

บทที่ 2

แนวคิด ทฤษฎี เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จากการที่อาหารไทยได้รับการโหวตอย่างต่อเนื่องให้เป็นอาหารยอดเยี่ยมติดอันดับ 1 ใน 5 ของโลก ไม่เพียงแต่ทำให้ อาหารไทยได้รับความสนใจและถูกกล่าวถึงเท่านั้น ยังส่งผลให้เกิด กระแสการอนุรักษ์อาหารไทย เพื่อกระตุ้นให้บรรพชนรุ่นหลัง ระลึกถึงคุณค่าและความสำคัญในมรดก ทางภูมิปัญญาของไทย ยิ่งไปกว่านั้น ยังก่อให้เกิดการพัฒนาวิชาการในด้านอื่นๆ ตามมาอีก มากมาย เช่น การเกษตรกรรม, กสิกรรม, เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร , การเก็บรักษาอาหารและเทคโนโลยีการ บรรจุกระป๋อง , ศิลปะการเตรียม การประกอบอาหาร และการตกแต่งอาหารแบบชาววัง เป็นต้น ส่วน ในวงการศึกษาก็มีการให้ความสำคัญมุ่งเน้นวิจัยด้านอาหารเป็นจำนวนมาก แต่จากการสำรวจตลาด หนังสือในประเทศไทยพบว่าการศึกษาด้านคำศัพท์เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารไทยและวิถีการครัว ไทยยังมีเป็นจำนวนน้อย ที่สำรวจพบคือสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน ซึ่งแบ่งออกเป็นหมวดหมู่และ ไม่ได้เน้นแต่เฉพาะเรื่องเกี่ยวกับอาหารไทยเท่านั้น

หนังสือแบบเรียนคำศัพท์ที่สำคัญ อีกหนึ่งเล่มคือ พจนานุกรมศัพท์อาหารและ เครื่องดื่ม (Dictionary of Food and Drink) จัดทำขึ้นโดยนายปรีชา แดงโรจน์¹ ซึ่งจัดพิมพ์ครั้งแรกเมื่อ เดือนมกราคม พ .ศ. 2529 ปัจจุบันถูกจัดพิมพ์ซ้ำ มากกว่า 10 ครั้ง ภายในเล่มจะ ทำการรวบรวม คำศัพท์เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มมากกว่า 5,000 คำ โดยเน้นที่ศัพท์อาหารฝรั่งเศสมากกว่าอาหาร ไทย จัดแบ่งเป็นหมวดหมู่จาก A-Z ให้ความหมายของคำศัพท์พร้อมคำอ่านออกเสียง ยิ่งที่ถูกต้อง นอกจากนี้ยังมี ศัพท์านุกรมอาหารริมทางย่านเยาวราช², คู่มือคำศัพท์สำหรับพ่อครัวแม่ครัวไทย³, และ คำศัพท์คหกรรมศาสตร์⁴, ซึ่งล้วนแล้วแต่เป็นการรวบรวมคำศัพท์อาหารไทยและให้ความหมายของ คำศัพท์เท่านั้น มิได้เป็นการนำเสนอในรูปแบบของการบรรยายประวัติความเป็นมา หรือวัฒนธรรม การกินอาหารของไทยแต่อย่างใด

¹ ปรีชา แดงโรจน์, 2549. พจนานุกรมศัพท์อาหารและเครื่องดื่ม (Dictionary of Food and Drink), ศูนย์หนังสือจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จัดจำหน่าย, กรุงเทพมหานคร

² วีระพันธ์ ธิ.ทองคำ และ ก่อศักดิ์ ธรรมเจริญกิจ , 2547. ศัพท์านุกรมอาหารริมทางย่านเยาวราช , จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพมหานคร

³ คู่มือคำศัพท์สำหรับพ่อครัวแม่ครัวไทย, 2551. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร

⁴ ประหยัด สายวิเชียร, 2537. คำศัพท์คหกรรมศาสตร์, กลางเวียงการพิมพ์, กรุงเทพมหานคร

นอกเหนือจากนั้น ยังมีสารานุกรมวัฒนธรรม ไทย⁵, สารานุกรมภูมิปัญญาท้องถิ่น อาหารไทยสีภาค⁶ และนามานุกรมเปิบพิสดาร⁷ เป็นต้น ที่นำเสนอเรื่องราวต่างๆ เกี่ยวกับอาหารไทย โดยมีภาพสีสี่ประกอบบรรยายเพื่อความเข้าใจ แต่อย่างไรก็ดีสารานุกรมต่างๆ เหล่านี้ก็ไม่ได้ นำเสนอคำนิยามศัพท์ ด้านวัฒนธรรม อาหารไทยเฉพาะแต่ละหมวดอักษร หากแต่กล่าวรวมในคำ นิยามศัพท์เดียวคือ “อาหารไทย” อย่างไรก็ตาม ผู้วิจัยได้ศึกษาค้นคว้าและพบว่า บทความหรือข้อมูล คำศัพท์เกี่ยวกับคำนิยามและที่มาของรายการอาหารไทยในปัจจุบันนี้ มักพบเห็นได้ในนิตยสารอาหาร ที่นิยมออกวางจำหน่ายเป็นรายเดือน เช่น นิตยสาร “ครัว”, “แม่บ้าน”, “Food Stylist”, “Gourmet & Cuisine” วารสารและนิตยสารอื่นๆ สำหรับผู้หญิง เช่น บ้านและสวน , Room, @Kitchen, My Home, ดิฉัน, สตรีไทย รวมทั้งนิตยสารเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเดินทาง เช่น เทียวรอบโลก, เพื่อนเดินทาง เป็นต้น นิยมลงเผยแพร่ตำรับอาหารประเภทต่างๆ ทั้งไทยและเทศ ไว้เป็นส่วนหนึ่งในเล่มนิตยสารเสมอ เนื่องจากอาหารเป็นสิ่งที่มีความสำคัญกับทุกคนในครอบครัวและถูกเชื่อมโยงเข้ากับผู้หญิงและการ เดินทางท่องเที่ยวมาช้านาน ในสังคมไทย ดังนั้น ข้อมูลคำศัพท์เกี่ยวกับอาหารไทยที่ตีพิมพ์เผยแพร่ใน สังคมไทยปัจจุบัน ยังคงค่อนข้างน้อยและไม่เป็นรูปธรรม กล่าวคือข้อมูลมีมาหลายทางและกระจัด กระจาย ไม่ได้ถูกรวบรวมและเรียบเรียงเป็นหมวดหมู่เข้าด้วยกัน ทำให้ยากต่อการศึกษาค้นคว้า ใน ขณะเดียวกันกระแส นิยมอาหารตะวันตกในสังคมไทยก็มีมากขึ้นด้วยเช่นกัน ทำให้พบเห็นข้อมูล เผยแพร่เกี่ยวกับตำรับอาหาร และประวัติที่มาของอาหารตะวันตกมากมายชนิดควบคู่ไปกับ ข้อมูลอาหารไทย ซึ่งในระยะยาวผู้วิจัยมีความเห็นว่า อาจส่งผลให้เยาวชนรุ่นหลังเกิดการละเลย และ ขาดความตระหนักถึงคุณค่าและความสำคัญของอาหารไทยได้ในระดับหนึ่ง

