

# การศึกษาประเภทการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีน Research of Translating's Categories of Thai Cuisine Names to Chinese

นายวรยศ ชื่นสบาย<sup>1</sup> Worayot Chuensabai<sup>1</sup>  
นางสาววัชรโรบล มากพันธุ์<sup>2</sup> Wadcharobon Makpun<sup>2</sup>  
Miss Huang Wanting<sup>3</sup>

## บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อรวบรวมและจัดประเภทชื่ออาหารไทยและเพื่อวิเคราะห์การแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีนจากหนังสือ เว็บไซต์บนอินเทอร์เน็ต และจากเมนูอาหารภายในร้านอาหารต่างๆ โดยทำการจำแนกชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีนตามกลยุทธ์ของการแปล ซึ่งแบ่งเป็น 3 ประเภท คือ 1. กลยุทธ์การแปลแบบตรงตัว 直译 (literal translation) 2. กลยุทธ์การแปลแบบเอาความ意译 (free translation) 3. การทับศัพท์ 音译 (Transcription of Translation) การเก็บรวบรวมข้อมูลของงานวิจัยครั้งนี้ มีการเก็บรวบรวมชื่ออาหารไทยแปลเป็นจีนจากหนังสือเว็บไซต์บนอินเทอร์เน็ตและจากเมนูอาหารภายในร้านอาหารต่างๆ แบ่งเป็น 2 ชนิดดังนี้ อาหารคาว จำนวน 464 ชื่อแยกเป็น 6 ชนิด คือ แกง จำนวน 184 ชื่อผัด จำนวน 99 ชื่อยำ จำนวน 51 ชื่อทอดเผา หรือย่าง จำนวน 80 ชื่อเครื่องจิ้ม จำนวน 30 ชื่อเครื่องเคียง จำนวน 20 ชื่อและอาหารหวาน จำนวน 63 ชื่อนั้น

หลังจากทำการรวบรวมข้อมูลชื่ออาหารแล้ว ผู้วิจัยได้นำข้อมูลมาศึกษา วิเคราะห์ความหมาย และจำแนกชื่ออาหารตามกลยุทธ์การแปล 3 ประเภทที่กล่าวไว้ข้างต้น

ผู้วิจัยได้สรุปผลการวิจัยโดยการคิดคำนวณค่าร้อยละของผลการรวบรวม วิเคราะห์และแยกประเภทชนิดการแปลชื่ออาหารไทยเป็นจีน ตามกลยุทธ์การแปลทั้ง 3 ประเภท ผลการวิเคราะห์พบว่าชื่ออาหารไทยแปลจีน ที่ไม่มีการแปลชื่อซ้ำหลายรูปแบบจำนวนรวมทั้งหมด 511 รายชื่อนั้น ใช้กลยุทธ์การแปลแบบตรงตัว (直译) เยอะที่สุด คิดเป็น ร้อยละ 55 รองลงมาเป็นกลยุทธ์การแปลแบบเอาความ (意译) คิดเป็น ร้อยละ 42 และกลยุทธ์การแปลแบบทับศัพท์ (音译) คิดเป็นร้อยละ 3 และชื่ออาหารไทยแปลจีน ที่มีการแปลชื่อซ้ำหลายรูปแบบจำนวน 16 รายชื่อภาษาไทยและ จำนวน 35 รายชื่อภาษาจีนใช้กลยุทธ์การแปลแบบเอาความ (意译) เยอะที่สุด คิดเป็น ร้อยละ 66 รองลงมาเป็นกลยุทธ์การแปลแบบตรงตัว (直译) คิดเป็น ร้อยละ 23 และกลยุทธ์การแปลแบบทับศัพท์ (音译) คิดเป็นร้อยละ 11

**คำสำคัญ:** การแปล, ชื่ออาหารไทย, ภาษาจีน, กลยุทธ์การแปล

<sup>1</sup>อาจารย์พิเศษ สาขาวิชาภาษาจีน คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏ

<sup>2</sup>นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรการสอนภาษาจีนระหว่างประเทศ มหาวิทยาลัยเสฉวน (Sichuan University)

## Abstract

Abstract The purpose of research that is for collecting, classifying and analyzing the translating of Thai cuisine names to Chinese from different sources such as books, website and menu. To classify Thai cuisine names to Chinese, it is based on three strategies of translation. First, it is "Literal translation strategy". Second is "Free translation strategy" and last one is "Transcription of translation strategy". The samples of this research is classified into 2 main types; First main type is "Meat Dish", it consists with 6 types. 1.184 names of curry dishes 2. 99 names of fried and stir-fried dishes 3. 51 names of salad dishes 4. 80 names of deep-fried and grilled dishes 5.30 names of dipping 6. 20 names of side dishes Second main type is dessert, 63 names is used as sample. After collecting all Thai cuisine names, they are brought to study, analyze the meaning and classify the names as following strategies. The result of research is calculated the average from total Thai cuisine names. There are 511 names that are analyzed as samples with non-duplicated translating. Most of samples are translated from Thai to Chinese language by using "Literal translation strategy". They are 55 percent of the total. Free translation strategy is used 42 percent of the Thai cuisine names. At least, Transcription of translation strategy is used only 3 percent of the total. There are 16 Thai names and 35 Chinese names that are analyzed as samples with duplicate translation. 66 percent of them are translated by using "Free translation strategy", 23 percent of them are translated by using "Literal translation strategy". At least, 11 percent of them are translated by using "Transcription of translation strategy"

