



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ภาคผนวก ก

ระบบเสียงภาษาไทยถิ่นอีสาน

ระบบเสียงภาษาไทยถิ่นอีสานที่กล่าวถึงในการศึกษานี้มาดัดแปลงจากงานศึกษาของ พัทธกรรณ์ เสวตสุวรรณ (2530: 41-55) ซึ่งหน่วยเสียงพยัญชนะมี 21 หน่วยเสียง สระเดี่ยว 18 หน่วยเสียง สระประสม 5 หน่วยเสียง และวรรณยุกต์ 6 หน่วยเสียง ดังต่อไปนี้

ตารางแสดงหน่วยเสียงพยัญชนะภาษาไทยถิ่นอีสาน

ฐานที่เกิด ประเภท	ริมฝีปาก	ริมฝีปากกลาง กับฟันบน	ฟันหรือปุ่ม เหงือก	เพดาน แข็ง	เพดาน อ่อน	ช่องว่าง ระหว่าง เส้นเสียง
ระเบิด						
ลิดิล โฆมะ	b		d			
ลิดิล อโฆมะ	p		t	c	k	ʔ
ชนิด อโฆมะ	ph		th		kh	
นาสิก						
ลิดิล โฆมะ	m		n	ɲ	ŋ	
ข้างลิ้น						
ลิดิล โฆมะ			l			
เสียดแทรก						
ลิดิล อโฆมะ		f	s			h
อัสสระ						
ลิดิล โฆมะ		w		j		

ตารางแสดงหน่วยเสียงสระเดี่ยวภาษาไทยถิ่นอีสาน

	สระหน้า		สระกลาง		สระหลัง	
สูง	i	i:	ɨ	ɨ:	u	u:
กลาง	e	e:	ə	ə:	o	o:
ต่ำ	æ	æ:	a	a:	ɔ	ɔ:

หน่วยเสียงสระประสมภาษาไทยถิ่นอีสานมี 5 หน่วยเสียงดังนี้ /ia/, /iə/, /ua/, /ai/ และ /au/ สำหรับเสียงวรรณยุกต์ภาษาไทยถิ่นอีสานมี 6 หน่วยเสียงดังต่อไปนี้

1. หน่วยเสียงวรรณยุกต์ที่ 1 เป็นเสียงวรรณยุกต์สามัญ ใกล้เคียงกับเสียงสามัญในภาษาไทยกลาง เช่นคำว่า /din¹/ ‘ดิน’
2. หน่วยเสียงวรรณยุกต์ที่ 2 คือเสียงเอก ในภาษาไทยถิ่นอีสานมีระดับเสียงตรงหรือใกล้เคียงกับเสียงเอกในภาษาไทยกลาง ดังนี้
 - 2.1 เสียงเอกของภาษาไทยถิ่นอีสานและไทยกลางตรงกัน เช่นคำว่า /saak²/ ‘ซาก’
 - 2.2 เสียงโทในภาษาไทยกลาง ภาษาไทยถิ่นอีสานจะออกเสียงเป็นเสียงเอก เช่นคำว่า /huaj²/ ‘ห้วย’
3. หน่วยเสียงวรรณยุกต์ที่ 3 คือเสียงโท ในภาษาไทยถิ่นอีสานมีระดับเสียงตรงหรือใกล้เคียงกับเสียงโทในภาษาไทยกลาง ดังนี้
 - 3.1 เสียงโทของภาษาไทยถิ่นอีสานและไทยกลางตรงกัน เช่นคำว่า /piŋ³/ ‘ปิ้ง’
 - 3.2 เสียงตรีของภาษาไทยกลาง ภาษาไทยถิ่นอีสานจะออกเสียงโทใน เช่นคำว่า /khaa³/ ‘ค้ำ’
4. หน่วยเสียงวรรณยุกต์ที่ 4 เสียงตรี ในภาษาไทยถิ่นอีสานมีระดับเสียงใกล้เคียงกับเสียงตรีในภาษาไทยกลาง ดังนี้
 - 4.1 เสียงตรีของภาษาถิ่นอีสานและภาษาไทยกลางตรงกัน ได้แก่ /khit⁴/ ‘คิด’
 - 4.2 เสียงสามัญของภาษาไทยกลาง ภาษาไทยถิ่นอีสานออกเสียงตรี ตัวอย่างคำว่า /saaj⁴/ ‘ชาย’
5. หน่วยเสียงวรรณยุกต์ที่ 5 คือ เสียงตรีเพี้ยน โดยเสียงตรีเพี้ยนภาษาไทยถิ่นอีสานจะออกเสียงระหว่างเสียงตรีกับเสียงสามัญ เช่นคำว่า /kai⁵/ ‘ไก่อ’
6. หน่วยเสียงวรรณยุกต์ที่ 6 คือเสียงจัตวา ระดับเสียงวรรณยุกต์จัตวาในภาษาไทยถิ่นอีสาน

และภาษาไทยกลางตรงกันหรือใกล้เคียงกัน ดังนี้

6.1 เสียงจัตวาทั้งภาษาไทยถิ่นอีสานและภาษาไทยกลาง ออกเสียงตรงกัน เช่นคำว่า /khaa⁶/ ‘ขา’

6.2 ภาษาไทยกลางออกเป็นเสียงเอก แต่ในภาษาถิ่นอีสานออกเสียงจัตวา เช่นคำว่า /cap⁶/ ‘จับ’

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ภาคผนวก ข

ใบบันทึกข้อมูลคำกริยากริิตเกี่ยวกับการประกอบอาหาร

คำกริยากริิตเกี่ยวกับการประกอบอาหารในภาษาไทยถิ่นอีสานในหมู่บ้านมะค่า ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคามจำนวนทั้งสิ้น 52 คำ 84 หน่วยความหมาย คำกริยากริิต ทั้ง 52 คำมีดังนี้

- | | | | |
|-----------|-----------------------|---------|--|
| 1. กรอง | /ko:ŋ ¹ / | หมายถึง | แยกของละเอียดออกจากของหยาบ |
| 2. ก้อย | /ko:j ³ / | หมายถึง | ปรุงของคิบด้วยข้าวคั่ว พริกป่น มะนาว และรสอื่น ๆ |
| 3. แกง | /kæ:ŋ ¹ / | หมายถึง | ทำอาหารด้วยการต้ม ใส่เครื่องแกงและเครื่องปรุง |
| 4. ขั่ว | /khua ² / | หมายถึง | เอาสิ่งของใส่กระทะ ตั้งไฟให้ร้อนแล้วคนไปจนสุกหรือเกรียม |
| 5. ขาง | /kha:ŋ ⁶ / | หมายถึง | ทำให้สุกโดยเอาไปอังไฟ |
| 6. ชูด | /khu:t ² / | หมายถึง | ครูดด้วยของมีคม |
| 7. เขี่ยน | /khian ⁵ / | หมายถึง | ข่วนหน่อไม้ที่เผาแล้ว |
| 8. คั่น | /khan ³ / | หมายถึง | บีบด้วยมือ หรือคลุกเกลือขยำเข้ากัน |
| 9. คั่ว | /khua ⁴ / | หมายถึง | ชำแหละเนื้อหรือปลา |
| 10. จ่อม | /co:m ⁵ / | หมายถึง | หมักเกลือ เช่น ปลาตัวเล็ก ๆ หรือกุ้ง |
| 11. จี้ | /ci: ⁵ / | หมายถึง | ทำให้สุกด้วยไฟ |
| 12. ซอย | /so:j ⁴ / | หมายถึง | หั่นเป็นชิ้น ๆ |
| 13. ซุบ | /sup ⁴ / | หมายถึง | ปรุงอาหารประเภทเดียวกันกับป่น เพิ่มผักเคล้าลงไปพอลุกขลิก |
| 14. เซอะ | /soʔ ⁴ / | หมายถึง | ล้างข้าวสารด้วยน้ำเพื่อจะเอามาหุงหรือนึ่ง |
| 15. แซ่ | /sæ: ⁵ / | หมายถึง | แซ่ทั้งไว้ในของเหลว |
| 16. คอง | /do:ŋ ¹ / | หมายถึง | แช่หรือหมักในน้ำเกลือ |
| 17. เต็ด | /det ⁶ / | หมายถึง | ทำให้ขาดด้วยเล็บ |

18. ต้ม	/tom ³ /	หมายถึง	ทำให้ร้อน ทำให้สุกเช่น ต้มไก่ ต้มเป็ด ต้มปลา
19. ตาก	/ta:k ² /	หมายถึง	ผึ่งให้แห้ง
20. ต่ำ	/tam ¹ /	หมายถึง	โหลกด้วยครกและสาก
21. ทอด	/tho:t ³ /	หมายถึง	ทำให้สุกด้วยน้ำมัน
22. ทาว	/tha:w ⁴ /	หมายถึง	หยิบขึ้นเนื้อหรือปลาจากน้ำ
23. บอง	/bo:ŋ ¹ /	หมายถึง	ปรุงน้ำพริกด้วยปลาร้า
24. บีบ	/bi:p ² /	หมายถึง	กดบีบด้วยมือ
25. ปั่น	/pon ⁵ /	หมายถึง	ปรุงอาหารโดยคลุกเคล้าเครื่องปรุงและผัก เพิ่มลงไป
26. ปอก	/po:k ² /	หมายถึง	เอาเปลือกหรือสิ่งห่อหุ้มออก
27. ปรุง	/piŋ ³ /	หมายถึง	ทำให้สุกด้วยไฟ
28. ผัด	/phat ⁶ /	หมายถึง	ปรุงอาหารโดยใช้น้ำมันใส่กระทะและใส่ เครื่องปรุง
29. เผา	/phaw ⁶ /	หมายถึง	ทำให้ไหม้ สุมด้วยไฟ
30. ผัด	/fat ⁶ /	หมายถึง	กระพือข้าวกับเกลบให้ออกจากกัน
31. ฟ่าน	/fa:n ⁶ /	หมายถึง	เนียนบาง ๆ
32. ฟัก	/fak ⁴ /	หมายถึง	สับให้ละเอียด
33. ญั่ว	/ŋua ² /	หมายถึง	ตำยา ๆ
34. ลวก	/lua:k ³ /	หมายถึง	ทำให้สุกโดยแช่ในน้ำร้อนสักครู่หนึ่ง
35. ลาบ	/la:p ³ /	หมายถึง	ปรุงอาหารด้วยข้าวคั่ว พริกป่น มะนาว และ รสอื่น ๆ หลายชนิดมีทั้งสุกและดิบ
36. สักกะตัน	/sak ⁶ ka ² lan ⁴ /	หมายถึง	ใช้เท้าถีบครกกระเดื่องถี่ ๆ
37. สับ	/sap ⁶ /	หมายถึง	เอาของมีคมฟันลงไป
38. ส่าย	/sa:j ⁵ /	หมายถึง	ทำให้ข้าวเหนียวหนึ่งสุกเย็น
39. หนึ่ง	/niŋ ² /	หมายถึง	ทำให้สุกด้วยไอน้ำ
40. หมก	/mok ⁶ /	หมายถึง	ห่อของด้วยใบตองแล้วทำให้สุก
41. หมัก	/mak ⁶ /	หมายถึง	แช่ไว้ เก็บทิ้งไว้
42. หม่า	/ma: ⁵ /	หมายถึง	หมักหรือแช่ เช่น แช่ข้าวสารในน้ำ
43. หย่อง	/ŋo:ŋ ⁵ /	หมายถึง	ขี้ ขยำ
44. หลาม	/la:m ⁶ /	หมายถึง	เผาปลาให้สุกในกระบอกลงไม้ไฟ

45. หั่น	/han ⁵ /	หมายถึง	เอาของวางลงบนเขียงแล้วตัดเป็นชิ้นเล็ก ๆ
46. อ่อม	/ʔɔ:m ⁵ /	หมายถึง	ปรุงอาหารชนิดหนึ่ง ใส่น้ำเพียงเล็กน้อย
47. อั้ง	/ʔaŋ ¹ /	หมายถึง	นำไปใกล้ ๆ ไฟเพื่อให้ร้อน
48. อุ	/ʔu ² /	หมายถึง	ปรุงอาหารที่ใส่น้ำน้อย
49. อุค	/ʔu:t ² /	หมายถึง	รมด้วยควัน
50. เอียบ	/ʔiap ² /	หมายถึง	คลุก อบ ซไลมเกลือ
51. ฮ้อน	/hɔ:n ⁵ /	หมายถึง	ร้อน เอาเกลือใส่เขียงแล้วแกว่งไปมา
52. ฮูด	/hu:t ³ /	หมายถึง	รูด เอามือกำแล้วรูดไป

กรอง

- + กริยากริตรีด
- ความร้อน
- + ทำให้แยกออกจากกัน
- + นำไปประกอบอาหารต่อ
- + มีน้ำ
- + รสดั้งเดิม
- + A ต้องการให้ O แยกออกจากกัน
- + A O I:TI
- + A ท O ผ่าน I:TI
- + I:TI แยก O ออกจากกัน
- + O แยกออกจากกัน
- + A = คน
- + O = น้ำโบราณ, น้ำปลาร้าต้ม, น้ำกะทิ
- + I:TI = ผ้าขาวบาง, โยมะพร้าว

“กรอง” คือเทวัตถุติบผ่านผ้าขาวบางหรือโยมะพร้าว (ได้มาจากส่วนยอดบนสุดของต้นมะพร้าวจะมีลักษณะคล้ายตายข่าย) เพื่อแยกวัตถุติบออกจากกัน วัตถุติบอาจจะเป็นน้ำโบราณ น้ำปลาร้าต้ม₂ หรือน้ำกะทิ ซึ่งคำว่า “กรอง” เป็นกระบวนการหนึ่งที่ทำให้กากหรือตะกอนแยกออกจากของเหลว

ก้อย₁

- + กริยากริรด
- ความร้อน
- + ทำให้คลุกเคล้ากัน
- + ทำให้มีรสชาติ
- + รับประทานได้ทันที
- + แห้ง
- + รสเผ็ดเปรี้ยวเค็ม

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O และ I:Ti I:Mt L:Pl
- + A O I:Ti I:Mt L:Pl
- + A ใช้ I:Ti
- + I:Ti คลุกเคล้า O และ I:Mt
- + O และ I:Mt คลุกเคล้ากัน

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O มีรสชาติ
- + A O₂ I:Mt L:Pl
- + A ใส่ I:Mt ลงใน O
- + I:Mt เพิ่มรสชาติให้ O
- + O มีรสชาติ

- + A = คน
- + O = ไข่แดง, ปลาสร้อยฟัก, ปลาชิวฟัก
- + I:Ti = บ่วง (ซ็อน), บ่วงใหญ่ (ทัพพี), ไม้พาย
- + I:Mt = หอมแดง ข้าวคั่ว ใบมะกรูด ผักชี ต้นหอม
สะระแหน่ เกลือ น้ำปลา พริกป่น น้ำมะนาว
หรือน้ำหมากเเวอ (น้ำมะจั่วหรือส้มซ่า)
- + L:Pl = ถ้วย, หม้อ

“ก้อย₁” คือคลุกเคล้าวัตถุดิบกับเครื่องปรุงแล้วเครื่องปรุงนั้นก็ทำให้วัตถุดิบมีรสชาติ โดยใช้อุปกรณ์ที่เรียกว่า “บ่วง (ซ็อน)” “บ่วงใหญ่ (ทัพพี)” หรือ “ไม้พาย” และมีภาชนะรองรับอาจจะเป็น “ถ้วย” หรือ “หม้อ” ก็ได้ อาหารที่ได้สามารถรับประทานได้ทันทีและดิบ ซึ่งมีไข่แดง ปลาสร้อยฟักหรือ ปลาชิวฟักเป็นวัตถุดิบ และมีหอมแดง ข้าวคั่ว ใบมะกรูด ผักชี ต้นหอม ใบสะระแหน่ เกลือ น้ำปลา พริกป่น และน้ำมะนาว หรือน้ำหมากเเวอ (น้ำมะจั่วหรือส้มซ่า) เป็นเครื่องปรุง และอาหารที่ได้จากคำว่า “ก้อย₁” เรียกว่า ก้อย₁ไข่แดง ก้อย₁ปลา และก้อย₁หอย

ก้อย₂

- + กริยากริตรีต
- ความร้อน
- + ทำให้คลุกเคล้ากัน
- + ทำให้มีรสชาติ
- + รับประทานได้ทันที
- + แห้ง
- + รสเผ็ดเปรี้ยวเค็ม

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O และ I:Mt คลุกเคล้ากัน
- + A O I:Tl I:Mt L:Pl
- + A ใช้ I:Tl
- + I:Tl คลุกเคล้า O และ I:Mt
- + O และ I:Mt คลุกเคล้ากัน

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O มีรสชาติ
- + A O I:Mt L:Pl
- + A ใส่ I:Mt ลงใน O
- + I:Mt เพิ่มรสชาติให้ O
- + O มีรสชาติ

- + A = คน
- + O = กุ้งฝอย
- + I:Tl = บ่วง (ช้อน), บ่วงใหญ่ (ทัพพี)
- + I:Mt = หอมแดง ข้าวคั่ว ใบมะกรูด ผักชี ต้นหอม
สระแห่น เกลือ น้ำปลา พริกป่น
มะกอกสุก น้ำมะนาวหรือน้ำหมากเเว่
(น้ำมะงั่วหรือส้มซ่า)
- + L:Pl = ถ้วย, หม้อ

“ก้อย₂” คือคลุกเคล้าวัตถุดิบกับเครื่องปรุงแล้วเครื่องปรุงนั้นทำให้วัตถุดิบมีรสชาติ โดยใช้อุปกรณ์ที่เรียกว่า “บ่วง (ช้อน)” “บ่วงใหญ่ (ทัพพี)” หรือ “ไม้พาย” และมีภาชนะรองรับอาจจะเป็น “ถ้วย” หรือ “หม้อ” ก็ได้ อาหารที่ได้สามารถรับประทานได้ทันทีและดิบ ซึ่งมีกุ้งเป็นวัตถุดิบ และหอมแดง ข้าวคั่ว ใบมะกรูด ผักชี ต้นหอม ใบสระแห่น เกลือ น้ำปลา พริกป่น มะกอกสุก และน้ำมะนาวหรือน้ำหมากเเว่ (น้ำมะงั่วหรือส้มซ่า) เป็นเครื่องปรุง และอาหารที่ได้ เรียกว่า ก้อยกุ้ง

ก้อย₃

- + กริยากริตรีด
- ความร้อน
- + ทำให้คลุกเคล้ากัน
- + ทำให้มีรสชาติ
- + รับประทานได้ทันที
- + แห้ง
- + รสเค็มเปรี้ยวขม

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O และ I:Mt คลุกเคล้ากัน
- + A O I:TI I:Mt L:PI
- + A ไข่ I:TI
- + I:TI คลุกเคล้า O และ I:Mt
- + O และ I:Mt คลุกเคล้ากัน

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O มีรสชาติ
- + A O I:Mt L:PI
- + A ไข่ I:Mt ลงใน O
- + I:Mt เพิ่มรสชาติให้ O
- + O มีรสชาติ

- + A = คน
- + O = เนื้อวัวฟัก
- + I:TI = บ่วง (ซ็อน), บ่วงใหญ่ (ทัฟตี), ไม้พาย
- + I:Mt = หอมแดง ข้าวคั่ว ใบมะกรูด ผักชี ต้นหอม
สระระแห่น เกลือ น้ำปลา พริกป่น น้ำดี น้ำพริก
น้ำมะนาวหรือน้ำหมากกว๋อ(น้ำมะงั่วหรือส้มซ่า)
- + L:PI = ถ้วย, หม้อ

“ก้อย₃” คือคลุกเคล้าวัตถุดิบกับเครื่องปรุง แล้วเครื่องปรุงทำให้มีรสชาติ โดยใช้อุปกรณ์ที่เรียกว่า “บ่วง (ซ็อน)” “บ่วงใหญ่ (ทัฟตี)” หรือ “ไม้พาย” และมีภาชนะรองรับอาจจะเป็น “ถ้วย” หรือ “หม้อ” ก็ได้ อาหารที่ได้สามารถรับประทานได้ทันทีและดิบ ซึ่งมีเนื้อวัวฟักเป็นวัตถุดิบ และหอมแดง ข้าวคั่ว ใบมะกรูด ผักชี ต้นหอม ใบสระระแห่น เกลือ น้ำปลา พริกป่น น้ำดี น้ำพริก และน้ำมะนาวหรือน้ำหมากกว๋อ (น้ำมะงั่วหรือส้มซ่า) เป็นเครื่องปรุง และอาหารที่ได้จากคำว่า “ก้อย₂” เรียกว่า ก้อยงั่ว (ก้อยวัว) เป็นอาหารดิบที่นิยมรับประทานในโอกาสพิเศษต่าง ๆ และถือได้ว่าเป็นอาหารที่ยกฐานะทางเศรษฐกิจ เนื่องจากเนื้อวัวมีราคาแพง แต่ที่คนในพื้นที่นี้ไม่นิยมรับประทาน ก้อยควาย เพราะผู้บอกภาษากล่าวมิกลิ้นเหม็นคาว

แกง_{1.1}

- + กริยากริรด
- + ความร้อน
- + ทำให้เดือด
- + ทำให้สุก
- + ทำให้มีรสชาติ
- + รับประทานได้ทันที
- + มีน้ำ
- + รสเค็มเค็ม
- + น้ำมาก

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O₁เดือด
- + A O₁ I:TI L:PI
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI ส่งความร้อนไปยัง O₁
- + O₁ เดือด