การศึกษาค้นคว้าความหมาย ที่มา ตำรับ การเตรียม การปรุง เทคนิคต่างๆ วัฒนธรรมการ กิน หรือแม้กระทั่งที่มาของชื่ออาหารไทยแต่ละชนิดนั้น นับว่ามีความยากลำบากในการค้นคว้าและคัด กรองข้อมูลจากแหล่งที่มาต่างๆ เป็นอย่างมาก ทั้งชื่อเรียก ที่มาและตำรับ ที่มีผู้ให้คำนิยามและอธิบาย ไว้แตกต่างกันในหลายๆ ประเด็นนั้นก็ยากที่จะหาข้อสรุปที่ชัดเจน ดังนั้นผู้วิจัยจึงดำเนินการวิจัยโดย อาศัยการรวบรวมข้อมูลจากแหล่งอ้างอิงต่างๆ ให้ได้มากที่สุด ทั้งที่เป็นเอกสารสำคัญ เอกสาร อิเล็กทรอนิกส์ และข้อมูลจากการสัมภาษณ์และคำบอกเล่าจากบุคคลที่เชื่อถือได้ เช่น ผู้เชี่ยวชาญ ด้านอาหารไทย, ลูกหลานของต้นตระกูลที่เป็นเจ้าของตำรับผู้คิดค้นอาหาร เป็นต้น ด้วยการรวบรวม รายการคำศัพท์ อาหารไทยภาคกลางและวิถีการครัวไทย ซึ่งประกอบด้วยหัวข้อสำคัญที่เกี่ยวข้อง คือ

⁵ ส.พลายน้อย, 2553. **สารานุกรมวัฒนธรรม ไทย: วิถีชีวิตของคนไทย ตั้งแต่เกิดจนตาย** ความเข้าใจถึง ธรรมเนียมการปฏิบัติทางประเพณีต่างๆ, สำนักพิมพ์พิมพ์คำ, กรุงเทพมหานคร

⁶ สำนักงาน พัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม , 2552. **สารานุกรมภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารไทยสีภาค**, กรุงเทพมหานคร

⁷ สันติ เศวตวิมล, 2542. **นามานุกรมเปิบพิสดาร**, สำนักพิมพ์นานมีบุ๊คส์, กรุงเทพมหานคร

1) ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น – รวบรวมเกี่ยวกับกำเนิดและที่มา ชื่อเรียกที่แตกต่างกันในแต่ละท้องถิ่น รวมทั้งข้อมูลทางประวัติศาสตร์ของอาหารแต่ละชนิด , 2) ข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ตำรับอาหาร , วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร , วิธีการเตรียมและปรุงอาหาร , คุณลักษณะทางกายภาพ ของอาหารและวัตถุดิบ , ประโยชน์ของอาหาร รวมถึงวัฒนธรรมการรับประทาน แล้วจึงนำข้อมูลที่มีมากมายเหล่านี้ มา บูรณาการจัดรวบรวมในหมวดหมู่เดียวกัน โดยเรียบเรียงให้เกิดความเข้าใจและสอดคล้องตามหัวข้อที่กำหนดไว้

ในการรวบรวมข้อมูลต่างๆ เกี่ยวกับอาหารไทย ผู้วิจัยพบว่ามีเอกสารต่างๆ มากมายที่เกี่ยวข้องและให้ข้อมูลที่มีประโยชน์ต่อการทำวิจัยในครั้งนี้ ทั้งนี้สามารถแบ่งหมวดหมู่ที่มาของข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยได้เป็นกลุ่มดังนี้

การทบทวนเอกสารที่เกี่ยวข้อง

2.1 กลุ่มที่ 1 ข้อมูลจากบุคคล เช่น ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย , จากคำบอกเล่าและบทสัมภาษณ์บุคคลร่วมสมัย

2.2 กลุ่มที่ 2 ข้อมูลจากหนังสือและตำรา แบ่งเป็น

- 1) เอกสารสำคัญทางประวัติศาสตร์
- 2) พจนานุกรม, สารานุกรม, ศัพท์านุกรมและประมวลคำศัพท์ต่างๆ
- 3) ผลงานวิจัยและวิทยานิพนธ์เกี่ยวกับอาหารไทย
- 4) ตำราอาหารไทยจากหนังสือและนิตยสารต่างๆ ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ
- 5) หนังสือและตำราวิชาการเกี่ยวกับอาหารไทยทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

2.3 กลุ่มที่ 3 ข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ (Electronics) เช่น ข้อมูลออนไลน์จากเว็บไซต์ (Web-site) ต่างๆ ที่ให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารไทยและ Journal online

2.1 กลุ่มที่ 1 ข้อมูลจากบุคคล

2.1.1 เอกสารอัตชีวประวัติบุคคลร่วมสมัย

ในการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับอาหารไทยจากหนังสือพระราชทานเพลิงศพ หรือ เอกสารอัตชีวประวัติบุคคลร่วมสมัยนั้น ผู้วิจัยพบว่าข้อมูลต่างๆ ที่ตีพิมพ์เผยแพร่ เช่น ตำรับอาหาร วิธีการเตรียมและการปรุง รวมถึงเทคนิคต่างๆ นั้นค่อนข้างมีความหลากหลาย เนื่องจากอาหารไทยที่ได้ชื่อว่าเป็นเลิศนั้น ในสมัยก่อนจะหมายถึงอาหารตำรับชาววัง ที่ให้ความสำคัญกับความวิจิตรบรรจง ความละเอียดอ่อนและประณีตในการเตรียม การปรุง และการจัดตกแต่งอาหารในแต่ละขั้นตอน ดังนั้น รายการอาหารและตำรับอาหารชาววังจากตระกูลขุนนางในสังคมไทยสมัยก่อน จึงมีความหลากหลาย ขึ้นอยู่กับความช่างคิดของเจ้านายฝ่ายใน ในการประดิษฐ์ประดอยอาหารจานต่างๆ เพื่อ

แสดงให้เห็นถึงคุณค่าในความเป็นกุลสตรีไทยและความโดดเด่นของอาหารประจำ ตระกูลนั่นเอง ในการรวบรวมข้อมูลด้านอาหารจากแหล่งอ้างอิงในกลุ่มนี้ มักได้มาจากเอกสารที่รวบรวมตำรับอาหาร ชาววัง อาหารโบราณจากต้นสกุลไทยสายต่างๆ เช่น ตระกูลขุนนาค , สวัสดิวัฒน์, ทินกร, อมาตยกุล, สนิทวงศ์ ณ อยุธยา, ชลมารคพิจารณ์, สิงหเสนี เป็นต้น

นอกจากนี้ยังมี ข้อมูลด้านวัฒนธรรมและตำรับอาหารไทยประเภทต่างๆ จาก บุคคลที่เคยทำงานรับใช้เจ้านายฝ่ายในในสมัยก่อน เช่น ตำรับกับข้าวชาววัง โดย กิ่งดาว ลูกชาววัง , ตำรับกับข้าวชาววัง โดย นางจ่าเนตร เป็นต้น ได้ให้ข้อมูลด้านวัฒนธรรมอาหารไทยที่สำคัญมากมาย ทั้งในเรื่องชื่ออาหารแบบโบราณ ลักษณะของวัตถุดิบและเครื่องปรุงแบบดั้งเดิม รวมถึงวิธีการเตรียม และปรุงแบบชาววังที่ค่อนข้างแตกต่างจากในปัจจุบันเป็นอย่างมาก

