

การถ่ายภาพประกอบบทความเรื่อง “อาหารไทยในวรรณคดี”  
EDITORIAL PHOTOGRAPHY TITLED “THAI FOOD FROM THAI LITERATURE”



ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาการถ่ายภาพ ภาควิชาศิลปะ  
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์  
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง  
ปีการศึกษา 2560

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ใบอนุญาตศิลปนิพนธ์  
การถ่ายภาพประกอบบทความเรื่อง “อาหารไทยในวรรณคดี”  
EDITORIAL PHOTOGRAPHY TITLED “THAI FOOD FROM THAI LITERATURE”



นายธนาภูมิ สร้อยสน  
Mr.THANAPOOM SOISON

ภาควิชานิเทศศิลป์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง  
อนุมัติให้ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาการถ่ายภาพ

อาจารย์ที่ปรึกษาศิลปนิพนธ์.....วันที่..... 11/6/61

(อาจารย์ชัชวดี พุฒทอง)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชื่อศิลปินพันธ์	การถ่ายภาพประกอบบทความเรื่อง “อาหารไทยในวรรณคดี” EDITORIAL PHOTOGRAPHY TITLED “THAI FOOD FROM THAI LITERATURE”
ชื่อ	นายธนาภูมิ สร้อยสน
รหัสประจำตัว	57020392
สาขาวิชา	การถ่ายภาพ
คณะ	สถาปัตยกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2560
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์ชัยวุฒิ พุฒทอง

### บทคัดย่อ

จากการได้อ่านกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานซึ่งเป็นพระราชนิพนธ์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ ๒ นอกจากบทประพันธ์นี้มีคุณค่าทางด้านวรรณกรรมไทยที่เด่นชัดแล้วยังมีคุณค่าต่อวงการอาหารไทย ในบทประพันธ์ได้กล่าวถึงอาหารไทยโบราณในสมัยนั้นซึ่งในปัจจุบันเมนูเหล่านั้นยังเป็นที่นิยมและบางเมนูหาทานได้ยาก

อาจารย์ วันดี ณ สงขลาได้รวบรวมสูตรอาหารไว้เป็นหนังสือชื่อว่า “อาหารไทยในวรรณคดี” ข้าพเจ้าจึงอยากศึกษาอาหารเหล่านี้และนำมาถ่ายภาพจำนวน 16 ภาพให้มีความน่าสนใจและร่วมสมัย

## กิตติกรรมประกาศ

ศิลปนิพนธ์ครั้งนี้ประกอบไปด้วยความช่วยเหลือของกัลยาณมิตรหลายส่วนหลายคน เริ่มต้นจากผู้ที่ใกล้ตัวของข้าพเจ้ามากที่สุด ขอขอบคุณป้า,แม่ และพี่ว่าน สำหรับ กำลังใจ การสนับสนุน แรงผลักดัน แรงบันดาลใจ และตำแหน่งผู้ช่วย คนปรุงอาหาร ฟู้ดสไตล์ลิสต์

ขอขอบคุณพี่ทัตสำหรับความรู้ที่มีค่าในช่วงระยะเวลาฝึกงาน การทำงานถ่ายภาพ อาหารเสมอๆ การทดลองทำ ทดลองถ่าย เจอปัญหาของงาน

พี่ฟ้าโรห์สำหรับคำปรึกษาในเรื่องงานและเรื่องส่วนตัวที่ดีเสมอมาตลอดระยะเวลาที่ผ่านมาทั้งหมด

ขอขอบคุณ เพ็ญ อี๊บ แป้ง ภูมิ เพลง เบ๊น เตย เอ สำหรับความช่วยเหลือเสมอมาตลอด 4 ปี ในสาขาวิชาการถ่ายภาพ ขอขอบคุณมิ่งสำหรับหนังสือต้นฉบับที่สามารถหาซื้อได้เพียงคนเดียวและใช้ชื่อตัวเองเป็นตัวประกัน ขอขอบคุณแบมสำหรับ การนัดหมาย เซฟประชัน วงศ์อุทัยพันธ์ ทำให้เห็นมุมมองต่ออาหารที่เปลี่ยนไป

ขอขอบคุณคณะอาจารย์ผู้ให้ความรู้ ความเอาใจใส่ในทุกขั้นตอนของศิลปนิพนธ์ อาจารย์ชัยวุฒิ พุดทอง ผู้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาของข้าพเจ้าตั้งแต่ในช่วงฝึกงานทั้งในเรื่องของงานและประสบการณ์ต่างๆ

หากบุคคลต่อไปนี้มีโอกาสได้เห็นถึงข้อความข้างต้น ข้าพเจ้าขอขอบคุณสำหรับส่วนสำคัญในชีวิตของข้าพเจ้าในช่วงที่ผ่านมา

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ.....	ก
กิตติกรรมประกาศ.....	ข
สารบัญ.....	ค
สารบัญตาราง.....	ช
สารบัญภาพประกอบ.....	ซ
<b>บทที่</b>	
1. บทนำ.....	1
1.1 ที่มาและความสำคัญของโครงการ.....	1
1.2 วัตถุประสงค์.....	1
1.3 แนวความคิด.....	1
1.4 ประเด็นในการศึกษา.....	1
1.5 แหล่งข้อมูลของโครงการ.....	2
1.6 ขอบเขตของโครงการ.....	2
1.7 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	2

## สารบัญ(ต่อ)

บทที่	หน้า
2. ข้อมูล.....	3
2.1 ที่มาและความหมายของภาพประกอบสิ่งพิมพ์.....	3
2.2 ความสำคัญของภาพประกอบสิ่งพิมพ์.....	3
2.3 ประเภทของภาพประกอบสิ่งพิมพ์.....	4
2.4 รูปแบบภาพประกอบ.....	5
2.5 การสร้างภาพประกอบ.....	5
2.6 ความหมายของภาพถ่ายประกอบบทความ.....	6
2.7 การออกแบบหนังสือ.....	7
2.8 ความเป็นมาของหนังสือ.....	8
2.9 ความเป็นมาของบทประพันธ์.....	9
2.10 การตีความบทความไปสู่ภาพประกอบ.....	10
2.11 ประวัติอาหารไทยกับความเป็นมา.....	10
2.12 ประเภทของอาหารไทยแท้และอาหารไทยแปลง.....	14
2.12.1 อาหารไทยแท้.....	14
2.12.2 อาหารไทยแปลง.....	14
2.13 อาหารชาววัง.....	14
2.14 รายชื่ออาหารที่นำมาใช้สร้างผลงาน.....	17
2.14.1 แกงมัสมั่นไก่.....	17
2.14.2 ยำใหญ่.....	18
2.14.3 ตับเหล็ก.....	19
2.14.4 หมูแนม.....	19
2.14.5 ก้อยกุ้ง.....	20
2.14.6 ต้มยำปลาเทโพ.....	20
2.14.7 ขนมจีนน้ำยา-แกงขม.....	21
2.14.8 แกงอ่อมมะระมะ.....	21
2.14.9 ข้าวหุงปรุ้งอย่างเทศ.....	22
2.14.10 แกงคั่วกุ้งหมูป่าใส่ระกำ.....	23
2.14.11 ปลาเนื้อ.....	23
2.14.12 หมูหรือลำเตียง.....	24
2.14.13 รังนกตุ๋น.....	24

## สารบัญ(ต่อ)

บทที่	หน้า
2.14.14 แสงไตปลา.....	25
2.14.15 แสงที่ว่า-ปลาตุกฟู.....	26
2.14.16 ลูตตี.....	26
2.15 ความหมายของการถ่ายภาพอาหาร.....	27
2.16 ความเป็นมาของการถ่ายภาพอาหาร.....	28
2.17 การถ่ายภาพอาหาร.....	33
2.17.1 ชนิดของแหล่งแสง.....	33
2.17.2 ทิศทางของแสงที่ใช้ในการถ่ายภาพอาหาร.....	34
2.17.3 การควบคุมโทนของภาพ.....	35
2.17.4 การเลือกมุมถ่ายภาพ.....	36
2.17.5 การเลือกใช้เลนส์ในการถ่ายภาพอาหาร.....	37
2.17.6 อุณหภูมิสีแสง.....	38
2.17.7 การจัดองค์ประกอบ.....	38
2.18 การออกแบบอาหาร.....	38
2.19 ช่างภาพอาหารที่ศึกษา.....	40
2.19.1 Jonathan Gregson.....	40
2.19.1.1 ตัวอย่างผลงาน.....	41
2.20 ฟู้ดสไตล์ลิสต์ที่ศึกษา.....	42
2.20.1 ดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์.....	42
2.20.1.1 วิเคราะห์ผลงาน.....	43
2.20.1.1.1 แบ่งน่านอย่างพร้อมแกงอั่ว.....	43
2.20.1.1.2 “น้ำตาดอกไม้ร่วง”.....	44
2.20.1.1.3 LADY NARA.....	44
2.21 สรุปแนวทางในการสร้างสรรค์ผลงาน.....	45
3.กระบวนการสร้างสรรค์ผลงาน.....	46
3.1 วิธีการทำงาน.....	46
3.2 ขั้นตอนก่อนการถ่ายทำ.....	47
3.2.1 ภาพร่าง.....	47
3.2.2 อุปกรณ์ประกอบฉาก.....	55
3.2.3 ทดลองการจัดแสงถ่ายภาพ.....	57
3.3 ขั้นตอนการถ่ายทำ.....	58

## สารบัญ(ต่อ)

บทที่	หน้า
3.3.1 ขั้นตอนการทำงาน.....	58
3.3.2 จัดเรียงภาพเพื่อดูภาพรวม.....	58
3.3.3 ภาพเบื้องหลังการทำงาน.....	59
3.4 ขั้นตอนหลังการถ่ายทำ.....	60
3.4.1 การปรับแต่งแสงและสี.....	60
3.4.2 การตกแต่งแก้ไขภาพ.....	60
3.4.2.2 การลบรายละเอียดที่ไม่ต้องการในภาพ.....	61
3.5 การทำ Cookbook.....	62
3.5.1 การตั้งค่าน้ำกะดาศ.....	62
3.5.2 แบบตัวอักษร.....	62
3.5.2.1 ส่วนหน้าปก.....	62
3.5.2.2 ส่วนเนื้อหา.....	62
4.ผลงาน.....	63
4.1 ภาพถ่ายจำนวน 16 ภาพ.....	63
4.2 Cook book 1 เล่ม.....	79
5.บทสรุปและข้อเสนอแนะ.....	80
5.1 สรุปผลการทำงาน.....	80
5.2 ปัญหาในการทำงาน.....	80
5.3 ผลที่ได้รับจากการทำงาน.....	80
5.4 ข้อเสนอแนะ.....	81
บรรณานุกรม.....	82
ประวัติผู้จัดทำ.....	84

## สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 รายชื่ออาหารที่นำมาใช้สร้างผลงาน.....	17



## สารบัญภาพประกอบ

ภาพที่	หน้า
2.1 หนังสือ อาหารไทยในวรรณคดี เล่ม 1.....	8
2.2 ภาพอาหารจากบทประพันธ์.....	10
2.3 ภาพปกนิยายเรื่อง "ท้าวทองกีบม้า" โดยศีกเดช กันตามระ.....	11
2.4 ภาพหนังสือทำอาหาร แม่ครัวหัวป่าก์.....	13
2.5 แกงมัสมั่นไก่.....	17
2.6 ยำใหญ่.....	18
2.7 ตับเหล็ก.....	19
2.8 หมูแนม.....	19
2.9 ก้อยกุ้ง.....	20
2.10 ต้มยำปลาเทโพ.....	20
2.11 ขนมจีนน้ำยา-แกงขม.....	21
2.12 แกงอ่อมมะระมะ.....	21
2.13 ข้าวหุงปรุงอย่างเทศ.....	22
2.14 แกงคั่วกุ้งหมูป่าใส่ระกำ.....	23
2.15 ปลาเนื้อ.....	23
2.16 หมู่มหรือล่าเตียง.....	24
2.17 รังนกตุ๋น.....	24
2.18 แกงไตปลา.....	25
2.19 แสร้งว่า-ปลาตุกฟู.....	26
2.20 ลูตตี.....	26
2.22 ภาพการถ่ายภาพอาหาร ในปัจจุบัน.....	27
2.23 ภาพหุ่นนิ่งที่มีชื่อว่า “Pencils of Nature” ในปี ค.ศ. 1846.....	28
2.24 “The Royal Cookery Book” ค.ศ. 1867.....	28
2.25 ภาพถ่ายอาหาร ในปี ค.ศ. 1950.....	29
2.26 ภาพถ่ายอาหาร ในปี ค.ศ. 1960.....	29
2.27 ภาพถ่ายอาหาร ในปี ค.ศ. 1980.....	30
2.28 ภาพอาหาร โดย Donna Hay.....	30

## สารบัญภาพประกอบ(ต่อ)

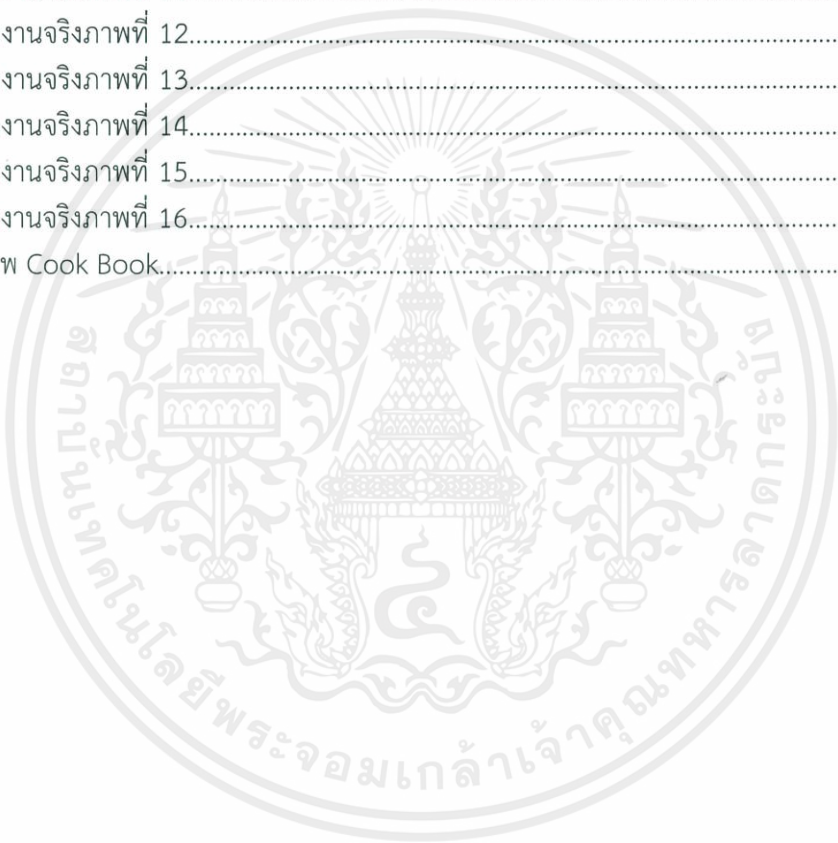
ภาพที่	หน้า
2.29 ภาพอาหาร โดย Con Poulos.....	31
2.30 ภาพอาหาร โดย Gordon Ramsay.....	31
2.31 ภาพอาหารแบบ Molecular Cooking.....	32
2.32 ภาพถ่ายอาหารด้วยแสงธรรมชาติ.....	33
2.33 ภาพถ่ายอาหารด้วยแสงไฟสตูดิโอ.....	33
2.34 ภาพเปรียบเทียบแสงด้านหลังและแสงด้านข้าง.....	34
2.35 ภาพอาหารที่มีโทนสว่างเป็นส่วนใหญ่.....	35
2.36 ภาพอาหารที่มีโทนมืดเป็นส่วนใหญ่.....	35
2.37 ภาพถ่ายอาหารจากมุมบน.....	36
2.38 ภาพถ่ายอาหารจากมุมเฉียง 3/4.....	36
2.39 ภาพถ่ายอาหารจากมุมหน้าตรง.....	37
2.40 ภาพเปรียบเทียบอุณหภูมิสีในการถ่ายภาพอาหาร.....	38
2.41 Jonathan Gregson.....	40
2.42 ตัวอย่างผลงาน Jonathan Gregson.....	41
2.43 ตัวอย่างผลงาน Jonathan Gregson.....	41
2.44 แป้งน่าย่างพร้อมแกงั่ว.....	43
2.45 ผลงานของดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์ น้ำตาดอกไม้ร่วง.....	44
2.46 ขนมหวานไทย.....	44
3.1 ภาพร่างแกมมีสมัน.....	47
3.2 ภาพร่างยำใหญ่.....	47
3.3 ภาพร่างตับเหล็ก.....	48
3.4 ภาพร่างหมูแนม.....	48
3.5 ภาพร่างก้อยกุ้ง.....	49
3.6 ภาพร่างต้มยำปลาเทโพ.....	49
3.7 ภาพร่างขนมจีนน้ำยาแกงขม.....	50
3.8 ภาพร่างแกงอ่อมมะระ.....	50
3.9 ภาพร่างข้าวหุง.....	51

## สารบัญภาพประกอบ(ต่อ)

ภาพที่	หน้า
3.10 ภาพร่างแกงคั่วหมูป่าใส่ระกำ.....	51
3.11 ภาพร่างพลาเนื้อ.....	52
3.12 ภาพร่างหริ่มลำเตี้ยง.....	52
3.13 ภาพร่างรังนกตุ๋น.....	53
3.14 ภาพร่างแกงไตปลา.....	53
3.15 ภาพร่างแสร้งว่าปลาดุกฟู.....	54
3.16 ภาพร่างลุดดี.....	54
3.7 ภาพฉาย ท่องเหลือง เครื่องเงิน.....	55
3.18 ภาพฉายแบบแก้วใส.....	55
3.19 ภาพฉายแบบกระเบื้อง ถ้วยลายครามขนาดเล็ก.....	56
3.20 ภาพฉายแบบกระเบื้อง ถ้วยลายครามขนาดใหญ่.....	56
3.21 ภาพฉายผังการจัดแสง.....	57
3.22 ภาพฉายทดลองการจัดแสง.....	57
3.23 จัดเรียงเพื่อถ่ายภาพรวม.....	58
3.24 ภาพเบื้องหลังการทำงาน.....	59
3.25 ภาพการปรับแต่งแสงด้วยโปรแกรม Capture One.....	60
3.26 ภาพการซ้อนภาพด้วยโปรแกรม Photoshop.....	61
3.27 ภาพการเปรียบเทียบการลบรายละเอียดที่ไม่ต้องการในภาพ.....	61
3.28 ภาพหน้าปกหนังสือ Cookbook.....	62
3.29 ภาพเนื้อหาด้านในหนังสือ Cookbook.....	62
4.1 ผลงานจริงภาพที่ 1.....	63
4.2 ผลงานจริงภาพที่ 2.....	64
4.3 ผลงานจริงภาพที่ 3.....	65
4.4 ผลงานจริงภาพที่ 4.....	66
4.5 ผลงานจริงภาพที่ 5.....	67
4.6 ผลงานจริงภาพที่ 6.....	68
4.7 ผลงานจริงภาพที่ 7.....	69

## สารบัญภาพประกอบ(ต่อ)

ภาพที่	หน้า
4.8 ผลงานจริงภาพที่ 8.....	70
4.9 ผลงานจริงภาพที่ 9.....	71
4.10 ผลงานจริงภาพที่ 10.....	72
4.11 ผลงานจริงภาพที่ 11.....	73
4.12 ผลงานจริงภาพที่ 12.....	74
4.13 ผลงานจริงภาพที่ 13.....	75
4.14 ผลงานจริงภาพที่ 14.....	76
4.15 ผลงานจริงภาพที่ 15.....	77
4.16 ผลงานจริงภาพที่ 16.....	78
4.17 ภาพ Cook Book.....	79



## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ที่มาและความสำคัญของโครงการ

จากการได้อ่านกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานซึ่งเป็นพระราชนิพนธ์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ ๒ นอกจากบทประพันธ์นี้มีคุณค่าทางด้านวรรณกรรมไทยที่เด่นชัดแล้วยังมีคุณค่าต่อวงการอาหารไทย ในบทประพันธ์ได้กล่าวถึงอาหารไทยโบราณในสมัยนั้นซึ่งในปัจจุบันเมนูเหล่านั้นยังเป็นที่นิยมและบางเมนูหาทานได้ยาก

อาจารย์ วันดี ณ สงขลาได้รวบรวมสูตรอาหารไว้เป็นหนังสือชื่อว่า “อาหารไทยในวรรณคดี” ข้าพเจ้าจึงอยากศึกษาและถ่ายภาพอาหารเหล่านั้นให้มีความน่าสนใจและร่วมสมัย

#### 1.2 วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาที่มาอาหารไทยเดิม
2. เพื่อศึกษาการถ่ายภาพประกอบบทความ
3. เพื่อศึกษาการถ่ายภาพอาหารให้ออกมาสวยงามและสามารถใช้ประกอบบทความได้
4. นำเสนออาหารไทยโบราณออกมาให้เป็นที่รู้จัก

#### 1.3 แนวความคิด

รวบรวมเมนูในพระราชนิพนธ์กาพย์เห่เรือชมเครื่องคาวหวาน ซึ่งเป็นอาหารโบราณนำมาถ่ายภาพให้ที่น่าสนใจและร่วมสมัย

#### 1.4 ประเด็นในการศึกษา

1. ศึกษาลักษณะพิเศษเฉพาะของอาหารไทยโบราณที่จะทำการถ่าย

2.ศึกษาช่างภาพที่ถ่ายภาพอาหาร

3.ศึกษาฟู้ดสไตล์ลิสต์ในด้านอาหารไทย

### 1.5 แหล่งข้อมูลของโครงการ

หนังสือ อาหารไทยในวรรณคดี เขียนโดย วันดี ณ สงขลา

### 1.6 ขอบเขตของโครงการ

ภาพถ่ายหุ่นนิ่ง อักษรขนาด 16 x 20 นิ้ว 16 ภาพ

### 1.7 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.รู้จักอาหารไทยและวิธีทำของแต่ละเมนู
- 2.พัฒนาวิธีการเล่าเรื่องด้วยการถ่ายภาพหุ่นนิ่งอาหารวิธีการจัดอาหาร

## บทที่ 2

### ข้อมูล

#### 2.1 ที่มาและความหมายของภาพประกอบสิ่งพิมพ์

ภาพประกอบสิ่งพิมพ์นั้นใช้เพื่อสื่อความหมายเช่นเดียวกับตัวอักษร แต่มีลักษณะพิเศษคือ การได้มองเห็นภาพจะทำให้เกิดความเข้าใจได้ทันทีโดยไม่ต้องใช้เวลาตีความหรือทำความเข้าใจ นอกจากนี้ภาพยังถือว่าเป็นภาษาสากล แม้คนไม่รู้หนังสือก็สามารถดูรู้เรื่องได้ การใช้ภาพประกอบจึงมีความหมายและสำคัญต่อสิ่งพิมพ์ไม่น้อยไปกว่าตัวพิมพ์

ภาพประกอบสิ่งพิมพ์ หมายถึง เนื้อหาส่วนที่เป็นภาพที่ปรากฏในเอกสาร สิ่งพิมพ์ต่างๆนอกเหนือจากเนื้อหาข้อความที่เป็นตัวอักษร ภาพเหล่านี้อาจเป็นภาพวาดหรือ ภาพถ่ายก็ได้ และยังนับรวมถึงภาพกราฟิกต่างๆ เช่น จุด เส้น สี แถบกราฟิกหรือ ภาพลายเส้น เรขาคณิตอื่นๆ ที่ใช้ในการตกแต่งสิ่งพิมพ์อีกด้วย

#### 2.2 ความสำคัญของภาพประกอบสิ่งพิมพ์

ภาพประกอบมีความสำคัญต่อสิ่งพิมพ์มากโดยเฉพาะในด้านการสื่อความหมายและการถ่ายทอดความรู้ด้านวิชาการ เพราะภาพประกอบสามารถให้รายละเอียดและความเหมือนจริงเหนือคำบรรยาย ให้ความสวยงามและความประทับใจหรือใช้เป็นหลักฐานอ้างอิงความสำคัญของภาพประกอบสิ่งพิมพ์มีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

##### 1. ใช้สร้างความเข้าใจ

การอธิบายถึงสิ่งหนึ่งสิ่งใดบางครั้งตัวอักษรก็มีข้อจำกัด ที่จะบ่งบอกถึงสิ่งที่อธิบายนั้นว่าเป็นอย่างไร ในบางกรณีแม้ว่าผู้บรรยายจะมีความสามารถในการใช้ถ้อยคำมากสักเพียงใดก็ไม่อาจทำให้เกิดความเข้าใจได้โดยง่าย เช่น การจะอธิบายความแตกต่างระหว่างม้ากับลาให้กับคนที่ไม่เคยเห็นสัตว์ทั้งสองชนิดนี้คงเป็นเรื่องที่ลำบากมาก

##### 2. ใช้เสริมความเข้าใจ

การนำภาพประกอบมาใช้ในกรณีที่ข้อความสามารถสร้างความเข้าใจได้ระดับหนึ่งแล้วแต่ยังไม่ชัดเจนจึงจำเป็นต้องใช้ภาพประกอบเพื่อเสริมความเข้าใจให้ชัดเจนยิ่งขึ้น

