอาหารได้มาก เพราะรับประทานอะไรก็อร่อยไปหมด และให้เหตุผลว่า ‘ไม่เลี่ยน’ ด้วย คำแสดงทัศนคติที่พบได้แก่ คำว่า /ʔuj₂ khaw₄ ʔoj₂ khuj₁/ (กระเพาะ+ปาก+เป็น+เปิด) ‘เจริญอาหาร’ และ /boj₂ heŋ₆/ (ไม่+เลี่ยน) ‘ไม่เลี่ยน’

ตัวอย่างการใช้คำว่า ‘เจริญอาหาร’ เช่น ผู้บอกภาษาคนหนึ่งอธิบายว่าเวลาประกอบอาหารชอบใช้น้ำมันหมูแทนน้ำมันพืช เนื่องจากรสของน้ำมันหมูเวลานำไปประกอบอาหารและนำมารับประทานจะรู้สึก /ʔuj₂ khaw₄ ʔoj₂ khuj₁/ ‘เจริญอาหาร’ เนื่องจากอาหารที่ปรุงด้วยน้ำมันหมูรับประทานแล้วอร่อย และเมื่อผู้บอกภาษาแสดงความรู้สึกที่มีต่อรสของมะเขือเทศที่เขาชอบว่ารับประทานแล้วอร่อยเพราะ /boj₂ heŋ₆/ ‘ไม่เลี่ยน’

5.1.1.5 ‘ยินดี’

ผู้บอกภาษาใช้คำที่แสดงความรู้สึกว่าเมื่อรับประทานอาหารที่มีรสนั้นแล้วทำให้รู้สึกสบายใจหรือยินดีที่ได้รับประทาน ซึ่งถือเป็นคำที่แสดงความรู้สึกชอบในรสของอาหารเช่นกัน คำในกลุ่มนี้ได้แก่ คำดังนี้

/tshen₁ sim₁/ (ใส+ใจ) ‘สบายใจ’

/hua:1 hi:4/ (ต้อนรับ+ยินดี) ‘ยินดี’

/ʔam₅ sim₁ hua:1 hi:4/ (มีดี+ใจ+ต้อนรับ+ยินดี) ‘รู้สึกยินดีอยู่ภายใน’

ตัวอย่างการใช้คำว่า ‘ยินดี’ เช่น ผู้บอกภาษาที่ชอบรับประทานเผือกเพราะชอบรสของเผือกที่มีรสอร่อย และให้เหตุผลว่าเวลารับประทานเผือกแล้วทำให้รู้สึก /tshen₁ sim₁/ (ใส+ใจ) ‘สบายใจ’ หรือผู้บอกภาษาคนหนึ่งกล่าวว่าเมื่อตนรับประทานอาหารประเภทข้าวอบทรงเครื่องแล้วตนมีความสุข /hua:1 hi:4/ ‘ยินดี’ เพราะชื่นชอบรสของข้าวอบทรงเครื่อง

5.1.1.6 ‘มีรส’

ผู้บอกภาษาใช้คำที่มีความหมายว่า ‘มีรส’ ซึ่งหมายความว่า ‘มีรส’ นี้ หมายถึง อาหารประเภทนั้นมีรสกลมกล่อม ปรั่งออกมาแล้วรสมีรสชาติไม่จี๊ดซี้ด ผู้บอกภาษาจึงขอรับประทานอาหารที่มีรสดังกล่าว คำที่พบได้แก่ คำดังนี้

/ʔu:2 tsi:1 bi:2/ (มี+(อัน, สิ่ง, เรื่อง)นี้+รส) ‘มีรส’

/ʔu:2 bi:2 sow²/ (มี+รส) ‘มีรส’

/ʔu:2 khi:5 bi:2/ (มี+อากาศ+รส) ‘มีรส’

/ʔu:2 bi:2/ (มี+รส) ‘มีรส’

ตัวอย่างการใช้คำว่า ‘มีรส’ เช่น ผู้บอกภาษาคนหนึ่งใช้คำว่า /ʔu:2 bi:2 sow²/ ‘มีรส’ เพื่อบรรยายรสของมะขามที่ตนบอกว่ามีรสดี รับประทานแล้วรู้สึกว่าจะชอบ หรือมีผู้บอกภาษาที่ต้องการบรรยายรสของกุ่มแห้งซึ่งตนรู้สึกชอบด้วยคำว่า /ʔu:2 khi:5 bi:2/ ‘มีรส’ พร้อมทั้งอธิบายว่าอร่อยรับประทานแล้วมีรสชาติ ไม่จี๊ดนั่นเอง

5.1.1.7 ‘ไม่เลว’

คำที่มีความหมายว่า ‘ไม่เลว’ เป็นคำกลุ่มที่ผู้บอกภาษาใช้ในการบรรยายรสของอาหารบางชนิดที่ขอรับประทานเช่นเดียวกันซึ่งถือเป็นทัศนคติทางบวก โดยผู้บอกภาษาบางคนใส่คำขยายเพิ่มเติม คือคำว่า /hia:5/ ‘ค่อนข้าง’ คำที่พบได้แก่ คำดังนี้

/boj² mɔ:4/ (ไม่+เลว) ‘ไม่เลว’

/boj² hia:5 mɔ:4/ (ไม่+ค่อนข้าง+เลว) ‘ไม่เลวนัก’

/boj² mɔ:6 tsia?⁵/ (ไม่+เลว+กิน) ‘ไม่ถึงกับเลว’

ตัวอย่างการใช้คำว่า ‘ไม่เลว’ เช่น เมื่อรับประทานยาจีนชนิดหนึ่งซึ่งเรียกว่าเล็กตี้ ผู้บอกภาษาบอกว่าขอรับประทานเพราะรสของยาจีนประเภทนี้ /boj² hia:5 mɔ:4/ (ไม่+ค่อนข้าง+

² /bi:2 sow²/ ‘รส’ เป็นคำ 2 พยางค์ แต่ถือเป็นหนึ่งคำในภาษาจีนแต้จิ๋ว

เลข) 'ไม่เลวนัก' หรือรับประทานน้ำชาแล้วรู้สึกว่ารสของน้ำชา /boj² mo:⁴/ (ไม่+เลข) 'ไม่เลว' ซึ่งตนชอบรับประทาน หรือผู้บอกภาษาที่ต้องการบรรยายว่าชอบรับประทานรสของบ๊ะจ่าง เพราะรู้สึกว่ารสของบ๊ะจ่าง /boj² mo:⁶ tsia?⁵/ (ไม่+เลข+กิน) 'ไม่ถึงกับเลว' ซึ่งผู้บอกภาษากล่าวว่า หมายถึงอร่อยนั่นเอง

5.1.2 คำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสที่มีความหมายทางลบ

นอกจากคำที่ผู้บอกภาษาใช้ในการแสดงความรู้สึกทางบวกเพื่อบอกว่าชอบรับประทานอาหารรสต่างๆ แล้ว ผู้บอกภาษายังใช้คำที่แสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสทางลบ กับอาหารที่ตนไม่ชอบรับประทานเนื่องจากไม่ชอบรสของอาหารประเภทนั้นด้วย จากข้อมูลที่พบผู้บอกภาษาใช้คำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสที่มีความหมายทางลบกับรสทุกรสที่ตนเองไม่ชอบ ไม่ว่าจะเป็นอาหารที่มีรส /tsia:⁴/ 'จืด' /siŋ¹/ 'เปรี้ยว' /kiam⁵/ 'เค็ม' /tī:¹/ และ /tiam⁵/ 'หวาน' /khow⁴/ 'ขม' /kam¹/ 'ชุ่มคอ' /siab²/ 'ฝาด' และ /hiam¹/ 'เผ็ด' ทั้งนี้ความไม่พึงพอใจในรสของอาหารนั้นแตกต่างกันไปในแต่ละบุคคล

ผู้วิจัยจะนำเสนอคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสที่มีความหมายทางลบโดยจัดเป็นกลุ่มตามลักษณะทางภาษาหรือตามกลุ่มคำที่มีความหมายเหมือนกันไว้ด้วยกันเช่นเดียวกับกลุ่มคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสที่มีความหมายทางบวกในข้างต้น ภายใต้คำแสดงทัศนคติแต่ละกลุ่มที่มีความหมายเหมือนกันมีคำแสดงทัศนคติหรือวลีที่มีความหมายใกล้เคียงกันอยู่หลายคำที่แสดงความพอใจมากน้อยต่างกัน ผู้วิจัยจะเรียงลำดับจากคำที่แสดงถึงความไม่พึงพอใจในรสน้อยที่สุดไปหามากที่สุด หากคำในกลุ่มนั้นมีความแตกต่างกันในระดับของความหมาย คำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสที่มีความหมายทางลบ มี 7 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มคำที่มีความหมายว่า 'ไม่ถูกปาก' 'ไม่อร่อย' 'ไม่ดี' 'เลี่ยน' 'กินยาก' 'ไม่มีรส' และ 'รสจืด' ดังมีรายละเอียดต่อไปนี้

5.1.2.1 'ไม่ถูกปาก'

คำที่มีความหมายว่า 'ไม่ถูกปาก' เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้แสดงทัศนคติทางลบที่มีต่อรสของอาหารที่ไม่ชอบรับประทาน คำที่พบได้แก่ คำดังนี้

/ʔim² ha² tshuj²/ (ไม่+ชอบ+ปาก) 'ไม่ถูกปาก'

/ʔim² ha² naŋ² kai:² tshuj² kaw⁴/ (ไม่+ชอบ+เรา+ลักษณะนาม+ปาก+ปาก) 'ไม่ถูกปาก'

/ʔim² ha² tshuj² kaw⁴/ (ไม่+ชอบ+ปาก+ปาก) 'ไม่ถูกปาก'

/boj² sua⁷ tshuj²/ (ไม่+ฆ่า+ปาก) 'ไม่ถูกปาก'

ตัวอย่างการใช้คำว่า 'ไม่ถูกปาก' เช่น ผู้บอกภาษาที่บอกว่าไม่ชอบรับประทานซอสเปรี้ยวให้เหตุผลว่ารสชาติของซอสเปรี้ยวนั้น /ʔim² ha² tshuj²/ 'ไม่ถูกปาก' ทำให้ไม่ยอมรับประทานหรือผู้บอกภาษาที่ไม่ชอบรับประทานขนมชนิดหนึ่งที่ทำจากแป้งชนิดหนึ่งซึ่งเรียกว่าฮวกก้วย จะบอกว่าเมื่อรับประทานแล้วรู้รสชาติของขนมชนิดนี้ /ʔim² ha² tshuj² kaw⁴/ 'ไม่ถูกปาก'

5.1.2.2 'ไม่อร่อย'

คำที่มีความหมายว่า 'ไม่อร่อย' เป็นคำที่แสดงทัศนคติทางลบที่มีต่อรสชาติของอาหารเช่นเดียวกัน ซึ่งใช้แสดงความรู้สึกที่ไม่พึงพอใจต่อรสชาติของอาหารบางชนิด โดยผู้บอกภาษาใช้คำขยายคำว่า /jw⁷/ 'มาก' ด้วยเมื่อต้องการแสดงว่ารสชาติของอาหารชนิดนั้นไม่อร่อย คำที่พบได้แก่ คำดังนี้

/bw:¹ mi⁷ hw:⁶ tsia⁷5/ (ไม่มี+ค่อย, ค่อนข้าง+ดี+รับประทาน) 'ไม่ค่อยอร่อย'

/bw:² jw⁷2 hw:⁶ tsia⁷5/ (ไม่มี+มาก+ดี+รับประทาน) 'ไม่อร่อยมากนัก'

/mw:⁶ tsia⁷5/ (เลว+รับประทาน) 'ไม่อร่อย'

ตัวอย่างการใช้คำว่า 'ไม่อร่อย' เช่น เมื่อผู้วิจัยถามว่าชอบรับประทานอาหารสดประเภทไข่ดิบหรือไม่ ผู้บอกภาษาตอบว่าไม่ชอบ เนื่องจากรสชาติของไข่ดิบ /mw:⁶ tsia⁷5/ 'ไม่อร่อย' และกล่าวเสริมว่าไข่ดิบรับประทานไม่ได้เพราะยังไม่สุก หรือผู้บอกภาษาคนหนึ่งบอกว่าไม่ชอบรับประทานอาหารประเภทผักกาดดองเปรี้ยวเพราะรสชาติของมัน /bw:¹ mi⁷ hw:⁶ tsia⁷5/ 'ไม่ค่อยอร่อย'