**Keywords:** Translation, Thai cuisine names, Chinese, Translation strategies

## ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ปัจจุบันภาษาจีนถือว่ามีมีความสำคัญเป็นอย่างมากเพราะมีการใช้อย่างกว้างขวางไม่ว่าจะเป็นการติดต่อสื่อสารการขนส่งคมนาคมและเทคโนโลยีอุตสาหกรรมต่าง ๆ จากการขยายตัวทางด้านเศรษฐกิจสังคมเทคโนโลยีและวัฒนธรรมส่งผลทำให้สาธารณรัฐประชาชนจีนมีบทบาททั้งต่อภูมิภาคเอเชียอาคเนย์และต่อภูมิภาคอื่นๆของโลกเห็นได้จากอาหารนับเป็นสื่อวัฒนธรรมประเภทหนึ่งซึ่งแสดงถึงเอกลักษณ์ประจำชาติอย่างหนึ่งที่ได้รับการส่งเสริมและถ่ายทอดมาอย่างยาวนานลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศได้ส่งผลต่อทรัพยากรซึ่งเป็นวัตถุดิบในการปรุงอาหารและส่งผลให้เกิดความแตกต่างของลักษณะและรสชาติของอาหารในแต่ละพื้นที่การปรุงอาหารในแต่ละประเทศนั้นได้รับการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นจนกลายเป็นวัฒนธรรมที่ดึงมาอาหารไทยนับเป็นอาหารประจำชาติที่ได้รับความนิยมและสร้างชื่อเสียงให้เป็นที่รู้จักกับผู้คนทั้งในและนอกประเทศนักท่องเที่ยวจำนวนมากเดินทางมาท่องเที่ยวประเทศไทยโดยมีจุดประสงค์หลักคือได้ชิมอาหารไทยที่มีรสชาติดั้งเดิมส่งผลต่อการเติบโตทางเศรษฐกิจภายในประเทศและมีส่วนทำให้ประเทศไทยเป็นที่รู้จักเพิ่มมากขึ้นคำเรียกชื่ออาหารไทยนับเป็นสิ่งสำคัญประการหนึ่งที่สามารถสะท้อนให้เห็นถึงความอุดมสมบูรณ์ของวัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหารวัฒนธรรมอาหารที่มีความแตกต่างกัน

การแปลได้เข้ามามีส่วนเกี่ยวข้องในการเรียกชื่ออาหารไทยโดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อต้องถ่ายทอดเป็นภาษาจีนการแปลไม่เพียงแต่ทำให้เกิดการสื่อสารทางวัฒนธรรมเท่านั้นแต่ยังเป็นการเผยแพร่ความดีงามของอาหารไทยให้กับชาวจีนได้รับรู้ร้านอาหารหรือโรงแรมต่างๆมักจะบรรจุรายชื่ออาหารไทยที่เป็นที่รู้จักลงในเมนูให้ลูกค้าชาวต่างชาติได้เลือกสรรนอกจากนั้นได้เพิ่มเติมรายการอาหารไทยที่มีความพิเศษหรือมีเฉพาะในบางท้องถิ่นเพื่อเป็นจุดขายให้ผู้ให้บริการอาหารไทยชนิดเดียวกันอาจมีชื่อเรียกเป็นภาษาจีนที่แตกต่างกันแต่จุดประสงค์หลักของผู้ประกอบการคือต้องการสื่อสารให้ลูกค้ามีความเข้าใจที่ตรงกันในรายชื่ออาหารไทยที่ให้บริการซึ่งได้รับการแปลเป็นภาษาจีนผู้แปลบางรายอาจใช้การแปลแบบตรงเพื่อให้ลูกค้ามีความเข้าใจมากยิ่งขึ้นขณะที่บางรายใช้วิธีการแปลด้วยการทับศัพท์ถอดเสียงตามชื่อที่เรียกขานในภาษาไทยดังนั้นก็กลุ่มผู้วิจัยจึงได้เลือกทำวิจัยเกี่ยวกับการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีนเพราะเล็งเห็นถึงความสำคัญของการแปลชื่ออาหารไทยเป็นจีนที่จะช่วยในการสื่อความหมายให้สามารถเข้าใจระหว่างกันมากยิ่งขึ้นและเป็นแนวทางในการแปลชื่ออาหารไทยเป็นจีนที่ถูกต้องต่อไป

ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้เลือกวิจัยเกี่ยวกับการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีนโดยการเก็บรวบรวมและจำแนกชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีนตามกลยุทธ์ของการแปลซึ่งแบ่งเป็น 3 ประเภทคือ 1. กลยุทธ์การแปลแบบตรงตัว 直译 (literal translation) 2. กลยุทธ์การแปลแบบเอาความ 意译 (free translation) 3. การทับศัพท์ 音译 (Transcription of Translation)

### วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อรวบรวมและจัดประเภทชื่ออาหารไทย
2. เพื่อวิเคราะห์การแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีน ตามกลยุทธ์การแปล

