

## บทที่ 3

### วิธีดำเนินการวิจัย

ในบทนี้ผู้วิจัยจะนำเสนอวิธีดำเนินการวิจัย ซึ่งจะให้รายละเอียดเกี่ยวกับการคัดเลือกข้อมูล ชื่ออาหาร การเก็บข้อมูล และการวิเคราะห์ข้อมูลที่ใช้ในงานวิจัยนี้

#### 3.1 การคัดเลือกข้อมูลชื่ออาหาร

ผู้วิจัยทำการคัดเลือกชื่อของหวานและชื่อของคาว โดยมีขั้นตอน ดังนี้

##### 3.1.1 การกำหนดเทศกาลงานพิธี

สืบเนื่องจากที่ผู้วิจัยมีความประสงค์ในการศึกษาชื่ออาหาร ซึ่งหมายถึง ชื่อของหวานและชื่อของคาว แต่เนื่องด้วยประเทศไทยมีความเชื่อเกี่ยวกับประเพณีและวัฒนธรรมอยู่มาก ผู้วิจัยจึงต้องกำหนดเทศกาลงานพิธีและจำกัดเฉพาะชื่อเทศกาลงานพิธีที่มีความดั้งเดิม ซึ่งความดั้งเดิมหมายถึง เป็นประเพณีที่มีมาตั้งแต่แรก และเทศกาลงานพิธีต้องเป็นมงคลเท่านั้น โดยเป็นเทศกาลงานพิธีที่คนไทยให้ความสำคัญ ยึดถือและปฏิบัติสืบต่อกันมานาน และเป็นเทศกาลงานพิธีที่มีความเป็นมงคลแก่ผู้ที่ได้ปฏิบัติตาม โดยผู้วิจัยเลือกเทศกาลงานพิธี ได้แก่ พิธีแต่งงาน พิธีทางศาสนา พิธีบวงสรวง เทศกาลสารท เทศกาลสงกรานต์ และเทศกาลออกพรรษา

##### 3.1.2 การคัดเลือกชื่ออาหารในแต่ละเทศกาลงานพิธี

ดังที่กล่าวข้างต้นผู้วิจัยจึงได้ทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องมาทั้งหมด แล้วเลือกตามการกำหนดข้างต้น ซึ่งรายละเอียดของข้อมูลมีมาก ดังนั้นผู้วิจัยก็เลือกแต่ข้อมูลที่มีการระบุไว้ว่าชื่ออาหารชื่อนั้นต้องมีใช้อยู่ในเทศกาลงานพิธีนั้นจะขาดไม่ได้ ตัวอย่างแหล่งข้อมูลที่ผู้วิจัยคัดเลือกมาใช้ ได้แก่ หนังสือของ ประกอบ ไชยประการ (2513: 454-485) ชื่อ "วิวัฒนาการทางขนบประเพณีไทย" ได้ให้ข้อมูลที่สนับสนุนสิ่งที่ผู้วิจัยได้กล่าวไว้ข้างต้นว่าไว้ว่า ในพิธีแต่งงานขบวนขันหมากแต่งงานจะมีสามชั้นเป็นขันหมากพลูเหมือนขันหมากหมั้นสองชั้น อีกชั้นหนึ่งเป็นสินสอด และมีธูปข้าวเปลือก ข้าวตอก ถั่ว งาอย่างเดียวกับขันหมั้น และในกระบวนขันหมาก จะต้องมีขนมเป็นคู่ๆ ถ้าขนม ๔ อย่างก็ต้องมี ๔ คู่ คือ ๘ ถาด ส่วนจะเป็นขนมอะไรบ้างนั้น แล้วแต่ความนิยมของแต่ละท้องถิ่น เหมือนอย่างทางปักซีได้ สิ่งที่ขาดไม่ได้ก็คือ ข้าวเหนียว กับสังขยา และเหนียวนั้นต้องย้อมสีเหลืองด้วย ส่วนพัฒนาจักร (2513: 212) ได้กล่าวไว้ในหนังสือชื่อ "พิธีต่างๆและพุทธาภิเษก" ไว้ว่า "ที่เรียกกันว่าขันหมากเอกนั้นเป็นขันใส่ข้าวสารหมากผลพลูจิบลำดับเรียงรอบปากขัน มีฉัตรระย้าทองอังกฤษปักเป็นยอดตั้งขันไปบนพานแว่นฟ้า มีเตียบคู่หนึ่งสองคู่สามคู่สี่คู่ คือตะลุ่มหรือโต๊ะใส่หมากพลู หมูต้ม ห่อหมก ขนมจีน" สำหรับในเรื่อง ชื่อของหวานที่ใช้ในพิธีแต่งงาน วันชัย