##### 3. ใช้เป็นหลักฐานเพื่อปกป้องบุคคล

ในการบ่งบอกถึงตัวบุคคล ไม่อาจใช้ข้อความอธิบายให้เห็นภาพหรือเข้าใจได้ว่าบุคคลผู้นี้มีหน้าตาเป็นอย่างไร แต่ถ้าพิมพ์ภาพลงแล้วบอกชื่อ ผู้ที่เห็นก็จะรู้จักและจดจำได้ทันที

##### 4. ใช้เป็นหลักฐานอ้างอิงหรือแสดง เหตุการณ์

ภาพประกอบสามารถนำมาใช้เป็นหลักฐานประกอบคำบรรยายในกรณีเหตุการณ์นั้นสำคัญขนาดต้องบันทึกเป็นประวัติศาสตร์ หรือเหตุการณ์นั้นต้องการความรวดเร็วเพื่อการนำเสนอเป็นภาพข่าวลงในสื่อสารมวลชนต่างๆ เป็นบอกเล่าเหตุการณ์ให้เข้าใจโดยง่าย

### 5. ใช้ตกแต่งหน้าสิ่งพิมพ์

ภาพประกอบช่วยให้สิ่งพิมพ์สวยงามน่าอ่านมากยิ่งขึ้น เทคโนโลยีการถ่ายภาพ ตกแต่งภาพ และการพิมพ์ในปัจจุบัน เอื้ออำนวยให้การทำงานกับภาพประกอบสะดวกยิ่งขึ้น การถ่ายภาพทำได้ง่ายขึ้น ลดขั้นตอนการตกแต่งภาพลง ใช้เวลาน้อยลง การจำลองภาพอย่างการถ่ายเอกสารหรือการกราดภาพ(scan) ทำได้คุณภาพดีและสะดวกรวดเร็วอีกทั้งเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์ยังช่วยให้การตกแต่งตัดแปลงภาพทำได้หลายรูปแบบ

## 2.3 ประเภทของภาพประกอบสิ่งพิมพ์

การแบ่งประเภทภาพประกอบสิ่งพิมพ์ตามสื่อที่ใช้ในการผลิต

### 1. ภาพถ่าย

ภาพถ่ายเป็นภาพที่เกิดจากกรรมวิธีการถ่ายภาพ ใช้ประโยชน์ได้ดีในงาน พิมพ์เพราะภาพถ่ายมีคุณลักษณะเฉพาะตัวหลายอย่าง ทั้งในแง่ความเหมือนจริงและความละเอียดลออ สามารถสร้างสรรค์ได้ตามความรู้สึกรู้สึกการถ่ายภาพเพื่อนำมาใช้ประกอบสิ่งพิมพ์ปัจจุบัน นิยมใช้กล้องดิจิทัลที่ได้อินพุทใหญ่จึงออกมาเป็นภาพสี (colour print) แต่ถ้าต้องการภาพขาว-ดำมักใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ช่วยแปลงจากภาพสีให้เป็นภาพขาว-ดำ

### 2. ภาพวาดลายเส้น

ภาพวาดลายเส้นเป็นภาพที่ใช้ประกอบสิ่งพิมพ์มาตั้งแต่ยุคแรกๆ และยังคงได้รับความนิยมอยู่จนถึงปัจจุบัน มีการใช้เทคนิคการวาดภาพผสมผสานกันหลายอย่าง เช่นการวาดลายเส้นแบบภาพการ์ตูน โดยการใช้ดินสอ พู่กัน ปากกามึกดำ รวมทั้งการผสมสกรีนหรือการสร้างพื้นผิววาดลายต่างๆ ร่วมกับภาพลายเส้นด้วย

### 3. ภาพวาดน้ำหมึกสีต่อเนื่องและภาพระบายสี

ภาพวาดน้ำหมึกสีต่อเนื่องกับภาพระบายสี ภาพทั้งสองชนิดมีลักษณะภาพคล้ายคลึงกัน คำว่า “ภาพวาดน้ำหมึกสีต่อเนื่อง” ใช้เรียกภาพวาดสีเดียวที่มีน้ำหมึกอ่อนแก่ลดหลั่นกันสำหรับ “ภาพระบายสี” จะประกอบด้วยสีต่างๆ มากมายหลายสี โดยการเขียนหรือระบายสีด้วยกรรมวิธีหรือเทคนิคต่างๆ กันไปภาพวาดอาจเป็นภาพที่วาดในมุมมองและรายละเอียดเหมือนกับภาพถ่ายได้และยังสามารถวาดในมุมที่ภาพถ่ายอาจทำไม่ได้อีกด้วย ภาพวาดจึงเป็นภาพอีกชนิดหนึ่งที่ใช้เป็นภาพประกอบได้อย่างดี

### 4. ภาพพิมพ์

ภาพพิมพ์ในที่นี้หมายถึงภาพที่ผ่านการพิมพ์มาแล้ว มีทั้งชนิดที่พิมพ์เป็นภาพลายเส้นและพิมพ์เป็นภาพเม็ดสกรีน ภาพทั้งสองประเภทนี้สามารถนำมาพิมพ์ซ้ำได้ถ้าเป็นภาพลายเส้นจะได้คุณภาพใกล้เคียงของเดิม แต่ภาพที่เป็นเม็ดสกรีนรายละเอียดอาจหายไปบ้าง

#### 5. ภาพดิจิทัล

ภาพดิจิทัลหมายถึงภาพที่ผ่านกระบวนการจัดการโดยคอมพิวเตอร์มาแล้วด้วยพัฒนาการของเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์ในปัจจุบัน ทำให้ภาพทุกชนิดที่จะเข้าสู่ระบบการพิมพ์ต้องผ่านกระบวนการแปลงรูปภาพนั้นให้เป็นภาพดิจิทัลเสียก่อน เช่น การกราดภาพ (scan) การถ่ายภาพด้วยกล้องดิจิทัล และการสร้างภาพขึ้นใหม่ ด้วยคอมพิวเตอร์ เป็นต้น

(ปริวิตา ไชยสมบุญ. ภาพประกอบสิ่งพิมพ์. [ออนไลน์]. สืบค้น 6 กุมภาพันธ์ 2561. เข้าถึงได้จาก <https://www.gotoknow.org/posts/98771>)

## 2.4 รูปแบบภาพประกอบ

### 1.รูปแบบเหมือนจริง (Realistic Style)

เป็นรูปแบบที่ต้องการความเป็นธรรมชาติ ความถูกต้อง และบรรยากาศของความเป็นจริงขณะนั้น นิยมใช้กับภาพถ่าย ใช้ภาพประกอบปกหนังสือพิมพ์ นิตยสาร ประกอบหนังสือวิชาการต่างๆ ที่ต้องการความถูกต้อง เพราะต้องการความเข้าใจง่ายต่อการรับรู้ของคนทั่วไป

### 2.รูปแบบดัดแปลงธรรมชาติ (Modulation Style)

เป็นรูปแบบที่สร้างขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับเรื่องราว เนื้อหา ซึ่งไม่มีในธรรมชาติ เช่น ภาพการ์ตูน ภาพซ้อน เทคนิคการถ่ายภาพหรือการจัดองค์ประกอบในการเขียนภาพซ้อนกัน

### 3.รูปแบบอิสระ (Free Style)

เป็นรูปแบบที่ไม่แสดงเรื่องราว เนื้อหา อาจจะเป็นเพียงลวดลาย รูปทรงแปลกๆ หรือต้องการความสวยงามของสีเส้นมากกว่าเนื้อหา เป็นต้น

## 2.5 การสร้างภาพประกอบ

1.การสร้างภาพประกอบด้วยการวาดรูปภาพที่จะใช้ประกอบด้วยมือ วิธีนี้เป็นวิธีที่ใช้มาก่อนเป็นการแก้ปัญหาที่มนุษย์จะนำภาพประกอบมาใช้อธิบาย หรือบอกในสิ่งที่อยากบอกให้ชัดเจนและขยายความเข้าใจ โดยนำตัวอักษรมาใช้ร่วม ซึ่งสมัยก่อนนั้นยังไม่ใช้กล้องถ่ายรูปบันทึกภาพไว้ ปัจจุบัน การเขียนภาพประกอบด้วยมือยังมีความสำคัญอยู่แม้เทคโนโลยีต่างๆจะนำหน้าสมัยไปมากแล้วก็ตาม คุณค่าของภาพประกอบที่เขียนด้วยมือจะมีความประณีต ความมีเสน่ห์ของงานศิลปะ และเป็นภาพประกอบที่ไม่อาจทำซ้ำได้อีก อาจได้ใกล้เคียง แต่ไม่สามารถเก็บได้เหมือนทั้งหมด

2.การสร้างภาพประกอบจากการถ่ายรูป วิธีนี้มีการคิดค้นกันมาตั้งแต่ ค.ศ.1410 มีการพัฒนามาเป็นลำดับจนถึง ค.ศ.1490 ประมาณ ค.ศ.1800 ลิสซิกี้ (Lissisky) ชาวรัสเซีย และโมฮอลย นอจ (Moholy-Nagy) ชาวฮังการีเรียน สถาบันบาวเฮาส์ (Bauhaus) ในเยอรมนี ได้เริ่มนำภาพถ่ายเข้ามาใช้ในระบบพิมพ์งาน ความแตกต่างของภาพประกอบที่เป็นภาพเขียนและภาพถ่าย คือ ภาพถ่ายสามารถเห็นความจริงของสิ่งที่ต้องการ ได้หมดอย่างละเอียดและเป็นธรรมชาติ ภาพประกอบที่เป็นภาพเขียน สามารถใส่สี ใส่ความรู้สึกของจินตนาการ อาจแสดงความคิดชีวิตชีวาของสีแสงเงาที่สร้างได้ ซึ่งภาพประกอบของทั้งสองอย่างนี้ต่างกัน จึงขึ้นอยู่กับลักษณะของงาน ความต้องการของลูกค้าว่าต้องการภาพประกอบแบบใด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้拿去ใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.การสร้างภาพประกอบด้วยเครื่องคอมพิวเตอร์ ปัจจุบันคอมพิวเตอร์มีบทบาทมาก มีโปรแกรมสำหรับสร้างภาพ มีรูปของโปรแกรมให้เลือก ลักษณะภาพประกอบที่ได้ จะมีลักษณะแตกต่างกันออกไป มีรูปแบบที่ออกแบบสำเร็จแล้ว รูปแบบที่ต้องการสร้างขึ้นใหม่ มีความใกล้เคียงกับการสร้างภาพประกอบด้วยมือ มีอุปกรณ์ใช้งานได้หลากหลายและสะดวก ภาพประกอบที่สร้างด้วยคอมพิวเตอร์ สามารถใช้เทคนิคตัดต่อ ตกแต่งเพิ่มเติมได้ ทำให้ได้ภาพประกอบรูปแบบแปลก ทั้งนี้เพราะมีอุปกรณ์ใช้งานเป็นเทคนิค สามารถสร้างภาพได้หลากหลาย ภาพประกอบจากคอมพิวเตอร์เป็นที่นิยมแพร่หลายในวงการสิ่งพิมพ์มาก

## 2.6 ความหมายของภาพถ่ายประกอบบทความ

ภาพถ่ายในสื่อต่างๆที่ไม่ใช่การโฆษณา โดยภาพถ่ายนั้นต้องมีบทความที่ใช้ในการเล่าเรื่องด้วย รวมถึงหน้าปกของนิตยสาร (Academy of Art University, 2012 )

ภาพถ่ายที่เป็นกลุ่ม หรือภาพเดี่ยวที่ใช้ประกอบนิตยสาร หนังสือ หรือเรื่องราวที่เป็นตัวอักษร รวมถึงการจัดวาง (Layout) เพื่อบอกเล่าเรื่องราวหรือสื่อสารแนวคิด โดยจุดมุ่งหมายคือต้องการให้ผู้อ่านสามารถรับรู้แนวคิดนั้นๆได้จากรูปแบบการจัดวาง องค์ประกอบทางศิลปะ บรรยากาศ และภาพทั้งหมดที่นำมาใช้เล่าเรื่อง โดยภาพถ่ายประกอบบทความนั้นช่างภาพสามารถใส่เรื่องราว สไตน์เอกลักษณ์ส่วนบุคคลได้อย่างเต็มที่ (Otis Collaeege of Art & Design, 2012)  
(วรรณรัตน์ ตั้งเจริญ. ความรู้เกี่ยวกับการสร้างภาพประกอบ.[ออนไลน์]. สืบค้น 6 กุมภาพันธ์ 2561. เข้าถึงได้จาก [http://www.wwartcoll.com/articles2\\_wi1\\_sub.php?id=5](http://www.wwartcoll.com/articles2_wi1_sub.php?id=5))

## 2.7 การออกแบบหนังสือ

สิ่งที่จะต้องกำหนดและวางแผนก่อนการออกแบบหนังสือก่อนจะทำการออกแบบหนังสือนั้น มีเรื่องที่จะต้องกำหนดและวางแผนเฉพาะในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบ ดังนี้

### 1. ศึกษาและทำความเข้าใจหนังสือก่อนที่จะทำการออกแบบ

นักออกแบบจะต้องพยายามหาข้อมูลจากผู้เขียนหรือสำนักพิมพ์ถึงวัตถุประสงค์ในการเขียนหรือจัดทำหนังสือ และต้องทราบถึงลักษณะของผู้อ่านที่เป็นกลุ่มเป้าหมายว่าเจตนาจะมุ่งที่ใครเป็นหลัก และคนกลุ่มนี้มีพฤติกรรมและความชอบไม่ชอบอย่างไร นอกจากนี้ยังต้องทราบให้ชัดเจนว่าผู้เขียนมีความคิดหลักหรือแนวคิดเบื้องหลังของหนังสืออย่างไร รวมทั้งเป็นหนังสือประเภทใด และควรจะมีบุคลิกภาพแบบไหน

### 2. กำหนดขนาดและรูปแบบของหนังสือ

เมื่อเทียบกับหนังสือพิมพ์และนิตยสารแล้ว หนังสือสามารถจัดทำได้หลายขนาดและหลายรูปแบบมากกว่า ซึ่งในการเลือกขนาดและรูปแบบ ที่เหมาะสมนี้จะต้องดูจากวัตถุประสงค์และประเภทของหนังสือ เป็นหลัก ส่วนใหญ่แล้ว จะต้องพยายามเลือกขนาดที่ตัดกระดาษได้โดยเหลือเศษน้อยเพื่อเป็นการประหยัดกระดาษเพื่อลดต้นทุน นอกจากนี้ในกรณีที่เป็น

### 3. แบบและขนาดตัวอักษร

ปกติแล้วตัวอักษรที่ใช้ในหนังสือหนึ่งเล่มจะไม่มีหลากหลายมากนักแต่อาจมีความแตกต่างกันระหว่างตัวที่เป็นหัวเรื่องหรือพาดหัวกับตัวที่เป็นเนื้อเรื่องเท่านั้น อย่างไรก็ตามในเรื่องขนาดของตัวเนื้อเรื่อง จะต้องพิจารณาใช้ในขนาดที่เหมาะสมกับผู้อ่านที่เป็นกลุ่มเป้าหมาย หากเป็นผู้มีอายุมากหรือเด็ก อาจจะต้องเลือกตัวอักษรที่มีขนาดใหญ่กว่าตัวอักษรที่ใช้สำหรับวัยรุ่นหรือผู้ใหญ่ทั่วไป

### 4. แบบและจำนวนภาพประกอบ

ภาพประกอบเป็นอีกตัวแปรหนึ่งที่ควรนำมาพิจารณา ว่าต้องการจะนำเสนอภาพประกอบเป็นสีหรือขาวดำจำนวนอย่างละกี่รูป ซึ่งแบบและจำนวนภาพประกอบนี้จะไปมีผลต่อการเลือกชนิดกระดาษ ระบบการพิมพ์และต้นทุนในการผลิต

### 5. การกำหนดขั้นตอนหลังการพิมพ์

เนื่องจากหนังสือมีขนาดความหนาที่หลากหลายทำให้วิธีการเย็บเล่มหนังสือที่เหมาะสมแตกต่างกันไป นอกจากนี้เทคนิคพิเศษบางอย่าง เช่น ดุนนูน (Emboss) การประทับลายร้อน ปั้นทอง (Foil Stamping) หรือไดคัต หรือการอัดตัดตามแม่แบบก็เป็นสิ่งที่ต้องดำเนินการภายหลังการพิมพ์เสร็จสิ้นลง ดังนั้นการได้สรุปขั้นตอนที่คาดว่าจะใช้หลังการพิมพ์ไว้ล่วงหน้าจะทำให้นักออกแบบได้คิดเผื่อในขณะทำการออกแบบ

## 6. องค์ประกอบและการจัดวางองค์ประกอบในการออกแบบหนังสือ

ที่จริงแล้วการออกแบบหนังสือก็มีหลักการเหมือนกับการออกแบบสื่อสิ่งพิมพ์อื่น ซึ่งได้กล่าวถึงไปแล้ว อย่างไรก็ตามหนังสือมีส่วนประกอบที่แตกต่างกับจากสื่อสิ่งพิมพ์อื่นทำให้มีรายละเอียดเพิ่มเติมในการออกแบบส่วนประกอบที่สำคัญ คือ ปกหน้าของหนังสือซึ่งเป็นหน้าที่สำคัญที่สุดเช่นเดียวกับหน้าแรกของหนังสือพิมพ์และปกหน้าของนิตยสาร โดยปกหน้าจะต้องทำหน้าที่ ดึงดูดความสนใจของผู้พบเห็นให้อยากจะหยิบขึ้นมาดูจากชั้นหนังสือ ในขณะที่เดียวกันปกหน้าของหนังสือก็ต้องทำหน้าที่สื่อสาร ให้เห็นถึงความคิดเบื้องหลังรวมทั้งบุคลิกลักษณะของเนื้อเรื่องภายในหนังสือด้วย

(มหาลัษราชภัฏอุดรธานี. การออกแบบหนังสือ.[ออนไลน์]. สืบค้น 6 กุมภาพันธ์ 2561.  
เข้าถึงได้จาก <http://academic.udru.ac.th/~samawan/content/Media-Design.pdf>)

## 2.8 ความเป็นมาของหนังสือ

อาหารไทยในวรรณคดี เล่ม 1 จากพระราชนิพนธ์ของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย สันเก็ลัรัชกาลที่ 2 ผู้เขียนได้ใช้เวลารวบรวมโดยถอดความจากกาพย์เห่ชมของพระองค์ท่านให้สมบูรณ์เป็นเวลานาน ทั้งนี้เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของนักเรียนนักศึกษา และผู้สนใจหลายท่าน เพราะจากคำปรารภที่มักได้ยินบ่อยๆ คือมีอาหารหลายชนิดที่เคยได้อ่านในกาพย์เห่ แต่ไม่เคยเห็นแม้เพียงรูป ซึ่งทำให้ผู้เรียนไม่เกิดภาพพจน์เท่าที่ควร สิ่งเหล่านี้เป็นแรงดลใจให้ผู้เขียนเพียรพยายามศึกษา ค้นคว้า และสอบถามจากท่านผู้ความรู้หลายท่านจนสามารถแจกลงมาเป็นอาหารแต่ละชนิด



ภาพที่ 2.1 หนังสือ อาหารไทยในวรรณคดี เล่ม 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้





ภาพที่ 2.2 ภาพอาหารจากบทประพันธ์

ที่มา: Duangrithi, [ออนไลน์] สืบค้น 6 กุมภาพันธ์ 2561. เข้าถึงได้จาก <https://www.facebook.com/Duangrithi>

## 2.10 การตีความบทความไปสู่ภาพประกอบ

เนื่องจากตัวหนังสือเป็นหนังสืออาหารไทยโบราณที่มีวิธีทำทำและรูปแบบที่ประณีต ในบางเมนูยากที่จะนึกภาพตาม ด้วยเหตุนี้ข้าพเจ้าจึง สือด้วยภาพถ่ายหุ่นนิ่ง เพื่อแสดงความประณีตและลักษณะของอาหาร

## 2.11 ประวัติอาหารไทยกับความเป็นมา

อาหารไทยมีจุดกำเนิดพร้อมกับการตั้งชนชาติไทย และมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องมาตั้งแต่สมัยสุโขทัยจนถึงปัจจุบัน จากการศึกษาของ อาจารย์กอบแก้ว นางพินิจ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต เรื่องความเป็นมาของอาหารไทยยุคต่าง ๆ สรุปได้ดังนี้

### สมัยสุโขทัย

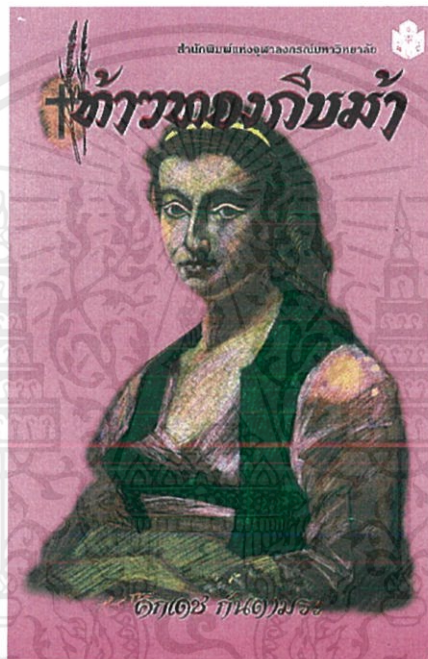
อาหารไทยในสมัยสุโขทัยได้อาศัยหลักฐานจากศิลาจารึก และวรรณคดี สำคัญคือ ไตรภูมิพระร่วงของพญาลิไท ที่ได้กล่าวถึงอาหารไทยในสมัยนี้ว่า มีข้าวเป็นอาหารหลัก โดยกินร่วมกันกับเนื้อสัตว์ ที่ส่วนใหญ่ได้มาจากปลา มีเนื้อสัตว์อื่นบ้าง การปรุงอาหารได้ปรากฏคำว่า “แกง” ใน ไตรภูมิพระร่วงที่เป็นที่มาของคำว่า ข้าวหม้อแกงหม้อ ผักที่กล่าวถึงในศิลาจารึก คือ แพง แดง และน้ำเต้า ส่วนอาหารหวานก็ใช้วัตถุดิบพื้นบ้าน เช่น ข้าวตอก และน้ำผึ้ง ส่วนหนึ่งนิยมกินผลไม้แทนอาหารหวาน

### สมัยอยุธยา

สมัยนี้ถือว่าเป็นยุคทองของไทย ได้มีการติดต่อกับชาวต่างประเทศมากขึ้นทั้งชาวตะวันตกและตะวันออก จากบันทึกเอกสารของชาวต่างประเทศ พบว่าคนไทยกินอาหารแบบเรียบง่าย ยังคงมีปลาเป็นหลัก มีต้ม แกง และคาดว่ามีการใช้น้ำมันในการประกอบอาหารแต่เป็นน้ำมันจากมะพร้าวและกะทิมากกว่าไขมันหรือน้ำมันจากสัตว์ มาทำอาหารอยุธยาเช่น หนอนกะทิ วิธีทำคือ ตัดต้นมะพร้าวแล้วเอาหนอนที่อยู่ในต้นนั้นมาให้กินกะทิแล้วก็นำมาทอดก็กลายเป็นอาหารชาววังขึ้น คนไทยสมัยนี้มีการถนอมอาหาร เช่นการนำไปตากแห้ง หรือทำเป็นปลาเค็ม มีอาหารประเภทเครื่องจิ้ม เช่นน้ำพริก กะปิ นิยมบริโภคสัตว์น้ำมากกว่าสัตว์บก โดยเฉพาะสัตว์ใหญ่ ไม่นิยมนำมาฆ่าเพื่อใช้เป็นอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ได้มีการกล่าวถึงแกงปลาต่างๆ ที่ใช้เครื่องเทศ เช่น แกงที่ใส่หัวหอม กระเทียม สมุนไพรหวาน และเครื่องเทศแรงๆ ที่คาดว่านำมาใช้ประกอบอาหารเพื่อดับกลิ่นคาวของเนื้อปลา หลักฐานจากการบันทึกของบาทหลวงชาวต่างชาติที่แสดงให้เห็นว่าอาหารของชาติต่าง ๆ เริ่มเข้ามามากขึ้นในสมเด็จพระนารายณ์ เช่น ญี่ปุ่น โปรตุเกส เหล้าองุ่นจากสเปน เปอร์เซีย และฝรั่งเศส สำหรับอิทธิพลของอาหารจีนนั้นคาดว่าเริ่มมีมากขึ้นในช่วงยุคกรุงศรีอยุธยาตอนปลายที่ไทยติดสัมพันธ์กับชาติตะวันตก ดังนั้นจึงกล่าวได้ว่าอาหารไทยในสมัยอยุธยา ได้รับเอาวัฒนธรรมจากอาหารต่างชาติ โดยผ่านทาง การมีสัมพันธ์ไมตรีทั้งทางการทูตและทางการค้ากับประเทศต่างๆ และจากหลักฐานที่ปรากฏทางประวัติศาสตร์ว่าอาหารต่างชาติส่วนใหญ่แพร่หลายอยู่ในราชสำนัก ต่อมาจึงกระจายสู่ประชาชน และกลมกลืนกลายเป็นอาหารไทยไปในที่สุด