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O₂สุก
- + A O₂ I:TI I:MT₁ L:PI
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI ส่งความร้อนไปยัง O₂
- + O₂ สุก

ขั้นตอนที่ 3

- + A ต้องการให้ O₂มีรสชาติ
- + A O₂ I:TI I:MT₁ I:MT₂ L:PI
- + A ใส I:MT₂ลงใน O₂
- + I:MT₂เพิ่มรสชาติให้ O₂
- + O₂ มีรสชาติ

- + A = คน
- + O₁ = น้ำแกง
- + O₂ = ปลาช่อน, ปลาช่อนและบวบ, ไก่และฟัก, ไก่และ
หน่อไม้ส้ม, ผักหวาน, ผักหวานและไข่มดแดง, หวาย
- + I:TI = ไฟ
- + I:MT₁ = น้ำแกง
- + I:MT₂ = พริกสด หอมแดง ต้นหอม ผักชี(ผักแมงลัก) ใบมะกรูด
ตะไคร้ เกลือ
- + L:PI = หม้อ

“แกง_{1.1}” คือทำให้วัตถุดิบสุกในน้ำแกงเดือดและใส่เครื่องปรุงเพื่อเพิ่มรสชาติ โดยใช้ภาชนะรองรับคือ “หม้อ” และใช้ “ไฟ” ทำให้น้ำแกงเดือด ซึ่งมีปลาช่อน ปลาช่อนและบวบไก่และผัก ไก่ และหน่อไม้สั้ม ผักหวาน ผักหวานและไข่มดแดงหรือหอยเป็นวัตถุดิบ อาหารที่ได้จากการ “แกง_{1.1}” เรียกว่า แกงปลา แกงปลาใส่บวบ แกงไก่ใส่ผัก แกงไก่ใส่หน่อไม้สั้ม แกงผักหวาน แกงผักหวานใส่ไข่มดแดง และ แกงหอย ตามลำดับ

สำหรับน้ำแกงนั้นได้มาจากการต้มน้ำเปล่าให้เดือดแล้วใส่เครื่องแกงลงไป เครื่องแกงนั้นประกอบด้วย พริกแห้ง ตะไคร้ หอมแดง และกระเทียม นำมาตำ,รวมกัน

แกง_{1,2}

- + กริยากริวด
- + ความร้อน
- + ทำให้เดือด
- + ทำให้สุก
- + ทำให้มีรสชาติ
- + รับประทานได้ทันที
- + มีน้ำ
- + รสเผ็ดเค็ม
- + นํ้ามาก

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O₁ เดือด
- + A O₁ I:TI L:PI
- + A ไข่ I:TI
- + I:TI ส่งความร้อนไปยัง O₁
- + O₁ เดือด

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O₂ สุก
- + A O₂ I:TI I:Mt₁ L:PI
- + A ไข่ I:TI
- + I:TI ส่งความร้อนไปยัง O₂
- + O₂ สุก

ขั้นตอนที่ 3

- + A ต้องการให้ O₂ มีรสชาติ
- + A O₂ I:Mt₂ L:PI
- + A ไข่ I:Mt₂ ลงใน O₂
- + I:Mt₂ เพิ่มรสชาติให้ O₂
- + O₂ มีรสชาติ

- + A = คน
- + O₁ = I:Mt₁ = นํ้าแกง
- + O₂ = ไข่
- + I:TI = ไฟ
- + I:Mt₂ = พริกสด หอมแดง ต้นหอม ผักชีตัว (ผักแมงลัก)
ใบมะกรูด ตะไคร้ เกลือ
- + L:PI = หม้อ

“แกง_{1,2}” คือทำให้วัตถุดิบสุกในน้ำแกงเดือดและใส่เครื่องปรุงเพื่อเพิ่มรสชาติ โดยใช้ภาชนะรองรับคือ “หม้อ” และใช้ “ไฟ” ทำให้น้ำแกงเดือด ซึ่งมีไก่ เป็นวัตถุดิบ และใช้เครื่องปรุงทำให้น้ำแกงกลมกล่อมและมีรสชาติ อาหารที่ได้จากการ “แกง_{1,2}” เรียกว่า แกงไก่

สำหรับน้ำแกงได้มาจากการต้มน้ำเปล่าให้เดือดแล้วใส่เครื่องแกงลงไป เครื่องแกงจะประกอบด้วย พริกแห้ง ตะไคร้ หอมแดง และกระเทียม นำมาตำรวมกัน



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

แกง₂

- + กฤษณากรีด
- + ความร้อน
- + ทำให้เดือด
- + ทำให้สุก
- + ทำให้มีรสชาติ
- + รับประทานได้ทันที
- + มีน้ำ
- + รสเค็มเค็ม
- + น้ำมาก

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O₁ เดือด
- + A O₁ I:TI L:PI
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI ส่งความร้อนไปยัง O₁
- + O₁ เดือด

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O₂ สุก
- + A O₂ I:TI I:Mt₁ L:PI
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI ส่งความร้อนไปยัง O₂
- + O₂ สุก

ขั้นตอนที่ 3

- + A ต้องการให้ O₂ มีรสชาติ
- + A O₂ I:Mt₂ L:PI
- + A ใส่ I:Mt₂ ลงใน O₂
- + I:Mt₂ เพิ่มรสชาติให้ O₂
- + O₂ มีรสชาติ
- + A = คน
- + O₁=I:Mt₁ = น้ำแกง
- + O₂ = เห็ดขอน, เห็ดโคน, หน่อไม้
- + I:TI = ไฟ
- + I:Mt₂ = พริกแห้ง พริกสด หอมแดง ต้นหอม ปลาร้า ผักอืด(ผักแมงลัก)
ใบมะกรูด ตะไคร้ เกลือ เข้าเบือ(ข้าวสารแช่น้ำแล้วโขลก
ให้ละเอียด)
- + L:PI = หม้อ

“แกง₂” คือทำให้วัตถุดิบสุกในน้ำแกงเดือดและใส่เครื่องปรุงเพื่อเพิ่มรสชาติ โดยใช้ภาชนะ
รองรับคือ “หม้อ” และใช้ “ไฟ” ทำให้น้ำแกงเดือด ซึ่งมีเห็ดขอนเห็ดโคนหรือหน่อไม้ เป็นวัตถุดิบ

และมีพริกแห้ง พริกสด หอมแดง ต้นหอม ผักชีตู่ (ผักแมงลัก) ใบมะกรูดตะไคร้ ปลาร้า เกลือ และ
เข้าเบือเป็นเครื่องปรุง อาหารที่ได้จากการ “แกง” เรียกว่า แกงเห็ด และแกงหน่อไม้
สำหรับ เข้าเบือ จะใส่ในแกงเพื่อให้แกงนั้นมีรสชาติกลมกล่อม เข้าเบือ นี้ทำมาจาก
ข้าวสารเหนียวแช่น้ำ (แช่นอนตัว) หลังจากนั้นก็นำ, ให้ละเอียด



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

แกง₃

- + กริยากริวด
- + ความร้อน
- + ทำให้เดือด
- + ทำให้สุก
- + ทำให้มีรสชาติ
- + รับประทานได้ทันที
- + มีน้ำ
- + รสเผ็ดเค็ม
- + น้ำมาก

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O₁เดือด
- + A O₁I:TI L:PI
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI ส่งความร้อนไปยัง O₁
- + O₁ เดือด

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O₂สุก
- + A O₂ I:TI I:Mt₁ L:PI
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI ส่งความร้อนไปยัง O₂
- + O₂ สุก

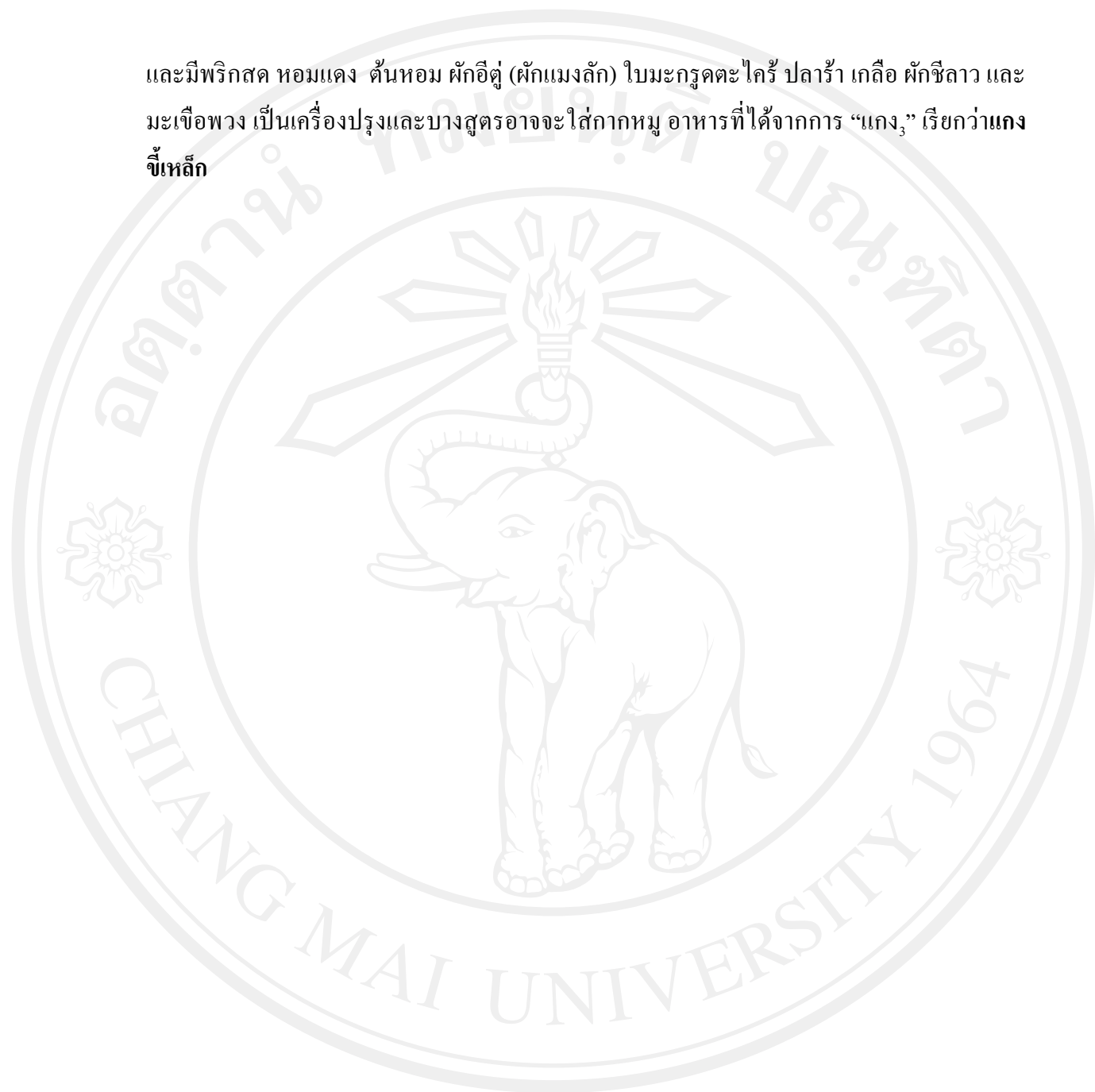
ขั้นตอนที่ 3

- + A ต้องการให้ O₂มีรสชาติ
- + A O₂ I:Mt₂ L:PI
- + A ใส่ I:Mt₂ลงใน O₂
- + I:Mt₂เพิ่มรสชาติให้ O₂
- + O₂ มีรสชาติ

- + A = คน
- + O₁ = I:Mt₁ = น้ำแกง
- + O₂ = ผักชีแห้งต้ม₂
- + I:TI = ไฟ
- + I:Mt₂ = พริกสด หอมแดง ต้นหอม ปลาร้า ผักชีชู(ผักแมงลัก)
ใบมะกรูด ตะไคร้ เกลือ ผักชีลาว มะเขือพวง (±กากหมู)
- + L:PI = หม้อ

“แกง₃” คือทำให้วัตถุดิบสุกในน้ำแกงเดือดและใส่เครื่องปรุงเพื่อเพิ่มรสชาติ โดยใช้ภาชนะรองรับคือ “หม้อ” และใช้ “ไฟ” ทำให้น้ำแกงเดือด ซึ่งมีเห็ดขอน เห็ดโคนหรือหน่อไม้ เป็นวัตถุดิบ

และมีพริกสด หอมแดง ต้นหอม ผักชีฝรั่ง (ผักแมงลัก) ใบมะกรูดตะไคร้ ปลาร้า เกลือ ผักชีลาว และ
มะเขือพวง เป็นเครื่องปรุงและบางสูตรอาจจะใส่กากหมู อาหารที่ได้จากการ “แกง” เรียกว่าแกง
ขี้เหล็ก



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ข้าว_{1,1}

- + กริยากริธา
- + ความร้อน
- + ทำให้สุก
- + นำไปประกอบอาหารต่อ
- + รับประทานได้ทันที
- + เก็บไว้รับประทานได้นาน
- + แห้ง
- + รสขม
- + A ต้องการให้ O สุก
- + A O I:TI L:PI
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI ส่งความร้อนไปยัง O
- + O สุก
- + A = คน
- + O = พริก, งา, ข้าวสารเหนียว, ข้าวเม่า, เม็ดกระบก, ลาบดิบ
- + I:TI = ไฟ
- + L:PI = กระทะ, หม้อ

“ข้าว_{1,1}” คือทำให้วัตถุดิบสุก โดยใช้ “ไฟ” ในการทำให้สุก และใช้ ภาชนะรองรับคือกระทะ อาหารที่ได้มีทั้งที่ ต้องนำไปประกอบอาหารต่อ สามารถรับประทานได้ทันที และสามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน ซึ่งมีพริก งา ข้าวสารเหนียว ข้าวเม่า เม็ดกระบก หรือลาบดิบเป็นวัตถุดิบ

ขั้ว_{1,2}

- + กริยากริริต
- + ความร้อน
- + ทำให้สุก
- + นำไปประกอบอาหารต่อ
- + รับประทานได้ทันที
- + แห้ง
- + รสดั้งเดิม
- + A ต้องการให้ O สุก
- + A O I:TI L:PI
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI ส่งความร้อนไปยัง O
- + O สุก
- + A = คน
- + O = ถั่วลิสง, เม็ดมะขาม, เม็ดมะกอก
- + I:TI = ไฟ ทราย
- + L:PI = กระทะ

“ขั้ว_{1,2}” คือทำให้วัตถุดิบสุก โดยใช้ “ไฟ” และ “ทราย” ทั้งนี้ “ทราย” มีหน้าที่กระจายความร้อนให้วัตถุดิบสุกอย่างทั่วถึงในการทำให้สุก และใช้ภาชนะรองรับซึ่งอาจจะเป็นกระทะหรือหม้ออาหารที่ได้มีทั้งที่ต้องนำไปประกอบอาหารต่อ และสามารถรับประทานได้ทันที ซึ่งมีถั่วลิสง เม็ดมะขาม หรือเม็ดมะกอก เป็นวัตถุดิบ

ข้อ 2.1

- + กริยากริริต
- + ความร้อน
- + ทำให้สุกและคลุกเคล้ากันในเวลาเดียวกัน
- + ทำให้มีรสชาติ
- + รับประทานได้ทันที
- + แห้ง
- + รสเค็ม

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O สุกและคลุกเคล้ากับ I:Mt
- + A O I:T₁ I:T₂ I:Mt L:PI
- + A ใช้ I:T₁
- + I:T₁ ส่งความร้อนไปยัง O
- + A ใช้ I:T₂
- + I:T₂ คลุกเคล้า O และ I:Mt
- + O สุกและคลุกเคล้ากับ I:Mt ในเวลาเดียวกัน

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O มีรสชาติ
 - + A O I:Mt L:PI
 - + A ใส่ I:Mt ลงใน O
 - + I:Mt เพิ่มรสชาติให้ O
 - + O มีรสชาติ
-
- + A = คน
 - + O = เมา, เมา, เมา, เมา, เมา, เมา (จิ้งหรีด), เมา, เมา, เมา, เมา, เมา, เมา
 - + I:T₁ = ไฟ
 - + I:T₂ = บ่วงใหญ่ (ทัพพี), ไม้พาย
 - + I:Mt = เกลือ
 - + L:PI = กระดาษ, หม้อ

“ข้อ 2.1” คือทำให้วัตถุดิบสุกและคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงในเวลาเดียวกัน โดยใช้ “ไฟ” ในการทำให้สุก ซึ่งมีเมา, เมา, เมา, เมา, เมา, เมา (จิ้งหรีด) เมา, เมา, เมา, เมา, เมา, เมา หรือเมา, เมา, เมา, เมา, เมา, เมา เป็นวัตถุดิบและมีเกลือเป็นเครื่องปรุง อาหารที่ได้จะสามารถรับประทานได้ทันที

ข้าว_{2,2}

- + กริยากริธา
- + ความร้อน
- + ทำให้สุกและคลุกเคล้ากันในเวลาเดียวกัน
- + ทำให้มีรสชาติ
- + รับประทานได้ทันที
- + แห้ง
- + รสเผ็ดเค็ม

ขั้นตอนที่ 1

- + A ใช้ I:TI₁
- + A ต้องการให้ O สุกและคลุกเคล้ากับ I:Mt
- + A O I:TI₁ I:TI₂ I:Mt L:PI
- + I:TI₁ ส่งความร้อนไปยัง O
- + A ใช้ I:TI₂
- + I:TI₂ คลุกเคล้า O และ I:Mt
- + O สุกและคลุกเคล้ากับ I:Mt ในเวลาเดียวกัน

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O มีรสชาติ
 - + A O I:Mt L:PI
 - + A ใส I:Mt ลงใน O
 - + I:Mt เพิ่มรสชาติให้ O
 - + O มีรสชาติ
-
- + A = คน
 - + O = ไข่
 - + I:TI₁ = ไฟ
 - + I:TI₂ = บุ้งใหญ่ (ทัพพี)
 - + I:Mt = เกลือ น้ำปลา ต้นหอม ผักชีลาว หอมแดง พริกสด
 - + L:PI = กระทะ, หม้อ

“ข้าว_{2,2}” คือทำให้วัตถุดิบสุกและคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงในเวลาเดียวกัน โดยใช้ “ไฟ” ในการทำให้สุก ซึ่งมีไข่ เป็นวัตถุดิบและมีเกลือ น้ำปลา ต้นหอม ผักชีลาว หอมแดง และพริกสด เป็นเครื่องปรุง อาหารที่ได้จะสามารถรับประทานได้ทันทีเรียกว่า ข้าวไข่ (คั่ว)

ขาง

- + กริยากริธา
- + ความร้อน
- + ทำให้สุก
- + นำไปประกอบอาหารต่อ
- + รับประทานได้ทันที
- + แห้ง
- + รสดั้งเดิม
- + ไฟอ่อน
- + A ต้องการให้ O สุก
- + A O I:TI L:PI
- + A วาง O บน L:PI ข้าง ๆ I:TI
- + I:TI ส่งความร้อนไปยัง O
- + O สุก
- + A = คน
- + O = แมงดา, ไบเตย, มะตูมแห้ง, ข้าวเขียบ (ข้าวเกรียบ)
- + I:TI = ไฟ
- + L:PI = ตะแกรง, ไม้หีบ

“ขาง” คือทำให้วัตถุดิบสุกโดยใช้ “ไฟ” คือวางวัตถุดิบไปไว้เหนือไฟ โดยใช้ตะแกรงหรือไม้หีบ (ไม้ไผ่ผ่าซีกซึ่งจะหนีบวัตถุดิบไว้ได้) ช่วยจัดตำแหน่งของวัตถุดิบ ซึ่งความแรงของไฟเป็นไฟอ่อน วัตถุดิบที่นำมา “ขาง” คือแมงดา ไบเตย มะตูมแห้งหรือข้าวเขียบ (ข้าวเกรียบ) อาหารที่ได้จากการ “ขาง” มีทั้งสามารถรับประทานได้ทันทีและยังไม่สามารถรับประทานได้ แต่ต้องนำไปประกอบอาหารต่อ ทั้งนี้คำว่า “ขาง” อาจจะเรียกว่า “อ้ง” ซึ่งผู้บอกภาษากล่าวว่าเป็นวิธีการเดียวกัน

จุด₁

- + กริยากริรด
- ความร้อน
- + ทำให้เป็นฝอย
- + นำไปประกอบอาหารต่อ
- + แห้ง
- + รสดั้งเดิม
- + A ต้องการให้ O เป็นฝอย
- + A O I:TI
- + A ดัน O
- + O กรูดที่:TI
- + O เป็นฝอย
- + A = คน
- + O = เนื้อมะพร้าว
- + I:TI = กระจายขูดมะพร้าว

“จุด₁” คือนำเนื้อวัตถุดิบครูดที่กระจายขูดมะพร้าวเพื่อทำให้เป็นฝอย ซึ่งวัตถุดิบคือเนื้อมะพร้าว ทั้งนี้มะพร้าวฝอยจะนำไปทำเป็นน้ำกะทิต่อไป

จุด₂

- + กริยากริรด
- ความร้อน
- + ทำให้เป็นเส้น
- + นำไปประกอบอาหารต่อ
- + แห้ง
- + รสขี้ดิม
- + A ต้องการให้ O เป็นเส้น
- + A O I:TI
- + A คั้น I:TI
- + I:TI เลื่อนที่เนื้อของ O
- + O เป็นเส้น
- + A = คน
- + O = เนื้อมะพร้าว
- + I:TI = ฆ้อง(เหล็กแหลมงอ มีด้ามถือ)