### นิยามศัพท์ที่ใช้ในการวิจัย

1. การแปลหมายถึงการแปลชื่ออาหารไทยจำแนกเป็น 2 ชนิดคือ อาหารคาว และอาหารหวาน จากภาษาไทยเป็นภาษาจีน

### กรอบแนวคิดในการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพมีจุดมุ่งหมายในการเก็บรวบรวมชื่ออาหารไทยที่เป็นภาษาจีนจากหนังสือ เว็บไซต์บนอินเทอร์เน็ตและจากเมนูอาหารภายในร้านอาหารต่างๆจำแนกเป็น 2 ชนิดคือ อาหารคาว และอาหารหวาน

1. อาหารคาว แบ่งออกเป็น 6 ชนิด
  1. แกง
  2. ผัด
  3. ยำ

4. ทอด เผา หรือย่าง

5. เครื่องจิ้ม

6. เครื่องเคียง

2. อาหารหวาน

กลุ่มตัวอย่าง

ชื่ออาหารไทยที่เป็นภาษาจีนที่เก็บรวบรวมจากหนังสือ เว็บไซต์บนอินเทอร์เน็ตและจากเมนูอาหารภายในร้านอาหารต่างๆ จำแนกเป็น 2 ชนิดคือ อาหารคาว และอาหารหวาน

1. อาหารคาว แบ่งออกเป็น 6 ชนิด

1. แกง

จำนวน 184 รายชื่อ

2. ผัด

จำนวน 99 รายชื่อ

3. ยำ

จำนวน 51 รายชื่อ

4. ทอด เผา หรือย่าง

จำนวน 80 รายชื่อ

5. เครื่องจิ้ม

จำนวน 30 รายชื่อ

6. เครื่องเคียง

จำนวน 20 รายชื่อ

2. อาหารหวาน

จำนวน 63 รายชื่อ

## วิธีการดำเนินการวิจัย

วิเคราะห์ข้อมูลจากการเก็บรวบรวมชื่ออาหารไทยแปลจีนจากหนังสือเว็บไซต์บนอินเทอร์เน็ตและจากเมนูอาหารภายในร้านอาหารต่างๆ

1. ศึกษาความหมาย หลักเกณฑ์ ของกลยุทธ์การแปลทั้ง 3 ชนิดจากหนังสือ ตำราเรียน และเอกสารที่เกี่ยวข้อง

2. แยกประเภทชื่ออาหารไทยแปลจีนที่ได้จากการสืบค้นหนังสือเว็บไซต์บนอินเทอร์เน็ตและจากเมนูอาหารภายในร้านอาหารต่างๆ แยกเป็น จำแนกเป็น 2 ชนิด คือ อาหารคาว และอาหารหวาน อาหารคาว แบ่งออกเป็น 6 ชนิด คือ แกง ผัด ยำ ทอด เผา หรือย่าง เครื่องจิ้ม และเครื่องเคียง

3. นำรายชื่ออาหารที่ได้จากรวบรวมและแยกประเภทมาวิเคราะห์และจำแนกกลยุทธ์การแปล จัดแบ่งเป็น 3 ประเภทคือ 1. กลยุทธ์การแปลแบบตรงตัว 直译 (literal translation) 2. กลยุทธ์การแปลแบบเอาความ 意译 (free translation) 3. การทับศัพท์ 音译 (Transcription of Translation) ลงในตารางแบบสำรวจ

4. หาคำร้อยละของชื่ออาหารไทยแปลจีนที่ถูกแบ่งเป็น 3 ประเภท

5. ตรวจสอบผลการวิจัยโดยผู้เชี่ยวชาญ/เจ้าของภาษา

6. นำคำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญมาแก้ไขปรับปรุงให้ถูกต้อง

## ผลการวิจัย

ผลการรวบรวม วิเคราะห์และจำแนกชื่ออาหารไทยแปลจีนตามกลยุทธ์การแปลทั้ง 3 ประเภท คือ กลยุทธ์การแปลแบบตรงตัว 直译 (literal translation) กลยุทธ์การแปลแบบเอาความ 意译 (free translation) และการทับศัพท์ 音译 นั้น พบว่า

ประเภทอาหารไทยแปลจีน ที่ไม่มีการแปลชื่อ ซ้ำหลายรูปแบบ	กลยุทธ์การแปล แบบตรงตัว (直译)	กลยุทธ์การแปล แบบเอาความ (意译)	กลยุทธ์การแปล แบบทับศัพท์ (音译)
1.อาหารประเภทแกง	70%	26%	4%
2.อาหารประเภทผัด	61%	34%	5%
3.อาหารประเภทยำ	75%	25%	0%
4.อาหารประเภททอด เผา ย่าง	53%	46%	1%
5.อาหารประเภทเครื่องจิ้ม	23%	77%	0%
6.อาหารประเภทเครื่องเคียง	65%	35%	0%
7.อาหารหวาน	0%	94%	6%

