

การถ่ายภาพประกอบบทความเรื่อง “เมนูวันวาน”
EDITORIAL PHOTOGRAPHY TITLED “MENU WAN WAAN”



นายภานุพงศ์ เทพนิล

ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาถ่ายภาพ ภาควิชาศิลปะ
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ใบอนุญาตศิลปนิพนธ์

การถ่ายภาพประกอบบทความเรื่อง “เมนูวันวาน”

EDITORIAL PHOTOGRAPHY TITLED “MENU WAN WAAN”



นายphanuphongc เทพนิน

Mr.PHANUPHONG THEPNIN

ภาควิชาศิลปะการถ่ายภาพ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

อนุมัติให้ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาการถ่ายภาพ

อาจารย์ที่ปรึกษาศิลปนิพนธ์.....*Mr.asha Zakkhadaphol*..... วันที่.....*30/5/60*.....

(อาจารย์อรุษา จักรคชาพล)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชื่อศิลปินนิพนธ์	การถ่ายภาพประกอบบทความเรื่อง “เมนูวันวาน” EDITORAIL PHOTOGRAPHY TITLED “MENU WAN WAAN”
ชื่อ	นายภานุพงศ์ เทพนิล
สาขาวิชา	การถ่ายภาพ
คณะ	สถาปัตยกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2559
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์อุรษา จักรคชาพล

บทคัดย่อ

เมื่อหยิบหนังสือชื่อ “ระลึก นึก ทำ” ขึ้นมาอ่าน ทำให้คิดถึงอาหารการกินที่เคยได้กิน และเติบโตมากับอาหารเหล่านั้น ทั้งยังมีหลายเมนูที่ไม่เคยกิน เป็นเมนูโบราณ เนื่องจากหนังสือยังไม่มีภาพถ่ายประกอบ ทำให้เป็นเรื่องยากอย่างยิ่งในการนึกภาพเมนูที่ไม่เคยกิน จึงเป็นแรงบันดาลใจในการขับเคลื่อนถ้อยคำของผู้เขียน ออกมาเป็นภาพถ่าย

ด้วยเหตุผลดังกล่าวจึงเกิดเป็นภาพถ่ายประกอบบทความเรื่อง “เมนูวันวาน” เป็นชุดภาพถ่ายอาหารไทยที่คนไทยคุ้นเคยกันเป็นอย่างดี ถึงไม่เคยรับประทาน แต่ก็ยังรู้จักและได้ยินชื่อมาตั้งแต่จำความได้ โดยนำเอาเมนูอาหารไทยดั้งเดิมมานำเสนอใหม่ ในรูปแบบของอาหารไทยร่วมสมัยที่ผสมผสานวัฒนธรรมไทยกับวัฒนธรรมต่างชาติ ดังที่เกิดขึ้นกับอาหารไทยทั้งในอดีตและปัจจุบัน ซึ่งผลงานทั้งหมดจะประกอบไปด้วยภาพถ่ายขนาด 16 x 24 จำนวน 16 ภาพ

กิตติกรรมประกาศ

ศิลปินพจน์นี้จะไม่สามารถดำเนินการไปด้วยดีเช่นนี้ หากขาดความช่วยเหลือในทุกๆด้าน ไม่ว่าจะเป็นคำแนะนำ การเอื้อเฟื้อข้อมูลที่จำเป็นต่อการใช้ การเสียสละเวลา และร่างกายแรงใจทั้งหมด เพื่องานชิ้นใหญ่ที่สุดในชีวิตการศึกษาชิ้นนี้ จึงขอขอบคุณทุกๆความช่วยเหลือ

ขอขอบคุณ อาจารย์สาขาวิชาการถ่ายภาพทุกท่าน ที่ให้คำแนะนำและช่วยเหลือทุกครั้งที่ประสบปัญหา โดยเฉพาะอย่างยิ่งขอขอบคุณ อาจารย์อุรษา จักรคชาพล ที่ให้คำปรึกษา และแนะนำแนวทางที่เหมาะสม คอยควบคุมทิศทางของงาน ให้เป็นไปตามที่วางแผนไว้โดยไม่ขาดตกบกพร่อง และตรวจทานโดยใส่ใจทุกรายละเอียด

ขอขอบคุณ ทางบ้าน คุณพ่อคุณแม่และพี่สาว ที่เป็นผู้สนับสนุนหลักอย่างเป็นทางการในด้านการเงิน และเข้าอกเข้าใจถึงกระบวนการทำงานที่มีมากมายหลายขั้นตอน แต่ยังคงเป็นกำลังใจให้อยู่เสมอ

ขอขอบคุณ รศ.ดร. นริทธิ์ สีตะสุวรรณ ที่ได้เขียนหนังสือ “ระลึก นึก ทำ” และให้คำปรึกษาเกี่ยวกับอาหารไทยเป็นอย่างดี

ขอขอบคุณ พี่ดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์ พี่ดัสได้ลิสต์ในดวงใจ ที่สร้างสรรค์งานอันเป็นแรงบันดาลใจสำคัญในการถ่ายงานชิ้นนี้

ขอขอบคุณ พี่สรรสิทธิ์ โกระวิโยธิน ที่สละเวลามาให้สัมภาษณ์ และให้คำแนะนำเกี่ยวกับมุมมองในการถ่ายภาพอาหาร

ขอขอบคุณ พี่เมย์ ที่ชวนออกไปเปิดหูเปิดตาว่า มีอาชีพทำงานกันอย่างไร จนได้วิธีทำงานต่างๆติดตัวมาจนวันนี้

ขอขอบคุณ เพื่อนๆทุกคน ทั้งพี่ฟ้า, อาร์ม, น้ำฝน, พี, ภูมิจิ, มุก ที่เอื้อเฟื้อให้หยิบยืม อุปกรณ์ต่างๆในการถ่ายภาพ รวมไปถึงอุปกรณ์ประกอบฉาก

และสุดท้ายขอขอบคุณ ทุกๆแรงบันดาลใจ ที่ไม่รู้ว่ามีมาจากไหนบ้าง บางอย่างหาที่มาไม่ได้ จนเกิดเป็นผลงานชิ้นนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อ.....	ก
กิตติกรรมประกาศ.....	ข
สารบัญ.....	ค
สารบัญตาราง.....	ณ
สารบัญภาพประกอบ.....	ญ
บทที่	
1. บทนำ.....	1
1.1 ที่มาและความสำคัญของโครงการ.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ.....	1
1.3 แนวคิดของโครงการ.....	1
1.4 ประเด็นในการศึกษา.....	1
1.5 แหล่งข้อมูลของโครงการ.....	2
1.6 ขอบเขตของโครงการ.....	2
1.7 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	2
2. ข้อมูลในการสร้างสรรค์.....	3
2.1 ความหมายของภาพประกอบสิ่งพิมพ์.....	3
2.2 ประเภทของภาพประกอบสิ่งพิมพ์.....	3
2.2.1 จำแนกตามลักษณะของภาพ.....	3
2.2.2 จำแนกตามลักษณะการใช้งาน.....	3
2.3 หน้าที่ของภาพประกอบสิ่งพิมพ์.....	4
2.4 การสร้างภาพประกอบสิ่งพิมพ์.....	4
2.5 รูปแบบภาพประกอบสิ่งพิมพ์.....	5
2.5.1 รูปแบบเหมือนจริง.....	5
2.5.2 รูปแบบดัดแปลงธรรมชาติ.....	5

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
2.5.3 รูปแบบอิสระ.....	6
2.6 หลักในการใช้ภาพประกอบสิ่งพิมพ์.....	6
2.7 ความหมายของภาพถ่ายประกอบสิ่งพิมพ์.....	7
2.8 องค์ประกอบสำคัญในการถ่ายภาพประกอบสิ่งพิมพ์.....	7
2.9 ความเป็นมาของหนังสือ.....	8
2.10 ข้อมูลจากการสัมภาษณ์นักเขียน.....	8
2.11 การตีความบทความไปสู่ภาพประกอบ.....	11
2.12 ความเป็นมาของอาหารไทย.....	11
2.12.1 สมัยสุโขทัย.....	11
2.12.2 สมัยอยุธยา.....	11
2.12.3 สมัยธนบุรี.....	12
2.12.4 สมัยรัตนโกสินทร์.....	12
2.13 ลักษณะการบริโภคของคนไทย.....	12
2.14 รูปแบบของอาหารไทย.....	13
2.14.1 อาหารไทยแบบราชสำนักหรืออาหารชาววัง.....	13
2.14.2 อาหารไทยพื้นเมืองหรืออาหารชาวบ้าน.....	14
2.15 ประเภทของอาหารไทย.....	15
2.15.1 อาหารไทยแท้.....	15
2.15.2 อาหารไทยแปลง.....	15
2.15.3 อาหารไทยประยุกต์.....	16
2.16 ความหมายของอาหารไทยร่วมสมัย.....	16
2.17 หลักสำคัญของอาหารไทยร่วมสมัย.....	16
2.18 แนวโน้มการสร้างสรรคมูลค่าเพิ่มให้กับเมนูอาหารไทยร่วมสมัย.....	17
2.18.1 อาหารไทย - ฮาลาล.....	17
2.18.2 อาหารไทย - เวียดนาม.....	17

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
2.18.3 อาหารไทย - จีน.....	17
2.18.4 อาหารไทย - ญี่ปุ่น.....	18
2.18.5 อาหารไทย - ตะวันตก.....	18
2.19 รูปแบบการจัดอาหารร่วมสมัย.....	18
2.19.1 การจัดจานแบบธรรมชาติ.....	18
2.19.2 การจัดจานด้วยวัสดุอินทรีย์.....	19
2.19.3 การจัดจานด้วยภาชนะทางเลือก.....	20
2.19.3 การจัดจานแบบอิสระ.....	20
2.20 ความหมายของการถ่ายภาพอาหาร.....	21
2.21 ความเป็นมาของการถ่ายภาพอาหาร.....	21
2.22 การถ่ายภาพอาหารเบื้องต้น.....	25
2.22.1 ชนิดของแหล่งแสง.....	25
2.22.2 ทิศทางของแสงที่ใช้ในการถ่ายภาพอาหาร.....	26
2.22.3 การควบคุมโทนของภาพ.....	27
2.22.4 การเลือกมุมถ่ายภาพอาหาร.....	28
2.22.5 การเลือกใช้เลนส์ในการถ่ายภาพอาหาร.....	30
2.22.6 อุณหภูมิสีแสง.....	30
2.22.7 การจัดองค์ประกอบ.....	31
2.23 รายชื่ออาหารภายในเล่ม.....	31
2.24 รายชื่ออาหารที่เลือกนำมาใช้สร้างผลงาน.....	32
2.24.1 กุ้งเผา สะเดาลวก น้ำปลาหวาน.....	33
2.24.2 ข้าวมันส้มตำ เนื้อเค็ม แกงเนื้อมะเขือพวง.....	33
2.24.3 แกงมัสมั่น.....	34
2.24.4 ห่อหมกปลาช่อน.....	35
2.24.5 หมูสะเต๊ะ.....	35

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
2.24.6 หมูตั้ง.....	36
2.24.7 เมี่ยงคำ.....	36
2.24.8 น้ำพริก - ปลาทุ.....	37
2.24.9 หมูหวาน - ข้าวคลุกน้ำพริก.....	37
2.24.10 ขนมจีนน้ำพริก.....	38
2.24.11 กวยเตี๋ยวบก.....	38
2.24.12 ผัดหมี่.....	39
2.24.13 ปลาแห้ง - แดงโม.....	39
2.24.14 บัวลอย ไช้หวาน.....	40
2.24.15 ขนมต้มแดง - ขนมต้มขาว.....	40
2.24.16 ข้าวเหนียว มะม่วง.....	41
2.25 ช่างภาพอาหารที่ศึกษา.....	41
2.25.1 Nadine Greeff.....	41
2.25.2 Francesco Tonelli.....	44
2.25.3 สรรสิทธิ์ โกระวิโยธิน.....	45
2.26 ฟู้ดสไตล์ลิสต์ที่ศึกษา.....	48
2.26.1 ลักษณะงานของดวงฤทธิ แคล้วปลอดทุกข์.....	48
2.26.2 อาหารไทยในมุมมองดวงฤทธิ แคล้วปลอดทุกข์.....	49
2.26.3 วิเคราะห์ผลงานของฟู้ดสไตล์ลิสต์.....	49
2.27 สรุปแนวทางในการสร้างสรรค์ผลงาน.....	55
3. กระบวนการสร้างสรรค์ผลงาน.....	56
3.1 วิธีการทำงาน.....	56
3.2 ขั้นตอนก่อนการถ่ายทำ.....	57
3.2.1 ภาพร่าง.....	57
3.2.2 อุปกรณ์ประกอบฉาก.....	73

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
3.2.3	77
3.2.4	77
3.3	78
3.3.1	78
3.3.2	79
3.3.3	79
3.3.4	80
3.3.5	81
3.4	81
3.4.1	81
3.4.2	82
3.4.3	83
3.5	84
3.5.1	84
3.5.2	84
3.5.3	85
4.	87
4.1	87
4.2	101
5.	102
5.1	102
5.2	102
5.2.1	102
5.2.2	102
5.2.3	102

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
5.3 ผลที่ได้รับจากการทำงาน.....	103
5.4 ข้อเสนอแนะ.....	103



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 รายชื่ออาหารภายในเล่ม.....	32
2.2 รายชื่ออาหารที่เลือกนำมาใช้สร้างผลงาน.....	32



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพประกอบ

ภาพที่	หน้า
2.1 นริทธ์ สีตะสุวรรณ.....	8
2.2 เมี่ยงปลาซั้มมะ.....	19
2.3 น้ำพริกกับปลา.....	19
2.4 ขนมไข่หงส์.....	19
2.5 ส้ามะเขือเปราะ.....	19
2.6 ต้มเลือดหมู.....	20
2.7 ขนมกระยาสารท.....	20
2.8 ขนมเม็ดขนุน.....	20
2.9 ภาพถ่ายอาหารบนโต๊ะใน ค.ศ. 1846.....	21
2.10 ภาพถ่ายอาหารประกอบหนังสือใน ค.ศ. 1867.....	22
2.11 ภาพถ่ายอาหารประกอบหนังสือใน ค.ศ. 1950.....	22
2.12 ภาพถ่ายอาหารประกอบหนังสือใน ค.ศ. 1960.....	23
2.13 ภาพถ่ายอาหารประกอบหนังสือใน ค.ศ. 1980.....	23
2.14 ภาพถ่ายในหนังสือของ Donna Hay.....	24
2.15 ภาพถ่ายในหนังสือของ Jamie Oliver.....	24
2.16 The Future Of Food.....	25
2.17 ตัวอย่างถ่ายภาพที่ถ่ายด้วยแสงธรรมชาติ.....	25
2.18 ตัวอย่างถ่ายภาพที่ถ่ายด้วยแสงไฟสตูดิโอ.....	26
2.19 ภาพเปรียบเทียบแสงด้านหลังและแสงด้านข้าง.....	27
2.20 ภาพที่มีโทนสว่างเป็นส่วนใหญ่.....	27
2.21 ภาพที่มีโตนมืดเป็นส่วนใหญ่.....	28
2.22 ภาพถ่ายอาหารจากมุมบน.....	28
2.23 ภาพถ่ายอาหารจากมุมเฉียง 3/4.....	29
2.24 ภาพถ่ายอาหารจากมุมหน้าตรง.....	29
2.25 ภาพเปรียบเทียบอุณหภูมิสีในการถ่ายภาพอาหาร.....	30

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพประกอบ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
2.26 กุ้งเผา สะเดาลวก น้ำปลาหวาน.....	33
2.27 ข้าวมันส้มตำ เนื้อเค็ม แกงเนื้อมะเขือพวง.....	33
2.28 แกงมัสมั่น.....	34
2.29 ห่อหมกปลาช่อน.....	35
2.30 หมูสะเต๊ะ.....	35
2.31 หมูตั้ง.....	36
2.32 เมี่ยงคำ.....	36
2.33 น้ำพริก - ปลาทุ.....	37
2.34 หมูหวาน - ข้าวคลุกน้ำพริก.....	37
2.35 ขนมจีนน้ำพริก.....	38
2.36 ก๋วยเตี๋ยวบก.....	38
2.37 ผัดหมี่.....	39
2.38 ปลาแห้ง - แต่งโม.....	39
2.39 ข้าวลอย ไช้หวาน.....	40
2.40 ขนมต้มแดง - ขนมต้มขาว.....	40
2.41 ข้าวเหนียว มะม่วง.....	41
2.42 ตัวอย่างผลงานของ Nadine Greeff.....	42
2.43 ผลงานของ Nadine Greeff ที่นำมาวิเคราะห์.....	43
2.44 ตัวอย่างผลงานของ Francescotonelli.....	44
2.45 ผลงานของ Francescotonelli ที่นำมาวิเคราะห์.....	45
2.46 ผลงานของ สรรสิทธิ์ โกระวิโยธิน ที่นำมาวิเคราะห์.....	47
2.47 ขนมบุหลันดั้นเมฆ.....	49
2.48 ขนมดอกคำฝอย.....	50
2.49 ตะโก้ข้าวโอ๊ต.....	51
2.50 ขนมต้มดอกไม้ไทยสอดไส้ปลาหมึก.....	52

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพประกอบ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
2.51 ปลาเนื้ออ่อนราดน้ำพริก.....	53
2.52 ข้าวตังพะแนงเนื้อ สะเต๊ะลือ มีส้ม่นเนื้อน่องกับโรตีสี.....	54
พล่าหอยเชลล์ใบชะพลูกรอบ อุ้ฉิ่งกุ้งนาง แกงรัญจวน น้ำพริกกะปิ ขนมนอินทนิล ผลไม้สด น้ำกลีบอัญชัน	
3.1 ภาพร่าง กุ้งเผา สะเต๋าลวก น้ำปลาหวาน.....	57
3.2 ภาพร่าง ข้าวมันส้มตำ เนื้อเค็ม แกงเนื้อมะเขือพวง.....	58
3.3 ภาพร่าง แกงมีส้ม่น.....	59
3.4 ภาพร่าง ท่อหมกปลาช่อน.....	60
3.5 ภาพร่าง หมูสะเต๊ะ.....	61
3.6 ภาพร่าง หมูตั้ง.....	62
3.7 ภาพร่าง เมี่ยงคำ.....	63
3.8 ภาพร่าง น้ำพริก - ปลาทุ.....	64
3.9 ภาพร่าง หมูหวาน - ข้าวคดลูกน้ำพริก.....	65
3.10 ภาพร่าง ขนมนจีนน้ำพริก.....	66
3.11 ภาพร่าง ก๋วยเตี๋ยวก.....	67
3.12 ภาพร่าง ผัดหมี่.....	68
3.13 ภาพร่าง ปลาแห้ง - แต่งโม.....	69
3.14 ภาพร่าง บัวลอย ไข่หวาน.....	70
3.15 ภาพร่าง ขนมนต้มแดง - ขนมนต้มขาว.....	71
3.16 ภาพร่าง ข้าวเหนียว มะม่วง.....	72
3.17 ถาดสี่เงิน.....	73
3.18 ถาดสี่ขาว.....	73
3.19 แผ่นหินสี่ดำ.....	73
3.20 เซรามิกสี่น้ำตาล.....	73
3.21 กระทะเก่า.....	73

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพประกอบ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
3.22 จานสีดำ.....	73
3.23 ตะแกรงเหล็ก.....	73
3.24 จานขนาดเล็ก.....	73
3.25 จานสีน้ำตาลอ่อน.....	73
3.26 เชือก.....	74
3.27 กระจบอกไม้ไฟ.....	74
3.28 ตะเกียง.....	74
3.29 ไม้ฉลุ.....	74
3.30 ซ้อนทอง.....	74
3.31 กาน้ำเซรามิก.....	74
3.32 ไม้เสียบสั้น.....	74
3.33 ไม้เสียบยาว.....	74
3.34 เหล็กเสียบสั้น.....	75
3.35 เหล็กเสียบยาว.....	75
3.36 แผ่นไม้.....	75
3.37 กระดาษที่มีตัวอักษรภาษาอังกฤษ.....	75
3.38 กระดาษรองอาหาร.....	75
3.39 กรรไกรเหล็ก.....	75
3.40 ฝาดำ.....	75
3.41 หินกาบ.....	76
3.42 ก้อนหินสีดำ.....	76
3.43 เปลือกไม้.....	76
3.44 แผ่นเหล็กขึ้นสนิม.....	76
3.45 แผ่นไม้สีดำ.....	76
3.46 กระดานดำ.....	76

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพประกอบ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
3.47 แผ่นไม้ที่มีรอยแตก.....	76
3.48 แผนผังการจัดแสง.....	77
3.49 การทดลองจัดแสง.....	77
3.50 การปรับโทนสีเบื้องต้น.....	78
3.51 การปรับโทนสีขั้นที่สอง.....	79
3.52 การแปลงไฟล์เบื้องต้น.....	80
3.53 จัดเรียงเพื่อคุณภาพรวม.....	80
3.54 เบื้องหลังภาพที่ 1.....	81
3.55 เบื้องหลังภาพที่ 2.....	81
3.56 เบื้องหลังภาพที่ 3.....	81
3.57 เบื้องหลังภาพที่ 4.....	81
3.58 การแปลงไฟล์เพื่อการตกแต่งภาพ.....	82
3.59 การซ้อนภาพ.....	82
3.60 เปรียบเทียบก่อนและหลังการตกแต่งภาพภาพ.....	83
3.61 Lay Out หน้าปก.....	85
3.62 Lay Out สารบัญ.....	85
3.63 Lay Out เนื้อหา.....	86
4.1 ผลงานจริงภาพที่ 1.....	87
4.2 ผลงานจริงภาพที่ 2.....	88
4.3 ผลงานจริงภาพที่ 3.....	89
4.4 ผลงานจริงภาพที่ 4.....	90
4.5 ผลงานจริงภาพที่ 5.....	91
4.6 ผลงานจริงภาพที่ 6.....	92
4.7 ผลงานจริงภาพที่ 7.....	93
4.8 ผลงานจริงภาพที่ 8.....	94

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพประกอบ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
4.9 ผลงานจริงภาพที่ 9.....	95
4.10 ผลงานจริงภาพที่ 10.....	96
4.11 ผลงานจริงภาพที่ 11.....	97
4.12 ผลงานจริงภาพที่ 12.....	98
4.13 ผลงานจริงภาพที่ 13.....	99
4.14 ผลงานจริงภาพที่ 14.....	100
4.15 ผลงานจริงภาพที่ 15.....	101
4.16 ผลงานจริงภาพที่ 16.....	102
4.17 Cook Book.....	103



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของโครงการ

เมื่อหยิบหนังสือชื่อ “ระลึก นึก ทำ” ขึ้นมาอ่าน ทำให้คิดถึงอาหารการกินที่เคยได้กิน และเติบโตมากับอาหารเหล่านั้น ทั้งยังมีหลายเมนูที่ไม่เคยกิน เป็นเมนูโบราณ เนื่องจากหนังสือยังไม่มีภาพถ่ายประกอบ ทำให้เป็นเรื่องยากอย่างยิ่งในการนึกภาพเมนูที่ไม่เคยกิน จึงเป็นแรงบันดาลใจในการขับเคลื่อนถ้อยคำของผู้เขียน ออกมาเป็นภาพถ่าย

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อศึกษาการจัดวางในการถ่ายภาพอาหารให้สวยงาม
2. สร้างสรรค์การนำเสนออาหารไทยให้มีความร่วมสมัย

1.3 แนวคิดของโครงการ

นำเสนออาหารไทยร่วมสมัยที่เกิดการผสมผสานของการเคลื่อนไหวทางวัฒนธรรม ให้ก้าวไปพร้อมกับการเปลี่ยนผ่านของยุคสมัย

1.4 ประเด็นในการศึกษา

1. ศึกษาฟู้ดสไตล์ลิสต์ที่เกี่ยวข้องในอาหารไทยร่วมสมัย
2. ศึกษาช่างภาพที่ถ่ายภาพอาหาร
3. ศึกษาประวัติความเป็นมาของอาหารที่นำมาถ่าย
4. ศึกษาความเชื่อมโยงกันของวัตถุที่อยู่ในเซต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.5 แหล่งข้อมูลของโครงการ

หนังสือชื่อ “ระลึก นึก ทำ” เขียนโดย นรินธิ สีตะสุวรรณ

1.6 ขอบเขตของโครงการ

ภาพถ่ายหุ่นนิ่ง อัดขยายขนาด 16 x 24 จำนวน 16 ภาพ

1.7 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความเป็นมาของอาหารไทยมากขึ้น
2. ได้พัฒนาความคิดสร้างสรรค์ในการนำเสนออาหารไทยให้มีความร่วมสมัย



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

ข้อมูลและการทบทวนวรรณกรรม

2.1 ความหมายของภาพประกอบสิ่งพิมพ์

ภาพประกอบสิ่งพิมพ์ หมายถึง เนื้อหาส่วนที่เป็นภาพที่ปรากฏในเอกสาร สิ่งพิมพ์ต่างๆ นอกเหนือจากเนื้อหาข้อความที่เป็นตัวอักษร ภาพเหล่านี้อาจเป็นภาพวาดหรือ ภาพถ่ายก็ได้ และยังสามารถถึงภาพกราฟิกต่างๆ เช่น จุด เส้น สี แลแบกราฟิก หรือภาพลายเส้น เรขาคณิตอื่นๆ ที่ใช้ในการตกแต่งสิ่งพิมพ์

2.2 ประเภทของภาพประกอบสิ่งพิมพ์

2.2.1 จำแนกตามลักษณะของภาพ

1. ภาพเขียน คือ ภาพที่เขียนขึ้นด้วยดินสอ ดินสอสี ปากกาสี หมึกสีต่างๆ เป็นต้น เกิดเป็นภาพตามความต้องการของผู้เขียน อาจเป็นภาพเหมือน จินตนาการ สเกตช์ การ์ตูน หรือภาพล้อก็ได้
2. ภาพถ่าย คือ ภาพที่ผลิตจากการใช้กล้องถ่ายภาพ

2.2.2 จำแนกตามลักษณะการใช้งาน

1. ภาพที่ใช้ประกอบเรื่อง (Illustration for text) คือ ภาพประกอบที่ใช้ในการตกแต่งหนังสือให้ดูสวยงาม เรียกร้องความสนใจให้กับผู้อ่าน
2. ภาพที่สัมพันธ์กับเรื่อง (Picture - text combination) คือ ภาพเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นในเรื่อง นำมาประกอบเรื่องให้ผู้อ่านเข้าใจได้ชัดเจนยิ่งขึ้น
3. ภาพชุดเสนอเรื่องราวต่อเนื่องกัน (Pure picture stories) คือ ภาพที่สร้างเรื่องราวติดต่อกันไป มีตัวหนังสือประกอบเล็กน้อย
4. ภาพชุดเสนอเรื่องราวผสมกับเนื้อเรื่อง (Picture stories within) คือ ภาพประกอบที่มีหลายภาพติดต่อกันไป พร้อมทั้งมีเนื้อเรื่องประกอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3 หน้าที่ของภาพประกอบสิ่งพิมพ์

1. ใช้สร้างความเข้าใจ

การอธิบายถึงสิ่งหนึ่งสิ่งใดบางครั้งตัวอักษรก็มีข้อจำกัด ที่จะบ่งบอกถึงสิ่งที่อธิบายนั้นว่าเป็นอย่างไร ในบางกรณีแม้ว่าผู้บรรยายจะมีความสามารถในการใช้ถ้อยคำมากสักเพียงใด ก็ไม่อาจทำให้เกิดความเข้าใจได้โดยง่าย

2. ใช้เสริมความเข้าใจ

การนำภาพประกอบมาใช้ในกรณีที่ข้อความสามารถสร้างความเข้าใจได้ระดับหนึ่งแล้วแต่ยังไม่ชัดเจน จึงจำเป็นต้องใช้ภาพประกอบเพื่อเสริมความเข้าใจให้ชัดเจนยิ่งขึ้น

3. ใช้เป็นหลักฐานเพื่อบ่งบอกบุคคล

การบ่งบอกถึงตัวบุคคล ไม่อาจใช้ข้อความอธิบายให้เห็นภาพหรือเข้าใจได้ว่าบุคคลผู้นั้นมีหน้าตาเป็นอย่างไร แต่ถ้าพิมพ์ภาพลงแล้วบอกชื่อ ผู้ที่เห็นก็จะรู้จักและจดจำได้ทันที

4. ใช้เป็นหลักฐานอ้างอิงหรือแสดงเหตุการณ์

ภาพประกอบสามารถนำมาใช้เป็นหลักฐานประกอบคำบรรยายในกรณีเหตุการณ์นั้นสำคัญขนาดต้องบันทึกเป็นประวัติศาสตร์ หรือเหตุการณ์นั้นต้องการความรวดเร็วเพื่อการนำเสนอเป็นภาพข่าวลงในสื่อสารมวลชนต่างๆ เป็นบอกเล่าเหตุการณ์ให้เข้าใจโดยง่าย

5. ใช้ตกแต่งหน้าสิ่งพิมพ์

ภาพประกอบช่วยให้สิ่งพิมพ์สวยงามน่าอ่านมากยิ่งขึ้น

2.4 การสร้างภาพประกอบสิ่งพิมพ์

1. การสร้างภาพประกอบด้วยการวาดรูปภาพที่จะใช้ประกอบด้วยมือ

วิธีนี้เป็นวิธีที่ใช้มาก่อน เป็นการแก้ปัญหาที่มนุษย์จะนำภาพประกอบมาใช้อธิบาย หรือบอกในสิ่งที่อยากบอกให้ชัดเจนและขยายความเข้าใจ โดยนำตัวอักษรมาเข้าร่วม ซึ่งสมัยก่อนนั้นยังไม่ใช้กล้องถ่ายรูปบันทึกภาพไว้ ปัจจุบันการเขียนภาพประกอบด้วยมือยังมีความสำคัญอยู่