“จุด₂” คือใช้ฆ้องเลื่อนที่เนื้อวัตถุดิบเพื่อทำให้เป็นเส้น ซึ่งวัตถุดิบคือเนื้อมะพร้าว ทั้งนี้ ฆ้องเป็นอุปกรณ์อย่างหนึ่งที่ใช้จุดมะพร้าวให้เป็นเส้น มีอยู่ 2 ประเภทคือ ประเภทแรกทำมาจากไม้ไผ่ โดยเหลาไม้ไผ่(ส่วนเปลือก)บาง ๆ ยาวประมาณ 2-3 คืบ แล้วโค้งไม้ไผ่ที่เหลาแล้วเป็นรูปตัวยูและมัดปลายเข้าด้วยกันก็จะได้ ฆ้องไม้ไผ่ สำหรับประเภทที่สองทำมาจากแผ่นเหล็กบาง ๆ ยาวพอประมาณที่จะทำเป็นรูปตัวยูได้แล้วมัดกับท่อนไม้ที่ทำเป็นด้ามจับก็จะได้ ฆ้องเหล็ก สำหรับมะพร้าวเส้นที่ได้จากการ “จุด₂” จะนำไปทำเป็นไส้ของขนมเทียนต่อไป

เขียน

- + กริยากริรด
- ความร้อน
- + ทำให้เป็นเส้น
- + นำไปประกอบอาหารต่อ
- + แห้ง
- + รสดั้งเดิม
- + A ต้องการให้ O เป็นเส้น
- + A O I:TI
- + A คั้น I:TI
- + I:TI ปรุงที่เนื้อของ O.
- + O เป็นเส้น
- + A = คน
- + O = หน่อไม้สดเผา
- + I:TI = ขอ (เหล็กแหลมเป็นซี่ ๆ มีด้ามจับ),
ส้อม

“เขียน” คือ ใช้ขอหรือส้อมปรุงที่เนื้อวัตถุดิบ เพื่อทำให้เป็นเส้น วัตถุดิบคือหน่อไม้สดเผา ทั้งนี้ขอที่ใช้สำหรับการ “เขียน” หน่อไม้ทำมาจากไม้ขนาดพอดีมือยาวประมาณ 1 คืบ และตอกตะปูลงจนทะลุปลายประมาณ 10 ดอก แต่ทุกวันนี้อุปกรณ์ที่มีลักษณะดังกล่าวมีขายตามท้องตลาดโดยด้ามจับเป็นไม้หรือพลาสติก และปลายด้ามจะมีลักษณะเป็นเหล็กแหลมเป็นซี่ ๆ และสำหรับหน่อไม้ที่ “เขียน” แล้วจะนำไปทำเป็น อูหน่อไม้ต่อไป

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

คั้น₁

- + กริยากริรด
- ความร้อน
- + ทำให้ของเหลวที่มีอยู่ภายในออกมา
- + นำไปประกอบอาหารต่อ
- + มีน้ำ
- + รสดั้งเดิม
- + A ต้องการให้ของเหลวที่มีอยู่ภายใน O ออกมา
- + A O I:TI I: Mt
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI ขยำ O ซ้ำๆ พร้อมกับ I: Mt
- + ของเหลวที่มีอยู่ภายใน O ออกมา
- + A = คน
- + O = มะพร้าวขูด
- + I:TI = มือ
- + I:Mt = น้ำอุ่น

“คั้น₁” คือขยำวัตถุดิบซ้ำ ๆ เพื่อให้ของเหลวภายในไหลออกมา วัตถุดิบเป็นมะพร้าวขูด₁ และต้องใส่น้ำอุ่นเสียก่อนเพื่อให้ง่ายต่อการทำให้ของเหลวไหลออกมาหลังจาก “คั้น₁” แล้วต้องเอาน้ำกะทิที่ได้ไปกรองแยกตะกอนก่อน จึงจะนำไปใช้ประกอบอาหารได้

ऊँ
คั้น_{2.1}

- + กริยากริริด
- ความร้อน
- + ทำให้คลุกเคล้าเป็นเนื้อเดียวกัน
- + ทำให้มีรสชาติ
- + เก็บไว้รับประทานได้นาน
- + แห้ง
- + รสเปรี้ยว

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O และ I : Mt คลุกเคล้าเป็นเนื้อเดียวกัน
- + A O I: TI I : Mt
- + A ใช้ I: TI
- + I: TI ขยำ O และ I : Mt ซ้ำๆ เข้าด้วยกัน
- + O และ I : Mt คลุกเคล้าเป็นเนื้อเดียวกัน

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O มีรสชาติ
- + A O I: Mt L: PI
- + A ใส่ I: Mt ลงใน O
- + I: M เพิ่มรสชาติให้ O
- + O มีรสชาติ

-
- + A = คน
 - + O = เนื้อหมูปัก, เนื้อวัวปัก, เนื้อปลาปัก
 - + I: TI = มือ
 - + I: Mt = กลือ กระทียม และข้าวเหนียวสุก

“คั้น_{2.1}” คือขยำวัตถุดิบคลุกเคล้ากับเครื่องปรุง วัตถุดิบที่นำมา “คั้น_{2.1}” คือเนื้อหมูปัก เนื้อวัวปัก หรือเนื้อปลาปัก และเครื่องปรุงคือเกลือ กระทียม และข้าวเหนียวสุก อาหารที่ได้จากการ “คั้น_{2.1}” คือ ส้มหมู ส้มวัว และส้มปลา

ऊँ คั้น_{2.2}

- + กริยากริริด
- ความร้อน
- + ทำให้ลูกเคล้าเป็นเนื้อเดียวกัน
- + ทำให้มีรสชาติ
- + เก็บไว้รับประทานได้นาน
- + มีน้ำ
- + รสเปรี้ยว

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O และ I : Mt ลูกเคล้าเป็นเนื้อเดียวกัน
- + A O I:TI I : Mt
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI ขยำ O และ I : Mt ซ้ำๆ เข้าด้วยกัน
- + O และ I : Mt ลูกเคล้าเป็นเนื้อเดียวกัน

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O มีรสชาติ
- + A O I:Mt L:PI
- + A ใส่ I:Mt ลงใน O
- + I:M เพิ่มรสชาติให้ O
- + O มีรสชาติ

- + A = คน
- + O = ผักกาด, ต้นหอม, ผักเสี้ยน, ผักแป้น
- + I:TI = มือ
- + I:Mt = เกลือ

“คั้น_{2.2}” คือขยำวัตถุดิบลูกเคล้ากับเครื่องปรุงวัตถุดิบที่นำมา “คั้น_{2.2}” คือผักกาด ต้นหอม ผักเสี้ยน หรือผักแป้น และเครื่องปรุงคือเกลือ อาหารที่ได้จากการ “คั้น_{2.2}” คือ ส้มผักกาด ส้มผักหอม ส้มผักเสี้ยน และส้มผักแป้น ตามลำดับแต่ทั้งนี้หลังจาก “คั้น_{2.2}” แล้วต้องใส่น้ำหมาขำ (น้ำแช่ข้าว) และทิ้งไว้ 3-4 วัน จึงจะรับประทานได้

คั้น₃

- + กริยากริรด
- ความร้อน
- + ทำให้คอลลอยด์เป็นเนื้อเดียวกัน
- + นำไปประกอบอาหารต่อ
- + แห้ง
- + รสข้ม
- + A ต้องการให้ O และ I : Mt คอลลอยด์เป็นเนื้อเดียวกัน
- + A O I:Tl I : Mt
- + A ใช้ I:Tl
- + I:Tl ขยำ O และ I : Mt ซ้ำๆ เข้าด้วยกัน
- + O และ I : Mt คอลลอยด์เป็นเนื้อเดียวกัน
- + A = คน
- + I:Tl = มือ
- + O = แป้งข้าวเหนียว
- + I:Mt = น้ำอุ่น

“คั้น₃” คือขยำวัตถุดิบซ้ำๆ เพื่อให้วัตถุดิบคอลลอยด์เป็นเนื้อเดียวกัน วัตถุดิบเป็นแป้งข้าวเหนียว และต้องใส่น้ำอุ่นเพื่อให้ง่ายต่อการคอลลอยด์ แต่คำว่า “คั้น₃” บางครั้งก็พูดว่า “บีบ₁” จึงถือว่าเป็นวิธีการเดียวกัน

คั้ว₁

- + กริยากริธา
- + ทำให้เกล็ดแยกออกไป
- + ทำให้เครื่องในแยกออกไป
- + ทำให้สะอาด
- + ทำให้แยกเป็นส่วน ๆ
- + แห้ง
- + รสคั้งเดิม

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้เกล็ดแยกออกจาก O
- + A O I:TI₁
- + A คั้น I:TI₁
- + I:TI₁ ทรุดที่ผิวของ O
- + เกล็ดแยกออกจาก O

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้เครื่องในแยกออกจาก O
- + A O I:TI₁
- + A ใช้ I:TI₁
- + I:TI₁ คว้านข้างใน O
- + เครื่องในแยกออกจาก O

ขั้นตอนที่ 3

- + A ต้องการให้ O สะอาด
- + A O I:TI₂
- + A ใช้ I:TI₂
- + I:TI₂ ชำระ O
- + O สะอาด

ขั้นตอนที่ 4

- + A ต้องการให้ O แยกเป็นส่วน ๆ
- + A O I:TI₁ L:TI
- + A คั้น I:TI₁
- + I:TI₁ เคลื่อนผ่านเนื้อของ O
- + O แยกออกเป็นส่วน ๆ

-
- + A = คน
 - + O = ปลา
 - + I:TI₁ = มีด
 - + I:TI₂ = น้ำปลา
 - + L:PI = เหยง

“คั้ว₁” คือทำความสะอาดวัตถุดิบแล้วใช้มีดแยกเป็นชิ้น ๆ โดยการขูดเกล็ด คว้านเครื่องในออก ล้างและหั่นเป็นชิ้น ๆ วัตถุดิบที่นำมา “คั้ว₁” คือปลา

ตัว₂

- + กริยากริธา
- + ทำให้ขนแยกออกไป
- + ทำให้เครื่องในแยกออกไป
- + ทำให้สะอาด
- + ทำให้แยกเป็นส่วน ๆ
- + แห้ง
- + รสคั้งเดิม

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ขนแยกออกจาก O
- + A O I:TI₁
- + A ค้างขนออกจากผิวของ O
- + ขนแยกออกจาก O

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้เครื่องในแยกออกจาก O
- + A O I:TI₂
- + A ใช้ I:TI₂
- + I:TI₂คว้านข้างใน O
- + เครื่องในแยกออกจาก O

ขั้นตอนที่ 3

- + A ต้องการให้ O สะอาด
- + A O I:TI₃
- + A ใช้ I:TI₃
- + I:TI₃ชำระ O
- + O สะอาด

ขั้นตอนที่ 4

- + A ต้องการให้ O แยกเป็นส่วน ๆ
- + A O I:TI₂ L:TI
- + A คั้น I:TI₂
- + I:TI₂เคลื่อนผ่านเนื้อของ O
- + O แยกออกเป็นส่วน ๆ

-
- + A = คน
 - + O = ไม้, เป็ด
 - + I:TI₁ = มือ
 - + I:TI₂ = มีด
 - + I:TI₃ = น้ำเปล่า
 - + L:PI = เหยง

“ตัว₂” คือทำความสะอาดวัตถุดิบแล้วใช้มีดแยกเป็นชิ้น ๆ โดยการถอนขน คว้านเครื่องในออก
ล้างและหั่นเป็นชิ้น ๆ วัตถุดิบที่นำมา “ตัว₂” คือไม้

จ่อม

- + กริยากริรด
- ความร้อน
- + ทำให้มีรสชาติ
- + ทำให้ดูซึม
- + สามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน
- + มีน้ำ
- + รสเปรี้ยว

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O มีรสชาติ
- + A O I:TI I:Mt L:PI
- + A ใส่ I:Mt ลงใน O
- + I:Mt เพิ่มรสชาติให้ O
- + O มีรสชาติ

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O ดูซึม I:Mt
- + A O I:Mt
- + A ใส่ I:Mt ให้ทั่ว O
- + O ดูซึม I:Mt

- + A = คน
- + O = ปลาแก้ว, ปลาชีว, กุ้งฝอย
- + I:TI = มือ
- + I:Mt = เกลือ ข้าวคั่ว

“จ่อม” คือทำให้วัตถุดิบคลุกเคล้ากับเครื่องปรุง โดยที่อาหารที่ได้สามารถเก็บรับประทานได้นาน วัตถุดิบที่นำมา “จ่อม” คือปลาแก้ว ปลาชีวหรือกุ้งฝอย และเครื่องปรุงคือเกลือและข้าวคั่ว อาหารที่ได้จากการ “จ่อม” คือ ปลาจ่อม และกุ้งจ่อม ตามลำดับ วิธีรับประทานปลาจ่อม หรือ กุ้งจ่อม จะต้องนำปลาหรือกุ้งที่ผ่านการ “จ่อม” แล้วคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงดังนี้ ตะไคร้ หอมแดง และกระเทียม จึงจะนำมารับประทานกับข้าวเหนียวและผักสดนานาชนิดได้

- + กริยากริตรีด
- + ทำให้สุก
- + ความร้อน
- + นำไปประกอบอาหารต่อ
- + รับประทานได้ทันที
- + แห้ง
- + รสดั้งเดิม
- + ไฟอ่อน
- + A ต้องการให้ O สุก
- + A O I:TI L:PI
- + A วาง O บน I:TI
- + I:TI ส่งความร้อนไปยัง O
- + O สุก
- + A = คน
- + O = หอมแดง, กระเทียม, พริกสด, ปลา, ปู
หมากลั่นฟ้า(เพกา)
- + I:TI = L:PI = ไฟ

“จี่” คือทำให้วัตถุดิบสุกโดยใช้ “ไฟ” โดยวางวัตถุดิบไปไว้บนถ่านไฟ แต่ทั้งนี้ต้องเป็นไฟอ่อนคือใช้ขี้เถ้ากลบเล็กน้อยเพื่อลดความร้อนของถ่านไฟลง วัตถุดิบที่นำมา “จี่” คือหอมแดง กระเทียม พริกสด ปลา เช่น ปลาช่อน ปลาหมอบ ปลาตะเพียน เป็นต้น ปู หรือหมากลั่นฟ้า(เพกา) และอาหารที่ได้มีทั้งที่รับประทานได้ทันทีและเป็นเครื่องปรุงที่นำไปประกอบอาหารต่อ

จี้₂

- + กริยากริริด
- ความร้อน
- + ทำให้สุก
- + รับประทานได้ทันที
- + แห้ง
- + รสดั้งเดิม
- + ไฟแรง
- + A ต้องการให้ O สุก
- + A O I:TI L:PI
- + A วาง O บน L:PI เหนือ I:TI
- + I:TI ส่งความร้อนไปยัง O
- + O สุก
- + A = คน
- + O = ข้าวเหนียวหนึ่งทากลือ (± ไข่)
- + I:TI = ไฟ
- + L:PI = ตะแกรง, ไม้ไผ่เหลาเป็นแท่ง

“จี้₂” คือทำให้วัตถุดิบสุกโดยใช้ “ไฟ” คือวางวัตถุดิบไปไว้เหนือไฟโดยใช้ตะแกรงหรือไม้ไผ่เหลาแท่ง ช่วยจัดตำแหน่งของวัตถุดิบ ซึ่งความแรงของไฟเป็นไฟอ่อน วัตถุดิบที่นำมา “จี้₂” คือข้าวเหนียวหนึ่งทากลือและบางสูตรอาจจะอบไปด้วย อาหารที่ได้จากการ “จี้₂” นี้เรียกว่า ข้าวจี้ และสามารถรับประทานได้ทันที

อาหารชนิดนี้มีความสำคัญมากกับคนในพื้นที่ศึกษา เนื่องจากเป็นอาหารที่ทำรับประทานง่าย และมีความเกี่ยวข้องกับพระพุทธศาสนา ดังนั้นประมาณกลางเดือนสามหรือปลายเดือนสาม คือหลังวันมาฆบูชา ชาวบ้านในพื้นที่นำข้าวจี้ไปถวายแด่พระสงฆ์ และเรียกประเพณีดังกล่าวว่า บุญข้าวจี้

ซอย

- + กริยากริตรีด
- ความร้อน
- + ทำให้แยกเป็นส่วนเล็กๆ
- + นำไปประกอบอาหารต่อ
- + แห้ง
- + ค้างเค็ม
- + A ต้องการให้ O แยกเป็นส่วนเล็ก ๆ
- + A O I:TI L:PI₁
- + A คั้น I:TI
- + I:TI เคลื่อนผ่านเนื้อ O บน L:PI
- + O แยกเป็นส่วนเล็ก ๆ
- + A = คน
- + O = เนื้อวัว, หอมสด, ผักชี
- + I:TI = มีด
- + L:PI = เหยียง

“ซอย” คือแยกส่วนวัตถุดิบเป็นชิ้นเล็ก ๆ โดยใช้ “มีด” เป็นอุปกรณ์ และมีภาชนะรองรับเป็น “เหยียง” ในการแยกส่วนวัตถุดิบ อาหารที่ได้ต้องนำไปประกอบอาหารต่อ มีเนื้อวัว หอมสด หรือ ผักชี เป็นวัตถุดิบ

ซุบ

- + กริยากริรีด
- ความร้อน
- + ทำให้คลุกเคล้า
- + ทำให้มีรสชาติ
- + รับประทานได้ทันที
- + ขลุกขลิก
- + รสเผ็ดเค็ม

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O และ I:Mt คลุกเคล้ากัน
- + A O I:Tl I:Mt
- + A ใช้ I:Tl
- + I:Tl คลุกเคล้า O และ I:Mt
- + O และ I:Mt คลุกเคล้ากัน

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O มีรสชาติ
- + A O I:Mt L:Pl
- + A ใส่ I:Mt ลงใน O
- + I:Mt เพิ่มรสชาติให้ O
- + O มีรสชาติ

- + A = คน
- + O = หน่อไม้, ดอกกระเจียวต้ม, มะเขือต้ม, ถั่วฝักยาวต้ม, ขนุนอ่อนต้ม, เห็ดฟางต้ม, เห็ดกระด้างต้ม, เห็ดโคนต้ม, เนื้อวัวตากแห้งต้ม, เนื้อวัวตากแห้งต้ม
- + I:Tl = ครกและสาก
- + I:Mt = พริกสด, หอมแดง, พริกป่น, น้ำปลา, ปลาร้า, ต้นหอม, ผักชี, ผักชีฝรั่ง, ใบสะระแหน่ (±ปลาแห้ง) (±งา) (±ปลาพริก)

“ซุบ” คือคลุกเคล้าวัตถุดิบกับเครื่องปรุงเพียงอย่างเดียวโดยใช้อุปกรณ์ที่เรียกว่า “ครก” และ “สาก” อาหารที่ได้สามารถรับประทานได้ทันที มีหน่อไม้, ดอกกระเจียวต้ม, มะเขือต้ม, ถั่วฝักยาวต้ม, ขนุนอ่อนต้ม, เห็ดฟางต้ม, เห็ดกระด้างต้ม, เห็ดโคนต้ม หรือเนื้อวัวตากแห้งต้ม, เป็นวัตถุดิบ และมีพริกสด, หอมแดง, พริกป่น, น้ำปลา, ปลาร้า, ต้นหอม, ผักชี, ผักชีฝรั่ง, ใบสะระแหน่เป็นเครื่องปรุง ซึ่งบางสูตรจะเลือกใส่ปลาแห้งป่น หรือปลาพริก บางสูตรก็ใส่ทั้งปลาแห้งป่น และปลาพริก และบางสูตรก็จะใส่งาคั่ว และอาหารที่ได้ เรียกว่าซุบหน่อไม้ ซุบดอกกระเจียว ซุบผักชี (ซุบมะเขือ) ซุบถั่ว (ซุบถั่วฝักยาว) ซุบขมิ้น (ซุบขนุน) ซุบเห็ด และซุบเนื้อวัว

เซอะ

- + กริยากริรด
- ความร้อน
- + ทำให้แยกออกมา
- + ทำให้ย้ายตำแหน่ง
- + นำไปประกอบอาหารต่อ
- + แห้ง
- + รสดั้งเดิม

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O แยกออกจาก L : S
- + A O I:TI L: S
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI แยก O ออกจาก L : S
- + O แยกออกมาจาก L : S

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O ย้ายตำแหน่ง
- + A O I:TI L: S L:G
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI ย้ายตำแหน่ง O จาก L: S ไปที่ L:G
- + O ย้ายตำแหน่งจาก L: S ไปที่ L:G

- + A = คน
- + O = ข้าวเหนียว
- + I:TI = มือ
- + L:S = น้ำเปล่า
- + L:G = หวด

“เซอะ” คือใช้มือแยกวัตถุดิบออกมาจากน้ำเปล่าวัตถุดิบคือข้าวสารเหนียว ทั้งนี้คำว่า “เซอะ” เป็นขั้นตอนต่อเนื่องจากการ “หมา” เพื่อทำข้าวเหนียวนึ่งคือ เมื่อเอาข้าวสารเหนียวไป “หมา (แช่)” ประมาณ 1 คืนแล้วต้อง “เซอะ” ข้าวสารเหนียวไปใส่หวด จึงจะทำการนึ่งเพื่อให้สุกต่อไปได้