อิงปัญญาโลก (2543:10) ได้กล่าวถึงชื่อของหวานไว้ในหนังสือชื่อ "ขนมไทย" ว่ามีการใช้ขนมในพิธีชั้นหมาก ได้แก่ *ขนมกงเกวียน ขนมสามเกลอ ขนมนมสาว ขนมผิง ขนมฝรั่ง ขนมบัวบิน ขนมผักบัว ขนมคราบสุกร ขนมใส่ไส้ ขนมรังนก ขนมฟองมุก ขนมหน้าवल ขนมกรอบขนมทองม้วน ขนมฟองห้อย (ขนมไข่หงส์) ขนมเล็บมือนาง ขนมไอชารส ขนมหัวผักกาด ขนมชั้นทองหยิบ ฝอยทอง* และที่สำคัญพระยาอนุমানราชธน "เสฐียรโกเศศ" ได้กล่าวถึงไว้ว่า "ขนมแต่งงานแต่โบราณจะมีขนมกง ขนมทองเอก ขนมชะมด ขนมสามเกลอ ขนมโพรงแสม ขนมรังนก ขนมพะพาย ขนมละมุด กาละแม ข้าวเหนียวแดง ข้าวเหนียวแก้ว ขนมชั้น" นอกจากนี้เสฐียรโกเศศ (2539: 70) ยังได้กล่าวไว้ในหนังสือชื่อ "ประเพณีเนื่องในการแต่งงานบ่าวสาว" ไว้ว่า "เรื่องขนมแต่งงาน ถ้าว่าในถิ่นนอกกรุงเทพฯ ออกไป มักจะขาดขนมกงไม่ได้ เพราะเป็นขนมขึ้นหน้าชั้นตา ด้วยมีฝอยสีต่างๆ ทำเป็นอย่างฝาชีครอบขนมไว้อีกที ดูงามดีที่ทำเป็นขนาดใหญ่ ก็เคยเห็นนอกจากขนมกง ยังมีขนมทองเอก ขนมชะมด ขนมสามเกลอ ขนมโพรงแสม ขนมรังนก แล้วยังมีผู้บอกข้าพเจ้าว่า ที่เขาใช้ขนมพะพายและขนมละมุดก็มี เมื่อได้ยินชื่อขนมเหล่านี้ ข้าพเจ้าก็หูผึ่งอีก เพราะนอกขนมกงและขนมทองเอกแล้วก็ได้ยินแต่ชื่อ อย่าว่าจะเคยกินเลยเพียงแต่จะเห็นก็ยังไม่พบ เพราะขนมเหล่านี้เป็นขนมเก่า นับวันจะหมดไปไม่มีใครทำ เพราะมีขนมอย่างใหม่ที่ดีกว่าและอร่อยกว่าเข้ามาแทนที่ เช่น ขนมเค้ก เป็นต้น ต่อไปในเวลาไม่ช้าขนมแต่งงานเหล่านี้คงเหลือแต่ชื่อเท่านั้น" และได้กล่าวต่ออีกว่า "ตอนนี้ก็มี กะละแม ข้าวเหนียวแดง ข้าวเหนียวแก้ว ลางแห่งก็ขาดขนมชั้นไม่ได้ เพราะมันมีหลายชั้น เป็นมงคลแก่คู่บ่าวสาว" (เสฐียรโกเศศ, 2539: 173)

