

การศึกษาแนวทางการแปลคำกริยาในตำราประกอบอาหารไทย  
จากภาษาไทยเป็นภาษาอังกฤษ

นางสาวปนัดดา รุ่งเรืองรัตนกุล

สารนิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาการแปล ศูนย์การแปลและการล่ามเฉลิมพระเกียรติ

คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ปีการศึกษา 2556

บทคัดย่อและแฟ้มข้อมูลฉบับเต็มของวิทยานิพนธ์ตั้งแต่ปีการศึกษา 2554 ที่ให้บริการในคลังปัญญาจุฬาฯ (CUIR)  
เป็นแฟ้มข้อมูลของนิสิตเจ้าของวิทยานิพนธ์ที่ส่งผ่านทางบัณฑิตวิทยาลัย

The abstract and full text of theses from the academic year 2011 in Chulalongkorn University Intellectual Repository (CUIR)  
are the thesis authors' files submitted through the Graduate School.

Translation Study of Some Selected Verbs in Thai Cook Books  
from Thai to English

Miss Panadda Roongruangratanakul

A Special Research in Partial Fulfillment of the Requirements

For the Degree of Master of Arts in Translation

Chalermprakit Center of Translation and Interpretation

Faculty of Arts, Chulalongkorn University

Academic Year 2013

## บทคัดย่อ

สารนิพนธ์ฉบับนี้มุ่งศึกษาวิธีการในการแปลคำกริยาในตำบัตำรอาหารภาษาไทยเป็นภาษาอังกฤษ โดยพิจารณาองค์ประกอบความหมายที่บรรจุอยู่ในคำ ผู้วิจัยได้ศึกษาและรวบรวมคำกริยาภาษาไทยทั้งสิ้น 40 คำ จากตำรอาหารไทยหกเล่มจากสำนักพิมพ์แสงแดด โรงเรียนศรีวิชัย โรงเรียนสอนการประกอบอาหารเลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต และโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต นอกเหนือจากข้อมูลที่ศึกษาจากหนังสือทั้งหกเล่ม ผู้วิจัยได้ขอข้อมูลรายการคำศัพท์เพิ่มจากทั้งสี่สถาบัน เพื่อให้ได้คำแปลที่หลากหลาย และครบถ้วนที่สุด

หลักการและแนวคิดที่นำมาใช้ศึกษาวิจัย คือ ทฤษฎีและแนวทางการแปลขั้นพื้นฐาน เชื่อมโยงด้านวัฒนธรรมและตำรอาหาร การศึกษาการแปลตำบัตำรอาหาร และการศึกษาองค์ประกอบด้านความหมายของคำกริยา โดยทฤษฎีและแนวทางที่มีส่วนสำคัญในการคัดเลือกคำแปลกริยาที่เหมาะสมที่สุด คือ การศึกษาองค์ประกอบความหมายของคำ (Componential Analysis) โดยผู้วิจัยได้ประยุกต์การศึกษานี้ในการเปรียบเทียบ วิเคราะห์ สังเคราะห์และคัดเลือกคำแปล นอกจากนี้ การศึกษาความเชื่อมโยงด้านวัฒนธรรมและตำรอาหารก็มีส่วนสำคัญในการวิจัยครั้งนี้ เนื่องจากการแปลคำกริยาในตำรอาหารถือเป็นการแปลตำบัตำรอาหาร

หลังจากการสังเคราะห์องค์ประกอบความหมายของคำโดยอ้างอิงนิยามจากพจนานุกรม ผู้วิจัยได้ทำการตรวจสอบอีกครั้งโดยจับคู่คำภาษาอังกฤษที่มีองค์ประกอบความหมายของคำใกล้เคียงกับคำภาษาไทยมากที่สุด และดำเนินการสัมภาษณ์และรวบรวมข้อมูลจากผู้เชี่ยวชาญอาหารทั้งสี่สถาบัน พบว่า ผู้วิจัยพบว่า ปัจจัยสำคัญที่สุดในการเลือกคำแปลกริยาคำใดคำหนึ่ง มี คือ จำนวนองค์ประกอบความหมายของคำแปลภาษาอังกฤษที่ตรงกับองค์ประกอบความหมายของคำต้นฉบับภาษาไทย วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร เครื่องครัวที่ใช้ในการประกอบอาหาร และลักษณะของอาหารเมื่อใช้กริยานั้นๆ เช่น รวน ผัด ทอด โดยผู้แปลสามารถใช้คำคุณศัพท์เพื่อเพิ่มรายละเอียดและให้ความกระจ่างชัด

## Abstract

This purpose of this special research is to study the translation method of Thai verb in Thai cookery books from Thai language into English language by considering the components in each verb. The researcher has studied and collected altogether 40 Thai verbs from six different cookery books of Sangdad publishing, Wandee Culinary School, Le Cordon Bleu Dusit and Suan Dusit International Culinary School. Apart from these books, the researcher contacted the four culinary schools to gather vocabulary list in order to acquire various and complete translations.

The principles and concepts used in this research are fundamental translation theories and concepts, the correlation between culture and cookery books, the study of cross-culture text translation and the study of componential analysis. The most important theory and concept in selecting the most suitable translated version of verb is the study of componential analysis. The researcher has adapted this study to compare, analyze, synthesize and select the translation. Furthermore, the correlation between culture and cookery books also plays the important part in this research since the translation of verbs in cookery books is known as the cross-culture translation.

After the researcher synthesized the componential analysis of each word from the definition in the dictionaries, the researcher rechecked by matching the English words and phrases which have the most similar components to Thai verb, interviewed and collected data from cookery professional of the four culinary schools. The researcher found that the most important factor in selecting the translation of any verb is the quantity of the components in English words or phrases which match with the components in Thai word, the materials used in cooking, the utensils and the form of the food after being used by the selected verb for example, รวน ผัด ทอด. The translator can use adjective and adverb to add more information and clarity.

## กิตติกรรมประกาศ

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณ ผศ.สารภี แกสตัน อาจารย์ที่ปรึกษาสารนิพนธ์ที่กรุณาใช้เวลาอันมีค่าตรวจสอบ ให้คำชี้แนะและความคิดเห็นอันเป็นประโยชน์และเป็นบุคคลสำคัญที่ผลักดันให้ผู้วิจัยเขียนสารนิพนธ์เล่มนี้ด้วยความคิดด้านบวกและมีกำลังใจในการสร้างสรรค์ผลงาน

ขอกราบขอบพระคุณผศ.ปัทมา อัครนโธ ที่กรุณาใช้เวลาอ่าน ตรวจสอบ และให้คำแนะนำอันเป็นประโยชน์ที่ทำให้สารนิพนธ์นี้มีความสมบูรณ์มากขึ้น

ขอกราบขอบพระคุณฉลองกรู้ง แซ่ฮั้ง นักแปลตำราอาหารและอาร์ต ไดเรกเตอร์ประจำสำนักพิมพ์ แสงแดด ดีกเตอร์วิฑูดา ณ สงขลา ศรียามัย รองผู้อำนวยการโรงเรียนศรีวันดี คุณศุภพิชญ์ โอภาส วิศวลัย เชฟและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารแห่งโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต คุณระพีพัฒน์ บริบูรณ์ เชฟสอนการประกอบอาหารไทยและผู้กำหนดค่าแปลในตำราอาหารไทยแห่งโรงเรียนสอนการประกอบอาหารเลข กอร์ดอง เบลอ ดุสิต ที่กรุณาให้ข้อมูลด้านคำศัพท์และข้อมูลเชิงวิเคราะห์ในด้านการหาค่าแปลอันเป็นประโยชน์อย่างยิ่งในการทำวิจัยในครั้งนี้ให้สำเร็จลุล่วง

ขอกราบขอบพระคุณคุณคุณอัญชสา กานแก้ว R&D Section Manager ผู้คิดค้นสูตรอาหารประจำร้าน “ส้มตำดอกรัก” ซึ่งอยู่ในเครือ Indies' Kitchen ที่กรุณาให้ข้อมูลเชิงลึกของคำกริยาภาษาไทยในตำราภาษาไทยซึ่งเป็นส่วนสำคัญในการพิจารณาและเปรียบเทียบองค์ประกอบความหมายของคำ

ขอขอบคุณคุณรพีพรรณ สายนระชา ผู้อำนวยการฝ่ายประชาสัมพันธ์แห่งโรงเรียนศรีวันดี คุณฉัตรดาไชยชนะ เจ้าหน้าที่ประชาสัมพันธ์และประสานงานต่างประเทศแห่งโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต คุณกฤตยา โภคะทรัพย์ไพบุลย์ ผู้จัดการฝ่ายบุคคลและธุรการแห่งโรงเรียนสอนการประกอบอาหารเลข กอร์ดอง เบลอ ดุสิตที่กรุณาเสียสละเวลาและเป็นคนกลางที่ช่วยดำเนินการติดต่อกับผู้เชี่ยวชาญอาหาร

ขอขอบคุณนางสาวพิณวรรณ จารีกกฤษฎา อาจารย์ด้านการออกแบบที่สละเวลาวาดรูปประกอบคำกริยาทั้ง 40 รูปเพื่อให้สื่ออากัปกริยาท่าทางตรงกับข้อมูลมากที่สุด

ขอขอบคุณนายประเวช รุ่งเรืองรัตนกุล นางกัลยา รุ่งเรืองรัตนกุล นางสาวปัทมา รุ่งเรืองรัตนกุล นางสาววันตรี เกตุศรีพุ่มที่คอยสนับสนุนและผลักดันในการเขียนสารนิพนธ์มาโดยตลอด

## สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อภาษาไทย.....	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	ข
กิตติกรรมประกาศ.....	ค
สารบัญ.....	ง
<b>บทที่ 1 บทนำ.....</b>	<b>1</b>
1.1 ชื่อเรื่อง.....	1
1.2 หลักการและเหตุผล.....	1
1.3 วัตถุประสงค์.....	5
1.4 สมมุติฐานการวิจัย.....	5
1.5 ขอบเขตการวิจัย.....	6
1.6 ระเบียบวิธีการวิจัย.....	7
1.7 ขั้นตอนการศึกษาค้นคว้า.....	8
1.8 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	8
<b>บทที่ 2 ทฤษฎีการแปลและทฤษฎีอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง.....</b>	<b>9</b>
2.1 ทฤษฎีและแนวทางการแปลพื้นฐาน.....	9

2.1.1	ศึกษาและกำหนดประเภทของตัวบทและชนบประจำชนิดตัวบทของ Reiss.....	9
2.1.1.1	ศึกษาประเภทของตัวบทและชนบประจำชนิดตัวบทของ Reiss .....	9
2.1.1.2	กำหนดประเภทของตัวบทและชนบประจำชนิดตัวบทของ Reiss ที่ใช้ในการวิจัย.....	11
2.1.2	ศึกษาและกำหนดรูปแบบการเขียนสูตรอาหารของ THE RECIPE WRITER'S HANDBOOK .....	11
2.1.2.1	ศึกษารูปแบบการเขียนสูตรอาหารของ THE RECIPE WRITER'S HANDBOOK .....	11
2.1.2.2	กำหนดรูปแบบการเขียนสูตรอาหารของ THE RECIPE WRITER'S HANDBOOK ที่ใช้ในการวิจัย.....	14
2.1.3	ศึกษาและกำหนดตัวบทตำราอาหารไทยของแม่ครัวหัวป่าที่ใช้ในการวิจัย.....	14
2.1.3.1	ศึกษาตัวบทตำราอาหารไทยของแม่ครัวหัวป่าที่ใช้ในการวิจัย.....	14
2.1.3.2	กำหนดตัวบทตำราอาหารไทยของแม่ครัวหัวป่าที่ใช้ในการวิจัย.....	17
2.1.4	ศึกษาและกำหนดการใช้ Scenes-and-Frames Semantics ในการแปล ของ Fillmore และ Kusmal.....	17
2.1.4.1	ศึกษาการใช้ Scenes-and-Frames Semantics ในการแปล ของ Fillmore และ Kusmal.....	17
2.1.4.2	กำหนดการใช้ Scenes-and-Frames Semantics ในการแปล ของ Fillmore และ Kusmal ที่ใช้ในการวิจัย.....	19
2.2	การศึกษาคความเชื่อมโยงด้านวัฒนธรรมและตำราอาหาร.....	20
2.2.1	ศึกษาและกำหนดความหมายด้านวัฒนธรรม.....	20
2.2.1.1	ศึกษาคความหมายด้านวัฒนธรรม.....	20

2.2.1.2 กำหนดประเด็นที่ต้องคำนึงถึงเกี่ยวกับวัฒนธรรม และตำราอาหารที่ใช้ในการวิจัย.....	22
2.2.2 ศึกษาและกำหนดคุณลักษณะของวัฒนธรรม.....	22
2.2.2.1 ศึกษาคุณลักษณะของวัฒนธรรม.....	22
2.2.2.2 กำหนดคุณลักษณะของวัฒนธรรมที่ใช้ในการวิจัย.....	25
2.2.3 ศึกษาและกำหนดการจัดกลุ่มทางวัฒนธรรม.....	25
2.2.3.1 ศึกษาการจัดกลุ่มทางวัฒนธรรม.....	25
2.2.3.2 กำหนดการจัดกลุ่มทางวัฒนธรรมที่ใช้ในการวิจัย.....	27
2.3 การศึกษาการแปลตัวบทข้ามวัฒนธรรม (Cross-language Equivalence).....	27
2.3.1 ศึกษาและกำหนดการหาคำที่มีความหมายตรงกัน (Lexical Equivalence) ของ Mildred L.Larson และ Beekman and Callow.....	27
2.3.1.1 ศึกษาการหาคำที่มีความหมายตรงกัน (Lexical Equivalence) ของ Mildred L. Larson และ Beekman and Callow.....	27
2.3.1.2 กำหนดการหาคำที่มีความหมายตรงกัน (Lexical Equivalence) ของ Mildred L. Larson และ Beekman and Callow ที่ใช้ในการวิจัย.....	29
2.3.2 ศึกษาและทบทวนการแปลสิ่งที่ปรากฏหรือเป็นที่รู้จักในวัฒนธรรมของภาษาแปล ของสุพรรณิ ปิ่นมณี.....	29
2.3.2.1 ศึกษาการแปลสิ่งที่ปรากฏหรือเป็นที่รู้จักในวัฒนธรรมของภาษาแปล ของสุพรรณิ ปิ่นมณี.....	29
2.3.2.2 กำหนดการแปลสิ่งที่ปรากฏหรือเป็นที่รู้จักในวัฒนธรรมของภาษาแปล ของสุพรรณิ ปิ่นมณีที่ใช้ในการวิจัย.....	31



2.3.3	ศึกษาและทบทวนการแปลสิ่งที่ไม่ปรากฏหรือไม่เป็นที่รู้จักในวัฒนธรรม ของภาษาแปลของสุพรรณิ ปิ่นมณี.....	32
2.3.3.1	ศึกษาการแปลสิ่งที่ไม่ปรากฏหรือไม่เป็นที่รู้จักในวัฒนธรรม ของภาษาแปลของสุพรรณิ ปิ่นมณี.....	32
2.3.3.2	กำหนดการแปลสิ่งที่ไม่ปรากฏหรือไม่เป็นที่รู้จักในวัฒนธรรม ของภาษาแปลของสุพรรณิ ปิ่นมณีที่ใช้ในการวิจัย.....	34
2.4	การศึกษาองค์ประกอบความหมายของคำ.....	34
2.4.1	ศึกษาและกำหนดองค์ประกอบความหมายที่บรรจุอยู่ในคำ (Componential Analysis) ของ Eugene A. Nida.....	34
2.4.1.1	ศึกษาองค์ประกอบความหมายที่บรรจุอยู่ในคำ (Componential Analysis) ของ Eugene A. Nida.....	34
2.4.1.2	กำหนดองค์ประกอบความหมายที่บรรจุอยู่ในคำ (Componential Analysis) ของ Eugene A. Nida ที่ใช้ในการวิจัย.....	37
2.4.2	ศึกษาและกำหนดองค์ประกอบความหมายที่บรรจุอยู่ในคำ (Componential Analysis) ของ Mildred L. Larson .....	38
2.4.2.1	ศึกษาองค์ประกอบความหมายที่บรรจุอยู่ในคำ (Componential Analysis) ของ Mildred L. Larson.....	38
2.4.2.2	กำหนดองค์ประกอบความหมายที่บรรจุอยู่ในคำ (Componential Analysis) ของ Mildred L. Larson ที่ใช้ในการวิจัย.....	41
<b>บทที่ 3 การวิเคราะห์ข้อมูลโดยพิจารณาและเปรียบเทียบองค์ประกอบทางความหมาย ที่บรรจุอยู่ในคำกริยาในตำบลดำร่าอาหาร.....</b>		<b>42</b>

3.1 การวิเคราะห์ตัวบท.....	42
3.1.1 ข้อมูลพื้นฐานของหนังสือตำราอาหารตามแนวทางประเภทตัวบท และชนบประจำชนิดตัวบท ของ Reiss.....	42
3.1.2 การวิเคราะห์ตามแนวทางรูปแบบการเขียนสูตรอาหารของ THE RECIPE WRITER'S HANDBOOK และตัวบทตำราอาหารไทยของแม่ครัวหัวป่าก์.....	45
3.1.3 การวิเคราะห์ตัวบทในแง่มโนทัศน์วัฒนธรรม.....	47
3.2 การวิเคราะห์คำกริยาในตัวบทตำราอาหาร.....	47
3.2.1 การวิเคราะห์คำกริยาตามแนวทาง Scenes-and-Frames Semantics ในการแปล ของ Fillmore และ Kusmal.....	48
3.2.2 การวิเคราะห์คำกริยาตามแนวทางการศึกษาการแปลตัวบทข้ามวัฒนธรรม (Cross-language Equivalence).....	49
3.2.3 การวิเคราะห์การศึกษาองค์ประกอบความหมายที่บรรจุอยู่ในคำ (Componential Analysis).....	49
3.3 การประยุกต์ใช้การศึกษาองค์ประกอบความหมายที่บรรจุอยู่ในคำ (Componential Analysis)...	50
3.3.1 การวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายที่บรรจุอยู่ในคำกริยาในตัวบทตำราอาหาร..	50
3.3.2 การสืบค้นนิยาม.....	51
3.3.3 ตารางที่ใช้ในการแสดงผล.....	52
3.3.4 ขั้นตอนการวิเคราะห์และการแก้ปัญหา.....	53
3.3.5 การวิเคราะห์ข้อมูลจากตาราง.....	55
3.3.6 ตารางศัพท์.....	57

3.4 การสังเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับคำกริยาในตำราอาหารไทยจาก 40 คำที่คัดสรรมา.....134

**บทที่ 4 การศึกษาข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย.....138**

4.1 ระเบียบวิธีการสัมภาษณ์และเก็บข้อมูล.....138

4.1.1 การเตรียมการสำหรับการสัมภาษณ์.....138

4.1.2 การกำหนดวัตถุประสงค์ของการสัมภาษณ์.....138

4.1.3 การนัดหมายวัน เวลา และสถานที่ในการสัมภาษณ์.....139

4.1.4 อุปกรณ์ในการสัมภาษณ์และเก็บข้อมูล.....139

4.1.5 การดำเนินการสัมภาษณ์.....139

4.2 เอกสารสำหรับการสัมภาษณ์และเก็บข้อมูล.....140

4.3 การรายงานผลการสัมภาษณ์และการเก็บข้อมูล.....143

4.4 การสรุปผลการสัมภาษณ์และการเก็บข้อมูล.....160

4.4.1 คำแปลที่ผู้เชี่ยวชาญเห็นด้วยอันดับหนึ่ง.....160

4.4.2 คำแปลที่ผู้เชี่ยวชาญเห็นด้วยอันดับสอง.....160

4.4.3 คำแปลที่ผู้เชี่ยวชาญเห็นด้วยอันดับสาม.....161

4.4.4 คำแปลที่ผู้เชี่ยวชาญเห็นด้วยอันดับสี่.....161

4.4.5 คำแปลที่ไม่มีผู้เชี่ยวชาญคนใดเห็นด้วย.....161

4.5 การสังเคราะห์ข้อมูลเชิงวิชาการและข้อมูลจากการสัมภาษณ์.....163

**บทที่ 5 บทสรุป.....172**

**บรรณานุกรม.....180**

ภาคผนวก ก. ตารางคำแปลภาษาอังกฤษจากสถาบันอาหารทั้งสี่แห่ง.....	186
ภาคผนวก ข. ตารางความหมายของคำกริยาภาษาไทย.....	191
ภาคผนวก ค. ตารางความหมายของคำกริยาภาษาอังกฤษ.....	200
ภาคผนวก ง. รูปประกอบคำกริยาภาษาไทย.....	276
ภาคผนวก จ. รูปปกตำราอาหารที่ใช้ในการวิจัย.....	290
ภาคผนวก ช. รูปถ่ายผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร.....	292

## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ชื่อเรื่อง

การศึกษาแนวทางการแปลคำกริยาในตำราประกอบอาหารไทยจากภาษาไทยเป็นภาษาอังกฤษ

#### 1.2 หลักการและเหตุผล

อาหารไทยคือการผสมผสานเครื่องเทศและวัตถุดิบต่าง ๆ จนได้อาหารที่น่าลิ้มลองและรสชาติกลมกล่อม ในปัจจุบัน อาหารไทยเป็นที่กล่าวขานทั้งในประเทศบ้านใกล้เรือนเคียงและโด่งดังจนถึงดินแดนตะวันตก เนื่องจากคนไทยบางกลุ่มที่มีโอกาสได้ไปศึกษาหรือทำงานที่ประเทศนั้น ๆ ได้นำเสนออาหารไทยแก่คนต่างชาติ รวมถึงนักท่องเที่ยวหรือผู้ที่ได้เดินทางมาประเทศไทยก็ได้เล่ายรสชาติแปลกใหม่ของอาหารไทยให้คนรู้จักฟัง ประเทศตะวันตกหลายประเทศมีร้านอาหารไทยเปิดให้บริการ ทั้งที่มีคนไทยหรือคนต่างชาติเป็นเจ้าของ สูตรอาหารไทยจึงเป็นที่น่าสนใจของคนหลาย ๆ กลุ่มรวมถึงคนต่างชาติที่สนใจอยากทดลองทำอาหารไทยเอง

วัฒนธรรมไทยที่อยู่ในรูปแบบการรับประทานอาหารรวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ทำอาหาร วัตถุดิบ เครื่องปรุง วิธีทำอาหารจึงได้รับความสนใจจากทั่วโลก และได้รับการแปลเพื่อถ่ายทอดแก่คนชาติอื่น ๆ ความหมายของ “วัฒนธรรม” ที่สุภัตตรา สุภาพ ได้นิยามไว้คือ “วัฒนธรรมมีความหมายครอบคลุมถึงทุกสิ่งทุกอย่างอันเป็นแบบแผนในความคิดและการกระทำที่แสดงออกถึงวิถีชีวิตของมนุษย์ในสังคมกลุ่มใดกลุ่มหนึ่ง หรือสังคมใดสังคมหนึ่ง มนุษย์ได้คิดสร้างระเบียบกฎเกณฑ์วิธีการในการปฏิบัติ การจัดระเบียบ ตลอดจนความเชื่อ ความนิยม ความรู้ และเทคโนโลยีต่าง ๆ ในการควบคุม และใช้ประโยชน์จากธรรมชาติ”

Peter Newmark ได้แบ่งวัฒนธรรมเป็นสี่กลุ่ม ได้แก่ 1. กลุ่มวัตถุ 2. กลุ่มวัฒนธรรมทางสังคม 3. กลุ่มองค์กร ธรรมเนียม ปกกิจกรรม กระบวนการ และมนทัศน์ 4. กลุ่มท่าทางและกิจวัตรประเพณี อาหารจัดอยู่ในหมวดหมู่กลุ่มวัตถุ ตามนิยาม “วัฒนธรรม” ของสุภัตตรา สุภาพ และการจัดหมวดหมู่วัฒนธรรม

ของ Peter Newmark กล่าวได้ว่า ขั้นตอนการทำอาหารมีความเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรม เนื่องจากในการทำอาหารสักมื้อหนึ่ง นอกจากพ่อครัวแม่ครัวจะต้องมีวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ และสูตรให้พร้อมแล้ว คำศัพท์ที่ใช้ในการทำอาหารย่อมแตกต่างกันออกไปในแต่ละวัฒนธรรม ยกตัวอย่างเช่น “ปิ้ง” มีความหมายตามพจนานุกรมราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๕๕๒ ว่า “ทำให้สุกด้วยการวางไว้เหนือไฟ มักแก่ของแห้ง โดยปรกติใช้เวลาน้อยกว่าย่าง เช่น ปิ้งข้าวเกรียบ ปิ้งเนื้อเค็ม ปิ้งปลาแห้ง.” หรือมีความหมายตามพจนานุกรมหัวปากและปลายจวักว่า “ปิ้งขนมปัง ขนมปังปิ้ง ย่างหรืออบด้วยที่ปิ้งขนมปัง เตอบ หรือเตอบชนิดให้ความร้อนจากข้างบน เช่น ขนมเค้กบางชนิด” แต่เมื่อแปลเป็นภาษาอังกฤษ ผู้แปลอาจใช้คำว่า “grill” “roast” หรือ “toast” ซึ่งคำทั้งสามคำนี้มีความหมายคล้ายคลึงกัน แต่ก็ไม่เหมือนกันเสียทีเดียว ตามความหมายของ International Dictionary of Food & Cooking : ingredients, additives, techniques, equipment, menu terms, catering terms, food science and outline domestic and production recipes “grill” หมายถึง “to cook food by direct radiant heat over or under a heat source e.g. barbecue or grill. A quick method of cooking to a crisp brown finish without added fat or oil.” ส่วนคำว่า “roast” หมายถึง “to cook food in the oven by a combination of convected and radiated heat with good air circulation around it and usually with fat. The object is to brown the surface of the food, to make it crisp and tasty and to just cook the interior to the right degree. Generally used for meats and root vegetables.” และ “toast” หมายถึง “to brown bread, marshmallows, cheese and similar items under the grill or in front of a fire, or to brown bread in a toaster.” ผู้วิจัยคิดว่าการพิจารณาในการเลือกใช้คำแปลระหว่าง “grill” “roast” และ “toast” แทนคำว่า “รวน” เป็นเรื่องที่น่าสนใจ

ผู้วิจัยตระหนักว่าการพิจารณาองค์ประกอบความหมายที่บรรจุอยู่ในคำ (Componential Analysis) ของคำภาษาไทยและภาษาอังกฤษมีความน่าสนใจและสามารถนำมาใช้เป็นหลักในการหาคำแปลที่มีความหมายใกล้เคียงกับคำในต้นฉบับได้มากที่สุด

หนังสือการทำอาหารเป็นตัวแทนประเภทเรียกร่องตามการจำแนกประเภทตัวแทนของ Reiss ในวิธีการทำอาหารไทยย่อมมีคำกริยาและกริยาวลีที่ใช้ในการอธิบายขั้นตอนการเตรียมและในการทำอาหารที่คนไทยคุ้นเคย เช่น “ปิ้ง” “โหลก” “ทุบกำมปูพอกแตก” “ทอดจนเหลืองกรอบ” และมีความเกี่ยวเนื่องกับวัฒนธรรมการเป็นอยู่ การใช้ชีวิต และการรับประทานอาหารของไทย รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้

ทำอาหาร จึงน่าจะสนใจว่า หากมีการแปลคำกริยาเหล่านี้ ผู้แปลมักใช้กลวิธีใดในการแปล และการแปลโดยใช้คำใดจึงจะเหมาะสมที่สุด

หนังสือที่ผู้วิจัยใช้ศึกษาเป็นหนังสือจากสำนักพิมพ์แสงแดด โรงเรียนศรีวิชัย โรงเรียนสอนการประกอบอาหารเลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต และโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต หนังสือที่ผู้วิจัยใช้ศึกษามีหกเล่ม ได้แก่ “THAI SEAFOOD” และ “AUTHENTIC THAI FOOD” ของสำนักพิมพ์แสงแดด และ “สำหรับไทย สู่อริทั่วโลก Thai Favourites To World Kitchen” และ “ตำนานอาหารสามแผ่นดิน Legendary Thai dishes in Three eras” ของโรงเรียนศรีวิชัย และหนังสือ “ส้มตำ Somtam” ของโรงเรียนสอนการประกอบอาหารเลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต และหนังสือ “อาหารไทย by Suan Dusit International Culinary School” ของโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต

หนังสือทั้งหกเล่มมีส่วนแนะนำวัตถุดิบและเครื่องเทศที่ใช้ปรุงอาหารไทย ส่วนที่ว่าด้วยการทำอาหารของ “THAI SEAFOOD” และ “AUTHENTIC THAI FOOD” จากสำนักพิมพ์แสงแดด และหนังสือ “ส้มตำ Somtam” จากโรงเรียนสอนการประกอบอาหารเลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต อาหารแต่ละจานประกอบด้วยข้อมูลสามส่วน คือ ชื่ออาหาร เครื่องปรุง และวิธีทำ และในหนังสือ “สำหรับไทย สู่อริทั่วโลก Thai Favourites To World Kitchen” และ “ตำนานอาหารสามแผ่นดิน Legendary Thai dishes in Three eras” จากโรงเรียนศรีวิชัยมีข้อมูลสี่ส่วน คือ ชื่ออาหาร เกริ่นนำ เครื่องปรุง และวิธีทำ ทั้งนี้ ผู้วิจัยเลือกใช้ข้อมูลในส่วนวิธีทำเท่านั้นในการวิจัย สำหรับหนังสือ “อาหารไทย by Suan Dusit International Culinary School” จากโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต ผู้วิจัยใช้ข้อมูลในส่วน “หลักการประกอบอาหาร” ในหัวข้อย่อย “ความหมายของศัพท์เทคนิค การเตรียม และการประกอบอาหารไทย” เป็นข้อมูลในการศึกษาและวิจัย

นอกเหนือจากข้อมูลที่ศึกษาจากหนังสือทั้งหกเล่ม ผู้วิจัยตระหนักถึงความจำเป็นในการตรวจสอบข้อมูลจากสำนักพิมพ์และโรงเรียนสอนการประกอบอาหารที่มีชื่อเสียง ได้แก่ สำนักพิมพ์แสงแดด โรงเรียนศรีวิชัย โรงเรียนสอนการประกอบอาหารเลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต และโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต เนื่องจากคำกริยาภาษาไทยและภาษาอังกฤษที่ผู้วิจัยได้รวบรวมจากในหนังสืออาจมีคำแปลแค่บางสถาบัน หรือมีคำแปลมากกว่าหนึ่งคำแปล ดังนั้น ผู้วิจัยจึงรวบรวมข้อมูลจากทั้งสี่สถาบันเพื่อให้ได้คำแปลที่หลากหลาย และครบถ้วนที่สุด

สำนักพิมพ์แสงแดดเป็นสำนักพิมพ์ที่มีชื่อเสียงด้านการผลิตตำราอาหารทั้งไทยและเทศ ในพ.ศ. 2534 สำนักพิมพ์ได้เริ่มผลิตตำราอาหารเป็นครั้งแรก และยังสามารถผลิตหนังสือทำอาหารไทยเป็นภาษาอังกฤษเพื่อรองรับความต้องการของชาวตะวันตกที่สนใจการทำอาหารไทย ในปัจจุบัน สำนักพิมพ์แสงแดดมีหนังสือทั้งหมดกว่า 600 เล่ม นอกเหนือจากการผลิตตำราอาหารที่เป็นทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัดยังเป็นบริษัทแม่ และมีกลุ่มบริษัทในเครือที่เกี่ยวข้องด้านการทำอาหาร เช่น บริษัท แสงแดด มีเดีย กรุ๊ป จำกัด รับหน้าที่ดำเนินการ “นิตยสารครัว” บริษัท แสงแดด คุกกี้ สตูดิโอ จำกัด ดำเนินกิจการโรงเรียนสอนทำอาหาร และบริษัท แสงแดด ฟู้ด รีเทลส์ จำกัดทำธุรกิจร้านอาหารสไตล์คาเฟ่บริสโรว

โรงเรียนครัววันดี Wande Culinary School ก่อตั้งและอำนวยการสอนโดยอาจารย์วันดี ณ สงขลา ตั้งแต่พ.ศ. 2536 และเป็นสถาบันที่ได้รับอนุมัติจากกระทรวงศึกษาธิการให้เปิดสอนคหกรรมศาสตร์แบบครบวงจรแห่งแรกของประเทศไทย มีวัตถุประสงค์เพื่อเผยแพร่สูตรอาหารไทยขนมไทยให้เป็นที่รู้จักแก่คนทั่วไปทั้งคนไทยและคนต่างชาติ ได้รู้จักถึงรสชาติ สูตรมาตรฐาน และลักษณะของอาหารไทยอย่างถูกต้องและเพื่อสร้างอาชีพพ่อครัวแม่ครัวอาหารไทยให้เป็นที่ยอมรับทั้งในและต่างประเทศ โดยมีหลักสูตรเน้นฝึกทักษะ ความชำนาญให้แก่ผู้เรียนทุกคนโดยเฉพาะ เมื่อเรียนจบสามารถนำไปประกอบอาชีพได้จริงโดยมีใบประกาศนียบัตรรับรองจากกระทรวงศึกษาธิการ นอกจากนั้นโรงเรียนครัววันดียังเปิดสถานที่ทดสอบฝีมือครัววันดี Wande Culinary Testing Institute โดยได้รับอนุญาตจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน สังกัดกระทรวงแรงงาน

โรงเรียนสอนการประกอบอาหารเลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิตก่อตั้งขึ้นจากความร่วมมือของเลอ กอร์ดอง เบลอ อินเตอร์เนชั่นแนลและดุสิตอินเตอร์เนชั่นแนลซึ่งเป็นเครือโรงแรมชั้นนำระดับห้าดาวของประเทศไทย หลักสูตรการประกอบอาหารที่เลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิตได้รับการรับรองมาตรฐานจากสถาบันเลอ กอร์ดอง เบลอที่สามารถรองรับนักเรียนจากทั่วทุกมุมโลก โดยมีการเรียนการสอนเป็นภาษาอังกฤษพร้อมการแปลเป็นภาษาไทย ในอดีตเลอ กอร์ดอง เบลอเป็นโรงเรียนสอนทำอาหารฝรั่งเศส ภายหลังได้มีการขยายเครือข่ายเป็นโรงเรียนสอนการประกอบอาหารนานาชาติ นักเรียนของเลอ กอร์ดอง เบลอจะได้รับประกาศนียบัตรที่เปรียบเสมือนใบเบิกทางสู่อาชีพด้านการประกอบอาหาร จุดประสงค์ของการก่อตั้งโรงเรียนคือเพื่อสนับสนุนนักเรียนให้ประสบความสำเร็จโดยการให้ความรู้และทักษะที่สำคัญ



โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต เดิมก่อตั้งขึ้นเป็นโรงเรียนมัธยมวิสามัญการเรือน เมื่อเวลาผ่านไป ได้เปลี่ยนสถานภาพเป็นมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตโดยพัฒนาหลักสูตรด้านการบริหารและมุ่งเน้นหลักสูตรด้านอุตสาหกรรมอาหาร และเป็นสถาบันที่มีชื่อเสียงด้านการทำอาหาร โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิตนิยามตัวเองว่าเป็นโรงเรียนการเรือนที่เป็นผู้นำด้านอาหาร และมีค่านิยม SCA อันได้แก่ Specialization (ความเชี่ยวชาญเฉพาะ) Creative (การสร้างสรรค์พัฒนาองค์ความรู้) และ Attraction (ความมีเสน่ห์จากบุคลิกภาพเฉพาะของบุคลากรและนักศึกษา ทั้งนี้กลยุทธ์ทั้งห้าข้อของโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิตล้วนมุ่งเน้นทางด้านอาหาร เช่น การถ่ายทอดองค์ความรู้ บริการวิชาการทางด้านอาหาร และคหกรรมศาสตร์เชิงบูรณาการ การอนุรักษ์ พัฒนา สืบสาน เผยแพร่ ศิลปวัฒนธรรมภายใต้อัตลักษณ์ทางด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ เป็นต้น

นอกจากนั้น ผู้วิจัยได้หาข้อมูลเพิ่มเติมด้านนิยามของคำกริยาภาษาไทยเพื่อใช้ในการเปรียบเทียบและวิเคราะห์องค์ประกอบความหมายของคำจากร้าน “ส้มตำดอกกรัก” ซึ่งอยู่ในเครือ Indies' Kitchen

ผู้วิจัยหวังว่า สารนิพนธ์เล่มนี้จะสามารถเสนอข้อมูลองค์ประกอบทางความหมายที่บรรจุอยู่ในคำของคำกริยาต้นฉบับภาษาไทยและคำกริยาในฉบับแปลภาษาอังกฤษ และการเปรียบเทียบระหว่างคำกริยาในฉบับแปลภาษาอังกฤษว่าคำใดให้ความหมายใกล้เคียงกับในคำกริยาต้นฉบับภาษาไทยมากที่สุดเพื่อให้ความชัดเจนในการแปลและสามารถนำไปใช้เป็นแนวทางการแปลตำราอาหารไทย

### 1.3 วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาทฤษฎีการแปลและแนวทางการแปลคำกริยาในฉบับตำราอาหารไทย
2. เพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของกริยาในตำราอาหารไทย
3. เพื่อเปรียบเทียบคำแปลกริยาจากบทแปลต่างๆ

### 1.4 สมมุติฐานการวิจัย

ในการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำกริยาในตำราอาหารไทยนั้นควรครอบคลุมทฤษฎีและแนวทางการแปลขั้นพื้นฐาน ความเชื่อมโยงด้านวัฒนธรรมและตำราอาหาร การศึกษาการแปลตัวบทข้ามวัฒนธรรม และการศึกษาองค์ประกอบด้านความหมายของคำกริยา โดยมีรายละเอียดที่

เกี่ยวข้องกับ ประเภทตัวบทและชนบประจำชนิดตัวบทของ Reiss การศึกษารูปแบบการเขียนสูตรอาหารของ THE RECIPE WRITER'S HANDBOOK การศึกษาตัวบทตำราอาหารไทยจากหนังสือ “แม่ครัวหัวป่าก์” ทั้ง 5 เล่มของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ การใช้ Scenes-and-Frames ของ Fillmore และ Kusmal การศึกษาความหมายวัฒนธรรม การศึกษาคุณลักษณะของวัฒนธรรม การศึกษาการจัดกลุ่มทางวัฒนธรรม การศึกษาการแปลตัวบทข้ามวัฒนธรรม (Cross-language Equivalence) การหาคำที่มีความหมายตรงกัน (Lexical Equivalence) ของ Mildred L. Larson และ Beekman and Callow การศึกษาการแปลสิ่งที่ไม่ปรากฏหรือเป็นที่รู้จักในวัฒนธรรมของภาษาแปล และการแปลสิ่งที่ไม่ปรากฏหรือไม่เป็นที่รู้จักในวัฒนธรรมของภาษาแปลของสุพรรณิ ปิ่นมณี การศึกษาองค์ประกอบความหมายที่บรรจุอยู่ในคำ (Componential Analysis) ของ Eugene A. Nida และการศึกษาองค์ประกอบความหมายที่บรรจุอยู่ในคำ (Componential Analysis) ของ Mildred L. Larson

### 1.5 ขอบเขตการวิจัย

ศึกษาแนวทางการแปลคำกริยาที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมและทำอาหารไทยจากหนังสือ “THAI SEAFOOD” และ “AUTHENTIC THAI FOOD” จากสำนักพิมพ์แสงแดด และ “สำหรับไทย สู่ครัวโลก Thai Favourites To World Kitchen” และ “ตำนานอาหารสามแผ่นดิน Legendary Thai dishes in Three eras” ของโรงเรียนครัววันดี หนังสือ “ส้มตำ Somtam” จากโรงเรียนสอนการประกอบอาหารเลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต และหนังสือ “อาหารไทย by Suan Dusit International Culinary School” จากโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต และข้อมูลจากสำนักพิมพ์แสงแดด โรงเรียนครัววันดี โรงเรียนสอนการประกอบอาหารเลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต และโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิตทั้งหมดจำนวน 40 คำ โดยผู้วิจัยแบ่งคำกริยาเหล่านี้ตามตามอุปกรณ์ที่ใช้ ดังนี้

1. กระทะ ได้แก่ เจียว เจียน ทอด รวน
2. ครก ได้แก่ ไซลก ตำ ทูบ บุบ
3. เตา ได้แก่ จี๋ บั้ง ผิง เผา ย่าง หลาม
4. ทัพพี ได้แก่ กวน คน ช้อน

5. มีด ได้แก่ ขอด ฉาะ ฉ้อน ชำแหละ เชือด เกือบ บั้ง ผาน แล่ เลาะ หั่น
6. มีด ได้แก่ ขยำ นวด
7. มือหรือข้อนิ้ว ได้แก่ คลุก เคล้า ผสม ย่ำ
8. หม้อ ได้แก่ แกง เคี้ยว ตุ่น ต้ม หลน ลวก

#### 1.6 ระเบียบวิธีการวิจัย

1. เป็นการวิจัยเชิงเอกสารโดยเน้นการวิเคราะห์เชิงเปรียบเทียบความหมายของคำกริยาทั้งหมด จำนวน 40 คำ ในต้นฉบับภาษาไทยและฉบับแปลภาษาอังกฤษของตำราอาหารไทย ดังนี้
  1. หนังสือ “THAI SEAFOOD” ของสำนักพิมพ์แสงแดด
  2. หนังสือ “AUTHENTIC THAI FOOD” ของสำนักพิมพ์แสงแดด
  3. หนังสือ “สำหรับไทย สู่ครัวโลก Thai Favourites To World Kitchen” ของโรงเรียนศรีวิชัย
  4. หนังสือ “ตำนานอาหารสามแผ่นดิน Legendary Thai dishes in Three eras” ของโรงเรียนศรีวิชัย
  5. หนังสือ “ส้มตำ Somtam” จากโรงเรียนสอนการประกอบอาหารเลิศ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต
  6. หนังสือ “อาหารไทย by Suan Dusit International Culinary School” จากโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต
  7. ข้อมูลจากสำนักพิมพ์แสงแดด โรงเรียนศรีวิชัย โรงเรียนสอนการประกอบอาหารเลิศ กอร์ดอง เบลอ ดุสิตและโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต
2. เป็นการวิจัยจากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ในการกำหนดคำถามที่ใช้ในการสัมภาษณ์ ผู้วิจัยใช้ทฤษฎีการแปล และแนวทางการแปลเพื่อวิเคราะห์และศึกษาตัวบทและฉบับแปล จากนั้นจึงนำข้อมูลที่ได้นำมาจัดวางในตาราง วิเคราะห์ข้อมูล สังเคราะห์ข้อมูล ร่วมกับข้อมูลที่ได้จากการวิเคราะห์เชิงทฤษฎี และสรุปผลการวิจัย

### 1.7 ขั้นตอนการศึกษาวิจัย

1. คัดเลือกหนังสือการทำอาหารไทยที่มีทั้งตัวบทภาษาไทยและภาษาอังกฤษ และรวบรวมข้อมูลจากทั้งสองสถาบัน
2. ศึกษาและทบทวนทฤษฎีการแปล แนวทางการแปลที่เกี่ยวข้อง
3. คัดเลือกและจัดกลุ่มคำกริยาภาษาไทยที่มีความหมายใกล้เคียงกัน
4. วิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการวิจัยโดยเน้นองค์ประกอบทางความหมายที่บรรจุอยู่ในคำกริยาภาษาไทยและภาษาอังกฤษ
5. เปรียบเทียบองค์ประกอบทางความหมายที่บรรจุอยู่ในคำ
6. สัมภาษณ์และเก็บข้อมูลจากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร
7. สังเคราะห์ข้อมูล
8. สรุปผลการวิจัยและอภิปรายผล

### 1. 8. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้รับความรู้และแนวทางในการแปลตัวบทตำราอาหาร
2. ได้ศึกษาปัจจัยที่ควรคำนึงในการแปลตัวบทข้ามวัฒนธรรม
3. ได้เห็นความชัดเจนในการแปลคำกริยาในตัวบทตำราอาหาร

## บทที่ 2

### ทฤษฎีการแปลและทฤษฎีอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

ในการแปลคำกริยาในตัวบทตำราอาหารไทย ผู้วิจัยได้ศึกษาทบทวนทฤษฎีและแนวทางการแปลขั้นพื้นฐาน การศึกษาด้านวัฒนธรรม การศึกษาการแปลตัวบทข้ามวัฒนธรรม และการศึกษาองค์ประกอบด้านความหมายของคำกริยา ดังนี้

#### 2.1 ทฤษฎีและแนวทางการแปลพื้นฐาน

##### 2.1.1 ศึกษาและกำหนดประเภทของตัวบทและชนบประจำชนิดตัวบทของ Reiss<sup>1</sup>

##### 2.1.1.1 ศึกษาประเภทของตัวบทและชนบประจำชนิดตัวบทของ Reiss

Reiss แบ่งประเภทของตัวบท ๘ช( Text types หรือ Texttyp ในภาษาเยอรมัน)

เป็น 3 ลักษณะได้แก่

1. ประเภทให้ข้อมูล (Informative Text type) หมายถึงตัวบทประเภทให้ข้อมูล ซึ่งในหน้าที่ในการใช้ภาษาเพื่อบรรยาย (Informative หรือ Darstellung ในภาษาเยอรมัน) จุดมุ่งหมายคือการรักษาเนื้อหาในตัวบทต้นฉบับ วิธีการแปลต้องเน้นการเรียบเรียงเป็นร้อยแก้วให้ตรงกับเนื้อหานั้นๆ ลักษณะเด่นของตัวบทประเภทนี้คือการมุ่งไปที่เนื้อหาสาระเป็นสำคัญ ตัวอย่างเช่น ประกาศ เป็นต้น
2. ประเภทเน้นการแสดงออก (Expressiver Text type) หมายถึงตัวบทประเภทให้ข้อมูลและแสดงศิลปะในการใช้ภาษา เป็นการนำข้อมูลข่าวสารที่มีหน้าที่ในการแสดงออก (expressive หรือ Ausdruck ในภาษาเยอรมัน) มาเรียบเรียงและถ่ายทอดอย่างมีศิลปะให้เทียบเท่าตัวบทต้นฉบับ ผู้แปลต้องคำนึงถึงผู้แต่งตัวบทโดยการเข้าถึงจิตใจของผู้แต่ง ลักษณะเด่นของตัวบทประเภทนี้คือการมุ่งไปที่ผู้รับสารเป็นหลัก เช่น นิยาย กลอน เป็นต้น

<sup>1</sup> วรรณภา แสงอร่ามเรือง. ทฤษฎีและหลักการแปล. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : โครงการเผยแพร่ผลงานวิชาการ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2545, หน้า 114-128.

- ประเภทปฏิบัติการ (Operativer Text type) หมายถึงตัวบทที่ให้ข้อมูลและโน้มน้าวจิตใจหรือชักจูงให้คล้อยตาม มีการใช้ภาษาที่มีหน้าที่ในการเรียกร้อง (vocative หรือ Appell ในภาษาเยอรมัน) ซึ่งเป็นการนำข้อมูลข่าวสารมาจัดแต่งให้มีเนื้อหาเชิญชวนให้ผู้รับสารทำอะไรบางอย่างตามที่ผู้ส่งสารต้องการ เนื่องจากหน้าที่ของตัวบทคือการชักจูงให้กระทำการบางอย่าง ผู้แปลต้องแปลเนื้อหาให้เป็นอันหนึ่งอันเดียวกันกับชื่อเรียกร้องนั้นๆ ผู้แปลต้องคำนึงถึงภูมิหลังทางสังคมและวัฒนธรรมของผู้รับสารในภาษาปลายทาง เช่น คู่มือ เป็นต้น

อย่างไรก็ตาม ตัวบทบางประเภทอาจมีลักษณะคาบเกี่ยวมากกว่าหนึ่งลักษณะ เช่น นิยายที่สอดแทรกวิธีการทำอาหารในตัวเล่มซึ่งเป็นตัวบทที่แสดงออกและเรียกร้องในตัวบทเดียวกัน

ขนบประจำชนิดของตัวบท (Text types convention หรือ Textsortenkonvention ในภาษาเยอรมัน) เป็นส่วนหนึ่งของการสื่อสารทางภาษา แต่เป็นกฎกติกาที่ไม่ได้เขียนเป็นลายลักษณ์อักษร หากแต่เป็นสิ่งที่ยึดหยุ่นได้

ขนบในด้านต่างๆอาจเป็นขนบในด้านภาษาหรือขนบในด้านตัวบท เช่น

- ด้านศัพท์ (lexis หรือ lexik ในภาษาเยอรมัน) เช่น หากแปลการเสียชีวิตจากภาษาอื่นเป็นภาษาไทย ผู้แปลต้องเลือกใช้คำศัพท์โดยคำนึงถึงสถานะ ลำดับชั้นทางสังคม เช่น ถ้าใช้กับพระภิกษุสงฆ์ให้ใช้ มรณภาพ หากใช้กับผู้ที่ยศถาบรรดาศักดิ์ เช่น ถึงแก่อสัญกรรม ถึงแก่อนิจกรรม ถึงแก่กรรม เป็นต้น
- ด้านสำนวนภาษา (Phrasology หรือ Phraseologie ในภาษาเยอรมัน) เช่น หากเป็นนิทานก็มักจะขึ้นต้นว่า กาลครั้งหนึ่งนานมาแล้ว
- ด้านการจัดแบ่งโครงสร้างของตัวบท เช่น ถ้าเป็นนิยายจะนิยมแบ่งเป็นตอนๆ ถ้าเป็นสัญญาจะแบ่งเป็นข้อ ๆ หรือถ้าเป็นตำราอาหารจะแบ่งเป็นส่วนที่บอกชื่อ วัตถุดิบ และเครื่องปรุง วิธีทำ เป็นต้น
- ผังรูปแบบตัวบท (Writing Pattern หรือ Textformmuster ในภาษาเยอรมัน) เช่น กวีนิพนธ์อย่างฉันหรือกาพย์ที่มีรูปแบบของตนเอง เป็นต้น

หน้าที่ของชนบประจำชนิดของตัวบทมีหน้าที่บอกผู้อ่านให้ทราบทันทีว่าตัวบทนี้เป็นต้นบทชนิดใด<sup>2</sup> เช่น ถ้ามีการสัมผัสเสียง ผู้อ่านก็จะทราบทันทีว่าตัวบทนี้เป็นตัวบทชนิดบทกลอน หรือถ้ามีการระบุวันเวลา สถานที่ คำทักทาย คำลงท้าย การจำหน้า ผู้อ่านก็ทราบได้ว่าเป็นตัวบทชนิดจดหมาย นอกจากนี้ชนบประจำชนิดของตัวบทมีหน้าที่ทำให้ผู้อ่านเกิดความคาดหวังบางประการต่อตัวบทชนิดนั้น เช่น ถ้าเป็นบทความทางวิชาการ ก็ควรมีสำนวนภาษาหรือมีเนื้อหาทางวิชาการ ถ้าเป็นตำราอาหาร ผู้อ่านจะคาดหวังให้มีการบอกข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องปรุง วิธีการทำอาหาร เวลาและความร้อนที่ต้องใช้ในการปรุงอาหาร เป็นต้น หน้าที่สุดท้ายของชนบประจำชนิดของตัวบทคือเป็นเครื่องช่วยทำความเข้าใจ ยกตัวอย่าง “ผลิตภัณฑ์นี้ขายดีที่สุดในทวีปเอเชีย” หากประโยคนี้ปรากฏในโฆษณา ผู้อ่านจะรับรู้ได้ว่าเป็นการชักจูงเชิญชวนให้ซื้อผลิตภัณฑ์นี้มาใช้ แต่หากปรากฏในรายงาน ประโยคนี้จะเป็นการบอกข้อมูล เป็นต้น

#### 2.1.1.2 กำหนดประเภทของตัวบทและชนบประจำชนิดตัวบทของ Reiss ที่ใช้ในการวิจัย

หากพิจารณาตามทฤษฎีของ Reiss ตัวบทประเภทตำราอาหารจัดได้ว่าเป็นตัวบทประเภทให้ข้อมูล (Informativer Texttyp) เนื่องจากให้ข้อมูลด้านการประกอบอาหาร เช่น วัตถุดิบ ส่วนผสม และขั้นตอนการประกอบอาหารแก่ผู้อ่านโดยคำนึงถึงภูมิหลังจากสังคมและวัฒนธรรมของผู้รับสารปลายทาง และมีจุดประสงค์เพื่อให้ผู้อ่านสามารถประกอบอาหารได้ตามขั้นตอนที่กำหนด นอกจากนี้ ตำราอาหารมีชนบประจำชนิดที่มีการใช้คำศัพท์ (lexik) อันเกี่ยวข้องกับกริยาการทำอาหารหรือการตวงปริมาณต่างๆ มีการจัดแบ่งโครงสร้างเป็นสัดส่วนโดยแบ่งเป็นชื่ออาหาร วัตถุดิบและเครื่องปรุง และวิธีปรุงอาหารเพื่อให้ผู้อ่านเข้าใจ และปรุงอาหารตามข้อมูลที่ได้รับมา ผู้วิจัยใช้ข้อมูลตัวบทและชนบประจำชนิดตัวบทในบทที่ 3 เพื่อตรวจสอบคุณลักษณะของตัวบทตำราอาหารที่ใช้ในการวิจัย

#### 2.1.2 ศึกษาและกำหนดรูปแบบการเขียนสูตรอาหารของ THE RECIPE WRITER'S HANDBOOK<sup>3</sup>

##### 2.1.2.1 ศึกษาารูปแบบการเขียนสูตรอาหารของ THE RECIPE WRITER'S HANDBOOK

<sup>2</sup> Ibid., P. 126-130.

<sup>3</sup> Ostmann, Barbara Gibbs and Baker, Jane L. *The Recipe Writer's Handbook Revised and Expanded*. John Wiley & Sons Inc., 2001. P. 8-9.