5.1.2.3 'ไม่ดี'

คำที่มีความหมายว่า 'ไม่ดี' หรือ 'ใช้ไม่ได้' เป็นคำอีกกลุ่มหนึ่งที่ใช้ในการแสดงทัศนคติทางลบ โดยผู้บอกภาษาใช้คำว่า /jɔʔ/ 'มาก' มาขยายเพื่อแสดงถึงความหมายว่ารสของอาหารประเภทนั้นไม่ค่อยดีเท่าไรนัก คำที่พบได้แก่ คำดังนี้

/bɔ:1 miʔ5 hɔ:5/ (ไม่มี+ค่อย, ค่อนข้าง+ดี) 'ไม่ค่อยดี'

/bɔ:2 jɔʔ2 hɔ:5/ (ไม่มี+มาก+ดี) 'ไม่ดีมากนัก'

/mɔ:4/ (ไม่ดี) 'ไม่ดี'

/bɔ:2 ʔɛŋ2/ (ไม่มี+ใช้) 'ใช้ไม่ได้'

ตัวอย่างการใช้คำว่า 'ไม่ดี' เช่น เมื่อผู้บอกภาษาถูกถามว่าชอบรับประทานรสของเหล้าลำไยหรือไม่ ผู้บอกภาษาให้คำตอบกับผู้วิจัยว่ารสของเหล้าลำไยนั้น /bɔ:2 ʔɛŋ2/ 'ใช้ไม่ได้' จึงไม่ชอบรับประทาน หรือเมื่อผู้บอกภาษาคนหนึ่งให้คำอธิบายว่าที่ตนไม่ชอบรับประทานอาหารประเภทผักกาดดองเนื่องจากรสของมัน /mɔ:4/ 'ไม่ดี'

5.1.2.4 'เลี่ยน'

ผู้บอกภาษาส่วนใหญ่แสดงความรู้สึกว่าไม่ชอบรสของอาหารบางประเภทมากที่สุด โดยให้เหตุผลว่าหากรับประทานแล้วจะทำให้รู้สึก 'อึดอัด' 'เลี่ยน' หรือ 'อยากอาเจียน' คำที่พบได้แก่ คำดังนี้

/kaŋ1 khɔw4/ (แฉ้นแค้น+ทุกข์ยาก) 'อึดอัด'

/hɛŋ6/ 'เลี่ยน'

/tsiaʔ2 liaw4 ʔaj5 paj4/ (กิน+แล้ว+ต้องการ+อาเจียน) 'กินแล้วอยากอาเจียน'

tsiaʔ2 liaw4 ʔaj5 thow2 (กิน+แล้ว+จะ+อาเจียน) 'กินแล้วจะอาเจียน'

ตัวอย่างการใช้คำว่า 'เลี่ยน' เช่น ผู้บอกภาษาคนหนึ่งที่ไม่ชอบรับประทานอาหารประเภทชาหมูที่มีรสเค็มจัดและมัน โดยให้คำอธิบายว่ารสเค็มและมันของชาหมูรับประทานแล้วทำให้รู้สึก /hɛŋ6/ 'เลี่ยน' ตนจึงไม่ชอบรสของชาหมูเลย หรือเมื่อผู้บอกภาษาคนหนึ่งต้องการอธิบายว่าไม่

ชอบรับประทานไก่ตุ๋นยาจีน เนื่องจากรู้สึกว่าเป็น 'กินแล้วอยากอาเจียน' ตนรู้สึกที่ไม่ชอบรสของไก่ตุ๋นยาจีนนี้เป็นอย่างมาก

5.1.2.5 'กินยาก'

ผู้บอกภาษาแสดงทัศนคติที่มีต่อรสของอาหารในทางลบ ซึ่งแสดงว่าไม่ชอบรสของอาหารชนิดนั้นอย่างมากโดยให้เหตุผลว่าอาหารที่มีรสดังกล่าว 'กินยาก' 'ไม่สามารถกินได้' หรือ 'กินไม่ลง' ทำให้ไม่ชอบรสของอาหารชนิดนั้น คำที่พบได้แก่ คำดังนี้

/ʔvʔ2 tsiaʔ5/ (ยาก+กิน) 'กินยาก'

/bo:2 len2 tsiaʔ5/ (ไม่มี+สามารถ+กิน) 'ไม่สามารถกินได้'

/tsiaʔ2 bo:1 miʔ5 loʔ5/ (กิน+ไม่+ค่อย, ค่อนข้าง+ลง) 'กินไม่ค่อยลง'

/tsiaʔ2 boj2 loʔ5/ (กิน+ไม่+ลง) 'กินไม่ลง'

/tsiaʔ2 ʔim2 loʔ5/ (กิน+ไม่+ลง) 'กินไม่ลง'

/bo:2 len2 thug1/ (ไม่มี+สามารถ+กลืน) 'กลืนไม่ลง'

ตัวอย่างการใช้คำว่า 'กินยาก' เช่น ผู้บอกภาษาบอกว่าไม่ชอบรับประทานเครื่องต้มประเภทน้ำขมอย่างมาก เนื่องจากรสของน้ำขมทำให้รู้สึกว่าเป็น /bo:2 len2 thug1/ 'กลืนไม่ลง' หรือผู้บอกภาษาบางคนกล่าวว่ารสกล้วยดิบนั้นทำให้รู้สึกว่าเป็น bo:2 len2 tsiaʔ5 'ไม่สามารถรับประทานได้' เนื่องจากมีรสที่ /siab2/ 'ฝาด' มาก จึงไม่ชอบรับประทาน

5.1.2.6 'ไม่มีรส'

ผู้บอกภาษาใช้คำที่มีความหมายว่า 'ไม่มีรส' 'ไม่มีรสไม่มีกลิ่น' หรือ 'ไม่มีอะไร' ซึ่งมักใช้บรรยายอาหารที่มีรส /tsia:4/ 'จืด' หรืออาหารที่รสจืดจัดด้วยเกิดจากใส่เครื่องปรุงน้อยเกินไปในการประกอบอาหาร ทำให้รสอ่อนไปหรือรสไม่กลมกล่อม และใช้อธิบายรสของอาหารชนิดที่มีเพียงรสเดียวรสไม่หลากหลาย โดยผู้บอกภาษาส่วนใหญ่ให้คำอธิบายว่าการที่อาหารมีรสจืดหรือมีรสเพียงรสเดียว ทำให้เมื่อรับประทานแล้วเกิดความรู้สึกว่าอาหารที่มีรสดังกล่าวไม่อร่อยจึงไม่ชอบรับประทาน คำในกลุ่มนี้ดูเหมือนคำที่มีความหมายเป็นกลาง ว่าอาหารชนิดนั้นไม่มีรสใด

แต่ผู้บอกภาษาส่วนใหญ่มักให้เหตุผลว่าไม่ชอบรับประทานรสเหล่านั้น ผู้วิจัยจึงตัดสินใจตัดสินให้คำเหล่านี้เป็นคำแสดงทัศนคติที่มีต่อรสของอาหารทางลบ คำที่พบได้แก่ คำดังนี้

/bɔ:1 mi?5 bi:2/ (ไม่มี+ค่อย, ค่อนข้าง+รส) 'ไม่ค่อยมีรส'

/bɔ:1 mi?5 ?u:2 bi:2 sow2/ (ไม่มี+ค่อย, ค่อนข้าง+มี+รส+สัมผัส) 'ไม่ค่อยมีรส'

/bɔ:1 mi?5 bi:2 sow2/ (ไม่มี+ค่อย, ค่อนข้าง+รส+สัมผัส) 'ไม่ค่อยมีรส'

/bɔ:1 mi?5 khi:5 bi:2/ (ไม่มี+ค่อย, ค่อนข้าง+อากาศ+รส) 'ไม่ค่อยมีรส'

/bɔ:2 bi:2/ (ไม่มี+รส) 'ไม่มีรส'

/bɔ:2 tsɿ:1 bi:2/ (ไม่มี+(อัน, สิ่ง, เรื่อง)นี้+รส) 'ไม่มีรส'

/bɔ:2 bi:2 sow2/ (ไม่มี+รส) 'ไม่มีรส'

/bɔ:1 khi:5 bi:2/ (ไม่มี+อากาศ+รส) 'ไม่มีรส'

/tsia?2 pak2 naŋ5 kaj2 khi:5 bi:1/ (กิน+คนอื่น+อัน(ลักษณะนาม)อากาศ+รส) 'ต้องอาศัยรสอื่น'

/bɔ:2 bi:2 bɔ:2 hian2/ (ไม่มี+รส+ไม่มี+กลิ่น) 'ไม่มีรสไม่มีกลิ่น'

/boj2 jɔ:5 ni:5³/ (ไม่+ทำ+นะ!) 'ไม่เป็นอะไร/ ไม่เป็นไร'⁴

/bɔ:1 mi?5 kai:5⁵/ (ไม่มี+อะไร) 'ไม่มีอะไร'

/pe?2 pe?5/ (ขาว+ขาว) 'ไร้รส'⁶

ตัวอย่างการใช้คำว่า 'ไม่มีรส' เช่น ผู้บอกภาษากล่าวว่าไม่ชอบรับประทานปลิงทะเลเนื่องจากปลิงทะเลมีรส /tsia:4/ 'จืด' รู้สึกว่ารับประทานแล้ว /bɔ:1 khi:5 bi:2/ 'ไม่มีรส' และบอกว่าไม่อร่อย หรือเมื่อผู้บอกภาษาต้องการอธิบายว่าสาเหตุที่ไม่ชอบรสกด้วยดิบเนื่องจากมีเพียงรส /siab2/ 'ฝาด' ทำให้รู้สึกว่าเป็น /bɔ:2 bi:2 sow2/ 'ไม่มีรส' จึงไม่ยอมรับประทานเพราะไม่อร่อย หรือผู้บอกภาษาคนหนึ่งอธิบายว่ารสของขนมรูปลูกท้อที่ทำจากแป้งนั้น /bɔ:2 tsɿ:1 bi:2/ 'ไม่มีรส'

³ /ni:5/ 'นะ' เป็นคำที่ไม่มีมีความหมายแต่ใช้สำหรับลงท้ายประโยคในภาษาจีนแต้จิ๋ว

⁴ ผู้บอกภาษาได้ให้คำอธิบายเกี่ยวกับความหมายของหน่วยคำแต่ละคำของคำว่า /boj2 jɔ:5 ni:5/ ไว้ดังกล่าว แต่ไม่ได้อ้างถึงหลักฐานที่เป็นเอกสารอ้างอิงอย่างเป็นทางการ

⁵ /mi?5 kai:5/ 'อะไร' เป็นคำ 2 พยางค์ แต่ถือเป็นหนึ่งคำในภาษาจีนแต้จิ๋ว

⁶ คำว่า /boj2 jɔ:5 ni:5/ 'ไม่เป็นอะไร/ ไม่เป็นไร' /bɔ:1 mi?5 kai:5/ 'ไม่มีอะไร' และ /pe?2 pe?5/ 'ไร้รส' สามารถใช้ในบริบทอื่นที่ไม่เกี่ยวกับการแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสได้

รับประทานแล้วมีเพียงรส /tī:1/ 'หวาน' หรือ /tīam5/ 'หวาน' เท่านั้นไม่มีรสอื่น จึงรู้สึกไม่ชอบรับประทาน

5.1.2.7 'รสจัด'

ผู้บอกภาษาเหตุผลว่ารสของอาหารประเภทดังกล่าวนั้นมีจัดจ้านเกินไป และส่วนมากมักมีรสที่ฉุนด้วย ทำให้รับประทานแล้วไม่อร่อยจึงไม่ชอบ จึงถือเป็นการแสดงทัศนคติทางลบที่มีต่อรสของอาหาร คำที่พบได้แก่ คำว่า /bi:2 sow2 kha?5 taŋ6/ (รส+สัมผัส+เกินไป+หนัก) 'รสจัดเกินไป' และ /bi:2 sow2 ho?5 taŋ6/ (รส+สัมผัส+ค่อนข้าง+หนัก) 'รสป่อนข้างจัด'