แซ่

- + กริยากริรด
- ความร้อน
- + ทำให้ดูซึม
- + รับประทานได้ทันที
- + ขลุขลุขลุ
- + คั้งเคิม
- + A ต้องการให้ O ดูซึม I:Mt
- + A O I:Ti I:Mt L:Pl
- + เอา O แซ่ใน I:Mt
- + O ดูซึม I:Mt
- + A = คน
- + O = เนื้อวัวชอย
- + I:Mt = เลือดวัวสด, น้ำเพี้ย
- + L:Pl = ถ้วย, หม้อ

“แซ่” คือแซ่วัตถุดิบในเครื่องปรุง และใช้ “ถ้วย” หรือ “หม้อ” เป็นภาชนะรองรับในการแซ่วัตถุดิบ มีเนื้อวัวชอยเป็นวัตถุดิบ และเลือดวัวสด หรือน้ำเพี้ย เป็นเครื่องปรุงสำหรับแซ่

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ญั๊วะ

- + กริยากริตรีต
- ความร้อน
- + ทำให้คลุกเคล้า
- + นำไปปรับประทานได้ทันที
- + แห้ง
- + ขลุกขลิก
- + รสดั้งเดิม
- แรง
- เร็ว
- + A ต้องการให้ O คลุกเคล้ากัน เบบ ๆ ซ้ำ ๆ
- + A O I:TI
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI คลุกเคล้า O ซ้ำ ๆ เบบ ๆ
- + O คลุกเคล้ากัน
- + A = คน
- + O = ซุบ, ต้ำบักหุ้ง (ส้มตำ), ต้ำบักแตง (ตำแตงกวา)
ต้ำบักถั่ว (ตำถั่วฝักยาว), ต้ำบักขาม (ตำมะขาม)
ต้ำมีขง
- + I:TI = ครกและสาก

“ญั๊วะ” คือคลุกเคล้าวัตถุดิบกับเครื่องปรุงเพียงอย่างเดียวแต่ออกแรงเบบ ๆ และซ้ำ ๆ โดยใช้อุปกรณ์ที่เรียกว่า “ครก” และ “สาก” คำว่า “ญั๊วะ” เป็นขั้นตอนหนึ่งของคำว่า “ตำ” “บอง” “ป็น” และ “ซุบ” คือหลังจากวัตถุดิบและเครื่องปรุงคลุกเคล้ากันเรียบร้อยแล้วจะทำการ “ญั๊วะ” ต่อกักพักเพื่อให้อาหารได้ที่ หรือเมื่อต้องการเพิ่มเติมเครื่องปรุงบางอย่างลงในอาหาร ก็จะใช้ “ญั๊วะ” เพื่อให้เครื่องปรุงที่ได้เพิ่มลงไปนั้นคลุกเคล้ากับอาหาร

คอง

- + กริยากริรด
- + ทำให้มีรสชาติ
- + ทำให้คลุกเคล้าและแช่กับเครื่องปรุง
- ความร้อน
- + เก็บไว้รับประทานได้นาน
- + มีน้ำ
- + รสเปรี้ยว

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O มีรสชาติ
- + A O I:Mt L:Pl
- + A ใส I:Mt ลงใน O
- + I:Mt เพิ่มรสชาติให้ O
- + O มีรสชาติ

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O คลุกเคล้าและแช่กับเครื่องปรุง
- + A O I:Tl I:Mt
- + A ใส I:Tl คลุกเคล้า O กับ I:Mt
- + I:Tl คลุกเคล้า O กับ I:Mt
- + O คลุกเคล้าและแช่กับ I:Mt

- + A = คน
- + O = หน่อไม้
- + I:Tl = มือ
- + I:Mt = เกลือ, น้ำหม่าข้าว (น้ำแช่ข้าว)

“คอง” คือทำให้วัตถุดิบคลุกเคล้ากับเครื่องปรุง โดยที่อาหารที่ได้สามารถเก็บรับประทานได้นาน วัตถุดิบที่นำมา “คอง” คือ หน่อไม้ และเครื่องปรุงคือเกลือและน้ำหม่าข้าว (น้ำแช่ข้าว) อาหารที่ได้จากการ “หมัก” คือ หน่อไม้คอง

เด็ด

- + กริยากริตรีด
- + ทำให้แยกออกเป็นชั้น ๆ
- ความร้อน
- + นำไปประกอบอาหารต่อ
- + แห้ง
- + รสดั้งเดิม
- + A ต้องการให้ O แยกออกเป็นชั้น ๆ
- + A O I:TI
- + A ใช้:TI จิกO แล้วบิ
- + I:TI แยก O
- + O แยกออกเป็นชั้น ๆ
- + A = คน
- + I:TI = มือ
- + O = ผักกาดดอก (ผักกาดกวางตุ้ง),
ผักตำลึง, ผักหวาน, ผักขม(ชะอม)

“เด็ด” คือใช้มือจิกวัตถุดิบแล้วบิ เพื่อแยกวัตถุดิบเป็นชั้น ๆ วัตถุดิบคือจำพวกผักต่างๆ เช่น ผักกาดดอก (ผักกาดกวางตุ้ง) ผักตำลึง ผักหวาน หรือ ผักขม (ชะอม) เป็นต้น

ต้ม₁

- + กรียากวีด
- + ทำให้สุก
- + ความร้อน
- + นำไปประกอบอาหารต่อ
- + มีน้ำ
- + รสดั้งเดิม
- + A ต้องการให้ O สุก
- + A O I:TI L:PI
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI ส่งความร้อนไปยัง O
- + O สุก
- + A = คน
- + O = น้ำปลาร้า
- + I:TI = ไฟ
- + L:PI = หม้อ

“ต้ม₁” คือทำให้วัตถุดิบเดือดสุก โดยใช้ภาชนะรองรับคือ “หม้อ” และใช้ “ไฟ” ทำให้วัตถุดิบเดือดสุกอาหารที่ได้ยังไม่สามารถรับประทานได้ แต่ต้องนำไปประกอบอาหารต่อซึ่งมีน้ำปลาร้าเป็นวัตถุดิบ

ต้ม₂

- + กริยากริรด
- + ความร้อน
- + ทำให้เดือด
- + ทำให้สุก
- + รับประทานได้ทันที
- + มีน้ำ
- + รสดั้งเดิม
- + น้ำมาก

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O₁ เดือด
- + A O₁ I:TI₁ L:PI
- + A ใช้ I:TI₁
- + I:TI₁ ส่งความร้อนไปยัง O₁
- + O₁ เดือด

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O₂ สุก
- + A O₂ I:TI₂ L:PI
- + A ใช้ I:TI₂
- + I:TI₂ ส่งความร้อนไปยัง O₂
- + O₂ สุก

- + A = คน
- + O₁ = น้ำเปล่า
- + O₂ = มะเขือ, บวบ, น้ำเต้า, ผลแดงโมอ่อน, ผลฟักทองอ่อน
ผักขี้เหล็ก, ไข่
- + I:TI₁ = ไฟ
- + I:TI₂ = O₁ + I:TI₁ = ไฟ น้ำเปล่า
- + L:PI = หม้อ

“ต้ม₂” คือทำให้วัตถุดิบสุกในน้ำเดือด โดยใช้ภาชนะรองรับคือ “หม้อ” และใช้ “ไฟ” ทำให้น้ำเดือด อาหารที่ได้สามารถรับประทานได้ทันที ซึ่งมีมะเขือ บวบ น้ำเต้า ผลแดงโมอ่อน ผลฟักทองอ่อน ผักขี้เหล็กหรือไข่ เป็นวัตถุดิบ

ต้ม_{3.1}

- + กริยากรีด
- + ความร้อน
- + ทำให้เดือด
- + ทำให้สุก
- + ทำให้มีรสชาติ
- + รับประทานได้ทันที
- + มีน้ำ
- + รสเค็ม
- + น้ำน้อย

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O₁เดือด
- + A O₁ I:TI L:PI
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI ส่งความร้อนไปยัง O₁
- + O₁ เดือด

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O₂สุก
- + A O₂ I:TI I:Mt₁ L:PI
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI ส่งความร้อนไปยัง O₂
- + O₂ สุก

ขั้นตอนที่ 3

- + A ต้องการให้ O₂มีรสชาติ
- + A O₂ I:Mt₂ L:PI
- + A ใส่ I:Mt₂ลงใน O₂
- + I:Mt₂เพิ่มรสชาติให้ O₂
- + O₂ มีรสชาติ

- + A = คน
- + O₁ = I:Mt₁ = น้ำเปล่า
- + O₂ = เนื้อวัวหั่น
- + I:TI = ไฟ
- + I:Mt₂ = ใบมะกรูด ตะไคร้ เกลือ
- + L:PI = หม้อ

“ต้ม_{3.1}” คือทำให้วัตถุดิบสุกในน้ำเดือดและใส่เครื่องปรุงเพื่อเพิ่มรสชาติ ใช้น้ำในการต้ม น้อย โดยใช้ภาชนะ “หม้อ” และใช้ “ไฟ” ทำให้น้ำเดือด ซึ่งมีเนื้อวัวหั่นเป็นวัตถุดิบ และ ใบมะกรูด ตะไคร้และเกลือ เป็นเครื่องปรุงอาหารที่ได้สามารถรับประทานได้ทันทีและขลุกขลิก ซึ่งเนื้อต้ม ที่ได้ จะรับประทานกับน้ำจิ้มแจ่ว

ตัว 3.2

- + กริยากริริด
- + ความร้อน
- + ทำให้เดือด
- + ทำให้สุก
- + ทำให้มีรสชาติ
- + รับประทานได้ทันที
- + มีน้ำ
- + รสเค็มเปรี้ยวเค็ม
- + น้ำมาก

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O_1 เดือด
- + A O_1 I:TI L:PI
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI ส่งความร้อนไปยัง O_1
- + O_1 เดือด

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O_2 สุก
- + A O_2 I:TI I:Mt₁ L:PI
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI ส่งความร้อนไปยัง O_2
- + O_2 สุก

ขั้นตอนที่ 3

- + A ต้องการให้ O_3 มีรสชาติ
- + A O_3 I:Mt₂ L:PI
- + A ใส่ I:Mt₂ ลงใน O_2
- + I:Mt₂ เพิ่มรสชาติให้ O_2
- + O_2 มีรสชาติ

-
- + A = คน
 - + O_1 = I:Mt₁ = น้ำเปล่า
 - + O_2 = ปลาช่อน, ปลานิล, ปลาสวาย, ปลาข้าว, ปลาดุก, ปลาชะโด, ไก่
 - + I:TI = ไฟ
 - + I:Mt₂ = พริกสด ข่า ตะไคร้ หอมสด ใบมะกรูดเกลือ ผักอืด(ผักแมงลัก) ใบมะขาม ใบหม่อน
 - + L:PI = หม้อ

“ต้ม_{3,2}” คือทำให้วัตถุดิบสุกในน้ำเดือดและใส่เครื่องปรุงเพื่อเพิ่มรสชาติ ใช้น้ำในการต้มเยาะ โดยใช้ภาชนะรองรับคือ “หม้อ” และใช้ “ไฟ” ทำให้น้ำเดือดซึ่งมีปลาช่อน ปลานิล ปลาชวช ปลา ค้าว ปลาคอก ปลาชะโดหรือไก่ เป็นวัตถุดิบ และพริกสด ข่า ตะไคร้ หอมสด ใบมะกรูด ผักอีตู่ (ผักแมงลัก) ใบมะขามและใบหม่อนเป็นเครื่องปรุง อาหารที่ได้สามารถรับประทานได้ทันทีและ เรียกว่า ต้มปลา และต้มไก่

ตาก

- + กริยากริรด
- + ทำให้แห้ง
- ความร้อน
- + เก็บไว้รับประทานได้นาน
- + แห้ง
- + รสขม
- + A ต้องการให้ O แห้ง
- + A O I:TI L:PI
- + A เผื่อ O
- + I:TI ส่งความร้อนไปยัง O
- + O แห้ง
- + A = คน
- + O = ปลา, เนื้อหมู, เนื้อวัว, กุ้งฝอย, พริก
- + I:TI = แสงแดด
- + L:PI = เจริญ, กระด้าง

“ตาก” คือทำให้วัตถุดิบแห้งด้วยแสงแดด วัตถุดิบคือปลา เช่น ปลาช่อน ปลาตะเพียน ปลาสร้อย หรือ ปลาหมอบเป็นต้นเนื้อหมู เนื้อวัว กุ้งฝอย หรือพริก ทั้งนี้การ “ตาก” เป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่งอีกด้วย แต่ก่อนจะนำวัตถุดิบจำพวกเนื้อสัตว์ไปรับประทานต้องทำให้สุกเสียก่อน

ตำ₁

- + กริยากริรด
- ความร้อน
- + ทำให้แห้งละเอียด
- + นำไปประกอบอาหารต่อ
- + แห้ง
- + รสขี้ผึ้ง
- + A ต้องการให้ O แห้งละเอียด
- + A O I:TI
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI บด O
- + O แห้งละเอียด
- + A = คน
- + O = 1. เครื่องปรุง พริกสด,พริกแห้ง,พริกจี้,
ข้าวคั่ว,กระเทียม,กระเทียมจี้,หอมแดง,
หอมแดงจี้, ข่า, ตะไคร้, กระชาย,
กระชายต้ม, งา, ปลาแห้ง
- 2. วัตถุดิบ พริกสด,กระเทียม, ข่า, ตะไคร้
ปูนา, เนื้อปลานึ่ง,เนื้อปลาข่าง,
เนื้อปลาต้ม,เนื้อกบต้ม, ข้าวเหนียว
ข้าวเหนียวนึ่ง, ดอกกระเจียวต้ม
มะเขือต้ม, ถั่วฝักยาวต้ม, ขนุนอ่อนต้ม
เห็ดฟางต้ม, เห็ดกระด้างต้ม, เห็ดโคนต้ม
- + I:TI = ครกและสาก, ครกกระเดื่อง

“ตำ₁” คือทำให้วัตถุดิบแห้งละเอียดเพียงอย่างเดียวโดยใช้อุปกรณ์ที่เรียกว่า “ครก” และ “สาก” แต่สำหรับวัตถุดิบบางชนิดเช่น ข้าวเหนียวนึ่ง จะใช้อุปกรณ์ “ครก” ที่เรียกว่า “ครกกระเดื่อง” ซึ่งวัตถุดิบที่ได้หลังจากเสร็จสิ้นกริยายังไม่สามารถนำไปรับประทานได้แต่ต้องนำไปประกอบอาหารต่อ เช่น พริกข้าวคั่ว หรือกระเทียม เป็นต้น

คำ_{2,1}

- + กริยากริริต
- ความร้อน
- + ทำให้แหลกละเอียด
- + ทำให้คลุกเคล้า
- + ทำให้มีรสชาติ
- + รับประทานได้ทันที
- + ขลุกขลิก
- + รสเผ็ดเปรี้ยวเค็ม

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O แหลกละเอียด
- + A O I:TI
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI บด O
- + O แหลกละเอียด

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O และ I:Mt คลุกเคล้ากัน
- + A O I:TI I:Mt
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI คลุกเคล้า O และ I:Mt
- + O และ I:Mt คลุกเคล้ากัน

ขั้นตอนที่ 3

- + A ต้องการให้ O มีรสชาติ
- + A O I:Mt L:PI
- + A ใส I:Mt ลงใน O
- + I:Mt เพิ่มรสชาติให้ O
- + O มีรสชาติ

- + A = คน
- + O = พริกสด กระเทียม
- + I:TI = L:PI = ครกและสาก
- + I:Mt = น้ำมะนาว น้ำปลา

“คำ_{2,1}” คือทำให้วัตถุดิบแหลกละเอียด แล้วคลุกเคล้ากับเครื่องปรุง โดยใช้อุปกรณ์ที่เรียกว่า “ครก” และ “สาก” อาหารที่ได้สามารถรับประทานได้ทันที ซึ่งมีพริกและกระเทียมเป็นวัตถุดิบ มีน้ำมะนาวและน้ำปลาเป็นเครื่องปรุง และอาหารที่ได้จากคำว่า “คำ_{2,1}” เรียกว่า แจ่วบักพริกดิบ (แจ่วพริกสด)

คำ_{2,2}

- + กริยากริธา
- ความร้อน
- + ทำให้เหล็กละเอียด
- + ทำให้กลุกละเอียด
- + ทำให้มีรสชาติ
- + รับประทานได้ทันที
- + ขลุกขลิก
- + รสเผ็ดเปรี้ยวเค็ม

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O เหล็กละเอียด
- + A O I:TI
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI บด O
- + O เหล็กละเอียด

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O และ I:Mi กลุกละเอียด
- + A O I:TI I:Mi
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI กลุกละเอียด O และ I:Mi
- + O และ I:Mi กลุกละเอียด

ขั้นตอนที่ 3

- + A ต้องการให้ O มีรสชาติ
- + A O I:Mi L:PI
- + A ใส่ I:Mi ลงใน O
- + I:Mi เพิ่มรสชาติให้ O
- + O มีรสชาติ

- + A = คน
- + O = ข้าว ตะไคร้
- + I:TI = L:PI = ครกและสาก
- + I:Mi = พริกสดตำ, กระเทียมตำ, น้ำปลา
น้ำมะขามเปียก น้ำมะนาว
ปลาร้า (ผงแดง)

“คำ_{2,2}” คือทำให้วัตถุดิบเหล็กละเอียด แล้วกลุกละเอียดกับเครื่องปรุง โดยใช้อุปกรณ์ “ครก” และ “สาก” อาหาร
ที่ได้สามารถรับประทานได้ทันที มีข้าวและตะไคร้เป็นวัตถุดิบ และมีพริกสดตำ, กระเทียมตำ, น้ำปลา น้ำ
มะขามเปียก น้ำมะนาว และปลาร้าเป็นเครื่องปรุง และบางสูตรใส่ตัวผัดแดงสดด้วยอาหารที่ได้เรียกว่า ตำเมี่ยง

ตำ_{2,3}

- + กริยากริรด
- ความร้อน
- + ทำให้แหลกละเอียด
- + ทำให้คลุกเคล้า
- + ทำให้มีรสชาติ
- + รับประทานได้ทันที
- + ขลุกขลิก
- + รสเผ็ดเปรี้ยวเค็ม

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O แหลกละเอียด
- + A O I:TI
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI บด O
- + O แหลกละเอียด

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O และ I:Mt คลุกเคล้ากัน
- + A O I:TI I:Mt
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI คลุกเคล้า O และ I:Mt
- + O และ I:Mt คลุกเคล้ากัน

ขั้นตอนที่ 3

- + A ต้องการให้ O มีรสชาติ
- + A O I:Mt L:PI
- + A ใส่ I:Mt ลงใน O
- + I:Mt เพิ่มรสชาติให้ O
- + O มีรสชาติ

- + A = คน
- + O = มะขาม
- + I:TI=L:PI = ครกและสาก
- + I:Mt = พริกสดตำ, กระเทียมตำ, น้ำปลา
ปลา ร้า (±ปูนา)

“ตำ_{2,3}” คือทำให้วัตถุดิบแหลกละเอียดแล้วคลุกเคล้าให้เข้ากันกับเครื่องปรุง โดยใช้อุปกรณ์ที่เรียกว่า “ครก” และ “สาก” อาหารที่ได้สามารถรับประทานได้ทันที ซึ่งมีมะขามเป็นวัตถุดิบ และมีพริกสดตำ, กระเทียมตำ, น้ำปลาและปลาร้าเป็นเครื่องปรุง และบางสูตรใส่ปูนลงไป ในอาหารชนิดนี้ด้วย อาหารที่ได้จากคำว่า “ตำ_{2,3}” เรียกว่า **ตำบักขาม** (ตำมะขาม)

ตำ₃

- + กริยากริตรีด
- ความร้อน
- + ทำให้คลุกเคล้า
- + ทำให้มีรสชาติ
- + รับประทานได้ทันที
- + ขลุกขลิก
- + รสเผ็ดเปรี้ยวเค็ม

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O และ I:Mt คลุกเคล้ากัน
- + A O I:TI I:Mt
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI คลุกเคล้า O และ I:Mt
- + O และ I:Mt คลุกเคล้ากัน

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O มีรสชาติ
- + A O I:Mt L:PI
- + A ใส่ I:Mt ลงใน O
- + I:Mt เพิ่มรสชาติให้ O
- + O มีรสชาติ

- + A = คน
- + O = มะละกอ, แดงกวา, ถั่วฝักยาว
- + I:TI=L:PI= ครกและสาก
- + I:Mt = พริกสดตำ, กระเทียมตำ, มะกอกสุก
น้ำมะขามเปียก น้ำมะนาว น้ำปลา
ปลาร้า มะเขือเทศ (ปั่น)

“ตำ₃” คือคลุกเคล้าวัตถุดิบกับเครื่องปรุง โดยใช้อุปกรณ์ที่เรียกว่า “ครก” และ “สาก” เท่านั้น และอาหารที่ได้สามารถรับประทานได้ทันทีซึ่งมีมะละกอ แดงกวาหรือถั่วฝักยาวเป็นวัตถุดิบ และมีพริกสดตำ, กระเทียมตำ, มะกอกสุก น้ำมะขามเปียก น้ำมะนาว น้ำปลา ปลาร้า และมะเขือเทศเป็นเครื่องปรุง และบางสูตรใส่ปูนาลงไปในอาหารชนิดนี้ด้วย อาหารที่ได้จากคำว่า เรียกว่า **ตำ₃หัก** (ส้มตำ) **ตำ₃หักแดง** (ตำแดงกวา) **ตำ₃หักถั่ว** (ตำถั่วฝักยาว)