Barbara Gibbs Ostmann และ Jane L. Baker<sup>4</sup> รวบรวมข้อมูลจากการวิจัยในหัวข้อรูปแบบการเขียนตำราอาหารของ the National Live Stock and Meat Board<sup>5</sup> และข้อมูลจากการสอบถาม สัมภาษณ์ และตั้งข้อสังเกตในการสรรหาแบบตำราอาหารที่เหมาะสม ทั้งสองได้จำแนกรูปแบบการเขียนตำราอาหารเป็นสี่หัวข้อใหญ่<sup>6</sup> ดังนี้

### 1. รูปแบบหรือสไตล์การเขียนสูตรอาหาร

- เขียนชื่ออาหารตรงๆ ผู้บริโภคนิยมชื่อที่อธิบายจานอาหารที่ทำเสร็จแล้วได้อย่างชัดเจน มากกว่าชื่อที่ดูสนุกสนานและสร้างสรรค์
- จัดกลุ่มวัตถุดิบ รายชื่อวัตถุดิบควรจัดอยู่ในกลุ่มเดียวกันเพื่อความสะดวกในการอ่าน เช่น วัตถุดิบสำหรับทำไส้ ตกแต่ง หรือซอส เป็นต้น ตำราอาหารที่อ่านง่ายจะต้องกระชับ เรียบง่าย และอธิบายภาพรวมของจานอาหารนั้นๆ
- พิมพ์ด้วยตัวอักษรพิมพ์ใหญ่พร้อมเว้นวรรคอย่างเหมาะสมเพื่อให้อ่านง่าย เมื่อตำราอาหารอ่านง่าย การประกอบอาหารจะดูไม่ยากและทำตามได้ง่าย
- รูปภาพของจานอาหาร ผู้บริโภคอาจนึกภาพจานอาหารลำบาก รูปภาพจะช่วยให้พวกเขาเข้าใจได้ดีขึ้น

### 2. รายชื่อวัตถุดิบ

- เขียนวัตถุดิบจำพวกเนื้อก่อน เนื่องจากเนื้อ (หรือเนื้อปลาอาหารทะเล หรือเนื้อสัตว์ปีก) มักเป็นวัตถุดิบหลักและแพงที่สุด จึงถือเป็นปัจจัยสำคัญในการเลือกซื้อเนื้อและการเดินทางไปจับจ่ายซื้อของ
- เขียนรายชื่อวัตถุดิบทั้งหมดก่อนวิธีทำ การวางตำแหน่งรายชื่อวัตถุดิบเช่นนี้ ผู้บริโภคสามารถจดรายการที่ต้องซื้อได้อย่างรวดเร็ว
- ระบุวัตถุดิบที่สามารถใช้แทนวัตถุดิบอีกชนิด การประกอบอาหารโดยใช้วัตถุดิบที่มีเตรียมไว้แล้วจะช่วยกระตุ้นให้ผู้บริโภคทำอาหาร การให้ข้อมูลวัตถุดิบที่สามารถใช้แทนวัตถุดิบ

<sup>4</sup> ผู้เขียน The Recipe Writer's Handbook โดยทั้งสองเป็นผู้ที่อยู่ในวงการอาหารเป็นระยะเวลากว่า 20 ปี และมีผลงานมากมาย ทั้งเขียนวารสารของมหาวิทยาลัยมิสซูรี และคอลัมน์อาหารในหนังสือพิมพ์นิว ยอร์ค ไทมส์

<sup>5</sup> ปัจจุบันใช้ชื่อ The National Cattlemen's Beef Association เป็นองค์กรที่ดำเนินการเกี่ยวกับอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์

<sup>6</sup> Ibid., P.8-9



อีกชนิดทำให้ผู้บริโภคไม่ยุ่งงงหรือเดา และช่วยเพิ่มความมั่นใจของผู้บริโภคในการ ทำอาหารและเปิดโอกาสให้ผู้บริโภคได้ปรับสูตรอาหารตามความต้องการ

- ระบุปริมาณวัตถุดิบสองแบบ การให้ข้อมูลปริมาณของวัตถุดิบมากกว่าหนึ่ง (เช่น แอปเปิลลูกเล็กหนึ่งลูกหรือแอปเปิลสับแล้วประมาณครึ่งถ้วย) ลดการคาดเดาของผู้บริโภคและเพิ่มความมั่นใจของผู้บริโภค นอกจากนี้ การนำเสนอข้อมูลลักษณะนี้ยังให้ความกระจ่างชัดของข้อมูล
- หลีกเลี่ยงการใช้มาตราวัดด้วยอ การเขียนมาตราวัดแบบเต็มคำลดการสับสน เพิ่มความน่าอ่านและสนับสนุนการตรวจวัดปริมาณที่ถูกต้อง
- ลดการใช้ “ส่วนแบ่ง” ของวัตถุดิบที่ใช้หลายครั้ง และ “แต่ละชิ้น” สำหรับมาตราวัดของวัตถุดิบที่แตกต่างกัน การเขียนเช่นนี้ลดการสับสน เพิ่มความถูกต้อง และช่วยป้องกันการผิดพลาด รูปแบบที่เป็นที่นิยมคือการเขียนปริมาณวัตถุดิบแยกออกจากกัน

### 3. แนวทางการเตรียม<sup>7</sup>

- เขียนให้กระชับ แต่ให้แนวทางที่มีรายละเอียดชัดเจน ตำราอาหารควรมีลักษณะเรียบง่ายและจัดเตรียมง่าย ไม่ควรทำให้ผู้อ่านงง คาดเดา หรือให้แนวทางที่ไม่ครบ ผู้บริโภคคาดหวังให้ผู้เขียนบอกให้ไม่ทำอะไรเช่นเดียวกับการบอกให้ทำอะไร
- ระบุเครื่องครัว การระบุเครื่องครัวที่ใช้ลดการคาดเดาและทำให้ผู้บริโภคมั่นใจมากขึ้น
- ระบุแนวทางการอุ่นเพื่อเตรียมอาหาร การให้แนวทางเช่นนี้ทำให้มีความกระจ่างและช่วยป้องกันไม่ให้ผู้บริโภครู้สึกหงุดหงิดใจ

### 4. ลักษณะสูตรอาหาร

- ระบุเวลาเตรียมอาหาร เวลาประกอบอาหาร และ/หรือเวลาหมักด้านบนสูตรอาหาร ข้อมูลส่วนนี้ช่วยผู้บริโภคตัดสินใจว่าจะทำอาหารหรือวางแผนเตรียมมื้ออาหารก่อน
- นำเสนอข้อมูลโภชนาการ (โดยเฉพาะ แคลอรี คอเลสเตอรอล ไขมัน และโซเดียม) ผู้บริโภคให้ความสนใจในข้อมูลส่วนนี้มากขึ้น
- จำนวนเสิร์ฟต่อสูตรอาหารและขนาดของจานอาหารแต่ละจาน ข้อมูลส่วนนี้ทำให้ผู้บริโภคจัดเตรียมมื้ออาหารได้สะดวกกว่า

<sup>7</sup> Ibid., P.9.

## 2.1.2.2 กำหนดรูปแบบการเขียนสูตรอาหารของ THE RECIPE WRITER'S HANDBOOK ที่ใช้ในการวิจัย

จากรูปแบบการเขียนตำราอาหารของ THE RECIPE WRITER'S HANDBOOK การเขียนสูตรอาหารแต่ละสูตร ผู้เขียนควรตระหนักถึงความเหมาะสมและความเข้าใจของผู้อ่านหรือผู้บริโภคเป็นหลัก โดยคำนึงถึงรูปแบบหรือสไตล์การเขียนสูตรอาหาร รายชื่อวัตถุดิบ แนวทางการเตรียม และลักษณะสูตรอาหาร เพื่อให้ผู้อ่านหรือผู้บริโภคสามารถประกอบอาหารตามข้อมูลของสูตรอาหารนั้นๆ ผู้วิจัยใช้ข้อมูลในส่วนนี้พิจารณารูปแบบการเขียนสูตรอาหารของตำราอาหารที่ใช้ในการวิจัยในบทที่ 3

### 2.1.3 ศึกษาและกำหนดตัวบทตำราอาหารไทยของแม่ครัวหัวป่าก<sup>8</sup>

#### 2.1.3.1 ศึกษาตัวบทตำราอาหารไทยของแม่ครัวหัวป่าก

จากการศึกษาตำราอาหารไทย “แม่ครัวหัวป่าก” ทั้งห้าเล่ม ซึ่งเป็นตำราอาหารไทยชุดแรกที่มีการจัดบันทึก ตีพิมพ์ และใช้เป็นต้นแบบในการเขียนตำราอาหารในยุคถัดมาจนถึงยุคปัจจุบัน ตัวบทตำราอาหารไทยแม่ครัวหัวป่ากมีรูปแบบการเขียนสูตรอาหาร ดังนี้

#### 1. หัวเรื่อง

มีเลขบอกปริจเฉท – ชื่ออาหาร – เลขลำดับของจานอาหารทั้งหมดที่อยู่ในเล่ม เช่น จากเล่ม 1

๑ – หุงเข้าบาตร – ๗

๒ – หุงเข้าเข็ดน้ำธรรมดา – ๘

๓ – หุงเข้าไม้เข็ดน้ำ – ๙

๔ – หุงเข้ามัน – ๑๐

๕ – หุงเข้าสุลต่าน – ๑๑

เลขลำดับนี้ ในเล่ม 2 – 5 ก็เขียนไล่ตามลำดับตั้งแต่เล่มก่อนๆ ไม่มีการขึ้นเลขนับใหม่ เช่น จากเล่ม 4

<sup>8</sup> เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. แม่ครัวหัวป่าก เล่ม ๑ – ๕. พิมพ์ครั้งที่ 6. กรุงเทพฯ : สยามกวีฉวีวรรณกรรม, 2545.

๒๘ – ใช้น้ำ – ๒๘๑

๒๙ – ใช้น้ำ – ๒๘๒

๓๐ – ใช้น้ำ – ๒๘๓

เป็นต้น

## 2. เครื่องปรุง<sup>9</sup>

ถึงแม้จะเขียนว่าเครื่องปรุง แต่ผู้เขียนก็ได้ให้ข้อมูลวัตถุดิบเช่นกัน ทั้งนี้การนำเสนอข้อมูลในส่วนเครื่องปรุงสามารถแบ่งออกเป็น

2.1 บอกเพียงวัตถุดิบและเครื่องปรุง เช่น จากเล่มที่ 1 หมูแฮม ไช้กระเทียม เข้าพอดวร น้ำ น้ำเคยดี น้ำตาลทราย พริกไทยป่น น้ำมันหมู

2.2 บอกวัตถุดิบและเครื่องปรุงพร้อมปริมาณ เช่น จากเล่มที่ 2 เห็ดโคนสดหนัก ๑๐ บาท กุ้งดิบ คั้นกับน้ำมันงา เกลือ ให้สุก บิดให้แห้งหนัก ๑๐ บาท หอมหัวใหญ่หนัก ๘ บาท กระเทียมดิบ ปอกเอาเนื้อหนัก ๔ บาท พริกชี้ฟ้าสดหนัก ๕ สลึง น้ำเคยดีหนัก ๙ สลึง น้ำมันงาหนัก ๓ สลึง ผักชีโรยหน้าหนัก ๑ สลึง

2.3 บอกวัตถุดิบและเครื่องปรุงพร้อมปริมาณและการเตรียมพร้อม เช่น เล่ม ๑

หนังหมูต้มหั่นให้บางๆหนัก ๔ บาท เนื้อหมูต้มหั่นเป็นชิ้นเล็กๆหนัก ๔ บาท มันหมูต้มหั่นเป็นชิ้น ๔ เหลี่ยมเล็กๆหนัก ๔ บาท เมื่อหั่นแล้วเอาน้ำร้อนที่เดือดดวกหนังหมูเนื้อหมูมันหมูทั้งสามสิ่งนี้ วางลงในกระชอนเอาน้ำร้อนราดจะได้แข็งตัว แล้วเอาไว้ผึ่งไว้ต่างหาก ..... ศีรษะกระเทียมดอง แกะเอาแต่เนื้อซอยตามกลีบหนัก ๓ บาท ๒ สลึง แต่งกวาปอกเสียฝานเอาแต่เนื้อบางๆอย่าให้ถึง เมล็ด หั่นให้เล็ดยดหนัก ๓ บาท ๒ สลึง

หน่วยวัดที่ใช้ในแม่ครัวหัวป่าก์เป็นหน่วยวัดที่ใช้ในยุคสมัยก่อน เช่น บาท สลึง เป็นต้น ทั้งนี้ ผู้เขียนได้ให้ข้อมูลมาตราวัดเพิ่มเติมใน แม่ครัวหัวป่าก์เล่ม 3 หน้า 1-45 ซึ่งมีทั้งมาตราการวัดของไทย และต่างประเทศ เช่น

อัตราเครื่องซัง

๔ ไพ เป็น ๑ เฟื้อง

<sup>9</sup> Ibid.

๒ เฟื้อง เป็น ๓ สลึง

๔ สลึง เป็น ๑ บาท เป็นต้น

อัตราซึ่งตรอยเวต

๒๓ เกรนส์ (GRAINS) เป็น ๑ เพนนีเวต (PENNY WEIGHT)

๒๐ เพนนีเวต เป็น ๑ เอานซ (OUNCE)

๑๒ เอานซ เป็น ๑ ปอนด์ (POUND)

๒๕ ปอนด์ เป็น ๑ ควอเตอร์ (QUARTER)

๑๐๐ ปอนด์ เป็น ๑ ฮันเดรเวต (HUNDREADWEIGHT)

๒๐ ฮันเดรเวต เป็น ๑ ตอน (TON) เป็นต้น \

### 3. วิธีทำ<sup>10</sup>

สามารถแบ่งเป็น

#### 3.1 เขียนเรียงกันไป ส่วนมากเขียนในรูปแบบนี้ เช่น เล่ม 4

เอาเครื่องพริกขิงลงครกโขลกให้ละเอียด เอามะพร้าวมาชูดคั้นน้ำกะทิให้ครบจำนวนที่ได้ กำหนดไว้ลงหม้อขึ้นตั้งไฟ เคี่ยวไปจนแตกมันควักพริกขิงที่โขลกไว้ เทลงในหม้อคนให้เข้ากัน แล้วเอาปลาเนื้ออ่อนมาควักใส่ตัดหางล้างน้ำให้สะอาด เคี่ยวไปจนน้ำงวด น้ำปลา น้ำตาล ใบมะกรูดหั่นแบนฝอยเทลงชิมดูจืดเค็มตามชอบ ตักลงชามยกไปตั้งให้รับประทาน

#### 3.2 เขียนเป็นลำดับ มีเลขข้อซึ่งผู้เขียนใช้วิธีนี้ในบริจเฉท “หุงต้มเข้า” เช่น เล่ม 2

๑. ให้ล้างเข้าจนสะอาดหมดจดดีเทลงในชามปุดดึงเหน้ามนลงแล้วโรยเกลือ
๒. เอาขึ้นปิ้งบนเตาไฟอ่อน ๒ ชั่วโมง
๓. เมื่อสุกแล้ว เข้าขึ้นตัวแลติดกัน ถ้าจะให้เกรียมเร็วต้องปิดจนเกือบจะสุกกิ่งเปิดฝาดักเมล็ด เข้าขึ้นขยี้ดู เมื่อสุกแล้วนำเกลือเกรียมดี ยกมาตั้งให้รับประทาน

### 4. หมายเหตุ

เปรียบเสมือนเคล็ดลับ อยู่ในส่วนทำยในแต่ละเมนู เช่น เล่ม 4

<sup>10</sup> ibid.

หมายเหตุ – ปลาสดมอนี่วางท่านไม่ใช่ส้มมะขาม แต่จะใช้ถาไม้ใช้สุดแต่ผู้ทำจะชอบรสผสมลงตามชอบ

นอกจากนี้ ยังมีเคล็ดลับที่แยกเป็นอีกหัวข้อย่อยในเมนู เช่น เล่ม 1 วิธีจัดผักกระชับ หน้า ๑๑๙ ผักกระชับนี้เป็นผักที่มีตามฤดูกาล และขึ้นที่กรุงเก่าเป็นอย่างดี ให้เอาผักกระชับล้างน้ำเสียให้หมด แล้วลวกผิวออกเสียเอาแต่ก้านยอดอ่อนตัดเป็นท่อนแล้วจักปลายก้านหนึ่งจักสามท่อนแล้วแช่น้ำไว้ให้จ่อ เมื่อจักคะเนพอได้จานแล้ว เอาขึ้นจัดในจานประดับให้สวยงามดีพอเต็มจาน

## 5. รูปถ่าย

ไม่ปรากฏรูปถ่ายจานอาหารชาวตำหรือสี แต่มีเพียงรูปวาดสัญลักษณ์เท่านั้น

### 2.1.3.2 กำหนดตัวบทตำราอาหารไทยของแม่ครัวหัวป่าก่ที่ใช้ในการวิจัย

จากการศึกษาตัวบทตำราอาหารไทย “แม่ครัวหัวป่าก่” มีลักษณะในการนำเสนอโดยเริ่มจากหัวข้อซึ่งมีการระบุเลขหัวข้อและเลขลำดับ ตามด้วยเครื่องปรุงที่ระบุทั้งวัตถุดิบและเครื่องปรุงในมาตราสมัยก่อน ในส่วนวิธีทำ บางครั้งผู้แต่งเขียนเรียงกันไป บางครั้งเขียนเป็นลำดับเลขข้อ (ส่วนมากเขียนในปริเฉท “หุงต้มเข้า”) และหมายเหตุซึ่งเป็นเคล็ดลับในเตรียมและประกอบอาหาร ทั้งนี้ ไม่ปรากฏรูปถ่ายจานอาหาร แต่มีเพียงรูปวาดสัญลักษณ์เท่านั้น ผู้วิจัยนำเสนอและเปรียบเทียบตัวบทตำราอาหารไทยของแม่ครัวหัวป่าก่และตำราอาหารที่ใช้ในการวิจัยในบทที่ 3

### 2.1.4 ศึกษาและกำหนดการใช้ Scenes-and-Frames Semantics ในการแปล

ของ Fillmore และ Kusmal<sup>11</sup>

#### 2.1.4.1 ศึกษาการใช้ Scenes-and-Frames Semantics ในการแปลของ Fillmore

และ Kusmal

Fillmore สร้างทฤษฎีนี้โดยเน้นให้มีการคำนึงถึงภาพรวมของโครงสร้างทางภาษา การใช้ภาษา ความเข้าใจภาษา การเปลี่ยนแปลงของภาษาและการเรียนรู้ภาษา ฟิลมอร์ใช้คำศัพท์ prototype หรือต้นแบบซึ่งหมายถึงความรู้ต้นแบบ prototype semantics อันเป็นการเรียนรู้ความหมายจากภาพรวม

<sup>11</sup> วรรณภา แสงอร่ามเรือง. ทฤษฎีและหลักการแปล. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : โครงการเผยแพร่ผลงานวิชาการ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2545, หน้า 54-61.

ของสถานการณ์ในขณะนั้นและจากสถานการณ์ดังกล่าว คนคนนั้นจะนำคำนั้นไปใช้ในสถานการณ์ใหม่ พิ  
 ลมอร์เรียกประสบการณ์ที่ผู้เขียนประสบมาว่า scene และเรียกคำหรือรูปแบบทางภาษาที่ใช้เรียก  
 สถานการณ์นั้นว่า frame ทั้ง scenes และ frames จะกระตุ้นพวกเดียวกันหรือกระตุ้นอีกฝ่ายหนึ่งจนเกิด  
 การทำงาน รูปแบบทางภาษาศาสตร์ที่ปรากฏในตัวบทจะทำหน้าที่กระตุ้นให้เกิดจินตภาพหรือเรียกว่า  
 assoziationen

ในฐานะผู้อ่าน ผู้อ่านจะเข้าใจเหตุการณ์นั้นๆ ได้จากการอาศัยพื้นฐานประสบการณ์ของตนเอง  
 รูปแบบทางภาษาหรือ frames ที่ผู้เขียนเลือกนำมาใช้ในการสื่อสารจะกระตุ้นให้เกิดภาพหรือ scenes  
 ในสมองของผู้อ่านจนเกิดเป็นภาพรวมใหญ่ๆ ส่วนที่ยังว่างหรือ leerstellen ผู้อ่านจะเติมลงไปเองโดยอาศัย  
 ประสบการณ์หรือความรู้พื้นฐานของตน

กล่าวได้ว่า แนวคิดนี้สามารถนำมาใช้ในการแปลโดยเฉพาะในด้านความสร้างสรรค์ของผู้แปล  
 เพราะการที่ผู้อ่านจะเข้าใจจุดมุ่งหมายของผู้แต่งได้ถูกต้องหรือไม่ขึ้นไม่ได้ขึ้นอยู่กับความสามารถของ  
 ผู้อ่านเพียงอย่างเดียว แต่ขึ้นอยู่กับความสามารถทางภาษาของผู้แต่งด้วย อย่างไรก็ตาม ปัญหาสำคัญ  
 คือผู้แปลที่แปลโดยภาษาปลายทางที่ไม่ใช่ภาษาแม่ของตนไม่สามารถใช้ภาษาให้เกิด scenes ตามที่  
 เจ้าของภาษาตั้งใจให้เกิด เนื่องจาก scenes ที่ถูกกระตุ้นด้วย frames จะสัมพันธ์อย่างมากกับพื้นฐานทาง  
 สังคมและวัฒนธรรมของผู้ใช้ภาษา frames ที่เหมาะสมในภาษาปลายทางจึงเป็นเกณฑ์สำคัญในการ  
 ตัดสินใจของผู้แปล ผู้แปลจะต้องคอยตรวจสอบเสมอว่า frames ที่เขาเลือกใช้ในภาษาปลายทางนั้นดีที่สุดใน  
 แล้วหรือไม่ สำหรับ scenes ที่เขาต้องการสื่อจากการอ่าน frames ในต้นฉบับ และทั้งหมดนี้ต้องคำนึงถึง  
 หน้าที่ของการแปลเป็นหลัก

การแปลไม่ใช่การถอดรหัสเดิมแล้วใส่รหัสใหม่<sup>12</sup> แต่เป็นการสร้างจินตภาพ scenes ที่เกิดจาก  
 frames ดังนั้น การสื่อสารระหว่างผู้แต่งในภาษาต้นฉบับและผู้อ่านในภาษาปลายทางจะสำเร็จหรือไม่  
 ขึ้นอยู่กับความรับผิดชอบของผู้แปล

คุสเมอล์แนะนำให้มีการประชุมประสานทฤษฎีต่างๆ เพื่อนำมาใช้ในการแปลในการปฏิบัติได้จริง  
 โดยให้นำอรรถศาสตร์ทั้งสามคืออรรถศาสตร์โครงสร้าง อรรถศาสตร์แม่แบบ และ Scenes-and-Frames-  
 Modell มารวมและปรับใช้ด้วยกัน เนื่องจากประสบการณ์ของคนเราไม่ตายตัวคงที่ แต่อาจเปลี่ยนแปลงได้

<sup>12</sup> Ibid., P. 57.

ตามสถานการณ์การสื่อสารต่างๆ ถ้าเราให้ความหมายของคำตามหลักของ Scenes-and-Frames-Modell และยึดความหมายของคำจากประสบการณ์ที่ผ่านมาของเราเพียงอย่างเดียวก็อาจทำให้เกิดความเข้าใจผิดได้ ดังนั้น ในการแปลตัวบทใดๆ เราไม่ควรอาศัย scenes ที่มาจากประสบการณ์เพียงอย่างเดียว แต่ต้องพิจารณาบริบทด้วย

กล่าวโดยสรุปว่า Scenes คือภาพเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นอันเป็นภาพที่มาจากประสบการณ์ส่วนตัวของผู้อ่าน frames คือรูปแบบทางภาษาที่นำมาอธิบายสถานการณ์นั้นๆ ผู้อ่านจะเห็นภาพตามคำที่สื่อจากพื้นฐานประสบการณ์ของตนเองและบริบท ผู้แปลจะต้องเลือกใช้ frames ในภาษาปลายทางที่เหมาะสม กล่าวได้ว่าผู้แปลเป็นผู้ที่มีความสร้างสรรค์ เนื่องจากผู้แปลต้องเลือกใช้คำโดยคำนึงถึงความแตกต่างทางด้านพื้นฐานทางสังคมและวัฒนธรรมของผู้ใช้ภาษา frames ที่ผู้เขียนเลือกใช้จะกระตุ้นให้เกิดภาพ scenes ในสมองไปเรื่อยๆจนเกิดภาพรวมใหญ่ๆซึ่งส่วนใหญ่ผู้เขียนไม่ได้บอก แต่ภาพนั้นๆจะถูกเติมเต็มด้วยประสบการณ์หรือความรู้พื้นฐานของแต่ละคน

#### 2.1.4.2 กำหนดการใช้ Scenes-and-Frames Semantics ในการแปลของ Fillmore และ Kusmal ที่ใช้ในการวิจัย

แนวทางการแปลของ Fillmore และ Kusmal มีประโยชน์แก่ผู้วิจัยเพื่อใช้เป็นแนวทางที่จะพิจารณาว่าคำแปลกริยาแต่ละคำนั้น คำใดมีความเหมาะสมมากที่สุด ในการแปลคำกริยาในตัวบทตำราอาหาร ผู้แปลดำเนินการแปลโดยคำนึงถึงภาพที่ผู้รับสารจะเขียน เนื่องจากวัฒนธรรมของผู้ส่งสารและผู้รับสารแตกต่างกัน ตัวอย่างเช่น อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารที่ทางผู้รับสารอาจไม่มีเหมือนทางผู้ส่งสาร แต่อย่างไรก็ตาม ผลลัพธ์ในการประกอบอาหารควรออกมาตรงกับที่ผู้ส่งสารต้องการสื่อ ดังนั้น ภาพที่ผู้รับสารเห็นจึงมีความสำคัญอย่างมากในการส่งและรับสารอย่างสัมฤทธิ์ผล ผู้วิจัยใช้แนวทางนี้ในการสังเคราะห์หาคำแปลว่าคำแปลกริยาคำใดให้ภาพที่ตรงกับต้นฉบับและมีความเหมาะสมที่สุดในบทที่ 4

## 2.2 การศึกษาความเชื่อมโยงด้านวัฒนธรรมและตำราอาหาร

### 2.2.1 ศึกษาและกำหนดความหมายด้านวัฒนธรรม

#### 2.2.1.1 ศึกษาความหมายด้านวัฒนธรรม

ความหมายของ “วัฒนธรรม” พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542 ให้คำนิยามว่า “สิ่ง ที่ทำความเจริญงอกงามให้แก่หมู่คณะ เช่น วัฒนธรรมไทย วัฒนธรรมในการแต่งกาย, วิถีชีวิตของหมู่คณะ เช่น วัฒนธรรมพื้นบ้าน วัฒนธรรมชาวเขา”

ตามความหมายของพระราชบัญญัติแห่งชาติ “วัฒนธรรม” คือ “วิถีการดำเนินชีวิตและกระบวน แห่งพฤติกรรม และบรรดาผลงานทั้งมวลมนุษย์ได้สร้างสรรค์ขึ้น ตลอดจนความคิด ความเชื่อ ความรู้”

ตามที่สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติได้ระบุไว้ “วัฒนธรรม” คือ “วิถีการดำเนินชีวิต ของสังคม เป็นแบบแผนการประพฤติปฏิบัติ และการแสดงออกซึ่งความรู้สึกนึกคิดในสถานการณ์ต่าง ๆ ที่ สมาชิกในสังคมเดียวกันสามารถเข้าใจและซาบซึ้งร่วมกัน กล่าวได้ว่า วัฒนธรรมไทยคือวิถีชีวิตที่คนไทยได้ สั่งสม เลือกรร รปรับปรุง แก้ไข จนถือกันว่าเป็นสิ่งที่ดีงามเหมาะสมกับสภาพแวดล้อม และได้ใช้เป็น เครื่องมือหรือเป็นแนวทางในการป้องกัน และแก้ไขปัญหาในสังคม”

ดร. ไพฑูรย์ เครือแก้ว<sup>13</sup> นิยามความหมายของ “วัฒนธรรม” ว่า “วัฒนธรรมคือลักษณะพิเศษที่ทำให้ มนุษย์แตกต่างจากสัตว์ มนุษย์ได้ร่วมกันคิดค้นสร้างสรรค์และสะสมถือปฏิบัติเป็นแบบแผนแห่งพฤติกรรม ในชีวิตมาเป็นเวลาช้านาน ซึ่งเราสามารถมองวัฒนธรรมได้สองแง่ ในแง่ที่หนึ่ง วัฒนธรรมเป็นมรดกสังคม ของพฤติกรรมมนุษย์ที่ได้สะสมเอาไว้ในอดีต และได้ตกทอดมาเป็นสมบัติที่มนุษย์ปัจจุบันเอามาใช้ในการ ครองชีวิต ในแง่ที่สอง วัฒนธรรมเป็นแบบแผนแห่งการครองชีวิต”

สุพัตรา สุภาพ<sup>14</sup> นักสังคมวิทยาได้ให้ความหมายว่า “วัฒนธรรมคือทุกสิ่งทุกอย่างในความคิดและ การกระทำที่แสดงออกถึงวิถีชีวิตของมนุษย์ในสังคมกลุ่มใดกลุ่มหนึ่ง หรือสังคมใดสังคมหนึ่ง มนุษย์ได้คิด สร้างระเบียบกฎเกณฑ์วิธีการในการปฏิบัติ การจัดระเบียบตลอดจนความเชื่อ ความนิยม ความรู้ และ เทคโนโลยีต่างๆ ในการควบคุมและใช้ประโยชน์จากธรรมชาติ”

<sup>13</sup> ไพฑูรย์ เครือแก้ว ณ ลำพูน. ลักษณะสังคมไทย. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : บพิธ, 2518, หน้า 40-42.

<sup>14</sup> สุพัตรา สุภาพ. สังคมและวัฒนธรรมไทย: ค่านิยม ครอบครัว ศาสนา ประเพณี. พิมพ์ครั้งที่ 8. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช, 2536,



ทั้งนี้ สุพัตตรา สุภาพได้รวบรวมนิยามความหมายของวัฒนธรรมจากผู้เชี่ยวชาญและนักสังคมวิทยาไว้ดังนี้

Broom<sup>15</sup> และ Zelnick<sup>16</sup> อธิบายว่า “วัฒนธรรมเป็นมรดกทางสังคมที่ประกอบด้วยความรู้ ความเชื่อ ประเพณี และความชำนาญที่คนเราได้มาในฐานะที่เป็นสมาชิกของสังคม”<sup>17</sup>

Biersedt<sup>18</sup>, Meehan<sup>19</sup> และ Samuelson<sup>20</sup> กล่าวว่า “วัฒนธรรม คือส่วนทั้งหมดอันซับซ้อน ประกอบด้วยทุกสิ่งทุกอย่างที่เขาคิดและทำในฐานะที่เป็นสมาชิกของสังคม”<sup>21</sup>

Tylor<sup>22</sup> กล่าวว่า “วัฒนธรรมทำให้มนุษย์แตกต่างจากสัตว์อื่น เพราะเรามีภาษา มีสถาบันต่างๆ มีศีลธรรม มีจารีตประเพณี มีการถ่ายทอดเพิ่มพูนสืบต่อกันมา และมีเครื่องมือเครื่องใช้ที่ทันสมัย”

Peter Newmark<sup>23</sup> กล่าวว่าวัฒนธรรมคือ “วิถีชีวิตและการแสดงออกของสังคมใดสังคมหนึ่งที่ใช้ภาษาเฉพาะเป็นตัวกลางในการสื่อสารคือวัฒนธรรมของสังคมนั้นๆ”

หากพิจารณาจากรากศัพท์ “วัฒนธรรม” มาจากภาษาบาลีซึ่งแปลว่า “เจริญ งอกงาม” ส่วน “ธรรม”

<sup>5</sup> Leonard Broom เป็นศาสตราจารย์ด้านสังคมวิทยาและมานุษยวิทยาที่มหาวิทยาลัยเท็กซัส และเป็นศาสตราจารย์ด้านสังคมวิทยาที่สถาบันการวิจัยด้านสังคมศาสตร์ ภายหลังจากทำงานที่มหาวิทยาลัยแห่งชาติออสเตรเลีย เขียนหนังสือหลายเล่มเกี่ยวกับสังคมวิทยา เช่น *Sociology: a text with adapted readings* เป็นต้น และร่วมเขียนวารสาร *American Sociological Review*

<sup>16</sup> Philip Selznick เป็นศาสตราจารย์ด้านสังคมวิทยาและกฎหมายที่มหาวิทยาลัยแคลิฟอร์เนีย และเป็นนักเขียนด้านทฤษฎีองค์กร กฎหมายสังคมวิทยา การบริหารสาธารณะ และเขียนหนังสือหลายเล่ม เช่น *The Moral Commonwealth* และ *TVA and the Grass Roots* เป็นต้น

<sup>17</sup> Leonard Broom, Philip Selznick, *Sociology*. Harper & Row, 1969.

<sup>18</sup> Robert Bierstedt เป็นนักสังคมวิทยาชาวอเมริกัน เป็นหัวหน้าภาควิชาสังคมวิทยาที่มหาวิทยาลัยนิวยอร์ก ศาสตราจารย์ด้านสังคมวิทยาที่มหาวิทยาลัยเวอร์จิเนีย และดำรงตำแหน่งผู้บริหารที่สหภาพสิทธิเสรีภาพพลเรือนอเมริกัน เขาเขียนหนังสือด้านสังคมหลายเล่ม เช่น *The Social, American Sociological Theory*

<sup>19</sup> Eugene J Meehan เป็นศาสตราจารย์ด้านรัฐศาสตร์ที่มหาวิทยาลัยมิสซูรี เซนต์ หลุยส์ เขาเขียนหนังสือหลายเล่ม เช่น *The Thinking Game* และ *Social Inquiry* เป็นต้น

<sup>20</sup> Paul Anthony Samuelson เป็นนักเศรษฐศาสตร์ชาวอเมริกัน เขาเป็นศาสตราจารย์ด้านเศรษฐศาสตร์ที่สถาบันเทคโนโลยีแมสซาชูเซตส์ และเป็นชาวอเมริกันคนแรกที่ได้รับรางวัลโนเบลด้านเศรษฐศาสตร์ ผลงานของเขาได้แก่ *Foundation of Economic Analysis* และ *The Pure Theory of Public Expenditure* เป็นต้น

<sup>21</sup> Bierstedt, Robert, Samuelson, Eugene J, *Modern Social Science*. McGraw-Hill Inc., 1964.

<sup>22</sup> Sir Edward Burnett Tylor เป็นนักสังคมวิทยาชาวอเมริกันผู้ซึ่งนำกรอบแนวคิดของมานุษยวิทยา ตัวอย่างผลงานเขียนของเขา คือ *Primitive Culture Vol1-2* และ *Anthropology an Introduction to the Study of Man and Civilization* เป็นต้น

<sup>23</sup> Newmark, Peter. *Textbook of Translation*. Hertfordshire : Prentice Hall, 1988, Page 94.

มาจากภาษาสันสกฤตซึ่งแปลว่า “เจริญ ออกงาม” ดังนั้น หากแปลตามรากศัพท์ “วัฒนธรรม” หมายถึง “สภาพอันเป็นความเจริญออกงาม หรือลักษณะที่แสดงความเจริญออกงาม”

สรุปได้ว่า วัฒนธรรมหมายถึงวิถีการดำเนินชีวิตของคนในสังคม เช่น การกิน การอยู่อาศัย การแต่งกาย การประกอบพิธี การแสดงอารมณ์ การพบปะสังสรรค์ การอยู่รวมกันเป็นหมู่คณะ ความเชื่อ ค่านิยม หลักในการดำเนินชีวิต วัฒนธรรมถือเป็นมรดกทางสังคมที่ครอบคลุมทุกสิ่งทุกอย่างที่แสดงออกถึงวิถีชีวิตของมนุษย์โดยแต่ละสังคมมีวัฒนธรรมเฉพาะของตนเอง วัฒนธรรมมีการเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลาและเงื่อนไข เช่น มีวิธีการแก้ไขปัญหาที่ดีกว่า ตอบสนองความต้องการของสังคมได้ดีกว่า

### 2.2.1.2 กำหนดประเด็นที่ต้องคำนึงถึงเกี่ยวกับวัฒนธรรมและตำราอาหารที่ใช้ในการวิจัย

จากการศึกษาวัฒนธรรมที่รายงานมาแล้ว ตำราอาหารถือเป็นผลผลิตที่ได้จากวัฒนธรรมการกิน จึงสรุปได้ว่า ตำราอาหารเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรม ดังนั้น การแปลตำราอาหารจึงเป็นปัญหาในแง่การแปลข้ามวัฒนธรรม และผู้แปลไม่ควรมองข้ามความแตกต่างทางวัฒนธรรมของผู้ส่งสารและผู้รับสาร

## 2.2.2 ศึกษาและกำหนดคุณลักษณะของวัฒนธรรม

### 2.2.2.1 ศึกษาคุณลักษณะของวัฒนธรรม

สุพัตรา สุภาพ<sup>24</sup> ได้จำแนกองค์ประกอบของวัฒนธรรม ดังนี้

1. องค์กรวัตถุ (Instrumental and Symbolic objects) คือวัฒนธรรมวัตถุที่สามารถสัมผัสจับต้องได้ และมีรูปร่าง เช่น เครื่องมือเครื่องใช้ โรงเรียน เครื่องจักร และส่วนที่ไม่มีรูปร่าง เช่น ภาษาลักษณะในการติดต่อสื่อความหมาย มาตรา ชั่ง ตวง วัด<sup>25</sup>
2. องค์กร (Association or Organization) หมายถึงกลุ่มที่มีการจัดอย่างเป็นระเบียบหรือมีโครงสร้างอย่างเป็นทางการ<sup>26</sup> มีการวางกฎเกณฑ์ระเบียบข้อบังคับ และวัตถุประสงค์ไว้อย่างแน่นอน<sup>27</sup> เป็นกลุ่มที่มีความสำคัญที่สุดในสังคมที่ซับซ้อน เช่น ครอบครัว สหประชาชาติ

<sup>24</sup> สุพัตรา สุภาพ. สังคมและวัฒนธรรมไทย: ค่านิยม ครอบครัว ศาสนา ประเพณี. พิมพ์ครั้งที่ 8. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช, 2536, หน้า 120-121.

<sup>25</sup> เกษม อุทยานิน. สังคมวิทยา. โรงพิมพ์สมาคมสังคมศาสตร์ 2506, หน้า 5-6.

3. องค์พิธีการ (Usage) เป็นขนบธรรมเนียมประเพณีที่ยอมรับกันโดยทั่วไป เช่น พิธีกรรมต่างๆ รวมถึงพิธีการแต่งกายและรับประทานอาหาร
4. องค์คติ (Concepts) หมายถึง ความเข้าใจ ความเชื่อ ความคิดเห็นตลอดจนอุดมการณ์ต่างๆ  
 ทั้งนี้ สุพัตธา สุภาพ<sup>26</sup> ได้จัดกลุ่มลักษณะของวัฒนธรรม ดังนี้
  1. เป็นสิ่งที่ได้มาโดยการเรียนรู้ วัฒนธรรมจึงเป็นการถ่ายทอดโดยการเรียนรู้
  2. เป็นมรดกทางสังคม วัฒนธรรมจะต้องมีการสอน หากวัฒนธรรมนั้นๆ หายไป แสดงว่าคนรุ่นก่อนไม่ได้ถ่ายทอดให้แก่คนรุ่นต่อๆ มา สื่อกลางที่มนุษย์ใช้ในการถ่ายทอดวัฒนธรรมคือภาษา
  3. เป็นวิถีชีวิตหรือแบบของการดำรงชีวิต วัฒนธรรมไม่จำเป็นต้องเหมือนกันทุกชาติหรือทุกยุคทุกสมัย
  4. เป็นสิ่งที่ไม่คงที่ เนื่องจากมนุษย์มักคิดค้นสิ่งใหม่ๆ หรือปรับปรุงของเดิมให้เหมาะกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป

ไพฑูรย์ เครือแก้ว<sup>29</sup> ได้ให้ข้อมูลเรื่องลักษณะของวัฒนธรรมโดยกล่าวว่า “วัฒนธรรมไม่ได้เกิดมาพร้อมกับบุคคล แต่เป็นสิ่งที่บุคคลจะต้องเรียนจากสังคม บุคคลในสังคมเดียวกันจะต้องร่วมวัฒนธรรมใหญ่ๆ ที่เป็นมูลฐานแห่งการครองชีวิตในสังคมนั้นๆ เช่น ภาษา กฎหมาย ขนบธรรมเนียมประเพณี การกินอยู่ การแต่งเนื้อแต่งตัว ฯลฯ วัฒนธรรมยังเป็นที่สามารถจะถ่ายทอด (Transmitted) จากบุคคลหนึ่งไปยังอีกบุคคลหนึ่ง จากกลุ่มชนหนึ่งไปยังอีกกลุ่มชนหนึ่ง หรือจากสังคมหนึ่งไปยังอีกสังคมหนึ่งได้”

วัฒนธรรมยังมีคุณลักษณะอื่นๆที่น่าสนใจและควรพิจารณา ดังที่สุพัตธา สุภาพ<sup>30</sup>ได้ระบุไว้ว่า

<sup>26</sup> สุพัตธา สุภาพ. สังคมวิทยา. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช, 2516, หน้า 83

<sup>27</sup> จรี จุลละเกศ. มานุษยวิทยาเบื้องต้น. พระนคร : ภาควิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2516, หน้า 47.

<sup>28</sup> สุพัตธา สุภาพ. สังคมและวัฒนธรรมไทย: ค่านิยม ครอบครัวยุคใหม่. พิมพ์ครั้งที่ 8. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช, 2536, หน้า 122-123.

<sup>29</sup> ไพฑูรย์ เครือแก้ว ณ ลำพูน. ลักษณะสังคมไทย. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : บพิธ, 2518, หน้า 42-44.

<sup>30</sup> สุพัตธา สุภาพ. สังคมและวัฒนธรรมไทย: ค่านิยม ครอบครัวยุคใหม่. พิมพ์ครั้งที่ 8. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช, 2536, หน้า 125-134.

การที่มนุษย์แตกต่างกับสัตว์ก็เพราะมนุษย์มีวัฒนธรรม มนุษย์มีวัฒนธรรมซึ่งในสัตว์อื่นไม่มี มนุษย์เรียนรู้มากกว่าสัญชาตญาณ เพราะมีวัฒนธรรม ตลอดจนสามารถสะสมเพิ่มเติม ปรับปรุง เลิกล้มได้ วัฒนธรรมจึงไม่ใช่ของคนใดคนหนึ่ง แต่เป็นของส่วนรวมที่ทุกคนรวมใช้ วัฒนธรรมสามารถนำมา ผสมผสานกันได้ ( Acculturation) ซึ่งเป็นวิธีการที่รับเอาวัฒนธรรมของสังคมอื่นมาปฏิบัติ หากวัฒนธรรมที่ เรายอมรับกลายเป็นสิ่งหนึ่งที่เรปฏิบัติสืบต่อกันมาการผสมผสานก็จะเกิดขึ้น อย่างไรก็ตามสังคมต่างๆจะ ยังคงรักษาวัฒนธรรมเดิมของตนไว้ ทั้งนี้ วัฒนธรรมไม่ใช่ของอยู่กับที่หรือใช้เฉพาะในสังคมใดสังคมหนึ่ง เท่านั้น และไม่ได้หมายถึงการเผยแพร่ทางวัตถุอย่างเดียว แต่รวมถึงความคิดเช่นกัน วัฒนธรรมจึงมีการ เผยแพร่อยู่ตลอดเวลา (Cultural Diffusion) ในด้านสังคม วัฒนธรรมถือเป็นสิ่งที่ทำให้เห็นความแตกต่าง ของแต่ละสังคม เพราะวัฒนธรรมเป็นสิ่งที่กำหนดชนิดของที่อยู่อาศัย อาหาร เป็นต้น จึงกล่าวได้ว่า วัฒนธรรมมีอิทธิพลต่อสังคมนั้น

สุพรรณิ ปิ่นมณี <sup>31</sup> ได้รวบรวมตัวอย่างของความแตกต่างทางวัฒนธรรมโดยอธิบายว่าภาษาทำ หน้าที่เป็นรหัสที่สังคมใดสังคมหนึ่งรักษาความสืบเนื่องทางประวัติศาสตร์ สังคม-วัฒนธรรมของเจ้าของ ภาษามาเป็นเวลายาวนาน ลักษณะเฉพาะประจำชาติจะสะท้อนออกมาในรูปแบบของภาษา ดังที่ Kamal P. Malla <sup>32</sup> ยกตัวอย่าง ชาติอาหรับอยู่กลางทะเลทราย ใช้อูฐเป็นประโยชน์มากมายหลายทาง ชีวิตผู้คนต้อง เกี่ยวข้องสัมพันธ์กับอูฐอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ จึงมีคำเรียกอูฐถึง 6,000 คำ ขณะที่คนไทยไม่มีกิจกรรมใดที่ เกี่ยวข้องสัมพันธ์กับอูฐ ไม่มีการนำอูฐมาใช้งาน อูฐเป็นเพียงสัตว์สี่ขาอยู่ในกรงในสวนสัตว์ จึงมีคำเรียกอูฐ เพียงคำเดียว

Nitaya Masavisut <sup>33</sup> ยกตัวอย่างความแตกต่างทางวัฒนธรรมโดยพูดถึงคำเรียกญาติ เช่น ในภาษาไทย เราอาจเรียกคนคนหนึ่งทั้งๆที่คนคนนั้นไม่ใช่ญาติของเราจริงๆ ซึ่งแตกต่างจากวัฒนธรรมของ ตะวันตกที่เรียกคนคนนั้นว่าญาติเมื่อเป็นญาติกันจริงๆ นอกจากนั้น ยังมีความแตกต่างในรายละเอียด เช่น uncle ในภาษาอังกฤษ อาจหมายถึง ลุง น้ำ หรือ อา ในภาษาไทย ขึ้นอยู่กับว่า คนคนนั้นเป็นญาติ ฝ่ายพ่อหรือแม่ และแก่หรืออ่อนกว่าพ่อหรือแม่ เป็นต้น

<sup>31</sup> สุพรรณิ ปิ่นมณี. การแปลขั้นสูง. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2552, หน้า 223.

<sup>32</sup> Kamal P Malla เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านวรรณกรรมเนปาลหรือเนปาล ภาษาและเนวะ

<sup>33</sup> Nitaya Masavisut, *Childhood Stories from Thailand*, Bangkok : National Identity Board, 1987, Page 34-36.

### 2.2.2.2 กำหนดคุณลักษณะของวัฒนธรรมที่ใช้ในการวิจัย

วัฒนธรรมสามารถจำแนกตามองค์ประกอบและกลุ่มลักษณะ วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่ทำให้มนุษย์แตกต่างจากสัตว์ซึ่งถือเป็นของคนทุกคนและสามารถถ่ายทอดได้ ทั้งนี้ วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่สะท้อนความแตกต่างของแต่ละสังคมซึ่งไม่ได้อยู่ในรูปของวัตถุเท่านั้น แต่อยู่ในรูปแบบความคิดเช่นกัน เครื่องครัวและคำที่ใช้เรียกวัตถุ เครื่องครัว มาตราการชั่งตวงถือเป็นองค์วัตถุที่มีส่วนสำคัญในการพิจารณาค่าแปล เนื่องจากกลุ่มผู้อ่านมีวัฒนธรรมที่แตกต่างจากผู้ส่งสาร

### 2.2.3 ศึกษาและกำหนดการจัดกลุ่มทางวัฒนธรรม

#### 2.2.3.1 ศึกษาการจัดกลุ่มทางวัฒนธรรม

Nida และ Newmark ต่างจำแนกประเภทของวัฒนธรรมเป็นหมวดหมู่ ดังนี้

Nida<sup>34</sup> แสดงความคิดเห็นเรื่องความแตกต่างทางวัฒนธรรมโดยแบ่งประเภทของวัฒนธรรมออกเป็น 5 ประเภท ดังนี้

1. วัฒนธรรมทางสภาพแวดล้อม (ecology) เช่น ในประเทศแถบยุโรปที่เผชิญกับช่วงเวลานาวเย็นค่อนข้างนานจะมีคำบรรยายความหนาว หิมะ สภาพอากาศเยอะและละเอียดกว่าประเทศในแถบร้อนที่ไม่มีหิมะตกหรือไม่ประสบกับความหนาวเย็นบ่อยหรือนานนัก
2. วัฒนธรรมทางวัตถุ (material culture) เช่น คำที่ใช้เรียกวัตถุที่เกิดขึ้นจากการสรรค์สร้างและเทคโนโลยีใหม่ๆ
3. วัฒนธรรมทางสังคม (social culture) เช่น การนับญาติ การใช้สรรพนาม เป็นต้น
4. วัฒนธรรมทางศาสนา (religious culture) เช่น ความเชื่อทางศาสนาอันส่งผลต่อการดำรงชีวิต การประพฤติปฏิบัติ ขนบประเพณีต่างๆ
5. วัฒนธรรมทางภาษา (linguistic culture) เช่น การเรียงลำดับ องค์ประกอบ หน่วยเสียง หน่วยคำ โครงสร้างที่แต่ละภาษามีแตกต่างกันออกไป

<sup>34</sup> Eugene A Nida เป็นนักภาษาศาสตร์ที่ศึกษาหลักการแปลและคิดหลักการแปลที่ให้ความสมมูลทางมูลภาพ (dynamic-equivalence translation)

Peter Newmark<sup>35</sup> ได้จำแนกประเภทของวัฒนธรรม ดังนี้

1. สิ่งแวดล้อม (ecology) หมายถึง ลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศของแต่ละประเทศที่แตกต่างกันออกไปทั้ง พืช สัตว์ ภูมิ ที่ราบ ภูเขา ฤดูกาล ดอกไม้ ผัก ผลไม้ และอื่น ๆ ซึ่งเกิดขึ้นอย่างสอดคล้องกับภูมิประเทศและภูมิอากาศของที่นั้นๆ อย่างไรก็ตาม ความเจริญก้าวหน้าทางการขนส่งและสื่อสารทำให้สิ่งต่างๆ เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย เช่น เราสามารถหาซื้อหรือรับประทานแอปเปิ้ลได้ทั่วไป หรือหากแม้เราไม่เคยเห็นต้นชาจริงๆ แต่ก็เคยเห็นจากทางสื่อออนไลน์ต่างๆ เป็นต้น
2. วัฒนธรรมทางวัตถุ (material culture) เช่น
  - อาหาร ยกตัวอย่างเช่น สเต็ก พิซซ่า สปาเก็ตตี้ ซูชิ ส้มตำ ต้มยำ
  - เครื่องนุ่งห่ม ยกตัวอย่างเช่น ยีนส์ ไส้กรอง กีโมโน สำหรับ สไบ ผ้าถุง
  - ที่อยู่อาศัยและเมือง ยกตัวอย่างเช่น กำแพง ซาเลต์ ทาวเวอร์ บังกะโล รีสอร์ท วิลลา เรือนไทย
  - กระท่อม
  - ยานพาหนะและการจราจร ยกตัวอย่างเช่น จักรยาน สามล้อ วงเวียน สะพานลอย สีแยก เรือ
  - ด่วน เรือหางยาว
3. วัฒนธรรมทางสังคม (social culture) เช่น อาชีพ การกีฬา ชนชั้น การเข้าสังคม
4. องค์การทางสังคม (social organization) เช่น ชื่อองค์กรต่างๆ เช่น WTF UNSCO
5. กิริยาท่าทาง (gestures and habits) หมายถึง กิริยาท่าทางที่คนแต่ละชาติแสดงออกอาจสื่อความหมายแตกต่างกันไป เช่น การยิ้มนิดๆเมื่อมีคนเสียชีวิต การถ่มน้ำลายรดเพื่อเป็นมงคล และเป็นการอวยชัยให้พร การไหว้

วัฒนธรรมคือ “วิถีชีวิต” การทำอาหารเป็นส่วนหนึ่งของชีวิต ดังนั้น จึงกล่าวได้ว่าการทำอาหารเป็นกิจกรรมที่สังคมหนึ่งๆ บ่งบอกถึงวัฒนธรรมของตนเอง อาหารในแต่ละสังคมถือเป็นวัฒนธรรมทางวัตถุ ทั้งนี้ วัฒนธรรมทางวัตถุ เช่น อาหารอาจเป็นสิ่งที่ได้รับอิทธิพลจากสิ่งแวดล้อม เช่น สภาพภูมิศาสตร์และอากาศ หรือวัฒนธรรมประเภทอื่น ๆ เช่นกัน ยกตัวอย่าง ต้มยำบ่งบอกถึงการใช้เครื่องเทศในบริเวณเขตร้อนในการปรุง พืชชาบ่งบอกวัฒนธรรมของคนในสังคมที่สามารถผลิตและบริโภคแปงและชี่สได้ทั่วไป เป็นต้น

<sup>35</sup> Newmark, Peter. Textbook of Translation. Hertfordshire : Prentice Hall, 1988, Page 95.

### 2.2.3.2 กำหนดการจัดกลุ่มทางวัฒนธรรมที่ใช้ในการวิจัย

จากการศึกษาการจัดกลุ่มทางวัฒนธรรมทั้งหมดผู้วิจัยสรุปได้ว่าตำราอาหารอยู่ในหมวดวัฒนธรรมทางวัตถุ เนื่องจากทั้งวัตถุดิบเครื่องครัวอาหารเป็นวัฒนธรรมที่จับต้องได้ตามที่ Nida และ Peter ได้จำแนกไว้ นอกจากนี้ วัฒนธรรมทางสภาพแวดล้อม เช่น สภาพอากาศ และภูมิประเทศก็มีผลต่อการใช้วัตถุดิบและเครื่องครัวรวมถึงวิธีการกิน

## 2.3 การศึกษาการแปลตัวบทข้ามวัฒนธรรม (Cross-language Equivalence)

### 2.3.1 ศึกษาและกำหนดการหาคำที่มีความหมายตรงกัน (Lexical Equivalence)

ของ Mildred L. Larson และ Beekman and Callow

#### 2.3.1.1 ศึกษาการหาคำที่มีความหมายตรงกัน (Lexical Equivalence)

ของ Mildred L. Larson และ Beekman and Callow

ในการแปลตัวบทที่ผู้เขียนและผู้แปลอยู่คนละวัฒนธรรม Larson<sup>36</sup> กล่าวว่า ผู้แปลต้องหาคำในภาษาปลายทางที่มีความหมายตรงกันกับคำในภาษาต้นฉบับ (lexical equivalence) แต่เนื่องจากวัฒนธรรมในภาษาปลายทางและภาษาต้นฉบับแตกต่างกัน ผู้แปลจึงหาคำที่มีความหมายตรงกันได้ยาก ในการหาคำที่มีความหมายตรงกันมาใช้ได้อย่างเหมาะสม ผู้แปลต้องคำนึงถึง

1. สังกัป์ในภาษาต้นฉบับที่เป็นที่รู้จักในภาษาหรือใช้ร่วมกัน (known or shared) ในภาษาปลายทาง
2. สังกัป์ในภาษาต้นฉบับที่ไม่เป็นที่รู้จัก (unknown) ในภาษาปลายทาง
3. คำที่มีความหมายหลัก (key terms) ซึ่งสามารถนำมาประยุกต์ใช้

นักแปลควรระลึกถึงความจริงเสมอว่า เมื่อแปลคำใดคำหนึ่งในภาษาต้นฉบับ คำคำนั้นอาจปรากฏในรูบบนของคำหลายๆคำในภาษาปลายทาง นักแปลไม่ควรคาดคิดว่าจะมีคำในภาษาปลายทางที่สามารถใช้แทนคำในภาษาต้นฉบับได้เลย (literal equivalence) ดังนั้น เมื่อผู้แปลค้นหาคำแปล ผู้แปลอาจใช้วิธี

<sup>36</sup> Larson, Mildred L. Meaning-based Translation: A Guide to Cross-Language Equivalence. New York: University Press of America, 1984. Page 153-185.

