

### บทที่ 3

#### คำเรียกรสพื้นฐาน

ในบทนี้ ผู้วิจัยจะนำเสนอผลการวิเคราะห์คำเรียกรสโดยแบ่งเนื้อหาออกเป็น 4 ส่วนด้วยกันคือ ส่วนที่ 1 เป็นการนำเสนอการแยกคำเรียกรสออกจากคำที่ไม่ใช่คำเรียกรส ส่วนที่ 2 เป็นการเสนอภาพรวมของคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่น ส่วนที่ 3 เป็นการเสนอผลวิเคราะห์คำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทยกรุงเทพฯ เชียงใหม่ อุบลราชธานี และนครศรีธรรมราช และส่วนที่ 4 เป็นการวิเคราะห์ความหมายของคำเรียกรสพื้นฐานโดยวิธีวิเคราะห์องค์ประกอบ โดยผู้วิจัยจะแยกนำเสนอเป็นภาษาไทยกรุงเทพฯ ภาษาไทยถิ่นเหนือจังหวัดเชียงใหม่ ภาษาไทยถิ่นอีสานจังหวัดอุบลราชธานี และภาษาไทยถิ่นใต้จังหวัดนครศรีธรรมราชตามลำดับ

ในการวิเคราะห์คำเรียกรส ผู้วิจัยศึกษาภาษาไทย 4 ถิ่นดังกล่าวโดยการนำรายชื่ออาหารที่เป็นวัตถุดิบจากธรรมชาติ เครื่องปรุง และผักผลไม้ตามที่ได้กล่าวไว้ในบทที่ 1 มาตั้งเป็นคำถามถามผู้บอกภาษาถิ่นๆละ 5 คนว่า “(รายชื่ออาหาร)มีรสอย่างไรในขณะที่คุณกิน” เช่น “มะนาวมีรสอย่างไรในขณะที่คุณกิน” จนครบทุกรายชื่ออาหาร

#### 3.1 การแยกคำเรียกรสออกจากคำที่ไม่ใช่คำเรียกรส

เมื่อผู้วิจัยทำการเก็บข้อมูลตามขั้นตอนการเก็บข้อมูลภาคสนามขั้นที่ 2 แล้ว ผู้วิจัยได้คำต่างๆมาหลายคำด้วยกัน ดังนั้น ผู้วิจัยจึงทำการพิจารณาว่าคำใดเป็นคำเรียกรสโดยเกณฑ์ 3 ประการ คือ

1. เกณฑ์การเกิดร่วม (co-occurrence) กล่าวคือ คำใดจะเป็นคำเรียกรส คำๆนั้นต้องเป็นคำที่เกิดกับคำว่า “รส” ได้ ดังนั้น โดยการใช้เกณฑ์การเกิดร่วมนี้ คำเรียกรสคำว่า “หวาน” จะจัดเป็นคำเรียกรสได้ ส่วนคำว่า “เหม็น” และ “หอม” ไม่จัดเป็นคำเรียกรสเนื่องจากผู้บอกภาษาไม่พูดว่า “รสหอม” และ “รสเหม็น”

2. คำใดที่เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้แสดงความรู้สึก ทัศนคติ หรือมีความหมายแฝง (connotative meaning) ผู้วิจัยจะไม่จัดให้คำนั้นเป็นคำเรียกรสตามที่ได้ระบุไว้ในขอบเขตของการวิจัยขั้นนี้ (ดูบทที่ 1.4) ดังนั้น โดยการใช้เกณฑ์นี้ คำว่า “รสดี” “รสอร่อย” “รสเลี่ยน” “รสปร่า” “รสช้ำ” จะไม่จัดเป็นคำเรียกรสเนื่องจากเป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้แสดงความรู้สึกของตนที่มีต่อรสของอาหาร

และจากข้อมูลคำตอบทั้งหมดของผู้บอกภาษา ผู้วิจัยพบคำบางประเภทที่ผู้บอกภาษานำมาใช้เป็นคำตอบ<sup>1</sup> เช่น คำว่า ผัง (phaŋ<sup>1</sup>) คาว ซ่า ป่า (praa<sup>2</sup>) หยิก (kɯ̌k<sup>2</sup>) เลียน เอียน (ɛian<sup>4</sup>) ล่า (lam<sup>1</sup>) นัว (nua<sup>4</sup>) แซบ (sep<sup>7</sup>) และ ซือๆ (sɯ̌-sɯ̌<sup>4</sup>) ซึ่งผลการวิเคราะห์จากการถามคำถามและจากการตัดสินใจโดยใช้เกณฑ์ในการคัดเลือกคำเรียกรส รวมทั้งเกณฑ์ในการตัดสินใจเรียกรสพื้นฐานทั้ง 5 ข้อ (ดูในข้อ 3.1) ทำให้ผู้วิจัยพิจารณาได้ว่าคำต่างๆเหล่านี้ไม่เป็นคำเรียกรสทั้งประเภทพื้นฐานและไม่พื้นฐานดังที่ผู้วิจัยจะเสนอ ดังนี้

คำว่า "ป่า" ที่ผู้วิจัยพบในข้อมูลคำตอบนั้นไม่จัดเป็นคำเรียกรส แต่เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เมื่ออธิบายรสของอาหารบางชนิดไม่ได้ในทันทีที่ถูกถาม และเหตุผลสำคัญที่ทำให้คำว่า "ป่า" ไม่เป็นคำเรียกรสเนื่องจากผู้วิจัยพบการใช้คำว่า "ป่า" เพียง 2 ครั้งจากผู้บอกภาษาไทยเชียงใหม่เพียง 1 คนเมื่อผู้วิจัยถามคำถามในขั้นตอนที่ 1 เช่น "ตะใคร่มีรสอย่างไรเมื่อคุณกิน" จากคำถามนี้ ผู้บอกภาษาดังกล่าวจะตอบว่า "รสป่า บอกไม่ถูก" เมื่อผู้วิจัยให้ผู้บอกภาษายกตัวอย่างอาหารที่มีรสป่ามาอีก ผู้บอกภาษาไทยเชียงใหม่ดังกล่าวก็ไม่สามารถยกตัวอย่างอาหารที่มีรสป่าได้ พร้อมทั้งยังทำการเปลี่ยนจากการใช้คำว่า "ป่า" นี้ไปใช้คำเรียกรสคำอื่นแทนเมื่อผู้บอกภาษาใช้เวลาไตร่ตรองเพิ่มขึ้นอีกเล็กน้อย เช่น "ตะใคร่มีรสเผ็ดๆเผื่อนๆ" เป็นต้น ส่วนคำว่า "ป่า" ที่ผู้วิจัยพบในข้อมูลคำตอบนั้นไม่จัดเป็นคำเรียกรส แต่เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เมื่ออธิบายรสของอาหารบางชนิดไม่ได้ในทันทีที่ถูกถาม และเหตุผลสำคัญที่ทำให้คำว่า "ป่า" ไม่เป็นคำเรียกรสเนื่องจากผู้วิจัยพบการใช้คำว่า "ป่า" เพียง 2 ครั้งจากผู้บอกภาษาไทยเชียงใหม่เพียง 1 คนเมื่อผู้วิจัยถามคำถามในขั้นตอนที่ 1 เช่น "ตะใคร่มีรสอย่างไรเมื่อคุณกิน" จากคำถามนี้ ผู้บอกภาษาดังกล่าวจะตอบว่า "รสป่า บอกไม่ถูก" เมื่อผู้วิจัยให้ผู้บอกภาษายกตัวอย่างอาหารที่มีรสป่ามาอีก ผู้บอกภาษาไทยเชียงใหม่ดังกล่าวก็ไม่สามารถยกตัวอย่างอาหารที่มีรสป่าได้ พร้อมทั้งยังทำการเปลี่ยนจากการใช้คำว่า "ป่า" นี้ไปใช้คำเรียกรสคำอื่นแทนเมื่อผู้บอกภาษาใช้เวลาไตร่ตรองเพิ่มขึ้นอีกเล็กน้อย เช่น "ตะใคร่มีรสเผ็ดๆเผื่อนๆ" เป็นต้น

นอกจากนี้ จากข้อมูลคำตอบทั้งหมด ผู้วิจัยพบว่าผู้บอกภาษาไทยกรุงเทพฯและเชียงใหม่ต่างมีการใช้คำว่า "ซ่า" ผู้วิจัยวิเคราะห์ได้ว่า "ซ่า" ไม่เป็นคำเรียกรสอีกเช่นกัน แต่เป็นคำบอกความรู้สึกทางสัมผัสที่เกิดขึ้นในปากซึ่งผู้วิจัยพบว่ามีการใช้ในรูปของคำประสมเท่านั้นโดยผู้บอกภาษาไทยกรุงเทพฯ 3 คน และผู้บอกภาษาไทยเชียงใหม่ 3 คน เมื่อผู้วิจัยใช้วิธีการถามคำถามเพื่อ

<sup>1</sup> ผู้วิจัยเขียนคำในภาษาถิ่นดังกล่าวเป็นภาษาไทยมาตรฐานและเขียนตัวสัทอักษรในการออกเสียงกำกับไว้ในวงเล็บเพื่อให้ทราบถึงการออกเสียงคำดังกล่าวตามถิ่น โดยคำว่า ชิว หยิก ล่า ป่า เป็นคำที่พบว่ามีการใช้พูดในผู้บอกภาษาไทยเชียงใหม่ คำว่า ชิว แซบ นัว ซือๆ เป็นคำในภาษาไทยอุบลราชธานี และคำว่า ผัง เอียน เป็นคำในภาษาไทยนครศรีธรรมราช (ดูรายละเอียดการออกเสียงตามถิ่นในเชิงอรรถหน้า 48)

ให้ได้คำเรียกรส เช่น “โศดา มีรสอย่างไรเมื่อคุณกิน” ผู้วิจัยได้คำตอบจากผู้บอกภาษาเป็นคำประสม เช่น “จืดซ่า” หรือรส “จืด” เมื่อผู้วิจัยถามคำถามต่อว่า “จืดซ่าใช่จืดหรือไม่” ผู้บอกภาษาจะให้คำตอบว่าใช่” และเมื่อผู้วิจัยถามคำถามต่ออีกว่า “จืดซ่าใช่ซ่าหรือไม่” ผู้บอกภาษาจะตอบว่าใช่ แต่ผู้บอกภาษาดังกล่าวจะอธิบายความรู้สึกในการรับรู้รสของตนเพิ่มเติมด้วยวาระของอาหารบางอย่างทำให้เกิดการซ่าลิ้น หรือ ซ่าคอ อย่างไรก็ดี เมื่อผู้วิจัยให้ผู้บอกภาษายกตัวอย่างอาหารที่มีรสซ่ามาอีก ซึ่งผู้วิจัยพบว่าผู้บอกภาษาจะสามารถยกตัวอย่างได้แต่เครื่องดื่มอัดดกที่มีฟองบางประเภทเท่านั้น เช่น โค้ก อีโน พร้อมทั้งอธิบายเพิ่มเติมว่าเครื่องดื่มเหล่านี้ซ่าคอและซ่าลิ้น ดังนั้นผู้วิจัยจึงตัดสินใจได้ว่าคำว่า “ซ่า” เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้บอกอาการเมื่ออาหารบางประเภททำปฏิกิริยาบางอย่างอยู่ในปาก อย่างไรก็ดี คำว่า “ซ่า” มีการใช้เป็นคำขยายในการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานได้เช่นเดียวกับคำว่าจุนและคาว

นอกจากนี้ ผู้บอกภาษาบางถิ่นยังมีการใช้คำว่า “เลี่ยน” “หยึก” “เอื่อน” “นัว” และ “แซบ” ผู้วิจัยพบการใช้คำดังกล่าวเพียงไม่กี่ครั้งจากผู้บอกภาษาบางคนเท่านั้น อย่างไรก็ดี ในงานวิจัยชิ้นนี้ ผู้วิจัยได้กล่าวไว้ในบทที่ 1แล้วว่าผู้วิจัยจะไม่ทำการวิเคราะห์คำแสดงทัศนคติ ความพึงพอใจหรือความไม่พอใจในรสของอาหารดังกล่าว แต่ผู้วิจัยจะขอกล่าวถึงคำเหล่านี้พอสังเขปไว้ดังนี้

ผู้วิจัยพบว่าผู้บอกภาษาไทยกรุงเทพฯเพียง 1 คนใช้คำว่า “เลี่ยน” เพื่อแสดงความรู้สึกไม่ชอบและฉะอืดฉะอมในขณะกินอาหารบางประเภทอย่างเช่น ผอยทอง สำหรับในภาษาไทยเชียงใหม่ ผู้วิจัยพบว่าผู้บอกภาษาเพียง 1 คนการใช้คำว่า “หยึก” เพื่อแสดงความรู้สึกฉะอืดฉะอมในขณะกินอาหารบางประเภท เช่น เนย และมีผู้บอกภาษาไทยเชียงใหม่ 2 คนใช้คำว่า “ล้ำ” เมื่อเกิดความรู้สึกชอบและพอใจในรสของอาหารอย่างเช่น ไล่ฮั่ว ส่วนในภาษาไทยอุบลราชธานีนั้น มีผู้บอกภาษา 1 คนใช้คำว่า “นัว” เมื่ออาหารที่รับประทานมีรสพอดี และมีผู้บอกภาษา 3 คนใช้คำว่า “แซบ” เพื่อแสดงความรู้สึกชอบและพอใจในรสของอาหารเป็นอย่างมากอย่างเช่น ปลาเจ้าหรือฮวก (ลูกฮ้อด) และในภาษาไทยนครศรีธรรมราชนั้น ผู้วิจัยพบว่าผู้บอกภาษาเพียง 1 คนใช้คำว่า “เอื่อน” เพื่อแสดงความรู้สึกฉะอืดฉะอมในขณะกินอาหารอย่างเช่น กะทิสด เป็นต้น

สำหรับในภาษาไทยนครศรีธรรมราชนั้น ผู้วิจัยพบว่าผู้บอกภาษามีการใช้คำที่ไม่จัดเป็นคำเรียกรสอยู่ 2 คำเท่านั้น คือ คำว่า “ผั่ง” และคำว่า “เอื่อน” โดยคำว่า “ผั่ง” นี้ไม่สามารถจัดเป็นคำเรียกรสได้เนื่องจากผู้วิจัยพบว่ามีการใช้พูดเพื่อบอกกลิ่นจุนของอาหารบางประเภทในผู้บอกภาษานครศรีธรรมราช 2 ครั้งจากผู้บอกภาษาเพียงคนเดียว