ทอด

- + กริยากริธา
- + ความร้อน
- + ทำให้สุก
- + รับประทานได้ทันที
- + แห้ง
- + รสดั้งเดิม
- + A ต้องการให้ O สุก
- + A O I:TI L:PI
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI ส่งความร้อนไปยัง O
- + O สุก
- + A = คน
- + O = ไข่, ปลา, เนื้อหมูตาก, เนื้อวัวตาก
- + I:TI = ไฟ น้ำมัน
- + L:PI = กระทะ

“ทอด” คือใช้ ไฟและน้ำมันทำให้วัตถุดิบสุกในกระทะ อาหารที่ได้เรียกว่า **ทอดไข่ ทอดปลา**
และ**ทอดเนื้อ**

ทาว

- + กริยากริริต
- ความร้อน
- + ทำให้แยกออกมา
- + ทำให้ย้ายตำแหน่ง
- + นำไปประกอบอาหารต่อ
- + รับประทานได้ทันที
- + แห้ง
- + รสขี้ผึ้ง

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O แยกออกจาก L : S
- + A O I:TI L: S
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI แยก O ออกจาก L : S
- + O แยกออกมา

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O ย้ายตำแหน่ง
- + A O I:TI L: S L:G
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI ย้ายตำแหน่ง O จาก L: S ไปที่ L:G
- + O ย้ายตำแหน่งจาก L: S ไปที่ L:G

- + A = คน
- + O = วัตถุดิบ เช่น ผักต้ม ปลาต้ม , เนื้อต้ม
- + I:TI = มือ, บ่วง(ช้อน), ไม้พาย
- + L:S = น้ำร้อน
- + L:G = จาน, ถาด

“ทาว” คือใช้มือบ่วง(ช้อน) หรือไม้พายแยกวัตถุดิบออกจากน้ำร้อน วัตถุดิบจะเป็นพวกของ
ต้ม เช่น ผักต้ม ปลาต้ม หรือเนื้อต้ม เป็นต้น

บอง

- + กริยากริธา
- ความร้อน
- + ทำให้เหล็กละเอียด
- + ทำให้มีรสชาติ
- + ทำให้คลุกเคล้า
- + รับประทานได้ทันที
- + เก็บไว้รับประทานได้นาน
- + แห้ง
- + รสเผ็ดเค็ม

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O เหล็กละเอียด
- + A O I:TI
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI บด O
- + O เหล็กละเอียด

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O มีรสชาติ
- + A O I:Mi L:PI
- + A ใช้ I:Mi ลงใน O
- + I:Mi เพิ่มรสชาติให้ O
- + O มีรสชาติ

ขั้นตอนที่ 3

- + A ต้องการให้ O และ I:Mi คลุกเคล้ากัน
- + A O I:TI I:Mi
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI คลุกเคล้า O และ I:Mi
- + O และ I:Mi คลุกเคล้ากัน

- + A = คน
- + O = เนื้อปลาร้า
- + I:TI = L:PI = ครกและสาก
- + I:Mi = พริกแห้งตำ, หอมแดงตำ, น้ำมะขามเปียก
ใบมะกรูดกระเทียมตำ, ข่าตำ, ตะไคร้ตำ,
(ปลาข่าง)

“บอง” คือทำให้วัตถุดิบเหล็กละเอียด แล้วคลุกเคล้ากับเครื่องปรุง โดยใช้อุปกรณ์ที่เรียกว่า “ครก” และ “สาก” อาหารที่ได้สามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน มีเนื้อปลาร้าเป็นวัตถุดิบ และมีพริกแห้งตำ, หอมแดงตำ, น้ำมะขามเปียก ใบมะกรูด กระเทียมตำ, ข่าตำ, และตะไคร้ตำ, หรือบางสูตรก็ใส่ปลาข่างเป็นเครื่องปรุงและอาหารที่ได้จากคำว่า “บอง” เรียกว่า ปลาแดกบอง (แจ่วบอง)

บีบ₁

- + กริยากริตรีต
- + ทำให้คลุกเคล้าเป็นเนื้อเดียวกัน
- ความร้อน
- + นำไปประกอบอาหารต่อ
- + แห้ง
- + รสข้ม
- + A ต้องการให้ O และ I : Mt คลุกเคล้าเป็นเนื้อเดียวกัน
- + A O I:TI I : Mt
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI ขยำ O และ I : Mt ขำๆ เข้าด้วยกัน
- + O และ I : Mt คลุกเคล้าเป็นเนื้อเดียวกัน
- + A = คน
- + O = แป้งข้าวเหนียว
- + I:TI = มือ
- + I:Mt = น้ำอุ่น

“บีบ₁” คือขยำวัตถุดิบขำ ๆ เพื่อให้วัตถุดิบคลุกเคล้าเป็นเนื้อเดียวกัน วัตถุดิบเป็นแป้งข้าวเหนียว ทั้งนี้ต้องผสมวัตถุดิบกับน้ำอุ่นเสียก่อนเพื่อให้่ายต่อการคลุกเคล้าแต่คำว่า “บีบ₁” บางครั้งก็พูดว่า “คั้น₃” จึงถือว่าเป็นวิธีการเดียวกัน

บีบ_{2,1}

- + กริชากรีด
- ความร้อน
- + ทำให้ละเอียดมากขึ้น
- + นำไปประกอบอาหารต่อ
- + แห้ง
- + รสดั้งเดิม
- + A ต้องการ O ละเอียดมากขึ้น
- + A O I: TI
- + A ขำและคั้น O ทะลุ I: TI
- + I:TI เปลี่ยนขนาด O
- + O ละเอียดมากขึ้น
- + A = คน
- + O = ก้อนแข็ง
- + I: TI = ผ่าแย่ง (ผ่าบาง ๆ)

“บีบ_{2,1}” คือขำและคั้นวัตถุดิบให้ทะลุผ่านผ้าแย่ง เพื่อให้วัตถุดิบละเอียดมากขึ้น โดยวัตถุดิบคือก้อนแข็ง ทั้งนี้คำว่า “บีบ_{2,1}” เป็นขั้นตอนหนึ่งของการทำ **เส้นขนมจีน** คือเมื่อ “บีบ₁” หรือ “คั้น₃” แป้งข้าวเหนียวกับน้ำอุ่นจนได้ที่แล้ว จะนำก้อนแป้งนั้น ไปใส่ใน **ผ้าแย่ง** แล้ว “บีบ_{2,2}” ให้ก้อนแป้งทะลุ **ผ้าแย่ง** ออกมา หลังจากนั้นจะได้ก้อนแป้งที่มีความละเอียดมากขึ้น และพร้อมที่จะนำไปทำเส้นขนมจีนต่อไปได้

ผ้าแย่ง คือ ผ้าฝ้ายทอมือ มีลักษณะเป็นตาข่ายคล้ายมุ้ง ปัจจุบันชาวบ้านในพื้นที่ที่ไม่ใช่ **ผ้าแย่ง** แล้วเนื่องจากเส้นขนมจีนมีวิธีทำที่ละเอียดซับซ้อน ดังนั้นชาวบ้านมะค่าจึงไปซื้อเส้นขนมจีนที่ทำสำเร็จแล้วจากตลาดและการทำเส้นขนมจีนทุกวันนี้ใช้เครื่องจักรทำแทนเกือบทุกขั้นตอน จึงไม่ปรากฏการทำเส้นขนมจีนรับประทานเองภายในครัวเรือน

บีบ_{2,2}

- + กริยากริธา
- ความร้อน
- + ทำให้เป็นเส้น
- + นำไปประกอบอาหารต่อ
- + แห้ง
- + รสขี้ดเค็ม
- + A ต้องการให้ O เป็นเส้น
- + A O I: TI
- + A ข่าและดิน O ทะลุ I: TI
- + I:TI เปลี่ยนรูปทรง O
- + O เป็นเส้น
- + A = คน
- + O = ก้อนแป้ง
- + I: TI = เฝียน(แผ่นเหล็กมีรู)

“บีบ_{2,2}” คือข่าและดินวัตถุดิบให้ทะลุผ่าน เฝียน เพื่อให้วัตถุดิบเป็นเส้น โดยวัตถุดิบคือก้อนแป้ง ทั้งนี้คำว่า “บีบ_{2,2}” เป็นขั้นตอนหนึ่งของการทำ เส้นขนมจีน ต่อเนื่องจาก “บีบ_{2,1}” คือเมื่อได้ก้อนแป้งที่มีความละเอียดพอแล้ว จะนำก้อนแป้งนั้นใส่ เฝียน แล้ว “บีบ_{2,2}” ให้ก้อนแป้งทะลุ เฝียนออกมา หลังจากนั้นก้อนแป้งจะกลายเป็นเส้น และจะต้องผ่านขั้นตอนต่อไปอีกเพื่อให้ได้เส้นขนมจีน

เฝียน ทำมาจากผ้าฝ้ายทอมือ (หรือบางบ้านเรียก ผ้าด้ายดิบ) ที่มีลักษณะคล้ายผ้าขาวม้าและมีช่องตรงกลางเพื่อใส่แผ่น โลหะเจาะรูเล็ก ๆ (เมื่อก่อนใช้ฝากระป๋องนมชั้นเจาะรู) เมื่อบีบ_{2,2} ให้ก้อนแป้งทะลุ เฝียน ออกมาก้อนแป้งจะทะลุบริเวณที่เป็นแผ่น โลหะเจาะรูแล้วทำให้ก้อนแป้งดังกล่าวเปลี่ยนสภาพเป็นเส้น ปัจจุบันชาวบ้านในพื้นที่ไม่ใช่ เฝียน แล้ว เหตุผลเดียวกันกับ ผ้าแย่ง คือเส้นขนมจีนมีวิธีทำที่ละเอียดซับซ้อน ดังนั้นชาวบ้านในพื้นที่จึงซื้อเส้นขนมจีนจากตลาด

ป่น

- + กริยากริตรีศ
- ความร้อน
- + ทำให้แหลกละเอียด
- + ทำให้มีรสชาติ
- + ทำให้คลุกเคล้า
- + รับประทานได้ทันที
- + ขลุกขลิก
- + รสเผ็ดเค็ม

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O แหลกละเอียด
- + A O I:TI
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI บด O
- + O แหลกละเอียด

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O มีรสชาติ
- + A O I:MI L:PI
- + A ใส่ I:MI ลงใน O
- + I:MI เพิ่มรสชาติให้ O
- + O มีรสชาติ

ขั้นตอนที่ 3

- + A ต้องการให้ O และ I:MI คลุกเคล้ากัน
- + A O I:TI I:MI
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI คลุกเคล้า O และ I:MI
- + O และ I:MI คลุกเคล้ากัน

- + A = คน
- + O = เนื้อปลาทุ้ม, เนื้อปลาช่อนต้ม,
เนื้อปลาแข็ง(ปลาหมอ)ต้ม,เนื้อกบต้ม
- + I:TI = L:PI = ครกและสาก
- + I:MI = พริกสดจี่ตำ, หอมแดงจี่ตำ,
กระเทียมจี่ตำ, น้ำปลา ปลา ร้า

“ป่น” คือทำให้วัตถุดิบแหลกละเอียด แล้วคลุกเคล้ากับเครื่องปรุง โดยใช้อุปกรณ์ที่เรียกว่า “ครก” และ “สาก” อาหารที่ได้สามารถรับประทานได้ทันที มีเนื้อปลาทุ้ม เนื้อปลาช่อนต้ม เนื้อปลาหมอต้ม เนื้อปลาแข็งต้มหรือเนื้อกบต้มเป็นวัตถุดิบ และมีพริกสดจี่ตำ, หอมแดงจี่ตำ, กระเทียมจี่ตำ, น้ำปลา และปลาร้าเป็นเครื่องปรุง และอาหารที่ได้เรียกว่า ป่นปลา และ ป่นกบ

ปอก

- + กริยากริธา
- ความร้อน
- + ทำให้เปลือกหุ้มแยกออก
- + นำไปประกอบอาหารต่อ
- + แห้ง
- + รสขี้ผึ้ง
- + A ต้องการเปลือกหุ้ม O แยกออก
- + A O I:TI
- + A ใช้ I:TI แยกเปลือกหุ้มออกจาก O
- + I:TI แยกเปลือกหุ้มออกจาก O
- + เปลือกหุ้มแยกออกจาก O
- + A = คน
- + O = หน่อไม้, มะละกอ, แตงกวา, ฟัก
- + I:TI = มือ, มีด

คือทำให้เปลือกหุ้มวัตถุดิบแยกออกไปโดยใช้มือ หรือมีด วัตถุดิบคือหน่อไม้ มะละกอ หรือ ฟักการ “ปอก” เป็นการเตรียมวัตถุดิบเพื่อนำไปทำอาหารต่อ เช่น ส้มตำ หน่อไม้ เป็นต้น

ปิ้ง

- + กริยากริรด
- + ความร้อน
- + ทำให้สุก
- + นำไปประกอบอาหารต่อ
- + รับประทานได้ทันที
- + แห้ง
- + รสดั้งเดิม
- + ไฟปานกลาง
- + A ต้องการให้ O สุก
- + A O I:TI L:PI
- + A วาง O บน L:PI เหนือ I:TI
- + I:TI ส่งความร้อนไปยัง O
- + O สุก
- + A = คน
- + O = ไก่, หมู, เนื้อวัว, ปลา, แขน้, เห็ด
- + I:TI = ไฟ
- + L:PI = ตะแกรง, ไม้หีบ

“ปิ้ง” คือทำให้วัตถุดิบสุกโดยใช้ “ไฟ” คือวางวัตถุดิบไปไว้เหนือไฟ โดยใช้ตะแกรงหรือไม้หีบ (ไม้ไผ่ผ่าซีกซึ่งจะหนีบวัตถุดิบไว้ได้) ช่วยจัดตำแหน่งของวัตถุดิบ ซึ่งความแรงของไฟเป็นไฟปานกลาง วัตถุดิบที่นำมา “ปิ้ง” คือไก่ หมู เนื้อวัว ปลา แขน้ หรือเห็ด อาหารที่ได้จากการ “ปิ้ง” นี้ เรียกว่า เรียกว่า ปิ้งไก่ ปิ้งหมู ปิ้งเนื้อ ปิ้งปลา ซึ่งสามารถรับประทานได้ทันที แต่สำหรับเห็ดและแขน้ที่ปิ้งแล้วจะยังไม่สามารถรับประทานได้แต่ต้องนำไปประกอบอาหารต่อไป

ผัด

- + กริยากริรด
- + ความร้อน
- + ทำให้สุก
- + ทำให้มีรสชาติ
- + รับประทานได้ทันที
- + ขลุกขลิก
- + รสเผ็ดเค็ม

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O สุก
- + A O I:TI L:PI
- + A ใช้ I:TI ทำให้ O สุก
- + I:TI ส่งความร้อนไปยัง O
- + O สุก

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O มีรสชาติ
- + A O I:Mt L:PI
- + A ใส่ I:Mt ลงใน O
- + I:Mt ทำให้ O มีรสชาติ
- + O มีรสชาติ

- + A = คน
- + O = ผักนึ่ง
- + I:TI = ไฟ
- + L:PI = กระทะ
- + I:Mt = พริกสด, กระเทียม, น้ำมันปลา, น้ำมันหอย, น้ำตาล

“ผัด” คือใช้ไฟและน้ำมันทำให้วัตถุดิบสุกและทำให้มีรสชาติในกระทะ อาหารที่ได้ เรียกว่า

ผัดผักนึ่ง

เผา₁

- + กริยากริตรีด
- + ความร้อน
- + ทำให้ถูกห่อหุ้ม
- + ทำให้สุก
- + รับประทานได้ทันที
- + แห้ง
- + รสดั้งเดิม
- + ไฟแรง

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O ถูกห่อหุ้ม
- + A O I:TI₁
- + A ใช้ I:TI₁
- + I:TI₁ ห่อหุ้ม O
- + O ถูกห่อหุ้ม

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O สุก
- + A O I:TI₂ L:PI
- + A วาง O บน I:TI₂
- + I:TI₂ ส่งความร้อนไปยัง O
- + O สุก

- + A = คน
- + O = ปลาช่อน, ปลานิล, มัน, เผือก
- + I:TI₁ = ใบตอง, โกลน
- + I:TI₂ = ไฟ
- + L:PI = ใบตอง, โกลน

“เผา₁” คือทำให้วัตถุดิบสุกโดยใช้ “ไฟ” คือวางวัตถุดิบไปไว้ในไฟแรง โดยวัตถุดิบที่นำมา “เผา₁” ต้องมีใบตองหรือโกลนห่อหุ้มไว้ก่อน วัตถุดิบที่นำมา “เผา₁” คือปลาช่อน ปลานิล มัน หรือเผือก

เผา₂

- + กริยากริธา
- + ความร้อน
- + ทำให้ถูกบรรจุ
- + ทำให้สุก
- + รับประทานได้ทันที
- + แห้ง
- + รสดั้งเดิม
- + ไฟแรง

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O บรรจุใน L:PI
- + A O L:PII:TI₁
- + A กรอก O ใส L:PI
- + O ถูกบรรจุใน L:PI

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O สุก
- + A O I:TI₁ I:TI₂ L:PI
- + A วาง O บน I:TI₂
- + I:TI₂ ส่งความร้อนไปยัง O
- + O สุก

- + A = คน
- + O = ข้าวเหนียว เกลือ กะทิ น้ำตาล
หรือน้ำอ้อย (±ถั่ว) (±เผือก)
- + I:TI₁ = มือ
- + I:TI₂ = ไฟ
- + L:PI = กระบอกลมไฟ

“เผา₂” คือทำให้วัตถุดิบสุกโดยใช้ “ไฟ” คือวางวัตถุดิบไปไว้ในไฟแรง โดยวัตถุดิบที่นำมา “เผา” ต้องมีกระบอกลมไฟห่อหุ้มไว้ก่อน วัตถุดิบที่นำมา “เผา” คือเหนียว เกลือ กะทิ และน้ำตาล หรือน้ำอ้อย ซึ่งบางสูตรก็ใช้ถั่วหรือเผือกผสมลงไปด้วยอาหารที่เกิดจากการ “เผา” เรียกว่า ข้าว

หลาม

ฝัด

- + กริยากริตรีด
- ความร้อน
- + ทำให้แยกออกจากกัน
- + นำไปประกอบอาหารต่อ
- + แห้ง
- + รสข็งเค็ม
- + A ต้องการให้ O แยกออกจากกัน
- + A O I:TI
- + A สะบัด I:TI ขึ้นลง
- + I:TI แยก O ออกจากกัน
- + O แยกออกจากกัน
- + A = คน
- + O = เมล็ดข้าว, เมล็ดถั่วลิสงคั่ว
- + I:TI = กระด้ง

“ฝัด” คือสะบัดกระด้งขึ้นลงเพื่อแยกวัตถุดิบออกจากกัน วัตถุดิบอาจจะเป็นเมล็ดข้าวหรือเมล็ดถั่วลิสงคั่ว ซึ่งคำว่า“ฝัด”เป็นกระบวนการหนึ่งที่ทำให้ข้าวสารแยกออกจากข้าวเปลือก และปลายข้าว หลังจากตำด้วยครกกระเดื่องหรือครกตำข้าวสิ่งที่เหลือในกระด้งคือข้าวสาร ส่วนข้าวเปลือกและปลายข้าวจะกระเด็นออกไปและสำหรับถั่วลิสงคั่วก็จะแยกออกจากเปลือกเพื่อนำไปเป็นวัตถุดิบต่อไป

ผ่าน

- + กริยากริริต
- ความร้อน
- + ทำให้เป็นชั้นบาง ๆ
- + นำไปประกอบอาหารต่อ
- + แห้ง
- + รสดั้งเดิม
- + A ต้องการให้ O เป็นชั้นบาง ๆ
- + A O I:TI
- + A คั้น I:TI เจือนผ่านเนื้อ O
- + I:TI เจือนผ่านเนื้อ O
- + O เป็นชั้นบาง ๆ
- + A = คน
- + O = มะละกอ, มะม่วง, แดงกวาง
- + I:TI = มีด

คือใช้มีดเจือนเนื้อวัตถุดิบ เพื่อทำให้เป็นเส้นวัตถุดิบคือมะละกอมะม่วง แดงกวาง การ “ผ่าน”
เป็นการเตรียมวัตถุดิบเพื่อนำไปตำ, ต่อก

ฝึก

- + กริยากริรด
- ความร้อน
- + ทำให้แหลกละเอียด
- + นำไปประกอบอาหารต่อ
- + แห้ง
- + รสดั้งเดิม
- + A ต้องการให้ O แหลกละเอียด
- + A O I:TI L:PI
- + A คั้น I:TI ี่ ๆ
- + I:TI เคลื่อนผ่านเนื้อ O บน L:PI ี่ ๆ
- + O แยกแหลกละเอียด
- + A = คน
- + O = เนื้อหมู, เนื้อวัว, ไข่, ปลา, กบ, แขนง
- + I:TI = มีด
- + L:PI = เขียง

“ฝึก” คือใช้มีดลับวัตถุดิบที่ ๆ เพื่อให้วัตถุดิบแหลกละเอียด โดยมีเขียงเป็นภาชนะรองรับ
วัตถุดิบคือเนื้อหมู เนื้อวัว ไข่ ปลา กบ หรือแขนง