1. อาหารประเภทแกงที่ไม่มีการแปลชื่อซ้ำหลายรูปแบบใช้กลยุทธ์การแปลแบบตรงตัว (直译) เยอะที่สุด คิดเป็น ร้อยละ 70 รองลงมาเป็นกลยุทธ์การแปลแบบเอาความ (意译) คิดเป็น ร้อยละ 26 และกลยุทธ์การแปลแบบทับศัพท์ (音译) คิดเป็นร้อยละ 4

2. อาหารประเภทผัดที่ไม่มีการแปลชื่อซ้ำหลายรูปแบบ ใช้กลยุทธ์การแปลแบบตรงตัว (直译) เยอะที่สุด คิดเป็น ร้อยละ 61 รองลงมาเป็นกลยุทธ์การแปลแบบเอาความ (意译) คิดเป็น ร้อยละ 34 และกลยุทธ์การแปลแบบทับศัพท์ (音译) คิดเป็นร้อยละ 5

3. อาหารประเภทยำที่ไม่มีการแปลชื่อซ้ำหลายรูปแบบ ใช้กลยุทธ์การแปลแบบตรงตัว (直译) เยอะที่สุด คิดเป็น ร้อยละ 75 รองลงมาเป็นกลยุทธ์การแปลแบบเอาความ (意译) คิดเป็น ร้อยละ 25 และกลยุทธ์การแปลแบบทับศัพท์ (音译) คิดเป็นร้อยละ 0

4. อาหารประเภททอด เผา หรือย่างที่ไม่มีการแปลชื่อซ้ำหลายรูปแบบ ใช้กลยุทธ์การแปลแบบตรงตัว (直译) เยอะที่สุดคิดเป็น ร้อยละ 53 รองลงมาเป็นกลยุทธ์การแปลแบบเอาความ (意译) คิดเป็น ร้อยละ 46 และกลยุทธ์การแปลแบบทับศัพท์ (音译) คิดเป็นร้อยละ 1

5. อาหารประเภทเครื่องจิ้มที่ไม่มีการแปลชื่อซ้ำหลายรูปแบบ ใช้กลยุทธ์การแปลแบบเอาความ (意译) เยอะที่สุด คิดเป็น ร้อยละ 77 รองลงมาเป็นกลยุทธ์การแปลแบบตรงตัว (直译) คิดเป็น ร้อยละ 23 และกลยุทธ์การแปลแบบทับศัพท์ (音译) คิดเป็นร้อยละ 0

6. อาหารประเภทเครื่องเคียงที่ไม่มีการแปลชื่อซ้ำหลายรูปแบบ ใช้กลยุทธ์การแปลแบบตรงตัว (直译) เยอะที่สุด คิดเป็น ร้อยละ 65 รองลงมาเป็นกลยุทธ์การแปลแบบเอาความ (意译) คิดเป็น ร้อยละ 35 และกลยุทธ์การแปลแบบทับศัพท์ (音译) คิดเป็นร้อยละ 0

7. อาหารหวานที่ไม่มีการแปลชื่อซ้ำหลายรูปแบบ ใช้กลยุทธ์การแปลแบบเอาความ (意译) เยอะที่สุด คิดเป็น ร้อยละ 94 รองลงมาเป็นกลยุทธ์การแปลแบบตรงตัว (直译) คิดเป็น ร้อยละ 6 และกลยุทธ์การแปลแบบทับศัพท์ (音译) คิดเป็นร้อยละ 0

ประเภทอาหารไทยแปลจีน ที่มีการแปลชื่อ ซ้ำหลายรูปแบบ	กลยุทธ์การแปล แบบตรงตัว (直译)	กลยุทธ์การแปล แบบเอาความ (意译)	กลยุทธ์การแปล แบบทับศัพท์ (音译)
1.อาหารประเภทแกง	28%	68%	4%
2.อาหารประเภทผัด	0%	50%	50%
3.อาหารประเภทยำ	0%	0%	0%
4.อาหารประเภททอด เผา ย่าง	12%	63%	25%
5.อาหารประเภทเครื่องจิ้ม	0%	0%	0%
6.อาหารประเภทเครื่องเคียง	0%	0%	0%
7.อาหารหวาน	0%	0%	0%

1. อาหารประเภทแกงที่มีการแปลชื่อซ้ำหลายรูปแบบใช้กลยุทธ์การแปลแบบเอาความ (意译) เยอะที่สุด คิดเป็น ร้อยละ 68 รองลงมาเป็นกลยุทธ์การแปลแบบตรงตัว (直译) คิดเป็น ร้อยละ 28 และกลยุทธ์การแปลแบบทับศัพท์ (音译) คิดเป็นร้อยละ 4

2. อาหารประเภทผัด ที่มีการแปลชื่อซ้ำหลายรูปแบบใช้กลยุทธ์การแปลแบบเอาความ (意译) และกลยุทธ์การแปลแบบทับศัพท์ (音译) เยอะที่สุด คิดเป็น ร้อยละ 50 กลยุทธ์การแปลแบบตรงตัว (直译) คิดเป็น ร้อยละ 0

3. อาหารประเภททอด เผา หรือย่าง ที่มีการแปลชื่อซ้ำหลายรูปแบบใช้กลยุทธ์การแปลแบบเอาความ (意译) เยอะที่สุด คิดเป็น ร้อยละ 63 รองลงมาเป็นกลยุทธ์การแปลแบบทับศัพท์ (音译) คิดเป็น ร้อยละ 25 และกลยุทธ์การแปลแบบตรงตัว (直译) คิดเป็นร้อยละ 12