1. เทียบเคียงความหมายต่อความหมาย (non literal equivalence)
2. บรรยายความหมายของคำในภาษาต้นฉบับ (descriptive phrase) โดยคำนึงถึงความหมายและสังกัดของคำในภาษาต้นฉบับ เช่น แปล nickel ว่า a coin worth five cents เป็นต้น
3. คำนึงถึงคำที่ใกล้เคียงกัน (related words as equivalents) คำที่มีความหมายใกล้เคียงกันแม้จะอยู่ในภาษาต้นฉบับเหมือนกัน (synonyms) เช่น cop และ policeman แต่คำทั้งสองคำมีสังกัดที่ต่างกันและควรใช้ในบริบทที่ต่างกัน ดังนั้น ในการแปลก็เช่นกัน ผู้แปลควรคำนึงถึงปัจจัยเรื่องสังกัดกับความหมาย และบริบทด้วย
4. แปลโดยคำนึงถึงคำจำแนกประเภทอย่างกว้างๆและคำเฉพาะเจาะจง (generic-specific words) เพราะหากผู้แปลต้องแปลโดยการอธิบายความ ผู้แปลก็สามารถประยุกต์ใช้หลักนี้เช่น แปล lily ว่า a type of flower เป็นต้น
5. แปลโดยใช้ความหมายรอง (secondary and figurative senses) เช่น แปลคำว่า hypocrite โดยอธิบายความหมายรองว่า man with two hearts, man with swollen lips, man with sweet mouth, man who talks with two mouths เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้แปลต้องแปลคำในภาษาต้นฉบับที่ไม่เป็นที่รู้จักในภาษาปลายทาง ให้ผู้แปลแปลโดยคำนึงถึงความหมาย (meaning) และสังกัดของคำในภาษาต้นฉบับ หลังจากนั้น ผู้แปลสามารถแปลด้วยการปรับเปลี่ยน (modified) โดยคำนึงถึง

1. รูปร่างลักษณะ (form) เช่น แปล treasure ว่า lots of valuable things
2. หน้าที่ (function) เช่น แปล anchors ว่า those thing that make the boat stay
3. การเทียบเคียง (comparison) เช่น แปล wolf ว่า animal like a fierce dog
4. การจำแนก (classifier) เช่น แปล dove ว่า a bird called dove
5. การใช้คำแทนที่ด้านวัฒนธรรม (cultural substitutes) เช่น แปล lamp เป็น bamboo torch ในภาษาปลายทาง เนื่องจากวัฒนธรรมผู้รับสารปลายทางใช้ไม้ไผ่ให้แสงสว่างในความมืด เป็นต้น
6. การแปลโดยคำนึงถึงปัจจัยมากกว่าหนึ่ง เช่น การแปล Satan ว่า Satan, ruler of the demons เป็นการแปลที่คำนึงถึงรูปร่างลักษณะ (form) หน้าที่ (function) หรือทั้งสองอย่าง



เนื่องจากคำในภาษาต้นฉบับและคำในภาษาปลายทางไม่มีคำใดที่สามารถใช้แทนกันได้ตรงๆ ดังนั้น ผู้แปลควรวิเคราะห์หาคำคำนี้ที่มีสังกัดในภาษาต้นฉบับที่เป็นที่รู้จักในภาษาหรือใช้ร่วมกัน (known or shared) ในภาษาปลายทาง หรือสังกัดในภาษาต้นฉบับที่ไม่เป็นที่รู้จัก (unknown) ในภาษาปลายทาง หรือ คำที่มีความหมายหลัก (key terms) ซึ่งสามารถนำมาประยุกต์ใช้ และแปลด้วยวิธีการปรับเปลี่ยน (modified) รูปร่างลักษณะ (form) หรือหน้าที่ (function) หรือการเทียบเคียง (comparison) หรือการจำแนก (classifier) หรือการใช้คำแทนที่ด้านวัฒนธรรม (cultural substitutes) หรือการแปลโดยคำนึงถึงตัวแปรมากกว่าหนึ่งเพื่อให้ได้คำแปลในภาษาปลายทางที่เหมาะสมมากที่สุด

### 2.3.1.2 กำหนดการหาคำที่มีความหมายตรงกัน (Lexical Equivalence)

ของ Mildred L. Larson และ Beekman and Callow ที่ใช้ในการวิจัย

จากการศึกษาแนวทางของ Mildred L. Larson และ Beekman and Callow ผู้วิจัยเห็นว่าหลักการหาคำที่มีความหมายตรงกันมีประโยชน์จึงจะนำไปใช้พิจารณาว่าคำแปลกริยาแต่ละคำนั้น คำใดมีความเหมาะสมมากที่สุด ในบทที่ 4

## 2.3.2 ศึกษาและทบทวนการแปลสิ่งที่ปรากฏหรือเป็นที่รู้จักในวัฒนธรรมของภาษาแปล

ของสุพรรณิ ปิ่นมณี

### 2.3.2.1 ศึกษาการแปลสิ่งที่ปรากฏหรือเป็นที่รู้จักในวัฒนธรรมของภาษาแปล

ของสุพรรณิ ปิ่นมณี

สุพรรณิ ปิ่นมณี<sup>37</sup> ศึกษาการหาคำที่มีความหมายตรงกัน (lexical equivalence) และเพิ่มตัวอย่างการแปลคำภาษาไทยในหัวข้อนี้ สุพรรณิกล่าวว่า “เมื่อผู้เขียนและผู้แปลอยู่คนละวัฒนธรรมกันจึงเป็นไปได้ยากที่จะหาคำที่มีความหมายตรงกันระหว่างสองภาษาในการแปล (lexical equivalents) คำในและภาษาไม่มีความหมายตรงกันทุกนัยเสมอไป ในเมื่อความหมายไม่ตรงกันทีเดียว ผู้แปลต้องหาวิธีการแสดงความหมายอย่างแม่นยำที่สุดและเป็นธรรมชาติที่สุด ดังนั้นเมื่อแปลแล้ว รูปแบบอาจแตกต่างจากเดิมสิ้นเชิง ถึงแม้ว่าสังกัด (concepts) จะตรงกันระหว่างสองภาษาตาม

<sup>37</sup> สุพรรณิ ปิ่นมณี. การแปลขั้นสูง. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2552. หน้า 283-294.

การแปลสิ่งที่ปรากฏหรือเป็นที่รู้จักในวัฒนธรรมของภาษาแปลสามารถทำได้ห้าวิธี<sup>38</sup>

1. การเทียบเคียงความหมายต่อความหมาย (nonliteral lexical equivalents)

แม้ว่าพื้นฐานความหมายของคำทั้งสองคำจะเหมือนเพียงใด ผู้แปลไม่ควรคิดว่า คำของทั้งสองภาษาสามารถจับคู่ใช้แทนกันได้ บางครั้งในภาษาหนึ่ง คำหนึ่งคำอาจมีหลายความหมาย ยกที่ จะหาคำมาเทียบเคียงได้ ดังนั้น ผู้แปลไม่ควรคิดว่า ความหมายของคำนั้นๆจะสามารถแทนที่ด้วย คำใดคำหนึ่งหรือความหมายใดความหมายหนึ่งในภาษาแปล เช่น

ใจร้าย: merciless, pitiless, heartless, unsympathetic, relentless, mindless, inhuman

2. การใช้คำอธิบาย (descriptive phrase)

คำหนึ่งคำในภาษาต้นฉบับอาจไม่สามารถแปลเป็นคำหนึ่งคำในภาษาแปลได้ อาจต้องใช้คำ หลายๆคำหรือเป็นวลีในการบอกเล่า เช่น

เบื่อ: be sick of; be fed with; be bored with; have had enough of someone or something

3. การใช้คำที่มีความสัมพันธ์กัน (related words)

การใช้คำที่มีความสัมพันธ์กันเป็นอีกวิธีการแปลหนึ่ง เช่น คำที่พ้องความหมาย (synonyms) คำตรงข้าม (antonyms) คำปฏิเสธ (negated antonyms) และการเปลี่ยนโครงสร้างของคำ (reciprocal lexical items) มาเป็นคำแปลที่ได้ความหมายเท่าเทียมกัน อย่างไรก็ตาม ผู้แปลต้อง พิจารณาเลือกโดยคำนึงถึงปัจจัยแวดล้อมหลายประการ เช่น บริบท สหบท และนัยประหวัด เพราะคำพ้องหลายคำอาจมีความหมายเหมือนกันหรือใกล้เคียงกันหมด แต่ไม่ใช่ทุกคำที่สามารถ ใช้ร่วมกับคำอื่นๆได้ เช่น

การขาด(แคลน): shortage, want, lack, need, deficiency, deficit, shortcoming

แต่หากแปลโดยพิจารณาถึงองค์ประกอบอื่นๆ คำแปลภาษาอังกฤษจะเปลี่ยนไป เช่น

การขาด(แคลน)น้ำ: shortage of water, lack of water

การขาดความสามารถ: one's deficiencies, one's shortcoming

การขาดวิตามิน: shortage of vitamins, lack of vitamins, need for vitamins, deficiency in vitamins, deficit in vitamins

<sup>38</sup> Ibid., P.153-157.

4. การใช้คำจำแนกประเภทอย่างกว้างๆและคำเฉพาะเจาะจง (generic-specific words)<sup>39</sup>

หากในภาษาต้นฉบับใช้คำเฉพาะเจาะจง ในภาษาแปลมีแต่คำจำแนกประเภทอยู่กว้างๆ ในกรณีเช่นนั้นให้ผู้แปลพรรณนาดู หากคำนั้นๆไม่ได้รับการเน้นเป็นประเด็นหลักก็อาจใช้เพียงคำจำแนกประเภทอย่างกว้างๆในภาษาแปลได้ เช่น

ประเพณีปอยสังลอง: The Poy Sang Long festival

โดยคำว่า “ประเพณี” คือ คำจำแนกประเภทอย่างกว้างๆ ซึ่งแปลเป็นคำว่า “festival” ส่วน “ปอยสังลอง” ซึ่งเป็นคำเฉพาะเจาะจงแปลเป็น “The Poy Sang Long”

5. การใช้ความหมายรองและความหมายเชิงเปรียบเทียบ (secondary and figurative sense)

ความหมายรองและความหมายเชิงเปรียบเทียบมักไม่สามารถแปลโดยหาคำมาเทียบเคียงลงไปตัวต่อตัวได้แล้วได้ความหมายเท่าเทียมกัน คำในภาษาหนึ่งอาจมีความหมายรองไม่ตรงกับคำๆเดียวกันของอีกภาษาหนึ่ง ดังนั้น ผู้แปลต้องสร้างบริบทให้เพียงพอที่จะช่วยชี้ความหมายที่ต้องการได้ เมื่อเทียบเคียงคำสองคำและพบว่าสังกัดกับของคำทั้งสองความหมายตรงกัน ผู้แปลต้องการวิธีที่แม่นยำและเป็นธรรมชาติที่สุดเพื่อสื่อความหมายเดียวกันไปยังภาษาแปลได้ตามที่ผู้เขียนต้องการ ซึ่งในการทำเช่นนั้นอาจต้องมีการใช้รูปแบบทางภาษาที่แตกต่างกัน เช่น

Hypocrite: คนปากอย่างใจอย่าง คามือถือสากปากถือศีล คนที่ปากไม่ตรงกับใจ

สรุปได้ว่า ในการแปลสิ่งที่ปรากฏหรือเป็นที่รู้จักในวัฒนธรรมของภาษาแปลสามารถทำได้ห้าวิธี ดังนี้ 1. การเทียบเคียงความหมายต่อความหมาย 2. การใช้คำอธิบาย 3. การใช้คำที่มีความสัมพันธ์กัน 4. การใช้คำจำแนกประเภทอย่างกว้างๆและคำเฉพาะเจาะจง 5. การใช้ความหมายรองและความหมายเชิงเปรียบเทียบ

### 2.3.2.2 กำหนดการแปลสิ่งที่ปรากฏหรือเป็นที่รู้จักในวัฒนธรรมของภาษาแปล

ของสุพรรณิ ปันมณีที่ใช้ในการวิจัย

หลักการแปลสิ่งที่ปรากฏหรือเป็นที่รู้จักในวัฒนธรรมของภาษาแปลมีประโยชน์ในการพิจารณาคำแปลที่เหมาะสม เนื่องจากวัฒนธรรมของผู้ส่งสารและผู้รับสารแตกต่างกัน ซึ่งผู้วิจัยได้ใช้หลักการนี้ในบทที่ 4 เพื่อพิจารณาว่าคำแปลกริยาแต่ละคำนั้น คำใดมีความเหมาะสมมากที่สุด

<sup>39</sup> Ibid., P.157-159.

### 2.3.3 ศึกษาและทบทวนการแปลสิ่งที่ไม่ปรากฏหรือไม่เป็นที่รู้จักในวัฒนธรรมของภาษาแปล ของสุพรรณิ ปิ่นมณี

#### 2.3.3.1 ศึกษาการแปลสิ่งที่ไม่ปรากฏหรือไม่เป็นที่รู้จักในวัฒนธรรมของภาษาแปล ของสุพรรณิ ปิ่นมณี

สุพรรณิ ปิ่นมณี<sup>40</sup> อ้างอิง Larsons<sup>41</sup> ในการแปลสิ่งที่ไม่ปรากฏหรือไม่เป็นที่ปรากฏในวัฒนธรรมของภาษาแปลว่า “A translator has to consider not only the two languages but also the two cultures.” ผู้แปลไม่เพียงแต่ต้องพิจารณาเทียบเคียงระหว่างสองภาษา แต่ต้องพิจารณาเทียบเคียงระหว่างสองวัฒนธรรมด้วย เหตุเพราะสิ่งนั้นๆไม่ปรากฏหรือไม่เป็นที่รู้จักในวัฒนธรรมใดวัฒนธรรมหนึ่งอาจเนื่องมาจากความแตกต่างทางด้านชนบประเพณี วิถีชีวิต เป็นต้น

Beekman and Callow<sup>42</sup> เสนอทางเลือกในการแก้ปัญหาไว้สามทาง

1. การใช้คำจำแนกประเภทอย่างกว้างๆแล้วตามด้วยคำอธิบายประกอบ (A generic word with descriptive phrase) ผู้แปลอาจจะเลือกขยายความทั้งสองอย่างให้ชัดเจนขึ้นเฉพาะรูปพรรณสัณฐานหรือเฉพาะหน้าที่ของสิ่งนั้นๆ หรืออาจจะเลือกที่จะขยายความทั้งสองอย่างพร้อมกันหรือขยายความโดยการเปรียบเทียบกับสิ่งที่มีอยู่ในวัฒนธรรมภาษาแปลซึ่งขึ้นอยู่กับเนื้อหาในภาษาต้นฉบับเป็นหลัก สิ่งใดเป็นเป้าหมายหลัก ผู้แปลควรเลือกที่จะอธิบายความนั้นๆให้ละเอียดกว่าส่วนที่ไม่สำคัญต่อประเด็นของเรื่อง

1.1 คำจำแนกประเภทอย่างกว้างๆขยายความด้วยการบอกลักษณะรูปพรรณสัณฐาน [generic word + descriptive phrase (form)] เช่น

ข้าวซอย : Thai fast *food*, hot curried noodles with chicken or beef

1.2 คำจำแนกประเภทอย่างกว้างๆขยายความด้วยการบอกทั้งรูปร่างลักษณะหรือวัตถุประสงค์ [generic word + descriptive phrase (function)] เช่น

กราบ: action to show respect

<sup>40</sup> สุพรรณิ ปิ่นมณี. การแปลขั้นสูง. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2552. หน้า 297-325.

<sup>41</sup> Larson, Mildred L. *Meaning-based Translation: A Guide to Cross-Language Equivalence*. New York: University Press of America, 1984. Page 163.

<sup>42</sup> Beekman, John, and John Callow. *Translating the World of God*. Grand Rapids, MI: Zondarvan, 1974. Page 298-325.

1.3 คำจำแนกประเภทอย่างกว้างๆขยายความด้วยการบอกทั้งรูปร่างลักษณะและหน้าที่ [generic word + descriptive phrases (form+function)] เช่น

ไหว้ : Traditional *gesture* with one's hand pressed together and raised to show respect or as a greeting in front of one's face

1.4 คำจำแนกประเภทอย่างกว้างๆขยายความโดยการเปรียบเทียบ [generic word + descriptive (comparison)] เช่น

บะหมี่: egg *noodle* similar to spaghetti

2. การใช้คำยืม ( a loan word) มีสองประเภท ได้แก่<sup>43</sup>

2.1 คำยืม (borrowed word) คือ คำยืมที่เข้ามาผสมกลมกลืนจนเป็นส่วนหนึ่งของภาษาแปลแล้ว โดยเป็นคำที่มาจากภาษาต่างๆ เช่น บาลี สันสกฤต และจีน เช่น มัชฌิม ประเทศ ไต้ะ เป็นต้น คำยืมประเภทนี้สามารถนำไปใช้ในการแปลได้เท่ากับคำในภาษานั้นๆ

2.2 คำยืมหรือคำทับศัพท์ (loan word) คือ คำยืมใหม่ที่เข้ามาอยู่ในภาษาแปล ยังไม่เป็นส่วนหนึ่งของภาษาแปล และไม่มี ความหมายนอกจากจะได้เรียนรู้ที่มาของคำยืมนั้นๆเสียก่อน เมื่อใช้ไปนานๆจาก loan word จะกลายเป็น borrowed word ได้ การแปลที่ใช้คำยืมที่ยังไม่เป็นที่รู้จักของคนส่วนใหญ่ ผู้แปลควรใช้คำยืมประกอบประเภทอย่างกว้างๆไปด้วยในครั้งแรกเพื่อสร้างความหมายเข้าไปในบริบทและในคำ ส่วนในครั้งต่อไปที่ใช้ไม่ต้องขยายความซ้ำอีก เช่น การ์ตูน คลินิก สลัด ไอศกรีม เป็นต้น

3. การใช้การแทนที่ด้วยสิ่งปรากฏในวัฒนธรรมของภาษาแปล (a cultural substitute)

ในกรณีที่ผู้แปลไม่สามารถแปลสิ่งที่ไม่ปรากฏในวัฒนธรรมของภาษาแปลด้วยวิธีการทั้งสองข้างต้นจากการใช้สิ่งปรากฏในวัฒนธรรมของภาษาแปลที่มีลักษณะหรือมีหน้าที่คล้ายคลึงกันมาแทนที่ จึงต้องแปลเอาความหมายอย่างกว้างๆ วิธีนี้ไม่ควรนำมาใช้แปลกับสิ่งที่เป็นข้อเท็จจริง เช่น ดอกกระดุมทอง เมื่อแปลเป็นภาษาอังกฤษแล้ว อาจใช้คำว่า “dandelion” เนื่องจากดอกกระดุมทองและ “dandelion” มีลักษณะคล้ายกัน

<sup>43</sup> Ibid., P.315-325.

ในการแปลสิ่งที่ไม่ปรากฏหรือไม่เป็นที่รู้จักในวัฒนธรรมของภาษาแปล มีการแก้ปัญหาสามวิธี ดังนี้ 1. การใช้คำจำแนกประเภทอย่างกว้างๆตามด้วยคำอธิบายประกอบ 2. การใช้คำยืม 3. การใช้การแทนที่ด้วยสิ่งที่ปรากฏในวัฒนธรรมของภาษาแปล

### 2.3.3.2 กำหนดการแปลสิ่งที่ไม่ปรากฏหรือไม่เป็นที่รู้จักในวัฒนธรรมของภาษาแปล ของสุพรรณิ ปันมณีที่ใช้ในการวิจัย

หลักกำหนดการแปลสิ่งที่ไม่ปรากฏหรือไม่เป็นที่รู้จักในวัฒนธรรมของภาษาแปลมีประโยชน์ในการหาคำแปลกริยาที่เหมาะสมเนื่องจากวัฒนธรรมที่แตกต่างกันระหว่างผู้ส่งสารและผู้รับสารอาจทำให้ของสิ่งหนึ่งไม่ปรากฏหรือไม่เป็นที่รู้จักในอีกวัฒนธรรมหนึ่ง ผู้วิจัยได้ใช้หลักการนี้ในบทที่ 4

## 2.4 การศึกษาองค์ประกอบความหมายของคำ

### 2.4.1 ศึกษาและกำหนดองค์ประกอบความหมายที่บรรจุอยู่ในคำ (Componential Analysis)

ของ Eugene A. Nida

#### 2.4.1.1 ศึกษาองค์ประกอบความหมายที่บรรจุอยู่ในคำ (Componential Analysis)

ของ Eugene A. Nida

ในการหาองค์ประกอบความหมายของคำ Nida<sup>44</sup> กล่าวว่า การคำนึงถึงลักษณะความสัมพันธ์ (Types of relations) จะช่วยในการทำความเข้าใจองค์ประกอบทางความหมายได้มากขึ้น ซึ่งลักษณะความสัมพันธ์สามารถแบ่งออกเป็นสี่ประเภท ดังนี้

1. การผนวก (Inclusion) หมายถึงคำหนึ่งคำอาจสื่อความหมายในนัยยะที่กว้างกว่าและคลุมความหมายรอง ยกตัวอย่าง คำว่า Poodle ซึ่งหมายถึงสุนัขพันธุ์หนึ่ง Poodle จึงหมายถึงสุนัขและในขณะที่เดียวกันก็หมายถึงสัตว์ ดังนั้น คำนี้จึงให้ความหมายใหญ่ซึ่งเชื่อมโยงถึงสัตว์และคลุมความหมายรองลงมาซึ่งเชื่อมโยงถึงสุนัข

<sup>44</sup> Nida Eugene A. Componential analysis of meaning: an introduction to semantics structures. The Hague: Mouton Pub, 1979.

2. การคาบเกี่ยว (Overlapping) คำหลายคำอาจมีลักษณะคาบเกี่ยวกัน ยกตัวอย่าง คำว่า give และ bestow คำทั้งสองนี้ หากแปลเป็นภาษาไทย อาจใช้คำว่า “ให้” แต่เมื่อพิจารณาถึงองค์ประกอบของคำแล้ว ถึงแม้ว่าองค์ประกอบหนึ่งของคำทั้งสองจะหมายถึงการให้ แต่มีการใช้คำว่า bestow น้อยกว่า give และคำว่า bestow บ่งบอกถึงความสุภาพนอบน้อมที่มากกว่า give
3. การเติมเต็ม (Complementation) คำในกลุ่มนี้มีลักษณะที่เติมเต็มหรือเสริมคำอื่นๆ ซึ่งสามารถแยกย่อยเป็นสามกลุ่มย่อย ดังนี้
  - 3.1 คู่ตรงข้าม (Opposites) หมายถึงคำที่มีความตรงข้ามคนละขั้วอย่างเห็นได้ชัด เช่น good และ bad many และ few here และ there
  - 3.2 คู่กลับกัน (Reversives) หมายถึงคำที่สื่อถึงความหมายกลับกัน เช่น tie และ untie alienate และ reconcile
  - 3.3 คู่ตรงกันข้าม (Conversives) หมายถึงคำที่มีคู่กันหมายถึงการกระทำหรือคุณลักษณะที่ตรงกันข้าม เช่น buy และ sell lend และ borrow
4. การใกล้กัน (Contiguity) กลุ่มคำที่อยู่ในลักษณะความสัมพันธ์นี้จะมีลักษณะอยู่ใกล้กันเป็นกลุ่มก้อน (cluster) เช่น walk, run, hop, skip และ crawl เป็นต้น ซึ่งคำเหล่านี้แม้จะมีองค์ประกอบใกล้เคียงกัน แต่เมื่อพิจารณาถึงองค์ประกอบหลายๆองค์ประกอบที่อยู่ในคำแต่ละคำก็จะสามารถนำมาใช้แยกความหมายของคำแต่ละคำได้

ในแง่ขององค์ประกอบของคำ Nida<sup>45</sup> กล่าวว่าองค์ประกอบของคำสามารถแบ่งออกเป็นสามประเภท ได้แก่

1. องค์ประกอบทั่วไป (Common components) ซึ่งถือเป็นองค์ประกอบร่วมของความหมายของคำ เช่น คำว่า coat หากเขียนในบริบทที่แตกต่างออกไปว่า
  - 1.1 The coat has a fur collar.
  - 1.2 The coat matches the trousers.
  - 1.3 The coat of the seed is very tough.
  - 1.4 Certain dogs have a very shaggy coat.

<sup>45</sup> Nida Eugene A., *The theory and practice of translation by Eugene A. Nida and Chalres R. Taber*. Boston, MA: Brill,2003.

1.5 One coat of paint is enough.

จะเห็นได้ว่า คำว่า coat แต่ละคำมีความหมายแตกต่างกัน แต่ทุกคำมีองค์ประกอบทั่วไปคือ การปกคลุม การครอบคลุม (covering) เราจึงไม่สามารถใช้องค์ประกอบทั่วไปในการแยกความหมายของคำได้

2. องค์ประกอบวิเคราะห์ (Diagnostic components) หมายถึงองค์ประกอบที่แยกความหมายหนึ่งความหมายหรือมากกว่านั้น แต่ไม่สามารถใช้แยกความหมายทั้งหมดได้ จากตัวอย่างประโยคที่มีคำว่า coat มีเพียงประโยค 1.1 และ 1.2 ที่คำว่า coat ระบุถึงเสื้อผ้า ในประโยค 1.4 คำว่า coat กลับหมายถึงเส้นขนของสุนัข ดังนั้น การค้นหาองค์ประกอบวิเคราะห์คือการสังเกตคำที่แวดล้อมหรือบริบทเพื่อใช้ระบุความหมายขององค์ประกอบคำนั้นๆ
3. องค์ประกอบเสริม (Purely supplementary or optional components) คือการเพิ่มหรือลดความคาดหวังลงโดยไม่ได้เปลี่ยนแปลงความหมายของคำ เช่น ประโยค Bill hit John ผู้อ่านอาจตั้งข้อสงสัยว่าบิลตีจอห์นโดยตั้งใจหรือไม่ตั้งใจ ซึ่งต่างจากประโยค The ball hit John ซึ่งผู้อ่านไม่จำเป็นต้องตั้งข้อสงสัยว่าลูกบอลมาโดนหัวของจอห์นอย่างตั้งใจหรือไม่ตั้งใจ

ทั้งนี้ Nida ได้อธิบายเทคนิคในการแยกองค์ประกอบที่เกี่ยวข้องเนื่องกันให้ออกจากกัน โดยมีขั้นตอนดังนี้<sup>46</sup>

1. แยกองค์ประกอบหลักออกจากกัน เนื่องจากองค์ประกอบหลักจะไม่ให้ความแตกต่างของคำ
2. แยกองค์ประกอบที่ปรากฏหนึ่งครั้งหรือมากกว่า แต่ไม่ใช่องค์ประกอบทั้งหมดของความหมาย เช่น องค์ประกอบที่มีคุณลักษณะของกลุ่มย่อยของความหมาย
3. เรียงองค์ประกอบเหล่านั้นในแถวคู่ขนานใต้ความหมายของคำ จัดเรียงคู่เหมือนและคู่ต่างให้มากที่สุดเท่าที่จำเป็น
4. จากองค์ประกอบที่เหลือ แยกองค์ประกอบเสริมออกไป เช่น องค์ประกอบที่สามารถตัดออกโดยไม่ทำลายความหมายของคำ และให้เพิ่มองค์ประกอบที่สำคัญในการนิยามความหมายลงในแถว
5. กำหนดขอบเขตของการเทียบคู่ขนานหรือข้อตกลงระหว่างความหมายต่างๆ
6. กำหนดว่าองค์ประกอบใดที่มีคุณลักษณะเด่น เฉพาะตน หรือเป็นกลุ่มก้อนในแต่ละความหมาย

<sup>46</sup> Ibid., P. 74-78.



ตัวอย่างการแยกองค์ประกอบ

1. Bought a chair
2. Electric chair
3. Address the chair
4. The chair of philosophy

คำว่า chair ในประโยคสี่ประโยคข้างต้น สามารถนำมาแยกองค์ประกอบได้ดังนี้

1.	2.	3.	4.
a. manufactures object	a. manufactured object	a. person	a. positive
b. for sitting	b. for sitting	b. prominence	b. prominence
c. for resting	c. for execution	c. parliamentary	c. academic

กล่าวโดยสรุป ในการหาองค์ประกอบความหมายของคำ Nida แนะนำให้คำนึงถึงลักษณะความสัมพันธ์ของคำซึ่งแบ่งเป็น 1. การผนวก (Inclusion) 2. การคาบเกี่ยว (Overlapping) 3. การเติมเต็ม (Complementation) และ 4. การใกล้กัน (Contiguity) และเมื่อพิจารณาองค์ประกอบของคำ ให้หาองค์ประกอบหลักสามประเภทในแต่ละคำให้เจอ คือ 1. องค์ประกอบทั่วไป (Common components) 2. องค์ประกอบวิเคราะห์ (Diagnostic components) และ 3. องค์ประกอบเสริม (Purely supplementary or optional components) เมื่อระบุองค์ประกอบแต่ละประเภทได้แน่ชัดแล้ว ก็จะสามารถหาองค์ประกอบทั้งหมดของคำได้อย่างง่าย หลังจากนั้น ให้นำองค์ประกอบของคำที่พิเศษในแต่ละคำนำมาจัดเรียงในแนวขนานเพื่อเปรียบเทียบองค์ประกอบแต่ละประเภท

#### 2.4.1.2 กำหนดองค์ประกอบความหมายที่บรรจุอยู่ในคำ (Componential Analysis)

ของ Eugene A. Nida ที่ใช้ในการวิจัย

ในบทที่สาม ผู้วิจัยจะนำแนวทางของ Nida ไปประยุกต์ใช้เทคนิคในการแยกองค์ประกอบของคำกริยาเพื่อหาองค์ประกอบความหมายของคำในแต่ละคำให้ได้อย่างครบถ้วนที่สุด เพื่อนำมาเปรียบเทียบกันในระดับต่อไป ซึ่งในขั้นตอนการเปรียบเทียบนั้น Nida ได้นำองค์ประกอบทางความหมายที่อยู่ในกลุ่มหรือทิศทางเดียวกันมาเรียงในแนวนอน โดยแยกองค์ประกอบทางความหมายของคำที่นำมาวิเคราะห์ในแนวตั้ง

## 2.4.2 ศึกษาและกำหนดองค์ประกอบความหมายที่บรรจุอยู่ในคำ (Componential Analysis) ของ Mildred L. Larson

### 2.4.2.1 ศึกษาองค์ประกอบความหมายที่บรรจุอยู่ในคำ (Componential Analysis) ของ Mildred L. Larson

Larson <sup>47</sup> กล่าวว่า ผู้แปลควรพิจารณาองค์ประกอบความหมายที่บรรจุอยู่ในคำเนื่องจากคำหลายๆคำไม่สามารถแปลเป็นคำใดคำหนึ่งในอีกภาษาหนึ่งได้โดยมีความหมายครบถ้วนและเหมือนกันทั้งหมด ดังนั้น จากรูปแบบตัวอักษร ผู้แปลควรสกัดเอาความหมายของคำในภาษาต้นฉบับมานำเสนอในรูปแบบของคำในภาษาฉบับแปล

คำแต่ละคำมีสังกัดที่รวบรวมความหมายที่เมื่อถูกนำเสนอออกไปแล้ว ผู้รับสารจะเข้าใจความหมายในคำนั้นๆ สังกัดที่สามารถแยกย่อยเป็น

1. สิ่งของ (Thing) ซึ่งส่วนมากเป็นคำนาม (Noun) เช่น หิน คน เก้าอี้ หนังสือ อาหาร ความรัก การศึกษา
2. เหตุการณ์ (Event/action) ซึ่งส่วนมากเป็นคำกริยา (Verb) เช่น วิ่ง เล่น หัวเราะ กิน ดู เรียน เข้าใจ พิมพ์
3. ส่วนขยาย (Attribute) ซึ่งส่วนมากเป็นคำคุณศัพท์ (Adjective/Adverb) เช่น เขียว ถ่องแท้ หมดเกลี้ยง
4. ส่วนเกี่ยวเนื่อง (Relation) ซึ่งส่วนมากเป็นคำบุพบท (Preposition) เช่น บน ใต้ ด้านข้าง ตรงข้าม จาก

หน่วยที่เล็กที่สุดของความหมาย คือ องค์ประกอบทางความหมาย องค์ประกอบของความหมายจะรวมกันเป็นสังกัดซึ่งผู้รับสารจะเข้าใจความหมายผ่านรูปแบบทางภาษา เช่น ปลา มีองค์ประกอบความหมายของ สัตว์น้ำ มีครีบ อาศัยอยู่ในน้ำ สามารถนำมาประกอบอาหาร เป็นต้น

<sup>47</sup> Larson, Mildred L. *Meaning-based Translation: A Guide to Cross-Language Equivalence*. New York: University Press of America, 1984. Page 55- 88.

ความสัมพันธ์อีกลักษณะหนึ่งคือ คำทั่วไป (generic) และ คำเฉพาะ (specific) คำทั่วไปเป็นคำที่รวมคำเฉพาะ ยกตัวอย่างเช่น animal เป็นคำทั่วไป แต่ dog, cat, sheep เป็นคำเฉพาะ กล่าวได้ว่าคำเฉพาะให้รายละเอียดที่แยกคำสองคำออกจากคำทั่วไป

การหาองค์ประกอบทางความหมายของคำ (componential analysis) คือ การหาองค์ประกอบความหมายของคำ (meaning component) ที่แตกต่างจากคำอื่น ๆ หากคำสองคำไม่มีองค์ประกอบร่วมกัน (shared component) ก็ไม่จำเป็นต้องนำมาเปรียบเทียบ

ในการแปลตัวบทจากภาษาหนึ่งไปอีกภาษาหนึ่ง ไม่มีคำที่ใช้แทนกันได้ ดังนั้น ผู้แปลควรหาศัพท์หลัก (Central Concept)<sup>48</sup> เพื่อแปลความหมายหลัก แล้วเติมคำอธิบายความหมายเพิ่มเข้าไป วิธีนี้เป็นวิธีถ่ายทอดที่สื่อความหมายได้ดีที่สุด ในกรณีที่ไม่มีคำใดคำหนึ่งในภาษาปลายทางที่มีความหมายเหมือนกับคำในภาษาต้นฉบับ

จากการวิเคราะห์องค์ประกอบของคำ เนื่องจากคำแต่ละคำเป็นกลุ่มก้อนองค์ประกอบความหมาย (Bundle of meaning components) ดังนั้น ผู้แปลควรคำนึงถึงองค์ประกอบต่างๆ ดังนี้<sup>49</sup>

1. องค์ประกอบร่วม (Shared component) หมายถึง องค์ประกอบที่มีร่วมกันซึ่งผู้แปลควรวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมาย เช่น เครื่องใช้ในครัว เป็นต้น
2. องค์ประกอบทั่วไปหรือองค์ประกอบหลัก (Generic component or central component) หมายถึง คำบอกหมวดที่รวมความหมายของคำไว้ด้วยกัน เช่น เครื่องเขียน ดินสอ ดินสอกด เป็นต้น
3. องค์ประกอบชี้ความต่าง (Contrastive component) หมายถึงองค์ประกอบที่บ่งบอกความแตกต่างระหว่าง ซึ่งแต่ละคำต้องมีองค์ประกอบที่ต่างจากคำอื่นอย่างน้อยหนึ่งองค์ประกอบ เช่น ส้อม ต่างจาก ช้อน ที่รูปร่างลักษณะหรือจุดประสงค์ในการใช้ เป็นต้น
4. องค์ประกอบเสริม (Incidental component) หมายถึงองค์ประกอบที่เจาะจงถึงความแตกต่างซึ่งมีความใกล้เคียงกับระดับองค์ประกอบชี้ความต่าง เช่น หากเปรียบเทียบเครื่องใช้ในครัว หม้อกระทะจะอยู่ในระดับองค์ประกอบเสริม แต่หากเปรียบเทียบหม้อต้ม หม้อเคียวและหม้อหนึ่งจะอยู่ในระดับองค์ประกอบชี้ความต่าง

<sup>48</sup> Ibid., P. 57.

<sup>49</sup> Ibid., P.83-87.

นอกจากการพิจารณาองค์ประกอบทางความหมาย ผู้แปลควรคำนึงถึงความไม่สมมูลด้านคำศัพท์ เช่นกัน<sup>50</sup> เนื่องจากคำในสองภาษาอาจมีความไม่สมมูลทางด้านความหมาย กลุ่มคำ และภาพอันเกิดจากคำนั้นๆ

1. ความไม่สมมูลด้านความหมาย ถึงแม้ว่าคำในภาษาทั้งสองจะมีสิ่งกบสิ่งของ เหตุการณ์ ส่วนขยาย ส่วนเกี่ยวเนื่องเท่าๆกัน แต่ก็ไม่ได้หมายความว่าจะมีคู่ภาษาระหว่างภาษาทั้งสอง เพราะคำหนึ่งคำในภาษาหนึ่งอาจแปลได้หลายคำในอีกภาษา เช่น ขยำ สามารถแปลเป็น knead, squeeze, mix with hand ผู้แปลอาจต้องใช้ความหมายที่ความต่างในการแปล เช่น แปล ขยำแป้งให้เข้ากัน เป็น Knead the flour until well mixed เป็นต้น
2. ความไม่สมมูลด้านกลุ่มคำ คำในแต่ละคำมีศัพท์ที่เกี่ยวข้องกันอยู่ แต่บางครั้งก็ไม่มีองค์ประกอบทางความหมายที่ผูกเข้าด้วยกัน เนื่องจากเป็นกลุ่มคำที่คนมักนึกถึงเมื่อพูดถึงเรื่องใดเรื่องหนึ่ง เช่น เมื่อพูดถึง ส้มตำ คนจะนึกถึง ครก ไม้ตีพริก มะละกอ เป็นต้น อย่างไรก็ตามที่ได้กล่าวข้างต้นว่าไม่มีคำในภาษาใดที่สามารถใช้แทนที่กันได้โดยสมบูรณ์ ผู้แปลจึงควรคำนึงถึงความแตกต่างขององค์ประกอบ เช่น fry อาจหมายถึง เจียว เจียน หรือทอด เป็นต้น
3. ความไม่สมมูลของภาพอันเกิดจากคำนั้นๆ คำในสองภาษาที่มีองค์ประกอบหลักและองค์ประกอบที่ความต่างเหมือนกันอาจก่อให้เกิดภาพที่แตกต่างกัน เนื่องจากผู้รับสารอยู่คนละสังคมและวัฒนธรรมต่างจากผู้ส่งสาร เช่น คำว่า กวน ผู้รับสารในสังคมหนึ่งอาจใช้ช้อนในการกวน แต่ผู้รับสารอีกกลุ่มอาจใช้ทัพพีหรือไม้พวนในการกวนก็เป็นได้

โดยสรุป คำแต่ละคำมีสิ่งกบที่ประกอบด้วยสิ่งของ (Thing) เหตุการณ์ (Event/action) ส่วนขยาย (Attribute) และส่วนเกี่ยวเนื่อง (Relation) เนื่องจากคำในอีกภาษาหนึ่งไม่สามารถถ่ายทอดสู่คำอีกภาษาหนึ่งได้อย่างสมบูรณ์ ผู้แปลควรวิเคราะห์สิ่งกบหลัก และแปลโดยยึดสิ่งกบนี้พร้อมเพิ่มข้อมูลเข้าไป นอกจากนั้น ผู้แปลควรคำนึงถึงองค์ประกอบต่างๆ ได้แก่ องค์ประกอบร่วม(Shared component) องค์ประกอบทั่วไปหรือองค์ประกอบหลัก(Generic component or central component) องค์ประกอบที่ความต่าง(Contrastive component) และองค์ประกอบเสริม(Incidental component) พร้อมคำนึงถึงความไม่สมมูลด้านความหมาย ความไม่สมมูลด้านกลุ่มคำ และความไม่สมมูลของภาพอันเกิดจากคำนั้นๆ เพื่อสรรหาคำแปลที่เหมาะสมและถ่ายทอดข้อมูลได้ใกล้เคียงกับความหมายในต้นฉบับมากที่สุด

<sup>50</sup> Ibid., P. 89-97.

#### 2.4.2.2 กำหนดองค์ประกอบความหมายที่บรรจุอยู่ในคำ

(Componential Analysis) ของ Mildred L. Larson ที่ใช้ในการวิจัย

Larson ได้แยกสัณฐานขององค์ประกอบความหมายของคำเป็นสี่กลุ่มใหญ่ ผู้วิจัยเห็นสมควรว่าเมื่อแยกองค์ประกอบของคำ จะสามารถแยกย่อยได้มากกว่าสี่กลุ่ม ดังนั้น ในบทที่ 3 ทางผู้วิจัยได้แยกย่อยกลุ่มองค์ประกอบของคำเป็นทั้งหมด 16 กลุ่มเพื่อให้ได้รายละเอียดที่ครบถ้วนและผลลัพธ์ที่ชัดเจนเมื่อนำองค์ประกอบทางความหมายของคำมาเปรียบเทียบกัน การวิเคราะห์องค์ประกอบซึ่งความต่างจะเป็นตัวสำคัญในการชี้ความแตกต่างของแต่ละคำกริยา เมื่อนำองค์ประกอบทางความหมายของคำมาเรียงกันเพื่อเปรียบเทียบแล้ว ก็จะสามารถชี้ความแตกต่าง สัดส่วนความใกล้เคียงทางความหมาย และเลือกคำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำกริยาในภาษาต้นฉบับมากที่สุด

### บทที่ 3

#### การวิเคราะห์ตัวบทและคำกริยาในตำราอาหารไทย

ผู้วิจัยนำแนวทางการวิเคราะห์ตัวบท และการวิเคราะห์คำกริยาในตัวบทตำราอาหารมาใช้ในการศึกษาตำราอาหารที่ใช้ในการวิจัย และจัดสรรคำกริยาที่ใช้ในการวิจัย ผู้วิจัยใช้การประยุกต์การศึกษาคำประกอบความหมายที่บรรจุอยู่ในคำกับคำกริยาที่ใช้ในการวิจัย 40 คำ และการสังเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับคำกริยาในตำราอาหารไทยจาก 40 คำเพื่อเปรียบเทียบองค์ประกอบความหมายของคำ จัดกลุ่มองค์ประกอบความหมายของคำ วิเคราะห์ และคัดเลือกคำแปลคำกริยาที่เหมาะสมที่สุด ดังนี้

#### 3.1 การวิเคราะห์ตัวบท

##### 3.1.1 ข้อมูลพื้นฐานของหนังสือตำราอาหารตามแนวทางประเภทตัวบทและชนบประจำชนิดตัวบท ของ Reiss

ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ตัวบทของหนังสือ

1. THAI SEAFOOD จากสำนักพิมพ์แสงแดด
2. AUTHENTIC THAI FOOD จากสำนักพิมพ์แสงแดด
3. สำหรับไทย สู่ครัวโลก Thai Favourites To World Kitchen ของโรงเรียนครัววันดี
4. ตำนานอาหารสามแผ่นดิน Legendary Thai dishes in Three eras ของโรงเรียนครัววันดี
5. อาหารไทย by Suan Dusit International Culinary School จากโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต
6. ส้มตำ Somtam จากโรงเรียนสอนการประกอบอาหารเลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต

ตามแนวทางประเภทตัวบทและชนบประจำชนิดตัวบทของ Reiss ในบทที่ 2 ( หน้า 9) ตำราอาหารทั้งหกเล่มเป็นตัวบทชนิดให้ข้อมูล (Informativer Texttyp) โดยให้ข้อมูลด้านการประกอบอาหาร เช่น วัตถุประสงค์ และขั้นตอนการประกอบอาหารแก่ผู้อ่านโดยคำนึงถึงภูมิหลังจากสังคมและวัฒนธรรมของผู้รับสารในปลายทาง และมีจุดประสงค์เพื่อให้ผู้อ่านสามารถประกอบอาหารได้ตามที่หนังสือได้อธิบายไว้ และมีชนบประจำชนิด เช่น การใช้คำกริยาการทำอาหาร การตรวจปริมาณ และชื่อเรียกต่างๆ หนังสือทั้งหกเล่มมีข้อมูลพื้นฐาน ดังนี้

## 1. THAI SEAFOOD ของสำนักพิมพ์แสงแดด

ผู้แต่ง	ไม่ปรากฏ (บรรณาธิการ : Nalin Khu-Armornpatana)
ผู้แปล	ไม่ปรากฏ (English Editor : Richard Goldrick)
ปีที่พิมพ์	2547
สถานที่พิมพ์	สำนักพิมพ์แสงแดด
ภาษาที่ปรากฏ	ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ
ลีลาการเขียน	ภาษาไทย
ลักษณะภาษา	ภาษาทางการ

## 2. AUTHENTIC THAI FOOD ของสำนักพิมพ์แสงแดด

ผู้แต่ง	ไม่ปรากฏ (บรรณาธิการ : Nalin Khu-Armornpatana)
ผู้แปล	Richard Goldrick
ปีที่พิมพ์	2551
สถานที่พิมพ์	สำนักพิมพ์แสงแดด
ภาษาที่ปรากฏ	ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ
ลีลาการเขียน	ภาษาไทย
ลักษณะภาษา	ภาษาทางการ

## 3. สำหรับไทย คู่ครัวโลก Thai Favourites To World Kitchen ของโรงเรียนศรีวิไล

ผู้แต่ง	วันดี ณ สงขลา
ผู้แปล	ดร. วิชุดา ณ สงขลา ศรียาภัย
ปีที่พิมพ์	2554

สถานที่ที่พิมพ์	บริษัท ส.เอเชียเพรส (1989) จำกัด
ภาษาที่ปรากฏ	ภาษาไทย ภาษาอังกฤษ และภาษาญี่ปุ่น
ลีลาการเขียน	ภาษาเขียน
ลักษณะภาษา	ภาษาทางการ

#### 4. ตำนานอาหารสามแผ่นดิน Legendary Thai dishes in Three eras ของโรงเรียนครัววันดี

ผู้แต่ง	วันดี ณ สงขลา
ผู้แปล	ดร. วิชุดา ณ สงขลา ศรียาภัย
ปีที่พิมพ์	2555

สถานที่ที่พิมพ์	บริษัท ส.เอเชียเพรส (1989) จำกัด
ภาษาที่ปรากฏ	ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ
ลีลาการเขียน	ภาษาเขียน
ลักษณะภาษา	ภาษาทางการ

#### 5. อาหารไทย by Suan Dusit International Culinary School จากโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต

ผู้แต่ง	ไม่ปรากฏ (คณะผู้จัดทำ ฝ่ายอบรมอาหารและเครื่องดื่ม โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต)
ผู้แปล	ไม่ปรากฏ
ปีที่พิมพ์	2556
สถานที่ที่พิมพ์	ไม่ปรากฏ



ภาษาที่ปรากฏ	ภาษาไทยเป็นหลัก โดยใน ส่วน “ความหมายของคำศัพท์เทคนิค การเตรียม และการประกอบอาหารไทย” มีการระบุคำกริยาภาษาไทย คำแปลภาษาอังกฤษ และความหมาย
ลีลาการเขียน	ภาษาไทยเขียน
ลักษณะภาษา	ภาษาทางการ

#### 6. ส้มตำ Somtam จากโรงเรียนสอนการประกอบอาหารเลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต

ผู้แต่ง	ไม่ปรากฏ (ผู้เรียบเรียง ดร.จินดารัตน์ ชุ่มสาย ณ ออยุธยา)
ผู้แปล	คุณสมพิศ วัตคินส์ คุณมารีสา ลามาซ และคุณกัญญาภัทร วงศ์ชัยศิลป์
ปีที่พิมพ์	ไม่ปรากฏ
สถานที่ที่พิมพ์	บริษัทอัมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน)
ภาษาที่ปรากฏ	ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ
ลีลาการเขียน	ภาษาไทยเขียน
ลักษณะภาษา	ภาษาทางการ

#### 3.1.2 การวิเคราะห์ตามแนวทางรูปแบบการเขียนสูตรอาหารของ THE RECIPE WRITER'S HANDBOOK และตัวบทตำราอาหารไทยของแม่ครัวหัวป่าก์

ผู้วิจัยได้แจกแจงองค์ประกอบของตำราอาหารทั้งหกเล่มโดยใช้แนวทางรูปแบบการเขียนสูตรอาหารของ THE RECIPE WRITER'S BOOK และตัวบทตำราอาหารไทยของแม่ครัวหัวป่าก์ในบทที่ 2 (หน้า 11) ตำราอาหารควรมีรายชื่อวัตถุดิบ แนวทางการเตรียม สูตรอาหาร หัวเรื่อง มาตรา ขั้นตอนการประกอบอาหาร เคล็ดลับ ซึ่งทำให้ผู้อ่านสามารถประกอบอาหารตามขั้นตอนได้อย่างถูกต้อง ผู้วิจัยแสดงผลองค์ประกอบของตัวบทตำราอาหาร ดังนี้

องค์ประกอบ ของตัวบท ตำราอาหาร	สำนักพิมพ์แสงแดด		โรงเรียนศรีวันดี		โรงเรียน สอนการ ประกอบ อาหารเลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต	โรงเรียนการ อาหาร นานาชาติ สวนดุสิต
	THAI SEAFOOD	AUTHENTIC THAI FOOD	สำหรับไทย สู ครัวโลก Thai Favourites To World Kitchen	ตำนาน อาหารสาม แผ่นดิน Legendary Thai dishes in Three eras	ส้มตำ Somtam	อาหารไทย by Suan Dusit International Culinary School
ชื่อเรื่อง	มี	มี	มี	มี	มี	มี
เกริ่นนำ	ไม่มี	ไม่มี	มี อยู่ใน ลักษณะ กลอนและ ร้อยแก้ว	มี อยู่ใน ลักษณะ กลอนและ ร้อยแก้ว	ไม่มี	ไม่มี
จำนวนเล็รฟ	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	มี	มี
วัตถุประสงค์และ เครื่องปรุง	มี	มี	มี	มี	มี	มี
วิธีทำ	มี	มี	มี	มี	มี	มี
หมายเหตุ	ไม่มี	ไม่มี	มีบางจาน อาหาร	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี
รูปถ่าย	มีรูปอาหาร	มีรูปอาหาร	มีรูปอาหาร และรูป วัตถุประสงค์และ เครื่องปรุง	มีรูปอาหาร	มีรูปอาหาร รูปขั้นตอน การประกอบ อาหาร รูป เซฟที่กำลัง ประกอบ อาหาร	มีรูปอาหาร

ทั้งนี้ ผู้วิจัยตั้งข้อสังเกตว่า ในวัตถุดิบและเครื่องปรุง ตำราอาหารทั้งหกเล่มใช้มาตราวัดสากล เช่น กรัม มิลลิลิตร ช้อนโต๊ะ ช้อนชา เป็นต้น และใช้ลักษณะนาม เช่น ฟอง กลีบ หัว เม็ด เป็นต้น

จากการรวบรวมข้อมูลตัวบทตำราอาหารที่ใช้ในการวิจัยทั้งหกเล่ม องค์ประกอบที่ทั้งหกเล่มมีเหมือนกันคือ ชื่อเรื่อง วัตถุดิบและเครื่องปรุง วิธีทำ และรูปถ่ายซึ่งถือเป็นองค์ประกอบหลักที่ถือเป็นขอบประจำชนิดตัวบทตำราอาหาร ทั้งนี้ ตำราอาหารบางเล่มเพิ่มเกริ่นนำ จำนวนเสิร์ฟ และหมายเหตุเพื่อเพิ่มความน่าสนใจ ความชัดเจน และข้อมูลอันเป็นประโยชน์แก่ผู้อ่าน

### 3.1.3 การวิเคราะห์ตัวบทในแง่มุมวัฒนธรรม

จากการศึกษาความเชื่อมโยงด้านวัฒนธรรมและตำราอาหารในบทที่ 2 (หน้า 19) ตำราอาหารถือเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรม เพราะการกินเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรม การประกอบอาหารมีความเกี่ยวเนื่องกับการกิน และตำราอาหารถือเป็นผลผลิตที่ได้จากวัฒนธรรมการกิน โดยเครื่องครัวและคำที่ใช้เรียกวัตถุดิบ เครื่องครัว มาตราการชั่งตวงถือเป็นวัฒนธรรมประเภทองค์วัตถุ เนื่องจากทั้งวัตถุดิบ เครื่องครัวอาหารเป็นวัฒนธรรมที่จับต้องได้ นอกจากนั้น วัฒนธรรมทางสภาพแวดล้อม เช่น สภาพอากาศ และภูมิประเทศก็มีผลต่อการใช้วัตถุดิบและเครื่องครัวรวมถึงวิธีการกิน ปัจจัยทั้งหมดนี้มีส่วนสำคัญในการพิจารณาค่าแปล เนื่องจากกลุ่มผู้อ่านมีวัฒนธรรมที่แตกต่างจากผู้ส่งสาร

## 3.2 การวิเคราะห์คำกริยาในตัวบทตำราอาหาร

เมื่อพิจารณานิยามของวัฒนธรรมตามที่ถูกวิจัยได้ศึกษาในบทที่ 2 (หน้า 19) ตำราอาหารทั้งหกเล่มถือเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมไทย เนื่องจากวัฒนธรรมคือวิถีในการดำเนินชีวิต เช่น การกิน การอยู่อาศัย การประกอบพิธี ความเชื่อ เป็นต้น ความรู้ด้านการประกอบอาหารที่สืบทอดกันมาตั้งแต่โบราณจึงเป็นมรดกตกทอดทางวัฒนธรรม ดังนั้น คำเรียกกริยาในการประกอบอาหาร เช่น โขลก ทูบ จี ปิ้ง จึงเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมไทยเช่นกัน

คำกริยาในตัวบทตำราอาหารไทยมีมากมาย ผู้วิจัยได้คัดสรรคำกริยา 40 คำนี้เนื่องจากมีความคล้ายคลึงกันทั้งด้านความหมายและสถานการณ์ที่ใช้คำกริยาเหล่านี้ นอกจากตำราอาหารทั้งหกเล่ม ผู้วิจัยได้รวบรวมข้อมูลจากสำนักพิมพ์แสงแดด โรงเรียนศรีวิชัย โรงเรียนสอนการประกอบอาหารเลอ กอร์ดอง

เบลอ ดุสิต และโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิตเพื่อให้ได้คำกริยาภาษาไทยและภาษาอังกฤษที่ครบถ้วน ได้แก่

กลุ่มที่ 1	เจียว เจียน ทอด รวน (อุปกรณ์ – กระทะ)
กลุ่มที่ 2	โขลก ตำ ทูบ บุบ (อุปกรณ์ – ครก)
กลุ่มที่ 3	จี๋ ปิ้ง ผิง เผา ย่าง หลาม (อุปกรณ์ – เตา)
กลุ่มที่ 4	กวน คน ช้อน (อุปกรณ์ – ทัพพี)
กลุ่มที่ 5	ทอด เจาะ ฉีดอน ซ้ำแหละ เขียด ถือก บั้ง ผาน แล่ เลาะ หั่น (อุปกรณ์ – มีด)
กลุ่มที่ 6	ขยำ นวด (อุปกรณ์ – มือ)
กลุ่มที่ 7	คลุก เคล้า ผสม ยำ (อุปกรณ์ – มือหรือช้อน)
กลุ่มที่ 8	แกง เคี้ยว ตุ่น ต้ม หลน ลวก (อุปกรณ์ – หม้อ)

จากการรวบรวมข้อมูล คำกริยาภาษาไทยมีคำแปลภาษาอังกฤษเป็นคำกริยาทั้งหมด 43 คำ และเป็นวลี 39 วลี เนื่องจากบางครั้งคำกริยาภาษาไทยหนึ่งคำ เมื่อแปลเป็นคำภาษาอังกฤษแล้ว แต่ละสถาบันใช้คำแปลไม่เหมือนกัน และเนื่องจากคำในแต่ละภาษาไม่สามารถให้ความหมายเทียบเท่ากับอีกภาษาหนึ่งได้ จึงมีการแปลเป็นวลีด้วยเช่นกัน ดังนั้น จำนวนคำและวลีภาษาอังกฤษจึงมีมากกว่าจำนวนคำภาษาไทย

### 3.2.1 การวิเคราะห์คำกริยาตามแนวทาง Scenes-and-Frames Semantics ในการแปลของ Fillmore และ Kusmal

ตามที่คุณวิจัยได้ศึกษาคำกริยาตามแนวทาง Scenes-and-Frames Semantics ในการแปลของ Fillmore และ Kusmal ในบทที่ 2 (หน้า 17) ในการเขียนตำราอาหาร ผู้เขียนต้องเลือกรูปแบบทางภาษา (frames) เช่น คำเรียกวัตถุดิบ ส่วนผสม และอุปกรณ์ คำที่บ่งบอกอัตราตวงวัด คำกริยาในการประกอบอาหารเพื่อให้ผู้อ่านเห็นภาพเหตุการณ์ (scenes) frames ที่ผู้เขียนเลือกใช้จะกระตุ้นให้เกิดภาพ scenes ในสมองไปเรื่อยๆ จนเกิดภาพรวมใหญ่ๆ ซึ่งภาพนั้นๆจะเป็นภาพที่ขึ้นอยู่กับความรู้พื้นฐานของแต่ละคน เช่น หากแปลคำว่า “หั่น” ผู้เขียนจะเลือกใช้คำที่บ่งบอกกริยาการจับมีด วางไว้บนเนื้อที่จะใช้ประกอบอาหาร กดใบมีดลงและเลื่อนออก เพื่อตัดเอาเนื้อที่ต้องการใช้ออกมา เป็นต้น

### 3.2.2 การวิเคราะห์คำกริยาตามแนวทางการศึกษาการแปลด้วยทฤษฎีข้ามวัฒนธรรม

(Cross-language Equivalence)

ตามการศึกษาการแปลด้วยทฤษฎีข้ามวัฒนธรรมที่ผู้วิจัยได้ศึกษาในบทที่ 2 เนื่องจากวัฒนธรรมในภาษาปลายทางและภาษาต้นฉบับแตกต่างกัน การหาคำแปลคำใดคำหนึ่งที่สามารถบ่งบอกคำต้นฉบับนั้นได้โดยสมบูรณ์จึงเป็นไปได้ยาก ดังนั้น ผู้แปลควรคำนึงถึงสังกัปและความหมายหลักของคำทั้งสองภาษา และพิจารณาหาคำแปลที่เหมาะสมที่สุด นอกจากนี้ ผู้แปลสามารถแปลโดยใช้คำอธิบายเพิ่มเติม เช่น คำวิเศษณ์ (adjective) คำกริยาวิเศษณ์ (adverb) หรือกลุ่มคำ (words) เช่น แปลคำว่า “เถื่อ” เป็น “slice repeatedly” หรือแปลคำว่า “หลาม” โดยเพิ่มคำว่า “in bamboo stalk” หรือ “in bamboo joint” หลังคำว่า “grill” หรือ “roast” เป็นต้น

