

## ภาษาเวียดนามเพื่อการเดินทาง

ภาษาเวียดนาม เป็นภาษาที่มีวรรณยุกต์ และเป็นภาษาทางการของประเทศเวียดนาม เป็นภาษาแม่ของประชากรเวียดนามถึง 87% รวมถึงผู้อพยพจากเวียดนามประมาณ 2 ล้านคน และรวมถึงชาวเวียดนาม-อเมริกันเป็นจำนวนพอสมควรด้วย ถึงแม้ว่าจะมีการยืมคำศัพท์จากภาษาจีน และเดิมใช้อักษรจีนเขียน แต่นักภาษาศาสตร์ยังคงจัดภาษาเวียดนามให้เป็น **ภาษากลุ่มออสโตรเอเชียติก** ซึ่งในกลุ่มนี้ภาษาเวียดนามมีผู้พูดมากที่สุด (10 เท่า ของภาษา ที่มีจำนวนคนพูดเป็นอันดับรองลงมา คือ ภาษาเขมร) ในด้านระบบการเขียนของภาษาเวียดนามนั้น แต่เดิมใช้ตัวเขียนจีน เรียกว่า **“จื๋อญอ”** ต่อมาชาวเวียดนามได้พัฒนาตัวเขียนจีนเพื่อใช้เขียนภาษาเวียดนาม เรียกว่า **“อักษรจื๋อโนม”** แต่ในปัจจุบันเวียดนามใช้ตัวอักษรโรมันที่พัฒนาขึ้นโดยมิชชันนารีชาวฝรั่งเศส

ตัวอย่างคำ ในภาษาเวียดนาม

### คำทักทายพูดคุย

สวัสดี (ใช้ได้ทุกเวลา)	ซิน จ่าว
สวัสดี สำหรับชายสูงอายุ	เจา อง
สวัสดี ชายหนุ่ม	เจา แองห์
สวัสดี ชายอายุมากกว่า	เจา บัก
สวัสดี ชายอายุน้อยกว่า	เจา แอม
สวัสดี สำหรับหญิงสูงอายุ	เจา บา
สวัสดี หญิงสาว	เจา โกรถ แซ เฮย
สวัสดี หญิงอายุมากกว่า	เจา จี

### ศัพท์ทั่วไป

ฉันไม่สบาย	โตย โอม
ฉันท้องเสีย	โตย บี ดี หงวย
ห้องน้ำอยู่ไหน	ยา เวชิงเอ้อ เดา
เป็นไข้	บี โชด
ปวดท้อง	บี ยา ไย
แสบตมปี	ตมมฟือ
ที่ไหน	เอ้อ เดา

### คำทักทายพูดคุย

สวัสดิ์ หญิงอายุน้อยกว่า	เจา แอม
ขอบคุณ	กาม เอ็น
ขอโทษ	ซินไหลย
ลาก่อน	ตาม เบียด
สวดยมาก	แดบหล่า
ใช่	ยา
ไม่	คง
ฉัน	โตย
คุณชื่ออะไร	เติน อง ลา จี
ฉันชื่อ	โตย เติน ลา

### ศัพท์ทั่วไป

ธนาคาร	เงิน ห่าง
ธนาคารอยู่ไหน	เงิน ห่าง เอ้อ เดา
ไปรษณีย์	บุเดียน
โรงแรม	ค้ำก ซาน
โรงพยาบาล	เบิงห์ เวียน
ร้านหนังสือ	เหี้ยว ซ้ำค
ภัตตาคาร	ยา ฮาง อัน
สนามบิน	เซ็นไป
สถานีรถแท็กซี่	เบ้น แซ ตัก ซี
สถานีรถประจำทาง	เบ้น แซ
สถานีรถไฟ	กา แซ เหลื่อ

### ชื่อของ : ซ้อปเป็ง

ราคาเท่าไหร่	บาว เยียว	เลี้ยวซ้าย	เร ไตร
ราคาแพง	มัก กวี้า	ชวา	ไฝ
ลดราคาได้ไหม	เบ็กเยียะ คอม	ตรงไป	ไฮ ดี ถั่ง
ราคาถูก	เหล่	ทางนี้	ไหลยไหน