สำหรับหนังสือและตำรับอาหารที่ประพันธ์โดยเจ้านายชั้นสูงและเจ้านายฝ่ายใน ในสมัยรัชกาลต่างๆ ของไทยนั้น ผู้วิจัย ก็ได้ทำการรวบรวมไว้ด้วยเช่นกัน เช่น ตำรับอาหารในพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท, พระยานครราชเสนี, พระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าสาย สนิทวงศ์ เป็นต้น

2.1.2 บทสัมภาษณ์บุคคล / ผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหารไทย เป็นต้น

ในการ รวบรวมข้อมูลด้านวัฒนธรรมอาหารไทยนั้น ขั้นตอนที่สำคัญคือการ สืบค้นข้อมูลที่ได้มาจากแหล่งอ้างอิงที่เชื่อถือได้ นอกเหนือจากการสืบค้นและรวบรวมข้อมูลจากแหล่งอ้างอิงที่เป็นเอกสารสำคัญแล้ว ผู้วิจัยยังได้ทำการรวบรวมบทสัมภาษณ์บุคคลสำคัญด้านอาหารไทย ทั้งอดีตและปัจจุบันเข้า ไว้ในงานวิจัยด้วย ทั้งนี้หากใช้วิธีการสัมภาษณ์ข้อมูลจากบุคคลสำคัญร่วมสมัยเหล่านี้ อาจทำให้เกิดความล่าช้าและมีปัจจัยที่เกี่ยวข้องหลายประการที่ทำให้เกิดความไม่ราบรื่นในการดำเนินงานวิจัย เช่น ความยากลำบากในการนัดสัมภาษณ์ , ความล่าช้าและไม่ได้รับความร่วมมือในการสัมภาษณ์ในข้อมูลวัฒนธรรมอาหารไทยแยกตามชนิดของอาหาร ซึ่งมีเป็นจำนวนมาก ทำให้ผู้วิจัย ตัดสินใจปรับเปลี่ยนแนวทางในการสัมภาษณ์ใหม่ โดยการสัมภาษณ์ผ่านผู้ที่เกี่ยวข้องกับบุคคลสำคัญต่างๆ เหล่านั้นแทน เช่น คุณเจิมขวัญ บุนนาค เป็นต้น ซึ่งการสัมภาษณ์จะเป็นการรวบรวมข้อมูลอย่างกว้างๆ ไม่สามารถเจาะลึกได้ทุกรายการอาหารตามที่กำหนดในแผนการวิจัย แต่อย่างไรก็ดี บทสัมภาษณ์ของผู้ทรงความรู้ด้านอาหารไทยที่ได้ให้สัมภาษณ์ไว้ในหนังสือ หรือนิตยสารต่างๆ ในปัจจุบันนั้น ผู้วิจัยก็ได้รวบรวมเข้าไว้ในงานวิจัยด้วยแล้ว ซึ่งนับว่า เพียงพอต่อการรวบรวมข้อมูลตามแผนงานวิจัยเดิม

2.2 กลุ่มที่ 2 ข้อมูลจากหนังสือและตำราอาหาร

2.2.1 หนังสือและตำราวิชาการ

1) “ครัวไทย” โดย ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์ สำนักพิมพ์แสงแดด, กรุงเทพมหานคร⁸

เป็นหนังสือที่รวบรวมบทความเกี่ยวกับครัวภูมิภาคและครัวท้องถิ่น ต่างๆ ที่เคยลงตีพิมพ์เป็นบทความในนิตยสารครัวมาก่อน และถึงแม้ว่าจะมีเนื้อหาที่ยังครอบคลุมไม่ครบทุกท้องถิ่นของประเทศไทย แต่ก็นับว่าเป็นหนังสือที่ให้ข้อมูลในด้านประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมอาหารไทยอย่างดียิ่ง นอกจากนี้หนังสือเล่มนี้ยังได้กล่าวถึงการเปลี่ยนแปลง วิธีการกินอยู่ของประเทศเพื่อนบ้านของไทย รวมทั้งกล่าวสรุปถึงวิวัฒนาการด้านอาหารการกินของประเทศในแถบตะวันตกโดยกล่าวถึงวิวัฒนาการสำคัญๆ ในยุคศตวรรษต่างๆ อีกด้วย

2) “ครัวไทย คนไทย: รวมบทความ วัฒนธรรมอาหารการกินของคนไทย ” ชุตสารคดี

อาหาร จากนิตยสารครัว สำนักพิมพ์แสงแดด, กรุงเทพมหานคร⁹

เป็นหนังสือที่คัดสรรบทความที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารการกิน และวิถีชีวิตที่เกี่ยวข้องของคนไทยโดยเฉพาะ ที่ได้ตีพิมพ์เป็นบทความอยู่ในนิตยสารครัวมาก่อน มาจัดเรียงลำดับเรื่องเป็นหมวดหมู่เพื่อผู้สนใจได้อ่านอย่างต่อเนื่องและเป็นระบบ ยิ่งขึ้น ช่วยให้ชื่นชมคุณค่าวัฒนธรรมอาหารไทยยิ่งขึ้น ภายในเล่มจะประกอบไปด้วยเนื้อหาเกี่ยวกับประเพณีวัฒนธรรม และประวัติที่มาของอาหารไทย เช่น มะละกอกับส้มตำ, หมี่พีมาย, เส้นจันท์, เห็ดอีสาน และขนมไทย เช่น ข้าวจี, ขนมเบื้อง, ขนมฝรั่งกุฎีจีน, ข้าวพอง ข้าวกระยาสารท, ขนมตาล วัตถุดิบและภาชนะอุปกรณ์ภายในครัวไทย เช่น ครก, ตะเกียบ เป็นต้น ที่น่าสนใจสำหรับหนังสือเล่มนี้คือการนำเสนอข้อมูลด้านวัฒนธรรมอาหารและวิธีการกินของชาวไทยโบราณ รวมทั้งการสอดแทรกเนื้อหาเชิงประวัติศาสตร์ซึ่งมีผลต่อการวิวัฒนาการด้านอาหารของไทย เช่น การเปิบข้าว, ประเพณีตรุษสงกรานต์ อาหาร แนวใหม่ นูเวล-ก्यूซีน (Nouvelle Cuisine), การกินหมากกินพลู, อาชีพคนทำตาล, หรือแม้กระทั่งที่มาและความสำคัญของครัวไทย

3) “กินแบบไทย : วิธีการครัวและวัฒนธรรมการกินของไทย ” จากนิตยสารครัว

สำนักพิมพ์แสงแดด, กรุงเทพมหานคร¹⁰

⁸ ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์, 2545. ครัวไทย, สำนักพิมพ์แสงแดด, กรุงเทพมหานคร

⁹ “ครัวไทย คนไทย: รวมบทความ วัฒนธรรมอาหารการกินของคนไทย . 2553. ชุตสารคดีอาหาร จากนิตยสารครัว สำนักพิมพ์แสงแดด, กรุงเทพมหานคร

¹⁰ “กินแบบไทย: วิธีการครัวและวัฒนธรรมการกินของไทย ”. 2554. จากนิตยสารครัว สำนักพิมพ์แสงแดด, กรุงเทพมหานคร