### 3.2.3 การวิเคราะห์การศึกษาองค์ประกอบความหมายที่บรรจุอยู่ในคำ (Componential Analysis)

ในบทที่ 2 (หน้า 34) Nida กล่าวว่าองค์ประกอบของคำสามารถแบ่งออกเป็นสามประเภท ได้แก่ องค์ประกอบทั่วไป (Common components) องค์ประกอบวิเคราะห์ (Diagnostic components) และองค์ประกอบเสริม (Purely supplementary or optional components) ดังนั้น เวลาพิจารณาองค์ประกอบควรนำองค์ประกอบที่อยู่ในหมวดหมู่เดียวกันของคำแต่ละคำมาจัดเรียงเพื่อเปรียบเทียบความเหมือนและความแตกต่าง เช่น คำว่า “ต้ม” และ “แกง” มีองค์ประกอบที่คล้ายกันมาก กล่าวคือ ต้องใช้อุปกรณ์เช่น หม้อ มีน้ำหรือซूपหรือของเหลวเป็นองค์ประกอบหลัก เป็นต้น Larson ให้ความเห็นว่าการหาองค์ประกอบทางความหมายของคำคือการหาความหมายของคำ (meaning component) ที่แตกต่างจากคำอื่นๆ หากคำสองคำไม่มีองค์ประกอบร่วมกัน (shared component) ก็ไม่จำเป็นต้องนำมาเปรียบเทียบกัน หากนำคำสองคำมาเปรียบเทียบกัน นอกจากองค์ประกอบร่วมกันแล้ว ผู้วิจัยควรคำนึงถึงองค์ประกอบทั่วไปหรือองค์ประกอบหลัก (Generic component or central component) องค์ประกอบชี้ความต่าง (Contrastive component) และองค์ประกอบเสริม (Incidental component) ซึ่งจะช่วยให้เห็นความเหมือนและความแตกต่างได้อย่างชัดเจน เช่น “กวน” และ “คน” มีองค์ประกอบร่วมกันนั่นคือการหมุนวนของอุปกรณ์ที่ใช้ทำกริยานั้นๆ แต่ต่างกันในเรื่ององค์ประกอบชี้ความต่าง เพราะ “กวน” มักใช้กับส่วนผสมที่มีความเหนียว และอาจต้องหรือไม่ต้องใช้ไฟในการกวน แต่ “คน” มักใช้กับของเหลว เช่น คนกาแฟ เป็นต้น

### 3.3 การประยุกต์ใช้การศึกษาองค์ประกอบความหมายที่บรรจุอยู่ในคำ (Componential Analysis)

จากทฤษฎีการแปลและทฤษฎีอื่นๆที่ผู้วิจัยได้ศึกษาในบทที่ 2 (หน้า 34) ของ Nida และ Larson ทางผู้วิจัยได้แยกย่อยองค์ประกอบของคำเป็นทั้งหมด 16 กลุ่มเพื่อให้ได้รายละเอียดที่ครบถ้วนและผลลัพธ์ที่ชัดเจนเมื่อนำองค์ประกอบทางความหมายของคำมาเปรียบเทียบกัน เนื่องจากยังไม่มีทฤษฎี “แนวทางการแปลคำกริยา” ที่สามารถนำมาวิเคราะห์คำกริยา และในการวิจัยนี้มีคำกริยาหลายคำที่มีองค์ประกอบร่วมซึ่งเหมือนกัน ดังนั้นการวิเคราะห์องค์ประกอบที่ความต่างจึงจะเป็นตัวสำคัญในการที่ความแตกต่างของแต่ละคำกริยา เมื่อนำองค์ประกอบทางความหมายของคำมาเรียงกันเพื่อเปรียบเทียบแล้ว ก็จะสามารถชี้ความแตกต่าง สัดส่วนความใกล้เคียงทางความหมาย และเลือกคำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำกริยาในภาษาต้นฉบับมากที่สุด

#### 3.3.1 การวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายที่บรรจุอยู่ในคำกริยาในด้วบทตำราอาหาร

เมื่อผู้วิจัยได้รวบรวมคำภาษาไทยและคำภาษาอังกฤษทั้งหมด ผู้วิจัยได้จำแนกองค์ประกอบทางความหมายของคำเป็นหมวดหมู่ ดังนี้

นิยามองค์ประกอบความหมายของคำ

1. การกระทำ หมายถึง การแสดงกิริยาอย่างใดอย่างหนึ่งในการประกอบอาหาร เช่น ต้ม ทิม สับ เป็นต้น
2. การเตรียม หมายถึง การจัดหรือทำล่วงหน้าเพื่อนำมาประกอบอาหาร
3. ไขมันและน้ำมัน หมายถึง ไขมันสัตว์ มันสัตว์ หรือน้ำมันที่ใช้ในการประกอบอาหาร
4. เครื่องครัว หมายถึง สิ่งของสำหรับการใช้งาน เช่น กระทะ หม้อ ครก เป็นต้น
5. เครื่องปรุง หมายถึง สิ่งที่ใช้ในการปรุงอาหารโดยเน้นที่สารหรือสมุนไพรที่เพิ่มรสชาติ ความข้น มันของอาหาร เช่น เกลือ น้ำตาล ซีอิ๊ว พริกไทย นม เป็นต้น
6. ความถี่ หมายถึง ความเร็วช้าในการประกอบอาหาร
7. จุดประสงค์ หมายถึง เป้าหมายหรือผลที่ต้องการให้เป็นไปเช่นนั้น
8. เชื้อเพลิง หมายถึง สิ่งที่ใช้เป็นเชื้อเพลิงในการเผาไหม้ หรือให้พลังงาน
9. ตำแหน่ง หมายถึง ที่ เช่น บน ล่าง ข้าง เป็นต้น
10. ตัวนำ หมายถึง สิ่งที่นำความร้อนหรือก่อให้เกิดการเผาไหม้

- |                 |  |
|-----------------|--|
| 11. ทิศทาง      | หมายถึง ทางที่มุ่งไปพร้อมกับการเคลื่อนไหว เช่น คน วน เป็นต้น       |
| 12. น้ำหนัก     | หมายถึง ความหนักเบาของการกระทำ                                     |
| 13. ปริมาณ      | หมายถึง ความมากน้อยของจำนวน  |
| 14. ผลลัพธ์     | หมายถึง ลักษณะอาหารเมื่อใช้กิริยาประกอบอาหารนั้นๆ เช่น รวน ผัด ทอด |
| 15. เวลา        | หมายถึง ความยาวนานของสิ่งที่มีอยู่หรือสภาพที่เป็นอยู่              |
| 16. สภาพ        | หมายถึง สภาพของอาหารหรือวัตถุดิบ                                   |
| 17. ส่วนผสมหลัก | หมายถึง สิ่งต่างๆที่ผสมกันเป็นอาหาร                                |
| 18. อุณหภูมิ    | หมายถึง ระดับความร้อน  |

ซึ่งคำกริยาภาษาไทยและภาษาอังกฤษในแต่ละคำอาจมีองค์ประกอบความหมายของคำอย่างน้อยหนึ่งองค์ประกอบหรือมากกว่านั้น

### 3.3.2 การสืบค้นนิยาม

ผู้วิจัยได้จัดหลักเกณฑ์ในการหานิยามของคำกริยาแต่ละคำเพื่อให้ได้องค์ประกอบความหมายของคำที่ครบถ้วน ดังนี้

1. สืบค้นนิยามของคำกริยาภาษาไทยจากพจนานุกรมราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๕๔๒ เนื่องจากพจนานุกรมเล่มนี้เป็นพจนานุกรมเล่มมาตรฐานที่ให้นิยามของคำต่างๆได้อย่างละเอียด
2. สืบค้นนิยามของคำกริยาภาษาไทยจากพจนานุกรมหัวปากีและปลายจวัก เนื่องจากพจนานุกรมเล่มนี้เป็นพจนานุกรมเฉพาะทางที่ให้ความหมายคำที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร และอาหาร
3. สืบค้นนิยามของคำกริยาภาษาอังกฤษจากพจนานุกรม International Dictionary of food and cooking และ Larousse Gastronomique เนื่องจากพจนานุกรมทั้งสองเล่มเป็นพจนานุกรมเฉพาะทางที่ให้ความหมายคำที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร และอาหาร
4. ในกรณีที่พจนานุกรม International Dictionary of food and cooking และ Larousse Gastronomique ไม่มีนิยามของคำกริยาภาษาอังกฤษ ผู้วิจัยจะสืบค้นนิยามของคำกริยาภาษาอังกฤษนั้นๆ จากพจนานุกรม Cambridge Dictionaries Online, The Free Dictionary และ Oxford Dictionaries เนื่องจากพจนานุกรมทั้งสามแหล่งนี้เป็นพจนานุกรมที่มีผู้ใช้อย่างกว้างขวาง มีนิยามของคำต่างๆจำนวนมาก และเป็นพจนานุกรมที่มีการปรับเปลี่ยน (Update) อยู่ตลอดเวลา

### 3.3.3 ตารางที่ใช้ในการแสดงผล

เมื่อได้วิเคราะห์และรวบรวมองค์ประกอบทางความหมายของคำครบถ้วนแล้ว ผู้วิจัยจึงจัดทำ ตารางเพื่อใช้ในการแสดงผลองค์ประกอบทางความหมายของคำและผลลัพธ์จากการวิเคราะห์โดยคำนึงถึง การเปรียบเทียบองค์ประกอบทางความหมายของคำกริยาภาษาไทยและภาษาอังกฤษเพื่อหาคำแปลภาษาอังกฤษที่ใกล้เคียงกับคำต้นฉบับในภาษาไทยมากที่สุด คำแปลภาษาอังกฤษจะอยู่ด้านขวาของตารางและ จัดเรียงตามลำดับตัวอักษร แล้วแต่ว่าคำกริยาภาษาไทยมีคำแปลภาษาอังกฤษกี่คำ ตารางแนวนอน ด้านล่างแสดงสัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบความหมายของคำภาษาไทยและคำภาษาอังกฤษ โดยแสดงเป็นเปอร์เซ็นต์ ซองถัดมาแสดงคำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำภาษาไทยมากที่สุด ดัง ตารางด้านล่าง

แบบร่างตารางแสดงผลการเปรียบเทียบองค์ประกอบทางความหมายของคำกริยาภาษาไทยและ ภาษาอังกฤษโดยแบ่งตามอุปกรณ์ที่ใช้

#### 1. (ชื่ออุปกรณ์)

องค์ประกอบ ความหมาย	คำภาษาไทย	คำแปลภาษาอังกฤษคำที่หนึ่ง	คำแปลภาษาอังกฤษคำที่สอง
1. การกระทำ			
2. การเตรียม			
3. ไขมันและ น้ำมัน			
4. เครื่องครัว			
5. เครื่องปรุง			
6. ความถี่			
7. จุดประสงค์			
8. เชื้อเพลิง			
9. ตำแหน่ง			
10. ตัวนำ			
11. ทิศทาง			



12. หน้าที่			
13. ปริมาณ			
14. ผลลัพธ์			
15. เวลา			
16. สภาพ			
17. ส่วนผสม หลัก			
18. อุณหภูมิ			
สัดส่วนความใกล้เคียงทาง องค์ประกอบความหมายของคำ ภาษาไทยและคำภาษาอังกฤษ			
ค่าแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับ คำภาษาไทยมากที่สุด			

### 3.3.4 ขั้นตอนการวิเคราะห์และการแก้ปัญหา

#### 3.3.4.1 ขั้นตอนการวิเคราะห์

1. ระบุองค์ประกอบความหมายของคำภาษาไทยและภาษาอังกฤษโดยจัดเรียงในตารางตามประเภทขององค์ประกอบความหมายของคำ
2. ให้องค์ประกอบคำภาษาไทยเป็นหลักเสมอ เปรียบเทียบจำนวนองค์ประกอบความหมายของคำภาษาอังกฤษที่ตรงกับองค์ประกอบความหมายของคำภาษาไทย ในตารางการวิเคราะห์ ผู้วิจัยเน้นกรอบขององค์ประกอบคำกริยาภาษาไทยและภาษาอังกฤษที่ใช้ในการวิเคราะห์อุปกรณ์ที่ใช้ให้เป็นสีดำเข้ม
3. คำนวณความใกล้เคียงของแต่ละคำเป็นส่วนเปอร์เซ็นต์
4. ระบุค่าแปลภาษาอังกฤษที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำภาษาไทยมากที่สุด

#### 3.3.4.2 ปัญหาและการแก้ไข

1. ปัญหาเกี่ยวกับนิยามคำกริยาภาษาไทย

หลังจากที่ผู้วิจัยได้รวบรวมข้อมูลนิยามทั้งคำกริยาภาษาไทยและภาษาอังกฤษแล้ว พบว่าพจนานุกรมภาษาอังกฤษได้ให้นิยามของคำแปลภาษาอังกฤษละเอียดกว่านิยามของคำกริยาภาษาไทย

กล่าวคือจำนวนองค์ประกอบของคำภาษาอังกฤษมีมากกว่าองค์ประกอบของคำภาษาไทย ทำให้ไม่สามารถวิเคราะห์สัดส่วนได้ ดังนั้น ผู้วิจัยจึงได้หาข้อมูลเพิ่มเติมโดยได้ติดต่อคุณอัญชสา กานแก้ว ตำแหน่ง R&D Section Manager ผู้คิดค้นสูตรอาหารประจำร้าน “ส้มตำดอกกรัก” ซึ่งอยู่ในเครือ Indies’ Kitchen ซึ่งมีร้านอาหารไทยfusion ร้านอาหารจีน และร้านอาหารอื่นๆอยู่ในความดูแล เนื่องจากพื้นที่กระดาษมีจำกัด ข้อมูลที่คุณอัญชสาได้เพิ่มเติมให้จะอยู่ในแถวเดียวกันกับนิยามจากพจนานุกรม แต่ใช้รูปตัวอักษรเอียง

## 2. ปัญหาเกี่ยวกับองค์ประกอบของคำ

เมื่อผู้วิจัยนำองค์ประกอบของคำภาษาอังกฤษและคำภาษาไทยมาเปรียบเทียบ วิเคราะห์ และหาสัดส่วน พบว่าองค์ประกอบของคำภาษาอังกฤษไม่ตรงกับคำภาษาไทยร้อยเปอร์เซ็นต์ ผู้วิจัยจึงได้คิดการแก้ปัญหา ดังนี้

1. หากองค์ประกอบของคำภาษาอังกฤษเป็นกลุ่มย่อยขององค์ประกอบของคำภาษาไทยจะถือว่าองค์ประกอบทั้งสองตรงกัน เช่น

องค์ประกอบของคำภาษาไทย คือ “ถ่าน”

องค์ประกอบของคำภาษาอังกฤษ คือ “small charcoal”

ทั้งนี้คำหลักขององค์ประกอบคำภาษาอังกฤษ คือ “charcoal” โดยมีคำขยายว่า “small” เมื่อนำคำหลักขององค์ประกอบความหมายคำภาษาอังกฤษ “charcoal” มาเทียบกับคำภาษาไทย “ถ่าน” จะพบว่าตรงกัน จึงนับเป็นหนึ่งเต็ม

2. หากองค์ประกอบของคำภาษาอังกฤษบางส่วนตรงกับองค์ประกอบของคำภาษาไทยทั้งหมดจะถือว่าตรงกันครึ่งเดียว เช่น

องค์ประกอบของคำภาษาไทย คือ “น้ำมัน”

องค์ประกอบของคำภาษาอังกฤษ คือ “without added fat or oil, with clarified butter, oil or fat”

องค์ประกอบบางส่วนของคำภาษาอังกฤษ “oil or fat” ตรงกับองค์ประกอบคำภาษาไทย “น้ำมัน”

แต่องค์ประกอบอื่นๆของคำภาษาอังกฤษ เช่น “without added fat or oil, with clarified butter” ไม่ตรงกับองค์ประกอบคำภาษาไทย “น้ำมัน” จึงนับเป็นครึ่งเต็มหรือ 0.5

### 3.3.5 การวิเคราะห์ข้อมูลจากตาราง

ผู้วิจัยต้องการหาคำกริยาคำแปลภาษาอังกฤษว่าคำใดที่มีองค์ประกอบตรงกับคำกริยาภาษาไทยมากที่สุด และต้องการแสดงผลในรูปแบบสัดส่วน (%) ดังนั้น ผู้วิจัยจะทำการหาสัดส่วนทางคณิตศาสตร์

$$\frac{\text{จำนวนองค์ประกอบของคำภาษาอังกฤษที่ตรงกับคำภาษาไทย}}{\text{จำนวนองค์ประกอบของคำภาษาไทย}} \times 100$$

โดยผลลัพธ์ที่ได้จะอยู่ในรูปของเปอร์เซ็นต์ (%)

#### ตัวอย่างการวิเคราะห์

หมายเหตุ - ตัวอักษรเอียงในช่องแนวตั้งของคำกริยาภาษาไทยในแต่ละช่องคือข้อมูลเพิ่มเติมที่ได้รับจากคุณอัญชสา กานแก้ว ตำแหน่ง R&D Section Manager ผู้คิดค้นสูตรอาหารประจำร้าน “ส้มตำอกรัก” ซึ่งอยู่ในเครือ Indies' Kitchen

- ผู้วิจัยเน้นกรอบขององค์ประกอบคำกริยาภาษาไทยและภาษาอังกฤษที่ใช้ในการวิเคราะห์อุปกรณ์ที่ใช้ให้เป็นสีดำเข้ม

อุปกรณ์ ทัพพี

กริยา ช้อน

องค์ประกอบ ความหมาย	ช้อน	Scoop	Skim
1. การกระทำ	ตัก		
2. การเตรียม			
3. ไขมันและ น้ำมัน			
4. เครื่องครัว	มือ กระดาษ ช้อน ทัพพี	Scoop	A ladle, spoon or skimmer, a spoon, a special skimmer or a small ladle, adsorbent kitchen

			paper
5. เครื่องปรุง			
6. ความถี่			
7. จุดประสงค์	เพื่อตักขึ้นเพื่อตัก ออกจากผิวของ ของเหลว เช่น ชั้นฟองนมออก จากกาแฟ ชั้น ไขมันออกจากน้ำ ซุป	To move something, to take up or dip into with or as if with a scoop, to gather or collect swiftly and unceremoniously	To remove surface layers of fat, froth and scum, to remove the last traces of fat, removing cream
8. เชื้อเพลิง			
9. ตำแหน่ง	ข้างล่าง		
10. ตัวนำ			
11. ทิศทาง	ยกขึ้น		
12. น้ำหนัก			
13. ปริมาณ			
14. ผลลัพธ์			
15. เวลา			
16. สภาพ			
17. ส่วนผสมหลัก	สิ่งที่อยู่ในน้ำหรือ ในของเหลว		A simmering stock, sauce, soup, stew or jam, a consommé, unhomogenized milk
18. อุณหภูมิ			
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบ ความหมายของคำภาษาไทยและคำ ภาษาอังกฤษ		25%	50%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำ ภาษาไทยมากที่สุด		Skim	

จากตารางด้านบน คำว่า “ช้อน” มีจำนวนองค์ประกอบของคำทั้งสิ้น 6 องค์ประกอบ คำว่า “scoop” มีจำนวนองค์ประกอบของคำทั้งสิ้น 2 องค์ประกอบ คำว่า “skim” มีจำนวนองค์ประกอบของคำทั้งสิ้น 3 องค์ประกอบ

เมื่อเปรียบเทียบองค์ประกอบของคำภาษาอังกฤษ “scoop” ที่ตรงกับองค์ประกอบของคำภาษาไทยแล้วคิดเป็น 1.5 องค์ประกอบจึงคิดคำนวณ ดังนี้ 
$$\frac{1.5}{6} \times 100$$

เมื่อคำนวณแล้ว ได้ผลลัพธ์คือ 25%

เมื่อเปรียบเทียบองค์ประกอบของคำภาษาอังกฤษ “skim” มีจำนวนองค์ประกอบของคำที่ตรงกับองค์ประกอบของคำภาษาไทยทั้งสิ้น 3 องค์ประกอบจึงคิดคำนวณ ดังนี้ 
$$\frac{3}{6} \times 100$$

เมื่อคำนวณแล้ว ได้ผลลัพธ์คือ 50%

คำว่า “skim” มีค่าสัดส่วนเปอร์เซ็นต์สูงกว่าคำว่า “scoop” ดังนั้น ตามหลักวิชาการ คำว่า “skim” จึงมีความหมายใกล้เคียงกับคำว่า “ช้อน” มากที่สุด

### 3.3.7 ตารางศัพท์

หมายเหตุ - ตัวอักษรเรียงในช่องแนวตั้งของคำกริยาภาษาไทยในแต่ละช่องคือข้อมูลเพิ่มเติมที่ได้รับจากคุณอัญชสา กานแก้ว ตำแหน่ง R&D Section Manager ผู้คิดค้นสูตรอาหารประจำร้าน “ส้มตำดอกกรัก” ซึ่งอยู่ในเครือ Indies' Kitchen

- ผู้วิจัยเน้นกรอบขององค์ประกอบคำกริยาภาษาไทยและภาษาอังกฤษที่ใช้ในการวิเคราะห์อุปกรณ์ที่ใช้ให้เป็นสีดำเข้ม

## 1. กระทะ

## 1.1 เจียว

องค์ประกอบ ความหมาย	เจียว	Deep fry with moderate heat	Fry	Render the fat down	Sauté
1. การกระทำ	ทอด				Shaking and tossing
2. การเตรียม	ปรุงรสไข่ รong จานด้วยกระดาษ ซับมัน	The pan should be no more than a third filled with cold fat	The fat is usually heated before the food is added		
3. ไขมันและ น้ำมัน	มันสัตว์ มันแข็ง มันเป็ด น้ำมัน	Fat or oil	Fat or oil, lard, dripping, butter	Animal fat tissues	Fat or oil
4. เครื่องครัว	กระทะ กระทอน เครื่องทอด	Deep pan, oriental wok	Pan	Heavy pan, oven	Fry pan, sauté pan, heavy sauce pan
5. เครื่องปรุง					
6. ความถี่					
7. จุดประสงค์	เพื่อเอาน้ำมัน ทอดบางอย่าง ด้วยน้ำมัน				To shallow fry food in hot fat or oil, to cook it and/or brown the surface
8. เชื้อเพลิง	ไฟ	(moderate) heat		(low) heat	

9. ตำแหน่ง					
10. ตัวนำ					
11. ทิศทาง					
12. น้ำหนัก					
13. ปริมาณ					
14. ผลลัพธ์	น้ำมัน	Quickly sealed, crisped and cooked (if not too thick)	The surface of the food becomes crisp and browns quickly before any juices are released	The fat content is released and can be separated from the remaining tissue	The cooking liquid is reduced, thickened and sometimes strained to form the sauce
15. เวลา					
16. สภาพ	(น้ำมัน)ร้อน (น้ำมัน)เดือด	Hot (fat or oil)	Hot (fat or oil), shallow or deep (fat or oil)		Hot (fat or oil)
17. ส่วนผสมหลัก	กระเทียม ไข่ หอม	Savoury and sweet items, large items, large batch of food cut in small pieces	Savoury and sweet items, fish, poultry, meat and vegetables		Small items, slightly thicker pieces (chicken, for example), potato, meat or fish
18. อุณหภูมิ	สูงกว่า 150 องศาเซลเซียส	Between 175 and 195°C		150°C	
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบ		50%	30%	35%	40%

ความหมายของคำภาษาไทยและคำภาษาอังกฤษ				
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำภาษาไทยมากที่สุด	Deep fry with moderate heat			

## 1.2 เจียน

องค์ประกอบ ความหมาย	เจียน	Coat in syrup	Deep fry and spread with sauce on top	Pan fry	Stir-fry
1. การกระทำ	เคลือบ เชื่อม				Moving, turning, stirring
2. การเตรียม	ลวกผัก สะเด็ดน้ำ แล้วคดุก เครื่องปรุง		The pan should be no more than a third filled with cold fat		
3. ไขมันและน้ำมัน	น้ำมัน		Fat or oil	Fat or oil	
4. เครื่องครัว	กระทะ		Deep pan, oriental wok	Frying pan	Wok
5. เครื่องปรุง	น้ำตาล				
6. ความถี่					
7. จุดประสงค์	เพื่อทำอาหารจีนประเภทผัก เพื่อเน้นให้เครื่องปรุงออกรส เพื่อเน้นความสดกรอบของผัก	To cover pieces of cooked or uncooked food with a liquid, to seal			In preparing Chinese food



		in flavor, to add flavor or to improve the appearance. To cover an item with a batter, sauce or other preparation			
8. เชื้อเพลิง	ไฟ ความร้อน		(moderate) heat		(high) heat
9. ตำแหน่ง					
10. ตัวนำ					
11. ทิศทาง					
12. น้ำหนัก					
13. ปริมาณ	(น้ำมัน) นิดหน่อย			Small quantity (of fat or oil)	
14. ผลลัพธ์	ผักที่มีความสด กรอบและ เครื่องเทศที่ออก รส		Quickly sealed, crisped and cooked (if not too thick), sauce on top		
15. เวลา					
16. สภาพ	(น้ำมัน) ร้อน		Hot (fat or oil)		(to cook) very rapidly, hot (oil)
17. ส่วนผสม หลัก	ผัก ปลา	Pieces of cooked or uncooked	Savoury and sweet items, large items,		Small thin pieces of meat or

		dipped in batter or coated in egg and breadcrumbs, patisseries coated with chocolate, icing (frosting) or glazed sugar, coated in syrup	large batch of food cut in small pieces		vegetables
18. อุณหภูมิ	ระหว่าง 80 – 100 องศา		Between 175 and 195°C		
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบ ความหมายของคำภาษาไทยและคำ ภาษาอังกฤษ		41.6%	37.5%	25%	33.33%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำ ภาษาไทยมากที่สุด		Coat in syrup			

## 1.3 ทอด

องค์ประกอบ ความหมาย	ทอด	Deep fry	Fry
1. การกระทำ			
2. การเตรียม	ใส่น้ำมัน ตั้งไฟ ให้ น้ำมันร้อน	The pan should be no more than a third filled with cold fat	The fat is usually heated before the food is added
3. ไขมันและน้ำมัน	น้ำมัน	Fat or oil	Fat or oil, lard, dripping, butter

4. เครื่องครัว	กระทะ เครื่องทอด	Deep pan, oriental wok	Pan
5. เครื่องปรุง			
6. ความถี่			
7. จุดประสงค์	ทำให้สุก		
8. เชื้อเพลิง			
9. ตำแหน่ง			
10. ตัวนำ			
11. ทิศทาง			
12. น้ำหนัก			
13. ปริมาณ			
14. ผลลัพธ์	สิ่งที่ทำให้สุกเช่นนั้น	Quickly sealed, crisped and cooked (if not too thick), sauce on top	The surface of the food becomes crisp and browns quickly before any juices are released
15. เวลา			
16. สภาพ	(น้ำมัน)ที่เดือด (น้ำมัน)ร้อนจัด	Hot (fat or oil)	Hot (fat or oil), shallow or deep (fat or oil)
17. ส่วนผสมหลัก	เนื้อสัตว์ต่างๆ อาหารทะเล ผัก ของหวาน	Savoury and sweet items, large items, large batch of food cut in small pieces	Savoury and sweet items, fish, poultry, meat and vegetables
18. อุณหภูมิ	ประมาณ 180 องศา	Between 175 and 195°C	Temperatures which seal the surface rapidly
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบ ความหมายของคำภาษาไทยและคำ ภาษาอังกฤษ		55.55%	66.66%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำ ภาษาไทยมากที่สุด		Fry	

## 1.4 รวน

องค์ประกอบ ความหมาย	รวน	Dry-fry	Fry	Fry without cooking oil	Half- cooked	Parboil
1. การกระทำ	คั่ว					
2. การเตรียม	ใส่น้ำเล็กน้อย (ในหม้อด้าม เพื่อไม่ให้เนื้อ ติดหม้อด้าม)		The fat is usually heated before the food is added	The fat is usually heated before the food is added		
3. ไขมันและ น้ำมัน	ไม่ใช่ไขมัน และน้ำมัน	Without oil or fat	Fat or oil, lard, dripping, butter	Without cooking oil		
4. เครื่องครัว	หม้อด้าม กระทะ	Non stick frying pan	Pan	Pan		
5. เครื่องปรุง						
6. ความถี่						
7. จุดประสงค์	เพื่อเก็บเอาไว้ แกง	To heat and cook food in a frying pan without oil or fat, to prepare spices				To boil foods until they are about half- cooked
8. เชื้อเพลิง						
9. ตำแหน่ง						
10. ตัวนำ						
11. ทิศทาง						

12. น้ำหนัก						
13. ปริมาณ						
14. ผลลัพธ์	พอสุก		The surface of the food becomes crisp and browns quickly before any juices are released	The surface of the food becomes crisp and browns quickly before any juices are released	Not cook thoroughly	Half cooked
15. เวลา						
16. สภาพ	(เนื้อสดหรือปลาสด) หั่นเป็นชิ้น		Hot (fat or oil), shallow or deep (fat or oil)	Hot (fat or oil), shallow or deep (fat or oil)		
17. ส่วนผสมหลัก	เนื้อสดหรือปลาสด	Fatty food or non fatty food	Savoury and sweet items, fish, poultry, meat and vegetables	Savoury and sweet items, fish, poultry, meat and vegetables		
18. อุณหภูมิ						
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบความหมายของคำภาษาไทยและคำภาษาอังกฤษ		43.75%	25%	37.5%	12.5%	12.5%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำภาษาไทยมากที่สุด		Dry-fry				

## 2. ครก

## 2.1 โขลก

องค์ประกอบ ความหมาย	โขลก	Pound	Roughly Pound
1. การกระทำ	ตำ		
2. การเตรียม			
3. ไขมันและ น้ำมัน			
4. เครื่องครัว	ครก สาก ทัพพี	Pestle and mortar, mechanical means e.g. food processor, grinder or powder mill, a bat or specially shaped hammer	Pestle and mortar, mechanical means e.g. food processor, grinder or powder mill, a bat or specially shaped hammer
5. เครื่องปรุง			
6. ความถี่			
7. จุดประสงค์	เพื่อให้แตก (แต่ไม่ ละเอียดเท่าตำ)	To bruise, break up and crush any hard food item, to beat meat in order to tenderize it or flatten it	To bruise, break up and crush any hard food item, to beat meat in order to tenderize it or flatten it
8. เชื้อเพลิง			
9. ตำแหน่ง			
10. ตัวนำ			
11. ทิศทาง			
12. น้ำหนัก			
13. ปริมาณ			
14. ผลลัพธ์	ให้เข้ากัน ให้ เหนียว ให้แตก	Smooth consistency or a fine powder	Smooth consistency or a fine powder
15. เวลา			
16. สภาพ	ขึ้นอยู่กับวัตถุดิบ		Roughly (pound)

	ตามหลักแล้วการ โขลกจะยังคง สภาพของวัตถุดิบ ให้เป็นชิ้นเป็นอัน ไม่ได้ละเอียดจน เนียนเป็นเนื้อ เดียวกัน จึงเป็น การโขลกแบบ หยาบๆ		
17. ส่วนผสมหลัก	กระเทียม ตะไคร้ พริก และ เครื่องเทศ บางอย่าง	Hard food item, meat	Hard food item, meat
18. คุณภูมิ			
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบ ความหมายของคำภาษาไทยและคำ ภาษาอังกฤษ		25%	41.66%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำ ภาษาไทยมากที่สุด		Roughly pound	

## 2.1 ตำ

องค์ประกอบ ความหมาย	ตำ	Pound
1. การกระทำ	ทิ่ม แทะ	
2. การเตรียม		
3. ไขมันและ น้ำมัน		
4. เครื่องครัว	สากหรือสิ่งอื่นที่คล้ายคลึง	Pestle and mortar, mechanical means e.g. food processor, grinder or powder mill, a

		bat or specially shaped hammer
5. เครื่องปounding		
6. ความถี่	(ที่ตกลงไปอย่างแรง)เรื่อยๆ	
7. จุดประสงค์	เพื่อให้ละเอียดและให้เข้าเนื้อ	To bruise, break up and crush any hard food item, to beat meat in order to tenderize it or flatten it
8. เชื้อเพลิง		
9. ตำแหน่ง		
10. ตัวนำ		
11. ทิศทาง	(ที่ตกลง)	
12. น้ำหนัก	(ที่ตกลงไป)อย่างแรง	
13. ปริมาณ		
14. ผลลัพธ์	เครื่องเข้ากัน	Smooth consistency or a fine powder
15. เวลา		
16. สภาพ		
17. ส่วนผสมหลัก	กระเทียม มะเขือเทศ มะม่วง มะละกอ ถั่วฝักยาว วัตถุดิบและเครื่องปรุงที่ใช้ใน การประกอบอาหารส้มตำ	Hard food item, meat
18. อุณหภูมิ		
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบความหมายของคำ ภาษาไทยและคำภาษาอังกฤษ		10%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำภาษาไทยมากที่สุด		Pound

## 2.2 ทูบ

องค์ประกอบ ความหมาย	ทูบ	Crack	Crush	Smash
1. การกระทำ	ตี			
2. การเตรียม				
3. ไขมันและ				



น้ำมัน				
4. เครื่องครัว	ของแข็งหรือสิ่งที่มี ลักษณะกลมๆ เขียง มีดใหญ่ สาก			
5. เครื่องปรุง				
6. ความถี่				
7. จุดประสงค์	เพื่อให้แตก เพื่อให้ นุ่มให้แตก เพื่อให้ตาย	To break something so that is does not separate, but very thin lines appear on its surface, or to become broken in this way, to break without complete separation of parts	To squeeze or press a solid, to extract liquid, to turn it into a semi- solid or to reduce it to smaller particles	To break into pieces
8. เชื้อเพลิง				
9. ตำแหน่ง				
10. ตัวนำ				
11. ทิศทาง	(ตี)ลงไปบน(สิ่งใด สิ่งหนึ่ง)			
12. น้ำหนัก				
13. ปริมาณ				
14. ผลลัพธ์	ให้พอแตก ให้มี รอยแตก แต่ไม่ หลุดเป็นชิ้น เช่น ทุบกำมปู ทุบ ตะไคร้	Very thin lines appear on its surface	Liquid, semi-solid or smaller particles	(Small) pieces
15. เวลา				

16. สภาพ	ขึ้นอยู่กับวัตถุบิ ว่าแข็งหรืออ่อน หากวัตถุบิแข็ง ต้องทุบแรง หาก วัตถุบิอ่อน สามารถทุบเบาๆ			(To break) suddenly, noisily, and violently
17. ส่วนผสมหลัก				
18. คุณภูมิ				
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบ ความหมายของคำภาษาไทยและคำ ภาษาอังกฤษ		28.57%	0%	14.28%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำ ภาษาไทยมากที่สุด		Crack		

## 2.3 บุป

องค์ประกอบ ความหมาย	บุป	Crack lightly	Clench	Crush	Grind
1. การกระทำ	ทุบ ต่ำ เคี้ยว				
2. การเตรียม					
3. ไขมันและ น้ำมัน					
4. เครื่องครัว	มีด				A pestle and mortar, a food processor, an electric or hand operated rotary grinder or a food mill
5. เครื่องปรุง					

6. ความถี่					
7. จุดประสงค์	เพื่อให้แตกแต่ไม่หลุดออกมา นุบใช้แรงน้อยกว่า ทวบ เพื่อให้มีรอยแตก	To break something so that it does not separate, but very thin lines appear on its surface, or to become broken in this way, to break without complete separation of parts	To close, hold, grasp or grip something, to close into a tight ball	To squeeze or press a solid, to extract liquid, to turn it into a semi-solid or to reduce it to smaller particles	To reduce hard substances, to mince meat
8. เชื้อเพลิง					
9. ตำแหน่ง					
10. ตัวนำ					
11. ทิศทาง					
12. น้ำหนัก	(ทวบ ตำ เคี้ยว) เบาๆ				
13. ปริมาณ					
14. ผลลัพธ์	พอให้เป็นรอยหรือแตก	Very thin lines appear on its surface		Liquid, semi-solid or smaller particles	Fine powder
15. เวลา					
16. สภาพ	(ทวบ)เบาๆ	(Crack) lightly	Tightly		
17. ส่วนผสม	เครื่องเทศ				Hard

หลัก	ตะไคร้หอม				substances such as coffee beans, nuts, spices, dried roots and cereals, meat
18. อุณหภูมิ					
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบ ความหมายของคำภาษาไทยและคำ ภาษาอังกฤษ		42.85%	0%	0%	0%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำ ภาษาไทยมากที่สุด	Crack lightly				

## 3. เต่า

## 3.1 จี่

องค์ประกอบ ความหมาย	จี่	Broil	Dry-fry	Grill	Lightly roast	Roast	Sear
1. การ กระทำ	เผา(ใช้ เข้าคู่กับ คำ เผา เป็น เผา จี่) ทอด						
2. การ เตรียม	จี่ครั้งที่ หนึ่ง - เอาข้าว คั่ว เกลือ จี่ครั้งที่ สอง -	The food to be grilled must be basted with clarified butter, oil or fat, and		The food to be grilled must be basted with clarified butter, oil or fat, and	Many joints can be stuffed before roasting	Many joints can be stuffed before roasting	

	หลัง จาก การจี่ ครั้งที่ หนึ่ง นำ ข้าวชุบ ไข่ แล้ว จี่อีกครั้ง	seasoned. Meat should be gently flattened and trimmed before cooking. Fish should be scored with a knife, well coated with butter and oil and seasoned.		seasoned. Meat should be gently flattened and trimmed before cooking. Fish should be scored with a knife, well coated with butter and oil and seasoned.			
3. ไขมัน และ น้ำมัน	น้ำมัน	Without added fat or oil, clarified butter, oil or fat	Without oil or fat	Without added fat or oil, clarified butter, oil or fat	Fat	Fat	Fat or oil
4. เครื่อง ครัว	กระทะ เตา	Barbecue, grill, a gas or electric grill	Non stick frying pan	Barbecue, grill, a gas or electric grill	Oven	Oven	
5. เครื่อง ปรุง							
6. ความถี่							
7. จุดประสงค์	ทำให้ ข้าวสุก และมี กลิ่น หอม ของข้าว ออกมา		To heat and cook food in a frying pan without oil or fat, to prepare spices		To brown the surface of the food, to make it crisp and tasty and to just cook the interior to the right	To brown the surface of the food, to make it crisp and tasty and to just cook the interior to the right	To brown food before grilling, roasting, braising or stewing.

					degree	degree	
8. เชื้อเพลิง	ถ่าน	Small charcoal		Small charcoal			
9. ตำแหน่ง	ด้านบน	Over or under (a heat source), over (the hot coals)		Over or under (a heat source), over (the hot coals)			
10. ตัวนำ	ความร้อนจากถ่าน	Radiant heat		Radiant heat	Convicted and radiated heat with good air circulation, a naked flame or grill or to the radiant heat of an oven	Convicted and radiated heat with good air circulation, a naked flame or grill or to the radiant heat of an oven	
11. ทิศทาง							
12. น้ำหนัก							
13. ปริมาณ	(น้ำมัน) น้อยๆ						Little (hot fat or oil)
14. ผลลัพธ์	ข้าวสุกและผิวข้าวตังมีกลิ่นหอมของไข	Crisp brown finish without added fat or oil, the nourishing juices being sealed into the meat by the crust		Crisp brown finish without added fat or oil, the nourishing juices being sealed into the meat by the crust	A surface crust and concentrates the juice inside the meat, conserving all its flavor.	A surface crust and concentrates the juice inside the meat, conserving all its flavor.	

		formed on the surface, tiny pinkish droplets appearing on the browned surface		formed on the surface, tiny pinkish droplets appearing on the browned surface			
15. เวลา							
16. สภาพ	(ความร้อน) เบาบาง	Direct (radiant heat), intense (heat)		Direct (radiant heat), intense (heat)	Lightly (roast)		Hot (fat or oil)
17. ส่วนผสมหลัก	ข้าว	Meat, fish	Fatty food or non fatty food	Meat, fish	Meat and root vegetables, poultry, game or fish	Meat and root vegetables, poultry, game or fish	Food, esp. meat
18. อุณหภูมิ	อุณหภูมิต่ำ				The cooking temperature will depend on the type and the size of the joint	The cooking temperature will depend on the type and the size of the joint	
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบความหมายของคำภาษาไทยและคำภาษาอังกฤษ		32.14%	10.71%	32.14%	25%	17.85%	14.28%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำภาษาไทยมากที่สุด		Broil และ Grill					

## 3.2 ปิ้ง

องค์ประกอบ ความหมาย	ปิ้ง	Broil	Grill	Roast	Toast
1. การกระทำ	ย่าง วาง(ไว้เหนือไฟ) อบ				
2. การเตรียม	มีการหมัก เช่น หมักเกลือกับปลา	The food to be grilled must be basted with clarified butter, oil or fat, and seasoned. Meat should be gently flattened and trimmed before cooking. Fish should be scored with a knife, well coated with butter and oil and seasoned.	The food to be grilled must be basted with clarified butter, oil or fat, and seasoned. Meat should be gently flattened and trimmed before cooking. Fish should be scored with a knife, well coated with butter and oil and seasoned.	Many joints can be stuffed before roasting	
3. ไขมันและน้ำมัน	ไม่ใช้ไขมันและน้ำมัน	Without added fat or	Without added fat or	Fat	



		oil, clarified butter, oil or fat	oil, clarified butter, oil or fat		
4. เครื่องครัว	ที่ปิ้งขนมปัง เต้า อบ เต้าอบชนิดที่ ให้ความร้อนจาก ข้างบน ตะแกรง	Barbecue, grill, a gas or electric grill, a brush	Barbecue, grill, a gas or electric grill, a brush	Oven	The grill, a toaster
5. เครื่องปรุง					
6. ความถี่					
7. จุดประสงค์	เพื่อให้สุกให้หอม			To brown the surface of the food, to make it crisp and tasty and to just cook the interior to the right degree	To brown bread, marshmallows, cheese and similar items, under the grill or in front of a fire, to brown bread
8. เชื้อเพลิง	ถ่าน	Small charcoal	Small charcoal		
9. ตำแหน่ง	เหนือ(ไฟ) บน (ตะแกรง)	Over or under (a heat source), over (the hot coals)	Over or under (a heat source), over (the hot coals)		Under (the grill) or in front (of a fire)
10. ตัวนำ	ไฟ ความร้อน	Radiant heat	Radiant heat	Convicted and radiated heat with good air	Fire

				circulation, a naked flame or grill or to the radiant heat of an oven	
11. ทิศทาง					
12. น้ำหนัก					
13. ปริมาณ					
14. ผลลัพธ์	ทำให้สุก(ด้วยการวางไว้เหนือไฟ) เนื้อค่อนข้างแห้ง	Crisp brown finish without added fat or oil, the nourishing juices being sealed into the meat by the crust formed on the surface, tiny pinkish droplets appearing on the browned surface	Crisp brown finish without added fat or oil, the nourishing juices being sealed into the meat by the crust formed on the surface, tiny pinkish droplets appearing on the browned surface	A surface crust and concentrates the juice inside the meat, conserving all its flavor.	
15. เวลา	ใช้เวลาน้อยกว่า อย่าง				
16. สภาพ	(ความร้อน)ต่ำ	Direct (radiant heat), intense (heat)	Direct (radiant heat), intense (heat)		

17. ส่วนผสมหลัก	ของแห้ง ชิ้นเนื้อสัตว์ขนาดเล็ก ปลาตัวเล็ก	Meat, fish	Meat, fish	Meat and root vegetables, poultry, game or fish	Bread, marshmallows, cheese and similar items
18. อุณหภูมิ					
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบ ความหมายของคำภาษาไทยและคำภาษาอังกฤษ		45.83%	45.83%	20.83%	16.66%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำภาษาไทยมากที่สุด		Broil และ Grill			

## 3.3 ผิง

องค์ประกอบความหมาย	ผิง	Bake	Broil	Roast	Toast
1. การกระทำ	อบ				
2. การเตรียม	ผสมส่วนผสมให้เข้ากัน หมักทิ้งไว้หนึ่งคืนในภาชนะที่มีฝาปิด และปั่นเป็นก้อนกลมๆ เล็กๆ วางห่างกันพอประมาณบนถาดที่จะนำไปอบ		The food to be grilled must be basted with clarified butter, oil or fat, and seasoned. Meat should be gently flattened and trimmed before	Many joints can be stuffed before roasting	

			cooking. Fish should be scored with a knife, well coated with butter and oil and seasoned.		
3. ไขมันและน้ำมัน	ไม่ใช้ไขมันและน้ำมัน		Without added fat or oil, clarified butter, oil or fat	Fat	
4. เครื่องครัว	เตาอบ เตาถ่าน	Oven	Barbecue, grill, a gas or electric grill	Oven	The grill, a toaster
5. เครื่องปรุง					
6. ความถี่					
7. จุดประสงค์	เพื่อให้หอม หวาน เบา ละลายในปาก มีสีขาวนวล	To cook in an oven with dry heat		To brown the surface of the food, to make it crisp and tasty and to just cook the interior to the right degree	To brown bread, marshmallows, cheese and similar items, under the grill or in front of a fire, to brown bread
8. เชื้อเพลิง	ถ่าน		Small charcoal		
9. ตำแหน่ง	(ไฟ)ล่าง(ไฟ)บน		Over or		under (the grill)

			under (a heat source), over (the hot coals)		or in front (of a fire)
10. ตั๋วนำ	ไฟ ความร้อน	Heat	Radiant heat	Convicted and radiated heat with good air circulation, a naked flame or grill or to the radiant heat of an oven	Fire
11. ทิศทาง					
12. น้ำหนัก					
13. ปริมาณ					
14. ผลลัพธ์	ทำให้สุก ขนมนึ่ง มีกลิ่นหอม รสหวาน ไม่แข็ง กระด้าง มีสีขาว นวล	Brown on the outside	Crisp brown finish without added fat or oil, the nourishing juices being sealed into the meat by the crust formed on the surface,	A surface crust and concentrates the juice inside the meat, conserving all its flavor.	

			tiny pinkish droplets appearing on the browned surface		
15. เวลา					
16. สภาพ	(ไฟ)อ่อน	Dry (heat)	Direct (radiant heat), intense (heat)		
17. ส่วนผสมหลัก	แป้งมัน แป้งสาลี กะทิ ไข่ไก่ น้ำตาล		Meat, fish	Meat and root vegetables, poultry, game or fish	Bread, marshmallows, cheese and similar items
18. อุณหภูมิ					
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบ ความหมายของคำภาษาไทยและคำภาษาอังกฤษ		20%	45%	20%	20%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำภาษาไทยมากที่สุด		Broil			

## 3.4 เเผา

องค์ประกอบ ความหมาย	เผา	Broil	Burn	Grill	Roast	Roast with flame
1. การกระทำ						
2. การเตรียม	สำหรับกึ่ง ให้ ล้างให้สะอาด	The food to be		The food to be	Many joints can	Many joints can

	สำหรับปลา ให้คลุมเกลือ และยัด เครื่องเทศ	grilled must be basted with clarified butter, oil or fat, and seasoned. Meat should be gently flattened and trimmed before cooking. Fish should be scored with a knife, well coated with butter and oil and seasoned.		grilled must be basted with clarified butter, oil or fat, and seasoned. Meat should be gently flattened and trimmed before cooking. Fish should be scored with a knife, well coated with butter and oil and seasoned.	be stuffed before roasting	be stuffed before roasting
3. ไช้มันและ น้ำมัน	ไม่ใช้ไช้มัน และน้ำมัน	Without added fat or oil, clarified butter, oil or fat		Without added fat or oil, clarified butter, oil or fat	Fat	Fat

4. เครื่องครัว	เตา	Barbecue, grill, a gas or electric grill		Barbecue, grill, a gas or electric grill	Oven	Oven
5. เครื่องปรุง						
6. ความถี่						
7. จุดประสงค์	เพื่อลดกลิ่นคาวและทำให้สุกทั่วกัน		To make or produce by fire or heat		To brown the surface of the food, to make it crisp and tasty and to just cook the interior to the right degree	To brown the surface of the food, to make it crisp and tasty and to just cook the interior to the right degree
8. เชื้อเพลิง	ถ่าน	Small charcoal		Small charcoal		
9. ตำแหน่ง	บน(เตา)	Over or under (a heat source), over (the hot coals)		Over or under (a heat source), over (the hot coals)		
10. ตัวนำ	ไฟ ความร้อน	Radiant	Fire or	Radiant	Convicted	Convicted



		heat	heat	heat	d and radiated heat with good air circulation, a naked flame or grill or to the radiant heat of an oven	and radiated heat with good air circulation, a naked flame or grill or to the radiant heat of an oven
11. ทิศทาง						
12. น้ำหนัก						
13. ปริมาณ						
14. ผลลัพธ์	ทำให้ร้อนให้สุกหรือให้ไหม้	Crisp brown finish without added fat or oil, the nourishing juices being sealed into the meat by the crust formed on the		Crisp brown finish without added fat or oil, the nourishing juices being sealed into the meat by the crust formed on the	A surface crust and concentrates the juice inside the meat, conserving all its flavor.	A surface crust and concentrates the juice inside the meat, conserving all its flavor.

		surface, tiny pinkish droplets appearing on the browned surface		surface, tiny pinkish droplets appearing on the browned surface		
15. เวลา						
16. สภาพ	(ไฟ)แรง ความร้อน	Direct (radiant heat), intense (heat)		Direct (radiant heat), intense (heat)		Flame
17. ส่วนผสม หลัก	กึ่ง ปลา	Meat, fish		Meat, fish	Meat and root vegetabl es, poultry, game or fish	Meat and root vegetables , poultry, game or fish
18. อุณหภูมิ						
สัดส่วนความใกล้เคียงทาง องค์ประกอบความหมายของคำ ภาษาไทยและคำภาษาอังกฤษ		65%	10%	65%	25%	35%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับ คำภาษาไทยมากที่สุด		Broil และ Grill				

## 3.5 ย่าง

องค์ประกอบ ความหมาย	ย่าง	Barbecue	Broil	Grill
1. การกระทำ				
2. การเตรียม	หมักเนื้อสัตว์ด้วยเครื่องเทศ หากเป็นผัก ปิ้งรสด้วยเครื่องเทศหรือโรยหน้าหรือทาด้วยเครื่องเทศ บางครั้งมีการทาน้ำมันหรือเนยเพื่อไม่ให้ติดตะแกรง	The meats are often treated with spice mixture, corn cobs, peppers, tomatoes and large mushroom brushed with oil or melted butter and other vegetables can be enclosed in foil, or chopped and cooked inside sealed foil parcels.	The food to be grilled must be basted with clarified butter, oil or fat, and seasoned. Meat should be gently flattened and trimmed before cooking. Fish should be scored with a knife, well coated with butter and oil and seasoned.	The food to be grilled must be basted with clarified butter, oil or fat, and seasoned. Meat should be gently flattened and trimmed before cooking. Fish should be scored with a knife, well coated with butter and oil and seasoned.
3. ไขมันและน้ำมัน	ไม่ใช่ไขมันและน้ำมัน	Oil or melted butter	Without added fat or oil, clarified butter, oil or fat	Without added fat or oil, clarified butter, oil or fat
4. เครื่องครัว	เตา	Open-air cooking apparatus or outdoor grill	Barbecue, grill, a gas or electric grill	Barbecue, grill, a gas or electric grill
5. เครื่องปรุง				
6. ความถี่				

7. จุดประสงค์	เพื่อให้สุกกระทันหัน ให้แห้ง			
8. เชื้อเพลิง	ถ่าน	Charcoal	Small charcoal	Small charcoal
9. ตำแหน่ง	(เหนือ)ไฟ		Over or under (a heat source), over (the hot coals)	Over or under (a heat source), over (the hot coals)
10. ตัวนำ	ไฟ ความร้อน	Radiant heat	Radiant heat	Radiant heat
11. ทิศทาง				
12. น้ำหนัก				
13. ปริมาณ				
14. ผลลัพธ์	ทำให้สุก ทำให้มีกลิ่นหอม		Crisp brown finish without added fat or oil, the nourishing juices being sealed into the meat by the crust formed on the surface, tiny pinkish droplets appearing on the browned surface	Crisp brown finish without added fat or oil, the nourishing juices being sealed into the meat by the crust formed on the surface, tiny pinkish droplets appearing on the browned surface
15. เวลา	ใช้เวลานานกว่า ปิ้ง			
16. สภาพ	ที่โล่ง นอกอาคาร	Open-air	Direct (radiant heat), intense (heat	Direct (radiant heat), intense (heat
17. ส่วนผสมหลัก	ของสด เช่น เนื้อสัตว์ อาหารทะเล ผักชนิด	Meat or fish, almost anything can be grilled or	Meat, fish	Meat, fish

	ต่างๆที่ไม่ใช่ใบ แต่ มีความหนา เช่น พริกหยวก เห็ดออ รินจิ ข้าวโพด ฟักทอง	roasted on a barbecue, with the exception of thin veal and delicate fish.  Corn, cobs, peppers, tomatoes and large mushrooms		
18. อุณหภูมิ				
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบ ความหมายของคำภาษาไทยและคำ ภาษาอังกฤษ		54.54%	50%	50%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำ ภาษาไทยมากที่สุด		Barbecue		

## 3.6 หลาม

องค์ประกอบ ความหมาย	หลาม	Burn	Grill	Grill in bamboo stalk	Roast in bamboo joint
1. การกระทำ	เผา(ไฟ)				
2. การเตรียม	แช่ข้าวให้นิ่ม ใส่ กระเทียมและน้ำตาล เอาของ(ข้าว)ใส่ กระบอกไม้ไผ่		The food to be grilled must be basted with clarified butter, oil or fat, and seasoned. Meat should	The food to be grilled must be basted with clarified butter, oil or fat, and seasoned. Meat should	Many joints can be stuffed before roasting

			be gently flattened and trimmed before cooking. Fish should be scored with a knife, well coated with butter and oil and seasoned.	be gently flattened and trimmed before cooking. Fish should be scored with a knife, well coated with butter and oil and seasoned.	
3. ไขมันและน้ำมัน	ไม่ใช่ไขมันและน้ำมัน		Without added fat or oil, clarified butter, oil or fat	Without added fat or oil, clarified butter, oil or fat	Fat
4. เครื่องครัว	กระบอกล้มไฟเตา		Barbecue, grill, a gas or electric grill	Barbecue, grill, a gas or electric grill, a brush, a bamboo stalk	Oven, a bamboo joint
5. เครื่องปรุง					
6. ความถี่					
7. จุดประสงค์	เพื่อให้ข้าวสุกมีกลิ่นหอม ข้าวจับตัวเป็นรูปเป็นร่าง	To make or produce by fire or heat			To brown the surface of the food, to make it crisp and tasty and to

					just cook the interior to the right degree
8. เชื้อเพลิง	ถ่าน		Small charcoal	Small charcoal	
9. ตำแหน่ง	หากข้าวยังไม่สุก ให้วางตะแยงขึ้น หากข้าวสุกแล้ว สามารถวาง แนวนอนได้		Over or under (a heat source), over (the hot coals)	Over or under (a heat source), over (the hot coals)	
10. ตั๋วน้ำ	ไฟ	Fire or heat	Radiant heat	Radiant heat	Convicted and radiated heat with good air circulation, a naked flame or grill or to the radiant heat of an oven
11. ทิศทาง					
12. น้ำหนัก					
13. ปริมาณ					
14. ผลลัพธ์	ให้สุก		Crisp brown finish without added fat or oil, the	Crisp brown finish without added fat or oil, the	A surface crust and concentrates the juice

			nourishing juices being sealed into the meat by the crust formed on the surface, tiny pinkish droplets appearing on the browned surface	nourishing juices being sealed into the meat by the crust formed on the surface, tiny pinkish droplets appearing on the browned surface	inside the meat, conserving all its flavor.
15. เวลา					
16. สภาพ	(ความร้อน)ปาน กลาง		Direct (radiant heat), intense (heat)	Direct (radiant heat), intense (heat)	
17. ส่วนผสม หลัก	ข้าวเหนียว		Meat, fish	Meat, fish	Meat and root vegetables, poultry, game or fish
18. อุณหภูมิ					
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบ ความหมายของคำภาษาไทยและคำ ภาษาอังกฤษ		9.09%	22.72%	31.81%	18.18%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำ ภาษาไทยมากที่สุด		Grill in bamboo stalk			



