

การศึกษาการกลวิธีการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีน : กรณีศึกษา
ร้านอาหารไทยในนครเฉิงตู สาธารณรัฐประชาชนจีน
A Study of Strategies for Translating Thai Food Names into Chinese :
A Case Study of Thai restaurant in Chengdu, China

เนตรน้ำทิพย์ บุตดาววงศ์* ศรัณธร สุระหาร
Nednamthip Buddawong,* Saranthon Surahan
อาจารย์ สาขาวิชาภาษาจีน มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี*
Lecturer of Chinese Program Ubon Ratchathani Rajabhat University
นักศึกษา สาขาวิชาภาษาจีน มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี²
Chinese program student Ubon Ratchathani Rajabhat University
nednamthip.b@ubru.ac.th

Received: January 8, 2021

Revised: February 20, 2021

Accepted: March 5, 2021

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาวิเคราะห์การกลวิธีการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีน 2) ให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับกลวิธีการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีน โดยเก็บข้อมูลรายชื่ออาหาร จำนวน 493 รายชื่อ จากร้านอาหารไทยในนครเฉิงตูที่ได้รับเครื่องหมายไทยซีเล็คท์ จำนวน 11 ร้าน

ผลการศึกษาพบว่า กลวิธีการแปลมีทั้งหมด 9 วิธี ดังนี้ 1) ทับศัพท์ 2) ตรงตัว 3) ตัดความ 4) เติมคำหรือเสริมด้วยข้อความ 5) ใช้คำกว้าง ๆ ทั่วไป 6) ใช้คำเจาะจง 7) ใช้คำเทียบเท่า 8) แทนที่ด้วยวัฒนธรรมภาษาแปล 9) ตั้งชื่อใหม่ โดยกลวิธีที่พบมากที่สุดคือ การแปลแบบเติมคำหรือเสริมด้วยข้อความ ส่วนกลวิธีการแปลที่พบน้อยที่สุดคือ การแปลแบบแทนที่ด้วยวัฒนธรรมภาษาแปล ทั้งนี้ งานวิจัยนี้ได้ให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับกลวิธีการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีน คือ 1) กลวิธีการแปลชื่ออาหารประเภทแกง และต้ม โดยใช้คำว่า “ทั้ง” 2) กลวิธีการแปลชื่ออาหารประเภทผัด โดยใช้คำว่า “เผ่า” 3) กลวิธีการแปลชื่ออาหารประเภทยำ โดยใช้คำว่า “เหลียงปั่น” 4) กลวิธีการแปลชื่ออาหารประเภททอด เผา ย่าง หรือนึ่ง โดยใช้คำว่า “จ๋า” หรือ “เจียน” การเผาหรือย่างใช้คำกว้าง ๆ ว่า “ข้าว” และการแปลชื่ออาหารประเภทหนึ่ง ใช้คำรวมว่า “เจิง”

คำสำคัญ: ชื่ออาหารไทย กลวิธีการแปล ภาษาจีน นครเฉิงตู

Abstract

The objectives of this research were to 1) analyze strategies for translating Thai food names into Chinese, and 2) present strategies for translating Thai food names into Chinese. The 493 Thai food names were collected from 11 Thai restaurants located in Chengdu that were labeled the Thai Select (泰精选 Tàijīngxuǎn)

The findings indicated that the 9 strategies for translating Thai food names in Thai restaurants in Chengdu into Chinese were found: 1) transliteration, 2) literal translation, 3) meaning-deletion, 4) addition of words or phrases, 5) general terms, 6) specific terms 7) word-equivalent translation, 8) target language-based cultural translation, and 9) using a new name.

The most used strategy was the additional word or phrase translation (84 names). The least used one was the target language-based cultural translation (19 names). The strategies on how to translate the names were as follows: 1) In translating names of curry and boiled dishes, the word “tang” (汤 Tāng) should be used, 2) in translating names of fried dishes, the word “chao” (炒 Chǎo) should be used, 3) in translating names of yum-salad dishes, the word “liangban” (凉拌 Liángbàn) should be used, and 4) in translating names of fried, baked, grilled, or steamed dishes, the word “zha” (炸 Zhà) should be used. The word “jian” (煎 Jiān) should be used when frying with less oil, the common word “kao” (烤 Kǎo) can be used for baked or grilled dishes, and the word “Zheng” (蒸 Zhēng) can be used for steamed dishes.

Keywords: Thai food names, translation strategies, Chinese, Chengdu

บทนำ

อาหารเสฉวน (川菜) เป็น 1 ใน 8 ตระกูลอาหารของจีน (八大菜系) คือ อาหารกวางตุ้ง (粤菜) อาหารซานตง (鲁菜) อาหารเสฉวน (川菜) อาหารหูหนาน (湘菜) อาหารฮกเกี้ยน (闽菜) อาหารเจียงซู (苏菜) อาหารเจ้อเจียง (浙菜) และอาหารอันฮุย (徽菜) อาหารเสฉวนเป็นอาหารกลุ่มใหญ่ๆ ทางเขตตะวันตกเฉียงใต้ของมณฑลเสฉวนรวมถึงนครฉงชิ่ง อาหารเสฉวนมีรสเผ็ด ลักษณะพิเศษคือใช้น้ำมันมากและมีรสชาติเข้มข้น อาหารเสฉวนที่ขึ้นชื่อได้แก่ เส้นเนื้อรสปลา (鱼香肉丝) ซีนเนื้อไก่กึ่งเป่า (宫保鸡丁) ไก่หั่นหลายรส (怪味鸡块) เต้าหู้หามาไฟ (麻婆豆腐) เป็นต้น (Liu Zhepeng, 2006)

อาหารไทยเป็นหนึ่งในมรดกทางวัฒนธรรมที่สำคัญของชาติไทย อาหารไทยมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ มีคุณค่าทางโภชนาการสูง และมีการตกแต่งที่งดงามดึงดูดความสนใจต่อผู้ที่พบเห็น ปัจจุบันอาหารไทยได้รับความนิยมและเป็นที่ยอมรับอย่างแพร่หลาย จากการลงพื้นที่สังเกตและทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง พบว่าอาหารไทยเป็นที่นิยมในหมู่ผู้บริโภคชาวเฉิงตู ปัจจุบันนี้มีร้านอาหารไทยมากกว่า 50 ร้านเปิดในนครเฉิงตู และในจำนวน 50 ร้านนี้มี 11 ร้านที่ได้รับเครื่องหมายไทยซีเล็คท์ หรือในภาษาจีนที่เรียกว่า “泰精选 (Tàijīngxuǎn)” ซึ่งเป็นเครื่องหมายที่การันตีจากกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศว่าอาหารร้านนั้นเป็นอาหารไทยรสต้นตำรับ มีรายการอาหารไทยในร้านไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ที่มีกรรมวิธีการปรุงตามมาตรฐานของไทย ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงของไทยมีรสชาติและคุณภาพอาหารยอดเยี่ยม ตกแต่งร้านสวยงาม และบริการเป็นเลิศ

ชื่อเมนูอาหารเป็นเครื่องมือสื่อสารอย่างหนึ่งระหว่างร้านอาหารและลูกค้า ดังนั้น การแปลชื่ออาหารในเมนูอาหารจึงมีความสำคัญเป็นอย่างมาก ชื่ออาหารไทยสะท้อนให้เห็นถึงจุดเด่นของอาหารและวัฒนธรรมไทย ดังนั้น การแปลชื่อเมนูอาหารหรือการตั้งชื่อเมนูอาหารจึงมีความสำคัญสำหรับทั้งเจ้าของร้าน