แม้เทคโนโลยีต่างๆจะนำหน้าสมัยไปมากแล้วก็ตาม คุณค่าของภาพประกอบที่เขียนด้วยมือจะมีความประณีต ความมีเสน่ห์ของงานศิลปะ และเป็นภาพประกอบที่ไม่อาจทำซ้ำได้อีก อาจได้ใกล้เคียง แต่ไม่สามารถเก็บได้เหมือนทั้งหมด ซึ่งภาพประกอบมีทั้งแบบเหมือนจริงและแบบการ์ตูน

2. การสร้างภาพประกอบจากการถ่ายรูป

วิธีนี้มีการคิดค้นกันมาตั้งแต่ ค.ศ.1410 มีการพัฒนามาเป็นลำดับจนถึง ค.ศ.1490 ประมาณ ค.ศ.1800 ลิสซึลกี (Lissisky) ชาวรัสเซียและโมฮอลยอนอจ (Moholy-Nagy) ชาวฮังการีเรียน สถาบัน บาวเฮาส์ (Bauhaus) ในเยอรมนี ได้เริ่มนำภาพถ่ายเข้ามาใช้ในระบบพิมพ์งาน

ความแตกต่างของภาพประกอบที่เป็นภาพเขียนและภาพถ่ายคือ ภาพถ่ายสามารถเห็นความจริงของสิ่งที่ต้องการ ได้หมดอย่างละเอียดและเป็นธรรมชาติ ภาพประกอบที่เป็นภาพเขียนสามารถใส่ สี ใส่ความรู้สึกของจินตนาการ อาจแสดงความคิดมีชีวิตชีวาของสี แสงเงาที่สร้างได้ ซึ่งภาพประกอบของทั้งสองอย่างนี้ต่างกัน จึงขึ้นอยู่กับลักษณะของงาน ความต้องการของลูกค้าว่าต้องการภาพประกอบแบบใด

3. การสร้างภาพประกอบด้วยเครื่องคอมพิวเตอร์

ปัจจุบันคอมพิวเตอร์มีบทบาทมาก มีโปรแกรมสำหรับสร้างภาพ มีรูปของโปรแกรมให้เลือก ลักษณะภาพประกอบที่ได้จะมีลักษณะแตกต่างกันออกไป มีรูปแบบที่ออกแบบสำเร็จแล้ว รูปแบบที่ต้องการสร้างขึ้นใหม่ มีความใกล้เคียงกับการสร้างภาพประกอบด้วยมือ มีอุปกรณ์ใช้งานได้หลากหลายและสะดวก

ภาพประกอบที่สร้างด้วยคอมพิวเตอร์สามารถใช้เทคนิคตัดต่อ ตกแต่งเพิ่มเติมได้ ทำให้ได้ภาพประกอบรูปแบบแปลก ทั้งนี้เพราะมีอุปกรณ์ใช้งานเป็นเทคนิคสามารถสร้างภาพได้หลากหลาย ภาพประกอบจากคอมพิวเตอร์เป็นที่นิยมแพร่หลายในวงการสิ่งพิมพ์มาก

2.5 รูปแบบภาพประกอบสิ่งพิมพ์

1. รูปแบบเหมือนจริง (Realistic Style)

เป็นรูปแบบที่ต้องการความเป็นธรรมชาติ ความถูกต้อง และบรรยากาศของความเป็นจริง ขณะนั้น นิยมใช้กับภาพถ่ายใช้ภาพประกอบปกหนังสือพิมพ์ นิตยสาร ประกอบหนังสือวิชาการต่างๆ ที่ต้องการความถูกต้อง เพราะต้องการความเข้าใจง่ายต่อการรับรู้ของคนทั่วไป

2. รูปแบบดัดแปลงธรรมชาติ (Modulation Style)

เป็นรูปแบบที่สร้างขึ้นเพื่อให้สอดคล้องกับเรื่องราว เนื้อหา ซึ่งไม่มีในธรรมชาติเช่น ภาพการ์ตูน ภาพซ้อน เทคนิคการถ่ายภาพหรือการจัดองค์ประกอบในการเขียนภาพซ้อนกัน

3. รูปแบบอิสระ (Free Style)

เป็นรูปแบบที่ไม่แสดงเรื่องราว เนื้อหา อาจจะเป็นเพียงลวดลาย รูปทรงแปลกๆ หรือต้องการความสวยงามของสีสีนมากกว่าเนื้อหา เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6 หลักในการใช้ภาพประกอบสิ่งพิมพ์

1. การคัดเลือกภาพ เพื่อใช้ในการประกอบ

ต้องพิจารณาถึงเนื้อหา ข่าวสาร เนื้อหาที่สำคัญ และองค์ประกอบอื่นที่จะช่วยให้เกิดการรับรู้ของผู้อ่านได้ดีขึ้น ไม่ควรคำนึงถึงความรู้สึกของช่างภาพมากเกินไป เพราะการฝืนเลือกใช้ภาพที่ไม่มีความเหมาะสมจะทำให้สิ่งพิมพ์นั้นลดคุณค่าลงไป

2. ภาพที่คมชัด สวยงาม

ไม่จำเป็นต้องเป็นภาพที่เหมาะสมกับการออกแบบเสมอไป หากไม่เข้ากับเนื้อเรื่อง ภาพที่ตรงกับเรื่องและสามารถอธิบายหรือเสริมเนื้อเรื่องได้จะเป็นภาพที่เหมาะสมในการนำมาใช้มากที่สุด

3. การบังภาพ (cropping)

ในบางกรณีภาพถ่ายที่ได้มาเป็นภาพที่ถ่ายในระยะไกลเกินไป ทำให้ครอบคลุมส่วนอื่นๆที่ไม่ต้องการติดตามมาด้วย ฉะนั้นจึงจำเป็นต้องปิดหรือบังส่วนที่ไม่ต้องการออกไป แล้วนำภาพนั้นมาขยายเฉพาะส่วนที่ต้องการเท่านั้น

4. การทำให้ภาพน่าสนใจขึ้นโดยการจัดเรียงภาพ

การใช้ภาพเดียวในบางกรณีอาจดูไม่น่าสนใจ หากใช้ภาพที่มีความสัมพันธ์ต่อเนื่องมาจัดเรียงลำดับกันขึ้นจะทำให้ภาพนั้นดูสะอาดตา และน่าสนใจ ซึ่งอาจจัดเรียงในลักษณะใดก็ได้ เช่น เรียงตามลำดับไปอย่างปกติ เรียงซ้อนเหลื่อมกัน เรียงในแนวทแยง เป็นต้น

5. การจัดภาพขนาดเล็กให้รวมกันเป็นกลุ่ม

การใช้ภาพขนาดเล็กสอดแทรกอยู่ในเนื้อความทั่วไป อาจไม่เป็นที่น่าสนใจเท่าที่ควร จึงอาจพิจารณาจัดให้ภาพเหล่านั้นอยู่รวมกันเป็นกลุ่ม ในรูปทรงที่น่าสนใจ

6. การสร้างความสนใจโดยการทำภาพให้มีความต่อเนื่อง

บ่อยครั้งการใช้ภาพเพียงภาพเดียวไม่สามารถอธิบายเรื่องราวได้ทั้งหมด ไม่ว่าจะภาพที่ใช้ได้จะเป็นภาพที่ดีเพียงใดก็ตาม จึงจำเป็นต้องใช้ภาพหลายภาพมาจัดเรียงไว้ในลักษณะคล้ายกับการจัดลำดับเป็นระยะๆ แต่ไม่ต่อเนื่องบนหน้าเดียวกัน เป็นการสร้างความสัมพันธ์ให้เกิดขึ้น และพัฒนาความคิดของผู้อ่านตามลำดับซึ่งในการพิจารณาใช้ภาพมาประกอบมาสร้างความคิดให้เกิดเป็นลำดับ

2.7 ความหมายของภาพถ่ายประกอบสิ่งพิมพ์ (Editorial Photography)

Editorial Photography คือ ภาพถ่ายที่ถูกใช้เพื่อประกอบสื่อสิ่งพิมพ์ต่างๆ ทั้งหนังสือพิมพ์ หนังสือ นิตยสาร ไปจนถึงโบรชัวร์ โดยจะปรากฏคู่กับข้อความกำกับที่มีความสัมพันธ์กันเสมอ ภาพประเภทนี้ไม่ได้ทำหน้าที่ในการโฆษณาเพียงอย่างเดียว แต่เป็นตัวช่วยนำเสนอความคิด และช่วยเน้นเรื่องราวจากข้อความให้ชัดเจนมากยิ่งขึ้น รวมถึงช่วยสร้างอารมณ์ความรู้สึกและทัศนคติของคนอ่าน ให้มีส่วนร่วมไปกับข้อความต่างๆตรงหน้า โดยตัวช่างภาพเองสามารถสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างอิสระ ภายใต้การดูแลของบรรณาธิการนั้นๆ และภายใต้ขอบเขตของบทความที่เกี่ยวข้อง โดยภาพถ่ายประเภทนี้สามารถเป็นได้ทั้งภาพถ่ายแฟชั่น หนูนิ่ง ภาพข่าว อาหาร กีฬา รวมไปถึงภาพถ่ายสถาปัตยกรรม ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับตัวบทความและความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านของช่างภาพเองว่าจะถนัดในการทำงานและการนำเสนอรูปแบบใด

อย่างไรก็ตาม อารมณ์ภาพของงานภาพถ่าย Editorial ที่ใช้การอธิบายประกอบไม่ได้ถูกใช้แต่ในสื่อสิ่งพิมพ์อย่างเดียว แต่ใช้กันมากในวงการโฆษณา โดยเฉพาะงานที่ไม่ต้องการความโจ่งแจ้งว่าขายสินค้า จะใช้อารมณ์ภาพเล่าเรื่องของ Editorial นี้ไปใช้แต่ไม่ว่าจะถูกนำไปใช้งานในรูปแบบใด สิ่งที่สำคัญที่สุดคือ การขยายความและชี้ชวนให้คนอ่านรู้สึกร่วมไปกับตัวหนังสือได้ตั้งแต่ต้นจนจบ หรือเกิดจินตนาการตีความภาพ และเข้าใจจากบริบทที่บรรยายไว้เล็กน้อยได้ นอกจากนี้ลักษณะเด่นอีกอย่างหนึ่งที่ชัดเจนของภาพถ่ายประกอบสื่อสิ่งพิมพ์คือ การที่สามารถให้ภาพที่มีความสมจริงได้มากกว่าภาพถ่ายวาด

2.8 องค์ประกอบสำคัญในการถ่ายภาพประกอบสิ่งพิมพ์

ภาพประกอบต้องมีความสัมพันธ์กันระหว่างภาพและเนื้อเรื่องโดยมีหลักการดังนี้

1. ก่อนจะถ่ายภาพประกอบ ควรอ่านเรื่องที่จะถ่ายให้รู้เรื่องโดยตลอดเสียก่อน
2. จับเนื้อหาตอนใดตอนหนึ่งของเรื่อง มาสร้างเป็นภาพประกอบในหน้าหนังสือนั้นๆ โดยมีข้อความและภาพตรงกัน
3. ภาพจะต้องเป็นตัวช่วยให้เห็นโครงเรื่อง ช่วยแปลความหมาย หรือช่วยขยายความเข้าใจของเรื่องได้ดี ต้องช่วยสร้างอารมณ์ของเรื่องให้สัมพันธ์กับลักษณะ

2.9 ความเป็นมาของหนังสือ

เมื่อผู้เขียนเติบโต เรียนหนังสือสูงขึ้น ไปประกอบอาชีพต่ออีกหลายปีจนเกษียณอายุราชการ ได้ทำอาหารกินเองบ้าง ให้คนอื่นกินบ้าง น้องสาวคนเล็กกระตุ้นให้ผู้เขียนเขียนเรื่องราวของอาหารที่เคยเห็นป่าทำ หรือสิ่งที่ป่าเคยสั่งสอนไว้ อีกทั้งเรื่องราวของอาหารไทยในปัจจุบันก็เปลี่ยนแปลงไปอย่างมากมาย จึงเกิดเรื่อง “ระลึก นึก ทำ”

ระลึก... ในสิ่งที่เคยรู้ เคยเห็น เคยทำ

นึก... ขั้นตอน วิธีการ สิ่งที่ป่าเคยสอน

ทำ... ลงมือทำอาหารนั้นๆจริง และลงมือเขียน

ผู้เขียนหวังว่าผู้อ่านที่อยู่ร่วมยุคกับผู้เขียน จะได้ระลึกถึงอาหารไทยแบบบ้านๆ ที่มีความละเอียดละไมในยุคนี้ไปด้วย อีกทั้งผู้อ่านที่เกิดไม่ทันยุคนี้ จะได้ร่วมรับรู้ในสิ่งที่ผ่านไปเกือบ 60 ปี

2.10 ข้อมูลการสัมภาษณ์นักเขียน (นริทธิ์ สีตะสุวรรณ)



ภาพที่ 2.1 นริทธิ์ สีตะสุวรรณ

ที่มา : Chm Thai. [ออนไลน์]. สืบค้น 2 กุมภาพันธ์ 2560.

เข้าถึงได้จาก http://chm-thai.onep.go.th/chm/data_province/Chiangmai/Profesor_2.html

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มีประเด็นที่น่าสนใจดังต่อไปนี้

1. อาหารไทยแท้จริงแล้วคืออะไร

พิจารณาจากสภาพภูมิศาสตร์ของดินแดนที่เป็นประเทศไทยเดี๋ยวนี้จะเห็นว่า ดินแดนนี้เป็นชุมทางที่ตั้งอยู่ระหว่างอารยธรรมใหญ่ 2 แห่ง คือ จีนและอินเดีย มีการติดต่อทั้งค้าขายและสงครามมานับเป็นพันๆปี มีการอพยพถ่ายเทประชากรมาแต่โบราณ บรรพบุรุษของกลุ่มชนที่ต่อมาเรียกว่าคนไทยนั้นก็อยู่ตรงนี้ไม่ได้อพยพมาจากภูเขาอัลไต แต่อาจผสมปนเปกกับคนที่มาจากจีนและอินเดียเนื่องจากสภาพภูมิศาสตร์ที่ติดต่อกับพื้นที่อื่นมาก ดินแดนนี้จึงไม่ค่อยมีพืช สัตว์ที่แตกต่างจากที่อื่นหรือที่มีเฉพาะถิ่น หมายความว่าที่นี่มี ที่อื่นก็มี วัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหารจึงไม่ได้แปลกประหลาด เราไม่ได้มีบันทึกเรื่องอาหาร แต่มีของฝรั่งที่เข้ามาเมืองไทยสมัยอยุธยาบอกว่า เช่น คนไทยกินปลาเป็นพื้น และอาหารทำง่าย ๆ ซึ่งคงเห็นจากชาวบ้าน ส่วนมะละกอซึ่งต้นกำเนิดมาจากอเมริกากลางก็กลายเป็นพืชพื้นเมืองของไทยไปแล้วในสมัยพระนารายณ์ฯ รวมทั้งพริกซึ่งก็มาจากอเมริกากลางก็เป็นพืชที่คนไทยกินทั่วไป แต่สมัยนั้นเมืองไทยไม่มีกะหล่ำปลี เป็นต้น สันนิษฐานว่าพริกน่าจะมาจากอินเดียโดยโปรตุเกสหรือฮอลันดาเข้ามาเข้าไปในอินเดีย และคงมีแขกหรือฝรั่งเอาเข้ามาเมืองไทยอีกต่อ ดังนั้นอาหารก็เป็นวัฒนธรรมที่เลื่อนไหลตลอดเวลา คนไทยเองโดยเฉพาะราชสำนักก็คงพัฒนาให้หรูหรามากขึ้น แต่ที่มีบันทึกไว้ อาหารที่พัฒนาอย่างหรูหราเกิดในสมัยรัชกาลที่ 2 และกล่าวย้อนขึ้นไปถึงเจ้าฟ้าพิณทุติ พระราชธิดาในพระเจ้าอยู่หัวบรมโกศที่รอดมาจากการเสียกรุงครั้งที่ 2 ซึ่งพระชายาในกรมพระราชวังหลังในรัชกาลที่ 1 เคยเป็นข้าหลวงในเจ้าฟ้าพระองค์นั้น คงได้ทำอาหารมาแต่ครั้งกรุงศรีอยุธยา รวมทั้งพระพี่นางของรัชกาลที่ 1 คือกรมพระศรีสุดารักษ์ ที่มีชื่อเสียงในการทำอาหารแล้วถ่ายทอดมายังสมเด็จพระศรีสุริเยนทร์ในรัชกาลที่ 2 อีกรัชกาลที่มีการพัฒนาด้านอาหารมากคือสมัยรัชกาลที่ 5 เจ้านายฝ่ายในหลายพระองค์มีความสามารถในการทำอาหารมาก มีบันทึกในหนังสือแม่ครัวหัวป่าก ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ เมื่อมีอิทธิพลของฝรั่งเข้ามามานาน่าจะตั้งแต่ พ.ศ. 2500 อาหารที่เคยทำก็เปลี่ยนแปลงครั้งใหญ่ เช่น มีผงชูรสเข้ามา เป็นต้น

ดังนั้นหากจะแบ่งว่าอันไหนอาหารไทยแท้ ไม่แท้ ก็พูดยาก เพราะมันก็เปลี่ยนมาตลอดตามยุคสมัย แต่ถ้าเป็นอาหารที่พัฒนาเครื่องปรุงและวิธีการทำที่ดูจะมีเอกลักษณ์ก็น่าจะเป็นสมัยรัชกาลที่ 2 และ 5 แล้วคนส่วนมากก็ยึดต่อกันมา แต่หลังจากนั้นการเปลี่ยนแปลงก็เกิดขึ้นเป็นธรรมดา

2. เอกลักษณ์ใดในอาหารไทยที่ควรคงอยู่ท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของยุคสมัย

เมื่อโลกมีการเปลี่ยนแปลงไปตลอด เอกลักษณ์จริงๆ ก็ไม่มี ยกเว้นเราจะยึดอาหารในยุคไหนเป็นหลัก ก็ถือเอกลักษณ์ คือเครื่องปรุงและรสชาติในยุคนั้น แต่สิ่งนี้ก็เปลี่ยนไปตามความนิยมอีก

3. มีความคิดเห็นอย่างไรกับการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการกิน หรือการตกแต่งอาหาร

เรื่องการตกแต่งอาหารนั้น จะคิดอย่างไรก็ทำไป แต่อยากให้คิดถึงวัตถุประสงค์ของวัสดุคือภาชนะและของประกอบที่เขาสร้างขึ้น มา ควรใช้ภาชนะที่ใส่อาหารเท่านั้นและควรให้เหมาะสมกับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชนิดของอาหาร โดยเฉพาะอาหารไทย อาหารของชาติไหนก็เหมือนกัน การเอาที่ตักขยะ หรือส้อมไปใส่อาหารไม่นับว่าสร้างสรรค์ หรือเอาของที่ไม่ได้เกี่ยวกับอาหารหรือใช้ผิดที่ไปใช้ก็ไม่คิดว่าเป็นการสร้างสรรค์ การจัดอาหารควรคำนึงถึงการกินที่สะดวก ปลอดภัยและส่งเสริมความอยากอาหาร

4. มีความเห็นอย่างไรกับอาหารที่ถูกดัดแปลงจนมองไม่ออกว่าเป็นอาหารไทย (แต่รสชาติยังคงมีความเป็นไทย)

หากเรียกอาหารนั้นว่าอาหารไทย มีรสชาติที่ยอมรับกันว่าเป็นอาหารไทย (โดยสมมติ) รูปแบบอาจเปลี่ยนไปบ้างก็น่าใช้ได้ แต่ถ้าเปลี่ยนไปโดยสมบูรณ์ก็ควรเรียกชื่ออื่น ไม่ควรใช้ชื่อเก่าที่ทำให้เข้าใจผิด เช่น ต้มโคล้ง เป็นต้น แต่ก็ยังเป็นอาหารไทยแบบหนึ่ง

วงการอาหารไม่เฉพาะบ้านเรา แต่ฝรั่งก็เป็นมาก คือ ความอยากที่จะฉีกแนวให้แตกต่างจากคนอื่นให้มากที่สุด ก็เลยคิดค้นสิ่งแปลกๆ ทั้งเครื่องปรุง รสชาติ การตกแต่ง เพื่อให้ตนเองมีชื่อเสียง ก็ดีที่ผู้บริโภคมีตัวเลือกมากขึ้น เมื่อไม่ดีจริงก็จะหายไปเอง

5. อาหารในหนังสือ " ระลึก นึก ทำ " ผู้เขียนนิยามว่าเป็นอาหารไทยประเภทใด

อาหารในหนังสือ “ ระลึก นึก ทำ ” ก็ได้อธิบายไว้แล้วว่า เป็นอาหารที่เคยกิน เคยทำเมื่อยังเด็กๆ ที่ป่าทำให้กิน หรือสอนให้ทำ นับเวลาก็กิน 50 ปี เป็นอาหารของชาวบ้านที่ออกจะมีฐานะในสมัยก่อน คงไม่บอกว่าเป็นอาหารไทยแท้ ซึ่งที่จริงเรื่องนี้ก็ไม่ควรแบ่ง เพราะมันไม่ใช่

6. ทำไมจึงเลือกใช้ภาพวาดประกอบบทความ

ในหนังสือที่เลือกเป็นภาพวาด ที่จริงไม่ได้เลือกว่าจะเป็นภาพอย่างไร แต่เมื่อลงพิมพ์ในหนังสือ พลอยแถมเพชร ทางหนังสือจัดให้เป็นภาพวาด

7. ผู้เขียนมีความรู้สึกอย่างไรต่ออาหารไทยร่วมสมัย

อาหารไทยร่วมสมัยที่ปรับไปนั้นก็เป็นที่มาของการเปลี่ยนแปลงที่ย่อมเกิดขึ้นตลอดเวลา หากปรับไปแล้วไม่ดี คนก็เลิกนิยมไปเอง เหมือนอย่างที่เป็นมาตลอดของประวัติศาสตร์ไทย คำที่บอกว่าอาหารไทยเดิมนั้นยากที่จะวัดหรือระบุชัดว่าคือ อาหารเมื่อปี พ.ศ. อะไร แต่ต้องยอมรับว่าอาหารไทยมีการพัฒนาอย่างมากจากราชสำนักและบ้านคหบดี

8. หากบทความในหนังสือเล่มนี้ถูกตีความออกมาเป็นภาพถ่าย ผู้เขียนเห็นภาพเป็นอย่างไร

หากบทความในหนังสือตีความมาเป็นภาพถ่ายนั้น ผมก็ไม่ได้จำกัดว่าจะให้เป็นอย่างไร อยากทราบมุมมองของคนรุ่นใหม่มากกว่า

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ทางอีเมลเมื่อวันที่ 27 - 29 มกราคม 2560

2.11 การตีความบทความไปสู่ภาพประกอบ

เนื่องจากปัจจุบันนี้สังคมเปลี่ยนแปลงไปอย่างมาก การดำเนินชีวิตที่รีบเร่งและกิจกรรมเสริมมากมาย วัฒนธรรมการช่วยกันทำอาหารอย่างละเมียดละไมในครัวจึงค่อยๆลดน้อยลง ขณะที่การกินข้างนอกบ้าน กินฟาสต์ฟู้ด กินในรถยนต์ขณะเดินทาง เข้ามาแทนที่มากขึ้น คนรุ่นใหม่จึงยากที่จะนึกภาพไปตามเรื่องเล่าในหนังสือ “ระลึก นึก ทำ” ด้วยเหตุผลข้างต้นนี้จึงเหมาะสมเป็นอย่างยิ่งที่จะใช้ภาพถ่ายหุ่นนิ่ง เพื่อแสดงความเหมือนจริงและความละเอียดลออของอาหารไทย

2.12 ความเป็นมาของอาหารไทย

อาหารไทย คือ อาหารประจำชาติของไทยที่มีการสังสรรค์ และถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ และมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน จากหลักฐานทางประวัติศาสตร์ทั้งที่ปรากฏในศิลาจารึกของพ่อขุนรามคำแหงมหาราช จากจดหมายเหตุบันทึกวรรณกรรมต่างๆ ได้มีการแบ่งลักษณะของอาหารไทย ตามยุคของประวัติศาสตร์ไทยดังต่อไปนี้

2.12.1 สมัยสุโขทัย

หลักฐานจากศิลาจารึก และวรรณคดีสำคัญ คือ ไตรภูมิพระร่วงของพญาลิไท กล่าวถึงอาหารไทยสมัยนั้นว่า มีข้าวเป็นอาหารหลัก กินร่วมกับกับข้าวที่ส่วนใหญ่ได้มาจากปลา และมีเนื้อสัตว์อื่นบ้าง การปรุงอาหารได้ปรากฏคำว่า “แกง” ในไตรภูมิพระร่วงซึ่งเป็นที่มาของคำว่า ข้าวหม้อ แกงหม้อ ผักที่กล่าวถึง คือ แพง แดง และน้ำเต้า ส่วนอาหารหวานก็ใช้วัตถุดิบพื้นบ้าน เช่น ข้าวตอก และน้ำผึ้ง ส่วนหนึ่งนิยมกินผลไม้แทนอาหารหวาน

2.12.2 สมัยอยุธยา

ถือว่าเป็นยุคทองของไทย ได้มีการติดต่อกับชาวต่างประเทศมากขึ้นทั้งชาวตะวันตกและตะวันออก จึงทำให้มีบันทึกเกี่ยวกับอาหารการกินของคนไทยสมัยนั้นในเอกสารของชาวต่างประเทศ ที่กล่าวว่า คนไทยกินอาหารแบบเรียบง่าย ยังคงมีปลาเป็นหลัก มีต้ม แกง และคาดว่ามีการใช้น้ำมันในการประกอบอาหารแต่เป็นน้ำมันจากมะพร้าว และกะทิมากกว่าไขมันหรือน้ำมันจากสัตว์มากขึ้นกว่าในสมัยสุโขทัย คนไทยสมัยนั้นมีการเก็บถนอมอาหาร เช่น การนำไปตากแห้ง หรือทำเป็นปลาเค็ม และมีการอาหารประเภทเครื่องจิ้ม เช่น น้ำพริกกะปิ นิยมบริโภคสัตว์น้ำมากกว่าสัตว์บกโดยเฉพาะสัตว์ใหญ่ที่ยังไม่นิยมนำมาฆ่าเพื่อใช้เป็นอาหาร ได้มีการกล่าวถึงแกงปลาต่างๆ ที่ใช้เครื่องเทศ เช่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แกงที่ใส่หัวหอม หัวกระเทียม สมุนไพรหวาน และเครื่องเทศบางชนิดที่คาดว่านำมาใช้ประกอบอาหารเพื่อดับกลิ่นคาวของเนื้อปลา

2.12.3 สมัยธนบุรี

จากหลักฐานที่ปรากฏในหนังสือแม่ครัวหัวป่าก์ ซึ่งเป็นตำราการทำกับข้าวเล่มแรกของไทย พบว่า มีความต่อเนื่องของวัฒนธรรมอาหารไทย และอาหารไทยสมัยกรุงธนบุรีน่าจะคล้ายคลึงกับสมัยอยุธยา แต่ที่พิเศษเพิ่มเติม คือ มีอิทธิพลของอาหารจีนที่เพิ่มเข้ามา

2.12.4 สมัยรัตนโกสินทร์

1. ยุคที่ 1 (ปี พ.ศ. 2325-2394)

อาหารไทยในยุคนั้นเป็นลักษณะเดียวกับสมัยธนบุรี และมีประเภทของอาหารว่างเพิ่มขึ้นจากอาหารคาว และอาหารหวาน

2 ยุคที่ 2 (ปี พ.ศ. 2394 – ปัจจุบัน)

ตำรับอาหารการกินของไทยเริ่มมีการบันทึกเป็นหลักฐานชัดเจนมากขึ้นตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 4 เนื่องจากมีการตั้งโรงพิมพ์แห่งแรกในประเทศไทย และต่อเนื่องมาในสมัยรัชกาลที่ 5 ดังจะพบได้ในบทพระราชนิพนธ์ต่างๆของรัชกาล 5—เรื่องโคลงบ้าน จดหมายเหตุ เสด็จประพาสต้น รวมถึงบันทึกต่างๆ ที่ผ่านทางการบอกเล่าสืบทอดทางเครือญาติ ทั้งที่เป็นทางการและไม่เป็นทางการ บันทึกเหล่านี้สะท้อนให้เห็นความหลากหลายของอาหารไทย ทั้งที่เป็น กับข้าว อาหารจานเดียว อาหารว่าง อาหารหวาน และอาหารนานาชาติ ซึ่งปรุงโดยวิธีการของราชสำนักและแบบชาวบ้าน ที่สืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน แต่เป็นที่น่าสังเกตว่า อาหารไทยบางชนิดในปัจจุบัน มีวิธีการปรุงหรือส่วนประกอบของอาหารผิดเพี้ยนไปจากของดั้งเดิม จึงทำให้บางครั้งรสชาติของอาหารขาดเอกลักษณ์ที่สำคัญไปอาหารไทยถูกสืบทอดมายาวนาน มีการสั่งสม ผสมผสาน ปรับเปลี่ยนไปตามกาลเวลา แต่อาหารไทยในปัจจุบันยังคงมีความเป็นเอกลักษณ์และเป็นเครื่องแสดงออกถึงวัฒนธรรมของชาติได้อีกแขนงหนึ่ง