ภาพที่ 2.3 ภาพปกนิยายเรื่อง "ท้าวทองกีบม้า" โดยคึกเดช กันทามระ

ที่มา: wikipedia, [ออนไลน์] สืบค้น 6 กุมภาพันธ์ 2561. เข้าถึงได้จาก [https://th.wikipedia.org/wiki/ท้าวทองกีบม้า\\_\(มารี\\_กีมาร์\)](https://th.wikipedia.org/wiki/ท้าวทองกีบม้า_(มารี_กีมาร์))

## สมัยธนบุรี

จากหลักฐานที่ปรากฏในหนังสือแม่ครัวหัวป่าก์ ซึ่งเป็นตำราการทำกับข้าวเล่มที่ 2 ของไทย ของท่านผู้หญิงเปลื้อง ภาสกรวงศ์ พบความต่อเนื่องของวัฒนธรรมอาหารไทยจากกรุงสุโขทัยมาถึง สมัยอยุธยา และสมัยกรุงธนบุรี และยังเชื่อว่าเส้นทางอาหารไทยคงจะเชื่อมจากกรุงธนบุรีไปยังสมัย รัตนโกสินทร์ โดยผ่านทางหน้าที่ราชการและสังคมเครือญาติ และอาหารไทยสมัยกรุงธนบุรีน่าจะ คล้ายคลึงกับสมัยอยุธยา แต่ที่พิเศษเพิ่มเติมคือมีอาหารประจำชาติจีน

### สมัยรัตนโกสินทร์

ยุคที่ 1 (พ.ศ. 2325–2394)

อาหารไทยในยุคนี้เป็นลักษณะเดียวกันกับสมัยธนบุรี แต่มีอาหารไทยเพิ่มขึ้นอีก 1 ประเภท คือ นอกจากมีอาหารคาว อาหารหวานแล้วยังมีอาหารว่างเพิ่มขึ้น ในช่วงนี้อาหารไทยได้รับอิทธิพล จากวัฒนธรรมอาหารของประเทศจีนมากขึ้น และมีการปรับเปลี่ยนเป็นอาหารไทย ในที่สุด จาก จดหมายความทรงจำของกรมหลวงนรินทรเทวี ที่กล่าวถึงเครื่องตั้งสำหรับคาวหวานของพระสงฆ์ ใน งานสมโภชน์ พระพุทธมณีรัตนมหาปฏิมากร (พระแก้วมรกต) ได้แสดงให้เห็นว่ารายการอาหาร นอกจากจะมีอาหารไทย เช่น ผัก น้ำพริก ปลาแห้ง หน่อไม้ผัดแล้วยังมีอาหารที่ปรุงด้วยเครื่องเทศ แบบอิสลาม และมีอาหารจีนโดยสังเกตจากการใช้หมูเป็นส่วนประกอบ เนื่องจากหมูเป็นอาหารที่คน ไทยไม่นิยม แต่คนจีนนิยม

“บทพระราชนิพนธ์กาพย์เห่เรือชมเครื่องคาวหวาน” ของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยได้ทรงกล่าวถึงอาหารคาวและอาหารหวานหลายชนิด ซึ่งได้สะท้อนภาพของอาหารไทยในราชสำนักที่ชัดเจนที่สุด ซึ่งแสดงให้เห็นลักษณะของอาหารไทยในราชสำนักที่มีการปรุงกลิ่น และรสชาติ ประณีต และให้ความสำคัญของรสชาติอาหารมากเป็นพิเศษ และถือว่าเป็นยุคสมัยที่มีศิลปะการ ประกอบอาหารที่ค่อนข้างสมบูรณ์ที่สุด ทั้งรส กลิ่น สี และการตกแต่งให้สวยงามรวมทั้งมีการพัฒนา อาหารนานาชาติให้เป็นอาหารไทย

จากบทพระราชนิพนธ์ทำให้ได้รายละเอียดที่เกี่ยวกับการแบ่งประเภทของอาหารคาวหรือ กับข้าวและอาหารว่าง ส่วนที่เป็นอาหารคาวได้แก่ แกงชนิดต่างๆ เครื่องจิ้ม ยาต่างๆ สำหรับอาหาร ว่างส่วนใหญ่เป็นอาหารว่างคาว ได้แก่ หมูแนม ลำเต็ย ห่อหมก รังนก ส่วนอาหารหวานส่วนใหญ่เป็น อาหารที่ทำด้วยแป้งและไข่เป็นส่วนใหญ่ มีขนมที่มีลักษณะอบกรอบ เช่น ขนมฝิง ขนมลำเจียก และมี ขนมที่มีน้ำหวานและกะทิเจืออยู่ด้วย ได้แก่ ซ่าหริ่ม บัวลอย เป็นต้น

นอกจากนี้ วรรณคดีไทย เรื่องขุนช้างขุนแผน ซึ่งถือว่าเป็นวรรณคดีที่สะท้อนวิถีชีวิตของคนใน ยุคนั้นอย่างมากรวมทั้งเรื่องอาหารการกินของชาวบ้าน พบว่ามีความนิยมขนมจีนน้ำยา และมีการกิน ข้าวเป็นอาหารหลัก ร่วมกับกับข้าวประเภทต่างๆ ได้แก่ แกง ต้ม ยา และคั่ว อาหารมี ความหลากหลายมากขึ้นทั้งชนิดของอาหารคาว และอาหารหวาน

ยุคที่ 2 (พ.ศ. 2394–ปัจจุบัน)

ตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 4 ประเทศไทยมีการพัฒนาอย่างมาก และมีการตั้งโรงพิมพ์แห่งแรกในประเทศไทย ดังนั้น ตำรับอาหารการกินของไทยเริ่มมีการบันทึกมากขึ้น โดยเฉพาะในสมัยรัชกาลที่ 5 เช่นในบทพระราชนิพนธ์เรื่องไกลบ้าน จดหมายเหตุ เสด็จประพาสต้น เป็นต้น และยังมีบันทึกต่างๆ โดยผ่านการบอกเล่าสืบทอดทางเครือญาติ และบันทึกที่เป็นทางการอื่น ๆ ซึ่งข้อมูลเหล่านี้ได้สะท้อนให้เห็นลักษณะของอาหารไทย ที่มีความหลากหลายทั้งที่เป็น กับข้าวอาหารจานเดียว อาหารว่าง อาหารหวาน และอาหารนานาชาติ ทั้งที่เป็นวิธีปรุงของราชสำนัก และวิธีปรุงแบบชาวบ้านที่สืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน แต่เป็นที่น่าสังเกตว่าอาหารไทยบางชนิดในปัจจุบันได้มีวิธีการปรุงหรือส่วนประกอบของอาหารผิดเพี้ยนไปจากของดั้งเดิม จึงทำให้รสชาติของอาหารไม่ใช่ตำรับดั้งเดิม และขาดความประณีตที่น่าจะถือว่าเป็นเอกลักษณ์ที่สำคัญของอาหารไทย

(กอบแก้ว นางพินิจ. ประวัติอาหารไทยกับความเป็นมา. [ออนไลน์]. สืบค้น 7 กุมภาพันธ์ 2561. เข้าถึงได้จาก <https://sites.google.com/site/foodthai0945/prawati-khwam-pen-ma-khxng-xahar-thi>)



ภาพที่ 2.4 ภาพหนังสือทำอาหาร แม่ครัวหัวป่าก  
ที่มา: mthai, [ออนไลน์] สืบค้น 6 กุมภาพันธ์ 2561.  
เข้าถึงได้จาก <https://talk.mthai.com/uploads/2013/04/11/111585-attachment.jpg>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.12 ประเภทของอาหารไทยแท้และอาหารไทยแปลง

### 2.12.1 อาหารไทยแท้

คืออาหารที่คนไทยทำกันมาแต่โบราณ ส่วนมากเป็นแบบง่าย ๆ เช่น ข้าวแช่ ต้มโคล้ง แกงป่า น้ำพริก และหลน เป็นต้น ส่วนขนมไทยแท้ก็ปรุงมาจากแป้ง น้ำตาล กะทิเป็นส่วนใหญ่ เช่น ขนมเปียกปูน ขนมเปียกอ่อน ตะโก้ ลอดช่อง ขนมปลากุ้งไข่เต่า ขนมใส่ไส้ และขนมครก เป็นต้น ส่วนมากไม่ใช่ไข่ ถ้าใช้มักจะเป็นขนมไทยที่รับมาจากชาติอื่น

### 2.12.2 อาหารไทยแปลง

คือ อาหารไทยที่แต่งแปลงมาจากต่างประเทศ หรืออาหารไทยที่รับมาจากต่างประเทศ บางชนิดคนไทยคุ้นเคยจนไม่รู้สึกรู้ว่า เป็นของชาติอื่น เช่นแกงกะหรี่ แกงมัสมั่น ที่จริงนั้น ดัดแปลงมาจากของอินเดีย และแกงจืด ต้มจืดทั้งหลาย ก็ดัดแปลงมาจากอาหารจีน เป็นต้น

## 2.13 อาหารชาววัง

อาหารในวังถ้าอ่านประวัติศาสตร์เห็นว่ามีมาตั้งแต่สมัยพระนารายณ์ ท้าวทองกีบม้าที่รู้จักกันมีการสอนอาหารคาวหวาน อย่างพวกทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง อาหารประเภทไข่ แม้แต่ ปลาต้มเค็ม ปลาตะเพียนต้มเค็มจากตั้งแต่สมัยพระเจ้าท้ายสระ แพร่ออกมาจนถึงพวกเราจนบัดนี้ เห็นชัดเจนหลายคนถ้าสนใจเรื่องอาหารก็คงสนใจในเรื่องกาพย์เพลงคาวหวานรัชกาลที่ 2 แสดงว่าในวังทำอย่างนี้มาตลอด แล้วก็อย่างเรื่องของ รัชกาลที่ 6 มีกาพย์ขึ้นมา เห็นชัดเจนที่ออกมาเป็นลายลักษณ์อักษรชัดเจน ว่าสูตรนั้นสูตรนี้มีเจ้าครอบครองอยู่ ทำขนมจีบขนมใส่หนู หรือหมูผัดหวานที่เราเรียกกันว่าหมูหวาน สำนักที่เป็นที่เลื่องลือคือสำนักวังสุนันทาเป็นสำนักของพระวิมาดาเธอ พระองค์เจ้าองค์นี้มีชื่อเสียงในเรื่องนี้ ของสำนักเขาจะพูดกันสั้นๆว่าพระวิมาดาเธอ อย่างน้ำพริกลงเรือนะก็เริ่มจากนั้นหรือแม่แต่สเด็ก

ความแตกต่างของอาหารชาวบ้านกับชาววัง แตกต่างกันมากๆ เช่น แกงเขียวหวานไก่ไข่ถ้าอาหารชาวบ้านไก่ก็สับทั้งกระดูกเป็นชิ้น ๆ แต่ถ้าเป็นชาววังแล้วเฉพาะเนื้อไก่แล้วก็หั่นชิ้นขนาดคำแล้วก็เวลาขั้นตอนในการทำไก่ก็ต้องเกี่ยวกับหางกะทิก่อน นอกจากเนื้อไก่กับหางกะทิแล้วก็ต้องผัดน้ำพริกแกงให้หอม แล้วถึงนำลงไปผัดตักเนื้อไก่ขึ้นมาผัดกับหางกะทิอีกครั้ง จะมีขั้นตอนในการทำเพราะว่าอาหารชาววังนี่ถึงความสะดวกในการกินด้วย แต่ในชาวบ้านใส่ทั้งกระดูก บางทีไม่มีการเคี้ยวไก่ ไม่มีการรอนไม่มีการเคี้ยว ดังนั้นเห็นได้ว่าความหอมของน้ำแกงก็จะหมดไป ยิ่งพอถึงช่วงบ่ายๆ เหมือนจะบูดๆ แต่ชาววังรสชาติสีสนและกลิ่นก็ยังเหมือนเดิม

ความประณีตของอาหารชาววังมีทุกขั้นตอน ตั้งแต่เรื่องของการเตรียมวัตถุดิบอะไรต่าง ๆ เช่นการโขลกน้ำพริกก็เหมือนกัน ถ้าอาหารชาววังน้ำพริกแกงต้องละเอียด แต่ว่าชาวบ้านเราโขลกพอแตกเวลาผัดอาจมีกากพริกลอยอยู่เต็มก็ได้ จุดเด่นอาหารชาววังมองดูว่าน่ากิน สีสีนของอาหาร อย่างแกงเขียวหวาน น้ำแกงต้องมีสีเขียว มะเขือพวงต้องสุกกำลังดีไม่ดำ แล้วเนื้อไก่ต้องหั่นตามขวาง เนื้อจะนุ่มจุดเด่นคือ ขั้นตอนในการเตรียมในการทำ การเลือกเครื่องปรุงที่นำมาผสมเข้าด้วยกันจะต้องเลือก อย่างมะเขือพวงต้องเลือกมะเขือพวงที่มันแก่เท่ากัน ไม่ใช่มีทั้งเม็ดเล็กเม็ดใหญ่ ความพิถีพิถันเป็นพิเศษสำหรับอาหารชาววัง จะต้องเลือกเครื่องปรุงให้ครบ เลือกตามฤดูกาลที่วัตถุดิบออกมา หรือผลผลิตออกมา เช่น เขาจะทำแกงมัสมั่นต้องทำตอนมีส้มซ่า แกงมัสมั่นใส่ ส้มซ่า นิดเดียวทำให้อาหารจานนี้อร่อยอย่างลึกซึ้งไม่รู้ว่ามีอะไร ถ้ามันนอกฤดูกาลคือไม่ครบอาหารชาววังจะไม่ทำ หรือแกงนพเก้าไม่มีดอกโศกเขาก็ไม่ทำไม่ต้องใส่ผักทุกอย่างให้ครบแก้ว หรือแกงบัวต้องมีครบในเรื่อง ใบมะตูมมาโขกเพื่อให้เป็นสีเขียว ถ้าไม่มีก็จะไม่แกงนี่เรื่องเครื่องปรุง

เรื่องการหั่นการซอย หั่นซอยความสำคัญอย่างมาก เช่น การทำหมี่กรอบต้องหั่นเต้าหู้ให้เท่ากับก้านไม้ขีดไฟ อย่างสมัยโบราณก้านไม้ขีดไฟ ถ้าหากว่าใหญ่เกินไปไปทอดก็จะพอง พอมันพองมันก็จะใหญ่กว่าเยอะมาก เส้นต้องชุบน้ำเล็กน้อยแล้วก็ผึ่ง ทำไมเราถึงผึ่งก็เพื่อไม่ให้มันพอง ถ้าหากว่าเราไม่ชุบน้ำไม่ผึ่ง ทอดเส้นแห้งๆมันก็จะพองมากะพองทั้งวันนานๆผสมแล้ว จะไม่กรอบ การหั่นซอยเนื้อสัตว์เพื่อเตรียมซับซอ เช่น ผัดกะเพรากับผัดขี้เมา ผัดกะเพราเนื้อสัตว์ที่ใช้จะต้องสับแล้วก็ต้องเลือกเนื้อในส่วนที่เหนียวถึงจะอร่อย เพราะคนโบราณเขาต้องรู้เนื้อตรงไหนเหนียวจะนำมาทำอะไร แล้วจะให้เคี้ยวได้สะดวกก็นำมาสับเสีย แล้วต้องรวนก่อน แต่ถ้าผัดขี้เมานำเนื้อส่วนที่ตีหนอยที่เปื่อย หั่นบางๆแล้วก็ต้องรวนก่อน เหมือนปลาชาววังนอกจากจะขอดเกล็ดแล้วต้องซับให้แห้ง บางครั้งก็นำน้ำมะนาวดู เพื่อให้ปลาสด เช่น จะทำปลาราดพริก ก่อนอื่นเครื่องปรุงที่เป็นน้ำพริกต้องโขลกละเอียดขบแล้วก็ปลาต้องแลเฉพาะเนื้อ หั่นเป็นชิ้น ๆ นำไปทอด ทอดเสร็จประกอบให้เหมือนเดิมในส่วนเดิมๆ คนรับประทานไม่รู้ก็นำปลาทั้งตัวมาบัง ส่วนปากเวลาทอดอีกต้องมัดปากไม่ให้ปลาอ้าปาก กระดุกตรงกลางยังมีอยู่ เสร็จวางบนจานเนื้อที่เราหั่นแล้ววางไว้ก่อนวางกระดุก วางให้เป็นตัวอย่างเดิม สำหรับปลาทุ ทอดเสร็จ ต้องนำก้างตรงกลางออก แล้วก็ประกอบให้เป็นอย่างเดิม แม้แต่ลูกน้อยหน้าต้องนำเมล็ดออกประกอบให้เป็นลูกอย่างเดิมบางคนงคิดว่าน้อยหน้าไม่มีเมล็ด

หลักอาหารชาววังต้องรับประทานสะดวกเพราะใช้ช้อน ไม่มีมีดเนื้อสัตว์ทุกอย่างจะต้องหั่นให้ถูกต้องตามหลักที่กล่าวแล้ว การผัดกะเพราต้องเป็นเนื้อสัตว์เลือกส่วนที่เหนียวนำมาปรุงตามวิธี ถ้าเป็นผัดขี้เมานเนื้อจะต้องเป็นส่วนที่เปื่อยกว่า การหั่นการซอยมีสัดส่วนต้องใส่อะไรก่อนอะไรหลัง อย่างน้ำพริกกะปิ กะปิต้องเผาเพื่อฆ่าเชื้อโรคและให้มันหอมต้องโขลกกะปิกับกระเทียมก่อน เพื่อให้กลิ่นของกระเทียมน้ำมันกระเทียมไปประจักษ์กลิ่นเหม็นของกะปิ กลิ่นของกระเทียมก็จะลดลงจะเกิดความพอดีขึ้น น้ำพริกกะปิบางคนไม่เข้าใจ พริกขี้หนูจะไม่โขลกละเอียดจะบวบพอดแตกและให้เม็ดลอยหน้า น้ำพริกถ้วยเดียวสามารถกินได้ทั้งครอบครัว คนที่ไม่กินเผ็ดอย่างเด็ก ๆ ตักแต่น้ำพริกอย่างเดียว ถ้าคนชอบเผ็ดเขาก็จะตักเอาส่วนมีพริกเคี้ยวกิน

การเตรียมก่อนปรุงของชาววัง เช่น ผัดผักคะน้าจะต้องเลือกคะน้าต้นเท่าๆกัน คนโบราณชาววังมีลีลามากต้องเลือกเท่าๆกัน เวลาหั่นต้องปอกตรงก้านแข็ง ๆ ออกก่อนเสร็จแล้วถึงจะมาหั่นชิ้นขนาดคำ ส่วนใหญ่คนโบราณถ้าเป็นผักของแข็ง ๆ จะตั้งน้ำให้เดือดก่อนลวกก่อนแล้วค่อยผัด หรือไม่อย่างแกงเรียงมีผักหลายอย่าง แกงเรียงหมายความว่าเรียงตามลำดับสุกยากกับสุกง่ายใส่ผักที่สุกยากก่อน แกงเรียงต้องเลือกผักมีฤทธิ์เย็น เพราะน้ำพริกแกงเรียงจะเผ็ดพริกไทยไม่ใช่พริกขี้หนู

จุดเด่นอีกอย่าง รสชาติของอาหารแต่ละจานต้องบ่งบอกให้รู้ว่าเป็นอะไร อย่างผัดกะเพราต้องเผ็ดหน่อยนึง แต่ผัดกะเพราไม่มีซีอิ้วไม่มีน้ำมันหอยไม่มีใส่อะไร ผัดกะเพราของคนโบราณเขาจะใช้พริกชี้ฟ้าเหลืองรากผักชีกระเทียมมาโขลกเข้าด้วยกันแล้วใส่ผัด ไม่ใช่พริกชี้ฟ้าใส่ซ่า ขาดบักลิ้นควานเนื้อสัตว์ต่างๆ ผัดน้ำพริกก่อนถึงจะใส่อะไรอื่น เหมือนกับสมัยใหม่ผัดให้หอมเพื่อฆ่าเอ็นไซม์ฆ่าด้วยย่อยสลาย แต่คนโบราณชาววังไม่ได้บอกจะต้องผัดทำให้มีกลิ่นหอม

ประโยชน์ของการปรุงอาหารชาววังต้นตำรับความมีระเบียบ สมัยก่อนถึงแม้ว่าจะไม่บอกเป็นช้อนตวงช้อนอะไร ใช้วิธีการบอกว่าหั่นชิ้นขนาดนั้นขนาดนี้ สิ่งที่ชาววังจะทำก่อนปรุงอาหารต้องวางเครื่องปรุงให้เก็บระเบียบเรียบร้อยก่อน จะสอนว่าอันไหนใส่อนให้วางอันแรกอันไหนใส่หลังสุดท้ายทำให้ไม่เกิดการสับสน เพราะฉะนั้นจะเห็นได้ว่าคนโบราณชาววังเขาสอนมีระเบียบ เช่น การเทน้ำปลาเทใส่กระช้ำหรือใส่ถ้วยก่อนไม่ใช่เทใส่ลงไปในห้อง นิสัยความมีระเบียบ เน้นความสะอาด ระเบียบที่ยังไม่ได้แกะแพ้ไว้ก่อนล้างไว้ก่อน แล้วก็พริกชี้ฟ้าก็ต้องแช่ น้ำใส่ต่างหีบหีบเล็กน้อย ความสะอาดเป็นหลักเลย คนทำอาหารชาววังจะต้องดูว่าฤดูกาลที่จะใช้จะทำ เช่น น้ำพริกมะดันกับกระช้ำ แต่ไม่มีมะดันกับกระช้ำเขาก็บอกว่ามะม่วงแทนไม่ได้ สิ่งสำคัญที่สุดจะต้องมีเครื่องปรุง ผลผลิตตามฤดูกาล เรื่องที่ฉลาด หนึ่งราคาถูก สองคุณค่าทางโภชนาการสูง สามสรรพคุณที่มีอยู่ในนั้นสรรพคุณทางยามีมาก ฤดูนี้จะต้องกินอะไรราคาจะถูก ซื้อส้มชานอกฤดูกาลราคาถูกละ สีสับบาท ราคาแพงกว่าพืชผักอื่นๆที่อยู่ในฤดูกาล

การหั่นการซอยเครื่องปรุงน้ำพริกสำคัญที่สุด การทำอาหารไทยน้ำพริกต้องผัดก่อน เพื่อให้มันเกิดความหอม ถ้าไม่ผัดแล้วจะเผื่อนๆปร่าๆ สำคัญที่สุดไม่เข้าข้างตัวเองว่าอร่อย อาหารชาววังหลายคนบอกว่ามีรสหวานแต่ความจริงไม่ใช่ อาหารแต่ละจานมีเอกลักษณ์ในเรื่องของรสชาติ เช่น ญี่ฉี่เนี่ยออกรสหวานกว่าพะเนียงเรื่องของสีอาหารเป็นสีธรรมชาติของอาหารที่มีอยู่ เรื่องกลิ่นอย่างคุณทำน้ำยาได้กลิ่นกระชายจะมาแต่ไกล บอกได้ว่าทำน้ำยาแน่นอนเพราะมีกลิ่นเป็นเอกลักษณ์ อาหารชาววังก็ต้องเข้าใจถึงวิธีการทำอย่างถ่องแท้ แล้วก็เน้นความละเอียดละมัยปราณีตบรรจงเป็นที่สุด เพราะว่าอาหารชาววังใส่ความละเอียดละมัยปราณีตบรรจงลงไปในการทำอาหารทุกครั้ง

ที่มา : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, [ออนไลน์] สืบค้น 7 กุมภาพันธ์ 2561. เข้าถึงได้จาก <http://www.stou.ac.th/study/sumrit/6-58/page3-6-58.html>

## 2.14 รายชื่ออาหารที่นำมาใช้สร้างผลงาน

แกงมัสมั่นไก่	ยำใหญ่
ตับเหล็ก	หมูแนม
ก้อยกุ้ง	ต้มยำปลาเทโพ
ขนมจีนน้ำยา-แกงขม	แกงอ่อมมะระมะ
ข้าวหุงปรุจอย่างเทศ	แกงคั่วกุ้งหมูป่าใส่ระกำ
ปลาเนื้อ	หุ้มหรือล่าเตียง
รังนกตุ๋น	แกงไตปลา
แสรงว่า-ปลาดุกฟู	ลุดดี,

### ตารางที่ 2.1 รายชื่ออาหารที่นำมาใช้สร้างผลงาน

#### 2.14.1 แกงมัสมั่นไก่



ภาพที่ 2.5 แกงมัสมั่นไก่

ที่มา : Cookcountystar, [ออนไลน์]

สืบค้น 7 กุมภาพันธ์ 2561.