ตัวอย่างการใช้คำว่า 'รสจัด' เช่น ผู้บอกภาษายกตัวอย่างว่าตนไม่ชอบรับประทานรส /siŋ1/ 'เปรี้ยว' ของจิ๊กโฉ่ว เนื่องจากรู้สึกว่ารสและกลิ่นของมันรุนแรงมากเกินไปทำให้ไม่อยากรับประทาน หรือผู้บอกภาษาบอกว่าไม่ชอบรับประทานผักคื่นช่าย เนื่องจากเวลารับประทานแล้วรู้สึกว่ารสของผักคื่นช่าย /bi:2 sow2 ho?5 taŋ6/ 'รสป่อนข้างจัด' จึงรู้สึกที่ไม่อร่อย

5.1.3 คำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสที่มีความหมายเป็นกลาง

นอกจากคำแสดงทัศนคติที่มีความหมายทางบวกและลบแล้ว ผู้วิจัยยังพบคำที่ผู้บอกภาษาใช้ในการแสดงความรู้สึกซึ่งมีความหมายเป็นกลาง อีกด้วย โดยคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสที่มีความหมายเป็นกลาง เป็นคำที่ไม่ได้แสดงถึงความพึงพอใจหรือไม่พึงพอใจต่อรสของอาหาร และพบว่าเป็นกลุ่มที่ปรากฏน้อยกว่าคำแสดงทัศนคติทางบวกและลบ ผู้วิจัยจัดกลุ่มคำที่พบตามความหมายที่คล้ายคลึงกัน โดยกลุ่มที่มีความหมายเหมือนกันมีคำแสดงทัศนคติหรือวลีที่มีความหมายใกล้เคียงกันอยู่หลายคำ คำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสที่มีความหมายเป็นกลาง มีทั้งสิ้น 4 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มที่มีความหมายว่า 'กินง่าย' 'ธรรมดา' 'ไม่แตกต่าง' และ 'พอสมควร' ดังมีรายละเอียดต่อไปนี้

5.1.3.1 'กินง่าย'

ผู้พูดภาษาจีนแต่ใจใช้คำที่หมายความว่า 'กินง่าย' ที่ดูแล้วเหมือนมีความหมายทางบวกตรงข้ามกับคำว่า 'กินยาก' (ดูหัวข้อ 5.1.2.5) ซึ่งเป็นคำแสดงทัศนคติทางลบ แต่ผู้บอกภาษา

อธิบายไว้อย่างชัดเจนว่ามีได้มีความหมายถึงรสที่อร่อยแต่อย่างไร ดังนั้นหากใช้คำว่า ‘กินง่าย’ กับรสใดจะหมายถึงสามารถรับประทานได้แต่ไม่ถึงกับอร่อย ไม่ได้ชอบหรือไม่ชอบรสนั้น คำที่พบมีเพียงคำเดียวคือคำว่า /koj₂ tsia⁵/ (ง่าย+กิน) ‘กินง่าย’

ตัวอย่างการใช้คำว่า ‘กินง่าย’ เช่น ผู้บอกอธิบายว่ารสของจับช่ายนั้น /koj₂ tsia⁵/ ‘กินง่าย’ และบอกว่าไม่ได้หมายถึงอร่อย แต่หมายถึงพอรับประทานได้ ไม่ได้รู้สึกว่ามีควมยากลำบากในการรับประทาน เป็นคำที่มีความหมายเป็นกลาง ดังนั้นอาหารที่ /koj₂ tsia⁵/ ก็หมายถึงอาหารนั้นมีรสชาติพอกินได้นั่นเอง

5.1.3.2 ‘ธรรมดา’

ผู้บอกภาษาใช้คำที่หมายถึง ‘ธรรมดา’ เพื่อแสดงว่าอาหารรสดังกล่าวไม่ได้อร่อยหรือไม่อร่อยแต่อย่างไร ตนมีความรู้สึกว่ารสดังกล่าวเป็นรสชาติธรรมดา ไม่พิเศษ แต่ก็ไม่ใช่ไม่ดี หากให้รับประทานก็ได้แต่ไม่ได้ชอบ คำที่พบได้แก่ คำว่า /phow⁶ thon¹/ (พื้นฐาน+สะดวก) ‘ธรรมดา’ และ /phen₁ phen₅/ (เรียบ+เรียบ) ‘ธรรมดา’

ตัวอย่างการใช้คำว่า ‘ธรรมดา’ เช่น เมื่อผู้วิจัยถามว่าชอบรสของน้ำอัดลมหรือไม่และเพราะเหตุใด ผู้บอกภาษาตอบว่าตนรู้สึกว่ารสดังกล่าวเป็นรสชาติธรรมดา /phen₁ phen₅/ ‘ธรรมดา’ ดีมีบางครั้งคราวเท่านั้น และไม่รู้สึกชอบหรือไม่ชอบ หรือผู้บอกภาษาคนหนึ่งซึ่งอธิบายว่าขนมเข่งนั้นมีรส /phen₁ phen₅/ ‘ธรรมดา’ ตนรู้สึกเฉยๆ หรือไม่รู้สึกว่าอยากรับประทานขนมชนิดนี้เท่าใด

5.1.3.3 ‘ไม่แตกต่าง’

ผู้บอกภาษาใช้คำที่มีความหมายว่า ‘ไม่แตกต่าง/ไม่เท่าไร’ หรือ ‘ไม่เด่น/ไม่จำเป็น’ เพื่อแสดงความรู้สึกว่ารสที่รับประทานดังกล่าวไม่ได้อร่อย มีความพิเศษ หรือโดดเด่นจนทำให้อยากรับประทานเท่าใดนัก แต่มิได้หมายความว่าไม่อร่อยด้วย คำกลุ่มนี้จึงไม่ได้แสดงความพึงพอใจหรือไม่พึงพอใจแต่เป็นความหมายเป็นกลาง คำที่พบได้แก่ คำดังนี้

/tsham¹ to:¹/ (เปรียบเทียบ+มาก) 'ไม่แตกต่าง/ไม่เท่าไร'

/tsham¹ mo:¹ to:¹/ (เปรียบเทียบ+ไม่+เยอะ) 'ไม่แตกต่าง/ไม่เท่าไร'

/bo:² tshek⁵ ?iaw²/ (ไม่มี+ต้อง, จำเป็น+ต้องการ) 'ไม่เด่น/ไม่จำเป็น'

ตัวอย่างการใช้คำว่า 'ไม่แตกต่าง' เช่น ผู้บอกภาษาที่รู้สึกว่ารสของหอยเชลล์นั้นเฉยๆ ไม่ได้อร่อยหรือไม่อร่อยจึงไม่รู้สึกรสหรือไม่ยอมรับประทาน เรารู้สึกว่ารสของหอยเชลล์นั้นมีรส /tsham¹ to:¹ 'พอสมควร' คือมีรสกลางๆ รับประทานแล้วรู้สึกเฉยๆ หรือผู้บอกภาษาที่รู้สึกว่ารสของเห็ดหอมนั้นไม่ได้อร่อยมากเท่าไรเพราะตนมีโอกาสรับประทานบ่อย จึงรู้ว่ารสของเห็ดหอมนั้น /bo:² tshek⁵ ?iaw² 'ไม่เด่น/ไม่จำเป็น' ซึ่งหากจะให้รับประทานก็ได้ แต่ก็มีได้ยากรับประทานเพราะไม่รู้สึกรสว่าอร่อยหรือไม่อร่อย

5.1.3.4 'พอสมควร'

กลุ่มคำที่มีความหมายว่า 'พอสมควร' นี้ เป็นกลุ่มคำที่ผู้บอกภาษาใช้แสดงความรู้สึกต่อรสที่ตนคิดว่าเป็นรสธรรมดา ไม่ใช่อร่อยหรือไม่อร่อย ไม่ได้ชอบรับประทานแต่ก็รับประทานได้ เป็นรสที่ตนคิดว่ามีรสกลางๆ คำที่พบได้แก่ คำดังนี้

/tsho:⁶ liak⁵⁷ (พอสมควร) 'พอสมควร'

/tsho:⁶ li:² liak⁵/ (พอสมควร) 'พอสมควร'

/tsho:⁶ liak⁵ ha?⁵/ (พอสมควร+ชอบ) 'ชอบพอสมควร'

/tsho:⁶ liak⁵ ?aj² (พอสมควร+ต้องการ) 'ต้องการพอสมควร'

/ka?⁵ paŋ²⁸ (พอดี) 'พอดี'

/ka?⁵ paŋ² tsia?⁵/ (พอดี+รับประทาน) 'พอดีรับประทาน'

ตัวอย่างการใช้คำว่า 'พอสมควร' เช่น ผู้บอกภาษาแสดงความรู้สึกว่ารสของอาหารประเภทกานาฉ่าย (ผักดองต้มกับลูกสมอ) นั้น /tsho:⁶ li:² liak⁵ 'พอสมควร' คือ มีรสธรรมดา

⁷ /tsho:⁶ liak⁵/ และ /tsho:⁶ li:² liak⁵/ 'พอสมควร' เป็นคำ 2 พยางค์และ 3 พยางค์ แต่ถือเป็นหนึ่งคำในภาษาจีนแต้จิ๋ว

⁸ /ka?⁵ paŋ²/ 'พอดี' เป็นคำ 2 พยางค์ แต่ถือเป็นหนึ่งคำในภาษาจีนแต้จิ๋ว

หรือกลางๆ และรับประทานแล้วตนรู้สึกเฉยๆ หรือเมื่อผู้บอกภาษาคนหนึ่งอธิบายว่าอาหารประเภทมะเขือเทศมีรส /kaʔ5 paŋ2/ ‘พอดี’ มีรสกำลังกิน รสกลางๆ ไม่ /siŋ1/ ‘เปรี้ยว’ เกินไป เพราะเป็นรสแบบธรรมชาติ แต่เมื่อถามว่าชอบรับประทานรส /siŋ1/ นี้หรือไม่ให้คำตอบว่าเฉยๆ รับประทานก็ได้ไม่รับประทานก็ได้ และพบว่าผู้บอกภาษาบางคนใช้คำว่า /kaʔ5 paŋ2/ ‘พอดี’ เพื่อแสดงความพึงพอใจในรสของอาหารด้วยแต่พบเพียงส่วนน้อยเท่านั้น ผู้วิจัยจึงจัดให้คำนี้เป็นคำที่มีความหมายเป็นกลางโดยถือเอาคำอธิบายของผู้บอกภาษาส่วนใหญ่เป็นหลัก⁹

5.2 ความสัมพันธ์ระหว่างคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสกับคำเรียกรส

เมื่อผู้วิจัยทำการจำแนกประเภทของคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่ ประเภทที่มีความหมายทางบวก ทางลบ และที่มีความหมายเป็นกลาง และได้วิเคราะห์ความหมายของคำแสดงทัศนคติแต่ละคำในแต่ละกลุ่มแล้ว ขั้นตอนต่อไปผู้วิจัยจะแสดงให้เห็นว่าคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสมีความสัมพันธ์กับคำเรียกรสแต่ละคำอย่างไร กล่าวคือ แสดงให้เห็นว่าผู้พูดภาษาจีนแต่จิวใช้คำแสดงทัศนคติประเภทใดกับคำเรียกรสใดมากที่สุด โดยการปรากฏของคำแสดงทัศนคติกับคำเรียกรสจะทำให้ทราบได้ว่าผู้พูดภาษาจีนแต่จิวพึงพอใจหรือไม่พึงพอใจในรสประเภทใด

เพื่อให้เห็นว่าผู้พูดภาษาจีนแต่จิวแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสได้อย่างไร ผู้วิจัยได้นำการปรากฏของคำแสดงทัศนคติประเภทต่างๆ ทั้ง 3 ประเภทดังกล่าว ว่าปรากฏร่วมกับคำเรียกรสใดมากที่สุด และตีความว่ารสใดถือเป็นรสที่ผู้บอกภาษาส่วนใหญ่ชอบหรือไม่ชอบ ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสกับคำเรียกรสแสดงในตารางที่ 20