และลูกค้า การแปลชื่อเมนูอาหารที่สื่อความหมายไม่ตรงตามความเข้าใจของผู้บริโภคอาจทำให้ผู้บริโภคเกิดความสับสนหรือมีความเข้าใจในอาหารที่สั่งผิดเพี้ยนไป ร้านอาหารไทยหลายแห่งในนครเฉิงตู เมื่อแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีน มักประสบปัญหาอธิบายไม่ได้ความ ขาดความหมายหรือใช้คำผิดความหมาย ตัวอย่างเช่น การใช้ภาษาไทยในการถอดเสียงจะทำให้ผู้บริโภคไม่สามารถเข้าใจความหมายของอาหารและทำให้ไม่สามารถดึงดูดความสนใจของลูกค้าได้ อีกทั้งร้านอาหารแต่ละร้านมีวิธีการแปลที่แตกต่างกันทำให้ผู้บริโภคชาวจีนเกิดความสับสน จากการทบทวนวรรณกรรม ยูจิน ไนดา (1982) ผู้เชี่ยวชาญทฤษฎีการแปลชาวอเมริกัน กล่าวว่า “การแปล คือ การถ่ายทอดความหมายของข้อความจากภาษาหนึ่งไปยังอีกภาษาหนึ่ง โดยรักษารูปแบบของข้อความไว้ได้ตรงตามต้นฉบับ” และสัจฉวี สายบัว (2542) กล่าวว่า “การแปลเป็นเรื่องของการถ่ายทอดความหมายของต้นฉบับสู่ฉบับแปล ถือเป็นเป้าหมายสำคัญสำหรับผู้แปลที่จะต้องนำข้อมูลจากภาษาต้นฉบับมาถ่ายทอดให้ได้ความหมายที่ครบถ้วนมากที่สุด และเป็นสิ่งสำคัญสิ่งหนึ่งในการกำหนดคุณภาพงานแปล งานแปลที่มีคุณภาพ คือ การคงอรรถรสเดิมของต้นฉบับไว้ในฉบับแปล เมื่อผู้ได้อ่านฉบับแปลก็จะเกิดผลตอบสนองเช่นเดียวกับผู้อ่านต้นฉบับ” กล่าวโดยสรุปการแปลคือ การถ่ายทอดข้อความจากภาษาต้นฉบับไปสู่ภาษาปลายทาง โดยผู้แปลจะต้องรักษาความหมายของภาษาต้นฉบับไว้ให้มากที่สุด เพื่อให้สามารถสื่อความหมายของภาษาต้นฉบับได้อย่างครบถ้วน ถูกต้อง แม่นยำ เป็นธรรมชาติ และมีใจความสมบูรณ์ตามภาษาต้นฉบับ ผู้วิจัยพบว่า ประเด็นปัญหาที่กล่าวมาข้างต้นนั้นมีความน่าสนใจและเป็นประโยชน์ทั้งสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารที่ต้องการสร้างชื่อเมนูอาหารให้ออกมาอย่างใกล้เคียงชื่ออาหารและสอดคล้องกับมโนทัศน์ของผู้บริโภคชาวจีนมากที่สุด และสำหรับผู้บริโภคชาวจีนที่มีความคาดหวังว่าเมื่อเข้าร้านอาหารไทยแล้ว จะได้รับประทานอาหารที่ตรงตามความคาดหวังของตน อีกทั้งการศึกษาทฤษฎีการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีน : กรณีศึกษา ร้านอาหารไทยในนครเฉิงตู สาธารณรัฐประชาชนจีนยังมีคุณค่าต่อแวดวงวิชาการในด้านการเรียนการสอนภาษาจีนในวิชาการแปลทั้งจากภาษาไทยเป็นภาษาจีนและการแปลภาษาจีน เป็นภาษาไทย ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาในประเด็นดังกล่าว

โดยการศึกษาวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์ทฤษฎีการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีน และให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับทฤษฎีการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีน โดยเก็บข้อมูลรายชื่ออาหารจากร้านอาหารไทยในนครเฉิงตูที่ได้รับเครื่องหมายไทยซีเล็คท์ โดยเน้นเปรียบเทียบทฤษฎีการแปลชื่ออาหารที่ปรากฏอยู่ในเมนูของร้านอาหารไทยที่ได้รับเครื่องหมายไทย ซีเล็คท์ ณ นครเฉิงตู สาธารณรัฐ-ประชาชนจีน จำนวน 11 ร้าน โดยได้รวบรวมรายชื่ออาหารทั้งหมด 493 รายชื่อบนแอปพลิเคชันต้าจ้งเตี้ยนผิง (大众点评 Dàzhòng diǎnpíng) จากนั้นนำข้อมูลดังกล่าวมาวิเคราะห์เพื่อหาทฤษฎีการแปลและนำเสนอทฤษฎีการแปลชื่ออาหารไทยจากภาษาไทยเป็นภาษาจีนที่มีความเหมาะสมที่สุด

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาวิเคราะห์ทฤษฎีการแปลชื่ออาหารไทย ณ นครเฉิงตู เป็นภาษาจีน
2. เพื่อให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับทฤษฎีการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีน

ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการแปล

1. คำนิยามของการแปล

พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 ได้ให้ความหมายของคำว่า “แปล” มี 2 ความหมาย คือ

ความหมายที่ 1 หมายถึง กริยา. ถ่ายความหมายจากภาษาหนึ่งมาเป็น อีกภาษาหนึ่ง
ความหมายที่ 2 หมายถึง กริยา. ทำให้เข้าใจความหมาย

พจนานุกรมฉบับมติชน (2547) ได้ให้ความหมายของคำว่า “แปล” คือ “ถอดความจากภาษาหนึ่งสู่อีกภาษาหนึ่งและตีความจากสัญลักษณ์หรือรหัสเพื่อให้เข้าใจ”

นอกจากนี้ ได้มีนักวิชาการและนักภาษาศาสตร์หลายท่านได้ให้คำจำกัดความของการแปลไว้ ดังนี้

ยูจิน ไนดา (1982) ผู้เชี่ยวชาญทฤษฎีการแปลชาวอเมริกัน กล่าวว่า “การแปล คือ การถ่ายทอดความหมายของข้อความจากภาษาหนึ่งไปยังอีกภาษาหนึ่ง โดยรักษารูปแบบของข้อความไว้ได้ตรงตามต้นฉบับ”

Newmark (1981) กล่าวว่า “การแทนที่สารหรือข้อความในภาษาหนึ่งด้วยสารหรือข้อความในอีกภาษาหนึ่ง เป็นงานที่ต้องทำอย่างประณีต” ในขณะที่ต่อมา Newmark (1995) ให้รายละเอียดเพิ่มเติมขึ้นอีกเล็กน้อยว่า “การแปล คือ การถ่ายทอดความหมายจากภาษาหนึ่งไปเป็นอีกภาษาหนึ่งให้ตรงกัน ผู้แปลต้องทำตัวเป็นคนอื่น (ซึ่งน่าจะหมายถึงผู้เขียน) ในการถ่ายทอดความคิดนั้น แต่ถึงอย่างไรก็ตามไม่สามารถถ่ายทอดให้เหมือนต้นฉบับทุกอย่างได้ เป็นเรื่องยุ่งยากและไม่เป็นธรรมชาติ”

Catford (1967) กล่าวว่า “การแปล คือ การแทนที่เนื้อหาในต้นฉบับหนึ่งในภาษาหนึ่งด้วยเนื้อหาในต้นฉบับที่เท่าเทียมกันในอีกภาษาหนึ่ง” ซึ่งในเวลาต่อมา Nida and Taber (1969) ให้รายละเอียดลงลึกไปกว่านั้นอีกว่า “ในการแปลนั้นผู้แปลต้องหาความหมายในภาษาแปลให้ใกล้เคียงและเป็นธรรมชาติที่สุดให้เท่าเทียมกับความหมายในภาษาต้นฉบับ” นั้นหมายความว่าไม่เพียงเนื้อหาเท่านั้นที่ต้องเท่าเทียมกัน แต่ลีลาภาษาต้องเท่าเทียมกันด้วย

“การแปลคือ การถ่ายทอดผลงานเขียนจากภาษาหนึ่งสู่อีกภาษาหนึ่ง โดยต้องได้ความครบถ้วนไม่ขาดและไม่เกิน” (รมณี กอวัฒนา, 2548)

“การถ่ายทอดความคิดจากภาษาหนึ่งไปยังอีกภาษาหนึ่ง โดยให้มีใจความครบถ้วนสมบูรณ์ตรงตามต้นฉบับทุกประการ ไม่มีการตัดต่อหรือแต่งเติมที่ไม่จำเป็นใด ๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งควรรักษาให้ได้รูปแบบตรงตามต้นฉบับเดิมอีกด้วยหากทำได้” (วรนาถ วิมลเฉลา, 2543)

สัญญาวิ สายบัว (2542) กล่าวว่า “การแปลเป็นเรื่องของการถ่ายทอดความหมายของต้นฉบับสู่ฉบับแปล ถือเป็นเป้าหมายสำคัญสำหรับผู้แปลที่จะต้องนำข้อมูลจากภาษาต้นฉบับมาถ่ายทอดให้ได้ความหมายที่ครบถ้วนมากที่สุด และเป็นสิ่งสำคัญสิ่งหนึ่งในการกำหนดคุณภาพงานแปล งานแปลที่มีคุณภาพคือการคงอรรถรสเดิมของต้นฉบับไว้ในฉบับแปล เมื่อผู้ใดอ่านฉบับแปลก็จะเกิดผลตอบสนองเช่นเดียวกับผู้อ่านต้นฉบับ”