5.1.2 ผลการวิเคราะห์การแปลจีนอาหารไทยเป็นจีนจำนวนรวมทั้งหมด 547 รายชื่อ แยกเป็น อาหารคาว จำนวน 464 ชื่อ มี 6 ชนิดคือ แกงจำนวน 184 ชื่อผัดจำนวน 99 ชื่อ ยำ จำนวน 51 ชื่อทอด เผา หรือย่าง จำนวน 80 ชื่อเครื่องจิ้มจำนวน 30 ชื่อเครื่องเคียงจำนวน 20 ชื่อ และอาหารหวาน จำนวน 63 ชื่อ แบ่งได้เป็น

1. ชื่ออาหารไทยแปลจีนที่ไม่มีการแปลชื่อซ้ำหลายรูปแบบ จำนวน 511 รายชื่อใช้กลยุทธ์การแปลแบบตรงตัว (直译) เยอะที่สุด คิดเป็น ร้อยละ 55 รองลงมาเป็นกลยุทธ์การแปลแบบเอาความ (意译) คิดเป็น ร้อยละ 42 และกลยุทธ์การแปลแบบทับศัพท์ (音译) คิดเป็นร้อยละ 3

2. ชื่ออาหารไทยแปลจีนที่มีการแปลชื่อซ้ำหลายรูปแบบ จำนวน 16รายชื่อภาษาไทย และจำนวน 35รายชื่อภาษาจีนใช้กลยุทธ์การแปลแบบเอาความ (意译) เยอะที่สุด คิดเป็น ร้อยละ 66 รองลงมาเป็นกลยุทธ์การแปลแบบตรงตัว (直译) คิดเป็น ร้อยละ 23 และกลยุทธ์การแปลแบบทับศัพท์ (音译) คิดเป็นร้อยละ 11

## อภิปรายผล

จากการศึกษาและวิจัยเรื่อง “การศึกษาประเภทการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีน” ครั้งนี้ เพื่อรวบรวมและจัดประเภทชื่ออาหารไทยและเพื่อวิเคราะห์การแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีนจำแนกตามกลยุทธ์การแปล

1. จากการรวบรวมและจัดประเภทชื่ออาหารไทย สามารถแบ่งได้เป็น 2 ชนิด คือ 1.อาหารคาว จำนวน464ชื่อ แยกเป็น 6 ชนิด คือ แกงจำนวน184ชื่อผัดจำนวน99ชื่อ ยำ จำนวน51ชื่อทอด เผา หรือย่าง จำนวน80 ชื่อเครื่องจิ้มจำนวน 30 ชื่อเครื่องเคียงจำนวน 20 ชื่อ และ 2.อาหารหวาน จำนวน 63 ชื่อ รวมจำนวนทั้งสิ้น 527รายชื่อ(อ้างอิงจากสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนฯ)

2. จากวิเคราะห์การแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีนจำแนกตามกลยุทธ์การแปล ทั้ง 3 ประเภท จำนวนทั้งหมด 527 รายชื่อนั้น

พบว่า รายชื่ออาหารไทยแปลจีนที่ไม่มีการแปลชื่อซ้ำหลายรูปแบบทั้ง 2 ชนิด ได้แก่อาหารคาวและอาหารหวานมีจำนวนทั้งสิ้น511รายชื่อ แต่ละประเภทคิดเป็นร้อยละ 100 แบ่งออกเป็น

1. อาหารประเภทแกง จำนวน 173 รายชื่อ

กลยุทธ์การแปลแบบตรงตัว (直译)	มีจำนวน 121 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 70
กลยุทธ์การแปลแบบเอาความ (意译)	มีจำนวน 56 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 26
กลยุทธ์การแปลแบบทับศัพท์ (音译)	มีจำนวน 7 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 4

2. อาหารประเภทผัด จำนวน 98 รายชื่อ

กลยุทธ์การแปลแบบตรงตัว (直译)	มีจำนวน 60 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 61
กลยุทธ์การแปลแบบเอาความ (意译)	มีจำนวน 34 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 34
กลยุทธ์การแปลแบบทับศัพท์ (音译)	มีจำนวน 5 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 5

3.อาหารประเภทยำ จำนวน 51 รายชื่อ

กลยุทธ์การแปลแบบตรงตัว (直译)	มีจำนวน 38 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 75
กลยุทธ์การแปลแบบเอาความ (意译)	มีจำนวน 13 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 25