⁹ /kaʔ5 paŋ2/ ‘พอดี’ สามารถใช้ในบริบทอื่นที่ไม่เกี่ยวกับการแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสได้

ตารางที่ 20 ความสัมพันธ์ระหว่างค่าแสดงทัศนคติกับคำเรียกรส

ประเภทคำเรียกรส	ทัศนคติทางบวก		ทัศนคติทางลบ		ทัศนคติความหมาย กลางๆ	
	จำนวนครั้งที่ ปรากฏ	คิดเป็น เปอร์เซ็นต์	จำนวนครั้งที่ ปรากฏ	คิดเป็น เปอร์เซ็นต์	จำนวนครั้งที่ ปรากฏ	คิดเป็น เปอร์เซ็นต์
/kiam5/ 'เค็ม'	288	18.37	56	11.59	17	16.83
/siŋ1/ 'เปรี้ยว'	117	7.46	44	9.10	5	4.95
/tī:1/ หรือ /tīam5/ 'หวาน'	699	44.60	132	27.32	46	45.54
/hiam1/ 'เผ็ด'	162	10.33	31	6.41	2	1.98
/khow4/ 'ขม'	23	1.46	24	4.96	2	1.98
/tsia:4/ 'จืด'	250	15.95	177	36.64	26	25.74
/siab2/ 'ฝาด'	4	0.25	16	3.31	1	0.99
/kam1/ 'ชุ่มคอ'	24	1.53	3	0.62	2	1.98
รวม	1567	100	483	100	101	100

ตารางที่ 20 แสดงให้เห็นว่าผู้บอกภาษาจีนแต่จิวใช้ค่าแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสที่มีความหมายทางบวกกับรส /tī:1/ หรือ /tīam5/ 'หวาน' มากที่สุด ซึ่งผู้วิจัยนับความถี่รวมกันเนื่องจากถือเป็นรสประเภทเดียวกัน โดยความถี่ที่นับได้ปรากฏทั้งสิ้น 699 ครั้ง ถือเป็น 44.60 เปอร์เซ็นต์ของการใช้คำทัศนคติทางบวกทั้งหมด คือจากการปรากฏของค่าแสดงทัศนคติทางบวกทั้งสิ้น 1,567 ครั้ง ซึ่งถือว่าเป็นค่าความถี่ที่สูงที่สุด และหากเปรียบเทียบกับการใช้ค่าแสดงทัศนคติทางบวกกับรสอื่นแล้วถือว่าสูงกว่าอย่างเห็นได้ชัดเจน ส่วนรสที่ผู้บอกภาษาจีนแต่จิวใช้ค่าแสดงทัศนคติทางบวกที่มีความถี่รองลงมาจากรส /tī:1/ หรือ /tīam5/ 'หวาน' ได้แก่ รส /kiam5/ 'เค็ม' 18.37% /tsia:4/ 'จืด' 15.95% /hiam1/ 'เผ็ด' 10.33% /siŋ1/ 'เปรี้ยว' 7.46% /kam1/ 'ชุ่มคอ' 1.53% /khow4/ 'ขม' 1.46% และ /siab2/ 'ฝาด' 0.25% ตามลำดับ และค่าแสดงทัศนคติที่ผู้บอกภาษาจีนแต่จิวใช้บ่อยมากที่สุดได้แก่คำว่า /ho:6 tsia?5/ (ดี+รับประทาน) 'อร่อย' ซึ่งปรากฏในข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์มากที่สุด เป็นจำนวนทั้งสิ้น 1173 ครั้งจากค่าแสดงทัศนคติทางบวกที่ใช้กับรสทุกรสรวมกัน 1576 ครั้ง ซึ่งถือว่ามากกว่าการใช้คำอื่นๆ ทั้งหมด

ส่วนของทัศนคติเกี่ยวกับรสทางลบนั้นผู้บอกภาษาจีนแต่จิวใช้คำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสที่มีความหมายทางลบกับรส /tsia:4/ 'จืด' มากที่สุด โดยความถี่ที่นับได้ปรากฏทั้งสิ้น 177 ครั้ง ถือเป็น 36.64 เปอร์เซ็นต์ ของการใช้คำทัศนคติทางลบทั้งหมด 483 ครั้ง ส่วนรสที่ผู้บอกภาษาจีนแต่จิวคำแสดงทัศนคติทางลบที่มีความถี่รองลงมาจากรส /tī:1/ หรือ /tiam5/ 'หวาน' 27.32 % /kiam5/ 'เค็ม' 11.59% /siŋ1/ 'เปรี้ยว' 9.10% /hiam1/ 'เผ็ด' 6.41% /khow4/ 'ขม' 4.96% และ /siab2/ 'ฝาด' 3.31% และ /kam1/ 'ชุ่มคอ' 0.62% ตามลำดับ และคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสทางลบที่ผู้วิจัยพบว่าผู้บอกภาษาใช้มากที่สุดเป็นอันดับแรกในข้อมูล ได้แก่คำว่า /mɔ:6 tsia?5/ (เลว+รับประทาน) 'ไม่อร่อย' เป็นจำนวนทั้งสิ้น 258 ครั้ง จากจำนวนรวม 483 ครั้ง ของการใช้ในการแสดงทัศนคติทางลบกับรสทุกรสรวมกัน

สำหรับคำแสดงทัศนคติที่มีความหมายเป็นกลาง พบว่าใช้มากที่สุดกับรส /tī:1/ หรือ /tiam5/ 'หวาน' เช่นเดียวกับคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสทางบวก โดยความถี่ที่นับได้ปรากฏทั้งสิ้น 46 ครั้ง ถือเป็น 45.54 เปอร์เซ็นต์ ส่วนรสที่ผู้บอกภาษาจีนแต่จิวคำแสดงทัศนคติที่มีความหมายกลางๆ รองลงมาคือ /tsia:4/ 'จืด' 25.74% /kiam5/ 'เค็ม' 16.83% /siŋ1/ 'เปรี้ยว' 4.95% /hiam1/ 'เผ็ด' /khow4/ 'ขม' และ /kam1/ 'ชุ่มคอ' ที่มีค่าความถี่เท่ากันคือ 1.98% และลำดับสุดท้ายคือ /siab2/ 'ฝาด' 0.99% และคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสที่มีความหมายกลางๆ ที่พบว่าผู้บอกภาษาใช้บ่อยมากที่สุดในการเก็บข้อมูลได้แก่คำว่า /tshɔ:6 li:2 liak5/ (เอียง+ตรง+กำหนด) 'พอสมควร' โดยปรากฏทั้งสิ้น 56 ครั้งจากจำนวนรวมในการปรากฏของคำแสดงทัศนคติประเภทเดียวกันทั้งสิ้น 101 ครั้ง

5.3 สรุป

ในบทที่ 5 นี้ ผู้วิจัยได้วิเคราะห์คำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสที่ผู้พูดภาษาจีนแต่จิวใช้ในการแสดงความรู้สึกของตนต่อรสประเภทต่างๆ แล้วพบว่า คำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสในภาษาจีนแต่จิวนั้นสามารถจำแนกออกเป็น 3 ประเภท ตามความหมายของคำ ได้แก่ 1) คำแสดงทัศนคติที่มีความหมายทางบวก 7 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มคำและวลีที่มีความหมายว่า 'ถูกปาก' 'อร่อย' 'ดี' 'เจริญอาหาร' 'ยินดี' 'มีรส' และ 'ไม่เลว' 2) คำแสดงทัศนคติที่มีความหมายทางลบ 7 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มคำและวลีที่มีความหมายว่า 'ไม่ถูกปาก' 'ไม่อร่อย' 'ไม่ดี' 'เลี่ยน' 'กินยาก' 'ไม่มีรส' และ 'รสจัด' และ 3) คำแสดงทัศนคติที่มีความหมายกลางๆ 4 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มที่มีความหมายว่า 'กินง่าย' 'ธรรมดา' 'ไม่แตกต่าง' และ 'พอสมควร' นอกจากนี้ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ความ

สัมพันธ์ของคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสกับคำเรียกรส เพื่อดูว่าผู้พูดภาษาจีนแต่จิวพึงพอใจในรสประเภทใดมากที่สุด และไม่พึงพอใจในรสประเภทใดมากที่สุด โดยตีความจากการปรากฏของคำแสดงทัศนคติร่วมกับคำเรียกรส ผลการวิเคราะห์แสดงว่ารส /ti:1/ หรือ /tiam5/ 'หวาน' เป็นรสที่ผู้พูดภาษาจีนแต่จิวชอบมากที่สุด เพราะมีการปรากฏร่วมกับคำแสดงทัศนคติทางบวกมากที่สุด รส /tsia:4/ 'จี๊ด' เป็นรสที่ผู้พูดภาษาจีนแต่จิวไม่ชอบมากที่สุด เนื่องจากเป็นรสที่ไปปรากฏร่วมกับคำแสดงทัศนคติทางลบมากที่สุด และผู้บอกภาษาใช้คำว่า /ho:6 tsia?5/ (ดี+รับประทาน) 'อร่อย' และ /mo:6 tsia?5/ (เลว+รับประทาน) 'ไม่อร่อย' ในการแสดงทัศนคติทางบวกและทางลบมากที่สุด ตามลำดับ



สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

บทที่ 6

สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

6.1 สรุปผลการวิจัย

การศึกษาคำเรียกรสและทัศนคติเกี่ยวกับรสในภาษาจีนแต่จิวตามแนววรรณศาสตร์ชาติพันธุ์เป็นการศึกษาตามแนวคิดที่ว่าเราสามารถศึกษาวิธีการที่คนสร้างและจัดระบบวัฒนธรรมของตนได้โดยผ่านทางภาษาที่คนเหล่านั้นพูด วัตถุประสงค์ของงานวิจัยชิ้นนี้ คือ จำแนกคำเกี่ยวกับรสในภาษาจีนแต่จิวออกเป็นคำเรียกรสพื้นฐาน คำเรียกรสไม่พื้นฐาน และคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรส อีกทั้งวิเคราะห์ระบบของคำเรียกรสไม่พื้นฐาน กลวิธีการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐาน และความหมายของคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสในภาษาจีนแต่จิวเหล่านั้น

ผู้วิจัยรวบรวมรายชื่ออาหารจำนวนทั้งสิ้น 185 รายชื่อ จากตำราอาหารจีนและหนังสือที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมจีน ซึ่งรายชื่ออาหารเหล่านี้ประกอบไปด้วยอาหารประเภทเครื่องปรุง อาหารสด อาหารปรุงสำเร็จ อาหารประเภทหมักดอง เครื่องดื่ม และยาจีน ผู้วิจัยใช้รายชื่อเหล่านี้ในการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาจีนแต่จิว

ผู้บอกภาษาที่ให้ข้อมูลในงานวิจัยนี้เป็นชาวจีนจำนวนทั้งสิ้น 20 คน มีคุณสมบัติ คือ เป็นเพศชายหรือหญิง มีอายุตั้งแต่ 40 ปีขึ้นไป พูดภาษาจีนแต่จิวเป็นภาษาหลัก และยังมีการใช้ภาษาจีนแต่จิวในการสื่อสารกันภายในครอบครัวในชีวิตประจำวันอย่างสม่ำเสมอ

ผู้วิจัยเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาเป็นภาษาจีนแต่จิวตลอดการวิจัย และบันทึกข้อมูลที่ได้เป็นสัทอักษรในตารางที่เตรียมไป พร้อมทั้งบันทึกการสัมภาษณ์ด้วยเครื่องบันทึกเสียง การสัมภาษณ์แบ่งออกเป็น 2 ครั้ง ครั้งที่ 1 สัมภาษณ์เพื่อให้ได้คำเกี่ยวกับรสต่างๆ โดยใช้รายชื่ออาหารทั้ง 185 ชนิด ครั้งที่ 2 สัมภาษณ์เพื่อให้ได้ความหมายของคำเรียกรสพื้นฐานโดยเฉพาะ

ผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ทั้งหมดมาทำการจำแนกออกเป็นกลุ่มตามประเภทของคำเป็นคำเรียกรสและคำแสดงทัศนคติ จากนั้นจึงนำคำเรียกรสไปจำแนกเป็นคำเรียกรสพื้นฐาน