กล่าวโดยสรุป การแปล คือ การถ่ายทอดข้อความจากภาษาต้นฉบับไปสู่ภาษาปลายทางโดยผู้แปลจะต้องรักษาความหมายของภาษาต้นฉบับไว้ให้มากที่สุด เพื่อให้สามารถสื่อความหมายของภาษาต้นฉบับได้อย่างครบถ้วน ถูกต้อง แม่นยำ เป็นธรรมชาติ และมีใจความสมบูรณ์ตามภาษาต้นฉบับ

2. ทฤษฎีการแปล

นักวิชาการหลายท่านได้ศึกษาวิธีการแปล และได้กำหนดทฤษฎีตามความเข้าใจของตนเอง โดยผู้วิจัยจะขอนำเสนอทฤษฎีของนักวิชาการที่เชื่อถือได้และน่าสนใจไว้ ดังนี้

กนกพร นุ่มทอง (2562) กล่าวว่า ได้เสนอหลักและข้อควรระวังในการแปลไทย-จีน และ จีน-ไทย ไว้ 10 ข้อ ดังนี้

1. คำมีหลายความหมายหลายหน้าที่ จึงควรคิดคำแทนให้เหมาะสม
2. คำภาษาไทยและภาษาจีนมีความหมายทับซ้อนกันแต่กว้างแคบไม่เท่ากันต้องระวังการเลือกใช้คำ
3. คำที่เป็นชื่อเฉพาะต้องแปลให้ตรงตามธรรมเนียมที่ปฏิบัติมา

4. คำที่เป็นชื่อทางวิทยาศาสตร์ต้องค้นชื่อเสมอ
5. วันเดือนปีและที่อยู่ต้องปรับตามความเคยชินภาษาปลายทาง
6. ตัวเลขและลักษณะนามต้องปรับตามความเคยชินของภาษาปลายทาง
7. การแปลสำนวน สุภาพศัพท์ และคำพังเพย เป็นภาษาทำธุรกรรมต้องระวังเรื่อง

ความแตกต่างของความหมาย

8. ปรับข้อความให้เหมาะสมกับวิธีการแสดงออกของภาษาปลายทาง
9. เรียงประโยคตามโครงสร้างหรือความนิยมของภาษาปลายทาง
10. ในกรณีภาษาต้นฉบับอ่านเข้าใจยาก สามารถเรียงใหม่ได้ตามความเหมาะสม

สุพรรณิ ปิ่นมณี (2562) ทฤษฎีในการแปลข้อความจากภาษาหนึ่งไปยังภาษาหนึ่งต้องอาศัยกลยุทธ์ต่าง ๆ ในการถ่ายทอดความหมายของข้อความนั้น ซึ่งสิ่งที่เป็นอุปสรรคในการแปล คือ ความคิดความแตกต่างกันทางสังคมและวัฒนธรรมของผู้แปลและผู้เขียนหรือรวมถึงผู้อ่านด้วย การแปลจากภาษาต้นทางไปเป็นภาษาปลายทางมักมีวัฒนธรรมของภาษานั้น ๆ รวมอยู่ด้วยเสมอ ผู้แปลจึงต้องมีความเข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมของทั้ง 2 ภาษา ซึ่งหากมีความแตกต่างทางวัฒนธรรมของทั้ง 2 ภาษามาก ผู้แปลต้องหากลยุทธ์ในการถ่ายทอดความหมายให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด โดยการจะสะท้อนความคิดหรือวัฒนธรรมที่แฝงตัวอยู่ในภาษา จำต้องผ่านระบบของภาษา คือ ไวยากรณ์ (syntax) อรรถศาสตร์หรือความหมาย (semantics) และวจนลีลาศาสตร์หรือการใช้ภาษา (pragmatics) ซึ่งเป็นกรอบกว้าง ๆ ที่ควบคุมการใช้ภาษาของมนุษย์อยู่

Newmark (1988) เสนอว่า ควรพิจารณาที่วัตถุประสงค์ของการแปลเป็นหลัก คือ ชนิดของตัวบทและธรรมชาติของผู้อ่าน โดยเสนอแนวคิดในการแบ่งประเภทของการแปลออกเป็น 2 ชนิด คือ ยึดหลักการแบ่งภาษาต้นฉบับและภาษาเป้าหมาย โดยเป็นการแปลแบบเน้นการรักษาภาษาต้นฉบับและการแปลแบบเน้นความเข้าใจของผู้อ่านในภาษาปลายทาง

Nida and Taber (1974) ได้แบ่งขั้นตอนการแปลออกเป็น 3 ขั้นตอน คือ (1) Analysis คือ ขั้นตอนการวิเคราะห์ความหมายและไวยากรณ์ของภาษาต้นฉบับและจุดประสงค์ของผู้เขียนก่อนการแปล (2) หลังจากการวิเคราะห์ผู้แปลจะต้องถ่ายโอนเนื้อหาจากภาษาต้นฉบับไปยังการแปลภาษา (3) การเขียนโครงสร้างใหม่ในขั้นตอนนี้ ผู้แปลต้องใช้ความสามารถทางภาษาในการเลือกการแปลโครงสร้างที่เหมาะสมในภาษาเป้าหมายเพื่อให้ได้ความหมายที่เท่าเทียมกับต้นฉบับและตอบสนองผู้รับเทียบเท่ากับต้นฉบับ

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1. งานวิจัยที่เกี่ยวกับการแปลในประเทศ

ธัญพร อรุณทัต (2542) ได้ศึกษาการวิเคราะห์รายการอาหารไทยที่แปลเป็นภาษาอังกฤษ โดยจำแนกรายการอาหารออกเป็น 5 ประเภท คือ แกง (รวมทั้งนึ่งและอบ) ผัด ยำ ทอด (รวมทั้งเผาและย่าง) และเครื่องจิ้ม จำนวน 739 รายชื่อ จากรายการอาหารไทยจำนวน 30 ชุด ซึ่งยึดหลักการแปลแบบเทียบเคียงที่พยายามแปลให้ได้ใกล้เคียงกับความหมายที่ใกล้เคียงที่สุด โดยการใช้คำทับศัพท์ซึ่งเป็นการสะกดคำตามหลักการออกเสียงทางสัทศาสตร์และอธิบายความเป็นภาษาอังกฤษ จากการศึกษาพบว่า ยังแปลได้ไม่ถูกต้องทุกรายการ บางรายการยังมีปัญหาหรือข้อบกพร่องของการแปลในระดับความหมายของคำและระดับวัฒนธรรม ตลอดจนไม่ได้ใช้ศัพท์ให้สอดคล้องกับบริบททางวัฒนธรรม และไม่ถูกต้องครบถ้วนสมบูรณ์ตามหลักการแปล และหลักการถ่ายทอดการออกเสียงตามหลักสัทศาสตร์

อีระ รุ่งธีระ (2561) ศึกษาเกี่ยวกับความเป็นไทยและความเป็นอื่นในชื่ออาหารไทยที่แปลเป็นภาษาฝรั่งเศส ผลการวิจัยพบว่า การทับศัพท์ชื่ออาหารและการทับศัพท์ส่วนประกอบสามารถแปลเป็นภาษาไทยเพื่อแสดงถึงกลยุทธ์การทำให้เป็นต่างชาติได้ การใช้คำคุณศัพท์ธรรมชาติเพื่อขยายส่วนผสมหรือขั้นตอนการปรุงอาหารเป็นอีกวิธีหนึ่งในการแสดงความเป็นไทย แต่มีความเสี่ยงในการตีความโดยรวมเพื่อให้เกิดความคุ้นเคยสามารถสร้างความรู้สึกเป็นเจ้าของอาหารไทยโดยใช้ชื่อประเทศอื่น ทำให้ผู้อ่านคุ้นเคยมากขึ้น ผู้เขียนพบว่า ส่วนใหญ่ใช้วิธีการแปลแบบเติมคำมากที่สุด

2. งานวิจัยที่เกี่ยวกับการแปลในต่างประเทศ

Chen Jiaji (1993) เสนอวิธีการแปล 6 รูปแบบ ได้แก่ การแปลตามตัวอักษร การแปลแบบอิสระการแปลแบบทับศัพท์ การแปลแบบประเภทกึ่งจริงและกึ่งอิสระ (การแปลตามตัวอักษรพร้อมการแปลแบบอิสระ) ประเภทรสชาติท้องถิ่นการอ้างอิง (การแปลตามตัวอักษรหรือการแปลแบบอิสระรวมถึงการแปลความหมาย) และประเภทอาหารที่เป็นยา