เป็นหนังสือที่ทำการคัดสรรบทความที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารการกิน และวิถีชีวิต ซึ่งเขียนขึ้นโดยทีมงานนักเขียนคุณภาพจากกองบรรณาธิการนิตยสารครัว โดยนำมาจัดเรียงลำดับเรื่องเป็นหมวดหมู่ เพื่อผู้สนใจได้อ่านอย่างต่อเนื่อง และเป็นระบบยิ่งขึ้น ช่วยให้ชื่นชมคุณค่าวัฒนธรรมอาหารไทยยิ่งขึ้น หนังสือเล่มนี้เป็นภาคต่อจากหนังสือ “ครัวไทย คนไทย” หรืออีกนัยหนึ่งคือ หนังสือ “ครัวไทย คนไทย” เล่ม 2 นั่นเอง ซึ่งเท่ากับเป็นการขยายการรับรู้เกี่ยวกับวิถีอาหารและวัฒนธรรมของไทย ให้ครอบคลุมและสมบูรณ์ยิ่งขึ้น ภายในเล่มจะประกอบไปด้วย เรื่องราวและสาระน่ารู้เชิงวัฒนธรรมประวัติศาสตร์เกี่ยวกับอาหารไทย ซึ่งได้รับอิทธิพลจากประเทศเพื่อนบ้านมานานนับศตวรรษแล้ว เช่น โนเนชนมจีน , ใ้กกรอกอีสาน, อาหารรามัญ, ปิ่นโต, ซ้อนส้ม, และขนมจีบ เป็นต้น

4) “น้ำพริก” โดย ม.ร.ว.คึกฤทธิ์ ปราโมช จากนิตยสารครัว หนังสือในเครืออมรินทร์ , กรุงเทพมหานคร¹¹

หนังสือ “น้ำพริก” เป็นหนังสือที่สำนักพิมพ์ครัวบ้านและสวนได้รวบรวมมาตีพิมพ์ใหม่จากเรื่องราวที่เกี่ยวกับน้ำพริกทั้งสิ้น ผู้เขียนนอกจากจะบอกเล่าและรวบรวมเอาสูตรน้ำพริกของไทยแบบโบราณแล้วก็ยังนำเสนอความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมการกินอยู่ของคนไทย โดยเฉพาะน้ำพริกที่มักจะถูกมองข้ามเสมอ หนังสือเล่มนี้จะนำเสนอเรื่องราวที่ชี้ให้เห็นว่าน้ำพริกคือแก่นหลักของอาหารไทย โดยกล่าวว่าน้ำพริกเป็นกับข้าวขั้นพื้นฐานของกับข้าวไทย และเป็นศูนย์กลางของสำรับของอาหารไทยอีกด้วย ตัวอย่างของ น้ำพริกที่กล่าวถึงภายในเล่ม คือ น้ำพริกนครบาล , น้ำพริกใบมะขามอ่อน, น้ำพริกผักต้ม, น้ำพริกผักดอง, น้ำพริกผักทอด, น้ำพริกดอกมะขาม, น้ำพริกมะขามสด, น้ำพริกเต้าเจี้ยว, และน้ำพริกปลาช่อน เป็นต้น

5) “ชุดสารคดีอาหาร โลกวัฒนธรรมของอาหาร ” โดย พจน์ สัจจะ จากนิตยสารครัว หนังสือในเครืออมรินทร์ ฟรินดิง, กรุงเทพมหานคร, 2540¹²

เป็นหนังสือที่รวบรวมเอาบทความเด่นที่เขียนขึ้นโดย พจน์ สัจจะ ซึ่งได้เขียนถึงแง่มุมและแนวคิดต่างๆ เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารที่น่าสนใจ เช่น วัฒนธรรมปลาร้า, แกะรอยอารยธรรมพริก, กว๊านเตี๋ย, กระจ่าง, วัฒนธรรมการกินเลี้ยง เป็นต้น หนังสือเล่มนี้มีข้อมูลที่น่าจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่ง ต่อการวิจัยค่านิยมคัพทอาหารไทย เนื่องจากมีบทความที่ให้ความรู้เกี่ยวกับประวัติ ที่มา

¹¹ คึกฤทธิ์ ปราโมช, ม.ร.ว., 2535. **น้ำพริก**, นิตยสารครัว หนังสือในเครืออมรินทร์, กรุงเทพมหานคร

¹² พจน์ สัจจะ, 2540. **ชุดสารคดีอาหาร โลกวัฒนธรรมของอาหาร** , นิตยสารครัว หนังสือในเครืออมรินทร์ฟรินดิง, กรุงเทพมหานคร

ของอาหารบางประเภท ที่ทุกคนคุ้นเคยกันเป็นอย่างดีในครัวเรือนนับแต่โบราณกาล มีการพูดถึงความเป็นมาทางประวัติศาสตร์ และวัฒนธรรมของอาหารไทยบางประเภทอย่างน่าสนใจและชวนติดตาม โดยมีการพูดถึงอาหารไทยเชื่อมโยงกับแบบแผนการดำรงชีวิตของคนไทยที่มีวิวัฒนาการมานับศตวรรษเกี่ยวพันกับวัฒนธรรมอาหาร และสังคมไทย

6) “อาหารรสพิเศษของคนโบราณ” โดย ประยูร อุลุชาฎะ จากนิตยสารครัว หนังสือในเครืออมรินทร์ พิมพ์ครั้งที่ 1, กรุงเทพมหานคร, 2545¹³

เป็นหนังสือที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่รวมทั้งสิ้น 5 ครั้ง นับแต่ปี พ.ศ. 2531 เป็นหนังสือที่รวบรวมบทความของ นายประยูร อุลุชาฎะ จากนิตยสารครัว ซึ่งเขียนเกี่ยวกับเรื่องราวทางวัฒนธรรมอาหารและวิถีชีวิตของผู้คนได้อย่างลงตัว เหมาะเจาะ ในทุกบทความจะมีเกร็ดน่ารู้เกี่ยวกับการทำอาหารไทยที่ผู้เขียนได้เดินทางไปพบและจดบันทึกไว้ อีกทั้งยังพูดถึงขั้นตอนการเตรียมและประกอบอาหารไทยตามแบบโบราณ ซึ่งบางบท บางตอน ผู้เขียนก็ได้กล่าวอ้างถึงการวิเคราะห์ถึงสาเหตุต่างๆ ที่เกี่ยวพันระหว่างการทำอาหารไทยกับวัฒนธรรมอาหารไทย เช่น การตีความจากสุภาษิตไทย

“เหล้ายาปลาบั้งมีพร้อม ” หมายถึง “เหล้าเถื่อนกลั่นกันเอง ยาก็คือยาสูบ ใช้ใบจากมวนยาตั้ง (ยาตั้งคือยาสูบที่ห่อแบนๆ มีขายตามร้านชำในตลาด) ส่วนปลาบั้งก็คือของแกล้มเหล้า ไปจับปลาตัวโตๆ มาบั้งไว้แก้มเหล้ากัน เขาเลี้ยงดูกันง่ายๆ แบบนี้”

สิ่งที่น่าสนใจและเป็นประโยชน์ จากการใช้ข้อมูลจากหนังสือเล่มนี้เพื่องานวิจัยค่านิยมคัพทอาหารไทยก็คือ หนังสือเล่มนี้ผู้เขียนได้รวบรวมเอาประวัติความเป็นมาของอาหารไทยหลายชนิด ซึ่งเป็นข้อมูลที่หาได้ยากยิ่งในหนังสือเกี่ยวกับอาหารไทยเล่มอื่นๆ โดยผู้เขียนได้มีการเขียนเล่าข้อมูลต่างๆ ที่ได้จากประสบการณ์ตรงที่พบเห็นมาจากการเดินทางไปในที่ต่างๆ ทั่วประเทศไทย