และไม่พื้นฐาน ก่อนนำไปวิเคราะห์ตามจุดประสงค์ ด้วยวิธีวิเคราะห์องค์ประกอบ (componential analysis)

หนึ่งในการพิจารณาความหมายของคำที่ศึกษาผู้วิจัยยึดเอาความคิดของผู้บอกภาษาเป็นหลักมากกว่าข้อเท็จจริงทางวิทยาศาสตร์เพื่อแสดงให้เห็นระบบความคิดในแบบที่เป็นของกลุ่มชาติพันธุ์จีนแต่จิวจริงๆ

หลังจากนำคำเกี่ยวกับรสมาทำการจำแนกและวิเคราะห์ตามเกณฑ์ที่ได้กำหนดไว้ ผู้วิจัยพบว่าคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต่จิวมีจำนวนทั้งสิ้น 9 คำ ได้แก่ /tsia:4/ 'จืด' /siŋ1/ 'เปรี้ยว' /kiam5/ 'เค็ม' /ti:1/ และ /tiam5/ 'หวาน' /khow4/ 'ขม' /kam1/ 'ชุ่มคอ' /siab2/ 'ฝาด' และ /hiam1/ 'เผ็ด' และคำเหล่านี้เป็นตัวแทนของประเภทรสพื้นฐานในภาษาจีนแต่จิว 8 ประเภท

เมื่อนำคำเรียกรสพื้นฐานที่ได้มาศึกษาความหมายของคำโดยวิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายพบว่า คำเรียกรสพื้นฐานในภาษาจีนแต่จิวทั้ง 9 คำ มีความแตกต่างกันในมิติแห่งความแตกต่างทั้งสิ้น 7 มิติ ได้แก่ ความคงทนของรส ความฉ่ำดีฉะอม การได้กลิ่นทางจมูก ความแสบ ความเหนียวคอ ความกระหายน้ำ และความเสียฟัน

สำหรับความคงทนของรสนั้นจะเป็นคุณสมบัติของรส /khow4/ 'ขม' /siab2/ 'ฝาด' /hiam1/ 'เผ็ด' และ /kam1/ 'ชุ่มคอ' ซึ่งทำให้รสทั้ง 4 ดังกล่าวแตกต่างกับรส /ti:1/ หรือ /tiam5/ 'หวาน' /kiam5/ 'เค็ม' /siŋ1/ 'เปรี้ยว' และ /tsia:4/ 'จืด' ที่ไม่มีความคงทนของรส อย่างไรก็ตามรส /khow4/ 'ขม' /siab2/ 'ฝาด' /hiam1/ 'เผ็ด' และ /kam1/ 'ชุ่มคอ' จะแตกต่างกันตรงที่รส /khow4/ 'ขม' และ /siab2/ 'ฝาด' นั้นทำให้เกิดความฉ่ำดีฉะอม แต่รส /hiam1/ 'เผ็ด' และ /kam1/ 'ชุ่มคอ' ไม่ทำให้ฉ่ำดีฉะอม รส /khow4/ 'ขม' และ /siab2/ 'ฝาด' จะแตกต่างกันที่รส /khow4/ 'ขม' จะขึ้นจมูก แต่รส /siab2/ 'ฝาด' ไม่ขึ้นจมูก ส่วนรส /hiam1/ 'เผ็ด' จะต่างกับรส /kam1/ 'ชุ่มคอ' ตรงที่ทำให้เกิดความแสบ แต่รส /kam1/ 'ชุ่มคอ' ไม่ทำให้เกิดความแสบ

สำหรับรส /ti:1/ หรือ /tiam5/ 'หวาน' /kiam5/ 'เค็ม' /siŋ1/ 'เปรี้ยว' และ /tsia:4/ 'จืด' จะแตกต่างกันตรงที่รส /ti:1/ หรือ /tiam5/ 'หวาน' จะทำให้เกิดความเหนียวคอ ซึ่งจะแตกต่างกับรส /kiam5/ 'เค็ม' /siŋ1/ 'เปรี้ยว' และ /tsia:4/ 'จืด' ที่ไม่ทำให้เกิดความเหนียวคอ แต่จะไปแตกต่าง

กันตรงที่รส /kiam5/ 'เค็ม' จะทำให้กระหายน้ำ แต่รส /siŋ1/ 'เปรี้ยว' และ /tsia:4/ 'จืด' ไม่ทำให้กระหายน้ำ ส่วนรส /siŋ1/ 'เปรี้ยว' จะแตกต่างกับรส /tsia:4/ 'จืด' ที่ทำให้เกิดความเสียวฟัน ซึ่งรส /tsia:4/ 'จืด' ไม่มี

แม้ว่ารสพื้นฐานประเภทต่างๆ ซึ่งมีความแตกต่างกันตามคุณสมบัติเด่นของตน แต่รสเหล่านั้นมีความสัมพันธ์ต่อกันอยู่ กล่าวคือ เราสามารถแยกความแตกต่างของรสแต่ละรสด้วยการดูจากคุณสมบัติเด่นว่ารสใดมีคุณสมบัติเด่นใดที่ทำให้รสนั้นแตกต่างจากรสอื่น แต่รสแต่ละรสก็มีความสัมพันธ์ที่เหมือนกันกับรสอื่นด้วย ดังนั้นรสต่างๆ จึงมิได้แตกต่างกันอย่างสิ้นเชิงหรือไม่มีความคล้ายคลึงกันทางคุณสมบัติกับรสอื่นเลย และการมีคุณสมบัติที่เหมือนกันของรสแต่ละรสมากเท่าไรก็แสดงให้เห็นความคล้ายคลึงของรสเหล่านั้นที่มีมากขึ้นตามไปด้วย ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบทำให้สามารถแบ่งกลุ่มรสที่มีความสัมพันธ์ออกเป็น 2 กลุ่มใหญ่ กลุ่มแรกได้แก่ รส /khow4/ 'ขม' /siab2/ 'ฝาด' /hiam1/ 'เผ็ด' และ /kam1/ 'ชุ่มคอ' ที่มีคุณสมบัติความคงทนของรสเช่นเดียวกันทุกรส แต่รส /khow4/ 'ขม' และรส /siab2/ 'ฝาด' จะมีความคล้ายคลึงกันมากกว่ารสอื่นเนื่องจากคุณสมบัติที่ทำให้ระคายเคืองเหมือนกัน ส่วนรส /hiam1/ 'เผ็ด' และ /kam1/ 'ชุ่มคอ' ก็จะมีมีความคล้ายคลึงกันมากกว่ารสอื่นเนื่องจากการมีคุณสมบัติร่วมกันอีกประการคือเป็นรสที่ไม่ทำให้เกิดความระคายเคือง อีกกลุ่มได้แก่รส /ti:1/ หรือ /tiam5/ 'หวาน' /kiam5/ 'เค็ม' /siŋ1/ 'เปรี้ยว' และ /tsia:4/ 'จืด' ซึ่งต่างกับกลุ่มแรกที่มีคุณสมบัติความไม่คงทนของรสซึ่งเป็นคุณสมบัติที่แสดงให้เห็นความเหมือนกันของรสเหล่านี้ โดยที่รส /kiam5/ 'เค็ม' /siŋ1/ 'เปรี้ยว' และ /tsia:4/ 'จืด' จะมีคุณสมบัติที่เหมือนกันอีกคุณสมบัติคือเป็นรสที่ไม่ทำให้เกิดความเหนียวคอ จึงมีความคล้ายคลึงซึ่งกันและกันมากกว่ารสอื่น แต่รสที่มีความคล้ายคลึงกันมากกว่าที่สุดในกลุ่มคือรส /siŋ1/ 'เปรี้ยว' และ /tsia:4/ 'จืด' เนื่องจากการมีคุณสมบัติการไม่ทำให้กระหายน้ำร่วมกันอีกประการ

สำหรับคำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาจีนแต่จิว้นั้น พบว่ามีลักษณะเป็นคำประสม มีการใช้ไม่สม่ำเสมอ และเป็นคำที่มีความหมายซ้ำซ้อนกับคำเรียกรสพื้นฐาน โดยผู้พูดภาษาจีนแต่จิว้ใช้กลวิธีในการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานทั้งสิ้น 3 กลวิธีใหญ่ และแบ่งเป็น 8 กลวิธีย่อย ได้แก่ 1) กลวิธีการซ้ำคำ เช่น /tiam2 tiam5/ 'หวานหวาน' 2) กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐาน 1 กับคำเรียกรสพื้นฐาน 2 เช่น /siŋ1ti:1/ 'เปรี้ยวหวาน' และ 3) กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำขยาย แบ่งออกเป็นกลวิธีย่อย ได้แก่ 3.1) กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำเรียกกลิ่น เช่น

/phan₁ tī:1/ ‘หอมหวาน’ 3.2) กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำบอกลักษณะ เช่น /sow₁ kiam₅/ ‘เค็มกรอบ’ 3.3) กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำบอกความเจือจางของรส เช่น /kiam₂ ηε₆/ ‘เค็มเล็กน้อย’ 3.4) กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำบอกอุณหภูมิ เช่น /hiam₁ ho:1/ ‘เผ็ดร้อน’ 3.5) กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำว่า /tshuk₅/ ‘ออก’ เช่น /tshuk₅ siab₁/ ‘ออกฝาด’ และ 3.6) กลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำว่า /se:1/ ‘เกิด’ เช่น /se:1 tī:1/ ‘ออกหวาน’

โดยกลวิธีการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานทั้ง 8 กลวิธี ดังกล่าวสามารถทำให้ความหมายของคำเรียกรสเปลี่ยนในแง่ของ ความหมายของคำเรียกรสเปลี่ยนในแง่ของ การมีระดับความเข้มข้นที่อ่อนลงของรส การมีรสมากกว่า 1 รส การรับรู้รสที่เกิดร่วมกับการรับรู้กลิ่นในขณะเดียวกัน การแสดงถึงรสร่วมกับลักษณะของอาหาร และการแสดงถึงความรู้สึกร้อนที่เกิดขึ้นภายในปากขณะรับประทานอาหาร

คำเรียกรสไม่พื้นฐานที่เกิดจากการสร้างคำด้วยกลวิธีต่างๆ พบว่ามีทั้งสิ้น 100 คำ โดยผู้พูดภาษาจีนแต้จิ๋วใช้กลวิธีการซ้ำคำมากที่สุด และกลวิธีการผสมคำเรียกรสพื้นฐาน 1 กับ คำเรียกรสพื้นฐาน 2 น้อยที่สุด รสพื้นฐานที่มีจำนวนคำเรียกรสไม่พื้นฐานเป็นสมาชิกน้อยมากที่สุด ได้แก่ รส /tī:1/ หรือ /tīam₅/ ‘หวาน’ จำนวน 28 คำ ส่วนรสที่มีคำเรียกรสไม่พื้นฐานเป็นสมาชิกน้อยที่สุด ได้แก่ รส /siab₂/ ‘ฝาด’ จำนวน 6 คำ

ผลการวิเคราะห์คำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสในภาษาจีนแต้จิ๋วพบว่า ผู้พูดภาษาจีนแต้จิ๋วใช้คำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสที่มีความหมายทางบวก ทางลบ และที่มีความหมายเป็นกลาง ซึ่งทัศนคติของผู้บอกภาษาจะแตกต่างกันออกไปในแต่ละบุคคล สำหรับคำแสดงทัศนคติทางบวกใช้ในการแสดงถึงความรู้สึกพึงพอใจต่อรสของอาหารที่ชอบ ซึ่งมีทั้งหมด 7 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มคำที่มีความหมายว่า ‘ถูกปาก’ ‘อร่อย’ ‘ดี’ ‘เจริญอาหาร’ ‘ยินดี’ ‘มีรส’ และ ‘ไม่เลว’ เช่น /ha?2 tshuj₂/ (ชอบ+ปาก) ‘ถูกปาก’ คำแสดงทัศนคติทางลบใช้แสดงความรู้สึกไม่พึงพอใจต่อรสของอาหารที่ไม่ชอบ มีทั้งหมด 7 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มคำที่มีความหมายว่า ‘ไม่ถูกปาก’ ‘ไม่อร่อย’ ‘ไม่ดี’ ‘เลี่ยน’ ‘กินยาก’ ‘ไม่มีรส’ และ ‘รสจัด’ เช่น /mɔ:6 tsia?5/ (เลว+รับประทาน) ‘ไม่อร่อย’ และคำแสดงทัศนคติที่มีความหมายเป็นกลาง เป็นคำที่มีไม่ได้แสดงถึงความพึงพอใจหรือไม่พึงพอใจต่อรสของอาหารแต่อย่างใด มีทั้งหมด 4 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มที่มีความหมายว่า ‘กินง่าย’ ‘ธรรมดา’