Li rou (2020) ได้ศึกษาเรื่องการวิจัยเกี่ยวกับการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารกวางตุ้ง การแปลชื่ออาหารกวางตุ้งภาษาอังกฤษในหนังสือวัฒนธรรมบนปลายลิ้น บทความนี้ศึกษาวิธีการแปลชื่ออาหารกวางตุ้งที่แปลเป็นภาษาอังกฤษ นักวิจัยพบกลวิธีการแปลจำนวน 3 วิธี คือ การแปลตามตัวอักษร การแปลแบบอิสระ และการทับศัพท์ นักวิจัยชี้ให้เห็นว่า วัฒนธรรมอาหารจีนนั้นกว้างขวางลึกซึ้ง และอาหารกวางตุ้งเป็นส่วนสำคัญของวัฒนธรรมอาหารจีน เมื่อแปลจำเป็นต้องรักษาลักษณะของอาหารกวางตุ้งและความหมายทางวัฒนธรรมไว้เบื้องหลัง เพื่อไม่ให้ชาวต่างชาติเข้าใจผิดในการแปลอาหารจีนกวางตุ้ง และการแสดงคุณค่าทางวัฒนธรรมที่อยู่เบื้องหลังอาหารกวางตุ้งผ่านการแปลตามตัวอักษร การแปลแบบอิสระ และการแปลแบบทับศัพท์ ซึ่งจะกลายเป็นความท้าทายที่ยิ่งใหญ่สำหรับนักแปล

จากทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องสามารถสรุปได้ว่า การแปลอาหาร หรือบทความต่าง ๆ นั้น มีกลวิธีการแปลที่หลากหลายขึ้นอยู่กับพิจารณาเลือกใช้กลวิธีการแปลให้เหมาะสมกับเนื้อหาที่แปล ซึ่งนอกจากการเลือกใช้วิธีการแปลที่ถูกต้องแล้ว ผู้แปลจะต้องมีความรู้และศึกษาในเรื่องที่ตนเองจะแปลและมีความชำนาญกับวัฒนธรรมการใช้ภาษาของทั้งสองภาษา คือ ภาษาต้นทางและภาษาปลายทางอย่างละเอียด ต้องอาศัยความชำนาญและการศึกษาหาความรู้ของผู้แปล กลวิธีการแปลชื่ออาหารมีอยู่หลายวิธี อาทิ การแปลแบบตรงตัว แบบทับศัพท์ แบบอิสระ แบบเพิ่มคำ และการแปลแบบตัดคำ เป็นต้น

วิธีดำเนินการวิจัย

1. กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ ร้านอาหารไทยที่ตั้งอยู่ในนครเฉิงตูซึ่งเป็นร้านอาหารไทยที่ได้รับเครื่องหมายไทยซีเล็คท์ เก็บรวบรวมข้อมูลเมื่อวันที่ 7 เมษายน 2563 บนแอปพลิเคชันต้าจิ้งเตียนผิง จำนวน 11 ร้าน ได้แก่

- 1.1 ร้านเจ้าอานมันกุไท่กัวซานทิง (早安曼谷泰国餐厅 Zǎo'ān Màngǔ Tàiguó Cāntīng : ZAM) จำนวน 6 รายชื่อ คิดเป็นร้อยละ 1.22
- 1.2 ร้านไท่เซียงหมี่ไท่กัวซานทิง (泰香米泰国餐厅 Tàì Xiāngmǐ Tàiguó Cāntīng : TXM) จำนวน 51 รายชื่อ คิดเป็นร้อยละ 10.34
- 1.3 ร้านไท่หลานเต๋อไท่กัวไซ่ (泰澜得泰国菜 Tàilándé Tàiguó Cài : TLD) จำนวน 44 รายชื่อ คิดเป็นร้อยละ 8.92

- 1.4 ร้านซูเหมยพลัสไท่กั๋วซือฉู่ (苏梅 PLUS 泰国私厨 Sūméi PLUS Tàiguó Sīchú : SM) จำนวน 22 รายชื่อ คิดเป็นร้อยละ 4.46
- 1.5 ร้านไท่เซียงเป่ย์ – ไท่เป่ย์เลี่ยวลี่ (泰象北-泰北料理 Tàixiàng Běi Tàiběi Liàolǐ : TXB) จำนวน 31 รายชื่อ คิดเป็นร้อยละ 6.29
- 1.6 ร้านจินไผ่ไท่เซียงหมี่ (金牌泰香米 Jīnpái Tàixiāngmǐ : JPT) จำนวน 45 รายชื่อ คิดเป็นร้อยละ 9.13
- 1.7 ร้านอานัวไท่ไท่กั๋วอู๋ซือกั๋วอัน (阿诺泰-泰国鱼翅馆 Ānuòtài Tàiguó Yúchìguǎn : ANT) จำนวน 65 รายชื่อ คิดเป็นร้อยละ 13.18
- 1.8 ร้านไปซือเว่ย์ไท่กั๋วชานทิง (百世威泰国餐厅 Bǎishìwēi Tàiguó Cāntīng : BSW) จำนวน 83 รายชื่อ คิดเป็นร้อยละ 16.84
- 1.9 ร้านต้าเซียงฮวาเหยียนไท่ซือไห่เซียงเลี่ยวลี่เทอเสอไท่ซือหัวกั๋ว (大象花园泰式海鲜料理特色泰式火锅 Dàxiàng Huāyuán Tàishì Hǎixiān Liàolǐ Tèsè Tàishì Huǒgōu : DXH) จำนวน 79 รายชื่อ คิดเป็นร้อยละ 16.02
- 1.10 ร้านโมลี่ไท่ฝู่ (MoLee 泰府 MoLee Tàifǔ : ML) จำนวน 29 รายชื่อ คิดเป็นร้อยละ 5.88
- 1.11 ร้านไท่ซือโซ่วไท่ซือฉาชานทิง (太食兽泰式茶餐厅 Tàishíshòu Tàishì Chá Cāntīng : TSS) จำนวน 38 รายชื่อ คิดเป็นร้อยละ 7.71

2. การเก็บรวบรวมข้อมูล

การวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้เก็บรวบรวมข้อมูลเมนูอาหารจากกลุ่มตัวอย่าง คือ ร้านอาหารไทยทั้ง 11 ร้านในนครเฉิงตู และจำแนกรายการอาหารโดยแต่ละร้านจะแบ่งออกเป็น 6 ประเภท คือ ชื่ออาหาร ประเภทแกงและต้ม ชื่ออาหารประเภทผัด ชื่ออาหารประเภทยำ ชื่ออาหารประเภททอด เผา ย่าง หรือนึ่ง ชื่ออาหารประเภทเครื่องจิ้มและเครื่องเคียง ชื่ออาหารประเภทของหวานและของว่าง โดยใช้วิธีการสุ่มแบบเจาะจงรายชื่อเมนูอาหารมาทำการวิเคราะห์รวมทั้งหมด 493 รายชื่อ

3. การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยครั้งนี้ มีการวิเคราะห์ข้อมูลตามขั้นตอนดังต่อไปนี้

3.1 ผู้วิจัยได้ทบทวนวรรณกรรมกลวิธีการแปล และอ้างอิงจากทฤษฎีการแปลของ สุปรรณี ปิ่นมณี (2562) จำแนกเป็น 8 กลวิธี ดังนี้ 1) การแปลแบบทับศัพท์ 2) การแปลแบบตรงตัว 3) การแปลแบบตัดความ 4) การแปลแบบเติมคำหรือเสริมด้วยข้อความ 5) การแปลแบบใช้คำกว้าง ๆ ทั่วไป 6) การแปลแบบใช้คำเจาะจง 7) การแปลแบบใช้คำเทียบเท่า 8) การแปลแบบแทนที่ด้วยวัฒนธรรมภาษาแปล

3.2 รวบรวมรายการอาหารไทยที่แปลเป็นภาษาจีนที่ได้จากร้านอาหารไทยทั้ง 11 ร้าน มาทำการแปลความหมายและจำแนกประเภทอาหาร โดยนำรายชื่ออาหารทั้งหมดจำนวน 493 รายชื่อ แบ่งเป็น 6 ประเภท คือ ชื่ออาหารประเภทแกงและต้ม ชื่ออาหารประเภทผัด ชื่ออาหารประเภทยำ ชื่ออาหารประเภททอด เผา ย่าง หรือนึ่ง ชื่ออาหารประเภทเครื่องจิ้มและเครื่องเคียง และชื่ออาหารประเภทของหวานและของว่าง