## 4. ทัพพี

## 4.1 กวน

องค์ประกอบ ความหมาย	กวน	Lightly stir	Stir	Stir gently	Stir while boiling
1. การกระทำ	คน วน ตี				
2. การเตรียม					
3. ไขมันและ น้ำมัน					
4. เครื่องครัว	เครื่องคน ช้อน ทัพพี	Spoon or spatula, wooden spoon or whisk	Spoon or spatula, wooden spoon or whisk	Spoon or spatula, wooden spoon or whisk	Spoon or spatula, wooden spoon or whisk
5. เครื่องปรุง					
6. ความถี่	(กวนหรือคน) เร็วๆ				
7. จุดประสงค์	เพื่อให้ขึ้นงวด หนืด เพื่อให้ ส่วนผสมเข้ากัน	To agitate a liquid, semi- solid, or powder mixture to bring to a uniform consistency or a liquid mixture to	To agitate a liquid, semi- solid, or powder mixture to bring to a uniform consistency or a liquid mixture to	To agitate a liquid, semi- solid, or powder mixture to bring to a uniform consistency or a liquid mixture to	To agitate a liquid, semi- solid, or powder mixture to bring to a uniform consistency or a liquid mixture to

		prevent sticking or burning during heating	prevent sticking or burning during heating	prevent sticking or burning during heating	prevent sticking or burning during heating
8. เชื้อเพลิง					
9. ตำแหน่ง					
10. ตัวนำ					
11. ทิศทาง	(วนไป)โดยรอบ (คน)ไปทางเดียวกัน				
12. น้ำหนัก					
13. ปริมาณ					
14. ผลลัพธ์	ให้เข้ากัน ให้เข้ากันจนขึ้น ให้ทั่วกัน	The mixture is smooth and free from lumps	The mixture is smooth and free from lumps	The mixture is smooth and free from lumps	The mixture is smooth and free from lumps
15. เวลา					
16. สภาพ	ขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ หากเป็นของเหลวสามารถกวนเบาๆ แต่หากเป็นของที่มีความหนืด เช่น ผีอกต้องออกแรงกวน	Lightly (stir)		(Stir) gently	(Stir) while boiling
17. ส่วนผสมหลัก	ของเหลว ของที่มีลักษณะหนืด	Liquid, semi-solid, or powder	Liquid, semi-solid, or powder	Liquid, semi-solid, or powder	Liquid, semi-solid, or powder

		mixture	mixture	mixture	mixture
18. อุณหภูมิ					
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบ ความหมายของคำภาษาไทยและคำ ภาษาอังกฤษ		43.75%	31.25%	43.75%	31.25%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำ ภาษาไทยมากที่สุด		Lightly stir และ Stir gently			

## 4.2 คน

องค์ประกอบ ความหมาย	คน	Mix	Stir
1. การกระทำ	กวน		
2. การเตรียม			
3. ไขมันและ น้ำมัน			
4. เครื่องครัว	มือหรือสิ่งอื่น เช่น ช้อน ทัพพี		Spoon or spatula, wooden spoon or whisk
5. เครื่องปรุง			
6. ความถี่			
7. จุดประสงค์	เพื่อให้เข้ากันโดย มีน้ำหรือของเหลว เป็นส่วนผสม	To combine two or more ingredients	To agitate a liquid, semi-solid, or powder mixture to bring to a uniform consistency or a liquid mixture to prevent sticking or burning during heating
8. เชื้อเพลิง			
9. ตำแหน่ง			
10. ตัวนำ			
11. ทิศทาง			
12. น้ำหนัก			

13. ปริมาณ			
14. ผลลัพธ์	ให้กระจาย ขยายตัว ให้เข้ากัน	Intimately and irrevocably mingled	The mixture is smooth and free from lumps
15. เวลา			
16. สภาพ			
17. ส่วนผสมหลัก	สิ่งที่นอนกันหรือที่ เกาะกันอยู่เป็น กลุ่มเป็นก้อน ของเหลว ผง เครื่องเทศ		Liquid, semi-solid, or powder mixture
18. อุณหภูมิ			
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบ ความหมายของคำภาษาไทยและคำ ภาษาอังกฤษ		40%	40%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำ ภาษาไทยมากที่สุด		Mix และ Stir	

## 4.3 ขั้นตอน

องค์ประกอบ ความหมาย	ขั้นตอน	Scoop	Skim
19. การกระทำ	ตัก		
20. การเตรียม			
21. ไขมันและ น้ำมัน			
22. เครื่องครัว	มีด กระดาษ ไขว่ ทัพพี	Scoop	A ladle, spoon or skimmer, a spoon, a special skimmer or a small ladle, adsorbent kitchen paper
23. เครื่องปรุง			

24. ความถี่			
25. จุดประสงค์	เพื่อตักขึ้นเพื่อตัก ออกจากผิวของ ของเหลว เช่น ชั้นฟองนมออก จากกาแฟ ชั้น ไขมันออกจากน้ำ ซุป	To move something, to take up or dip into with or as if with a scoop, to gather or collect swiftly and unceremoniously	To remove surface layers of fat, froth and scum, to remove the last traces of fat, removing cream
26. เชื้อเพลิง			
27. ตำแหน่ง	ข้างล่าง		
28. ตัวนำ			
29. ทิศทาง	ยกขึ้น		
30. น้ำหนัก			
31. ปริมาณ			
32. ผลลัพธ์			
33. เวลา			
34. สภาพ			
35. ส่วนผสมหลัก	สิ่งที่อยู่ในน้ำหรือ ในของเหลว		A simmering stock, sauce, soup, stew or jam, a consommé, unhomogenized milk
36. คุณภูมิ			
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบ ความหมายของคำภาษาไทยและคำ ภาษาอังกฤษ		25%	50%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำ ภาษาไทยมากที่สุด		Skim	

## 5. มีด

## 5.1 ขอด

องค์ประกอบ ความหมาย	ขอด	Remove the fish scale	Scale	Scrape	Trim
1. การกระทำ	ขูด			drag or pull, stroke	
2. การเตรียม					
3. ไขมันและ น้ำมัน					
4. เครื่องครัว	มีด ข้อน ที่ขอด เกล็ดปลา		Scaler	a sharp edge or something rough	
5. เครื่องปรุง					
6. ความถี่	ถี่ๆ เร็วๆ				
7. จุดประสงค์	เพื่อเอาเกล็ดออก	To take away, to take off, to get rid of the fish scale	To remove the scale from the fish	To remove an unwanted covering or a top layer fro m something, To remove from a surface, to remove dirt or other matter	To remove unwanted bits, to remove all the inferior, unsuitable or inedible parts, to cut to a pleasing shape, to improve their

					appearance before serving
8. เชื้อเพลิง					
9. ตำแหน่ง					
10. ตัวนำ					
11. ทิศทาง					
12. น้ำหนัก	แรง แต่ไม่กด			Forceful	
13. ปริมาณ					
14. ผลลัพธ์	ให้(สิ่งที่ติดอยู่) ออกมา				
15. เวลา					
16. สภาพ	สิ่งที่ติดอยู่				
17. ส่วนผสม หลัก	ปลา				Meat or poultry or fins, poached eggs
18. อุณหภูมิ					
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบ ความหมายของคำภาษาไทยและคำ ภาษาอังกฤษ		12.5%	25%	31.25%	12.5%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำ ภาษาไทยมากที่สุด		Scrape			

## 5.2 ฉาะ

องค์ประกอบ ความหมาย	ฉาะ	Break open	Chop to break open	Open the shell	Slit open
1. การกระทำ	สับแล้วฉัด	Bending or			

		cutting, blow, shock, or strain			
2. การเตรียม					
3. ไขมันและ น้ำมัน					
4. เครื่องครัว	มีด		A knife or cleaver, a chopping board, a hand chopper or food processor		
5. เครื่องปรุง					
6. ความถี่					
7. จุดประสงค์	เพื่อให้แตก เพื่อ เอาน้ำข้างใน เช่น มะพร้าว น้ำหอม เพื่อเอา กระทิ เช่น มะพร้าว เพื่อให้ หลุดจากก้าน เช่น มะม่วง	To divide into two or more parts or groups, to divide into pieces, to separate into components or parts, to separate into pieces	To divide food into pieces to break open	To make something change to a position that is not closed, to make or force an opening in, to unfold or be unfolded	To open slightly, to cut a pocket in a served
8. เชื้อเพลิง					
9. ตำแหน่ง	เฉพาะที่ต้องการ				



10. ตัวนำ	ไม่ใช้				Heat
11. ทิศทาง	(สป)ลง				
12. น้ำหนัก					
13. ปริมาณ					
14. ผลลัพธ์	ให้แยกออก มี บางส่วนหลุด ออก	Two or more parts or groups, pieces,	Varying size, fairly even in size, the texture varies from very coarse to very fine		
15. เวลา					
16. สภาพ					
17. ส่วนผสม หลัก	มะพร้าว มะม่วง				A fish
18. อุดหนุน					
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบ ความหมายของคำภาษาไทยและคำ ภาษาอังกฤษ		28.57%	14.28%	14.28%	14.28%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำ ภาษาไทยมากที่สุด		Break open			

## 5.3 ฉื่อน

องค์ประกอบ ความหมาย	ฉื่อน	Carve	Pare	Slice	Trim
1. การกระทำ	เชือดแบ่ง				
2. การเตรียม					
3. ไขมันและ น้ำมัน					

4. เครื่องครัว					
5. เครื่องปรุง					
6. ความถี่					
7. จุดประสงค์	เพื่อเอาออกจาก ชิ้นใหญ่ เพื่อตัด เอาเนื้อออกจาก กระดูก		To peel	To cut into thin sheets	To remove unwanted bits, to remove all the inferior, unsuitable or inedible parts, to cut to a pleasing shape, to improve their appearance before serving
8. เชื้อเพลิง					
9. ตำแหน่ง					
10. ตัวนำ					
11. ทิศทาง					
12. น้ำหนัก					
13. ปริมาณ	บางส่วน				
14. ผลลัพธ์	ชิ้นเนื้อ			Thin sheets	
15. เวลา					
16. สภาพ	(ชิ้น)หนา		(To peel) thinly		
17. ส่วนผสม หลัก	เนื้อหมู ปลา (ครีป)หูดลาม				Meat or poultry or fins,

					poached eggs
18. อุณหภูมิ					
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบ ความหมายของคำภาษาไทยและคำ ภาษาอังกฤษ	66.66%	0%	0%		16.66%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำ ภาษาไทยมากที่สุด	Carve				

## 5.4 ซ้ำแหละ

องค์ประกอบ ความหมาย	ซ้ำแหละ	Carve	Cut open	Debone
1. การกระทำ	แล้ ฉื่อน เชือด			
2. การเตรียม				
3. ไขมันและ น้ำมัน				
4. เครื่องครัว	มีดคม		A knife or scissors	
5. เครื่องปรุง				
6. ความถี่				
7. จุดประสงค์	เพื่อแบ่งชิ้นเนื้อ เป็นส่วนๆ (อาจ ติดกระดูกไปด้วย)		To divide solid foods	To remove the bones from before cooking
8. เชื้อเพลิง				
9. ตำแหน่ง				
10. ตัวนำ				
11. ทิศทาง				
12. น้ำหนัก				
13. ปริมาณ				
14. ผลลัพธ์	เป็นแผ่นๆ เป็น		Smaller pieces	

	ชิ้นๆ ซึ่งชิ้นที่ผ่าน การชำแหละจะ ใหญ่กว่าชิ้น			
15. เวลา				
16. สภาพ				
17. ส่วนผสมหลัก	เนื้อสัตว์		Solid foods	Meat or fish
18. อุณหภูมิ				
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบ ความหมายของคำภาษาไทยและคำ ภาษาอังกฤษ		60%	80%	40%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำ ภาษาไทยมากที่สุด		Cut open		

## 5.5 เชือด

องค์ประกอบ ความหมาย	เชือด	Cut	Slash
1. การกระทำ	ตัด		
2. การเตรียม			
3. ไขมันและ น้ำมัน			
4. เครื่องครัว	ของมีคม	A knife or scissors	A sharp blade, a knife
5. เครื่องปรุง			
6. ความถี่			
7. จุดประสงค์	เพื่อให้ตายเพื่อ นำมาประกอบ อาหาร	To divide solid foods into smaller pieces	To cut with a quick, strong movement, cutting with forceful sweeping strokes, to cut with a wide, sweeping movement

8. เชื้อเพลิง			
9. ตำแหน่ง			
10. ตัวนำ			
11. ทิศทาง			
12. น้ำหนัก	ขึ้นอยู่กับวัตถุดิบ ไม่จำเป็นต้องแรง และเร็ว		Strong, forceful
13. ปริมาณ			
14. ผลลัพธ์	(ตัด)ให้ลึกเข้าไป ในเนื้อ	Smaller pieces	
15. เวลา			
16. สภาพ	(ตัด)ถูกจุดและ เส้นเลือด		Quick, sweeping
17. ส่วนผสมหลัก	สัตว์ที่ยังมีชีวิตอยู่	Solid pieces	
18. อุณหภูมิ			
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบ ความหมายของคำภาษาไทยและคำ ภาษาอังกฤษ		14.28%	28.57%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำ ภาษาไทยมากที่สุด		Slash	

## 5.6 เถื่อ

องค์ประกอบ ความหมาย	เถื่อ	Cut	Cut strongly	Slice	Slice repeatedly
1. การกระทำ	เขียดเขื่อน				
2. การเตรียม					
3. ไขมันและ					

น้ำมัน					
4. เครื่องครัว	ของมีคม	A knife or scissors	A knife or scissors		
5. เครื่องปรุง					
6. ความถี่	(ทำ)ซ้ำๆ				Repeatedly
7. จุดประสงค์	เพื่อตัดเอาเนื้อที่มีความเหนียวออกจากกระดูก	To divide solid foods into smaller pieces	To divide solid foods into smaller pieces	To cut into thin sheets	To cut into thin sheets
8. เชื้อเพลิง					
9. ตำแหน่ง					
10. ตัวนำ					
11. ทิศทาง	(เชือดเฉือน)ลง ไป				
12. น้ำหนัก	อย่างแรง		Strongly		
13. ปริมาณ					
14. ผลลัพธ์	ชิ้นเนื้อที่ไม่ติดกระดูก	Smaller pieces	Smaller pieces	Thin sheets	Thin sheets
15. เวลา					
16. สภาพ					
17. ส่วนผสมหลัก	เนื้อสัตว์ใหญ่	Solid foods	Solid foods		
18. อุณหภูมิ					
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบ ความหมายของคำภาษาไทยและคำ ภาษาอังกฤษ		50%	62.5%	0%	0%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำ ภาษาไทยมากที่สุด		Cut strongly			

## 5.7 บั้ง

องค์ประกอบ ความหมาย	บั้ง	Cut in stripe	Score
1. การกระทำ	เขียด ฟัน		
2. การเตรียม	ล้างปลาและหมัก		A cake, pie or biscuit that has been brushed with beaten egg and is ready to bake
3. ไขมันและ น้ำมัน			
4. เครื่องครัว	มีด	A knife or scissors	(the point of) an office knife, (the prongs) of a fork
5. เครื่องปรุง			
6. ความถี่			
7. จุดประสงค์	เพื่อทำลายบนชิ้นเนื้อให้สวยงาม เพื่อตัดก้าง เพื่อให้สุกเร็วขึ้น สำหรับชิ้นใหญ่	To divide solid foods into stripe	To make shallow cuts (1-4 mm) on the surface of food, to assist marinating, or skinning, to assist the rendering of the subcutaneous fat, to prevent the shrinking of the skin, to make indentations in a cake biscuit or scone, to assist portioning, prevents it from bursting during baking, makes them easier to peel
8. เชื้อเพลิง			
9. ตำแหน่ง	ตามขวาง		

10. ตั๋ว			
11. ทิศทาง			
12. น้ำหนัก			
13. ปริมาณ			
14. ผลลัพธ์	ให้เป็นแผ่น	Smaller pieces	
15. เวลา			
16. สภาพ			
17. ส่วนผสมหลัก	ปลา หมึก	Solid foods	A cake biscuit, scone, cake, pie, the skin of a fruit, vegetable or nut, apple, chestnuts
18. อุณหภูมิ			
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบ ความหมายของคำภาษาไทยและคำ ภาษาอังกฤษ		28.57%	21.42%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำ ภาษาไทยมากที่สุด		Cut in stripe	

## 5.8 ผ่าน

องค์ประกอบ ความหมาย	ผ่าน	Cut into pieces	Slice
1. การกระทำ	ตัด ฉีก แฉก		
2. การเตรียม			
3. ไขมันและ น้ำมัน			
4. เครื่องครัว	มีด	A knife or scissors	
5. เครื่องปรุง			
6. ความถี่			
7. จุดประสงค์	เพื่อตัดเป็นแผ่น	To divide solid foods into	To cut into thin sheets



		smaller pieces	
8. เชื้อเพลิง			
9. ตำแหน่ง			
10. ตัวนำ			
11. ทิศทาง			
12. น้ำหนัก			
13. ปริมาณ			
14. ผลลัพธ์	ให้เป็นแผ่น เป็น ชิ้นเป็นอัน	Smaller pieces	Thin sheets
15. เวลา			
16. สภาพ			
17. ส่วนผสมหลัก	ชีส มะม่วง	Solid foods	
18. คุณภูมิ			
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบ ความหมายของคำภาษาไทยและคำ ภาษาอังกฤษ		60%	40%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำ ภาษาไทยมากที่สุด		Cut into pieces	

## 5.9 แล่

องค์ประกอบ ความหมาย	แล่	Carve	Cut	Filet	Slice
1. การกระทำ	นอน(ใบมีด) แล้ว เฉือน				
2. การเตรียม					
3. ไขมันและ น้ำมัน					
4. เครื่องครัว	ใบมีด		A knife or scissors	A filleting knife	

5. เครื่องปรุง					
6. ความถี่					
7. จุดประสงค์	เอาออก		To divide solid foods into smaller pieces	Cutting the flesh off the main backbone	To cut into thin sheets
8. เชื้อเพลิง					
9. ตำแหน่ง					
10. ตัวนำ					
11. ทิศทาง					
12. น้ำหนัก					
13. ปริมาณ					
14. ผลลัพธ์	ชิ้นเล็กๆ		Smaller pieces		Thin sheets
15. เวลา					
16. สภาพ					
17. ส่วนผสมหลัก	เนื้อไก่ เนื้อหมู เนื้อปลา		Solid foods	A whole fish	
18. อุณหภูมิ					
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบ ความหมายของคำภาษาไทยและคำ ภาษาอังกฤษ		60%	80%	60%	0%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำ ภาษาไทยมากที่สุด		Cut			

## 5.10 เลาะ

องค์ประกอบ ความหมาย	เลาะ	Debone	Remove the meat from bones	Trim
------------------------	------	--------	-------------------------------	------

1. การกระทำ				
2. การเตรียม				
3. ไขมันและ น้ำมัน				
4. เครื่องครัว				
5. เครื่องปรุง				
6. ความถี่				
7. จุดประสงค์	เพื่อเอาเนื้อออก จากกระดูก	To remove the bones from before cooking	To take away, to take off, to get rid of meat from the bone	To remove unwanted bits, to remove all the inferior, unsuitable or inedible parts, to cut to a pleasing shape, to improve their appearance before serving
8. เชื้อเพลิง				
9. ตำแหน่ง	ขีดแนว			
10. ตัวนำ				
11. ทิศทาง				
12. น้ำหนัก				
13. ปริมาณ				
14. ผลลัพธ์	ทำให้หลุด			
15. เวลา				
16. สภาพ				
17. ส่วนผสม หลัก	เนื้อไก่ เนื้อหมู เนื้อปลา	Meat and fish		Meat or poultry or fins, poached eggs
18. อุณหภูมิ				
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบ		50%	25%	12.5%

ความหมายของคำภาษาไทยและคำภาษาอังกฤษ			
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำภาษาไทยมากที่สุด	Debone		

## 5.11 หั่น

องค์ประกอบ ความหมาย	หั่น	Cut	Slice
1. การกระทำ	ตัด		
2. การเตรียม	เอาของวางบนที่รองรับ		
3. ไขมันและน้ำมัน			
4. เครื่องครัว	มีด	A knife or scissors	
5. เครื่องปรุง			
6. ความถี่			
7. จุดประสงค์	เพื่อตัดเป็นชิ้นตามขนาดที่ต้องการ	To divide solid foods into smaller pieces	To cut into thin sheets
8. เชื้อเพลิง			
9. ตำแหน่ง	บน(ที่รองรับ)		
10. ตัวนำ			
11. ทิศทาง			
12. น้ำหนัก			
13. ปริมาณ			
14. ผลลัพธ์	เป็นชิ้นเล็กๆ	Smaller pieces	Thin sheets
15. เวลา			
16. สภาพ			
17. ส่วนผสมหลัก	ผัก	Solid foods	
18. อุณหภูมิ			

สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบ ความหมายของคำภาษาไทยและคำ ภาษาอังกฤษ	57.14%	0%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำ ภาษาไทยมากที่สุด	Cut	

## 6. มือ

## 6.1 ขยำ

องค์ประกอบ ความหมาย	ขยำ	Mix	Mix with hand	Knead	Squeeze
1. การกระทำ	กำ บีบ คลุก			Compressing, folding, turning stretching	To press
2. การเตรียม					
3. ไขมันและ น้ำมัน					
4. เครื่องครัว	(ปลายนิ้ว)มือ		With hand	A dough hook, the hand	One's fingers
5. เครื่องปรุง					
6. ความถี่	ย้ำๆ			Repeatedly	
7. จุดประสงค์	เพื่อให้ส่วนผสม เข้ากัน	To combine two or more ingredients	To combine two or more ingredients	To mix a stiff dough	To change its shape, reduce its size, or remove liquid from it

8. เชื้อเพลิง					
9. ตำแหน่ง					
10. ตัวนำ					
11. ทิศทาง	ทุกทิศทาง				(To press) from all sides
12. น้ำหนัก	ไม่แรง				Firmly
13. ปริมาณ					
14. ผลลัพธ์	ส่วนผสมที่เข้ากัน	Intimately and irrevocably mingled	Intimately and irrevocably mingled	Quite springy, smooth	
15. เวลา	ประมาณ 5-10 นาที			About 10 minutes	
16. สภาพ	เป็นชิ้นเป็นอัน			Light, brief (kneading), firmly	
17. ส่วนผสม หลัก	เนื้อสัตว์ อาหาร ทะเล เครื่องเทศ			Bread doughs or other yeast doughs	Something soft or yielding
18. คุณภูมิ					
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบ ความหมายของคำภาษาไทยและคำ ภาษาอังกฤษ		20%	30%	45%	30%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำ ภาษาไทยมากที่สุด		Knead			

## 6.2 นวด

องค์ประกอบ ความหมาย	นวด	Knead
1. การกระทำ	บีบ กด ดึง พับ กวน	Compressing, folding, turning stretching
2. การเตรียม		
3. ไขมันและ น้ำมัน		
4. เครื่องครัว	(ฝ่า)มือ	A dough hook, the hand
5. เครื่องปรุง		
6. ความถี่	ถี่ๆบ่อยๆ	Repeatedly
7. จุดประสงค์	เพื่อใช้ทำแพนเค้ก	To mix a stiff dough
8. เชื้อเพลิง		
9. ตำแหน่ง		
10. ตัวนำ		
11. ทิศทาง		
12. น้ำหนัก		
13. ปริมาณ		
14. ผลลัพธ์	ให้เข้ากัน ให้หยอดได้	Quite springy, smooth
15. เวลา	ประมาณ 5 – 10 นาที	About 10 minutes
16. สภาพ	แป้งเปียก (paste) ที่มีสภาพเข้ากัน เป็นเนื้อเดียวและมีความหนืด คงตัว	Light, brief (kneading), firmly
17. ส่วนผสมหลัก	ส่วนผสมของแป้ง ไข่ และนมหรือน้ำ ปลา	Bread doughs or other yeast doughs
18. คุณภูมิ		
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบความหมายของคำ ภาษาไทยและคำภาษาอังกฤษ		87.5%

คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำภาษาไทยมากที่สุด	Knead
---	-------

## 7. มือหรือข้อ

## 7.1 คลุก

องค์ประกอบ ความหมาย	คลุก	Mix	Roll over	Toss
1. การกระทำ	เคล้า ขยำ			Shaking, throwing it into the air with a flicking motion of the pan and catching it
2. การเตรียม				
3. ไขมันและน้ำมัน				
4. เครื่องครัว	ชาม ถ้วย		A rolling pin	Spoons, a bag, a frying pan
5. เครื่องปรุง				
6. ความถี่				
7. จุดประสงค์	เพื่อให้ส่วนผสมเข้ากัน เพื่อให้เครื่องเทศติดที่ผิว	To combine two or more ingredients	To thin out, to form in to a cylinder, to roll up	To turn over food, to coat pieces of food with a powder, To turn something being cooked in a frying pan
8. เชื้อเพลิง				
9. ตำแหน่ง				
10. ตัวนำ				



11. ทิศทาง	นวดลงบน ส่วนผสม กิ่งไม้ บนแป้ง		(Compressing it) between the rolling pin and a flat surface , a to and fro rolling motion	
12. น้ำหนัก				
13. ปริมาณ				
14. ผลลัพธ์	ให้เข้ากัน ให้ระคน เข้ากัน	Intimately and irrevocably mingled		Coated with a dressing
15. เวลา				
16. สภาพ				
17. ส่วนผสมหลัก	แป้ง เครื่องเทศ		Pastry or dough	
18. อุณหภูมิ				
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบ ความหมายของคำภาษาไทยและคำ ภาษาอังกฤษ		28.57%	28.57%	0%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำ ภาษาไทยมากที่สุด		Mix และ Roll over		

## 7.2 เค้า

องค์ประกอบ ความหมาย	เค้า	Combine	Fold	Mix	Rub in	Toss
1. การกระทำ	คน		Cutting and turning		Pinching, rubbing	Shaking, throwing it into the air with a flicking motion of

						the pan and catching it
2. การเตรียม						
3. ไขมันและน้ำมัน	ใช้ไขมันและน้ำมันได้ แต่ไม่จำเป็นเสมอไป				Fat	
4. เครื่องครัว	มือ		A metal spoon or spatula		Tips of the fingers, the palms of the hands, a food processor	Spoons, a bag, a frying pan
5. เครื่องปรุง						
6. ความถี่						
7. จุดประสงค์	เพื่อให้ส่วนผสมเข้ากัน เพื่อให้เกล็ดขนมปังไข่ และแป้งเคลือบขึ้นเนื้อหรือผั้	To mix ingredients together	Combing one ingredient with a liquid or semi-solid either of which contains entrapped air bubbles, so as not to break down or release the	To combine two or more ingredients	To combine hard fat with flour and other dry ingredients, to mix into dry ingredients, to incorporate some air as well as combin-	To turn over food, to coat pieces of food with a powder, to turn something being cooked in a frying pan

			air		ing fat with flour	
8. เชื้อเพลิง						
9. ตำแหน่ง						
10. ตัวนำ						
11. ทิศทาง						
12. น้ำหนัก	(คน)เบาๆ					
13. ปริมาณ						
14. ผลลัพธ์	(คนเบาๆ)ให้ ทั่ว ให้เข้ากัน			Intimately and irrevocably mingled	Small particles of solid fat are coated with the dry ingredien ts	Coated with a dressing
15. เวลา						
16. สภาพ	ค่อยๆนวด		Gentle (cutting and turning)			
17. ส่วนผสม หลัก	เกล็ดขนมปัง ไข่ แป้ง			Hard fat, flour		
18. อุณหภูมิ						
สัดส่วนความใกล้เคียงทาง องค์ประกอบความหมายของคำ ภาษาไทยและคำภาษาอังกฤษ		12.5%	25%	31.25%	25%	0%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับ		Mix				

คำภาษาไทยมากที่สุด	
--------------------	--

## 7.3 ผสม

องค์ประกอบ ความหมาย	ผสม	Combine	Mix
1. การกระทำ	รวม ผสม		
2. การเตรียม			
3. ไขมันและ น้ำมัน			
4. เครื่องครัว			
5. เครื่องปรุง			
6. ความถี่			
7. จุดประสงค์	เพื่อให้ส่วนผสม เข้ากัน	To mix ingredients together	To combine two or more ingredients
8. เชื้อเพลิง			
9. ตำแหน่ง			
10. ตัวนำ			
11. ทิศทาง			
12. น้ำหนัก			
13. ปริมาณ			
14. ผลลัพธ์	(รวม)เข้ากัน ให้ เข้ากัน ให้เข้ากัน โดยใช้ส่วนผสมที่ เป็นของเหลวน้อย ที่สุด		Intimately and irrevocably mingled
15. เวลา			
16. สภาพ			

17. ส่วนผสมหลัก	สองสิ่งหรือ มากกว่านั้น ส่วนผสมที่เป็น ของเหลว		
18. อุณหภูมิ			
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบ ความหมายของคำภาษาไทยและคำ ภาษาอังกฤษ		25%	50%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำ ภาษาไทยมากที่สุด		Mix	

## 7.4 ยำ

องค์ประกอบ ความหมาย	ยำ	Mix	Mix as Thai salad dressing
1. การกระทำ	เคี้ยว		
2. การเตรียม			
3. ไขมันและ น้ำมัน			
4. เครื่องครัว			
5. เครื่องปรุง			
6. ความถี่			
7. จุดประสงค์	เพื่อให้ส่วนผสม เข้ากันโดยมี ส่วนผสมบางส่วน ที่เป็นของเหลว เพื่อใช้เป็นน้ำยำ	To combine two or more ingredients	To combine two or more ingredients to make Thai salad dressing
8. เชื้อเพลิง			
9. ตำแหน่ง			
10. ตัวนำ			

11. ทิศทาง			
12. น้ำหนัก			
13. ปริมาณ			
14. ผลลัพธ์	(ส่วนผสมที่)เคล้า คละ ปะปน	Intimately and irrevocably mingled	Intimately and irrevocably mingled
15. เวลา			
16. สภาพ			
17. ส่วนผสมหลัก	เครื่องเทศไทย น้ำปลา น้ำมะนาว		
18. อุณหภูมิ			
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบ ความหมายของคำภาษาไทยและคำ ภาษาอังกฤษ		37.5%	50%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำ ภาษาไทยมากที่สุด		Mix as Thai salad dressing	

## 8. หม้อ

## 8.1 แกง

องค์ประกอบ ความหมาย	แกง	Boil with curry paste and meat	Make a broth	Make a curry
1. การกระทำ				
2. การเตรียม				
3. ไขมันและ น้ำมัน				
4. เครื่องครัว				
5. เครื่องปรุง				
6. ความถี่				
7. จุดประสงค์	เพื่อต้มให้สุก	To cook in water		To make a curry

	เพื่อให้เข้ารส เพื่อให้มีน้ำแกงที่ งวดขึ้นจากกะทิ	or a water based liquid to generate bubbles of steam which agitate and stir the mixture which are the curry paste and meat		with something, to prepare or flavor with a sauce or hot-tasting spices
8. เชื้อเพลิง				
9. ตำแหน่ง				
10. ตัวนำ	ไฟ ความร้อน	Heat		
11. ทิศทาง				
12. น้ำหนัก				
13. ปริมาณ				
14. ผลลัพธ์	ทำกับข้าวประเภท ที่เป็นแกง *แกง หมายถึง น. กับข้าวประเภทที่ เป็นน้ำ มีชื่อต่างๆ, วิธีปรุงและ เครื่องปรุง		The liquid in which meat or fish had been boiled together with herbs, vegetables and spices, Stock, brunoise vegetables and either barley or rice simmered with a BG and seasoning and finished with chopped parsley.	Spiced cooked dished of meat, vegetables, fish, pulses, etc., a stew with a pungent aromatic sauce, a dish flavoured with curry powder
15. เวลา				
16. สภาพ	(ความร้อน)ปาน กลาง	Sufficient (heat)		

17. ส่วนผสมหลัก	กะทิ ส่วนผสม ต่างๆที่ใช้ทำแกง เช่น เนื้อสัตว์ อาหารทะเล ผัก		Meat, fish, herbs, vegetables and spices, stock, brunoise vegetables, barley, rice, parsley	Meat, vegetables, fish, pulses, spices
18. อุณหภูมิ				
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบ ความหมายของคำภาษาไทยและคำ ภาษาอังกฤษ	60%	40%	60%	
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำ ภาษาไทยมากที่สุด	Boil with curry paste and meat และ Make a curry			

## 8.2 เคี่ยว

องค์ประกอบ ความหมาย	เคี่ยว	Simmer
1. การกระทำ	ต้ม คน(เป็นระยะ)	
2. การเตรียม		
3. ไขมันและ น้ำมัน		
4. เครื่องครัว	กระทะ หม้อ	Pan
5. เครื่องปรุง		
6. ความถี่		
7. จุดประสงค์	เพื่อให้งวด ช้น หรือเปื่อย	To keep a liquid at a temperature just below boiling point, to cook food slowly and steadily in a sauce or other liquid over a gentle heat, extracting the maximum flavor from meat, bones and vegetables as in making stock



8. เชื้อเพลิง		
9. ตำแหน่ง		
10. ตัวนำ	ความร้อน	Heat
11. ทิศทาง		
12. น้ำหนัก		
13. ปริมาณ		
14. ผลลัพธ์		
15. เวลา	(ต้มให้เดือด)นานๆ	
16. สภาพ	(ต้ม)ให้เดือด	Slight movement of the surface of the liquid but no evolution of steam bubbles
17. ส่วนผสมหลัก	เนื้อสัตว์ น้ำตาล กะทิ	Meat, bones and vegetables
18. อุณหภูมิ	(อุณหภูมิ)ต่ำ	Around 95 to 97c for pure water, but around 87c for meat
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบความหมายของคำภาษาไทยและคำภาษาอังกฤษ		44.44%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำภาษาไทยมากที่สุด		Simmer

## 8.3 ตุ่น

องค์ประกอบ ความหมาย	ตุ๋น	Braise	Double boil	Stew
1. การกระทำ	เคี่ยว ตั้ง(ไฟ)			
2. การเตรียม	เอาของใส่ภาชนะวางในภาชนะที่มีน้ำ แล้วเอาฝาครอบ ตั้งไฟให้น้ำเดือด นำเนื้อสัตว์นั้นๆ มาทอดด้วยน้ำมันร้อนๆเพียง	Previously browned food		

	เล็กน้อย			
3. ไขมันและน้ำมัน	น้ำมัน			
4. เครื่องครัว	หม้อตุ๋น	A pan, a very tight fitting lid, a lid with a rim on, the oven	Two saucepans (which fit together one on the other)	A heavy pan, a tight fitting lid, a pot
5. เครื่องปรุง				
6. ความถี่				
7. จุดประสงค์	เพื่อให้ น้ำที่ปรุงรสแล้วเข้าเนื้อ เพื่อให้มีรสเข้มข้น เพื่อให้เนื้อเปื่อย	To cook previously browned food in just enough liquid to cover it	To limit the temperature of the food being cooked and to prevent burning, to heat materials gently and gradually to fixed temperature, or to keep materials warm over a period of time	To simmer meat and poultry with cooking liquor and vegetables, tenderizing tough meats and firm ingredients
8. เชื้อเพลิง				
9. ตำแหน่ง				
10. ตัวนำ	น้ำ ชุป		Heat	
11. ทิศทาง				
12. น้ำหนัก				
13. ปริมาณ	(น้ำมันร้อนๆ)เพียงเล็กน้อย (ชุบ) เพียงเล็กน้อย			
14. ผลลัพธ์	น้ำที่มีรส เครื่องเทศเข้มข้น			An intensity resulting from the

	เนื้อที่มีลักษณะ เปื่อย			mingling of flavours, extraction of juices and breaking down of connective tissue and gelatinous substances, a good colour from the sediment forming around the rim of the pot as well as from colorful root vegetables
15. เวลา	(ตุ๋น)อย่างช้าๆ	Long and slow	Over a period of time	Long slow (cooking), range from 1 hour to 4-5 hours, according to the type of food used
16. สภาพ	(น้ำ)เดือด (น้ำมัน) ร้อนๆ		The top one contains the food to be cooked and the lower one which is directly on the heat contains boiling or hot water	
17. ส่วนผสมหลัก	เนื้อสัตว์	Browned food, the meat, a		Meat and poultry, cooking liquor and

		mirepoix of vegetables semi-tough cuts of meat, large poultry, some vegetables, certain firm-fleshed fish		vegetables, fruit, a sweetening agent
18. อุณหภูมิ	(อุณหภูมิ)ต่ำ	Low temperature	Fixed temperature	The temperature should be kept low
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบ ความหมายของคำภาษาไทยและคำ ภาษาอังกฤษ		38.46%	23.07%	42.3%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำ ภาษาไทยมากที่สุด		Stew		

## 8.4 ต้ม

องค์ประกอบ ความหมาย	ต้ม	Boil
1. การกระทำ	ต้ม	
2. การเตรียม	เอาของเหลวเช่นน้ำใส่ภาชนะ	
3. ไขมันและ น้ำมัน		
4. เครื่องครัว		
5. เครื่องปรุง		
6. ความถี่		
7. จุดประสงค์	เพื่อให้ส่วนผสมเข้ากันโดยมีของเหลว หรือน้ำเป็นตัวกลาง	To cook in water or a water based liquid to generate bubbles of steam which agitate

		and stir the mixture
8. เชื้อเพลิง		
9. ตำแหน่ง		
10. ตั๋ว	น้ำหรือของเหลว	Heat
11. ทิศทาง		
12. น้ำหนัก		
13. ปริมาณ	(ไฟ)ปานกลาง	Sufficient (heat)
14. ผลลัพธ์	ทำให้ร้อนให้เดือดหรือให้สุก	
15. เวลา		
16. สภาพ		
17. ส่วนผสมหลัก		
18. อุณหภูมิ		
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบความหมายของคำภาษาไทยและคำภาษาอังกฤษ		30%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำภาษาไทยมากที่สุด		Boil

## 8.5 หลน

องค์ประกอบ ความหมาย	หลน	Boil in coconut milk	Cook the dip with coconut milk	Dip	Simmer	Stew
1. การกระทำ	เคี้ยว			To wet, coat, or saturate		
2. การเตรียม						
3. ไขมันและ น้ำมัน						
4. เครื่องครัว	กระทะ หม้อ				Pan	A heavy pan, a tight

						fitting lid, a pot
5. เครื่องปรุง						
6. ความถี่						
7. จุดประสงค์	เพื่อปรุงเป็นอาหารที่มีลักษณะกึ่งน้ำพริกกึ่งแกงสำหรับทานกับผัก	To cook in water or a water based liquid to generate bubbles of steam which agitate and stir the mixture in coconut milk	To make food flavoursome, edible and digestible by using coconut milk	To put something into a liquid, to plunge briefly into a liquid, to put or let something down quickly or briefly in or into (liquid)	To keep a liquid at a temperature just below boiling point, to cook food slowly and steadily in a sauce or other liquid over a gentle heat, extracting the maximum flavor from meat, bones	To simmer meat and poultry with cooking liquor and vegetables, tenderizing tough meats and firm ingredients

					and vege- tables as in making stock	
8. เชื้อเพลิง						
9. ตำแหน่ง	บน(เตา)					On (the stove top), in (the oven)
10. ตัวนำ	ไฟ ความร้อน	Heat	(Usually, but not necessary- ly, by subjecting it to) heat		Heat	
11. ทิศทาง	(คน)รอบๆ			(To put or let something) down		
12. น้ำหนัก						
13. ปริมาณ	(ไฟ)ปาน กลาง	Sufficient (heat)				
14. ผลลัพธ์	(เคี้ยว)ให้ ละลายและ งวดขึ้น				Slight move- ment of the surface of the liquid but no	An intensity resulting from the mingling of flavours, extraction of juices and breaking

					evolution of steam bubbles	down of connective tissue and gelatinous substances, a good colour from the sediment forming around the rim of the pot as well as from colorful root vegetables
15. เวลา	สักพัก ประมาณ 1 – 6 ชั่วโมง			For a short time, briefly, quickly		Long slow (cooking), range from 1 hour to 4-5 hours, according to the type of food used
16. สภาพ						
17. ส่วนผสมหลัก	กะทิ ปู แหนม ปลาร้า				Meat, bones and vegetables	Meat and poultry, cooking liquor and vegetables,



						fruit, a sweetening agent
18. อุณหภูมิ	(อุณหภูมิ) ปานกลาง				Around 95 to 97 °c for pure water, but around 87 °c for meat	The temperature should be kept low
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบความหมายของคำภาษาไทยและคำภาษาอังกฤษ		27.27%	18.18%	16.38%	27.27%	27.27%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำภาษาไทยมากที่สุด		Boil in coconut milk และ Simmer และ Stew				

## 8.6 ลวก

องค์ประกอบความหมาย	ลวก	Blanch
1. การกระทำ	รด แช่	
2. การเตรียม		
3. ไขมันและน้ำมัน		
4. เครื่องครัว		
5. เครื่องปรุง		
6. ความถี่		
7. จุดประสงค์	เพื่อจุ่มวัตถุดิบลงในน้ำร้อน เพื่อให้	To plunge items into boiling (salted) water or

	สุกอย่างรวดเร็ว	to bring to the boil in same and cook for 3 to 5 minutes, in order to part cook, retain colour and nutrients, to inactivate enzymes that cause changes in colour, flavor, to prevent discolouring and to improve texture
8. เชื้อเพลิง		
9. ตำแหน่ง		
10. ตัวนำ	ของเหลว ไอน้ำร้อน	
11. ทิศทาง		
12. น้ำหนัก		
13. ปริมาณ		
14. ผลลัพธ์		
15. เวลา	ประมาณ 2-5 นาที	(Cook for) 2 to 5 minutes
16. สภาพ	(ไอน้ำ)ร้อนจัด (ไฟ)มากมาย	
17. ส่วนผสมหลัก	ไข่ ผัก ปลา ลูกชิ้น วัตถุดิบที่สุกง่าย วัตถุดิบที่หั่นเป็นชิ้นแล้ว	Tomato, almond, other skins, chipped potatoes
18. คุณภูมิ		
สัดส่วนความใกล้เคียงทางองค์ประกอบความหมายของคำภาษาไทยและคำภาษาอังกฤษ		50%
คำแปลที่ให้ความหมายใกล้เคียงกับคำภาษาไทยมากที่สุด		Blanch

### 3.4 การสังเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับคำกริยาในตำราอาหารไทยจาก 40 คำที่คัดสรรมา

จากการพิจารณาเปรียบเทียบองค์ประกอบความหมายของคำกริยาทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ ผู้วิจัยพบว่ามีคำกริยาภาษาอังกฤษบางคำที่มีสัดส่วนใกล้เคียงกับคำกริยาภาษาไทย ดังนี้

#### 1. กระทะ

คำภาษาไทย	คำภาษาอังกฤษ
เจียว	Deep fry with moderate heat
เจียน	Deep fry and spread with sauce on top

ทอด	Fry
รวน	Dry-fry

## 2. ครก

คำภาษาไทย	คำภาษาอังกฤษ
โขลก	Roughly pound
ตำ	Pound
ทุบ	Crack
บวบ	Crack lightly

## 3. เต่า

คำภาษาไทย	คำภาษาอังกฤษ
๑๓	Broil
	Grill
ปิ้ง	Broil
	Grill
ผิง	Broil
เผา	Broil
	Grill
ย่าง	Barbecue
หลาม	Grill in bamboo stalk

## 4. ทัพพี

คำภาษาไทย	คำภาษาอังกฤษ
กวน	Lightly stir
	Stir gently

คน	Mix
	Stir
ข้อน	Skim

## 5. มีด

คำภาษาไทย	คำภาษาอังกฤษ
ขูด	Scrape
ฉาะ	Break open
ฉีลอน	Carve
ชำแหละ	Cut open
เซียด	Slash
ถือง	Cut strongly
บั้ง	Cut in stripe
ฝาน	Cut into pieces
แล้	Cut
เลาะ	Debone
หั่น	Cut

## 6. มือ

คำภาษาไทย	คำภาษาอังกฤษ
ขยำ	Knead
นวด	Knead

## 7. มือหรือข้อน

คำภาษาไทย	คำภาษาอังกฤษ
คลุก	Mix
	Roll over

เคล้า	Mix
ผสม	Mix
ยำ	Mix as Thai salad dressing

## 8. หม้อ

คำภาษาไทย	คำภาษาอังกฤษ
แกง	Boil with curry paste and meat
	Make a curry
เคี่ยว	Simmer
ตุ๋น	Stew
ต้ม	Boil
หลน	Boil in coconut milk
	Simmer
	Stew
ลวก	Blanch

จากการการศึกษา เปรียบเทียบ วิเคราะห์และสังเคราะห์องค์ประกอบของคำกริยา ผู้วิจัยได้ผลลัพธ์ในตารางเป็นผลลัพธ์เชิงวิชาการ ซึ่งผู้วิจัยเห็นว่า ควรศึกษาบริบททางวัฒนธรรมและการเรียกกรรณวิธีการประกอบอาหารในเชิงปฏิบัติด้วย เพราะคำกริยาบางคำเป็นคำเรียกชื่อใช้ต่อกันมา เช่น “กึ่งเผา” ทั้งที่หากพิจารณาจากกรรณวิธีการประกอบอาหารแล้ว ต้องเรียกว่า “กึ่งย่าง” เพราะมีการนำกึ่งวางไว้บนตะแกรงบนเตาที่มีความร้อนและใช้ความร้อนจากการเผาไหม้ของถ่านทำให้กึ่งนั้นสุกเช่นเดียวกับกับคำว่า “ไต่ย่าง” บางสถานที่นำไก่ใส่ตู้ความร้อนโดยวางไก่อยู่ตรงกลางและหมุนไก่ให้โดนไฟโดนทั่ว หรือวางไก่ไว้ตรงกลางและตู้ความร้อนจะหมุนเพื่อให้ไก่โดนความร้อนโดยทั่วกัน หากเป็นกรรณวิธีนี้ควรจะเรียกว่า “ไต่อบ” ไม่ใช่ “ไต่ย่าง” เป็นต้น เนื่องจากผู้คนใช้เรียกต่อกันมาจึงอาจทำให้เกิดความสับสนในการใช้ ผู้วิจัยจึงจะนำผลลัพธ์เชิงวิชาการนี้ไปสัมภาษณ์และเก็บข้อมูลจากผู้เชี่ยวชาญประจำสถาบันทั้งสี่สถาบันอีกครั้งเพื่อเป็นการหาผลลัพธ์ในเชิงปฏิบัติในแวดวงการทำอาหารไทย ซึ่งจะรายงานในบทที่ 4

## บทที่ 4

### การศึกษาข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย

ผู้วิจัยต้องการทราบว่าคำแปลภาษาอังกฤษที่มีความหมายใกล้เคียงกับคำต้นฉบับภาษาไทยมากที่สุดนั้น เมื่อนำมาใช้ในแง่ปฏิบัติ จะมีความเหมาะสมหรือไม่ หลังจากผู้วิจัยได้วิเคราะห์เชิงวิชาการและพิจารณาคำแปลคำกริยาที่มีองค์ประกอบทางความหมายของคำตรงกับคำต้นฉบับมากที่สุด ผลลัพธ์ที่ได้ไม่สามารถชี้ชัดว่าคำแปลคำนี้เหมาะสมหรือไม่เพราะในการหาคำแปลคำกริยาควรพิจารณาในเชิงปฏิบัติด้วยเช่นกัน ผู้วิจัยจึงสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารจากทั้งสี่สถาบันเพื่อทำความเข้าใจมาพิจารณา ผู้วิจัยจะรายงานระเบียบวิธีการสัมภาษณ์และเก็บข้อมูล เอกสารสำหรับการสัมภาษณ์และเก็บข้อมูล การรายงานผลการสัมภาษณ์และการเก็บข้อมูล และการสรุปผลการสัมภาษณ์ ตามลำดับ

#### 4.1 ระเบียบวิธีการสัมภาษณ์และเก็บข้อมูล

ผู้วิจัยได้นัดสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลจากทั้งสี่สถาบัน ได้แก่ สำนักพิมพ์แสงแดด โรงเรียนศรีวันดี โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต และโรงเรียนสอนการประกอบอาหารเลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต

##### 4.1.1 การเตรียมการสำหรับการสัมภาษณ์

ผู้วิจัยนำเสนอผลลัพธ์ที่ได้จากการวิเคราะห์ในบทที่สามเพื่อดำเนินการสัมภาษณ์

##### 4.1.2 การกำหนดวัตถุประสงค์ของการสัมภาษณ์

เนื่องจากผู้วิจัยต้องการสอบถามความคิดเห็นของผู้ให้ข้อมูลทั้งสี่สถาบันว่าคำแปลภาษาอังกฤษที่มีความหมายใกล้เคียงกับคำต้นฉบับภาษาไทยนั้นสามารถนำมาใช้ในแง่ปฏิบัติได้หรือไม่ ผู้วิจัยจึงกำหนดรูปแบบสัมภาษณ์แบบรายบุคคลโดยพิมพ์เอกสารสำหรับการเก็บข้อมูลไปให้เพื่อให้ได้รับข้อมูลที่ต้องการ ประหยัดเวลาของผู้ให้สัมภาษณ์ และได้รับคำตอบที่ชัดเจนอันเป็นประโยชน์ในการวิจัย

#### 4.1.3 การนัดหมายวัน เวลา และสถานที่ในการสัมภาษณ์

ผู้วิจัยนัดหมายคุณระพีพัฒน์ บริบูรณ์ เชฟสอนการประกอบอาหารไทยและผู้กำหนดค่าแปลในตำราอาหารไทยแห่งโรงเรียนสอนการประกอบอาหารเลอ กอร์ดอง เบลด ดุสิตในวันที่ 12 กุมภาพันธ์ 2557 เวลา 9.00 – 9.45 ที่โรงเรียนสอนการประกอบอาหารเลอ กอร์ดอง เบลด ดุสิต

ผู้วิจัยนัดหมายคุณฉลองกรู๋ แซ่อึ้ง นักแปลตำราอาหารและอาร์ต ไดเรกเตอร์ประจำสำนักพิมพ์แสงแดด ในวันที่ 12 กุมภาพันธ์ 2557 เวลา 14.30 – 15.20 ที่สำนักพิมพ์แสงแดด

ผู้วิจัยนัดหมายดร. วิชุดา ณ สงขลา ศรียาภัย รองผู้อำนวยการโรงเรียนศรีวัณดี ผู้แปลหนังสืออาหารสำหรับไทยสู่ครัวโลกและอีกหลายเล่มในวันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2557 เวลา 13.30 – 14.00 ที่โรงเรียนศรีวัณดี

ผู้วิจัยนัดหมายคุณศุภพิชญ์ โอภาสวิศิษฐ์ เชฟและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารแห่งโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิตในวันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2557 เวลา 9.30 – 10.00 ที่โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต

#### 4.1.4 อุปกรณ์ในการสัมภาษณ์และเก็บข้อมูล

เอกสารประกอบการสัมภาษณ์และเก็บข้อมูล ปากกา ดินสอ โทรศัพท์มือถือไอโฟนรุ่นสี่เอสเพื่อใช้เป็นเครื่องบันทึกเสียงและบันทึกภาพ

#### 4.1.5 การดำเนินการสัมภาษณ์

ผู้วิจัยดำเนินการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลแบบรายบุคคลตามระเบียบการสัมภาษณ์ที่กำหนด ผู้ให้ข้อมูลทั้งสองคนกรุณาให้สัมภาษณ์และให้ข้อมูลเพิ่มเติมอันเป็นประโยชน์ในการทำวิจัย การสัมภาษณ์ใช้เวลาไม่นานตามจุดประสงค์ที่กำหนดไว้

หลังจากผู้ให้ข้อมูลพิจารณาคำภาษาไทยและคำภาษาอังกฤษที่มีความหมายใกล้เคียงกับคำภาษาไทยนั้นๆแล้ว ผู้วิจัยรบกวนให้ทางผู้ให้ข้อมูลเป็นคนทำเครื่องหมายในช่อง “เหมาะสม” หรือ “ไม่เหมาะสม” แต่เมื่อผู้ให้ข้อมูลให้ข้อมูลหรือความคิดเห็นเพิ่มเติม ทางผู้วิจัยจะเป็นคนจดบันทึก

#### 4.2 เอกสารสำหรับการสัมภาษณ์และเก็บข้อมูล

ผู้วิจัยกำหนดรูปแบบสัมภาษณ์แบบรายบุคคลโดยใช้ข้อมูลจากบทที่ 3 หัวข้อ 3.4 การสังเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับคำกริยาในตำราอาหารไทยจาก 40 คำที่คัดสรรมา ผู้วิจัยพิมพ์เอกสารสำหรับการเก็บข้อมูลไปให้โดยไม่ระบุชื่ออุปกรณ์ เนื่องจากจะเป็นการปิดกั้นทางความคิด และไม่เปิดเผยว่าคำกริยาภาษาอังกฤษที่มีความหมายใกล้เคียงกับคำต้นฉบับภาษาไทยมากที่สุดมาจากสถาบันใด เนื่องจากอาจทำให้ผู้ให้ข้อมูลเกิดความสับสน

#### เอกสารสำหรับการเก็บข้อมูลประกอบการเขียนสารนิพนธ์หัวข้อ

“แนวทางการแปลคำกริยาในตำราอาหารไทยจากภาษาไทยเป็นภาษาอังกฤษ”

#### ขั้นตอนการให้ข้อมูล

1. พิจารณาคำภาษาไทยและคำภาษาอังกฤษ
2. หากคิดว่าคำแปลภาษาอังกฤษเหมาะสมแล้ว กรุณาทำเครื่องหมายในช่อง “เหมาะสม”
3. หากคิดว่าคำแปลภาษาอังกฤษไม่เหมาะสมหรือควรใช้คำอื่น กรุณาทำเครื่องหมายในช่อง “ไม่เหมาะสม” และให้เหตุผลประกอบ
4. หากมีความคิดเห็นเพิ่มเติม กรุณาเขียนในช่อง “ความคิดเห็น”

#### คำกริยากุ่มที่หนึ่ง

คำภาษาไทย	คำภาษาอังกฤษ	เหมาะสม	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
เจียว	Deep fry with moderate heat			
เจียน	Deep fry and spread with sauce on top			
ทอด	Fry			
รวน	Dry-fry			



## คำกริยากลุ่มที่สอง

คำภาษาไทย	คำภาษาอังกฤษ	เหมาะสม	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
โขลก	Roughly pound			
ตำ	Pound			
ทุบ	Crack			
บุบ	Crack lightly			

## คำกริยากลุ่มที่สาม

คำภาษาไทย	คำภาษาอังกฤษ	เหมาะสม	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
ล้	Broil			
	Grill			
ปิ้ง	Broil			
	Grill			
ผิง	Broil			
เผา	Broil			
	Grill			
ย่าง	Barbecue			
หลาม	Grill in bamboo stalk			

## คำกริยากลุ่มที่สี่

คำภาษาไทย	คำภาษาอังกฤษ	เหมาะสม	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
กวน	Lightly stir			
	Stir gently			
คน	Mix			
	Stir			
ช้อน	Skim			

## คำกริยากลุ่มที่ห้า

คำภาษาไทย	คำภาษาอังกฤษ	เหมาะสม	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
ขูด	Scrape			
ฉีก	Break open			
ฉีก	Carve			
ชำแหละ	Cut open			
เชือด	Slash			
ถือง	Cut strongly			
บั้ง	Cut in stripe			
ฝาน	Cut into pieces			
แล้	Cut			
เลาะ	Debone			
หั่น	Cut			

## คำกริยากลุ่มที่หก

คำภาษาไทย	คำภาษาอังกฤษ	เหมาะสม	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
ขยำ	Knead			
นวด	Knead			

## คำกริยากลุ่มที่เจ็ด

คำภาษาไทย	คำภาษาอังกฤษ	เหมาะสม	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
คลุก	Mix			
	Roll over			
เคล้า	Mix			
ผสม	Mix			
ยำ	Mix as Thai salad dressing			