กลยุทธการแปลแบบทับศัพท์ (音译)	มีจำนวน 0 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 0
4. อาหารประเภททอดอย่าง หรือเผา จำนวน 76 รายชื่อ		
กลยุทธการแปลแบบตรงตัว (直译)	มีจำนวน 40 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 53
กลยุทธการแปลแบบเอาความ (意译)	มีจำนวน 39 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 46
กลยุทธการแปลแบบทับศัพท์ (音译)	มีจำนวน 1 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 1
5. อาหารประเภทเครื่องจิ้ม จำนวน 30 รายชื่อ		
กลยุทธการแปลแบบตรงตัว (直译)	มีจำนวน 7 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 23
กลยุทธการแปลแบบเอาความ (意译)	มีจำนวน 23 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 77
กลยุทธการแปลแบบทับศัพท์ (音译)	มีจำนวน 0 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 0
6. อาหารประเภทเครื่องเคียง	จำนวน 20 รายชื่อ	
กลยุทธการแปลแบบตรงตัว (直译)	มีจำนวน 13 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 65
กลยุทธการแปลแบบเอาความ (意译)	มีจำนวน 7 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 35
กลยุทธการแปลแบบทับศัพท์ (音译)	มีจำนวน 0 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 0
7. อาหารหวาน	มีจำนวน 63 รายชื่อ	
กลยุทธการแปลแบบตรงตัว (直译)	มีจำนวน 0 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 0
กลยุทธการแปลแบบเอาความ (意译)	มีจำนวน 59 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 94
กลยุทธการแปลแบบทับศัพท์ (音译)	มีจำนวน 4 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 6
และพบว่า รายชื่ออาหารไทยแปลจีนที่ไม่มีการแปลชื่อซ้ำหลายรูปแบบจำนวนทั้งหมด 511 รายชื่อ คิดเป็นร้อยละ 100 แบ่งออกเป็น		
1. กลยุทธการแปลแบบตรงตัว (直译)	มีจำนวน 279 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 55
2. กลยุทธการแปลแบบเอาความ (意译)	มีจำนวน 215 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 42
3. กลยุทธการแปลแบบทับศัพท์ (音译)	มีจำนวน 7 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 3
และพบว่า รายชื่ออาหารไทยแปลจีนที่มีการแปลชื่อซ้ำหลายรูปแบบทั้ง 2 ชนิด ได้แก่อาหารคาว และอาหารหวานมีจำนวนทั้งสิ้น 16 รายชื่อภาษาไทย 35 รายชื่อภาษาจีน แต่ละประเภทคิดเป็นร้อยละ 100 แบ่งออกเป็น		
1. อาหารประเภทแกง จำนวน 25 รายชื่อ		
กลยุทธการแปลแบบตรงตัว (直译)	มีจำนวน 7 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 28
กลยุทธการแปลแบบเอาความ (意译)	มีจำนวน 17 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 68
กลยุทธการแปลแบบทับศัพท์ (音译)	มีจำนวน 1 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 4
2. อาหารประเภทผัด	จำนวน 2 รายชื่อ	
กลยุทธการแปลแบบตรงตัว (直译)	มีจำนวน 0 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 0
กลยุทธการแปลแบบเอาความ (意译)	มีจำนวน 1 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 50



กลยุทธการแปลแบบทับศัพท์ (音译)	มีจำนวน 1 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 50
3. อาหารประเภทยำ จำนวน 0 รายชื่อ		
กลยุทธการแปลแบบตรงตัว (直译)	มีจำนวน 0 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 0
กลยุทธการแปลแบบเอาความ (意译)	มีจำนวน 0 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 0
กลยุทธการแปลแบบทับศัพท์ (音译)	มีจำนวน 0 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 0
4. อาหารประเภททอดย่าง หรือเผา จำนวน 8 รายชื่อ		
กลยุทธการแปลแบบตรงตัว (直译)	มีจำนวน 1 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 12
กลยุทธการแปลแบบเอาความ (意译)	มีจำนวน 5 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 63
กลยุทธการแปลแบบทับศัพท์ (音译)	มีจำนวน 2 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 25
5. อาหารประเภทเครื่องจิ้ม จำนวน 0 รายชื่อ		
กลยุทธการแปลแบบตรงตัว (直译)	มีจำนวน 0 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 0
กลยุทธการแปลแบบเอาความ (意译)	มีจำนวน 0 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 0
กลยุทธการแปลแบบทับศัพท์ (音译)	มีจำนวน 0 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 0
6. อาหารประเภทเครื่องเคียง จำนวน 0 รายชื่อ		
กลยุทธการแปลแบบตรงตัว (直译)	มีจำนวน 0 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 0
กลยุทธการแปลแบบเอาความ (意译)	มีจำนวน 0 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 0
กลยุทธการแปลแบบทับศัพท์ (音译)	มีจำนวน 0 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 0
7. อาหารหวาน	มีจำนวน 0 รายชื่อ	
กลยุทธการแปลแบบตรงตัว (直译)	มีจำนวน 0 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 0
กลยุทธการแปลแบบเอาความ (意译)	มีจำนวน 0 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 0
กลยุทธการแปลแบบทับศัพท์ (音译)	มีจำนวน 0 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 0
และพบว่า รายชื่ออาหารไทยแปลจีนที่ไม่มีการแปลชื่อซ้ำหลายรูปแบบคิดเป็นร้อยละ 100 แบ่งออกเป็น		
1. กลยุทธการแปลแบบตรงตัว (直译)	มีจำนวน 8 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 23
2. กลยุทธการแปลแบบเอาความ (意译)	มีจำนวน 23 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 66
3. กลยุทธการแปลแบบทับศัพท์ (音译)	มีจำนวน 4 รายชื่อ	คิดเป็นร้อยละ 11
จากการอภิปรายผลข้างต้น ที่ผู้วิจัยได้กล่าวมานั้น มีความสอดคล้องกับงานวิจัยของ สตรีรัตน์ ไกรอ่อนเรื่องกลวิธีการแปลคำทางวัฒนธรรมจากภาษาไทยเป็นภาษาอังกฤษในนวนิยายเรื่องสี่แผ่นดิน ดินในนวนิยายเรื่องสี่แผ่นดินซึ่งพบว่าการศึกษากลวิธีการแปลคำทางวัฒนธรรมจากภาษาไทยเป็นภาษาอังกฤษโดยศึกษาผ่านนวนิยายเรื่องสี่แผ่นดินต้นฉบับภาษาไทยและฉบับแปลภาษาอังกฤษโดย ตุลจันทร์ นั้น มีการใช้กลวิธีการแปลแบบตรงตัวมากที่สุดรองมาคือการแปลแบบเอาความและการทับศัพท์ตามลำดับ		