ลวก

- + กริยากริตรีด
- + ความร้อน
- + ทำให้สุก
- + รับประทานได้ทันที
- + แห้ง
- + รสดั้งเดิม
- + A ต้องการให้ O สุก
- + A O I:TI L:PI
- + A แห้ง O ใน I:TI
- + I:TI ส่งความร้อนไปยัง O
- + O สุก
- + A = คน
- + O = ผักตำลึง, ผักกาดดอก (ผักกาดกวางตุ้ง),
ขอดต้นบวบ, ขอดต้นฟักทอง, ผักหวาน,
ผักไถ่ (มะระขี้นก)
- + I:TI = น้ำร้อน
- + L:PI = หม้อหนึ่ง

“ลวก” คือทำให้วัตถุดิบสุกอย่างโดยใช้“น้ำร้อน” โดยแช่วัตถุดิบผ่านน้ำร้อนประมาณ 3-5 นาที อาหารที่ได้ก็สามารถรับประทานได้ทันที วัตถุดิบที่นำมา “ลวก” คือผักตำลึง ผักกาดดอก (ผักกาดกวางตุ้ง) ขอดต้นบวบ ขอดต้นฟักทอง ผักหวานหรือผักไถ่ (มะระขี้นก)

ลาบ_{1.1}

- + กริยากริรด
- ความร้อน
- + ทำให้มีรสชาติ
- + ทำให้กลุกเคล้ากัน
- + รับประทานได้ทันที
- + แห้ง
- + รสเค็มเปรี้ยวขม

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O มีรสชาติ
- + A O I:Mt L:PI
- + A ใส่ I:Mt ลงใน O
- + I:Mt เพิ่มรสชาติให้ O
- + O มีรสชาติ

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O และ I:Mt กลุกเคล้ากัน
- + A O I:TI I:Mt L:PI
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI กลุกเคล้า O และ I:Mt
- + O และ I:Mt กลุกเคล้ากัน

- + A = คน
- + O = เนื้อวัวพัก, เนื้อควายพัก
- + I:TI = บ่วง (ซ็อน), บ่วงใหญ่ (ทัพพี), ไม้พาย
- + I:Mt = หอมแดง ข้าวคั่ว ใบมะกรูด ผักชี ต้นหอม
สะระแหน่ เกลือ น้ำปลา พริกป่น น้ำดี
น้ำพริก พริกสด ใบหมากเว่อ (ใบมะงั่วหรือ
ส้มซ่า)
- + L:PI = ถ้วย, หม้อ

“ลาบ_{1.1}” คือคลูกเคล้าวัตถุดิบให้เข้ากันกับเครื่องปรุงเพียงอย่างเดียว โดยใช้อุปกรณ์ที่เรียกว่า “บ่วง (ซ็อน)” “บ่วงใหญ่ (ทัพพี)” หรือ “ไม้พาย” และมีภาชนะรองรับอาจจะเป็น “ถ้วย” หรือ “หม้อ” ก็ได้ อาหารที่ได้สามารถรับประทานได้ทันทีและดิบ ซึ่งมีเนื้อวัวพักหรือเนื้อควายพักเป็นวัตถุดิบ และหอมแดง ข้าวคั่ว ใบมะกรูด ผักชี ต้นหอม ใบสะระแหน่ เกลือ น้ำปลา พริกป่น น้ำดี น้ำพริก พริกสดและใบหมากเว่อ (ใบมะงั่วหรือส้มซ่า) เป็นเครื่องปรุง และอาหารที่ได้จากคำว่า “ลาบ_{1.1}” เรียกว่า ลาบจัว (ลาบวัว) ลาบควาย เป็นอาหารดิบ แตกต่างจาก ก้อยจัว (ก้อยวัว) คือ ลาบจัว (วัว) และลาบควาย จะไม่ใส่น้ำมันาวหรือน้ำหมากเว่อ (น้ำมันงั่วหรือส้มซ่า) เป็นอันตราย

ลาบ_{1,2}

- + กริยากริตรีด
- ความร้อน
- + ทำให้มีรสชาติ
- + ทำให้กลุกเคล้ากัน
- + แห้ง
- + รสเผ็ดเปรี้ยวขม

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O มีรสชาติ
- + A O I:Mt L:PI
- + A ใส I:Mt ลงใน O
- + I:Mt เพิ่มรสชาติให้ O
- + O มีรสชาติ

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O และ I:Mt กลุกเคล้ากัน
- + A O I:TI I:Mt L:PI
- + A ใส I:TI
- + I:TI กลุกเคล้า O และ I:Mt
- + O และ I:Mt กลุกเคล้ากัน

- + A = คน
- + O = เนื้อวัวฟัก, เนื้อควายฟัก
- + I:TI = บ่วง (ซ็อน), บ่วงใหญ่ (ทัพพี), ไม้พาย
- + I:Mt = หอมแดง ข้าวคั่ว ไบมะกรูด ผักชี ต้นหอม
สะระแหน่ เกลือ น้ำปลา พริกป่น น้ำดี
น้ำพริก พริกสด ใบหมากเว่อ (ใบมะจั่วหรือ
ส้มซ่า) เลือดสด
- + L:PI = ถ้วย, หม้อ

“ลาบ_{1,2}” คือคลุกเคล้าวัตถุดิบให้เข้ากันกับเครื่องปรุงเพียงอย่างเดียว โดยใช้อุปกรณ์ที่เรียกว่า “บ่วง (ซ็อน)” “บ่วงใหญ่ (ทัพพี)” หรือ “ไม้พาย” และมีภาชนะรองรับอาจจะเป็น “ถ้วย” หรือ “หม้อ” ก็ได้ อาหารที่ได้สามารถรับประทานได้ทันทีและดิบ ซึ่งมีเนื้อวัวฟักหรือเนื้อควายฟักเป็นวัตถุดิบ และหอมแดง ข้าวคั่ว ไบมะกรูด ผักชี ต้นหอม ใบสะระแหน่ เกลือ น้ำปลา พริกป่น น้ำดี น้ำพริก พริกสด ใบหมากเว่อ (ใบมะจั่วหรือส้มซ่า) และเลือดสด เป็นเครื่องปรุง และอาหารที่ได้จากคำว่า “ลาบ_{1,2}” เรียกว่า **ลาบเลือด**

ลาบ_{1,3}

- + กริยากริธา
- ความร้อน
- + ทำให้คลุกเคล้ากัน
- + ทำให้มีรสชาติ
- + รับประทานได้ทันที
- + แห้ง
- + รสเผ็ดเปรี้ยวเค็ม

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O มีรสชาติ
- + A O I:Mt L:PI
- + A ใส่ I:Mt ลงใน O
- + I:Mt เพิ่มรสชาติให้ O
- + O มีรสชาติ

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O และ I:Mt คลุกเคล้ากัน
- + A O I:TI I:Mt L:PI
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI คลุกเคล้า O และ I:Mt
- + O และ I:Mt คลุกเคล้ากัน

- + A = คน
- + O = เนื้อหอยต้มหั่น, แต้ปิ้งพริก, น้ำปู
- + I:TI = บ่วง (ซ็อน), บ่วงใหญ่ (ทัพพี)
- + I:Mt = หอมแดง ข้าวคั่ว ไบมะกรูด ผักชี ต้นหอม
สระระแห่น เกลือ น้ำปลา พริกป่น
ใบหมากกว่อ (ใบมะงั่วหรือส้มซ่า)
พริกสด น้ำมะนาวหรือน้ำหมากกว่อ
(น้ำมะงั่วหรือส้มซ่า)
- + L:PI = ถ้วย, หม้อ

“ลาบ_{1,3}” คือคลุกเคล้าวัตถุดิบให้เข้ากันกับเครื่องปรุงเพียงอย่างเดียว โดยใช้อุปกรณ์ที่เรียกว่า “บ่วง (ซ็อน)” “บ่วงใหญ่ (ทัพพี)” หรือ “ไม้พาย” และมีภาชนะรองรับอาจจะเป็น “ถ้วย” หรือ “หม้อ” ก็ได้ อาหารที่ได้สามารถรับประทานได้ทันทีและสุกเนื่องจากวัตถุดิบผ่านความร้อนมาแล้ว ซึ่งมีเนื้อหอยต้มหั่น แต้ปิ้งพริกหรือน้ำปูเป็นวัตถุดิบ และหอมแดง ข้าวคั่ว ไบมะกรูด ผักชี ต้นหอม ใบสระระแห่น เกลือ น้ำปลา พริกป่น พริกสด ใบหมากกว่อ (ใบมะงั่วหรือส้มซ่า) และน้ำมะนาวหรือ

น้ำหมากเว่อ (น้ำมะจืดหรือส้มซ่า) เป็นเครื่องปรุง และอาหารที่ได้จากคำว่า “ลาบ_{1,3}” เรียกว่า ลาบ
หอย ลาบแฮ้ และลาบปูด

สำหรับ “น้ำปู” จะได้มาจากการตำปูให้ละเอียดกรองเอาเฉพาะน้ำ แล้วเอาน้ำปูใส่หม้อตั้งไฟ
สกัดให้สุกจึงจะนำไปปรุงด้วยเครื่องปรุง



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ลาบ_{2.1}

- + กริยากริธา
- + ความร้อน
- + ทำให้สุก
- + ทำให้มีรสชาติ
- + ทำให้คลุกเคล้ากัน
- + รับประทานได้ทันที
- + แห้ง
- + รสเผ็ดเปรี้ยวเค็ม

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O สุก
- + A O I:TI₁ L:PI
- + A ใช้ I:TI₁
- + I:TI₁ ส่งความร้อนไปยัง O
- + O สุก

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O มีรสชาติ
- + A O I:MI L:PI
- + A ใส่ I:MI ลงใน O
- + I:MI เพิ่มรสชาติให้ O
- + O มีรสชาติ

ขั้นตอนที่ 3

- + A ต้องการให้ O และ I:MI คลุกเคล้ากัน
- + A O I:TI₂ I:MI L:PI
- + A ใช้ I:TI₂
- + I:TI₂ คลุกเคล้า O และ I:MI
- + O และ I:MI คลุกเคล้ากัน

- + A = คน
- + O = เนื้อหมู퐁, เนื้อไก่퐁, เนื้อปลา퐁
- + I:TI₁ = ไฟ
- + I:TI₂ = บ่วง (ช้อน), บ่วงใหญ่ (ทัพพี), ไม้พาย
- + I:MI = หอมแดง ข้าวคั่ว ใบมะกรูด ผักชี ต้นหอม
สะระแหน่ เกลือ น้ำปลา พริกป่น
ใบหมากว่อ(ใบมะจั่วหรือส้มซ่า)
พริกสด น้ำมันาวหรือน้ำหมากว่อ
(น้ำมันจั่วหรือส้มซ่า)
- + L:PI = หม้อ

“ลาบ_{2.1}” คือคลุกเคล้าวัตถุดิบที่คั่วสุกแล้วกับเครื่องปรุง โดยใช้อุปกรณ์ที่เรียกว่า “บ่วง (ช้อน)” “บ่วงใหญ่ (ทัพพี)” หรือ “ไม้พาย” ทำหน้าที่คลุกเคล้า และมีภาชนะรองรับอาจจะเป็น

“ถั่ว” หรือ “หม้อ” ก็ได้ และใช้ไฟในการทำให้วัตถุดิบสุก อาหารที่ได้สามารถรับประทานได้ทันที และสุก ซึ่งมีเนื้อหมูปัก, เนื้อไก่ปักหรือเนื้อปลาปักเป็นวัตถุดิบ และหอมแดง ข้าวคั่ว ใบมะกรูด ผักชี ต้นหอม ใบสาระแหน่ เกลือ น้ำปลา พริกป่น พริกสด ใบหมากเว่อ (ใบมะจั่วหรือส้มซ่า) และ น้ำมะนาวหรือน้ำหมากเว่อ (น้ำมะจั่วหรือส้มซ่า) เป็นเครื่องปรุง และอาหารที่ได้จากคำว่า “ลาบ_{2.1}” เรียกว่า ลาบหมู ลาบไก่ และลาบปลา

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ลาบ_{2,2}

- + กริยากริธา
- + ความร้อน
- + ทำให้สุก
- + ทำให้มีรสชาติ
- + ทำให้คลุกเคล้ากัน
- + รับประทานได้ทันที
- + แห้ง
- + รสเผ็ดเปรี้ยวขม

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O สุก
- + A O I:TI₁ L:PI
- + A ใช้ I:TI₁
- + I:TI₁ ส่งความร้อนไปยัง O
- + O สุก

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O มีรสชาติ
- + A O I:MI L:PI
- + A ใส่ I:MI ลงใน O
- + I:MI เพิ่มรสชาติให้ O
- + O มีรสชาติ

ขั้นตอนที่ 3

- + A ต้องการให้ O และ I:MI คลุกเคล้ากัน
- + A O I:TI₂ I:MI L:PI
- + A ใช้ I:TI₂
- + I:TI₂ คลุกเคล้า O และ I:MI
- + O และ I:MI คลุกเคล้ากัน

- + A = คน
- + O = เนื้อวัวตาก, เนื้อควายตาก
- + I:TI₁ = ไฟ
- + I:TI₂ = บ่วง (ซ็อน), บ่วงใหญ่ (ทัพพี), ไม้พาย
- + I:MI = หอมแดง ข่าคั่ว ใบมะกรูด ผักชี ต้นหอม
สะระแหน่ เกลือ น้ำปลา พริกป่น
ใบหมากเว่อ(ใบมะงั่วหรือส้มซ่า)พริกสด
น้ำมะนาวหรือน้ำหมากเว่อ(น้ำมะงั่วหรือ
ส้มซ่า) น้ำพริก น้ำดี
- + L:PI = หม้อ

“ลาบ_{2,2}” คือการคลุกเคล้าวัตถุดิบที่คั่วสุกแล้วกับเครื่องปรุง โดยใช้อุปกรณ์ที่ เรียกว่า “บ่วง (ซ็อน)” “บ่วงใหญ่ (ทัพพี)” หรือ “ไม้พาย” ทำหน้าที่คลุกเคล้า และมีภาชนะรองรับอาจจะเป็น

“ถั่ว” หรือ “หม้อ” ก็ได้ และใช้ไฟในการทำให้วัตถุดิบสุก อาหารที่ได้สามารถรับประทานได้ทันที และสุก ซึ่งมีเนื้อวุ้นหรือ เนื้อควายพริก เป็นวัตถุดิบ และหอมแดง ข้าวคั่ว ใบมะกรูด ผักชี ต้นหอม ใบสะระแหน่ เกลือ น้ำปลา พริกป่น พริกสด ใบหมากเว่อ (ใบมะจั่วหรือส้มซ่า) น้ำมะนาว หรือน้ำหมากเว่อ (น้ำมะจั่วหรือส้มซ่า) น้ำดี และน้ำเพี้ย เป็นเครื่องปรุง และอาหารที่ได้จากคำว่า “ลาบ_{2.2}” เรียกว่า ลาบจั่ว(ลาบวัว)และลาบควาย

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

สั๊กกะลัน

- + กริยากริรด
- ความร้อน
- + ทำให้แหลกละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน
- + นำไปประกอบอาหารต่อ
- + แห้ง
- + รสดั้งเดิม
- + แรง
- + เร็ว
- + A ต้องการให้ O แหลกละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน
- + A O I:TI
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI บค O ด้วยความแรงและเร็ว
- + O แหลกละเอียดเป็นเนื้อเดียวกันอย่างรวดเร็ว
- + A = คน
- + O = ข้าวเหนียวนี้
- + I:TI = ครกกระเดื่อง

“สั๊กกะลัน” คือทำให้วัตถุดิบแหลกละเอียดอย่างรวดเร็ว และแรง โดยใช้อุปกรณ์ “ครก” ที่เรียกว่า “ครกกระเดื่อง” คำว่า “สั๊กกะลัน” เป็นส่วนประกอบหนึ่งของคำว่า “ตำ” เนื่องจากลักษณะของการกระทำต่อวัตถุดิบเหมือนกันทุกประการ แต่เร็วกว่า และแรงกว่า

“สั๊กกะลัน” เป็นขั้นตอนหนึ่งของการทำ **ข้าวเจียบ** (ข้าวเกรียบ) ซึ่งเป็นขนมหวานชนิดหนึ่ง และเป็นขั้นตอนหนึ่งของการทำเส้น **ข้าวปุ้น** (เส้นขนมจีน) อีกด้วย นอกจากนี้ คำว่า “สั๊กกะลัน” ยังใช้กับการตำข้าวเปลือก แต่จะใช้ “ครกตำข้าว” ซึ่งประกอบด้วยครกที่ทำมาจากท่อนไม้ขนาดใหญ่ และสากไม้ขนาดใหญ่ แต่ปัจจุบัน “ครกตำข้าว” ไม่ปรากฏให้เห็นแล้วเนื่องจากมีโรงสีในพื้นที่ซึ่งเร็วและสะดวกกว่า

สับ

- + กริยากริธา
- ความร้อน
- + ทำให้แยกเป็นส่วน ๆ
- + นำไปประกอบอาหารต่อ
- + แห้ง
- + รสขี้เค็ม
- + A ต้องการให้ O แยกเป็นส่วน ๆ
- + A O I:TI L:PI
- + A ดัน I:TI อย่างแรง
- + I:TI เคลื่อนผ่านเนื้อ O บน L:PI อย่างแรง
- + O แยกเป็นส่วน ๆ
- + A = คน
- + O = เนื้อหมู, เนื้อวัว, ไก่, ปลา, กบ
- + I:TI = มีด
- + L:PI = เขียง

“สับ” คือการใช้มีดแยกวัตถุดิบเป็นชิ้น ๆ ด้วยความแรง โดยมีเขียงเป็นภาชนะรองรับ วัตถุดิบคือเนื้อหมู เนื้อวัว ไก่ ปลา หรือกบ ทั้งนี้คำว่า “หั่น” และ “สับ” มีความแตกต่างกันเรื่องแรงที่ดันมีดลงไป ซึ่ง “สับ” จะใช้แรงมากกว่า “หั่น”

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ส่าย

- + กริยากริรด
- ความร้อน
- + ทำให้คลายความร้อน
- + รับประทานได้ทันที
- + แห้ง
- + รสขี้ผึ้ง
- + A ต้องการ O คลายความร้อน
- + A O I:TI L:PI
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI คน O ให้กระจายและขยายตัวออกจากกัน
- + O คลายความร้อนออกไป
- + A = คน
- + O = ข้าวเหนียวหนึ่ง
- + I:TI = ไม้พาย
- + L:PI = บม (ภาชนะที่ทำด้วยไม้รูปกลม
ด้านหลังแบน ด้านหน้าขูดลึก 2-3
เซนติเมตร), กระจี้

“ส่าย” คือใช้ไม้พายคนวัตถุดิบเพื่อให้วัตถุดิบคลายความร้อน วัตถุดิบเป็นข้าวเหนียวหนึ่ง โดยการใส่ไม้พายคนข้าวเหนียวหนึ่งก็เพื่อให้ความร้อนกระจายออกไป จากนั้นจึงจะปั้นข้าวเหนียวหนึ่งให้รวมเป็นก้อนแล้วใส่ในก่องข้าว (กระติบข้าว) ทั้งนี้บางบ้านจะใช้บม (ภาชนะที่ทำด้วยไม้รูปกลม ด้านหลังแบน ด้านหน้าขูดลึก 2-3 เซนติเมตร) ที่ทำจากไม้มะค่า (ซึ่งเป็นต้นไม้ที่มีมากในบริเวณนี้) หรือใช้กระจี้ที่สานจากไม้ไผ่มาเป็นภาชนะรองรับข้าวเหนียวหนึ่งเพื่อทำการ “ส่ายข้าว” ประโยชน์ของการส่ายข้าวเหนียวหนึ่งก่อนใส่ก่องข้าว (กระติบข้าว) คือ ทำให้ข้าวไม่เก็บกักไอน้ำร้อนไว้ซึ่งข้าวจะไม่เปียกและเมื่อนำมารับประทาน หากข้าวเหนียวหนึ่งเปียกและข้าวเหนียวจะติดมือและปั้นเป็นก้อนเพื่อรับประทานไม่ได้

หนึ่ง

- + กริยากริริต
- + ความร้อน
- + ทำให้สุก
- + รับประทานได้ทันที
- + แห้ง
- + รสดั้งเดิม
- + A ต้องการให้ O สุก
- + A O I:TI L:PI
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI ส่งความร้อนไปยัง O
- + O สุก
- + A = คน
- + O = ข้าวเหนียว, ปลาช่อน, ปลากด, ผักตำลึง, ผักกาดดอก (ผักกาดขวางตุ้ง), มะเขือ, ผักบักหล่ำ (ถ่อน), เผือก, มัน, ข้าวต้มมัด, ขนมหเทียน
- + I:TI = ไอน้ำร้อน
- + L:PI = ซิ่ง (ลั้งถึง), หวดและหม้อหนึ่ง

“หนึ่ง” คือทำให้วัตถุดิบสุกโดยใช้ “ไอน้ำร้อน” โดยใช้ภาชนะรองรับคือซิ่ง (ลั้งถึง)หรือหวดและหม้อหนึ่ง อาหารที่ได้ก็สามารถรับประทานได้ทันที