3.3 นำข้อมูลรายชื่ออาหารแต่ละประเภทที่ได้มาทำการวิเคราะห์เปรียบเทียบ โดยนำชื่ออาหารที่เป็น ภาษาไทยและภาษาจีนมาเปรียบเทียบกลวิธีการแปล ซึ่งแต่ละประเภทมีการวิเคราะห์โดยแบ่งเป็น 9 วิธี คือ 1) การแปลแบบทับศัพท์ 2) การแปลแบบตรงตัว 3) การแปลแบบตัดความ 4) การแปลแบบเติมคำหรือเสริมด้วยข้อความ 5) การแปลแบบใช้คำกว้าง ๆ ทั่วไป 6) การแปลแบบใช้คำเจาะจง 7) การแปลแบบใช้คำเทียบเท่า 8) การแปลแบบแทนที่ด้วยวัฒนธรรมภาษาแปล 9) การแปลแบบตั้งชื่อใหม่

3.4 นำกลวิธีการแปลที่พบมาวิเคราะห์เพื่อหาวิธีและแนวทางในการแปลให้เหมาะสม และนำเสนอกลวิธีการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีน

ผลการวิจัย

ผลจากการศึกษากลวิธีการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีนในนครเฉิงตู จำนวน 493 รายชื่อ สามารถนำเสนอข้อมูลจากกระบวนการวิเคราะห์ได้ ดังต่อไปนี้

1. การรวบรวมรายชื่ออาหารไทยที่ตั้งอยู่ในนครเฉิงตู

ชื่ออาหารประเภทผัดมีจำนวน 152 รายชื่อ และชื่ออาหารประเภทแกงและต้มจำนวน 136 รายชื่อ จากจำนวนรายชื่ออาหารทั้งหมด 493 รายชื่อ ซึ่งจำนวนชื่ออาหารทั้งสองประเภทนั้นมีจำนวนมากอย่างมีนัยสำคัญ ซึ่งมีความสอดคล้องกับ ทัศนคติ ทวีมาก (2563) ที่ได้กล่าวไว้ว่า “คนจีนเสฉวนนิยมกินรสเผ็ดเค็มมัน เนื่องด้วยภูมิอากาศร้อนชื้น ฝนตกบ่อย ๆ เขาจึงใช้ความเผ็ดร้อนจากอาหารในการขับเอาความชื้นออกจากร่างกาย ช่วยให้เลือดลมไหลเวียนดี” และศพิชา คชาชีวะ (2562) กล่าวว่า “อาหารไทยเป็นอาหารที่ครบรสใน 1 จานหรือใน 1 สำหรับ รสชาติของอาหารไทยมาจากการกินผสมผสานส่วนประกอบในอาหารจานนั้น ๆ หรือในสำหรับนั้น ๆ ได้รสชาติที่หลากหลายทั้ง เปรี้ยว เค็ม หวาน เผ็ด มัน ขม” ดังนั้นสามารถอนุมานได้ว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยในเฉิงตูนำเมนูอาหารประเภทแกง ต้ม และผัดมาจำหน่ายเพราะเมนูอาหารทั้งสองประเภทนั้นเป็นที่นิยมและถูกปากของชาวจีน เช่น เมนูต้มยำกุ้ง (เมนูอาหารประเภทแกงและต้มที่มีจำนวนมากที่สุด) และข้าวผัดสับปะรด (เมนูอาหารประเภทผัดที่มีจำนวนมากที่สุด) สอดคล้องกับคำกล่าวของณัฐริญา ชาวทะเล (2562) ว่า “ต้มยำกุ้งเป็นอาหารที่มีหลากหลายรสชาติ ได้แก่ รสชาติหวาน เปรี้ยว เผ็ด จุดเด่นของต้มยำกุ้งคือรสชาติเผ็ดร้อน มีความกลมกล่อมและความอร่อยส่วนข้าวผัดสับปะรดเป็นเมนูที่สามารถทำได้ง่าย ๆ นอกจากจะมีประโยชน์แล้ว ยังมีกลิ่นหอมเข้ายวนผสมกับความอร่อยที่ลงตัว”

2. การศึกษาวิเคราะห์กลวิธีการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีน

จากการวิเคราะห์กลวิธีการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีนในร้านอาหารไทย ณ นครเฉิงตู จำนวน 493 รายชื่อ พบว่า มีการใช้กลวิธีการแปลทั้งหมด 9 วิธี ดังนี้

2.1 กลวิธีการแปลแบบทับศัพท์จำนวน 78 รายชื่อ แบ่งกลวิธีการแปลแบบทับศัพท์ออกเป็น 14 รูปแบบ ดังนี้

ลำดับ	กลวิธีการแปลแบบทับศัพท์	จำนวน (รายชื่อ)	ตัวอย่าง
1	แบบทับศัพท์และเสริมคำอธิบาย + คำกำหนดความหมาย – บอกชนิดอาหาร	3	ต้มยำ 冬央加汤 (Dōng yāng jiā tāng)
2	การแปลแบบทับศัพท์และเสริมคำอธิบาย + คำกำหนดความหมาย – บอกส่วนประกอบ	13	แกงกะหรี่ไก่ 咖喱鸡套饭 (Gālí jī tàofàn)
3	การแปลแบบทับศัพท์และเสริมคำอธิบาย + คำกำหนดความหมาย – บอกชนิดอาหารและส่วนประกอบ	8	ปูผัดผงกะหรี่ 咖喱黄炒蟹 (Gālí huáng chǎo xiè)

4	การแปลแบบทับศัพท์และเสริม คำอธิบาย + คำกำหนดความหมาย – บอกส่วนประกอบและสถานที่	3	แกงกะหรี่ปู 泰皇咖喱蟹 (Tài huáng gā lí xiè)
5	การแปลแบบทับศัพท์และเสริม คำอธิบาย + คำกำหนดความหมาย – บอกส่วนประกอบและภาชนะบรรจุ	5	แกงกะหรี่ทะเล 咖喱皇海鲜锅 (Gā lí huáng hǎi xiān guō)
6	การแปลแบบทับศัพท์ + คำกำหนด ความหมาย – บอกชนิดอาหาร	3	ต้มยำกุ้ง 冬阴功汤 (Dōng yīngōng tāng)
7	การแปลแบบทับศัพท์ + คำกำหนด ความหมาย – บอกภาชนะบรรจุ	2	แกงกะหรี่ 咖喱锅底 (Gā lí guō dǐ)
8	การแปลแบบทับศัพท์ + คำกำหนด ความหมาย – บอกส่วนประกอบ	18	แกงกะหรี่กุ้ง 咖喱虾 (Gā lí xiā)
9	การแปลแบบทับศัพท์ + คำกำหนด ความหมาย – บอกส่วนประกอบและ สถานที่	4	แกงมีสมัน 马来咖喱牛腩 (Mǎ lái gā lí niú nǎn)
10	การแปลแบบทับศัพท์ + คำกำหนด ความหมาย – บอกส่วนประกอบและ ภาชนะบรรจุ	1	ต้มยำกุ้งทะเลหม้อไฟ 冬阴功海鲜锅 (Dōng yīngōng hǎi xiān guō)
11	การแปลแบบทับศัพท์ + คำกำหนด ความหมาย – บอกชนิดอาหารและ ส่วนประกอบ	8	ต้มยำทะเล 冬央海鲜汤 (Dōng yāng hǎi xiān tāng)
12	การแปลแบบทับศัพท์ + คำกำหนด ความหมาย – บอกชนิดอาหารและ ภาชนะบรรจุ	5	สะเต๊ะ 串烧沙爹 (Chuàn shāo shā diē)

- 1.1 การแปลแบบตรงตัว จำนวน 71 รายชื่อ
- 1.2 การแปลแบบตัดความ จำนวน 24 รายชื่อ
- 1.3 การแปลแบบเติมคำหรือเสริมด้วยข้อความ จำนวน 78 รายชื่อ
- 1.4 การแปลแบบใช้คำกว้าง ๆ ทั่วไป จำนวน 55 รายชื่อ
- 1.5 การแปลแบบใช้คำเจาะจง จำนวน 81 รายชื่อ
- 1.6 การแปลแบบใช้คำเทียบเท่า จำนวน 55 รายชื่อ
- 1.7 การแปลแบบแทนที่ด้วยวัฒนธรรมภาษาแปล จำนวน 17 รายชื่อ
- 1.8 การแปลแบบตั้งชื่อใหม่ จำนวน 35 รายชื่อ

