

สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

ภาพถ่ายขนมหวานไทยในแนวศิลปะ

THE ART OF THAIFOOD DESSERT ON PHOTOGRAPHY



นางสาวอชนิศา ตั้งสุขสันต์
MS. AYCHANISA TANGSUKSON

ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต

ภาควิชาศิลปะการออกแบบ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ปีการศึกษา 2542

เลขหมู่.....

เลขทะเบียน 38307

ฉบับ, เดือน, ปี- 4 S.A. 2543

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่จัดทำไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทงสน ออกทงห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปีการศึกษา 2542

โครงการถ่ายภาพขนมหวานไทยในแนวศิลปะ

(THE ART OF THAIFOOD DESSERT ON PHOTOGRAPHY)



Kim O'KM.

วันที่ 8-3-43

อาจารย์ที่ปรึกษา - อาจารย์กิตติ อมรพัฒนกุล

วันที่ 28 2/ 43

หัวหน้าภาควิชาศิลปะ - ผศ. จิระพงษ์ ภูมิจิตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อโครงการ

หัวข้อ

โครงการถ่ายภาพขนมหวานไทยในแนวศิลปะ

THE ART OF THAIFOOD DESSERT ON PHOTOGRAPHY

เบื้องหลังความเป็นมา

ขนมหวานไทยมีประวัติและวิวัฒนาการมาเป็นเวลานาน ด้วยรูปแบบและส่วนประกอบของวัตถุดิบที่มีเพียงไม่กี่อย่าง ด้วยมันสมองของคนไทยได้บรรจงปั้นแต่งทำกันขึ้นมา จนถึงปัจจุบันมีการเพิ่มส่วนผสม คัดแปลงและมีวิธีการทำที่ซับซ้อน จนมีขนมที่มีลักษณะสวยงาม พิถีพิถัน มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว แต่เนื่องจากกรรมวิธีการทำที่ยุ่งยากนั่นเอง จึงทำให้ขนมหวานไทยบางประเภทไม่เป็นที่นิยมและทำให้คนรุ่นหลังๆ ไม่มีโอกาสได้เห็นและได้ลิ้มรส เพราะหายาก เนื่องจากไม่มีแพร่หลายทั่วไป

โครงการนี้ จึงต้องการเผยแพร่ขนมหวานไทยที่หายากบางชนิดให้เป็นที่รู้จัก โดยเฉพาะคนรุ่นใหม่ที่ไม่ค่อยมีโอกาสได้พบเห็น ด้วยการนำเสนอรูปแบบของการถ่ายภาพผสมผสานกับเทคนิคของการตกแต่งภาพจากคอมพิวเตอร์ เพื่อรองรับในความคิดที่จะถ่ายทอดขนมหวานไทย โดยเปรียบกับศิลปะภาพถ่ายเขียนและเพื่อสร้างรูปแบบของงานให้มีความน่าสนใจ น่าดึงดูดใจให้กับผู้พบเห็น

วัตถุประสงค์

1. เพื่อนำเสนอให้เกิดแรงจูงใจแก่ผู้ดูให้รู้จักและหันมาสนับสนุนขนมหวานไทยมากยิ่งขึ้น
2. ศึกษาการถ่ายภาพอาหาร เพื่อนำมาประยุกต์ให้เกิดรูปแบบและความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น
3. เพื่อนำเสนอรูปแบบของการผสมผสานศิลปะการถ่ายภาพกับศิลปะแนวจิตรกรรม

(ก)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขอบเขตของโครงการ

ภาพถ่ายสีชุด “ขนมหวานไทย” ขนาด 11x11 นิ้ว จำนวน 8 ภาพ

แนวทางการดำเนินงาน

1. ศึกษาข้อมูลของขนมหวานไทย, ประวัติขนมหวานของแต่ละประเภท เป็นต้น
2. ศึกษาเทคนิคและวิธีการถ่ายภาพอาหาร เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนางานของตนเอง
3. สรุปขอบเขตของโครงการและลักษณะงานโดยรวม
4. วาง Concept ของงานและออกแบบให้ไปในทิศทางเดียวกัน โดยนำความรู้ทางทัศนศิลป์มาใช้
5. Sketch แบบร่างเพื่อตรวจแก้ไขก่อนการทำงานจริง
6. ปรีกษาและขอคำแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษา
7. ศึกษาเทคนิค Computer Graphics ในการทำงานด้วย โปรแกรม Adobe Photoshop Version 5.5 และโปรแกรม Fractal Design Painter Version 5.5
8. รวบรวมและสรุปผล

ประโยชน์ที่จะได้รับ

1. ทำให้มีทักษะความตั้งใจในการเลือกแนวทางการทำงาน
2. ได้พัฒนาแนวคิดเพื่อนำเสนอรูปแบบการทำงาน แนวใหม่ๆ ต่อไป
3. ได้เรียนรู้เทคนิค วิธีการ เพื่อสามารถนำไปประยุกต์ใช้กับงานอื่นๆ ได้
4. ฝึกฝนระบบ ระเบียบแบบแผน จากการทำงานทุกๆ ขั้นตอน
5. ได้เรียนรู้ขั้นตอนปฏิบัติงานตลอดจนการแก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงาน เพื่อพัฒนาความรู้ความสามารถและเป็นประสบการณ์เพื่อใช้ในการทำงาน เตรียมงานต่อไปในภายภาคหน้า

(ข)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชื่อโครงการ (ภาษาไทย) โครงการถ่ายภาพขนมหวานไทยในแนวศิลปะ
(ภาษาอังกฤษ) THE ART OF THAIFOOD DESSERT ON PHOTOGRAPHY

ชื่อ น.ส. อัจฉริยา ตั้งสุขสันต์

สาขา วิชาการถ่ายภาพ ภาควิชานิตยศิลป์

คณะ สถาบันพัฒนบริหารศาสตร์

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์กิติ อมรพัฒน์กุล

พ.ศ. 2542

บทคัดย่อ

วัฒนธรรมการกินของคนไทยมีลักษณะที่เรียกว่าค่อนข้างจะพิถีพิถัน ส่งผลให้ขนมไทยหลายๆชนิดที่คนไทยได้คิดประดิษฐ์ขึ้นมาต้องอาศัยความปราณีต, ความตั้งใจ, สมาธิ และศิลปะในการทำขึ้นมาอย่างมาก โดยสืบทอดกันมาแต่บรรพบุรุษ ขนมไทยจึงยังคงรูปแบบที่เป็นเอกลักษณ์ของความสวยงาม, ความสร้างสรรค์, ชวนรับประทาน เมื่อเปรียบขนมไทยกับผลงานของศิลปะภาพเขียน สิ่งที่เหมาะสมกัน คือ การแสดงออกถึงความคิดสร้างสรรค์, การสร้างรูปแบบ, การใช้สี เป็นต้น เพื่อให้ผลงานที่ทำขึ้นมาที่มีความน่าสนใจและดึงดูดคนดู

โครงการนี้จึงต้องการที่จะนำเสนอรูปแบบของขนมหวานไทยในลักษณะของภาพเขียน เพื่อแสดงความต้องการที่จะเสนอความเป็นศิลปะ ในรูปแบบของภาพถ่ายขนมไทยที่ไม่แตกต่างกับศิลปะกับความเป็นศิลปะที่มีอยู่ในศิลปะประเภทภาพเขียน ซึ่งในการสร้างงานภาพถ่ายชิ้นนี้ เพื่อให้บรรลุจุดมุ่งหมายและแนวความคิดข้างต้นนี้จึงมีการนำภาพถ่ายขนมหวานไทยที่ได้ในขั้นต้นแล้วนั้น ไปผสมผสานกับเทคนิคทางคอมพิวเตอร์ ด้วยการใช้โปรแกรม Adobe Photoshop Version 5.5 และ Fractal Design Painter Version 5.5 เพื่อที่จะสะท้อนแนวความคิดที่จะเสนอขนมหวานไทยในรูปแบบศิลปะภาพเขียนให้สำเร็จลุล่วงได้

(ค)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิตติกรรมประกาศ

การทำศิลปนิพนธ์ในครั้งนี้ประสบความสำเร็จได้ด้วยดี หลังจากใช้เวลาในการค้นคว้าและศึกษาเป็นเวลานานด้วยความช่วยเหลือและความกรุณาดูแลเอาใจใส่อย่างดีจากบุคคลหลายๆ ท่าน ที่ให้คำปรึกษาแนะนำในการปรับปรุง แก้ไข

ขอขอบพระคุณ อาจารย์กิตติ อมรพัฒนกุล ที่ให้คำปรึกษาและคำแนะนำต่างๆ มากมายในการเริ่มต้นทำศิลปนิพนธ์นี้ขึ้นมา รวมถึงการรับฟังปัญหาและให้คำแนะนำงาน เสร็จสมบูรณ์

คณะกรรมการตรวจและตัดสินศิลปนิพนธ์ทุกๆ ท่าน ที่ให้ข้อเสนอแนะและแนวทางแก้ไขศิลปนิพนธ์นี้

ขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างมากสำหรับคุณพ่อ และญาติพี่น้องที่คอยดูแล ห่วงใยและเป็นกำลังใจให้เสมอมา ซึ่งสิ่งเหล่านี้เป็นแรงผลักดันที่สำคัญยิ่งของความสำเร็จในการศึกษารั้งนี้

และขอบคุณเพื่อนสาขาการถ่ายภาพทุกคน ที่ให้คำปรึกษาและช่วยในการทำงานมา โดยตลอดจนงานนี้สำเร็จลุล่วงด้วยดี

อชนิสา ตั้งสุขสันต์

คำนำ

การถ่ายภาพอาหารเป็นการถ่าย Still Life ชนิดหนึ่งที่มีความพิเศษแตกต่างไปจากการถ่าย Still Life ประเภทอื่นๆ การถ่ายภาพอาหารต้องอาศัยเทคนิคพิเศษ และกลวิธีต่างๆ พิถีพิถันตั้งแต่การเลือกสรรวัตถุดิบ การปรุงอาหาร ตลอดจนการจัดตกแต่งอาหารให้น่าดึงดูดใจ รวมถึงการใช้อุปกรณ์ประกอบฉากและการจัดแสง ซึ่งจะต้องสัมพันธ์กันเป็นอย่างดี อีกทั้งยังมีการผสมผสานด้วยการ ตกแต่งภาพจากโปรแกรมคอมพิวเตอร์ คือ Adobe Photoshop Version 5.5 และ Fractal Design Painter Version 5.5 เพื่อเสนอมุมมองของแนวคิดที่ต้องการแสดงให้เห็นว่า “ขนมหวานไทยเป็นการสร้างสรรค์งานเฉกเช่นเดียวกับการสร้างงานศิลปะ” เพื่อให้เกิดรูปแบบที่น่าสนใจและแรงจูงใจให้กับผู้ดู

สุดท้ายนี้ข้าพเจ้าหวังว่าโครงการศิลปนิพนธ์ จะสามารถทำให้ผู้ที่สนใจสามารถเข้าใจในงานภาพถ่ายอาหารได้ และเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่ศึกษาในครั้งต่อไป

อชนิสา ตั้งสุขสันต์

10 มีนาคม 2543

(จ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

	หน้า
หัวข้อ โครงการ.....	ก - ข.
บทคัดย่อ.....	ค.
กิตติกรรมประกาศ.....	ง.
คำนำ.....	จ.
สารบัญ.....	ฉ - ช.
บทที่ 1. ขนมหวานไทย.....	1.
1.1 ตำนานขนมหวานไทย.....	1.
1.2 ขนมหวานไทยอย่างเทศ.....	3.
1.3 ขนมหวานไทยในพิธีและเทศกาล.....	4.
1.4 ลักษณะทั่วไปของขนมหวานไทย.....	6.
บทที่ 2. การถ่ายภาพอาหาร.....	7.
2.1 จุดประสงค์ของการถ่ายภาพ.....	7.
2.2 อุปกรณ์ที่ใช้จัดแสงสำหรับถ่ายภาพอาหาร.....	8.
2.3 Props และฉากหลัง.....	8.
2.4 บทบาทของ Food Stylist.....	9.
บทที่ 3. การจัดแสง.....	11.
3.1 การจัดแสงจากแหล่งกำเนิดแสงจากธรรมชาติ.....	11.
3.2 การจัดแสงจากแหล่งกำเนิดแสงของแสงประดิษฐ์.....	12.
3.2.1 ไฟทังสเตน (Tungsten).....	12.
3.2.2 ไฟแฟลช (Flash).....	12.

(ฉ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4. องค์ประกอบทางทัศนศิลป์.....	14.
4.1 ส่วนประกอบของการออกแบบ.....	14.
4.1.1 จุด.....	14.
4.1.2 เส้น.....	14.
4.1.3 น้ำหนักอ่อนแก่.....	14.
4.1.4 ที่ว่าง.....	14.
4.1.5 สี.....	15.
4.1.6 พื้นผิว.....	15.
บทที่ 5. โครงสร้างทางทัศนศิลป์.....	16.
5.1 หลักการออกแบบ.....	16.
5.1.1 ความมีเอกภาพ.....	16.
5.1.2 การเน้น.....	16.
5.1.3 ดุลยภาพ.....	17.
5.1.4 จังหวะ.....	17.
5.1.5 สัดส่วน.....	17.
5.1.6 ความกลมกลืน.....	17.
ขั้นตอนการทำงาน.....	19.
ภาพผลงานขนมทองเอก.....	21.
ภาพผลงานขนมจำมุงกุฎ.....	23.
ภาพผลงานขนมดอกคำฝอย.....	25.
ภาพผลงานขนมลูกชุบ.....	27.
ภาพผลงานขนมทองหยอด.....	29.
ภาพผลงานขนมลำไย.....	31.
ภาพผลงานขนมฝักรด.....	33.
ภาพผลงานขนมเสน่ห์จันทร์.....	35.