เข้าถึงได้จาก <http://cookcountystar.com>

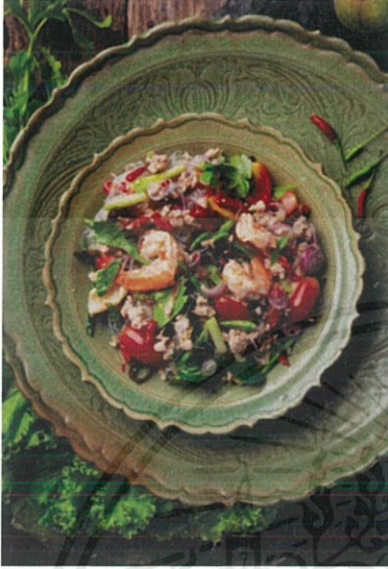
/มัสมั่นไก่สุดยอดอาหาร-2/

มัสมั่นแกงแก้วตา  
ขายได้ไต่กลิ่นแกง

หอมยี่ห่วยรสร้อนแรง  
แรงอยากให้ไฝฝินหา

แกงมัสมั่นต้นตำรับเดิมเป็นของอินเดีย เข้ามาอยู่ในทำเนียบอาหารไทยตั้งแต่รัชกาลที่ ๒ หรือ ๒๓๐ กว่าปีมาแล้ว ตำรับเดิมนิยมทำด้วยเนื้อวัว แต่ปัจจุบันจะใช้เนื้อสัตว์ชนิดใดได้ตามใจชอบ จากตำรับเดิมของอินเดียนำมาปรับปรุงลดปริมาณเครื่องเทศให้น้อยลงเพื่อให้เหมาะกับลิ้นของคนไทย มัสมั่นหรือแกงมัสมั่นในยุคปัจจุบันนี้จะหารับประทานได้ง่าย มัสมั่นเป็นอาหารรสชาติเผ็ดร้อน หอมมัน หวาน อร่อยกลมกล่อม

## 2.14.2 ยำใหญ่



ภาพที่ 2.6 ยำใหญ่

ที่มา: Duangrithi, [ออนไลน์] สืบค้น 6 กุมภาพันธ์ 2561.

เข้าถึงได้จาก <https://www.facebook.com>

/Duangrithi

ยำใหญ่ใส่สารพัด  
รสชาติด้วยน้ำปลา

วางจานจัดหลายเหลื่อตรา  
ญี่ปุ่นล้ำย้าชวนใจ

อาหารประเภทยำ มีเครื่องปรุงเยอะมีมากถึง 12 ชนิดรวมทั้งเนื้อสัตว์ 3 อย่าง ไช้ต้ม แดงลั่น หัวไชเท้า และผักอื่นๆ เป็นอาหารที่มีคุณค่าทางอาหารครบถ้วน ในบทประพันธ์ มีการพูดถึง น้ำปลาญี่ปุ่นซึ่งสะท้อนถึงการติดต่อแลกเปลี่ยนกับ ต่างประเทศ มีรสชาติละมุนกลมกล่อม

### 2.14.3 ตับเหล็ก



ภาพที่ 2.7 ตับเหล็ก

ที่มา :Youtube,

[ออนไลน์] สืบค้น 7 กุมภาพันธ์ 2561.

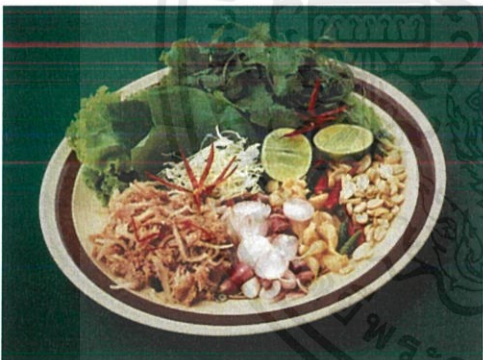
เข้าถึงได้จาก <https://www.youtube.com>

/watch?v=yuQdNDEFxYk

ตับเหล็กลวกห่อนต้ม      เจือน้ำส้มโรยพริกไทย  
โอชาจะหาไหน              ไม่มีเทียบเปรียบมีอนาง

ตับเหล็กคือ ม้ามของหมู ตับอ่อนเครื่องในหมู

### 2.14.4 หมูแนม



ภาพที่ 2.8 หมูแนม

ที่มา :Royalthaicuisine, [ออนไลน์] สืบค้น 7 กุมภาพันธ์

2561.

เข้าถึงได้จาก [http://royalthaicuisine.](http://royalthaicuisine.blogspot.com/2014/01/blog-post_2132.html)

blogspot.com/2014/01/blog-post\_2132.html

หมูแนมแหลมเลิศรส  
พิศห่อเห็นรางซาง

พร้อมพริกสดใบทองหลาง  
ห่างห่อหวานป่วนใจโยย

เมนูนี้จะนำเอาหมูสับไปคลุกกับเครื่องปรุงอื่นๆ จำพวกสมุนไพรต่างๆ ห่อด้วยใบทองหลางก่อนจะมัดทับด้วยใบตอง เก็บเอาไว้ประมาณสามวัน เมื่อต้องการรับประทานก็เอาไปจัดการย่างไฟเป็นอันเรียบร้อย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.14.5 ก้อยกุ้ง



ภาพที่ 2.9 ก้อยกุ้ง

ที่มา :Foodtravel, [ออนไลน์] สืบค้น 7 กุมภาพันธ์

2561.

เข้าถึงได้จาก

[http://www.foodtravel.tv/recipe.aspx?](http://www.foodtravel.tv/recipe.aspx?viewid=2086)

viewid=2086

ก้อยกุ้งปรุงประทีน

วางถั่งลันดินแดโดย

รศทพียหีบมาโปรย

ฤจะเปรียบเทียบทันขวัญ

นำเนื้อกุ้งฉีกให้เป็นฝอย และนำกุ้งเคล้าให้เข้ากับหนังหมูหั่นและเครื่องอื่นๆ จัดจานทานคู่กับน้ำพริกก้อย

### 2.14.6 ต้มยำปลาเทโพ



ภาพที่ 2.10 ต้มยำปลาเทโพ

ที่มา :วันดี ณ สงขลา. อาหารไทยในวรรณคดี, พิมพ์ครั้งที่1.

กรุงเทพมหานคร : หจก.ผลิตภัณฑ์การพิมพ์, 2527

เทโพพื้นเนื้อท้อง

เป็นมันย่องล่องลอยมัน

นำซดรสครามครัน

ของสวรรค์เสวยรมย์

### 2.14.7 ขนมหุ้นน้ำยา-แกงขม



ภาพที่ 2.11 ขนมหุ้นน้ำยา-แกงขม  
ที่มา :วันดี ณ สงขลา. อาหารไทยในวรรณคดี,  
พิมพ์ครั้งที่1.  
กรุงเทพมหานคร : หจก.ผลิตภัณฑ์การพิมพ์, 2527

ความรักยกเปลี่ยนท่า ทำน้ำยาอย่างแกงขม

เครื่องกินกับขนมหุ้นน้ำยามีมะระหั่นเป็นชิ้นเล็กๆแล้วลวกให้สุก

### 2.14.8 แกงอ่อมมะระมะ



ภาพที่ 2.12 แกงอ่อมมะระมะ  
ที่มา :วันดี ณ สงขลา. อาหารไทยในวรรณคดี, พิมพ์ครั้งที่1.  
กรุงเทพมหานคร : หจก.ผลิตภัณฑ์การพิมพ์, 2527

กล่อมกล่อมเกลี้ยงกลม

ขมไม่วายคล้ายคล้ายเห็น

แกงคล้ายแกงคั่ว แต่ใส่มะระ มักใช้แกงกับปลาตุก เรียกแกงอ่อมมะระ หรือ แกงอ่อมมะระปลาตุกกล่อม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.14.9 ข้าวหุงปรุ้งอย่างเทศ



ภาพที่ 2.13 ข้าวหุงปรุ้งอย่างเทศ

ที่มา: Duangrithi, [ออนไลน์] สืบค้น6 กุมภาพันธ์ 2561. เข้าถึงได้จาก <https://www.facebook.com/Duangrithi>

ข้าวหุงปรุ้งอย่างเทศ  
ใครหุงปรุ้งไม่เป็น

รสพิเศษใส่ลูกเอ็น  
เช่นเชิงมิตรประดิษฐ์ทำ

คือข้าวที่หุงพร้อมเครื่องเทศที่มียี่หระเป็นแกนนำมีรสพิเศษเพราะใส่ลูกกระวานลงไป จัดเป็นอาหารหลักของชาวปากีสถานและอินเดียตอนเหนือเลยก็ว่าได้ และด้วยความที่เขามีกลิ่นเครื่องเทศ ทำให้ทานคู่กับแกงต่างๆ ได้อย่างเข้ากัน

### 2.14.10 แกงคั่วกุ้งหมูป่าใส่ระกำ



ภาพที่ 2.14 แกงคั่วกุ้งหมูป่าใส่ระกำ

ที่มา :วันดี ณ สงขลา. อาหารไทยในวรรณคดี, พิมพ์ครั้งที่1. กรุงเทพมหานคร : หจก.ผลิตภัณฑ์การพิมพ์, 2527

เหลือรู้หมูป่าต้ม

รอยแจ้งแห่งความขำ

แกงคั่วส้มใส่ระกำ

ข้าทรงเสร์เจ้าตราครุฑ

แกงคั่วหรือแกงส้ม คือแกงเผ็ดที่ปรุงนำพริกคั่วแกงส้มแต่ใส่กระเทียม ในที่นี้มีหมูป่าเป็นวัตถุดิบหลัก

### 2.14.11 ปลาเนื้อ



ภาพที่ 2.15 ปลาเนื้อ

ที่มา : Theeditorsociety, [ออนไลน์] สืบค้น 7 กุมภาพันธ์ 2561.

เข้าถึงได้จาก

[www.theeditorsociety.com/2016/tag/ปลาเนื้อ](http://www.theeditorsociety.com/2016/tag/ปลาเนื้อ)

ข้าข้าปลาเนื้อสด

คิดความยามถนอม

ฟุ้งปรากฏรสที่หอม

สนิทเนื้อเจือเสาวคนธ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปลาเนื้อ คือ อาหารยาที่ใช้เนื้อสดๆ มาปรุงรสด้วยน้ำมะนาว น้ำปลา พริก ตะไคร้ผอย ใบสะระแหน่ เป็นต้น

### 2.14.12 ห่อหมกหรือล่าเตียง



ภาพที่ 2.16 ห่อหมกหรือล่าเตียง  
ที่มา : Reviewchiangmai, [ออนไลน์]  
สืบค้น 7 กุมภาพันธ์ 2561.  
เข้าถึงได้จาก  
<https://www.reviewchiangmai.com/2248-p/>

ล่าเตียงคืดเตียงน่อง	นอนเตียงทองท่าเมืองบน
ลดหลั่นชั้นซอบกล	ยลอยากนิทรคิดแนบนอน
เห็นห่อหมกทรงเคร้า	รุ่มรุ่มเร้าคือไฟพอน
เจ็บไกลในอวารณ	ร้อนรุ่มรุ่มกลุ่มกลางทรวง

ไส้ข้างในมีการนำเนื้อหมูสับมาผสมรวมกับหัวหอมหรือเครื่องต่างๆ แล้วนำไขมาห่อ แต่ลักษณะภายนอกของสองเมนูนี้ คล้ายคลึงกันมาก จุดแตกต่างกันก็อยู่ตรงที่ว่า ล่าเตียง จะใช้ไข่ที่ทอดให้เป็นแพหรือดาข่ายมาห่อ แต่ ห่อหมก จะใช้ไข่ทอดเป็นแผ่นเรียบมาห่อได้เลย

### 2.14.13 รังนกตุ๋น



ภาพที่ 2.17 รังนกตุ๋น  
ที่มา : Limbirdsnest, [ออนไลน์] สืบค้น 7 กุมภาพันธ์  
2561.  
เข้าถึงได้จาก  
<http://www.limbirdsnest.com/category/article>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รังนกนึ่งน้ำซด  
นกกพรากจากรังรวง

โอซารสกว่าทั้งปวง  
เหมือนเรือมร้างท่าห้องหวน

รังนกตุ๋นในน้ำซूप ซีโครงหมุดม ประกอบกับไก่หนึ่ง ออกไก่

#### 2.14.14 แกงไตปลา



ภาพที่ 2.18 แกงไตปลา

ที่มา : Daily.rabbit, [ออนไลน์] สืบค้น 7 กุมภาพันธ์ 2561. เข้าถึงได้จาก <https://daily.rabbit.co.th/แกงไตปลา>

ไตปลาเสแสร้งว่า  
ไบโคกบอกโคกครวญ

ดูจวจากระบิดกระบวน  
ให้พี่เค้าร้าเจ้าดวงใจ

ไตปลา (ภาคกลาง) หรือ พุงปลา (ภาคใต้) เป็นการถนอมอาหารแบบหมักดองชนิดหนึ่ง โดยใช้กระเพาะของปลา เช่น ปลาทู ปลาลัง ปลาดุก ปลาช่อน หรือปลาอื่นๆมาหมักกับเกลือ โดยนำขึ้นและต้อออกจากกระเพาะก่อน หมักไว้ 10 -30 วันก็ใช้ได้ ไตปลาที่หมักได้ที่จะเหลวและมีมันไหลออกมา นำไปทำเป็นอาหารได้หลายชนิด เช่น ไตปลาที่เป็นเครื่องจิ้มคล้ายน้ำพริกของทางภาคกลาง หรือแกงพุงปลาที่เป็นอาหารที่มีชื่อเสียงของจังหวัดพัทลุง นอกจากนี้ ยังนำไตปลาไปผัดกับน้ำพริกแกง ใส่ปลาจิ้งจั้งและผัก เรียกไตปลาแห้ง

### 2.14.15 แสร้งว่า-ปลาตุกฟู

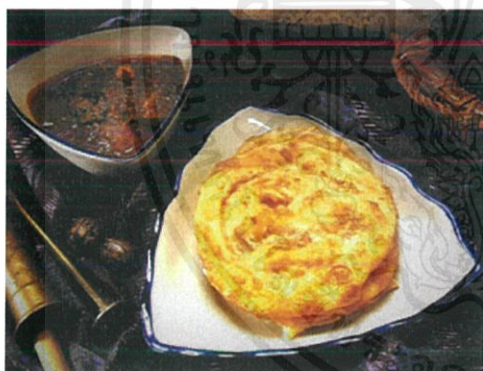


ภาพที่ 2.19 แสร้งว่า-ปลาตุกฟู  
ที่มา : สกูลไทยออนไลน์, [ออนไลน์] สืบค้น 7 กุมภาพันธ์ 2561.

เข้าถึงได้จาก <http://www.yingthai-mag.com/magazine/reader/14510>

แสร้งว่า เป็นอาหารโบราณที่จัดอยู่ในหมวดของยำ การปรุงน้ำยำที่มีเอกลักษณ์ตรงกลิ่นหอมนำของมะกรูดและตะไคร้ การผสมผสานของนานาพืชผักสมุนไพรของไทย ให้ออกรสกลมกล่อม แต่แฝงไว้ซึ่งความร้อนแรงแบบยาไทย เฝานในเตาถ่านให้หอมกลิ่นควัน นำลงไปคลุกเคล้ากับเครื่องยำ และพิเศษด้วยเครื่องแนมชั้นเลิศ อย่างหมูหวานและปลาตุกฟู รวมทั้งผักสดพื้นบ้านหลากชนิด ที่จะมาช่วยเพิ่มรสชาติ และคุณค่าให้แสร้งว่ากุ้งแม่น้ำ อร่อยล้ำแบบครบเครื่อง ครบรส

### 2.14.16 ลุดตี



ภาพที่ 2.20 ลุดตี  
ที่มา : Royalthaicuisine, [ออนไลน์] สืบค้น 7 กุมภาพันธ์ 2561. เข้าถึงได้จาก

ลุดตีนี้น้ำขม  
โอชาหน้าไก่แกง

แผ่นแผ่นกลมเพียงแผ่นแฉง  
แคลงของแขกแปลกลิ่นอาย

ลุดตี ขนมแผ่นกลม ที่สมัยโบราณทำมาจาก แป้งข้าวเจ้าไม่ใหม่ๆ คือ การนำข้าวสารมาแช่น้ำหนึ่งคืน แล้วไม่ด้วยไม้หิน โดยเจือน้ำ นำไข่ไก่มาตีผสมพอเข้ากัน แล้วผสมด้วยสีเหลืองที่ได้จากหญ้าฝรั่น หรือ ขมิ้น เสร็จแล้วหยอดแป้ง แผ่นเป็นวงกลม จะมีสีเหลืองนารับประทานนิยมนทานคู่กับ หน้าแกงไก่ แต่ระยะหลังนิยมทานเป็นขนม หรือ ของว่าง จึงเปลี่ยนไปเรียกว่า “แป้งกลอก” หรือ “ขนมกลอก” มีทั้งไส้เค็มและหวาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้拿去ไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.15 ความหมายของการถ่ายภาพอาหาร

Food photography คือการถ่ายภาพหนึ่งในด้านอาหาร ด้วยวิธีการที่ทำให้อาหารดูน่ารับประทาน เพื่อใช้ในการโฆษณา ใช้ประกอบบทความในนิตยสาร ใช้เป็นภาพประกอบหนังสืออาหาร ใช้ภาพประกอบผลิตภัณฑ์บรรจุ ทำเมนูหรือทำโบรชัวร์ เป็นต้น สไตล์ของการถ่ายภาพอาหารก็เปลี่ยนไปตามกาลเวลา อีกทั้งผู้คนเข้าถึงกล้องได้ง่ายขึ้น ทำให้ถ่ายภาพได้ง่ายมากขึ้น ทุกวันนี้ใครๆก็สามารถที่จะยกโทรศัพท์มือถือขึ้นมาถ่ายภาพอาหารได้แต่การถ่ายภาพอาหารอย่างจริงจังและความสำคัญทางด้านนี้มิได้ลดลงไปเลย



ภาพที่ 2.22 ภาพการถ่ายภาพอาหาร ในปัจจุบัน  
ที่มา: Tablecrafter, [ออนไลน์] สืบค้น 7 กุมภาพันธ์ 2561. เข้าถึงได้จาก <http://www.tablecrafter.com/about>

## 2.16 ความเป็นมาของการถ่ายภาพอาหาร

รูปถ่าย “อาหาร” เริ่มปรากฏให้เห็นในช่วงต้นศตวรรษที่ 19 ในรูปแบบของการคัดลอกยังคงมุ่งเน้นความสมจริง องค์ประกอบที่สำคัญที่สุดคือ แสงที่จำเป็นเพื่อการถ่ายภาพ

Nicephore Nice ถ่ายภาพอาหารบนโต๊ะในปี ค.ศ. 1872 ,Louis-Jacques-Mandé Daguerre ได้ถ่ายหุ่นนิ่งในปี ค.ศ. 1842 และผลิตชุดภาพหุ่นนิ่งที่มีชื่อว่า “Pencils of Nature” ในปี ค.ศ. 1846 ที่มีภาพของกระเช้าผลไม้บนผ้าปูโต๊ะที่มีลวดลายขององค์ประกอบในภาพที่ชวนให้นึกถึงภาพวาดหุ่นนิ่งแบบเพลมิกซ์ในศตวรรษที่ 17



ภาพที่ 2.23 ภาพหุ่นนิ่งที่มีชื่อว่า “Pencils of Nature” ในปี ค.ศ. 1846  
ที่มา : Thefoodiebugle, [ออนไลน์] สืบค้น 7 กุมภาพันธ์ 2561. เข้าถึงได้จาก <http://thefoodiebugle.com/article/food-photography/history-of-food-photography>

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



ภาพที่ 2.24 “The Royal Cookery Book” หนังสืออาหารพิมพ์ในปารีส ในปี ค.ศ. 1867  
ที่มา : Thefoodiebugle, [ออนไลน์] สืบค้น 7 กุมภาพันธ์ 2561. เข้าถึงได้จาก <http://thefoodiebugle.com/article/food-photography/history-of-food-photography>

การพัฒนาในเทคนิคการพิมพ์เป็นการปูทางสำหรับการพิมพ์ภาพถ่ายในหนังสือพิมพ์และนิตยสาร ที่มีความสวยงาม ในนิตยสารอาหารของศตวรรษที่ 20

เมื่อประมาณปี ค.ศ. 1950 ได้มีการถ่ายภาพอาหารอย่างจริงจัง แต่ก็ยังไม่น่าดูเท่าไรนัก



ภาพที่ 2.25 ภาพถ่ายอาหาร ในปี ค.ศ. 1950

ที่มา : Duckpie, [ออนไลน์] สืบค้น 7 กุมภาพันธ์ 2561. เข้าถึงได้จาก <https://duckpie.com/2014/07/24/the-vulgar-pleasure-of-1970s-food-photography/>

จนปี ค.ศ.1960 การถ่ายภาพอาหารก็เริ่มที่จะทันสมัยขึ้น เป็นการถ่ายอย่างมีสไตล์ขึ้น แต่การจัดรูปแบบก็ยังคงดูทื่อๆ ไม่มีอะไรน่าสนใจ ดูไม่เป็นธรรมชาติ และไม่สมจริง การถ่ายทำจำกัดอยู่ที่กล้องขนาด 8 x 10 เพราะต้องการความคมชัดสูง



ภาพที่ 2.26 ภาพถ่ายอาหาร ในปี ค.ศ. 1960

ที่มา : Duckpie, [ออนไลน์] สืบค้น 7 กุมภาพันธ์ 2561. เข้าถึงได้จาก <https://duckpie.com/2014/07/24/the-vulgar-pleasure-of-1970s-food-photography/>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โดยปี ค.ศ. 1980 มีการเปลี่ยนแปลงในการถ่ายภาพอาหาร ที่มีการให้ความสำคัญกับ “บรรยากาศและวิถีชีวิต” ที่โดดเด่นด้วยนี้เป็นตัวอย่างที่ค่อนข้างน่าทึ่ง แสงโรแมนติก, มุกกล้องต่ำลงและอุปกรณ์อื่นๆอีกมากมาย



ภาพที่ 2.27 ภาพถ่ายอาหาร ในปี ค.ศ. 1980

ที่มา : Duckpie, [ออนไลน์] สืบค้น 7 กุมภาพันธ์ 2561.

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

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



ภาพที่ 2.28 ภาพถ่ายอาหาร โดย Donna Hay

ที่มา : Donna hay, [ออนไลน์] สืบค้น 7 กุมภาพันธ์ 2561.

เข้าถึงได้จาก <http://www.donnahay.com.au/style/food-styling/easy-greens>

Con Poulos ทำให้การถ่ายภาพในลักษณะชัดตื้น ถ่ายด้วยแสงธรรมชาติ โดยไม่จำเป็นต้องถ่ายภาพอาหารในสตูดิโอเพียงอย่างเดียว ได้รับความนิยมและเขายังถูกมองว่าเป็นหนึ่งในช่างภาพที่มีอิทธิพลมากที่สุดของปี ค.ศ. 1990



ภาพที่ 2.29 ภาพถ่ายอาหาร โดย Con Poulos  
ที่มา : Con Poulos, [ออนไลน์] สืบค้น 7 กุมภาพันธ์ 2561. เข้าถึงได้จาก <http://www.conpoulos.com/food>

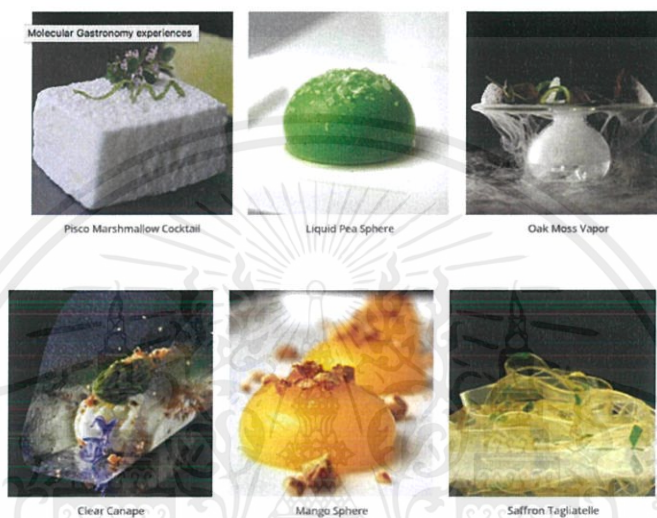
การถ่ายภาพอาหารขยับตัวอีกครั้งในปี ค.ศ. 2004 เกิดแนวทางการถ่ายภาพอาหารที่เรียกว่า “Food Porn” ก็คือการจัดแต่งอาหาร (Food Styling) และการนำเสนอออกมาให้ดูดีที่สุด (Food Presentation) เมื่อมองรูปอาหารนั้นเมื่อใดหัวใจก็ไหวหวั่นสั่นสะเซ่ทำนแทบกลืนน้ำลายไม่อยู่



ภาพที่ 2.30 ภาพถ่ายอาหาร โดย Gordon Ramsay  
ที่มา : Goodtoknow, [ออนไลน์] สืบค้น 7 กุมภาพันธ์ 2561. เข้าถึงได้จาก <http://www.goodtoknow.co.uk/recipes/438850/Gordon-Ramsay-s-butter-chicken>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในปัจจุบันเกิดแนวทางการถ่ายภาพอาหารที่เรียกว่า “Molecular Cooking” คือ การนำหลักการทางวิทยาศาสตร์มาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาหาร โดยมีเทคนิคการปรุงหรือการประกอบอาหารหลากหลายรูปแบบ เพื่อสร้างอาหารรูปแบบแปลกใหม่ และทำให้ผู้บริโภครู้สึกตื่นเต้นกับเมนู



ภาพที่ 2.31 ภาพถ่ายอาหารแบบ Molecular Cooking

ที่มา: Molecularrecipes, [ออนไลน์] สืบค้น 7 กุมภาพันธ์ 2561. เข้าถึงได้จาก <http://www.molecularrecipes.com/molecular-gastronomy/>

## 2.17 การถ่ายภาพอาหาร

### 2.17.1 ชนิดของแหล่งแสง

#### 1. แสงธรรมชาติ

Daylight เป็นจุดเริ่มต้นที่ดีมาก สำหรับคนที่เพิ่งเริ่มต้น รวมถึงมืออาชีพมากประสบการณ์ Daylight มีครบทุกอารมณ์ถ้าเรารู้จักใช้ นุ่มนวลอ่อนหวานยามเช้า แข็งกร้าวดุ้นยามแสงแดดสาดส่องเข้ามาตรงๆ หรืออบอุ่นละมุนละไมยามเย็น แต่บางสถานการณ์ปริมาณแสงไม่มากพอ จำเป็นต้องใช้ขาตั้งกล้องมาช่วย



ภาพที่ 2.32 ภาพถ่ายอาหารด้วยแสงธรรมชาติ  
ที่มา: Foodstylistchannel, [ออนไลน์] สืบค้น 7 กุมภาพันธ์ 2561.