ในหนังสือชื่อ "ประเพณีเนื่องในการแต่งงานบ่าวสาว" เสฐียรโกเศศ (2539: 72) ได้กล่าวถึงกับข้าวที่ห้ามไม่ให้ในพิธีแต่งงานเลย เช่น แกงบวน ต้มยำและยำผัก ที่ไม่ใช่ชื่ออาหารเหล่านี้ เพราะเสียงของคำไม่ดี พวกปลาร้า ปลาเจ่าก็ห้ามใช้ เพราะเป็นของหมักไม่ดี นอกจากชื่อที่ผู้จัดงานต้องเลือกใช้แล้ว ก็ยังมีความเชื่อเรื่องการเสี่ยงทายเข้าไปด้วย เช่น การทำขนมจีนเกี่ยวกับพิธีแต่งงาน ถือเคล็ดว่าถ้าโรยแป้งลงไปใต้น้ำร้อนแล้ว ตักขึ้นมามีลักษณะเปื่อยเป็นลูกกบไปหมดไม่เป็นเส้นหรือเป็นเส้นแต่เปื่อยยุ่ย เอามาล้างขาดหมดจับเป็นลูกไม่ได้ ถือว่าผีวเมียคู่ที่จะอยู่ด้วยกันจะไม่ยืดอก ถ้าโรยเส้นขนมจีนเส้นไม่ขาดแป้ว และเมื่อจับมีเส้นเรียบร้อยงาม ก็ถือว่าบ่าวสาวคู่นั้นจะมีความผาสุกเจริญวัฒนา" และเสฐียรโกเศศ (2539: 72) ยังได้กล่าวถึง "ฝอยทอง" ในเรื่องของความเชื่อเรื่องการเสี่ยงทายไว้ว่าใช้ฝอยทอง เพราะ ต้องการให้เป็นเส้นยาวๆ อย่างเดียวกับขนมจีน เพื่อจะได้เป็นมงคล และอยู่ด้วยกันยืดยาว เหมือนอย่างเส้นขนมจีนเส้นฝอยทองยาวๆ" นอกจากนี้ยังกล่าวถึงการนำขนมจีนน้ำยามาใช้ในพิธีแต่งงานด้วยว่า "ลางรายว่าถ้ามีกับข้าวที่มีถ่วงอกด้วยก็ยิ่งดี เพราะเป็นเครื่องหมายแห่งความมั่งคั่ง จึงนิยมให้มีขนมจีนน้ำยาเป็นต้น" (2539: 138)

ส่วนอจินไตย (2525: 83-84) ได้กล่าวไว้ในหนังสือชื่อ "พิธีมงคลไทย" ไว้ว่า "กับข้าวในวันแต่งงานนั้น ห้ามไม่ให้มีแกงบวช ต้มยำและยำผัก เพราะเสียงของคำไม่ดี ขนมหจีนเป็นขนมเสียงทายอย่างหนึ่งในงานแต่งงานเพราะสมัยโบราณมักทำกับข้าวและขนมกันเองโดยเพื่อนบ้านที่มาช่วยงาน หากโรยแป้งลงน้ำร้อนเส้นเปื่อยยุ่ยไม่จับกัน ว่ากันว่าคู่สมรสคงอยู่กันไม่ยึด หากเส้นเหนียวจับกันเป็นจับดี ทำนายว่าคงอยู่ด้วยกันด้วยความผาสุก *ขนมฝอยทอง* ที่ทำก็มักไม่ตัดให้สวยงามแต่จะปล่อยให้ยาวเพราะถือเอาเคล็ดว่าคู่บ่าวสาวจะได้อยู่ด้วยกันยึดยาว"