7) “อาหารท้องถิ่นไทย-ภาคกลาง” โดย สุวัฒนา เลียบวัน จาก โครงการตำราวิชาการราชภัฏเฉลิมพระเกียรติ เนื่องในวโรกาสพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงเจริญพระชนมพรรษา 6 รอบ, กรุงเทพมหานคร, 2542¹⁴

เป็นงานวิจัยที่เขียนรวบรวมเกี่ยวกับอาหารไทยภาคกลาง ซึ่งประกอบด้วย ความเป็นมา ความหมาย ความสำคัญ รวมทั้งลักษณะของอาหารไทยท้องถิ่นภาคกลาง การจำแนกประเภท

¹³ ประยูร อุลุชาฎะ, 2545. *อาหารรสพิเศษของคนโบราณ*, นิตยสารครัว หนังสือในเครืออมรินทร์ พิมพ์ครั้งที่ 1, กรุงเทพมหานคร

¹⁴ สุวัฒนา เลียบวัน , 2542. *อาหารท้องถิ่นไทย- ภาคกลาง* , โครงการตำราวิชาการราชภัฏเฉลิมพระเกียรติ เนื่องในวโรกาสพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงเจริญพระชนมพรรษา 6 รอบ, กรุงเทพมหานคร

อาหาร เทคนิคการประกอบอาหาร โดยมีการระบุตำรับอาหารไทยภาคกลางไว้มากมายหลายชนิด ซึ่งจัดแบ่งออกเป็น แกง ผัด เครื่องจิ้ม ยำ พล่า เครื่องเคียง อาหารหวาน และการจัดสำรับอาหารแบบประเพณีไทย เป็นต้น

หนังสือเล่มนี้มีประโยชน์ ต่อการทำงานวิจัยค่านิยมศัพท์อาหารไทยภาคกลางเป็นอย่างมาก เนื่องจากมีการรวบรวมรายชื่ออาหารไทยภาคกลางที่สำคัญและน่าสนใจ ทำให้ที่วิจัยสามารถใช้ประโยชน์ในการคัดสรรคำศัพท์สำหรับการทำงานวิจัยได้เป็นอย่างดี รวมทั้งข้อมูลที่สำคัญของอาหารไทยภาคกลางซึ่งเกี่ยวข้องกับคำศัพท์ในงานวิจัยก็มีปรากฏอยู่ในหนังสือเล่มนี้อีกด้วย

8) “อาหารไทย” โดย กอบแก้ว นางพินิจ จากโครงการตำราวิชาการราชภัฏเฉลิมพระเกียรติ เนื่องในวโรกาสพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงเจริญพระชนมพรรษา 6 รอบ , กรุงเทพมหานคร, 2542¹⁵

เป็นงานวิจัยที่กล่าวถึงอาหารไทย โดยแบ่งออกเป็นบท กล่าวถึง ลักษณะและความ เป็นมาของอาหารไทย, อาหารหลักห้าหมู่ของคนไทย , ลักษณะของอาหารไทยภาคต่างๆ , เครื่องปรุง และเครื่องเทศในอาหารไทย , เทคนิคในการประกอบอาหารไทย , การจัดเสิร์ฟอาหารไทย , การเก็บรักษาอาหารไทยและบรรจุภัณฑ์ และการฝึกปฏิบัติอาหารไทย เป็นต้น

หนังสือเล่มนี้มีการกล่าวถึงอาหารไทยชนิดต่างๆ โดยใช้บทประพันธ์ วรรณคดีโบราณ ที่กล่าวพรรณนาถึงอาหารไทยในแง่มุมวัฒนธรรม ซึ่งระบุแยกชัดเจนไว้ตามช่วงอายุทางประวัติศาสตร์ เช่น สมัยสุโขทัย, อยุธา และรัตนโกสินทร์ เป็นต้น หนังสือเล่มนี้มีประโยชน์แก่งานวิจัยค่านิยมศัพท์ เป็นอันมาก เนื่องจากที่วิจัยสามารถ ถิ่นแหล่งอ้างอิงของข้อมูลจากหนังสือเล่มนี้ ไปทำการสืบค้นเพิ่มเติมเพื่อความสมบูรณ์ของงานวิจัยได้อีกด้วย

9) “เครื่องเทศ ” โดย นิจศิริ เรืองรังษี . โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย , กรุงเทพมหานคร, 2534¹⁶

เป็นหนังสือที่รวบรวมรายละเอียดต่างๆ ของเครื่องเทศที่มีใช้อยู่ทั่วไปในประเทศไทย โดยครอบคลุมถึงสารเคมีที่พบในเครื่องเทศแต่ละชนิด ตลอดจนคุณประโยชน์ทางเภสัชวิทยาที่ได้มีการทดลองแล้วทั้งกับสัตว์ทดลองและหลอดทดลอง

¹⁵ กอบแก้ว นางพินิจ, 2542. **อาหารไทย**, โครงการตำราวิชาการราชภัฏเฉลิมพระเกียรติ เนื่องในวโรกาสพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงเจริญพระชนมพรรษา 6 รอบ, กรุงเทพมหานคร

¹⁶ นิจศิริ เรืองรังษี, 2534. **เครื่องเทศ**, โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพมหานคร

หนังสือเล่มนี้มีข้อมูลเบื้องต้นบางส่วน ที่เป็นประโยชน์ต่องาน วิจัยค่านิยมศัพท์ เช่น ประวัติของเครื่องเทศ, และข้อมูลสำคัญของเครื่องเทศประเภทต่างๆ ที่มีปรากฏอยู่ทั่วไปในครัวไทย

10) “อาหารไทยสี่ภาค” โดย นิตยสาร Health & Cuisine หนังสือในเครืออัมรินทร์ พรินตีง, กรุงเทพมหานคร, 2549¹⁷

เป็นหนังสือที่รวบรวมข้อมูลสำคัญพื้นฐานเกี่ยวกับอาหารไทยสี่ภาค คือ ภาคเหนือ , ใต้, กลาง, และภาคอีสาน รวมทั้งรวบรวมตำรับอาหารชนิดต่างๆ ประจำแต่ละภาค นอกจากนั้น ผู้เขียนยังได้กล่าวถึงเอกลักษณ์และลักษณะเด่นของอาหารไทยสี่ภาค โดยดัดแปลงตำรับอาหารซึ่งได้รับความนิยมของแต่ละภาคมารวมไว้ด้วยกันในหนังสือเล่มนี้ สิ่งที่น่าสนใจและเป็นประโยชน์ต่องานวิจัยค่านิยมศัพท์อาหารไทยก็คือ รายละเอียดสำคัญเกี่ยวกับวัตถุดิบ เช่น ผักพื้นบ้านประจำภาค, และเครื่องปรุงรส เป็นต้น

11) “วิวัฒนาการอาหารไทยภาคกลาง” โดย สุวพีร์ สุวัฒน์ฉวี จากโครงการตำราวิชาการราชภัฏเฉลิมพระเกียรติ เนื่องในโอกาสพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงเจริญพระชนมพรรษา 6 รอบ, กรุงเทพมหานคร, 2542¹⁸

เป็นงานวิจัยที่กล่าวถึงวิวัฒนาการอาหารไทยภาคกลาง ซึ่งอาหารที่ถูกกล่าวถึงในงานวิจัยเล่มนี้คือ ขนมจีน, ขนมกง, ขนมจีบไทย, กะละแม, และขนมชั้น โดยมีรูปแบบการนำเสนอวิวัฒนาการของอาหารและขนมไทย คือ การให้ความหมายของอาหารชนิดนั้นๆ, ประวัติของอาหารและขนมหวาน, วิธีการเตรียมและทำอาหารและขนมหวาน, ความนิยมชมชอบต่ออาหารและขนมไทยชนิดนั้นๆ, รวมทั้งการบอกคุณค่าทางโภชนาการ