เข้าถึงได้จาก <http://foodstylistchannel.com/styling/spicy-salmon-confit-salad/>

#### 2. แสงไฟสตูดิโอ

แสงสังเคราะห์แบบนี้ช่วยให้เกิดความยืดหยุ่นสูง จะถ่ายภาพเวลาใดก็ได้ ไม่เหมือนแสงอาทิตย์ที่ต้องรอเวลาเพื่อให้แสงสวยๆ และยังคงต้องใช้ขาตั้งกล้องช่วยด้วย ไฟสตูดิโอเปิดโอกาสให้คุณควบคุมการทำงานได้อย่างเต็มที่ และยังทำให้คุณใช้ความเร็วชัตเตอร์สูงๆได้อีกด้วย ช่วยเพิ่มโอกาสในการจัดภาพที่น่าสนใจได้



ภาพที่ 2.33 ภาพถ่ายอาหารด้วยแสงไฟสตูดิโอ  
ที่มา: Piotr Gregorczyk, [ออนไลน์] สืบค้น 7 กุมภาพันธ์ 2561.

เข้าถึงได้จาก <https://www.behance.net/gallery/5987147/Flying-Food>

## 2.17.2 ทิศทางของแสงที่ใช้ในการถ่ายภาพอาหาร

### 1. แสงส่องเฉียงจากทางด้านหลัง (Back Light)

ถ้าคุณอาหารประเภทหั่นชิ้นเล็กๆ สับ ซอย ผานบาง หั่นฝอย ใส่ งานแบนแผ่ออกแนวกว้าง หรืออาหารประเภทต้มแกง ชุปที่ใสภาชนะ อาหารลักษณะนี้ต้องการโซฟโฟฟิวนิว “ด้านบน” เป็นหลัก ควรใช้แสงที่ส่องเฉียงมาจากทางด้านหลัง คือถ่ายกึ่งๆย้อนแสงนั่นเอง ทิศทางแบบนี้จะทำให้เกิดเงาด้านหน้า ช่วยแสดงพื้นผิวของอาหารได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้แสงที่ส่องผ่านชิ้นอาหารบางๆก็จะทำให้เห็นสีส้ม ลวดลาย ความสดใสของอาหารชัดเจนขึ้น เช่น ผักบางๆ ของทอดบางกรอบ หมึกหรือกุ้งตัวขาวๆใสๆ และการถ่ายย้อนแสงนี้จะช่วยทำให้ควันที่ลอยกรุ่นชัดที่สุด

### 2. แสงส่องมาจากด้านข้าง (Side Light)

ถ้าคุณถ่ายภาพอาหารที่ต้องการแสดงรูปทรงของมัน เช่น ทรงกระบอก ก้อนเหลี่ยมๆ ทรงกลม หรือแสดงความสูง ความหนา แสดงชั้น (Layer) ที่ซ้อนกันของอาหาร อาหารลักษณะนี้ควรหลีกเลี่ยงแสงที่ส่องมาจากด้านหลังเพราะจะเกิดเงาดำที่ด้านหน้ามากเกินไปจนไม่เห็นรายละเอียด ควรใช้แสงที่ส่องมาจากด้านข้าง เพื่อช่วยเน้นให้เห็นรูปทรงและพื้นผิวด้านข้างชัดเจนขึ้น



ภาพที่ 2.34 ภาพเปรียบเทียบแสงด้านหลังและแสงด้านข้าง

ที่มา: thatssage, [ออนไลน์] สืบค้น 7 กุมภาพันธ์ 2561. เข้าถึงได้จาก <http://thatssage.com/blog/artificial-light-food-photography-lighting-setup/>

### 2.17.3 การควบคุมโทนของภาพ

#### 1. ภาพที่มีโทนสว่างเป็นส่วนใหญ่ (High-Key)

ภาพที่โทนภาพส่วนใหญ่สว่างกว่าสีเทากลาง ในภาพ High-Key จะไม่มีส่วนที่เป็นสีดำลึก ถ้ามีจำเป็นต้องให้แสงในส่วนดังกล่าวเพื่อเปิดในส่วนที่ดำมืดขึ้นมาให้แสงในแนวกว้าง ให้ภาพใส

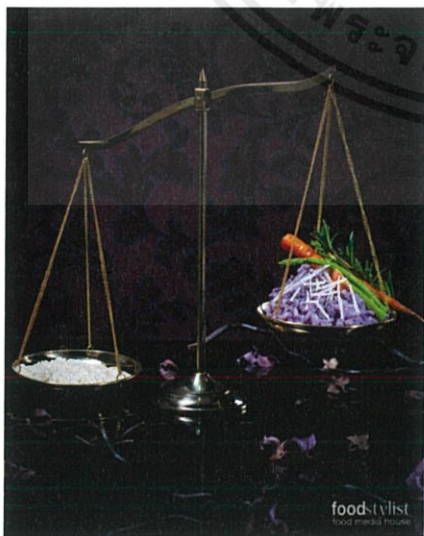


ภาพที่ 2.35 ภาพอาหารที่มีโทนสว่างเป็นส่วนใหญ่

ที่มา: Foodstylist Channel, [ออนไลน์] สืบค้น 7 กุมภาพันธ์ 2561. เข้าถึงได้จาก <http://foodstylistchannel.com/styling/อกเปิดอย่างกับซอสเซอร์/>

#### 2. ภาพที่มีโทนสว่างเป็นส่วนมืด (Low-Key)

ภาพที่มีโทนภาพส่วนใหญ่มืดกว่าค่าสีเทากลาง ช่วงภาพส่วนใหม่มักจะเลือกสีดำในการถ่ายทอดภาพ Low-Key ซึ่งก็ไม่จำเป็นต้องเสมอไป ส่วนการให้แสงจะตรงกันข้ามกับภาพ High-Key จะมีความซับซ้อนกว่ามาก ภาพจะไม่เคลียร์ แต่ก็ไม่ใช่อันเดอร์ แห่ล่งกำเนิดแสงจะบีบให้แคบส่วนใหญ่ จะใช้อุปกรณ์ที่บีบทางแสงให้แคบ



ภาพที่ 2.36 ภาพอาหารที่มีโทนมืดเป็นส่วนใหญ่

ที่มา: Foodstylist Channel, [ออนไลน์] สืบค้น 7

กุมภาพันธ์ 2561.

เข้าถึงได้จาก

<http://foodstylistchannel.com>

[/styling/italian-risotto/](http://foodstylistchannel.com/styling/italian-risotto/)

## 2.17.4 การเลือกมุมถ่ายภาพอาหาร

### 1. มุมบน

มุมบนเป็นมุมที่กล้องของคุณจะถ่ายอยู่เหนือวัตถุ จากมุมนี้คุณต้องแน่ใจว่าอาหารจานโปรดของคุณมีรายละเอียดมากพอที่จะบอกว่าเป็นอาหารอะไร พื้นที่วางจานจะต้องสะอาดไม่รกหรือจะต้องมีลายน่าสนใจพอ และอีกอย่างถ้าคุณเซตวางจานไว้บนโต๊ะคุณอาจจะต้องหาบันไดหรือเก้าอี้มาปีนถ่าย ส่วนใหญ่ผมเลือกที่จะวางจานอาหารไว้บนพื้น



ภาพที่ 2.37 ภาพถ่ายอาหารจากมุมบน

ที่มา: Foodstylist Channel,

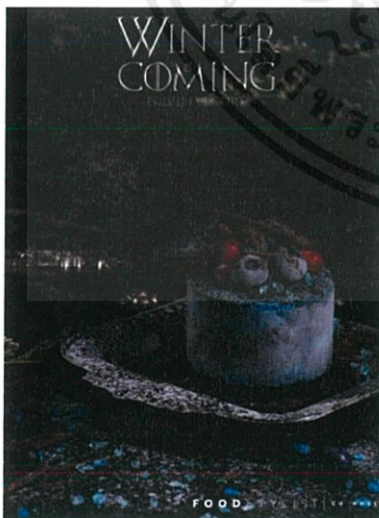
[ออนไลน์] สืบค้น 7 กุมภาพันธ์ 2561.

เข้าถึงได้จาก <http://foodstylistchannel.com>

/styling/fried-lotus-with-coconut-milk-sauce/

2. มุมเฉียง 3/4

มุมเฉียง 3/4 คือมุมที่เหมาะสมมาก ๆ สำหรับการถ่ายภาพอาหาร กล่าวคือ รายละเอียดของอาหารจะอยู่ครบในทุกด้าน ด้านหน้า ด้านบนและด้านข้าง ถ้าคุณยังไม่แน่ใจว่าจะถ่ายภาพอาหารมุมไหนดีแนะนำให้เริ่มต้นจากมุมนี้ จะดีที่สุด ถ่ายด้วยมุมนี้กล้องและเลนส์ของคุณจะทำมุมประมาณ 45 องศาทั้งนี้ระยะห่างขึ้นอยู่กับขนาดของอาหารด้วย



ภาพที่ 2.38 ภาพถ่ายอาหารจากมุมเฉียง 3/4

ที่มา: Foodstylist Channel, [ออนไลน์] สืบค้น 7 กุมภาพันธ์

2561.

เข้าถึงได้จาก <http://foodstylistchannel.com>

/styling/dark-blue-frozen-yogurt-inspired

-by-game-of-thrones/

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3. มุมหน้าตรง

มุมหน้าตรงคือมุมที่คุณมองไปยังจานอาหารแบบตรงๆ เลนส์กล้องจะทำมุมเป็น 0 องศาขึ้นไปกับพื้น จากมุมนี้คุณจะได้เห็นรายละเอียดจานอาหารแค่ด้านหน้าของวัตถุ มุมนี้ควรมีฉากหลังที่เข้ากับอาหารด้วย กรณีหลีกเลี่ยงไม่ได้ให้ถ่ายหน้าชัดหลังเบลอเพื่อให้จานอาหารของเราเด่นขึ้นมา



ภาพที่ 2.39 ภาพถ่ายอาหารจากมุมหน้าตรง

ที่มา: Frances Cottonelli, [ออนไลน์] สืบค้น 7 กุมภาพันธ์ 2561.

เข้าถึงได้จาก <https://www.francescottonelli.com/FOOD/Portfolio/7>

#### 2.17.5 การเลือกใช้เลนส์ในการถ่ายภาพอาหาร

##### 1. เลนส์ฟิกซ์

เลนส์ฟิกซ์คือเลนส์ที่มีทางยาวโฟกัสตายตัว ตัวอย่างเช่น 50 มม. หรือ 85 มม. ช่างภาพบางคนใช้เลนส์ฟิกซ์อย่างเดียวเพราะให้ภาพที่โฟกัสได้ชัดกริบ และโฟกัสได้รวดเร็ว

##### 2. เลนส์ซูม

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

##### 3. เลนส์มาโคร

เป็นเลนส์ที่ทำให้เข้าไปถ่ายตัวแบบได้ใกล้มากๆ มีประโยชน์ต่อการถ่ายภาพอาหารคือ เวลาต้องถ่ายภาพที่มีขนาดเล็ก

##### 4. เลนส์เฉพาะทาง

เลนส์ Tilt-Sift ซึ่งช่วยปรับภาพที่บิดเบี้ยวให้มีสัดส่วนที่ถูกต้องได้ มักใช้กับการถ่ายภาพอาคารหรือสถาปัตยกรรมเพื่อให้แนวตึกดูตรง ผลข้างเคียงของเลนส์ชนิดนี้ที่น่าสนใจไม่แพ้กันคือสามารถควบคุมระยะชัดตื้นและระยะชัดลึกได้มากกว่าเลนส์ปกติ

### 2.17.6 อุณหภูมิสีแสง

ควรตั้งค่าอุณหภูมิสีให้ตรงกับแสงที่เป็นอยู่ เพื่อให้โทนสีของภาพออกมาใกล้เคียงกับสีสภาพอาหาร อย่างที่เราตั้งใจ หรือจะเล่นกับอุณหภูมิของแสงก็ได้เช่น อยากให้ภาพดูเป็นโทนอุ่น (Warm Tone) ก็เพิ่มอุณหภูมิของแสงให้มากขึ้นโดยค่าจะอยู่ที่ 3,000 เคลวิน ขึ้นไปเช่นพวกเซต Afternoon Tea หรืออยากให้ภาพมีโทนเย็นสีฟ้าๆ เราก็เพิ่มค่าอุณหภูมิแสงไปที่สูงกว่า6,000 เคลวิน



ภาพที่ 2.40 ภาพเปรียบเทียบอุณหภูมิสีในการถ่ายภาพอาหาร  
ที่มา:Foodstylistchannel, [ออนไลน์] สืบค้น 7 กุมภาพันธ์ 2561.  
เข้าถึงได้จาก <http://foodstylistchannel.com/recipe>

### 2.17.7 การจัดองค์ประกอบ

การจัดอาหารลงในภาชนะในการถ่ายภาพ เราไม่เอาอาหารลงในจานหรือชามในทีเดียว ควรนำจานหรือภาชนะที่ต้องการใช้ในการถ่ายภาพวางในฉากนั้น เพื่อทำการประกอบภาพตั้งกล้อง หรือประกอบมุมกล้อง จัดวาง องค์ประกอบ วางอุปกรณ์ประกอบฉาก ให้เรียบร้อยรวมถึงการจัดแสง หรือกำหนดทิศทางแสงให้เรียบร้อยพร้อมถ่ายภาพก่อน

### 2.18 การออกแบบอาหาร

ที่มาการนำความชอบรูปแบบส่วนตัวมาประยุกต์ ออกแบบในอาหาร ในรูปแบบของแต่ละคน โดยอาจนำองค์ความรู้ทางด้านศิลปะมาประยุกต์ใช้ และเพื่อให้ การทำงานที่มากกว่าหนึ่งคน เข้าใจตรงกัน

#### ประเภท

- ออกแบบเพื่อใช้เสิร์ฟขายในร้านอาหาร
- ออกแบบเพื่อใช้ในงานโฆษณา

## ขั้นตอน

- รู้ประเภทของอาหาร
- เลือกว่าวัตถุดิบ
- เลือกภาชนะที่จะใช้
- ขนาดของเมนู

## เทคนิค

- การให้พื้นที่ การเว้นพื้นที่ให้เกิดช่องว่าง การสร้างสมดุลในงาน
- คู่สีในงาน มีคู่สีที่ไม่ได้ไปทางเดียวกัน
- มีคุณค่าของอาหารที่สมดุล เช่นเนื้อสัตว์ และผัก
- ความนิยมในปัจจุบัน
- การจัดเสิร์ฟในรูปแบบที่ต่างออกไปจากเดิม

## รูปแบบของอาหารไทย

อาหารไทย อาหารประจำชาติ เป็นวิถีชีวิต ซึ่งมีที่มาไม่แน่นอน ขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อม ลักษณะภูมิประเทศ การถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ตามหลักฐาน ในสมัยก่อนจะเป็นพวกแกง และต่อมาจึงได้รับอิทธิพลจากหลายๆชาติ

- เอกลักษณ์ของอาหารไทย คือ วัตถุดิบไทย สมุนไพรไทย การปรุงรสรูปแบบไทย การเสิร์ฟ พร้อมเครื่องเคียง
- อาหารชาววัง สูตรดั้งเดิมมีการ สืบต่อกันมา มีหลักฐานอ้างอิงมีการใช้เสิร์ฟในพระราชสำนัก มีการปรุง เป็นแบบแผน การเสิร์ฟในภาชนะที่แตกต่าง เช่น เครื่องลายคราม เบญจรงค์ ใบตอง ประดิษฐ์ ผักและผลไม้ เครื่องเงิน เครื่องโลหะ เครื่องเงิน ไม่เสิร์ฟเป็นอาหารจานเดียว

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ อาจารย์ประชัน วงศ์อุทัยพันธ์ เมื่อวันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2561 ที่ โรงแรมอนิมา แกรนด์ กรุงเทพฯ

## 2.19 ช่างภาพอาหารที่ศึกษา

### 2.19.1 Jonathan Gregson



ภาพที่ 2.41 Jonathan Gregson  
ที่มา: Pinkladyfoodphotographeroftheyear,  
[ออนไลน์] สืบค้น 8 กุมภาพันธ์ 2561.  
เข้าถึงได้จาก  
[https://www.pinkladyfoodphotographeroftheyear.com  
/media/Jonathan-Gregson.jpg](https://www.pinkladyfoodphotographeroftheyear.com/media/Jonathan-Gregson.jpg)

Jonathan Gregson เป็นช่างภาพอาหารชาวอังกฤษ เขาสร้างชื่อจากการได้รับรางวัล TRAVEL PHOTOGRAPHER OF THE YEAR 2012 (BRITISH TRAVEL PRESS AWARDS) และหลังจากนั้นก็ยังได้รับรางวัล PINK LADY FOOD PHOTOGRAPHER OF THE YEAR ในปี 2013-2015 ปัจจุบันเขาตั้งสตูดิโออยู่ที่ เมืองลอนดอน ประเทศอังกฤษ เขาเริ่มถ่ายภาพตั้งแต่อายุยังน้อยด้วยการถ่ายภาพทิวทัศน์ในเมือง และเริ่มได้รับงานถ่ายภาพในร้านอาหารใกล้บ้านของเขา หลังเขาศึกษาหลักสูตรพื้นฐานศิลปะ ก็ได้ศึกษาต่อที่มหาวิทยาลัย Gloucestershire หลังจากที่เขาจบการศึกษาเขาได้ทำงานเป็นผู้ช่วยช่างภาพใน เมืองลอนดอนซึ่งเป็นงานเกี่ยวกับการถ่าย คน แพชั่น และภาพหุ่นนิ่ง และทำให้เขาได้มีโอกาสเดินทางไปหลายที่ ผ่านไปสองปีครึ่งหลังจากนั้น เขาได้ขึ้นมาทำงานเป็นช่างภาพ ให้กับหลายนิตยสารในประเทศอังกฤษ เมื่อเขาได้ทำงานภาพประกอบให้กับนิตยสารซึ่งโดยส่วนมาก เขาจึงได้ถ่ายภาพอาหาร เขาได้พูดว่า เขาเป็นช่างภาพอาหารโดยบังเอิญ แต่เขาเจอสิ่งที่เขารักจริงๆ

### 2.19.1.1 ตัวอย่างผลงาน



ภาพที่ 2.42 ตัวอย่างผลงาน Jonathan Gregson

ที่มา:Jonathangregson,[ออนไลน์] สืบค้น 8 กุมภาพันธ์ 2561. เข้าถึงได้จาก <http://www.jonathangregson.co.uk/homes-and-gardens-ginger>



ภาพที่ 2.43 ตัวอย่างผลงาน Jonathan Gregson

ที่มา:Jonathangregson,[ออนไลน์] สืบค้น 8 กุมภาพันธ์ 2561. เข้าถึงได้จาก <http://www.jonathangregson.co.uk/stories-food>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## วิเคราะห์ผลงานช่างภาพ

### จุดเด่น

- ใช้การจัดแสงเพื่อภาพมีโทนมืด ทำให้อาหารดู หูหรร่าและน่ากิน
- เลือกใช้พื้นหลังโดยไม่แย่งสีสีนกับอาหาร
- ใช้อุปกรณ์ประกอบฉากบ่งบอกถึงว่าเป็นอาหารจากที่ใด
- เลือกใช้ภาชนะที่ทำจากวัสดุที่ดูหุหรร่า
- จัดอาหารเป็นระเบียบเรียบร้อยและดูน่ากิน

### จุดด้อย

- ในบางภาพใช้ขนาดของภาพที่แคบไม่เห็นถึงบรรยากาศสภาพแวดล้อม

## 2.20 ฟู้ดสไตล์ลิสต์ที่ศึกษา

### 2.20.1 ดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์

ผู้ออกแบบและผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหารไทย เริ่มต้นจากการการเข้าครัวกับคุณย่าในช่วงวัยเด็ก จนศึกษาทางด้านโบราณคดีมหาวิทยาลัย ศิลปากร เริ่มทำงานจากการเป็นภัณฑารักษ์ของกรมศิลปากร ต่อมา ได้เริ่มเป็นนักออกแบบในนิตยสารต่างๆ จึงได้เริ่มรู้จักกับคนในวงการอาหารและได้เริ่มทำงาน เป็นนักเขียนประจำคอลัมน์ ในนิตยสาร Health & Cuisine และเขียนคอลัมน์ Bazaar Cuisine นิตยสาร Harper's Bazaar Thailand จากจุดนั้นจึงทำให้ ดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์ จึงได้ทำงานในวงการอาหารอย่างจริงจังเป็นต้นมา

อาหารไทยในมุมมอง ดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์ อาหารไทยในยุค แรกนั้นอาจเป็นเพียง แกงต้มต่างๆ กับผักต่างๆ ในยุคของอยุธยาเราจะได้เห็นถึงการรับอิทธิพลจากต่างชาติเข้ามา เช่น การมีขนมไทยที่ได้อิทธิพลจากโปรตุเกส วิธีการประกอบอาหารแบบจีน เช่นการนึ่ง เห็นได้ชัดมากขึ้นในยุครัตนโกสินทร์ จึงสรุปได้ว่า อาหารไทยเกิดจากการ ผสมผสาน และประยุกต์ จากหลายชาติ หลายองค์ความรู้ มาปรับจนเกิดเป็นอาหารไทย

ลักษณะงานโดยส่วนใหญ่จะเป็นอาหารไทยโดยมาก มักสร้างสภาพแวดล้อมในภาพให้รู้สึกมีความเป็นไทยด้วยการนำเอกลักษณ์หรือสัญลักษณ์ต่างๆมาประกอบ เช่น ภาชนะโบราณ พวงมาลัย สมุนไพรไทย รูปแบบการจัดโดยส่วนใหญ่จะเลือกจัดแบบ ไม่เป็นระเบียบมากนัก มีการกระจายของอาหารในองค์ประกอบของภาพ สีสีนในภาพโดยส่วนใหญ่จะมีความสดใส และน่ารับประทาน

### 2.20.1.1 วิเคราะห์ผลงาน



ภาพที่ 2.44 แป้งน่าย่างพร้อมแกงถั่ว  
ที่มา:Duangrithi,[ออนไลน์]  
สืบค้น 9 กุมภาพันธ์ 2561.

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

#### 2.20.1.1.1 แป้งน่าย่างพร้อมแกงถั่ว

ชุดภาพอาหารสำหรับโปรโมตการท่องเที่ยวประเทศไทย

- แป้งน่าย่างพร้อมแกงถั่ว ตัวอาหาร มีวัตถุดิบและรสชาติ ที่เป็นเครื่องเทศ จึงจัดรูปแบบออกมาคล้ายลักษณะอาหารแขก
- เนื่องด้วยตัวอาหารและเครื่องเทศ มีสีส้มที่เป็นสีร้อน จึงนำใบตองซึ่งเป็นสีตรงข้ามเข้ามาเพิ่มให้ภาพดูโดดเด่น
- มีลักษณะของการกินเพื่อให้ภาพมีความน่าสนใจ เช่นการฉีกตัวแป้งออก
- เลือกใช้พื้นหลังให้ดูมีความเก่าแก่ของเมนูอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.20.1.1.2 "น้ำตาดอกไม้ร่วง" The very much LOVE



ภาพที่ 2.45

ผลงานของดวงฤทธิ แคล้วปลอดทุกข์

น้ำตาดอกไม้ร่วง

ที่มา:Duangrithi,[ออนไลน์]

สืบค้น 9 กุมภาพันธ์ 2561.

เข้าถึงได้จาก

[https://www.facebook](https://www.facebook.com/Duangrithi)

[.com/Duangrithi](https://www.facebook.com/Duangrithi)

ชุดภาพถ่ายรวบรวมเกี่ยวกับเครื่องเสวยที่พระองค์ทรงโปรดจากห้องพระเครื่องต้นพระตำหนัก จิตรเนื่องในวาระการสวรรคตของพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดชฯ ลดาฯ

- ใช้สีของพื้นหลังที่สุภาพเพื่อสื่อถึงความเสียใจ การไว้อาลัย ระลึกถึง
- จัดอาหารในรูปแบบที่เป็นระเบียบ ปราณีต เพื่อสื่อให้เห็นถึงความเป็นอาหารชาววัง
- จัดอาหารเป็นสำหรับกับข้าวมีช้อนและส้อมถูกต้องในรูปแบบของอาหารไทย
- ใช้ดอกไม้แห้งในการประกอบฉากให้เห็นถึงความเป็นที่รักยิ่ง การระลึกถึง

### 2.20.1.1.3 LADY NARA



ภาพที่ 2.46

ขนมหวานไทย

ที่มา:Duangrithi,[ออนไลน์]

สืบค้น 9 กุมภาพันธ์ 2561.