### อาหารการกิน

หิวมาก	ดอย หล่า
กระหายน้ำ	ค้ำดหล่า
อร่อยมาก	งอน หล่า
น้ำเปล่า	เนื่อกไซย
น้ำแข็ง	เนื่อก ดา
น้ำแข็งเปล่า	เนื่อก กำ ดา
น้ำแข็งใส่น้ำชา	ฉ่า ต้า

### การนับเลข

1	โมต
2	ไฮ
3	บา
4	โบน
5	นาม
6	เสา
7	ไป

อาหารการกิน		การนับเลข	
ก๋วยเตี๋ยวลูกเต๋า	เผือก	8	ตาม
กาแฟ	กา เผือก	9	จีน
ซา	แจ้	10	เหมื่อย
เป็ยร์	เป็ย	11	เหมื่อย โมต
ข้าวสวย	เกิม	15	เหมื่อย ลาม
ข้าวต้ม	จ้าว	20	ไฮ เหมื่อย
ขนมปัง	แบ่งห์ หมี่	25	ไฮ เหมื่อย ลาม
เนื้อวัว	ทิด บา	30	บา เหมื่อย
ซ็อน	หมง	50	นาม เหมื่อย
ส้อม	เหน็ย	100	โมตตรัม
แก้วน้ำ	เล่	200	ไห่ ตรัม
ไม้จิ้มฟัน	ตำ เสี้ย รัง	1,000	โมต จัน
พริก	เอ็ก	10,000	เหมื่อย จัน
น้ำปลา	เน่อก ม้าม	100,000	ตรัม จัน
กระดาษทิชชู	เย่ เล่า หมิง	1,000,000	โมต เตรียว

☆☆☆☆☆

## เมนูอาหารเวียดนาม (มูญเน่ ดาลัด ไช่ฮอน)

วันที่ : 20 ตุลาคม 2559 (มือเย็น)

ร้าน : VIETNAM HOME (อาหารทะเล) เมืองมูญเน่

1. กุ้งย่าง
2. ปลาทะเลต้มเค็ม
3. เปาะเปี๊ยะทะเล
4. หอยหนึ่ง
5. ปลาหมึกไข่หนึ่ง
6. ปีกไก่ย่าง
7. กุ้งหมูต้มเค็ม
8. แกงจืดใส่หมูสับ
9. ไข่เจียวหมูสับ
10. ข้าวสวย
11. ผลไม้
12. น้ำเปล่า
13. ใ้กั๊ก แป้บซี่

วันที่ : 21 ตุลาคม 2559 (มือกลางวัน)

ร้าน : CANH BUOM VANG (อาหารทะเล) เมืองมูญเน่

1. หอยย่างใส่น้ำมันต้นหอม
2. ปลาหมึกทอด
3. ข้าวผัดทะเล
4. ปูหม้อไฟ ผักชนิดต่างๆ + ขนมจีน
5. ยำรากบัวใส่กุ้ง หมู (รสจัด เผ็ดๆ เปรี้ยวๆ)
6. ปลาข้างเกลื้อ + พริก (ใส่ลงในแผ่นแป้งคู่กับผักชนิดต่างๆ)
7. ผลไม้
8. น้ำเปล่า, ใ้กั๊ก, แป้บซี่

วันที่ : 21 ตุลาคม 2559 (มือเย็น)

ร้าน : DA LAT HOUSE (อาหารเวียดนาม) เมืองดาลัด

1. เปาะเปี๊ยะสด ใส่หมู + ผัก
2. เปาะเปี๊ยะทอด
3. ปลาน้ำจืดทอดแล้วผัด
4. ไ้กั๊กต้มเค็ม
5. กุ้งผัดเปรี้ยวหวาน
6. หมูกับไข่ไก่ต้มเค็ม
7. หม้อไฟทะเลแบบไทย
8. ผัดผัก

- |                  |                        |
|------------------|------------------------|
| 9. แหนมเนือง     | 10. ข้าวสวย            |
| 11. ผลไม้        | 12. น้ำเปล่า หรือน้ำชา |
| 13. ไค้ก แป๊ปซี่ |                        |

วันที่ : 22 ตุลาคม 2559 (มื้อกลางวัน)