2.13 ลักษณะการบริโภคของคนไทย

ข้าวเป็นอาหารหลักของคนไทย เมื่อหิวก็นึกถึงข้าว คนไทยเรียกอาหารแต่ละมื้อว่า ข้าวเช้า ข้าวกลางวัน และข้าวเย็น เมื่อพบกันก็ทักทายกันว่า “กินข้าวหรือยัง” การทำมาหากินก็มีอาชีพปลูกข้าวเป็นหลักมาแต่อดีต วงจรชีวิตและประเพณีวัฒนธรรมจึงผูกพันอยู่กับข้าวตลอดปี มีประเพณีทำบุญ บูชาเทพยดา บรรพบุรุษ เพื่อผลแห่งความอุดมสมบูรณ์ของธัญญาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้าวไทยเป็นข้าวเอเชียสายพันธุ์ *oriza sativa* จากการศึกษาโบราณคดีในประเทศไทยได้พบเมล็ดข้าวที่ปลูกโดยมนุษย์สำหรับกินเป็นอาหาร มาตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์ เมื่อราว 5,000 ปีที่ผ่านมา จากการศึกษาลักษณะเมล็ดข้าวจากแหล่งโบราณคดีในประเทศไทย พบว่าคนในสมัยก่อนประวัติศาสตร์จนถึงสมัยประวัติศาสตร์ยุคต้นปลูกข้าวเหนียวชนิดเมล็ดใหญ่ (*javanica*) และ ชนิดเมล็ดป้อม (*japonica*) เป็นอาหารในสมัยทวารวดี (พ.ศ.1200 – 1600) จึงเริ่มนิยมกินข้าวชนิดเมล็ดยาวรี (*indica*) จากแถบอ่าวเบงกอล ที่นำเข้ามาโดยพ่อค้าชาวอินเดีย

นักโบราณคดีเชื่อว่าคนระดับเจ้าผู้ครองนครเป็นผู้ริบวัฒนธรรมการกินข้าวชนิดนี้เข้ามา ก่อนที่จะนิยมกันในหมู่คนทั่วไป จึงเรียกชื่อข้าวประเภทใหม่นี้ว่า “ข้าวเจ้า” หรือข้าวของเจ้านาย

ในสมัยกรุงศรีอยุธยา คนไทยนิยมกินข้าวเจ้ามากกว่าข้าวเหนียว มีการปลูกมากจนสามารถส่งขายเป็นสินค้าออกที่สำคัญจนถึงสมัยรัตนโกสินทร์ ข้าวพันธุ์พื้นเมืองที่มีคุณสมบัติดีที่สุดในปัจจุบัน คือ ข้าวหอมมะลิ ซึ่งมีลักษณะเมล็ดข้าวใสเหมือนดอกมะลิ มีกลิ่นหอมเหมือนใบเตย จึงเรียกว่า “ข้าวหอมขาวเหมือนมะลิ” ภายหลังเรียกสั้นลงเป็น “ข้าวหอมมะลิ” ซึ่งเป็นที่นิยมในตลาดโลกว่าเป็นข้าวหอมอร่อยที่สุดชนิดหนึ่งของโลก

คนไทยกินข้าวกับ “กับข้าว” ที่ปรุงจากพืชผัก เนื้อสัตว์นานาชนิดจากธรรมชาติรอบตัว ด้วยวิธีการที่บรรพบุรุษได้ทดลอง คัดเลือก และผสมผสานไว้อย่างเหมาะสม สืบทอดกันมานานนับพันปี ซึ่งเรียกกันติดปากว่า “ต้ม ยำ ตำ แกง” ที่มีเนื้อหาแตกต่างกันในแต่ละภูมิภาค ทำให้อาหารไทยมีความหลากหลาย สัมพันธ์กับทรัพยากร สภาพภูมิประเทศ และหลักโภชนาการของคนไทย ซึ่งเกิดจากภูมิปัญญาของคนไทย

2.14 รูปแบบของอาหารไทย

ในปัจจุบันสามารถจำแนกอาหารไทยได้เป็น 2 รูปแบบคือ

2.14.1 อาหารไทยแบบราชสำนักหรืออาหารชาววัง

อาหารชาววัง หรือ กับข้าวเจ้านาย คืออาหารที่ประดิษฐ์คิดค้นโดยผู้คนในรั้ววัง มีอัตลักษณ์ที่สำคัญคือ ความอุดมสมบูรณ์และความสดใหม่ของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร มีกรรมวิธีในการทำซับซ้อน ประณีต ต้องใช้เวลาและกำลังผู้คนในการทำจำนวนมาก มีลักษณะความแปลกแตกต่าง ความวิจิตรบรรจง รวมถึงมีรสชาติที่นุ่มนวลไม่เผ็ดมาก มีความกลมกล่อมเป็นหลัก

อัตลักษณ์สำคัญของอาหารชาววังที่ทำให้แตกต่างจากอาหารชาวบ้านก็คือองค์ประกอบของอาหารที่เรียกว่า เครื่องเจ้านาย ในแต่ละมื้อจะประกอบด้วยประเภทของอาหารที่มีความหลากหลายอย่าง ในสมัยรัชกาลที่ 5 พบว่ามีประเภทของอาหารอย่างน้อยที่สุด 7 ประเภท คือ (1) ข้าวสวย (2)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เครื่องควา (3) เครื่องเคียงแกง (4) เครื่องเคียงแขก (5) เครื่องเคียงจิ้ม (6) เครื่องเคียงเกาเหลา และ (7) เครื่องหวาน อาหารชาววังแตกต่างจากอาหารชาวบ้านคือ การจัดอาหารเป็นชุด หรือ สำหรับอาหาร

จากหลักฐานอ้างอิงเดอ ลาลูแบร์จฉบับที่กไว้ว่า อาหารชาววัง คือ อาหารชาวบ้าน แต่มีการนำเสนอที่สวยงาม ไม่มีก้าง ไม่มีกระดูก ต้องเปื่อยนุ่ม ไม่มีของแข็ง ผักก็ต้องพอกำ หากมีเมล็ดก็ต้องนำออก ถ้าเป็นเนื้อสัตว์ก็เป็นสันใน กุ้งก็ต้องกุ้งแม่น้ำไม่มีหัว ไม่ใช่ของหมักดอง หรือของแกงป่า หรือของอะไรที่ควา

2.14.2 อาหารไทยพื้นเมืองหรืออาหารชาวบ้าน

อาหารประจําภูมิภาคต่างๆแตกต่างกันตามลักษณะพืชพันธุ์และสภาพภูมิประเทศได้ต่อไปนี้

1. ภาคเหนือ

ในอดีตบริเวณภาคเหนือของไทยเคยเป็นส่วนหนึ่งของอาณาจักรล้านนามาก่อน ช่วงที่อาณาจักรแห่งนี้เรืองอำนาจ ได้แผ่ขยายอาณาเขตเข้าไปยังประเทศเพื่อนบ้าน เช่น พม่า ลาว และมีผู้คนจากดินแดนต่างๆ อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในดินแดนแห่งนี้ จึงได้รับวัฒนธรรมหลากหลายจากชนชาติต่างๆ เข้ามาในชีวิตประจำวันรวมทั้งอาหารการกินด้วย

2. ภาคกลาง

พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำหลายสายไหลผ่าน ข้าวปลาอาหารจึงอุดมสมบูรณ์เกือบตลอดทั้งปี รวมทั้งมีพืชผัก ผลไม้นานาชนิด

ด้วยเหตุนี้อาหารภาคกลางจึงเป็นอาหารที่มีความหลากหลาย ทำให้รสชาติของอาหารภาคกลางไม่เน้นไปทางรสใดรสหนึ่งโดยเฉพาะ คือมีทั้งรสเค็ม เผ็ด เปรี้ยว และหวานคลุกเคล้าไปตามชนิดต่างๆของอาหาร นอกจากนี้มักมีการใช้เครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส เช่น เครื่องเทศ และมักใช้กะทิเป็นส่วนประกอบของอาหาร

อาหารภาคกลางเป็นอาหารที่มักจะมีเครื่องเคียงของแถมร่วมรับประทานด้วย (เครื่องแถม หมายถึง อาหารชนิดใดชนิดหนึ่งที่จัดเพิ่มขึ้นให้กับอาหารหลักในสำรับ เพื่อช่วยเสริมรสชาติอาหารในสำรับนั้นให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น) เช่น น้ำพริกปลาร้า แยมด้วยหมูหวาน น้ำปลาทานทานกับสะเดา เป็นต้น

จุดเด่นคือ อาหารภาคกลางมักจะมีการประดิษฐ์ สร้างสรรค์อย่างวิจิตรบรรจง ผักและผลไม้มีการแกะสลักอย่างสวยงาม แสดงให้เห็นถึงความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยที่มีศิลปะและวัฒนธรรมที่งดงาม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ภาคอีสาน

ชาวอีสานมีวิถีการดำเนินชีวิตที่เรียบง่ายเช่นเดียวกับการที่รับประทานอาหารเช้าอย่างง่ายๆ มักจะรับประทานได้ทุกอายุ เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ให้สอดคล้องกับธรรมชาติของภาคอีสาน ชาวอีสานจึงรู้จักแสวงหาสิ่งต่างๆที่สามารถรับประทานได้ในท้องถิ่น มาดัดแปลงเป็นอาหารรับประทาน

อาหารอีสานเป็นอาหารที่มีความแตกต่างจากอาหารของภาคอื่นๆ และเข้ากับวิถีการดำเนินชีวิตที่เรียบง่ายของชาวอีสาน อาหารของชาวอีสานในแต่ละมื้อจะเป็นอาหารง่ายๆเพียง 2-3 จาน ซึ่งทุกมื้อจะต้องมีผักเป็นส่วนประกอบหลักพวกเนื้อส่วนใหญ่จะเป็นเนื้อปลาหรือเนื้อวัวเนื้อควาย

4. ภาคใต้

อาหารพื้นบ้านภาคใต้มีรสชาติโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ สืบเนื่องจากดินแดนภาคใต้ เคยเป็นศูนย์กลางการค้าขายของพ่อค้าจากอินเดีย จีนและชาวในอดีต ทำให้วัฒนธรรมของชาวต่างชาติโดยเฉพาะอินเดียได้ ซึ่งเป็นต้นตำรับในการใช้เครื่องเทศปรุงอาหารได้เข้ามาอิทธิพลอย่างมาก อาหารพื้นบ้านภาคใต้ทั่วไป มีลักษณะผสมผสานระหว่างอาหารไทยพื้นบ้านกับอาหารอินเดียได้ เช่น น้ำบูดู ซึ่งได้มาจากการหมักปลาทะเลสดผสมกับเม็ดเกลือ และมีความคล้ายคลึงกับอาหารมาเลเซีย

2.15 ประเภทของอาหารไทย

2.15.1 อาหารไทยแท้

อาหารที่คนไทยทำกันมาแต่โบราณ ส่วนมากเป็นแบบง่ายๆ เช่น ข้าวแช่ ต้มโคล้ง แกงป่า น้ำพริก และหลน เป็นต้น ส่วนขนมไทยแท้ก็ปรุงมาจากแป้ง น้ำตาล กะทิเป็นส่วนใหญ่ เช่น ขนมเปียกปูน ขนมเปียกอ่อน ตะโก้ ลอดช่อง ขนมปลากุริมไข่เต่า ขนมใส่ไส้ และขนมครก เป็นต้น ส่วนมากไม่ใช่ใช้ ถ้าใช้มักจะเป็นขนมไทยที่รับมาจากชาติอื่น

2.15.2 อาหารไทยแปลง

อาหารไทยที่ดัดแปลงมาจากต่างประเทศ หรืออาหารไทยที่รับมาจากต่างประเทศ บางชนิดคนไทยคุ้นเคยจนไม่รู้สึกรู้ว่า เป็นของชาติอื่น เช่นแกงกะหรี่ แกงมัสมั่น ที่จริงนั้น ดัดแปลงมาจากของอินเดีย และแกงจืด ต้มจืดทั้งหลาย ก็ดัดแปลงมาจากอาหารจีน เป็นต้น

ส่วนอาหารหวาน หรือขนมหลายอย่าง ได้รับการถ่ายทอดมาจากชาวยุโรป ที่เข้ามาในประเทศไทย ตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ทองโปร่ง ฝอยทอง และสังขยา เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.15.3 อาหารไทยประยุกต์

การผสมผสานระหว่างอาหารไทยแท้และอาหารไทยแปลง เพื่อเพิ่มความหลากหลาย รวมถึงการใช้ส่วนผสมจากต่างชาติเช่น สาหร่าย ไข่กรอก เบคอน ชีส แยม ขนมหัง นม เนย เป็นต้น มาผสมกับอาหารไทยที่มีความจัดจ้านให้กลมกล่อมยิ่งขึ้น

2.16 ความหมายของอาหารไทยร่วมสมัย

“ไทยร่วมสมัย” หรือ “ไทยประยุกต์” คือ การนำเอาอาหารไทย ทั้งอาหารชาววังและอาหารชาวบ้านมาประยุกต์ที่มีกลิ่น สี รสชาติ วิธีการนำเสนอที่แปลกใหม่ แต่คงไว้ซึ่งเอกลักษณ์ไทยดั้งเดิม ใครเห็นก็ดูออกกว่านี้คือสไตล์ไทย แต่เป็นรูปแบบศิลป์ที่ก้าวไปพร้อมกับการเปลี่ยนผ่านของยุคสมัย

ในประเทศไทยสำหรับงานวิจัยเรื่องนี้ ประกอบด้วย เมนูอาหารไทยร่วมสมัย 5 ประเภท ดังนี้ (1) อาหารไทย - ฮาลาล (2) อาหารไทย - เวียดนาม (3) อาหารไทย - จีน (4) อาหารไทย - ญี่ปุ่น และ (5) อาหารไทย - ตะวันตก

ในการพัฒนาสร้างสรรค์มูลค่าเพิ่ม (Developing Creative Added Value) จะเกี่ยวข้องกับการหาแนวทางหรือวิธีการต่างๆ เพื่อสร้างสรรค์มูลค่าเพิ่ม ซึ่งสามารถตั้งราคาได้สูงโดยลูกค้ามีความเต็มใจที่จะซื้อ อีกทั้งสร้างความแตกต่างที่ลูกค้า ต้องการซึ่งเหนือกว่าคู่แข่งเกี่ยวกับเมนูอาหารไทยประยุกต์ โดยเน้นความ หลากหลายทั้งรสชาติและส่วนประกอบ (เครื่องปรุง) ทั้งเปรี้ยว หวาน มัน เค็ม และเผ็ด มีความกลมกล่อมและลงตัว จึงทำให้มีกลิ่นหอมและรสชาติที่ดีกว่าเดิม มีคุณค่าทางโภชนาการ อีกทั้งยังมีสีสันและมีความประณีตในการประกอบอาหาร และการจัดแต่งซึ่งแตกต่างจากอาหารประจำชาติอื่นๆ

2.17 หลักสำคัญของอาหารไทยร่วมสมัย

1. การคงเอกลักษณ์และมาตรฐานของรสชาติแบบไทยในอาหารไทยประยุกต์
2. ใช้ส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงที่เป็นเครื่องเทศและสมุนไพรไทยที่มีสรรพคุณทางยาและคุณค่าทางโภชนาการ
3. ความคิดสร้างสรรค์และประสบการณ์ของผู้ประกอบอาหาร พ่อครัว แม่ครัว เชฟ ในการเรียนรู้ พัฒนา และสร้างสรรค์ความคิดใหม่ๆ ให้กับอาหารอยู่เสมอ

2.18 แนวโน้มการสร้างสรรค้มูลค่าเพิ่มให้กับเมนูอาหารไทยร่วมสมัย

เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม ให้กับเมนูอาหารไทยประยุกต์ใหม่ร่วมกับเมนูอาหารต่างชาติ ที่ได้รับความนิยม ดังนั้นในการสร้างสรรค้มูลค่าเพิ่มให้กับ อาหารไทยประยุกต์ใหม่ จึงต้องพัฒนาโดยใช้หลักการบูรณาการ ระหว่างข้อดีเด่นที่เป็นอัตลักษณ์ของอาหารไทย (ความโดดเด่น/ความหลากหลายของเมนู คุณค่าทางโภชนาการ และความหลากหลายของรสชาติ) ของอาหารไทยกับเมนูอาหารต่างชาติ ที่ได้รับความนิยม อีกทั้งในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับเมนู อาหารไทยประยุกต์ใหม่ จะใช้หลักการปรุงอาหารแบบไทย ให้ตรงตามความต้องการของนักท่องเที่ยวแต่ละชาติ (มาเลเซีย อินโดนีเซีย อินเดีย เวียดนาม จีน ญี่ปุ่น และ ตะวันตก) เพื่อรองรับประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนสำหรับ นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ

แนวโน้มการสร้างสรรค้มูลค่าเพิ่มให้กับเมนูอาหารไทยร่วมสมัย 5 ประเภท มีดังนี้

2.18.1 อาหารไทย - ฮาลาล

การประกอบอาหารไทย - ฮาลาล ต้องได้รับการรับรองมาตรฐานจากสำนักงาน คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ปรับรสชาติของเครื่องเทศที่ใช้ให้มี รสอ่อนลงและกลมกล่อม เพิ่มเมนูที่นำเนื้อปลาและซีฟู้ดมาเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารไทย - ฮาลาล สำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เป็นชาวมุสลิม ซึ่งนิยมสั่งเมนูเกี่ยวกับปลาค่อนข้างมาก กรณีพื้นที่แหล่งท่องเที่ยวทางทะเล นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติจะนิยมรับประทานอาหารประเภทซีฟู้ดมากกว่าอาหารมุสลิมแบบดั้งเดิม ดังนั้นผู้ประกอบการ พ่อครัว และแม่ครัวของร้านอาหารฮาลาลจึงสามารถ นำอาหารซีฟู้ดมาปรุงในแบบไทยได้

2.18.2 อาหารไทย - เวียดนาม

อาหารไทย - เวียดนาม นั้นวัตถุดิบที่ใช้ส่วนใหญ่จะประกอบด้วยผัก จึงต้องมีความสดสะอาด รวมทั้งนำผัก ผลไม้ หรือสมุนไพรไทยมาเป็นวัตถุดิบด้วย โดยปกติอาหารเวียดนาม จะมีรสชาติอ่อน ซึ่งสอดคล้องกับพฤติกรรมการบริโภคของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ทางแถบยุโรปอยู่แล้ว แต่ถ้าเป็นนักท่องเที่ยวชาวไทยจะชอบรับประทานอาหารที่มีรสจัด ซึ่งอาหารเวียดนามมักจะมีน้ำจิ้มเป็นส่วนประกอบ ดังนั้นสำหรับอาหารไทย - เวียดนาม ผู้ประกอบการ พ่อครัว และแม่ครัว อาจจัดเตรียมรสชาติของน้ำจิ้มให้มีความหลากหลาย เพื่อรองรับกับความต้องการของนักท่องเที่ยวแต่ละประเภท

2.18.3 อาหารไทย - จีน

การประกอบอาหารไทย - จีน ควรลดความมันลง สำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ โดยเฉพาะทางแถบยุโรป น้ำซุ๊ป น้ำซอส และน้ำจิ้มควรมีการปรุงรสชาติให้กลมกล่อมยิ่งขึ้น เนื่องจากอาหารไทยและอาหารจีนค่อนข้างมีความคล้ายคลึงกันในหลายเมนู และเป็นเมนูทั่วไปที่นักท่องเที่ยวรู้จัก และนิยมรับประทานอยู่แล้ว ดังนั้นการประกอบอาหารไทย - จีน จึงควรนำเสนอให้เห็นความชัดเจน และแตกต่างจากเดิม

2.18.4 อาหารไทย - ญี่ปุ่น

ต้องให้ความสำคัญกับความสดและสะอาด ของวัตถุดิบ โดยเฉพาะเนื้อปลา ชาวญี่ปุ่น มีวัฒนธรรมในการปรุงและรับประทานที่พิถีพิถัน ดังนั้นเมื่อนำมาทำเป็นอาหารไทย - ญี่ปุ่น จึงต้องคงเอกลักษณ์และวัฒนธรรมของอาหารญี่ปุ่นไว้ด้วย

2.18.5 อาหารไทย - ตะวันตก

เนื่องจากอาหารไทยหลายเมนูค่อนข้างเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติอยู่แล้ว จึงมีความเป็นไปได้มากที่สุดในการ 5 ประเภทที่จะนำอาหารตะวันตกมาประยุกต์เข้ากับอาหารไทย ควรเพิ่มรายการอาหารไทย - ตะวันตกที่แตกต่างจากเดิม เพื่อให้เกิดความหลากหลายมากขึ้น เช่น การนำผักและผลไม้ไทยเข้ามาเป็นวัตถุดิบประกอบด้วย ทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน กรณีพื้นที่แหล่งท่องเที่ยวทางทะเล นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติส่วนใหญ่จะนิยมรับประทานอาหารประเภทซีฟู้ด ดังนั้นผู้ประกอบการ พ่อครัว และแม่ครัว ควรสร้างสรรค์ รายการอาหารซีฟู้ดไทย - ตะวันตก

2.19 รูปแบบการจัดอาหารร่วมสมัย

2.19.1 การจัดจานแบบธรรมชาติ

ด้วยแรงบันดาลใจจากสวนธรรมชาติ การจัดส่วนประกอบอาหารในลักษณะนี้จะจัดในแนวราบและ “เป็นธรรมชาติ” ไม่ว่าคุณจะเลือกสวนแบบเซนหรือดอกไม้เมืองร้อน สไตล์การจัดจานแบบนี้ก็มีความหลากหลายที่แตกต่างกันมากมาย



ภาพที่ 2.2 เมี่ยงปลาซิมมะ



ภาพที่ 2.3 น้ำพริกกับปลา

ที่มา : Foodstylist Chanel. [ออนไลน์]. สืบค้น 31 มกราคม 2560.

เข้าถึงได้จาก <https://web.facebook.com/foodstylistchannel/photos>

2.19.2 การจัดจานด้วยวัสดุอินทรีย์

วัสดุอินทรีย์เช่นไม้ หิน ชนวนหรือก้อนหินสามารถนำมาใช้ในการจัดจาน เพื่อให้ความเป็นธรรมชาติแก่ของอาหาร เมื่อจัดจานโดยใช้วัสดุอินทรีย์ ต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าวัสดุนั้นได้รับการล้างอย่างสะอาด และฆ่าเชื้ออย่างทั่วถึงแล้วก่อนนำมาใช้



ภาพที่ 2.4 ขนไม้ไข่หงส์



ภาพที่ 2.5 ส้มมะเขือเปราะ

ที่มา : Duang-rithi Foodstylist. [ออนไลน์]. สืบค้น 31 มกราคม 2560.

เข้าถึงได้จาก <https://web.facebook.com/Duangrithi/photos>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.19.3 การจัดจานด้วยภาชนะทางเลือก

การใช้ภาชนะรองรับที่แหวกแนว สามารถสร้างความประหลาดใจให้แก่พนักงาน เครื่องชงกาแฟสามารถนำมาใส่น้ำแกงของอาหารได้ หรือหลอดทดลองก็ใส่น้ำซूपเป็นช็อคๆได้เช่นกัน ใช้ขวดโหลสุญญากาศเพื่อช่วยให้อาหารดูน่าสนใจยิ่งขึ้น โดยแบ่งซอสเป็นชั้นๆ หรือแขวนส่วนผสมหลักไว้ ซึ่งยังช่วยกักเก็บกลิ่นหอมของอาหาร พร้อมให้พลดล็อกเพื่อปลดปล่อยเมื่อนักทานเปิดฝาขึ้นมาอีกด้วย



ภาพที่ 2.6 ต้มเลือดหมู

ที่มา : Foodstylist Chanel. [ออนไลน์].

สืบค้น 31 มกราคม 2560.

เข้าถึงได้จาก <https://web.facebook.com/foodstylistchannel/photos>

2.19.4 การจัดจานแบบอิสระ

เช่นเดียวกับภาพวาดในปัจจุบัน การจัดจานแบบอิสระคือ การวางอาหารจานนั้นแบบนามธรรมแต่ยังคงน่าทึ่ง ในเว็บแรกที่เห็นอาจดูเหมือนจัดวางแบบลวกๆ แต่เมื่อพิจารณาดีๆ แล้ว นั่นคือการสร้างรูปลักษณ์ที่ยั่วยวนอารมณ์



ภาพที่ 2.7 ขนมกระยาสารท



ภาพที่ 2.8 ขนมเมื่อดขุน

ที่มา : Duang-rithi Foodstylist. [ออนไลน์]. สืบค้น 31 มกราคม 2560.

เข้าถึงได้จาก <https://web.facebook.com/Duangrithi/photos>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.20 ความหมายของการถ่ายภาพอาหาร (Food Photography)

Food Photography คือ การถ่ายภาพหุ่นนิ่งในด้านอาหาร ด้วยวิธีการที่ทำให้อาหาร ดูน่ารับประทาน เพื่อใช้ในการโฆษณา ใช้ประกอบบทความในนิตยสาร หรือจะใช้เป็นภาพประกอบหนังสืออาหาร และการใช้ภาพประกอบบรรจุผลิตภัณฑ์ ทำเมนูหรือทำโบรชัวร์ เป็นต้น

2.21 ความเป็นมาของการถ่ายภาพอาหาร

รูปถ่าย “อาหาร” เริ่มปรากฏให้เห็นในช่วงต้นศตวรรษที่ 19 ในรูปแบบของการคัดลอก ยังคงมุ่งเน้นความสมจริง องค์ประกอบและที่สำคัญที่สุดคือ แสงที่จำเป็นเพื่อการถ่ายภาพ

Nicephore Niepce ถ่ายภาพอาหารบนโต๊ะในปี ค.ศ. 1827 ,Louis-Jacques-Mande Daguerre ได้ถ่ายภาพหุ่นนิ่งในปี ค.ศ. 1837 และต่อมา Henry Fox Talbot ได้ถ่ายภาพผลไม้เต็มตะกร้าในปี ค.ศ. 1842 และผลิตชุดภาพหุ่นนิ่งที่มีชื่อว่า “Pencils of Nature” ในปี ค.ศ. 1846 ที่มีภาพของกระเช้าผลไม้บนผ้าปูโต๊ะที่มีลวดลาย องค์ประกอบในภาพที่ชวนให้นึกถึงภาพวาดหุ่นนิ่งแบบเพลมิกซ์ในศตวรรษที่ 17



ภาพที่ 2.9 ภาพถ่ายอาหารบนโต๊ะใน ค.ศ. 1846

ที่มา : Thefoodiebugle. [ออนไลน์]. สืบค้น 2

กุมภาพันธ์ 2560. เข้าถึงได้จาก <http://>

thefoodiebugle.com/article/food-photography/

[history-of-food-photography](http://thefoodiebugle.com/article/food-photography/history-of-food-photography)

Henry Fox Talbot Pencils of Nature (from Plimmer, C. (1988)
Food in Focus, London: Headline Book Publishing PLC.)

ในปี ค.ศ. 1867 “The Royal Cookery Book” หนังสือทำอาหารพิมพ์ในปารีส มี 25 แผ่นพิมพ์สี เป็นจุดเริ่มต้นของภาพประกอบอาหารที่ถูกนำมาใช้ในตำรา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



Jules Gouffe "Le Livre de Cuisine", Poularde a la Godarde

ภาพที่ 2.10 ภาพถ่ายอาหารประกอบหนังสือ
ใน ค.ศ. 1867

ที่มา : Thefoodiebugle. [ออนไลน์].
สืบค้น 2 กุมภาพันธ์ 2560. เข้าถึงได้จาก <http://thefoodiebugle.com/article/food-photography/history-of-food-photography>

การพัฒนาในเทคนิคการพิมพ์เป็นการปูทางสำหรับการพิมพ์ถ่ายภาพในหนังสือพิมพ์และนิตยสาร ที่มีความสวยงาม ในนิตยสารอาหารของศตวรรษที่ 20 เมื่อประมาณปี ค.ศ. 1950 ได้มีการถ่ายภาพอาหารอย่างจริงจัง แต่ก็ยังไม่น่าดูเท่าไรนัก



Fancy Breakfast, 1958. Source: Glen H. Fields

ภาพที่ 2.11 ภาพถ่ายอาหารประกอบหนังสือใน ค.ศ. 1950

ที่มา : Duckpie. [ออนไลน์]. สืบค้น 2 กุมภาพันธ์ 2560.
เข้าถึงได้จาก <https://duckpie.com/2014/07/24/the-vulgar-pleasure-of-1970s-food-photography>

จนในปี ค.ศ 1960 การถ่ายภาพอาหารก็เริ่มที่จะทันสมัยขึ้น เป็นการถ่ายอย่างมีสไตล์ขึ้น แต่การจัดเซตก็ยังมีจะดูที่อูๆ ไม่มีอะไรน่าสนใจน่า ดูไม่เป็นธรรมชาติ และไม่สมจริง การถ่ายทำก็จะจำกัดอยู่ที่กล้องขนาด 8 x10 เพราะต้องการความคมชัดสูง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



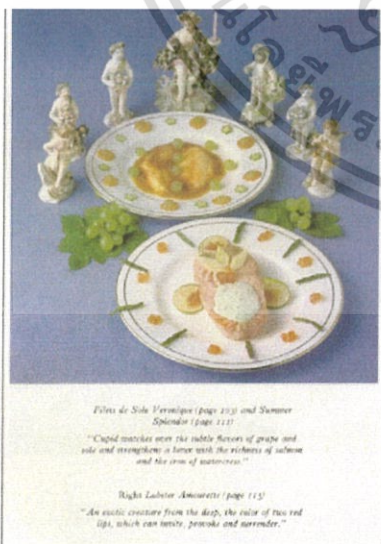
Vegetarian Feast mid-1960s. Source: Glen H. Flicker

ภาพที่ 2.12 ภาพถ่ายอาหารประกอบหนังสือใน ค.ศ. 1960

ที่มา : Duckpie. [ออนไลน์]. สืบค้น 2 กุมภาพันธ์ 2560.

เข้าถึงได้จาก <https://duckpie.com/2014/07/24/the-vulgar-pleasure-of-1970s-food-photography>

โดยปี ค.ศ. 1980 มีการเปลี่ยนแปลงในการถ่ายภาพอาหาร ที่มีต่อการให้ความสำคัญกับ “บรรยากาศและวิถีชีวิต” ที่โดดเด่นด้วยนี่เป็นตัวอย่างที่ค่อนข้างน่าทึ่ง แสงโรแมนติก, มุมกล้องต่ำลงและอุปกรณ์อื่นๆอีกมากมาย



ภาพที่ 2.13 ภาพถ่ายอาหารประกอบหนังสือใน ค.ศ. 1980

ที่มา : Duckpie. [ออนไลน์]. สืบค้น 2 กุมภาพันธ์ 2560.