งานวิจัยชิ้นนี้นับว่าเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่องานวิจัยค่านิยมศัพท์อาหารไทยภาคกลาง เนื่องจากมีอาหารและขนมหวานไทยหลายชนิดในงานวิจัยเล่มนี้ ที่เหมือนกันกับคำศัพท์จากงานวิจัยค่านิยมศัพท์อาหารไทยภาคกลาง เช่น ขนมจีน, ขนมกง เป็นต้น

12) “น้ำพริกเครื่องแกง 4 ภาค (Four Regions Curry Paste)” โดย อาจารย์ธันศักดิ์ ตั้งทองจิตร, พงษ์วินทร์การพิมพ์, กรุงเทพมหานคร, 2549¹⁹

¹⁷ อาหารไทยสี่ภาค, 2549. โดย นิตยสาร Health & Cuisine, หนังสือในเครืออัมรินทร์ พรินตีง, กรุงเทพมหานคร

¹⁸ สุวพีร์ สุวัฒน์ฉวี, 2542. วิวัฒนาการอาหารไทยภาคกลาง, โครงการตำราวิชาการราชภัฏเฉลิมพระเกียรติ เนื่องในโอกาสพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงเจริญพระชนมพรรษา 6 รอบ, กรุงเทพมหานคร

เป็นหนังสือที่กล่าวถึงน้ำพริกเครื่องแกงแบบต่างๆ ของครัวไทย โดยอธิบายวิธีเตรียมและทำน้ำพริกเครื่องแกงสารพัดชนิดแบ่งตามภูมิภาคของไทย นอกจากนี้ยังได้กล่าวถึงความแตกต่างของน้ำพริกเครื่องแกงแบบต่างๆ เช่น น้ำพริกแกงส้ม, น้ำพริกแกงมัสมั่น, และแกงคั่ว เป็นต้น

13) “ผักพื้นบ้าน : ความหมายและภูมิปัญญาของสามัญชนไทย ” โดย สำนักงานคณะกรรมการการสาธารณสุขมูลฐาน สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข สถาบันการแพทย์แผนไทย กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข , จัดพิมพ์โดยสถาบันการแพทย์แผนไทย กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข, กรุงเทพมหานคร, 2540²⁰

เป็นหนังสือที่กล่าวถึงข้อมูลต่างๆ เกี่ยวกับผักพื้นบ้าน ซึ่งจัดว่าเป็น “อาหารสมุนไพร” ของครัวไทยมาแต่โบราณ นอกจากนี้ยังมีการกล่าวถึงคุณค่าและสรรพคุณของผักพื้นบ้านในแง่ของยาสมุนไพร และยังเชื่อมโยงกับเรื่องราวของชีวิตคน ศาสนา พิธีกรรมและประเพณีท้องถิ่นอีกด้วย

เนื้อหาของหนังสือได้จัดแบ่งออกเป็น 4 บท คือ กำเนิดผักพื้นบ้าน, พืชผักพื้นบ้าน: มิติทางนิเวศและวัฒนธรรม, ผักพื้นบ้าน: ความหมายและมิติทางสุขภาพ และรายการผักพื้นบ้านจำนวน 100 ชนิดพร้อมภาพถ่ายสี ประกอบสวยงาม สิ่งที่ดีจากหนังสือเล่มนี้คือ หนังสือเล่มนี้มีการทบทวนวรรณกรรมและการบอกเล่าจากสามัญชน เช่น แม่ค้าในตลาด ชาวบ้านในหมู่บ้าน อาสาสมัครสาธารณสุข เจ้าหน้าที่สาธารณสุขในท้องถิ่นรวมทั้งนักวิชาการที่มีความรู้และให้ความสนใจในเรื่องนี้อย่างจริงจัง ทำให้หนังสือเล่มนี้ยังประโยชน์ให้แก่การทำวิจัยค่านิยมศัพทเป็นอย่างยิ่ง เนื่องจากมีข้อมูลของผักพื้นบ้านประจำภูมิภาคมากมายที่หาข้อมูลจากที่อื่นไม่ได้

14) “ผัก 333 ชนิด คุณค่าอาหารและการกิน ” โดย นิดดา หงส์วิวัฒน์, ทวีทอง หงส์วิวัฒน์ และสุภาพรรณ เขียมชัยภูมิ จากสำนักพิมพ์แสงแดด, กรุงเทพมหานคร, 2548²¹

เป็นหนังสือที่รวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับผักนานาชนิด ทั่วประเทศไทย ทั้งผักในฤดูกาล, ผักท้องถิ่น, ผักบนพื้นที่ราบสูง, ผักภาคใต้, เหนือ, กลาง, อีสาน, ตะวันออก รวมทั้งผักที่เป็นเครื่องเทศและสมุนไพรอยู่ในผักชนิดเดียวกัน

¹⁹ ธนศักดิ์ ตั้งทองจิตร, 2549. **น้ำพริกเครื่องแกง 4 ภาค (Four Regions Curry Paste)**, สำนักพิมพ์พงษ์วรรณทร์การพิมพ์, กรุงเทพมหานคร

²⁰ **ผักพื้นบ้าน: ความหมายและภูมิปัญญาของสามัญชนไทย**, 2540. สำนักงานคณะกรรมการการสาธารณสุขมูลฐาน สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข สถาบันการแพทย์แผนไทย กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข, จัดพิมพ์โดยสถาบันการแพทย์แผนไทย กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข, กรุงเทพมหานคร

²¹ นิดดา หงส์วิวัฒน์, ทวีทอง หงส์วิวัฒน์ และสุภาพรรณ เขียมชัยภูมิ, 2548. **“ผัก 333 ชนิด คุณค่าอาหารและการกิน”**, สำนักพิมพ์แสงแดด, กรุงเทพมหานคร

นอกจากนี้ผู้เขียนยังได้ระบุถึงวิธีการเตรียมและประกอบอาหารจากผักต่างๆ วิธีการกินผักชนิดต่างๆ เพื่อเป็นแนวทางให้ผู้ที่ไม่มีความรู้เรื่องผักอย่างลึกซึ้งได้เกิดความมั่นใจว่าผักชนิดใดกินได้ และมีวิธีการปรุงและกินอย่างไรอีกด้วย นับว่าเป็นหนังสือมีค่าที่รวบรวมข้อ มูลสำคัญเกี่ยวกับผักต่างๆ ในประเทศไทย ทำให้ทีมงานวิจัยค่านิยมศัพท์อาหารไทยภาคกลาง ได้นำข้อมูลบางส่วนมาประกอบการสืบค้นการทำวิจัยในครั้งนี้

15) “รวมบทความการประชุมวิชาการ ผักพื้นบ้านและอาหารพื้นบ้าน 4 ภาค” โดยสถาบันการแพทย์แผนไทย กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข, พิมพ์ครั้งที่ 3, กรุงเทพมหานคร, 2542²²