นอกจากพิธีแต่งงานที่คนไทยให้ความสำคัญแล้ว ยังมีงานทางศาสนาในสมัยรัชกาลที่ ๑ ที่เป็นงานทางศาสนาที่ยิ่งใหญ่ใน พระราชพงศาวดารกรุงรัตนโกสินทร์รัชกาลที่ ๑ บรรยายเรื่องนี้ไว้ว่า "ลจุลศักราช ๑๑๗๑ ปีมะเส็ง เอกศก (พ.ศ. ๒๔๕๒) ในรัชการที่ ๑ เมื่อ ณ เดือน ๖ ทรงพระราชศรัทธา ให้มีการสมโภชพระแก้วมรกตอีกครั้งหนึ่ง ตั้งสวดพระพุทธมนต์ตั้งแต่ ณ วันศุกร์ เดือน ๖ แรม ๗ ค่ำ ไปจนถึงเดือน ๖ แรม ๙ ค่ำ พระสงฆ์ทั้งในกรุงนอกกรุงและหัวเมืองสวดวันละ ๒๐๐๐ รูป ทั้ง ๓ วัน สำหรับเลี้ยงพระสงฆ์ของหลวง ๑๐๐๐ รูป เป็นพระราชวงศานุวงศ์ข้าราชการ ๑๐๐๐ รูป แบ่งเลี้ยงวันละ ๖๖๗ รูป ฉันในพระอุโบสถ ๓๐ รูป หอพระมณเฑียรธรรม ๕๐ รูป พระระเบียง ๕๘๗ รูป ฉัน ๓ วัน ครบพระสงฆ์ ๒๐๐๐ รูป เวลาเพลเลี้ยงพระสงฆ์ทำดอกไม้เพลิงด้วย ๑๐๐ รูป ทั้ง ๓ วัน พระราชทานเงินผู้ที่ทำสำหรับเลี้ยงพระสงฆ์สำหรับละบาทแล้ว มีพระธรรมเทศนาในอุโบสถ บอกอาณิสสส์วันละกัณฑ์ ครั้นในเดือน ๖ แรม ๑๐ ค่ำ เวลาบ่ายตั้งบายศรีแก้ว บานศรีเงิน บายศรีทอง ในพระอุโบสถ เครื่องบายศรีมีกระทงดอกไม้เวียนเทียนวันหนึ่งแล้วตั้งบูชาไว้ เวลาค่ำมีหนังมีดอกไม้เพลิง สมโภชเป็นคารบ ๗ ค่ำ มีละครผู้หญิงข้างในโรงละครใหญ่ และการเล่นต่างๆ สมโภชเวลากลางวันพร้อมกัน ตั้งแต่เดือน ๖ แรม ๑๑ ค่ำ จนถึงเดือน ๗ ขึ้น ๒ ค่ำ เป็นคารบ ๗ วัน มีต้นกล้วยพฤษ์วันละ ๖ ต้น ครั้นรุ่งขึ้นเดือน ๗ ขึ้น ๓ ค่ำ เวลาเช้า ตั้งบายศรีแก้ง เงิน ทอง ทอง ในพระอุโบสถ เครื่องบายศรีของกระยาบวชตามอย่างธรรมเนียมบายศรีเวียนเทียนอีกครั้งหนึ่ง การครั้งนั้นโปรดให้ตั้งโรงช้อทานที่หน้าวัดมหาธาตุ เจ้าครอกใหญ่อัครชยาของกรมพระราชวังหลัง ตั้งโรง ๑ ที่ท่าพระ พระเจ้าน้องนางเธอ ซึ่งปรากฏพระนามในภายหลังว่า กรมหลวงนรินทรเทวีกับกรมหมื่นนรินทรพิทักษ์ตั้ง โรง ๑ ที่โรงรองงาน พระยาศรีธรรมมาธิราชตั้งโรง ๑ ที่สะพานข้างโรงสี เจ้าพระยามหาเสนาตั้งโรง ๑ ที่สะพานตรงวัดหน้า พระยาธรรมมาตั้งโรง ๑ ที่หอกลอง เจ้าพระยาพระคลังตั้งโรง ๑ รวม ๖ โรง" และในจดหมายเหตุของกรมหลวงนรินทรเทวี ซึ่งคนในยุคแรกตั้งกรุงรัตนโกสินทร์ถึงพระองค์ท่านว่า *เจ้าครอกวัดโพธิ์* ก็มีใจความว่า ในการฉลองวัดพระศรีรัตนศาสดารามในปี พ.ศ. ๒๓๕๒ นั้น พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราชได้พระราชทานเงินแก่พระวงศานุวงศ์และข้าราชการผู้ใหญ่ผู้น้อย ที่ถูกเกณฑ์ให้ทำสำหรับถวายพระนั้น