## คำกริยากลุ่มที่แปด

คำภาษาไทย	คำภาษาอังกฤษ	เหมาะสม	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แกง	Boil with curry paste and meat			
	Make a curry			
เคี่ยว	Simmer			
ตุ๋น	Stew			
ต้ม	Boil			
หลน	Boil in coconut milk			
	Simmer			
	Stew			
ลวก	Blanch			

## 4.3 การรายงานผลการสัมภาษณ์และการเก็บข้อมูล

ผู้วิจัยจะนำรายงานผลการสัมภาษณ์และการเก็บข้อมูลในรูปแบบตาราง โดยวางคำกริยาต้นฉบับภาษาไทยคู่กับคำแปลภาษาอังกฤษที่มีองค์ประกอบทางความหมายใกล้เคียงกับคำภาษาไทยที่สุด

ตารางแสดงผลจากการสัมภาษณ์และเก็บข้อมูล

## อุปกรณ์ที่ใช้

## 1. กระทะ

## 1.1 เคี่ยว - Deep fry with moderate heat

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด	✓	สามารถใช้คำว่า “fry” และ “sauté” เช่นกัน		
ศรัววันดี	✓	สามารถใช้คำว่า “stir-fry” เช่นกัน โดยแบ่งตาม		

		วัตถุดิบที่ใช้ เช่น หาก “เจียวไข่” ใช้ stir-fry แต่ถ้า เป็น “เจียวหอมเจียว กระเทียม” ให้ใช้ “deep fry”		
สวนดุสิต			x	ควรใช้คำว่า “deep fry until crispy” หรือ “fry until crispy” เพราะการ เจียวไม่ได้เริ่มจากการที่ มีน้ำมันท่วมวัตถุดิบ เสมอไป เช่น เจียวกาก หมู
เลอ กอร์ดอง เบลอ			x	หากเป็นการเจียวทั่วไป ควรใช้คำว่า “fry” หากมี จุดประสงค์เจียวเพื่อให้ กรอบ ควรใช้ “crispy fry”

### 1.2 เจียน - Deep fry and spread with sauce on top

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด	✓			
ศรัวันดี	✓			
สวนดุสิต			x	ควรใช้ “Deep fry and pour the sauce on top”
เลอ กอร์ดอง เบลอ	✓	หากเปลี่ยนตำแหน่งคำ เป็น “spread thick sauce on top of the deep fried item” จะเหมาะสมยิ่งขึ้น		

## 1.3 ทอด - Fry

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด	✓	สามารถใช้คำว่า “deep fry” เช่นกัน โดยหลักในการเลือกใช้ขึ้นอยู่กับวัตถุดิบ		
ศรัววันดี	✓	สามารถใช้ “deep fry” เช่นกัน		
สวนดุสิต	✓	นอกจากนั้น สามารถใช้ “deep fry” และ “pan fry” ขึ้นอยู่ว่าใช้น้ำมันเยอะหรือน้อย เช่น การทอดปลาทูกจะใช้น้ำมันน้อย และทอดที่ละด้าน		
เลอ กอรัคอง เบลอ	✓	สามารถแยกเป็นกลุ่มย่อย “deep fry” และ “stir fry” เพื่อให้รายละเอียดที่ชัดเจนยิ่งขึ้น		

## 1.4 รวน - Dry-fry

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด	✓			
ศรัววันดี			✗	ควรเปลี่ยนเป็น “pan fry” เพราะ “dry-fry” หมายถึง “คั่ว”
สวนดุสิต			✗	ควรใช้คำว่า “cook” เพราะจะใช้หรือไม่ใช้น้ำมันก็ได้ เช่น การรวนเนื้อหมูเพื่อทำลาบจะไม่

				ใช้น้ำมัน แต่รวนเนื้อไก่ จากการไหว้เจ้าจะใช้ น้ำมันได้
เลอ กอร์ดอง เบลอ			x	ควรเปลี่ยนเป็น “fry without oil”

## 2. ครก

## 2.1 ไซลก - Roughly pound

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด			x	ควรใช้แค่คำว่า “pound”
ศรัวันดี			x	ควรใช้ว่าคำว่า “pound” เพราะผลลัพธ์ที่ได้คือ ต้องละเอียด เช่น ไซลก พริกแกง
สวนดุสิต			x	ควรใช้ว่าคำว่า “pound” เพราะผลลัพธ์ที่ได้คือ ต้องละเอียด
เลอ กอร์ดอง เบลอ	✓	“ไซลก” ใช้แรงเบากว่า “ตำ”		

## 2.2 ตำ - Pound

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด	✓			
ศรัวันดี			x	ควรใช้คำว่า “roughly pound”
สวนดุสิต	✓			
เลอ กอร์ดอง เบลอ	✓			

## 2.3 ทุบ - Crack

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด	✓	สามารถใช้คำว่า "bruise" เช่นกัน		
ครัววันดี	✓			
สวนดุสิต			✗	ควรใช้คำว่า "crush"
เลอ กอว์ดอง เบลอ			✗	ควรใช้เป็น "bruise" และ "smash" เพราะการทุบต้องใช้แรงมากกว่าการบด

## 2.4 บด - Crack lightly

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด	✓	สามารถใช้คำว่า "bruise" เช่นกัน		
ครัววันดี	✓	จุดประสงค์ในการบดคือให้เปลือกแตกออกเพื่อให้ความหอมออกมา เช่น กระเทียม ข้าวคั่ว		
สวนดุสิต			✗	ควรใช้คำว่า "crush lightly"
เลอ กอว์ดอง เบลอ			✗	ควรใช้ "bruise lightly" และ "smash lightly"

## 3. เต่า

## 3.1 เต่า - Broil และ Grill

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด	✓			
ครีววันดี	✓			
สวนดุสิต			✗	ควรใช้คำว่า "pan broil"
เลอ กอร์ดอง เบลอ			✗	ควรใช้เพียงคำว่า "grill"

## 3.2 ปิ้ง - Broil และ Grill

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด	✓			
ครีววันดี	✓			
สวนดุสิต			✗	ควรใช้คำว่า "grill"
เลอ กอร์ดอง เบลอ			✗	ควรใช้คำว่า "grill" และ "barbecue"

## 3.3 ผิง - Broil

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด			✗	ควรใช้คำว่า "roast"
ครีววันดี	✓			
สวนดุสิต			✗	ควรใช้คำว่า "bake"
เลอ กอร์ดอง เบลอ			✗	ควรใช้คำว่า "bake"

## 3.4 เผา - Broil และ Grill

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด	✓			



ครัววันดี	✓			
สวนดุสิต			✗	ควรใช้คำว่า “grill”
เลอ กอร์ดอง เบลอ			✗	ควรใช้คำว่า “burn”

## 3.5 ย่าง - Barbecue

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด	✓			
ครัววันดี	✓	สามารถใช้คำว่า “grill” เช่นกัน		
สวนดุสิต			✗	ควรใช้คำว่า “grill”
เลอ กอร์ดอง เบลอ			✗	ควรใช้คำว่า “roast”

## 3.6 หลาม - Grill in bamboo stalk

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด	✓	สามารถเปลี่ยนคำว่า “grill” เป็น “broil” เช่นกัน		
ครัววันดี	✓			
สวนดุสิต	✓			
เลอ กอร์ดอง เบลอ			✗	ควรเปลี่ยนคำว่า “stalk” เป็น “joint” จึงจะ เหมาะสม

## 4. ทัพพี

## 4.1 กวน - Lightly stir และ Stir gently

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด	✓			
ครัววันดี	✓			
สวนดุสิต	✓			
เลอ กอร์ดอง เบลอ			✗	ควรใช้คำว่า “stir”

## 4.2 คน - Mix และ Stir

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด			✗	ควรใช้คำว่า “stir thoroughly”
ครัววันดี	✓	ทั้งสองคำสามารถใช้แทนคำภาษาไทยว่า “คน” ได้ แต่ “stir” ใช้กับของที่เหลวกว่า เช่น น้ำสลัด ส่วน “mix” ใช้กับการนำของเหลวไปผสมรวมกับวัตถุดิบอื่นๆ เช่น เวลาทำสลัด เป็นต้น		
สวนดุสิต			✗	ควรใช้เพียงคำว่า “mix”
เลอ กอร์ดอง เบลอ			✗	ควรใช้คำว่า “stir gently” และ “lightly stir”

## 4.3 ซ้อน - Skim

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
--------------	---------	-------------	------------	-------------

แสงแดด	✓			
ครัววันนี้	✓			
สวนดุสิต	✓			
เลอ กอร์ดอง เบลอ	✓	นอกจากคำว่า “skim” สามารถใช้คำว่า “scoop” และ “spoon”		

## 5. มีด

### 5.1 ขูด - Scrape

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด			✗	ควรใช้คำว่า “scale”
ครัววันนี้			✗	ควรใช้คำว่า “scale”
สวนดุสิต			✗	ควรใช้คำว่า “scale”
เลอ กอร์ดอง เบลอ			✗	ควรใช้คำว่า “scale” และ “remove”

### 5.2 เฉาะ - Break open

	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด	✓			
ครัววันนี้			✗	ควรใช้คำว่า “open the shell” เพราะใช้กับของที่ มีเปลือกแข็ง
สวนดุสิต	✓			
เลอ กอร์ดอง เบลอ			✗	ควรใช้คำว่า “break (to open)”* และ “crack”

\*หมายเหตุ ผู้วิจัยใช้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์โดยคำนึงถึงกลุ่มคำที่ผู้เชี่ยวชาญใช้ขณะประกอบ

อาหารมากกว่าหลักภาษาอังกฤษ

## 5.3 เจียน - Carve

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด			✘	ควรใช้คำว่า "slit open"
ศรัณวดี			✘	ควรใช้คำว่า "cut roughly"
สวนดุสิต			✘	ควรใช้คำว่า "cut" เพราะเป็นการหั่นเนื้อส่วนน้อย(ที่ไม่ดี)ออกจากเนื้อส่วนมาก
เลอ กอร์ดอง เบลอ			✘	ควรใช้คำว่า "score" และ "slice" ซึ่งสามารถใช้กับทั้งเนื้อสัตว์และผลไม้

## 5.4 ซ้ำแหละ - Cut open

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด	✓			
ศรัณวดี	✓			
สวนดุสิต			✘	ควรใช้คำว่า "break down" "carcass" "cut" หรือ "divide" หากเป็นปศุสัตว์ใหญ่ให้ใช้ "break down" และ "carcass" แต่ถ้าเป็นปศุสัตว์เล็กให้ใช้ "cut" และ "divide"
เลอ กอร์ดอง เบลอ			✘	ควรใช้คำว่า "butcher" และ "cut" เพื่อให้เห็นภาพว่าเนื้อสัตว์ถูกแยกเป็นชิ้นๆ

## 5.5 เชือด - Slash

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด	✓			
ครัววันดี	✓			
สวนดุสิต	✓			
เลอ กอรั๋ดอง เบลอ			x	ควรใช้คำว่า “cut” และ “slash” เพื่อเน้นว่าการเชือดคือการทำให้ตาย

## 5.6 เกือ - Cut strongly

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด			x	ควรใช้คำว่า “peel skin off”
ครัววันดี	✓			
สวนดุสิต			x	ควรใช้คำว่า “cut repeatedly”
เลอ กอรั๋ดอง เบลอ			x	ควรใช้คำว่า “pull the skin off” เพื่อเน้นกริยาการดึงหนังออก

## 5.7 ั้ง - Cut in stripe

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด			x	ควรใช้คำว่า “score”
ครัววันดี	✓	สามารถใช้คำว่า “score” เช่นกัน		
สวนดุสิต			x	ควรใช้คำว่า “score”
เลอ กอรั๋ดอง เบลอ			x	ควรใช้คำว่า “score”

## 5.8 ฝาน - Cut into pieces

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด			✗	ควรใช้คำว่า "cut into long chunk"
ศรัทนต์	✓			
สวนดุสิต			✗	ควรใช้คำว่า "slice"
เลอ กอร์ดอง เบลอ			✗	ควรใช้คำว่า "slice" และ "trim" โดยสามารถใช้คำนี้กับผลไม้ที่มีเม็ดหรือผักบางชนิด เช่น หน่อไม้

## 5.9 แล่ - Cut

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด			✗	ควรใช้คำว่า "slice"
ศรัทนต์			✗	ควรใช้คำว่า "carve"
สวนดุสิต			✗	ควรใช้คำว่า "filet"
เลอ กอร์ดอง เบลอ			✗	ควรใช้คำว่า "filet"

## 5.10 เลาะ - Debone

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด			✗	ควรใช้คำว่า "bone" และ "loose the bone"
ศรัทนต์	✓			
สวนดุสิต	✓			
เลอ กอร์ดอง เบลอ	✓			

## 5.11 หั่น - Cut

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด	✓			
ศรัววันดี	✓	สามารถใช้คำว่า "slice" เช่นกัน		
สวนดุสิต	✓			
เลอ กอริตอง เบลอ	✓	สามารถใช้คำว่า "slice" เช่นกัน		

## 6. มือ

## 6.1 ขยำ - Knead

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด			x	ควรใช้คำว่า "mix"
ศรัววันดี	✓	สามารถใช้คำว่า "mix" เช่นกัน		
สวนดุสิต			x	ควรใช้คำว่า "grip"
เลอ กอริตอง เบลอ			x	ควรใช้คำว่า "grab" และ "grip"

## 6.2 นวด - Knead

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด	✓			
ศรัววันดี	✓			
สวนดุสิต	✓			
เลอ กอริตอง เบลอ	✓			

## 7. มือหรือข้อ

## 7.1 คลุก - Mix และ Roll over

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด			✗	ควรใช้เพียงคำว่า "mix"
ครัววันดี			✗	ควรใช้เพียงคำว่า "mix"
สวนดุสิต			✗	ควรใช้เพียงคำว่า "mix"
เลอ กอร์ดอง เบลอ			✗	ควรใช้คำว่า "mix gently" และ "mix well"

## 7.2 เคล้า - Mix

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด	✓	สามารถใช้คำว่า "toss lightly to mix" เช่นกัน		
ครัววันดี			✗	ควรใช้คำว่า "mix gently" เช่น การเคล้า ผักสลัดเพราะต้องเน้นความสดกรอบของผัก
สวนดุสิต	✓	สามารถเพิ่มคำว่า "mix gently"		
เลอ กอร์ดอง เบลอ	✓	สามารถเพิ่มคำว่า "thoroughly" เป็น "mix thoroughly" เพื่อสื่อรายละเอียดที่ชัดเจนขึ้น		



## 7.3 ผสม - Mix

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด	✓			
ครัววันดี	✓	สามารถใช้คำว่า “blend” เช่นกัน		
สวนดุสิต	✓			
เลอ กอร์ตอง เบลอ	✓	สามารถใช้คำว่า “combine” เช่นกัน		

## 7.4 ยำ - Mix as Thai salad dressing

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด	✓			
ครัววันดี	✓			
สวนดุสิต	✓			
เลอ กอร์ตอง เบลอ	✓			

## 8. หม้อ

## 8.1 แกง - Boil with curry paste and meat และ Make a curry

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด	✓	การแกงคือการทำให้น้ำ เข้าเครื่องแกงและกะทิ		
ครัววันดี			✗	ควรใช้เพียง “make a curry” เพราะอาหารที่ใช้ พริกแกงไม่ต้องต้มทุกอัน
สวนดุสิต			✗	ควรใช้เพียง “make a curry”
เลอ กอร์ตอง เบลอ			✗	ไม่ควรใช้คำว่า “curry” เนื่องจากแกงของไทยมี

				รสจัด เช่น เผ็ด เปรี้ยว จากเครื่องเทศหลาย ชนิด ดังนั้นจึงควรใช้คำ ว่า “boil with spice paste” แกงมักมี ลักษณะข้นกว่าต้ม เนื่องจากต้องใช้พริกแกง หรือกะทิ
--	--	--	--	---

## 8.2 เคี่ยว - Simmer

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด	✓			
ครัววันดี	✓			
สวนดุสิต	✓			
เลอ กอร์ดอง เบลอ	✓	สามารถใช้คำว่า “stew” เช่นกัน		

## 8.3 ตุ่น - Stew

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด	✓	สามารถใช้คำว่า “simmer” เช่นกัน การตุ๋น เป็นคำที่เรียกการประกอบ อาหารแบบจีน		
ครัววันดี	✓			
สวนดุสิต	✓			
เลอ กอร์ดอง เบลอ			✗	ควรใช้คำว่า “steam with high pressure” เพื่อเน้นความดัน

## 8.4 ต้ม - Boil

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด	✓			
ครัววันดี	✓			
สวนดุสิต	✓			
เลอ กอร์ดอง เบลอ	✓			

## 8.5 หลน - Boil in coconut milk และ Simmer และ Stew

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด			x	ควรใช้คำว่า “boil in coconut milk”
ครัววันดี			x	ควรใช้คำว่า “boil in coconut milk”
สวนดุสิต			x	ควรใช้คำว่า “cook in coconut milk”
เลอ กอร์ดอง เบลอ			x	ควรใช้คำว่า “cook in coconut milk” และ “dip in coconut milk”

## 8.6 ลวก - Blanch

ผู้เชี่ยวชาญ	เหมาะสม	ความคิดเห็น	ไม่เหมาะสม	ความคิดเห็น
แสงแดด	✓			
ครัววันดี	✓			
สวนดุสิต	✓			
เลอ กอร์ดอง เบลอ	✓			

#### 4.4 การสรุปผลการสัมภาษณ์และการเก็บข้อมูล

จากการสัมภาษณ์และเก็บข้อมูล พบว่าผู้ให้ข้อมูลไม่ได้ใช้คำภาษาอังกฤษที่มีความหมายใกล้เคียงกับคำต้นฉบับภาษาไทยซึ่งเป็นผลลัพธ์ที่ได้จากการเปรียบเทียบองค์ประกอบความหมายของคำทางด้านวิชาการเสมอไป ผู้วิจัยจะสรุปผลการสัมภาษณ์อย่างเป็นทางการ และคิดเป็นสัดส่วน ดังนี้

##### 4.4.1 คำแปลที่ผู้เชี่ยวชาญเห็นด้วยอันดับหนึ่ง (ผู้เชี่ยวชาญทั้งสี่สถาบันเห็นด้วยกับคำแปลนี้)

ทอด	-	Fry
ช้อน	-	Skim
หั่น	-	Cut
นวด	-	Knead
ผสม	-	Mix
ยำ	-	Mix as Thai salad dressing
เคี่ยว	-	Simmer
ต้ม	-	Boil
ลวก	-	Blanch

คิดเป็นสัดส่วน 22.5%

##### 4.4.2 คำแปลที่ผู้เชี่ยวชาญเห็นด้วยอันดับสอง (ผู้เชี่ยวชาญจากสามสถาบันเห็นด้วยกับคำแปลนี้)

เจียน	-	Deep fry and spread with sauce on top
ตำ	-	Pound
หลาม	-	Grill in bamboo stalk
กวน	-	Lightly stir และ Stir gently
เขี่ย	-	Slash
เลาะ	-	Debone
เคล้า	-	Mix
ตุ๋น	-	Stew

คิดเป็นสัดส่วน 20%

#### 4.4.3 คำแปลที่ผู้เชี่ยวชาญเห็นด้วยอันดับสาม (ผู้เชี่ยวชาญจากสองสถาบันเห็นด้วยกับคำแปลนี้)

เจียว	-	Deep fry with moderate heat
ทุบ	-	Crack
บุบ	-	Crack lightly
จี่	-	Broil และ Grill
ปิ้ง	-	Broil และ Grill
เผา	-	Broil และ Grill
ย่าง	-	Barbecue
ฉะ	-	Break open
ชำแหละ	-	Cut open

คิดเป็นสัดส่วน 22.5%

#### 4.4.4 คำแปลที่ผู้เชี่ยวชาญเห็นด้วยอันดับสี่ (ผู้เชี่ยวชาญจากหนึ่งสถาบันเห็นด้วยกับคำแปลนี้)

รวน	-	Dry-fry
โขลก	-	Roughly pound
ผิง	-	Broil
คน	-	Mix และ Stir
เถื่อ	-	Cut strongly
บั้ง	-	Cut in stripe
ฝาน	-	Cut into pieces
ขยำ	-	Knead
แกง	-	Boil with curry paste and meat และ Make a curry

คิดเป็นสัดส่วน 22.5%

#### 4.4.5 คำแปลที่ไม่มีผู้เชี่ยวชาญคนใดเห็นด้วย

(ไม่มีผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันใดเห็นด้วยกับคำแปลนี้)

ขูด	-	Scrape
ฉือน	-	Carve
แล้	-	Cut

- คลุก - Mix และ Roll over  
 หลน - Boil in coconut milk และ Simmer และ Stew  
 คิดเป็นสัดส่วน 12.5%

ทั้งนี้ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารทั้งสี่สถาบันกรุณาให้คำแนะนำเพิ่มเติม ดังนี้

#### คำแนะนำจากสำนักพิมพ์แสงแดด

1. หลักในการสรรหาคำแปลคือให้คำนึงถึงวิธีการประกอบอาหาร วัตถุดิบ ส่วนผสม และผลลัพธ์
2. การอ่านตำราอาหารเยอะๆ เช่น ตำราอาหารไทยที่เขียนโดยชาวต่างชาติ หรือตำราอาหารของประเทศเพื่อนบ้าน เช่น ราชอาณาจักรกัมพูชา สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว และสหภาพพม่า เป็นต้น จะช่วยในการคิดค้นหาคำแปล

#### คำแนะนำจากโรงเรียนศรีวิชัย

1. ในการแปล ผู้แปลควรคำนึงถึงกรรมวิธีเป็นหลัก นอกจากนั้นให้พิจารณาวัตถุดิบ อุปกรณ์ และผลลัพธ์ โดยนำคำภาษาอังกฤษเป็นตัวตั้งและอาจเพิ่มคำที่ให้รายละเอียดเพิ่มเติม
2. คำบางคำนิยมใช้เป็นคำนามมากกว่าคำกริยา เช่น “ยำ” และ “แกง” เป็นต้น

#### คำแนะนำจาก โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต

1. กริยาเดียวกัน พฤติกรรมในการทำงานเหมือนกัน บางครั้งอาจจะเรียกไม่เหมือนกัน เช่น “โขลก” และ “ตำ” เป็นต้น
2. คำที่ใช้ระบุกริยาในการประกอบอาหารเป็นคำที่ใช้ต่อกันมาจากกลุ่มสุรุ่ม

#### คำแนะนำโรงเรียนสอนการประกอบอาหารเลิศ กอร์ดอง เบลดอ ดุสิต

1. ผู้แปลควรคำนึงถึงวัตถุดิบ ส่วนผสม ผลลัพธ์ในการประกอบอาหารในการสรรหาคำแปล
2. คำบางคำสามารถเป็นได้ทั้งคำนามและคำกริยา เช่น “ยำ” และ “ต้ม”

จากการสัมภาษณ์และเก็บข้อมูล ผู้วิจัยสรุปได้ว่า สถาบันทั้งสี่แห่งนี้ไม่ได้ใช้คำแปลภาษาอังกฤษที่มีองค์ประกอบความหมายของคำใกล้เคียงกับองค์ประกอบความหมายของคำต้นฉบับภาษาไทยเสมอไป ในการหาคำแปลภาษาอังกฤษ ทางสถาบันไม่ได้หาจากการเปรียบเทียบนิยามหรือองค์ประกอบทางความหมายของคำ หากแต่ทางสถาบันได้คำนึงถึงคำที่สื่อถึงกริยา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์เพื่อให้ผู้อ่านเกิดมโนทัศน์ในความคิดและสามารถประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องตามที่ทางสถาบันต้องการสื่อสาร เช่น ในการแปลคำว่า “เจียวไข่” หากกำหนดให้แปลคำว่า “เจียว” แค่ “Saute” ผู้รับสารอาจเกิดความสับสนในการประกอบอาหาร ดังนั้น ผู้แปลควรแปลคำว่า “เจียว” ว่า “Deep fry” เพราะเมื่อพิจารณาวัตถุประสงค์แล้ว “Deep fry egg” ให้ภาพใกล้เคียงกับ “เจียวไข่” มากกว่า “Saute egg”

ทั้งนี้ ทั้งสี่สถาบันเห็นด้วยในการใช้คำขยาย เช่น คำวิเศษณ์ (Adjective) คำกริยวิเศษณ์ (Adverb) คำหรือวลี (word and phrase) ที่อธิบายรายละเอียดที่ชัดเจนยิ่งขึ้น เช่น แปล “บูน” โดยใช้คำภาษาอังกฤษ “Crack lightly” หรือแปล “กวน” โดยใช้คำภาษาอังกฤษ “Lightly stir” และ “Stir gently” หรือแปล “หลาม” โดยเพิ่มคำอื่นๆ เป็น “Grill in bamboo stalk” ทั้งนี้ทั้งนั้น หากผู้แปลพิจารณาว่าคำหลักนั้นเพียงพอในการสื่อสารกริยาการประกอบอาหารแล้ว ก็ไม่จำเป็นต้องใช้คำขยาย นอกจากนั้น คำภาษาไทยบางคำในหมวดหมู่เดียวกันเป็นคำที่มีกริยาเหมือนกัน หากแต่ใช้กับวัตถุประสงค์ต่างกัน จึงเรียกต่างกันไป

#### 4.5 การสังเคราะห์ข้อมูลเชิงวิชาการและข้อมูลจากการสัมภาษณ์

จากการรวบรวมข้อมูลเชิงวิชาการในบทที่ 3 และข้อมูลเชิงปฏิบัติในบทที่ 4 ผู้วิจัยจะสังเคราะห์และนำเสนอคำแปลภาษาอังกฤษที่เหมาะสมกับคำกริยาภาษาไทยในตำราอาหารไทย โดยคำแปลภาษาอังกฤษคำใดที่มีผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารเลือกใช้สองสถาบัน สามสถาบัน หรือทั้งสี่สถาบัน จะถือว่าคำกริยานั้นๆ มีความเหมาะสมที่ใช่แปล คำกริยาอื่นๆ ผู้วิจัยจะเป็นผู้เลือกโดยพิจารณาจากความเหมาะสมด้านองค์ประกอบความหมายของคำ ตามหลักการศึกษาคำประกอบความหมายที่บรรจุอยู่ในคำ (Componential Analysis) ของ Eugene A. Nida และการศึกษาของคำประกอบความหมายที่บรรจุอยู่ในคำ (Componential Analysis) ของ Mildred L. Larson ภาพที่ผู้อ่านจะเห็น ตามหลัก Scenes-and-

Frames ของ Fillmore และ Kusmal วัตถุประสงค์ กริยาในการประกอบอาหาร และผลลัพธ์เป็นหลัก ผู้วิจัยจะ  
เสนอคำกริยาภาษาอังกฤษที่เหมาะสม ดังนี้

### 1. กระทะ

คำภาษาไทย	คำแปลภาษาอังกฤษที่เหมาะสมที่สุด	เหตุผล
เจียว	Deep fry with moderate heat และ Saute	ผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันสองแห่งใช้ “Deep fry with moderate heat” เหมือนกับผลลัพธ์ทางวิชาการ แต่คำว่า “เจียว” สามารถใช้กับวัตถุดิบหลายอย่าง จึงควรมีคำแปลอีกคำว่า “Saute” โดยใช้คำว่า “Deep fry with moderate heat” กับการเจียวไข่หรือการเจียวมันหมู และใช้ “Saute” กับการเจียวหอมและกระเทียมเป็นต้น
เจียน	Deep fry and spread with sauce on top	ผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันสามแห่งเห็นด้วยกับผลลัพธ์ทางวิชาการ และคุณลักษณะหรือจุดเด่นของการเจียนคือการราดซอสด้านบนก่อนนำไปเสิร์ฟ
ทอด	Fry	ผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันทั้งสี่แห่งใช้เหมือนกับผลลัพธ์ทางวิชาการ ทั้งนี้ คำว่า “ทอด” และ “fry” เป็นคำกลางๆซึ่งถือเป็นชื่อของกลุ่มคำ หากผู้ใช้ภาษาต้องการระบุการประกอบอาหารให้ชัดเจน ควรเพิ่มคำคุณศัพท์หรืออธิบายรายละเอียดเพิ่มเติม คำว่า “ทอด” เป็นตัวอย่างของคำที่สามารถแปลเป็นคำอื่นๆได้อีกหลายคำ ขึ้นอยู่กับวัตถุดิบที่ใช้ และผลลัพธ์ที่ต้องการ
รวน	Fry without cooking oil	เนื่องจากจุดประสงค์ของการรวนคือทำให้เนื้อสัตว์พอสุกหรือกึ่งสุกเพื่อนำไปใช้ประกอบอาหารในลำดับถัดไป จึงไม่ใช้การทอดให้สุกโดยสมบูรณ์หรือสุกจนแห้ง แต่ผู้ประกอบอาหารสามารถใส่น้ำลงในกระทะได้นิดหน่อยเพื่อไม่ให้เนื้อติดกระทะ ดังนั้นคำแปล “Fry without cooking oil” จึงเหมาะสมที่สุด



## 2. ครก

คำภาษาไทย	คำแปลภาษาอังกฤษที่เหมาะสมที่สุด	เหตุผล
โขลก	Pound และ Roughly pound	ผู้วิจัยเห็นว่าคำว่า “โขลก” ควรแปลเป็น “Pound” หรือ “Roughly pound” ขึ้นอยู่กับผลลัพธ์ของวัตถุดิบนั้นๆว่าผู้ประกอบอาหารอยากให้ผลลัพธ์ที่ละเอียดหรือพอยหยาบ
ตำ	Pound	ผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันสามแห่งเห็นด้วยกับผลลัพธ์ทางวิชาการ โดยคำว่า “ตำ” มักหมายถึงการตำน้ำพริกหรือตำส้มตำโดยใช้อุปกรณ์ไม้ตีพริกและครก
ทุบ	Crack	ผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันสองแห่งใช้เหมือนกับผลลัพธ์ทางวิชาการ ซึ่งจุดประสงค์ในการทุบคือการทำให้ภายนอกของวัตถุดิบนั้นๆเปิดออกเพื่อเอาเนื้อข้างในมาใช้ในการประกอบอาหาร เป็นต้น
บวบ	Crack lightly	ผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันสองแห่งเห็นด้วยกับผลลัพธ์ทางวิชาการ ซึ่งการบวบจะเบาว่าการทุบ จึงควรมีคำคุณศัพท์ “lightly” เพิ่มเข้ามา

## 3. เต่า

คำภาษาไทย	คำแปลภาษาอังกฤษที่เหมาะสมที่สุด	เหตุผล
๑๒	Broil และ Grill*	ผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันสองแห่งใช้เหมือนกับผลลัพธ์ทางวิชาการ โดยผู้ใช้ภาษาสามารถเลือกใช้คำว่า “Broil” หรือ “Grill” โดยคำนึงถึงภูมิหลังของผู้อ่าน เนื่องจากคำว่า “Broil” และ “Grill” มีกรรมวิธีการประกอบอาหารเหมือนกัน แต่สหรัฐอเมริกานิยมใช้คำว่า “Broil” ในขณะที่สหราชอาณาจักรนิยมใช้คำว่า “Grill”

ปิ้ง	Broil และ Grill*	ผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันสองแห่งใช้เหมือนกับ ผลลัพธ์ทางวิชาการ โดยผู้ใช้ภาษาสามารถ เลือกใช้คำว่า “Broil” หรือ “Grill” โดยคำนึงถึงภูมิภาค หลังของผู้อ่าน เนื่องจากคำว่า “Broil” และ “Grill” มีกรรมวิธีการประกอบอาหารเหมือนกัน แต่ สหรัฐอเมริกานิยมใช้คำว่า “Broil” ในขณะที่สห ราชอาณาจักรนิยมใช้คำว่า “Grill”
ผิง	Bake	ผู้วิจัยพิจารณาว่าการ “ผิง” ในปัจจุบันคือการ นำไป “อบ” ในเตาอบเพื่อให้แห้งสุก ดังนั้น คำ แปลภาษาอังกฤษจึงควรใช้เป็น “Bake”
เผา	Broil และ Grill*	ผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันสองแห่งใช้เหมือนกับ ผลลัพธ์ทางวิชาการ โดยผู้ใช้ภาษาสามารถ เลือกใช้คำว่า “Broil” หรือ “Grill” โดยคำนึงถึงภูมิภาค หลังของผู้อ่าน เนื่องจากคำว่า “Broil” และ “Grill” มีกรรมวิธีการประกอบอาหารเหมือนกัน แต่ สหรัฐอเมริกานิยมใช้คำว่า “Broil” ในขณะที่สห ราชอาณาจักรนิยมใช้คำว่า “Grill”
ย่าง	Barbecue	ผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันสองแห่งเห็นด้วยกับ ผลลัพธ์ทางวิชาการ เนื่องจากเนื้อหรือผักที่ผ่าน การย่างมักมีรอยสีดำอันเกิดจากการวางเนื้อหรือ ผักบนเตาซึ่งตรงกับการ barbecue จึงควรแปลคำ ว่า “ย่าง” ว่า “barbecue”
หลาม	Grill* in bamboo stalk	ผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันสามแห่งใช้เหมือนกับ ผลลัพธ์ทางวิชาการ คุณลักษณะหรือจุดเด่นของ การหลามคือการใช้ปล้องไม้ไผ่ ดังนั้นจึงควรมีคำ ที่ระบุถึงปล้องไม้ไผ่ เช่น bamboo stalk

\*หมายเหตุ คำว่า “Broil” และคำว่า “Grill” หากอ้างอิงตามพจนานุกรม International Dictionary of food and cooking และ Larousse Gastronomique ในภาคผนวก ค. ถือว่าเป็นคำที่มีกรรมวิธีการประกอบอาหารเหมือนกัน แต่เมื่อสืบค้นจากแหล่งข้อมูลออนไลน์ พบว่า สหรัฐอเมริกานิยมใช้คำว่า “Broil” ในขณะที่สหราชอาณาจักรนิยมใช้คำว่า “Grill” และพจนานุกรมออนไลน์บางแห่ง เช่น

thefreedictionary.com ระบุว่า “Broil” แตกต่างจาก “Grill” เนื่องจาก “Broil” ใช้เตาอบหรือเตาปิ้ง ใช้ไฟแรง ให้ความร้อนจากไฟโดนวัดอุณหภูมิโดยตรงจากด้านบนหรือด้านล่าง หรือทั้งสองทาง แต่ “Grill” คือ การใช้ไฟจากด้านล่างในระยะเวลาหนึ่งเพื่อให้วัตถุดิบนั้นสุก และจะมีรอยสีดำจากตะแกรงบนชิ้นเนื้อ

#### 4. ทัพพี

คำภาษาไทย	คำแปลภาษาอังกฤษที่เหมาะสมที่สุด	เหตุผล
กวน	Lightly stir และ Stir gently	ผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันสามแห่งใช้เหมือนกับผลลัพธ์ทางวิชาการ เนื่องจากการกวนเป็นการกระทำที่ไม่เน้นการใช้แรง แต่อาจเน้นการใช้ความร้อนเป็นตัวกลาง
คน	Stir	ผู้เชี่ยวชาญคิดว่าควรใช้คำว่า “Stir” เนื่องจากการคนเป็นการเน้นกระทำในการหมุนขึ้นหรือทัพพีในอาหารเหลวโดยมีจุดประสงค์เพื่อให้ส่วนผสมเข้ากัน
ช้อน	Skim	ผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันทั้งสี่แห่งใช้เหมือนกับผลลัพธ์ทางวิชาการ โดยจุดประสงค์ของการช้อนคือการตักออก เช่น ตักไขมันสัตว์ออกจากซุป หรือตักฟองนมออกจากกาแฟ เป็นต้น

#### 5. มีด

คำภาษาไทย	คำแปลภาษาอังกฤษที่เหมาะสมที่สุด	เหตุผล
ขูด	Remove the fish scale	ถึงแม้ว่าคำแปลนี้จะค่อนข้างยาว แต่เป็นคำแปลที่เหมาะสมที่สุด เนื่องจากมีการระบุถึงวัตถุดิบคือปลา และเน้นการขูดเกล็ดปลาออก
เฉาะ	Chop to break open	หากพูดถึงการเฉาะ คนไทยมักนึกถึงมะพร้าวเผา

		ที่มีการเฉพาะด้านบนเพื่อตีมน้ำหรือตักเนื้อ มะพร้าวด้านในรับประทาน ดังนั้นจึงควรแปลว่า “Chop to break open” เพราะไม่ใช่การตัดหรือ หั่นออกมา แต่เป็นการเปิดเปลือกด้านบนออก เท่านั้น
เฉือน	Trim	ผู้วิจัยวิเคราะห์ว่าการเฉือนคือการนำเนื้อส่วนที่ไม่ ใช้ออกหรือการนำเนื้อส่วนน้อยที่จะใช้ประกอบ อาหารออกจากเนื้อส่วนใหญ่ ดังนั้นจึงควรแปลว่า “Trim”
ชำแหละ	Carve	การชำแหละคือการตัดชิ้นส่วนของสัตว์ปีกหรือปศุ สัตว์ออกเป็นส่วนๆ ดังนั้นจึงควรใช้คำว่า “Carve” เพื่อให้ภาพที่ดีที่สุด
เชือด	Slash	ผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันสามแห่งใช้เหมือนกับ ผลลัพธ์ทางวิชาการ โดยจุดประสงค์ของการเชือด คือการทำให้ตายก่อนนำมาประกอบอาหาร
เถื่อ	Cut strongly	การเถื่อคือการนำหนังออก ดังเช่นสุภาวิตที่กล่าว ว่า “แลเนื้อเถื่อหนัง” ดังนั้น การเถื่อหนัง จำเป็นต้องใช้แรงจึงควรใช้คำคุณศัพท์เพื่อให้ รายละเอียดเรื่องน้ำหนักที่ใช้
บั้ง	Score	ผู้วิจัยวิเคราะห์ว่าการบั้งคือการใช้มีดขีดเบาๆบน เนื้อสัตว์จำพวกทะเล เช่น ปลาหมึกเพื่อให้เกิด ลวดลายสวยงามน่ารับประทานหรือเพื่อทำให้สุก โดยทั่วกัน ดังนั้น คำว่า “Score” จึงเหมาะสมที่สุด
ฝาน	Slice	การฝานมะม่วงจะได้ผลลัพธ์เป็นแผ่นมะม่วงชิ้น ยาว ดังนั้น คำว่า “Slice” จะให้ภาพที่ดีที่สุด
แล่	Filet	การแล่มักใช้กับเนื้อปลา ดังนั้น คำแปลที่ เหมาะสมที่สุดคือคำว่า “Filet”
เลาะ	Debone	ผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันสามแห่งใช้เหมือนกับ ผลลัพธ์ทางวิชาการ เพราะการหลักสำคัญในการ เลาะคือการเอาเนื้อออกจากกระดูก
หั่น	Cut	ผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันทั้งสี่แห่งใช้เหมือนกับ

		ผลลัพธ์ทางวิชาการ เนื่องจาก “หั่น” เป็นคำศัพท์พื้นฐาน จึงสามารถแปลโดยใช้คำว่า “Cut” ได้
--	--	---

## 6. มือ

คำภาษาไทย	คำแปลภาษาอังกฤษที่เหมาะสมที่สุด	เหตุผล
ขยำ	Grip	เนื่องจากการขยำเป็นการใช้แรงกดและบีบ ส่วนผสมให้เข้ากัน จึงควรใช้คำว่า “Grip” ในการแปล
นวด	Knead	ผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันทั้งสี่แห่งใช้เหมือนกับผลลัพธ์ทางวิชาการ เนื่องจากเป็นคำแลที่ใช้กันมานานและให้ความหมายใกล้เคียงกับคำว่า “นวด” มากที่สุด

## 7. มือหรือข้อ

คำภาษาไทย	คำแปลภาษาอังกฤษที่เหมาะสมที่สุด	เหตุผล
คลุก	Mix	เนื่องจากการคลุกเป็นการเน้นที่ผลลัพธ์ว่าจะต้องมีส่วนผสมที่เข้ากันเป็นอย่างไรดี จึงควรใช้คำว่า “mix”
เคঁล้า	Mix	ผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันสามแห่งเห็นด้วยกับผลลัพธ์ทางวิชาการ เพราะเป็นการเน้นการเข้ากันของส่วนผสมต่างๆ โดยผู้แปลอาจเพิ่มคำคุณศัพท์บางคำเพื่อให้ภาพที่เหมาะสม ทั้งนี้คลุกมักใช้กับส่วนผสมที่มีความหนักและเหนียว แต่เคঁล้ามักใช้กับผักสลัด เป็นต้น
ผสม	Mix	ผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันทั้งสี่แห่งใช้เหมือนกับผลลัพธ์ทางวิชาการ เช่นเดียวกับการ “คลุก” และ

		“เค็ลล่า” คำว่า “ผสม” ก็เน้นที่ผลลัพธ์การเข้ากันของส่วนผสมเช่นกัน
ยำ	Mix as Thai salad dressing	ผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันทั้งสี่แห่งใช้เหมือนกับผลลัพธ์ทางวิชาการ เนื่องจากคำว่า “ยำ” มักใช้กับอาหารไทยที่มีรสชาติจัด และเน้นผักเป็นวัตถุดิบหลักทำให้มีรูปร่างหน้าตาเหมือนเป็น “salad”

## 8. หม้อ

คำภาษาไทย	คำแปลภาษาอังกฤษที่เหมาะสมที่สุด	เหตุผล
แกง	Boil with spice paste with or without coconut milk	จุดเด่นของการแกงคือการต้มโดยใช้พริกแกงเป็นหลัก แต่ก็ไม่ได้มีผลลัพธ์ที่มีน้ำแกงข้นเสมอ ดังนั้นจึงไม่ควรใช้คำว่า “Curry” แต่ใช้เป็น “spice paste” แทน และสามารถใช้คำว่า “with coconut milk” หรือไม่ใช่ก็ได้ ขึ้นอยู่กับว่ามีน้ำกะทิเป็นส่วนผสมในอาหารนั้นๆหรือไม่ นอกจากนี้เนื่องจากคำว่า “แกง” และ “ต้ม” เป็นคำกริยาในการประกอบอาหารไทยกลุ่มใหญ่ ผู้แปลจึงควรพิจารณาลักษณะของอาหารให้รอบคอบ เช่น หากเป็น “แกงจืด” ก็ควรใช้แค่คำว่า “Boil” เป็นต้น
เคี่ยว	Simmer	ผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันทั้งสี่แห่งใช้เหมือนกับผลลัพธ์ทางวิชาการ เนื่องจากการเคี่ยวเป็นการเน้นว่าต้องต้มเป็นระยะเวลาค่อนข้างนานจนน้ำงวดและเข้าเนื้อ
ตุ๋น	Stew	ผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันสามแห่งเห็นด้วยกับผลลัพธ์ทางวิชาการ การตุ๋นเป็นการประกอบอาหารที่ได้รับอิทธิพลจากประเทศจีน โดยใช้เครื่องเทศและต้มเป็นเวลานานจนเนื้อสัตว์นั้น

		เปื่อยและนุ่ม
ต้ม	Boil	ผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันทั้งสี่แห่งใช้เหมือนกับผลลัพธ์ทางวิชาการ คำว่า “ต้ม” เป็นคำกริยา โดยทั่วไปจึงควรแปลว่า “Boil” โดยผู้แปลสามารถเติมคำคุณศัพท์หรือคำอื่นๆ เพื่อเพิ่มรายละเอียดได้
หลน	Cook in coconut milk with low heat	ผู้เชี่ยวชาญพิจารณาว่าการหลนคือการทำให้สุก มีกะทิเป็นวัตถุดิบหลัก และใช้ไฟอ่อนจึงควรแปลว่า “Cook in coconut milk with low heat”
ลวก	Blanch	ผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันทั้งสี่แห่งใช้เหมือนกับผลลัพธ์ทางวิชาการ เนื่องจากเป็นคำที่ใช้สืบเนื่องกันมานาน และให้ความหมายตรงกับคำว่า “ลวก” มากที่สุด

จากการรวบรวมข้อมูลคำกริยาในตำราอาหารไทยและคำแปล พิจารณาองค์ประกอบของคำ เปรียบเทียบองค์ประกอบความหมายของคำ เก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์ คัดเลือกคำแปลที่เหมาะสมมากที่สุด ผู้วิจัยพบว่า ผู้แปลควรพิจารณาองค์ประกอบความหมายของคำและพิจารณาปัจจัยอื่นๆ เช่น วัตถุดิบ เครื่องครัว และลักษณะของอาหารเมื่อใช้คำกริยานั้นๆ เช่น รวน ผัด ทอด ทั้งนี้ ผู้แปลควรคำนึงว่า คำกริยาภาษาไทยหนึ่งคำอาจแปลเป็นคำภาษาอังกฤษได้หลายคำโดยคำนึงถึงวัฒนธรรมของผู้ส่งสารและผู้รับสารที่แตกต่างกัน เช่น ความแตกต่างด้านภูมิอากาศและการใช้เครื่องครัว เป็นต้น เพื่อคัดเลือกคำแปลที่เหมาะสมและตรงกับกริยาในภาษาไทยมากที่สุด

## บทที่ 5

### บทสรุป

วัตถุประสงค์ของการวิจัยนี้คือการศึกษาทฤษฎีการแปลและแนวทางการแปลคำกริยาในตัวบทตำราอาหารไทย เพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของกริยาในตำราอาหารไทย และเพื่อเปรียบเทียบคำแปลกริยาจากบทแปลต่างๆ โดยผู้วิจัยได้รวบรวมคำกริยาภาษาไทยที่คัดสรร 40 คำ จากหนังสือ “THAI SEAFOOD” และ “AUTHENTIC THAI FOOD” ของสำนักพิมพ์แสงแดด และ “สำรับไทย สู่ครัวโลก Thai Favourites To World Kitchen” และ “ตำนานอาหารสามแผ่นดิน Legendary Thai dishes in Three eras” ของโรงเรียนครัววันดี และหนังสือ “ส้มตำ Somtam” ของโรงเรียนสอนการประกอบอาหาร เลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต และหนังสือ “อาหารไทย by Suan Dusit International Culinary School” ของโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต และข้อมูลรายการศัพท์จากทั้งสี่สถาบัน

ผู้วิจัยตั้งสมมุติฐานในการวิจัยว่า ในการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำกริยาวลีในตำราอาหารไทยนั้นควรครอบคลุมทฤษฎีและแนวทางการแปลขั้นพื้นฐาน ความเชื่อมโยงด้านวัฒนธรรมและตำราอาหาร การศึกษาการแปลตัวบทข้ามวัฒนธรรม และการศึกษาองค์ประกอบด้านความหมายของคำกริยา สารนิพนธ์เล่มนี้ได้นำเสนอข้อมูลองค์ประกอบทางความหมายที่บรรจุอยู่ในคำของคำกริยาต้นฉบับภาษาไทยและคำกริยาในฉบับแปลภาษาอังกฤษ และการเปรียบเทียบระหว่างคำกริยาในฉบับแปลภาษาอังกฤษว่าคำใดให้ความหมายใกล้เคียงกับในคำกริยาต้นฉบับภาษาไทยมากที่สุดเพื่อให้ความชัดเจนในการแปลและสามารถนำไปใช้เป็นแนวทางการแปลตำราอาหารไทย

ทฤษฎีและแนวทางที่มีส่วนสำคัญในการคัดเลือกคำแปลกริยาที่เหมาะสมที่สุด คือ การศึกษาองค์ประกอบความหมายของคำ (Componential Analysis) โดยผู้วิจัยได้ประยุกต์การศึกษานี้ในการเปรียบเทียบ วิเคราะห์ สังเคราะห์และคัดเลือกคำแปล นอกจากนั้น การศึกษาความเชื่อมโยงด้านวัฒนธรรมและตำราอาหารก็มีส่วนสำคัญในการวิจัยครั้งนี้ เนื่องจากการแปลคำกริยาในตำราอาหารถือเป็นการแปลตัวบทข้ามวัฒนธรรม



ผู้วิจัยได้ศึกษาประเภทของตัวบทและชนบประจำชนิดตัวบทของ Reiss เพื่อระบุว่าตำราอาหารเป็นตัวบทประเภทให้ข้อมูล และศึกษารูปแบบการเขียนสูตรอาหารของ THE RECIPE WRITER'S HANDBOOK และการศึกษาตัวบทตำราอาหารไทยของแม่ครัวหัวป่าก์เพื่อแจกแจงองค์ประกอบและคุณลักษณะของตำราอาหาร นอกจากนี้ การศึกษาตัวบทตำราอาหารไทยของแม่ครัวหัวป่าก์ซึ่งเป็นตำราอาหารชุดแรกของไทยยังให้ข้อมูลต้นแบบตำราอาหารไทยที่ใช้จนถึงปัจจุบัน ในแง่การแปลโดยค่านึงว่า ผู้รับสารจะเห็นภาพเหมือนผู้รับสารหรือไม่ ผู้วิจัยได้ศึกษาการใช้ Scenes-and-Frames Semantics ในการแปลของ Fillmore และ Kusmal เพื่ออธิบายหลักเกณฑ์การเลือกสรรคำแปล

เนื่องจากตำราอาหารถือเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมการกินของคนไทย ผู้วิจัยได้ศึกษาความเชื่อมโยงด้านวัฒนธรรมและตำราอาหารเพื่อวิเคราะห์ความเชื่อมโยงระหว่างวัฒนธรรมไทยและตำราอาหาร นอกจากนี้ผู้วิจัยได้ศึกษาคุณลักษณะของวัฒนธรรมและศึกษาการจัดกลุ่มทางวัฒนธรรมเพื่อจัดกลุ่มตำราอาหารในกลุ่มวัฒนธรรม ในแง่การพิจารณาว่าคำแปลใดเหมาะสมที่สุด ผู้แปลศึกษาหลักการแปลตัวบทข้ามวัฒนธรรมจากการศึกษาการหาคำที่มีความหมายตรงกัน (Lexical Equivalence) ของ Mildred L. Larson และ Beekman and Callow การศึกษาการแปลสิ่งที่ปรากฏหรือเป็นที่รู้จักในวัฒนธรรมของภาษาแปลของสุพรรณิ ปิ่นมณี และศึกษาการแปลสิ่งที่ไม่ปรากฏหรือไม่เป็นที่รู้จักในวัฒนธรรมของภาษาแปลของสุพรรณิ ปิ่นมณี

เมื่อผู้วิจัยต้องการเปรียบเทียบ วิเคราะห์ และสังเคราะห์องค์ประกอบความหมายของคำตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ แนวทางการศึกษาองค์ประกอบความหมายที่บรรจุอยู่ในคำ (Componential Analysis) ของ Eugene A. Nida และของ Mildred L. Larson มีส่วนสำคัญอย่างมากในการวิจัย เพราะแนวทางทั้งสองได้ให้หลักเกณฑ์ในการวิเคราะห์องค์ประกอบความหมายจากคำหนึ่งคำ และการจัดกลุ่มเพื่อนำมาเปรียบเทียบซึ่งทางผู้วิจัยได้นำมาประยุกต์ใช้เป็นการจัดกลุ่มองค์ประกอบความหมายของคำกริยาในตัวบทตำราอาหารเป็น 18 กลุ่มย่อย ตามที่ได้ระบุในบทที่ 3

หลังจากที่ผู้วิจัยได้ดำเนินการศึกษาแนวทางและทฤษฎีตามที่ได้ตั้งวัตถุประสงค์ครบถ้วนแล้ว ผู้วิจัยพบว่า การพิจารณาองค์ประกอบความหมายของคำภาษาไทยและคำภาษาอังกฤษโดยอาศัยหลักทฤษฎีนิยามจากพจนานุกรมไม่เพียงพอในการคัดเลือกคำแปลที่เหมาะสมที่สุด เพราะผลลัพธ์ที่ได้นั้นเป็นผลลัพธ์เชิงวิชาการ แต่ในความเป็นจริง ภาษาเป็นสิ่งที่มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา และคำที่ใช้เรียกสิ่งใดสิ่งหนึ่งเป็นส่วนย่อยของวัฒนธรรมซึ่งมีการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ปากต่อปาก ดังนั้น เพื่อเป็นแนวทางใน

การตรวจสอบข้อมูลเชิงปฏิบัติจึงได้ดำเนินการสัมภาษณ์และเก็บข้อมูลจากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารจากสถาบันทั้งสี่แห่ง หลังจากนั้น ผู้วิจัยได้สังเคราะห์คำแปลที่เหมาะสมที่สุดโดยใช้ผลของการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงวิชาการในบทที่ 3 และผลจากการสัมภาษณ์ในบทที่ 4 เพื่อสรุปคำแปลที่เหมาะสมที่สุด ผู้วิจัยพบว่า ปัจจัยสำคัญที่สุดในการเลือกคำแปลกริยาคำใดคำหนึ่ง มีดังนี้

1. จำนวนองค์ประกอบความหมายของคำแปลภาษาอังกฤษที่ตรงกับองค์ประกอบความหมายของคำต้นฉบับภาษาไทย
2. วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร
3. เครื่องครัวที่ใช้ในการประกอบอาหาร
4. ลักษณะของอาหารเมื่อใช้กริยานั้นๆ เช่น รวน ผัด ทอด

ปัจจัยอื่นๆที่มีผลในการเลือกคำแปลรองลงมา ได้แก่ การเตรียม จุดประสงค์ ทิศทาง และส่วนผสมหลัก เป็นต้น

หลังจากที่ผู้วิจัยได้วิเคราะห์และสังเคราะห์แล้ว ผู้วิจัยขอเสนอคำแปลภาษาอังกฤษที่เหมาะสมกับคำต้นฉบับภาษาไทยโดยอ้างอิงจากผลลัพธ์การวิเคราะห์เชิงวิชาการ และข้อมูลจากผู้สัมภาษณ์ ดังนี้

#### กลุ่มที่ 1      กระทะ

คำภาษาไทย	คำแปลภาษาอังกฤษที่เหมาะสมที่สุด
เจียว	Deep fry with moderate heat และ Saute
เจียน	Deep fry and spread with sauce on top
ทอด	Fry
รวน	Fry without cooking oil

#### กลุ่มที่ 2      ครก

คำภาษาไทย	คำแปลภาษาอังกฤษที่เหมาะสมที่สุด
โขลก	Pound และ Roughly pound
ตำ	Pound
ทุบ	Crack
บวบ	Crack lightly

กลุ่มที่ 3      เต้า

คำภาษาไทย	คำแปลภาษาอังกฤษที่เหมาะสมที่สุด
จี่	Broil และ Grill*
ปิ้ง	Broil และ Grill*
ผิง	Bake
เผา	Broil และ Grill*
ย่าง	Barbecue
หลาม	Grill* in bamboo stalk

\*หมายเหตุ คำว่า “Broil” และ “Grill” มีความหมายแตกต่างกันตามรายการอ้างอิง หากอ้างอิงตามพจนานุกรม International Dictionary of food and cooking และ Larousse Gastronomique ในภาคผนวก ค. ถือว่าเป็นคำที่มีกรรมวิธีการประกอบอาหารเหมือนกัน แต่เมื่อสืบค้นจากแหล่งข้อมูลออนไลน์ พบว่า สหรัฐอเมริกานิยมใช้คำว่า “Broil” ในขณะที่สหราชอาณาจักรนิยมใช้คำว่า “Grill” และพจนานุกรมออนไลน์บางแห่ง เช่น thefreedictionary.com ระบุว่า “Broil” แตกต่างจาก “Grill” เนื่องจาก “Broil” ใช้เตาอบหรือเตาปิ้ง ใช้ไฟแรง ให้ความร้อนจากไฟโดนวัดฤดูบิโดยตรงจากด้านบนหรือด้านล่างหรือทั้งสองทาง แต่ “Grill” คือ การใช้ไฟจากด้านล่างในระยะเวลาหนึ่งเพื่อทำให้วัตถุดิบนั้นสุก และจะมีรอยสีดำจากตะแกรงบนชิ้นเนื้อ ดังนั้นผู้แปลควรเลือกใช้คำโดยพิจารณาถึงวัฒนธรรมของผู้รับสาร

กลุ่มที่ 4      ทัพพี

คำภาษาไทย	คำแปลภาษาอังกฤษที่เหมาะสมที่สุด
กวน	Lightly stir และ Stir gently
คน	Stir
ช้อน	Skim