สำหรับคำว่า “ชื่อๆ” ที่พบในข้อมูลไม่จัดเป็นคำเรียกรส เนื่องจากผู้วิจัยพบการใช้คำว่า “ชื่อๆ” นี้เพียง 3 ครั้งจากผู้บอกภาษาไทยอุบลราชธานี 1 คนเพราะผู้บอกภาษาดังกล่าวไม่สามารถ

บอกรสของอาหารบางชนิดได้จึงให้คำตอบว่า "ซีอๆ" ซึ่งหมายถึง รู้สึกเฉยๆ หรือ งั้นๆ ดังนั้นผู้วิจัยจึงไม่จัดว่า "ซีอๆ" เป็นคำเรียกรส

3. ในบางกรณี ถึงแม้คำว่าบางคำจะเป็นคำที่ผู้บอกภาษาบางคนใช้ในการบรรยายรสของอาหาร แต่หากว่าผู้บอกภาษายืนยันว่าคำๆนั้นไม่ใช่คำเรียกรส แต่เป็นคำบอกกลิ่น ผู้วิจัยจะตัดสินใจให้คำๆนั้นไม่ใช่คำเรียกรส และโดยการใช้เกณฑ์นี้ คำว่า "ฉุน" และ "คาว" ไม่จัดว่าเป็นคำเรียกรสโดยการตัดสินใจจากผู้บอกภาษาเอง

จากข้อมูลคำตอบทั้งหมดของผู้บอกภาษา ผู้วิจัยพบคำบอกกลิ่นซึ่งผู้บอกภาษานำมาใช้เป็นคำตอบ เช่น คำว่า ฉุน ชิว (khiw<sup>1</sup>) ชิว (khiw<sup>2</sup>) และ คาว โดยผลการวิเคราะห์จากการถามคำถามและจากการตัดสินใจโดยใช้เกณฑ์ในการคัดเลือกคำเรียกรส รวมทั้งเกณฑ์ในการตัดสินใจคำเรียกรสพื้นฐานทั้ง 5 ข้อ (ดูในข้อ 3.1) ทำให้ผู้วิจัยพิจารณาได้ว่าคำต่างๆเหล่านี้ไม่เป็นคำเรียกรสทั้งประเภทพื้นฐานและไม่พื้นฐานดังที่ผู้วิจัยจะเสนอแยกตามแต่ละถิ่นดังนี้

ในข้อมูลคำตอบของผู้บอกภาษาไทยกรุงเทพฯพบว่าคำว่า "ฉุน" และคำว่า "คาว" ไม่จัดเป็นคำเรียกรสแต่จัดเป็นคำบอกกลิ่น โดยคำว่า "ฉุน" เป็นคำใช้บอกกลิ่นฉุนโดยผู้บอกภาษาไทยกรุงเทพฯ 4 คนซึ่งผู้วิจัยวิเคราะห์ได้จากขั้นตอนการถามคำถามซึ่งได้กล่าวไว้ในบทที่ 1 โดยการถามคำถามเพื่อให้ได้คำเรียกรสว่า "(ชื่ออาหาร)มีรสอย่างไรเมื่อคุณกิน" ตัวอย่างเช่น "วาซาบิมีรสอย่างไรในขณะที่คุณกิน" หากผู้วิจัยได้คำตอบจากผู้บอกภาษาเป็นคำประสม เช่น "เผ็ดฉุน" ผู้วิจัยจะถามคำถามต่อว่า "เผ็ดฉุนใช่เผ็ดหรือไม่" เพื่อที่ผู้วิจัยจะสามารถจัดประเภทของคำเรียกรสดังกล่าวว่าเป็นคำเรียกรสประเภทย่อยของประเภทรสพื้นฐานรสใด จากการถามคำถามนี้ ผู้บอกภาษาจะตอบผู้วิจัยว่า "ใช่รสเผ็ด" ดังนั้น ผู้วิจัยต้องถามคำถามต่ออีกว่า "เผ็ดฉุนนี้ใช่ฉุนหรือไม่" และจากคำถามเพื่อจัดประเภทนี้ ผู้วิจัยพบว่าผู้บอกภาษามีการอธิบายคำตอบของตนเพิ่มเติมว่าอาหารดังกล่าวมีรสเผ็ดและมีกลิ่นฉุนขึ้นจมูกในขณะที่กิน แต่อย่างไรก็ดี ผู้วิจัยพบว่าผู้บอกภาษาไทยกรุงเทพฯเพียงคนเดียวที่มีการใช้คำว่า "ฉุน" ในรูปของคำโดดเพื่อบอกรสของวาซาบิและมัสดาร์ดี และเมื่อผู้วิจัยให้ผู้บอกภาษาดังกล่าวยกตัวอย่างอาหารที่ฉุนมาอีก ผู้วิจัยพบว่าผู้บอกภาษาจะยกตัวอย่างอาหารได้เพียงไม่กี่รายชื่อ เช่น กระเทียม พร้อมทั้งอธิบายคำตอบเพิ่มเติมว่าตัวอย่างอาหารที่ผู้บอกภาษายกมานั้นให้กลิ่นแรง ดังนั้น ผู้วิจัยจึงทราบว่า คำว่า "ฉุน" ของผู้บอกภาษานั้นหมายถึงกลิ่นของอาหารบางประเภท ไม่ใช่คำที่ผู้บอกภาษาเจตนาใช้เรียกรสแต่อย่างใด สำหรับคำว่า "คาว" ไม่จัดเป็นคำเรียกรสอีกเช่นกัน แต่เป็นคำบอกกลิ่นที่ผู้วิจัยพบว่าผู้บอกภาษาไทยกรุงเทพฯใช้พูดเพียง 1 คน โดยสาเหตุที่ผู้บอกภาษาไม่เลือกใช้คำว่า "คาว" นี้เนื่องจากผู้บอกภาษามีความรู้สึกว่าอาหารบางประเภทที่มีความคาวเป็นอาหารที่ผู้บอกภาษาไม่รับ

ประทานหรือรับประทานไม่ได้ กล่าวคือ เมื่อผู้วิจัยถามคำถามเพื่อให้ได้คำเรียกรส เช่น “ปลาติบมีรสอย่างไรในขณะที่คุณกิน” ผู้วิจัยได้คำตอบจากผู้บอกภาษาไทยกรุงเทพฯ 1 คนว่า “จืดๆคาวๆ” และเมื่อผู้วิจัยถามคำถามต่อว่า “จืดๆคาวๆนี้ใช้จืดหรือไม่” ผู้บอกภาษาดังกล่าวตอบว่า “ใช้จืด แต่ปลาติบมีกลิ่นคาวถ้ากินเปล่าๆ” แต่หากว่าผู้บอกภาษาคนใดไม่กินอาหารติบ ผู้บอกภาษาจะให้คำตอบว่า “ไม่รู้ ไม่กินของติบ” หรือ “เหม็นคาว กินไม่ได้” โดยผู้บอกภาษาจะใช้คำว่า “กลิ่น” นำหน้าคำตอบของตน อย่างไรก็ตาม ผู้วิจัยพบว่าคำว่า “ฉุน” และ “คาว” อาจใช้เป็นคำขยายบอกกลิ่นของอาหารและจะปรากฏตามหลังคำเรียกรสพื้นฐานในการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานได้

สำหรับในภาษาไทยเชียงใหม่ นั้น ผู้วิจัยพบว่าผู้บอกภาษาไทยเชียงใหม่มีการใช้คำว่า “ชีว” และ “คาว” เป็นคำบอกกลิ่นโดยใช้คำว่า “ชีว” เป็นคำบอกกลิ่นเหม็นเขียวหรือกลิ่นแรงโดยผู้บอกภาษาไทยเชียงใหม่ 3 คน ซึ่งผู้วิจัยวิเคราะห์ได้จากขั้นตอนการถามคำถามซึ่งได้กล่าวไว้ในบทที่ 1 โดยการถามคำถามเพื่อให้ได้คำเรียกรส เช่น “สระแหมมีรสอย่างไรในขณะที่คุณกิน” เมื่อผู้วิจัยได้คำตอบจากผู้บอกภาษาเป็นคำประสม เช่น “เผ็ดชีว” ผู้วิจัยจะถามคำถามต่อว่า “เผ็ดชีวใช้เผ็ดหรือไม่” และจากการถามคำถามนี้ ผู้บอกภาษาจะตอบผู้วิจัยว่า “ใช่รสเผ็ด” ดังนั้น ผู้วิจัยต้องถามคำถามต่ออีกว่า “เผ็ดชีวนี้ใช้ชีวหรือไม่” และจากคำถามเพื่อจัดประเภทนี้ ผู้วิจัยพบว่าผู้บอกภาษามีการอธิบายคำตอบของตนว่า อาหารดังกล่าวมีรสเผ็ดและมีกลิ่นขึ้นจมูกในขณะที่กิน ไม่ใช่คำเรียกรสแต่อย่างใด ส่วนคำว่า “คาว” ไม่เป็นคำเรียกรส แต่เป็นคำบอกกลิ่นที่ผู้วิจัยพบว่ามีผู้บอกภาษาไทยเชียงใหม่ใช้พูดเพียง 3 คนโดยสาเหตุที่คำว่า “คาว” ไม่เป็นคำเรียกรสเนื่องจากความคาวจากอาหารทำให้ผู้บอกภาษาไม่รับประทานอาหารนั้นนั่นเอง กล่าวคือ เมื่อผู้วิจัยถามคำถามเพื่อให้ได้คำเรียกรสว่า “ผักคาวตองมีรสอย่างไรเมื่อคุณกิน” ผู้วิจัยได้คำตอบจากผู้บอกภาษาว่า “ไม่รู้ ไม่กิน” หรือ “เหม็นคาว” โดยผู้บอกภาษาจะใช้คำว่า “กลิ่น” นำหน้าคำตอบของตน เช่น ผู้บอกภาษาให้คำตอบว่า “ผักคาวตองมีกลิ่นเหม็นคาว” หรือ “มีกลิ่นคาว” เป็นต้น ดังนั้น ผู้วิจัยจึงทราบว่า คำว่า “คาว” ของผู้บอกภาษาไทยเชียงใหม่หมายถึงกลิ่นของอาหารบางประเภท ไม่ใช่คำเรียกรส

ในภาษาไทยอุบลราชธานีนั้น ผู้วิจัยพบว่าผู้บอกภาษามีการใช้คำว่า “ชีว” หรือ “ฉิว” เป็นคำใช้บอกกลิ่นเหม็นเขียวหรือกลิ่นฉุนโดยผู้บอกภาษาไทยอุบลราชธานี 3 คนซึ่งผู้วิจัยวิเคราะห์ได้จากขั้นตอนการถามคำถามซึ่งได้กล่าวไว้ในบทที่ 1 โดยการถามคำถามเพื่อให้ได้คำเรียกรส เช่น “หัวหอมแดงมีรสอย่างไรเมื่อคุณกิน” หากผู้วิจัยได้คำตอบจากผู้บอกภาษาเป็นคำประสม เช่น “หวานชีว” ผู้วิจัยจะถามคำถามต่อว่า “หวานชีวใช้หวานหรือไม่” จากการถามคำถามนี้ ผู้บอกภาษาจะตอบผู้วิจัยว่า “ใช่รสหวาน” ดังนั้น ผู้วิจัยต้องถามคำถามต่ออีกว่า “หวานชีวนี้ใช้ชีวหรือไม่” และจากคำถามเพื่อจัดประเภทนี้ ผู้วิจัยพบว่าผู้บอกภาษาตอบว่า หัวหอมแดงดังกล่าวมีรส

หวานและมีกลิ่นแรงในขณะที่กิน หรืออาจได้กลิ่นโดยที่ยังไม่ได้เคี้ยวอาหารนี้เลยก็ได้ซึ่งการใช้คำว่า “ชีว” หรือ “ฉิว” นี้ผู้บอกภาษามักใช้คำว่า “เหม็น” นำหน้า

### 3.2 ภาพรวมของคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่น

เมื่อได้ข้อมูลคำเรียกรส ผู้วิจัยจึงจำแนกประเภทคำเรียกรสออกเป็นประเภทพื้นฐานและไม่พื้นฐานตามเกณฑ์ทั้งหมด 5 ข้อ เกณฑ์ดังกล่าวนี้ผู้วิจัยได้มาจากเกณฑ์การจำแนกสีพื้นฐานในการศึกษาคำเรียกสีและการรับรู้สีของชาวจ้วงและชาวไทยของอมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ (2538) และจากเกณฑ์ที่ผู้วิจัยตั้งขึ้นเพิ่มเติม

ดังนั้นการที่คำเรียกรสคำใดจะเป็นคำเรียกรสพื้นฐานต้องมีคุณสมบัติครบทั้ง 5 ประการ ดังนี้คือ

1. เป็นศัพท์เดี่ยว เช่นคำว่า “เปรี้ยว” ดังนั้น คำว่า “เปรี้ยวจัด” จึงไม่เป็นคำเรียกรสพื้นฐาน
2. ปรากฏอย่างสม่ำเสมอ กล่าวคือ มีการใช้โดยผู้บอกภาษาในแต่ละถิ่นทั้ง 5 คน
3. ไม่เป็นคำเรียกวัตถุที่มีรสเดียวกันกับวัตถุที่เรียก เช่น คำว่า “รสส้ม” “รสมะนาว”
4. มีความหมายไม่ซ้ำซ้อนหรือร่วมความหมายกับคำอื่น เช่น คำว่า “เปรี้ยวหวาน” มีความหมายซ้ำซ้อนกับคำว่า “เปรี้ยว” จึงไม่จัดเป็นคำเรียกรสพื้นฐาน
5. มีตัวอย่างอาหารตัวแทนของรสที่ชัดเจน เช่น คำว่า “เปรี้ยว” เป็นคำเรียกรสพื้นฐาน เนื่องจากมีตัวอย่างอาหารตัวแทนคือ มะนาว

ผู้วิจัยทำการจำแนกคำเรียกรสพื้นฐานออกจากคำเรียกรสที่เก็บได้จากการถามคำถามที่ได้กล่าวถึงรายละเอียดไว้ในบทที่ 1 ด้วยเกณฑ์ทั้ง 5 ข้อข้างต้น กล่าวคือ หากคำเรียกรสคำใดถูกต้องตามเกณฑ์ครบทั้ง 5 ข้อ คำเรียกรสคำนั้นจะถูกจัดประเภทเป็นคำเรียกรสพื้นฐาน ส่วนคำเรียกรสที่เหลือจะจัดเป็นคำเรียกรสไม่พื้นฐาน