(ช)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพผลงานขนมลำป้านี้.....	31.
ภาพผลงานขนมฝิงทรงเครื่อง.....	33.
ภาพผลงานขนมเสน่ห์จันทน์.....	35.
ปัญหาในการทำงาน.....	37.
บทสรุปและข้อเสนอแนะในการทำงาน.....	38.
บรรณานุกรม	



บทที่ 1

ขนมหวานไทย

1.1 ตำนานขนมหวานไทย

ขนมไทยมีประวัติและวิวัฒนาการมาเป็นเวลานาน นับตั้งแต่การทำอย่างง่าย ๆ ด้วยเครื่องผสม 2 - 3 อย่างคือ แป้ง , น้ำตาล , และมะพร้าวเป็นพื้น มีรูปลักษณะเรียบๆ มีเพียงไม่กี่ชนิด มาจนในปัจจุบัน มีส่วนผสมเพิ่มเติมมากขึ้น วิธีการทำซับซ้อน พิถีพิถัน รูปลักษณะสวยงาม แปลกๆ แตกต่างกันไป เนื่องจากปดคติคนไทยในชีวิตประจำวันไม่ได้กินขนมที่ทำแปลกๆ ทุกมือทุกวัน คงกินเฉพาะที่หาง่าย ทำง่าย ขนมหลายอย่างจึงไม่ได้ทำกันเป็นประจำ ทำให้คนไทยในสมัยต่อมา มาไม่เพียงแต่จะไม่เคยเห็นแม้แต่ชื่อก็อาจจะไม่รู้จัก

ขนมไทยแต่เดิมคงทำขึ้นง่ายๆ จากแป้ง , น้ำตาล , มะพร้าว เป็นส่วนประกอบที่สำคัญและมีเพียงไม่กี่ชนิด เนื่องจากคนไทยมีลักษณะนิสัยชอบประดิษฐ์ จึงคิดปรับปรุงเพิ่มเติมส่วนผสมทำให้มีรูปร่างที่ลักษณะแปลกๆ แตกต่างกันไป แต่ละอย่างก็ตกแต่งให้ดูน่ารับประทานยิ่งขึ้น แล้วตั้งชื่อเรียกตามรูปลักษณะที่ควรจะเป็นและตามลักษณะการทำขนมนั้นๆ

บรรดาขนมไทยที่ทำขึ้นมีปรากฏในเอกสารบ้าง บันทึกบ้าง บางอย่างก็ปรากฏเป็นชื่อสถานที่ที่แสดงว่ามีการทำขนมชนิดนั้นๆ และบางอย่างก็ปรากฏร่องรอยว่ามีขนมชนิดนั้นๆ ให้เห็นขนมที่เป็นที่รู้จักในแต่ละสมัยตามหลักฐานที่ปรากฏพอจะกล่าวได้ดังนี้

ขนมที่เก่าที่สุดที่มีชื่อในเอกสารได้แก่ “ ขนมต้ม ” มีเรื่องกล่าวไว้ในหนังสือไตรภูมิพระร่วง พระราชนิพนธ์ของพระมหาธรรมราชาลิไท (1893-1914) แห่งกรุงสุโขทัยตอนที่กล่าวถึงพระจักรพรรดิศรีธรรมราชา ได้ทดลองให้เห็นบุญบารมีนางอลันธิมิตตาผู้เป็นนางแก้วของพระองค์ โดยให้นางหยิบข้าวต้มลูกที่พระองค์แขวนไว้ข้างในได้ความตอนนั้นมีว่า “ กาลวันหนึ่งพระองค์จึงให้ข้าวหนมต้มได้ 1,600 ลูก พระองค์จึงถอดแหวนพระธรรมรงค์องค์หนึ่งออกจากพระกรแห่งพระองค์ พระองค์จึงใส่เข้าไปในข้าวหนมต้มนั้น แล้วพระองค์จึงเอาข้าวหนมอันที่ใส่แหวนนั้นวางไว้เหนือข้าวหนมต้มทั้งหลายนั้น...”

ส่วนจารึกหลักหนึ่งในสมัยโบราณ ได้จารึกรายชื่อขนมที่ทำเลี้ยงคนในวันขุดสระว่ามีขนม 4 อย่าง ได้แก่ “ ไช้กบ นกปล่อย บัวลอย อ้ายคือ ” ชื่อขนมดังกล่าวนี้มีผู้อธิบายว่า ไช้กบ หมายถึง

เม็ดแมงลัก , นกปล่อย หมายถึง ลอดช่อง , บัวลอย หมายถึง ข้าวตอก และอ้ายตื้อ หมายถึง ข้าวเหนียว ขนมทั้งสองอย่างนี้ใช้น้ำกระสายอย่างเดียวกันคือ น้ำกะทิ นับเป็นขนมดั้งเดิม แต่ก่อนนิยมเชิญผู้ปกครองไปกินขนมทั้งสองอย่างนี้ โดยใส่ลงในถ้วยจนกลายเป็นประเพณี และเรียกประเพณีการเลี้ยงขนมนี้ว่า “ ประเพณี 4 ถ้วย ”

ในสมัยกรุงศรีอยุธยาจึงจดหมายเหตุบันทึกไว้ว่า มีที่แห่งหนึ่งในกำแพงเมืองเรียกกันว่า “ย่าน ป่าขนม” ซึ่งหมายถึงตลาดขนมและกล่าวถึงชื่อขนมบางชนิดไว้ได้แก่ ขนมชะมด ขนมกงเกวียน กิมถั่ว ลำป้านนี้ นอกจากนี้ยังมีหลักฐานปรากฏชื่อตลาดกวานลอดช่องวัดลอดช่อง แสดงว่า ต้องเป็นถิ่นทำลอดช่องจึงได้เรียกอย่างนั้น ขนมครกก็เป็นขนมไทยที่ทำมาตั้งแต่โบราณ เพราะมีหลักฐานแต่ครั้งกรุงศรีอยุธยาว่ามีการทำ “กะทะเตาขนมครก ” ขาย

ถึงสมัยรัตนโกสินทร์ จดหมายเหตุครั้งรัชกาลที่หนึ่ง ได้กล่าวถึงขนมและของหวานอื่นบางอย่างที่จัดถวายพระในคราวฉลองวัดพระสมิ์รัตนศาสดาราม เมื่อวันที่ 6 พฤษภาคม 2432 ว่ามีขนมฝอย ข้าวเหนียวแก้ว ขนมฝิง ขนมใส่ไก่ ก้อยฉาบ หน้าเตี๋ย หม่อม สังกยา ฝอยทอง ขนมตะไลของหวาน เหล่านี้เป็นของแห้ง เพราะในการทำบุญตักบาตรทั่วไปในสมัยโบราณนิยมใส่ในกระตุงใบตองหรือห่อด้วยใบตองสะดวกคิดว่าใส่ด้วยขาม

ต่อมา พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ขณะที่ยังคงดำรงพระยศเป็นเจ้าฟ้ากรมหลวงอิศรสุนทร ได้ทรงพระราชนิพนธ์บทเห่เรือชมเครื่องคาว ผลไม้ และเครื่องหวาน เฉพาะบทเห่เครื่องหวานนั้น สมเด็จพระกรมพระยาดำรงราชานุภาพ ประทานคำอธิบายไว้ว่า “ เข้าใจว่าทรงพระราชนิพนธ์แต่เมื่อใน รัชกาลที่ 1 ผู้หลักผู้ใหญ่เล่ากันว่า ทรงพระราชนิพนธ์นี้ทรงชมสมเด็จพระศรีสุริเยนทราบรมราชินี แต่ยังเป็นสมเด็จพระเจ้าหลานเธอ ด้วยกระบวนกาเห่เครื่องเสวยไม่มีผู้ใดจะตีเสมอในครั้งนั้น ”

ขนมต่างๆตามที่กล่าวชื่อมานี้ บางอย่างก็เป็นที่รู้จักและทำกันอยู่ในปัจจุบัน อาจทำกันเป็นประจำหรือทำเป็นครั้งคราวตามเทศกาลหรือโอกาสพิเศษ บางอย่างก็ไม่มีใครรู้จักแล้ว

อนึ่ง การเรียกชื่อขนมได้เปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา การเปลี่ยนแปลงนั้นอาจเปลี่ยนไปเพราะวัตถุดิบที่ใช้ทำหรือลักษณะการทำ บางอย่างก็เปลี่ยนไปเพราะรังเกียจตามคติความเชื่อ อย่างชื่อขนมฟองเหี้ยหรือไข่เหี้ย ซึ่งเป็นขนมโบราณ ปัจจุบันเปลี่ยนไปเรียกกันว่า ไข่สวรรค์บ้าง ไข่หงส์บ้าง อันที่จริงชื่อนี้เป็นชื่อที่เรียกกันมาแต่โบราณ มีตำนานที่เชื่อกันเล่าว่า พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราชมีพระราชประสงค์จะเสวยไข่เหี้ย สมัยนั้นนิยมกินกับมังคุดว่าอร่อยดีแต่เวลานั้นเป็น

ระยะที่หาไข่เหี้ยได้ยาก เจ้าจอมมารดาแ่วนหรือมีฉายาเรียกว่าคุณเสื่อ จึงได้ประดิษฐ์ฟองเหี้ยขึ้นถวายแทน

1.2 ขนมไทยอย่างเทศ

ในบรรดาขนมไทยที่ได้ประดิษฐ์ ทำและมีกล่าวถึงในที่ต่างๆ ตามที่กล่าวมาข้างต้นนั้นมิใช่ขนมไทยแท้ที่คนไทยคิดทำขึ้นทั้งหมด มีขนมหลายอย่างที่ชาวต่างชาติมาสอนให้ทำ ขนมเหล่านี้มีชื่อในหนังสือ “ จดหมายเหตุฝรั่งเศสโบราณ ” ตอนที่กล่าวถึงภรรยาของพระเจ้าวิชาเยนทร์ว่า “ ภรรยาเป็นที่ท้าวทองกิมม่า ได้เป็นผู้กำกับการชาวเครื่องพนักงานของหวาน ท่านท้าวทองกิมม่าผู้นี้เป็นต้นสั่งสอนให้ชาวสยามทำของหวานคือ ขนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมทองโปร่ง ทองพลุ ขนมผิง ขนมฝรั่ง ขนมขิง ขนมไข่เต่า ขนมทองม้วน ขนมสำปันนี ขนมหม้อแกง เป็นต้น เหตุเดิมที่ท้าวทองกิมม่ามาทำและสอนให้ชาวสยาม ” เมื่อพิจารณาตามลักษณะและส่วนผสมของขนมต่างๆ ที่กล่าวถึงในจดหมายเหตุนี้ น่าจะเชื่อได้ว่าเป็นขนมที่มีต้นเดิมมาจากชาวต่างประเทศ เพราะขนมไทยดั้งเดิมส่วนประกอบมักจะมีแต่แป้ง น้ำตาล และมะพร้าวเท่านั้น ไม่มีส่วนผสมที่เป็นไข่และนมเนยอย่างขนมเหล่านี้

ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสการวงศ์ ผู้ซึ่งมีความรู้และเชี่ยวชาญเรื่องอาหารการกินก็เชื่อว่า ขนมต่างๆ ดังกล่าวที่มีมาจากต่างประเทศ โดยเขียนข้อความไว้ว่า “ ขนมของเก่าที่เป็นอย่างไทยแท้เข้าใจว่ามี แป้ง น้ำตาลและมะพร้าว เป็นต้น ส่วนที่ทำด้วยฟองไข่ นมเนยแล้วต้นเดิมมักเป็นมูลมาจากของเทศโดยมากแล้วประกอบแก้ไขขึ้นลงเป็นขนมไทยเป็นต้นว่า ทองกิมม่าคือทองหยิบ ทองพยคือฝอยทอง และทองอะไรต่ออะไรอีกหลายอย่าง เหล่านี้เดิมเป็นของเทศ ชาติโปรตุเกสได้ชักนำเข้ามาครั้งกรุงศรีอยุธยาตอนกลาง 400 ปีเศษมาแล้ว เมื่อครั้งชาติโปรตุเกสยังมีอำนาจและชำนาญการเดินเรือได้มาในประเทศนี้ก่อนชาติอื่น เมื่อเข้ามาอยู่ในกรุงทราวดีศรีอยุธยาและพยานมีปรากฏในเวลาเมื่อพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวเสด็จพระราชดำเนินประพาสที่ประเทศโปรตุเกสใน รศ. 116 ก็ยังมีฝอยทองทำตั้งเครื่องจืดและหวานเรียกผสมนางสาว และรับประทานกับเนื้อทองหยิบซึ่งเรียกว่าหมวกบาทหลวง มีเป็นพยานอยู่และสังขยา ขนมหม้อแกงเหล่านี้ก็เป็นอย่างปุดคิงของฝรั่ง ทั้งกาลละเมอก็ว่าเป็นของอย่างฝรั่งเศสมีอยู่ที่กรุงฝรั่งเศสก็ชื่อเดียวกัน