สำหรับละหนึ่งบาท มาดู เมนูอาหาร ที่บประมาณจัดทำในราคาสำหรับละ ๑ บาท มีอะไรบ้าง กระทบน้อย ซึ่งมีไส้กรอก ๑ ไช้เปิด ๕ ใบ ไก่พะแนง ๑ หมูผัดกุ้ง ๑ มะเขือชุบไข่ ๑ ไช้เจียว ๑ ลูกชิ้น ๑ กุ้งต้ม ๑ หน่อไม้ ๑ น้ำพริก ๑ ปลาแห้งผัด ๑ แดงโม ๑ และข้าวสาร ๒ ทะนานหุงใส่กัน กระทบ ๑ ส่วนของหวาน มีถึง ๑๐ อย่างที่เดียว คือ ขนมฝอย ๑ ข้าวเหนียวแก้ว ๑ ขนมฝิง ๑ ขนมใส่ไก่ ๑ กล้วยฉาบ ๑ หน้ำเตียง ๑ หุุ่ม ๑ สังขยา ๑ ฝอยทอง ๑ ขนมตะไล ๑

ในพิธีบวงสรวงจะมีของหวานที่ใช้ คือ ขนมต้มขาว ขนมต้มแดง พักทองแกงบวด ส่วนของคาว ได้แก่ กุ้งต้ม ไก่ต้ม เปิดต้ม ปลาช่อนต้ม ปูทะเลต้ม หัวหมูต้ม แกงเลียงนพเก้า สำหรับเทศกาลสารท เป็นช่วงที่ตรงกับเดือน 10 (วันชัย 2543 : 17 )กล่าวว่า เป็นช่วงที่มีอาหารอุดมสมบูรณ์และผลไม้เริ่มสุก ชาวบ้านจะรวมตัวกันกวนขนมที่เรียกว่า "กระยาสารท" และ "ข้าวทิพย์" ไปตักบาตรทำบุญที่วัด โดยผู้ที่กวนขนมไม่จำเป็นต้องเป็นหญิงสาวพรหมจารี

ในเทศกาลสงกรานต์มีขนมที่นิยมในเทศกาลนี้คือ ข้าวเหนียวแก้ว ข้าวเหนียวแดง และกะละแม ที่ต้องใช้ขนมทั้งสามอย่างนี้ เพราะ งานกวนขนมเป็นเรื่องใหญ่ที่ทุกคนต้องมีความสามัคคี ร่วมแรงร่วมใจกัน โดยชาวบ้านจะเริ่มกวนก่อน วันสงกรานต์ 2-3 วัน และเนื่องด้วยช่วงสงกรานต์จะมีอากาศที่ร้อน อาหารที่นิยมทานจึงเป็นข้าวแช่ ซึ่งแช่เย็นรับประทานแล้วเย็นชื่นใจ (อรวิสุ 2542: 25)