กลุ่มที่ 5 มีด

คำภาษาไทย	คำแปลภาษาอังกฤษที่เหมาะสมที่สุด
ขูด	Remove the fish scale
เฉาะ	Chop to break open
เฉือน	Trim
ชำแหละ	Carve
เขี่ย	Slash
ถือง	Cut strongly*
บั้ง	Score
ฝาน	Slice
แล้	Filet
เลาะ	Debone
หั่น	Cut

\*หมายเหตุ ผู้วิจัยเลือกใช้คำ “Cut strongly” ตามข้อมูลจากผู้สัมภาษณ์ให้สัมภาษณ์ ทั้งนี้ ผู้แปลสามารถเลือกใช้เพียงคำว่า “Cut” หรือเลือกใช้คำขยายคำอื่นที่สื่อถึงการออกแรงในการถือง

กลุ่มที่ 6 มือ

คำภาษาไทย	คำแปลภาษาอังกฤษที่เหมาะสมที่สุด
ขยำ	Grip
นวด	Knead

กลุ่มที่ 7 มือหรือข้อ

คำภาษาไทย	คำแปลภาษาอังกฤษที่เหมาะสมที่สุด
คลุก	Mix
เคล้า	Mix
ผสม	Mix
ยำ	Mix as Thai salad dressing

กลุ่มที่ 8 หม้อ

คำภาษาไทย	คำแปลภาษาอังกฤษที่เหมาะสมที่สุด
แกง	Boil with spice paste with or without coconut milk
เคี่ยว	Simmer
ตุ๋น	Stew
ต้ม	Boil
หลน	Cook in coconut milk with low heat
ลวก	Blanch

ในการพิจารณาองค์ประกอบความหมายของคำไม่ควรถือเอานิยามจากพจนานุกรมเป็นหลักเพียงอย่างเดียว เพราะนิยามในพจนานุกรมนั้นอาจไม่ครอบคลุม หรือไม่มีการปรับเปลี่ยนข้อมูลให้ทันสมัย ดังนั้น ผู้วิจัยควรตรวจสอบนิยามจากพจนานุกรมหลายๆเล่ม จะดีที่สุด หากเป็นพจนานุกรมเฉพาะทาง เช่น ในการทำวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยคำกริยาในการประกอบอาหาร จึงใช้พจนานุกรม International Dictionary of food and cooking และ Larousse Gastronomique เพราะเป็นพจนานุกรมเฉพาะทางด้านอาหารคาว นอกจากนี้ผู้วิจัยได้สืบค้นนิยามจากพจนานุกรมออนไลน์ในกรณีที่ไม่สามารถหานิยามของคำกริยาจากพจนานุกรมทั้งสองเล่ม หรือต้องการนิยามที่มีความทันสมัย

นอกจากนั้น ในการพิจารณาองค์ประกอบความหมายของคำ ผู้วิจัยแนะนำอย่างยิ่งให้ศึกษาการศึกษาองค์ประกอบความหมายที่บรรจุอยู่ในคำ (Componential Analysis) ของ Eugene A. Nida และของ Mildred L. Larson เพราะทั้งสองแนวทางสามารถให้ข้อมูลในการศึกษาองค์ประกอบความหมายของคำตั้งแต่เบื้องต้นไปจนถึงการวิเคราะห์อย่างลึกซึ้ง ซึ่งเป็นข้อมูลสำคัญที่ผู้วิจัยสามารถนำมาศึกษาต่อยอดหรือประยุกต์ใช้ในการวิจัยต่อไป แต่ทั้งนี้ การศึกษาองค์ประกอบความหมายของคำเพียงอย่างเดียวอาจไม่เพียงพอในการคัดเลือกคำแปลคำใดคำหนึ่ง เนื่องจากภาษาถือเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมและเป็นสิ่งที่มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา ผู้วิจัยจึงควรศึกษาบริบทด้านวัฒนธรรมหรือศึกษาข้อมูลจากกลุ่มคนที่ใช้กลุ่มคำนั้นๆเพื่อให้ได้รายละเอียดที่ครอบคลุมมากขึ้น

ผู้วิจัยพบว่า ทฤษฎีและแนวทางการแปลขั้นพื้นฐาน การศึกษาด้านวัฒนธรรม การศึกษาการแปลตัวบทข้ามวัฒนธรรม และการศึกษาองค์ประกอบด้านความหมายของคำกริยามีความสำคัญมากในการ

วิจัย ในการเปรียบเทียบของคัพระกอบของคำ ผู้วิจัยควรวางแผนการนับ และคำนวณอย่างดีเพื่อป้องกันความคลั่งด้านความหมาย โดยผู้วิจัยแนะนำให้นำของคัพระกอบความหมายของคำ และคำนวณเป็นสัดส่วน (เปอร์เซ็นต์) เพื่อความละเอียดและความสะดวกในการเก็บข้อมูล

เนื่องจากวัฒนธรรมของผู้ส่งสารและผู้รับสารแตกต่างกัน ทำให้ไม่สามารถแปลคำภาษาไทยเป็นคำภาษาอังกฤษคำใดคำหนึ่งได้ ผู้วิจัยเห็นสมควรว่า ในการแปลคำกริยาภาษาไทยในตำบพตำราอาหารเป็นภาษาอังกฤษ ผู้แปลสามารถใช้คำคุณศัพท์เพื่อเพิ่มรายละเอียดและให้ความกระจ่างชัด เพื่อผู้รับสารจะได้เห็นภาพที่ตรงกันที่ผู้ส่งสารต้องการสื่อ ยกตัวอย่าง คำว่า “รวน” ตามพจนานุกรมราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๕๔๒ หมายถึง “เอาเนื้อสดหรือพลาสติกเป็นต้นที่หั่นเป็นชิ้นแล้วคั่วให้พอสุกเพื่อเก็บเอาไว้แ่งเป็นต้น” และเมื่อเก็บข้อมูลจากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารจึงพบว่า ในกรรมวิธีการรวนนั้น สามารถใช้น้ำนิดหน่อยหรือไม่ใช้ก็ได้ ดังนั้น เมื่อแปลเป็นคำภาษาอังกฤษจึงสามารถแปลเป็นหน่วยวลีว่า “Fry without cooking oil” เพราะจุดเด่นของการรวนคือเพื่อให้เนื้อพอสุก แต่ไม่ให้มีมันออกมามากเกินไปจนไม่สามารถเก็บเนื้อซึ่งรวนแล้วไปใช้ประกอบอาหารต่อได้ เป็นต้น

ในการเก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์ ผู้วิจัยได้สัมภาษณ์ทั้งหมด 9 ครั้ง จากสถาบันห้าแห่ง โดยสัมภาษณ์สำนักพิมพ์แสงแดด โรงเรียนศรีวันดี โรงเรียนสอนการประกอบอาหารเลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต และโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต เพื่อเก็บข้อมูลคำกริยาและคำแปลรอบแรกเพื่อนำมาเปรียบเทียบและวิเคราะห์องค์ประกอบความหมายของคำ แต่ในขณะที่เปรียบเทียบและวิเคราะห์นั้น ผู้วิจัยพบว่าข้อมูลองค์ประกอบความหมายของคำกริยาภาษาไทยไม่เพียงพอ เนื่องจากพจนานุกรมที่ใช้ไม่สามารถให้นิยามที่ครอบคลุมได้ ผู้วิจัยจึงได้ติดต่อผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารประจำร้าน “ส้มตำดอกกรัก” เป็นสถาบันแห่งที่ห้าเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม หลังจากนั้น ผู้วิจัยจึงได้นำคู่มือคำกริยาภาษาไทยและภาษาอังกฤษที่ได้จากการสังเคราะห์ไปตรวจสอบสถาบันสี่แห่งแรกอีกครั้งเพื่อให้ได้ข้อมูลที่ชัดเจน ผู้วิจัยเลือกเก็บข้อมูลจากสถาบันทั้งสี่แห่งเพื่อให้ได้ข้อมูลที่ครอบคลุมและหลากหลายที่สุด ผู้วิจัยเห็นว่าไม่ควรสัมภาษณ์เพียงสถาบันเดียว เพราะจะทำให้การคัดเลือกคำแปลที่เหมาะสมเอนเอียงไปยังคำใดคำหนึ่ง การวิจัยนี้เป็นการรวบรวมข้อมูลความคิดเห็นด้านการแปลคำกริยาจากหลายๆสถาบันเพื่อดูขอบเขตและคำแปลนั้นๆ โดยมีเจตนาเพื่อใช้ในการวิจัย ไม่ได้มีเจตนาเพื่อหาความถูก-ผิดของการใช้คำกริยาระหว่างสถาบัน ผู้วิจัยสามารถดำเนินการวิจัยเพราะได้การสนับสนุนด้านข้อมูลจากสถาบันทั้งห้าแห่งซึ่งผู้เชี่ยวชาญทั้งห้าและผู้ดูแลและดำเนินการติดต่อต่างเป็นบุคคลสำคัญที่ทำให้การวิจัยครั้งนี้เสร็จสมบูรณ์

จากการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยพบประเด็นสำคัญที่น่าสนใจเหมาะแก่การนำไปศึกษาต่อ เช่น คำกริยาในการทำอาหารเฉพาะประเภท เช่น การทำขนมไทย เป็นต้น เนื่องจากในการทำขนมไทยมีการใช้อุปกรณ์เฉพาะด้าน และมีคำกริยาเฉพาะกลุ่ม เช่น จัก จีบ ชุบ เป็นต้น นอกจากนั้น คำเรียกชื่ออุปกรณ์ หรือคำเรียกชื่อขนมก็น่าสนใจที่จะศึกษาเช่นกัน นอกจากนั้น ประเด็นคำเรียกชื่ออาหารก็ซึ่งเกี่ยวกับกรรมวิธีการทำให้สุกก็เป็นประเด็นที่น่าสนใจ เช่น คนไทยเรียกกุ้งที่นำไปย่างบนเตาว่า “กุ้งเผา” แทนที่จะเรียกว่า “กุ้งย่าง” หรือเรียกไก่ที่นำไปใส่ตู้อบเพื่อหมูนรับความร้อนให้สุกทั่วกันว่า “ไก່ย่าง” แทนที่จะเรียกว่า “ไก่ออบ” ประเด็นนี้แสดงให้เห็นว่าคำเรียกชื่ออาหารบางคำมีการเรียกต่อกันมาโดยไม่ได้ให้ความสำคัญที่กรรมวิธีการประกอบอาหาร แต่กลับเป็นคำที่ผู้คนทั่วไปเข้าใจและเห็นภาพอาหารภาพเดียวกัน

## บรรณานุกรม

### ภาษาไทย

กาญจนา ไชคเหรียญสุขชัย. การสื่อสารเชิงอวัจนภาษา : รูปแบบและการใช้. พิมพ์ครั้งที่ 1.

กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2550.

คึกฤทธิ์ ปราโมช, ม.ร.ว.. คึกฤทธิ์ พ่อครัวหัวป่าก์. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : สยามรัฐ, 2522.

ถนัดชัย มั่นเขตวิทย์. แนวทางการแปลคำที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมไทยจากไทยเป็นอังกฤษในตัวบทประเภทวรรณกรรม: กรณีศึกษาเรื่องสี่แผ่นดิน ของตุลจินทร์. สารนิพนธ์คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 2553.

นิตยา บุญสิงห์. วัฒนธรรมไทย. กรุงเทพฯ: พัฒนาศึกษา, 2544.

นพพร สุวรรณพานิช. พจนานุกรมขนมนมเนยและไอศกรีม. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : มูลนิธิเด็ก, 2544.

นพพร สุวรรณพานิช. พจนานุกรมขนมนมเนยและไอศกรีม อังกฤษ-ไทย. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : มูลนิธิเด็ก, 2545.

นพพร สุวรรณพานิช. พจนานุกรมหัวป่าก์และปลายจวัก. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : มูลนิธิเด็ก, 2542.

นพพร สุวรรณพานิช. พจนานุกรมหัวป่าก์และปลายจวัก อังกฤษ-ไทย. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : มูลนิธิเด็ก, 2542.

นววรรณ พันธุเมธา. คลังคำ. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : อมรินทร์, 2547.

เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. แม่ครัวหัวป่าก์ เล่ม ๑ – ๕. พิมพ์ครั้งที่ 6. กรุงเทพฯ : สมาคมกิจวัฒนธรรม, 2545.

พิชิต วิทย์เบญจวงศ์. พจนานุกรมการอาหารและการครัว ฝรั่งเศส-อังกฤษ-ไทย. ม.ป.ท. : ม.ป.พ., 25--.

พิชิต วิทย์เบญจวงศ์. พจนานุกรมอาหารและเครื่องดื่ม Dictionary of food and beverage. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : สามัคคีสาร (ดอกหญ้า), 253-.



ไพฑูรย์ เครือแก้ว ณ ลำพูน. ลักษณะสังคมไทย. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : บพิธ, 2518.

เลเดอแรรี่, มาริอานน์ และคนอื่น ๆ. ศาสตร์การแปล:รวมบทความเชิงทฤษฎีและปฏิบัติ.

แปลโดย จิรพรวิทย์ บุญยเกียรติ และคนอื่น ๆ. กรุงเทพฯ : โครงการศูนย์การแปล

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2540

มิ่งขวัญ เจริญนิพนิต. แนวทางการถ่ายทอดความหมายของคำและวลีที่สื่อถึงวัฒนธรรมไทยในตัวบท

ประเภทสารคดี กรณีศึกษา Very Thai: Everyday Popular Culture. สารนิพนธ์คณะอักษรศาสตร์

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 2547.

โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. อาหารไทย By Suan Dusit

International Culinary School. พิมพ์ครั้งที่ 2. [ม.ป.ก.]: [ม.ป.ก.], 2556.

โรงเรียนครุวันดี. ตำนานอาหารสามแผ่นดิน Legendary Thai dishes in Three eras. กรุงเทพฯ :

โรงเรียนครุวันดี, 2555.

โรงเรียนครุวันดี. สำหรับไทย สู่วorld Thai Favourites To World Kitchen. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ:

โรงเรียนครุวันดี, 2554.

โรงเรียนสอนการประกอบอาหาร เลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต. ส้มตำ somtum by Le Cordon Bleu

Dusit. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: บริษัทอมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน), [ม.ป.ก.].

วรรณภา แสงอร่ามเรือง. ทฤษฎีและหลักการแปล. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : โครงการเผยแพร่

ผลงานวิชาการ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2545.

ศรีสมร คงพันธุ์ และคนอื่น ๆ. ตำราอาหารภัตตาคาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : ยูไนเต็ทบุ๊กส์, 2527.

แสงอรุณ จันทสิงห์ และคนอื่น ๆ. อาหาร : ทรัพย์และศิลป์แผ่นดินไทย Thai Cuisine : Treasure and

Art of the Land. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : บริษัท แปลน โมทีฟ, 2546.

สุพรรณิ ปันมณี. การแปลขั้นสูง. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์

มหาวิทยาลัย, 2552.

สุภัตตรา สุภาพ. สังคมและวัฒนธรรมไทย: ค่านิยม ครอบครั้ว ศาสนา ประเพณี. พิมพ์ครั้งที่ 8.

กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช, 2536.

สมาคมสตรีภาคพื้นแปซิฟิกและเอเชียอาคเนย์แห่งประเทศไทย. พ่อครัวหัวป่าก์. พิมพ์ครั้งที่ 1.

กรุงเทพฯ : สมาคมสตรีภาคพื้นแปซิฟิกและเอเชียอาคเนย์แห่งประเทศไทย, 2526.

### ภาษาอังกฤษ

Baker, Mona. In Other words: A Coursebook on Translation. London : Routledge, 1992.

Beekman, John, and John Callow. Translating the World of God. Grand Rapids, MI:

Zondarvan, 1974.

Davidson, Alan. The Oxford companion to food. Oxford : Oxford University Press, 1999.

House, Juliane. Translation Quality Assessment. Tèubingen : G. Narr, 1997.

Katan, David. Translating Cultures. Manchester : St. Jerome Publishing, 2004.

Larousse Gastronomique. New York : Clarkson Potter, 2001.

Larson, Mildred L. Meaning-based Translation: A Guide to Cross-Language Equivalence.

New York: University Press of America, 1984.

Newmark, Peter. Approach to Translation. Oxford, 1988.

Newmark, Peter. Textbook of Translation. Hertfordshire : Prentice Hall, 1988.

Nida Eugene A. Componential analysis of meaning: an introduction to semantics structures.

The Hague: Mouton Pub, 1979.

Nida Eugene A., The theory and practice of translation by Eugene A. Nida and Chalres R.

Taber. Boston, MA: Brill,2003.

- Nord, Christiane. Text Analysis in Translation: Theory, Methodology, and Didactic Application of a Model for Translation-oriented Text Analysis. Imprint Amsterdam : New York: Rodopi, 2005.\
- Nord, Christiane. Translating as a purposeful activity. Manchester: St Jerome, 2007.
- Ostmann, Barbara Gibbs and Baker, Jane L. The Recipe Writer's Handbook Revised and Expanded. John Wiley & Sons Inc., 2001.
- Reiss, Katharina. Translation Criticism-The Potentials and Limitations: Categories and Criteria for Translation Quality Assessment. Manchester : St. Jerome Publishing, 200.
- Sangdad Publishing. THAI SEAFOOD. Bangkok : Sangdad Publishing Co., Ltd. 2004.
- Sangdad Publishing. AUTHENTIC THAI FOOD. Bangkok : Sangdad Publishing Co., Ltd. 2010
- Sinclair, Charles G. International Dictionary of Food & Cooking : ingredients, additives, techniques, equipment, menu terms, catering terms, food science and outline domestic and production recipes. Tedding Ton, Middlesex : Peter Collin Publishing, 1998.
- The Silver Spoon. New York : Phaidon Press, 2005.
- Venuti, Lawrence. The translation studies reader second edition. New York: Routledge, 2004.

### ออนไลน์

วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. อาหารไทย.

<http://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B8%AD%E0%B8%B2%E0%B8%AB%E0%B8%B2%E0%B8%A3%E0%B9%84%E0%B8%97%E0%B8%A2> [10 September, 2012]

สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ. **ความรู้เรื่องวัฒนธรรม.**

<http://www.culture.go.th/knowledge/story/mean/mean.html>. [8 September, 2012]

Darlene Schmidt. **Thai Food and Culture.**

<http://thaifood.about.com/od/thaifoodandculture/a/foodculture.htm>. [9 September, 2012]

In Memoriam: Curator's Professor Emeritus Eugene J. Meehan.

[http://www.mccuskey.org/Reference/Biographies/Eugene%20J%20Meehan/eugene\\_j\\_meehan.htm](http://www.mccuskey.org/Reference/Biographies/Eugene%20J%20Meehan/eugene_j_meehan.htm). [01 October 2013]

National Library of Australia. **Broom Collection.** <http://www.nla.gov.au/selected-library-collections/leonard-broom-collection>. [01 October, 2013]

Nobelprize.org The Official Web Site of the Nobel Prize, **Paul A. Samuelson Biographical.**

[http://www.nobelprize.org/nobel\\_prizes/economic-sciences/laureates/1970/samuelson-bio.html](http://www.nobelprize.org/nobel_prizes/economic-sciences/laureates/1970/samuelson-bio.html). [01 October 2013]

Ranker, Eugene J Meehan – **Books/Stories/Written Works.**

<http://www.ranker.com/list/eugene-j-meehan-books-and-stories-and-written-works/reference>. [01 October 2013]

Templeofthai.com. <http://www.templeofthai.com>. [9 September, 2012]

Thai Culture. <http://www.globeaware.org/thai-culture>. [8 September, 2012]

ThaiTable.com learn Thai cooking. <http://www.thaitable.com>. [9 September, 2012]

UC Berkeley School of Law, **Philip Selznick Memorial Page.**

<http://www.law.berkeley.edu/selznick.htm>. [01 October 2013]

Wikipedia, the free encyclopedia. **American Sociological Review.**

[http://en.wikipedia.org/wiki/American\\_Sociological\\_Review](http://en.wikipedia.org/wiki/American_Sociological_Review). [01 October 2013]

Wikipedia, the free encyclopedia. **Paul Samuelson.**

[http://en.wikipedia.org/wiki/Paul\\_Samuelson](http://en.wikipedia.org/wiki/Paul_Samuelson). [01October 2013]

Wikipedia, the free encyclopedia. Philip Selznick. [http://en.wikipedia.org/wiki/Philip\\_Selznick](http://en.wikipedia.org/wiki/Philip_Selznick).

[01 October 2013]

Wikipedia, the free encyclopedia. Robert Bierstedt.

[http://en.wikipedia.org/wiki/Robert\\_Bierstedt](http://en.wikipedia.org/wiki/Robert_Bierstedt). [01 October 2013]

Wikipedia, the free encyclopedia. Thai cuisine. [http://en.wikipedia.org/wiki/Thai\\_food](http://en.wikipedia.org/wiki/Thai_food).

[8 September, 2012]

## ภาคผนวก ก.

ตารางคำแปลภาษาอังกฤษจากสถาบันอาหารทั้งสี่แห่ง

## 1. กระทะ

คำภาษาไทย	คำภาษาอังกฤษ			
	แสงแดด	ครัววันดี	สวนดุสิต	เลอ กอร์ดอง เบลดอ
เจียว	Sauté	Fry	Deep fry with moderate heat	Fry, Render the fat down
เจียน	Coat in syrup	Stir-fry	Pan fry	Deep fry and spread with sauce on top
ทอด	Deep fry, Fry	Deep fry, Fry	Fry	Deep fry
รวน	Dry-fry	Parboil	Half-cook	Fry, Fry without cooking oil

## 2. ครก

คำภาษาไทย	คำภาษาอังกฤษ			
	แสงแดด	ครีววันดี	สวन्दูสิต	เลอ กอรัตอง เบลอ
โขลก	Pound	Pound	Pound	Roughly pound
ตำ	Pound	Pound	Pound	Pound
ทุบ	Crack, Crush	Crush	Smash	Crack
บุง	Crush	Clench, Grind	Crush	Crack lightly

## 3. เตา

คำภาษาไทย	คำภาษาอังกฤษ			
	แสงแดด	ครีววันดี	สวन्दูสิต	เลอ กอรัตอง เบลอ
คั่ว	Broil, Grill	Dry-fry, Lightly roast	Sear	Grill , Roast
ปิ้ง	Broil, Grill, Roast, Toast	Grill	Toast	Grill, Toast
ผิง	Toast	Roast	Bake	Bake, Broil
เผา	Broil, Burn, Grill	Grill	Grill, Roast	Roast with flame
ย่าง	Broil, Grill	Grill	Grill	Barbecue, Grill
หลาม	Burn	Grill	Grill in bamboo stalk	Roast in bamboo joint

## 4. ทัพพี

คำภาษาไทย	คำภาษาอังกฤษ			
	แสงแดด	ครัววันดี	สวนดุสิต	เลอ กอร์ดอง เบลล
กวน	Stir	Stir	Stir while boiling	Lightly stir, Stir gently
คน	Stir	Mix, Stir	Stir	Stir
ช้อน	Skim	Scoop	Skim	Skim

## 5. มีด

คำภาษาไทย	คำภาษาอังกฤษ			
	แสงแดด	ครัววันดี	สวนดุสิต	เลอ กอร์ดอง เบลล
ขูด	Scale	Trim	Scale	Remove the fish scale, Scale, Scrape
ฉาะ	Break open	Open the shell	Slit open	Chop to break open
เฉือน	Slice	Trim	Carve	Pare
ชำแหละ	Cut open	Debone	Cut open	Carve
เขียด	Cut	Cut	Cut	Slash
เฉีอ	Cut	Slice	Slice repeatedly	Cut strongly
บัง	Score	Score	Cut in stripes	Cut in stripe, Score



ฝาน	Slice	Slice	Slice	Cut into pieces, Slice
แล้	Cut, Slice	Carve	Filet, Slice	Slice
เลาะ	Trim	Remove the meat from bones	Debone	Trim
หั่น	Cut, Slice	Cut, Slice	Cut	Cut

## 6. มือ

คำภาษาไทย	คำภาษาอังกฤษ			
	แสงแดด	ครัววันดี	สวนดุสิต	เลอ กอร์ดอง เบลอ
ขยำ	Mix	Knead, Mix	Squeeze	Mix with hand, Squeeze
นวด	Knead	Knead	Knead	Knead

## 7. มือหรือข้อ

คำภาษาไทย	คำภาษาอังกฤษ			
	แสงแดด	ครัววันดี	สวนดุสิต	เลอ กอร์ดอง เบลอ
คลุก	Mix, Toss	Mix	Mix	Roll over, Toss
เคล้า	Combine, Mix, Rub in, Toss	Mix	Fold, Mix	Combine
ผสม	Combine, Mix	Mix	Mix	Mix

ยำ	Mix	Mix	Mix	Mix as Thai salad dressing
----	-----	-----	-----	----------------------------

## 8. หม้อ

คำภาษาไทย	คำภาษาอังกฤษ			
	แสงแดด	ครัววันดี	สวนดุสิต	เลอ กอร์ดอง เบลอ
แกง	Make a curry	Boil with curry paste and meat	Make a curry	Make a broth , Make a curry
เคี้ยว	Simmer	Simmer	Simmer	Simmer
ตุ๋น	Stew	Stew	Braise, Double boil	Stew
ต้ม	Boil	Boil	Boil	Boil
หลน	Stew	Dip	Boil in coconut milk	Cook the dip with coconut milk, Stew, Simmer,
ลวก	Blanch	Blanch	Blanch	Blanch

## ภาคผนวก ข.

ตารางความหมายของคำกริยาภาษาไทย

## 1. กระทบ

ภาษาไทย	ความหมาย	
	พจนานุกรมราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๕๔๒	พจนานุกรมหัวปากีและปลายจวัก
เจียว	ทอดมันสัตว์เพื่อเอาน้ำมัน เช่น เจียวน้ำมันหมู, ทอดของบางอย่างด้วยน้ำมัน เช่น เจียวไข่ เจียวหอม เจียวกระเทียม; (ถิ่น-พายัพ) แกง.	เจียวมันแข็งหรือมันปลวจนได้น้ำมัน
เจียน	เคลือบน้ำตาล, เชื่อมน้ำตาล	-
ทอด	ทำให้สุกด้วยน้ำมันเป็นต้นที่เดือด เช่น ทอดปลา ทอดเนื้อ, เรียกสิ่งที่ทำให้สุกเช่นนั้น เช่น ปลาทอด เนื้อทอด.	ทอดกรอบจนงอ – ทอดในน้ำมันร้อนจัดตั้งชั่วเมื่อใส่อาหารทอดโดยไม่เตรียมล่วงหน้า – ตามความหมายของชาวอังกฤษหมายถึงการทำอาหารโดยการทอดในกรณีที่ไม่ได้เตรียมล่วงหน้ามาก่อน
จวน	เอาเนื้อสดหรือปลาสดเป็นต้นที่หันเป็นชิ้นแล้วควักให้พอสุกเพื่อเก็บเอาไว้แกงเป็นต้น	-

## 2. ครก

ภาษาไทย	ความหมาย	
	พจนานุกรมราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๕๔๒	พจนานุกรมหัวป่าก่และปลายจวัก
โขลก	ตำให้เข้ากัน หรือให้เหนียว หรือให้แหลก	-
ตำ	ทิ่ม, แทะ, เช่น หนามตำ; ใช้สากหรือสิ่งอื่นที่คล้ายคลึงเช่นนั้น ที่มลงไปอย่างแรงเรื่อยๆ เช่น ตำข้าว ตำน้ำพริก.	-
ทุบ	ใช้ของแข็ง เช่น ค้อน หรือสิ่งที่มีลักษณะกลมๆเป็นต้น ตีลงไป บนสิ่งใดสิ่งหนึ่งเพื่อให้แตก เช่น ทุบมะพร้าว ทุบอิฐ ทุบหิน หรือ เพื่อให้นุ่มให้แหลก เช่น ทุบเนื้อวัว ทุบเนื้อหมู หรือ เพื่อให้ตาย เช่น ทุบด้วยท่อจันท์ ทับหัวปลา, โดยปริยาย หมายถึงอาการที่คล้ายคลึงเช่นนั้น เช่น เขากำปั้นทุบหลัง เอามือทุบโต๊ะ.	-
บุง	ทุบ ตำ หรือเคี้ยวเบาๆพอให้เป็นรอยหรือแตก	-

## 3. เต่า

ภาษาไทย	ความหมาย	
	พจนานุกรมราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๕๔๒	พจนานุกรมหัวปาก์และปลายจวก
เต่า	เต่า, ใช้เข้าคู่กับคำ เต่า เป็น เต่าจี้, โดยปริยายหมายความว่า ทอดในกระทะทาน้ำมันน้อยๆ เช่น แป้งจี้	-
ปิ้ง	ทำให้สุกด้วยการวางไว้เหนือไฟ มักแก่ของแห้ง โดยปกติใช้เวลาน้อยกว่าย่าง เช่น ปิ้งข้าวเกรียบ ปิ้งเนื้อเค็ม ปิ้งปลาแห้ง.	ปิ้ง – ปิ้งขนมปัง ขนมปังปิ้ง ย่างหรืออบด้วยที่ปิ้งขนมปัง เต่าอบ หรือเต่าอบชนิดให้ความร้อนจากข้างบน เช่น ขนมเค้กบางชนิด ปิ้งหรือย่าง – การย่างอาหารบนตะแกรงบนไฟ
ผิง	ทำให้ร่างกายอบอุ่นด้วยวิธีอังไฟ เรียกว่า ผิงไฟ, ทำให้ร่างกายอบอุ่นด้วยแดด เรียกว่า ผิงแดด, ทำให้สุกด้วยไฟล่างไฟบน เช่น ผิงขนมกลีบลำดวน.	-
เผา	ทำให้ร้อนให้สุกหรือให้ไหม้เป็นต้นด้วยไฟ เช่น เผาเหล็ก เผากลิ้วผเผาป่า, โดยปริยายหมายความว่า ทำให้ร้อน เช่น แดดเผา, ทำให้เราร้อน เช่น กิเลสเผา, ทำให้หมดไป เช่น เผากิเลส	-
ย่าง	ทำให้สุกด้วยการวางไว้เหนือไฟ เพื่อให้สุกกระทู้กัน หรือให้แห้ง มักใช้แก่ของสด โดยปกติใช้เวลานานกว่าปิ้ง เช่น ย่างไก่ ย่างหมู.	-
หลาม	เอาของใส่กระบอกล้อมไฟแล้วเผาไฟให้สุก เช่น หลามข้าว,	-

	เรียกข้าวเหนียวที่บรรจุในกระบอกไม้ไผ่แล้วเผาให้สุกว่า ข้าวหลาม, ลั่นแผ่เลยออกมา เช่น คนไปฟังปาฐกถาล้มหลาม ออกมานอกห้อง, โดยปริยายหมายความว่า ใหญ่เกินพอดี เช่น พุงหลาม	
--	--	--

## 4. ทัพพี

ภาษาไทย	ความหมาย	
	พจนานุกรมราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๕๔๒	พจนานุกรมหัวปากและปลายจวัก
กวน	คนให้เข้ากัน, คนให้เข้ากันจนขึ้น, เช่น กวนขนม, คนให้ทั่วกัน หรือวนไปโดยรอบ เช่น กวนน้ำ; วกวนทำให้เกิดความรำคาญ เช่น กวนใจ, ก่อกวนทำให้อุ่นวาย เช่น กวนบ้านกวนเมือง, ชวนให้เกิดความรำคาญ ชวนให้ทำร้าย เช่น กวนมือ กวนตีน.	กวนไปทางเดียวกัน – การคนของที่ผสมให้เข้ากันโดยใช้เครื่องคนไปทางเดียวกัน กวนให้เข้ากัน – การผสมโดยตีให้เข้ากันโดยวิธีกวนหรือคนเร็วๆ
คน	กริยาที่เอามือหรือสิ่งอื่นกวนเพื่อทำสิ่งทีนอนกันหรือที่เกาะกันอยู่เป็นกลุ่มเป็นก้อนให้กระจายขยายตัว หรือกวนสิ่งต่างๆ ให้เข้ากัน	-
ช้อน	ตักเอาสิ่งที่อยู่ในน้ำหรือในของเหลว เช่น ช้อนปลา ช้อนลูกน้ำ ช้อนแหน ช้อนผง; โดยปริยายหมายถึงอาการที่	-

	คล้ายคลึงเช่นนั้น เช่น ซ้อนหุ่น; เคามือเป็นต้นสอดลงไป ข้างล่างแล้วยกขึ้น เช่น ซ้อนศิระชะ; เหลือบขึ้น เช่น ซ้อนตา	
--	---	--

## 5. มีด

ภาษาไทย	ความหมาย	
	พจนานุกรมราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๕๔๒	พจนานุกรมหัวปากีและปลายจวัก
ขอด	ทำให้สิ่งที่ดีติดอยู่ออกมาด้วยอาการอย่างขูด เช่น ขอด เกล็ดปลา, เหลืออยู่น้อยจนถึงกับต้องขูดเอา เช่น น้ำขอด คลอง น้ำขอดโองง ข้ำขอดหม้อ	-
เฉาะ	เอามีดสับลงเป็นที่ๆเฉพาะที่ต้องการแล้วงัดให้แยกออก เช่น เฉาะตาล เฉาะฝรั่ง.	-
เฉือน	เชือดแบ่งเอาแต่บางส่วน, โดยปริยายหมายความว่า ชนะไป นิดเดียว, ชนะอย่างหูดหวิด	-
ชำแหละ	แล้เป็นแผ่นๆ, เฉือนเป็นชิ้นๆ, เชือด. (แผลงมาจากเฉาะ)	-
เชือด	ใช้ของมีคม เช่น มีดโกน ตัดให้ลึกเข้าไปในเนื้อ เช่น เชือดคอ.	-
เถื่อ	เชือดเฉือนลงไปอย่างแรงด้วยของมีคม เช่น หนั่งเหนียวเถื่อ ไม่เข้า	-
บั้ง	เชือดหรือฟันให้เป็นแผลตามขวาง เช่น บั้งปลา.	-

ฝาน	ตัด ฉีก แฉกให้เป็นแผ่นหรือเป็นชิ้นเป็นอัน เช่น ฝานกล้วย ฝานบวบ ฝานมะม่วง.	-
แฉ่	นอนใบมีดแล้วฉีกเอาออก เช่น แฉ่เอาแต่เนื้อๆ.	-
เลาะ	ขีดแนว เช่น พายเรือเลาะตลิ่ง เดินเลาะรั้ว; ลิด เช่น เลาะตาไม้; ทำให้ด้ายเป็นต้นที่เย็บหลุด เช่น เลาะตะเข็บ เลาะผ้า.	-
หั่น	เอาของวางลงบนที่รองรับแล้วตัดให้เป็นชิ้นเล็กๆ, (ปาก)ตัด เช่น ตัดงบประมาณ	-

## 6. มือ

ภาษาไทย	ความหมาย	
	พจนานุกรมราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๕๔๒	พจนานุกรมหัวปากและปลายจวัก
ขยำ	กำยำๆ, บีบยำๆ, คลุก.	-
นวด	ใช้มือบีบหรือกดเพื่อให้คลายจากความปวดเมื่อยหรือเมื่อยขบ.	นวด – นวดแป้ง การนวดแป้งด้วยมือโดยใช้กด ดึง และพับ นวดแป้ง – ส่วนผสมของแป้ง ไข่ และนมหรือน้ำ กวนเข้ากันพอให้หยอดได้เพื่อใช้ทำแพนเค้ก Yorkshire Pudding เคลือบทับหน้าอาหารบางอย่างหรือทอดค่าน้ำมันที่ไว้ครั้งแรกในศตวรรษที่ ๑ แต่ไม่มีใครทราบประวัติแน่นอน อาจมาจากคำว่า batter แปลว่าทุบตี อาจจะหมายถึงการทุบตี



		ส่วนผสมก็ได้
--	--	--------------

## 7. มือหรือข้อ

ภาษาไทย	ความหมาย	
	พจนานุกรมราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๕๔๒	พจนานุกรมหัวปากและปลายจวก
คลุก	เคล้าให้เข้ากัน, ขยำให้ระคนเข้ากัน; ประชิดติดพันเข้าไป เช่น เข้าคลุกวงใน, เกลือก เช่น คลุกเกลือก คลุกน้ำตาล	-
เคล้า	ใช้มือเป็นต้นคนเบาๆให้ทั่ว เช่น เคล้าเครื่องปรุงให้เข้ากันใน การทำอาหาร; คลอเคลี้ย เช่น เคล้าแข้งเคล้าขา, เกลือก เช่น แมลงภูเคล้าเกสรดอกไม้.	-
ผสม	รวมเข้ากัน.	ผสม – ผสมสองสิ่งหรือมากกว่านั้นให้เข้าด้วยกัน ผสมให้เข้ากันโดยใช้ส่วนผสมที่เป็นของเหลวน้อยที่สุด ผสม(ออร์เดิร์ฟ) – มีหลายชนิด เช่น ออร์เดิร์ฟหลายชนิด ผสมไขมันกับแป้ง – โดยใช้ปลายนิ้วขยี้ให้เข้ากันแต่่วน ผสมไขมันลงในแป้ง – เพื่อทำให้แป้งนุ่มและเป็นแผ่นๆ ผสมเครื่องปรุงเข้าด้วยกัน ผสมหรือคูลกอย่างนุ่มนวล ผสมหรือทาด้วยเนย

		ผสมหรือปรุงไว้แล้วบ้าง – เพื่อถ่ายและเร็วในการปรุงขั้นสุดท้าย
ยำ	เคล้าคละ, ปะปน.	-

## 8. หม้อ

ภาษาไทย	ความหมาย	
	พจนานุกรมราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๕๔๒	พจนานุกรมห้วปากและปลายจวัก
แกง	ทำกับข้าวประเภทที่เป็นแกง. *น. กับข้าวประเภทที่เป็นน้ำ มีชื่อต่างๆ, วิธีปรุงและเครื่องปรุง เช่น แกงจืด แกงเผ็ด แกงส้ม.	-
เคี้ยว	ต้มให้เดือดนานๆเพื่อให้งวด ช้น หรือเปื่อยเป็นต้น, โดยปริยายหมายความว่า รำไป, ไม่หยุดหย่อน, เช่น อันซึ่งพระรามฤทธิรงค์มาเคี้ยวฆวางศย์กษี. (รามเกียรติ์ ร.๑).	-
ตุ๋น	ทำให้สุกด้วยวิธีเอาของใส่ภาชนะวางในภาชนะที่มีน้ำแล้วเอาฝาครอบ ตั้งไฟให้น้ำเดือด เช่น ตุ๋นไข่ ตุ๋นข้าว, เคี้ยวให้เปื่อย เช่น ตุ๋นเนื้อ ตุ๋นเป็ด.	วิธีการทำอาหารโดยนำเนื้อสัตว์นั้นๆมาทอดด้วยน้ำมันร้อนๆเพียงเล็กน้อย แล้วจึงนำตุ๋นอย่างช้าๆในซุบเพียงเล็กน้อยอีกเช่นกันในหม้อตุ๋น
ต้ม	กิจการที่เอาของเหลวเช่นน้ำใส่ภาชนะแล้วทำให้ร้อนให้เดือด	การปรุงอาหารโดยการต้มด้วยน้ำหรือของเหลว

	หรือให้สุก เช่น ต้มน้ำ ต้มข้าว มัน; ทำให้สะอาดและสุกปลั่ง เช่น ต้มผ้า ต้มทอง ต้มเงิน.	
หลน	เคี้ยวของบางอย่างเช่นปลาร้าปลาเจ้าให้ละลายและงวดขึ้น เพื่อปรุงเป็นอาหาร.	-
ลวก	<p>กิจกรรมของเหลวหรือไอที่ร้อนจัดหรือไฟมากมาย เช่น ไฟลวก น้ำร้อนลวก ถูกไอน้ำเดือดลวก, กิจกรรมที่ถูกน้ำร้อนไอร้อน หรือ ไฟพุ่งมากกระทบผิว เช่น หม้อน้ำระเบิด น้ำร้อนพุ่งมาลวก ทำให้พองไปทั้งตัว ไฟพุ่งมาลวกเนื้อลวกตัว, รดหรือแช่ด้วย น้ำร้อน เช่น เอาน้ำร้อนมาลวกผัก ลวกผ้าหรือลวกซาม.</p> <p>ว. เรียกสิ่งทีรดหรือแช่ด้วยน้ำร้อน เช่น ไข่ลวก ผักลวก สะเดาลวก.</p>	ลวกด้วยน้ำร้อน – ลวกด้วยน้ำร้อน แล้วก็แช่น้ำเย็น การลวกหรือนึ่งอัลมอนต์หรือผักเพื่อลอกเปลือกทำให้ขาวขึ้น หรือกัณฑ์ดเช่น ใช้สำหรับลอกเปลือกถั่วหรือลูกอัลมอนต์

## ภาคผนวก ค.

## ตารางความหมายของคำกริยาภาษาอังกฤษ

## 1. กระทะ (Pan)

ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ	ความหมาย		
		International Dictionary of food and cooking	Larousse Gastronomique	Other Source
เจียว	Deep fry	To cook food by immersing it in and covering it with hot fat or oil at a temperature between 175 and 195c. The food is quickly sealed, crisped and cooked if not too thick.	A method of frying food by submerging it completely in fat. Common as a commercial means of cooking fast food, it is also a good method of preparing fine ingredients when carried out by a skilled cook. Savoury and sweet items can be deep-fried, from plain ingredients to delicate	

			<p>croquettes and fritters, light doughnuts, crisp pastries and exotic batters.</p> <p>Carried out in deep pans in the Western kitchen or in the craved base of the Oriental wok, this is an international method.</p> <p>The wok may be traditional for deep-frying a few small items in a comparatively small amount of oil, but when cooking large items, such as fish fillets, or a large batch of food cut in small pieces, a deep pan is essential to prevent the fat from boiling over. The pan should be no more than a third filled with cold fat as this level rises when ingredients are added and the fat bubbles up and spits.</p> <p>Deep-frying is carried out at a high temperature so that the food is sealed, becomes crisp and browns quickly. If</p>	
--	--	--	--	--

			<p>the fat is not hot enough, some is absorbed by the food and the result is greasy. Also, at too low a temperature the outside does not become crisp or it takes too long to do so, forming a thick, often hard and greasy, crust.</p>	
	Fry	<p>To cook food in hot fat or oil at temperatures which seal the surface rapidly. May be in shallow or deep fat or oil.</p>	<p>Cooking food in hot fat. Different types of fat may be used, including lard, dripping, butter or oil. Fat can be heated to a far higher temperature than water so this is often a fierce cooking method. The type and amount of fat used depends on the particular method and the result required. The minimum fat can be used to prevent food from sticking to the pan; a shallow layer can be used; or the food can be submerged in fat. When the minimum of fat is used, it may form the base for a sauce or, in the case of butter or olive oil, it may be</p>	

			<p>used to dress the cooked food.</p> <p>The fat is usually heated before the food is added to the pan so that the surface of the food becomes crisp and browns quickly before any juices are released. This produces the characteristic flavor and crisp texture of fried food.</p> <p>A wide range of foods can be fried, including savoury and sweet items. Fish, poultry, meat and vegetables can all be cooked by this method. In savoury cooking, frying may be the first stage in the preparation of a dish, especially for onions, garlic and vegetables used to flavor moist dishes. Deep-frying and stir-frying are popular methods for fast-food restaurants and take-away vendors.</p>	
	Render	To heat animal fat tissues so that the fat		

		content is released and can be separated from the remaining tissue. Usually done in a heavy pan over a low heat or in the oven at 150C.		
	Sauté	To shallow fry food in hot fat or oil while shaking or tossing the ingredients so as to cook it and/or brown the surface. From the French sauter, to jump, from the jumping of the food as it is tossed around the pan.	<p>To cook meat, fish or vegetables in fat until brown, using a fry pan, a sauté pan or even a heavy saucepan. Small items are cooked uncovered, but slightly thicker pieces (chicken, for example) sometimes need to be covered after browning, to complete the cooking. The process sometimes consists of frying food (which may be already cooked) while vigorously shaking the pan, which prevents it from sticking and ensures it is cooked on all sides. A sauce or gravy may be made by deglazing the cooking pan.</p> <p>Sauté potatoes are made with slices of raw or cooked potato, fried in butter</p>	



			<p>or oil until golden. They are usually flavoured with parsley or garlic, or mixed with truffles or sweated sliced onions.</p> <p>Sautés of meat or fish are dished in which the meat is cut into uniform pieces, sautéed over a brisk heat, and then moistened and covered until the cooking is completed. The cooking liquid is reduced, thickened and sometimes strained to form the sauce. A garnish may be added during cooking.</p>	
เคลือบ	Coat	To cover pieces of cooked or uncooked food with a liquid which sticks to the surface, e.g. sauce, batter, melted butter or a glaze, or a breadcrumbs, either to seal in flavor, to add flavor or to improve the appearance.	To cover an item with a batter, sauce or other preparation in order to protect it during cooking or improve its appearance or taste. Food is dipped in batter or coated in egg and breadcrumbs to protect it during deep-frying (in particular, fish and seafood or	

			<p>vegetable and offal fritters).</p> <p>Traditionally, before refrigerators and freezers were common, a coating of fat was applied to prevent air from entering and spoiling pots of cooked food. A layer of clarified butter or other set fat is the classic topping for pates and terrines. Confits should always be completely coated with fat for better preservation. A layer of olive oil (or other oil) on the surface of some preserves serves the same purpose.</p> <p>In patisseries, petits fours, cakes, sweets (candies) and chocolates can be coated with chocolate, icing (frosting) or glazed sugar. Individual ice creams can be coated with chocolate or praline.</p> <p>In the food industry, many foodstuffs are coated with a neutral substance to</p>	
--	--	--	--	--

			<p>improve presentation and extend shelf-life (especially delicatessen sausages).</p> <p>'Coated' coffee has been treated to make the beans black and shiny.</p>	
	Deep fry	<p>To cook food by immersing it in and covering it with hot fat or oil at a temperature between 175 and 195c. The food is quickly sealed, crisped and cooked if not too thick.</p>	<p>A method of frying food by submerging it completely in fat.</p> <p>Common as a commercial means of cooking fast food, it is also a good method of preparing fine ingredients when carried out by a skilled cook.</p> <p>Savoury and sweet items can be deep-fried, from plain ingredients to delicate croquettes and fritters, light doughnuts, crisp pastries and exotic batters.</p> <p>Carried out in deep pans in the Western kitchen or in the craved base of the Oriental wok, this is an international method.</p> <p>The wok may be traditional for deep-</p>	

			<p>frying a few small items in a comparatively small amount of oil, but when cooking large items, such as fish fillets, or a large batch of food cut in small pieces, a deep pan is essential to prevent the fat from boiling over. The pan should be no more than a third filled with cold fat as this level rises when ingredients are added and the fat bubbles up and spits.</p> <p>Deep-frying is carried out at a high temperature so that the food is sealed, becomes crisp and browns quickly. If the fat is not hot enough, some is absorbed by the food and the result is greasy. Also, at too low a temperature the outside does not become crisp or it takes too long to do so, forming a thick, often hard and greasy, crust.</p>	
	Pan fry	To cook in a frying pan with a small	-	

		quantity of fat or oil		
	Stir-fry	To cook small thin pieces of meat or vegetables very rapidly using hot oil in a wok but continuously moving them and turning them over. Used extensively in preparing Chinese food.	<p>Sautéing and stir-frying are both methods of frying over high heat, turning or stirring the food constantly.</p> <p>Deep-frying and stir-frying are popular methods for fast-food restaurants and take-away vendors.</p>	
ทอด	Deep fry	To cook food by immersing it in and covering it with hot fat or oil at a temperature between 175 and 195c. The food is quickly sealed, crisped and cooked if not too thick.	<p>A method of frying food by submerging it completely in fat.</p> <p>Common as a commercial means of cooking fast food, it is also a good method of preparing fine ingredients when carried out by a skilled cook.</p> <p>Savoury and sweet items can be deep-fried, from plain ingredients to delicate croquettes and fritters, light doughnuts, crisp pastries and exotic batters.</p> <p>Carried out in deep pans in the Western kitchen or in the craved base of the</p>	

			<p>Oriental wok, this is an international method.</p> <p>The wok may be traditional for deep-frying a few small items in a comparatively small amount of oil, but when cooking large items, such as fish fillets, or a large batch of food cut in small pieces, a deep pan is essential to prevent the fat from boiling over. The pan should be no more than a third filled with cold fat as this level rises when ingredients are added and the fat bubbles up and spits.</p> <p>Deep-frying is carried out at a high temperature so that the food is sealed, becomes crisp and browns quickly. If the fat is not hot enough, some is absorbed by the food and the result is greasy. Also, at too low a temperature the outside does not become crisp or it</p>	
--	--	--	--	--

			takes too long to do so, forming a thick, often hard and greasy, crust.	
	Fry	To cook food in hot fat or oil at temperatures which seal the surface rapidly. May be in shallow or deep fat or oil.	<p>Cooking food in hot fat. Different types of fat may be used, including lard, dripping, butter or oil. Fat can be heated to a far higher temperature than water so this is often a fierce cooking method. The type and amount of fat used depends on the particular method and the result required. The minimum fat can be used to prevent food from sticking to the pan; a shallow layer can be used; or the food can be submerged in fat. When the minimum of fat is used, it may form the based for a sauce or, in the case of butter or olive oil, it may be used to dress the cooked food.</p> <p>The fat is usually heated before the food is added to the pan so that the surface of the food becomes crisp and</p>	

			<p>browns quickly before any juices are released. This produces the characteristic flavor and crisp texture of fried food.</p> <p>A wide range of foods can be fried, including savoury and sweet items. Fish, poultry, meat and vegetables can all be cooked by this method. In savoury cooking, frying may be the first stage in the preparation of a dish, especially for onions, garlic and vegetables used to flavor moist dishes. Deep-frying and stir-frying are popular methods for fast-food restaurants and take-away vendors.</p>	
វាល	Dry-fry	To heat and cook food in a frying pan without oil or fat. Suitable for fatty foods or for non fatty foods using, with care, a non stick frying pan. Often used to prepare spices.	-	



	Fry	<p>To cook food in hot fat or oil at temperatures which seal the surface rapidly. May be in shallow or deep fat or oil.</p>	<p>Cooking food in hot fat. Different types of fat may be used, including lard, dripping, butter or oil. Fat can be heated to a far higher temperature than water so this is often a fierce cooking method. The type and amount of fat used depends on the particular method and the result required. The minimum fat can be used to prevent food from sticking to the pan; a shallow layer can be used; or the food can be submerged in fat. When the minimum of fat is used, it may form the base for a sauce or, in the case of butter or olive oil, it may be used to dress the cooked food.</p> <p>The fat is usually heated before the food is added to the pan so that the surface of the food becomes crisp and browns quickly before any juices are released. This produces the</p>	
--	-----	---	--	--

			<p>characteristic flavor and crisp texture of fried food.</p> <p>A wide range of foods can be fried, including savoury and sweet items. Fish, poultry, meat and vegetables can all be cooked by this method. In savoury cooking, frying may be the first stage in the preparation of a dish, especially for onions, garlic and vegetables used to flavor moist dishes. Deep-frying and stir-frying are popular methods for fast-food restaurants and take-away vendors.</p>	
	Half-cooked		-	<p>The Free Dictionary</p> <p>not cook thoroughly</p>
	Parboil	To boil foods until they are about half cooked.	-	

## 2. ครก

ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ	ความหมาย		
		International Dictionary of food and cooking	Larousse Gastronomique	Other Source
โขลก	Pound	1. To bruise, break up and crush any hard food item to reduce it to smooth consistency or a fine powder. Once done in a pestle and mortar but now usually done by mechanical means. E.g. food processor, grinder or powder mill. 2. To beat meat with a bat or specially shaped hammer in order to tenderize it or flatten it into e.g. an escalope	-	
ตำ	Pound	1. To bruise, break up and crush any hard food item to reduce it to smooth consistency or a fine powder. Once done in a pestle and mortar but now	-	

		usually done by mechanical means. E.g. food processor, grinder or powder mill. 2. To beat meat with a bat or specially shaped hammer in order to tenderize it or flatten it into e.g. an escalope		
ကုဉ်	Crack	-	-	Cambridge Dictionaries Online
				To break something so that it does not separate, but very thin lines appear on its surface, or to become broken in this way
				The Free Dictionary
				To cause to break without complete separation of parts
				Oxford Dictionaries
				To break or cause to break without a complete separation of the parts

	Crush	To squeeze or press a solid so as to extract liquid, to turn it into a semi-solid or to reduce it to smaller particles.	-	
	Smash	-	-	Cambridge Dictionaries Online
				To cause something to break noisily into a lot of small pieces
				The Free Dictionary
				To break (something) into pieces suddenly, noisily, and violently; shatter
				Oxford Dictionaries
				To violently break (something) into pieces
ပြဲ	Crack	-	-	Cambridge Dictionaries Online
				To break something so that it does not separate, but very thin lines appear on its surface, or

				to become broken in this way
				The Free Dictionary
				To cause to break without complete separation of parts
				Oxford Dictionaries
				To break or cause to break without a complete separation of the parts
	Clench	-	-	Cambridge Dictionaries Online
				To close or hold something very tightly
				The Free Dictionary
				To grasp or grip tightly
				Oxford Dictionaries

				(with reference to the fingers or hand) To close into a tight ball
	Crush	To squeeze or press a solid so as to extract liquid, to turn it into a semi-solid or to reduce it to smaller particles.	-	
	Grind	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. To reduce hard substances such as coffee beans, nuts, spices, dried roots and cereals to a fine powder using either a pestle and mortar, a food processor, an electric or hand operated rotary grinder or a food mill.</li> <li>2. (USA) to mince meat (as in 'ground beef')</li> </ol>	-	

## 3. เต่า

ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ	ความหมาย		
		International Dictionary of food and cooking	Larousse Gastronomique	Other Source
เต่า	Broil	See also grill	See grilling	
	Dry-fry	To heat and cook food in a frying pan without oil or fat. Suitable for fatty foods or for non fatty foods using, with care, a non stick frying pan. Often used to prepare spices.	-	
	Grill	To cook food by direct radiant heat over or under a heat source e.g. barbecue or grill. A quick method of cooking to a crisp brown finish without added fat or oil.	A method of cooking by intense heat, the nourishing juices being sealed into the meat by the crust formed on the surface. The fuel traditionally used for grilling is small charcoal. The charcoal, when thoroughly alight, is spread out to form a bed in a grill pan with a well-regulated draught. This bed of charcoal varies in depth according to the size	



			<p>and kind of meat to be grilled. The food is cooked over the hot coals. When using a gas or electric grill, the food is usually cooked under the heat source.</p> <p>The grill must be scrupulously clean and heated before the meat is laid upon it or under it. The food to be grilled must be basted with clarified butter, oil or fat, and seasoned. Meat should be gently flattened and trimmed before cooking.</p> <p>Fish should be scored with a knife, well coated with butter and oil and seasoned. Fish that is rather dry has a tendency to stick to the bars of grill and should, therefore, be floured before being coated with butter or oil. This will form a covering that will enable the fish to cook without becoming too dry. Turn grilling meat or fish over once or twice</p>	
--	--	--	--	--

			<p>during cooking and baste frequently with the butter or oil, using a brush.</p> <p>Grill food is ready when it resists pressure if lightly touched with the fingertip. Tiny pinkish droplets appearing on the browned surface are another indication that it is fully cooked. Grilled white meat should be less browned than red meat and a less intense heat should be used. Grill fish at moderate heat and baste frequently.</p>	
	Roast	<p>To cook food in the oven by a combination of convected and radiated heat with good air circulation around it and usually with fat. The object is to brown the surface of the food, to make it crisp and tasty and to just cook the interior to the right degree. Generally used for meats and root vegetables.</p>	<p>Cooking meat, poultry, game or fish by exposing it to the heat of a naked flame or grill (spit-roasting) or to the radiant heat of an oven (Oven-roasting).</p> <p>Spit-roasting is considered best, but it is more difficult. Some cooks consider that oven-roasted meat is spoilt because it is subjected to humidity. It is a mistake to add water to the roasting</p>	