เข้าถึงได้จาก

[https://www.facebook](https://www.facebook.com/Duangrithi)

[.com/Duangrithi](https://www.facebook.com/Duangrithi)

ภาพถ่ายโปรโมทร้านอาหารไทยของ NARA Thai Cuisine ในแนวคิด LADY NARA

- จัดจานให้มีลักษณะปราณีต เป็นระเบียบ บนภาชนะที่ดู หูหรรษา
- ใช้ดอกไม้ต่างๆ ที่มีสีหวาน ในการตกแต่งเพื่อให้เห็นถึงแนวคิด อ่อนหวาน
- สีพื้นหลังไม่โดดเด่นเพื่อส่งเสริมให้ตัวอาหารเด่นและนำทาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.21 สรุปแนวทางในการสร้างสรรค์ผลงาน

บทความที่ข้าพเจ้านำมา เป็นบทความ ของอาหารไทยชาวจังหวัดสุพรรณบุรี ซึ่งมีความปราณีต ละเอียด ในการประกอบอาหารเหล่านั้น ซึ่งจากที่มาของอาหารไทย ในแต่ละเมนูมีเอกลักษณ์ บางอย่างเป็นอาหารที่มีอิทธิพลและรูปแบบมาจากชาติอื่น ข้าพเจ้าจึงเลือกที่จะ สร้างสรรค์ผลงานด้วย การถ่ายภาพ หนึ่งอาหาร จัดเรียงอาหารแบบ เรียบร้อย ปราณีต เป็นระเบียบ ใช้โทนสีของภาพไม่ฉูดฉาด เพื่อไม่แย่งความเด่นของอาหาร แบบ Jonathan Gregson ศึกษาลักษณะการจัดวางของคุณ ดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์ โดยการสร้างสภาพแวดล้อมให้มีเอกลักษณ์ความเป็นไทยเช่นภาชนะไทย สมุนไพรไทย ลายไทย ดอกไม้ เป็นต้น



## บทที่ 3

### กระบวนการสร้างสรรค์ผลงาน

#### 3.1 วิธีการทำงาน

- หาข้อมูลความเป็นมาของอาหารไทยลักษณะพิเศษเฉพาะแต่ละอย่างที่จะถ่าย
- ตีความมาเป็นภาพถ่าย
- ร่างภาพ กำหนดแสงที่ต้องใช้
- จัดเตรียมอุปกรณ์ประกอบฉาก
- กำหนดวันถ่ายภาพ
- ออกแบบการจัดวางหนังสือ
- ตกแต่งแก้ไขภาพ
- จัดวางหนังสืออาหารด้วยภาพที่ถ่าย



## 3.2 ขั้นตอนก่อนการถ่ายทำ

### 3.2.1 ภาพร่าง



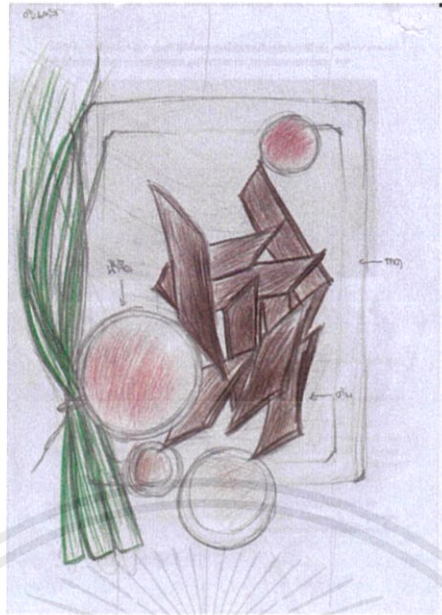
ภาพที่ 3.1 ภาพร่างแกมมัสมัน

1.แกมมัสมัน และเครื่องเคียงเช่น ไบยี่หระ่า วางบนโต๊ะไม้ถ้ำยมมข้าง



ภาพที่ 3.2 ภาพร่างยำใหญ่

2.ยำใหญ่ แสดงให้เห็นถึงความเยอะของเครื่องเช่นไข่นื้อสัตว์



ภาพที่ 3.3 ภาพร่างตับเหล็ก

3.ตับเหล็ก จัดวางบนจานพร้อมผักและน้ำจิ้มที่ทานคู่กัน



ภาพที่ 3.4 ภาพร่างหมูแนม

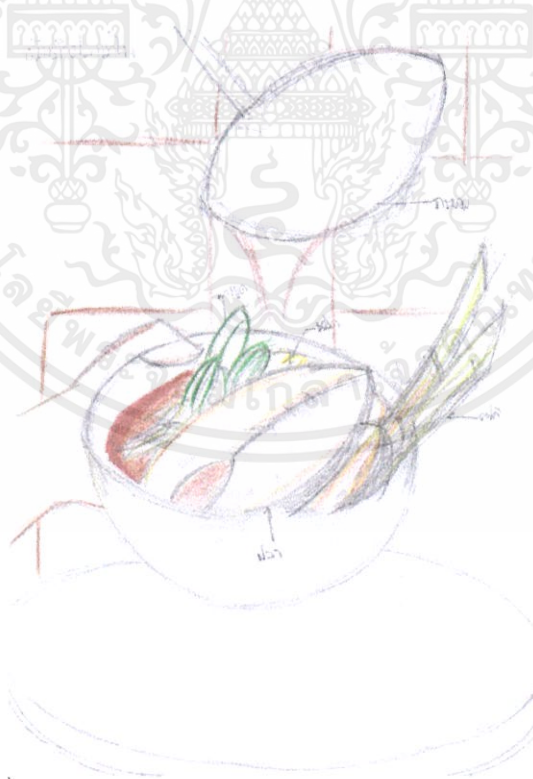
4.หมูแนม วางบนใบที่กินคู่กัน ประกอบฉากด้วยพริกและเครื่องเคียงที่ใช้ประกอบอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.5 ภาพร่างก้อยกึ่ง

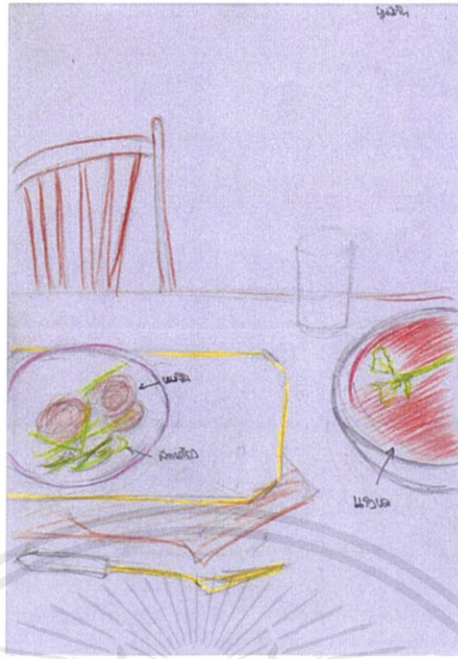
5.ก้อยกึ่ง กึ่งและ นำหริกก้อยกึ่งวางอยู่บนจาน ประกอบกับผักแกล้ม



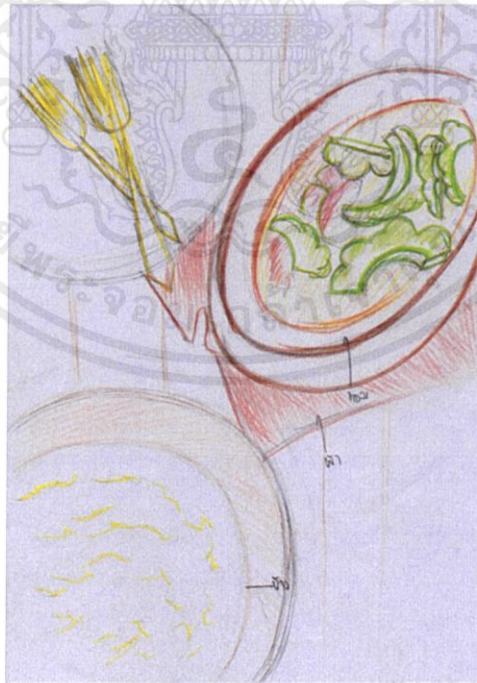
ภาพที่ 3.6 ภาพร่างต้มยาปลาเทโพ

6.ต้มยาปลาเทโพ ต้มยากำลังเติมน้ำซุปลจากหม้อร้อนๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.7 ภาพร่างขนมจีนน้ำยาแกงخم  
7.ขนมจีนน้ำยาแกงخم ขนมจีนพร้อมผักวางคู่กับแกงخم(มะระระลวก)



ภาพที่ 3.8 ภาพร่างแกงอ่อมมะระ  
8.แกงอ่อมมะระ แกงเน้นให้เห็นถึงมะระ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



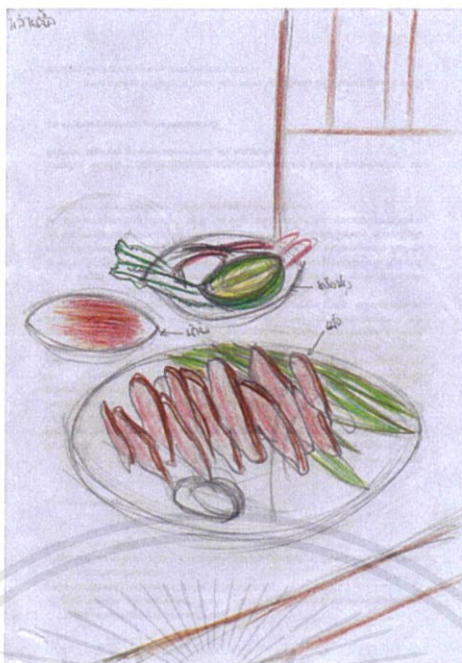
ภาพที่ 3.9 ภาพร่างข้าวหุง

9. ข้าวหุง ตัวข้าวสีเหลืองวางบนใบตองสีเขียว ประกอบฉากด้วยเครื่องเทศ



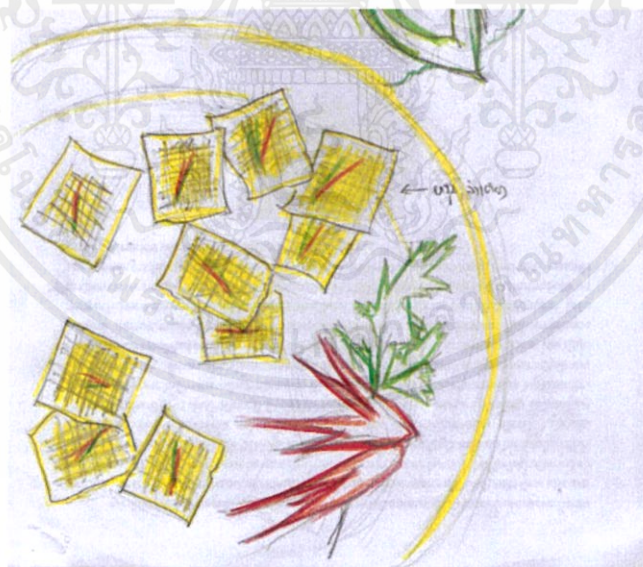
ภาพที่ 3.10 ภาพร่างแกงคั่วหมูป่าใส่ระกำ

10. แกงคั่วหมูป่าใส่ระกำ แสดงให้เห็นหนังของหมูป่าที่มีลักษณะเฉพาะและประดับด้วยระกำผลสีแดง



ภาพที่ 3.11 ภาพร่างปลาเนื้ออ่อน

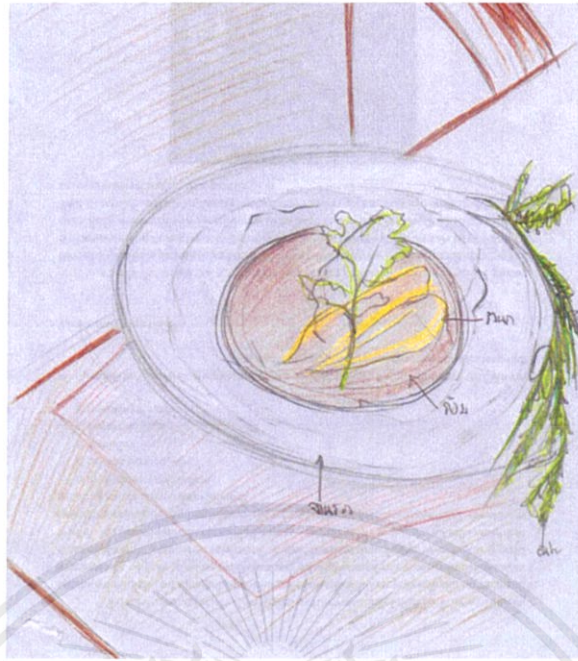
11. ปลาเนื้ออ่อน เนื้อหั่นແລບเป็นชิ้นสวยงาม ประกอบด้วยน้ำจิ้มและพริก



ภาพที่ 3.12 ภาพร่างห่อมล่าเตียง

12. ห่อมล่าเตียง วางบนถาดถ่ายภาพมุมบนเพื่อให้เห็นความต่างของวิธีห่อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.13 ภาพร่างรังนกตุ๋น  
13. รังนกตุ๋น จัดวางบนโต๊ะ เน้นให้เห็นถึงซุสใส และรังนก

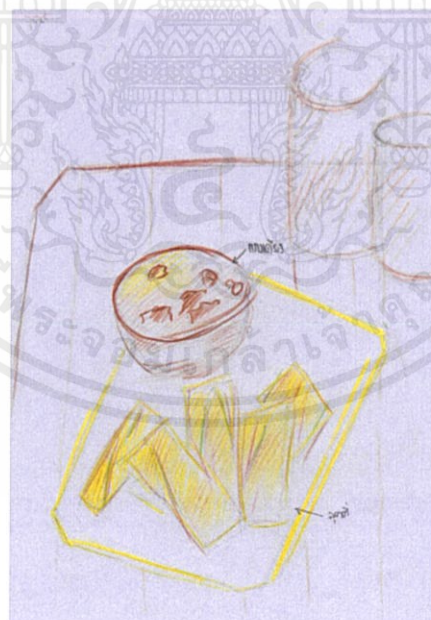


ภาพที่ 3.14 ภาพร่างแกงไตปลา  
14. แกงไตปลา เป็นแกงที่มีผักเยอะ จัดวางคู่กับผักที่ใช้ทำแกงเช่น หน่อไม้ ผักทอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.15 ภาพร่างสร้างว่าปลาดุกฟู  
15.สร้างว่าปลาดุกฟูให้เห็นตัวเนื้อปลาดุกฟู กิ่งตัวใหญ่ให้ชัดเจน



ภาพที่ 3.16 ภาพร่างลูตตี  
16.ลูตตี วางคู่กับแงที่กินด้วยกันเช่นแกงกะทิต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.2.2 อุปกรณ์ประกอบฉาก

เนื่องจากเป็นอาหารไทยโบราณและอาหารชาววัง จึงเลือกใช้ภาชนะ เป็นเครื่องเงิน เครื่องทองเหลือง ถ้วยฉามลายคราม ใช้ฉากและพื้นเป็นโทนสีไม้ที่อ่อนแล้ว เพื่อให้ความรู้สึกหรูหราและเก่าแก่



ภาพที่ 3.7 ภาชนะ ทองเหลือง เครื่องเงิน

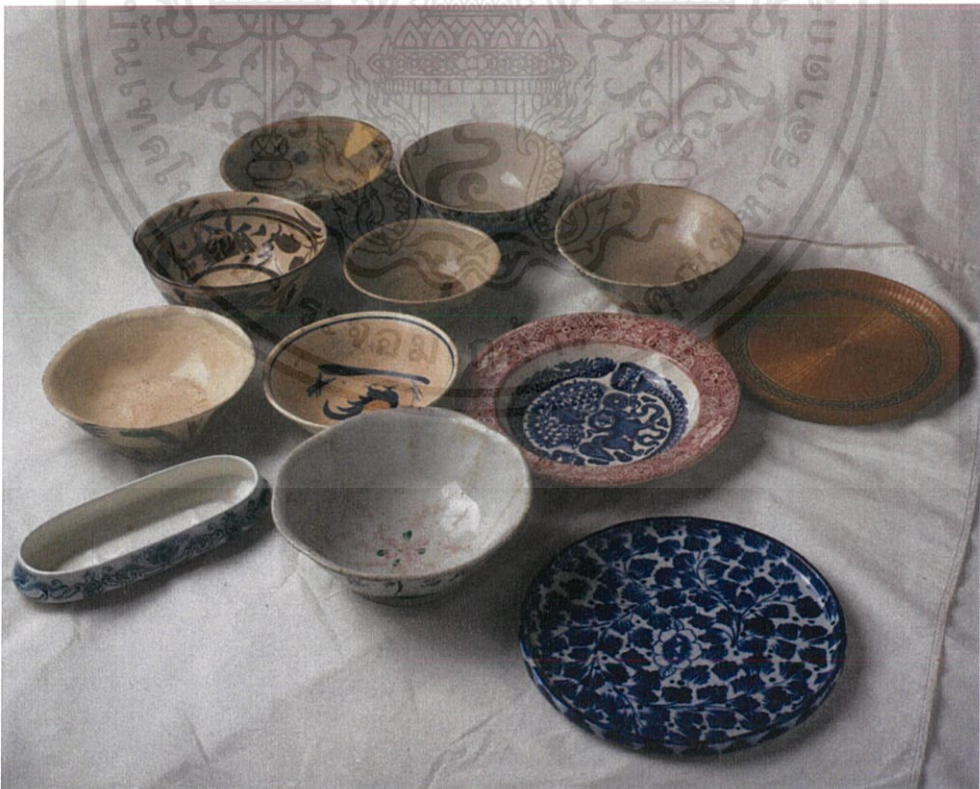


ภาพที่ 3.18 ภาชนะแบบแก้วใส

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.19 ภาพขณะแบบกระเบื้อง ถ้วยลายครามขนาดเล็ก



ภาพที่ 3.20 ภาพขณะแบบกระเบื้อง ถ้วยลายครามขนาดใหญ่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.2.3 ทดลองการจัดแสงถ่ายภาพ

ใช้ไฟสตูดิโอ ขนาด 500 วัตต์ จำนวนสองดวง ดวงหลักด้านข้าง และ ดวงเฉียงหลัง ใช้สร้างแสงบรรยากาศ



ภาพที่ 3.22 ผลการทดลองการจัดแสง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.3 ขั้นตอนการถ่ายทำ

ภาพทั้งหมดถ่ายด้วยกล้อง DSLR Nikon D600 โดยใช้เลนส์ 50 mm, 24-120 mm ใช้การจัดแสงด้วยแสงไฟสตูดิโอ 500 วัตต์ จำนวน 2 ดวง

ดวงไฟหลักดวงที่หนึ่งใช้ตัวกรองแสงเพื่อให้ได้แสงที่นุ่ม และในบางภาพจะใช้ดวงไฟดวงที่สองเป็นแสงจากไฟโดยตรงเพื่อสร้างบรรยากาศในเวลาต่างๆ

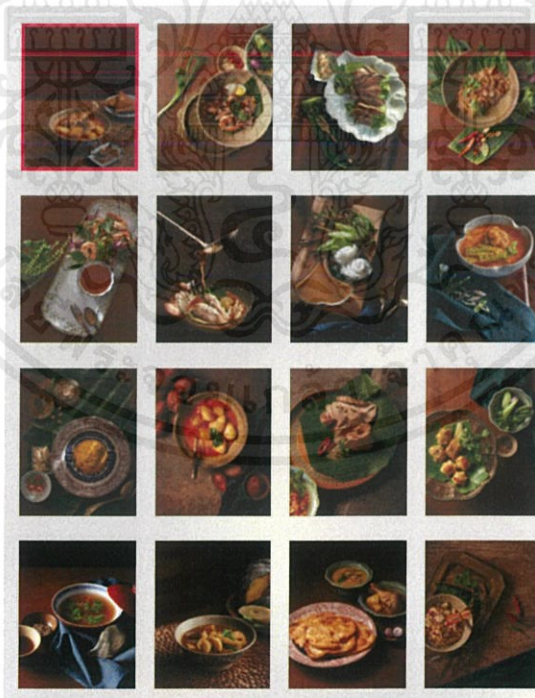
ถ่ายภาพโดยใช้กล้องเชื่อมต่อคอมพิวเตอร์และใช้โปรแกรม Capture One Pro 10 แสดงผลใน  
ตอนถ่ายเพื่อเห็นองค์ประกอบ และสิ่งต่างๆที่เกิดขึ้นในภาพทันที

ใช้ค่าความไวแสงต่ำและขาตั้งกล้องในทุกภาพเพื่อให้ภาพคมชัดที่สุด

#### 3.3.1 ขั้นตอนการทำงาน

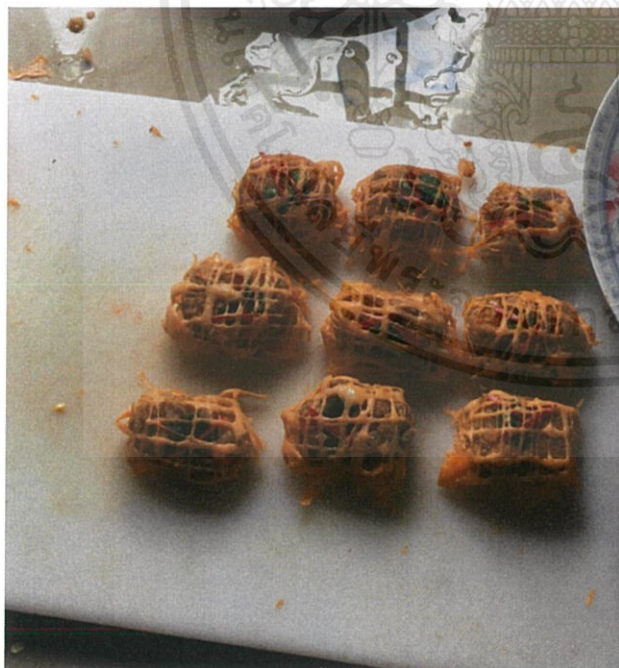
1. ตั้งมุมกล้องในฉากที่ต้องการบนขาตั้งกล้อง
2. วางจานภาชนะและอุปกรณ์ประกอบฉาก
3. จัดแสง
4. ประกอบอาหาร
5. จัดตกแต่งอาหารลงในจานและถ่ายภาพ

#### 3.3.2 จัดเรียงภาพเพื่อดูภาพรวม



ภาพที่ 3.23 จัดเรียงเพื่อดูภาพรวม

### 3.3.3 ภาพเบื้องหลังการทำงาน



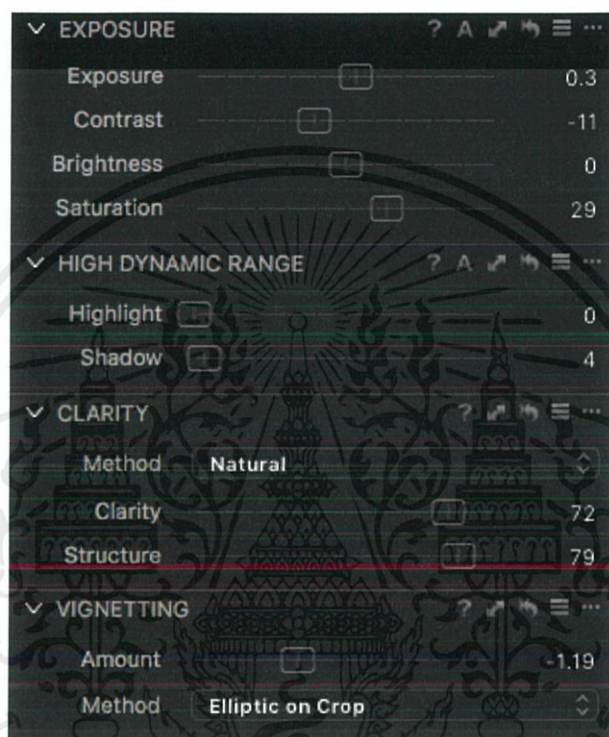
ภาพที่ 3.24 ภาพเบื้องหลังการทำงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.4 ขั้นตอนหลังการถ่ายทำ

#### 3.4.1 การปรับแต่งแสงและสี

ใช้สมดุลแสงขาวแบบแสงแดด ปรับค่าความสว่าง (Exposure) ใช้ลวงพอดี ลดความเปรียบต่างของแสง (Contrast) เพื่อให้เห็นส่วนมืดและส่วนสว่างครบในภาพ เพิ่มความอิ่มตัวของสี (Saturation) เพื่อให้ได้สีที่สด เพิ่มความเปรียบต่างช่วงกลางและความคมชัดลดแสงของขอบภาพเพื่อให้จุดตรงกลางสว่างที่สุด