เป็นเอกสารจากการประชุมสัมมนาวิชาการ เรื่อง ผักพื้นบ้านและอาหารพื้นบ้าน 4 ภาค โดยมีประเด็นในการสัมมนา จำนวน 9 ประเด็นคือ ผักพื้นบ้าน: มุมมองทางสังคมและวัฒนธรรม, คุณค่าและสรรพคุณทางยาของผักพื้นบ้าน, คุณค่าทางโภชนาการ และวิธีการบริโภคผักพื้นบ้านให้เกิดประโยชน์สูงสุด, ผักพื้นบ้าน: อาหารต้านโรค, การขยายพันธุ์ และการตลาดของผักพื้นบ้าน, พฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นบ้าน, การเพิ่มความปลอดภัยในอาหารพื้นบ้าน, การพัฒนาและการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้าน, และการรณรงค์และการประชาสัมพันธ์ผักพื้นบ้าน

การจัดประชุมสัมมนาวิชาการเรื่อง ผักพื้นบ้านนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาแนวทางการพัฒนาผักพื้นบ้านและอาหารพื้นบ้านของไทย ให้เกิดประโยชน์สูงสุดทั้งในด้านการผลิต การเพาะปลูก การขยายพันธุ์ การแปรรูป การตลาด การประชาสัมพันธ์และการขยายเข้าสู่ระบบอุตสาหกรรม โดยใช้การระดมความคิดจากบุคคลที่มีความรู้ความชำนาญด้านผักพื้นบ้าน เช่น นักวิชาการ, นักวิจัย, นักโภชนาการ, เกษตกร, นักวิชาการเกษตร, บุคลากรทางสาธารณสุข, หมอพื้นบ้าน, กลุ่มแม่บ้านจังหวัด, และศูนย์ประสานงานการแพทย์แผนไทย 4 ภาค

2.2.2 พจนานุกรม, สารานุกรม, ศัพท์านุกรมและประมวลคำศัพท์ต่างๆ

1) “พจนานุกรมอาหารและเครื่องดื่ม” (Dictionary of Food and Drink) โดยนายปรีชา แดง-โรจน์²³

เป็นพจนานุกรมที่นำเสนอคำศัพท์ด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยแบ่งตามหมวดหมู่ตัวอักษร A-Z จะบอกความหมายของคำศัพท์พร้อม คำอ่านออกเสียงที่ถูกต้อง โดยจะรวบรวมจาก

²² รวมบทความการประชุมวิชาการ ผักพื้นบ้านและอาหารพื้นบ้าน 4 ภาค, 2542. สถาบันการแพทย์แผนไทย กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข, พิมพ์ครั้งที่ 3, กรุงเทพมหานคร

²³ ปรีชา แดงโรจน์, “2549. พจนานุกรมศัพท์อาหารและเครื่องดื่ม (Dictionary of Food and Drink), ศูนย์หนังสือจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จัดจำหน่าย, กรุงเทพมหานคร

คำศัพท์อาหารนานาชาติ เช่น อินเดียน อิตาลี เยอรมัน ฯลฯ แต่มักจะเน้นไปที่ศัพท์อาหารฝรั่งเศสเสีย เป็นส่วนมาก หากคำศัพท์ใดมีรากศัพท์มาจากภาษาฝรั่งเศส ผู้เขียนก็จะเขียนบอกคำอ่านไว้ใน เครื่องหมายวงเล็บ [] และระบุว่ามียากศัพท์มาจากประเทศใด เช่น

Foie gras [ฟัว กรา] n. (ฝรั่งเศส) ตับห่านที่มีมันมาก, ตับห่านบด (pate)

Acjar [อาจารย์] n. (อินโดนีเซีย) ผักดอง (pickle)

Fossolia [ฟาโซลีย่า] n. (กรีก) ถั่วแขก (French beans)

นอกจากนี้ผู้เขียนยังได้รวบรวมคำศัพท์เฉพาะด้านอาหารและเครื่องดื่มประจำชาติ ต่างๆ ระบุไว้ในหมวดตัวอักษร A-Z อีกด้วย เช่น

Chinese food terms ในหมวดตัวอักษร Cc

French food terms

French wine terms ในหมวดตัวอักษร Ff

German and Australian

German wine terms ในหมวดตัวอักษร Gg เป็นต้น

2) “ศัพท์ทานุกรมอาหารริมทางย่านเยาวราช ” ในชุดโครงการ “เรื่องกินเรื่องใหญ่ใน ไทยและเทศ ” โดย วีระพันธ์ ธิ . ทองคำ, ก่อศักดิ์ ธรรมเจริญกิจ และนิสิตบัณฑิตศึกษา คณะอักษร ศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 2547²⁴

หนังสือเล่มนี้เป็นผลงานของอาจารย์และนิสิตภาควิชาภาษาศาสตร์ ร่วมกับอาจารย์ และนิสิตสาขาภาษาจีน ภาควิชาภาษาตะวันออก นิสิตภาควิชาประวัติศาสตร์และภูมิศาสตร์ โดยเป็น งานวิจัยที่จัดทำอย่างเป็นระบบ ถูกต้องตามขั้นตอนและวิธีการทางวิชาการ รวมทั้งมีการนำความรู้ เกี่ยวกับศาสตร์แห่ง การทำพจนานุกรมมาใช้ในการบริหารจัดการหนังสือเล่มนี้ เพื่อทูลเกล้าถวาย สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เนื่องในวโรกาสที่ทรงเจริญพระชนมายุ 48 พรรษา

ภายในเล่มจะประกอบไปด้วยรายชื่ออาหารและเครื่องดื่มที่จำหน่ายอยู่ในย่าน เยาวราช โดยมีการรวบรวมข้อมูลโดยบันทึกเป็นศัพท์หลักเป็นอักษรจีน และให้ความหมายศัพท์ ภาษาจีนในกรณีที่ สามารถบอกที่มาของศัพท์ได้ รวมทั้งพิมพ์อักษรจีนลงในต้นฉบับศัพท์ทานุกรมด้วย คำศัพท์จะนำเสนอเรียงตามพยัญชนะไทย ก-ฮ โดยการเขียนบอกคำอ่านออกเสียงที่ถูกต้องและให้คำ

²⁴ วีระพันธ์ ธิ . ทองคำ, ก่อศักดิ์ ธรรมเจริญกิจ และนิสิตบัณฑิตศึกษา คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย, 2547. ศัพท์ทานุกรมอาหารริมทางย่านเยาวราช ในชุดโครงการ “เรื่องกินเรื่องใหญ่ในไทยและเทศ”

นิยามศัพท์และบางคำยังมีอธิบายประวัติที่มาอ้างอิงจากประวัติศาสตร์เพิ่มเติมเพื่อเป็นความรู้อีกด้วย

ตัวอย่างคำศัพท์ เช่น

คะน่าน้ำมันหอย / kha-naa.naam.man.hoy/ (ภาษาจีน)

หมายถึง อาหารทำจากคะน้าทั้งใบและต้น หั่นเฉียง ผัดกับกระเทียม พริก
ชี้หนุ่ทุบ (ถ้าชอบให้มีรสเผ็ด) ปรงรสด้วยน้ำมันหอย ซีอิ๊วขาวและน้ำตาลทราย หรือทำจากต้นคะน้า
หั่นเป็นท่อนยาว 10-12 ซม. ต้ม ราดด้วยน้ำมันหอย

3) “คู่มือพ่อครัวแม่ครัวไทย”²⁵

เป็นหนังสือ คู่มือคำศัพท์อาหาร ที่จัดทำขึ้นโดยศูนย์ภาษา คณะมนุษยศาสตร์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประกอบด้วยหนังสือและซีดีฝึกออกเสียงเพื่อช่วยให้พ่อครัวแม่ครัวไทย ที่
จะไปทำงานในต่างประเทศรวมทั้งผู้จัดกา ร้านอาหารไทยในต่างประเทศ หรือผู้ที่ดำเนินกิจการต่างๆ
เกี่ยวกับอาหารไทยและต้องติดต่อกับชาวต่างประเทศได้ใช้ประโยชน์