### 3.1.3 สรุปข้อมูลชื่ออาหารที่คัดเลือกเพื่อใช้ในการวิจัย

ดังนั้นการคัดเลือกชื่ออาหารจากเทศกาลงานพิธีที่มีความเป็นมงคล โดยใช้หนังสือเกี่ยวกับเทศกาลงานพิธีจากหนังสือดังกล่าวข้างต้นเป็นหลัก เช่น หนังสือชื่อ "ประเพณีเนื่องในเทศกาล" ของ เสฐียรโกเศศ (2506) "ประเพณีเกี่ยวกับชีวิตแต่งงาน" ของ เสฐียรโกเศศ (2539) "เทศกาลสงกรานต์" ของ เสฐียรโกเศศ (2507) และ "มรดกไทย" ของ ลาวัณย์ ไชตามระ (2536) โดยผู้วิจัยจะดึงชื่อที่พบบ่อยที่สุดมาใช้ในงานวิจัยนี้ ภายหลังจากการคัดเลือกแล้วทำให้ได้ชื่อของหวานทั้งหมดจำนวน 44 ชื่อ ได้แก่ กระยาสารท กล้วยฉาบ กาละแม ขนมกง ขนมไข่หงส์ ขนมขอม่วง ขนมขั้ว ขนมชะมด ขนมต้มขาว ขนมต้มแดง ขนมตะไล ขนมถ้วยฟู ขนมเทียนแก้ว ขนมนมสาว ขนมเป็ยก ขนมฝิง ขนมฝอย ขนมฝรั่ง ขนมฝักบัว ขนมพะพาย ขนมโพรงแสม ขนมละมุด ขนมเล็บมือนาง ขนมลำป้านี่อ่อน ขนมสามเกลอ ขนมเสน่ห์จันทร์ ขนมใส่ไส้ ขนมหน้าवल ขนมหัวผักกาด ข้าวต้มผัด ข้าวต้มลูกโยน ข้าวเหนียวแก้ว ข้าวเหนียวแดง จ่ามงกุฏ ทองม้วน ทองหยอด ทองหยิบ ทองเอก ฝอยทอง พักทองแกงบวด เม็ดขนุน ลำเตียง สังขยา หุุ่ม และมีชื่อของคาวจำนวน 19 ชื่อ ได้แก่ กุ้งต้ม แกงเลียงนพเก้า แกงวุ้นเส้น ไก่ต้ม ไก่พะแนง ขนมจิ้นน้ำยา

ข้าวแช่ ข้าวทิพย์ ไข่เจียว น้ำพริก ปลาช่อนทะเล ปลาแห้งผัด ปูทะเลต้ม มะเขือชุบไข่ หมี่กะทิ หมูผัดกุ้ง ห่อหมกและหัวหมูต้ม