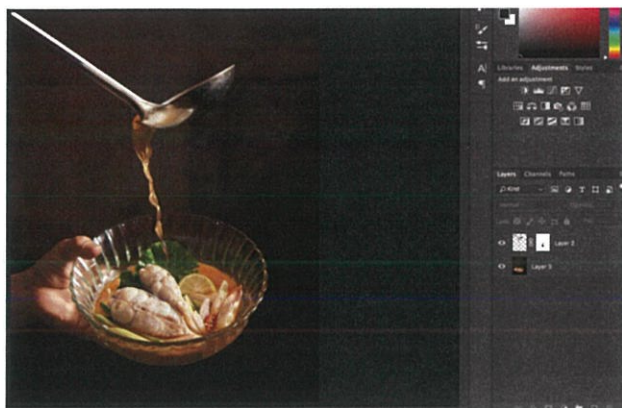
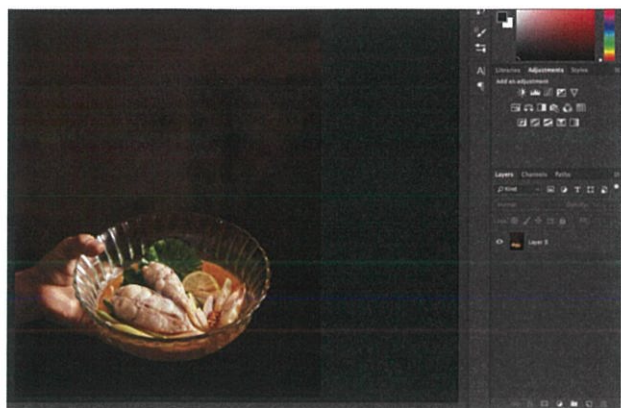


ภาพที่ 3.25 ภาพการปรับแต่งแสงด้วยโปรแกรม Capture One

#### 3.4.2 การตกแต่งแก้ไขภาพ

##### 3.4.2.1 การซ้อนภาพ

อุปกรณ์ประกอบฉากบางชิ้นเป็นวัตถุมันวาว ต้องมีการจัดแสงถ่ายเพิ่มเติม หรือในบางภาพที่ไม่สามารถถ่ายได้ในครั้งเดียว จึงใช้วิธีการซ้อนภาพจากหลายภาพด้วยโปรแกรม Photoshop ในการซ้อนภาพ ด้วยการใช้ Layermask วิธีการคือ เมื่อเราเปิดภาพแรกโดย Photoshop แล้วจึงเลือกรูปที่ต้องการจะซ้อนขึ้นมาและ เลือกทำการ Add Layer Mask ระบายสีขาวในส่วนที่ต้องการจะให้แสดงในภาพ และสีดำในส่วนที่ต้องการลบออกไป



ภาพที่ 3.26 ภาพการซ้อนภาพด้วยโปรแกรม Photoshop

### 3.4.2.2 การลบรายละเอียดที่ไม่ต้องการในภาพ

ในบางภาพเนื่องจากใช้พื้นหลังฉากเป็นพื้นไม้จึงมีขอบหรือสิ่งที่ไม่ต้องการจึงทำการลบด้วยโปรแกรม Photoshop โดยการใช้เครื่องมือ Clone stamp ระบายในส่วนที่ต้องการจะลบและเลือกพื้นที่ที่มีสีหรือแสงที่ใกล้เคียงกันมาแทนที่ให้ภาพสมบูรณ์ยิ่งขึ้น



ภาพที่ 3.27 ภาพการเปรียบเทียบการลบรายละเอียดที่ไม่ต้องการในภาพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.5 การทำ Cookbook

#### 3.5.1 การตั้งค่าหน้ากระดาษ

ใช้โปรแกรม InDesign กำหนดความกว้าง 21 ยาว 29.7 นิ้ว จำนวน 36 หน้า

#### 3.5.2 แบบตัวอักษร

##### 3.5.2.1 ส่วนหน้าปก

ใช้ตัวอักษรแบบ SRI SURY WONGSE



ภาพที่ 3.28 ภาพหน้าปกหนังสือ Cookbook

##### 3.5.2.2 ส่วนเนื้อหา

ชื่อเรื่องใช้ตัวอักษรแบบ SOV\_Assadong\_C

เนื้อหาใช้ตัวอักษรแบบ Cordia New

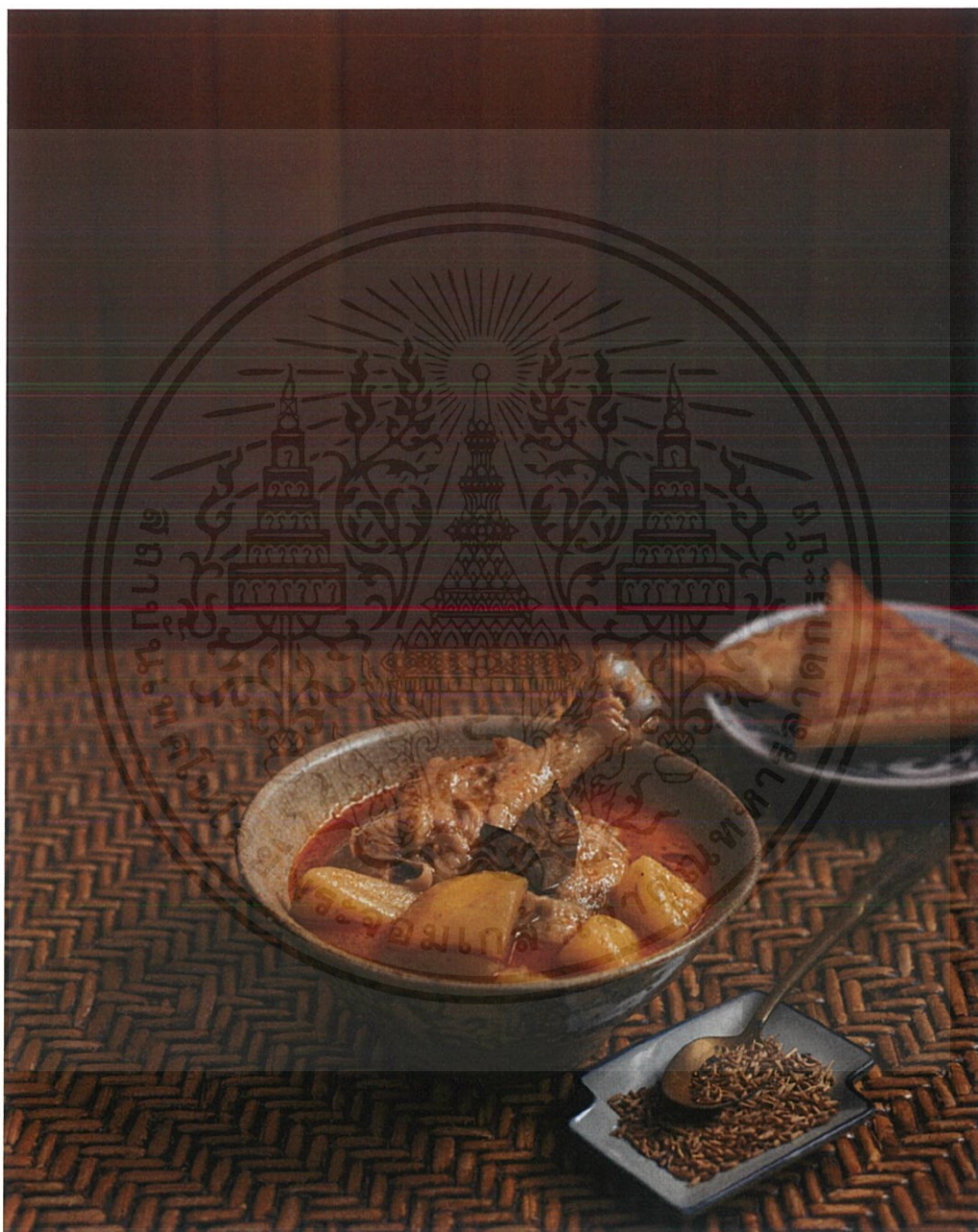


ภาพที่ 3.29 ภาพเนื้อหาด้านในหนังสือ Cookbook

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 4 ผลงาน

### 4.1 ภาพถ่ายจำนวน 16 ภาพ



ภาพที่ 4.1 ผลงานจริงภาพที่ 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.2 ผลงานจริงภาพที่ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.3 ผลงานจริงภาพที่ 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



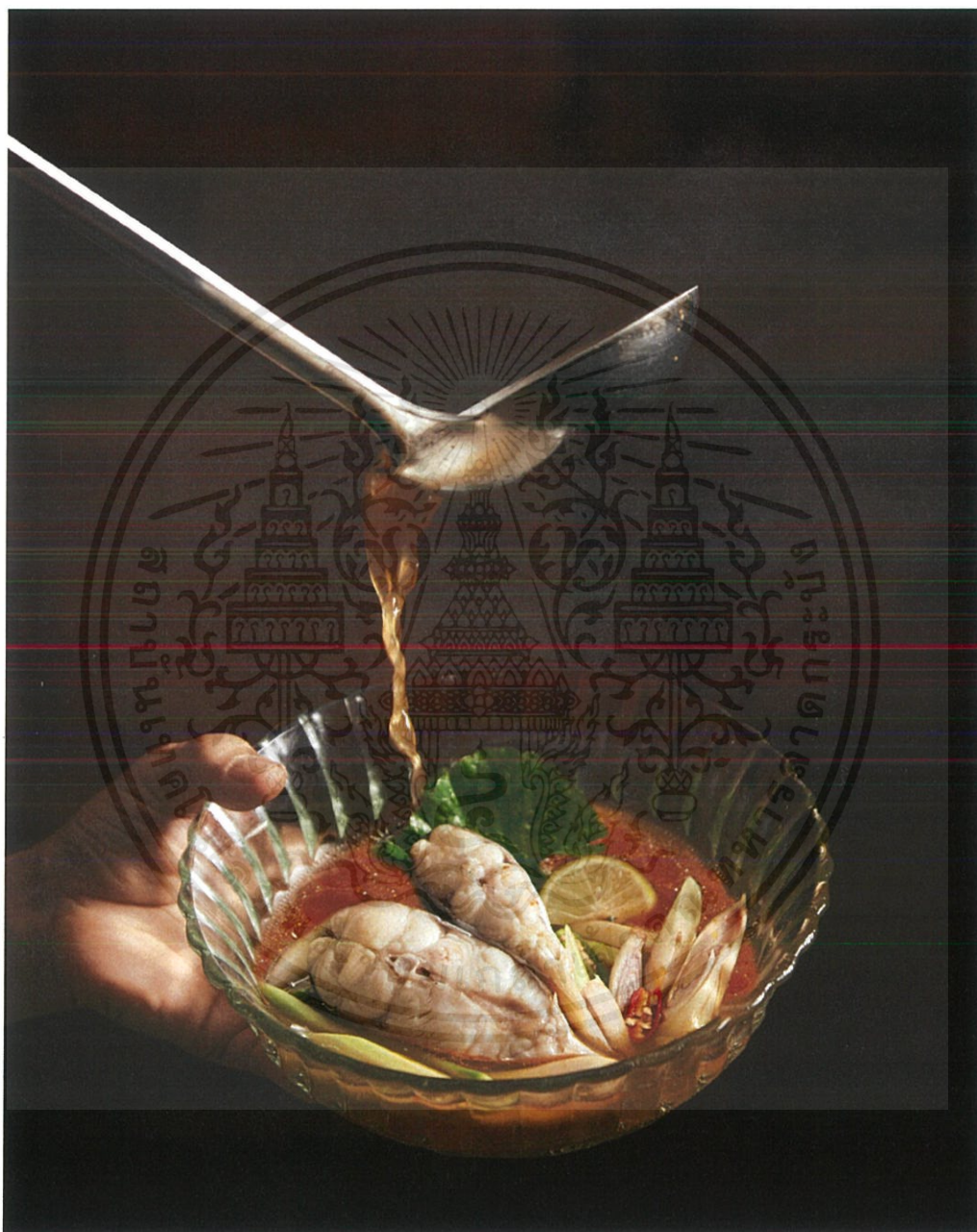
ภาพที่ 4.4 ผลงานจริงภาพที่ 4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