เข้าถึงได้จาก <https://duckpie.com/2014/07/24/the-vulgar-pleasure->

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โดยปี ค.ศ. 1990 การถ่ายภาพเริ่มใช้แสงธรรมชาติ ถ่ายระยะใกล้ และชัดตื้น การมุ่งเน้นที่ภาพพื้นหลังสีขาว มีความสดใส ในเวลานี้ความสวยงามของการถ่ายภาพอาหารมีความสมบูรณ์ ปฏิวัติโดยบรรณาธิการนิตยสารของออสเตรเลียและสไตลิสอาหารอย่าง Donna Hay

Con Poulos ทำให้การถ่ายภาพในลักษณะชัดตื้น ถ่ายด้วยแสงธรรมชาติ โดยไม่จำเป็นต้องถ่ายภาพอาหารในสตูดิโอเพียงอย่างเดียว ได้รับความนิยมและเขายังถูกมองว่าเป็นหนึ่งในช่างภาพที่มีอิทธิพลมากที่สุดของปี ค.ศ. 1990

ภาพที่ 2.14 ภาพถ่ายในหนังสือของ Donna Hay



ที่มา : Donna Hay. [ออนไลน์]. สืบค้น 2 กุมภาพันธ์ 2560. เข้าถึงได้จาก <https://www.donnahay.com.au/recipes>

การถ่ายภาพอาหารขยับตัวอีกครั้งในปี ค.ศ. 2004 เกิดแนวทางการถ่ายภาพอาหารที่เรียกว่า “Food Porn” ก็คือการจัดแต่งอาหาร (Food Styling) และการนำเสนอออกมาให้ดูดีที่สุดใน (Food Presentation) เมื่อมองรูปอาหารนั้นเมื่อใดหัวใจก็ไหวหวั่นสันสะท้านแทบกลืนน้ำลายไม่อยู่

ภาพที่ 2.15 ภาพถ่ายในหนังสือของ Jamie Oliver



ที่มา : Jamie Oliver. [ออนไลน์]. สืบค้น 2 กุมภาพันธ์ 2560. เข้าถึงได้จาก <http://www.jamieoliver.com/recipes/category/ingredient>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในปัจจุบันเกิดแนวทางการถ่ายภาพอาหารที่เรียกว่า “Molecular Cooking” คือ การนำหลักการทางวิทยาศาสตร์มาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาหาร โดยมีเทคนิคการปรุงหรือการประกอบอาหารหลากหลายรูปแบบ เพื่อสร้างอาหารรูปแบบแปลกใหม่ และทำให้ผู้บริโภครู้สึกตื่นเต้นกับเมนูนี้ๆ



ภาพที่ 2.16 The Future Of Food

ที่มา : F Sections. [ออนไลน์]. สืบค้น 2 กุมภาพันธ์.

เข้าถึงได้จาก https://www.facebook.com/799426423420971/photos/?tab=album&album_id=1106520526044891

2.22 การถ่ายภาพอาหารเบื้องต้น

2.22.1 ชนิดของแหล่งแสง

1. แสงธรรมชาติ

Daylight เป็นจุดเริ่มต้นที่ดีมาก สำหรับคนที่เพิ่งเริ่มต้น รวมถึงมืออาชีพมากประสบการณ์ Daylight มีครบทุกอย่างอารมณ์ถ้าเรารู้จักใช้ นุ่มนวลอ่อนหวานยามเช้า แข็งกร้าวดูดีนยามแสงแดดสดใสเข้ามาตรงๆ หรืออบอุ่นละมุนละไมยามเย็น แต่บางสถานการณ์ปริมาณแสงไม่มากพอ จำเป็นต้องใช้ขาตั้งกล้องมาช่วย



ภาพที่ 2.17 ตัวอย่างถ่ายภาพที่ถ่ายด้วยแสงธรรมชาติ

ที่มา : Tabletopphotographer. [ออนไลน์].

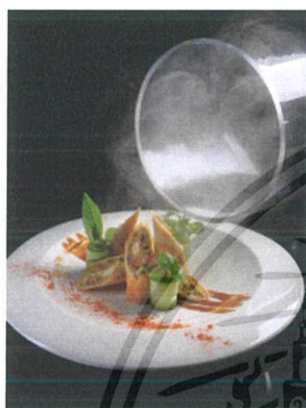
สืบค้น 3 กุมภาพันธ์ 2560. เข้าถึงได้จาก

<http://www.tabletopphotographer.com>

เอกสารนี้เป็นเอกสารประกอบการเรียนการสอนเพื่อการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. แสงไฟสตูดิโอ

แสงสังเคราะห์แบบนี้ช่วยทำให้เกิดความยืดหยุ่นสูง จะถ่ายภาพเวลาใดก็ได้ ไม่เหมือนแสงอาทิตย์ที่ต้องรอเวลาเพื่อให้แสงสวยๆ และยังคงต้องใช้ขาตั้งกล้องช่วยด้วย ไฟสตูดิโอเปิดโอกาสให้คุณควบคุมการทำงานได้อย่างเต็มที่ และยังทำให้คุณใช้ความเร็วชัตเตอร์สูงๆได้อีกด้วย ช่วยเพิ่มโอกาสในการจับภาพที่น่าสนใจได้



ภาพที่ 2.18 ตัวอย่างถ่ายภาพที่ถ่ายด้วยแสงไฟสตูดิโอ

ที่มา : Tabletopphotographer. [ออนไลน์].

สืบค้น 3 กุมภาพันธ์ 2560. เข้าถึงได้จาก

<http://www.tabletopphotographer.com>

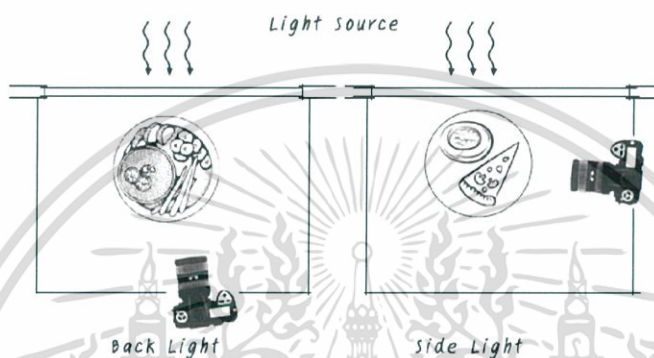
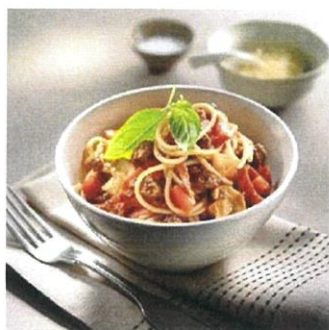
2.22.2 ทิศทางของแสงที่ใช้ในการถ่ายภาพอาหาร

1. แสงส่องเฉียงมาจากทางด้านหลัง (Back light)

ถ้าคุณถ่ายภาพประเภทหั่นชิ้นเล็กๆ สับ ซอย ผานบาง หั่นผอย ใส่จานแบนแผ่ ออกแนวกว้าง หรืออาหารประเภทต้มแกง ซุปที่ใสภาชนะ อาหารลักษณะนี้ต้องการโชว์พื้นผิว “ด้านบน” เป็นหลัก ควรใช้แสงที่ส่องเฉียงมาจากทางด้านหลัง คือถ่ายกึ่งๆย้อนแสงนั่นเอง ทิศทางแสงแบบนี้จะทำให้เกิดเงาด้านหน้า ช่วยแสดงพื้นผิวของอาหารได้ดี นอกจากนี้แสงที่ส่องผ่านชิ้นอาหารบางๆ ก็จะทำให้เห็นสีล้วน ลวดลาย ความสดใสของอาหารชัดเจนขึ้น เช่น ผักบางๆ ของทอด บางกรอบ หมึกหรือกุ้งตัวขาวๆ ใสๆ และการถ่ายย้อนแสงนี้จะช่วยทำให้ควันที่ลอยกรุ่นชัดที่สุด

2. แสงที่ส่องมาจากด้านข้าง (Side Light)

ถ้าคุณถ่ายภาพที่ต้องการแสดงรูปทรงของมัน เช่น ทรงกระบอก ก้อนเหลี่ยม ทรงกลม หรือแสงความสูง ความหนา แสดงชั้น (Layer) ที่ซ้อนกันของอาหาร อาหารลักษณะนี้ควรหลีกเลี่ยงแสงที่ส่องมาจากด้านหลังเพราะจะเกิดเงาดำที่ด้านหน้ามากเกินไปจนไม่เห็นรายละเอียด ควรใช้แสงที่ส่องมาจากด้านข้าง เพื่อช่วยเน้นให้เห็นรูปทรงและพื้นผิวด้านข้างชัดเจนขึ้น



ภาพที่ 2.19 ภาพเปรียบเทียบแสงด้านหลังและแสงด้านข้าง

ที่มา : Chillpainai. [ออนไลน์]. สืบค้น 20 มกราคม 2560.

เข้าถึงได้จาก <http://www.chillpainai.com/scoop/357>

2.22.3 การควบคุมโทนของภาพ

1. ภาพที่มีโทนสว่างเป็นส่วนใหญ่ (Hi-Key)

ภาพที่โทนภาพส่วนใหญ่สว่างกว่าสีเทากลาง ในภาพ High-key จะไม่มีส่วนที่เป็นสีดำลึก ถ้ามีจำเป็นต้องให้แสงในส่วนดังกล่าวเพื่อเปิดส่วนที่ดำมืดขึ้นมา มักให้แสงในแนวกว้าง ให้ภาพใส เคลียร์

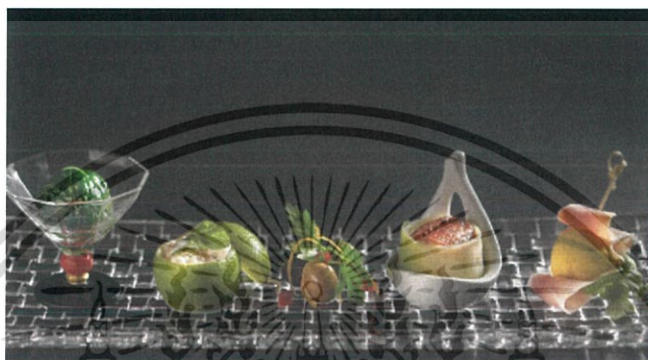


ภาพที่ 2.20 ภาพที่มีโทนสว่างเป็นส่วนใหญ่

ที่มา : Donna Hay. [ออนไลน์]. สืบค้น 3 กุมภาพันธ์ 2560. เข้าถึงได้จาก <https://www.donnahay.com.au/>

2. ภาพที่มีโทนสว่างเป็นส่วนมืด (Low-Key)

ภาพที่มีโทนภาพส่วนใหญ่มืดกว่าค่าสีเทากลาง ช่วงภาพส่วนใหญ่มักจะ เลือกสีดำ ในการถ่ายทอดภาพ Low-key ซึ่งก็ไม่จำเป็นเสมอไป ส่วนการให้แสงจะตรงกันข้ามกับภาพ High-key จะมีความซับซ้อนกว่ามาก ภาพจะไม่ใส เคลียร์ แต่ก็ไม่ใช่อันเดอร์ แห่่งกำเนิดแสงจะบีบให้แคบ ส่วนใหญ่จะใช้อุปกรณ์ที่บีบทางแสงให้แคบ



ภาพที่ 2.21 ภาพที่มีโทนมืดเป็นส่วนใหญ่

ที่มา : Francescotonelli. [ออนไลน์]. สืบค้นวันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2560.

เข้าถึงได้จาก <http://francescotonelli.com/FOOD/Asian/9>

2.22.4 การเลือกมุมถ่ายภาพอาหาร

1. มุมบน

มุมบนเป็นมุมที่กล้องของคุณจะถ่ายอยู่เหนือวัตถุ จากมุมนี้คุณต้องแน่ใจว่าอาหารจานโปรดของคุณมีรายละเอียดมากพอที่จะบอกว่าเป็นอาหารอะไร พื้นที่วางจานจะต้องสะอาดไม่รก หรือจะต้องมีลายนำสนใจพอ และอีกอย่างถ้าคุณเซตวางจานไว้บนโต๊ะคุณอาจจะต้องหาบันไดหรือเก้าอี้มาปีนถ่าย จากในภาพนี้ผมเลือกที่จะวางจานอาหารเซตนี้ไว้บนพื้น



ภาพที่ 2.22 ภาพถ่ายอาหารจากมุมบน

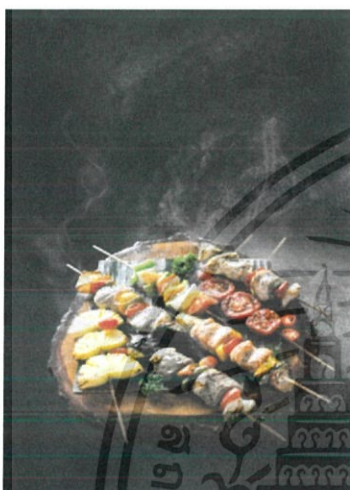
ที่มา : Foodstylist Chanel. [ออนไลน์].

สืบค้น 29 มกราคม 2560. เข้าถึงได้จาก

<https://www.facebook.com/foodstylistchannel/photos>

2. มุมเฉียง 3/4

มุมเฉียง 3/4 คือมุมที่เหมาะสมมากสำหรับการถ่ายภาพอาหาร กล่าวคือ รายละเอียดของอาหารจะอยู่ครบในทุกด้าน ด้านหน้า ด้านบนและด้านข้าง ถ้าคุณยังไม่แน่ใจว่าจะถ่ายภาพอาหารมุมไหนดีผมแนะนำให้เริ่มต้นจากมุมนี้ จะดีที่สุด ถ่ายด้วยมุมนี้ก็กล้องและเลนส์ของคุณจะทำมุมประมาณ 45 องศาทั้งนี้ระยะห่างขึ้นอยู่กับขนาดของอาหารด้วย



ภาพที่ 2.23 ภาพถ่ายอาหารจากมุมเฉียง 3/4

ที่มา : Foodstylist Chanel. [ออนไลน์].

สืบค้น 29 มกราคม 2560. เข้าถึงได้จาก

<https://www.facebook.com/foodstylistchannel/photos>

3. มุมหน้าตรง

มุมหน้าตรงคือมุมที่คุณมองไปยังจานอาหารตรงๆ เลนส์กล้องจะทำมุมเป็น 0 องศาขนาดไปกับพื้น จากมุมนี้คุณจะเห็นรายละเอียดจานอาหารแค่ด้านหน้าของวัตถุ มุมนี้ควรจะมีฉากหลังที่เข้ากับอาหารด้วย กรณีหลีกเลี่ยงไม่ได้ควรจะถ่ายให้หน้าชัดหลังเบลอเพื่อให้จานอาหารของเราเด่นขึ้นมา



ภาพที่ 2.24 ภาพถ่ายอาหารจากมุมหน้าตรง

ที่มา : Foodstylist Chanel. [ออนไลน์].

สืบค้น 29 มกราคม 2560. เข้าถึงได้จาก

<https://www.facebook.com/foodstylistchannel/photos>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.22.5 การเลือกใช้เลนส์ในการถ่ายภาพอาหาร

1. เลนส์ฟิกซ์

เลนส์ฟิกซ์คือเลนส์ที่มีทางยาวโฟกัสตายตัว อย่างเช่น 50 มม. หรือ 85 มม. ช่างภาพบางคนใช้เลนส์ฟิกซ์อย่างเดียวเพราะให้ภาพที่โฟกัสได้ชัดกริบ และโฟกัสได้รวดเร็ว

2. เลนส์ซูม

เป็นเลนส์ที่สามารถเปลี่ยนทางยาวโฟกัสได้ เช่น 24-70 มม. หรือ 70-200 มม. ด้วยความที่เลนส์มีกลไกการทำงานที่ต้องเคลื่อนที่มากกว่าเลนส์ฟิกซ์ ภาพจึงดูนุ่มนวลกว่า และโฟกัสได้ช้ากว่าด้วย แต่ระยะโฟกัสที่หลากหลายก็ให้ความยืดหยุ่นในการถ่ายภาพ

3. เลนส์มาโคร

เป็นเลนส์ที่ทำให้เข้าไปถ่ายตัวแบบได้ใกล้มากๆ มีประโยชน์ต่อการถ่ายภาพอาหารคือ เวลาต้องถ่ายอาหารที่มีขนาดเล็กๆ

4. เลนส์เฉพาะทาง

เลนส์ Tilt-Sift ซึ่งช่วยปรับภาพที่บิดเบี้ยวให้มีสัดส่วนที่ถูกต้องได้ มักใช้กับการถ่ายภาพอาคารหรือสถาปัตยกรรมเพื่อให้แนวตึกดูตรง ผลข้างเคียงของเลนส์ชนิดนี้ที่น่าสนใจไม่แพ้กันคือสร้างสามารถควบคุมระยะชัดตื้นและระยะชัดตื้นได้มากกว่าเลนส์ปกติ

2.22.6 อุณหภูมิสีแสง

ควรตั้งค่าอุณหภูมิสีให้ตรงกับแสงที่เป็นอยู่ เพื่อให้โทนสีของภาพออกมาใกล้เคียงกับสีภาพอาหารอย่างที่เราตั้งใจ หรือจะเล่นกับอุณหภูมิของแสงก็ได้เช่น อยากรู้ให้ภาพดูเป็นโทนอุ่น (warm tone) ก็เพิ่มอุณหภูมิของแสงให้มากขึ้นโดยค่าจะอยู่ที่ 3000 เคลวิน ขึ้นไปเช่นพวกเซต Afternoon Tea หรืออยากรู้ให้ภาพมีโทนเย็นสีฟ้าๆ เราก็เพิ่มค่าอุณหภูมิแสงไปที่ต่ำกว่า 3000 เคลวิน



ภาพที่ 2.25 ภาพเปรียบเทียบอุณหภูมิสีในการถ่ายภาพอาหาร

ที่มา : Foodstylist Chanel.
[ออนไลน์]. สืบค้น 29 มกราคม 2560.
เข้าถึงได้จาก
<https://www.facebook.com/foodstylistchannel/photos>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.22.7 การจัดองค์ประกอบ

การจัดวางอาหารลงภาชนะในการถ่ายภาพ เราไม่เอาอาหารลงในจานหรือชามในทีเดียว ควรนำจานหรือภาชนะที่ต้องการใช้ในการถ่ายภาพวางในฉากนั้น เพื่อทำการประกอบภาพตั้งกล้อง หรือประกอบมุมกล้อง จัดวาง composition วาง props ให้เรียบร้อยรวมถึงการจัดแสง หรือกำหนดทิศทางแสง ให้เรียบร้อยพร้อมถ่ายภาพก่อน

2.23 รายชื่ออาหารภายในเล่ม

กล้วยเดี่ยวบวก	หมูตั้ง
ขนมเทียน	หมูต้มเค็ม - หมูพะโล้
ข้าวเหนียว มะม่วง	น้ำพริก - ปลาทุ
ปลาแห้ง - แดงโม	ขนมต้มแดง - ขนมต้มขาว
ไก่ผัดขิงน้ำ	ผัดพริกขิงถั่วฝักยาว
ข้าวคลุกมันกุ้ง	ผัดหมี่
กุ้งเผา สะเดาลวก น้ำปลาหวาน	บัวลอย ไข่หวาน
กุ้งเปรี้ยวหวาน	หมักผัด
แกงส้มมะละกอ - ผัดถั่วงอก	ต้มเค็มหมักยัดไส้
ข้าวต้มมัดได้	กล้วยเดี่ยวน้ำ - กล้วยเดี่ยวแห้ง
แกงมัสมั่น	ต้มจับฉ่าย
ปลาสดต้มกะทิ	ข้าวต้มกับ
ปูเค็มราดกะทิ	หมูหวาน - ข้าวคลุกน้ำพริก
ข้าวมันส้มตำ เนื้อเค็ม แกงเนื้อมะเขือพวง	ข้าวต้มน้ำร้อน - ร้อนน้ำเชื่อม
ต้มส้มสับปะรด	แกงคั่วสับปะรดกับหมู
ขนมจีนน้ำยา	เต้าหู้ทอดทรงเครื่อง
ห่อหมกปลาช่อน	ข้าวเหนียวเปียกลำไย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมี่ยงคำ	ขนมจีนชาน้ำ
เมี่ยงมะม่วง - เมี่ยงมะพร้าว	ขนมบวด
หมูสะเต๊ะ	ขนมจีนน้ำพริก

ตารางที่ 2.1 รายชื่ออาหารภายในเล่ม

2.24 รายชื่ออาหารที่เลือกนำมาใช้สร้างผลงาน

เลือกให้มีทั้งอาหารที่คนไทยคุ้นเคย และอาหารไทยโบราณที่ไม่แพร่หลายในปัจจุบัน และให้มีเมนูอาหารความมากกว่าขนมหวาน

กุ้งเผา สะเดาสวก น้ำปลาหวาน	หมูหวาน-ข้าวคลุกน้ำพริก
ข้าวมันส้มตำ เนื้อเค็ม แกงเนื้อมะเขือพวง	ขนมจีนน้ำพริก
แกงมัสมั่น	ก๋วยเตี๋ยวบก
ห่อหมกปลาช่อน	ผัดหมี่
หมูสะเต๊ะ	ปลาแห้ง - แดงโม
หมูตั้ง	บัวลอย ไข่หวาน
เมี่ยงคำ	ขนมต้มแดง - ขนมต้มขาว
น้ำพริก-ปลาทุ	ข้าวเหนียว มะม่วง

ตารางที่ 2.2 รายชื่ออาหารที่เลือกนำมาใช้สร้างผลงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.24.1 กุ้งเผา สะเตาลวก น้ำปลาหวาน



ภาพที่ 2.26 กุ้งเผา สะเตาลวก น้ำปลาหวาน

ที่มา : Doctor. [ออนไลน์]. สืบค้น 4 กุมภาพันธ์ 2560.

เข้าถึงได้จาก <https://www.doctor.or.th/article/detail/5852>

กุ้งก้ามกรามตัวใหญ่ เมื่อนำมาเผาจนสุกเป็นสีส้มแดงทั้งตัว ไม่ควรปรุงแต่งอะไรเพิ่มเติมให้มากมาย จนเสียรสชาติของกุ้งที่แสนจะอร่อย จะกินกับข้าวสวยเฉยๆ มีเพียงจิ้มน้ำปลาพริกก็ดีหรืออาจเพิ่มเติมกินกับน้ำปลาหวาน เป็นเครื่องจิ้มที่อร่อยเลิศ

น้ำปลาหวานที่เป็นกับข้าว นั้น เป็นชุดเครื่องจิ้มที่ประกอบด้วยสิ่งที่มากินด้วยได้หลายอย่างในกลุ่มเนื้อสัตว์ที่ใช้ประกอบก็มี กุ้งเผา ปลาตุ๋นย่าง ปลาช่อนย่าง ได้ทั้งนั้น ผักที่กินด้วย มักเป็นผักที่มีรสขม หรือเปรี้ยว หรือมีกลิ่นฉุน เช่น สะเตา ยอดมะกอกน้ำ ใบอ่อนมะม่วง ผักชี

แต่น้ำปลาหวานที่กินกับมะม่วง มีรสเฉพาะเค็มกับหวานเท่านั้น อาจยรสเปรี้ยวจากมะม่วงหรือผลไม้อื่นที่นำมาจิ้ม

2.24.2 ข้าวมันส้มตำ เนื้อเค็ม แกงเนื้อมะเขือพวง



ภาพที่ 2.27 ข้าวมันส้มตำ เนื้อเค็ม

แกงเนื้อมะเขือพวง

ที่มา : Bloggang. [ออนไลน์]. สืบค้น 4 กุมภาพันธ์

2560. เข้าถึงได้จาก <http://www.bloggang.com/>

mainblog.php?id=jazzy-

bong&month=15-06-2011&group=26&gblog=10

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้าวมันที่หุงด้วยกะทินั้น น่าจะเป็นของไทยคิดทำขึ้นเอง ข้าวหุงเนย นม และเครื่องเทศต่างๆ นั้นมาจากแขก มีกลิ่นแรง อาจไม่ต้องรสนิยมของคนไทยนัก คนไทยจึงหุงข้าวด้วยกะทิ แบบที่มูนข้าวเหนียวด้วยน้ำกะทิ แต่นำข้าวมันข้าวเจ้าเป็นของควา ไม่ใช่ขนมอย่างข้าวเหนียว

การที่นำส้มตำมากินกับข้าวมันจะขึ้นเมื่อใด ก็ยากที่จะคาดเดา แต่ด้วยความเป็นผู้ชอบพลิกแพลงของคนไทย ทำให้เกิดอาหารชุดที่อร่อยและแปลกไม่เหมือนใคร นอกจากนี้ยังได้นำกับข้าวอื่นมาร่วมกินด้วย เช่น เนื้อเค็มและแกงเผ็ด

ข้าวมันส้มตำ เนื้อเค็มผอยผัด แกงเนื้อ เป็นการจัดสำหรับอาหารคาวระดับสุดยอดอย่างหนึ่งของอาหารไทย นอกจากรสชาติจะกลมกล่อมเข้ากันไปทั้งหมดแล้ว คุณค่าทางโภชนาการยังสูง มีสารอาหารครบถ้วน พร้อมสมุนไพรอีกหลายอย่างที่กินเข้าไปด้วยกัน

แกงเผ็ดนี้เป็นแกงแดง จะไม่กินข้าวมันส้มตำกับแกงเขียวหวาน

2.24.3 แกงมัสมั่น



ภาพที่ 2.28 แกงมัสมั่น

ที่มา : Thaichef. [ออนไลน์].

สืบค้น 4 กุมภาพันธ์ 2560. เข้าถึงได้จาก

http://www.thaichef.in.th/mobile/article_thaitopfooddetail.php?aid=10

แกงมัสมั่นแต่เดิมคงเป็นแกงแขกแท้ๆ มีรสและกลิ่นฉุนด้วยเครื่องเทศต่างๆ ซึ่งอาหารไทยเมื่อก่อนไม่ได้ใช้เครื่องแบบนี้

แกงมัสมั่นนี้ มีผู้กล่าวอีกทางหนึ่งว่าตระกูลขุนนางสมัยอยุธยา เชื้อแขกเปอร์เซีย เมื่อมารับราชการตั้งครอบครัวในอยุธยา ก็ได้เปลี่ยนไปนับถือศาสนาพุทธ ด้านอาหารได้ถ่ายทอดสูตรแกงมัสมั่นและอาหารอีกหลายอย่างมาจนถึงปัจจุบัน เป็นสูตรประจำตระกูล

แกงมัสมั่นที่ไม่ว่าจะเป็นสูตรโบราณที่สืบทอดกันมา หรือสูตรดัดแปลงไปตามยุค แสดงให้เห็นถึงการผสมวัฒนธรรมการกินของไทยลงไปด้วยแล้ว

นอกจากจะกินแกงมัสมั่นกับข้าวสวยแล้วยังสามารถนำแกงมากินกับขนมปังปอนด์ซึ่งปิ้งให้กรอบ อร่อยไปอีกแบบ

2.24.4 ท่อหมกปลาช่อน



ภาพที่ 2.29 ท่อหมกปลาช่อน

ที่มา : Pim. [ออนไลน์].

สืบค้น 4 กุมภาพันธ์ 2560. เข้าถึงได้จาก

<https://www.pim.in.th/side-dish-by-fish/825-steamed-fish-with-curry-paste>

ท่อหมกเป็นอาหารพื้นบ้านที่ชาวบ้านที่นิยมกินกันมากและกินกันมานาน เพราะมีรสอร่อย นอกจากปลาช่อนแล้ว เนื้อสัตว์ที่นำมาทำท่อหมกก็มีหลายชนิด ทั้งปลา ปู กุ้ง หมู ไก่ และอาจจะไม่ใช้เนื้อสัตว์ เช่น เห็ด หรือหน่อไม้ ชุมชนที่อยู่ริมแม่น้ำใหญ่ ใช้ปลาช่อน ปลากราย มาทำท่อหมกมากกว่าปลาอย่างอื่น ด้วยมีเนื้อมากก้างน้อย ท่อหมกของชาวบ้านภาคกลางใช้การนึ่งให้สุก อาจใช้ใบตองทำเป็นกระทง หรือห่อด้วยใบตองก็ได้

2.24.5 หมูสะเต๊ะ



ภาพที่ 2.30 หมูสะเต๊ะ

ที่มา : เมนู. [ออนไลน์]. สืบค้นวันที่ 4 กุมภาพันธ์ 2560. เข้าถึงได้จาก

<http://เมนู.net/น้ำจิ้มหมูสะเต๊ะ.html>

สะเต๊ะ เป็นอาหารแขก ซึ่งไม่กินหมู ของเดิมใช้เนื้อวัวหรือเนื้อไก่อมาปิ้ง จิ้มกับน้ำจิ้มรสเค็มๆ คนไทยนำมาดัดแปลงเปลี่ยนเป็นหมู ที่เนื้อนุ่มกว่า รสชาติอร่อยกว่า

น้ำจิ้มก็ปรุงเป็นรสแบบไทย มีหวาน เค็ม และเปรี้ยว ครบทั้งสามรส แถมเติมอาจาดเป็นเครื่องแนมเข้ามาอีก ทำให้หมูสะเต๊ะของไทยอร่อยกว่าสะเต๊ะของดั้งเดิมทั้งจากบาห์ลีและชวา

บางทีก็เอาขนมปังหัวกะโหลกมาปิ้ง จิ้มน้ำจิ้มหมูสะเต๊ะก็อร่อยมาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.24.6 หมูตั้ง



ภาพที่ 2.31 หมูตั้ง

ที่มา : Bloggang. [ออนไลน์].