ร้าน : NHA TOI (อาหารเวียดนาม) เมืองดาลัด

- |                              |                    |
|------------------------------|--------------------|
| 1. ปลาหม้อไฟใส่ ผัก ขนมหุ้น  | 2. หมูย่าง         |
| 3. กุ้งหุ้มต้มเค็มแบบดาลัด   | 4. ไก่ย่างน้ำผึ้ง  |
| 5. ปลาเป็นชิ้นทอด            | 6. ผัดเต้าหู้      |
| 7. เนื้อกระจอกเทศผัดพริกหยวก | 8. สลัดรวมมิตร     |
| 9. ผักผัด                    | 10. ไข่เจียวหมูสับ |
| 11. ข้าว                     | 12. ผลไม้          |
| 13. น้ำ                      | 14. ไค้ก แป๊ปซี่   |

วันที่ : 22 ตุลาคม 2559 (มื้อเย็น Dinner + Party)

โรงแรมที่พัก เมืองดาลัด

- |                   |                        |
|-------------------|------------------------|
| 1. ยำไก่          | 2. ผัก                 |
| 3. ปลานึ่งหรือทอด | 4. รวมมิตรหม้อไฟ       |
| 5. ปลาหมึก        | 6. ไก่                 |
| 7. ผัดโครงหมู     | 8. ข้าว                |
| 9. ผลไม้          | 10. น้ำเปล่า หรือน้ำชา |

อาจจะเพิ่มอาหารอีก 1-2 อย่าง กำลังประสานงานค่ะ

วันที่ : 23 ตุลาคม 2559 (มื้อกลางวัน)

ร้าน : SAI GON 3 เมืองไซ่ง่อน

- |                     |               |
|---------------------|---------------|
| 1. แกงผักหวานใส่หอย | 2. หมูย่าง    |
| 3. ไก่หนึ่ง         | 4. โครงหมูผัด |

- |                    |                                  |
|--------------------|----------------------------------|
| 5. กุ้งทอดกระเทียม | 6. ปลาหนึ่งแบบซังกั้ง            |
| 7. ไข่เจียวหมูสับ  | 8. อาหารทะเลกุ้งปลาหมึกต่างๆ ผัด |
| 9. ผักผัด          | 10. ปลาหมึกผัดเปรี้ยวหวาน        |
| 11. ข้าวเปล่า      | 12. น้ำชา                        |
| 13. ผลไม้          | 14. ไค้ก แป๊ปซี่                 |

วันที่ : 23 ตุลาคม 2559 (เมื่อเย็น)

กินบนเรือสำราญ เมืองไชน่ฮั่น

- |                                   |                   |
|-----------------------------------|-------------------|
| 1. ปลาพันอ้อย                     | 2. ยำไก่ใส่รากบัว |
| 3. กุ้งนึ่ง                       | 4. ปลาหมึกผัด     |
| 5. ปลาน้ำจืดทอด หรือหนึ่งหม้อไฟ   |                   |
| 6. หมูต้มเค็ม หรือหมูย่าง         | 7. ผักผัดกระเทียม |
| 8. หม้อไฟกุ้ง ปลา หมู และผักต่างๆ |                   |
| 9. ข้าวสวย                        | 10. ผลไม้         |
| 11. น้ำชาเย็น                     |                   |

\*\*หมายเหตุ : นั่งโต๊ะละ 4 ท่าน

วันที่ : 24 ตุลาคม 2559 (เมื่อกลางวัน)

ร้าน : HOA TULIP เมืองไชน่ฮั่น

- |                    |                          |
|--------------------|--------------------------|
| 1. แหนมเนือง       | 2. กุ้งพันอ้อย           |
| 3. เปาะเปี๊ยะทะเล  | 4. ยำรากบัวใส่กุ้งและหมู |
| 5. ปลาหนึ่งซังกั้ง | 6. ไค้จรมู               |
| 7. หอยนึ่ง         | 8. ผักผัด                |
| 9. แกงผักใส่หมูสับ | 10. ไก่ทอด หรือไก่หนึ่ง  |
| 11. ไข่เจียว       | 12. ข้าวเปล่า            |
| 13. น้ำ            | 14. ผลไม้                |
| 15. ไค้ก แป๊ปซี่   |                          |

# บันทึก

# บันทึก

# บันทึก