‘ไม่แตกต่าง’ และ ‘พอสมควร’ คำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสที่มีความหมายทางบวกนั้นไปปรากฏกับรส /tī:1/ หรือ /tiam5/ ‘หวาน’ มากที่สุด จึงตีความได้ว่าผู้พูดภาษาจีนแต่จิวชอบรับประทานอาหารที่มีรส /tī:1/ หรือ /tiam5/ ‘หวาน’ มากที่สุด ส่วนคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรสทางลบนั้นไปปรากฏกับคำเรียกรสคำว่า /tsia:4/ ‘จืด’ มากที่สุด แสดงว่าผู้พูดภาษาจีนแต่จิวไม่ชอบรับประทานอาหารที่มีรส /tsia:4/ ‘จืด’ มากที่สุด

ผลการวิเคราะห์ข้างต้นเป็นมีทั้งที่เป็นไปตามสมมติฐานและไม่เป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้ กล่าวคือ คำเรียกรสพื้นฐานเป็นศัพท์เดี่ยว และใช้โดยผู้บอกภาษาอย่างสม่ำเสมอ คำเรียกรสไม่พื้นฐานเป็นคำผสม และใช้โดยผู้บอกภาษาอย่างไม่สม่ำเสมอ และคำแสดงทัศนคติเป็นคำทั่วไปที่สามารถนำมาใช้บรรยายความรู้สึกเกี่ยวกับรสได้ ซึ่งเป็นไปตามสมมติฐาน แต่พบผลการวิเคราะห์ที่ไม่เป็นไปตามสมมติฐานด้วยเช่นกัน คือ ผู้พูดภาษาจีนแต่จิวแยกความแตกต่างของรสพื้นฐานประเภทต่างๆ ออกจากกัน ด้วยมิติแห่งความแตกต่างทั้งสิ้น 7 มิติ ได้แก่ ความคงทนของรส ความฉ่ำอม การได้กลิ่นทางจมูก ความแสบ ความเหนียวคอ ความกระหายน้ำ และความเสียวฟัน ดังนั้นสมมติฐานเกี่ยวกับมิติแห่งความแตกต่างจึงตรงกับที่ตั้งไว้เพียง 2 มิติ คือ กลิ่นของอาหาร และความแสบร้อนที่ลิ้น แต่ไม่ใช้มิติปุ้มรับรส กลวิธีการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานที่ตั้งสมมติฐานไว้ได้แก่ การผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำขยาย และการผสมคำเรียกรสพื้นฐานเข้าด้วยกัน เป็นกลวิธีที่ผู้พูดภาษาจีนแต่จิวใช้ในการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐาน และพบกลวิธีที่เพิ่มขึ้น ได้แก่ การซ้ำคำเรียกรสพื้นฐาน ส่วนคำขยายที่นำมาผสมกับคำเรียกรสพื้นฐานนั้นพบว่ามีหลายประเภท ได้แก่ คำแสดงความรู้สึกทางประสาทสัมผัสอื่น คำบอกลักษณะ คำบอกความเจือจางของรส คำบอกอุณหภูมิ คำว่า /tshuk5/ ‘ออก’ และ คำว่า /se:1/ ‘เกิด’ ส่วนคำแสดงทัศนคติที่ผู้พูดภาษาจีนแต่จิวใช้ในการแสดงความรู้สึกที่มีต่อรสนั้นมิได้มีเพียงคำแสดงทัศนคติที่มีความหมายทางบวกและลบเท่านั้น แต่ยังใช้คำที่มีความหมายเป็นกลาง ในการแสดงความรู้สึกด้วย

6.2 อภิปรายผล

6.2.1 การศึกษาคำเรียกรสในแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ทำให้สามารถอธิบายเกี่ยวกับวัฒนธรรมในแง่ของการแบ่งประเภทตามแบบพื้นเมือง (indigenous categories) ซึ่งเป็นแบบชาวบ้าน (folk concept) ในที่นี้คือการแยกความแตกต่างของรสพื้นฐานประเภทต่างๆ ทำให้สามารถเห็นภาพรวมของระบบคำเรียกรสของผู้พูดภาษาจีนแต่จิว ซึ่งสามารถแสดงให้เห็นกระบวนการ

การคิดที่มีรายละเอียดแตกต่างออกไปจากทางด้านวิทยาศาสตร์แต่ทำให้สามารถแยกความแตกต่างของรสต่างๆ ได้เช่นเดียวกัน อย่างไรก็ตามการศึกษาร่วมกันในแบบของชาวบ้านและทางวิทยาศาสตร์จะสามารถทำให้มีการพัฒนาองค์ความรู้เกี่ยวกับรสในด้านต่างๆ เช่น ด้านการศึกษา ด้านการแพทย์ และด้านอุตสาหกรรมการผลิตอาหาร ให้มีความเจริญงอกงามได้มากยิ่งขึ้น

6.2.2 การมีคำเรียกรสที่แตกต่างกันไปในแต่ละภาษา สามารถสะท้อนให้เห็นถึงการมีอยู่และการให้ความสำคัญกับอาหารและรสของอาหารเหล่านั้นในแต่ละวัฒนธรรมที่อาจเหมือนและแตกต่างกัน เช่น ในภาษาจีนแต้จิ๋วและภาษาไทยมีคำเรียกรสพื้นฐานที่มีความหมายใกล้เคียงกันได้แก่ /tsia:4/ 'จืด' /siŋ1/ 'เปรี้ยว' /kiam5/ 'เค็ม' /ti:1/ หรือ /tiam5/ 'หวาน' /khow4/ 'ขม' /siab2/ 'ฝาด' และ /hiam1/ 'เผ็ด' ซึ่งแสดงให้เห็นว่าวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของชาวจีนและชาวไทยมีความคล้ายคลึงกันเนื่องจากมีคำเรียกรสที่มีความหมายใกล้เคียงกัน อย่างไรก็ตามในภาษาจีนแต้จิ๋วไม่มีคำเรียกรสใดที่มีความหมายใกล้เคียงกับคำว่า 'มัน' 'ชื่น' 'เผื่อน' และ 'ฮีน' เหมือนในภาษาไทยตามที่ค้นพบจากงานในอดีตที่ศึกษาคำเรียกรสในภาษาไทยถิ่น (อัญชลิกา, 2543) และในภาษาไทยคำว่า 'ชุ่มคอ' ก็มีใช้คำเรียกรสที่เหมือนคำว่า /kam1/ 'ชุ่มคอ' ในภาษาจีนแต้จิ๋ว ซึ่งความแตกต่างในการมีคำเรียกรสที่ไม่เหมือนกันนี้สะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของชาวไทยและชาวจีนที่แตกต่างกัน ซึ่งอาจเกิดจากการมีและการบริโภคอาหารที่มีความแตกต่างกันทำให้มีคำเรียกรสที่ใช้ในภาษาแตกต่างกันไปด้วย

6.2.3 โครงสร้างของคำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาจีนแต้จิ๋วที่เกิดจากการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำขยายประเภทต่างๆ คือ คำแสดงความรู้สึกทางประสาทสัมผัสอื่น คำบอกลักษณะ คำบอกระดับของรส คำบอกคุณหมุมิ สะท้อนให้เห็นได้ว่ามนุษย์มีการรับรู้ที่เกิดขึ้นร่วมกันที่เกิดจากประสาทสัมผัสด้านอื่นที่นอกเหนือจากการรับรสที่เกิดขึ้นภายในปากเพียงอย่างเดียวในขณะที่รับประทานอาหาร ซึ่งการรับรู้ร่วมกันหลายอย่างเหล่านี้ล้วนแล้วแต่มีความสำคัญที่ทำให้มนุษย์สามารถรับรู้รสชาติของอาหารได้อย่างสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยเกี่ยวกับรสทางด้านวิทยาศาสตร์และจิตวิทยาในอดีต

6.2.4 การศึกษาเกี่ยวกับรสโดยมีความเชื่อว่ารสพื้นฐานนั้นมีเพียง 4 ประเภทเท่านั้น คือ sweet (หวาน), bitter (ขม), salty (เค็ม), และ sour (เปรี้ยว) เพราะยึดติดกับผลการศึกษาใน

อดีตมากเกินไป อาจเป็นการจำกัดความคิดที่จะนำไปสู่การค้นพบข้อเท็จจริงต่างๆ ที่น่าสนใจและที่เป็นประโยชน์อื่นๆ

6.2.5 เป็นที่น่าสังเกตว่าผู้พูดภาษาจีนแต่จิวในประเทศไทยได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของชาวไทย ความพึงพอใจในรสของชาวจีนแต่จิวจึงอาจมีความคล้ายคลึงกับของชาวไทยมากกว่าชาวจีนแต่จิวในประเทศจีนก็เป็นได้ จึงควรอย่างยิ่งที่จะมีการศึกษาให้เห็นถึงข้อเท็จจริง ภาพรวม และแนวโน้มของการใช้ภาษาจีนแต่จิวในอนาคตที่กว้างขวางและชัดเจนมากยิ่งขึ้น

6.2.6 ผลการวิเคราะห์เกี่ยวกับคำเรียกรสพื้นฐาน คำเรียกรสไม่พื้นฐาน และคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับรส แสดงให้เห็นว่าชาวจีนใช้คำในการเรียกรสอาหารอย่างไร และมีความชอบและไม่ชอบรับประทานอาหารรสใด สามารถสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของชาวจีนซึ่งถือเป็นเอกลักษณ์ที่โดดเด่นของกลุ่มชาติพันธุ์นี้

6.3 ข้อเสนอแนะ

6.3.1 งานวิจัยชิ้นนี้เป็นการศึกษาคำเรียกรสและทัศนคติเกี่ยวกับรสตามแนววรรคศาสตร์ชาติพันธุ์ในภาษาจีนแต่จิวเท่านั้น แต่ไม่ได้ศึกษาคำเรียกรสในภาษาจีนถิ่นอื่น ผู้วิจัยจึงมีความเห็นว่าควรมีการศึกษาคำเรียกรสและทัศนคติเกี่ยวกับรสในภาษาจีนถิ่นอื่นที่นอกเหนือจากภาษาจีนแต่จิวด้วย เช่น ภาษาจีนแมนดาริน และภาษาจีนฮกเกี้ยน เป็นต้น และนำมาเปรียบเทียบเพื่อดูว่าภาษาจีนต่างถิ่นกันจะใช้คำเรียกรสหรือมีทัศนคติเกี่ยวกับที่รสเหมือนหรือแตกต่างกันหรือไม่อย่างไร

6.3.2 นอกจากนี้ควรมีการศึกษาคำเรียกรสและทัศนคติเกี่ยวกับรสในภาษาจีนแต่จิวของชาวจีนแต่จิวในประเทศจีน และนำมาเปรียบเทียบกับคำเรียกรสและทัศนคติเกี่ยวกับรสในภาษาจีนแต่จิวของชาวจีนแต่จิวในประเทศไทย หรือชาวจีนแต่จิวที่อาศัยในถิ่นหรือประเทศอื่น เพื่อให้เห็นภาพรวมว่าคำเรียกรสในภาษาจีนแต่จิวซึ่งพูดโดยชาวจีนแต่จิวที่อยู่ต่างถิ่นกันนั้นเหมือนหรือแตกต่างกันหรือไม่อย่างไร