สืบค้น 4 กุมภาพันธ์ 2560. เข้าถึงได้จาก

[http://www.bloggang.com/viewblog.php?](http://www.bloggang.com/viewblog.php?id=karnoi&group=44&page=93)

[id=karnoi&group=44&page=93](http://www.bloggang.com/viewblog.php?id=karnoi&group=44&page=93)

มีลักษณะเป็นแท่งหมูอัดกันแน่น ใช้เหล็กแหลมเสียบแล้วย่าง ไม่ได้ใช้ไม้เสียบ เพราะหากใช้ไม้คงจะหักไปเสียก่อน

คุณป้าเรียกอาหารรายการนี้ว่า หมูตั้ง เมื่อย่างสุกเกรียมดีแล้ว ถอดออกจากเหล็กเสียบ แล้วแกะออกเป็นคำๆ ตั้งบนจาน กินคู่กับสับปะรด จะหวานหรือเปรี้ยวก็ได้ แต่จะดีมากหากเป็นสับปะรดหวาน

แต่หากเป็นสับปะรดเนื้อแห้ง เช่น สับปะรดภูเก็ต อาจจะไม่เข้ากัน

2.24.7 เมี่ยงคำ



ภาพที่ 2.32 เมี่ยงคำ

ที่มา : Libsis. [ออนไลน์].

สืบค้น 4 กุมภาพันธ์ 2560. เข้าถึงได้จาก

<http://libsis.lib.su.ac.th/snclibblog/>

tag=เมี่ยงคำ

เมี่ยงคำเป็นของกินเล่นที่ใครๆก็รู้จัก และใครๆก็ทำเป็น เพราะทำง่าย หากจะไม่ทำกินเอง ก็หาซื้อได้ทั่วไปในยุคเมื่อ 50 ปีมาแล้ว แต่ปัจจุบันก็อาจจะไม่ใช่ของที่หากินได้ง่าย เด็กรุ่นใหม่หลายคนอาจจะไม่รู้จัก หรือกินไม่เป็น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมี่ยงคำเป็นของกินเล่นที่อร่อย คุณค่าทางอาหารครบถ้วน โดยเฉพาะผักใบเขียวและส่วนของพืชที่มีฤทธิ์เป็นสมุนไพร แม้การเตรียมการอาจจะใช้เวลานานสักหน่อย แต่คุ้มค่าสำหรับการรอคอย ตักน้ำเมี่ยงราดเล็กน้อย แล้วส่งเข้าปาก เคี้ยวให้สนุกสนาน

2.24.8 น้ำพริก - ปลาทุ



ภาพที่ 2.33 น้ำพริก - ปลาทุ

ที่มา : Blogspot. [ออนไลน์].

สืบค้น 4 กุมภาพันธ์ 2560. เข้าถึงได้จาก

<http://pepper-water-fish.blogspot.com/>

น้ำพริกเป็นอาหารไทยแท้ที่คนไทยกินกันมานานแสนนาน อาจจะได้มาพร้อมกับวิวัฒนาการวัฒนธรรมไทย

ส่วนประกอบเริ่มต้นอาจมีเพียงพริกกับเกลือเท่านั้น ที่ช่วยชูรสเค็มๆ เผ็ดๆ เหมาะสำหรับกินกับข้าว

น้ำพริกกะปิเป็นกับข้าวที่อร่อย รสชาติถูกปากทุกคนในบ้าน บ้างก็ทำเป็นกับข้าวมือเย็น และสอนให้หลานกินข้าวด้วยการใช้มือเปิบ

เมื่อก่อนคนไทยกินข้าวด้วยการใช้มือเปิบทั้งนั้น ซ้อนเอาไว้ตักน้ำแกง ส่วนส้อมนั้นไม่ใช่

2.24.9 หมูหวาน - ข้าวคลุกน้ำพริก



ภาพที่ 2.34 หมูหวาน - ข้าวคลุกน้ำพริก

ที่มา : Gourmetandcuisine. [ออนไลน์].

สืบค้น 4 กุมภาพันธ์ 2560. เข้าถึงได้จาก

<http://www.gourmetandcuisine.com/recipes/1611>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตั้งแต่จำความได้ จนโตมามีอายุเข้าไปแล้ว เมื่อไปกินอาหารหลายที่ที่มีหมูหวานเป็นส่วนประกอบ เช่น ข้าวคลุกกะปิ ข้าวคลุกน้ำพริก หรือน้ำพริกขี้หนูลงเรือ ก็ไม่เคยเห็นว่าหมูหวานที่ไหนจะเหมือนหมูหวานที่ป่าทำให้กิน

ของเคียงไปกับข้าวคลุกน้ำพริกมีอีกหลายอย่างได้แก่ มะม่วงดิบที่เปรี้ยวๆ สับเป็นฝอยหอมแดง ซอยใส่ถ้วยใบย่อม แล้วบีบมะนาวลงไปด้วย พริกขี้หนูซอยหากชอบเผ็ด ผักดิบต่างๆ เช่น แตงกวา ต้นหอม ผักชี หรือผักที่ชอบ จัดใส่จานเตรียมไว้ด้วย

นับเป็นรายการอาหารจานที่หรูหรา และอร่อยมาก

2.24.10 ขนมจีนน้ำพริก



ภาพที่ 2.35 ขนมจีนน้ำพริก

ที่มา : Blogspot. [ออนไลน์].

สืบค้น 4 กุมภาพันธ์ 2560. เข้าถึงได้จาก

<http://thairicenoodle.blogspot.com/2011/09/blog-post.html>

เมื่อมีงานใหญ่ที่บ้านยาย ที่เป็นงานบุญ หรืองานมงคล รายการที่ต้องมีทุกครั้งคือ “ขนมจีน” หากเป็นงานศพ จะไม่เลี้ยงขนมจีนเด็ดขาด

2.24.11 ก๋วยเตี๋ยวก



ภาพที่ 2.36 ก๋วยเตี๋ยวก

ที่มา : Wongnai. [ออนไลน์].

สืบค้น 4 กุมภาพันธ์ 2560. เข้าถึงได้จาก

<https://www.wongnai.com/restaurants/81352NZ-ก๋วยเตี๋ยวก-คลองสระบัว>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

“ก๋วยเตี๋ยวกบ” อาจจะเรียกได้ว่าเป็นอาหารประจำตระกูลของบ้านปากคลองเจดีย์บูชา ป้าทำให้กินตั้งแต่จำความได้ หลานๆชอบกินกันทุกคน เพราะอร่อยมาก วิธีการกิน ทำให้เกิดความรู้สึกสร้างสรรค์ ความร่วมมือ และความสนุกสนาน ส่วนประกอบก็ไม่ยุ่งยาก ทำง่าย ทำง่าย

2.24.12 ผัดหมี่



ภาพที่ 2.37 ผัดหมี่

ที่มา : Gourmetandcuisine. [ออนไลน์].

สืบค้นวันที่ 4 กุมภาพันธ์ 2560. เข้าถึงได้จาก <http://www.gourmetandcuisine.com/recipes/1649>

ผัดหมี่ เป็นของกินเล่น และเป็นกับข้าวที่ทำให้หลานๆกินบ่อยๆ บางทีก็ใช้เป็นอาหารกลางวันประเภทอาหารจานเดียวได้เลย เพราะกินเอาอิมก็ได้

2.24.13 ปลาแห้ง - แดงโม



ภาพที่ 2.38 ปลาแห้ง - แดงโม

ที่มา : Gourmetandcuisine. [ออนไลน์].

สืบค้น 4 กุมภาพันธ์ 2560. เข้าถึงได้จาก <http://www.gourmetandcuisine.com/recipes/2069>

อาหารอย่างหนึ่งที่ขายชอบกินในหน้าร้อน และป้าทำให้กินบ่อยๆ เมื่อหลานลองชิม ก็ติดใจและชอบไปด้วย เป็นอาหารที่ทำไม่ยาก นั่นคือ ปลาแห้งผัดหวานคลุกข้าวสวยร้อนๆ กินกับแดงโมสีแดง หวานเย็นชื่นใจ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.24.14 บัวลอย ไข่หวาน



ภาพที่ 2.39 บัวลอย ไข่หวาน

ที่มา : Gourmetandcuisine. [ออนไลน์].

สืบค้น 4 กุมภาพันธ์ 2560. เข้าถึงได้จาก

<http://www.gourmetandcuisine.com/recipes/>

2763

ขนมหวานที่ป่าทำให้หลายคนกิน และหัดให้หลายคนทำกินเองได้ เป็นขนมที่ทำง่าย รสชาติอร่อย หวานตัดดูดิบเอง

บังลวยตามปกติจะมีสีขาวเท่านั้น แต่มีการเพิ่มสีจากพืชหลายอย่าง เช่น เผือกได้สีม่วงอ่อน ฟักทองเป็นสีเหลือง และใบเตยให้สีเขียว โดยไม่ต้องใส่สีผสมอาหาร

2.24.15 ขนมต้มแดง - ขนมต้มขาว



ภาพที่ 2.40 ขนมต้มแดง - ขนมต้มขาว

ที่มา : Gourmetandcuisine. [ออนไลน์].

สืบค้น 4 กุมภาพันธ์ 2560. เข้าถึงได้จาก

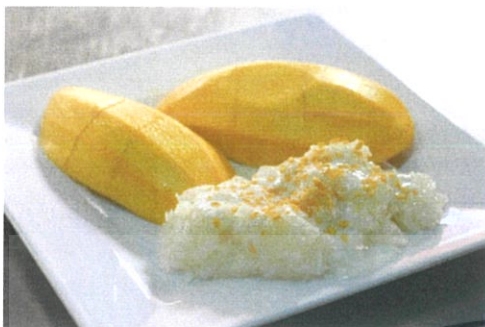
[http://www.gourmetandcuisine.com/](http://www.gourmetandcuisine.com/recipes/1597)

recipes/1597

ขนมทั้งสองอย่างนี้ทำง่าย และอร่อย ส่วนประกอบก็หาได้ง่าย ดั้งนั้นตั้งแต่โบราณจึงบรรจุนขนมทั้งสองอยู่ในเครื่องกระยาบูชาครูทุกสำนัก ไม่ว่าจะเป็นครูหนังสือ ครูดนตรี โขน ละคร และครูช่าง หรือเป็นเครื่องบูชาเทพในพิธีพราหมณ์ต่างๆ แต่ในปัจจุบันไม่ค่อยมีคนทำขายกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.24.16 ข้าวเหนียว มะม่วง



ภาพที่ 2.41 ข้าวเหนียว มะม่วง

ที่มา : Manager. [ออนไลน์].

สืบค้น 4 กุมภาพันธ์ 2560. เข้าถึงได้จาก

<http://www.manager.co.th/Food/>

[ViewNews.aspx?](#)

ปัจจุบันมีความพยายามดัดแปลงข้าวเหนียวมะม่วงไปเป็นอาหารแบบแปลกๆหลายแบบ เริ่มจากย้อมสีข้าวเหนียวเป็นสีต่างๆ ทั้งที่เมื่อก่อนจะย้อมสีข้าวสำหรับอาหารเฉพาะอย่างเท่านั้น เช่น ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง ที่ใช้ข้าวเหนียวสีเหลือง เอาข้าวเหนียวมะม่วงไปกินกับไอศกรีมที่ต้องมูนข้าวเหนียวให้แข็ง มิฉะนั้นจะละลายไปกับไอศกรีม ทำให้รสชาติข้าวเหนียวมะม่วงเปลี่ยนไป

หากมีข้าวเหนียวมูนเหลือ กินไม่หมด ก็สามารถนำไปทำข้าวต้มมัดใส่กล้วย หรือห่อใบตองใส่กล้วย ใส่วุ้น กวน ใส่น้ำตาล แล้วปิ้งกิน ก็อร่อยไปอีกแบบ

2.25 ช่างภาพอาหารที่ศึกษา

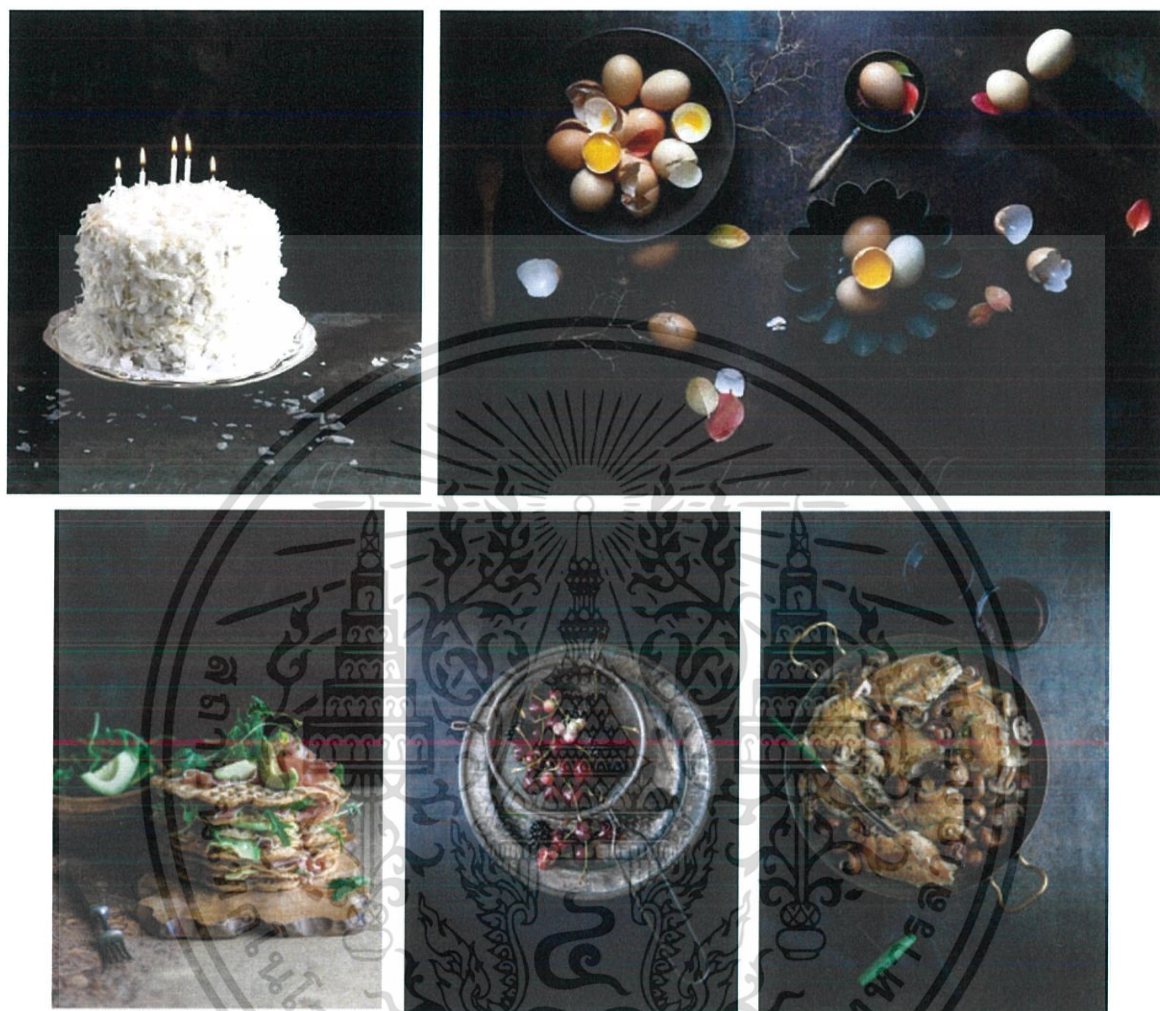
2.25.1 Nadine Greeff

Nadine Greeff เป็นช่างภาพอิสระที่มีความเชี่ยวชาญในการถ่ายภาพอาหาร ที่มุ่งเน้นเกี่ยวกับการถ่ายภาพของวัตถุดิบและเรื่องราวอาหาร ความเป็นธรรมชาติในการจัดตกแต่งอาหาร และแสงธรรมชาติเป็นปัจจัยหลักที่มีความน่าสนใจ

Nadine ทำงานอยู่ในเคปทาวน์, แอฟริกาใต้ และภาพถ่ายของเธอได้รับการแนะนำในนิตยสารต่างๆ และในหลายบล็อกทั่วโลก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.25.1.1 ตัวอย่างผลงาน



ภาพที่ 2.42 ตัวอย่างผลงานของ Nadine Greeff

ที่มา : Nadine Greeff. [ออนไลน์]. สืบค้น 2 กุมภาพันธ์ 2560.

เข้าถึงได้จาก <http://www.nadinegreeff.com/dark-food#23>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.25.1.2 วิเคราะห์ผลงานของช่างภาพ



ภาพที่ 2.43 ผลงานของ Nadine Greeff ที่นำมาวิเคราะห์

ที่มา : Nadine Greeff, [ออนไลน์]. สืบค้น 2 กุมภาพันธ์ 2560.
เข้าถึงได้จาก <http://www.nadinegreeff.com/dark-food#23>

1. จุดเด่นของงาน

- แสงนุ่มนวลทำให้ภาพดูสบายตา
- ภาพมีความชัดตื้น
- ภาพดูเป็นมิตรเหมือนอาหารที่ทำทานเองที่บ้าน
- การทก การเลอะ ทำให้ภาพมีความเคลื่อนไหว มีชีวิตชีวา
- ความเป็นธรรมชาติในการจัดอาหาร ทำให้รู้สึกว่าเป็นอาหารที่กินได้จริง
- การเลือกใช้พื้นหลังที่มีพื้นผิวที่น่าสนใจ ทำให้ภาพโดดเด่นชวนมอง
- โทนของภาพส่วนใหญ่เป็นโทนมืด ทำให้อาหารที่ได้รับแสงโดดเด่นออกมาจากพื้นหลังอย่างชัดเจน
- โทนมืดของภาพ ช่วยทำให้ตัวอาหารมีเสน่ห์ น่าค้นหา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. จุดด้อยของงาน

- ขาดการใช้แผ่นรีเฟล็กซ์ในบางจุด ทำให้เกิดส่วนมืดที่มีขนาดรายละเอียด
- การเน้นความเป็นธรรมชาติในบางครั้งมากเกินไป ทำให้อาหารขาดความสวยงาม
- พื้นหลังในบางครั้งมีพื้นผิวที่มีรอยเด่นชัดมาก ทำให้แยงความเด่นจากตัวอาหาร
- พื้นหลังที่มีรายละเอียดมากเกินไป ทำให้ภาพดูรกไม่สบายตา

2.25.2 Francesco Tonelli

Francesco Tonelli เป็นช่างภาพอาหารที่มีความคิดสร้างสรรค์ และยังเป็นเชฟมืออาชีพ และผู้สไตลิสต์ในมิลาน, อิตาลี เขารักทั้งอาหารและการถ่ายภาพเป็นเหตุผลหลักที่อยู่เบื้องหลังความสำเร็จของการทำงานของเขา ที่อาศัยอยู่ในยูเนียนซิตี มลรัฐนิวเจอร์ซีย์ สหรัฐอเมริกาซึ่งเขามีสตูดิโอขนาดใหญ่ที่เพียบพร้อม เขาทำงานให้กับ Burge King, Lipton, PepsiCo, Mandarin Oriental, The New York Times และอื่นๆ ในเชิงพาณิชย์และนิตยสาร งานของเขามีชื่อเสียงไปทั่วโลกและไม่เพียงแต่ประเทศสหรัฐอเมริกาหรือประเทศอิตาลี

2.25.2.1 ตัวอย่างผลงาน



ภาพที่ 2.44 ตัวอย่างผลงานของ Francescotonelli

ที่มา : Francescotonelli. [ออนไลน์]. สืบค้น 2 กุมภาพันธ์ 2560.

เข้าถึงได้จาก <http://www.francescotonelli.com/FOOD/Portfolio/12>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.25.2.2 วิเคราะห์ผลงานของช่างภาพ



ภาพที่ 2.45 ผลงานของ Francescotonelli ที่นำมาวิเคราะห์

ที่มา : Francescotonelli. [ออนไลน์]. สืบค้น 2 กุมภาพันธ์ 2560.

เข้าถึงได้จาก <http://www.francescotonelli.com/FOOD/Portfolio/12>

1. จุดเด่นของงาน

- แสงสว่างทั่วทั้งภาพ ทำให้เห็นอาหารอย่างชัดเจน
- นำเสนออาหารให้โดดเด่นที่สุด อาหารสวยด้วยวัตถุดิบ ใช้พร็อพไม่มาก
- อาหารถูกนำเสนออย่างพิถีพิถัน มีการทก การเลอะน้อย และหากมีการทก การเลอะ จะเป็นไปอย่างระมัดระวังเป็นอย่างมาก
- เลือกพื้นหลังที่มีความน่าสนใจ ช่วยเพิ่มเรื่องราวให้กับอาหาร
- โดดเด่นเรื่องการใช้สีของอาหารที่ช่วยเพิ่มความอยากอาหาร
- ภาพมีความชัดลึก

2. จุดด้อยของงาน

- การใช้แสงที่ให้รายละเอียดสว่างทั่วทั้งภาพทำให้ภาพดูขาดความน่าสนใจ
- ขนาดของภาพแคบ ทำให้อาหารขาดเรื่องราวของสภาพแวดล้อม

2.25.3 สรรสิทธิ์ โกระวิโยธิน

สรรสิทธิ์ โกระวิโยธิน เป็นช่างภาพอาหารในคอลัมน์ Bazaar Cuisine นิตยสาร Harper's Bazaar Thailand เขามีนิตยสาร Donna Hay เป็นแรงบันดาลใจในการถ่ายรูป เขาจึงร่วมกลุ่มคนที่หลงรัก หลงใหล และมีชีวิตเป็นหนึ่งเดียวกับอาหารในชื่อทีมว่า “Tabletop photographer”

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.25.3.1 ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ช่างภาพ (สรรสิทธิ์ โภระวิโยธิน)

1. ช่างภาพที่เป็นแรงบันดาลใจในการถ่ายภาพ

อาจารย์อาจารย์จิต จงมั่นคง และกลุ่มช่างภาพโฆษณาที่ใช้ชื่อกลุ่มว่า

Nautilus

2. อะไรที่สำคัญที่สุดในการถ่ายภาพอาหาร

ต้องชอบในอาหารแล้วมันจะทำให้เรามีมุมมองใหม่ที่จะคิดต่อ

3. แนวคิดในการถ่ายภาพอาหาร

“ของกินมันทำมาให้กิน เราก็ถ่ายแค่ทำให้มันน่ากิน” เราควรนำเสนอความคิดของเซฟ หรือทางสไตล์ลิสต์ออกมา ถ่ายแล้วควรรู้ว่าอะไรเป็นอะไร และอะไรเป็นสาระสำคัญของอาหารจานนั้นๆ ถ่ายทอดอาหารให้ครบถ้วน อาหารแต่ละจานมีมุมของมันที่ควรที่จะเห็น และคนดูควรได้จะรู้ว่าเค้ากำลังจะได้อะไร

4. หลักการในการทำงาน

หากในวันที่ถ่ายมีแดดจะเลือกใช้แสง Daylight เป็นจุดเริ่มต้นที่ดีมาก สำหรับคนที่เพิ่งเริ่มต้น รวมถึงมีอาชีพมากประสบการณ์ Daylight มีครบทุกอย่างอารมณ์ถ้าเรารู้จักใช้ นุ่มนวลอ่อนหวานยามเช้า แข็งกร้าวดูด้นยามแสงแดดสาดส่องเข้ามาตรงๆ หรืออบอุ่นละมุนละไมยามเย็น

จุดเริ่มต้นที่ดีที่สุดคือ Window Light หรือแสงริมหน้าต่าง แสงริมหน้าต่างมักจะมีควมนุ่มนวล ใช้ได้กับอาหารหลากหลายชนิด โอกาสได้ภาพสวยมีสูงมาก เราจะมีเวลาศึกษาองค์ประกอบ รายละเอียดอื่นๆ โดยไม่ต้องกังวลเรื่องแสงจนมากเกินไป ค่อยๆ เริ่ม ทำจากง่ายไปยาก ทำบ่อยๆ ทำซ้ำๆ ทำให้สมองจดจำ อย่าเพิ่งคิดถึงว่าจะใช้แฟลช หรือใช้อุปกรณ์เพิ่ม

5. แนวคิดการใช้แฟลชเพื่อการถ่ายภาพอาหาร

แสงที่ยิ่งใหญ่คือ แสงพระอาทิตย์ พระอาทิตย์ยังมีเพียงดวงเดียวเท่านั้น การใช้แฟลชมากกว่าหนึ่งจุด ก็ต้องแก้ปัญหามากกว่าหนึ่งจุด “ผมไม่ปฏิเสธการใช้แฟลชมากกว่าหนึ่งจุด แต่ทุกคนล้วนมีแนวทางของตัวเอง ผมเลือกของผมแบบนี้ เลือกที่จะใช้แค่หนึ่ง เพื่อแก้ปัญหาแค่หนึ่ง”

6. อุปกรณ์อาหารที่ขาดไม่ได้เวลาทำงานทุกครั้ง

Canon TS-E 90mm f/2.8 Tilt-Shift เนื่องจากสามารถควบคุมชัดลึกชัดตื้นตามที่ต้องการได้

7. ช่างภาพอาหารใส่ตัวตนลงไปในงานอย่างไร

ในส่วน of ช่างภาพคงเป็นเรื่องยาก เพราะมันไม่ใช่งาน Fine Art เราต้องทำตามความต้องการของลูกค้า แต่ส่วนใหญ่สไตล์ลิสต์จะมีเอกลักษณ์ในงานมากกว่า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

8. การถ่ายอาหารไทยกับการถ่ายอาหารต่างชาติมีความเหมือนหรือแตกต่างกันอย่างไร

อาหารไทยไม่ค่อยมีศิลปะในการจัดจาน จึงถ่ายยากกว่าอาหารต่างชาติ ดังนั้นผู้ตส์ได้ลิสต์จึงมีบทบาทสำคัญในการทำให้อาหารไทยมีความน่าสนใจยิ่งขึ้น

9. ชาวต่างชาติถ่ายอาหารไทยกับคนไทยถ่ายอาหารไทยมีความเหมือนหรือแตกต่างกันอย่างไร

เหมือนกัน ถ้าเราเข้าใจว่าอะไรคืออะไร ดังนั้นใครจะถ่ายก็ได้

10. มีความเห็นอย่างไรกับอาหารไทยร่วมสมัย

ก็ดีครับ เพราะมันไม่มีใครบอกได้ว่า รสชาติวันนี้ที่ได้บอกว่าของแท้ คนในอดีตก็ไม่ได้กินแบบนี้ มันก็มีการพัฒนาเรื่อยๆ มันบอกไม่ได้หรอกว่าแบบไหนคือของแท้

11. อะไรคือเอกลักษณ์ของอาหารไทย

ความเป็นชาวจีน ผักผลไม้แกะสลัก ภาชนะต่างๆ ที่คนเห็นแล้วคนละรู้ได้ทันที ถ้าขาดสิ่งเหล่านี้ไปความเป็นไทยที่ถูกสื่อสารออกไปจะลดลง

ที่มา : จากการสัมภาษณ์เมื่อวันที่ 28 มกราคม 2560 ที่ร้าน The Coffee Club

2.25.3.2 วิเคราะห์ผลงานของช่างภาพ



ภาพที่ 2.46 ผลงานของ สรรสิทธิ์ โกระวิโยธิน ที่นำมาวิเคราะห์

ที่มา : .Tabletopphotographer. [ออนไลน์]. สืบค้นวันที่ 19 มกราคม 2560.

เข้าถึงได้จาก <http://www.tabletopphotographer.com/cold-play>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. จุดเด่นของงาน

- ภาพอาหารโดดเด่นมีมิติออกจากฉากหลังและฐานวาง เนื่องจากใช้ที่มีความเปรียบต่างคอนข้างสูง และทิศทางที่แสงเข้า 45 องศาจากด้านหลัง
- การเลือกใช้ขนาดของภาพที่ทำให้ภาพดูสบายตา คือ มักใช้ขนาดภาพปานกลางเพื่อสร้างระยะพักสายตาและเห็นรายละเอียดอย่างครบถ้วน แต่ก็ยังทำให้อาหารดูโดดเด่น
- การควบคุมโทนของภาพให้แต่ละภาพมีความใกล้เคียงกัน ทำให้เกิดเอกภาพในภาพถ่ายอาหารหนึ่งชุด
- โทนของภาพเข้ากับเรื่องราวของอาหารคือ มีความรู้สึกกลับ น่าค้นหาจากสีด้า และยังแสดงถึงความเก่าแก่จากสีน้ำตาล
- ช่างภาพใช้ไฟหนึ่งดวง ทำให้สะดวกต่อการแก้ปัญหาของแสง
- ช่างภาพเลือกหาจังหวะของวันที่ดูสวยงาม โดยไม่ได้รับัทซ์เพิ่มเติม

2. จุดด้อยของงาน

ขาดการใช้แผนรีเฟล็กซ์ในบางจุด ทำให้เกิดส่วนมืดที่มีขนาดรายละเอียด

2.26 ผู้ดิสไต้ลิสต์ที่ศึกษา

ดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์

ดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์ คือหนึ่งในนักตกแต่งอาหารที่มีทั้งประสบการณ์ อัดลักษณะเฉพาะตัว รวมถึงความหลงใหลอย่างเต็มเปี่ยม ปัจจุบันดวงฤทธิ์ออกแบบอาหารและเขียนคอลัมน์ Bazaar Cuisine นิตยสาร Harper's Bazaar Thailand จัดและออกแบบอาหารให้กับงานถ่ายโฆษณาผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆ เช่น S&P, Central Food Hall, Emporium Magazine อีกทั้งยังเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารประจำรายการต่างๆ

2.26.1 ลักษณะงานของดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์

งานส่วนใหญ่จะใช้ของที่เป็นธรรมชาติ เสนอตัวตนของอาหารนั้นๆ ใช้ของออร์แกนิก พืชพรรณต่างๆ รอบตัว ส่วนใหญ่งานที่ทำจะเป็นงานเกี่ยวกับเอเชีย งานไทยๆ ดังนั้นจึงมีการใช้ดอกไม้ใบตอง เรื่องของการใช้หยดน้ำเข้าช่วย การใช้อารมณ์ความรู้สึกของความเป็นโอเรียนทอล ความเป็นเอเชียเข้ามาเยอะ งานจะไม่ค่อยเนี้ยบ แต่จะดึงเสน่ห์ของอาหารออกมา โดยเน้นที่ความเป็นธรรมชาติของอาหาร ซึ่งจะประดิษฐ์ออกมาก็ได้ แต่ประดิษฐ์ออกมาให้มันเลียนเป็นธรรมชาติให้ได้มากที่สุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.26.2 อาหารไทยในมุมมองดวงฤกษ์ แคล้วปลอดภัย

อาหารไทยเกิดจากการรวบรวมศาสตร์และศิลปะของอาหารหลายๆ ชาติมารวมกัน เหมือนการแต่งกายหรือการใช้ชีวิตของคนไทย เมื่อก่อนเรานุ่งโจงกระเบน ผ้านุ่งเราก็ได้รับอิทธิพลจากการนุ่งผ้าโสร่งจากอินเดีย ผ้าสไบที่เราหมักก็รับมาจากเขมร แกงมัสมั่น แกงเขียวหวาน เราได้รับอิทธิพลมาจากอินเดีย การทอด การผัดอาหารในน้ำมันเราก็ได้มาจากจีน เป็นต้น ลักษณะของ “ไทย” เกิดจากการผสมผสานของรูปแบบนั้น รูปแบบนั้นจนกลายเป็นเรา

2.26.3 วิเคราะห์ผลงานของฟู้ดสไตล์ลิสต์

การจัดอาหารให้สวยงามนั้นต้องพิจารณาที่ละเมนู เนื่องจากแต่ละเมนูมีเรื่องราวความเป็นมา รวมไปถึงลักษณะทางกายภาพของตัวอาหารเองที่แตกต่างกัน จึงมีแนวทางการสร้างสรรค์แต่ละเมนูที่ต่างกัน ดังนั้นจึงวิเคราะห์ผลงานของฟู้ดสไตล์ลิสต์แยกเป็นเมนูดังต่อไปนี้

2.26.3.1 ขนมอบูหลันดั้นเมฆ



ภาพที่ 2.47 ขนมอบูหลันดั้นเมฆ

ที่มา : Jinnphotography. [ออนไลน์].