สำหรับ หวด จะบรรจุวัตถุดิบที่ต้องการหนึ่ง หม้อหนึ่งจะบรรจุน้ำ ถ้าต้องการหนึ่งจะต้องนำหม้อหนึ่งวางไว้บนเตาไฟและหวดวางทับบนหม้อหนึ่งอีกที เมื่อน้ำในหม้อหนึ่งเดือดไอน้ำร้อนจากหม้อหนึ่งก็จะทำให้วัตถุดิบในหวดสุก วัตถุดิบที่นำมา “หนึ่ง” คือ ข้าวเหนียว ปลาช่อน ปลากด ผักตำลึง ผักกาดดอก (ผักกาดขวางตุ้ง) มะเขือ ผักบักหล่ำ (ถ่อน) เผือก มันข้าวต้มมัดหรือขนมหเทียน ส่วนใหญ่คนในพื้นที่นิยมใช้หวดและหม้อหนึ่งทำการ “หนึ่ง” อาหารมากกว่าซิ่ง (ลั้งถึง) เนื่องจากจะมีกลิ่นหอมจากหวดที่ทำมาจากไม้ไผ่สาน และข้าวเหนียวจะนึ่งกับหวดและหม้อหนึ่งเท่านั้น

หมก_{1,1}

- + กริยากริรด
- + ความร้อน
- + ทำให้มีรสชาติ
- + ทำให้คลุกเคล้ากัน
- + ทำให้ถูกห่อหุ้ม
- + ทำให้สุก
- + รับประทานได้ทันที
- + แห้ง
- + รสเผ็ดเค็ม
- + ไฟปานกลาง

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O มีรสชาติ
- + A O I:Mt
- + A ใส้ I:Mt ลงใน O
- + I:Mt เพิ่มรสชาติให้ O
- + O มีรสชาติ

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O และ I:Mt คลุกเคล้ากัน
- + A O I:TI₁ I:Mt
- + A ใส้ I:TI₁
- + I:TI₁ คลุกเคล้า O กับ I:Mt
- + O และ I:Mt คลุกเคล้ากัน

ขั้นตอนที่ 3

- + A ต้องการให้ O ถูกห่อหุ้ม
- + A O I:TI₂
- + A ใส้ I:TI₂
- + I:TI₂ ห่อหุ้ม O
- + O ถูกห่อหุ้ม

ขั้นตอนที่ 4

- + A ต้องการให้ O สุก
- + A O I:TI₃ L:PI
- + A วาง O บน L:PI เหนือ I:TI₃
- + I:TI₃ ส่งความร้อนไปยัง O
- + O สุก

- + A = คน
- + O = ปลาชิว, ปลาแก้ว, ปลาดุกสับ, เห็ด, ฮวก (ลูกฮ้อด), กบ
- + I:TI₁ = มือ
- + I:TI₂ = ใบตอง
- + I:TI₃ = ไฟ
- + I:Mt = เกลือ ต้นหอม ผักชี (ผักแมงลัก) พริกสด
- + L:PI = ตะแกรง, ไม้หีบ

“หมก_{1,1}” คือทำให้วัตถุดิบคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงและต้องการทำให้สุกโดยการ “ปิ้ง”

หมวก_{1,2}

- + กริยากริตรีด
- + ความร้อน
- + ทำให้มีรสชาติ
- + ทำให้กลุกเคล้ากัน
- + ทำให้ถูกห่อหุ้ม
- + ทำให้สุก
- + รับประทานได้ทันที
- + แห้ง
- + รสเค็มเค็ม

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O มีรสชาติ
- + A O I:Mt
- + A ใส้ I:Mt ลงใน O
- + I:Mt เพิ่มรสชาติให้ O
- + O มีรสชาติ

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O และ I:Mt กลุกเคล้ากัน
- + A O I:TI₁ I:Mt
- + A ใส้ I:TI₁
- + I:TI₁ กลุกเคล้า O กับ I:Mt
- + O และ I:Mt กลุกเคล้ากัน

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O ถูกห่อหุ้ม
- + A O I:TI₂
- + A ใส้ I:TI₂
- + I:TI₂ ห่อหุ้ม O
- + O ถูกห่อหุ้ม

ขั้นตอนที่ 3

- + A ต้องการให้ O สุก
- + A O I:TI₂ L:PI
- + A ใส้ I:TI₃
- + I:TI₃ ส่งความร้อนไปยัง O
- + O สุก

- + A = คน
- + O = ปลาชิว, ปลาแก้ว, ปลาคุกกี้, เห็ด, ฮาก (ลูกอ๊อด), กบ
- + I:TI₁ = มี
- + I:TI₂ = ใบตอง
- + I:TI₃ = ไอน้ำร้อน
- + I:Mt = เกลือ ดินหอม ผักชี (ผักแมงลัก) พริกสด
- + L:PI = ซึ้ง (สังตั้ง), หวดและหม้อนึ่ง

“หมวก_{1,2}” คือทำให้วัตถุดิบกลุกเคล้ากับเครื่องปรุงและต้องการทำให้สุกโดยการ “หนึ่ง”

หมวก₂

- + กริยากริธา
- + ความร้อน
- + ทำให้มีรสชาติ
- + ทำให้กลุกเคล้ากัน
- + ทำให้ถูกบรรจุ
- + ทำให้สุก
- + รับประทานได้ทันที
- + แห้ง
- + รสเผ็ดเค็ม
- + ไปปานกลาง

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O มีรสชาติ
- + A O I:Mt
- + A ใส I:Mt ลงใน O
- + I:Mt เพิ่มรสชาติให้ O
- + O มีรสชาติ

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O และ I:Mt กลุกเคล้ากัน
- + A O I:TI₁ I:Mt
- + A ใส I:TI₁
- + I:TI₁ กลุกเคล้า O กับ I:Mt
- + O และ I:Mt กลุกเคล้ากัน

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O ถูกบรรจุ
- + A O I:TI₁ L:PI
- + A ใส O ลงใน L:PI
- + O ถูกบรรจุใน L:PI

ขั้นตอนที่ 3

- + A ต้องการให้ O สุก
- + A O I:TI₁ L:PI
- + A วาง O เหนือ I:TI₂
- + I:TI₂ ส่งความร้อนไปยัง O
- + O สุก

- + A = คน
- + O = ปลาตุ๋น
- + I:TI₁ = มือ
- + I:TI₂ = ไฟ
- + I:Mt = ตะไคร้ หอมแดง ต้นหอมเกลือ น้ำปลา
ผักชี (ผักแมงลัก) พริกสด, พริกแห้ง
- + L:PI = หม้อ

“หมก₂” คือทำให้วัตถุดิบคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงและทำให้สุก ซึ่งต้องใส่วัตถุดิบในหม้อก่อน
ทำให้สุก วัตถุดิบที่นำมา “หมก₁” คือปลาตากแห้ง และเครื่องปรุงที่นำมาคลุกเคล้าคือตะไคร้ หอมแดง
ต้นหอมเกลือ น้ำปลาผักชีตู๋ (ผักแมงลัก) และพริกสดหรือพริกแห้งอาหารที่เกิดจากการ “หมก₃”
เรียกว่า หมกหม้อปลาตาก



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

หมัก

- + กริยากริรด
- ความร้อน
- + ทำให้มีรสชาติ
- + ทำให้คลุกเคล้า
- + เก็บไว้รับประทานได้นาน
- + มีน้ำ
- + รสเค็ม

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O มีรสชาติ
- + A O I:Mt
- + A ใส่ I:Mt ลงใน O
- + I:Mt เพิ่มรสชาติให้ O
- + O มีรสชาติ

- + A ต้องการให้ O คลุกเคล้า I:Mt
- + A O I:TI I:Mt
- + A อบ I:Mt กับ O จนทั่ว
- + O คลุกเคล้า I:Mt

- + A = คน
- + O = ปลากระดี, ปลาสร้อย
- + I:TI = มือ
- + I:Mt = เกลือ

“หมัก” คือทำให้วัตถุดิบคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงโดยที่อาหารที่ได้สามารถเก็บรับประทานได้นาน วัตถุดิบที่นำมา “หมัก” คือ ปลากระดี ปลาสร้อย เป็นต้น และเครื่องปรุงคือเกลือ อาหารที่ได้จากการ “หมัก” คือ ปลาร้า

หมา

- + กริยากริรด
- ความร้อน
- + ทำให้นุ่มและอ่อนตัว
- + นำไปประกอบอาหารต่อ
- + มีน้ำ
- + รสดั้งเดิม
- + A ต้องการให้ O นุ่มและอ่อนตัว
- + A O I:TI L:PI
- + A ใส่ I:TI และ O ลงใน L:PI
- + I:TI ทำให้ O นุ่มและอ่อนตัว
- + O นุ่มและอ่อนตัว
- + A = คน
- + O = ข้าวสารเหนียว
- + I:TI = น้ำ
- + L:PI = หม้อ

“หมา” คือแช่วัตถุดิบทิ้งไว้ในน้ำเพื่อให้นุ่มและอ่อนตัว วัตถุดิบที่นำมา “หมา” คือ ข้าวสารเหนียว ทั้งนี้ก่อนเอาข้าวสารเหนียวไปนึ่งหรือไปทำเส้นขนมจีน ต้อง “หมา” ข้าวสารเหนียวในหม้อก่อนประมาณ 1 คืน เพื่อให้ข้าวสารเหนียวนุ่มและอ่อนตัว ซึ่งง่ายที่จะทำให้อู่ง่าย

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

หย่อง

- + กริยากริริด
- ความร้อน
- + ทำให้เหล็กละเอียด
- + ทำให้ของเหลวที่มีอยู่ภายในออกมา
- + นำไปประกอบอาหารต่อ
- + มีน้ำ
- + รสดั้งเดิม

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O เหล็กละเอียด
- + A O I:TI I: Mt
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI ขี้ O ซ้ำๆ พร้อมกับ I: Mt
- + O เหล็กละเอียด

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ของเหลวที่มีอยู่ภายใน O ออกมา
- + A O I:TI I: Mt
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI ขี้ O ซ้ำๆ พร้อมกับ I: Mt
- + ของเหลวที่มีอยู่ข้างใน O ออกมา

- + A = คน
- + O = ใบขานาง, หมาน้อย (เครื่องมือชนิดหนึ่ง)
- + I:TI = มือ
- + I:Mt = น้ำเปล่า

“หย่อง” คือขี้และขย้าวัตถุดิบซ้ำ ๆ เพื่อให้ของเหลวภายในไหลออกมา วัตถุดิบเป็นใบขานาง หรือหมาน้อย (เครื่องมือชนิดหนึ่ง) ทั้งนี้ต้องใส่น้ำเปล่าเสียก่อนเพื่อให้ง่ายต่อการทำให้ของเหลวไหลออกมาและหลังจาก “หย่อง” วัตถุดิบแล้วต้องเอาไปกรองแยกตะกอนก่อน จึงจะนำไปใช้ประกอบอาหารได้

หลาม

- + กริยากริตรีด
- ความร้อน
- + ทำให้มีรสชาติ
- + ทำให้กลุกเคล้ากัน
- + ทำให้ถูกบรรจุ
- + ทำให้สุก
- + รับประทานได้ทันที
- + แห้ง
- + รสเค็ม
- + ไฟแรง

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O มีรสชาติ
- + A O I:Mt
- + A ใส้ I:Mt ลงใน O
- + I:Mt เพิ่มรสชาติให้ O
- + O มีรสชาติ

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O และ I:Mt กลุกเคล้ากัน
- + A O I:TI₁ I:Mt
- + A ใส้ I:TI₁
- + I:TI₁ กลุกเคล้า O กับ I:Mt
- + O และ I:Mt กลุกเคล้ากัน

ขั้นตอนที่ 3

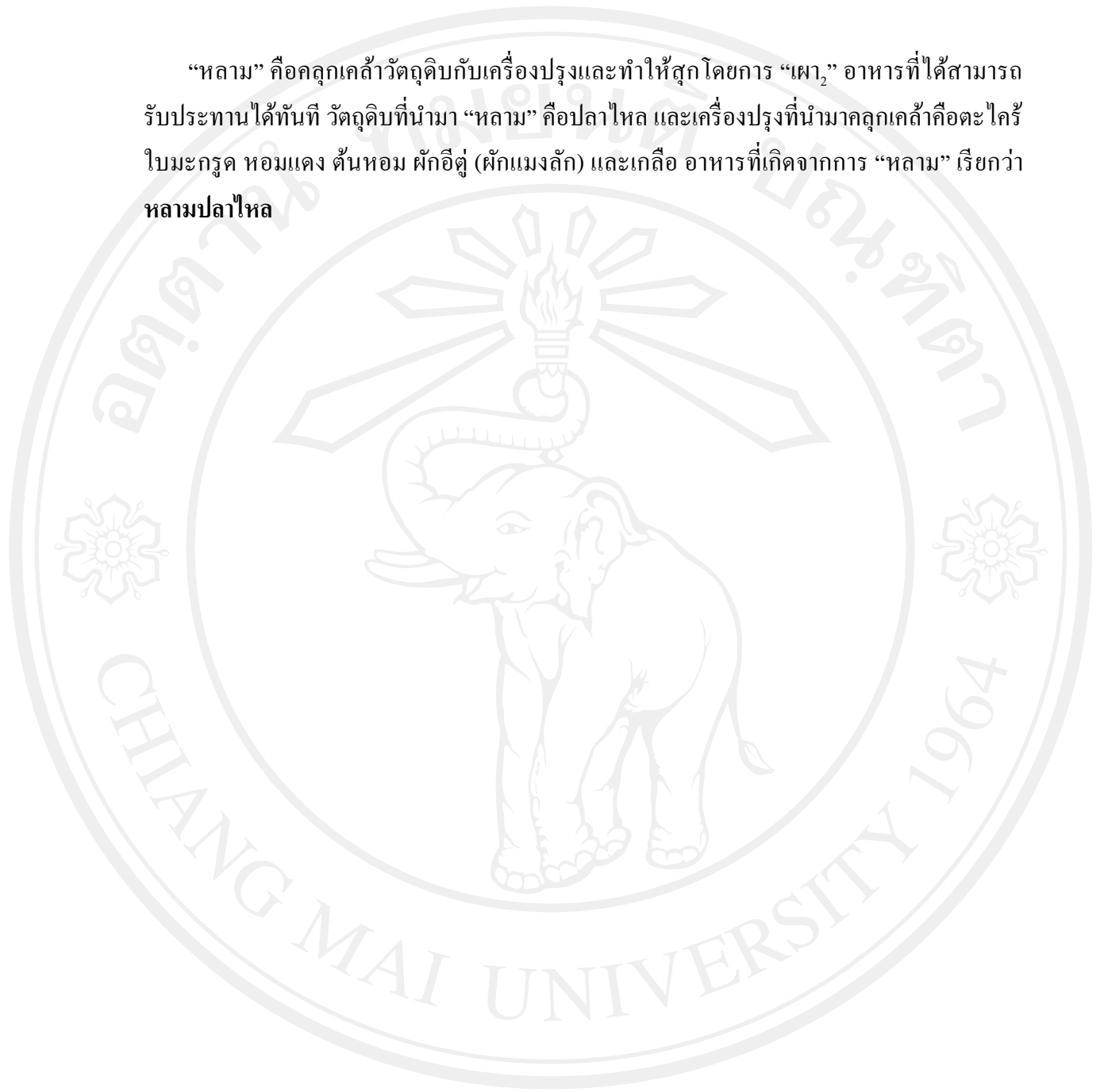
- + A ต้องการให้ O และ I:Mt บรรจุใน L:PI
- + A O I:TI₁ I:Mt L:PI
- + A กรอก O และ I:Mt ใส้ L:PI
- + O และ I:Mt ถูกบรรจุใน L:PI

ขั้นตอนที่ 4

- + A ต้องการให้ O สุก
- + A O I:TI₂ L:PI
- + A วาง O บน I:TI₂
- + I:TI₂ ส่งความร้อนไปยัง O
- + O สุก

- + A = คน
- + O = ปลาไหล
- + I:TI₁ = มือ
- + I:TI₂ = ไฟ
- + I:Mt = ตะไคร้ ใบมะกรูด หอมแดง ต้นหอม
ผักชี (ผักแมงลัก) เกลือ
- + L:PI = กระบอกไม้ไผ่

“หลาม” คือคอกคั่ววัตถุดิบกับเครื่องปรุงและทำให้สุกโดยการ “เผา” อาหารที่ได้สามารถรับประทานได้ทันที วัตถุดิบที่นำมา “หลาม” คือปลาไหล และเครื่องปรุงที่นำมาคอกคั่วคือตะไคร้ ใบมะกรูด หอมแดง ต้นหอม ผักชีตัว (ผักแมงลัก) และเกลือ อาหารที่เกิดจากการ “หลาม” เรียกว่า หลามปลาไหล



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

หั่น

- + กริยากริรด
- ความร้อน
- + ทำให้แยกเป็นส่วน ๆ
- + นำไปประกอบอาหารต่อ
- + แห้ง
- + รสดั้งเดิม
- + A ต้องการให้ O แยกเป็นส่วน ๆ
- + A O I:TI L:PI
- + A ดัน I:TI
- + I:TI เคลื่อนผ่านเนื้อ O บน L:PI
- + O แยกเป็นส่วน ๆ
- + A = คน
- + O = เนื้อหมู, เนื้อวัว, ปลา, เนื้อหอยต้ม, ผัก
- + I:TI = มีด
- + L:PI = เขียง

“หั่น” คือใช้มีดแยกวัตถุดิบเป็นชิ้น ๆ โดยมีเขียงเป็นภาชนะรองรับ วัตถุดิบคือเนื้อหมู เนื้อวัว ปลา เนื้อหอยต้ม หรือผัก

อ่อม

- + กริยากรีด
- + ความร้อน
- + ทำให้เดือด
- + ทำให้สุก
- + ทำให้มีรสชาติ
- + รับประทานได้ทันที
- + มีน้ำ
- + รสเผ็ดเค็ม
- + น้ำปานกลาง

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O_1 เดือด
- + A O_1 I:TI L:PI
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI ส่งความร้อนไปยัง O_1
- + O_1 เดือด

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O_2 สุก
- + A O_2 I:TI I:MI₁ L:PI
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI ส่งความร้อนไปยัง O_2
- + O_2 สุก

ขั้นตอนที่ 3

- + A ต้องการให้ O_2 มีรสชาติ
- + A O_2 I:MI₂ L:PI
- + A ใส่ I:MI₂ ลงใน O_2
- + I:MI₂ เพิ่มรสชาติให้ O_2
- + O_2 มีรสชาติ

+ A = คน

+ O_1 = I:MI₁ = น้ำแกง

+ O_2 = เนื้อวัว, ไก่, กบ, น่องจิ้ง (รกจิ้ง), น่องควาย (รกควาย)

+ I:TI = ไฟ

+ I:MI₂ = พริกสด หอมสด ปลาร้า ใบชะพลู ข้าวเมือ ผักชีลาว
ผักชีฝรั่ง (ผักแมงลัก) ใบมะกรูด ตะไคร้ เกลือ

+ L:PI = หม้อ

“อ่อม” คือทำให้วัตถุดิบสุกในน้ำแกงเดือดและใส่เครื่องปรุงเพื่อเพิ่มรสชาติ โดยใช้ภาชนะรองรับคือ “หม้อ” และใช้ “ไฟ” ทำให้น้ำแกงเดือด อาหารที่ได้สามารถรับประทานได้ทันที

สำหรับน้ำแกงนั้นได้มาจากการต้มน้ำเปล่าให้เดือดแล้วใส่เครื่องแกงลงไป และเครื่องแกงประกอบด้วย พริกแห้ง ตะไคร้ หอมแดง และกระเทียม นำมาตำรวมกัน ซึ่งมีเนื้อวัว ใก่ กบ น่องจัว (รกวัว) หรือน่องควาย (รกควาย) เป็นวัตถุดิบ และมีพริกสด หอมสด ปลาร้า ใบชะพลู ข้าวเบือ ผักชีลาว ผักอีตุ้ (ผักแมงลัก) ใบมะกรูดตะไคร้ และเกลือเป็นเครื่องปรุง อาหารที่ได้มีชื่อเรียกว่า อ่อม เนื้ออ่อมใก่ อ่อมปลา อ่อมกบ อ่อมน่องจัว (รกวัว) หรืออ่อมน่องควาย (รกควาย)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ชุด

- + กริยากริตรีด
- ความร้อน
- + ทำให้แยกออกจากกัน
- + นำไปประกอบอาหารต่อ
- + แห้ง
- + รสดั้งเดิม
- + A ต้องการให้ O แยกออกจากกัน
- + A O I:TI
- + A ทำ O ไว้ใน I:TI แล้วเลื่อนผ่าน O อย่างรวดเร็ว
- + I:TI แยก O ออกจากกัน
- + O แยกออกจากกันไป
- + A = คน
- + O = ผักตำลึง, ผักขมา (ผักชะอม), ผักชีลาว
ใบมะขาม, ผักอีตุ๋ (แมงลัก)
- + I:TI = มือ

คือใช้มือกำที่วัตถุดิบแล้วเลื่อนผ่านวัตถุดิบอย่างรวดเร็ว เพื่อให้แยกออกจากกัน วัตถุดิบคือ
จำพวกผักต่าง ๆ เช่น ผักตำลึง ผักขมา (ผักชะอม) ผักชีลาว ใบมะขาม ผักอีตุ๋ (แมงลัก) เป็นต้น