ท้าวทองกิมม่าผู้สอนให้คนไทยรู้จักทำขนมต่างๆข้างต้นนี้ มีตำแหน่งเป็นผู้กำกับการชาวเครื่องพนักงานของหวานของหลวง เป็นหญิงชาวโปรตุเกส เป็นภรรยาของเจ้าพระยาวิชาเยนทร์เข้ามา

เมืองไทยในสมัยพระนารายณ์มหาราช

มาดามฟอลคอน หรือท่านผู้หญิงวิชาเยนทร์นี้ เป็นผู้ที่ฝีมือในการทำขนมมากกว่ากันว่า สามารถทำขนมทองหยิบโดยจับจิบพอคำสวย พระเจ้าอยู่หัวทรงโปรดปรานและตั้งทินนามใหม่ให้ ตามรูปทรงของขนมว่า “ท้าวทองกิบม้า” แต่มีบางท่านว่าตำแหน่งนี้ตั้งตามการออกเสียงชื่อภาษาโปรตุเกส ในสมัยที่เจ้าพระยาวิชาเยนทร์มีอำนาจในราชสำนักนั้น ท้าวทองกิบม้าหรือมาดามฟอลคอนเป็นผู้ใกล้ชิดเข้าเฝ้าทางฝ่ายในอยู่เสมอ หลังจากสิ้นสมัยสมเด็จพระนารายณ์ฯ ชีวิตของมาดามฟอลคอนตกต่ำมากมีบันทึกของฝรั่งว่า นางกับลูกชายต้องเที่ยวขทานตามบ้านพวกเข้ารีตและชาวต่างประเทศ แต่ในเอกสารบางฉบับกลับกล่าวว่าได้ถูกจำคุก ต่อมาภายหลังได้พระราชทานอภัยโทษและโปรดให้เป็นผู้กำกับห้องต้นเครื่องแผนกหวาน

ในสมัยพระเจ้าอยู่หัวท้ายสระ ท้าวทองกิบม้าได้เป็นพระพี่เลี้ยงของพระราชโอรส ท้าวทองกิบม้าถึงแก่กรรมเมื่อใดไม่มีหลักฐานแน่นอน บางแห่งว่าถึงแก่กรรมเมื่อ พ.ศ. 2260 แต่มีเอกสารบางแห่งว่าระหว่างพ.ศ. 2260-2265 ยังมีชีวิตอยู่

นอกจากนี้ขนมไทยที่ไม่ใช่ขนมไทยแท้ได้แก่ กาละแมะ ซึ่งเป็นของฝรั่งเศส ดังที่ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์เขียนไว้ ขนมต้มแดงต้มขาวก็ว่าค้นตำรับเดิมเป็นของพวกพราหมณ์ทมิฬ พวกนี้ใช้ขนมต้มแดงต้มขาวเป็นเครื่องบวงสรวงสังเวทยวดดา ซึ่งเราก็คือปฏิบัติเป็นประเพณีกันอยู่

ขนมที่ว่าไม่ใช่ของไทยแท้ก็อย่างก็คือ ขนมเบื้อง กล่าวกันว่าค้นตำรับเดิมเป็นของอินเดีย พวกพราหมณ์ได้นำเข้ามาตั้งแต่สมัยกรุงสุโขทัย ที่ว่าค้นตำรับเดิมเป็นของอินเดียนั้นมีหลักฐานปรากฏในหนังสือ “ธรรมบทเผด็จ” เล่าว่า “เสรษฐีโกศิยะซึ่งเป็นคนขี้เหนียวอยากกินขนมเบื้อง จึงให้ภรรยาขนเครื่องขึ้น ไปทำบนชั้นเจ็ดเพื่อไม่ให้ใครเห็นเมื่อพระพุทธเจ้าทรงทราบจึง ให้พระโมคคัลลานะไปขอรับบิณฑบาตรขนมเบื้อง เสรษฐีจึงให้ภรรยาทำขนมเบื้องขึ้นเถิดถวาย แต่ทุกครั้งที่จะละเลงแป้ง แป้งจะฟูติดแน่นตามชั้นมามากมายทุกครั้ง ในที่สุดเสรษฐีก็หมดความอยากให้ภรรยาถวายขนมเบื้องไป พระโมคคัลลานะจึงแสดงธรรมเทศนาแสดงเรื่องคุณและโทษของความตระหนี่ ทำให้เสรษฐีและภรรยาเปลี่ยนนิสัยเป็นคนใจบุญและบรรลุนิเวศน์อันดี

1.3 ขนมไทยในพิธีและเทศกาล

การกินของคนไทยที่ต้องมีทั้งคาวและหวานควบคู่กันไปเป็นปกตินิสัยเช่นนี้ ทำให้กิจการหรือพิธีต่างๆของคนไทยอันเนื่องมาจากความเชื่อหรือประเพณีนิยม ถ้าไม่มีอาหารเข้าไปเกี่ยวข้องก็จะมิ

ขนมเข้าไปประกอบอยู่ด้วยเสมอ และในบางครั้งแม้จะไม่มีของควาก็ยังใช้ขนมในพิธีการนั้นๆ พิธีที่มาจากพราหมณ์ ได้แก่ พิธีบวงสรวงสังเวทเวทหรือไหว้ครู ใช้ขนมต้มแดงกับต้มขาวรวมกันอยู่กับข้าวของเครื่องสังเวทอื่นๆ ทุกครั้ง นอกจากนี้ในการสู่ขอตามธรรมเนียมแต่ก่อนจะจัดขันหมากเอกใส่ใบเงินใบทองและต้องมีขนมต้มรวมอยู่ด้วย ธรรมเนียมอย่างนี้คงจะปฏิบัติกันเป็นประจำจนมีปรากฏในเพลงพื้นบ้าน อย่างเช่น เพลงพวงมาลัย ในพิธีแต่งงานแต่ก่อนขนมเข้าไปเกี่ยวข้องมากที่ใช้ในงานพิธีแต่งงานตามขั้นตอนต่างๆ มีหลายชนิด นอกจากขนมต้มแล้วยังมีขนมกง ขนมทองเอก ขนมสามเกลอ ขนมโพรงแสม ขนมรังนก ขนมพระพราย ขนมละมุด ขนมบัวปิ่น ขนมใส่ใ้ ขมนมนสาว ขนมหน่อไม้ ขนมทองพลู ขนมฝักบัว และขนมขี้้น ขนมเหล่านี้บางชนิดก็จัดให้มีคติความเชื่อ บางชนิดก็ไม่มีหลักฐานแสดงเหตุก็ยังพออ้างอิงได้อย่างเช่น ขนมชะมดและขนมสามเกลอถือเป็นขนมเลี้ยงทายในพิธี คือ เอาขนมปั้นกลมๆ ยังไม่ทอดน้ำมันมาสามลูก เอามือจับให้ติดกันอย่างก้อนเส้าเอาลงชุบแป้งและค่อยวางลงในกะทะทอดน้ำมัน ถ้ายังอยู่ดีทั้ง 3 ลูก ก็หมายความว่าคู่บ่าวสาวที่จะแต่งงานกันนี้จะอยู่ด้วยกันดีตลอดจนมีลูก ถ้าหลุดหรือแตกไปจากกันเสียลูกหนึ่งแต่ยังติดกันอีก 2 ลูก ก็หมายความว่า มีลูกยากหรือไม่มีเลย ถ้าแตกหรือหลุดออกจากกันทั้ง 3 ลูก ก็หมายความว่าชีวิตคู่จะไม่ยืนยาว

ขนมที่นิยมใช้ในงานมงคลทั่วไปได้แก่ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมทั้ง 3 อย่างนี้มีคำว่า “ ทอง ” ถือเคล็ดว่าร่ำรวย สูงค่า โดยเฉพาะฝอยทอง หมายถึงความยืนยาวของชีวิต นอกจากนี้บางทีก็นิยมใช้ขนมด้วยฟู ขนมขี้้น ซึ่งนิยมทำกัน 9 ชั้น หมายถึงความก้าวหน้าเพื่อประโยชน์ในการเลื่อนชั้น เลื่อนเงินเดือน หรือเลื่อนยศฐาบรรดาศักดิ์ ขนมทองพลูจัดเป็นขนมที่ใช้ในพิธีแต่งงานเนื่องจากเป็นขนมที่มีความหมายทั้งชื่อและลักษณะของขนมที่มีคำว่า “ ทอง ” หมายถึงของมีค่า และคำว่า “ พลู ” มีความหมายถึงความเจริญรุ่งเรือง อนึ่งงานเลี้ยงในพิธีแต่งงานที่จัดขึ้นไว้ในหัวเมืองภาคกลางถ้ามีงานเลี้ยงอาหารเช้า เมื่อยังไม่ถึงเวลารับประทานอาหาร ก็ใช้เลี้ยงของว่างแทน การกินเลี้ยงของว่างนี้เรียกว่า “ กินสามถ้วย ” คือของหวานสามอย่างได้แก่ ข้าวเหนียวน้ำกะทิ ข้าวตอกน้ำกะทิ และลอดช่องน้ำกะทิ เทศกาลบางอย่างของไทยมักจะทำขนมเพื่อทำบุญถวายพระเป็นประเพณี เช่น เทศกาลสารท ในเดือน 10 ซึ่งเป็นการทำบุญกลางปีกันทั่วไปในภาคกลาง ชาวบ้านก็จัดทำกระยาสารท นอกจากนี้ ยังมีข้าวเหนียวแดงและกาะละแม ในพระราชพิธีสารทของหลวงก็มีการทำบุญสารทเช่นกัน มีการกวนข้าวทิพย์และข้าวสาธุ การพระราชกุศลอย่างหนึ่งเกี่ยวกับขนมโดยตรงซึ่งเคยกระทำกันเป็นประจำได้แก่ การพระราชกุศลเลี้ยงขนมเบ็อง ซึ่งจะจัดขึ้นในเดือนอ้าย มีหลักฐานปรากฏขึ้นในหนังสือ

คือพระราชพิธีสิบสองเดือน พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว เป็นความว่า “ กำหนดเลี้ยงขนมเบื่องนี้ว่าเมื่อ พระอาทิตย์ออกสุดทางใต้ตกนิจเป็นวันหยุด จะกลับขึ้นเหนืออยู่ได้ วงศา 8 และองศา 9 ในราศีธนูเป็นถึงกำหนดเลี้ยงขนมเบื่อง ไม่ได้กำหนดแน่ว่าเป็นกี่คำ วันใดการเลี้ยงขนมเบื่องนี้ ไม่ได้สวดมนต์อย่างเช่นพระราชพิธีอื่นใด กำหนดพระสงฆ์ตั้งแต่เจ้าพระราชาคณะ 80 รูป ถันในพระที่นั่งอมรินทรวินิจฉัย ขนมเบื่องเกณฑ์พระบรมวงศานุวงศ์ฝ่ายใน ท้าวนางเจ้าจอมมารดาเก่า เจ้าเก่า พนักงานคาถาปะรำ ตั้งเตาละเลงขนมเบื่องข้างท้องพระโรง การซึ่งกำหนดเลี้ยงขนมเบื่องนี้นับเป็นอย่างตรุษคราวหนึ่ง ”

1.4 ลักษณะทั่วไปของขนมไทย

ขนมไทยชนิดต่างๆแบ่งออกเป็นประเภทตามลักษณะของขนมได้เป็น 6 ประเภทคือ

1. ขนมชนิดแห้ง จะมีลักษณะแห้งและค่อนข้างแห้งหรือกรอบ
2. ขนมชนิดค่อนข้างแห้ง จะมีลักษณะค่อนข้างแห้ง และมีลักษณะนุ่มแต่ไม่ถึงกับและเนื่องจากมีความชื้นมากกว่าขนมชนิดแห้ง
3. ขนมชนิดมีน้ำขลุกขลิก ตัวขนมจะมีลักษณะนุ่มและมีของเหลวเยิ้มออกมา
4. ขนมชนิดข้น ตัวขนมจะมีลักษณะนุ่มกว่าชนิดมีน้ำขลุกขลิกแต่ไม่มีน้ำเยิ้มออกมา เพราะตัวขนมมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกันตลอด
5. ขนมชนิดกึ่งข้นกึ่งเหลว ขนมจะมีลักษณะเหลวกว่าชนิดข้นเล็กน้อย
6. ขนมชนิดน้ำ เนื้อขนมจะแยกเป็นสองส่วน คือส่วนที่เป็นเนื้อและส่วนที่เป็นของเหลว