สืบค้น 20 มกราคม 2560. เข้าถึงได้จาก

<https://www.facebook.com/jinnphotography/photos>

1. ที่มาของอาหาร

- ขนมอบูหลันดั้นเมฆเป็นขนมชาววังคิดประดิษฐ์ขึ้น ให้สีสันเลียนแบบดวงจันทร์ที่ลอยอยู่ท่ามกลางท้องฟ้า ตามเพลงพระราชนิพนธ์ “บุหลันลอยเลื่อน” เพลงพระราชนิพนธ์ในรัชกาลที่ 2

- รัชกาลที่ 2 ทรงสืบทอดในการสนับสนุนกิจกรรมการค้าของชาวจีนอย่างต่อเนื่อง ซึ่งได้ช่วยพัฒนาความสัมพันธ์ด้านการค้าของไทย - จีน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. เครื่องดื่ม

น้ำชา เป็นเครื่องดื่มที่อยู่คู่กับชาวจีนมานานหลายพันปี

3. การเลือกใช้ภาชนะ

เครื่องใช้เครื่องลายครามของจีน แสดงขึ้นการติดต่อค้าขายระหว่างไทยกับจีน และยังใช้เครื่องเงินซึ่งเป็นเครื่องใช้ชาววังนิยมใช้

4. การเลือกใช้อุปกรณ์ประกอบฉาก

ลูกคิดจีน และใบไม้จีน แสดงถึงการนำมาค้าขายของจีนในประเทศไทยใน

รัชกาลที่ 2

5. การเลือกใช้พื้นหลัง

เลือกใช้พื้นไม้เก่าที่มีรอยแตกชัดเจน เพื่อสื่อว่าขนมไทยเมนูนี้มีความเก่าแก่

6. ลักษณะการจัด

จัดอาหารให้รวมกลุ่มกันแล้วค่อยๆ กระจายออก มีการเอียงและการล้อมของถ้วยเพิ่มสร้างมิติให้กับภาพ

2.26.3.2 ขนมดอกลำดวน



ภาพที่ 2.48 ขนมดอกลำดวน

ที่มา : Jinnphotography. [ออนไลน์].

สืบค้น 20 มกราคม 2560. เข้าถึงได้จาก

<https://www.facebook.com/jinnphotography/photos>

jinnphotography/photos

1. ที่มาของอาหาร

ขนมดอกลำดวนเป็นขนมที่มีรูปทรงคล้ายกับกลีบของดอกลำดวน มีรสชาดที่หวานหอมเทียนอบเป็นอย่างมาก คนโบราณมีความเชื่อว่าเป็นขนมมงคล ช่วยทำให้ชื่อเสียงขจรขยายไปไกล และยังมีความหมาย สร้างความงดงามให้กับชีวิตคู่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. การเลือกใช้ภาชนะ

- เลือกใช้ถาดรองสีเข้มให้กลืนไปกับสีไม้เก๋่า เพื่อให้สีฟ้าและขาวของขนมดอกคำดวนเด่นออกมา

- เลือกถาดที่มีลวดลายละเอียดลออ เพื่อแสดงว่าขนมชนิดนี้มีความปราณีตและความเก๋ไก๋

3. การเลือกใช้อุปกรณ์ประกอบฉาก

- เลือกใช้ดอกสีขาว เพื่อให้เข้ากับสีของตัวขนม

- เลือกใช้ดอกกล้วยไม้ในแง่ความหมายของดอกกล้วยไม้คือ ความงามอันละเอียดละไม และเป็นสัญลักษณ์ของครูด้วยคือ กว่าที่กล้วยไม้แต่ละช่อจะผลิดอกออกผล ให้เราชื่นชมได้ ต้องใช้เวลานานและต้องการดูแลเอาใจใส่เปรียบได้กับครู

- เลือกใช้ดอกสีลาวดี เพราะเป็นดอกไม้ที่ส่งกลิ่นหอมเหมือนดอกคำดวน

- เลือกใช้ดอกมะลิ เพราะให้กลิ่นหอมสดชื่นคล้ายกับดอกคำดวน และเป็นดอกไม้ไหว้ครู แสดงถึงการรู้จักบุญคุณเวทิต่อผู้มีพระคุณ

4. การเลือกใช้พื้นหลัง

เลือกใช้พื้นไม้เก๋่าที่มีรอยแตกชัดเจน เพื่อสื่อว่าขนมไทยเมนูนี้มีความเก๋ไก๋

5. ลักษณะการจัด

- จัดขนมเป็นรูปร่างของพวงมาลัยเนื่องจาก ในสมัยก่อนคนโบราณใช้ดอกคำดวนร้อยเป็นมาลัยคล้องคอ และยังสื่อความหมายการใช้ในพิธีอันเป็นมงคล

- วางขนมบนใบตอง เพื่อเน้นให้ขนมเด่นออกมาจากฉากหลัง

2.26.3.3 ตะโก้น้ำอัญชัน



ภาพที่ 2.49 ตะโก้ น้ำอัญชัน

ที่มา : Jinnphotography. [ออนไลน์].

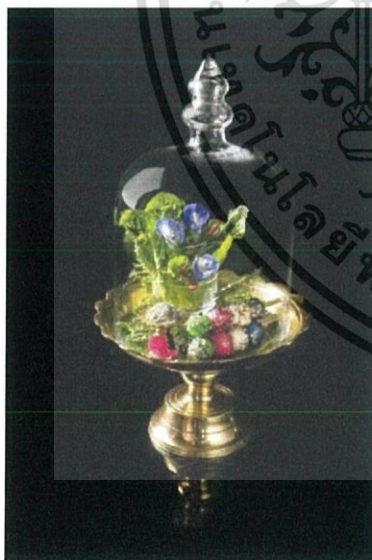
สืบค้น 23 มกราคม 2560. เข้าถึงได้จาก

[https://www.facebook.com/](https://www.facebook.com/jinnphotography/photos)

[jinnphotography/photos](https://www.facebook.com/jinnphotography/photos)

1. ที่มาของอาหาร
ดัดแปลงใช้น้ำอัญชันแทนน้ำใบเตยแบบเดิม
2. การเลือกใช้ภาชนะ
 - ใช้กระทงใบเตย เพื่อแสดงรูปแบบการทำขนมในอดีต
 - ใช้เครื่องแก้วใส่ตะโก้ เพื่อทำให้ร่วมสมัยมากยิ่งขึ้น
- 3 การเลือกใช้อุปกรณ์ประกอบฉาก
 - ใช้ผ้าสีฟ้าอ่อน เพื่อเน้นขนมทั้งหมดให้เด่นออกมาจากฉากหลัง และผ้าพันคอสีฟ้ายังให้ความหมายอีกนัยว่า ตะโก้เป็นขนมนี้พบเห็นได้ง่ายในปัจจุบัน เหมือนผ้าพันคोनั่นเอง
 - ใช้ดอกอัญชัน เพื่อย้ำว่านี่คือเมนู ตะโก้สีน้ำอัญชัน
 - ใช้ดอกกุหลาบมอญที่มีสีแดงสดเพื่อสร้างความโดดเด่น ขวมนให้มอง
4. การเลือกใช้พื้นหลัง
ใช้ไม้เก่า เพื่อเล่าถึงขนมว่ามีการทำกินมาเป็นเวลานาน
5. ลักษณะการจัด
จัดเป็นแถวสี่แถว บางแถวมีหัวและท้ายเลยออกมา มีส่วนที่ขาดๆเกินๆ เพื่อให้ดูเป็นธรรมชาติมากขึ้น

2.26.3.4 ขนมต้มดอกไม้มัทยาสอดไส้ปลาหมึกเกลือกกับข้าวสุก



ภาพที่ 2.50 ขนมต้มดอกไม้มัทยาสอดไส้ปลาหมึกเกลือกกับข้าวสุก

ที่มา : Duang-rithi Foodstylist. [ออนไลน์].

สืบค้น 22 มกราคม 2560. เข้าถึงได้จาก

<https://www.facebook.com/Duangrithi/photos>

1. ที่มาของอาหาร
การทำเสนขนมไทยโบราณให้มีความร่วมสมัยต่างไปจากขนมต้มโบราณแบบดั้งเดิม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. การเลือกใช้ภาชนะ

- เลือกใช้พานทอง เพื่อแสดงถึงวัฒนธรรมเครื่องใช้ของไทยในอดีต
- ใช้ที่เครื่องแก้ว เพื่อทำให้อาหารมีความร่วมสมัยมากขึ้น

3. การเลือกใช้อุปกรณ์ประกอบฉาก

ใช้ผักที่กินคู่กับขนม ช่วยเสริมให้ขนมดูสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น

4. การเลือกใช้พื้นหลัง

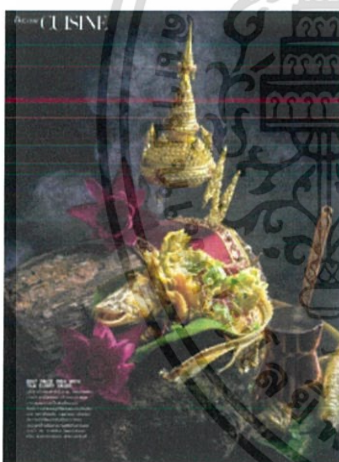
พื้นหลังสีดำ เพื่อเน้นขนมที่มีขนาดเล็ก และทำให้เห็นภาชนะที่ใส่อ่าง

ชัดเจน

5. ลักษณะการจัด

นำขนมต็มมาเสียบไม้ สร้างความแปลกใจ ทำให้เกิดความน่าสนใจ

2.26.3.5 ปลาเนื้ออ่อนราดน้ำพริก



ภาพที่ 2.51 ปลาเนื้ออ่อนราดน้ำพริก

ที่มา : Duang-rithi Foodstylist. [ออนไลน์].

สืบค้น 23 มกราคม 2560. เข้าถึงได้จาก

<https://www.facebook.com/Duangrithi/photos>

1. ที่มาของอาหาร

อาหารที่ต่อยอดมาจากเมนูปลาเนื้ออ่อน โดยนำปลาเนื้ออ่อนเสาะล้างออกจนหมด แล้วจึงนำมาทอดกรอบจนเป็นสีเหลืองทอง รับประทานกับซอสเผ็ด

2. การเลือกใช้ภาชนะ

- ใช้ใบตองรองอาหาร เพื่อสื่อความหมายว่าอาหารสด
- ใช้เครื่องทอง เพื่อบอกเล่าว่าเมนูปลาเนื้ออ่อนเป็นอาหารของชาววังในสมัยโบราณ

3. การเลือกใช้อุปกรณ์ประกอบฉาก

- ใช้ชฎา และสไบ เพื่อสื่อความหมายถึงสาวงามในวรรณคดีไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ใช้หิน เพื่อทำให้นึกถึงเรื่องราวของท้องทะเลที่อยู่ในวรรณคดีไทย เช่น พระอภัยมณี

- ใช้ดอกบัวสายที่มีกลีบเป็นชั้นๆสวยงาม และยังเป็นดอกไม้ที่ทานได้

- ใช้ควั่น เพื่อทำให้นึกถึงคลื่นในทะเล

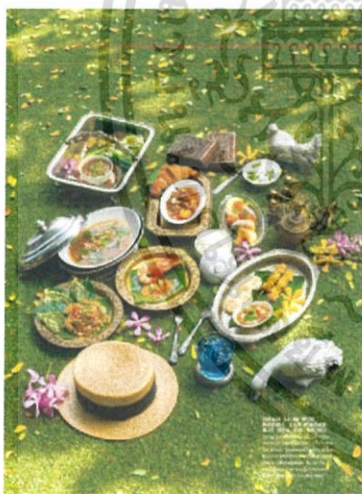
4. การเลือกใช้พื้นหลัง

พื้นหลังสีด้าเข้ม เพื่อทำให้อาหารและอุปกรณ์ประกอบฉากที่มีสีเหลืองทอง โดดเด่นออกมา

5. ลักษณะการจัด

จัดเป็นชั้นๆโดยนำสิ่งที่สำคัญไว้บนสุด และสิ่งที่สำคัญน้อยกว่าลดลำดับชั้น ลงมา

2.26.3.6 ข้าวตังพะเนงเนื้อ สะเต๊ะลือ มัสมั่นเนื้อน่องกับโรตีสี่ ปลาหอยเชลล์สับ ชะพลูกรอบ กล้วยกึ่งนาง แกงรัฐจวน น้ำพริกกะปิ ขนมหินทิล ผลไม้สด น้ำลือบ้อัญชัน



ภาพที่ 2.52 ข้าวตังพะเนงเนื้อ สะเต๊ะลือ มัสมั่นเนื้อน่องกับโรตีสี่ ปลาหอยเชลล์สับ ชะพลูกรอบ กล้วยกึ่งนาง แกงรัฐจวน น้ำพริกกะปิ ขนมหินทิล ผลไม้สด น้ำลือบ้อัญชัน

ที่มา : Duang-rithi Foodstylist. [ออนไลน์].

สืบค้น 23 มกราคม 2560. เข้าถึงได้จาก

<https://www.facebook.com/Duangrithi/photos>

1. ที่มาของอาหาร

เป็นการผสมผสานระหว่างอาหารไทยโบราณ ที่สามารถกินร่วมกับอาหารต่างชาติ บอกเล่าเรื่องราวของอาหารไทยที่สามารถปรับตัวเข้ากับยุคสมัยที่เปลี่ยนแปลงไป

2. การเลือกใช้ภาชนะ

- ใช้เครื่องเงินเครื่องทอง เพื่อเล่าว่าอาหารในงานมีประวัติศาสตร์ที่ยาวนาน เป็นอาหารโบราณ

- ใช้เครื่องแก้วและเครื่องกระเบื้องในปัจจุบัน เพื่อทำให้เกิดความร่วมสมัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. การเลือกใช้อุปกรณ์ประกอบฉาก

- ใช้รูปปั้นสัตว์ เพื่อสื่อว่าเป็นอาหารที่ปิกนิกบริเวณสวนในบ้าน
- ใช้ดอกไม้สีอ่อนโรยโดยรอบ ให้ความรู้สึกถึงความรักความอบอุ่นใน

ครอบครัว

4. การเลือกใช้พื้นหลัง

สนามหญ้าสีเขียวอ่อน สื่อถึงช่วงเวลาผ่อนคลายที่ครอบครัวได้มาพบปะกัน

5. ลักษณะการจัด

วางให้ซ้อนทับกัน สื่อถึงความสมัครสมานสามัคคีภายในครอบครัว

2.27 สรุปแนวทางในการสร้างสรรค์ผลงาน

จากจุดประสงค์ที่ผู้เขียนอยากให้ผู้อ่านนึกถึงความละเอียดลออของอาหารไทยในอดีต จึงเลือกที่จะใช้ภาพถ่ายประเภทหุ่นนิ่งอาหารเพื่อให้สอดคล้องกับเจตนาของผู้เขียน โดยการสร้างสรรค์ภาพถ่ายหุ่นนิ่งอาหารนั้นไม่ได้ยึดถือให้เป็นอาหารตามตำรับไทยโบราณชาววัง แต่เป็นรูปแบบของอาหารไทยที่ทำกินอย่างง่ายตามบ้านเรือนในอดีตช่วงเวลา 60 ปีที่ผ่านมา ดังนั้นภาพถ่ายอาหารทั้งครั้งนี้จะเป็นแนวทางของภาพถ่ายอาหารร่วมสมัย คือ นำเสนออาหารไทยที่มีประวัติศาสตร์มาอย่างยาวนานให้ทันต่อการเปลี่ยนผ่านของยุคสมัย โดยจะได้สร้างสรรค์วิธีการนำเสนออาหารไทยในรูปแบบใหม่ๆ โดยมีความสนใจในการเลือกใช้พื้นหลังที่หลากหลายแบบ Nadine Greeff สนใจความใส่ใจรายละเอียดในอาหารแต่ละจานแบบ Francesco Tonelli สนใจลักษณะการจัดวางที่สร้างความน่าสนใจให้แก่อาหารของ ดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์ โดยใช้ลักษณะการถ่ายของ สรรสิทธิ์ โกระวิโยธิน ที่ใช้แสงสร้างมิติให้กับอาหาร และควบคุมโทนของภาพให้คนดู เกิดความรู้สึกลึกซึ้ง น่าค้นหา และยิ่งแสดงถึงความเก่าแก่

บทที่ 3

กระบวนการสร้างสรรค์ผลงาน

3.1 วิธีการทำงาน

1. ศึกษารูปแบบการนำเสนออาหารไทยร่วมสมัย
2. ศึกษารูปแบบอาหารแต่ละเมนู กำหนดทิศทางการนำเสนอและโทนของชุดภาพ
3. ร่างภาพ และสรุปความคิดรวบยอด ถึงสิ่งที่ต้องการใช้ในการถ่ายทำทั้งหมด
4. หาอุปกรณ์ประกอบฉากให้ครบ
5. เขียนแผนผังการจัดแสง และทดสอบการจัดแสงในแบบเดียวกับการถ่ายจริง
6. กำหนดขนาดของหนังสือ และการจัดเรียงกับตัวหนังสือ
7. ถ่ายทำจริงโดยจัดวางอุปกรณ์ประกอบฉากตามแบบร่าง
8. ตกแต่งภาพเพื่อแก้ไขข้อบกพร่องที่ยังไม่สมบูรณ์ในภาพ
9. นำภาพที่ตกแต่งเสร็จมาจัดวางในหน้ากระดาษที่กำหนดไว้

3.2 ขั้นตอนก่อนการถ่ายทำ

3.2.1 ภาพร่าง



ภาพที่ 3.1 ภาพร่าง กุ้งเฒ่า สะเดา ลวก น้ำปลาหวาน

1. กุ้งเฒ่า สะเดา ลวก น้ำปลาหวาน

กุ้งก้ามกรามวางบนแผ่นแดงกวาดแห้งให้บางตามยาว พร้อมทั้งราดน้ำปลาหวาน วางบนผักที่กินด้วย เช่น สะเดา ยอดมะกอกน้ำ ใบอ่อนมะม่วง และผักชี ใช้สีส้มแดงของกุ้งตัดกับสีของผักต่างๆให้อาหารโดดเด่นออกมา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.2 ภาพร่าง ข้าวมันส้มตำ เนื้อเค็ม แกงเนื้อมะเขือพวง

2. ข้าวมันส้มตำ เนื้อเค็ม แกงเนื้อมะเขือพวง

ข้าวมันที่ย้อมสีอิฐจนโรยหน้าด้วยเนื้อเค็มฝอยผัด ราดด้วยแกงเนื้อที่มีสีแดง วางบนใบตองที่อยู่บนกระบอกไม้ไผ่ และยังกินร่วมกับส้มตำอีกด้วย แต่งอาหารด้วยใบโหระพาและพริกชี้ฟ้าแดงซอย



ภาพที่ 3.3 ภาพร่าง แกงมัสมั่น

3. แกงมัสมั่น

แกงมัสมั่นไก่วางบนแผ่นขนมปังปิ้งหลากหลายขนาด และอยู่ในถ้วยขนมปังถ้วย บนแผ่นไม้สีน้ำตาลเข้ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.4 ภาพร่าง ห่อหมกปลาช่อน

4. ห่อหมกปลาช่อน

ห่อหมกปลาที่ถูกห่อด้วยใบตองรูปกรวย ภาชนะน้ำกะทิ และแต่งหน้าด้วยพริกชี้ฟ้าแดง
ซอย ใบมะกรูดซอย และยอดผักกวางตุ้ง วางบนไม้ฉลุสีน้ำตาลเข้ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

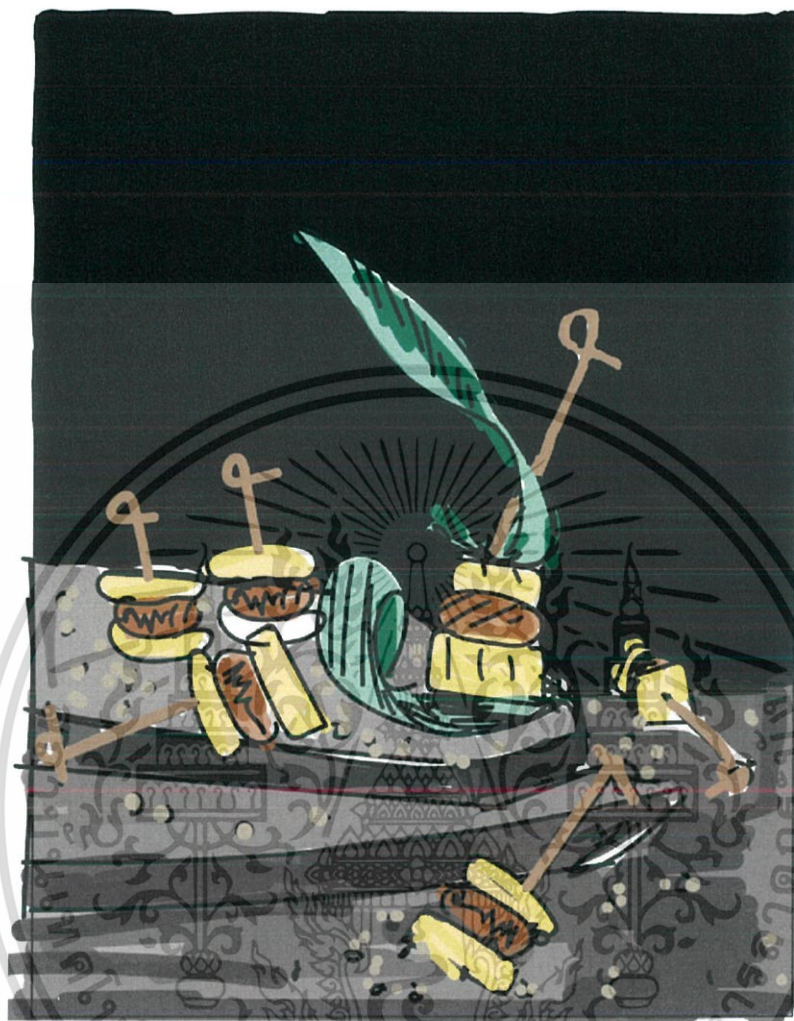


ภาพที่ 3.5 ภาพร่าง หมูสะเต๊ะ

5. หมูสะเต๊ะ

หมูสะเต๊ะเสิร์ฟเสียบทองเสียบด้วยไม้เหล็ก ราดด้วยน้ำจิ้ม กะทิ และโรยแต่งกวาหั้น
ชิ้นเล็กๆ วางบนกระดาษสีน้ำตาลอ่อน และน้ำตาลเข้ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.6 ภาพร่าง หมูตั้ง

6. หมูตั้ง

เสียบไม้ไฟให้หมูตั้งอยู่ตรงกลางระหว่างสับประรดที่กินคู่กัน และสร้างจุดเด่นโดยมีหนึ่งไม้เสียบร่วมกับใบไม้เพื่อให้เกิดรูปทรงที่หน้าสนใจ โรยพริกไทยดำซึ่งเป็นส่วนประกอบของหมูตั้งลงบนพื้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.7 ภาพร่าง เมืองคำ

7. เมืองคำ

ตัดใบชะพลูเป็นวงกลมวางลงบนข้าวตังสีน้ำตาลอ่อน โรยด้วยขิง หอมแดง มะนาว กุ้งแห้ง ถั่วลิสง และมะพร้าวคั่ว แต่งหน้าด้วยดอกอัญชันพร้อมทั้งราดด้วยน้ำเมียง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

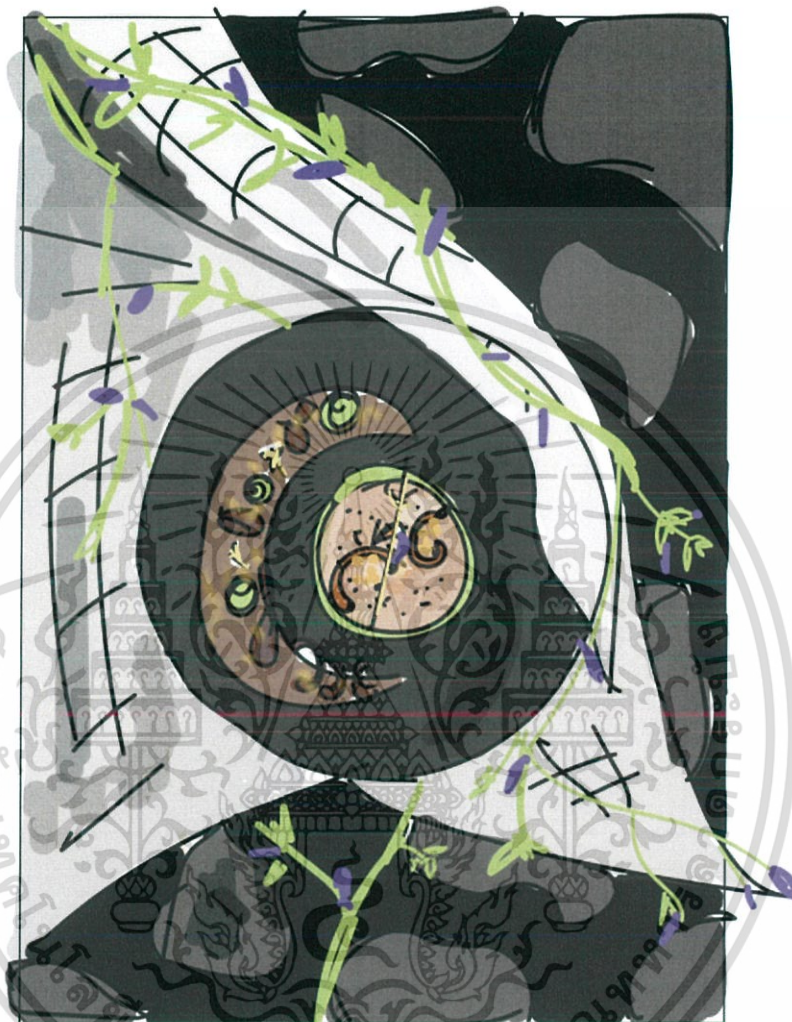


ภาพที่ 3.8 ภาพร่าง น้ำพริก - ปลาทุ

8. น้ำพริก - ปลาทุ

แผ่นชะอมไข้อยู่ด้านบนและด้านล่างประกบกันโดยผักสดต่างๆ และปลาทุ รัตน้ำพริกกะปิ หรืออาจจะแยกออกมาใส่ขวดโหลใส แต่งอาหารด้วยดอกพวงชมพูและยอดผักกวางตุ้ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.9 ภาพร่าง หมูหวาน - ข้าวคลุกน้ำพริก

9. หมูหวาน - ข้าวคลุกน้ำพริก

ข้าวคลุกน้ำพริกกะปิที่กินคู่กับกุนเชียง กุ้งแห้ง มะม่วงดิบสับ หอมแดง พริกชี้หนู
ต้นหอม แดงกวา เป็นต้น แต่งหน้าด้วยไข่เจียวซอยบางๆ ดอกอัญชัน ทั้งหมดถูกวางลงบนจานสีดำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