### 3.2 การเก็บข้อมูล

ผู้วิจัยเก็บข้อมูลในเรื่องส่วนผสม วิธีทำและประวัติของอาหารจากหนังสือที่เกี่ยวกับอาหารไทย จากหนังสือที่เป็นตำราทำอาหารไทยและเกร็ดประวัติศาสตร์ไทยต่างๆทั้งหมด แล้วเก็บแต่ข้อมูลที่เป็นของคนไทยภาคกลางเท่านั้น โดยหนังสือหลักที่ผู้วิจัยใช้เก็บข้อมูลเกี่ยวกับชื่ออาหารและส่วนผสมของอาหาร ได้แก่ "ตำรับขนมของไทย" โดย ทศนีย์ โรจนไพบุลย์ (2532) "ตำนานขนมไทย" ของ มณเฑียร ศุภลักษณ์ (2541) "สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคกลาง เล่มที่ 3" ของมูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย (2542) "ขนมไทย" ของ วันชัย อิงปัญญาภม (2543) "อาหารทรงโปรด" ในเรื่องของส่วนผสมของอาหาร และ "อาหารไทยสมัยรัตนโกสินทร์" ของวันดี ณ สงขลา (2531, 2539) "ขนมแม่เอี้ย" ของ สมบัติ พลายน้อย (2546) "งานช่างสตรีในวิทยาลัยในวัง" ของ สำนักพระราชวัง (2534) "อาหารหลายรส" ของ มณี สุวรรณผ่อง และ ศรีสมร คงพันธุ์ (2528) "ขนมไทย" ของ อรวรรณ นพพรค์ (2542) นอกจากนี้ผู้วิจัยยังรวบรวมข้อมูลและรูปภาพจากหนังสือที่เกี่ยวกับประวัติอาหารและสื่ออิเล็กทรอนิกส์ เช่น จากอินเทอร์เน็ต (ดูรายชื่อ web site จากบรรณานุกรม) รวมทั้งการทดลองทำขนม และเพื่อให้ทราบที่มาที่แน่ชัดของชื่ออาหารไทยนั้นๆ ผู้วิจัยสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญในด้านนี้ เพื่อให้ได้ความรู้เพิ่มเติมขึ้นและเป็นการยืนยันความแน่นอนว่าชื่ออาหารไทยในเทศกาลงานพิธีนั้นจริง ตัวอย่างเช่น สัมภาษณ์คุณแฉ่ว (ดูรูปถ่ายในภาคผนวก) ซึ่งเป็นเจ้าของร้าน "ศูนย์บ้านขนมหวาน" อยู่ที่เกาะเกร็ด จังหวัด นนทบุรี คุณแฉ่วเป็นผู้ที่มีชื่อเสียงทางด้านการทำขนมไทยมานานและสาเหตุที่ผู้วิจัยเลือกเก็บข้อมูลที่นี่ เนื่องจากที่เกาะเกร็ดนี้เป็นหมู่บ้านขนมไทย ซึ่งร้านขนมหวานของคุณแฉ่วเป็นร้านที่มีชื่อเสียงมากและเป็นแหล่งที่รู้จักกันดีในด้านการทำขนมไทย โดยผู้วิจัยสัมภาษณ์ในหัวข้อเรื่องส่วนผสมและชื่ออาหารเหล่านั้นมีการใช้จริงหรือไม่

### 3.3 การวิเคราะห์ข้อมูล

ในการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยนำชื่ออาหารไทยที่ได้คัดเลือกมานั้นมาวิเคราะห์ตามขั้นตอนดังนี้

### 1) วิเคราะห์ส่วนประกอบของชื่ออาหารไทย

การวิเคราะห์ในส่วนนี้เป็นการวิเคราะห์ส่วนประกอบของชื่ออาหารไทย เพื่อให้ทราบรูปแบบและเป็นการสรุปรวมเป็นกฎโครงสร้างของชื่ออาหารไทย โดยผู้วิจัยแบ่งการวิเคราะห์ชื่อของหวานและชื่อของคาวออกจากกัน แต่ใช้แนวทางการวิเคราะห์เหมือนกัน คือ พิจารณาจากส่วนประกอบของชื่ออาหารเป็นหลัก