ซึ่งการแปลชื่ออาหารไทยเป็นจีนนั้นใช้กลยุทธ์การแปลแบบตรงตัวมากที่สุดเพราะเป็นการแปลที่ไม่ยุ่งยากสะดวกและง่ายต่อความเข้าใจ เช่น ต้มเลือดหมู 猪血汤, โจ๊กไข่เยี่ยวม้า 皮蛋粥 ซุปไข่มะเขือเทศ 西红柿鸡蛋汤 หรือ ต้มดินไก่ใส่ฟัก 鸡爪冬瓜汤 เป็นต้น ซึ่งสอดคล้องกับทฤษฎีของ Newmark (1988 : 5) นักทฤษฎีชาวอังกฤษ ที่กล่าวไว้ว่า “การแปลคือการถ่ายทอดภาษาจากความหมายหนึ่งสู่ภาษาหนึ่งให้ตรงตามความหมายของผู้เขียน” แต่หากชื่ออาหารชนิดนั้นไม่สามารถใช้วิธีการแปลตรงตัวได้ก็จะใช้กลยุทธ์วิธีการแปลแบบเอาความ เช่น ขนมทองหยิบ 蛋黄花(蛋黄 ไข่แดง)(花 ดอกไม้) ซึ่งจะใช้การอธิบายรูปลักษณะของขนมทองหยิบที่คล้ายกับดอกไม้และทำจากไข่ ขนมทองหยอด 蛋黄球(蛋黄 ไข่แดง)(球 ลูกบอล, โลก) ใช้การอธิบายรูปลักษณะของขนมทองหยิบที่เป็นลูกกลมๆ เหมือนลูกบอลทำจากไข่ หรือ แกงเลียง 香辣混合蔬菜 ใช้การอธิบายลักษณะของแกงเลียงที่มีรสชาติเผ็ดหอม และมีการผสมผักหลายๆชนิดเข้าด้วยกัน เป็นต้น สำหรับกลยุทธ์การแปลแบบการทับศัพท์นั้นไม่ค่อยเป็นที่นิยมสักเท่าไรเพราะยากต่อการเข้าใจความหมายที่แท้จริงซึ่งการทับศัพท์ส่วนใหญ่ที่ได้รับการยอมรับในปัจจุบันมีอยู่ไม่มากนักเช่น ต้มยา กุ้ง 冬阴功 , แกงกระหรี่ 咖喱汤 เป็นต้น

ซึ่งการแปลชื่ออาหารไทยเป็นจีน 1 ชนิดนั้นก็มียุทธวิธีการแปลได้หลายวิธี ขึ้นอยู่กับผู้แปลจะเลือกใช้วิธีใดในการสื่อความหมาย เช่น แกงพะแนงสามารถใช้วิธีการแปลแบบเอาความ เช่น 泰式黄咖喱 หรือ ใช้วิธีแปลแบบทับศัพท์ เช่น 帕能咖喱 เป็นต้น ซึ่งสอดคล้องกับทฤษฎีของ รัชนีโรจน์กุล อารัง (2552 : 41) ที่กล่าวว่า “การแปลคือการใช้ทักษะในการตีความและถ่ายทอดความหมายเป็นอีกภาษาหนึ่งโดยอาศัยพื้นฐานความรู้ด้านภาษาและข้อมูลความโดดเด่นเฉพาะตัวของผู้แปลแต่ละคนอยู่ที่ความสามารถในการวิเคราะห์ตัวบทอย่างแม่นยำและความสามารถในการเขียนโดยใช้ภาษาที่สละสลวยและกระชับ”

### ข้อเสนอแนะ

1. ในการวิจัยครั้งต่อไป ควรมีการแบ่งประเภทอาหารตามภูมิภาคทั้ง 4 ภาค คือ ภาคเหนือ ภาคกลาง ภาคอีสาน และภาคใต้ เพื่อเปรียบเทียบการจำแนกการแปลตามภูมิภาคต่างๆ
2. ควรมีการสำรวจความคิดเห็นของชาวจีน ว่าการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีน ในปัจจุบันตามร้านอาหารไทยต่างชาตินั้น ชาวจีนมีความเข้าใจในชื่อเมนูอาหารนั้นๆ มากน้อยเพียงใด