โดยพบว่า กลวิธีที่มีการใช้ในการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีนในนครเฉิงตูมากที่สุด คือ กลวิธี
การแปลแบบใช้คำเจาะจง จำนวน 84 รายชื่อ รองลงมาเป็นกลวิธีการแปลแบบเติมคำหรือเสริมด้วยข้อความ

จำนวน 78 รายชื่อ ส่วนกลวิธีการแปลที่พบน้อยที่สุดคือ การแปลแบบแทนที่ด้วยวัฒนธรรมภาษาแปล จำนวน 17 รายชื่อ

การแปลชื่ออาหารประเภทต่าง ๆ นั้น มีการใช้กลวิธีการแปลที่แตกต่างกัน ชื่ออาหารส่วนใหญ่ ถึงแม้จะใช้กลวิธีเดียวกัน แต่เมื่อพิจารณาถึงระดับคำแล้วกลับมีการใช้คำที่แตกต่างกัน ซึ่งกลวิธีต่าง ๆ เหล่านี้ล้วนแล้วแต่มีข้อดีข้อด้อยเหมาะกับการใช้งานคนละแบบ ได้แก่

1) กลวิธีการแปลแบบใช้คำทับศัพท์ เป็นวิธีการถอดเสียงจากภาษาต้นทาง (ภาษาไทย) เป็นภาษาปลายทาง (ภาษาจีน) โดยไม่ต้องแปล เช่น มัสมัน (玛莎吗 Mǎshāma) ผู้อ่านจะทราบว่าเป็นคำในภาษาต้นทางเท่านั้น ดังนั้นจึงมีการเสริมคำกำหนดความหมาย เช่น มัสมัน(แกงกระหรี)เนื้อ (玛莎玛黄咖喱牛肉 Mǎshāma huáng gālí niúròu) เพื่อให้ผู้อ่านทราบว่าคืออาหารประเภทแกงชนิดหนึ่งที่มีสีเหลืองและใส่เนื้อวัว เป็นการอธิบายความเข้าใจหรือสร้างมโนทัศน์ระหว่างผู้เขียนและผู้อ่านให้ตรงกัน สอดคล้องกับค่านิยมที่ว่า “การใช้คำทับศัพท์เป็นการนำคำในภาษาต้นทางไปสู่ความรู้ของคนในวัฒนธรรมภาษาปลายทาง” (สุพรรณิ ปันมณี, 2562) การแปลแบบทับศัพท์มีข้อดีคือสามารถดึงดูดความสนใจของผู้อ่านได้ ถ้าเมื่อนั้นเป็นที่รู้จักดีในพื้นที่นั้น ๆ ผู้แปลสามารถใช้คำทับศัพท์ได้ แต่ก็มีข้อจำกัดคือหากอาหารนั้นไม่เป็นที่รู้จัก หรือมีความนิยมไม่แพร่หลายอาจจะยากต่อการถ่ายทอดความเฉพาะตัวที่เป็นที่รับรู้ในหมู่คนชาติเดียวกันไปสู่ผู้อ่านในอีกวัฒนธรรมหนึ่ง

2) กลวิธีการแปลแบบตรงตัว เป็นการแปลแบบคำต่อคำ อาจมีการปรับโครงสร้างหรือ ไวยากรณ์เล็กน้อย เช่น ผัดผักกุก (炒空心菜 Chǎo kōngxīncài) ในกรณีนี้คำว่า 炒(chǎo) หมายถึง ผัด และ 空心菜(Kōngxīncài) แปลว่า ผักกุก ข้อดีของกลวิธีการแปลนี้คือ ผู้อ่านภาษาปลายทางอ่านได้เข้าใจ และแสดงลักษณะการใช้ภาษาของภาษาต้นทางได้มากที่สุด

3) กลวิธีการแปลแบบตัดความ เป็นการละข้อความเมื่อข้อความนั้น ๆ ไม่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมภาษาปลายทาง ตามทฤษฎีของ Mona (2011) มีข้อดีคือไม่ทำให้ผู้อ่านสับสน ผู้แปลไม่ต้องลงรายละเอียดลึกหรือใช้คำเฉพาะเจาะจงจนเกินไป แต่อาจจะต้องพิจารณาบริบทแวดล้อมนั้น ๆ ว่าช่วยกำหนดความหมายอยู่ด้วยหรือไม่ เช่น ปลาหนึ่งมะนาว (柠檬鱼 Níngméng yú) สามารถอนุมานได้ว่า ผู้แปลเลือกที่จะตัด “นึ่ง” (蒸 zhēng) ออก เมื่อเห็นความเย็นเยื่อ ถ้าปรากฏในบทแปลจะเป็นผลเสียมากกว่าผลดี

4) กลวิธีการแปลแบบเติมคำหรือเสริมด้วยข้อความ มีข้อดีคือ เพิ่มความกระจ่างแจ้งให้ผู้อ่านเมื่อเห็นว่าหากแปลเฉพาะตัวบทอาจจะทำให้เกิดความคลุมเครือ เช่น บัวลอย (泰国小汤圆 Tàiguó xiǎo tāngyuán) มีการเพิ่มคำว่า ประเทศไทย(泰国 Tàiguó) เข้ามาในบทแปลเพื่อให้ความกระจ่างแจ้งกับผู้อ่านในภาษาปลายทางรู้ว่าอาหารจานนี้แตกต่างกับ “บัวลอย” ในวัฒนธรรมภาษาแปล (สาธารณรัฐประชาชนจีน)

5) กลวิธีการแปลแบบใช้คำกว้าง ๆ ทั่วไป เป็นการใช้คำกว้าง ๆ ทั่วไปแทนที่คำเฉพาะตัวทางวัฒนธรรม เช่น คำว่า “ชุดผัก” (蔬菜拼盘 Shūcài pīnpán) สามารถวิเคราะห์ได้ว่า ผู้แปลทำให้ความเฉพาะเจาะจงเลือนราง เป็นการให้ความหมายอย่างกว้าง ๆ ไม่มีเฉพาะเจาะจง มีข้อดีคือ ผู้อ่านจะพอเข้าใจในสิ่งที่ผู้แปลต้องการจะสื่อได้ หากแปลละเอียดเสริมข้อมูล อาจทำให้เกิดการเน้นผิดประเด็นได้

6) กลวิธีการแปลแบบใช้คำเจาะจง เป็นการใช้คำเจาะจงเพื่อให้หมดความกำกวม ข้อดีของกลวิธีการแปลวิธีนี้คือ ผู้อ่านบทแปลสามารถเข้าถึงความหมายเท่าเทียมกับผู้อ่านตัวบทต้นฉบับได้ เป็นการเพิ่มรายละเอียดที่เฉพาะเจาะจง เช่น ข้าวเหนียวมะม่วง (芒果糯米饭 Mángguǒ nuòmǐ fàn) สามารถอนุมานได้ว่า ผู้แปลมีการใช้คำเจาะจงว่า “ข้าว” (饭 fàn) เพื่อเน้นย้ำ “ข้าวเหนียวมะม่วง” ให้เป็นรูปธรรมมากขึ้น

7) กลวิธีการแปลแบบใช้คำเทียบเท่า เป็นการใช้คำหรือวลีที่มีความหมายเท่าเทียมกัน ซึ่งสอดคล้องกับทฤษฎีของ Catford (1967) ที่ได้ให้คำนิยามการแปลไว้ว่า “การแปล คือ การแทนที่ตัวบทในภาษาหนึ่งด้วยตัวบทที่เทียบเท่ากันในอีกภาษาหนึ่ง” เช่นคำว่า “ข้าวยา” กับ “饭沙拉” (Fàn shā lā) เมื่อพิจารณาลึกลงไปแล้วพบว่าข้าวยาแบบไทยมีลักษณะเฉพาะตัว มีผักนานาชนิด น้ำบูดู มะพร้าวคั่ว เป็นวัตถุดิบ แต่ “饭沙拉” ให้ความหมายสื่อถึงอาหารประเภทสลัด มีข้าวเป็นวัตถุดิบหลักเท่านั้น นอกจากนี้การใช้คำเทียบเท่ายังมีคำว่า สลัด (沙拉 Shā lā) เมื่อต้องการแปลอาหารประเภทยำ ตำ หรืออาหารที่ต้องคลุกเคล้าส่วนประกอบและน้ำยำ หรือน้ำสลัด เช่น ข้าวยา (饭沙拉 Fàn shā lā) ส้มตำ (木瓜沙拉 Mùguā shā lā) แม้ว่ากลวิธีการแปลที่ผู้แปลใช้ จะคล้ายกลวิธีการแปลแบบตรงตัว แต่เมื่อพิจารณาถึงวิธีการปรุงอาหารระหว่างตำกับยำมีวิธีที่ต่างกัน คือ “ตำ” จะใช้สากโขลกให้ละเอียด ส่วน “ยำ” เป็นการนำผักและเนื้อสัตว์ และส่วนผสมมาคลุกเคล้าด้วยกัน เช่น ยำเนื้อ ยำเล็บมือนาง ควรใช้คำว่า เหลียงปั่น (凉拌 Liángbàn) ในการแปล ตามด้วยชื่อวัตถุดิบหลักที่ใช้ เช่น ยำวุ้นเส้น (凉拌粉丝 Liángbàn fēnsī) นอกจากนี้ยังมีการเพิ่มคำว่า แบบไทย หรือ ประเทศไทย เพื่อบ่งบอกแหล่งที่มาของอาหารนั้น ข้อดีของกลวิธีการแปลนี้คือ ผู้อ่านสามารถเข้าใจความหมายเดียวกันหรือเรื่องราวเดียวกันกับสิ่งที่ผู้แปลต้องการอธิบาย