อัง

- + กริยากริธา
- + ความร้อน
- + ทำให้สุก
- + นำไปประกอบอาหารต่อ
- + รับประทานได้ทันที
- + แห้ง
- + รสดั้งเดิม
- + ไฟอ่อน
- + A ต้องการให้ O สุก
- + A O I:TI L:PI
- + A วาง O บน L:PI ข้าง ๆ I:TI
- + I:TI ส่งความร้อนไปยัง O
- + O สุก
- + A = คน
- + O = แมงดา, ไบเตย, มะตูมแห้ง, ข้าวเจียบ(ข้าวเกรียบ)
- + I:TI = ไฟ
- + L:PI = ตะแกรง, ไม้หีบ

“อัง” คือทำให้วัตถุดิบสุกโดยใช้ “ไฟ” คือวางวัตถุดิบไปไว้เหนือไฟ โดยใช้ตะแกรงหรือไม้หีบ (ไม้ไผ่ผ่าซีกซึ่งจะหนีบวัตถุดิบไว้ได้) ช่วยจัดตำแหน่งของวัตถุดิบ ซึ่งความแรงของไฟเป็นไฟอ่อน วัตถุดิบที่นำมา “อัง” คือแมงดา ไบเตย มะตูมแห้ง หรือข้าวเจียบ (ข้าวเกรียบ) อาหารที่ได้จากการ “อัง” มีทั้งสามารถรับประทานได้ทันทีและยังไม่สามารถรับประทานได้แต่ต้องนำไปประกอบอาหารต่อ ทั้งนี้คำว่า “อัง” บางบ้านก็จะเรียกว่า “ขาง” ซึ่งถือว่าเป็นวิธีการเดียวกัน

อุ.1.1

- + กริยากริริด
- + ความร้อน
- + ทำให้เดือด
- + ทำให้สุก
- + ทำให้มีรสชาติ
- + รับประทานได้ทันที
- + มีน้ำ
- + รสเผ็ดขม
- + น้ำน้อย

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O_1 เดือด
- + A O_1 I:TI L:PI
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI ส่งความร้อนไปยัง O_1
- + O_1 เดือด

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O_2 สุก
- + A O_2 I:TI I:M₁ L:PI
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI ส่งความร้อนไปยัง O_2
- + O_2 สุก

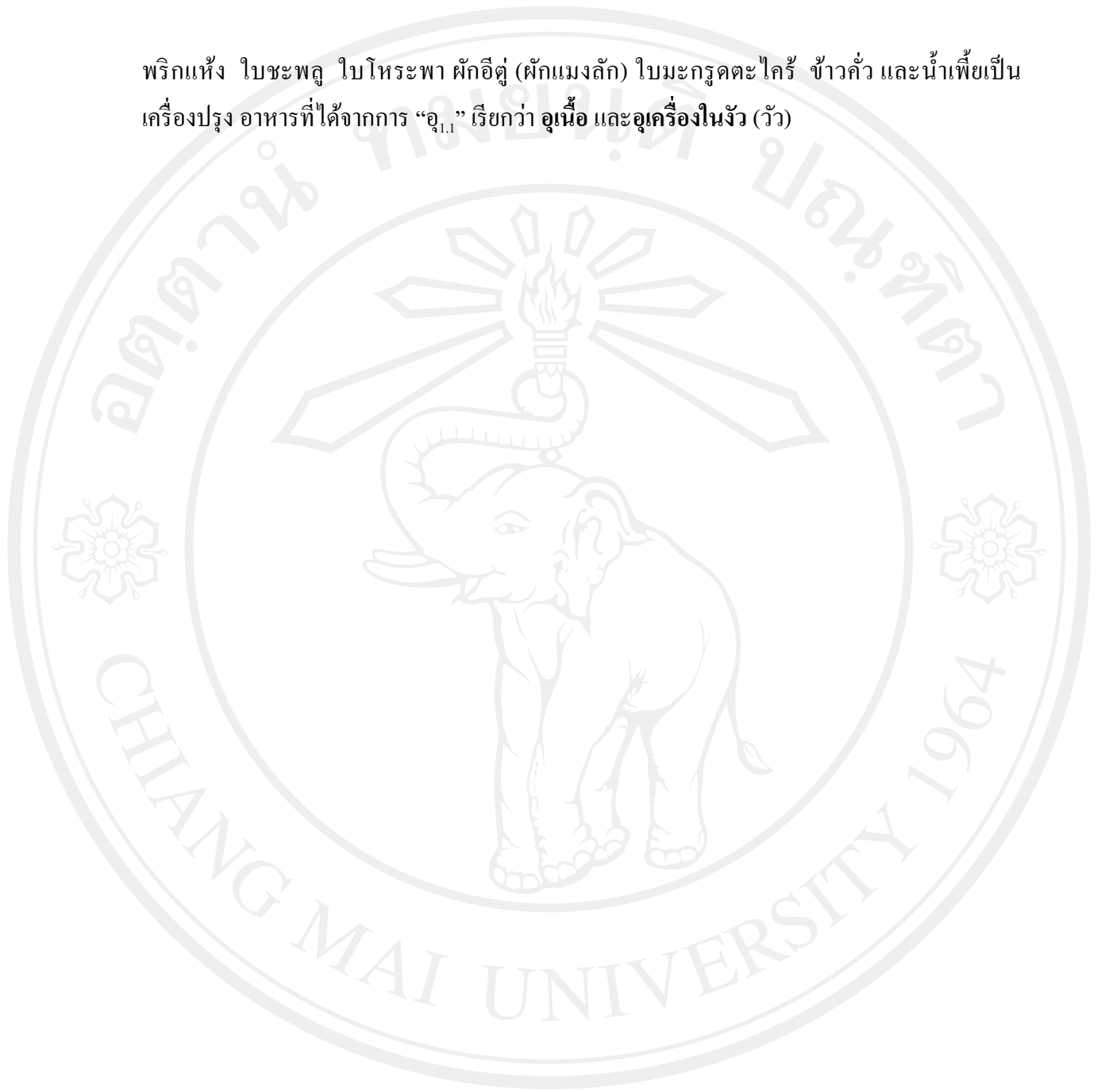
ขั้นตอนที่ 3

- + A ต้องการให้ O_2 มีรสชาติ
- + A O_2 I:M₂ L:PI
- + A ใส่ I:M₂ ลงใน O_2
- + I:M₂ เพิ่มรสชาติให้ O_2
- + O_2 มีรสชาติ

- + A = คน
- + O_1 = I:M₁ = น้ำเปล่า
- + O_2 = เนื้อวัว, เครื่องในวัว
- + I:TI = ไฟ
- + I:M₂ = หอมแดง พริกแห้ง ผักชีเล็ด (ใบชะพลู) ใบโหระพา
ผักชีตู่ (ผักแมงลัก) ใบมะกรูด ตะไคร้ ข่า กวัก
น้ำเต้า
- + L:PI = หม้อ

“อุ.1.1” คือทำให้วัตถุดิบสุกในน้ำเดือดและใส่เครื่องปรุงเพื่อเพิ่มรสชาติ โดยใช้ภาชนะรองรับ คือ “หม้อ” และใช้ “ไฟ” ทำให้น้ำเดือด ซึ่งมีเนื้อวัวหรือเครื่องในวัวเป็นวัตถุดิบและมีหอมแดง

พริกแห้ง ใบชะพลู ใบโหระพา ผักอีตู่ (ผักแมงลัก) ใบมะกรูดตะไคร้ ข้าวคั่ว และน้ำพริกเป็น
เครื่องปรุง อาหารที่ได้จากการ “อุ...” เรียกว่า อุเนื้อ และอุเครื่องในจัว (วัว)



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

อุ.1.2

- + กริยากริริด
- + ความร้อน
- + ทำให้เดือด
- + ทำให้สุก
- + ทำให้มีรสชาติ
- + รับประทานได้ทันที
- + มีน้ำ
- + รสเผ็ดเค็ม
- + นำน้อย

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O_1 เดือด
- + A O_1 I:TI L:PI
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI ส่งความร้อนไปยัง O_1
- + O_1 เดือด

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O_2 สุก
- + A O_2 I:TI I:MT₁ L:PI
- + A ใช้ I:TI
- + I:TI ส่งความร้อนไปยัง O_2
- + O_2 สุก

ขั้นตอนที่ 3

- + A ต้องการให้ O_2 มีรสชาติ
- + A O_2 I:MT₂ L:PI
- + A ใส่ I:MT₂ ลงใน O_2
- + I:MT₂ เพิ่มรสชาติให้ O_2
- + O_2 มีรสชาติ

-
- + A = คน
 - + O_1 = I:MT₁ = น้ำเปล่า
 - + O_2 = น่องจ้าว (รกวัว)
 - + I:TI = ไฟ
 - + I:MT₂ = หอมแดง พริกแห้ง ผักชีเล็ด (ใบชะพลู) ใบโหระพา
ผักชีคู้ (ผักแมงลัก) ใบมะกรูด ตะไคร้ ข่า หัว
 - + L:PI = หม้อ

“อุ.1.2” คือทำให้วัตถุดิบสุกในน้ำเดือดและใส่เครื่องปรุงเพื่อเพิ่มรสชาติ โดยใช้ภาชนะรองรับ คือ “หม้อ” และใช้ “ไฟ” ทำให้น้ำเดือด ซึ่งมีน่องจ้าว (รกวัว) เป็นหอมแดง พริกแห้ง ใบชะพลู ใบ

โหราพา ผักอีตู๋ (ผักแมงลัก) ใบมะกรูดตะไคร้ และข้าวคั่วเป็นเครื่องปรุง อาหารที่ได้จากการ “อุ.๒”
เรียกว่า อุ๋นองงัว (รกวัว)



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

อุ₂

- + กริยากริริด
- + ความร้อน
- + ทำให้เดือด
- + ทำให้สุก
- + ทำให้มีรสชาติ
- + รับประทานได้ทันที
- + มีน้ำ
- + รสเค็ม
- + นำน้อย

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O₁ เดือด
- + A O₁ I:TI L:PI
- + A ไข่ I:TI
- + I:TI ส่งความร้อนไปยัง O₁
- + O₁ เดือด

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O₂ สุก
- + A O₂ I:TI I:MI₁ L:PI
- + A ไข่ I:TI
- + I:TI ส่งความร้อนไปยัง O₂
- + O₂ สุก

ขั้นตอนที่ 3

- + A ต้องการให้ O₂ มีรสชาติ
- + A O₂ I:MI₂ L:PI
- + A ไข่ I:MI₂ ลงใน O₂
- + I:MI₂ เพิ่มรสชาติให้ O₂
- + O₂ มีรสชาติ

- + A = คน
- + O₁ = I:MI = น้ำโบราณ
- + O₂ = หน่อไม้เผาเจียน
- + I:TI = ไฟ
- + I:MI₂ = ผักอืดู (ผักแมงลัก) เกลือ
- + L:PI = หม้อ

“อุ₂” คือทำให้วัตถุดิบสุกในน้ำโบราณเดือดและใส่เครื่องปรุงเพื่อเพิ่มรสชาติ โดยใช้ภาชนะรองรับคือ “หม้อ” และใช้ “ไฟ” ทำให้น้ำเดือด อาหารที่ได้ยังสามารถรับประทานได้แต่ต้องนำไปประกอบอาหารต่อมีหน่อไม้เผาเจียนเป็นวัตถุดิบ และผักอืดู (ผักแมงลัก) และเกลือ เป็นเครื่องปรุง

อูด

- + กริยากริตรีด
- + ความร้อน
- + ทำให้สุกและแห้ง
- + เก็บไว้รับประทานได้นาน
- + แห้ง
- + รสดั้งเดิม
- + A ต้องการให้ O สุก
- + A O I:TI L:PI
- + A วาง O บน L:PI ช่าง ๆ I:TI
- + I:TI ส่งความร้อนไปยัง O
- + O สุกและแห้ง
- + A = คน
- + O = ปลาช่อน, ปลากด
- + I:TI = ควันไฟ
- + L:PI = ตะแกรง, ไม้หีบ

“อูด” คือทำให้วัตถุดิบสุกโดยใช้ “ควันไฟ” คือวางวัตถุดิบไปไว้ข้างไฟ โดยใช้ตะแกรงหรือไม้หีบ (ไม้ไผ่ผ่าซีกซึ่งจะหนีบวัตถุดิบไว้ได้) ช่วยจัดตำแหน่งของวัตถุดิบ ซึ่งความแรงของไฟเป็นไฟอ่อนและใช้ควันไฟในการทำให้วัตถุดิบแห้งและสุกเท่านั้น อาหารที่ได้จะสามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน วัตถุดิบที่นำมา “อูด” คือปลาช่อนหรือปลากด และเป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่งของคนในพื้นที่นอกเหนือจากการ ตากแห้ง

เอียบ

- + กริยากริ๊ด
- ความร้อน
- + ทำให้มีรสชาติ
- + ทำให้กลุกเกล้า
- + นำไปประกอบอาหารต่อ
- + แห้ง
- + รสเค็ม

ขั้นตอนที่ 1

- + A ต้องการให้ O มีรสชาติ
- + A O I:Mt
- + A ใส I:Mt ลงใน O
- + I:Mt เพิ่มรสชาติให้ O
- + O มีรสชาติ

ขั้นตอนที่ 2

- + A ต้องการให้ O กลุกเกล้า I:Mt
- + A O I:TI I:Mt
- + A อาบ I:Mt กับ O จนทั่ว
- + O กลุกเกล้า I:Mt

-
- + A = คน
 - + O = เนื้อหมู, เนื้อวัว, ปลา
 - + I:TI = มือ
 - + I:Mt = เกลือ

“เอียบ” คืออาบเกลือวัตถุดิบ วัตถุดิบคือเนื้อหมู เนื้อวัว หรือปลา โดยต้องอาบเกลือวัตถุดิบให้ทั่วแล้วทิ้งไว้สักครู่เพื่อให้เกลือซึมเข้าไปในเนื้อวัตถุดิบก่อนจึงจะถือว่าได้ที่และนำไปประกอบอาหารต่อไป

ฮ่อน

- + กริยากริตรีด
- ความร้อน
- + ทำให้แยกออกจากกันและย้ายตำแหน่งในเวลาเดียวกัน
- + นำไปประกอบอาหารต่อ
- + แห้ง
- + รสดั้งเดิม
- + A ต้องการให้ O แยกออกจากกัน ไปอยู่ที่ L:G
- + A O I:TI L: S L:G
- + A สาย I:TI
- + I:TI แยก O ออกจากกัน ไปอยู่ที่ L:G
- + O แยกออกจากกัน ไปอยู่ที่ L:G
- + A = คน
- + O = แป้งข้าวเหนียว
- + I:TI = เยิง (ตะแกรงทำด้วยไม้ไผ่)
- + L: S = เยิง (ตะแกรงทำด้วยไม้ไผ่)
- + L:G = กระด้ง

“ฮ่อน” คือสายเยิง (ตะแกรงทำด้วยไม้ไผ่) ไปมาเพื่อแยกวัตถุดิบออกจากกันไป วัตถุดิบเป็นแป้งข้าวเหนียว ทั้งนี้คำว่า “ฮ่อน” เป็นกระบวนการต่อเนื่องหลังจากการตำข้าวเหนียวอย่างละเอียดเพื่อทำเป็นแป้งข้าวเหนียว (แล้วนำไปทำขนมต่อไป) แต่การจะได้แป้งข้าวเหนียวเนื้อละเอียดต้องผ่านการ “ฮ่อน” เพื่อแยกเมล็ดข้าวที่ยังไม่ละเอียดออกจากเนื้อแป้ง

ฮูด

- + กริยากริรด
- ความร้อน
- + ทำให้แยกออกจากกัน
- + นำไปประกอบอาหารต่อ
- + แห้ง
- + รสดั้งเดิม
- + A ต้องการให้ O แยกออกจากกัน
- + A O I:TI
- + A ถ้า O ไว้ใน I:TI แล้วเลื่อนผ่าน O อย่างรวดเร็ว
- + I:TI แยก O ออกจากกัน
- + O แยกออกจากกันไป
- + A = คน
- + O = ผักตำลึง, ผักข่า (ผักชะอม), ผักชีลาว
โอบมะขาม, ผักอีตู๋ (แมงลัก)
- + I:TI = มือ

คือใช้มือกำที่วัตถุดิบแล้วเลื่อนผ่านวัตถุดิบอย่างรวดเร็ว เพื่อให้แยกออกจากกัน วัตถุดิบคือ
จำพวกผักต่าง ๆ เช่น ผักตำลึง ผักข่า (ผักชะอม) ผักชีลาว โอบมะขาม ผักอีตู๋ (แมงลัก) เป็นต้น

ภาคผนวก ก.

ข้อมูลผู้บอกภาษา

ผู้บอกภาษาในพื้นที่บ้านมะค่า หมู่ 4 ตำบลมะค่าจังหวัดมหาสารคามจำนวนทั้งสิ้น 20 คนมีดังนี้

1. นาง จันทา ศรีบุญเรือง อายุ 55 ปี อาชีพ ชวนนา บ้านเลขที่ 22 บ้านมะค่าหมู่ 4 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม
2. นาย ชาญณรงค์ มงคลจิตร อายุ 42 ปี อาชีพ เจ้าหน้าที่องค์การบริหารส่วนตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม บ้านเลขที่ 16 บ้านมะค่าหมู่ 4 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม
3. นาง ชวนพิศ ศรีมุงคุณ อายุ 43 ปี อาชีพ เจ้าหน้าที่องค์การบริหารส่วนตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม บ้านเลขที่ 33 บ้านมะค่าหมู่ 4 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม
4. นางสาว แดง ยมศรีเคน อายุ 54 ปี อาชีพ เลี้ยงสัตว์ บ้านเลขที่ 11 บ้านมะค่าหมู่ 4 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม
5. นาง เตย แก้วพิลาอายุ 40 ปี อาชีพ ตัดเย็บเสื้อผ้า บ้านเลขที่ 75 บ้านมะค่าหมู่ 4 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม
6. นาง ทองลูน งามเนตร อายุ 47 ปี อาชีพ ชวนนา-ค้าขาย บ้านเลขที่ 94 บ้านมะค่าหมู่ 4 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม
7. นาง ทองสุญ ชามาตย์ อายุ 40 ปี อาชีพ ชวนนา-เลี้ยงสัตว์ บ้านเลขที่ 98 บ้านมะค่าหมู่ 4 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม
8. นาย ทองอินทร์ หมั่นผดุง อายุ 43 ปี อาชีพ ชวนนา-ชาวไร่ บ้านเลขที่ 33 บ้านมะค่าหมู่ 4 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม
9. นาย บุญลับ นามพุทธาอายุ 40 ปี อาชีพ ชวนนา บ้านเลขที่ 4 บ้านมะค่าหมู่ 4 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม
10. นาง บุญแวง สิงห์หรรณ อายุ 54 ปี อาชีพ ชวนนา-ค้าขาย บ้านเลขที่ 25 บ้านมะค่าหมู่ 4 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม

11. นาง พุมศิลป์ ด้วยรักดี อายุ 46 ปี อาชีพ รับจ้างทั่วไป บ้านเลขที่ 14 บ้านมะค่าหมู่ 4 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม
12. นาย ไพศาล ไชยสิงกราน อายุ 45 ปี อาชีพ ทำนา บ้านเลขที่ 67 บ้านมะค่าหมู่ 4 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม
13. นาย ยุทธ จันทร์ โสอายุ 60 ปี อาชีพ ทำนา บ้านเลขที่ 76 บ้านมะค่าหมู่ 4 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม
14. นาง ละออง สุขชารี อายุ 55 ปี อาชีพ ทำนา-เลี้ยงสัตว์ บ้านเลขที่ 94 บ้านมะค่าหมู่ 4 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม
15. นาย ลม แก้วผล อายุ 60 ปี อาชีพ ทำนา-เลี้ยงสัตว์ บ้านเลขที่ 5 บ้านมะค่าหมู่ 4 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม
16. นาย ล้วน นามพุทธาอายุ 57 ปี อาชีพ อาจารย์โรงเรียนบ้านไส้จ้อ ตำบลกุดไส้จ้อ อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม บ้านเลขที่ 38 บ้านมะค่าหมู่ 4 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม
17. นางสาว วรรัตน์ ภูเฉลิม อายุ 43 ปี อาชีพ อาจารย์โรงเรียนบ้านมะค่า ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม บ้านเลขที่ 42 บ้านมะค่าหมู่ 4 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม
18. นาย สมหวัง อุ่นใจ อายุ 48 ปี อาชีพ สารวัตรกำนัน ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคามบ้านเลขที่ 105 บ้านมะค่าหมู่ 4 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม
19. นาง เหลา ภูธรฤทธิ อายุ 56 ปี อาชีพ กำนัน บ้านเลขที่ 30 บ้านมะค่าหมู่ 4 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม
20. นายเอ็ด สุขชารี อายุ 58 ปี อาชีพ ทำนา บ้านเลขที่ 71 บ้านมะค่าหมู่ 4 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล

นางสาว จารุณี อินทรกำแหง

วัน เดือน ปี เกิด

3 ตุลาคม 2526

ประวัติการศึกษา

สำเร็จการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาตอนต้นจากโรงเรียน
ผดุงนารีมหาสารคาม ในปีการศึกษา 2541
สำเร็จการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาตอนปลายจากโรงเรียน
สารคามพิทยาคม ในปีการศึกษา 2544
สำเร็จการศึกษาในระดับศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาภาษาไทย
จากคณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ในปีการศึกษา
2549