## เอกสารอ้างอิง

- กนกพร นุ่มทอง. **ตำราการแปลภาษาไทยเป็นภาษาจีน**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- มณีรัตน์ สวัสดิวัฒน์ ณ อยุธยา. (2548). **การแปล : หลักการและการวิเคราะห์**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ผ่องศรี ลือพร้อมชัย. (2559). **การแปลให้เก่ง : คู่มือนักแปลมืออาชีพ**. กรุงเทพฯ : ภาพพิมพ์.
- รัชณีโรจน์ กุลธำรง. (2552). **ความรู้ความเข้าใจเรื่องภาษาเพื่อการแปล : จากทฤษฎีสู่การปฏิบัติ**. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- วรรษัญ ครุจิต. (2553). **การแปลภาษาอังกฤษเพื่องานนิเทศศาสตร์**. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยศรีปทุม.
- วรรณา แสงอร่ามเรือง. (2545). **ทฤษฎีและหลักการแปล**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สุพรรณณี ปิ่นมณี. (2559). **แปลได้แปลดี : ทักษะการแปลสำหรับผู้เรียนในระดับมหาวิทยาลัย**. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สัญญาวิ สายบัว. (2560). **หลักการแปล**. พิมพ์ครั้งที่ 9. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- สิทธา พินิจภูวดล. (2544). **คู่มือนักแปลอาชีพ: หลักการแปลงานทั่วไปงานวิชาการและงานอาชีพ**. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : นานามีบุ๊คส์.
- สุจิตรา ดวงสนิท. (2558) การศึกษาวิเคราะห์ “กลวิธีการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีน” มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
- นุรีดาสะมุ นูร์มันตาห์ และมานี ชะดอลอ. (2560) การวิเคราะห์โครงสร้างภาษาในการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาอังกฤษ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา
- สถาบันภาษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่. (2560) THAI FOOD IN 3 LANGUAGES มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สืบค้นเมื่อวันที่ 11 สิงหาคม 2561
- <https://www.yingpook.com/chinese-words-thaifoods> สืบค้นเมื่อวันที่ 11 สิงหาคม 2561
- <http://pasajeen.com> สืบค้นเมื่อวันที่ 12 สิงหาคม 2561
- <http://www.jiewfudao.com> สืบค้นเมื่อวันที่ 12 สิงหาคม 2561
- <https://cookpad.com/th/search> สืบค้นเมื่อวันที่ 15 สิงหาคม 2561
- App Thai Food Terms สืบค้นเมื่อวันที่ 18 สิงหาคม 2561
- <www.facebook.com/pumpchinese> สืบค้นเมื่อวันที่ 18 สิงหาคม 2561
- [dekjeen.blogspot.com/2011/09/blog-post\\_20.html](dekjeen.blogspot.com/2011/09/blog-post_20.html) สืบค้นเมื่อวันที่ 18 สิงหาคม 2561
- <http://jeenmix.com/article/topic-39904.html> สืบค้นเมื่อวันที่ 21 สิงหาคม 2561

jeendotcom.blogspot.com/2015/05/blog-post\_65.html สืบค้นเมื่อวันที่ 21สิงหาคม 2561  
http://www.hanyuban.com สืบค้นเมื่อวันที่ 25สิงหาคม 2561  
https://pantip.com/topic/30534021 สืบค้นเมื่อวันที่ 25สิงหาคม 2561  
http://www.jeen4u.com สืบค้นเมื่อวันที่ 25สิงหาคม 2561  
https://baike.baidu.com/item/%E6%B3%B0%E5%9B%BD%E8%8F%9C สืบค้นเมื่อวันที่ 30 สิงหาคม 2561  
https://www.facebook.com/ChineseForCabinCrew/posts สืบค้นเมื่อวันที่ 1กันยายน 2561  
https://www.knorr.com/th/recipe-ideas/dishes-type/soup.html สืบค้นเมื่อวันที่ 1 กันยายน 2561

เมนูอาหารร้านหัวปลาหม้อไฟจังหวัดนครราชสีมา(2561)

冯庆华.(2010). 实用翻译教程. 上海 : 上海外语教育出版社.

卢红梅.(2011). 汉语语言文化及其汉英翻译. 武汉 : 武汉大学出版社.

梁源灵.(2008). 泰汉翻译理论与实践. 北京 : 社会科学文献出版社.

朱小雪.(2010). 翻译理论与实践——功能翻译学的口笔译教学论. 北京 : 北京大学出版社.

宋志平.(2008). 翻译研究; 从教学到译论. 吉林 : 吉林大学出版社

Larson, Mildred L. (1984). **Meaning-based Translation : A Guide to Cross-Language Equivalence**. New York : University Press of America.

Mett Robrue. (2016). “WHEN TRANSLATION IS NOT THE FINAL ANSWER TO CONVEY THE MESNING OF A MESSAGE.” Panyapiwat Journal. (8)2 : 249-250.

Newmark, Peter. (1980). **Approaches to Translation**. New York : Prentice Hall.

Nida, Eugene and Charles R. Taber. (1982). The Theory and Practice of Translation. Leiden, The Netherlands : E.J. Brill.