8) กลวิธีการแปลแบบแทนที่ด้วยวัฒนธรรมภาษาแปล เป็นการใช้วัฒนธรรมภาษาปลายทางแทนที่วัฒนธรรมในภาษาต้นทาง แม้อาหารนั้นจะไม่ใช่อาหารชนิดเดียวกัน แต่มีกรรมวิธีการทำคล้ายคลึงกัน เช่น “ทอดมันกุ้ง” (泰式炸虾饼 Tàishì zhàxiā bǐng) ผู้แปลมีการแทนที่ด้วยวัฒนธรรมภาษาแปล คือ คำว่า “饼” (bǐng) ซึ่งหมายถึง ขนมอบหรืออย่างของชาวจีน ที่มีลักษณะรูปร่างกลมแบน คล้ายกับ “ทอดมัน” แบบไทย ข้อดีของกลวิธีการนี้คือ ผู้อ่านสามารถเข้าใจภาษาแปลได้โดยทันที เป็นการสื่อความหมายอย่างกว้าง ๆ

9) กลวิธีการแปลแบบตั้งชื่อใหม่ เป็นวิธีการที่ผู้แปลพิจารณาชื่อขึ้นมาใหม่โดยไม่อิงกับชื่อเดิม ซึ่งชื่อภาษาปลายทางก็ไม่มี ความหมายเกี่ยวข้องกับภาษาต้นทาง เช่น รวมมิตรกะทิสด ใช้คำว่า 摩摩喳喳 (Mó mó chāchā) ซึ่งชื่อนี้เป็นชื่อขนมหวานในหนานหยิง (南洋 Nányáng) ซึ่งมีส่วนประกอบคล้ายกับรวมมิตรกะทิสดของไทย การใช้ชื่อดังกล่าวเพื่อให้ผู้บริโภคชาวจีนเกิดความคุ้นเคยกับชื่ออาหารและสามารถนึกภาพของเมนูอาหารนั้นได้ หากผู้แปลนำความหมายที่แปลจากภาษาต้นทาง มาเป็นจุดขายในชื่อภาษาปลายทาง อาจทำให้อาหารจานนี้ไม่ประสบผลสำเร็จในการดึงดูดความสนใจผู้อ่านเมื่อพิจารณาในแง่ของกลวิธีการแปล ผู้วิจัยขอเสนอให้เพิ่มคำว่า 泰式 (Tàishì) ไว้ข้างหน้า เพื่อให้ผู้อ่านภาษาปลายทางเข้าใจได้มากขึ้น กล่าวโดยสรุป การแปลมีหลายกลวิธี แต่ละกลวิธีเหมาะกับตัวบทและวัตถุประสงค์คนละอย่าง ผู้แปลควรเลือกกลวิธีตามความเหมาะสม สอดคล้องกับทฤษฎีของ Newmark (1981) ซึ่งได้เสนอไว้ว่าควรพิจารณาที่วัตถุประสงค์ของการแปลเป็นหลัก คือ ชนิดของตัวบทและธรรมชาติของผู้อ่าน

3. ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับกลวิธีการแปลชื่ออาหารจากภาษาไทยเป็นภาษาจีน

3.1 กลวิธีการแปลชื่ออาหารประเภทแกงและต้ม เป็นการใช้อาหารปลายทางเพื่อสื่อความหมายของชื่อกับข้าวประเภทที่เป็นน้ำหรืออาหารที่อยู่ในของเหลวร้อน เดือด หรือสุก สำหรับการแปลชื่ออาหารประเภทนี้นั้น ผู้วิจัยมีความเห็นตรงกันว่า ควรใช้คำว่า “汤” (Tāng) ที่แปลว่า น้ำที่ได้มาจากอาหารที่ต้ม หรือน้ำแกง ลงท้ายชื่ออาหารจานนั้น ๆ เช่น ต้มยำกุ้ง (冬阴功汤 Dōngyīngōng tāng) และต้มข่าไก่ (椰奶南姜鸡汤 Yēnǎi nánjiāng jī tāng) เป็นต้น

3.2 กลวิธีการแปลชื่ออาหารประเภทผัด “ผัด” หมายถึง เอาสิ่งที่ใช้เป็นอาหารใส่ลงในกระทะที่มีน้ำมันหรือน้ำเล็กน้อย ตั้งไฟแล้วพลิกกลับไปมาจนสุก เช่น ผัดข้าว ชาวไทยเรียกอาหารที่ทำด้วยวิธีการเช่นนี้ว่า ข้าวผัด การแปลชื่ออาหารประเภทนี้เป็นภาษาจีนมักใช้คำ รวม ๆ ว่า “ผัด”

(炒 Chǎo) ตัวอย่างเช่น ปูผัดผงกะหรี่ (咖喱黄炒蟹 Gālí huáng chǎo xiè), ผัดผักบั้ง (炒空心菜 Chǎo kōngxīncài) และผัดผัก (炒时蔬 Chǎo shí shū) เป็นต้น

3.3 กลวิธีการเปลี่ยนชื่ออาหารประเภทยำ เป็นการเปลี่ยนชื่อกับข้าวอย่างหนึ่งที่ปรุงโดยเอาผัก, รุนเส้น และเนื้อสัตว์ เป็นต้น มาคลุกเคล้าเข้าด้วยกัน เช่น ยำเนื้อ ยำเล็บมือนาง ยำปลากรอบ มักใช้เทียบเท่ากับ “เหลียงปั่น” (凉拌 Liángbàn) ลงท้ายชื่ออาหาร เช่น ยำทะเลรวมมิตร (凉拌海鲜什锦 Liángbàn hǎixiān shíjīn), ยำเล็บมือนาง (凉拌凤爪 Liángbàn fèngzhǎo) และยำ รุนเส้น (凉拌粉丝 Liángbàn fěnsī) เป็นต้น

3.4 กลวิธีการเปลี่ยนชื่ออาหารประเภททอด เผา ย่าง หรือนึ่ง การเปลี่ยนชื่ออาหารประเภททอดใช้คำว่า “จ๋า” (炸 zhá) เมื่อการทอดอาหารจานนั้นใช้น้ำมันเยอะ เช่น ปีกไก่ทอด (炸鸡翅 Zhá jīchì) ส่วนการทอดที่ใช้น้ำมันน้อย ผู้แปลควรใช้คำว่า “เจียน” (煎 Jiān) เช่น ทอดไข่ (蛋煎 Dànjiān) การเผาหรือย่างใช้คำกว้าง ๆ ว่า “ช่าว” (烤 kǎo) เช่น ปลาเผา (烤鱼 Kǎo yú) การเปลี่ยนชื่ออาหารประเภทหนึ่งใช้คำรวมว่า “เจิง” (蒸 zhēng) เช่น ปลานึ่ง (蒸鱼 Zhēngyú)

นอกจากนี้ การเปลี่ยนชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีน ผู้แปลยังสามารถใช้คำเกี่ยวกับวัตถุดิบหลักมาแปลเป็นชื่ออาหารจานต่าง ๆ ได้ เช่น เนื้อไก่ (鸡肉 Jīròu) เนื้อหมู (猪肉 Zhūròu) ปลาหมึก (鱿鱼 Yóuyú) ปลา (鱼 Yú) กุ้ง (虾 Xiā) ปู (蟹 Xiè) มะม่วง (芒果 Mángguǒ) กะทิ (椰奶 Yēnǎi) สาหร่าย (西米露 Xīmǐlù) ข้าว (饭 Fàn) ข้าวเหนียว (糯米 Nuòmǐ) สับปะรด (菠萝 Bōluó) และทุเรียน (榴莲 Liúlián) เป็นต้น