บทที่ 2

การถ่ายภาพอาหาร

ในการถ่ายภาพอาหาร เรื่องการจัดแสงไม่ค่อยจะมีปัญหาเท่าใดนัก แต่สิ่งหนึ่งที่มีความยุ่งยากและมีความสำคัญไม่ยิ่งหย่อนไปกว่าการจัดแสงก็คือ การเตรียมอาหารและการออกแบบตกแต่งอาหาร การจะได้ภาพอาหารที่ดีย่อมจะต้องมีอาหารที่จัดตกแต่งอย่างสวยงาม และก็เช่นเดียวกันกับภาพถ่ายประเภทอื่นๆ ซึ่งต้องการคนประเภท Perfectionism งานของช่างภาพมักจะเริ่มด้วยการเลือกสรร วัตถุดิบ ของที่ดีที่สุดและมีเนื้อไว้สำรองอีกส่วนหนึ่ง ด้วยเหตุนี้บางครั้งการถ่ายภาพอาหารจึงมีของเหลือทิ้งไป โดยไม่ได้ใช้งานเป็นจำนวนมาก

2.1 จุดประสงค์ของการถ่ายภาพอาหาร

จุดประสงค์ของการถ่ายภาพอาหาร โดยทั่วไปคือ การทำให้อาหารดูน่ารับประทาน ทำให้คนดูอยากรับประทานอาหาร จุดประสงค์ของภาพถ่ายอาหาร คือ การทำให้อาหารดูสวยงามจริงอย่างที่สุด ส่วนภาพถ่ายอาหารที่ใช้ในงานสิ่งพิมพ์ โดยเฉพาะตำราอาหารนั้น ไม่ต้องการความงามไว้ที่ตีเพราะคนจะอยากดูภาพอาหารเหมือนที่เขาสามารถทำได้เองมากกว่า

โดยปกติเราจะเห็นอาหารในระยะใกล้มากในภาพถ่าย รายละเอียดและพื้นผิวของอาหารจึงปรากฏออกมาอย่างชัดเจน และเป็นเหตุผลที่ภาพถ่ายอาหารมักจะใช้กล้องขนาดใหญ่และใช้ฟิล์ม 4X5 หรือ 8X10 แต่ก็สามารถใช้ฟิล์มม้วนได้เช่นกันหากใช้เลนส์ที่มีคุณภาพเยี่ยมกับฟิล์มที่มีความคมชัดที่สุด

อาหารบางอย่างที่ดูไม่น่ารับประทาน ไม่ชวนมอง แต่รสชาติอร่อยมีวิธีแก้ไขด้วยการใช้ส่วนประกอบ วัตถุดิบและเครื่องปรุงของอาหารเป็นส่วนสำคัญในภาพแทนการใช้อาหารจานนั้นๆ วัตถุดิบต่างๆ สามารถช่วยให้อาหารดูน่ารับประทานขึ้นได้

สตูดิโอถ่ายภาพอาหาร

สตูดิโอที่ใช้ถ่ายภาพอาหารไม่จำเป็นต้องมีขนาดใหญ่มากแค่เพียงไม่กี่ตารางเมตรก็สามารถใช้ถ่ายภาพอาหารได้หลายชนิด เพราะอาหารไม่ได้มีขนาดใหญ่มาก เฉพาะภาพแบบ Lifestyle เท่านั้นที่อาจจะต้องการพื้นที่มากขึ้น

2.2 อุปกรณ์ที่ใช้จัดแสงสำหรับการถ่ายภาพอาหาร

ช่างภาพอาหารเลือกที่จะใช้ไฟแฟลช เนื่องจากไฟที่ให้แสงต่อเนื่องดังเช่น ไฟทั้งสแตนด์มีความร้อนเกินไป ทำให้ไอศกรีมละลาย ผักเหี่ยว อาหารแห้งเกินไป ฯลฯ แต่ข้อดีก็คือให้บรรยากาศอบอุ่นชวนรับประทาน ส่วนแสงสีฟ้าเย็นๆ จะทำให้อาหารไม่น่ารับประทานอย่างยิ่ง อย่างน้อยที่สุดก็อาจจะใช้สีทองหรือใช้แฟลชที่ให้อุณหภูมิสีถูกต้อง ฟิล์มที่ให้สีอุ่น (Warm Color Film) ใช้ฟิลเตอร์สีอุ่นที่หน้าเลนส์ (Warm Tone Filter) สีเหลือง , สีส้มที่หน้าไฟ อุปกรณ์เล็กๆ เช่น กระดาษขาว หรือแผ่นสะท้อนแสงแผ่นเล็กๆก็มีประโยชน์

2.3 PROPS และฉากหลัง

ปัญหาของการถ่ายภาพอาหารอย่างหนึ่ง คือเครื่องมือเครื่องใช้และอุปกรณ์ต่างๆ Props อาจแบ่งได้เป็น 3 กลุ่ม

2.3.1 KITCHEN PROPS - ได้แก่อุปกรณ์ครัวต่างๆและอุปกรณ์ที่พบได้ในห้องรับประทานอาหาร เช่น มีด ชาม ตะกร้า ฯลฯ

2.3.2 PURE PROPS - รวมไปถึงดอกไม้และสิ่งของอื่นๆ ที่มีความน่าสนใจในตัวของมันเอง แต่ไม่เกี่ยวข้องโดยตรงกับการทำอาหารหรือการบริโภค

2.3.3 FAKES - รวมถึงสิ่งที่ทำให้อาหารดูน่ารับประทานมากขึ้น เช่น น้ำแข็งเทียมที่ทำจากพลาสติกที่ดูเหมือนจริง

สิ่งที่เกี่ยวข้องกับ Props อีกอย่างหนึ่งคือการตกแต่งอาหาร การจัดแต่งอาหารนั้นมีจุดประสงค์มากมาย เพื่อให้อาหารดูน่าดึงดูดใจ สวยงาม ซึ่งผู้ปรุงอาหารมีความสำคัญอย่างยิ่งในมุมมองของช่างภาพแล้ว การตกแต่งอาหารมีจุดประสงค์หลายอย่าง ทำให้อาหารดูสดใส มีสีสันมากขึ้น อีกอย่างหนึ่งคือการตกแต่งอาหารยังช่วยในเรื่องความสมดุลย์ในการมอง ช่วยแต่งเติมสีสันให้กับบริเวณที่ว่างได้แต่การตกแต่งมากเกินไปจนความพอดีก็สร้างปัญหาให้เช่นกัน ช่างภาพที่มีความสามารถจึงมักจะตกแต่ง

อาหารอย่างพอดีๆ เพราะการตกแต่งมากเกินไปอาจจะไม่ช่วยให้อาหารดูดีขึ้นได้

ฉาก ซึ่งมีความหลากหลายมาก เช่น ไม้ อาจเป็นไม้ในโต๊ะ ในบ้านเก่าๆ ในชนบทจนถึงไม้
มะฮอกกานีที่ขัดอย่างเงางาม หินรูปร่างต่างๆก็ถูกนำมาใช้กันมาก ในบางสตูดิโอที่ถ่ายภาพอาหารจะมี
หินอยู่เป็นจำนวนมาก

การทำงานเป็นทีม

การถ่ายภาพอาหารนั้นต้องการคนอย่างน้อยที่สุด 3 คน ซึ่งทั้ง 3 จะต้องมีทักษะด้านการจัด
เตรียมอาหารและ Styling อย่างดีพอๆกับการถ่ายภาพ เพื่อความรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ แต่ถ้าให้ดี
ควรมีสัก 4 คนหรือมากกว่านั้น แม่บ้านเป็นผู้เตรียมอาหาร Stylist จัดตกแต่งอาหาร อีกคนทำหน้าที่
เลือกวัตถุดิบ เครื่องปรุง คนที่เหลือคือช่างภาพและผู้ช่วย

นอกจากที่กล่าวมานี้ การถ่ายภาพเพียงลำพังก็สามารถทำได้เช่นกันแต่ต้องเลือกอาหาร
ประเภทที่จะยังคงสภาพเดิมอยู่ได้เป็น 10 นาทีหรือนานกว่านั้นโดยไม่แห้งเหี่ยว อาหารที่ไม่ใช่อาหาร
ร้อนก็เป็นทางเลือกที่ดี เช่น ภาพเครื่องปรุงต่างๆ วัตถุดิบของอาหารดังที่ได้อธิบายไปแล้ว ดังนั้นจึง
ต้องมีการเตรียมการทำงานอย่างรวดเร็ว และถ้าคุณเป็นนักเรียนคุณจะพบว่าการทำงานกับเพื่อนอีกสัก 1
หรือ 2 คนจะมีประโยชน์มากทีเดียว

2.4 บทบาทของ Food Stylist

การจะถ่ายภาพอาหารให้ประสบความสำเร็จนั้น ต้องอาศัยทักษะและเทคนิคพิเศษที่จะทำให้
อาหารออกมาในลักษณะต่างๆ งานของ Food Stylist คือการทำให้อาหารออกมามีรูปร่างที่ดึงดูด
ใจและดูเป็นธรรมชาติ Food Stylist จะต้องเป็นผู้มีความรู้ในเรื่องของอาหารและสารเคมี นอกจากนี้ยัง
ต้องมีมุมมองที่ดีอีกด้วย

Styling สำหรับการถ่ายภาพอาหารไม่ว่าจะเป็นภาพนิ่งหรือภาพยนตร์นั้น ล้วนต้องการความ
พิถีพิถันและความอดทน แม้บางคนอาจจะคิดว่างานของ Food Stylist เป็นงานที่น่าหลงใหลแต่แท้ที่
จริงแล้วเป็นงานที่ต้องอาศัยความอดทนสูงในการที่จะต้องจดจ่ออยู่กับงานเป็นเวลาหลายๆ ชั่วโมง

งานใหญ่ๆมักจะต้องอาศัย Food Stylist อยู่เสมอ ช่างภาพที่พยายามจะทำงานโดยไม่อาศัย
Food Stylist นั้น ไม่มีทักษะและความรู้เพียงพอในเรื่องสารเคมีที่มีอยู่ในอาหาร อาหารต่างๆ กันนั้นจะ
ทำปฏิกิริยาอย่างไรเมื่ออยู่ภายใต้แสงไฟ หรือมีวิธีใดอย่างไรในการเตรียมอาหารเพื่อการถ่ายภาพ

ช่างภาพและ Food Stylist ต้องทำงานกันอย่างใกล้ชิด การถ่ายภาพอาหารต้องการการทำงานเป็นทีมและช่างภาพมักจะเป็นผู้นำ ช่างภาพจะเป็นผู้จ้าง Food Stylist ให้ความเชื่อถือและไว้วางใจซึ่งกันและกัน ใช้ความสามารถของทั้งสองฝ่ายร่วมกันแก้ปัญหา

ลงมือถ่ายภาพ

ควรใช้อาหาร 2 งาน งานหนึ่งสำหรับทดลองถ่ายและจัดแสง รายละเอียดเล็กๆ น้อยๆ ที่จะเปลี่ยนแปลงได้ในงานนี้ และอีกงานหนึ่งสำหรับถ่ายจริง การใช้โพลาไรซ์จะช่วยให้สามารถตรวจสอบข้อบกพร่องต่างๆ ได้เป็นอย่างดี แต่ก็ไม่จำเป็นเมื่อทุกอย่างดูดีอยู่แล้ว และควรใช้วิธี “Process One Hold One” และปรับการล้างฟิล์มที่แลปในภายหลังได้



บทที่ 3

การจัดแสง

สำหรับการทำงานด้านภาพถ่าย แสง คือ สิ่งที่มีความสำคัญเป็นอย่างมาก เพราะแสงสามารถส่งเสริมให้วัตถุเกิดน้ำหนัก ทำให้ภาพเกิดมิติขึ้นมาได้ และช่วยในการสร้างอารมณ์ให้กับภาพได้ ในการจัดแสงนั้นสิ่งที่จะต้องคำนึงถึง คือ “ แหล่งกำเนิดแสง ” เพราะสามารถที่จะบอกถึงทิศทางของแสง และสร้างบรรยากาศของโทนสีของภาพได้ ซึ่งแม้ว่าแสงที่เกิดขึ้นจะมีปริมาณน้อยก็ตามก็ย่อมมีอิทธิพลต่ออารมณ์และเรื่องราวอยู่เสมอ การจัดแสงโดยคำนึงถึงแหล่งกำเนิดแสงนั้นสามารถทำได้ 2 ประเภท คือ

3.1 การจัดแสงจากแหล่งกำเนิดแสงจากธรรมชาติ

แสงจากธรรมชาติ คือ แสงจากดวงอาทิตย์ ดวงอาทิตย์เป็นแหล่งกำเนิดแสงพื้นฐาน ในวันหนึ่งๆ แสงอาทิตย์จะค่อยๆ เปลี่ยนจากสว่างอย่างนุ่มนวลในตอนเช้าตรู่ไปเป็นความสว่างจัดจ้าในตอนเที่ยงวัน แล้วก็ค่อยๆ ลดลงเป็นสีส้มและชมพูในตอนเย็น อีกทั้งแสงอาทิตย์ยังมีความแตกต่างกันในแต่ละฤดูกาลอีกด้วย แต่ปัญหาที่สำคัญอย่างหนึ่งของการใช้แสงจากดวงอาทิตย์ คือ เรื่องของเวลา เพราะการถ่ายโดยอาศัยแสงจากดวงอาทิตย์นั้นเป็นการถ่ายนอกสถานที่ ต้องคำนวณและสังเกตแสงจากดวงอาทิตย์ให้ดี ไม่ว่าจะเป็นทิศทางในการส่องแสง บรรยากาศของท้องฟ้าที่มีผลกับแสงแดด เช่น ท้องฟ้าที่มีเมฆหนาที่บังจนให้แสงที่อ่อนนุ่ม ไม่แข็งกระด้าง เป็นต้น การเคลื่อนที่ของดวงอาทิตย์ก็จะทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของทิศทางของแสง และอุณหภูมิสีของแสงแดด ซึ่งค่าอุณหภูมิสีของแสงมีหน่วยเป็นองศา เคลวิน เมื่ออุณหภูมิสีมากขึ้น แสงย่อมมีสีเป็นโทนเย็นมากเท่านั้น สังเกตได้จากท้องฟ้าตอนกลางวันจะมีสีฟ้า ซึ่งมีอุณหภูมิสีประมาณ 5600 องศาเคลวิน ส่วนเวลาเช้าหรือเย็น ท้องฟ้าจะมีสีออกเหลือง แดง หรือ ม่วงแดง มีอุณหภูมิสีประมาณ 3600 องศาเคลวิน เป็นต้น อุณหภูมิ สีของแสงจึงมีส่วนจะทำให้สีของภาพเปลี่ยนแปลงไปได้