			<p>pan, because when this evaporates it tends to give a boiled taste to the meat. To ensure that the roast does not dry out or get too brown, particularly when it is to be cooked for a long time, it may be barded. The other preliminary processed are interlarding and larding. Many joints can also be stuffed before roasting.</p> <p>Whichever method is used, the meat is first exposed to a high heat, which produces a surface crust and concentrates the juices inside the meat, conserving all its flavor. The meat should not be pierced while it is cooking or the juices will run out. The cooking temperature will depend on the type and the size of the joint.</p>	
	Sear	To brown food, esp. meat, in a very little hot fat or oil before grilling, roasting,	-	

		braising or stewing.		
ปิ้ง	Broil	See also grill	See grilling	
	Grill	To cook food by direct radiant heat over or under a heat source e.g. barbecue or grill. A quick method of cooking to a crisp brown finish without added fat or oil.	<p>A method of cooking by intense heat, the nourishing juices being sealed into the meat by the crust formed on the surface. The fuel traditionally used for grilling is small charcoal. The charcoal, when thoroughly alight, is spread out to form a bed in a grill pan with a well-regulated draught. This bed of charcoal varies in depth according to the size and kind of meat to be grilled. The food is cooked over the hot coals. When using a gas or electric grill, the food is usually cooked under the heat source.</p> <p>The grill must be scrupulously clean and heated before the meat is laid upon it or under it. The food to be grilled must be basted with clarified</p>	

			<p>butter, oil or fat, and seasoned. Meat should be gently flattened and trimmed before cooking.</p> <p>Fish should be scored with a knife, well coated with butter and oil and seasoned. Fish that is rather dry has a tendency to stick to the bars of grill and should, therefore, be floured before being coated with butter or oil. This will form a covering that will enable the fish to cook without becoming too dry. Turn grilling meat or fish over once or twice during cooking and baste frequently with the butter or oil, using a brush.</p> <p>Grill food is ready when it resists pressure if lightly touched with the fingertip. Tiny pinkish droplets appearing on the browned surface are another indication that it is fully cooked. Grilled white meat should be less</p>	
--	--	--	---	--

			browned than red meat and a less intense heat should be used. Grill fish at moderate heat and baste frequently.	
	Roast	To cook food in the oven by a combination of convected and radiated heat with good air circulation around it and usually with fat. The object is to brown the surface of the food, to make it crisp and tasty and to just cook the interior to the right degree. Generally used for meats and root vegetables.	<p>Cooking meat, poultry, game or fish by exposing it to the heat of a naked flame or grill (spit-roasting) or to the radiant heat of an oven (Oven-roasting).</p> <p>Spit-roasting is considered best, but it is more difficult. Some cooks consider that oven-roasted meat is spoilt because it is subjected to humidity. It is a mistake to add water to the roasting pan, because when this evaporates it tends to give a boiled taste to the meat. To ensure that the roast does not dry out or get too brown, particularly when it is to be cooked for a long time, it may be barded. The other preliminary processed are interlarding and larding. Many joints can also be stuffed before</p>	

			<p>roasting.</p> <p>Whichever method is used, the meat is first exposed to a high heat, which produces a surface crust and concentrates the juices inside the meat, conserving all its flavor. The meat should not be pierced while it is cooking or the juices will run out. The cooking temperature will depend on the type and the size of the joint.</p>	
	Toast	To brown bread, marshmallows, cheese and similar items under the grill or in front of a fire, or to brown bread in a toaster.	-	
ผิง	Bake	To cook in an oven with dry heat. Heat is transferred by radiation from the hot metal surfaces or by convection from natural or forced circulation of hot air or gas combustion products. Sometimes steam may be added to increase the	-	

		relative humidity and reduce the loss of weight by evaporation of water. Baked goods are usually brown on the outside.		
	Broil	See also grill	See grilling	
	Roast	To cook food in the oven by a combination of convected and radiated heat with good air circulation around it and usually with fat. The object is to brown the surface of the food, to make it crisp and tasty and to just cook the interior to the right degree. Generally used for meats and root vegetables.	<p>Cooking meat, poultry, game or fish by exposing it to the heat of a naked flame or grill (spit-roasting) or to the radiant heat of an oven (Oven-roasting).</p> <p>Spit-roasting is considered best, but it is more difficult. Some cooks consider that oven-roasted meat is spoilt because it is subjected to humidity. It is a mistake to add water to the roasting pan, because when this evaporates it tends to give a boiled taste to the meat. To ensure that the roast does not dry out or get too brown, particularly when it is to be cooked for a long time, it may be barded. The other preliminary processed are interlarding and larding.</p>	



			<p>Many joints can also be stuffed before roasting.</p> <p>Whichever method is used, the meat is first exposed to a high heat, which produces a surface crust and concentrates the juices inside the meat, conserving all its flavor. The meat should not be pierced while it is cooking or the juices will run out. The cooking temperature will depend on the type and the size of the joint.</p>	
	Toast	To brown bread, marshmallows, cheese and similar items under the grill or in front of a fire, or to brown bread in a toaster.	-	
ໄຟ	Broil	See also grill	See grilling	
	Burn	-	-	The Free Dictionary
				To make or produce by fire or heat

	Grill	<p>To cook food by direct radiant heat over or under a heat source e.g. barbecue or grill. A quick method of cooking to a crisp brown finish without added fat or oil.</p>	<p>A method of cooking by intense heat, the nourishing juices being sealed into the meat by the crust formed on the surface. The fuel traditionally used for grilling is small charcoal. The charcoal, when thoroughly alight, is spread out to form a bed in a grill pan with a well-regulated draught. This bed of charcoal varies in depth according to the size and kind of meat to be grilled. The food is cooked over the hot coals. When using a gas or electric grill, the food is usually cooked under the heat source.</p> <p>The grill must be scrupulously clean and heated before the meat is laid upon it or under it. The food to be grilled must be basted with clarified butter, oil or fat, and seasoned. Meat should be gently flattened and trimmed before cooking.</p>	
--	-------	--	---	--

			<p>Fish should be scored with a knife, well coated with butter and oil and seasoned. Fish that is rather dry has a tendency to stick to the bars of grill and should, therefore, be floured before being coated with butter or oil. This will form a covering that will enable the fish to cook without becoming too dry. Turn grilling meat or fish over once or twice during cooking and baste frequently with the butter or oil, using a brush.</p> <p>Grill food is ready when it resists pressure if lightly touched with the fingertip. Tiny pinkish droplets appearing on the browned surface are another indication that it is fully cooked. Grilled white meat should be less browned than red meat and a less intense heat should be used. Grill fish at moderate heat and baste frequently.</p>	
--	--	--	--	--

	Roast	<p>To cook food in the oven by a combination of convected and radiated heat with good air circulation around it and usually with fat. The object is to brown the surface of the food, to make it crisp and tasty and to just cook the interior to the right degree. Generally used for meats and root vegetables.</p>	<p>Cooking meat, poultry, game or fish by exposing it to the heat of a naked flame or grill (spit-roasting) or to the radiant heat of an oven (Oven-roasting).</p> <p>Spit-roasting is considered best, but it is more difficult. Some cooks consider that oven-roasted meat is spoilt because it is subjected to humidity. It is a mistake to add water to the roasting pan, because when this evaporates it tends to give a boiled taste to the meat. To ensure that the roast does not dry out or get too brown, particularly when it is to be cooked for a long time, it may be barded. The other preliminary processes are interlarding and larding. Many joints can also be stuffed before roasting.</p> <p>Whichever method is used, the meat is first exposed to a high heat, which</p>	
--	-------	---	---	--

			<p>produces a surface crust and concentrates the juices inside the meat, conserving all its flavor. The meat should not be pierced while it is cooking or the juices will run out. The cooking temperature will depend on the type and the size of the joint.</p>	
ย่าง	Barbecue	<p>A method of cooking food similar to grilling, generally in the open air over smoldering charcoal or some other form of radiant heat. The meats are often treated with spice mixture for examples see barbecue-, paprika-, juniper-, and fennel spice mix, Alternatively the equipment used for the same, Derived from the French barbe a queue (beard to tail) referring to the barbecuing of the whole animal.</p>	<p>An open-air cooking apparatus or outdoor grill, usually charcoal burning, for grilling or spit-roasting meat or fish and, by extension, a social occasion, much favoured in America and Australia.</p> <p>Almost anything can be grilled or roasted on a barbecue, with the exception of thin veal and delicate fish. Corn cobs, peppers, tomatoes and large mushrooms can be cooked directly on the grid, brushed with oil or melted butter and other vegetables</p>	

			(such as potatoes) can be enclosed in foil, or chopped and cooked inside sealed foil parcels. Cooking begins when the charcoal has reached the glowing ember stage.	
	Broil	See also grill	See grilling	
	Grill	To cook food by direct radiant heat over or under a heat source e.g. barbecue or grill. A quick method of cooking to a crisp brown finish without added fat or oil.	A method of cooking by intense heat, the nourishing juices being sealed into the meat by the crust formed on the surface. The fuel traditionally used for grilling is small charcoal. The charcoal, when thoroughly alight, is spread out to form a bed in a grill pan with a well-regulated draught. This bed of charcoal varies in depth according to the size and kind of meat to be grilled. The food is cooked over the hot coals. When using a gas or electric grill, the food is usually cooked under the heat source.	

			<p>The grill must be scrupulously clean and heated before the meat is laid upon it or under it. The food to be grilled must be basted with clarified butter, oil or fat, and seasoned. Meat should be gently flattened and trimmed before cooking.</p> <p>Fish should be scored with a knife, well coated with butter and oil and seasoned. Fish that is rather dry has a tendency to stick to the bars of grill and should, therefore, be floured before being coated with butter or oil. This will form a covering that will enable the fish to cook without becoming too dry. Turn grilling meat or fish over once or twice during cooking and baste frequently with the butter or oil, using a brush.</p> <p>Grill food is ready when it resists pressure if lightly touched with the</p>	
--	--	--	---	--

			<p>fingertip. Tiny pinkish droplets appearing on the browned surface are another indication that it is fully cooked. Grilled white meat should be less browned than red meat and a less intense heat should be used. Grill fish at moderate heat and baste frequently.</p>	
หลาม	Burn	-	-	The Free Dictionary
				To make or produce by fire or heat
	Grill	To cook food by direct radiant heat over or under a heat source e.g. barbecue or grill. A quick method of cooking to a crisp brown finish without added fat or oil.	A method of cooking by intense heat, the nourishing juices being sealed into the meat by the crust formed on the surface. The fuel traditionally used for grilling is small charcoal. The charcoal, when thoroughly alight, is spread out to form a bed in a grill pan with a well-regulated draught. This bed of charcoal varies in depth according to the size	



			<p>and kind of meat to be grilled. The food is cooked over the hot coals. When using a gas or electric grill, the food is usually cooked under the heat source.</p> <p>The grill must be scrupulously clean and heated before the meat is laid upon it or under it. The food to be grilled must be basted with clarified butter, oil or fat, and seasoned. Meat should be gently flattened and trimmed before cooking.</p> <p>Fish should be scored with a knife, well coated with butter and oil and seasoned. Fish that is rather dry has a tendency to stick to the bars of grill and should, therefore, be floured before being coated with butter or oil. This will form a covering that will enable the fish to cook without becoming too dry. Turn grilling meat or fish over once or twice</p>	
--	--	--	--	--

			<p>during cooking and baste frequently with the butter or oil, using a brush.</p> <p>Grill food is ready when it resists pressure if lightly touched with the fingertip. Tiny pinkish droplets appearing on the browned surface are another indication that it is fully cooked. Grilled white meat should be less browned than red meat and a less intense heat should be used. Grill fish at moderate heat and baste frequently.</p>	
	Roast	<p>To cook food in the oven by a combination of convected and radiated heat with good air circulation around it and usually with fat. The object is to brown the surface of the food, to make it crisp and tasty and to just cook the interior to the right degree. Generally used for meats and root vegetables.</p>	<p>Cooking meat, poultry, game or fish by exposing it to the heat of a naked flame or grill (spit-roasting) or to the radiant heat of an oven (Oven-roasting).</p> <p>Spit-roasting is considered best, but it is more difficult. Some cooks consider that oven-roasted meat is spoilt because it is subjected to humidity. It is a mistake to add water to the roasting</p>	

			<p>pan, because when this evaporates it tends to give a boiled taste to the meat. To ensure that the roast does not dry out or get too brown, particularly when it is to be cooked for a long time, it may be barded. The other preliminary processed are interlarding and larding. Many joints can also be stuffed before roasting.</p> <p>Whichever method is used, the meat is first exposed to a high heat, which produces a surface crust and concentrates the juices inside the meat, conserving all its flavor. The meat should not be pierced while it is cooking or the juices will run out. The cooking temperature will depend on the type and the size of the joint.</p>	
--	--	--	--	--

## 4. ทัพพี

ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ	ความหมาย		
		International Dictionary of food and cooking	Larousse Gastronomique	Other Source
กวน	Stir	To agitate a liquid, semi-solid, or powder mixture with a spoon or spatula to bring to a uniform consistency or a liquid mixture to prevent sticking or burning during heating.	To agitate ingredients with a spatula, wooden spoon or whisk, either before or during cooking, to ensure that the mixture is smooth and free from lumps and/or that it does not stick to the pan while cooking.  Rice and pasta need to be stirred as soon as they are immersed in boiling water.	
คน	Mix	To combine two or more ingredients so that they are intimately and irrevocably mingled.	-	

	Stir	To agitate a liquid, semi-solid, or powder mixture with a spoon or spatula to bring to a uniform consistency or a liquid mixture to prevent sticking or burning during heating.	<p>To agitate ingredients with a spatula, wooden spoon or whisk, either before or during cooking, to ensure that the mixture is smooth and free from lumps and/or that it does not stick to the pan while cooking.</p> <p>Rice and pasta need to be stirred as soon as they are immersed in boiling water.</p>	
ช้อน	Scoop	-	-	Cambridge Dictionaries Online
				To <a href="#">move</a> something with a scoop or with something used as a scoop
				The Free Dictionary
				To take up or dip into with or as if with a scoop, to gather or collect swiftly and unceremoniously; grab
				Oxford Dictionaries

				To pick up and move (something) with a scoop
	Skim	To remove surface layers of fat, froth and scum from a simmering stock, sauce, soup, stew or jam, using a ladle, spoon or skimmer. Occasionally adsorbent kitchen paper is used esp. to remove the last traces of fat from a consommé.	<p>To remove the scum that rises to the surface of a stock, soup, sauce or ragout when it is boiled. The skimming is carried out with a spoon, a special skimmer or a small ladle.</p> <p>Skimming is also the term for removing cream from unhomogenized milk. The process occurs spontaneously after 24 hours if whole fresh unhomogenized milk is allowed to stand; the cream rises to the surface and can be easily removed, particularly for use in home baking. In the dairy industry, centrifugal skimming machines are used. Milk is widely sold as full cream, semi-skimmed or skimmed.</p>	

## 5. มีด

ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ	ความหมาย		
		International Dictionary of food and cooking	Larousse Gastronomique	Other Source
ขูด	Remove	-	-	Cambridge Dictionaries Online
				To take something or someone away from somewhere, or off something
				The Free Dictionary
				To take off, to take away; withdraw
				Oxford Dictionaries
				To abolish or get rid of
	Scale	To remove the scale from the fish.	To remove the scales from a fish. This task is made easier by using a scaler, which is a scraping device with vertically toothed blades, but a scallop	

			shell can also be used.	
	Scrape	-	-	Cambridge Dictionaries Online
				To remove an unwanted covering or a top layer from something, especially using a sharp edge or something rough
				The Free Dictionary
				To remove (an outer layer, for example) from a surface by forceful strokes of an edged or rough instrument
				Oxford Dictionaries
				To drag or pull a hard or sharp implement across (a surface or object) so as to remove dirt or other matter
	Trim	1. To remove unwanted bits such as fat, gristle, tendons, blood vessels, feet, etc. from meat or poultry or fins	To remove all the inferior, unsuitable or inedible parts from food before cooking.  Some cooked items or dishes are	



		2. To cut to a pleasing shape	trimmed to improve their appearance before serving. For example, poached eggs are trimmed after cooking to remove the rough edges.	
ခွဲ	Break			Cambridge Dictionaries Online
				To (cause something to) divide into two or more parts or groups
				The Free Dictionary
				To divide into pieces, as by bending or cutting, To separate into components or parts
				Oxford Dictionaries
	Chop	To divide food into pieces of varying size using a knife or cleaver on a	The technique of cutting food into very small pieces, using either a knife or a	

		chopping board.	hand chopper or food processor. The resulting food is cut into small pieces, fairly even in size (but not as precisely as dicing) and the texture varies from very coarse to very fine, depending on requirements.	
	Open	-	-	<p>Cambridge Dictionaries Online</p> <p>To move something to a position that is not closed, or to make something change to a position that is not closed</p> <p>The Free Dictionary</p> <p>To make or force an opening in</p> <p>Oxford Dictionaries</p> <p>To unfold or be unfolded; spread out</p>
	Slit	-	To open a fish slightly so that the cooking heat can penetrate the flesh more quickly (while also preventing it	

			dying out), or to cut a pocket in a served with lightly peppered, mint leaves and lettuce leaves.	
เฉือน	Carve	To cut slices of cooked meat from a large joint serving or any similar operation. Meat that is roasted is usually left to rest for 10-20 minutes to improve its texture for carving.	<p>The action of slicing or cutting up meat, poultry, game or fish into sections, either for serving or for further preparation.</p> <p>In ancient times, specialist carvers gave courses in cutting up and carving, using wooden 'chickens' with pieces that could be fitted together again. In the 17<sup>th</sup> century, young gentlemen were trained in the carving of meat and thus learned how to distinguish the best joints: 'the wing of the birds who scratch at the earth with their feet; the leg of birds who live in the air; the white meat of large roast poultry; the skin and the ears of a suckling pig; the saddle and the legs of hares and rabbits'.</p>	

			<p>Large fish, such as salmon or pike, were cut in two, and the front portion, considered the most delicate, was placed at the head of the table, where the honoured guest sat.</p> <p>Modern carvers, particularly in the catering trade, must combine culinary competence with a knowledge of anatomy, manual dexterity and a certain panache. Each joint of meat or species of poultry requires a particular carving technique. As a general rule, meat is carved perpendicularly to the direction of the muscle fibres; the slices should be large as possible and of even thickness.</p>	
	Pare	To peel thinly e.g. skins from potatoes, apples, etc.	-	
	Slice	To cut into thin sheets.	-	
	Trim	1. To remove unwanted bits such	To remove all the inferior, unsuitable	

		<p>as fat, gristle, tendons, blood vessels, feet, etc. from meat or poultry or fins</p> <p>2. To cut to a pleasing shape</p>	<p>or inedible parts from food before cooking.</p> <p>Some cooked items or dishes are trimmed to improve their appearance before serving. For example, poached eggs are trimmed after cooking to remove the rough edges.</p>	
ชำแหละ	Carve	<p>To cut slices of cooked meat from a large joint serving or any similar operation. Meat that is roasted is usually left to rest for 10-20 minutes to improve its texture for carving.</p>	<p>The action of slicing or cutting up meat, poultry, game or fish into sections, either for serving or for further preparation.</p> <p>In ancient times, specialist carvers gave courses in cutting up and carving, using wooden 'chickens' with pieces that could be fitted together again. In the 17<sup>th</sup> century, young gentlemen were trained in the carving of meat and thus learned how to distinguish the best joints: 'the wing of the birds who scratch at the earth with their feet; the</p>	

			<p>leg of birds who live in the air; the white meat of large roast poultry; the skin and the ears of a suckling pig; the saddle and the legs of hares and rabbits'.</p> <p>Large fish, such as salmon or pike, were cut in two, and the front portion, considered the most delicate, was placed at the head of the table, where the honoured guest sat.</p> <p>Modern carvers, particularly in the catering trade, must combine culinary competence with a knowledge of anatomy, manual dexterity and a certain panache. Each joint of meat or species of poultry requires a particular carving technique. As a general rule, meat is carved perpendicularly to the direction of the muscle fibres; the slices should be large as possible and of even thickness.</p>	
--	--	--	---	--

	Cut	To use a knife or scissors to divide solid foods into smaller pieces.	-	
	Debone	-	-	The Free Dictionary
				To remove the bones from
				Oxford Dictionaries
				To remove the bones from (meat or fish) before cooking
ตัด	Cut	To use a knife or scissors to divide solid foods into smaller pieces.	-	
	Slash	-	-	Cambridge Dictionaries Online
				To cut with a sharp blade using a quick, strong movement
				The Free Dictionary
				To cut or form by cutting with forceful sweeping strokes:

				Oxford Dictionaries
				To cut with a wide, sweeping movement, typically using a knife or sword
ເຕົ້ອ	Cut	To use a knife or scissors to divide solid foods into smaller pieces.	-	
	Slice	To cut into thin sheets.	-	
ປັ່ງ	Cut	To use a knife or scissors to divide solid foods into smaller pieces.	-	
	Score	To make shallow cuts (1 to 4 mm) in the surface of food using the point of an office knife, to assist marinating, or skinning, or in the case of skin on the surface of meat to assist the rendering of the subcutaneous fat and to prevent the shrinking of the skin from distorting the shape if the meat, or to make indentations in a cake biscuit or scone, etc, to assist portioning.	<p>Making a shallow incision, using a small knife or cutter in the skin of a fruit, vegetable or nut. Scoring an apple around its circumference prevents it from bursting during baking, while scoring chestnuts makes them easier to peel.</p> <p>Designs can be scored with the point of a knife or the prongs of a fork on top of a cake, pie or biscuit that has</p>	



			been brushed with beaten egg and is ready to bake.	
ฝาน	Cut	To use a knife or scissors to divide solid foods into smaller pieces.	-	
	Slice	To cut into thin sheets.	-	
แล้	Carve	To cut slices of cooked meat from a large joint serving or any similar operation. Meat that is roasted is usually left to rest for 10-20 minutes to improve its texture for carving.	<p>The action of slicing or cutting up meat, poultry, game or fish into sections, either for serving or for further preparation.</p> <p>In ancient times, specialist carvers gave courses in cutting up and carving, using wooden 'chickens' with pieces that could be fitted together again. In the 17<sup>th</sup> century, young gentlemen were trained in the carving of meat and thus learned how to distinguish the best joints: 'the wing of the birds who scratch at the earth with their feet; the leg of birds who live in the air; the white meat of large roast poultry; the skin and</p>	

			<p>the ears of a suckling pig; the saddle and the legs of hares and rabbits’.</p> <p>Large fish, such as salmon or pike, were cut in two, and the front portion, considered the most delicate, was placed at the head of the table, where the honoured guest sat.</p> <p>Modern carvers, particularly in the catering trade, must combine culinary competence with a knowledge of anatomy, manual dexterity and a certain panache. Each joint of meat or species of poultry requires a particular carving technique. As a general rule, meat is carved perpendicularly to the direction of the muscle fibres; the slices should be large as possible and of even thickness.</p>	
	Cut	To use a knife or scissors to divide solid foods into smaller pieces.	-	

	Filet	-	The process of removing the fillets from a whole fish that has been cleaned, by cutting the flesh off the main backbone. Small bones and some stray larger bones may remain in the fillet, but this essentially a boneless cut. Stray bones should be removed before cooking. A filleting knife has a long, narrow and flexible blade.	
	Slice	To cut into thin sheets		
ເລາະ	Debone	-	-	The Free Dictionary
				To remove the bones from
				Oxford Dictionaries
				To remove the bones from (meat or fish) before cooking
	Remove	-	-	Cambridge Dictionaries Online
				To take something or someone away

				from somewhere, or off something
				The Free Dictionary
				To take off, to take away; withdraw
				Oxford Dictionaries
				To abolish or get rid of
	Trim	<p>1. To remove unwanted bits such as fat, gristle, tendons, blood vessels, feet, etc. from meat or poultry or fins</p> <p>2. To cut to a pleasing shape</p>	<p>To remove all the inferior, unsuitable or inedible parts from food before cooking.</p> <p>Some cooked items or dishes are trimmed to improve their appearance before serving. For example, poached eggs are trimmed after cooking to remove the rough edges.</p>	
หั่น	Cut	To use a knife or scissors to divide solid foods into smaller pieces	-	
	Slice	To cut into thin sheets	-	

## 6. มื้อ

ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ	ความหมาย		
		International Dictionary of food and cooking	Larousse Gastronomique	
ขยำ	Knead	To mix a stiff dough by repeatedly compressing it and folding in or over, this may be done manually or mechanically by using a dough hook at slow speed. In the case of bread doughs made from strong flour it is used to develop sheets of gluten in the mixture and to incorporate air. The air acts as nuclei for the formation of bubbles of carbon dioxide during rising and proving, the gluten sheets facilitate their retention in the cooking dough.	The process by which a mixture or dough is made smoother and, sometimes, more elastic. In bread doughs or other yeast doughs, made using strong flour with a high gluten content, kneading develops the gluten in the flour. This makes the dough tough and elastic, trapping gas produced by fermenting yeast and making the risen dough light in texture. Yeast doughs are usually kneaded by applying a firm pressing turning and stretching action with the hand. They are usually kneaded for about 10	

			<p>minutes, until quite springy. Light, brief kneading from a few seconds to a minute is enough to make a soft baking powder dough smooth, for preparing scones or soda bread.</p> <p>Over-kneading this type of dough will toughen it and spoil its texture. Paste dough and similar stiff mixtures are kneaded firmly and for almost as long as yeast dough, until smooth.</p>	
	Mix	To combine two or more ingredients so that they are intimately and irrevocably mingled.	-	
	Squeeze	-	-	<p>Cambridge Dictionaries Online</p> <p>To press something firmly, especially from all sides in order to change its shape, reduce its size, or remove liquid from it</p> <p>The Free Dictionary</p> <p>To press hard on or together; compress</p>

				Oxford Dictionaries
				To firmly press (something soft or yielding), typically with one's fingers
นวด	Knead	To mix a stiff dough by repeatedly compressing it and folding in or over, this may be done manually or mechanically by using a dough hook at slow speed. In the case of bread doughs made from strong flour it is used to develop sheets of gluten in the mixture and to incorporate air. The air acts as nuclei for the formation of bubbles of carbon dioxide during rising and proving, the gluten sheets facilitate their retention in the cooking dough.	The process by which a mixture or dough is made smoother and, sometimes, more elastic. In bread doughs or other yeast doughs, made using strong flour with a high gluten content, kneading develops the gluten in the flour. This makes the dough tough and elastic, trapping gas produced by fermenting yeast and making the risen dough light in texture. Yeast doughs are usually kneaded by applying a firm pressing turning and stretching action with the hand. They are usually kneaded for about 10	

			<p>minutes, until quite springy. Light, brief kneading from a few seconds to a minute is enough to make a soft baking powder dough smooth, for preparing scones or soda bread. Over-kneading this type of dough will toughen it and spoil its texture. Paste dough and similar stiff mixtures are kneaded firmly and for almost as long as yeast dough, until smooth.</p>	
--	--	--	---	--

## 7. มือหรือช้อน

ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ	ความหมาย		
		International Dictionary of food and cooking	Larousse Gastronomique	Other Source
คลุก	Mix	To combine two or more ingredients so that they are intimately and irrevocably mingled.	-	



	Roll	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. To thin out, e.g. pastry or dough, with a rolling pin by compressing it between the rolling pin and a flat surface with a to and fro rolling motion. More accurately, to roll out</li> <li>2. To form in to a cylinder. More accurately, to roll up</li> </ol>	-	
	Toss	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. To turn over food, usually with two spoons, so that it becomes coated with a dressing, e.g. melted butter on vegetables or vinaigrette dressing on salads</li> <li>2. To coat pieces of food with a powder such as flour by shaking them together in a bag</li> <li>3. To turn something being cooked in a frying pan by throwing it into the air with a flicking motion of the pan and catching it</li> </ol>	-	

เคล้า	Combine	To mix ingredients together.	-	
	Fold	The procedure of combining one ingredient with a liquid or semi-solid either of which contains entrapped air bubbles, so as not to break down or release the air, usually by very gentle cutting and turning with a metal spoon or spatula as e.g. icing sugar into whisked egg white, flour into an egg/fat/sugar batter, whisked egg white into an egg milk mixture.	-	
	Mix	To combine two or more ingredients so that they are intimately and irrevocably mingled.	-	
	Rub in	To combine hard fat with flour and other dry ingredients using the tips of the fingers or a food processor so as to end up with a dry flowable mixture resembling breadcrumbs in which small	To mix fat into dry ingredients, usually flour, using the fingertips to achieve a crumbly consistency similar to breadcrumbs. This is done fairly rapidly by pinching or rubbing the small pieces	

		<p>particles of solid fat are coated with the dry ingredients.</p>	<p>of fat with the flour, allowing it to drop back into the bowl. The technique is quick, cool and light; the palms of the hands should remain clean. The aim is to incorporate some air as well as combining fat with flour, without melting it or reducing the mixture to a paste. If the rubbed-in mixture is to be bound together, for example into a dough, a little is added after rubbing in. A food processor is often used for this technique, but care must be taken to avoid over processing the mixture into a paste.</p>	
	Toss	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. To turn over food, usually with two spoons, so that it becomes coated with a dressing, e.g. melted butter on vegetables or vinaigrette dressing on salads</li> <li>2. To coat pieces of food with a</li> </ol>	-	

		<p>powder such as flour by shaking them together in a bag</p> <p>3. To turn something being cooked in a frying pan by throwing it into the air with a flicking motion of the pan and catching it</p>		
ผสม	Combine	To mix ingredients together.	-	
	Mix	To combine two or more ingredients so that they are intimately and irrevocably mingled.	-	
ย่ำ	Mix	To combine two or more ingredients so that they are intimately and irrevocably mingled.	-	

## 8. หม้อ

ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ	ความหมาย		
		International Dictionary of food and cooking	Larousse Gastronomique	Other Source
แกง	Boil	To cook in water or a water based liquid as its boiling point and with sufficient heat input to generate bubbles of steam which agitate and stir the mixture.	-	
	Make a broth	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The liquid in which meat or fish had been boiled together with herbs, vegetables and spices (original meaning)</li> <li>2. Stock, brunoise vegetables and either barley or rice simmered with a BG and seasoning and finished with chopped parsley.</li> </ol>	-	
	Make a curry	1. (En / Fr) masc. A general term	The idea of curry as a dish flavoured	Cambridge Dictionaries Online

		<p>for highly spiced cooked dishes of meat, vegetables, fish, pulses, etc. originating from India and SEA, popular in the West, often containing varying proportions of hot chillis. Curry means mixture in Hindi and the dish got its name when foreigners asked what was being cooked and were told a mixture</p> <p>2. (In) A stew with a pungent aromatic sauce made by browning onion in ghee, separating, adding meat which has been defatted and deghostled to the fat, searing this, adding aromatics and frying over medium heat until the fat separates, then adding salt, water and chillis or sweet</p>	<p>with curry powder was a British invention or, more appropriately, a misrepresentation of spiced Indian dishes. Curry does not exist in traditional Indian cooking as a particular dish seasoned with a set mixture of spices. However, the name has been adopted by some Indian restaurants, often to describe a range of inferior dishes prepared by simmering different ingredients in a standard sauce. The sauce is often varied by increasing the quantity of chilli powder to produce mild, medium or hot curries.</p> <p>In Europe the mixtures were prepared to fixed formulas during the era of the East Indian Company and sold by the Dutch and British; the first were published at the beginning of the</p>	<p>To make a curry with something</p> <p>Oxford Dictionaries</p> <p>To prepare or flavour with a sauce of hot-tasting spices</p>
--	--	---	---	--

		peppers, simmering for a long period adding water as necessary and finally adding onions and other vegetables towards the end [also called turr-carri (In)]	18 <sup>th</sup> century.  A typical contemporary curry powder may include, for example, turmeric, coriander, cumin, pepper, cloves, cardamom, ginger, nutmeg, tamarind and chilli pepper. It may be further seasoned with fennel, caraway, ajowan seeds, dried basil, mustard seeds and cinnamon.	
เคี่ยว	Simmer	To keep a liquid at a temperature just below boiling point around 95 to 97 C for pure water, but around 87C for meat. The heat input necessary to maintain this temperature with a heat source under the pan will cause slight movement of the surface of the liquid but no evolution of steam bubbles. The lower temperature is best for extracting the maximum flavor from meat, bones and vegetables as in making stock, but	To cook food slowly and steadily in a sauce or other liquid over a gentle heat, just below boiling point, so that the surface of the liquid bubbles occasionally. When cooking poached dishes the liquid should be kept simmering. Meat for simmering or stewing comprises the tougher cuts, which become tender and tasty when cooked for a long time in seasoned stock, wine or beer.	

		speed of extraction is increased with the temperature [also called to seethe]		
ตุ๋น	Braise	To cook previously browned food in just enough liquid to cover it in a pan with a very tight fitting lid which reduces evaporation. The cooking is very slow and the meat is usually placed on a mirepoix of vegetables. Braising is often finished in the oven after bringing to the boil on top of the stove.	<p>A moist cooking method using a little liquid that barely simmers at a low temperature on the top of the stove or in the oven.</p> <p>When cooking was carried out directly on the hearth, braising meant cooking slowly in hot embers. The cooking container had a lid with a rim on which embers could be placed, so that heat came from both above and below.</p> <p>In modern cookery, braising is used for semi-tough cuts of meat, large poultry and also for some vegetables, such as cabbage, chicory (endive), artichokes and lettuce.</p> <p>As well as being long and slow, and therefore useful for rendering tough or</p>	



			firm foods tender, braising is a delicate method of cooking certain firm-fleshed fish, such as monkfish, carp and salmon.	
	Double boil	Two saucepans which fit together one on the other, The top one contains the food to be cooked and the lower one which is directly on the heat contains boiling or hot water, used to limit the temperature of the food being cooked and to prevent burning esp. when melting chocolate, thickening with egg yolk, etc. [also called double saucepan]	-	<p>Wikipedia The Free Encyclopedia</p> <p>To heat materials gently and gradually to fixed temperatures, or to keep materials warm over a period of time</p>
	Stew	To simmer meat and poultry with cooking liquor and vegetables in a heavy pan with a tight fitting lid or to cook fruit in water until soft, possibly with the addition of a sweetening agent.	The term for long slow cooking in liquid. This may be carried out on the stove top or in the oven, but in either case the temperature should be kept low enough to prevent the liquid from doing any more than barely simmering.	

			<p>The ingredients are covered with liquid and a generous proportion of flavouring ingredients, such as onions and root vegetables, are added with aromatics. This is a method for tenderizing tough meats and firm ingredients, such as pulses and root vegetables. The cooking time may range from 1 hour to 4-5 hours, according to the type of food used.</p> <p>Stews should always be rich, an intensity resulting from the mingling of flavours, extraction of juices and breaking down of connective tissue and gelatinous substances. The extended cooking time results in significant evaporation even at a controlled temperature may be increased ( or pan uncovered) towards the end of cooking to encourage reduction. Stews also</p>	
--	--	--	---	--

			have a good colour, from the sediment forming around the rim of the pot as well as from colorful root vegetables.	
ต้ม	Boil	To cook in water or a water based liquid as its boiling point and with sufficient heat input to generate bubbles of steam which agitate and stir the mixture.	-	
หลน	Boil	To cook in water or a water based liquid as its boiling point and with sufficient heat input to generate bubbles of steam which agitate and stir the mixture.	-	
	Cook	To make food flavoursome, edible and digestible usually, but not necessarily, by subjecting it to heat.	-	
	Dip	-	-	Cambridge Dictionaries Online
				To put something into a liquid for a short time

				The Free Dictionary
				To plunge briefly into a liquid, as in order to wet, coat, or saturate
				Oxford Dictionaries
				To put or let something down quickly or briefly in or into (liquid)
	Simmer	To keep a liquid at a temperature just below boiling point around 95 to 97 C for pure water, but around 87C for meat. The heat input necessary to maintain this temperature with a heat source under the pan will cause slight movement of the surface of the liquid but no evolution of steam bubbles. The lower temperature is best for extracting the maximum flavor from meat, bones and vegetables as in making stock, but speed of extraction is increased with the temperature [also called to seethe]	To cook food slowly and steadily in a sauce or other liquid over a gentle heat, just below boiling point, so that the surface of the liquid bubbles occasionally. When cooking poached dishes the liquid should be kept simmering. Meat for simmering or stewing comprises the tougher cuts, which become tender and tasty when cooked for a long time in seasoned stock, wine or beer.	
	Stew	To simmer meat and poultry with	The term for long slow cooking in	

		<p>cooking liquor and vegetables in a heavy pan with a tight fitting lid or to cook fruit in water until soft, possibly with the addition of a sweetening agent.</p>	<p>liquid. This may be carried out on the stove top or in the oven, but in either case the temperature should be kept low enough to prevent the liquid from doing any more than barely simmering. The ingredients are covered with liquid and a generous proportion of flavouring ingredients, such as onions and root vegetables, are added with aromatics. This is a method for tenderizing tough meats and firm ingredients, such as pulses and root vegetables. The cooking time may range from 1 hour to 4-5 hours, according to the type of food used.</p> <p>Stews should always be rich, an intensity resulting from the mingling of flavours, extraction of juices and breaking down of connective tissue and gelatinous substances. The extended</p>	
--	--	--	--	--

			<p>cooking time results in significant evaporation even at a controlled temperature may be increased ( or pan uncovered) towards the end of cooking to encourage reduction. Stews also have a good colour, from the sediment forming around the rim of the pot as well as from colorful root vegetables.</p>	
ลวก	Blanch	<p>1. To plunge items into boiling (salted) water or to bring to the boil in same and cook for 2 to 5 minutes, in order to part cook, retain colour and nutrients, to inactivate enzymes that cause changes in colour, flavor or nutritive loosen tomato, almond and other skins prior to removing. Usually followed by refresh.</p>	-	

		<p>2. To partially cook chipped potatoes in the deep fryer, in order to prevent discolouring and to improve the texture, also to have them prepared ready for quick cooking.</p>		
--	--	--	--	--

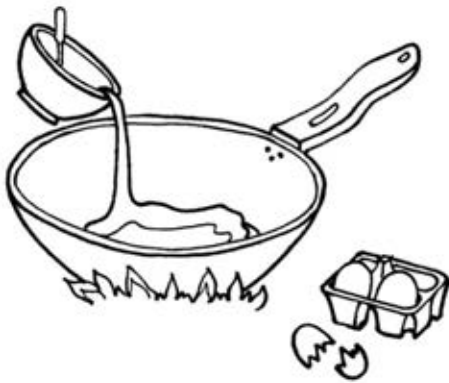
## ภาคผนวก ง.

รูปประกอบคำกริยาภาษาไทย

มีทั้งหมดจำนวน 40 คำ โดยแบ่งตามตามอุปกรณ์ที่ใช้ ดังนี้

1. กระทะ ได้แก่

เจียว



เจียน

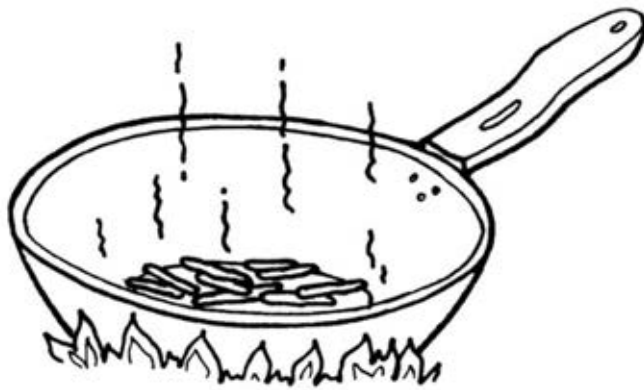




ทอด



รวน



2. ครก ได้แก่

โขลก



ตำ



ทุบ



บุบ

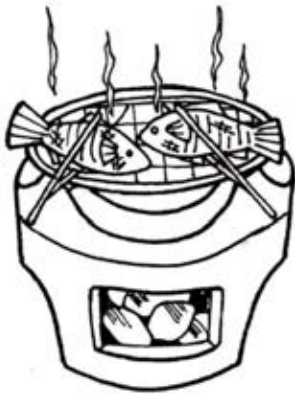


3. เต้า ไต้แก๊

๑.



๒.



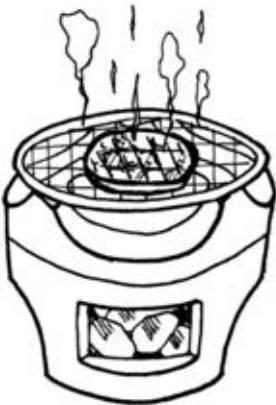
๓.



เผา



ย่าง



หาลาม



## 4. ทัพพี ได้แก่

กวน



คน

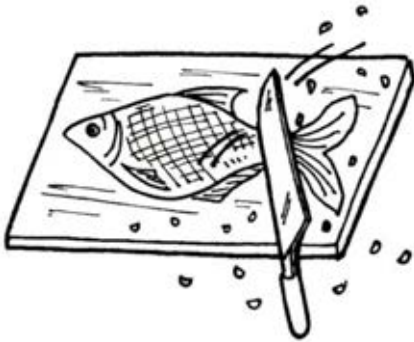


ช้อน

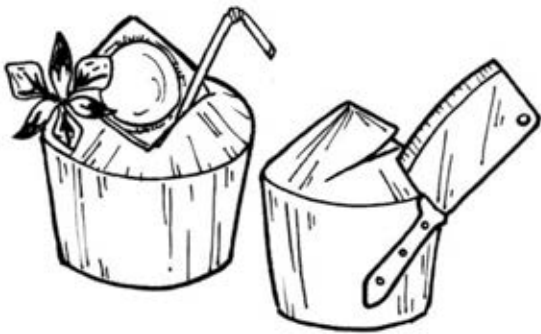


## 5. มีด โต้แก

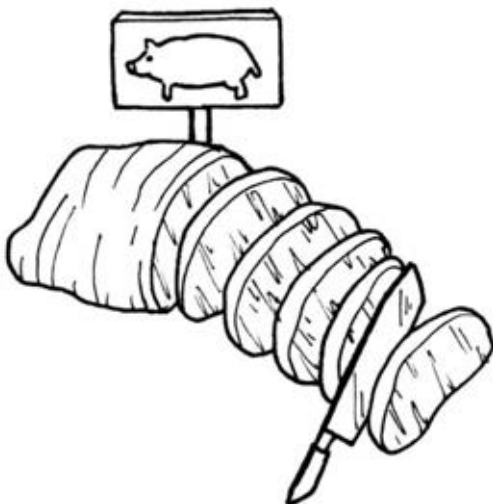
ชอด



เฉาะ



เฉื่อน



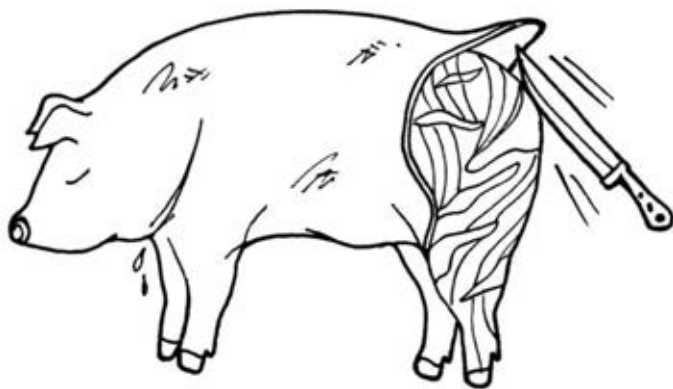
ชำแหละ



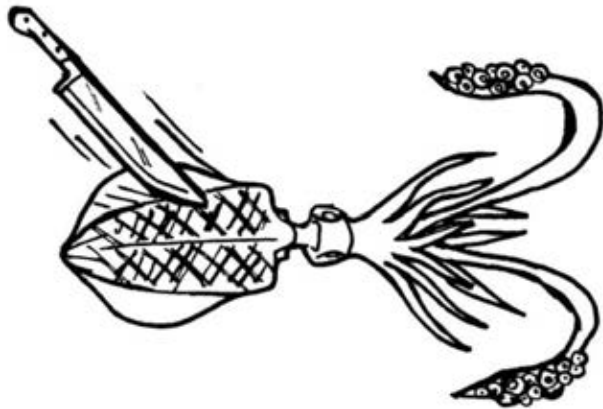
เชือด



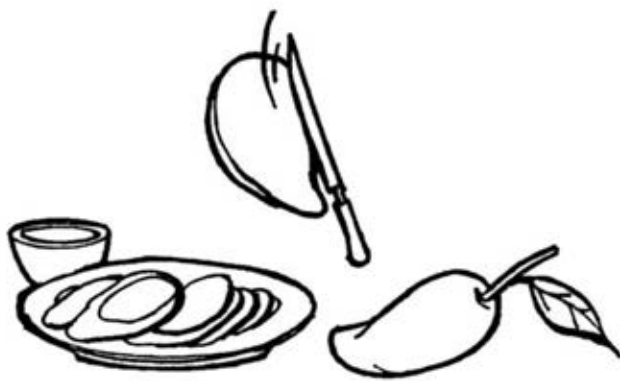
เถื่อน



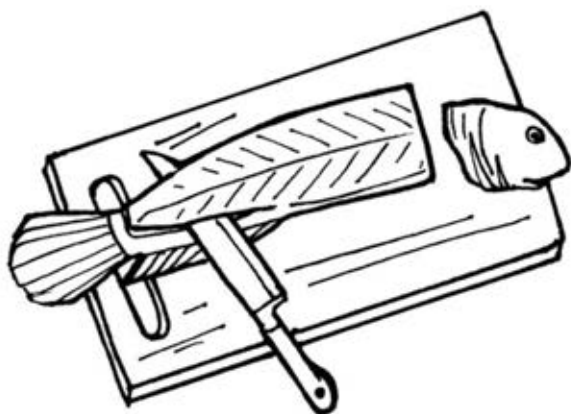
โถง



ฝาน



แล้

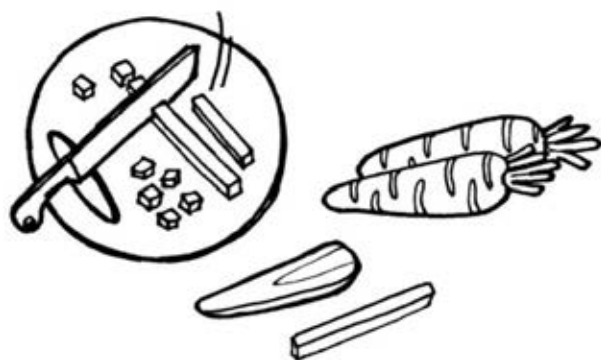




เลาะ



หั่น



6. มีอ ได้แก่

ขยำ



นวด



7. มือหรือข้อนิ้วได้แก่

คลุก



เคล้า



ผสม



ยำ

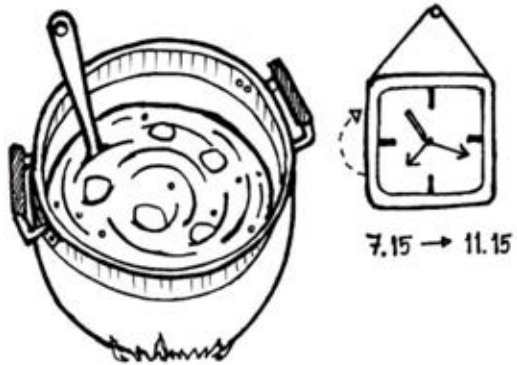


8. หม้อ ได้แก่อ

แกง



เคียว



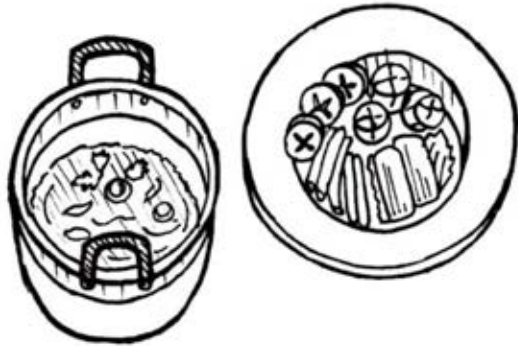
ตุ๋น



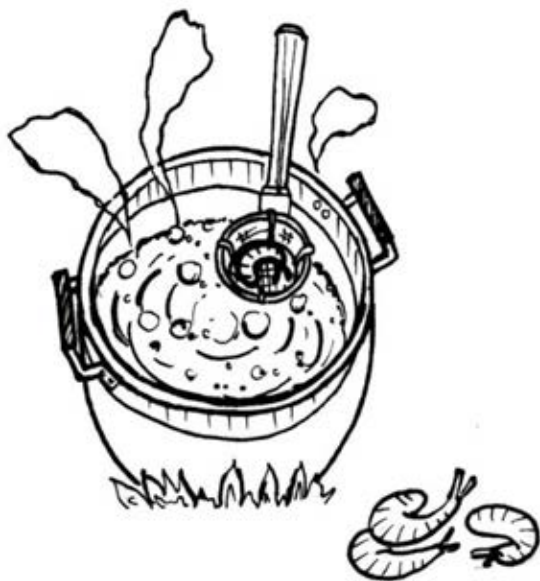
ต้ม



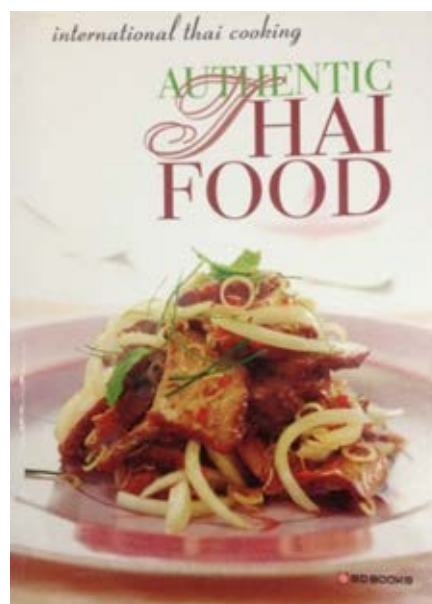
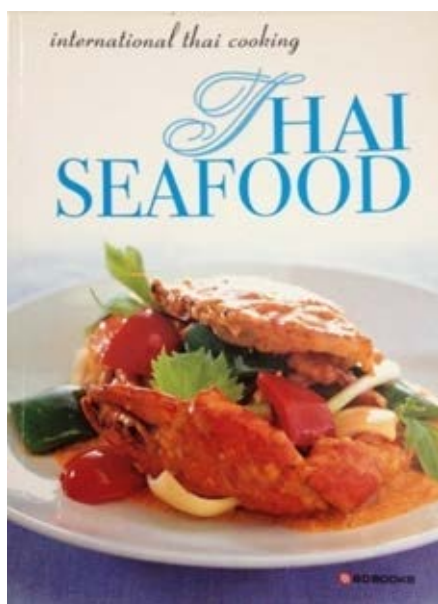
หลน



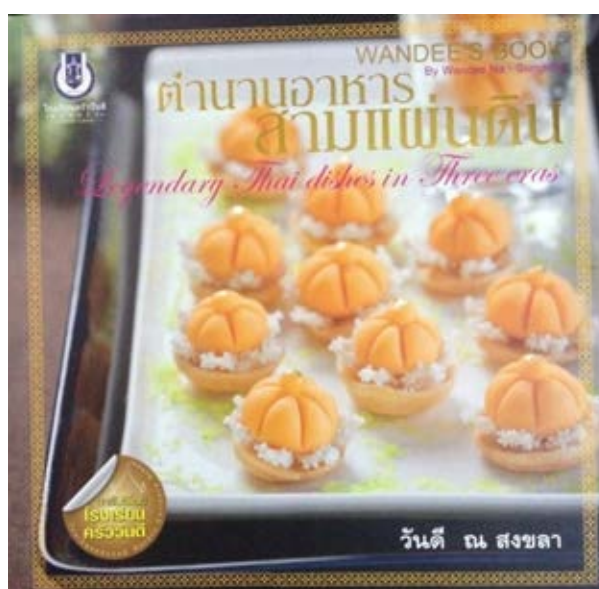
ลวก



ภาคผนวก จ. รูปปกตำราอาหารที่ใช้ในการวิจัย



หนังสือ “THAI SEAFOOD” และ “AUTHENTIC THAI FOOD” จากสำนักพิมพ์แสงแดด



หนังสือ “สำหรับไทย สู่วorld Thai Favourites To World Kitchen”

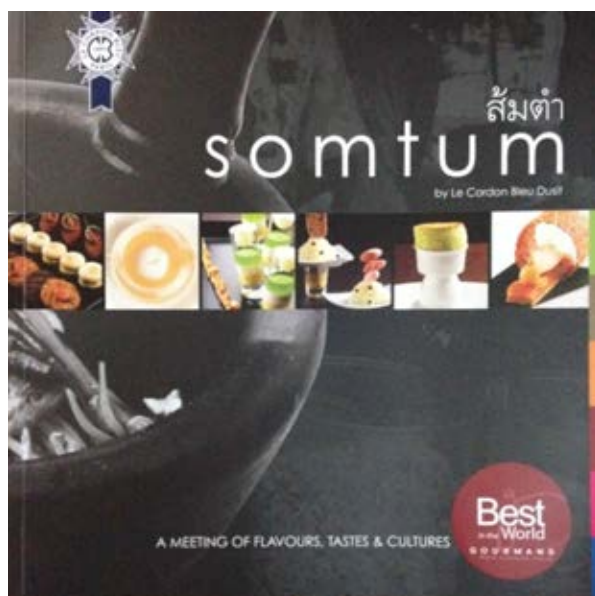
และ “ตำนานอาหารสามแผ่นดิน Legendary Thai dishes in Three eras” ของโรงเรียนครัววันดี





หนังสือ “อาหารไทย by Suan Dusit International Culinary School”

จากโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต



หนังสือ “ส้มตำ Somtam” จากโรงเรียนสอนการประกอบอาหารเลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต

ภาคผนวก ข. รูปถ่ายผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร



ผู้วิจัยและคุณธัญชสา กานแก้ว ตำแหน่ง R&D Section Manager  
ผู้คิดค้นสูตรอาหารประจำร้าน “ส้มตำดอกกรัก” ซึ่งอยู่ในเครือ Indies' Kitchen



ผู้วิจัยและคุณฉลองกรุง แซ่อึ้ง

นักแปลตำราอาหารและอาร์ต ไดเรกเตอร์ประจำสำนักพิมพ์แสงแดด





ผู้วิจัยและดร.วิชุดา ณ สงขลา ศรียาภย์ รองผู้อำนวยการโรงเรียนศรีวิชัย

ผู้แปลหนังสืออาหารสำหรับไทยสู่ครัวโลกและอีกหลายเล่ม



ผู้วิจัยและคุณศุภพิชญ์ โอภาสวิศิษฐ์ เชฟและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร  
แห่งโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต



ผู้วิจัยและคุณระพีพัฒน์ บริบูรณ์ เชฟสอนการประกอบอาหารไทยและผู้กำหนดค่าแปลในตำราอาหารไทย  
แห่งโรงเรียนสอนการประกอบอาหารเลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต

## ประวัติผู้วิจัย

นางสาวปนัดดา รุ่งเรืองรัตนกุล เกิดวันที่ 19 มกราคม พ.ศ. 2531 ที่กรุงเทพมหานคร สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายจากโรงเรียนโยธินบูรณะ (English Program) กรุงเทพมหานคร จากนั้นได้เข้าศึกษาต่อที่คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เอกภาษาไทย โทภาษาอังกฤษ และเรียนภาษาญี่ปุ่นที่สถาบันสอนภาษาญี่ปุ่นเอกชนเป็นประจำ จนสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีอักษร-ศาสตรบัณฑิตในปีการศึกษา 2553 และเข้าศึกษาต่อสาขาการแปลภาษาอังกฤษ-ภาษาไทยในปีเดียวกัน ที่คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ในปี 2554-2555 ได้รับทุนการศึกษาจากมหาวิทยาลัยนาโงยาและ Japan Student Services Organization เป็นนักศึกษาแลกเปลี่ยนที่นาโงยาประเทศญี่ปุ่น ตั้งแต่เข้าศึกษาในชั้นปริญญาตรีจนถึงปัจจุบันได้เป็นครูสอนภาษาไทย ภาษาอังกฤษ ภาษาญี่ปุ่น ภาษาไทยแก่คนต่างชาติ ระดับเบื้องต้นจนถึงระดับเตรียมสอบภาษาและศึกษาต่อในชั้นมหาวิทยาลัย ปัจจุบันเป็นครูสอนภาษาที่สถาบัน Prompt International Institute และเป็นนักแปลอิสระ