อภิปรายผล

จากการศึกษาการศึกษากลวิธีการเปลี่ยนชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีนในนครเฉิงตูมีประเด็นสำคัญสามารถนำมาอภิปรายผลการวิจัยได้ ดังนี้

จากผลการวิจัยพบว่าประเภทของอาหารที่มีมากที่สุดจากการรวบรวมรายชื่ออาหารจากร้านอาหารไทยทั้ง 11 ร้าน คือ ชื่ออาหารประเภทแกงต้มและผัด ซึ่งเป็นประเภทของอาหารไทยที่มีรสชาติครบรส เผ็ด เค็ม หวาน เปรี้ยว มัน เป็นอาหารที่มีเครื่องเคียง เป็นสำหรับ เป็นอาหารตามหลักโภชนาการ มีสมุนไพรหลากหลายนานาชนิด (ยศพิชา คชาชีวะ, 2562) มณฑลเสฉวนตั้งอยู่ในพื้นที่ลาดต่ำ มีสภาพอากาศกึ่งร้อนชื้น มีความชื้นในอากาศสูง มีหมอกคลุมเป็นปกติ ไม่ค่อยมีแสงแดดอีกทั้งในฤดูหนาวยังมีสภาพอากาศที่หนาวจัด คนเสฉวนจึงนิยมกินอาหารรสชาติเผ็ด เพื่อขับความชื้นออกจากร่างกายและทำให้ร่างกายอบอุ่น (Openrice Thailand) ด้วยเหตุนี้จึงสามารถวิเคราะห์ได้ว่าสาเหตุดังกล่าวส่งผลให้อาหารไทยประเภทแกงต้มและผัดมีรสชาติที่ถูกปากชาวจีนทำให้ได้รับความนิยมสูง ดังนั้นจึงมีอาหารประเภทนี้อยู่มาก

จากผลการวิเคราะห์รายชื่ออาหาร พบว่า กลวิธีการเปลี่ยนชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีน นิยมใช้กลวิธีการแปลแบบตรงตัว เนื่องจากกลวิธีการแปลแบบตรงตัว ผู้อ่านจะพอมองเห็นว่าผู้คนในวัฒนธรรมภาษาต้นทาง แยกสิ่งนี้สิ่งนั้นอย่างไรแบบตรง ๆ แต่ข้อเสีย คือ อาจสื่อสารได้ไม่ตรงกับสิ่งนั้นเสียทีเดียว (สุพรรณิ ปิ่นมณี, 2562) ดังนั้น ผู้แปลจึงมีการเลือกใช้กลวิธีการแปลแบบเติมคำ หรือเสริมด้วยข้อความ และการแปลแบบใช้คำเจาะจงมากที่สุด สามารถอนุมานได้ว่า อาจเป็นเพราะกลวิธีนี้สร้างความชัดเจนให้กับบทแปล และผู้อ่านบทแปลสามารถเข้าถึงความหมายเท่าเทียมกับผู้อ่านต้นฉบับได้ เป็นการเพิ่มรายละเอียดที่เฉพาะเจาะจง เพื่อลดความคลุมเครือของความหมาย ดังนั้น ร้านอาหารทั้ง 11 ร้าน จึงมีการใช้กลวิธีการแปลข้างต้นมากที่สุด

นอกจากนี้ ยังพบว่า กลวิธีการแปลชื่ออาหารไทยแต่ละร้านใช้วิธีการแปลที่ต่างกัน เช่น ต้มยำกุ้ง (冬阴功 Dōngyīngōng) ถึงแม้มีการใช้กลวิธีการแปลแบบทับศัพท์คล้ายกัน แต่เมื่อพิจารณาลึกลงไปถึงระดับคำแล้ว กลับพบว่ามีการใช้คำที่แตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้แปลว่าต้องการให้ผู้อ่านทราบถึงรายละเอียดมากน้อยเพียงใด เช่น 冬阴功海鲜汤 (Dōng yīngōng hǎixiān tāng) มีการระบุว่าเป็นต้มยำที่มีส่วนผสมของอาหารทะเล (海鲜) อีกทั้ง ยังมี ต้มซ่าไก่ ที่มีการใช้กลวิธีการแปลแบบใช้คำเจาะจง เช่น 椰奶南姜鸡汤 โดยมีการเจาะจงว่ามี ส่วนผสมของกะทิ (椰奶) และข่า (南姜) ส่วนอีกร้านใช้กลวิธีการแปลแบบใช้คำเทียบเท่า เช่น 冬阴鸡汤 (Dōngyīn jītāng) ซึ่งอาจจะทำให้ผู้รับสารเกิดความเข้าใจคลาดเคลื่อน และคิดว่าเป็น ต้มยำไก่

อย่างไรก็ตาม การพิจารณาใช้กลวิธีการแปลหรือตั้งชื่อเมนูอาหารในแต่ละพื้นที่ ควรคำนึงถึงความคุ้นเคยของผู้รับสารว่ามีความรู้จักเมนูนั้นมากน้อยเพียงไร เมนูอาหารเป็นเพียงสื่อกลางอย่างหนึ่งในการสื่อสารระหว่างร้านค้าและลูกค้า หากเมนูที่มีความซับซ้อนและไม่สามารถสื่อออกมาเป็นลายลักษณ์อักษรได้อย่างสมบูรณ์ ก็ควรมีการอธิบายเสริมความได้

ข้อเสนอแนะ

1. ศึกษาชื่อเมนูอาหารไทยเป็นภาษาจีนในพื้นที่อื่น ๆ หรือศึกษาชื่อเมนูอาหารไทยเป็นภาษาอื่น ๆ
2. ศึกษาเปรียบเทียบกลวิธีการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาอื่น ๆ
3. ควรศึกษาชื่ออาหารจากเมนูอาหารที่มีการระบุชื่อไว้ทั้งสองภาษา คือ ภาษาปลายทาง (ภาษาจีน) และภาษาต้นทาง (ภาษาไทย) จะช่วยให้การวิเคราะห์มีความแม่นยำมากขึ้น

เอกสารอ้างอิง

- กนกพร นุ่มทอง. (2562). หลักและข้อควรระวังในการแปลจีน-ไทย ไทย-จีน. *วารสารจีนศึกษามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์*. 12(2): 105-151.
- ณัฐริญา ชาวทะเล. (2562). *ต้มยำกุ้ง (ToomYumKoong)*. สืบค้นเมื่อ 26/10/2563 จาก <https://bit.ly/38pHhbQ>
- ฉันทพร อรุณทัต. (2542). *การวิเคราะห์รายการอาหารไทยที่แปลเป็นภาษาอังกฤษ*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. สาขาวิชาเอกภาษาอังกฤษ บัณฑิตวิทยาลัย มหาลัยทักษิณ.
- ธีระ รุ่งธีระ. (2561). ความเป็นไทยและความเป็นอื่นในชื่ออาหารไทยที่แปลเป็นภาษาๆ ฝรั่งเศส. *วารสารอักษรศาสตร์มหาวิทยาลัยศิลปากร*. 41(2): 22-31
- ยศพิชา คชาชีวะ. (2562). “เอกลักษณ์อาหารไทย คืออะไรกันแน่” . สืบค้นเมื่อ 26 ตุลาคม 2563. จาก <https://bit.ly/32mw4oG>
- สุพรรณิ ปิ่นมณี. (2562). *ภาษา วัฒนธรรมกับการแปล : ไทย-อังกฤษ*. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

Translated Thai References

- Catford, J.C. (1967). *A Linguistic Theory of Translation*. London: Oxford University
- Mona, Baker. (2011). *Ethics in Interpreter & Translator Training Critical Perspectives*. United Kingdom. University of Manchester.
- Newmark, Peter. (1981). *Approaches to Translation*. Oxford: Pergamon Press.
- Newmark. (1995). *A Textbook of Translation*. London: Phoenix ELT.
- Nida, E.A. and Taber, C.R. (1969). *The Theory and Practice of Translation*. Leiden: E.J. Brill.
- Nida, E. (1974). *Theory and Practice of Translation*. Leiden[M]. E.J. Brill,
- 陈家基. 中式菜肴英译方法初探 [J]. China Academic Journal Electronic Publishing House, 1993 : 34-36。
- 李柔. 广东饮食文化传播研究以《舌尖上的中国》里的粤菜菜名英译为例 [J]. 海外英语 · 2020(2) : 45-47。
- 刘泽彭. (2006) . 中国文化常识. 高等教育出版社: 北京。