ชุด “คู่มือพ่อครัวแม่ครัวไทย ” ประกอบด้วยศัพท์ภาษาไทยและอังกฤษ เกี่ยวกับ
อาหารชนิดต่างๆ ทั้งที่เป็นของสด ของแห้งและของชำ รวมถึงคำศัพท์ที่จำเป็น ในการเตรียมอาหาร
ประเภทอาหารตั้งแต่ของว่าง อาหารจานเดียว ก๋วยเตี๋ยวต่างๆ กับข้าวหลากหลายชนิด รวมทั้งของหวาน
ตลอดจนอุปกรณ์และเครื่องใช้ต่างๆ ในการทำอาหาร ตัวอย่างคำศัพท์เช่น

กะปิคั่ว	Herb dip of shrimp paste and coconut milk
เต้าเจี้ยวหลน	Herb soybean with coconut milk
น้ำจิ้มบ๊วย	Plum sauce
น้ำพริกกะปิ	Dip with shrimp paste and chilies

4) “คำศัพท์คหกรรมศาสตร์ (Home Economist's World List)”²⁶

เป็นหนังสือคำศัพท์คหกรรมศาสตร์ ที่จัดทำโดยอาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรม
ศาสตร์ ภาควิชาอาชีพศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เพื่อใช้ประโยชน์ในการศึกษา
คำศัพท์ภาษาอังกฤษในเนื้อหาหรือเรื่องเฉพาะที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เครื่องดื่ม ส่วนประกอบที่ใช้

²⁵ **คู่มือ พ่อครัวแม่ครัวไทย** , 2551 . จัดทำขึ้นโดยศูนย์ภาษา คณะมนุษยศาสตร์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

²⁶ ประหยัด สายวิเชียร, 2537. **คำศัพท์คหกรรมศาสตร์**(Home Economist's World List), กลางเวียงการ
พิมพ์, กรุงเทพมหานคร , จัดทำโดย อาจารย์ประจำสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ ภาควิชาอาชีพศึกษา คณะ
ศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ทำอาหาร และอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ ทั้งนี้เพื่อความสะดวกและง่ายต่อการศึกษา ค้นคว้า ข้อมูลและความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ด้านอาหารเป็นสำคัญ

ภายในเล่มจะจัดแบ่งคำศัพท์ออกเป็น 8 ตอน คือ ผัก สมุนไพร, เครื่องเทศ เครื่องปรุงรส ข้าวและแป้ง อาหารและคำกริยาที่ใช้ในการทำอาหาร ผลไม้ , เครื่องดื่มและขนมหวาน อุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร และอื่นๆ นอกจากนั้นแต่ละหมวดคำศัพท์ จะบอกเพียง คำศัพท์เป็นภาษาไทย และภาษาอังกฤษเท่านั้น ดังตัวอย่างคำศัพท์เช่น

กะหล่ำปลี	Cabbage
กระถิน	Leade, Karsh tamarind
ดอกกุยช่าย	Leek flower

5) “สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน (เล่ม 13)” เรื่อง อาหารไทย, 2512²⁷

เป็นสารานุกรมไทยที่กล่าวถึงเรื่องราวของ อาหารไทยในทุกแง่มุม โดยกล่าวถึง ลักษณะและชนิดของอาหารไทย , ความแตกต่างของอาหารไทยระหว่างภูมิภาค , ความแตกต่างของอาหารไทยกับอาหารชาติอื่น, วิธีปรุงอาหารไทย, การปรุงแต่งรสชาติและกลิ่นของอาหาร , วัสดุในการทำอาหารไทย , มี้ออาหารและลักษณะอาหาร , ประเพณีการรับประทานอาหารของคนไทย , การรับประทานอาหารของคนไทยยุคต่างๆ , อาหารพิเศษในฤดูกาล เทศกาลและพิธีต่างๆ , อาหารไทยแท้และอาหารไทยแปลง

สารานุกรมไทยเล่มนี้ช่วยทำให้ ทีมงานวิจัยค่านิยมศัพท์มีแนวคิดในการนำเสนอ ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารไทยภาคกลางในแง่มุมต่างๆ ที่หลากหลายขึ้น อีกทั้ง ข้อมูลส่วนใหญ่ในสารานุกรมไทยเล่มนี้มีความน่าสนใจ และสามารถนำไปใช้เป็นแหล่งข้อมูลอ้างอิงที่น่าเชื่อถือต่อการทำงานวิจัยค่านิยมศัพท์อาหารไทยอีกด้วย

2.3 กลุ่มที่ 3 ข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์

2.3.1 เว็บไซต์พิพิธภัณฑ์อาหารไทย (Thai Culinary Museum) ดำเนินงานโดย มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต <http://www.suandusitcuisine.com>²⁸

เป็นเว็บไซต์ด้านอาหารไทย ที่รวบรวมข้อมูลพื้นฐานแง่มุมต่างๆ เกี่ยวกับอาหารไทย โดยมีการจัดแบ่งออกเป็นหมวดหมู่ดังนี้

²⁷ ส.พลายน้อย, 2553. **สารานุกรมวัฒนธรรมไทย: วิถีชีวิตของคนไทย ตั้งแต่เกิดจนตาย** ความเข้าใจถึงธรรมเนียมการปฏิบัติทางประเพณีต่างๆ, สำนักพิมพ์พิมพ์คำ, กรุงเทพมหานคร

²⁸ **เว็บไซต์พิพิธภัณฑ์อาหารไทย (Thai Culinary Museum).** 2550. ดำเนินงานโดย มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต <http://www.suandusitcuisine.com>

1. เปิดตำนานอาหารไทย
2. อาหารไทย 4 ภาค
3. คริวไทยสู่ครัวโลก
4. สวนดุสิตกับครัวโลก
5. ห้องนิทรรศการออนไลน์
6. ข่าวสาร กิจกรรม
7. บทความพิเศษ
8. แหล่งอ้างอิง

ทีมงานวิจัยค่านิยมศัพท์อาหารไทยภาคกลาง สามารถใช้ประโยชน์จากข้อมูลด้านประวัติศาสตร์ความเป็นมาของอาหารไทย , อาหารไทยภาคกลาง , วัตถุดิบ, เครื่องปรุง, เครื่องเทศ, อุปกรณ์เครื่องใช้ในครัวไทย จากเว็บไซต์นี้ ในหัวข้อ เปิดตำนานอาหารไทย, และอาหารไทย 4 ภาค

อย่างไรก็ดี เว็บไซต์นี้ มีการรวบรวมแหล่งอ้างอิงเกี่ยวกับข้อมูลด้านอาหารไทยไว้อีกด้วย ทำให้ทีมงานวิจัยสามารถใช้เป็นจุดเชื่อมโยงไปสู่การสืบค้นแหล่งอ้างอิงอื่นๆ ที่มีประโยชน์อีกได้ เว็บไซต์นี้มีการกล่าวถึงอาหารไทย และอาหารไทยภาคกลาง ในภาพรวม ซึ่งเป็นข้อมูลพื้นฐานที่สำคัญต่อการนำไปสืบค้นต่อไปในเชิงลึก