การถ่ายภาพภายในสถานที่โดยใช้แสงจากธรรมชาติ ซึ่งการถ่ายภาพโดยใช้ลักษณะแสงแบบนี้ คือ การทำให้แสงส่องเข้ามาภายในสถานที่ ซึ่งแสงอาจเข้ามาได้หลายๆ ทาง เช่น หน้าต่าง , ช่องลม เป็นต้น แต่สิ่งที่ควรคำนึงไว้คือ ถ้าหากเกิดค่าที่ต่างกันมากเกินไประหว่างแสงภายนอกกับความมืด

ภายในสถานที่ จะทำให้ภาพที่ออกมามืดมาก ซึ่งวิธีการเลือกเวลาในการถ่ายแสงประเภทนี้ ตะวันออก คือ การหาทิศทางที่สอดคล้องเข้ามา เช่น ตอนเช้าก็เป็นแสงจากทิศตะวันตก ตอนบ่ายก็ใช้แสงจากทิศ ตะวันออกและจากทิศเหนือ เพราะทิศทางของแสงดังกล่าวจะช่วยลดทอนความแข็งกร้าวของแสงได้ หรือการเลือกมุมมองที่ได้รับแสงที่มีการกรองจากเมฆ , ต้นไม้ หรือผ้าบางๆ มาบัง ก็เป็นการ กรองแสงได้เช่นกัน หรืออีกวิธีคือการเพิ่มแสงภายในห้อง หรือใช้ผนังสีอ่อนเป็นแผ่นสะท้อนแสงก็ได้

3.2 การจัดแสงจากแหล่งกำเนิดแสงของแสงประดิษฐ์

แสงประดิษฐ์ คือ แสงที่ได้จากหลอดไฟต่างๆ ซึ่งจะเหมาะสำหรับการถ่ายภาพในสตูดิโอ เพราะเราสามารถควบคุมแสงได้ตามต้องการ คือ สามารถเพิ่มหรือลดส่วนที่ต้องการได้ ในการถ่าย ภาพ อุปกรณ์หลักในการจัดแสง คือ

3.2.1 ไฟทังสเทน (Tungsten) เป็นไฟที่มีอุณหภูมิแสงที่ต่ำกว่าไฟแฟลช แสงที่ได้จะเป็น แสงสีเหลืองมีผลทำให้โทนของภาพอุ่นได้ อีกทั้งยังเป็นไฟที่ให้แสงได้ตลอด

3.2.2 ไฟแฟลช (Flash) จะให้แสงเป็นจังหวะตามความต้องการของเรา

นอกจากไฟหลักๆ 2 ดวงนี้แล้ว ยังมีอุปกรณ์เสริมอื่นๆ ที่ใช้ในการจัดแสงอีก เพื่อช่วยให้ แสงที่เกิดขึ้นและวัตถุที่ถ่ายมีความสวยงามมากขึ้น เช่น

- Diffusion หรือ แผ่นกรองแสง ใช้ใส่หน้าไฟ ทำให้ลดอัตราความแข็งกระด้างของแสง และเงาได้

- Cookies คือ แผ่นวัสดุเจาะรูเป็นรูปร่างตามต้องการ เมื่อใช้แสงส่องผ่านจะทำให้เกิดพื้น ผิว ขึ้นบนฉาก และเกิดน้ำหนักแสงเงาขึ้น

- Reflector เป็นอุปกรณ์ที่ใช้ในการสะท้อนแสง สามารถนำไปใช้กับแสงแดดได้ในการถ่าย ทำนอกสถานที่ วัสดุที่ใช้อาจใช้โฟม , แผ่นพลาสติก เป็นต้น

นอกจากนี้วัสดุบางอย่างที่กล่าวมาในข้างต้นก็สามารถใช้ทำประโยชน์ในส่วนอื่นๆ ได้อีก เช่น วัสดุที่ทำจากผ้าไหมขาว , พลาสติกขาว , กระดาษไข่ เป็นต้น วัสดุเหล่านี้สามารถทำให้แสงมีการ กระจายตัวให้สว่างออกไปได้ ทำให้เกิดสภาพนุ่มของแสง ลดความแข็งกระด้างของเงาและเพิ่มความ สว่างให้มีอาณาเขตที่กว้างไกลออกไป

สรุปสุดท้ายยังมีสิ่งที่เราควรคำนึงและคำนวณไว้หลังการจัดแสง คือเรื่องของความสัมพันธ์ กันของ F/Stop กับระยะทางระหว่างกล้องกับวัตถุที่ถ่ายในการถ่ายภาพด้วยแสงธรรมชาติ ส่วนการ

ถ่ายภาพด้วยการจัดแสงภายในสตูดิโอ เราต้องควบคุมความสัมพันธ์กันระหว่าง Shutter Speed กับระยะทางระหว่างกล้องกับวัตถุ ดังจะสรุปง่ายๆ ดังนี้

Shutter Speed ควบคุมแสงธรรมชาติ

F / Stop ควบคุมไฟแฟลช



บทที่ 4

องค์ประกอบทางทัศนศิลป์

4.1 ส่วนประกอบของการออกแบบ รูปทรงและโครงร่างจะปรากฏขึ้นมาได้โดยจะประกอบไปด้วยรายละเอียดพื้นฐานต่างๆ ซึ่งมีความสำคัญสำหรับการออกแบบในการสร้างภาพ คือ สามารถสื่อความหมายและให้ทั้งความรู้สึกได้ เช่น จุด (Point) เส้น (Line) น้ำหนักอ่อนแก่ (Tone) ที่ว่าง (Space) สี (Color) และลักษณะพื้นผิว (Texture)

4.1.1 จุด (Point) จุดเป็นสิ่งเริ่มต้นของการมองเห็นซึ่งมีขนาดเล็กที่สุด ไม่มีมิติ และรูปร่าง ไม่สามารถจะแบ่งแยกออกไปได้อีก จะสามารถเห็นเป็นรูปทรงได้ก็ต่อเมื่อมีการวางตำแหน่งของจุดให้เกิดรูปทรง โดยจุดทำให้เกิดมีปฏิภพในการดึงดูดและผลักดันซึ่งกันและกัน จนทำให้เกิดเป็นโครงสร้างของรูปแบบขึ้นมาได้

4.1.2 เส้น (Line) เส้นเกิดขึ้นมาจากการเรียงตัวของจุดจากจุดหนึ่งเชื่อมโยงไปสู่อีกจุดหนึ่ง ทำให้เกิดมีโครงสร้างของรูปทรงขึ้นโดยเส้นสามารถทำให้เกิดขนาด ทิศทาง รูปร่าง การเคลื่อนไหว ความหมายและความรู้สึกได้ เช่น

- เส้นนอน มีความกลมกลืนไปกับพื้นโลก จึงทำให้รู้สึกเงียบสงบ ผ่อนคลาย
- เส้นตั้งตรง มีความสมดุลย์ มั่นคงแน่นอน แข็งแรง และเด็ดเดี่ยว
- เส้นตรงเฉียง ให้ความรู้สึกเคลื่อนไหว ไม่มั่นคง ไม่จริงจัง
- เส้นหยักหักเหเป็นฟันปลา ให้ความรู้สึกกระตุก กระแทก เกิดความขัดแย้ง
- เส้นโค้ง ให้ความรู้สึกเคลื่อนไหวอย่างกลมกลืน อ่อนช้อย นุ่มนวล แต่ถ้าใช้เส้นนี้มากจะทำให้เกิดความรู้สึกเรื่อยเฉื่อย ขาดจุดหมาย

4.1.3 น้ำหนักอ่อนแก่ (Tone) น้ำหนักอ่อนแก่ในที่นี้ หมายถึง บริเวณของวัตถุที่ถูแสงเงาให้เกิดความอ่อนความเข้มของวัตถุ ซึ่งทำให้รูปทรงมีปริมาตรและมิติขึ้นมาโดยน้ำหนักสามารถสร้างให้ภาพเกิดความรู้สึกเคลื่อนไหวและเกิดมิติขึ้นมาได้โดยการประสานกันของน้ำหนัก

4.1.4 ที่ว่าง (Space) ที่ว่างเกิดขึ้นโดยธรรมชาติทั่วไปไม่มีติกร้าง ขาว ลึก ที่ไม่มีขอบเขต แต่ผู้สร้างงานศิลปะต้องรู้จักนำช่วงระยะของที่ว่างมาจัดวางให้ได้สัดส่วนอย่างเหมาะสม ซึ่งช่วง

ระยะของที่ว่างเกิดขึ้นทั้งในตัวจอร์รูปทรงและนอกรูปทรง

4.1.5 สี (Color) สีเป็นปรากฏการณ์ที่เกิดจากคลื่นความถี่ของแสงโดยสีที่เกิดจากวัตถุจะถูกดูดกลืนและสะท้อนสีที่เหมือนกับตัวของวัตถุนั้นออกมาสู่ตาของเรา สีเป็นส่วนประกอบที่มีความสำคัญมาก เพราะสามารถสร้างรูปร่างได้จากเส้น ค่าน้ำหนักที่เกิดจากสี (Value) มีมิติของรูปทรงและอารมณ์ความรู้สึก

4.1.6 พื้นผิว (Texture) พื้นผิว คือ ลักษณะของผิวที่มีอาณาเขตปกคลุมวัตถุเมื่อสัมผัสหรือมองดูแล้วรับรู้ความรู้สึกได้ว่า เรียบ ขรุขระ หยาบ ลื่น เป็นต้น ลักษณะของพื้นผิวเป็นสิ่งที่ไม่มีรูปร่างและรูปทรง



บทที่ 5

โครงสร้างทางทัศนศิลป์

5.1 หลักการออกแบบ การจัดองค์ประกอบของการออกแบบเกิดจากการนำส่วนประกอบต่างๆ เช่น จุด เส้น สี น้ำหนัก พื้นผิว และที่ว่างนำมาจัดเข้าด้วยกันโดยหลักของการออกแบบสามารถแบ่งโครงสร้างออกเป็นประเภทได้อย่างกว้างๆ ดังนี้ ความมีเอกภาพ (Unity) , การเน้น (Emphasis) , ความกลมกลืน (Harmony) , ความสมดุล (Balance) , สัดส่วน (Proportion) และจังหวะ (Rhythm) ซึ่งในการจัดองค์ประกอบของการออกแบบมีส่วนสำคัญมากในการสร้างภาพ เพราะการจัดองค์ประกอบจำเป็นต้องมองภาพโดยรวมเป็นหลัก

5.1.1 ความมีเอกภาพ (Unity) “ เอกภาพในศิลปะ หมายถึง การรวมตัวเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันของส่วนต่างๆ ทั้งแนวคิด รูปทรง และการนำเสนอ ” ซึ่งทั้ง 3 ส่วนนี้จะต้องมีความเหมาะสมและสนับสนุนกันและกัน โดยมีจุดหมายหลักมาจากแนวคิดเสมอ วิธีในการสร้างความมีเอกภาพในทางสายตา เกิดจากการจัดองค์ประกอบให้ดูแต่ละส่วนเป็นของกันและกัน โดยการนำส่วนต่างๆ ที่กระจัดกระจายให้มาอยู่รวมใกล้ๆ กัน

การใช้ความใกล้ชิด (Proximity) เป็นวิธีหนึ่งจะทำให้สิ่งต่างๆ มีแรงดึงดูดกันและกัน การใช้ความซ้ำ (Repetition) ก็เป็นอีกวิธีหนึ่งในการสร้างความมีเอกภาพ ซึ่งการใช้รายละเอียดต่างๆ มาจัดวางให้มีลักษณะซ้ำกันชัดเจน ความต่อเนื่อง (Continuation) เป็นวิธีการที่ท้าทาย การซ้ำและความใกล้ชิด เพราะความต่อเนื่องต้องใช้การตัดเส้นจากการมองและความรู้สึกที่ราบรื่นต่อเนื่องจากทิศทางมุมและทัศนธาตุต่างๆ ความหลากหลาย (Variety) เหตุที่ต้องใช้ความหลากหลายเพราะในบางครั้งการซ้ำอาจทำให้เกิดความน่าเบื่อ เช่น ลายตารางหมากรุกทำให้คนดูเกิดความรู้สึกล้าชาได้ ซึ่งความหลากหลายจะทำให้คนดูเกิดเอกภาพได้อย่างราบรื่นและน่าสนใจ