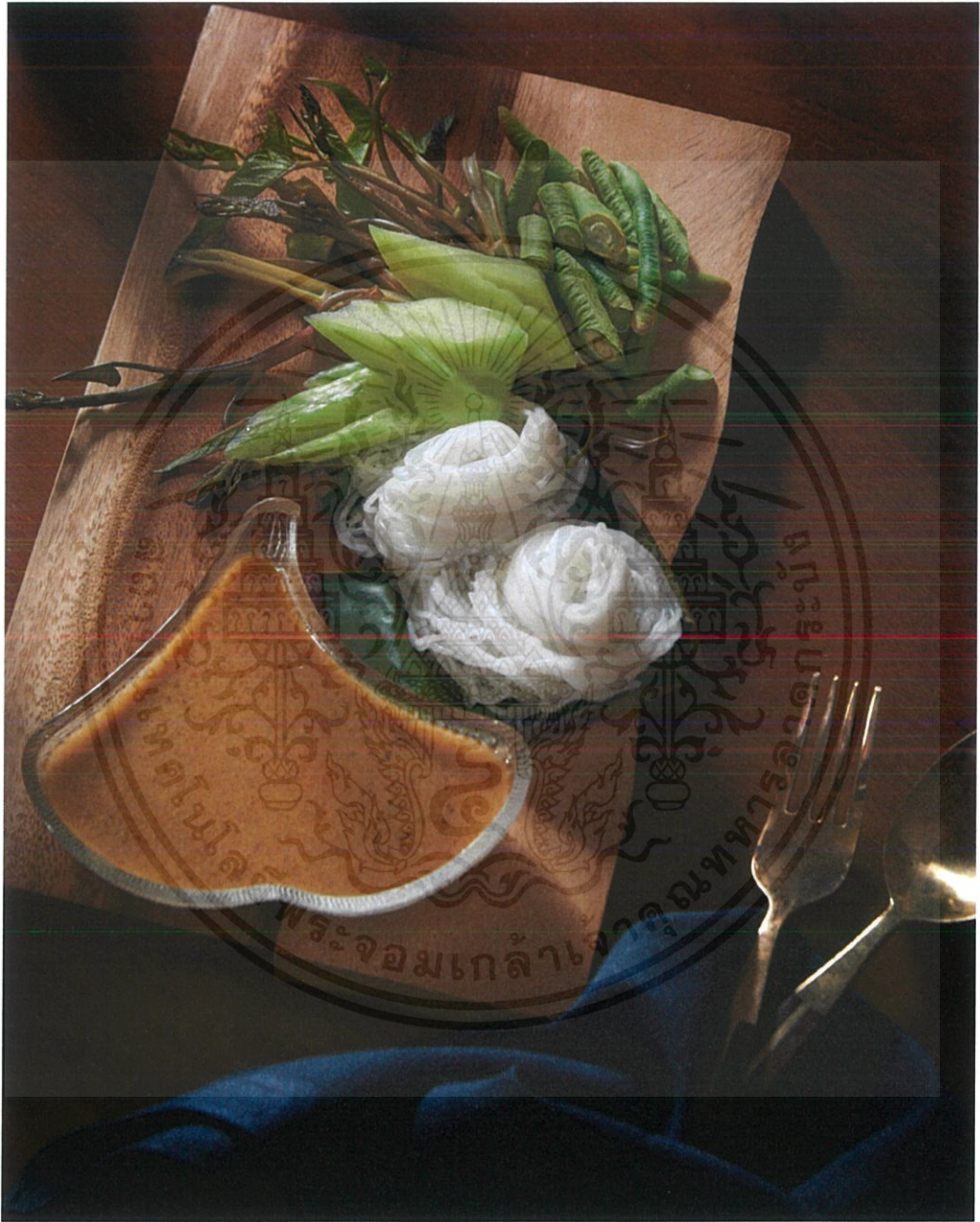
ภาพที่ 4.5 ผลงานจริงภาพที่ 5

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



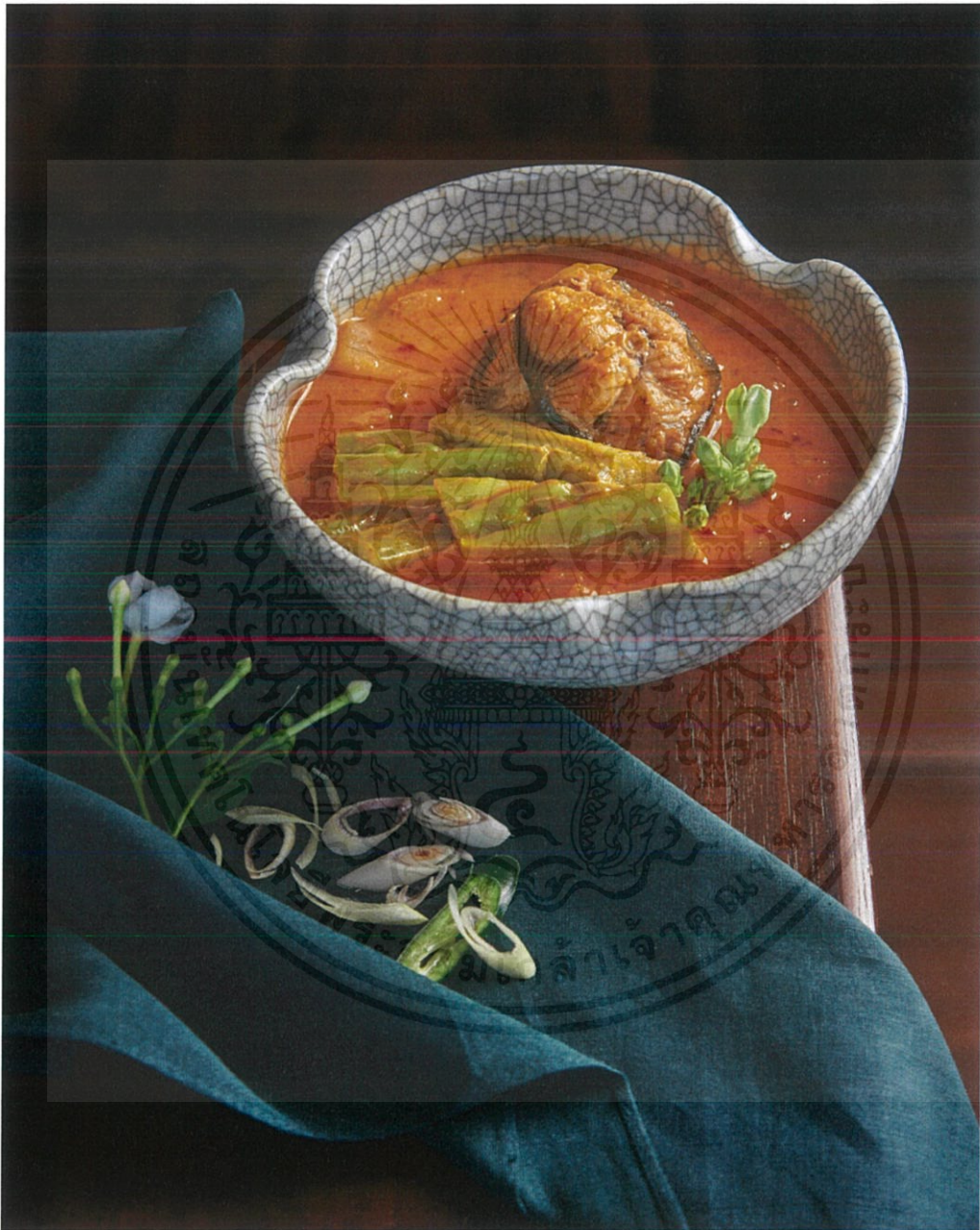
ภาพที่ 4.6 ผลงานจริงภาพที่ 6

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.7 ผลงานจริงภาพที่ 7

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



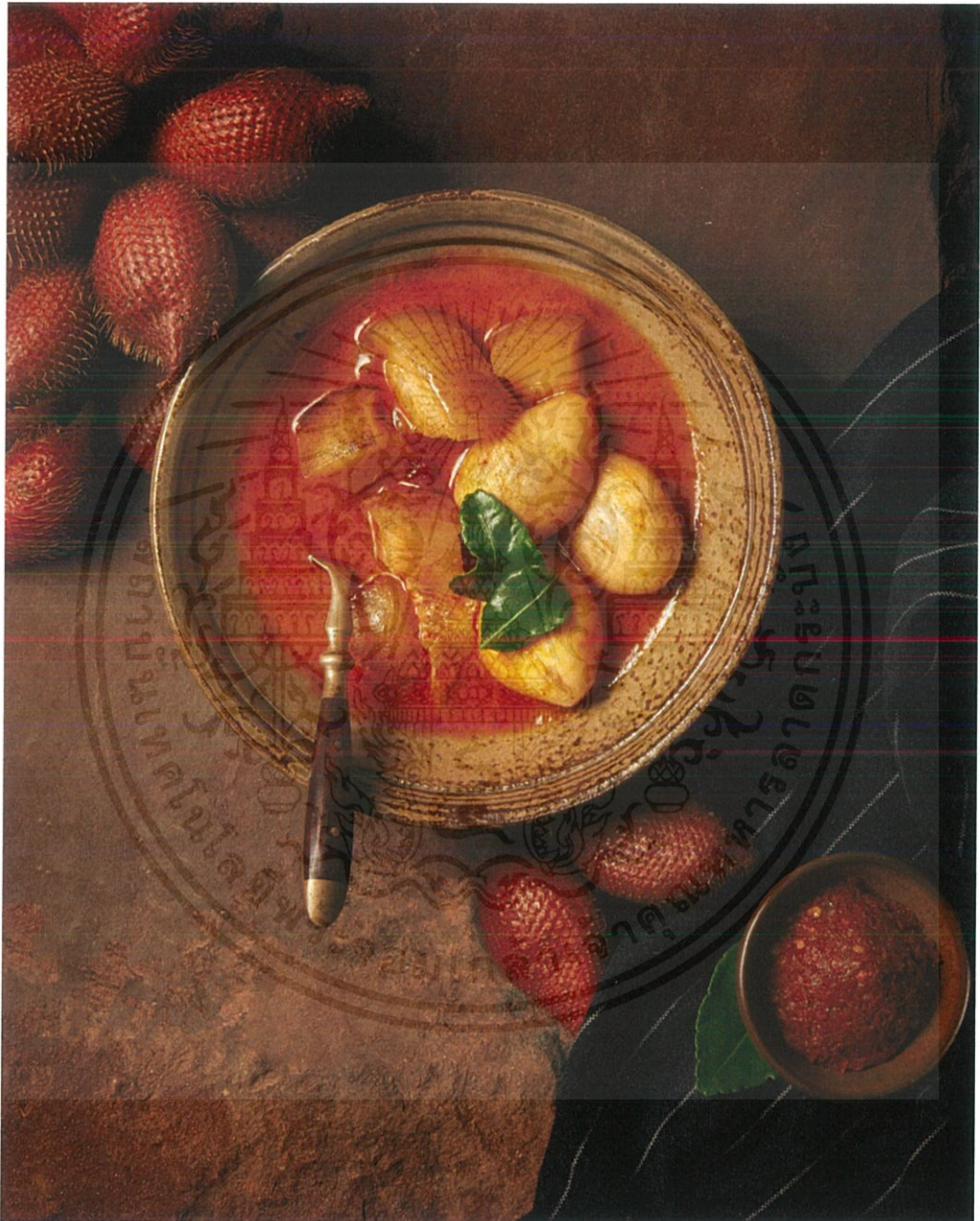
ภาพที่ 4.8 ผลงานจริงภาพที่ 8

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



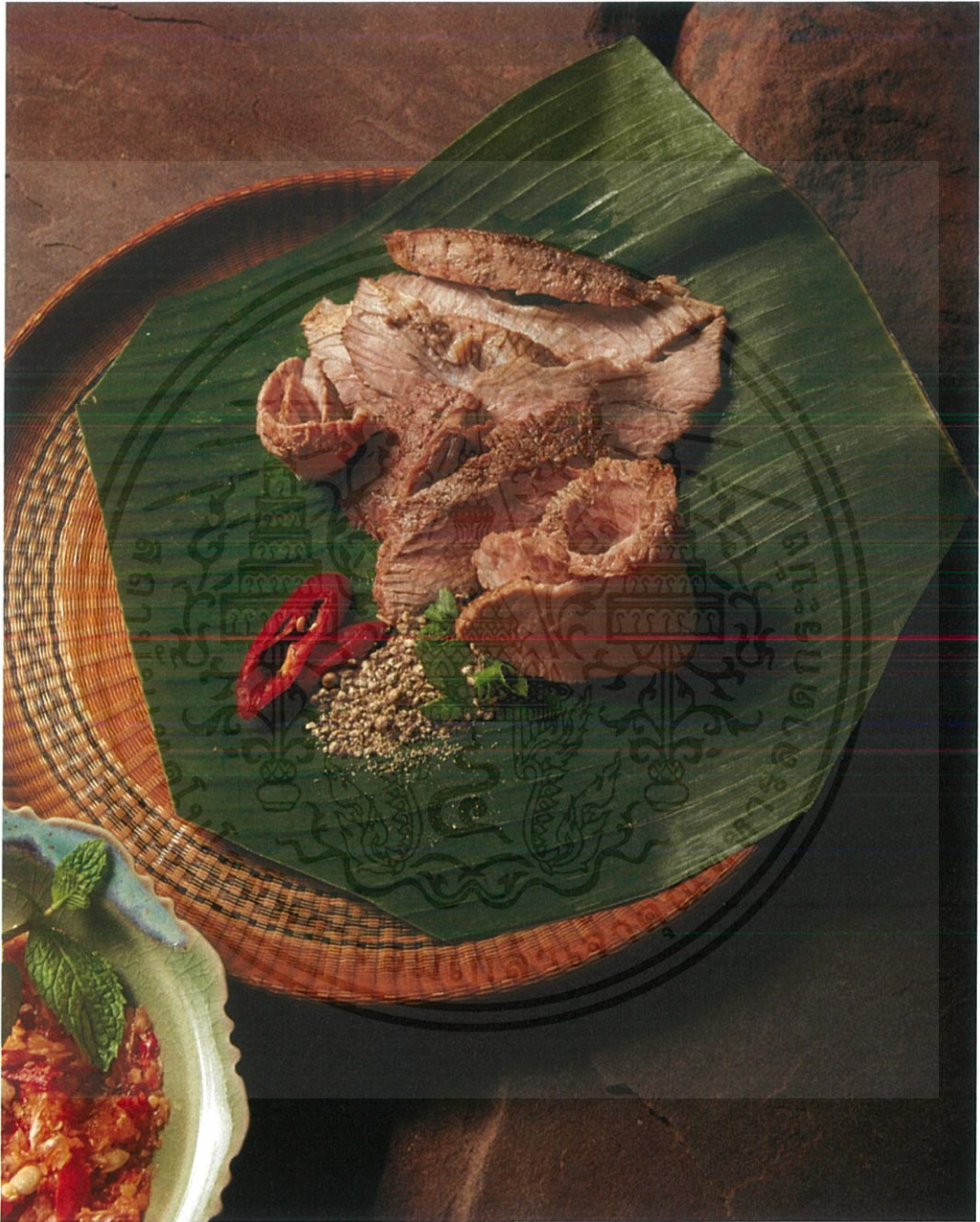
ภาพที่ 4.9 ผลงานจริงภาพที่ 9

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



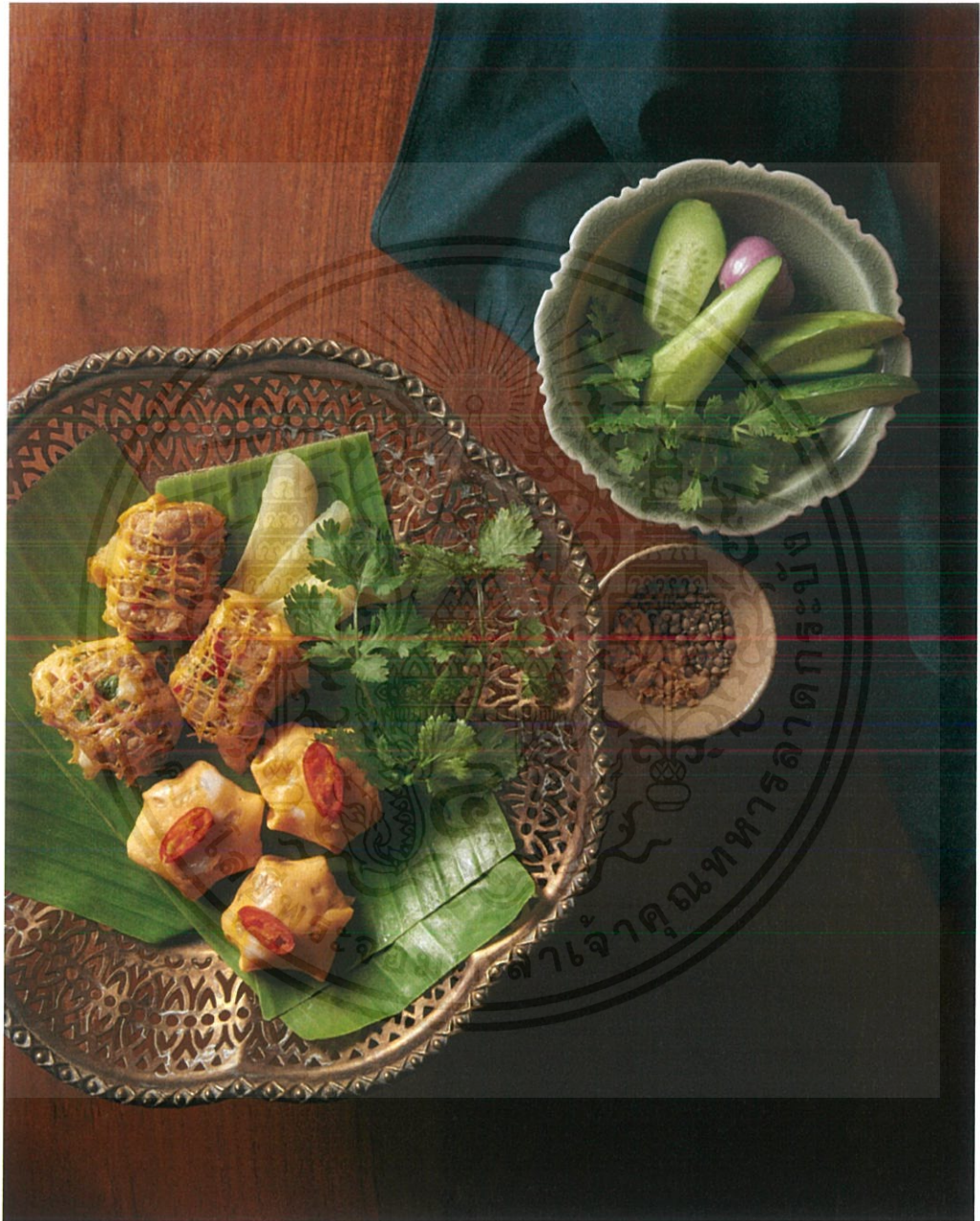
ภาพที่ 4.10 ผลงานจริงภาพที่ 10

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



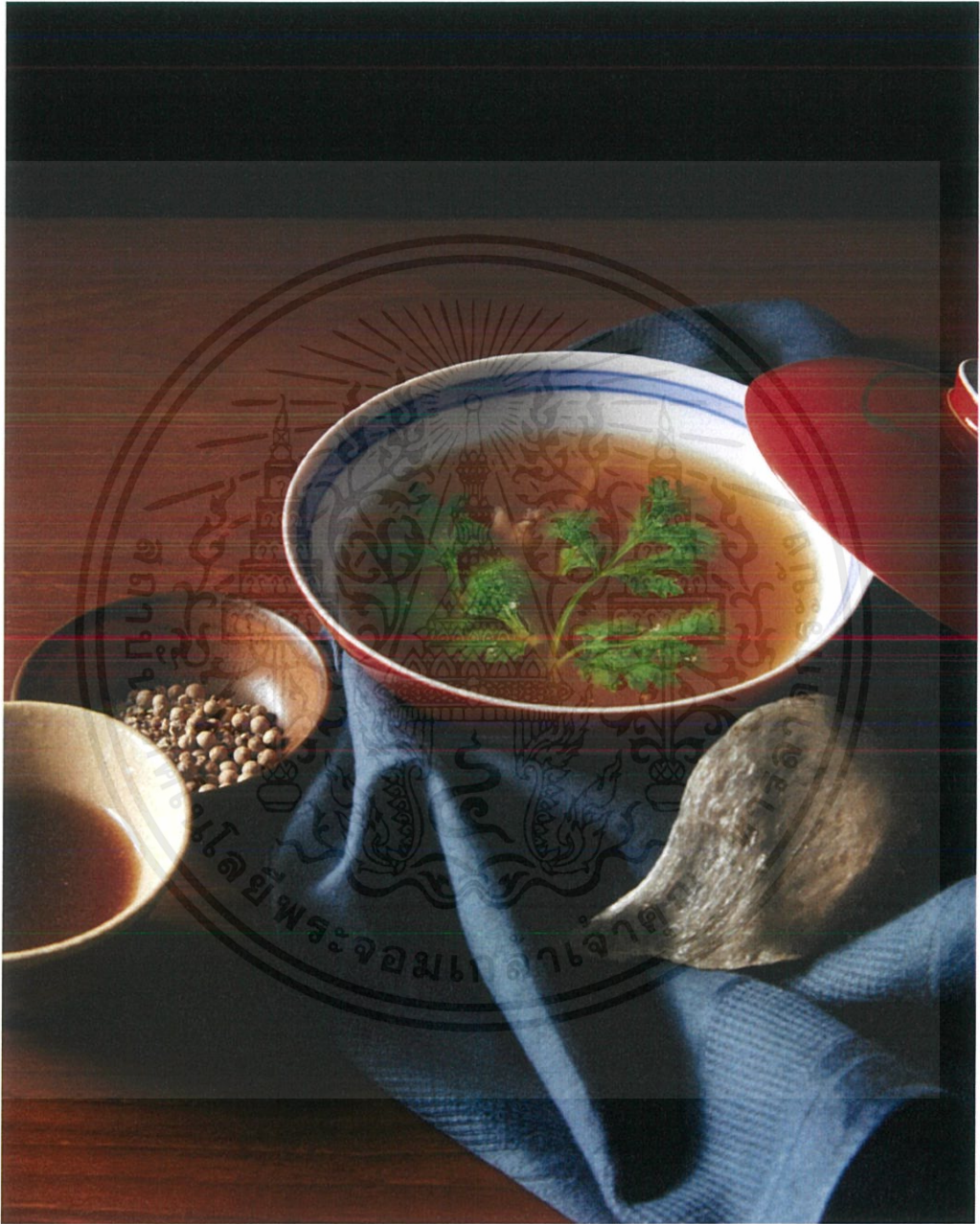
ภาพที่ 4.11 ผลงานจริงภาพที่ 11

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



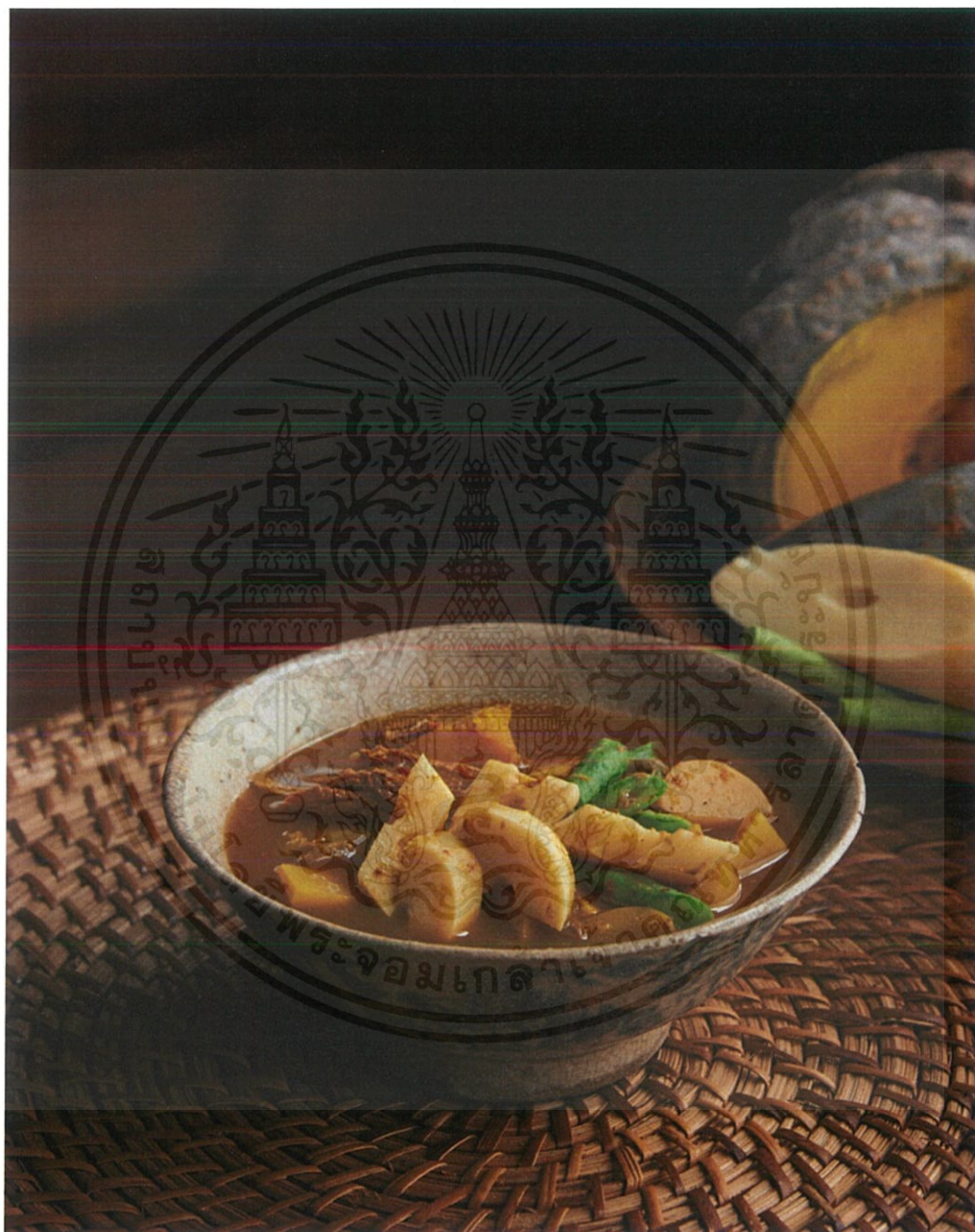
ภาพที่ 4.12 ผลงานจริงภาพที่ 12

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.13 ผลงานจริงภาพที่ 13

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



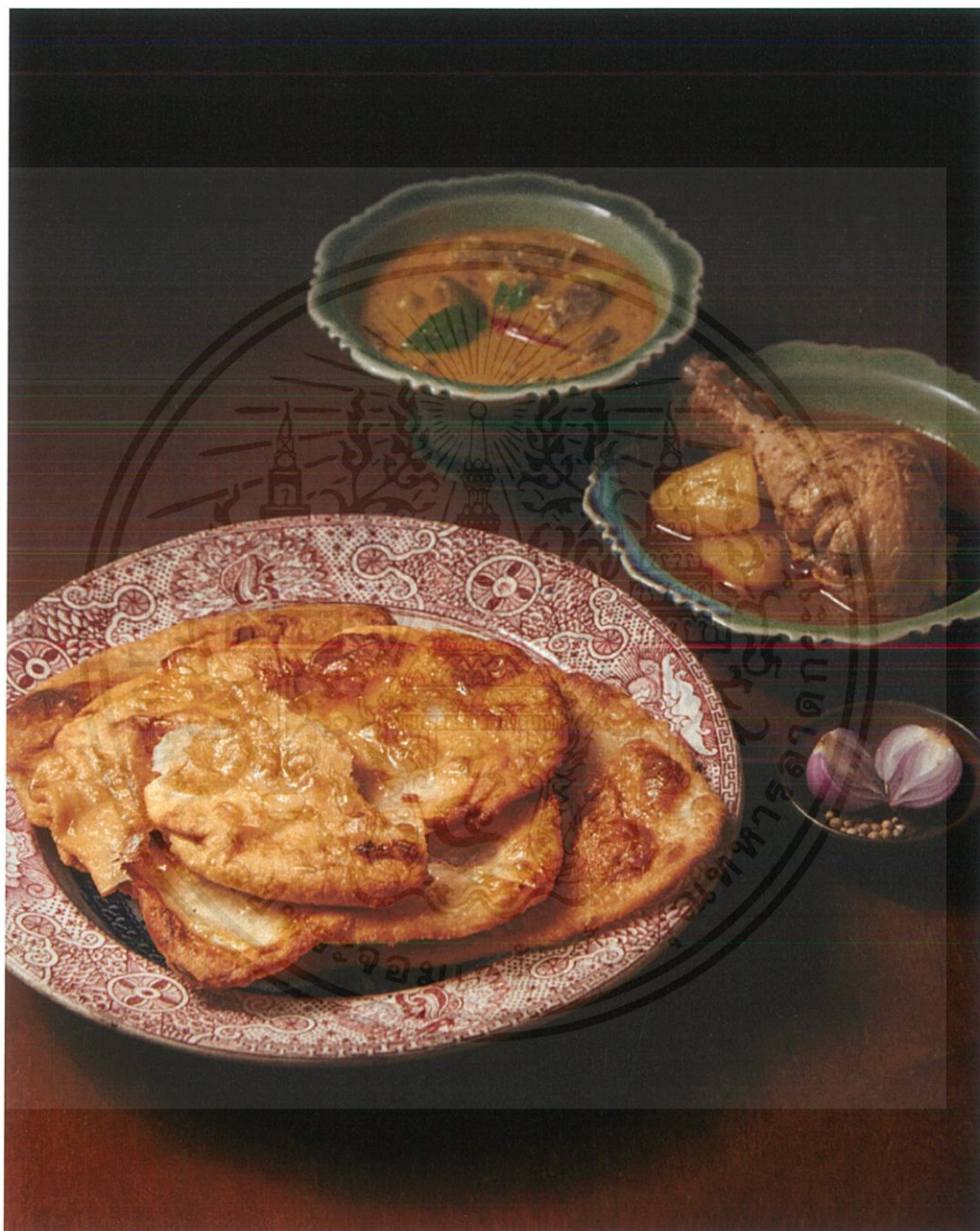
ภาพที่ 4.14 ผลงานจริงภาพที่ 14

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.15 ผลงานจริงภาพที่ 15

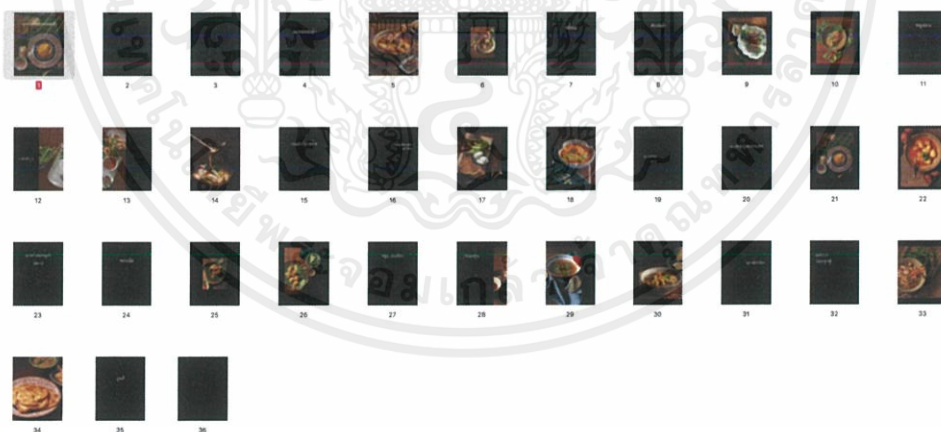
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.16 ผลงานจริงภาพที่ 16

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 4.2 Cook book 1 เล่ม



ภาพที่ 4.17 ภาพ Cook Book

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 5

### บทสรุปและข้อเสนอแนะ

#### 5.1 สรุปผลการทำงาน

ผลงานชุดนี้ ทำให้ข้าพเจ้าได้รู้จักอาหารไทยโบราณทั้ง 16 ชนิด นอกจากหน้าตาของอาหารยังได้รู้ถึงวิธีทำ ความพิเศษของแต่ละเมนู ความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทย ความปราณีตพิถีพิถัน ทราบถึงประวัติศาสตร์อาหารไทย ได้ทำความรู้จักบุคคลในวงการอาหาร ศึกษางานถ่ายภาพอาหารทั้งของประเทศไทยและต่างประเทศ และ การทำงานอย่างเป็นระเบียบแบบแผนทั้งยังมีการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นมาเฉพาะหน้า

#### 5.2 ปัญหาในการทำงาน

ปัญหาของการนำเสนอเมนูจัดตกแต่งจาน เนื่องจากอาหารที่ต้องการถ่ายเป็นอาหารที่มีองค์ประกอบในจานหลายอย่างจึงทำให้จัดวางจัดเรียงสิ่งของในจานได้ยากหากใส่มากเกินไปอาจทำให้เกิดความไม่น่าสนใจจึงต้องจัดวางโดนใช้รูปแบบเรขาคณิตเข้ามาทำให้เป็นระเบียบและน่าสนใจ

ปัญหาของการปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมในช่วงถ่าย เนื่องจากบางเมนูอาจใช้ภาชนะที่เหมาะสมกับอาหารเมนูนั้นๆ เมื่อเปลี่ยนจานแล้ว การใช้หมวกกล้องเดิมฉากหลังเดิมอาจไม่ตอบสนองให้ภาชนะนั้นดูดีจึงมีการเปลี่ยนแปลงในหมวกกล้องหรือฉากและแสงที่คิดไว้ในขั้นตอนของการเตรียมการ

ปัญหาเวลาในการดำเนินการ บางเมนูมีขั้นตอนการทำที่ซับซ้อนองค์ประกอบของเมนูนั้นๆ ที่เยอะในบางครั้งจึงใช้เวลาประกอบอาหารนานเมื่อใช้เวลาในขั้นตอนดังกล่าวนานจึงทำให้เสียเวลาในการถ่ายทำในบางครั้งอาจถ่ายได้เพียงวันละ 2-3 เมนู

#### 5.3 ผลที่ได้รับจากการทำงาน

- 1.องค์ความรู้ในการประกอบอาหารที่ใช้ถ่าย
- 2.วิธีการถ่ายภาพอาหารการจัดแสงการเลือกใช้มุม
- 3.การทำงานร่วมกับผู้อื่นอย่างเป็นระบบ
- 4.การนำเสนอผลงานให้ผู้รับสารเข้าใจในสิ่งที่ต้องการจะสื่อ

## 5.4 ข้อเสนอแนะ

ขั้นตอนก่อนถ่ายทำ เป็นช่วงที่สำคัญอย่างมาก ควรรู้ข้อมูลเชิงลึกเพื่อนำมาใช้ในการวางแผน การร่างภาพก่อนถ่ายทำช่วยให้ทำงานง่ายขึ้นและเร็วขึ้น

ขั้นตอนการถ่ายทำ การใช้ไฟแฟลช หรือไฟสตูดิโอในการทำงานช่วยให้ถ่ายภาพตามที่คิดและถ่ายได้ในหลายเวลาทำให้การทำงานสะดวกขึ้นอย่างมากควรเชื่อมต่อกับคอมพิวเตอร์ในการทำงาน เพราะจะสามารถแก้ไขในช่วงถ่ายทำได้เลย เนื่องจากเป็นการทำงานในรูปแบบดิจิทัลการสำรองข้อมูลจึงเป็นสิ่งสำคัญในการทำงาน



## บรรณานุกรม

วันดี ณ สงขลา. อาหารไทยในวรรณคดี. พิมพ์ครั้งที่1. กรุงเทพมหานคร : หจก.ผลิตภัณฑ์การพิมพ์, 2527

ปวีณา ไชยสมบูรณ์. ภาพประกอบสิ่งพิมพ์. [ออนไลน์]. สืบค้น 6 กุมภาพันธ์ 2561. เข้าถึงได้จาก <https://www.gotoknow.org/posts/98771>

วรรณรัตน์ ตั้งเจริญ. ความรู้เกี่ยวกับการสร้างภาพประกอบ. [ออนไลน์]. สืบค้น 6 กุมภาพันธ์ 2561. เข้าถึงได้จาก [http://www.wwartcoll.com/articles2\\_wi1\\_sub.php?id=5](http://www.wwartcoll.com/articles2_wi1_sub.php?id=5)

รองศาสตราจารย์ กิตติชัย เกษมศานต์. ภาพถ่ายประกอบนิตยสาร. พิมพ์ครั้งที่1.กรุงเทพมหานคร : งานสิ่งพิมพ์เอกสารตำรา สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2556

มหาลัยราชภัฏอุดรธานี. การออกแบบหนังสือ. [ออนไลน์]. สืบค้น 6 กุมภาพันธ์ 2561. เข้าถึงได้จาก <http://academic.udru.ac.th/~samawan/content/Media-Design.pdf>

truelookpanya. บทเรียนออนไลน์ วิชาภาษาไทย เรื่อง ภาพยนตร์เครื่องมือเครื่องควหาวน. [ออนไลน์]. สืบค้น 6 กุมภาพันธ์ 2561. เข้าถึงได้จาก <http://www.truelookpanya.com/learning/detail/31817/044407>

กอบแก้ว นางพินิจ. ประวัติอาหารไทยกับความเป็นมา. [ออนไลน์]. สืบค้น 7 กุมภาพันธ์ 2561. เข้าถึงได้จาก <https://sites.google.com/site/foodthai0945/prawati-khwam-pen-ma-khxng-xahar-thi>

โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน. ประเภทของอาหารไทยแท้และอาหารไทยแปลง. [ออนไลน์]. สืบค้น7 กุมภาพันธ์ 2561. เข้าถึงได้จาก <http://kanchanapisek.or.th/kp6/sub/book/book.php?book=13&chap=8&page=t13-8-infodetail11.html>

อุษณีย์ จุฑะศิลป์. อาหารชาววัง. [ออนไลน์]. สืบค้น 6 กุมภาพันธ์ 2561. เข้าถึงได้จาก <http://www.stou.ac.th/study/sumrit/6-58/page3-6-58.html>

ภานุพงศ์ เทพนิล. การถ่ายภาพประกอบบทความเรื่อง “เมนูวันวาน”. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. 2559

ประชัน วงศ์อุทัยพันธ์. สัมภาษณ์, 11 กุมภาพันธ์ 2561.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ-นามสกุล	ธนาภูมิ สร้อยสน
วัน เดือน ปี เกิด	20 กันยายน พ.ศ. 2538
ที่อยู่	182 หมู่ที่ 7 ตำบลคลองด่าน อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ 10550
โทร	063-1909547
อีเมล	thanapoom.ph@gmail.com
วุฒิการศึกษา	ศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต (ศป.บ.) สาขาวิชาการถ่ายภาพ ภาควิชาศิลปะ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง สำเร็จการศึกษาปี 2560



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้