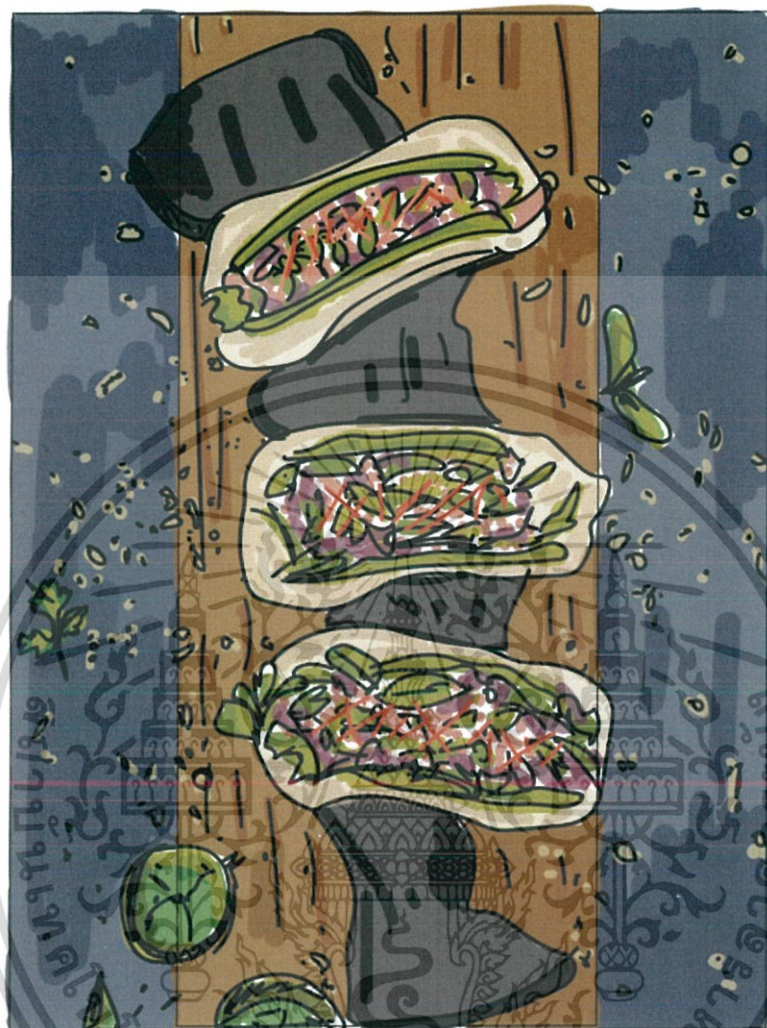


ภาพที่ 3.10 ภาพร่าง ขนมนจีนน้ำพริก

10. ขนมนจีนน้ำพริก

ม้วนขนมนจีนเป็นวงกลม กินคู่กับผักสดต่างเช่น ผักบุ้ง ผักกระเฉด ถั่วพู รวมทั้งผักและดอกไม้ชูแป้งทอด เช่น ใบเล็บครุฑ ใบชะพลู ดอกพวงชมพู ดอกเข็ม ดอกขจร ดอกลิ้นทม ทั้งหมดวางบนกระดานดำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.11 ภาพร่าง ก๋วยเตี๋ยวก

11. ก๋วยเตี๋ยวก

วางแผ่นผักกาดหอมพร้อมทั้งรองด้วยแผ่นก๋วยเตี๋ยบบนแผ่นแป้งสีขาว บนแผ่นผักกาดหอมถูโรยด้วยหมู กุ้งแห้ง ถั่วลิสง แต่งหน้าด้วยพริกชี้ฟ้าแดง พร้อมทั้งราดน้ำจิ้ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.12 ภาพร่าง ผัดหมี่

12. ผัดหมี่

แผ่นไข่ทอดที่มีเส้นหมี่ขาว หมูสับ เต้าตู่ ถั่วงอก ใบกุยช่ายอยู่ด้านใน วางลงบนจานสีน้ำตาล โดยที่มีส่วนประกอบในการทำอยู่ด้านซ้ายมือ



ภาพที่ 3.13 ภาพร่าง ปลาแห้ง - แดงโม

13. ปลาแห้ง - แดงโม

หิ้นแดงโมเป็นรูปลูกเต๋า และรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า พร้อมรอยด้วยปลาแห้ง มีแดงโมเป็นลูกที่ถูกหิ้นเป็นซีกประกอบ พร้อมทั้งรอยเกลื่อ แดงหน้าด้วยดอกอัญชัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.14 ภาพร่าง บัวลอย ไข่หวาน

14. บัวลอย ไข่หวาน

ปั้นบัวลอยลูกใหญ่มีสี ชมพู เขียว สีส้ม สีเหลือง และสีขาว เสียบไม้ วางอยู่บนถาดสีเทา กินคู่กับมะพร้าวอ่อนและโรยหน้าด้วยกะทิ ด้านข้างเป็นกะลามะพร้าวที่มีไข่หวานอยู่ด้านใน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.15 ภาพร่าง ขนมห่มแดง - ขนมห่มขาว

15. ขนมห่มแดง - ขนมห่มขาว

ขนมห่มแดง และขนมห่มขาวแปะด้วยทองคำเปลว โรยหน้าด้วยมะพร้าวทึนทึกขูด เป็นเส้นฝอยๆ ถูกจัดร่วมกับดอกกล้วยไม้สีม่วง เพื่อแสดงถึงความดีงามและความเป็นมงคลของความเชื่อที่นิยมใช้ขนมห่มในงานมงคล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.16 ภาพร่าง ข้าวเหนียว มะม่วง

16. ข้าวเหนียว มะม่วง

ข้าวเหนียวแก้วบนแผ่นกะลา โรยหน้าด้วยมะม่วง และถั่วทองคั่ว พร้อมทั้งราดน้ำ

กะทิ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2.2 อุปกรณ์ประกอบฉาก

เนื่องจากอาหารภายในเล่มเล่าถึงอาหารไทยในเวลา 60 ปีที่ผ่านมา เล่าถึงความทรงจำด้านอาหารที่เคยได้กินได้ทำมา จึงเลือกอุปกรณ์ประกอบฉากที่เน้นไปในโทนสีเข้ม เพื่อช่วยสร้างบรรยากาศรวมถึงช่วยส่งเสริมให้ภาพมีความหนักแน่นและมีพลังมากขึ้นด้วย



ภาพที่ 3.17 ถาดสีเงิน

ภาพที่ 3.18 ถาดสีขาว

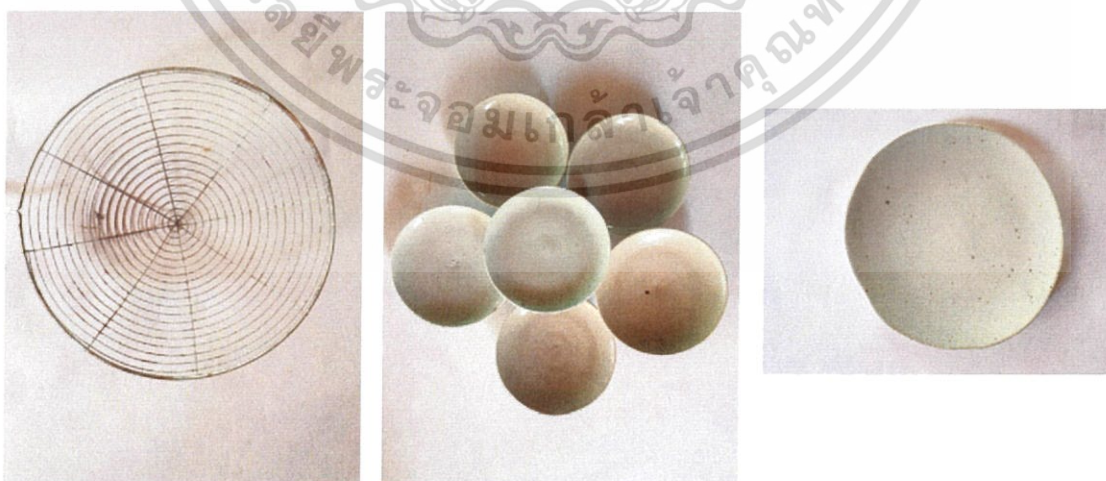
ภาพที่ 3.19 แผ่นหินสีดำ



ภาพที่ 3.20 เซรามิกสีน้ำตาล

ภาพที่ 3.21 กระทะเกา

ภาพที่ 3.22 จานสีดำ



ภาพที่ 3.23 ตะแกรงเหล็ก

ภาพที่ 3.24 จานขนาดเล็ก

ภาพที่ 3.25 จานสีน้ำตาลอ่อน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.26 เชือก



ภาพที่ 3.27 กระบอกไม้ไผ่



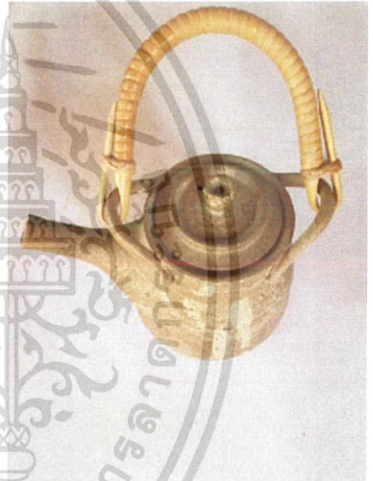
ภาพที่ 3.28 ตะเกียง



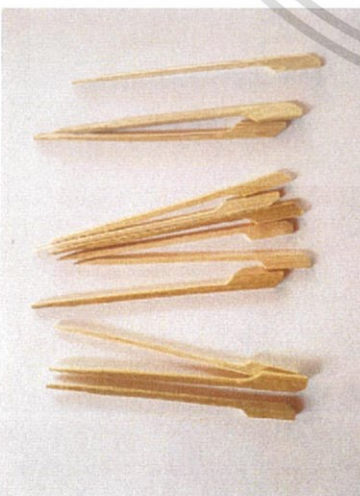
ภาพที่ 3.29 ไม้ฉลุ



ภาพที่ 3.30 ช้อนทอง



ภาพที่ 3.31 กาน้ำเซรามิก

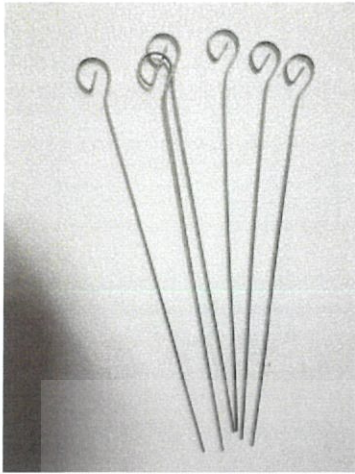


ภาพที่ 3.32 ไม้เสียบสั้่น

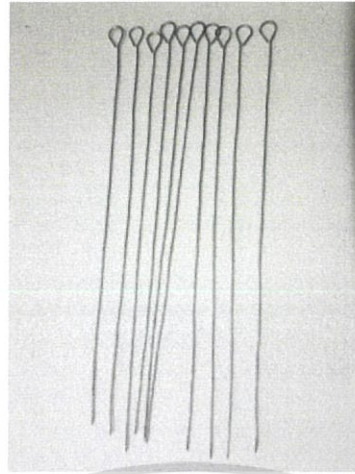


ภาพที่ 3.33 ไม้เสียบยาว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.34 เหล็กเสียบสั้น



ภาพที่ 3.35 เหล็กเสียบยาว



ภาพที่ 3.36 แผ่นไม้



ภาพที่ 3.37 กระดาษที่มีตัวอักษรภาษาอังกฤษ

ภาพที่ 3.38 กระดาษรองอาหาร



ภาพที่ 3.39 กรรไกรเหล็ก



ภาพที่ 3.40 ผ้าดำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.41 หินกาบ



ภาพที่ 3.42 ก้อนหินสีดำ



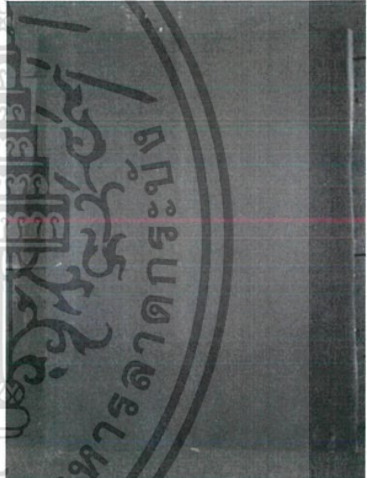
ภาพที่ 3.43 เปลือกไม้



ภาพที่ 3.44 แผ่นเหล็กขึ้นสนิม



ภาพที่ 3.45 แผ่นไม้สีดำ



ภาพที่ 3.46 กระดานดำ

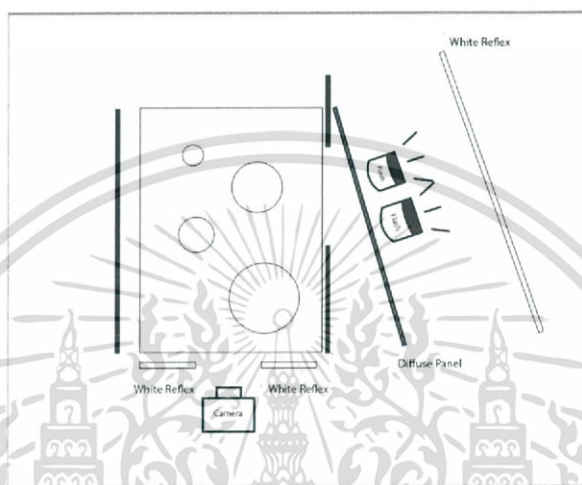


ภาพที่ 3.47 แผ่นไม้ที่มีรอยแตก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

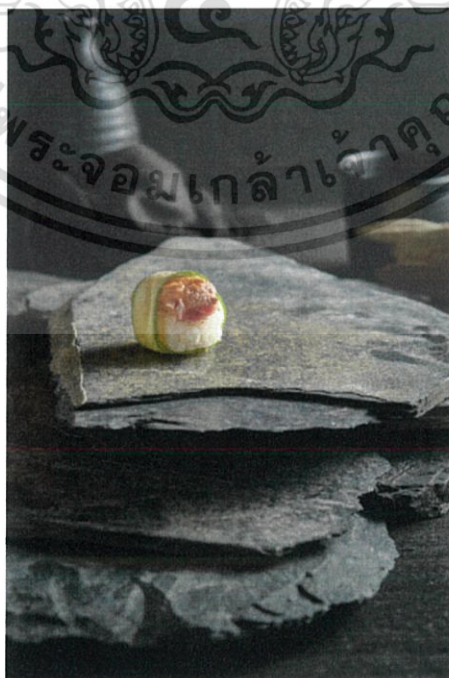
3.2.3 แผนผังการจัดแสง

เลือกใช้ไฟแฟลชเป็นแหล่งกำเนิดแสง เนื่องจากปริมาณแสงมีความคงที่และสะดวกต่อการควบคุม โดยการจัดไฟนั้น จะให้ทิศทางแสงเฉียงมาจากทางด้านหลัง หรือส่องมาจากด้านข้างเป็นทางแสงหลักเพียงทิศทางเดียวเท่านั้น โดยมีแผนผังการจัดแสงดังรูป



ภาพที่ 3.48 แผนผังการจัดแสง

3.2.4 การทดลองจัดแสง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการภาพที่ 3.49 การทดลองจัดแสง นุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3 ขั้นตอนการถ่ายทำ

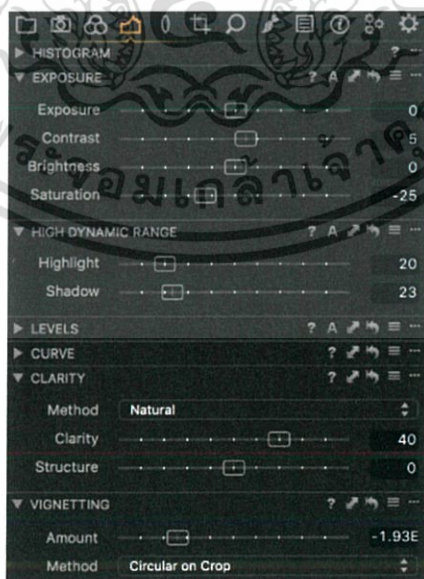
ภาพทั้ง 16 ภาพ ถ่ายด้วยกล้อง Canon 60D โดยใช้เลนส์แตกต่างกันไปตามแต่ละรูป คือ 17-50 mm, 50 mm, 100 mm และใช้อุปกรณ์ในการจัดแสง คือ แฟลช Canon 600RE-RT, Canon 580 EX II, YN568 EX II

ทุกภาพมีลักษณะของแสงในรูปแบบเดียวกัน คือ ใช้แสงนุ่ม และมีความเปรียบต่างสูง เน้นให้อาหารให้แสงออกมาจากพื้นหลัง และใช้ไฟอีกสองดวงช่วยเพิ่มแสงแสงเฉพาะจุด

ใช้โปรแกรม Capture One Pro 8.3 ในการเชื่อมต่อไฟล์ภาพให้เข้ามาแสดงผลบนจอคอมพิวเตอร์ในทันที โดยตั้งค่าการถ่ายเป็น RAW File

3.3.1 การปรับโทนสีเบื้องต้น

เมื่อเชื่อมต่อกล้องเข้ากับคอมพิวเตอร์ด้วยโปรแกรม Capture One Pro 8.3 แล้ว ภาพที่ถ่ายจะถูกส่งผ่านไปแสดงบนหน้าจอคอมพิวเตอร์ทันที เนื่องจากตั้งค่าไฟล์ภาพเป็น RAW File จะเห็นได้ว่า ความมืดสว่าง รวมถึงสีในภาพจะยังไม่ลงตัว โดยให้ปรับค่า Contrast, Saturation, Highlight, Shadow, Clarity, Vignetting จาก Exposure Tap ตามความเหมาะสม ณ ที่นี้ปรับ Contrast +5, Saturation -25, Shadow +23, Clarity +40, Highlight +20, Vignetting -1.93E (ปรับ Method เป็น Circular on Crop) เพื่อให้ภาพที่ถ่ายออกมาใกล้เคียงกับที่ต้องการให้มากที่สุด

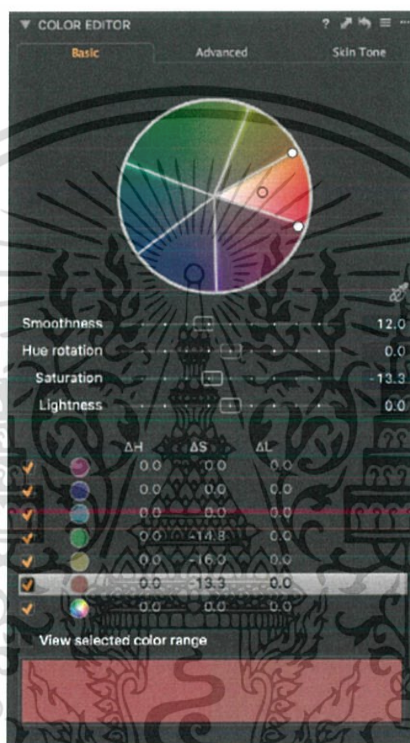


ภาพที่ 3.50 การปรับโทนสีเบื้องต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3.2 การปรับโทนสีขั้นที่สอง

เนื่องจากอาหารไทยมีสีที่สดมากจึงต้องลดความสดของสีลงจาก Color Tap เมนูย่อย Color Editor โดยลดความสดเฉพาะสีตามความเหมาะสมของอาหารแต่ละเมนูจากคำสั่ง Saturation ดังภาพตัวอย่าง

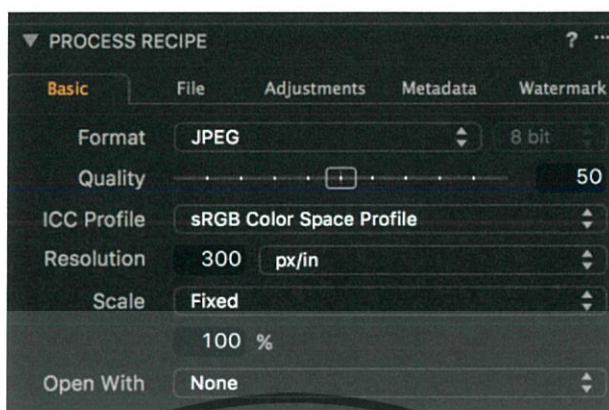


ภาพที่ 3.51 การปรับโทนสีขั้นที่สอง

3.3.3 การแปลงไฟล์เบื้องต้น

เนื่องจากภาพที่ถ่ายมาเป็น RAW File ไม่ใช่ไฟล์ภาพมาตรฐาน จึงต้องทำการแปลงไฟล์ให้เป็น JPG File จาก Out Put Tap เมนูย่อย Process Recipe เพื่อทำการจัดวางรูปภาพรวมในโปรแกรม Photoshop โดยมีการตั้งค่าดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.52 การแปลงไฟล์เบื้องต้น

3.3.4 การจัดเรียงภาพเพื่อดูภาพรวมของงาน

นำ JPG File ที่แปลงไฟล์มาจากโปรแกรม Capture One Pro 8.3 มาจัดเรียงด้วยโปรแกรม Photoshop โดยตั้งค่าพื้นหลังเป็นสีเทา



ภาพที่ 3.53 จัดเรียงเพื่อดูภาพรวม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3.5 ภาพเบื้องหลังการทำงาน



ภาพที่ 3.54 เบื้องหลังภาพที่ 1



ภาพที่ 3.55 เบื้องหลังภาพที่ 2



ภาพที่ 3.56 เบื้องหลังภาพที่ 3



ภาพที่ 3.57 เบื้องหลังภาพที่ 4

3.4 ขั้นตอนหลังการถ่ายทำ

3.4.1 การแปลงไฟล์เพื่อการตกแต่งภาพ

เนื่องจากภาพที่ถ่ายมาเป็น RAW File ไม่ใช่ไฟล์ภาพมาตรฐาน จึงต้องทำการแปลงไฟล์ให้เป็น TIFF File จาก จาก Out Put Tap เพื่อทำการตกแต่งภาพต่อในโปรแกรม Photoshop โดยมีการตั้งค่าดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.58 การแปลงไฟล์เพื่อการตกแต่งภาพ

3.4.2 การซ้อนภาพ

เนื่องจากภาพบางภาพมีข้อจำกัดในการถ่ายทำ จึงต้องถ่ายหลายรูปเพิ่มมารวมกันเป็นรูปที่สมบูรณ์ และยังสามารถใช้การซ้อนภาพนี้ในการเพิ่มหรือลดสิ่งที่ต้องการได้อีกด้วย โดนเปิดภาพในโปรแกรม Photoshop แล้วคลิกที่ File > Scripts > Load Files into Stack > Browse > Open



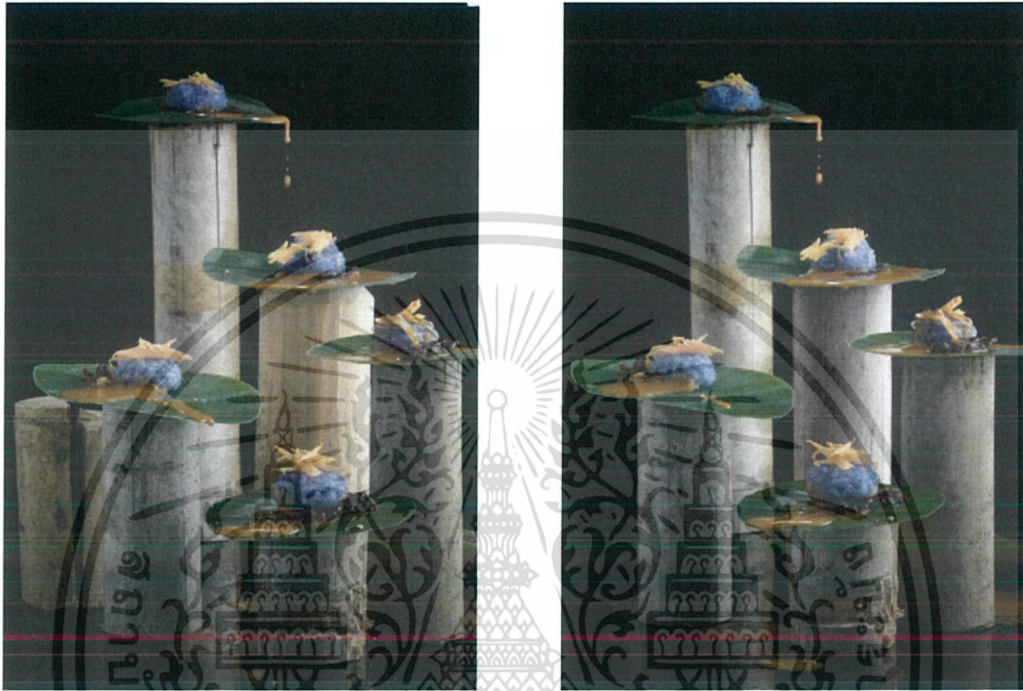
ภาพที่ 3.59 การซ้อนภาพ

ดังที่จะเห็นในภาพ คือ รูปที่เลือกจะเรียงกันเป็น Layer และทำการ Add Layer Mark สีดำ เพื่อซ้อนส่วนที่ต้องการจากรูปอื่นเพิ่มเติมได้ โดยการใช้ Brush tool สีขาว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.4.3 การตกแต่งภาพเพิ่มเติม

การตกแต่งภาพเพิ่มเติม เพื่อเก็บรายละเอียด เพิ่มลดตามสิ่งที่ต้องการ



ภาพที่ 3.60 เปรียบเทียบก่อนและหลังการตกแต่งภาพภาพ

ภาพแสดงการเปรียบเทียบการใช้โปรแกรม Photoshop กำจัดสิ่งที่ไม่ต้องการออกไปนั้น จะช่วยให้ภาพดูลงตัว และไม่มีวัตถุอื่นเข้ามากรวน Subject หลัก โดยการใช้การซ้อนภาพ และ Clone Stamp Tool

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.5 ขั้นตอนการทำ Cook Book

3.5.1 การตั้งค่าหน้ากระดาษ

ใช้โปรแกรม InDesign ในการจัดเรียงหน้ากระดาษโดยกำหนดให้มีความกว้าง 8.5 นิ้ว และความยาว 11 นิ้ว โดยกำหนดให้ระยะตัดตกอีก 3 มิลลิเมตร

3.5.2 การกำหนดตัวอักษร

3.5.2.1 ส่วนหน้าปก

1. Header ใช้ตัวอักษรชื่อ Arial Black
2. Sub Head ใช้ตัวอักษร BSRU BANSOMDEJ, Minion Pro, TH Sarabun New, Kunlasatri
3. Body Text ใช้ตัวอักษร TH Sarabun New, Circular

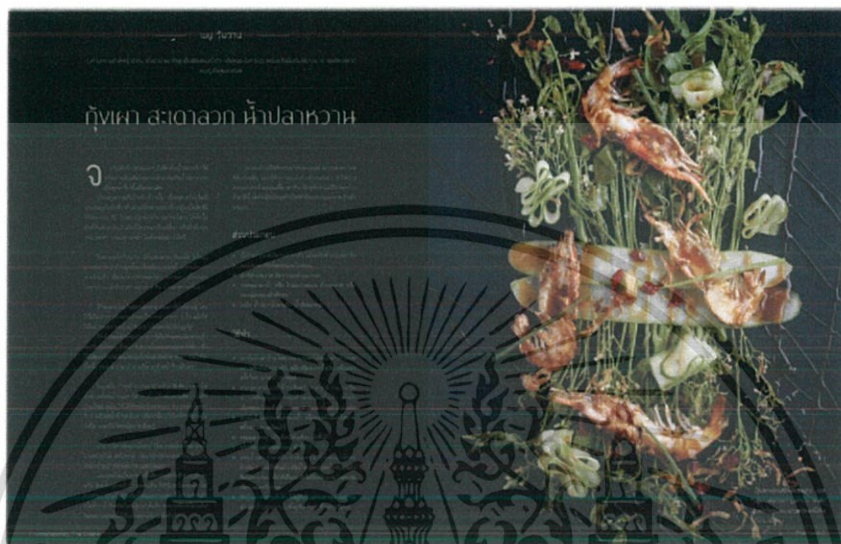
3.5.2.2 ส่วนสารบัญ

1. Header ใช้ตัวอักษรชื่อ Arial Black
2. Sub Head ใช้ตัวอักษร BSRU BANSOMDEJ,
3. Body Text ใช้ตัวอักษร TH Sarabun New

3.5.2.3 ส่วนเนื้อหา

1. Header ใช้ตัวอักษรชื่อ BSRU BANSOMDEJ
2. Sub Head ใช้ตัวอักษร BSRU BANSOMDEJ
3. Body Text ใช้ตัวอักษร TH Sarabun New

3.5.3.3 ส่วนเนื้อหา



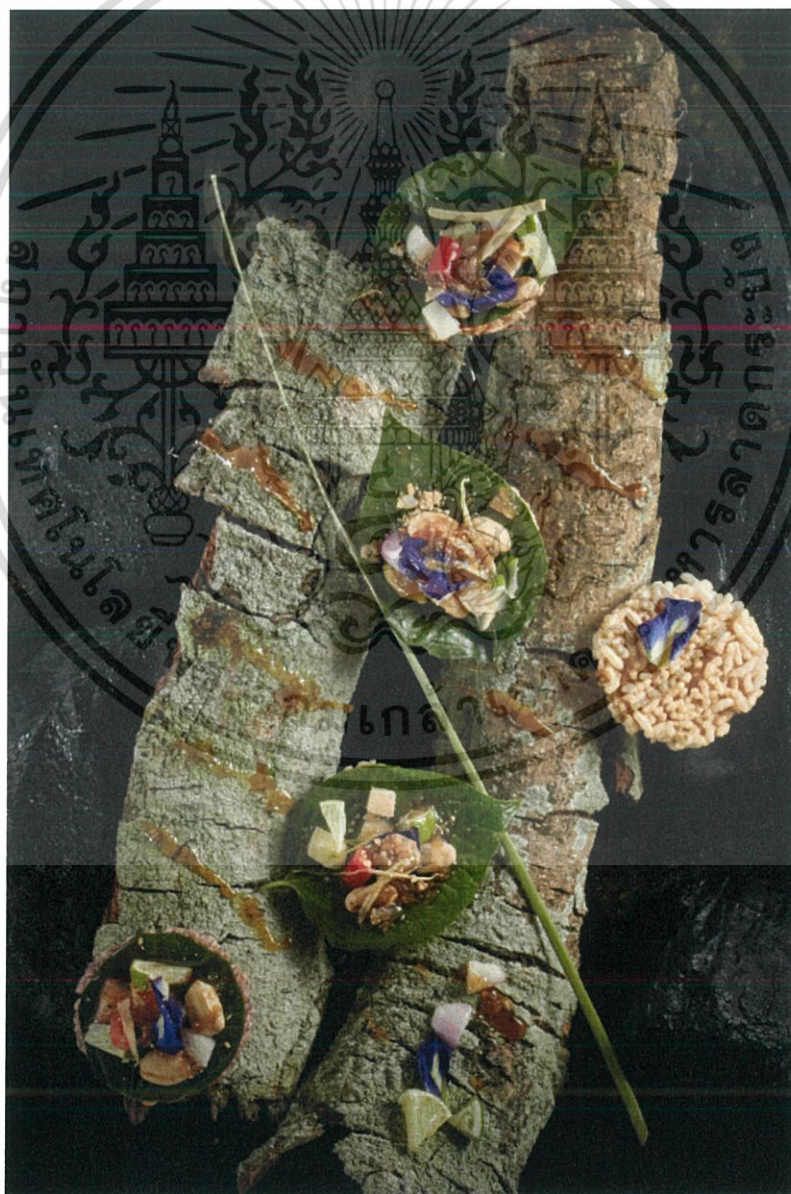
ภาพที่ 3.63 Lay Out เนื้อหา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4