5.1.2 การเน้น (Emphasis) การเน้นจุดสนใจเป็นสิ่งสำคัญของผู้ออกแบบที่ต้องตั้งเป้าหมายในการออกแบบว่าจะเน้นจุดสนใจตรงไหนเป็นจุดแรกและจุดใดเป็นจุดรองลงมา โดยใช้รายละเอียดทั้งหมดมาเกี่ยวพันกันให้ได้ตามเป้าหมายที่ต้องการ จากการใช้ความกลมกลืนเพียงอย่างเดียวจะทำให้ภาพขาดจุดสนใจและเกิดความน่าเบื่อ จึงต้องมีการใช้ความแตกต่าง (Contrast) ซึ่งทำให้เกิดความขัดแย้งแยกส่วนต่างๆ ออกได้อย่างชัดเจน หรือการจัดวาง (Placement) โดยนำที่ว่างมาจัดวางให้

รูปทรงในที่ว่างนำสายตาอย่างชัดเจน หรือทิศทางที่เกิดจากเส้น รูปทรง ที่มีทิศทางไปในทางเดียวมุ่ง
ชี้ไปที่จุดสนใจ

5.1.3 **ดุลยภาพ (Balance)** ดุลยภาพเป็นกฎเกณฑ์ที่อยู่ภายใต้เอกภาพนั้นคือความสม-
ดุลย์ของสิ่งต่างๆ ในภาพที่ให้ความรู้สึกรวมเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน ความสมดุลย์ในทางศิลปะเกิดขึ้น
จากคุณสมบัติของสิ่งต่างๆ นำมาทำซ้ำกัน ถ่วงน้ำหนักกัน ใช้ทิศทางเดียวกันหรือใช้การตัดกัน ดุลย-
ภาพแบ่งได้ 2 ประเภทใหญ่ๆ คือ ดุลยภาพแบบสมมาตร (Symmetry) เป็นความสมดุลย์ที่เกิดจาก
ความ เหมือนกันสองด้านของแกนสมมาตร มักนิยมใช้ในงานสถาปัตยกรรมให้ความรู้สึกที่มั่นคง นิ่ง
ตระหง่าน น่าเกรงขามและเปิดเผย “ ดุลยภาพแบบอสมมาตร (Asymmetry) เป็นความสมดุลย์ที่เกิด
จากความรู้สึกไม่มีแกนสมมาตรที่ชัดเจน ให้ความรู้สึกที่เคลื่อนไหวมีลูกเล่นและชั้นเชิงอยู่ภายใน โดย
ใช้ส่วนประกอบที่ต่างกันออกไป แต่เมื่อมาอยู่รวมกันสามารถให้ความรู้สึกที่เท่ากันได้ ”

5.1.4 **จังหวะ (Rhythm)** จังหวะ คือ การซ้ำอย่างเป็นระเบียบ จากระเบียบง่าย ๆ จน
ถึงระเบียบที่ซับซ้อน ในความหมายของศิลปะ จังหวะเป็นการซ้ำอย่างมีแนวความคิดและมีความเป็น
เอกภาพโดยมีการสิ้นสุดในผลงาน ไม่ใช่ลวดลายที่มีการซ้ำอยู่ตลอดไปไม่มีที่สิ้นสุด อาจจะมีการ
สลับซับซ้อนเลื่อนไหลไปได้อย่างต่อเนื่องของรูปร่าง มีการเน้นการปล่อยให้ผู้ชมคลายบ้างเพื่อความมี
เอกภาพและเพื่อความมีชีวิตชีวา จังหวะเกิดจากเนื้อที่ของรูปทรงกับที่ว่างสัมพันธ์กันให้เกิดจุดเน้น จุด
รองตามความเหมาะสม โดยมีส่วนประกอบอื่นๆ สนับสนุน เช่น สี น้ำหนัก พื้นผิว เป็นต้น

5.1.5 **สัดส่วน (Proportion)** สัดส่วนเป็นความสัมพันธ์ของขนาดในส่วนต่างๆ ของรูป
ทรงซึ่งพิจารณาได้จากความรู้สึก ไม่สามารถวัดออกเป็นตัวเลขที่แน่นอนเหมือนมาตราส่วนความสม
สัดส่วนจึงเกิดขึ้นได้จากความเหมาะสมกลมกลืนของน้ำหนัก เส้น หรือพื้นผิว สัดส่วนจะต้องสร้าง
ขึ้นจากความสัมพันธ์ของสิ่งใดสิ่งหนึ่ง เช่น การออกแบบสร้างบ้าน สัดส่วนเกิดจากความสัมพันธ์ของ
คนกับสิ่งก่อสร้างของบ้าน เป็นต้น อย่างไรก็ตาม สัดส่วนย่อมต้องรับใช้แนวความคิดเป็นอันดับแรก
คือ สัดส่วนอาจผิดแปลกได้ถ้าสามารถตอบรับกับแนวความคิดได้อย่างครบถ้วนและเหมาะสม

5.1.6 **ความกลมกลืน (Harmony)** ความกลมกลืนเป็นสิ่งสำคัญที่ช่วยให้เกิดความมี
เอกภาพซึ่งเกิดจากการรวบรวมสิ่งต่างๆ ทั้งสี เส้น หรือน้ำหนัก ให้ไปในแนวเดียวกันและเป็นไปใน
แนวทางของความคิด ความกลมกลืนมีหน้าที่ช่วยให้งานออกแบบมีความราบรื่นชวนดูและเป็นไปด้วย
กันอย่างไม่ขัดแย้งทางความรู้สึก

ในการถ่ายภาพและการสร้างภาพ การจัดองค์ประกอบของการออกแบบเป็นสิ่งสำคัญ
ที่ผู้ทำงานแนวนี้ต้องเข้าใจและมีความชำนาญเป็นอย่างสูง จึงจะสามารถใช้หลักการจัดองค์ประกอบ
ทั้งหมดมาผสมผสานกันได้อย่างลงตัวและเข้ากับเรื่องราวที่ต้องการนำเสนอ



ขั้นตอนการทำงาน

ในการทำงานถ่ายภาพขนมหวานนั้น ก็ไม่ได้มีอะไรแตกต่างจากการถ่ายภาพอาหาร โดยทั่วไป ซึ่งเมื่อเรารู้ว่าต้องการถ่ายทอดแนวความคิดออกมาในรูปแบบใด เพื่ออะไร เราก็ใช้ความรู้พื้นฐานทางการถ่ายภาพและความรู้ทางทัศนศิลป์มาใช้ในการสื่อแนวความคิดนั้นๆ แต่ในการทำงานนี้มีการใช้เทคนิคทางคอมพิวเตอร์มาผสมผสานเพื่อให้เกิดรูปแบบใหม่ ขั้นตอนการทำงานจึงเพิ่มขึ้นมากกว่าการถ่ายภาพแบบปกติ จึงขอกล่าวเป็นข้อๆ ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1. การหาแนวความคิดและรูปแบบการนำเสนอ

- 1.1 คิดหัวข้อการทำงาน
- 1.2 ศึกษารูปแบบการถ่ายภาพประเภทอาหารจากแหล่งข้อมูลต่างๆ
- 1.3 หาข้อมูลและ Concept ของการทำงาน
- 1.4 เสนอแบบร่างให้อาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อแก้ไขปรับปรุง

ขั้นตอนที่ 2. การเตรียมอุปกรณ์ในการถ่ายภาพ

- 2.1 กล้องถ่ายภาพที่ใช้ในการทำงานครั้งนี้ คือ กล้อง Medium Format 120 และเลนส์ที่ใช้ขนาด 150 มม. ประกอบกับใช้ฟิลเตอร์ Close Up เข้าช่วยเพราะความยาวของเลนส์ไม่พอ
- 2.2 ขาตั้งกล้อง เป็นอุปกรณ์ที่มีความสำคัญมาก เพราะในการทำงานครั้งนี้เป็นการถ่ายภาพในมุม Top ทุกภาพ ซึ่งขาตั้งกล้องจะช่วยรักษาระดับทำให้สะดวกในการถ่ายภาพและการทำงานต่างๆ ได้ง่ายขึ้น
- 2.3 ฟิล์ม ในการถ่ายภาพครั้งนี้ใช้ฟิล์ม Kodak E 100 VS เป็นฟิล์มที่ให้สีสด
- 2.4 Prop ที่ใช้ประกอบการถ่ายภาพครั้งนี้ เป็นวัตถุที่ทำจากธรรมชาติหรือได้จากธรรมชาติแทบทั้งสิ้น เช่น ไม้ไผ่สาน, กระจาดที่ทำด้วยไม้, ใบตอง, ดอกไม้, ผ้าไหม เป็นต้น
- 2.5 ไฟแฟลช ที่ใช้ในการถ่ายจะเป็นไฟโมโน จำนวน 2 ดวง และอุปกรณ์อื่นๆ เช่น Soft Box , Table , Reflector , Diffuser , กระจาดขา เป็นต้น

ขั้นตอนที่ 3. การถ่ายงาน

ก่อนการปฏิบัติงานนั้นได้ทำการร่างรูปแบบไว้คร่าวๆ แล้ว จึงทำให้สามารถพิจารณาและแก้ไขรูปแบบได้ก่อนการถ่ายงานจริงง่ายขึ้น ทำให้เวลาปฏิบัติงานมีความรวดเร็ว เพราะเพียงแค่หา Prop

และจัดวางให้ตรงตามองค์ประกอบตามแบบที่ร่างไว้ แม้ว่าจะมีการแก้ไขก็สามารถทำได้ง่าย แต่สิ่ง ที่ต้องคำนึงในช่วงที่ปฏิบัติงานก็คือการใช้ขนาดภาพ ที่บางครั้งไม่สามารถใช้ขนาดภาพได้ตามต้องการ อาจเพราะขนาดภาพ องค์ประกอบโดยรวมและขนาดของ Prop เป็นเงื่อนไขและตัวบีบบังคับที่ทำให้มีการปรับเปลี่ยนแตกต่างไปจากแบบร่างไปบ้างแต่ก็ไม่มากนัก

การจัดแสง จะมีการกำหนดที่มาของแสงเพื่อไม่ให้เกิดความสับสนไว้เป็นแหล่งแสงหลัก และจะใช้อุปกรณ์อื่นๆช่วยเสริมดังที่ได้กล่าวมาข้างต้น

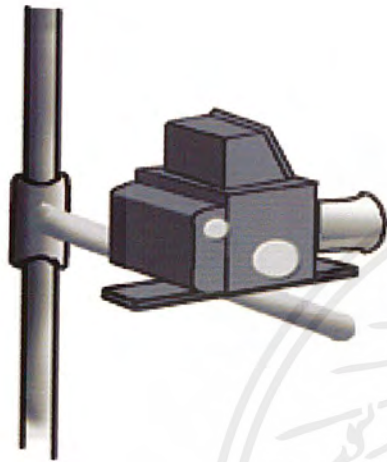
ขั้นตอนที่ 4. การทำเทคนิคด้วยคอมพิวเตอร์

หลังจากเสร็จสิ้นการถ่ายงานก็นำฟิล์มที่ได้ไป Drump Scan เพื่อให้ได้ความละเอียดของภาพ อย่างมีประสิทธิภาพ เพราะในการทำเทคนิคคอมพิวเตอร์จำเป็นต้องได้ภาพที่ Scan มานั้นมีความละเอียดสูงเหมือนกับภาพถ่ายจากฟิล์ม แล้วจึงตกแต่งภาพด้วยโปรแกรม Painter โดยการใช้ฟิลเตอร์ที่ให้ ผลในลักษณะของ ภาพวาดเพื่อตอบสนองแนวความคิดที่จะถ่ายทอดขนมไทย ให้มีรูปแบบของงาน ศิลปะ

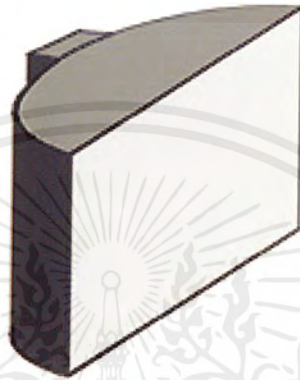
หลังจากที่ได้ภาพที่ใส่ฟิลเตอร์แล้วก็ทำการย้ายภาพไปทำในโปรแกรม Photoshop เพื่อทำ การคัดภาพขนม โดยให้ตัวขนมมีความแตกต่างจาก Background เมื่อได้ภาพตามต้องการก็นำไป Print กับกระดาษ Kodak Lighting Print