6.3.3 ควรมีการศึกษาเปรียบเทียบคำเรียกรสของผู้พูดภาษาหลักภาษาเดียวกันแต่อาศัยอยู่ในถิ่นหรือประเทศที่ต่างกัน เช่น คำเรียกรสของผู้พูดภาษาอังกฤษในประเทศแคนาดา กับออสเตรเลีย หรือคำเรียกรสของผู้พูดภาษาฝรั่งเศสในประเทศฝรั่งเศสกับประเทศไฮติ (Haiti) เป็นต้น

6.3.4 ควรมีการศึกษาเกี่ยวกับรสเด่นหรือรสที่ชาวจีนชอบรับประทาน ซึ่งจะสามารถทำให้เข้าใจและสะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของชาวจีนได้ชัดเจนและลึกซึ้งมากยิ่งขึ้น และอาจนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาทางด้านการแพทย์ หรืออุตสาหกรรมการผลิตอาหาร ซึ่งจะส่งผลดีต่อประชาชนหรือผู้บริโภค เนื่องจากทำให้วงการแพทย์มีการพัฒนา เพราะเข้าใจในข้อเท็จจริงที่จะนำไปสู่การแก้ปัญหาที่เกิดอย่างมีประสิทธิภาพ และผู้ผลิตเข้าถึงความต้องการของผู้บริโภคได้ดียิ่งขึ้น



สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

รายการอ้างอิง

ภาษาไทย

- ครัวอาหารเหล่า. 2546. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แสงแดด.
- จิตรา ก่อนนทเกียรติ. 2541. **ตั้งหนั่งเกี้ย**. กรุงเทพฯ: แพรวสำนักพิมพ์.
- จิตรา ก่อนนทเกียรติ. 2545. **กระจ่างใจจีน**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์จิตรา.
- จินดารัตน์ บุญพันธ์. 2547. **ความหมายเปรียบเทียบของสัตว์ในสำนวนไทย**. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- ธเนศ วงศ์ยานนาวา. 2543. “ การเปลี่ยนแปลงของอาหารจีนชั้นสูงในประเทศไทย: เส้นทางของอาหาร ‘ประชาธิปไตย’ ”. **เนชั่นสุดสัปดาห์** , 8, 410 (10-16 เมย): 80-81.
- ธเนศ วงศ์ยานนาวา. 2546. “ ความเป็นอนิจจังของอาหารจีนชั้นสูงในกรุงเทพ: การเดินทางสู่เส้นทางของอาหาร ‘ประชาธิปไตย’ ”. **จุลสารไทยศึกษา**. 19-2: 42-51.
- ธีระพันธ์ เหลืองทองคำ. 2535. **คำเรียกสีในภาษาเ้า (เมียน)**. โครงการวิจัยภาษาและวัฒนธรรมไทยและเ้าจีน. หน่วยปฏิบัติการวิจัยทางภาษาศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ธีระพันธ์ เหลืองทองคำ, และคณะ . 2547. **ศัพท์านุกรมอาหารริมทางย่านเยาวราช**. โครงการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ปราณี ภายอรุณสุทธิ . 2526. **คำยืมภาษาจีนในภาษาไทยปัจจุบัน**. วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ปราชญ์อาหารจีน. 2526. **อาหารจีนยอดนิยม รวมอาหารจีนขนานแท้กว่า 200 ตำรับ**. กรุงเทพฯ: อาเซียนพับลิชชิง.
- เพียรศิริ วงศ์วิมานนท์. 2525. **เอกสารการสอนและแบบฝึกหัดปฏิบัติชุดวิชาภาษาไทย 3 หน่วยที่ 13**. สาขาวิชาศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- วราภรณ์ ติระ. 2545. **คำเรียกญาติของชาวไทยมุสลิมที่มีเชื้อสายต่างกันในกรุงเทพมหานคร**. วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- วิศรินทร์ ประพันธ์ศิริ. 2535. **คำเรียกญาติภาษาคำเมือง: การวิเคราะห์ทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์**. วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

- ศตวรรษที่ เข็มมหาวัน. 2541. **คำเรียกสีและการรับรู้สีของผู้พูดภาษาไทยลื้อ ลัวะ ม้ง และกระเหรี่ยงในพื้นที่จังหวัดเชียงรายและพะเยา.** วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ศุภมาส เอ่งฉ้วน. 2537. **คำเรียกญาติภาษาจีนฮกเกี้ยนในภาคใต้ของประเทศไทย และเกาะปีนัง.** วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ศุภมาส เอ่งฉ้วน. 2543. **คำเรียกสีและมโนทัศน์เรื่องสีของคนไทยสมัยสุโขทัยและสมัยปัจจุบัน.** วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรดุษฎีบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์. 2533. **ลักษณะสำคัญบางประการในวัฒนธรรมไทยที่แสดงโดยคำเรียกญาติ. ภาษาและวรรณคดีไทย. ปีที่ 7 ฉบับที่ 1.**
- อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์. 2538. **คำเรียกสีและการรับรู้สีของชาวจังหวัดและชาวไทย.** กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อัญชลิกา ผาสุขกิจ. 2543. **คำเรียกรสในภาษาไทยถิ่นตามแนวบรรพตศาสตร์ชาติพันธุ์.** วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ภาษาอังกฤษ

- Backhouse, A.E. 1978. **Japanese taste terms: The study of a lexical field.** University of Edinburgh.
- Backhouse, A.E. 1994. **The Lexical Field of Taste: A Semantic Study of Japanese Taste Terms.** London. Cambridge University Press.
- Bartoshuk, L. 1980. **Separate worlds of taste.** Psychology Today, 14(4): 48-57.
- Bartoshuk, L.M, et al.1999. **From sweets to hot peppers: genetic variation in taste, oral pain, and oral touch. Tastes and Aromas: the Chemical Senses in Science and industry.** Australia. University of New South Wales.
- Beauchamp, Gary K. 1996. **Progress in Understanding Flavor Perception and it's Role with Nutrition.** Paper from the Academic Seminar on "Taste Sensation", held at Chulalongkorn University.
- Beckman, Mary. 2004. **A matter of taste.** Smithsonian, 35(5), 24-26.

- Bell, Graham A., and Watson, Annesley J. 1999. **Tastes and Aromas: the chemical senses in science and industry**. Backwell Science.
- Berlin, Brent and Paul Kay, 1969. **Basic Color Terms: Their Universality and Evolution**. Berkeley: University of California Press.
- Brown, Roger. 1958. How Shall a Thing Be Called?. **Psychological Review** 65, 14-21.
- Chang, K. C. 1978. **Food in Chinese culture: Anthropological and historical perspectives**. New Haven, Conn. , Yale University Press.
- Chou, Li. 1936. **Cheng Hsuan's annotations of Chou Li**. Ssu Pu Pei Yao ed. Shanghai: Chung Hua shu chu.
- Cliff, M. A. and Green, B.G. 1994. Sensory irritation and coolness produced by menthol: Evidence for selective desensitization of irritation. **Physiol. Behav.**, 56(5), 1012-1029.
- Cliff, M. A. and Heymann, H. 1992. Descriptive analysis of oral pungency. **J. Sens. Studies**, 7, 279-290.
- Cliff, M. A. and Heymann, H. 1993. Time-Intensity evaluation of oral burn. **J. Sens. Studies**, 8, 201-211.
- Crawford, T.D. 1982. Defining "Basic Color Terms". **Anthropological Linguistics** 24.3 (338-343)
- Frake, Charles O. 1980. **Language and Cultural Description**. Selected and introduced by Anwar S. Dil. California. Stanford University Press.
- Goodenough, Ward H. 1957. **Cultural Anthropology and Linguistics**. (Georgetown University monograph series on language No.9) Washington D. C. Georgetown university press.
- Green, B. G. 1988. Spatial and temporal factors in the perception of ethanol irritation on the tongue. **Perception Psychophys.**, 44(2), 108-116.
- Green, B. G. 1991. Temporal characteristics of capsaicin sensitization and desensitization on the tongue. **Perception Psychophys.**, 44(2), 108-116.
- Harper, S. J. and McDaniel, M. R. 1993. Carbonated water lexicon: Temperature and CO₂ level influence on descriptive ratings. **J. Food Sci.**, 58(4), 893-898.

- Henning, H. 1916. *Der Geruch*. Leipzig: Barth.
- Ishige, N. 1978. Hurumaherattoo, Galelazoku no shokuseikatsu. *Kokuritsu Minzokugaku Hakubutsukan Kenkyuuhookoku*, 3(2), 159-271.
- Keesing, Roger M. 1972. Simple models of complexity: The lure of kinship. In: Priscilla Reining ed. *Kinship Studies in the Morgan Centennial Year*. Washington D.C.: Anthropological Society of Washington.
- Kuipers, J. 1984. Matters of Taste in Weye'wa. *Anthropological Linguistics*, 26, 84-101.
- Lakoff, George. 1985. *Woman, Fire and Dangerous Things*. What Categories Reveal about Mind. Chicago and London. University of Chicago Press.
- Lawless, H. T. and Stevens, D. A. 1988. Responses by humans to oral chemical irritants as a function of locus of stimulation. *Perception Psychophys.*, 43, 73-78.
- Lehrer, A. 1975. Talking about wine. *Language*, 51, 901-23.
- Lyman, Bernard. 1989. *A Psychology of food: more than a matter of taste*. New York. Van Nostrand Reinhold.
- Lyons, J. 1963. *Structural Semantics*. Oxford: Backwell.
- Lyons, J. 1968. *Introduction to Theoretical Linguistics*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Lyons, John. 1977. *Semantic Volume1*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Maeda, T. 1978. Choosengo no mikakuhyoogenkeiyoshi. *Choosen Gakuhoo*, 86, 19-35.
- Matlin, Margaret W. 1983. *Sensation and perception*. Boston. Allyn and Bacon, Inc.
- Mcburney, D. H. 1974. Are the primary tastes for man?. *Chemical Senses and Flavor*. 1. 1-28.
- Mennella, Julie A, Griffin, Cara E, Beauchamp, Gray K. 2004. Flavor Programming During Infancy. *Pediatrics*. Apr 1. 2004, 113 (4), 840-845.
- Myers, C. S. 1904. "The taste-terms of primitive peoples". *British Journal of Psychology*, 1, 117-126.
- Nida, Eugene A. 1975. *Componential Analysis of Meaning*. Mouton: The Hague.

- O'Mahony, M. and H. Muhiudeen. 1977. "A preliminary study of alternative taste languages using qualitative description of sodium chloride solutions: Malay versus English". **British Journal of Psychology**, 68, 275-8.
- O'Mahony, M. and M. del C. Manzano alba. 1980. Taste descriptions in Spanish and English. **Chemical Senses**, 5, 47-62.
- O'Mahony, M. and R. Ishii. 1986. "A comparison of English and Japanese taste languages: Taste descriptive methodology", codability and the umami taste. **British Journal of Psychology**, 77, 161-74.
- O'Mahony, M. and Thompson, B. 1977. Taste quality description: Can the subject's response be affected by mentioning taste words in the instructions? **Chemical Senses and Flavor**. 2, 283-298.
- O'Mahony, M. and Tsang. 1980. A preliminary comparison of Cantonese and American-English as taste languages. **British Journal of Psychology**, 71, 221-6.
- Pike, Kenneth L. 1967. **Language in Relation to a Unified Theory of Structure of Human Behavior**. Mouton the Hague.
- Prescott, J. 1999. Introduction to the trigeminal sense: the role of pungency in food flavors. **Tastes and Aromas: the chemical senses in science and industry**. Edited by Bell, Graham A., and Watson, Annesley J. Backwell Science.
- Robinson, J. O. 1970. "The misuse of taste names by unstrained observers". **British Journal of Psychology**, 61, 375-8
- Rubin, E. 1936. "Taste". **British Journal of Psychology**, 27, 74-85.
- Schiffman, S. S., and Dackis, C. 1975. Taste of nutrients: Amino acids, vitamins, and fatty acids. **Perception & Psychophysics**, 17, 140-146.
- Schutz, H.G. 1954. **Color in Relation to Food Preference**. In Color in foods: A symposium. Chicago: Quartermaster Food and Container Institute.
- Sekuler, Robert and Blake, Randolph. 1990. **Perception**. New York. McGraw-Hill.
- Sturtevant, William. C. 1964. **Studies in Ethnoscience**. In A Kimball Romney and Roy Goodwin D. Andrade (ed.)