ผลงาน

4.1 ภาพที่ผ่านกระบวนการตกแต่งเรียบร้อยแล้วทั้ง 16 ภาพ



ภาพที่ 4.1 ผลงานจริงภาพที่ 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.2 ผลงานจริงภาพที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



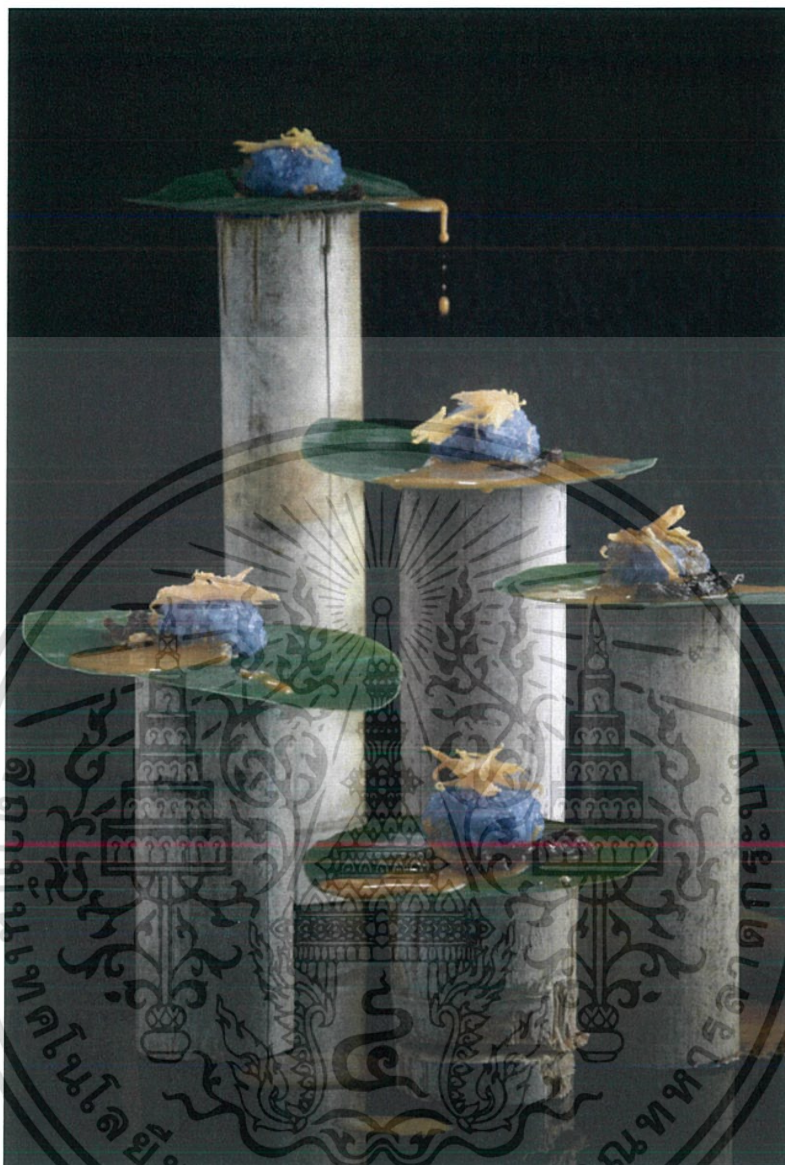
ภาพที่ 4.3 ผลงานจริงภาพที่ 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



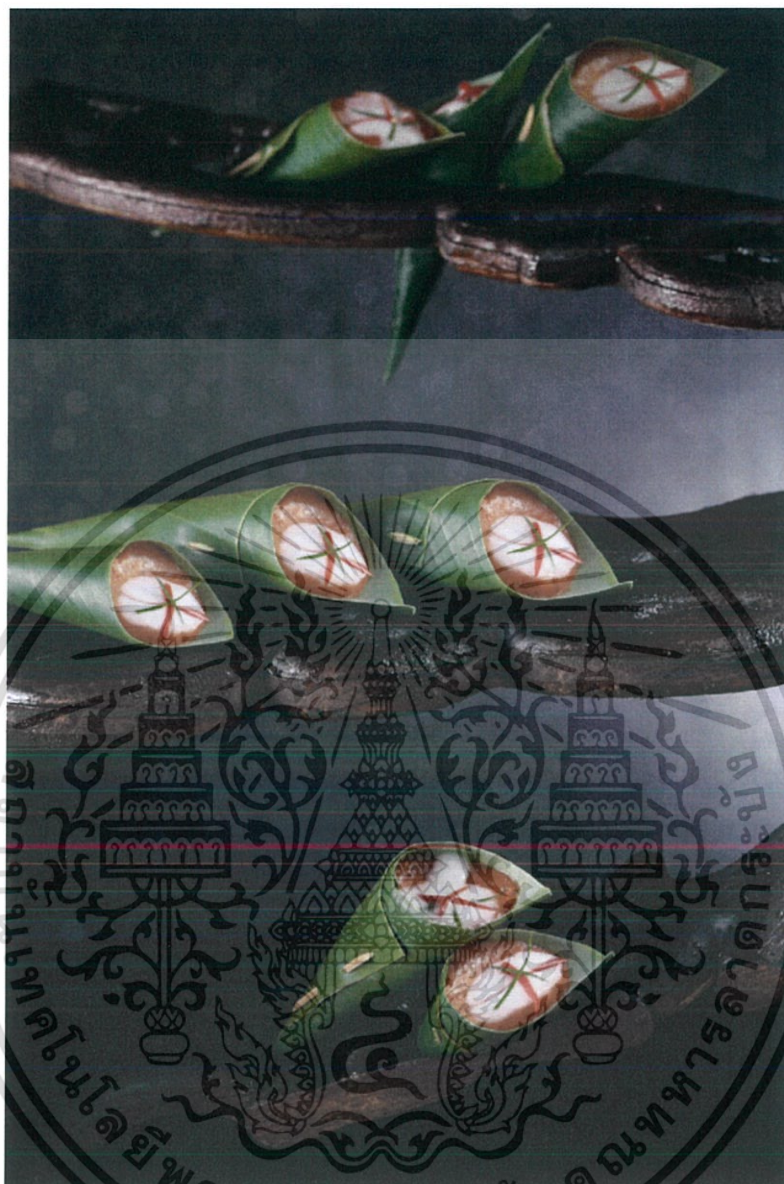
ภาพที่ 4.4 ผลงานจริงภาพที่ 4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.5 ผลงานจริงภาพที่ 5

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.6 ผลงานจริงภาพที่ 6

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.7 ผลงานจริงภาพที่ 7

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.8 ผลงานจริงภาพที่ 8

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



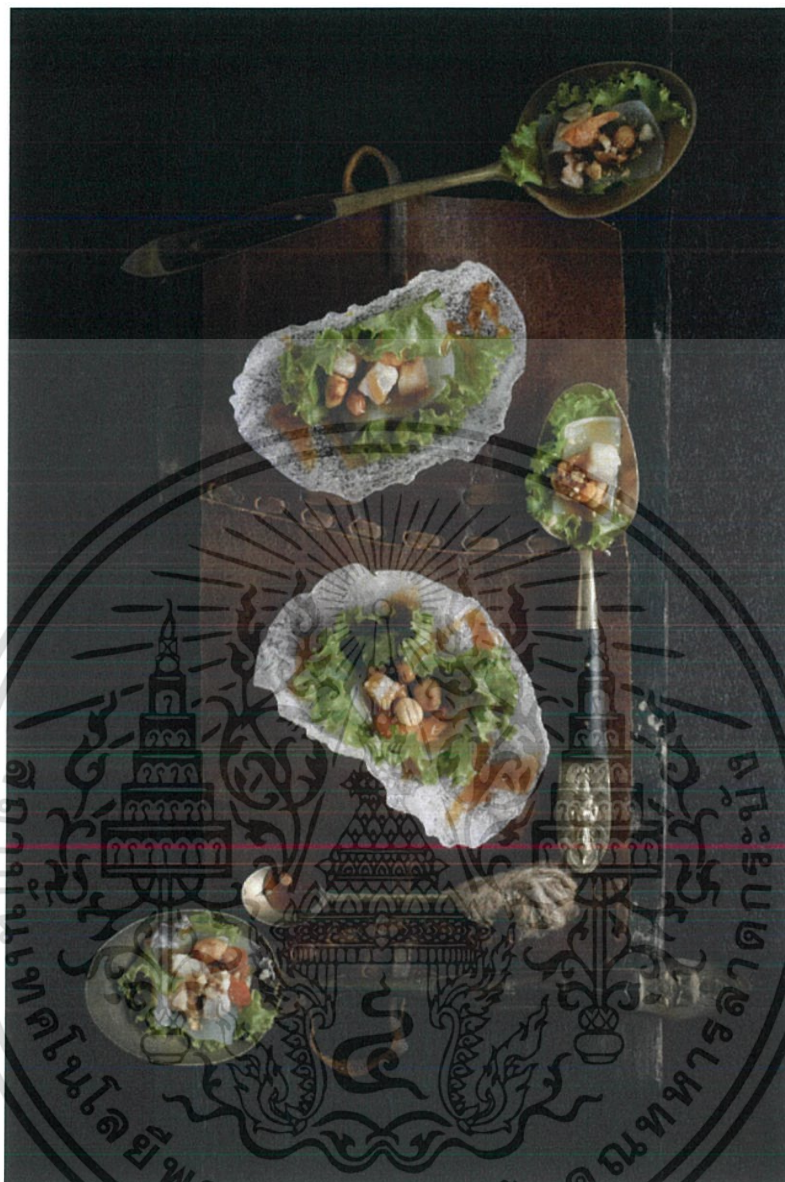
ภาพที่ 4.9 ผลงานจริงภาพที่ 9

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.10 ผลงานจริงภาพที่ 10

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



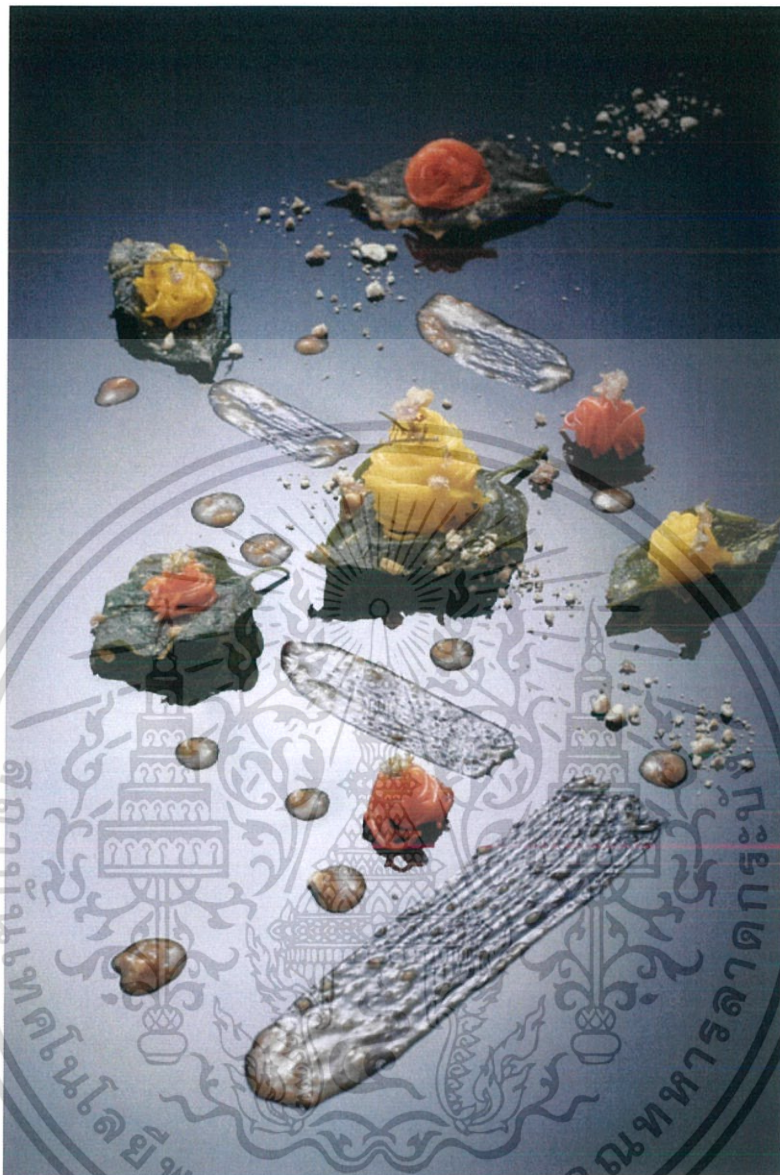
ภาพที่ 4.11 ผลงานจริงภาพที่ 11

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



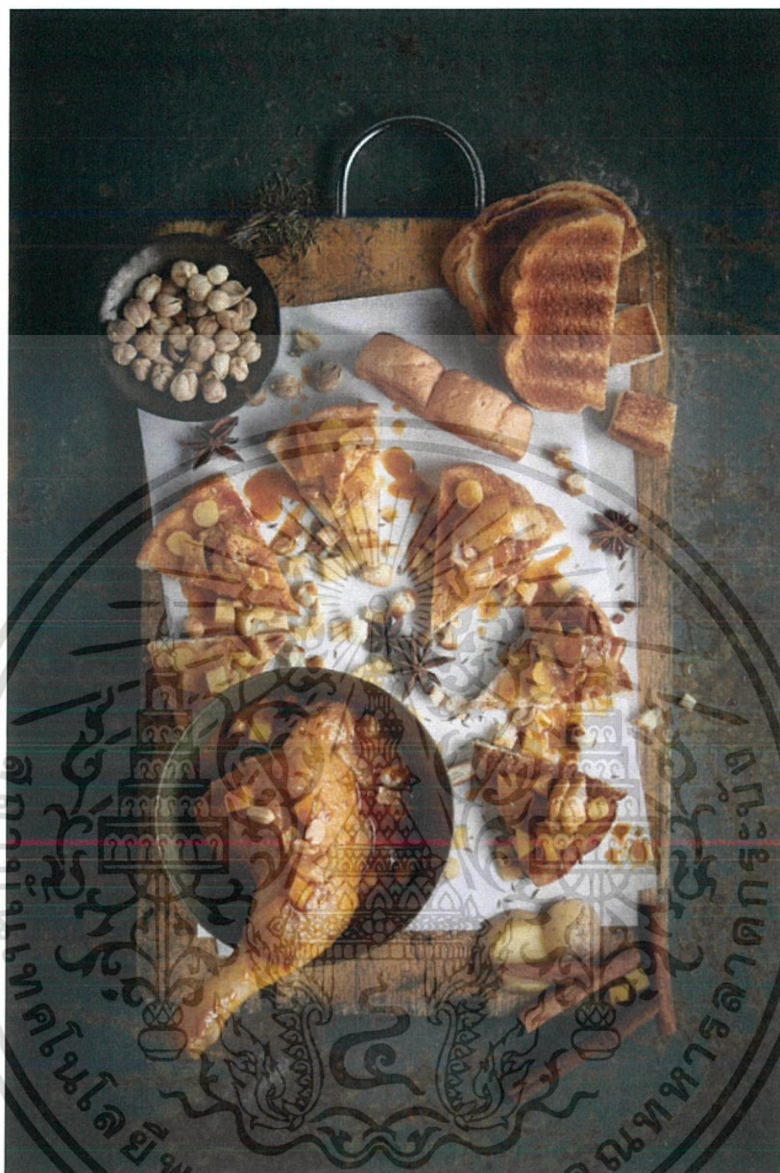
ภาพที่ 4.12 ผลงานจริงภาพที่ 12

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



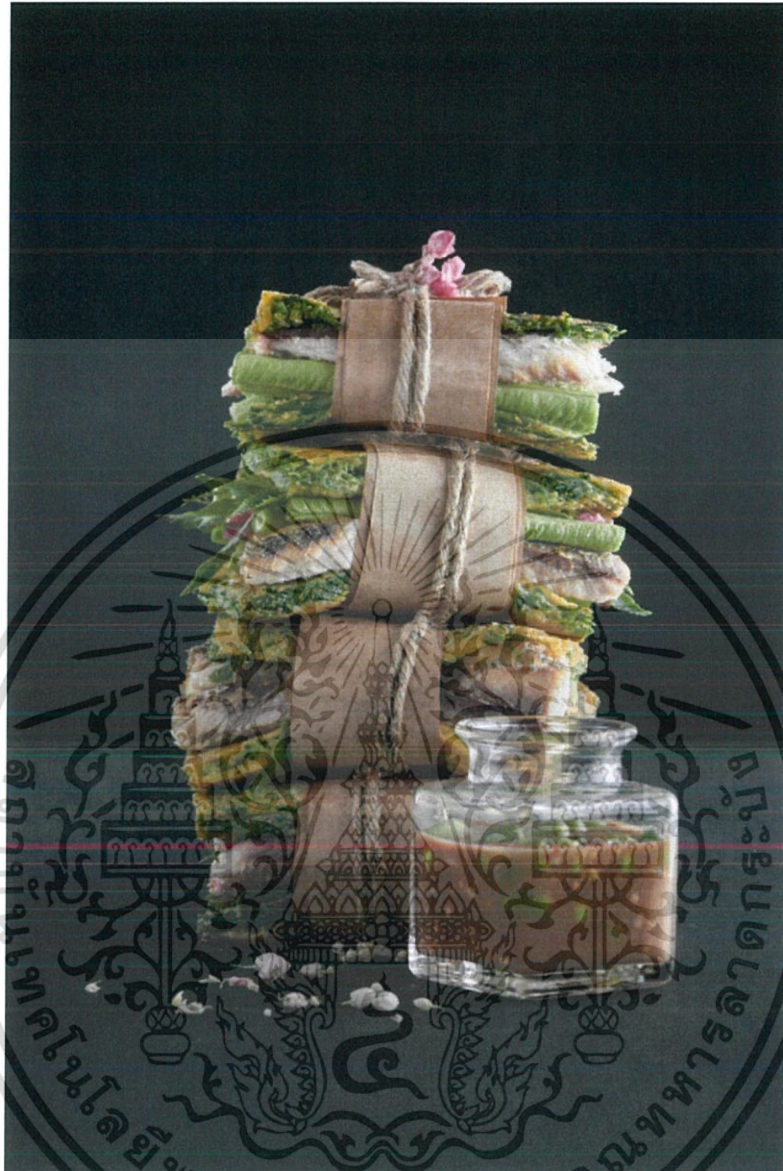
ภาพที่ 4.13 ผลงานจริงภาพที่ 13

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.14 ผลงานจริงภาพที่ 14

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.15 ผลงานจริงภาพที่ 15

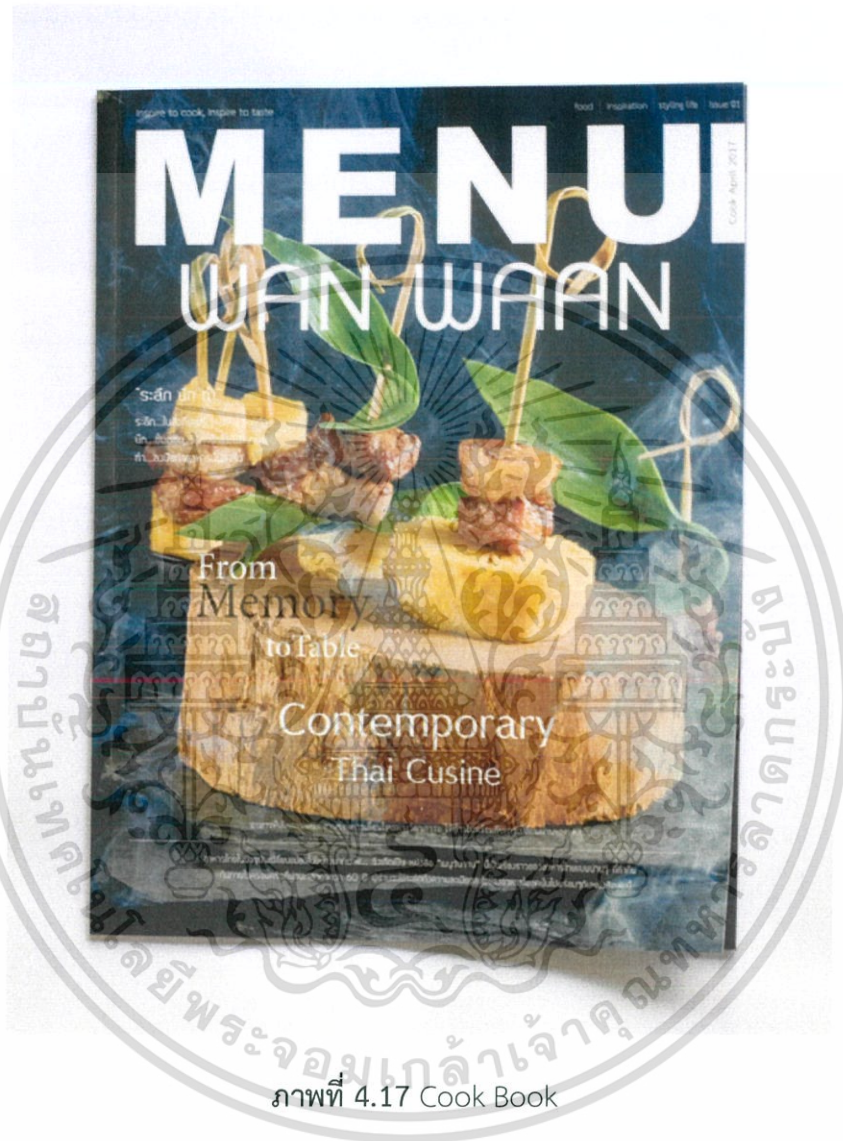
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.16 ผลงานจริงภาพที่ 16

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.2 Cook Book จำนวน 1 เล่ม



ภาพที่ 4.17 Cook Book

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5

บทสรุปและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการทำงาน

ผลงานชุด “เมนูวันวาน” ถือได้ว่าเป็นการนำเอาความรู้ความเข้าใจอย่างถ่องแท้เกี่ยวกับอาหารไทย มาตีความได้อย่างแปลกใหม่น่าสนใจ ซึ่งนำไปสู่รูปแบบของภาพประกอบที่มีความร่วมสมัย ตามที่ได้วางแผนไว้ตั้งแต่ต้น ตัวผลงานจริงยังสามารถสร้างความประหลาดใจให้คนชมภาพได้อย่างมีประสิทธิภาพในระดับที่คาดหวังไว้ อีกทั้งยังได้เรียนรู้กระบวนการทำงานที่ละเอียดซับซ้อน เริ่มตั้งแต่วิธีการคิด และพัฒนาแบบร่างเพื่อให้เกิดความลงตัวมากที่สุด

5.2 ปัญหาในการทำงาน

5.2.1 ปัญหาการนำเสนออาหารไทยให้มีความร่วมสมัย

เนื่องจากอาหารไทยมีประวัติศาสตร์มาอย่างยาวนาน มีรูปร่าง หน้าตา และรายละเอียดต่างๆที่คนไทยรู้จัก และคุ้นตากันเป็นอย่างดี จึงเป็นความยากอย่างยิ่งที่จะนำเสนออาหารไทยเหล่านี้ให้มีความร่วมสมัยและเป็นที่ยอมรับของผู้ชม ขั้นตอนการพัฒนาแบบร่างจึงเป็นสิ่งที่สำคัญมากที่สุดของผลงานชุดนี้

5.2.2 ปัญหาการถ่ายทำบางภาพต้องมีการปรับ

การถ่ายทำอันดับแรกจะยึดตามแบบร่างที่ได้คิดไว้ แต่มีบางเมนูที่ต้องมีการปรับ หรือบางเมนูต้องเปลี่ยนทิศทางของการนำเสนอไปเลย จึงจำเป็นที่ต้องหาอุปกรณ์ประกอบฉากเพิ่มเติม เพื่อรองรับความคลาดเคลื่อนดังกล่าว

5.2.3 ปัญหาการจัดการเวลา

เนื่องจากบางรูปเกิดความผิดพลาดต่างๆ เช่น สีของอุปกรณ์ประกอบฉากที่ไม่ไปในทิศทางเดียวกัน ขนาดของอุปกรณ์ประกอบฉากใหญ่หรือเล็กเกินไป การแก้ปัญหาดังกล่าวทำให้ใช้เวลาถ่ายมากกว่าปกติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.3 ผลที่ได้รับจากการทำงาน

1. เข้าถึงความละเอียดเมียดละเอียดของอาหารไทยในอดีต
2. รู้จักกระบวนการคิดที่เป็นระบบ การวางแผนต่างๆ และได้พัฒนาไปในทิศทางที่มีความแปลกใหม่ ร่วมสมัย
3. ได้เรียนรู้การแก้ปัญหาเฉพาะหน้า
4. เรียนรู้การสื่อสาร การประสานงาน ให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด

5.4 ข้อเสนอแนะ

1. ควรเตรียมอุปกรณ์ประกอบฉากไว้ให้พร้อม และคงเตรียมเกินกว่าที่วางแผนไว้ด้วย เพื่อรองรับกรณีมีความผิดพลาดเกิดขึ้น
2. การจัดอาหารด้วยตัวเองโดยไม่มีฟู้ดสไตล์สต์ จะทำให้ใช้เวลาในการทำงานเพิ่มมากขึ้น



บรรณานุกรม

นริทธิ์ สีตะสุวรรณ. ระลึก นึก ทำ. พิมพ์ครั้งที่1. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์กรุงเทพ, 2559

นิโคล เอส. ย้ง. Food Photography : สูตรเด็ด เคล็ดลับ(ไม่)ลับ การถ่ายภาพอาหาร. (แปลจาก

Food Photography : From Snapshots to Great Shots) โดย ฉันทยาพร กฤษณพันธ์.

กรุงเทพมหานคร : ทูโรไลฟ์, 2556

พรเทพ พงศ์พิบูลย์ผล. การถ่ายภาพประกอบนิทานอีสปเรื่อง “นิทานหอคอยเด็ก”. สถาบันเทคโนโลยี

พระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2556

นริทธิ์ สีตะสุวรรณ. สัมภาษณ์, 27 - 29 มกราคม 2560

สรรสิทธิ์ โกระวิโยธิน. สัมภาษณ์, 28 มกราคม 2560

ดร. จิรัชย์ ศิริศิริรัมย์ และคณะ. แนวโน้มการสร้างเสริมมูลค่าเพิ่ม ให้กับอาหารไทยประยุกต์ สำหรับ

นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติเพื่อรองรับประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน. [ออนไลน์]. สืบค้น 23

มกราคม 2560. เข้าถึงได้จาก [http://www.tatreviewmagazine.com/web/menu-](http://www.tatreviewmagazine.com/web/menu-read-tat/menu-2015/menu-32015/674-32015-thai-food)

[read-tat/menu-2015/menu-32015/674-32015-thai-food](http://www.tatreviewmagazine.com/web/menu-read-tat/menu-2015/menu-32015/674-32015-thai-food)

ประวัติความเป็นมาของอาหารไทย. [ออนไลน์]. สืบค้น 23 มกราคม 2560. เข้าถึงได้จาก

[https://sites.google.com/site/foodthai0945/prawati-khwam-pen-ma-khxng-](https://sites.google.com/site/foodthai0945/prawati-khwam-pen-ma-khxng-xahar-thi)

[xahar-thi](https://sites.google.com/site/foodthai0945/prawati-khwam-pen-ma-khxng-xahar-thi)

ปวีณา ไชยสมบูรณ์. ภาพประกอบสิ่งพิมพ์. [ออนไลน์]. สืบค้น 20 มกราคม 2560. เข้าถึงได้จาก

<https://www.gotoknow.org/posts/98771>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Foodstylist channel. รูปแบบการจัดอาหารร่วมสมัย. [ออนไลน์]. สืบค้น 31 มกราคม 2560.
เข้าถึงได้จาก <https://web.facebook.com/foodstylistchannel/photos>

Helen Grace Ventura Thompson. History of food photography. [ออนไลน์].
สืบค้น 2 กุมภาพันธ์ 2560. เข้าถึงได้จาก <http://thefoodiebugle.com/article/food-photography/history-of-food-photography>

J.S. Graboyes. The Vulgar Pleasure of 1970s Food Photography. [ออนไลน์].
สืบค้น 2 กุมภาพันธ์ 2560. เข้าถึงได้จาก <https://duckpie.com/2014/07/24/the-vulgar-pleasure-of-1970s-food-photography>



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประวัติผู้จัดทำ

ชื่อผู้จัดทำ	นายภานุพงศ์ เทพนิล
วัน เดือน ปี เกิด	วันที่ 16 มีนาคม พ.ศ. 2538
ที่อยู่	180 หมู่ที่ 4 ต.ม่วงคำ อ.พาน จ.เชียงราย 57120
อีเมลล์	musicphone1@gmail.com
วุฒิการศึกษา	ศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต (ศป.บ.) สาขาวิชาการถ่ายภาพ ภาควิชาศิลปะศิลป์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง สำเร็จการศึกษาปี 2559
ทุนการศึกษา	- ทุนการศึกษา ประเภทเรียนดี ประจำปีการศึกษา 2558 - ทุนการศึกษา ประเภทเรียนดี ประจำปีการศึกษา 2559
ประสบการณ์	- เข้าร่วม 10 ทีมสุดท้ายในการประกวดออกแบบนิตสาร ในโครงการ “Your Own Private Issue” จัดโดยนิตสาร Nylon - ได้รับคัดเลือกผลงานเข้าร่วมจัดแสดงในนิทรรศการชื่อ “Young Eyes” ณ หอศิลป์วัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปี 2560

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้