DIAGRAM KEY

THREE-DIMENSIONAL DIAGRAMS



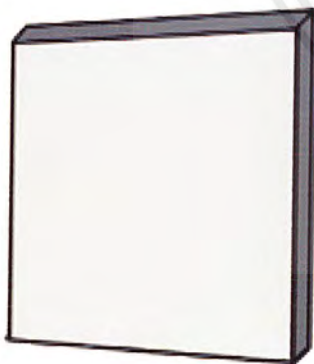
MEDIUM FORMAT CAMERA



SOFT BOX



FLASH



REFLECTOR



DIFFUSER / SCRIM

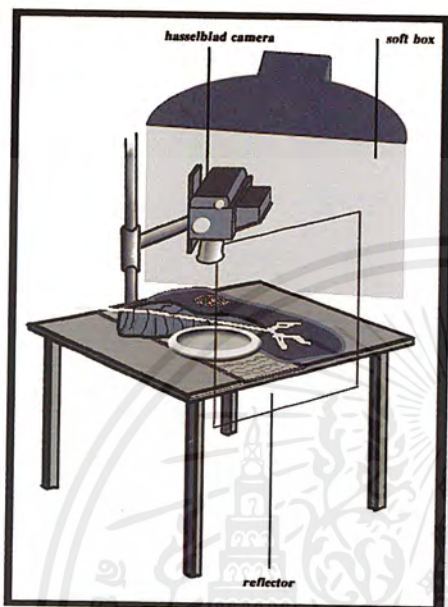


TABLE

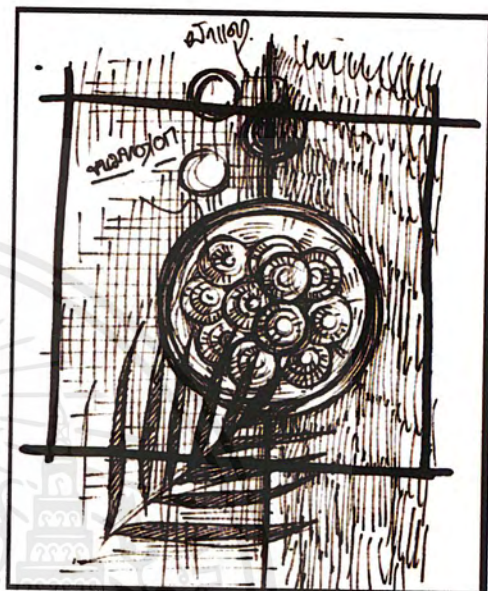
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขนมทองเอก

DIAGRAM LIGHTING



SKETCH IDEA



Camera : Hasselblad Camera

Lens : 150mm with filter close up

Films : Kodak E100 VS

Exposure : f/8 1/2

Lighting ; 1 soft box

Shutter Speed : 60

Props & set : ขนมทองเอก, ฝ้า,
เสื่อสาน, ใบตอง, ดอกไม้,
อ้วทสี่อง,

(21)

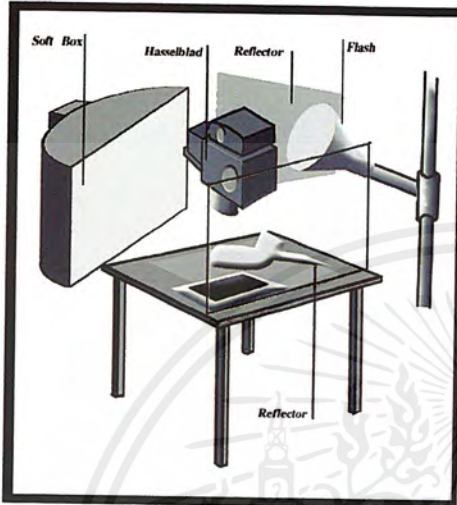
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพผลงานขนมทองเอกที่ใส่ฟิลเตอร์ Artistic Rough Pastels

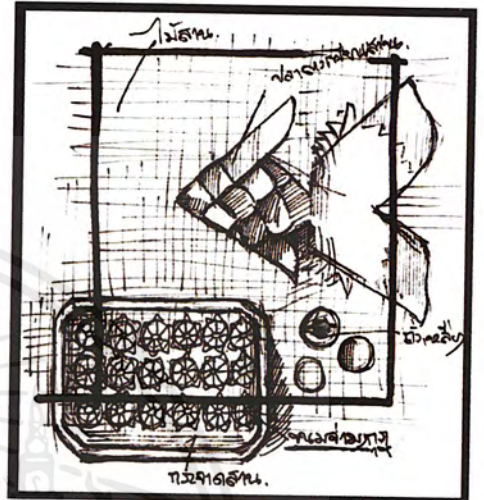


ขนมจามงกุฏ

DIAGRAM LIGHTING

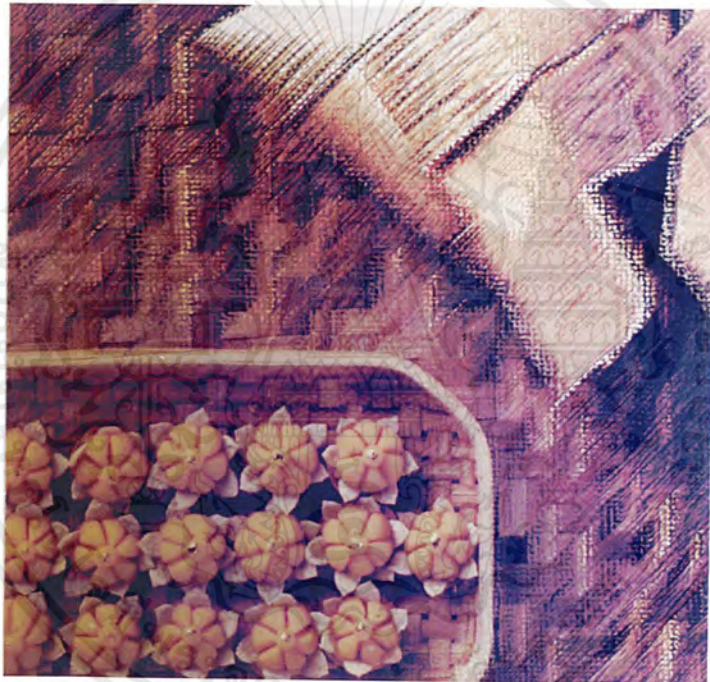


SKETCH IDEA



Camera : Hasselblad Camera
Lens : 150mm with filter close up
Films : Kodak E100 VS
Exposure : f /11 1/2
Lighting : 1 soft box, 1 flash
Shutter Speed : 60
Props & set : ขนมจามงกุฏ, ไม้สาน,
 ปลายตะเพียนสาน, กระจาดสาน

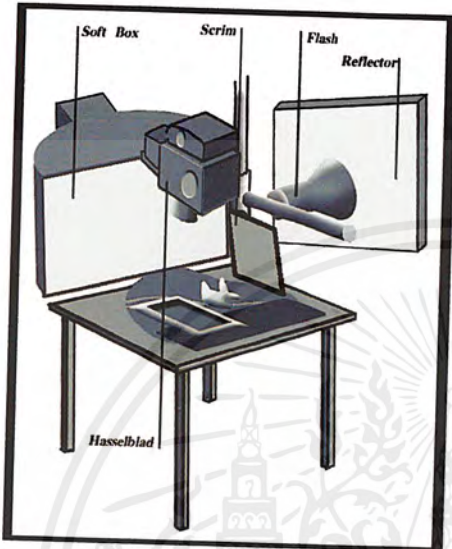
ภาพผลงานขนมจ่ามงกุฎที่ใส่ฟลิตเตอร์ Artistic Rough Pastels



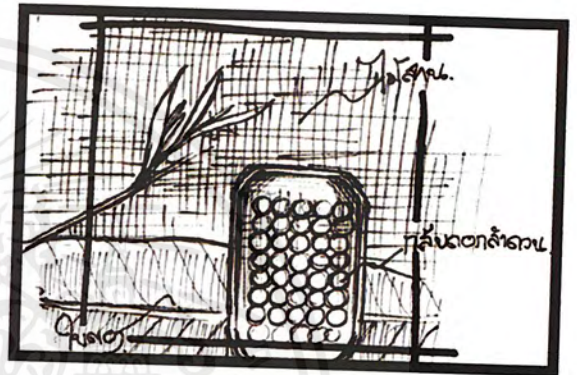
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขนมกลีบบำดวน

DIAGRAM LIGHTING



SKETCH IDEA



Camera : Hasselblad Camera

Lens : 150mm with filter close up

Films : Kodak E100 VS

Exposure : f/16

Lighting : 1 soft box, 1 flash

Shutter Speed : 60

Props & set : ขนมกลีบบำดวน, เครื่องสาน,
ใบตอง

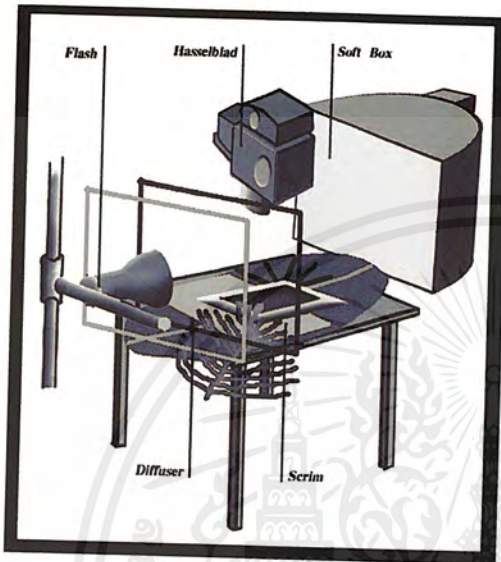
ภาพผลงานขนมดอกคำءวนที่ไล้ฟิลเตอร์ Artistic Rough Pastels



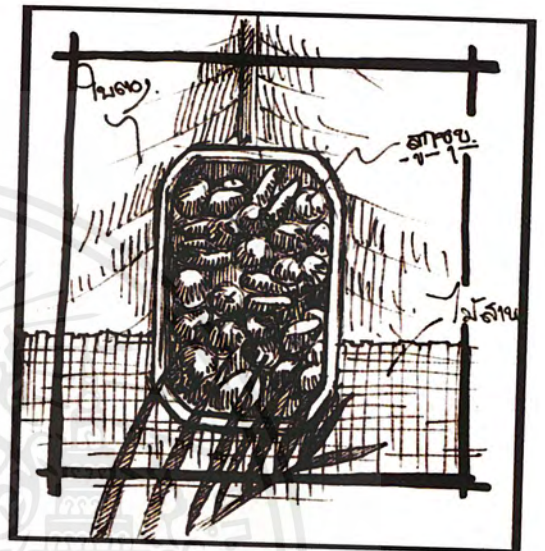
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขนมลูกชุบ

DIAGRAM LIGHTING



SKETCH IDEA



Camera : Hasselblad Camera
Lens : 150mm with filter closeup
Films : Kodak E100 VS
Exposure : f/ 11 1/2
Lighting : 1 soft box, 1 flash
Shutter Speed : 60
Props & set : ขนมลูกชุบ, ใบตอง,
เครื่องสาน, ดอกไม้

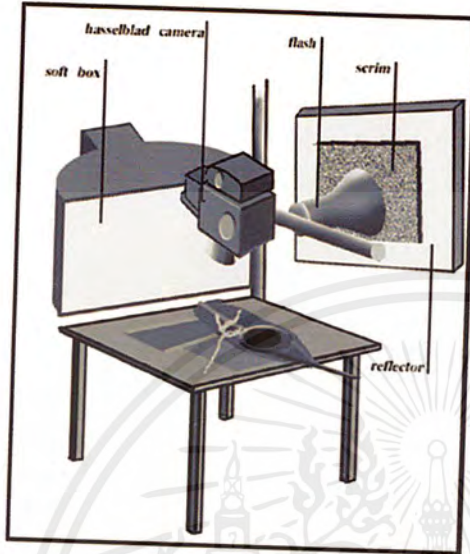
ภาพผลงานขนมดอกลูกชุบที่ใส่ฟิลเตอร์ Artistic Rough Pastels



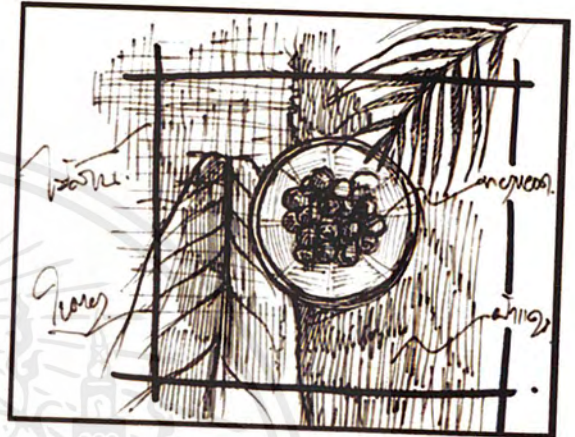
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขนมทองหยอด

DIAGRAM LIGHTING



SKETCH IDEA



Camera : Hasselblad Camera

Lens : 150 mm with filter close up

Films : Kodak E100 VS

Exposure : f/ 16

Lighting : 1 soft box, 1 flash

Shutter Speed : 60

Props & set : ขนมทองหยอด, ผ้า,
เครื่องสาน, ใบตอง,
ดอกไม้

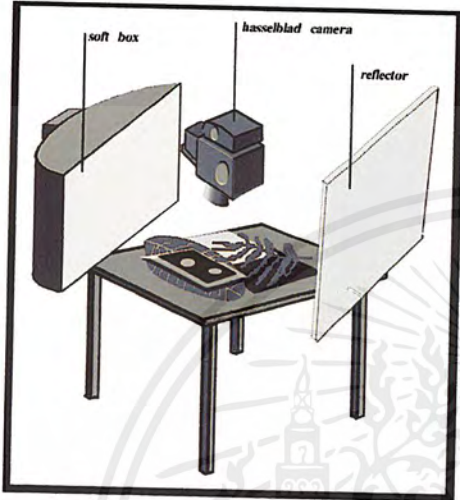


ภาพผลงานขนมทองหยอดที่ใส่ฟิลเตอร์ Artistic Rough Pastels

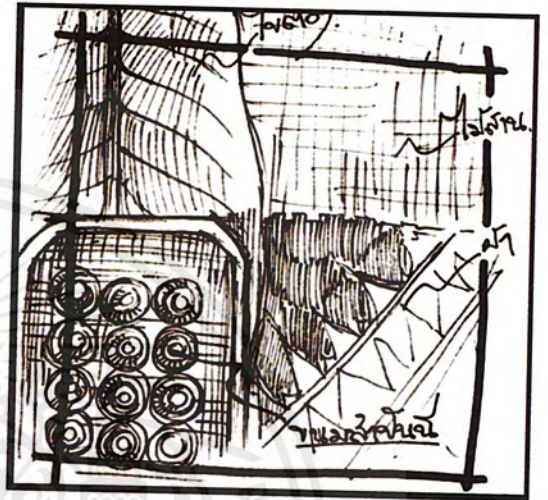


ขนมสำปันนี

DIAGRAM LIGHTING



SKETCH IDEA



Camera : Hasselblad Camera

Lens : 150mm with filter close up

Films : Kodak E100 VS

Exposure : f/ 11 1/2

Lighting : 1 softbox

Shutter Speed ; 60

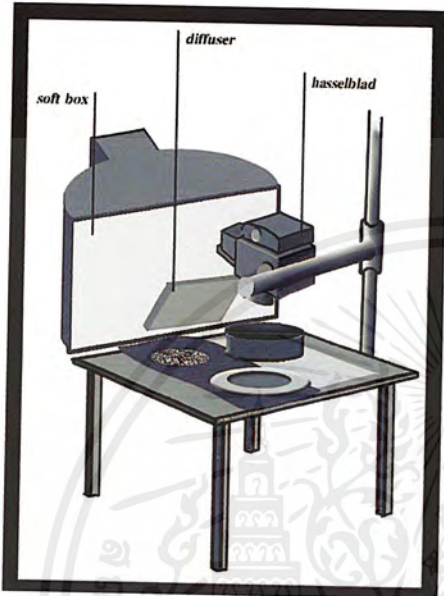
Props & set : ขนมสำปันนี, ไม้ตอง,
เครื่องสาน, กลีบดอกไม้มะ,
ผา,

ภาพผลงานขนมสำปันนีที่ใส่ฟิลเตอร์ Artistic Rough Pastels

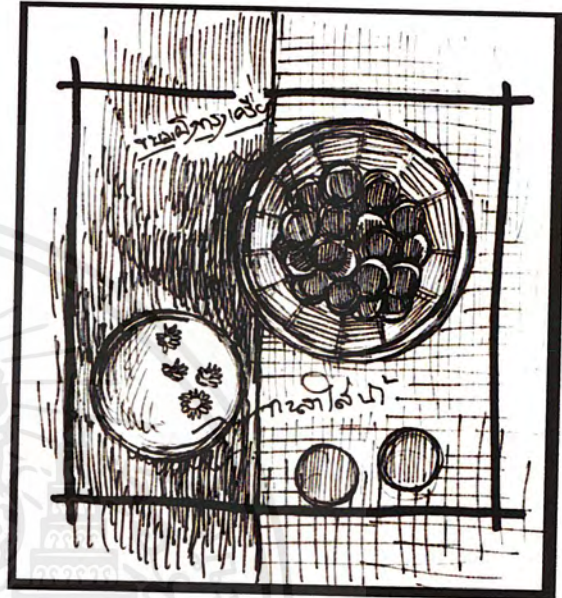


ขนมฝิงทรงเครื่อง

DIAGRAM LIGHTING



SKETCH IDEA



Camera : Hasselblad Camera
Lens : 150mm with filter close up
Films : Kodak E100 VS
Exposure : f/ 8 1/2
Lighting : 1 soft box
Shutter Speed : 60
Props & set : ขนมฝิงทรงเครื่อง, ถั่วเหลือง,
เครื่องสาน, ผ้า, ดอกไม้,
กะลา

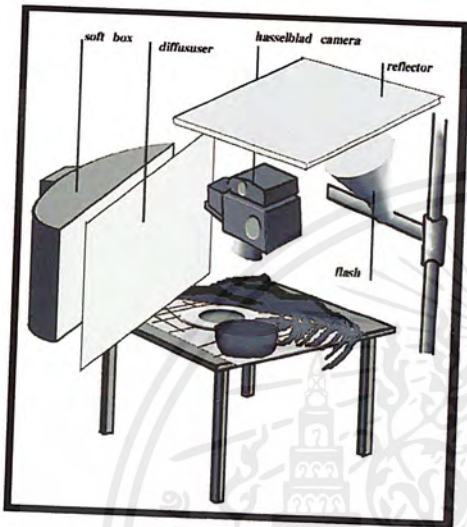
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้ภายในเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
(33)
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพผลงานขนมฝักรงเครื่องที่ใส่ฟิลเตอร์ Artistic Rough Pastels

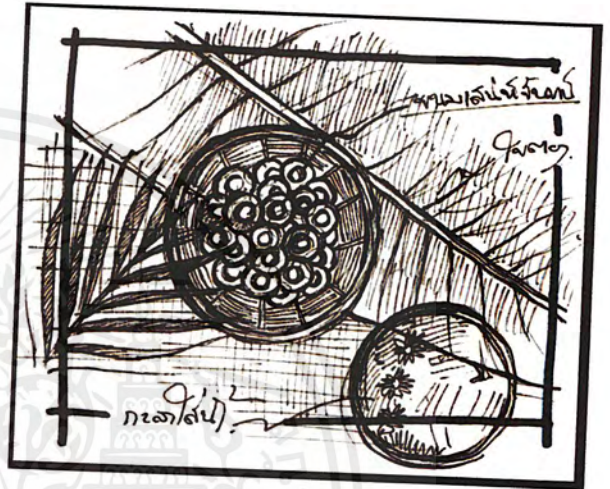


เสนหัจันทน

DIAGRAM LIGHTING



SKETCH IDEA



Camera : Hasselblad Camera

Lens : 150mm with filter close up

Films : Kodak E100 VS

Exposure : f/8.1/2

Lighting : 1 soft box, 1 flash

Shutter Speed : 60

Props & set : เสนหัจันทน, เครื่องสาน,
ดอกไม้ม้า

ภาพผลงานขมแสนหั่นท่อนที่ใส่ฟิลเตอร์ Artistic Rough Pastels



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปัญหาในการทำงาน

1. ขนอมและ Props ที่นำมาใช้ในงานนั้นมีข้อจำกัดในเรื่องของเวลา เช่น Props ที่เป็นดอกไม้สดจะเลาได้จากการถูกความร้อนของไฟและโดนอากาศ เป็นต้น
2. จากข้อจำกัดของขนอมและ Props ในข้อ 1. นั้น จึงจำเป็นอย่างมากที่ต้องอาศัยการทำงานเป็นทีมแต่บางครั้งภายในทีมยังไม่เข้าใจถึงรูปแบบและ Concept ของงาน ซึ่งเกิดจากการไม่ค่อยได้คุยกันก่อนเริ่มงาน ทำให้งานบางชิ้นมีความล่าช้าลง
3. ความล่าช้าเกิดขึ้นจากการใช้เทคนิค Filter จากโปรแกรม Adobe Photoshop และ Fractal Design Painter เนื่องจากต้องทดลอง Filter และ Effect ของโปรแกรมเพื่อหาผลสรุปที่ดีมาใช้กับงานถ่ายภาพ
4. การควบคุมค่าใช้จ่ายที่ไม่มีการเตรียมการที่ดีพอ เพราะค่าใช้จ่ายที่เกิดจากการซื้อ Props และขนอมที่มักจะบานปลายจากการที่ Props และขนอมเสียหายหรือเสื่อมสภาพลง

ผลสรุปและข้อเสนอแนะในการทำงาน

1. ในการทำงานจำเป็นต้องมี Sketch เพื่อการสื่อสารกับทีมงานและเป็นการกำหนด Art Direction ของงานให้มี Concept เดียวกัน อีกทั้งใช้ในการตรวจสอบงานเพื่อหาข้อแก้ไขก่อนการปฏิบัติงานจริง
2. การใช้แสงแฟลชในสตูดิโอสามารถควบคุมปัจจัยต่างๆ ได้ง่ายกว่าและสะดวก เนื่องจากมีอุปกรณ์ทุกอย่างในสตูดิโอ สามารถเลือกจัดแสงได้ตามต้องการ
3. ภาพถ่ายที่ดีย่อมเกิดจากการใช้อุปกรณ์ที่ดี ซึ่งมีได้หมายความว่าจำเป็นต้องเป็นอุปกรณ์ราคาแพงแต่หมายถึงอุปกรณ์ที่มีคุณภาพ ควรมีอุปกรณ์ที่มีคุณภาพในปริมาณที่เหมาะสมเพียงพอต่อการทำงาน
4. หากมีงบประมาณเพียงพอที่จะจ้าง Food Stylist ก็จะทำให้งานออกมาสมบูรณ์ยิ่งขึ้นและการทำงานก็จะง่ายขึ้นด้วย
5. การทำงานเป็นทีมสามารถทำให้งานสำเร็จลุล่วงได้รวดเร็วยิ่งขึ้น แต่ทีมงานทุกคนต้องรู้และเข้าใจรูปแบบและ Concept ของงานในทิศทางเดียวกันก่อนการปฏิบัติงาน เพื่อให้ผู้ที่รับผิดชอบแต่ละหน้าที่สามารถทำงานควบคู่ไปด้วยกันได้
6. การจัดแต่งอาหารและอุปกรณ์ประกอบฉากในงานถ่ายขึ้นนี้ ต้องการหลีกเลี่ยงรูปแบบเดิมๆของการถ่ายภาพขนมต่างๆ ไป ผสมกับเทคนิคของคอมพิวเตอร์เพื่อสร้างรูปแบบให้แตกต่างจากภาพถ่ายที่อาศัย Props ธรรมดาๆ ซึ่งผลที่ออกมาสามารถสร้างงานให้มีความน่าสนใจได้ในระดับหนึ่ง
7. ในการทำงานขึ้นนี้ได้เพิ่มขึ้นตอนทำงานด้วยคอมพิวเตอร์เพื่อตกแต่งภาพ ในขั้นตอนปฏิบัติการถ่ายภาพ จึงต้องคำนึงถึงขนาดของ Props ที่นำมาจัดวาง เพื่อไม่ทำให้องค์ประกอบของภาพเสียและเกิดความยุ่งยากในขั้นตอนการทำคอมพิวเตอร์ ซึ่ง Props ที่หลีกเลี่ยงคือมีขนาดเล็กเกินไป เช่น ถ้วยเหลือง ดอกไม้เล็กๆ จึงมีการจัดวางให้เป็นกลุ่มก้อนแทนการกระจาย

บรรณานุกรม

- อารี สุทธิพันธุ์ . การออกแบบ . กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช , 2527
- ชลุด นิ่มเสมอ . องค์ประกอบศิลป์ . กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช , 2531
- เลอสม สถาปิตานนท์ . เทคนิคในการออกแบบ . กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย , 2539
- จี ศรีนิวาสน . สุนทรียศาสตร์ปัญหาและทฤษฎีว่าด้วยความงามเชิงศิลปะ . กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ขอจิตเมตต์ , 2534
- บริษัท ดันอ้อ แกรมมี่ จำกัด . ขนมหวานไทย . กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด , 2540
- ศิลปินพันธ์ โครงการออกแบบตัวหนังสือ “ขนมไทย” โดยนางสาว อลยา ภูระหงษ์ . ภาควิชาศิลปะศิลป์ . คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ . สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง .
- ศิลปินพันธ์ โครงการศึกษาการจัดแสงสำหรับการถ่ายภาพอาหารโดยนางสาว รัชฎาภรณ์ ต่อพิพัฒน์ . ภาควิชาศิลปะศิลป์ . คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ . สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- Lionel Raiffort & Francois Tatte . DESSERT AU CREUX DE L ASSIETTE . Printed in Thailand : Sirivatana Interprint CO ., LTD , Mai 1992
- Hicks and Schultz . PROLIGHTING FOOD SHOT . Printed in Singapore : Teck Wah Paper Products LTD , 1996

ประวัติผู้เขียน

อชนิสา ตั้งสุขสันต์ เกิดวันที่ 22 ธันวาคม พ.ศ. 2520 ที่จังหวัดระนอง ศึกษาชั้นมัธยมปลายที่ โรงเรียนวัฒนาวิทยาลัยเป็นเวลา 3 ปี จึงไปศึกษาต่อที่สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง ในระหว่างศึกษาได้มีประสบการณ์การทำงานเกี่ยวกับการถ่ายภาพสินค้าของบริษัทแห่งหนึ่ง และมีความสนใจทางด้านถ่ายภาพ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้