จากการวิเคราะห์ ผู้วิจัยพบว่าคำเรียกกรสพื้นฐานในภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่น แสดงประเภทรด  
ดังตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 4 คำเรียกกรสและประเภทกรสพื้นฐานในภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่น<sup>2</sup>

ถิ่น ประเภทกรส	กรุงเทพฯ	เชียงใหม่	อุบลราชธานี	นครศรีธรรมราช
1. เปรี๊ยว	เปรี๊ยว	เปรี๊ยว(piaw <sup>6</sup> ), ส้ม(som <sup>6</sup> )	เปรี๊ยว(piaw <sup>7</sup> ), ส้ม(som <sup>6</sup> )	เปรี๊ยว (priaw <sup>5</sup> )
2. หวาน	หวาน	หวาน(waan <sup>5</sup> )	หวาน(waan <sup>1</sup> )	หวาน(waan <sup>1</sup> )
3. เค็ม	เค็ม	เค็ม(kem <sup>1</sup> )	เค็ม(khem <sup>1</sup> )	เค็ม(khem <sup>6</sup> )
4. ขม	ขม	ขม(khom <sup>5</sup> )	ขม(khom <sup>1</sup> )	ขม(khom <sup>1</sup> )
5. เผ็ด	เผ็ด	เผ็ด(phet <sup>5</sup> )	เผ็ด(phet <sup>2</sup> )	เผ็ด(phet <sup>2</sup> ), ร้อน(ron <sup>7</sup> )
6. จืด	จืด	จืด(cǐt <sup>2</sup> ), จาง(caaŋ <sup>5</sup> )	จืด(cǐt <sup>6</sup> ), จาง(caaŋ <sup>3</sup> )	จืด(cǐt <sup>5</sup> )
7. ฝาด	ฝาด	ฝาด(faat <sup>2</sup> )	ฝาด(faat <sup>5</sup> )	ฝาด(faat <sup>2</sup> )
8. มัน	มัน	มัน(man <sup>1</sup> )	มัน(man <sup>1</sup> )	มัน(man <sup>6</sup> )
9. เผื่อน	-	เผื่อน(fǐan <sup>2</sup> )	เผื่อน(fǐan <sup>5</sup> )	-
10. ชื่น	-	ชื่น(khǐn <sup>2</sup> ), ฮื่น(hǐn <sup>1</sup> )	ชื่น(khǐn <sup>5</sup> )	-
11. ฮื่น	-	-	ฮื่น(hǐn <sup>4</sup> )	-

<sup>2</sup> คำเรียกกรสพื้นฐานในภาษาไทย 4 ถิ่นเป็นศัพท์เดียวกัน แต่มีการแปรการออกเสียงไปตามความเป็นภาษาถิ่น ดังนั้น ในการอ่านออกเสียงคำ  
เรียกกรสพื้นฐานในภาษาไทย 4 ถิ่นในงานวิจัยนี้ ผู้วิจัยเขียนคำเรียกกรสพื้นฐานทั้งหมดในรูปแบบตามการออกเสียงในภาษาไทยมาตรฐานใน  
ตารางที่ 1.1 เนื่องจากเป็นการกล่าวครั้งแรก โดยผู้วิจัยได้เขียนตัวสัทอักษรภาษาถิ่นกำกับไว้ข้างคำเรียกกรสพื้นฐานในภาษาไทยเชียงใหม่  
อุบลราชธานี และนครศรีธรรมราชเพื่อให้ทราบถึงการออกเสียงตามสำเนียงถิ่น โดยทั้งนี้ วรรณยุกต์ในภาษาไทยเชียงใหม่มี 6 เสียงแทน  
ด้วยเลข1-6คือ1 กลางระดับ,2 ต่ำตก,3 สูงตก,4 สูงขึ้น,5 ต่ำขึ้น,6 กลางค่อนข้างสูง วรรณยุกต์ในภาษาไทยอุบลราชธานีมี 7 เสียงแทนด้วย  
เลข1-7คือ1 กลางค่อนข้างต่ำ-ขึ้นถึงกลางค่อนข้างสูง,2 กลาง-ขึ้นถึงกลางค่อนข้างสูง,3 กลาง-เลื่อนลง,4 สูง-ตก,5 กลางค่อนข้างสูง-  
ระดับ,6 ระดับต่ำ-ตอนท้ายมีเสียงลงคอ,7 กลาง-ตก วรรณยุกต์ในภาษาไทยนครศรีธรรมราชมี 7 เสียงแทนด้วยเลข1-คือ1 สูงขึ้นตก,2 สูง  
ขึ้น/สูงระดับ,3 กลางขึ้นตก,4 กลางขึ้น,5 กลางระดับ,6 ต่ำขึ้นตก/ต่ำขึ้น และ 7 ต่ำตก

จากตารางคำเรียกรสพื้นฐานข้างต้นจะเห็นได้ว่า ในภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่นมีคำเรียกรสพื้นฐานที่แสดงประเภทรส 8 ประเภทที่เหมือนกันถึงแม้ว่าจะมีการออกเสียงของวรรณยุกต์แตกต่างกันไปตามถิ่น ได้แก่ประเภทรส เปรี้ยว หวาน เค็ม ขม เผ็ด จืด ผาด และ มัน

คำว่า “เปรี้ยว”เป็นคำที่ใช้เรียกรสของอาหาร ผัก ผลไม้หรือเครื่องปรุงประเภทเปรี้ยว เช่น ในภาษาไทยกรุงเทพฯมีการใช้คำว่า “เปรี้ยว” เรียกรสของมะนาว ภาษาไทยเชียงใหม่ใช้เรียกรสของยอดส้มป่อย ภาษาไทยอุบลใช้เรียกรสของมดแดง และภาษาไทยนครศรีธรรมราชใช้เรียกรสของลูกหยีสด

คำว่า “หวาน”เป็นคำที่ใช้เรียกรสของอาหาร ผัก ผลไม้หรือเครื่องปรุงประเภทหวาน อาทิเช่น ในภาษาไทยกรุงเทพฯมีการใช้คำว่า “หวาน” เรียกรสของน้ำตาล ภาษาไทยเชียงใหม่ใช้เรียกรสของลำไยภาษาไทยอุบลใช้เรียกรสของน้อยหน่า และภาษาไทยนครศรีธรรมราชใช้เรียกรสของจำปาดะ

คำว่า “เค็ม”เป็นคำที่ใช้เรียกรสของอาหาร ผัก ผลไม้หรือเครื่องปรุงประเภทเค็ม อาทิเช่น ในภาษาไทยกรุงเทพฯมีการใช้คำว่า “เค็ม” เรียกรสของเกลือ ภาษาไทยเชียงใหม่ใช้เรียกรสของกะปิ ภาษาไทยอุบลใช้เรียกรสของปูดอง และภาษาไทยนครศรีธรรมราชใช้เรียกรสของเคย

คำว่า “ขม”เป็นคำที่ใช้เรียกรสของอาหาร ผัก ผลไม้หรือเครื่องปรุงประเภทขม เช่น ในภาษาไทยกรุงเทพฯมีการใช้คำว่า “ขม” เรียกรสของบอระเพ็ด ภาษาไทยเชียงใหม่ใช้เรียกรสของมะระ ภาษาไทยอุบลใช้เรียกรสของสะเดา และภาษาไทยนครศรีธรรมราชใช้เรียกรสของยอดส้มแป้น

คำว่า “เผ็ด”เป็นคำที่ใช้เรียกรสของอาหาร ผัก ผลไม้หรือเครื่องปรุงประเภทเผ็ดซึ่งในภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่นมีการใช้คำว่า “เผ็ด”นี้เรียกรสของพริกต่างๆ เช่น พริกขี้หนู พริกป่น หรือพริกชี้ฟ้า เป็นต้น

คำว่า “จืด”เป็นคำที่ใช้เรียกรสของอาหาร ผัก ผลไม้หรือเครื่องปรุงประเภทจืด เช่น ในภาษาไทยกรุงเทพฯมีการใช้คำว่า “จืด” เรียกรสของนมสด ภาษาไทยเชียงใหม่ใช้เรียกรสของตูน (พืชล้มลุกรับประทานโดยนำลำต้นมาแกงหรือต้มสุกเพื่อรับประทานกับน้ำพริก) ภาษาไทยอุบลใช้เรียกรสของน้ำเปล่า และภาษาไทยนครศรีธรรมราชใช้เรียกรสของผักช้อง (พืชประเภทหญ้ารับประทานกับน้ำพริกโดยนำทั้งลำต้นมาลวกหรือต้ม)

คำว่า “ผาด”เป็นคำที่ใช้เรียกรสของอาหาร ผัก ผลไม้หรือเครื่องปรุงประเภทผาด เช่น ในภาษาไทยกรุงเทพฯมีการใช้คำว่า “ผาด” เรียกรสของกล้วยดิบ ภาษาไทยเชียงใหม่ใช้เรียกรสของปลีกล้วย ภาษาไทยอุบลใช้เรียกรสของใบฝรั่ง และภาษาไทยนครศรีธรรมราชใช้เรียกรสของหมาก

คำว่า “มัน”เป็นคำที่ใช้เรียกรสของอาหาร ผัก ผลไม้หรือเครื่องปรุงประเภทมัน เช่น ในภาษาไทยกรุงเทพฯมีการใช้คำว่า “มัน” เรียกรสของถั่ว ภาษาไทยเชียงใหม่ใช้เรียกรสของแมงมัน



ภาษาไทยอุบลใช้เรียกรสของแมงเม่าคั่ว และภาษาไทยนครศรีธรรมราชใช้เรียกรสของลูกก๋อคั่ว (เมล็ดพืชชนิดหนึ่งนำมาคั่วให้สุกเพื่อรับประทาน)

นอกเหนือจากนี้ จากการวิเคราะห์คำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่นดังกล่าวเป็นที่สังเกตได้ว่า ถึงแม้ว่าคำว่า "มัน" ในภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่นจะเป็นคำที่ดูเหมือนเป็นคำที่ใช้เรียกรสเดียวกันกับวัตถุดิบ แต่คำว่า "มัน" ดังกล่าวไม่ได้มีความหมายถึงความมันของน้ำมันพืชหรือไขมันรวมทั้งไม่ได้หมายถึงวัตถุดิบที่รสเดียวกันกับวัตถุดิบที่เรียกในแบบเดียวกันกับคำว่า "รสส้ม" "รสสตรอเบอร์รี่" หรือ "รสช็อคโกแลต" เนื่องจากรสมันไม่ได้หมายถึง "รสมันเทศ" หรือ "รสมันสำปะหลัง" แต่อย่างใด หากแต่คำเรียกรสคำว่า "มัน" มีความหมายถึงรสมันที่มีตัวอย่างอาหารตัวแทนของรสอย่างเช่น ถั่ว เนื้อมะพร้าวแก่ ผักต่างๆ มะม่วงดิบบางชนิด และแมลงต่างๆ

คำว่า "เผื่อน" นั้นเป็นคำเรียกรสของอาหาร ผัก หรือผลไม้ประเภทเผื่อนในภาษาไทยเพียง 2 ถิ่นเท่านั้น คือ ภาษาไทยเชียงใหม่และอุบลราชธานี โดยผู้บอกภาษาไทยเชียงใหม่มีการใช้คำว่า "เผื่อน" เรียกรสของผักแพว ในขณะที่ผู้บอกภาษาไทยอุบลราชธานีมีการใช้คำว่า "เผื่อน" เรียกรสของมะเกลือ สำหรับในภาษาไทยกรุงเทพฯและนครศรีธรรมราชนั้น ผู้วิจัยไม่พบว่า "เผื่อน" เป็นคำเรียกรส เนื่องจากผู้วิจัยไม่พบการใช้คำดังกล่าวโดยผู้บอกภาษาแต่ละถิ่นทั้ง 5 คนซึ่งมีอายุระหว่าง 25-45 ปี ดังนั้น จึงอาจเป็นไปได้ว่า คำว่า "เผื่อน" เป็นคำที่ใช้พูดในหมู่คนไทยถิ่นดังกล่าวที่มีอายุมาก

ส่วนคำว่า "ขึ้น" เป็นคำเรียกรสของอาหาร ผัก หรือผลไม้ประเภทขึ้นในภาษาไทยเพียง 2 ถิ่น คือ ภาษาไทยเชียงใหม่และอุบลราชธานีเช่นเดียวกับคำว่า "เผื่อน" โดยคำว่า "ขึ้น" ดังกล่าวเป็นคำที่ผู้บอกภาษาไทยเชียงใหม่ใช้เรียกรสของมะเขือแจ้ (มะเขือชนิดหนึ่งรับประทานร่วมกับน้ำพริก) และผู้บอกภาษาไทยอุบลราชธานีใช้เรียกรสของมะเขือขึ้น ส่วนในภาษาไทยกรุงเทพฯและนครศรีธรรมราช ผู้วิจัยไม่พบการใช้คำว่า "ขึ้น" เช่นเดียวกับคำว่า "เผื่อน" โดยผู้บอกภาษา ดังนั้น จึงอาจเป็นไปได้ว่า คำว่า "ขึ้น" เป็นคำที่ใช้พูดในหมู่คนไทยถิ่นดังกล่าวที่มีอายุมากเช่นเดียวกับคำว่า "เผื่อน"

นอกจากคำเรียกรสพื้นฐานที่ได้กล่าวไปแล้วข้างต้น ผู้วิจัยยังพบว่าคำว่า "ฮีน" เป็นคำเรียกรสพื้นฐานแสดงประเภทรสฮีนในภาษาไทยอุบลราชธานีเพียงถิ่นเดียวเท่านั้น เนื่องจากผู้วิจัยไม่พบการใช้คำว่า "ฮีน" ดังกล่าวในภาษาไทยถิ่นอื่นๆ อนึ่ง ผู้วิจัยตัดสินใจให้ "ฮีน" เป็นประเภทรสพื้นฐาน เนื่องจากผู้บอกภาษาไทยอุบลราชธานีทุกคนมีการใช้คำเรียกรสคำว่า "ฮีน" ดังกล่าวเพื่อเรียกรสของอาหารอย่างเช่น ผักกาดฮีน และเห็ดหน้าวัว ไม่ได้นำไปใช้เรียกกลิ่นแต่อย่างใด ซึ่งผลการวิเคราะห์ในส่วนนี้มีความสอดคล้องกับคำกล่าวของเซคูเลอร์ที่ว่า การรับรู้รสและกลิ่นเป็นประสบการณ์ที่รู้สึกร่วมกันได้ และ โดยทั่วไปนั้นเราอาจรวมเรียกประสบการณ์ร่วมกันนี้ว่า "รส" (Sekuler, 1990 : 21)

จากตารางแสดงคำเรียกรสจะเห็นได้ว่าคำเรียกรสพื้นฐานบางคำมีการใช้ในบางถิ่นเท่านั้น ผู้วิจัยพบว่าในภาษาไทยเชียงใหม่และอุบลราชธานีมีการใช้คำเรียกรสประเภทขึ้นและเฝื่อน ในขณะที่ภาษาไทยกรุงเทพฯและนครศรีธรรมราชไม่มีการใช้ 2 คำดังกล่าว และนอกจากนี้ในภาษาไทยอุบลราชธานียังมีการใช้คำว่า "ฮีน" เพื่อเรียกรสพื้นฐานประเภทฮีนเพียงถิ่นเดียวเท่านั้น

นอกจากนี้จากตารางคำเรียกรสพื้นฐานทั้งหมดข้างต้นจะเห็นได้ว่า ในภาษาไทยเชียงใหม่ ภาษาไทยอุบลราชธานี และภาษาไทยนครศรีธรรมราชมีคำเรียกรสพื้นฐานแตกต่างกันออกไป กล่าวคือ ในภาษาไทยทั้ง 3 ถิ่นดังกล่าวมีคำเรียกรสพื้นฐานมากกว่าในภาษาไทยกรุงเทพฯเนื่องจากในภาษาไทยเชียงใหม่ อุบลราชธานี และนครศรีธรรมราชมีการใช้คำ 2 คำแปรกันเพื่อเรียกประเภทรสประเภทเดียว ซึ่งเห็นได้ว่าในขณะที่ภาษาไทยกรุงเทพฯและภาษาไทยนครศรีธรรมราชมีการใช้คำว่า "เปรี้ยว" และ "จืด" เพียงคำเดียวเรียกรสของอาหารประเภทรสเปรี้ยวและจืดนั้น ภาษาไทยเชียงใหม่ และภาษาไทยอุบลราชธานีนั้นมีความแตกต่างออกไป คือ มีการใช้คำเรียกรสประเภทเปรี้ยวและจืดถึง 2 คำด้วยกัน โดยในภาษาไทยเชียงใหม่และอุบลราชธานีมีการใช้คำว่า "เปรี้ยว" และ "ส้ม" เพื่อเรียกรสของอาหารประเภทเปรี้ยว สำหรับอาหารประเภทรสจืดนั้น ในภาษาไทยเชียงใหม่และอุบลราชธานีมีการใช้คำว่า "จืด" และคำว่า "จาง" เพื่อเรียกรสของอาหารประเภทจืด นอกเหนือจากนี้ ในขณะที่ภาษาไทยกรุงเทพฯและนครศรีธรรมราชไม่มีคำเรียกรสพื้นฐานเพื่อเรียกประเภทรสเฝื่อนและขึ้น ในภาษาไทยเชียงใหม่มีการใช้คำว่า "ฮีน" และคำว่า "ฮีน" เพื่อเรียกรสของอาหารประเภทขึ้น อย่างเช่น มะเขือแจ้ และสำหรับในภาษาไทยนครศรีธรรมราชนั้นผู้วิจัยพบว่ามีการใช้คำว่า "เผ็ด" และคำว่า "ร้อน" เพื่อเรียกรสของอาหารประเภทเผ็ด

เมื่อผู้วิจัยแยกคำเรียกรสออกจากคำที่ไม่ใช่คำเรียกรสและจำแนกคำเรียกรสพื้นฐานและไม่พื้นฐานตามเกณฑ์แล้ว ผู้วิจัยจึงพิจารณาการปรากฏและการใช้คำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่น และทำการสรุปการใช้คำเรียกรสพื้นฐานในแต่ละถิ่น

### 3.3 คำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทยกรุงเทพฯ เชียงใหม่ อุบลราชธานี และนครศรีธรรมราช

ในการวิเคราะห์การปรากฏและการใช้คำเรียกรสพื้นฐานแต่ละคำในภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่น ผู้วิจัยสามารถสรุปการใช้คำเรียกรสพื้นฐานในแต่ละถิ่นได้ดังนี้

### 3.3.1 คำเรียกรสพื้นฐานภาษาไทยกรุงเทพฯ

คำเรียกรสพื้นฐานที่แสดงประเภทรส 8 รสในภาษาไทยกรุงเทพฯมีจำนวน 8 คำ ได้แก่ เป็ร็ยว หวาน เค็ม ขม เผ็ด จืด ผาด และมัน โดยผู้วิจัยพบว่า คำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทยกรุงเทพฯเหล่านี้มีการใช้พูดโดยผู้บอกภาษาไทยกรุงเทพฯทุกคน พร้อมทั้งมีตัวอย่างอาหารของรสที่ชัดเจนดังแสดงให้เห็นโดยตารางดังต่อไปนี้

ตารางที่ 5 แสดงคำเรียกรสพื้นฐานและตัวอย่างอาหารของรสพื้นฐานภาษาไทยกรุงเทพฯ

คำเรียกรสพื้นฐาน	ตัวอย่างอาหาร
1. เป็ร็ยว	มะนาว, มะขามเป็ยก, น้ำส้มสายชู
2. หวาน	น้ำตาล, น้ำผึ้ง, อ้อย, ใค้ก, ทุเรียนสุก, มะละกอ, ฝอยทอง, ใค้ก, คุกกี้, ไอศกรีม
3. เค็ม	เกลือ, น้ำปลา, กะปิ, ซีอิ๊วขาว, ใค้กหุ้ย
4. ขม	บอระเพ็ด, มะระ, สะเดา, ใค้กเหล็ก, เหล้า, เบียร์
5. เผ็ด	พริกใค้กหนู, พริกใค้กฟ้า, พริกป่น, ขิง, กระเทียม
6. จืด	น้ำเปล่า, นมจืด, ใค้กหุ้, ใค้ก, เม็ดแมงลัก
7. ผาด	กล้วยดิบ, ปลีกล้วยสด
8. มัน	ใค้ก, เม็ดมะม่วงหิมพานต์

จากตารางข้างต้นจะเห็นได้ว่า คำว่า “เป็ร็ยว” เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เรียกรสเป็ร็ยวอย่างเช่นรสของมะนาว มะขามเป็ยก และน้ำส้มสายชู คำว่า “หวาน” เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เรียกรสหวานอย่างเช่นรสของน้ำตาล อ้อย น้ำผึ้ง ใค้ก ทุเรียนสุก มะละกอสุก คำว่า “เค็ม” เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เรียกรสเค็มอย่างเช่นรสของเกลือ น้ำปลา กะปิ ซีอิ๊วขาว และใค้กหุ้ย คำว่า “ขม” เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เรียกรสขมอย่างเช่นรสของบอระเพ็ด มะระ สะเดา ใค้กเหล็ก เหล้า และเบียร์ คำว่า “เผ็ด” เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เรียกรสเผ็ดอย่างเช่นพริกใค้กหนู พริกใค้กฟ้า พริกป่น ขิง และกระเทียมสด คำว่า “จืด” เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เรียกรสจืดอย่างเช่นน้ำเปล่า และนมสด คำว่า “ผาด” เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เรียกรสผาดอย่างเช่นกล้วยดิบและปลีกล้วย คำว่า “มัน” เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เรียกรสมันอย่างเช่นใค้กและเม็ดมะม่วงหิมพานต์

### 3.3.2 คำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทยเชียงใหม่

คำเรียกรสพื้นฐานที่แสดงประเภทรสพื้นฐาน 10 รสในภาษาไทยเชียงใหม่มีจำนวน 13 คำ ได้แก่ เบี้ยว ส้ม จืด จาง หวาน เค็ม ขม เผ็ด ผาด มัน เฝื่อน ฮืนและขึ้น

จากการวิเคราะห์การใช้คำเรียกรสพื้นฐาน ผู้วิจัยพบว่า คำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทยเชียงใหม่เป็นคำร่วมเชื้อสายกับคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทยกรุงเทพฯ แต่คำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทยเชียงใหม่มีจำนวนมากกว่า

เป็นที่น่าสังเกตได้ว่า ภาษาไทยเชียงใหม่มีจำนวนคำเรียกรสพื้นฐานมากกว่าในภาษาไทยกรุงเทพฯ เนื่องจากชาวเชียงใหม่บริโภคพืชผักที่แตกต่างจากชาวกรุงเทพฯ ประกอบกับการที่ผู้ออกภาษาชาวเชียงใหม่มีการใช้คำเรียกรสพื้นฐานแปรกับคำอื่นเพื่อเรียกประเภทรสเดียวกัน จากข้อมูลคำเรียกรสพื้นฐาน ผู้วิจัยพบว่า ผู้บอกภาษาไทยเชียงใหม่มีการใช้คำว่า “เบี้ยว” และ “ส้ม” สลับกันไปมาเพื่อเรียกรสประเภทเบี้ยว การใช้คำว่า “จืด” และ “จาง” สลับกันไปมาเพื่อเรียกรสประเภทจืด และมีการใช้คำว่า “ขึ้น” และ “ฮืน” สลับกันไปมาเพื่อเรียกรสประเภทขึ้น

ดังนั้นจะเห็นได้ว่า การที่ผู้ออกภาษาไทยเชียงใหม่มีการใช้คำว่า “เบี้ยว” ที่เป็นคำร่วมเชื้อสายกับในภาษาไทยกรุงเทพฯ แปรกับคำว่า “ส้ม” ซึ่งเป็นคำเรียกรสเบี้ยวในภาษาไทยเชียงใหม่ และใช้คำว่า “จืด” แปรกับคำว่า “จาง” และใช้คำว่า “ขึ้น” แปรกับคำว่า “ฮืน” ในความถี่ที่ใกล้เคียงกัน โดยการใช้คำเรียกรสแปรกันในผู้ออกภาษาไทยเชียงใหม่ดังกล่าวนี้เป็นผลของการที่ภาษาไทยเชียงใหม่สัมผัสกับภาษาไทยกรุงเทพฯ ซึ่งเป็นไปตามหลักของการสัมผัสภาษาดังที่อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ (2540, 89) กล่าวว่า การสัมผัสภาษา เป็นปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นอย่างเป็นธรรมชาติในสังคมหลายภาษาซึ่งอุดมไปด้วยผู้รู้หลายภาษา และคนเหล่านี้พูดภาษาต่างๆ สลับกันหรือปนกัน ภาษาของคนเหล่านี้จึงมีอิทธิพลซึ่งกันและกัน และจุดที่มีการสัมผัสภาษาก็คือในตัวผู้รู้หลายภาษานั้นเอง

คำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทยเชียงใหม่ทั้ง 13 คำดังกล่าวมีตัวอย่างอาหารของรสที่ชัดเจน ดังแสดงให้เห็นโดยตารางดังนี้

ตารางที่ 6 แสดงคำเรียกรสพื้นฐานและตัวอย่างอาหารของรสพื้นฐานภาษาไทยเชียงใหม่

คำเรียกรสพื้นฐาน	ตัวอย่างอาหาร
1. เปรี้ยว, ส้ม	มะนาว, มะขามเปียก, ยอดมะขาม, ยอดส้มป่อย
2. หวาน	อ้อย, น้ำตาล, น้ำผึ้ง, ทูเรียนสุก, ลำไย, แดงโม
3. เค็ม	เกลือ, น้ำปลา, กะปิ, ปลาทุ
4. ขม	บอระเพ็ด, มะระ, ชี้เหล็ก, สะเดา, กาแฟดำ, มะริดไม้, ผักหนอก
5. เผ็ด	พริกชี้หนู, พริกไทย, พริกป่น, ขิง, ข่า, กระเทียม, มะแหลบ, ใบแมงลัก, ผักเผ็ด
6. จืด, จาง	น้ำเปล่า, บอนต้มสุก, ตุน
7. ฝาด	กล้วยดิบ, หมาก, หยวกกล้วย, เปลือกมังคุด
8. มัน	ถั่ว, เม็ดมะม่วงหิมพานต์, เมงมัน
9. เผื่อน	ยาถ่าย, ผักแพว
10. ขื่น, ฮีน	มะเขือแจ้, มะเขือฝอยอ่อน, หน่อไม้ต้มไม่สุก

จากตารางจะเห็นได้ว่า คำว่า “เปรี้ยว” หรือ “ส้ม” เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เรียกรสเปรี้ยวของอาหารอย่างเช่นรสของมะนาว มะขามเปียก ยอดส้มป่อย ยอดมะขาม คำว่า “หวาน” เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เรียกรสหวานอย่างเช่นรสของน้ำตาล อ้อย น้ำผึ้ง และทูเรียนสุก คำว่า “เค็ม” เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เรียกรสเค็มอย่างเช่นรสของเกลือ น้ำปลา กะปิ และปลาทุ เป็นต้น คำว่า “ขม” เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เรียกรสขมอย่างเช่นรสของบอระเพ็ด มะระ สะเดา ชี้เหล็ก กาแฟดำ และมะริด คำว่า “เผ็ด” เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เรียกรสเผ็ดอย่างเช่นรสของพริกชี้หนู พริกไทย พริกป่น ขิง ข่า กระเทียมสด กะเพรา ใบแมงลัก และมะแหลบ คำว่า “ฝาด” เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เรียกรสฝาดอย่างเช่นรสของกล้วยดิบ และผลหมาก คำว่า “มัน” เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เรียกรสมันอย่างเช่นรสของถั่ว เม็ดมะม่วงหิมพานต์ และเมงมัน คำว่า “เผื่อน” เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เรียกรสเผื่อนอย่างเช่นรสของยาถ่าย และคำว่า “ขื่น” หรือ “ฮีน” เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เรียกรสขื่นอย่างเช่นรสของมะเขือแจ้ เป็นต้น

### 3.3.3 คำเรียกรสพื้นฐานภาษาไทยอุบลราชธานี

คำเรียกรสพื้นฐานที่แสดงประเภทรสพื้นฐาน 11 รสในภาษาไทยอุบลราชธานีมีจำนวน 13 คำ ได้แก่ เปรี้ยว ส้ม จืด จาง หวาน มัน เค็ม เผ็ด ฝาด มัน เผื่อน ขื่น และฮีน

จากการวิเคราะห์การใช้คำเรียกรสพื้นฐาน ผู้วิจัยพบว่า คำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทยอุบลราชธานีเป็นคำร่วมเชื้อสายกับคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทยกรุงเทพฯ และเชียงใหม่ โดยภาษาไทยอุบลราชธานีมีจำนวนคำเรียกรสพื้นฐานมากกว่าในภาษาไทยกรุงเทพฯ และมีจำนวนคำเรียกรสพื้นฐานเท่ากับในภาษาไทยเชียงใหม่ แต่ในภาษาไทยอุบลราชธานีมีประเภทรสพื้นฐาน

มากกว่าในภาษาไทยเชียงใหม่เนื่องจากชาวอุบลราชธานีมีการบริโภคพืชผักต่างๆมากมายหลายชนิด อีกทั้งผู้บอกภาษามีการใช้คำเรียกรสพื้นฐานแปรกับคำอื่นเพื่อเรียกประเภทรสเดียวกัน และการแปรของคำเรียกรสในผู้บอกภาษาอุบลราชธานีนี้เป็นการแปรของภาษาในแบบเดียวกันกับในภาษาไทยเชียงใหม่ ซึ่งก็คือการที่รูปภาษาตั้งแต่ 2 รูปขึ้นไปอาจใช้แทนที่กันได้โดยไม่ทำให้ความหมายแก่นเปลี่ยนไป

จากข้อมูลคำเรียกรสพื้นฐาน ผู้วิจัยพบว่า ผู้บอกภาษาไทยอุบลราชธานีมีการใช้คำว่า “จืด” และ “จาง” สลับกันไปมาเพื่อเรียกรสจืดอย่างเช่นน้ำเปล่า และมีการใช้คำว่า “เปรี้ยว” สลับกันไปมาเพื่อเรียกรสเปรี้ยวอย่างเช่นมะนาว ดังนั้นจะเห็นได้ว่า การใช้คำเรียกรสพื้นฐาน 2 คำแปรกันในผู้บอกภาษาไทยอุบลราชธานีดังกล่าวนี้เป็นผลของการสัมผัสภาษาระหว่างถิ่น คือ ภาษาไทยกรุงเทพฯกับภาษาไทยอุบลราชธานีนั่นเอง

นอกจากนี้ ผู้วิจัยพบว่าคำเรียกรสพื้นฐานทั้ง 13 คำดังกล่าวมีการใช้พูดโดยผู้บอกภาษาทุกคน พร้อมทั้งมีตัวอย่างอาหารของรสที่ชัดเจนดังตารางดังนี้

ตารางที่ 7 แสดงคำเรียกรสและตัวอย่างอาหารของรสในภาษาไทยอุบลราชธานี

คำเรียกรสพื้นฐาน	ตัวอย่างอาหาร
1. เปรี้ยว, ส้ม	มะนาว, มะขามเปียก, มะยม, มดแดง, ตะคร้อ, บักแงว
2. หวาน	น้ำตาล, อ้อย, น้ำผึ้ง, น้อยหน่า, ทูเรียน, กัล้วย
3. เค็ม	เกลือ, น้ำปลา, กะปิ, ปลาทุ, ปูดอง
4. ขม	บอระเพ็ด, มะระ, สะเดา, ขี้เหล็ก, ลิ่นฟ้า
5. เผ็ด	พริกขี้หนู, พริกไทย, กะเพรา, พริกป่น, หอมแดง, ต้นหอม
6. จืด, จาง	น้ำเปล่า, เห็ดโค, เห็ดกระด้าง, เห็ดเผาะ
7. ผาด	กล้วยดิบ, ผลหมาก, สมอ, มะเดื่อ, ใบฝรั่ง, ขนุนอ่อน
8. มัน	แมงเม่าคั่ว, ดกแด้, จืดจี, แมงอี, ถั่ว
9. เฝื่อน	มะเกลือ, ยาแม่เลื่อน, ยาราดุน้ำแดง
10. ชื่น	มะเขือชื่น, หน่อไม้ต้มไม่สุกดี, ฝืนดิบ
11. ฮีน	ผักกาดฮีน, เห็ดข่า, เห็ดหน้าวัว, ผักเสี้ยนสด, ดอกกระเจียวสด

จากตาราง คำว่า “เปรี้ยว” หรือ “ส้ม” เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เรียกรสเปรี้ยวอย่างเช่นรสของมะนาว มะขามเปียก บักค้อ บักแงว และมดแดง คำว่า “หวาน” เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เรียกรสหวานอย่างเช่นรสของน้ำตาล อ้อย น้ำผึ้ง และทูเรียนสุก คำว่า “เค็ม” เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เรียกรสเค็มอย่างเช่นรสของเกลือ น้ำปลา กะปิ ปลาทุ ปลาร้า และปูดอง คำว่า “ขม” เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เรียกรสขมอย่างเช่นรสของบอระเพ็ด มะระ สะเดา และขี้เหล็ก คำว่า “เผ็ด” เป็นคำที่

ผู้บอกภาษาใช้เรียกรสเผ็ดอย่างเช่นรสของพริกขี้หนู พริกไทย กะเพรา พริกขี้ฟ้า พริกป่น หัวหอมแดง และต้นหอม คำว่า "จืด"หรือ "จาง"เป็นคำที่ใช้เรียกรสจืดของอาหารอย่างเช่นรสของน้ำเปล่า เห็ดโคน เห็ดกระด้าง เห็ดเผาะ คำว่า "ฝาด" เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เรียกรสฝาดอย่างเช่นรสของกล้วยดิบ และผลหมาก คำว่า "มัน" เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เรียกรสมันอย่างเช่นรสของดกแด่ แมงตับเต่า แมงจืดจี๋ แมงเม่าควู้ คำว่า "เผื่อน" เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เรียกรสเผื่อนอย่างเช่นรสของยาธาตุน้ำแดง คำว่า "ชื่น" เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เรียกรสชื่นอย่างเช่นรสของมะเขือขื่น และคำว่า "ฮืน"เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เรียกรสฮืนอย่างเช่นรสของผักกาดฮืน ผักเสี้ยนสด เป็นต้น

### 3.3.4 คำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทยนครศรีธรรมราช

คำเรียกรสพื้นฐานที่แสดงประเภทรส 8 รสในภาษาไทยนครศรีธรรมราชมีจำนวน 9 คำ ได้แก่ เปรี้ยว หวาน เค็ม ขม เผ็ด ร้อน จืด ฝาด และมัน โดยผู้วิจัยพบว่า คำเรียกรสพื้นฐานภาษาไทยนครศรีธรรมราชทั้ง 8 คำดังกล่าวมีตัวอย่างอาหารของรสที่ชัดเจน ดังตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 8 แสดงคำเรียกรสพื้นฐานและตัวอย่างอาหารของรสพื้นฐานภาษาไทยนครศรีธรรมราช

คำเรียกรสพื้นฐาน	ตัวอย่างอาหาร
1. เปรี้ยว	มะนาว, มะขามเปียก, มะยม, ลูกหยีสด, มะดัน, ตะลิงปิง
2. หวาน	น้ำตาล, อ้อย, น้ำผึ้ง, ทุเรียน, จำปาตะ, ขนมลา
3. เค็ม	เกลือ, น้ำปลา, เเคย, น้ำนูด
4. ขม	บอระเพ็ด, มะระ, กาแฟดำ, ยอดอม, ชีเหล็ก, ยอดส้มแป้น, นมสวรรค์
5. เผ็ด, ร้อน	พริกขี้หนู, พริกป่น, ขิง, ใบลา, ใบพาโหม
6. จืด	น้ำเปล่า, ผักล้าง, หญ้าช้อง
7. ฝาด	กล้วยดิบ, ผลหมากกล้วยดิบ, ผลหมาก
8. มัน	เม็ดมะม่วงหิมพานต์, ลูกกอกั่ว, ลูกปละ, สะตอ, ลูกเนียง,

จากตาราง คำว่า "เปรี้ยว" เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เรียกรสเปรี้ยวอย่างเช่นรสของมะนาว มะขามเปียก มะยม ลูกหยีสด มะดัน และ ตะลิงปิง คำว่า "หวาน" เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เรียกรสหวานอย่างเช่นรสของน้ำตาล อ้อย น้ำผึ้ง ทุเรียนสุก และจำปาตะ คำว่า "เค็ม" เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เรียกรสเค็มอย่างเช่นรสของเกลือ น้ำปลาและเคย คำว่า "ขม" เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เรียกรสขมอย่างเช่นรสของบอระเพ็ด มะระ กาแฟดำ ยอดอม กระเทียมสด ชีเหล็ก และยอดส้มแป้น คำว่า "เผ็ด"และคำว่า "ร้อน" เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เรียกรสเผ็ดอย่างเช่นรสของพริกขี้หนู พริกป่น ขิง และใบลา คำว่า "จืด" เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เรียก

รสจี๊ดอย่างเช่นรสของน้ำเปล่า คำว่า “ผาด” เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เรียกรสผาดอย่างเช่นรสของกล้วยดิบและผลหมาก คำว่า “มัน” เป็นคำที่ผู้บอกภาษาใช้เรียกรสมันอย่างเช่นรสของเม็ดมะม่วงหิมพานต์และลูกก้อั่ว

จากการวิเคราะห์คำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่นทำให้ผู้วิจัยทราบว่าคำเรียกรสพื้นฐานอยู่ในระหว่าง 8 คำจนถึง 13 คำโดยผู้บอกภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่นมีการใช้คำเรียกรสพื้นฐานแตกต่างกันเป็นส่วนใหญ่ และยังมีความแตกต่างกันในเรื่องของตัวอย่างอาหารของคำเรียกรสของแต่ละถิ่น

นอกจากการจำแนกประเภทและการวิเคราะห์การใช้คำเรียกรสพื้นฐานแล้ว ผู้วิจัยยังทำการวิเคราะห์ความหมายของคำเรียกรสพื้นฐานทั้ง 4 ถิ่นโดยรวมโดยวิธีวิเคราะห์องค์ประกอบ

### 3.4 การวิเคราะห์องค์ประกอบของคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทยกรุงเทพฯ เชียงใหม่ อุบลราชธานี และนครศรีธรรมราช

เมื่อผู้วิจัยจำแนกประเภทของคำเรียกรสออกเป็นคำเรียกรสพื้นฐานแล้ว ผู้วิจัยจึงทำการวิเคราะห์คำเรียกรสพื้นฐานโดยวิเคราะห์องค์ประกอบ (componential analysis) ตามหลักการวิเคราะห์องค์ประกอบตามที่อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ (Prasithratsint, 2000) ใช้ในการวิเคราะห์คำเรียกญาติเพื่อแจกแจงความหมาย และความแตกต่างทางความหมายของคำเรียกรสพื้นฐานแต่ละคำด้วยมิติแห่งความแตกต่าง (Dimension of Contrast) พร้อมทั้งกำหนดการใช้อรรถลักษณะของมิติแห่งความแตกต่างในแบบทวิลักษณ์ (binary) คือ จะมีความหมายหนึ่งเป็น + และอีกความหมายหนึ่งเป็น - กล่าวคือ เครื่องหมาย + หมายถึง “มี” หรือ “เป็น” ส่วนเครื่องหมาย - หมายถึง “ไม่มี” หรือ “ไม่เป็น” ตามลำดับ

จากการวิเคราะห์ ผู้วิจัยพบว่า คำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่นมีความหมายแตกต่างกันด้วยมิติแห่งความแตกต่าง 8 มิติด้วยกัน คือ ปุ่มรับรสและพื้นที่ของปุ่มรับรส ความเป็นกรด รสที่ลิ้น ความฉ่ำอืดฉอม ความซาลิ้น ความเสบร้อน การรับรู้ทางจมูก และความมันโดยมีรายละเอียดต่อไปนี้

#### 3.4.1 ปุ่มรับรส

ปุ่มรับรสเป็นมิติแห่งความแตกต่างทางความหมายที่ผู้วิจัยพิจารณาได้จากข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ใน *Sensation and Perception* ของ แมทลิน (Matlin, 1994) ที่กล่าวว่า คนเรามีการรับรู้รสต่างๆ ได้ด้วยเซลล์รับรสที่อยู่บนปุ่มรับรสบนลิ้นของเรา ดังนั้น ปุ่มรับรสจึงเป็น 1 มิติแห่งความแตกต่างทางความหมายที่สามารถทำให้คำเรียกรสพื้นฐานที่มีการรับรู้ได้ด้วยปุ่มรับรส เช่นคำว่า



“หวาน” ให้แตกต่างจากคำเรียกรสพื้นฐานที่ไม่มีการรับรู้ได้ด้วยปุ่มรับรส เช่นคำว่า “เผ็ด” และในการวิจัยนี้ ผู้วิจัยจะใช้อรรถลักษณะโดยย่อว่า +/- ปุ่ม แทนข้อความเต็มว่า +/- ปุ่มรับรสบนลิ้น

ปุ่มรับรส [ + ปุ่ม ] หมายถึง รับรู้รสด้วยปุ่มรับรสบนลิ้น โดยคำเรียกรสที่มีอรรถลักษณะ [+ปุ่ม] ได้แก่คำว่า “เปรี้ยว” “หวาน” “เค็ม” และ “ขม”

[ - ปุ่ม ] หมายถึง การรับรู้รสด้วยปัจจัยอื่นที่ไม่ใช่ปุ่มรับรส โดยมีตัวอย่าง เช่น คำว่า “เผ็ด” ที่ไม่มีการรับรู้ด้วยปุ่มรับรสบนลิ้นจึงมีการใช้อรรถลักษณะ [ - ปุ่ม ]

นอกจากนี้ การรับรู้รสแต่ละรสด้วยปุ่มรับรสบนลิ้นขึ้นอยู่กับพื้นที่ของปุ่มรับรสประกอบกันไปด้วย ทั้งนี้ ข้อมูลเรื่องพื้นที่ของปุ่มรับรสเป็นข้อมูลที่ผู้วิจัยทางวิทยาศาสตร์ที่ผู้วิจัยพิจารณาได้จากหนังสือสารานุกรม *รอบรู้ รอบโลก* (2542) ที่กล่าวไว้ว่า คนเราทุกเพศทุกภาษามีการรับรู้รสด้วยลิ้น 4 รสด้วยกัน ซึ่งการรับรู้รสแต่ละรสนั้นขึ้นอยู่กับพื้นที่ของปุ่มรับรสต่างๆกันบนลิ้นเนื่องจากแต่ละพื้นที่ของปุ่มรับรสจะตอบสนองการรับรู้รสแต่ละรสแตกต่างกันไป คือ ปุ่มรับรสที่อยู่บริเวณปลายลิ้นจะตอบสนองการรับรู้รสหวานได้ดีที่สุด ปุ่มรับรสที่อยู่บริเวณข้างลิ้นจะตอบสนองต่อการรับรู้รสเปรี้ยวและรสเค็ม ส่วนปุ่มรับรสที่อยู่บริเวณโคนลิ้นจะตอบสนองต่อการรับรู้รสขมดังนี้คือ

3.4.1.1 ข้างลิ้น หมายถึง มีการรับรู้รสด้วยปุ่มรับรสที่อยู่บริเวณข้างลิ้น โดยคำที่มีการรับรู้รสด้วยปุ่มรับรสข้างลิ้นได้แก่คำว่า “เปรี้ยว” และ “เค็ม” ดังนั้นเรียกรสพื้นฐานทั้ง 2 คำนี้จึงมีการใช้อรรถลักษณะ คือ

[+ข้างลิ้น] หมายถึง มีการรับรู้รสได้ด้วยปุ่มรับรสที่อยู่บริเวณข้างลิ้น โดยมีตัวอย่างเช่นคำว่า “เปรี้ยว” และ “เค็ม”

[- ข้างลิ้น] หมายถึง ไม่มีการรับรู้รสได้ด้วยปุ่มรับรสที่อยู่บริเวณข้างลิ้น โดยมีตัวอย่างคำเรียกรสคำว่า “หวาน” และ “ขม” ซึ่งแสดงให้เห็นได้ชัดเจนโดยรูปภาพที่ 1.

3.4.1.2 ปลายลิ้น หมายถึง มีการรับรู้รสด้วยปุ่มรับรสที่อยู่บริเวณปลายลิ้น โดยคำที่มีการรับรู้รสด้วยปุ่มรับรสข้างลิ้นได้แก่คำว่า “หวาน” ซึ่งมีการใช้อรรถลักษณะ คือ

[+ปลายลิ้น] หมายถึง มีการรับรู้รสได้ด้วยปุ่มรับรสที่อยู่บริเวณปลายลิ้น โดยมีตัวอย่างเช่นคำว่า “หวาน”

[- ปลายลิ้น] หมายถึง ไม่มีการรับรู้รสได้ด้วยปุ่มรับรสที่อยู่บริเวณปลายลิ้น โดยมีตัวอย่างคำเรียกรสคำว่า “ขม” ซึ่งเป็นคำเรียกรสที่ไม่มีการรับรู้ได้ด้วยปุ่มรับรสที่อยู่บริเวณปลายลิ้น แต่มีการรับรู้ได้ด้วยปุ่มรับรสที่อยู่บริเวณโคนลิ้น ดังที่แสดงให้เห็นได้ชัดเจนโดยรูปภาพที่ 1.

### 3.4.2 ความเป็นกรด

ความเป็นกรดเป็นมิติแห่งความแตกต่างซึ่งผู้วิจัยพิจารณาได้จากการอ้างอิงข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ในงานวิจัยคำเรียกรสในภาษาญี่ปุ่น ของ แบ็คเฮาส์ (Backhouse, 1994) ที่มีการอ้างอิงถึงการศึกษาเรื่องรสในทางวิทยาศาสตร์โดยทั่วไปว่า ประเภทรสเปรี้ยว หวาน เค็มและขมนั้นมีการแจกแจงตามสภาวะทางเคมีของแต่ละรส และความเป็นกรดนั้นจัดว่าเป็นสภาวะทางเคมีโดยทั่วไปของประเภทรสเปรี้ยว ดังนั้น ความเป็นกรดจึงเป็น 1 มิติแห่งความแตกต่างที่ทำให้คำเรียกรสที่มีการรับรู้ด้วยปุ่มรับรสบริเวณข้างลิ้นเหมือนกัน คือคำว่า "เปรี้ยว" และ "เค็ม" มีความแตกต่างกันได้ และในการวิจัยนี้ ผู้วิจัยจะใช้บรรดลักษณะนี้โดยย่อว่า +/- กรด แทนข้อความเต็มคือ +/- ความเป็นกรด

ความเป็นกรด [ + กรด ] หมายถึง มีความเป็นกรดในอาหาร โดยคำที่มีการใช้บรรดลักษณะนี้ [+กรด] ได้แก่คำว่า "เปรี้ยว "

[- กรด ] หมายถึง ความเป็นต่างในอาหาร เช่น โดยคำที่มีการใช้บรรดลักษณะนี้ [-กรด] ได้แก่คำว่า "เค็ม" โดยความแตกต่างทางความหมายเรื่องความเป็นกรดนี้แสดงให้เห็นชัดเจนในรูปภาพที่ 1.

### 3.4.3 รสที่ลิ้น

นอกเหนือจากปุ่มรับรสบนลิ้นแล้ว รสที่ลิ้นเข้ามามีส่วนในการรับรู้รสบางรสได้ ดังนั้น รสที่ลิ้นจึงเป็นมิติแห่งความแตกต่างซึ่งผู้วิจัยวิเคราะห์ได้จากการตอบคำถามของผู้บอกภาษา กล่าวคือ เมื่อผู้วิจัยถามคำถามว่า "พริกมีรสอย่างไรในขณะที่คุณกิน" ผู้วิจัยอาจได้รับคำตอบซึ่งเป็นคำเรียกรสตามเกณฑ์ว่ารส "เผ็ด" และผู้บอกภาษาสามารถยกตัวอย่างอาหารของรสดังกล่าวได้ จากนั้นผู้วิจัยต้องถามคำถามเพื่อจำแนกประเภทคำเรียกรสดังกล่าวว่าเป็นคำเรียกรสของประเภทรสใดหรือไม่โดยการถาม เช่น "รสเผ็ดเป็นอย่างไร รสเผ็ดใช่เปรี้ยว/หวาน/เค็ม/ขม หรือไม่" เป็นต้น และจากการถามคำถามในลักษณะนี้ ผู้บอกภาษาจะอธิบายว่า "รสเผ็ดไม่ใช่เปรี้ยว/หวาน/เค็ม/ขม หรือรสอื่นใดๆ แต่เป็นรสที่ทำให้ผู้บอกภาษา มีความแสบร้อนลิ้นและปากจากการลิ้มรสอาหารอย่างเช่นพริก ดังนั้น รสที่ลิ้นจึงเป็นอีก 1 มิติแห่งความแตกต่างที่ทำให้คำเรียกรสพื้นฐานที่ไม่ได้มีการรับรู้ด้วยปุ่มรับรสเหมือนกัน อาทิเช่น คำว่า "เผ็ดร้อน" และ "ฮีน" มีความแตกต่างกัน และในการวิจัยนี้ ผู้วิจัยจะใช้บรรดลักษณะนี้ว่า [+/- รสที่ลิ้น] แทนข้อความเต็มคือ +/- รสที่ลิ้น

รสที่ลิ้น [+ รสที่ลิ้น] หมายถึง มีการรับรู้ด้วยรสที่ลิ้น คำเรียกรสที่มีการรับรู้ด้วยรสที่ลิ้น ได้แก่คำว่า “ขื่น” “เผื่อน” “ฝาด” และ “เผ็ด”

[- รสที่ลิ้น] หมายถึง ไม่มีการรับรู้ด้วยรสที่ลิ้น คำเรียกรสที่ไม่มีการรับรู้ด้วยรสที่ลิ้น ได้แก่คำว่า “มัน” “จืด” และ “ฮืน” โดยที่ความแตกต่างทางความหมายเรื่องรสที่ลิ้นนี้แสดงให้เห็นชัดเจนในรูปภาพที่ 1.

#### 3.4.4 ความแสบร้อน

ความแสบร้อนจัดได้ว่าเป็นมิติแห่งความแตกต่างเนื่องจากการลิ้มรสบางรสนั้นทำให้เกิดความแสบร้อนลิ้นขึ้นได้ ผลการวิเคราะห์นี้ผู้วิจัยวิเคราะห์จากการตอบคำถามของผู้บอกภาษาในแบบเดียวกันกับมิติแห่งความต่างในเรื่องของรสที่ลิ้น กล่าวคือ เมื่อผู้วิจัยได้รับคำตอบซึ่งเป็นคำเรียกรส เช่น “รสเผ็ด” จากผู้บอกภาษา ผู้วิจัยจะถามคำถามต่อไปว่า “รสเผ็ดเป็นอย่างไร รสฝาดใช่เปรี้ยว/หวาน/ฝาด/เผ็ด/จืดหรือไม่” เป็นต้น จากคำถามนี้ ผู้บอกภาษาจึงอธิบายการรับรู้รสเผ็ดของตนว่า “รสเผ็ดจากอาหารบางอย่างทำให้เกิดความแสบร้อนลิ้น” เป็นต้น ดังนั้นความแสบร้อนจึงเป็นมิติแห่งความต่างที่ทำให้คำเรียกรสพื้นฐานที่มีการรับรู้รสที่ลิ้นเหมือนกัน ซึ่งได้แก่คำว่า “เผ็ด” “เผื่อน” “ขื่น” และ “ฝาด” มีความแตกต่างกันได้ ในการวิจัยนี้ ผู้วิจัยจะใช้บรรดลักษณะโดยย่อว่า [+/- แสบร้อน] แทนข้อความเต็มคือ +/- ความแสบร้อน

ความแสบร้อน [+ แสบร้อน] หมายถึง มีความแสบร้อนเกิดขึ้นที่ลิ้นเมื่อลิ้มรสอาหารบางชนิด โดยคำเรียกรสที่มีความแสบร้อนเข้ามามีส่วนร่วมในการรับรู้รสนี้ได้แก่คำว่า “เผ็ด”

[- แสบร้อน] หมายถึง ไม่มีความแสบร้อนเกิดขึ้นที่ลิ้นเมื่อลิ้มรสอาหารบางชนิด แต่ผู้ลิ้มรสรู้สึกได้ว่ามีสารบางอย่างมาห่อหุ้มเกาะอยู่ที่ลิ้นเมื่อลิ้มรสบางรสซึ่งได้แก่คำว่า “เผื่อน” “ขื่น” และ “ฝาด” โดยความแตกต่างทางความหมายเรื่องความแสบร้อนมีการแสดงให้เห็นชัดเจนในรูปภาพที่ 1.

#### 3.4.5 ความฉืดฉอม

ความฉืดฉอมเข้ามามีส่วนร่วมในการรับรู้รสได้เนื่องจากการวิเคราะห์ข้อมูลคำตอบทำให้ผู้วิจัยทราบว่า เมื่อลิ้มลองรสของอาหารบางประเภทจะทำให้เกิดความรู้สึกฉืดฉอม ดังนั้นความฉืดฉอมจึงถือว่าเป็นมิติแห่งความแตกต่างที่ผู้วิจัยวิเคราะห์ได้จากการอธิบายของผู้บอกภาษาไทยเชียงใหม่และอุบลราชธานี กล่าวคือ เมื่อผู้วิจัยได้รับคำตอบซึ่งเป็นคำเรียกรสจากผู้บอกภาษา เช่นคำว่า “รสขื่น” ผู้วิจัยจะถามคำถามต่อเพื่อให้ผู้บอกภาษาอธิบายการรับรู้รสว่า “รสขื่นเป็นอย่างไร รสขื่นใช่เปรี้ยว/ หวาน/เค็ม/ ขมหรือไม่” เป็นต้น และจากคำถามนี้

เอง ผู้บอกภาษาจะอธิบายรสขึ้นว่า "รสขึ้นไม่เปรี้ยว/หวาน/เค็ม/ขม ฯลฯ แต่เป็นรสที่ทำให้เกิดความรู้สึกผัดผะอมมาก ดังนั้น ความผัดผะอมจึงเป็นมิติแห่งความต่างที่ทำให้คำเรียกรสพื้นฐานที่มีการรับรู้รสที่ลิ้นแต่ไม่มีความแสบร้อนเกิดขึ้นขณะลิ้มรสเช่นเดียวกันซึ่งได้แก่คำว่า "เผื่อน" "ขึ้น" และ "ผาด" มีความแตกต่างกันได้ ในการวิจัยนี้ ผู้วิจัยจะใช้บรรดลักษณะนี้โดยย่อว่า [+/- ผัดผะอม] แทนข้อความเต็มคือ +/- ความผัดผะอม

ความผัดผะอม[ + ผัดผะอม] หมายถึง มีความรู้สึกผัดผะอมเกิดขึ้นในขณะลิ้มรสอาหาร คำเรียกรสที่มีความรู้สึกผัดผะอมเข้ามามีส่วนได้แก่คำว่า "เผื่อน" และ "ขึ้น"

[ - ผัดผะอม] หมายถึง ไม่มีความรู้สึกผัดผะอมเกิดขึ้นในขณะลิ้มรสอาหาร คำเรียกรสที่ไม่มีความรู้สึกผัดผะอมเข้ามามีส่วนได้แก่คำว่า "ผาด" โดยความแตกต่างทางความหมายในเรื่องของความผัดผะอมนี้แสดงให้เห็นชัดเจนในรูปภาพที่ 1.

#### 3.4.6 ความซาที่ลิ้น

ความซาที่ลิ้นเป็นมิติแห่งความแตกต่างเนื่องจากการลิ้มรสบางรสนั้นมีผลทำให้เกิดความซาที่ลิ้นขึ้นได้ ผลการวิเคราะห์นี้ผู้วิจัยวิเคราะห์จากการตอบคำถามของผู้บอกภาษาในแบบเดียวกันกับมิติแห่งความต่างในเรื่องของรสที่ลิ้นและความผัดผะอม กล่าวคือ เมื่อผู้วิจัยได้รับคำตอบซึ่งเป็นคำเรียกรส เช่น "รสเผื่อน" จากผู้บอกภาษาไทยเชียงใหม่หรืออุบลราชธานี ผู้วิจัยจะถามคำถามต่อไปว่า "รสเผื่อนเป็นอย่างไร รสเผื่อนใช่เปรี้ยว/หวาน/ผาด/เผ็ด/จืดหรือไม่" เป็นต้น จากคำถามนี้ ผู้บอกภาษาจึงอธิบายการรับรู้รสเผื่อนของตนว่า "รสเผื่อนเป็นรสที่ทำให้รู้สึกผัดผะอม และที่สำคัญ ทำให้เกิดการซาที่ลิ้นในขณะลิ้มรสอาหารอย่างเช่นยาธาตุน้ำแดง หรือมะเกลือ " เป็นต้น ดังนั้น ความซาที่ลิ้นจึงเป็นมิติแห่งความต่างที่ทำให้คำเรียกรสพื้นฐานที่ไม่มีความแสบร้อน แต่มีความผัดผะอมเกิดขึ้นในขณะลิ้มรสอาหารบางอย่างเหมือนกันซึ่งได้แก่คำว่า "เผื่อน" และ "ขึ้น" มีความแตกต่างกันได้ และในการวิจัยนี้ ผู้วิจัยจะใช้บรรดลักษณะนี้โดยย่อว่า [+/- ซาที่ลิ้น] แทนข้อความเต็มคือ +/- ความซาที่ลิ้น

ความซาที่ลิ้น [ + ซาที่ลิ้น ] หมายถึง มีความซาที่ลิ้นเกิดขึ้นเนื่องมาจากการลิ้มรสบางรส โดยคำเรียกรสที่มีความซาที่ลิ้นเกิดขึ้นในขณะลิ้มรสบางรสได้แก่คำว่า "เผื่อน"

[ -ซาที่ลิ้น ] หมายถึง ไม่มีความซาที่ลิ้นแต่กลับมีการติดค้างของรสอยู่ที่ลิ้นเนื่องมาจากการลิ้มรสบางรสซึ่งได้แก่ "รสขึ้น" โดยความแตกต่างทางความหมายในเรื่องของความซาที่ลิ้นนี้จะแสดงให้เห็นชัดเจนในรูปภาพที่ 1.

### 3.4.7 การรับรู้ทางจมูก

การลิ้มรสบางรสมีผลทำให้เกิดอาการบางอย่างกับจมูกได้ ดังนั้นการรับรู้ทางจมูกจึงจัดได้ว่าเป็นมิติแห่งความแตกต่างอีก 1 มิติที่ผู้วิจัยวิเคราะห์ได้จากการตอบคำถามเพื่ออธิบายรส "ฮีน" โดยผู้บอกภาษาไทยอุบลราชธานีทั้ง 5 คน กล่าวคือ เมื่อผู้วิจัยได้รับคำตอบซึ่งเป็นคำเรียกรส "ฮีน" จากผู้บอกภาษา ผู้วิจัยจะถามคำถามต่อว่า "รสฮีนเป็นอย่างไร รสฮีนใช่ เผ็ด/ ขม / ฝาด / เผื่อน / ซึ้น หรือไม่" เป็นต้น จากการถามคำถามในลักษณะนี้ ผู้บอกภาษาจะอธิบายว่า รสฮีนไม่ใช่เผ็ด / ขม / ฝาด/ เผื่อน หรือซึ้น แต่ฮีนเป็นรสของอาหารที่ซึ้นจมูกในขณะที่กิน กล่าวคือ ฮีนไม่ได้เป็นกลิ่นของอาหาร แต่กลับเป็นปฏิกิริยาบางอย่างของรสที่มีผลต่อโพรงจมูกซึ่งผู้บอกภาษารับรู้และตัดสินใจว่าเป็นรสอีกหนึ่งรส ดังนั้น การรับรู้ทางจมูกจึงเป็นอีก 1 มิติแห่งความแตกต่างที่ทำให้คำว่า "ฮีน" ซึ่งเป็นคำเรียกรสที่ไม่มีการรับรู้ด้วยปุ่มรับรสและรสที่ลิ้นเช่นเดียวกับคำว่า "มัน" แต่คำว่า "ฮีน" แตกต่างจากคำเรียกรสพื้นฐานคำว่า "มัน" เนื่องจากคำว่า "ฮีน" เป็นคำเรียกรสที่มีการรับรู้ทางจมูกเข้ามาเกี่ยวข้อง และในการวิจัยนี้ ผู้วิจัยจะใช้อรรถลักษณะย่อ +/- จมูก แทนข้อความเต็มคือ +/- การรับรู้ทางจมูก

การรับรู้ทางจมูก [+ จมูก] หมายถึง มีการรับรู้ทางจมูกเข้ามาเกี่ยวข้อง เช่น คำเรียกรสคำว่า "ฮีน" เป็นคำเรียกรสของอาหารที่เกิดอาการซึ้นจมูกเมื่อลิ้มรส

[- จมูก] หมายถึง ไม่มีการรับรู้ทางจมูกเข้ามาเกี่ยวข้อง เช่น คำเรียกรสคำว่า "มัน" ซึ่งเป็นคำเรียกรสของอาหารที่ไม่มีการรับรู้ทางจมูกเข้ามาเกี่ยวข้อง และความแตกต่างทางความหมายเรื่องการรับรู้ทางจมูกมีการแสดงให้เห็นชัดเจนในรูปภาพที่ 1.

### 3.4.8 ความมัน

ความมันเป็นมิติแห่งความแตกต่างซึ่งผู้วิจัยวิเคราะห์ได้จากการตอบคำถามของผู้บอกภาษากล่าวคือ เมื่อผู้วิจัยได้รับคำตอบซึ่งเป็นคำเรียกรสคำว่า "มัน" จากผู้บอกภาษา ผู้วิจัยจะถามคำถามต่อว่า "รสมันเป็นอย่างไร รสมันใช่ เผ็ด/ ขม/ เผื่อน/ฝาด/จืด หรือไม่" เป็นต้น จากการถามคำถามในลักษณะนี้ ผู้บอกภาษาจะอธิบายว่า รสมัน ไม่ใช่ เผ็ด/ ขม /เผื่อน /ฝาด/จืด ฯลฯ แต่เป็นรสมันที่รับรู้ได้จากการลิ้มรสอาหารหลายชนิดแตกต่างกันไปโดยที่ผู้บอกภาษาเองก็ไม่สามารถระบุหรืออธิบายการรับรู้รสมันของตนได้นอกเหนือไปจากการบอกว่ามัน กล่าวคือ ผู้บอกภาษารู้สึกถึงความมันเมื่อลิ้มรสอาหารอย่างเช่น ถั่ว เนื้อมะพร้าวแก่ แมงต่างๆคั่ว พืชผักบางชนิด ดังนั้นความมันจึงเป็นอีก 1 มิติแห่งความแตกต่างที่ทำให้คำเรียกรสพื้นฐานที่ไม่มีการรับรู้รสที่ลิ้นและไม่

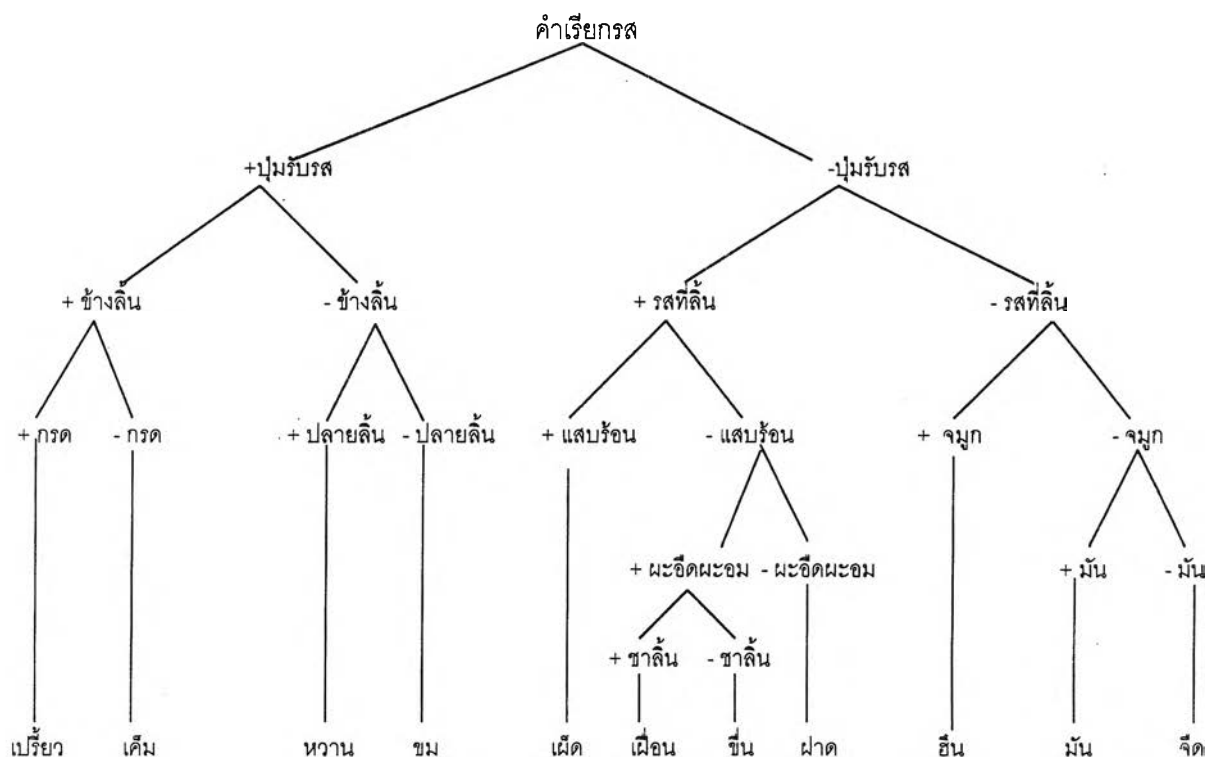
มีการรับรู้ทางจมูกเข้ามาเกี่ยวข้องซึ่งได้แก่คำว่า “มัน” และ “จืด” มีความแตกต่างกันได้ ในการวิจัยนี้ ผู้วิจัยจะใช้บรรดลักษณะโดยย่อ [+/-มัน] แทนข้อความเต็มคือ +/- ความมัน

ความมัน [+ มัน] หมายถึง มีความมันในขณะลิ้มรสอาหาร ได้แก่คำว่า “มัน” ซึ่งเป็นคำเรียกรสของอาหารที่ทำให้เกิดความมันในขณะลิ้มรสอาหาร

[- มัน] หมายถึง ไม่มีความมันในขณะลิ้มรสอาหาร ได้แก่คำว่า “จืด” ซึ่งเป็นคำเรียกรสของอาหารที่ไม่มีความมันเกิดขึ้นในขณะลิ้มรสอาหาร โดยความแตกต่างทางความหมายเรื่องความมันนี้แสดงให้เห็นชัดเจนในรูปภาพที่ 1.

ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกรสพื้นฐานและมิติแห่งความแตกต่างของคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่นอาจแสดงได้ในรูปของโครงสร้างต้นไม้ดังนี้

รูปภาพที่ 1 แสดงโครงสร้างต้นไม้แสดงองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่น



จากโครงสร้างต้นไม้รูปภาพที่ 1 ข้างต้นจะเห็นได้ว่าระบบบรรดลักษณะของคำเรียกรสพื้นฐานมีความแตกต่างทางความหมายโดยแบ่งคำเรียกรสพื้นฐานออกเป็นกลุ่มคำเรียกรสที่สามารถรับรู้ได้ด้วยปุ่มรับรส ซึ่งได้แก่คำว่า “หวาน” “เปรี้ยว” “เค็ม” “ขม” และคำเรียกรสที่ไม่ต้องอาศัยปุ่มรับรสในการรับรู้ ซึ่งได้แก่คำว่า “เผ็ด” “เผื่อน” “ขื่น” “ฝาด” “อืด” “มัน” “จืด” ส่วนกลุ่มคำเรียกรสที่รับรู้ได้ด้วยปุ่มรับรสนั้นขึ้นอยู่กับพื้นที่ที่แตกต่างกันของปุ่มรับรสบนลิ้น แต่สำหรับ

คำเรียกรสที่รับรู้รสด้วยพื้นที่ของปุ่มรับรสข้างลิ้นเหมือนกัน คือ คำว่า "เปรี้ยว" และ "เค็ม" นั้นจะมีความแตกต่างกันได้ด้วยสภาวะทางเคมีของรสนั้นเอง นอกเหนือจากนี้ ในส่วนของกลุ่มคำเรียกรสพื้นฐานที่ไม่มีการรับรู้รสด้วยปุ่มรับรสนั้นจะสามารถแบ่งออกเป็นกลุ่มคำเรียกรสที่รับรู้รสที่ลิ้นและที่ไม่มีการรับรู้รสที่ลิ้น โดยกลุ่มคำเรียกรสที่มีการรับรู้รสที่ลิ้นสามารถแบ่งออกเป็นคำเรียกรสที่มีความแสบร้อนและไม่มี ความแสบร้อนเข้ามาเกี่ยวข้อง และสำหรับคำเรียกรสที่ไม่มี ความแสบร้อนเหมือนกันนั้นจะมีความแตกต่างกันเนื่องจากมีความละเอียดของรสชาติเข้ามาเกี่ยวข้อง ส่วนคำเรียกรสที่ไม่มี ความแสบร้อน แต่มีความละเอียดของรสชาตินั้นจะเห็นได้ว่ามีความแตกต่างกันด้วยความซาที่ลิ้น นอกจากนี้ในส่วนของกลุ่มคำเรียกรสที่ไม่มีการรับรู้รสที่ลิ้นนั้นจะเห็นได้ว่าการแบ่งออกเป็นคำเรียกรสที่มีการรับรู้ทางจมูกกับกลุ่มคำที่ไม่มีการรับรู้ทางจมูก โดยคำที่ไม่มีการรับรู้ทางจมูกดังกล่าวจะมีความแตกต่างกันด้วยองค์ประกอบทางความหมายในเรื่องของความมัน

จากโครงสร้างต้นไม้ข้างต้น คำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่นยังสามารถแสดงการ แยกแยะความหมายด้วยการใช้วรรณลักษณ์ทั้งหมดได้ดังต่อไปนี้

**เค็ม**

( + ปุ่มรับรส  
+ ข้างลิ้น  
- กรด )

**เปรี้ยว**

( + ปุ่มรับรส  
+ ข้างลิ้น  
+ กรด )

**หวาน**

( + ปุ่มรับรส  
- ข้างลิ้น  
+ ปลายลิ้น )

**ขม**

( + ปุ่มรับรส  
- ข้างลิ้น  
- ปลายลิ้น )

**เผ็ด**

( - ปุ่มรับรส  
+ รสที่ลิ้น  
+ แสบร้อน )

**เผื่อน**

( - ปุ่มรับรส  
+ รสที่ลิ้น  
- แสบร้อน  
+ ละเอียดละเอียด  
+ ซาลิ้น )

**ชิน**

( - ปุ่มรับรส  
+ รสที่ลิ้น  
- แสบร้อน  
+ ผะอืดผะอม  
- ชาลิ้น )

**ผาด**

( - ปุ่มรับรส  
+ รสที่ลิ้น  
- แสบร้อน  
- ผะอืดผะอม )

**ฮิน**

( - ปุ่มรับรส  
- รสที่ลิ้น  
+ จมูก )

**มัน**

( - ปุ่มรับรส  
- รสที่ลิ้น  
- จมูก  
+ มัน )

**จิต**

( - ปุ่มรับรส  
- รสที่ลิ้น  
- มัน )

การวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่นข้างต้นแสดงให้เห็นความหมายของคำเรียกรสพื้นฐานแต่ละคำซึ่งต้องใช้องค์ประกอบทางความหมายมากหรือน้อยแตกต่างกันไป รวมทั้งยังแสดงให้เห็นความแตกต่างจากคำอื่นอีกด้วย อาทิ เช่น คำเรียกรส“เค็ม” คำเรียกรส “เปรี้ยว” คำเรียกรส “หวาน” และคำเรียกรส “ขม”เป็นคำเรียกรสพื้นฐานที่มีการรับรู้ได้ด้วยปุ่มรับรสบนลิ้นเหมือนกัน แต่อย่างไรก็ดี คำเรียกรส “เค็ม” และ “เปรี้ยว” แตกต่างจากคำเรียกรส “หวาน” และ “ขม” เนื่องจากมีพื้นที่ของปุ่มรับรสในการรับรู้รสต่างกัน และถึงแม้ว่าคำเรียกรส “เค็ม” และ “เปรี้ยว”จะเป็นคำเรียกรสที่มีการรับรู้ได้ด้วยปุ่มรับรสข้างลิ้นเหมือนกัน แต่คำเรียกรส “เปรี้ยว” มีความแตกต่างจากคำเรียกรส “เค็ม” เนื่องจากคำเรียกรส “เปรี้ยว” มีความเป็นกรด ในขณะที่คำเรียกรส “เค็ม” ไม่มี สำหรับคำเรียกรส“หวาน”นั้น



แตกต่างจากคำเรียกรส “ขม” เนื่องจากคำเรียกรส “หวาน” มีการรับรู้ได้ด้วยปุ่มรับรสที่อยู่บริเวณปลายลิ้น ส่วนคำเรียกรส “ขม” มีการรับรู้ได้ด้วยปุ่มรับรสที่อยู่บริเวณโคนลิ้น

นอกจากนี้ การวิเคราะห์องค์ประกอบยังแสดงให้เห็นว่าคำเรียกรส “เผ็ด” “เผื่อน” “ขื่น” “ฝาด” “ฮืน” “มัน” และ “จืด” มีความแตกต่างจากคำเรียกรส “เค็ม” “เปรี้ยว” “หวาน” และ “ขม” อย่างชัดเจนเนื่องจากคำเรียกรส “เผ็ด” “เผื่อน” “ขื่น” “ฝาด” “ฮืน” “มัน” และ “จืด” เป็นคำเรียกรสพื้นฐานที่ไม่มีการรับรู้ด้วยปุ่มรับรส อย่างไรก็ตาม คำเรียกรส “เผ็ด” “เผื่อน” “ขื่น” และ “ฝาด” มีความแตกต่างจากคำเรียกรส “ฮืน” “มัน” และ “จืด” เนื่องจากคำเรียกรสดังกล่าวมีการรับรู้รสที่ลิ้นที่นอกเหนือไปจากปุ่มรับรสเข้ามา มีส่วนในการรับรู้รสโดยที่คำเรียกรส “เผ็ด” มีความแสบร้อนเกิดขึ้นในขณะที่ลิ้มรส และแม้ว่าคำเรียกรส “เผื่อน” และ “ขื่น” จะมีความฉ่ำอืดห่อหุ้มเข้ามาเป็นส่วนประกอบในการรับรู้รสเหมือนกัน แต่คำทั้งสองมีความแตกต่างกันเนื่องจากคำเรียกรส “เผื่อน” มีความซาลิ้นเกิดขึ้นในขณะที่คำเรียกรส “ขื่น” ไม่มี ส่วนคำเรียกรส “ฝาด” มีการรับรู้รสที่ลิ้นโดยไม่มีความฉ่ำอืดห่อหุ้มเข้ามาเกี่ยวข้อง อย่างไรก็ตาม คำเรียกรส “จืด” “มัน” และ “ฮืน” จะเป็นคำเรียกรสพื้นฐานที่ไม่มีรสที่ลิ้นเข้ามาเกี่ยวข้อง แต่คำเรียกรส “ฮืน” มีความแตกต่างจากคำเรียกรส “จืด” และ “มัน” เพราะคำเรียกรส “ฮืน” มีการรับรู้ทางจมูกเข้ามาเกี่ยวข้อง ในขณะที่เดียวกันคำเรียกรส “จืด” ก็มีความแตกต่างจากคำเรียกรส “มัน” เนื่องจากคำเรียกรส “จืด” ไม่เกิดความมันในขณะที่ลิ้มรสอาหาร ในขณะที่คำเรียกรส “มัน” เป็นรสของอาหารที่ผู้บอกรสเกิดความมันเมื่อลิ้มรสอาหาร

จากการศึกษาวิเคราะห์คำเรียกรสในภาษาไทยกรุงเทพฯ เชียงใหม่ อุบลราชธานี และนครศรีธรรมราชโดยการจำแนกประเภท การวิเคราะห์องค์ประกอบ รวมถึงการปรากฏและการใช้คำพบว่า คำเรียกรสในภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่นจำแนกออกเป็นคำเรียกรสพื้นฐานและคำเรียกรสไม่พื้นฐานโดยเกณฑ์ 5 ประการที่กล่าวไว้ในตอนต้น ผู้วิจัยพบว่าคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่นมีความแตกต่างกันเป็นส่วนใหญ่ โดยในภาษาไทยกรุงเทพฯ มีคำเรียกรสพื้นฐาน 8 คำ แสดงประเภทพื้นฐาน 8 ประเภท ภาษาไทยเชียงใหม่มีคำเรียกรสพื้นฐาน 13 คำ แสดงประเภทพื้นฐาน 10 ประเภท ส่วนภาษาไทยอุบลราชธานีมีคำเรียกรสพื้นฐาน 13 คำ เท่ากันกับคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทยเชียงใหม่ โดยคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทยอุบลราชธานีทั้ง 13 คำนั้นแสดงประเภทพื้นฐาน 11 ประเภทด้วยกัน สำหรับในภาษาไทยนครศรีธรรมราชนั้นมีคำเรียกรสพื้นฐาน 9 คำ แสดงประเภทพื้นฐาน 8 ประเภท โดยคำเรียกรสพื้นฐานในแต่ละถิ่นจะมีอาหารตัวแทนของรสที่ชัดเจน โดยตัวอย่างอาหารส่วนใหญ่เป็นอาหาร พืชผัก หรือผลไม้ท้องถิ่น

เมื่อพิจารณาคำเรียกรสพื้นฐานทั้งหมดจะเห็นได้ว่า คำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่นล้วนมีคำเรียกรสพื้นฐานแสดงประเภทพื้นฐาน 8 ประเภทร่วมกัน ซึ่งได้แก่ ประเภท

หวาน เปรี้ยว เค็ม ขม เผ็ด จืด ฝาด และมัน โดยระบบคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทย กรุงเทพฯและนครศรีธรรมราชมีความคล้ายคลึงกันมากในขณะที่คำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทย เชียงใหม่และอุบลราชธานีมีความแตกต่างออกไปเล็กน้อย กล่าวคือ ผู้วิจัยพบว่าในภาษาไทย เชียงใหม่และอุบลราชธานีมีคำเรียกรสพื้นฐานมากกว่าในภาษาไทยกรุงเทพฯและ นครศรีธรรมราช และนอกจากนี้ยังพบว่า คำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทยเชียงใหม่ อุบลราชธานี และนครศรีธรรมราชมีจำนวนมากกว่าประเภทรสพื้นฐานเนื่องมาจากการที่ผู้บอกภาษาไทยทั้ง 2 ถิ่นดังกล่าวมีการใช้คำเรียกรสพื้นฐาน 2 คำสลับกันเพื่อเรียกประเภทรสเดียวกันนั่นเอง

และเป็นที่น่าสนใจว่าในภาษาไทยอุบลราชธานีมีคำเรียกรสพื้นฐานคำว่า "ฮีน" ซึ่งไม่ พบในถิ่นอื่น โดยผู้วิจัยพบว่า คำว่า "ฮีน" ดังกล่าวไม่ใช่คำบอกกลิ่นหรือคำแสดงความรู้สึกแต่ ไรอย่างใด แต่คำว่า "ฮีน" เป็นคำเรียกรสพื้นฐานแสดงประเภทรสฮีนของอาหารอย่างเช่น ผักกาดฮีน น เห็ดข่า เห็ดหน้าวัว เป็นต้น

จากผลการวิเคราะห์ ผู้วิจัยยังพบว่าคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่นที่แสดง ประเภทรสพื้นฐานทั้งหมด 11 ประเภทซึ่งได้แก่คำว่า "เค็ม" "เปรี้ยว" "หวาน" "ขม" "เผ็ด" "เผื่อน" "ขื่น" "ฝาด" "ฮีน" "มัน" และ "จืด" นั้นมีความหมายแตกต่างกันด้วยมิติแห่งความแตก ต่าง 8 มิติด้วยกัน ได้แก่ ปุ่มรับรสและพื้นที่ของปุ่มรับรส ความเป็นกรด รสที่ลิ้น ความ แสบร้อน ความฉ่ำอืดฉะอม ความชาลิ้น การรับรู้ทางจมูก และความมัน

คำเรียกรสพื้นฐานทั้ง 4 ถิ่นมีความแตกต่างทางความหมายโดยแบ่งได้เป็นคำเรียกรสพื้น ฐานที่สามารถรับรู้ได้ด้วยปุ่มรับรส และคำเรียกรสที่ไม่ต้องอาศัยปุ่มรับรส โดยกลุ่มคำเรียกรสที่รับ รู้ได้ด้วยปุ่มรับรสมีความแตกต่างกันไปตามพื้นที่ของปุ่มรับรสบนลิ้น โดยที่คำเรียกรสที่มีการรับรู้ รสด้วยพื้นที่ของปุ่มรับรสเดียวกันจะมีความแตกต่างกันได้ด้วยสภาวะทางเคมีของรส สำหรับใน ส่วนของกลุ่มคำเรียกรสพื้นฐานที่ไม่มีการรับรู้รสด้วยปุ่มรับรสนั้นสามารถแบ่งออกเป็นกลุ่มคำ เรียกรสที่รับรู้รสที่ลิ้น และที่ไม่มีการรับรู้รสที่ลิ้น โดยกลุ่มคำเรียกรสที่มีการรับรู้รสที่ลิ้นแบ่งออก เป็นคำเรียกรสที่มีความแสบร้อนและไม่มีความแสบร้อนเข้ามาเกี่ยวข้อง สำหรับคำเรียกรสที่ไม่มี ความแสบร้อนเข้ามาเกี่ยวข้องนั้นจะมีความแตกต่างกันด้วยความฉ่ำอืดฉะอม และคำเรียกรสที่มี ความฉ่ำอืดฉะอมเข้ามาเกี่ยวข้องนั้นมีความแตกต่างกันได้ด้วยรสชาติลิ้น และในส่วนของกลุ่ม คำเรียกรสที่ไม่มีการรับรู้รสที่ลิ้นนั้นจะมีการแบ่งออกเป็นคำเรียกรสที่มีการรับรู้ทางจมูกกับกลุ่มคำ ที่ไม่มีการรับรู้ทางจมูก โดยคำที่ไม่มีการรับรู้ทางจมูกมีความแตกต่างกันด้วยความมัน

จากผลการวิเคราะห์จะเห็นได้ว่าคำเรียกรสในภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่นสามารถจำแนกออกเป็น คำเรียกรสพื้นฐานและไม่พื้นฐานได้เช่นเดียวกันกับคำเรียกสี และคำเรียกรสพื้นฐานแต่ละคำล้วน มีองค์ประกอบทางความหมายซึ่งมีความแตกต่างกันด้วยมิติแห่งความต่างได้เช่นเดียวกับคำเรียก ญาติ และนอกจากนี้ คำเรียกรสในภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่นเป็นคำเรียกรสที่ไม่เพียงแต่มีการรับรู้ทางปุ่ม

รับรสบนลิ้นเข้ามาเกี่ยวข้องเท่านั้น แต่ยังมีกรรับรู้ทางอื่นๆ เช่น ทางสัมผัสและทางจมูกเข้ามาเกี่ยวข้องในการรับรู้รสได้อีกด้วย

จากผลการวิเคราะห์ทางความหมายจะเห็นได้ว่าการรับรู้รสของคนไทยทั้ง 4 ถิ่นนั้นไม่จำกัดอยู่เพียงแค่การรับรู้โดยปุ่มรับรสบนลิ้นดังเช่นที่ข้อมูลการทดลองทางวิทยาศาสตร์ได้กล่าวไว้เท่านั้น แต่ยังรวมถึงการรับรู้ทางอื่นซึ่งได้แก่ ทางสัมผัสและทางจมูกที่ทำงานประสานกันในการรับรู้รสต่างๆอีกด้วย

นอกจากนี้ การที่คนไทยทั้ง 4 ถิ่นมีจำนวนคำเรียกรสพื้นฐานซึ่งเป็นคำที่ใช้เรียกประเภทรสพื้นฐานที่มาจากอาหารต้นแบบแตกต่างกันไปบ้างนั้นสืบเนื่องมาจากการที่ในแต่ละถิ่นต่างก็มีอาหาร พืชผัก หรือผลไม้เฉพาะถิ่นแตกต่างกัน โดยอาหาร พืชผัก และผลไม้ดังกล่าวอาจมีการบริโภคโดยคนในพื้นที่เท่านั้น ดังนั้น จึงอาจกล่าวได้ว่าชาวไทยเชียงใหม่และอุบลราชธานีมีการบริโภคอาหาร และพืชผักท้องถิ่นมากชนิดกว่าจึงมีประสบการณ์ในการรับรู้รสต่างๆได้มากกว่า