ขั้นตอนการวิเคราะห์ชื่ออาหารนั้นผู้วิจัยเริ่มจากการนำชื่อของหวานมาเรียงกันเป็นชื่อๆ แล้วพิจารณาและแยกส่วนประกอบของชื่อก่อนว่าประกอบด้วยคำอะไรบ้าง สามารถแยกออกเป็นคำแล้วยังคงความหมายเดิมหรือไม่ ถ้าแยกคำออกจากกันแล้วความหมายเปลี่ยนแปลง ก็ให้พิจารณาทั้งคำ จากนั้นพิจารณาว่าชื่อของของหวานชนิดนั้นๆ จะจัดให้อยู่ในประเภทใดและพิจารณาว่าคำที่แยกได้นั้นเป็นคำประเภทไหน ตัวอย่างเช่น ขนมชั้น จะประกอบด้วยคำว่า "ขนม" และ "ชั้น" ซึ่ง คำที่ปรากฏในชื่อของหวานเป็นคำที่แสดงลักษณะของหวาน ผู้วิจัยก็กำหนดให้เป็นคำแสดงลักษณะแล้ว เมื่อกำหนดประเภทกับคำที่อยู่ในชื่อของหวานทุกชื่อแล้ว จึงมากำหนดว่าส่วนของชื่อนั้นควรจะเรียกให้เป็นส่วนใดของคำ โดยชื่อ "ขนมชั้น" จะกำหนดให้ คำว่า "ขนม" จัดอยู่ในส่วนเสริมหน้า และ "ชั้น" จัดอยู่ในส่วนหลัก จากนั้นจึงพิจารณาและจัดชื่อที่มีรูปแบบเดียวกันให้อยู่ด้วยกัน และสร้างเป็นกฎของชื่อของหวานขึ้นมา ทำขั้นตอนดังกล่าวข้างต้นกับชื่ออาหารทุกชื่อเพื่อทดสอบว่ากฎนี้ใช้ได้จริง ถ้าใช้ไม่ได้กับชื่ออาหารทุกชื่อก็ให้สร้างกฎใหม่จนกว่าจะใช้ได้ ส่วนในรูปแบบของชื่อของคาว ก็มีขั้นตอนการวิเคราะห์เช่นเดียวกันกับชื่อของหวาน โดยพิจารณาจากส่วนประกอบของชื่อเช่นเดียวกัน

2) วิเคราะห์ความหมายตรง (denotative meaning) ของชื่ออาหารไทย โดยใช้วิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบ (componential analysis) เพื่อหามิติแห่งความแตกต่าง

ผู้วิจัยเก็บข้อมูลคำพร้อมความหมายของคำที่สมบูรณ์ จากหนังสือ การสัมภาษณ์ และการทดลองลงมือทำขนมเอง ซึ่งความหมายของชื่อแต่ละชื่อที่พบ ผู้วิจัยจึงจะนำมานิยามชื่อของหวานได้ จากนั้นก็หาความหมายของชื่ออาหาร แล้วพิจารณาว่ามีอะไรที่ร่วมกัน และแตกต่างกันด้วยสิ่งใด แล้วจึงหามิติแห่งความแตกต่าง เมื่อได้มิติแห่งความแตกต่างแล้ว จึงกำหนดอรรถลักษณะ (feature) ในแต่ละมิติ

3) จัดประเภทของอาหารไทยตามองค์ประกอบทางความหมาย โดยเมื่อวิเคราะห์ความหมายตรงของชื่ออาหารแล้วจะทำให้ทราบอรรถลักษณะในแต่ละมิติแห่งความแตกต่าง ซึ่งจะทำให้แบ่งประเภทอาหารออกเป็นกลุ่มต่างๆได้ เช่น อาหารประเภทแป้ง ตัวอย่างเช่น ขนมกง ขนมโพรงแสม อาหารประเภทไข่ ตัวอย่างเช่น ทองหยิบ ทองหยอด เป็นต้น

4) วิเคราะห์ความหมายแฝง (connotative meaning) ของชื่อของอาหารไทย คือ การวิเคราะห์ความหมายเชิงอุปลักษณ์ของคำหรือรูปร่างของอาหารชนิดนั้น คำที่สิ่งนั้นอ้างถึง โดยอาจจะเป็นรูปร่างของอาหารชนิดนั้นหรือคำของชื่ออาหารนั้นก็ได้ที่มีความหมายใดๆแฝงอยู่ เช่น คำว่า "ทอง" ในทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง สื่อถึงค่านิยมเรื่องความร่ำรวย เป็นต้น ซึ่งสามารถตีความค่านิยมและความเชื่อของคนไทยที่สะท้อนความหมายดังกล่าวได้