Torii, Kunio. 1996. **Taste Preference and Nutrition**. Paper from the Academic Seminar on
“Taste Sensation”, held at Chulalongkorn University.

[http://classes.yale.edu/anth500a/projects/](http://classes.yale.edu/anth500a/projects/project_sites/00_Neidel/context.htm) project_sites/00_Neidel/ context.htm- 8/1/46.

<http://personal.bgsu.edu/~edwards/tag3.html>



สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาคผนวก ก.

รายชื่ออาหารที่ใช้ในการสัมภาษณ์ 185 รายชื่อ

ลำดับที่	รายชื่ออาหาร
1	น้ำตาลทรายแดง
2	จิ๊กโฉ่ว (ซอสเปรี้ยว)
3	เผือก
4	ถั่วตัด
5	มะเขือเทศ
6	ผักกาดดองเค็ม
7	กล้วยหอม
8	น้ำชา
9	พริกไทย
10	ไข่ดิบ
11	ปลาเค็ม
12	พริกป่น
13	มะนาว
14	เห็ดหอม
15	กระเทียมดอง
16	น้ำมันหอย
17	น้ำจิ้มบ๊วย
18	ขึ้นฉ่าย
19	ข้าวเหนียว
20	กำเช่า (ชะเอม)
21	เปลือกส้ม
22	จับเลี้ยง
23	โป๊ยกั๊ก
24	สับปะรด
25	ผักกาดดองเปรี้ยว

ลำดับที่	รายชื่ออาหาร
26	รากบัว
27	หอยเชลล์ตากแห้ง
28	เป่าฮื้อ
29	เส็กตี (ยาจีนประเภทหนึ่งมีสีดำ)
30	เกลือ
31	ปลาหมึกตากแห้ง
32	ซอสพริก
33	กิ่งฉ่าย (ผักกาดเขียวดอกหวาน)
34	ชาหมู
35	กึ๊กเกี้ย (ส้มลูกเล็ก)
36	ส้มโอ
37	น้ำเปล่า
38	บัวลอย
39	หมี่หวาน
40	กุ่มแห้ง
41	นมวัว
42	ปลิงทะเล
43	ชิงอ่อน
44	ชิงแก่
45	เกี่ยมไห้
46	แห้ว
47	น้ำตาลกรวด
48	ชิงดอง
49	เหม่งทึ่ง
50	ซี่ชวงฉ่าย (ผักดองชนิดหนึ่ง)
51	หน่อไม้ดอง
52	น้ำมันกระเทียมเจียว
53	ต้นหอม

ลำดับที่	รายชื่ออาหาร
54	ผักชี
55	น้ำขม
56	หน่อไม้สด
57	กาหนาน้ำขม (ผักกาดดองกับสมอจีนเคี้ยวในน้ำมัน)
58	น้ำต้มกระดูกหมู
59	น้ำส้มสายชู
60	บะจ่าง
61	ก๊วยจ่าง (ขนมแป้งข้าวเหนียวกินจิ้มกับน้ำตาล)
62	ขนมจีบ
63	น้ำเต้าหู้
64	ขนมกุยช่าย
65	กาลอจี
66	มะม่วงมัน
67	น้ำมันงา
68	น้ำพริกเผา
69	หล่อยั้งก้วย
70	กล้วยดิบ
71	สั้วท้อ (ซาลาเปาสูกท้อ)
72	โขว่น้ำ (ลูกสมอดำดองน้ำเกลือ)
73	เหล้าขาว
74	ซีอิ้วดำ
75	ลูกพลับตากแห้ง
76	หมูหัน
77	ซีอิ้วก้วย
78	ขอส่วน
79	หมูแผ่นย่าง
80	กั้งดอง
81	แฮ่กั้น

ลำดับที่	รายชื่ออาหาร
82	น้ำมันหมู
83	หมูหยอง
84	ลูกท้อ
85	สาหร่ายทะเล
86	ลำไยตากแห้ง
87	เก๋าคี (ผลไม้เลื้อยตากแห้งใช้เป็นยา)
88	ขนมขง
89	รังนก
90	หน่อเช่า
91	ตั้งฉ่าย
92	เหล็กไฉ้จิว (เหล้าลำไย)
93	ไหน์ก้วยจิว (เหล้าลั่นจี้)
94	ฟักเชื่อม
95	ซอสมะเขือเทศ
96	หูลลาม
97	ฮวกก้วย (ขนมถ้วยฟูจีน)
98	โสม
99	ทุเรียนสุก
100	น้ำแซเช่า (เครื่องดื่มสมุนไพรจีน)
101	ตั้งกุก (รากพืชตระกูลผักชีใช้เป็นยา)
102	ใบปอ
103	พริกไทยสด
104	แป้งข้าวโพด
105	หอยแครงลวก
106	ตระไคร้
107	ข่า
108	เกาลัด
109	ห่วยซัว (รากมันเทศจีนใช้เป็นยา)

ลำดับที่	รายชื่ออาหาร
110	เป็ียร์
111	กาแพ
112	เต้าหู้
113	ปาห้องโก๋
114	กระเทียมสด
115	อั้งจ้อ (พุทราจีน)
116	ไก่แซ่เหล้า
117	งาดำน้ำขิง
118	มะระ
119	หัวหอม
120	เต้าเจี้ยว
121	ขนมผักกาด
122	หมี่กึ่ง (แบ่งใช้แทนเนื้อสัตว์ในอาหารเจ)
123	เม็ดมะม่วงหิมพานต์
124	ไข่เยี่ยวม้า
125	ไข่เป็
126	โชดา
127	น้ำอัดลม
128	ขนมคอเป็ด
129	บะกูดเต้ (น้ำแกงตุ๋นยาจีน)
130	คอปั้ง (ข้าวอบทรงเครื่อง)
131	หล่าเป็ย (ขนมเป็ยะชนิดหนึ่ง)
132	จ้วยก้วย (แบ่งรูปถ้วยหนึ่งหน้าไข่เป็สับ)
133	ตือฮวนจุกบี่ (หมูต้มผักกาดดองกับไส้หมูยัดข้าวเหนียว)
134	โวนนี่แปะก้วย (ขนมหวานเผือกแปะก้วย)
135	จับฉ่าย
136	เป็ดย่าง
137	เกียเอ็งจี้ (บ๊วยอบแห้ง)

ลำดับที่	รายชื่ออาหาร
138	หน้าเลียบ (เนื้อมะกอกดองเค็ม)
139	โหงวเส็กหึ่ง (ขนม 5 สี)
140	พริกขี้หนู
141	กระเพาะปลา
142	จู้ซังเปี้ย (ขนมเปี้ยะต้นหอม)
143	ขนมโก๋
144	เต้าหู้ยี้
145	เต้าซี่ (ถั่วดำต้มหมักเกลือ)
146	น้ำผึ้ง
147	เยื่อไผ่
148	หอยเชลล์สด
149	ต้นกระเทียม
150	ดอกไม้จีน
151	ไข่เค็ม
152	สาหร่ายเส้นผม
153	แปะชะ (พืชตระกูลถั่วลิสงใช้เป็นยา)
154	เต้าเจี้ยวเผ็ด
155	เก็กฮวย
156	ก้วยเตี่ยวหลอด
157	เม็ดบัว
158	ตั้งซิม (รากพืชคล้ายโสมใช้เป็นยา)
159	หอยจ๊อ
160	ปักคี่ (พืชตระกูลถั่วใช้เป็นยา)
161	ชาห่านอบหมี่
162	ไก่ตุ๋นยาจีน
163	ปลาช่อนแป๊ะชะ
164	แมงกระพุน
165	ซาลาเปา

ลำดับที่	รายชื่ออาหาร
166	กุ้งอบวุ้นเส้น
167	เอ็นกวาง
168	ขนมเทียน
169	ซากักลิ้วก้วย-เซี้ยะลิ้วก้วย (ขนมไหว้แม่ซื่อ)
170	ผงชูรส
171	ขนมไข่
172	ซกซา (ถั่วเคลือบน้ำตาล)
173	ไก่ผัดขิง
174	ผัดโหวก้วย
175	คักท้อก้วย (ขนมไส้ข้าว/กุยฉ่าย/กะหล่ำ หรือถั่ว)
176	แฮมยูนนาน
177	เปิดปักกิ่ง
178	เห็ดหูหนูดำ
179	บ๊วยดองเค็ม
180	ฟองเต้าหู้
181	กระเพาะหมูต้มพริกไทย
182	หลักเกี้ยว (ผักชนิดหนึ่งคล้ายต้นหอม)
183	ชวงเจี๋ย (พริกหอม)
184	โหวงจั้งปัง (ขนมข้าวพอง)
185	มั่วปัง (ขนมงาตัด)

ภาคผนวก ข.

รายชื่ออาหารตัวแทนรส รสละ 3 ชนิด

รส /tsia4/ 'จืด'

1. น้ำเปล่า
2. ข้าวสวย
3. ข้าวต้ม

รส/siŋ1/ 'เปรี้ยว'

1. มะนาว
2. มะขามเปียก
3. น้ำส้มสายชู

รส/kiam5/ 'เค็ม'

1. เกลือ
2. น้ำปลา
3. ซีอิ๊วขาว

รส/ti:1/ หรือ /tiam5/ 'หวาน'

1. น้ำตาลทรายขาว
2. น้ำตาลกรวด
3. น้ำตาลทรายแดง

รส /khow4/ 'ขม'

1. น้ำขม
2. มะระ
3. ยาเขียว

รายชื่ออาหารตัวแทนรส รสละ 3 ชนิด

รส /kam₁/ 'ชุ่มคอ'

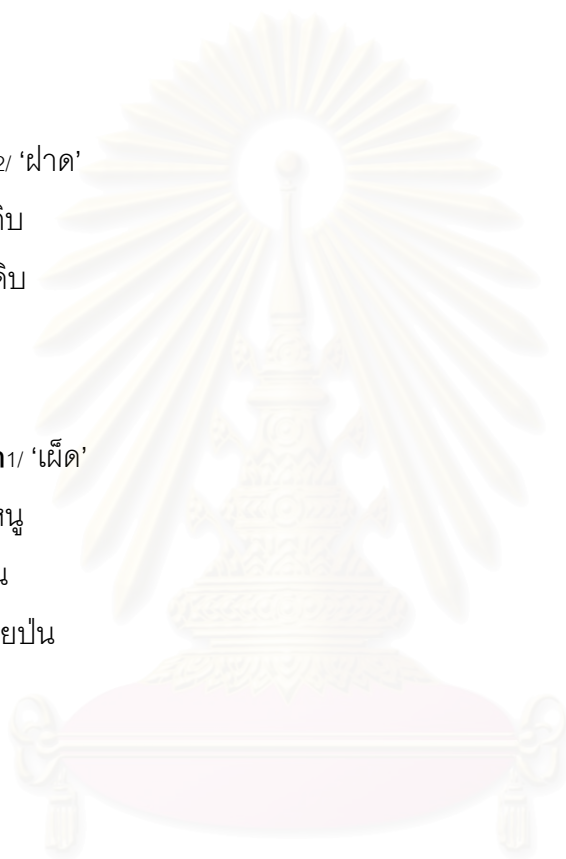
1. กำเข่า
2. แชกาน่า
3. น้ำชา

รส /siab₂/ 'ฝาด'

1. กลัวยดิบ
2. ละมุดดิบ
3. ฝรั่งดิบ

รส /hiam₁/ 'เผ็ด'

1. พริกขี้หนู
2. พริกป่น
3. พริกไทยป่น



สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ประวัติผู้เขียนวิทยานิพนธ์

นางสาวพรลัดดา เมฆบัณชूरย์ เกิดเมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2523 ที่จังหวัด กรุงเทพมหานคร สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาศิลปศาสตรบัณฑิต เกียรตินิยมอันดับ 2 สาขา วิชาภาษาอังกฤษ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ในปีการศึกษา 2544 ต่อจากนั้นเข้าศึกษาต่อในหลักสูตรอักษรศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาภาษาศาสตร์ คณะ อักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ในปีการศึกษา 2545



สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย