

การถ่ายภาพเชิงศิลป์ เรื่อง “ความอร่อยบนบาทวิถี”

FINE ART PHOTOGRAPHY TITLED “STREET FOOD”

นายพศวัต สากล่ำ

ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการถ่ายภาพ ภาควิชาศิลปะศิลป์
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา 2560

ใบอนุญาตศิลปนิพนธ์
การถ่ายภาพเชิงศิลป์ เรื่อง “ความอร่อยบนบาทวิถี”
FINE ART PHOTOGRAPHY TITLED “STREET FOOD”

นายพศวัต สากล่ำ
MR. POSAWAT SAKLAM

ภาควิชาศิลปะ ศิลปะ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
อนุมัติให้ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการถ่ายภาพ
อาจารย์ที่ปรึกษาศิลปนิพนธ์.....วันที่ 12 กค 2561
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ พิจักษณ์ หนันชัยบุตร)

ชื่อศิลปิน	ความอร่อยบนบาทวิถี
	FINE ART PHOTOGRAPHY TITLED “STREET FOOD”
ชื่อ	นายพศวัต สากล่ำ
รหัสประจำตัว	57020402
สาขาวิชา	การถ่ายภาพ
ภาควิชา	นิเทศศิลป์
คณะ	สถาปัตยกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2650
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ พิจักษณ์ ทนชัยบุตร

บทคัดย่อ

เมื่อพูดถึงประเทศไทย เมืองที่คนจะพูดถึงนั่นคือกรุงเทพมหานคร เมืองที่เคยติดเมืองที่น่าท่องเที่ยวของโลก และกรุงเทพนั้นยังได้ถูกจัดอันดับเมืองที่มีร้านอาหารริมทางที่ดีที่สุด อันดับที่ 1 อีกด้วย ซึ่งอาหารอาหารริมบาทวิถี สามารถพบเห็นได้ทั่วไปและพบเจอได้ง่ายในกรุงเทพมหานคร สามารถหาซื้อได้ง่ายและมีราคาที่ย่อมเยา

เนื่องจากกรุงเทพได้ถูกจัดอันดับจาก CNN ให้เป็นเมืองที่มีร้านอาหารริมทางที่ดีที่สุดเป็นอันดับที่ 1 ของโลกติดต่อกัน 2 ปี และโดยส่วนตัวเป็นคนที่ชอบรับประทานอาหารอะไรๆ จึงมีความสนใจในเรื่องนี้

อาหารริมบาทวิถีเป็นอาหารที่พร้อมรับประทานที่ชายข้างถนนหรือสถานที่สาธารณะต่างๆ เช่น ตลาด หรือหน้าร้านค้าต่างๆ เป็นรถเข็นอาหาร รถฟ่งข้างหรือเป็นหาบเร่ อาหารริมบาทวิถีจะมีเป็นเฉพาะจุดที่มีผู้คนอาศัยอยู่ หรือเป็นชุมชนที่สามารถค้าขายได้เท่านั้น สามารถรับประทานได้สะดวก รวดเร็ว และมีราคาที่ย่อมเยา

ศิลปินผู้นี้ประกอบด้วยภาพอัดขยายขนาด 16x20 นิ้ว จำนวน 16 ภาพ โดยเรียงจากมื้ออาหารที่รับประทานคือ เช้า กลางวันและเย็น ตามลำดับ

กิตติกรรมประกาศ

ศิลปินพจน์นี้จะไม่สามารสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี ถ้าหากขาดความช่วยเหลือในทุกๆด้าน ของทุกๆคน ไม่ว่าจะเป็นคำแนะนำที่ดี การเอื้อเฟื้อข้อมูลและอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่จำเป็นต้องใช้ การเสียสละเวลาที่มาช่วยเหลือไม่ว่าจะเช้าหรือจะตึกแคไหน และขอขอบคุณทุกความช่วยเหลือที่ได้ หยิบยื่นเข้ามา

ขอขอบคุณ คุณพ่อ คุณแม่ และคุณยาย ที่เป็นผู้สนับสนุนหลักอย่างเป็นทางการ ในด้าน ทุนการศึกษา ตลอดการเรียนมหาวิทยาลัย และได้คอยถามไถ่ เป็นห่วงตลอดการศึกษาที่ผ่านมา

ขอขอบคุณ อาจารย์สาขาวิชาการถ่ายภาพทุกท่าน ที่คอยให้คำแนะนำ คำปรึกษาและ คอยช่วยเหลือนักศึกษาคนที่เมื่อประสบปัญหาต่างๆ ขอขอบคุณโดยเฉพาะ อาจารย์กันต์ สุสังกร กาลญจน์และ อาจารย์พิจักษ์ ทนันชัยบุตร ผู้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา ที่ให้คำปรึกษา คอยชี้แนะ แนะนำและสั่งสอน ในการทำงานชิ้นนี้ โดยให้มีแนวทางที่เหมาะสมและดีที่สุด

ขอขอบคุณพี่สุทักษ์ ศิริบุษ ที่ได้นำผลงานที่เกี่ยวกับอาหารริมบาทวิถีมาให้ได้ชม แนะนำ ถึงขั้นตอนและ ความเป็นไปได้ของผลงาน

ขอขอบคุณ เพื่อนๆทุกคน ที่ได้ร่วมแรง ร่วมใจให้ผลงานชิ้นนี้ออกมาดีที่สุดใน คุณ ฝ้าย,เตย,เพลง,แป้ง,เพ็ญ,อิบ,มาร์ค,เฟิร์น และ ปอ ที่มาช่วยในการถ่าย ช่วยจัดอาหาร และที่ได้ เอื้อเฟื้อให้หยิบยืมอุปกรณ์ต่างๆ ในการถ่ายภาพ รวมไปถึงอุปกรณ์ประกอบฉาก

สุดท้ายนี้ขอขอบคุณ คุณลุง คุณป้า คุณน้า คุณอา ที่ค้าขายอาหารริมบาทวิถี ที่ได้ สนับสนุนการถ่ายทำทุกครั้ง ที่ให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีจึงทำให้เกิดเป็นผลงานชิ้นนี้ขึ้นมา

ขอบคุณทุกแรงบันดาลใจ ขอบคุณทุกคำติชมว่ากล่าว ขอบคุณทุกคำแนะนำ ขอบคุณที่ คอยช่วยเหลือซึ่งกันและกัน ขอขอบคุณที่ผ่านท้อมที่แสนทรหดมาได้ และขอบคุณทุกคนที่คอยอยู่ เคียงข้างกันเสมอ

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
สารบัญ	ค
สารบัญภาพประกอบ	จ
บทที่	
1 บทนำ.....	1
1.1 มาและความสำคัญของโครงการ.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ.....	1
1.3 แนวความคิดของโครงการ.....	1
1.4 ประเด็นการศึกษา.....	2
1.5 ขอบเขตของโครงการ.....	2
1.6 ประโยชน์ความว่าจะได้รับ.....	2
2 ข้อมูลในการสร้างสรรค์.....	3
2.1 ความหมายของอาหาร.....	3
2.2 อาหารริมบาทวิถี.....	3
2.3 การจัดอันดับเมืองที่มีอาหารริมทางที่ดีที่สุด.....	4
2.4 รายชื่ออาหารที่นำมาสร้างสรรค์ผลงาน.....	4
2.4.1 กาแฟโบราณ ปาท่องโก๋.....	4
2.4.2 โจ๊ก.....	5
2.4.3 เกาเหลาเลือดหมู.....	5

บทที่	หน้า
2.4.4 หมูπίง.....	5
2.4.5 ข้าวมันไก่.....	5
2.4.6 ส้มตำ.....	6
2.4.7 ขนมจีนน้ำยา.....	6
2.4.8 ก๋วยเตี๋ยวน้ำตก.....	6
2.4.9 ข้าวผัดกระเพราไข่ดาว.....	6
2.4.10 ข้าวราดแกง.....	7
2.4.11 ผัดไทย.....	7
2.4.12 จิ้มจุ่ม.....	7
2.4.13 ก๋วยเตี๋ยวล้มย่าน้ำข้น.....	7
2.4.14 ข้าวต้มก๊วย.....	8
2.4.15 กระเพราะปลาน้ำแดง.....	8
2.4.16 ราดหน้าหมี่กรอบ.....	9
2.5 ศิลปินช่างภาพที่เป็นแรงบันดาลใจ.....	10
2.5.1 ประวัติและการทำงานของช่างภาพ Earl Carter.....	10
2.5.1.1 ผลงานภาพถ่ายอาหาร.....	11
2.5.1.2 วิเคราะห์ผลงานภาพถ่าย ชุด THAI STREET FOOD.....	12
2.5.2 ประวัติและการทำงานของช่างภาพ Scott Grummett.....	12
2.5.2.1 ผลงานภาพถ่ายอาหาร.....	13
2.5.2.2 วิเคราะห์ผลงานภาพถ่าย ชุด THAI STREET FOOD.....	14
2.5.3 ประวัติและการทำงานของช่างภาพ David Burden.....	14
2.5.3.1 ผลงานภาพถ่ายอาหาร.....	14
2.5.3.2 วิเคราะห์ผลงานภาพถ่าย ชุด THAI STREET FOOD.....	15

3	ขั้นตอนการสร้างสรรค์ผลงาน.....	16
	3.1 ขั้นตอนการเตรียมตัวก่อนถ่าย.....	17
	3.1.1 ตารางการทำงาน.....	16
	3.2 ภาพร่าง.....	17
	3.3 Lighting Diagram.....	33
	3.4 ขั้นตอนการเลือกและทำสีรูป.....	34
	3.5.1 รูปที่ 1.....	46
	3.5.1.1 ขั้นตอนการตกแต่งภาพ.....	46
	3.5.1.2 การปรับโทรสี.....	47
	3.5.2 รูปที่ 2.....	48
	3.5.2.1 ขั้นตอนการตกแต่งภาพ.....	48
	3.5.2.2 การปรับโทนสี.....	49
	3.6 ขั้นตอนจัดแสดงงาน.....	39
4	ผลงานจริงที่สมบูรณ์.....	40
5	บทสรุปและข้อเสนอแนะ.....	56
	5.1 สรุปผลการทำงาน.....	56
	5.2 ปัญหาในการทำงาน.....	56
	5.3 ผลที่ได้รับจากการทำงาน.....	57
	5.4 ข้อเสนอแนะ.....	57

สารบัญภาพประกอบ

ภาพที่		หน้า
1	ภาพร่างรูปที่ 1.....	17
2	ภาพร่างรูปที่ 2.....	18
3	ภาพร่างรูปที่ 3.....	19
4	ภาพร่างรูปที่ 4.....	20
5	ภาพร่างรูปที่ 5.....	21
6	ภาพร่างรูปที่ 6.....	22
7	ภาพร่างรูปที่ 7.....	23
8	ภาพร่างรูปที่ 8.....	24
9	ภาพร่างรูปที่ 9.....	25
10	ภาพร่างรูปที่ 10.....	26
11	ภาพร่างรูปที่ 11.....	27
12	ภาพร่างรูปที่ 12.....	28
13	ภาพร่างรูปที่ 13.....	29
14	ภาพร่างรูปที่ 14.....	30
15	ภาพร่างรูปที่ 15.....	31
16	ภาพร่างรูปที่ 16.....	32
17	Lighting Diagram.....	33
18	ก่อนและหลังทำไฟล์ รูปที่ 1.....	34
19	การปรับโทนสี รูปที่ 1.....	35
20	ก่อนและหลังทำไฟล์ รูปที่ 2.....	36
21	การปรับโทนสี รูปที่ 2.....	37
22	การตกแต่งภาพด้วยโปรแกรม Photoshop.....	38
23	การออกแบบติดตั้งผลงาน.....	39
24	รูปภาพผลงานจริง รูปที่ 1.....	52
25	รูปภาพผลงานจริง รูปที่ 2.....	53
26	รูปภาพผลงานจริง รูปที่ 3.....	54
27	รูปภาพผลงานจริง รูปที่ 4.....	55
28	รูปภาพผลงานจริง รูปที่ 5.....	56
29	รูปภาพผลงานจริง รูปที่ 6.....	57
30	รูปภาพผลงานจริง รูปที่ 7.....	58
31	รูปภาพผลงานจริง รูปที่ 8.....	59
32	รูปภาพผลงานจริง รูปที่ 9.....	60
33	รูปภาพผลงานจริง รูปที่ 10.....	61

ภาพที่		หน้า
34	รูปภาพผลงานจริง รูปที่ 11.....	62
35	รูปภาพผลงานจริง รูปที่ 12.....	63
36	รูปภาพผลงานจริง รูปที่ 13.....	64
37	รูปภาพผลงานจริง รูปที่ 14.....	65
38	รูปภาพผลงานจริง รูปที่ 15.....	66
39	รูปภาพผลงานจริง รูปที่ 16.....	67

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของโครงการ

เมื่อพูดถึงประเทศไทย เมืองที่คนจะพูดถึงนั่นคือกรุงเทพมหานคร เมืองที่เคยติดเมืองที่น่าท่องเที่ยวของโลก และกรุงเทพนั้นยังได้ถูกจัดอันดับเมืองที่มีร้านอาหารริมทางที่ดีที่สุด อันดับที่ 1 อีกด้วย ซึ่งอาหารอาหารริมบาทวิถี สามารถพบเห็นได้ทั่วไปและพบเจอได้ง่ายในกรุงเทพมหานคร สามารถหาซื้อได้ง่ายและมีราคาที่ย่อมเยา

อาหารริมบาทวิถีเป็นอาหารที่พร้อมรับประทานที่ขายข้างถนนหรือสถานที่สาธารณะต่างๆ เช่นตลาด หรือหน้าร้านค้าต่างๆ เป็นรถเข็นอาหาร รถพ่วงข้างหรือเป็นหาบเร่ อาหารริมบาทวิถีจะมีเป็นเฉพาะจุดที่มีผู้คนอาศัยอยู่ หรือเป็นชุมชนที่สามารถค้าขายได้เท่านั้น สามารถรับประทานได้สะดวก รวดเร็ว และมีราคาที่ย่อมเยา

เนื่องจากกรุงเทพได้ถูกจัดอันดับจาก CNN ให้เป็นเมืองที่มีร้านอาหารริมทางที่ดีที่สุดเป็นอันดับที่ 1 ของโลกติดต่อกัน 2 ปี และโดยส่วนตัวเป็นคนที่ชอบรับประทานอาหารอะไรก็ง่าย ๆ จึงมีความสนใจในเรื่องนี้

การถ่ายภาพอาหารคือการถ่ายภาพหนึ่งในด้านอาหาร ด้วยวิธีการที่ทำให้อาหารดูน่ารับประทานที่สุด เพื่อให้ในการโฆษณา ให้ประกอบบทความในนิตยสาร หรือจะใช้เป็นภาพประกอบหนังสืออาหาร

และเนื่องจากข้าพเจ้ามีความชอบและสนใจในอาหารริมบาทวิถีจึงอยากนำเสนอออกมาเป็นภาพถ่ายชุดนี้

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เพื่อศึกษาเทคนิค และกระบวนการออกแบบอาหารแต่ละเมนูเพื่อให้ได้ภาพถ่ายที่สวยงาม
- 1.2.2 เพื่อศึกษาการถ่ายภาพอาหารโดยอาศัยการจัดแบบสตูดิโอ

1.3 แนวความคิดของโครงการ

ภาพถ่ายหุ่นนิ่ง โดยจะใช้แสงไฟประดิษฐ์และแสงธรรมชาติ เพื่อให้ได้บรรยากาศของความเป็นสตรีทฟู้ดโดยจะแบ่งเป็นช่วงเวลาเช้า กลางวัน และเย็น

1.4 ประเด็นการศึกษา

- 1.4.1 ศึกษาช่างภาพที่ถ่ายอาหาร
- 1.4.2 ศึกษาอยู่ในความเชื่อมโยงของวัตถุที่อยู่ในเซต
- 1.4.3 ศึกษาการจัดองค์ประกอบในการถ่ายภาพอาหาร
- 1.4.4 ศึกษาเรื่องของการจัดแสงที่ทำให้อาหารให้ดูน่าสนใจมากขึ้น

1.5 ขอบเขตของโครงการ

ภาพถ่ายหุ่นนิ่ง อัดขยาย 16x20 จำนวน 16 ภาพ

1.6 ประโยชน์ความว่าจะได้รับ

- 1.7.1 มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารริมบาทวิถีมากขึ้น
- 1.7.2 ได้พัฒนาการสร้างสรรค์และการนำเสนอเกี่ยวกับภาพถ่ายอาหารริมบาทวิถี
- 1.7.3 ได้นำเสนอให้ผู้คนรู้จักกับอาหารริมบาทวิถีมากขึ้น

บทที่ 2

ข้อมูลในการสร้างสรรค์

2.1 ความหมายของอาหาร

อาหาร หมายถึงสิ่งที่รับประทานเข้าไป ซึ่งบริโภคเพื่อเสริมโภชนาการให้แก่ร่างกาย อาหารมักมาจากพืชหรือสัตว์ และมีสารอาหารสำคัญ เช่น คาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน วิตามิน หรือแร่ธาตุ สิ่งมีชีวิตย่อยและดูดซึมสารที่เป็นอาหารเข้าสู่เซลล์เพื่อนำไปสร้างพลังงาน คงชีวิต และหรือ กระตุ้นการเจริญเติบโต ในอดีต มนุษย์ได้มาซึ่งอาหารด้วยสองวิธีการ คือ การล่าสัตว์และเก็บเกี่ยว (hunting and gathering) และเกษตรกรรม ปัจจุบัน พลังงานจากอาหารส่วนใหญ่ที่ประชากรโลกบริโภคนั้นผลิตจากอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งดำเนินการโดยบริษัทข้ามชาติซึ่งใช้เกษตรประณีต และอุตสาหกรรมการเกษตรเพื่อเพิ่มผลผลิตของระบบให้ได้มากที่สุด

2.2 อาหารริมบาทวิถี

อาหารริมทางหรืออาหารริมบาทวิถี (Street food) ที่รู้จักกันโดยทั่วไปในสังคมไทย หมายถึง อาหารที่ตั้งขายริมฟุตบาท หน้าตึกแถวหรือร้านค้าในย่านการค้าหรือชุมชนหนาแน่นที่มักใช้ชื่อเรียกเป็นถนนหรือย่านการค้าหรือบางที่เรียกเป็นตลาดโต้รุ่ง เป็นอาหารพื้นๆ ดั้งเดิมที่นิยมบริโภคและสอดคล้องกับวิถีชุมชน ตั้งแต่วัยเด็กจนถึงสูงอายุจากมือเช้าจนถึงดึก โดยมีรูปักษณ์ที่แตกต่างกันตามพาหนะ เช่น หาบเร่โต๊ะ แผงลอย รถเข็น รถยนต์ (Food truck) อาหารริมทางเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์และเสน่ห์เฉพาะตามประเภทอาหาร เช่น ผัดไทย หอยทอด ข้าวมันไก่ บะหมี่เกี๊ยว หมูปิ้ง ก๋วยเตี๋ยว น้ำแข็งไส เป็นต้น

CNN ได้จัดอันดับ 40 อาหารไทยโดยได้เล่าถึงวัฒนธรรมการกินอาหารของประเทศไทย ถ้าใครได้มาเที่ยวประเทศไทยต้องไม่พลาดที่จะรับประทานอาหารไทยและอาหารที่จะต้องไม่พลาดเลยนั่นคือ "ต้มยำกุ้ง" ที่เป็นอาหารที่ได้รับความนิยมที่สุด

2.3 การจัดอันดับเมืองที่มีอาหารริมทางที่ดีที่สุด

โดยทางสำนักข่าวซีเอ็นเอ็น ได้จัดอันดับเมืองที่มีอาหารริมบาทวิถีที่ดีที่สุดในโลกได้ดังนี้

โดย 10 อันดับแรกของเมืองที่มีอาหารริมทางดีที่สุดในโลก จาก 23 เมือง

- อันดับ 1 กรุงเทพมหานคร ประเทศไทย
- อันดับ 2 กรุงโตเกียว ประเทศญี่ปุ่น
- อันดับ 3 เมืองโฮโนลูลู รัฐฮาวาย ประเทศสหรัฐ
- อันดับ 4 เมืองเดอร์บัน ประเทศแอฟริกาใต้
- อันดับ 5 เมืองนิวยอร์ก รัฐลุยเซียนา ประเทศสหรัฐ
- อันดับ 6 เมืองอิสตันบูล ประเทศตุรกี
- อันดับ 7 ประเทศฮ่องกง
- อันดับ 8 กรุงปารีส ประเทศฝรั่งเศส
- อันดับ 9 กรุงโคโร ประเทศอียิปต์
- อันดับ 10 เมืองมาราเกช ประเทศโมร็อกโก

2.4 รายชื่ออาหารที่นำมาสร้างสรรค์ผลงาน

2.4.1 กาแฟโบราณ ปาท่องโก๋

ช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 เกิดความขาดแคลนกาแฟไปทั่วโลก เมล็ดกาแฟจึงหายากและแพงมาก คนขายกาแฟจึงนำเอาเมล็ดกาแฟ มาผสมกับเมล็ดธัญพืช แล้วนำมาคั่วบด เพื่อลดต้นทุน เพราะฉะนั้นกาแฟโบราณ ไม่ใช่กาแฟ 100 % และนิยมทานคู่กับปาท่องโก๋

ปาท่องโก๋

ปาท่องโก๋เป็นอาหารที่ทำจากแป้งสองชิ้นประกบกันแล้วทอด นิยมรับประทานเป็นอาหารเช้า โดยทานคู่กับกาแฟ, โกโก้, น้ำเต้าหู้ หรือ โจ๊ก

2.4.2 โจ๊ก

โจ๊ก เป็นข้าวต้มชนิดหนึ่งที่ใช้ปลายข้าวต้มจนละเอียด และ นิยมรับประทานกันในหลายประเทศในเอเชีย ในบางวัฒนธรรมจะรับประทานโจ๊กเป็นอาหารเช้าหรืออาหารมื้อค่ำแทนอาหารหลักในบางมื้อ ส่วนเทศกาลวันตรุษจีนจะมีข้อห้ามกินโจ๊กเพราะการกินโจ๊กวันตรุษจีนเหมือนกับการขีดขวางไม่ให้ตัวเองร่ำรวยเนื่องจากคนจีนจะนิยมกินโจ๊ก โจ๊กยังสามารถทำได้ในหม้อธรรมดาหรือหม้อหุงข้าว

2.4.3 เกาเหลาเลือดหมู

ต้มเลือดหมู หรือ เกาเหลาเลือดหมู อาหารยอดนิยมของชาวจีน ที่ส่งต่อจนอยู่คู่วิถีชีวิตคนไทยมาช้านาน นิยมรับประทานกับข้าวสวยเป็นอาหารเช้าที่ถูกลปาก

ส่วนประกอบหลักคือเลือดหมู และน้ำซุปรุ่งลักษณะคล้ายแกงจืด ประยุกต์เพิ่มเครื่องเคียงอีกมาก ไม่ว่าจะเป็นหมูชิ้นหมักเพิ่มรสชาติ หมูสับรับประทานง่าย เครื่องในหมูอีกมากมาย นอกจากนี้ยังเพิ่มความอร่อยด้วยยอดตำลึง หรือผักชนิดต่างๆ ตามสูตรเฉพาะของแต่ละร้าน

2.4.4 หมูπίง

เป็นอาหารที่ทำให้เนื้อหมูสุกด้วยการย่าง จนเนื้อสุกนุ่มแ วิธีในการย่างแบบดั้งเดิมโดยการใช้ความร้อนจากเตาถ่าน ปัจจุบัน มีเตาย่างนานาชนิด เช่นเตาย่างเทพิน เตาย่างไฟฟ้า เตาย่างแก๊ส อินฟราเรด ขึ้นอยู่กับความสะดวกของผู้บริโภค

หมูย่างก็จะมีหลายสูตรในการหมักหมูให้มีรสชาติหอมอร่อย แต่ละสูตร มีวิธีหมักที่แตกต่างกัน แต่โดยหลัก ๆ ที่ขาดไม่ได้คือ นมสด ที่ช่วยในการหมักให้เนื้อหมูนุ่มนารับประทาน และกระเทียม ให้ได้กลิ่นเครื่องเทศที่หอมกรุ่น วิธีการรับประทาน ควรทานหมูย่างขณะที่สุก

2.4.5 ข้าวมันไก่

ข้าวมันไก่ในภาษาจีนเรียกว่า "จีฟาน" แปลว่า "ข้าวกับไก่" ข้าวมันไก่นั้นเป็นอาหารของชาวจีนไหหลำหรือไหหนาน (Hainan) ที่ถือว่าเป็นอาหารตำหรับหนึ่งที่ปรุงโดยใช้ไก่พันธุ์ "เหวินฉาง" ซึ่งเป็นไก่สายพันธุ์ที่ขึ้นชื่อมากของหมู่เกาะไหหลำในประเทศจีน" ซึ่งข้าวมันไก่นั้นเป็นอาหารคาวที่นิยมรับประทานกันมากของชาวไทยและชาวจีน อาหารชนิดนี้คาดว่า เป็นอาหารที่ได้รับการเผยแพร่มาจากชาวจีนไหหลำหรือชาวไหหลำนั้นแหละครับ ต่อมาก็ได้มีการเผยแพร่ขยายออกไปทั่วภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้พร้อมกับการเปลี่ยนแปลงไปหลายรูปแบบ จึงทำให้ในปัจจุบันทำให้มีข้าวมันไก่อยู่หลากหลายรูปแบบ เช่น ข้าวมันไก่ต้ม , ข้าวมันไก่กรอบ , ข้าวมันไก่รวมและข้าวมันไก่อบ เป็นต้น

2.4.6 ส้มตำ

ส้มตำเป็นอาหารที่มีรสชาติด้านกลางประกอบด้วย เผ็ด เค็ม หวาน เปรี้ยว ครบทุกรส เมื่อรับประทานคู่กับไก่ย่าง ข้าวเหนียวและผักสด แล้วยกถือว่าเป็นมื้ออาหารที่มีคุณภาพดี ถึงขั้นดีมาก

ส้มตำประกอบด้วย มะละกอดิบสับเป็นเส้น พริกชี้หนู กระเทียม มะเขือเทศ มะนาว น้ำตาลปีบ น้ำปลาดี เท่านั้นก็อร่อยแล้ว ถ้าเพิ่มปูเค็มหรือปลาร้าอย่างดีก็จะเป็นที่ถูกลปากยิ่งขั้น ส่วน

การปรุงนั้นก็แล้วแต่ฝีมือของคนทำเพราะลูกค้าบางคนก็เน้นเผ็ดนำ บางคนขอหวานมากหน่อย หลายคนก็ต้องมีเปรี้ยวโดดๆ ฉะนั้นรสปากใครก็รสปากคนนั้น

2.4.7 ขนมจีนน้ำยา

อาหารคาวทำด้วยแป้งข้าวเจ้าหมัก ลักษณะเป็นเส้นกลมยาว ๆ สีขาวคล้ายเส้นหมี่ กินกับน้ำยา น้ำพริก แกงเขียวหวาน น้ำเงี้ยว

ภาษาเหนือเรียก "ขนมเส้น" ภาษาอีสานเรียก "ข้าวปุ้น" และภาคใต้เรียก "หนมจีน"

2.4.8 ก๋วยเตี๋ยวน้ำตก

ก๋วยเตี๋ยวเรือ หรือ ก๋วยเตี๋ยวน้ำตก คือก๋วยเตี๋ยวแบบไทยชนิดหนึ่ง มีรสชาติจัดจ้าน น้ำก๋วยเตี๋ยวสีเข้มคล้ายก๋วยเตี๋ยวเนื้อหรือก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น เพราะใส่เครื่องปรุงที่ต่างจากก๋วยเตี๋ยวชนิดอื่น คือ ซิอิ้วดำ เต้าหู้ยี้ และ เครื่องเทศต่างๆ เป็นต้น อีกทั้งยังมี น้ำตก คือ เลือดวัวหรือหมูผสมกับเกลือ สำหรับปรุงใส่น้ำก๋วยเตี๋ยว

การรับประทานก๋วยเตี๋ยวเรือ นิยมรับประทานกับกากหมูหรือแคหมู และ ใบกะเพรา หรือ โหระพาเพื่อดับกลิ่นคาว

แหล่งที่มีก๋วยเตี๋ยวเรือขึ้นชื่อ ได้แก่ รังสิต ปทุมธานี, พระนครศรีอยุธยา และ อนุสาวรีย์ชัยสมรภูมิ

2.4.9 ข้าวผัดกะเพราไข่ดาว

ผัดกะเพราเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมอย่างสูงในคนไทยทุกภูมิภาค ด้วยรสชาติอร่อย ถูกปาก ทานง่าย และสามารถรับประทานได้ง่าย ปัจจุบันชาวต่างชาติให้ความสนใจรับประทานผัดกะเพราเป็นจำนวนมาก สันนิษฐานว่าผัดกะเพราคือการนำเทคนิควิธีการผัด ซึ่งเป็นการปรุงอาหารของชาวจีน มาประยุกต์เข้ากับวัตถุดิบ และรสชาติแบบไทย จนกลายเป็นอาหารยอดนิยมของคนไทย

กะเพรา เป็นสมุนไพรสดมีกลิ่นร้อน มีสรรพคุณบำรุงธาตุไฟ ขับลม แก้ปวดท้อง แก้จุกเสียด แก้คลื่นเหียนอาเจียน มีเบต้า - แคโรทีน และวิตามินซี การนำมาผัดกับหมู และเครื่องปรุงต่างๆ จึงทำให้ได้รับโปรตีน และเกลือแร่ ส่วนพริกมีสารแคปไซซินในพริก มีคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระ กระเทียมมีสารออร์แกนอซิลเฟอร์ต่อต้านการเจริญเติบโตของแบคทีเรียบางชนิดที่ก่อมะเร็งได้

2.4.10 ข้าวราดแกง

ข้าวแกง หรือ ข้าวราดแกง อาหารคาวชนิดหนึ่ง ที่เกิดจากการนำกับข้าวประเภทต่างๆ มาราดลงบนข้าวสวย หรืออาจเป็นชุดตั้งโต๊ะ กับข้าวประกอบด้วยแกงเผ็ดและของเคียงแกงเผ็ดเป็นสิ่งสำคัญ นอกจากแกงเผ็ด ยังมีผัดเผ็ด และอาจมีน้ำพริก ส่วนของเคียงแกงเผ็ด มักเป็นของทอด เช่น ปลาทอด เนื้อทอด กุนเชียงทอด และไข่ทั้งหลาย และผัดต่าง ๆ

2.4.11 ผัดไทย

ผัดไทยโดยทั่วไปจะนำเส้นเล็กมาผัดด้วยไฟแรงกับไข่ ไก่ก๋วยช่ายสับ ถั่วงอก หัวไชโป๊สับ เต้าหู้เหลือง ถั่วลิสงคั่ว และกุ้งแห้ง ปิ้งรสด้วยพริก น้ำปลา และน้ำตาล เสิร์ฟพร้อมกับมะนาว ใบก๋วยช่าย ถั่วงอกสด และหัวปลีเป็นเครื่องเคียง ร้านผัดไทยบางแห่งจะใส่น้ำมันหมูลงไปด้วย บางที่อาจใช้เส้นจันท์ซึ่งเหนียวกว่าเส้นเล็ก เรียกว่า "ผัดไทยเส้นจันท์" หรือใช้วุ้นเส้น เรียกว่า "วุ้นเส้นผัดไทย" รวมทั้งผัดหมี่โคราชที่มีลักษณะคล้ายผัดไทย กินกับส้มตำ

นอกจากนี้ยังมีผัดไทยประยุกต์ โดยนำส่วนผสมทุกอย่างผัดให้เข้ากัน แล้วนำไข่เจียวมาห่อผัดไทยที่หลัง เรียกว่า "ผัดไทยห่อไข่" หรือบางที่อาจจะมีใส่กุ้งสดแทนกุ้งแห้ง เรียกว่า "ผัดไทยกุ้งสด" ร้านขายผัดไทยมักจะขายหอยทอดหรือขนมผักกาดควบคู่กันไปด้วย เนื่องจากเครื่องปรุงที่ใช้มีหลายอย่างใช้ร่วมกัน

2.4.12 จิ้มจุ่ม

น้ำซุขของจิ้มจุ่ม ที่เต็มไปด้วยสมุนไพรซึ่งมีสรรพคุณทางยาที่ดีและมีประโยชน์ต่อร่างกาย ใส่เครื่องต้มยำที่ถือเป็นเครื่องเทศสร้อน อย่างเช่น พริกสด ข่า ตะไคร้ สามารถเลือกเนื้อสัตว์ที่ต้องการใส่ลงไป เพิ่มโปรตีนให้กับร่างกาย ทานกับผักชนิดต่างๆ

2.4.13 ก๋วยเตี๋ยวลดน้ำข้น

สูตรที่ประยุกต์ระหว่างก๋วยเตี๋ยวลดน้ำข้นกับต้มยำทะเลน้ำข้นมาไว้ด้วยกัน กลายเป็นเมนูก๋วยเตี๋ยวลดน้ำข้นพิเศษที่ให้ความเข้มข้น เปรี้ยวมันสะใจแบบที่คนรักเส้นทั้งหลายต้องไม่พลาด หอมกลิ่นมะนาวแบบเน้นๆ และเหล่าวัตถุดิบจากทะเลที่ตัดแน่นแบบไม่อันกับ “ก๋วยเตี๋ยวลดน้ำข้น” เข้าครีวลงมือ ทำด้วยตัวเองไม่ยาก อร่อยถูกปากชดจนหมดชามอย่างแน่นอน

ก๋วยเตี๋ยวลดน้ำข้นเป็นการประยุกต์ ระหว่างก๋วยเตี๋ยวและต้มยำทะเลน้ำข้น การปรุงที่ต้องใช้ เครื่องต้มยำที่มีทั้ง ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด ที่เป็นเอกลักษณ์ของเครื่องต้มยำ ที่หอม อร่อยเข้มข้น

หมึก กุ้ง และเห็ดฟาง และน้ำซุขที่ข้นไปด้วยไข่ สูตรนี้อร่อยเด็ดรับรอง

2.4.14 ข้าวต้มก๊วย

มีตำนานเกี่ยวกับที่มาของคำว่า"ข้าวต้มก๊วย" อยู่ ๓ ตำนาน ค่ะ โดยข้าวต้มก๊วยนี้มีที่มาจากคนจีนที่อพยพเข้ามาอยู่ในย่านเยาวราช ตั้งแต่ก่อนสมัยรัชกาลที่ ๕ ที่ส่วนใหญ่จะยากจน ทำงานรับจ้างเป็นกรรมกร แบกหามทั่วไป คนพวกนี้กลางวันทำงานหนัก พอตกเย็นก็นั่งรับประทานอาหารกัน กินข้าวต้มไปดื่มเหล้าไป พอเมาได้ที่ก็ทะเลาะวิวาทชกต่อยกัน เจ้าหน้าที่บ้านเมืองสมัยนั้น เห็นภาพนั้นจนชินตา และด้วยวิถีชีวิตของชาวจีนเหล่านี้จึงเป็นกำเนิดที่มาของตำนานคำว่า "ข้าวต้มก๊วย"

ตำนานที่ ๑ มาจากวิธีการกินข้าวต้มของคนจีนสมัยก่อน ที่กินข้าวที่ไรต้องยกชามข้าวต้มใช้ตะเกียบ"พายข้าวต้มใส่ปาก" แล้วคำว่า"พาย" ก็เรียกเพี้ยนๆจนกลายมาเป็น"ก๊วย"

ตำนานที่ ๒ มาจากอาหารของคนจีนแต่จิวที่หอบเสื่อผืนหมอนใบ เข้ามาหางานในเมืองไทย อาชีพหลักๆของชาวจีนทั้งหลายคือ"จับกัง"แบกข้าวสาร และงานใช้แรงงานอื่นๆ อาหารเลี้ยงฟรีให้จับกังส่วนใหญ่ คือ ข้าวต้มเปล่า กับอาหารอีก ๓-๔ อย่าง ส่วนบางที่ ไม่มีอาหารเลี้ยงฟรี ก็ต้องอาศัยซื้อกินจากร้านข้าวต้มข้างทางซึ่งมีอยู่ทุกหัวมุม สะดวก ราคาถูกที่สุดเหมาะแก่พวกจับกังหรือก๊วยอิสระกิน และนี่คือที่มาของข้าวต้มก๊วย

ตำนานที่ ๓ มาจากคำที่คนจีนแต่จิว เรียก ข้าวต้มก๊วย ว่า "ซิ่วเซียม้วย" ซึ่งแปลว่า "ข้าวต้มคนลากรถ" แต่ทำไมคนไทย ถึงเรียกกันว่า "ข้าวต้มก๊วย" ว่ากันว่า ข้าวต้มนั้น เป็นอาหารดั้งเดิมของคนจีนแผ่นดินใหญ่ เมื่ออพยพเข้ามาอาศัยอยู่ในแผ่นดินไทย ก็นำวิธีการรับประทานข้าวต้ม ติดตัวเข้ามาด้วย

2.4.15 กระเพาะปลาน้ำแดง

กระเพาะปลา คือชื่อที่นิยมใช้เรียกถุงลมของปลาซึ่งสามารถนำมาประกอบอาหารต่าง ๆ ได้หลากหลายรูปแบบ ระดับราคาขึ้นอยู่กับชนิดของกระเพาะปลาที่มีหลากหลายชนิดโดยเฉพาะกระเพาะปลาที่ได้มาจากปลาน้ำลึกที่อยู่ในตระกูลของปลาทุเลาจะมีราคาแพงมาก กระเพาะปลานอกจากจะอยู่ในรูปแบบกระเพาะปลาแห้งแล้วยังอยู่ในรูปแบบของกระเพาะปลาสดอีกด้วยรูปแบบของอาหารที่นิยมปรุงกันเช่น กระเพาะปลาน้ำแดง กระเพาะปลาผัดแห้ง ฯลฯ

ถุงลมของปลาเป็นอวัยวะส่วนที่นุ่มและอโรย เมื่อนำมาปรุงรส การนำถุงลมมาแปลงโฉมเป็นกระเพาะปลา จะต้องลอกเอาเส้นเลือดและกล้ามเนื้อออกให้หมดแล้ว จึงนำไปทอดให้พองสวยนำรับประทาน กระเพาะปลา มีหลายระดับราคาแล้วแต่ความอโรย และขนาดของกระเพาะปลา ปกติจะได้จากถุงลมของปลาแมงกร ปลาจวด ปลากระพง ปลาริวกิว กระเพาะปลาที่มีราคาแพงคือ กระเพาะปลาแมงกร (เหมือนชื่อ) ซึ่งช่วยบำรุงและเพิ่มกำลังวังชาได้เป็นอย่างดี ส่วนที่เราได้รับประทานกันบ่อย ๆ นั่นก็คือ กระเพาะปลากระพง

2.4.16 รัตนหน้าหมี่กรอบ

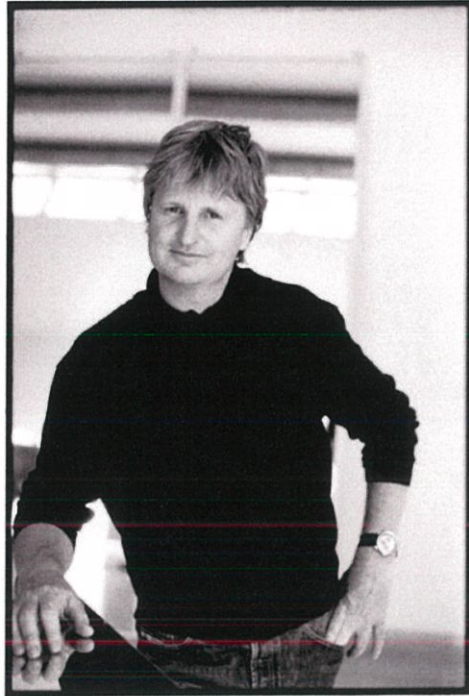
ความอร่อยของก้วยเตี๋ยรัตนหน้าอยู่ที่เส้นก้วยเตี๋ย จะต้องมีกลิ่นหอมจากไฟกระทะ ลักษณะเส้นต้องมีรอยไหม้เกรียมและพอง การผัดเส้นให้ได้ลักษณะดังกล่าวนี้จำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องใช้กระทะเหล็กเนื้อหนา เตาแก๊สหัวฟู และคนผัดที่ชำนาญ เวลผัดต้องตั้งกระทะเหล็กบนไฟแรงก่อน จึงใส่น้ำมันลงไป กลอกให้ทั่วกระทะ แล้วเทน้ำมันกลับคืนให้เหลือติดก้นกระทะเล็กน้อย เมื่อกระทะน้ำมันร้อนจัดจึงขยี้ก้วยเตี๋ยเส้นใหญ่ใส่ลงไป เร่งไฟให้แรง ผัดเร็วๆแต่นานๆให้เส้นเกรียมและพองมีรอยไหม้ ใส่ซีอิ้วดำหรือไม่ใส่ก็ได้ ผัดให้ทั่วอีกทีก็ใช้ได้แล้ว

ส่วนน้ำราด เครื่องปรุงที่เป็นตัวเลือกหลักคือ เต้าเจี้ยวดำที่หมักดองจนได้รสเค็มกลมกล่อม สร้างรสชาติเฉพาะให้กับน้ำราดหน้า ปัจจุบันมีการใช้เต้าซี่แทนเต้าเจี้ยวบ่งเหมือนกัน แต่จะใช้กันเมื่อปลาเท่านั้น เช่น รัตนหน้าปลาเต้าซี่ ซึ่งเป็นอาหารเหลาที่ขายในภัตตาคารจีนหรือร้านอาหารจีนที่มีระดับ

เดิมทีก้วยเตี๋ยรัตนหน้าใช้ผักกวางตุ้ง จากนั้นเปลี่ยนมาใช้ผักคะน้าเพราะผักกวางตุ้งหยาบง่าย ลำต้นไม่กรอบกรอบเท่าผักคะน้า จากก้วยเตี๋ยเส้นใหญ่ขยายเป็นเส้นบะหมี่ บะหมี่กรอบ เส้นหมี่กรอบ เกี้ยวกรอบ และอื่นๆ

2.5 ศิลปินช่างภาพที่เป็นแรงบันดาลใจ

2.5.1 ประวัติและการทำงานของช่างภาพ Earl Carter

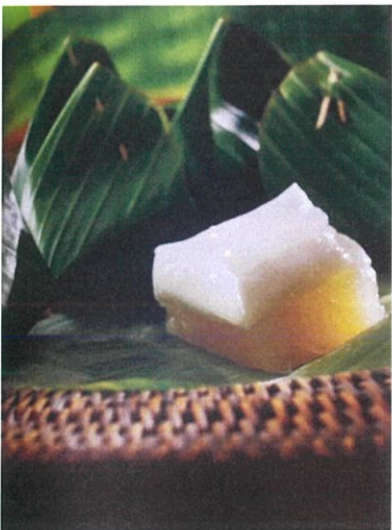
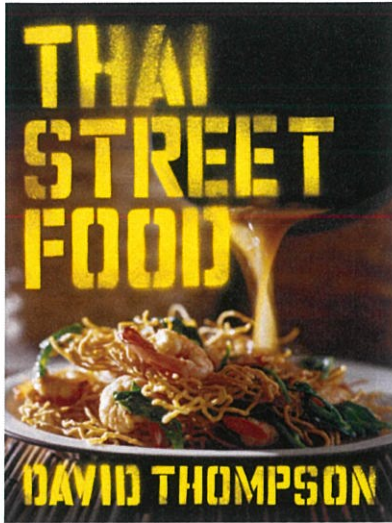


ที่มา (www.markgeorge.com/mark-george/earl-carter/biography)

Earl Carter เป็นช่างภาพชาวออสเตรเลียที่มีชื่อเสียง มีความชำนาญและเชี่ยวชาญ ด้านการถ่ายภาพอาชีพอิสระมานานกว่า 30 ปี เขาได้มีความหลงใหลในการเดินทาง พร้อมกับวิธีการที่หลากหลายและมีการปรับตัวได้ในการถ่ายภาพ ที่ได้พาเขาไปทำงานทั่วโลก ในสหราชอาณาจักร เขาได้เป็นตัวแทนของ Mark George เขาได้ทำงานให้กับ McCann Erickson, BBDO & J Walter Thompson และเขาได้ประสบความสำเร็จกับแคมเปญที่ได้ทำให้กับ British Airways, Conran Design, Sainsburys, BCC Worldwide และ Irish Tourist Board

ในทวีปยุโรป เขาได้ทำงานบรรณาธิการให้กับนิตยสารบ่อยครั้ง เช่น Elle Décor Italy, Decoration Magazine Germany และ Casa Bella

ในเมลเบิร์น ประเทศออสเตรเลีย ตารางการทำงานของเขาที่เกี่ยวกับการถ่ายภาพยุ่งมาก ในหลายๆบริษัท โรงแรมทั่วเอเชียและรวมถึงหนังสือต่างๆทั้งในและต่างประเทศ ที่เขาได้ร่วมงานด้วยเช่น Rick Stein, Neil Perry, David Thompson, Andrew McConnell, Kylie Kwong and Karen Martini



2.5.1.1 ผลงานภาพถ่ายอาหารชุด THAI STREET FOOD โดยร่วมงานกับ David Thompson

2.5.1.2 วิเคราะห์ผลงานภาพถ่าย ชุด THAI STREET FOOD

Earl Carter ได้มีการใช้เซตตามความเหมาะสมของเมนูอาหารนั้นๆ มีวัตถุประสงค์และอุปกรณ์ในการทำมาประกอบฉาก ได้นำภูมิปัญญาชาวบ้านมาผสมผสานในงานด้วย

การจัดองค์ประกอบของ Earl Carter ได้มีการจัดวางที่เป็นการจัดแต่ได้มีการทำให้เหมือนเป็นธรรมชาติมาก ทำให้รู้สึกเหมือนไม่ได้มีการจัดเกิดขึ้น และเขายังได้ถ่ายให้เห็นถึงชีวิตความเป็นอยู่ของสถานที่นั้นๆ

การใช้แสงของ Earl Carter ได้มีการใช้แสงของธรรมชาติและได้ผสมกับแสงไฟสตูดิโอ เพื่อให้อาหารนั้นมีความโดดเด่นและมีมิติมากขึ้น

2.5.2 ประวัติและการทำงานของช่างภาพ Scott Grummett



(ที่มา <http://scottgrummett.com/about/>)

Scott Grummett เป็นช่างภาพและผู้เชี่ยวชาญอาหารและเครื่องดื่ม ทีมของได้อยู่แถวหน้าของการถ่ายภาพอาหารเพื่อไปใช้ในเชิงพาณิชย์ งานกราฟฟิกและที่สำคัญการถ่ายภาพที่นิ่ง ที่ดูน่ารับประทาน และได้ทำงานภาพยนตร์ให้กับลูกค้าที่อยู่ในสหราชอาณาจักร และประเทศอื่นๆ

ผลงานล่าสุดของ Scott Grummett ได้รับการชื่นชมและย่อง สำหรับผลงานการกำกับแคมเปญหนึ่งใน Superbowl ของ Weight Watcher ในประเทศสหรัฐอเมริกา

และScott Grummett ได้เป็นคณะกรรมการวิชาการคนแรกของการถ่ายภาพหุ่นนิ่งให้กับ Wires Magazine

2.5.2.1 ผลงานภาพถ่ายอาหาร



ที่มา (<http://scottgrummett.com/#/streetfeast/>)

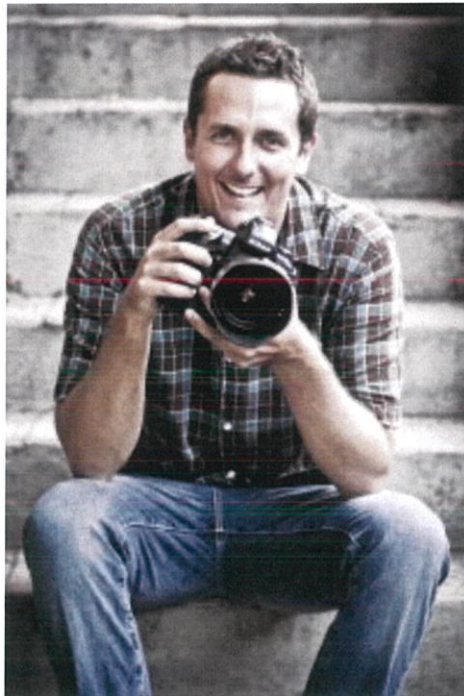
2.5.2.2 วิเคราะห์ผลงานภาพถ่าย ชุด THAI STREET FEAST

Scott Grummett ได้ใช้แสงธรรมชาติ ที่มีความนุ่มและแสงจะมาจากด้านหลัง เพื่อให้เกิดไฮไลต์บนตัวอาหารทำให้มีความน่ารับประทานมากขึ้น

การเลือกจุดโฟกัสของเขาจะให้ชัดเพียงแค่ตัวอาหารเป็นสำคัญเพราะว่าเขาต้องการให้อาหารที่จะนำเสนอมีความเด่นชัด และให้ฉากหลังนั้นหลุดโฟกัสไปเพื่อที่จะไม่กวนกับสิ่งที่เขาต้องการนำเสนอ

การจัดมุมกล้องมี การถ่ายที่แคบเข้าไปเพื่อให้ตัวอาหารนั้นมีความเด่นและเป็นจุดสนใจมากขึ้น

2.5.3 ประวัติและการทำงานของช่างภาพ David Burden



ที่มา (<http://www.davidburdenphotography.com/get-in-touch/>)

David Burden มีความหลงใหลในการถ่ายภาพ ตลอดจนมีเรียนรู้เทคนิคและ ทักษะใหม่ๆ ปัจจุบันเขาอาศัยอยู่ในบาห์ลี ประเทศอินโดนีเซีย เขาได้ทำงานอย่างกว้างขวางและหลากหลายในกลุ่มของลูกค้า ทั้งวิลล่าหรู โรงแรมระดับ 5 ดาว ร้านอาหารและแบรนด์เสื้อผ้าต่างๆ

ด้วยสายตาที่แปลกใหม่ ในรายละเอียดต่างๆ เขาจะตรวจสอบทุกอย่างในงานของเขาอย่างละเอียด เพื่อให้งานแต่งงานเป็นวันที่พิเศษที่สุด เขาได้เป็นผู้สนับสนุนนิตยสารจำนวนมาก นิตยสารท่องเที่ยว นิตยสารเกี่ยวกับการบิน

เขาพร้อมที่จะถ่ายภาพ งานแต่งงาน ภาพประกอบบทความ แฟชั่น ท่องเที่ยว และช่างภาพอีเวนต์

2.5.3.1 ผลงานภาพถ่ายอาหาร



2.5.3.2 วิเคราะห์ผลงานภาพถ่าย ชุด STREET FOOD CHEF

David Burden เขาได้ใช้แสงธรรมชาติที่มีความนุ่มนวลและคอนทราสต์ต่ำ องค์ประกอบภาพของเขาจะมีการใช้มากกว่าหนึ่งจาก ทำให้ภาพดูน่าสนใจและไม่ทำให้มีส่วนว่างอยู่ในภาพ และยังมีการใช้โฟกัสเฉพาะจุดทำให้มองเห็นถึงความน่าสนใจของภาพมากกว่าที่จะชัดทั้งหมดในภาพ

บทที่ 3 ขั้นตอนการสร้างสรรค์ผลงาน

3.1 ขั้นตอนการเตรียมตัวก่อนถ่าย

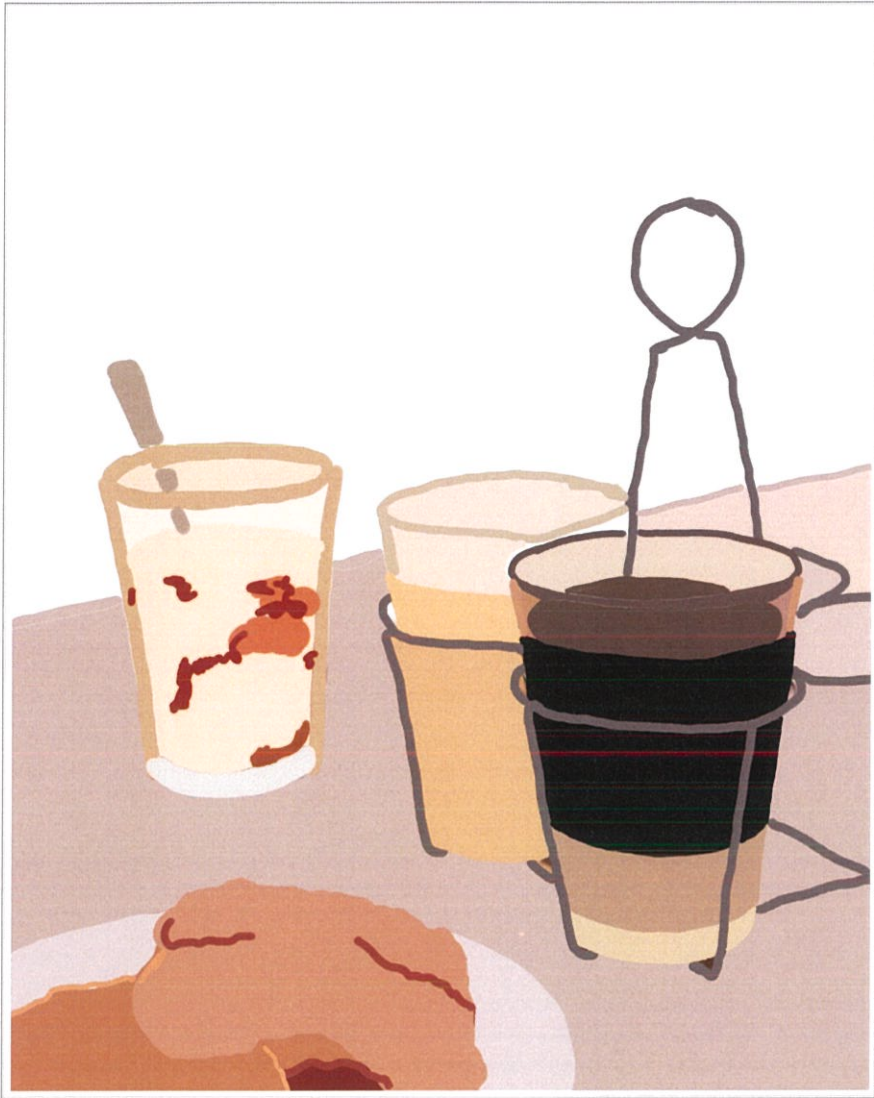
จัดซื้ออุปกรณ์ในการถ่ายทำผลงานเพิ่มเติม เนื่องจากที่ร้านมีอุปกรณ์น้อยและไม่ตรงความต้องการ

3.1.1 การจัดเตรียมพื้นที่

โดยได้ขออนุญาตร้านโดยการเข้าไปคุยก่อน เพื่อที่ถ่ายทำผลงานโดยจะนำโต๊ะที่ใช้ในการถ่ายไปเอง เพื่อที่จะเป็นการไม่ไปรบกวนทางร้านและลูกค้าที่มารับประทาน เนื่องจากบางร้านมีคนมาทานเยอะ

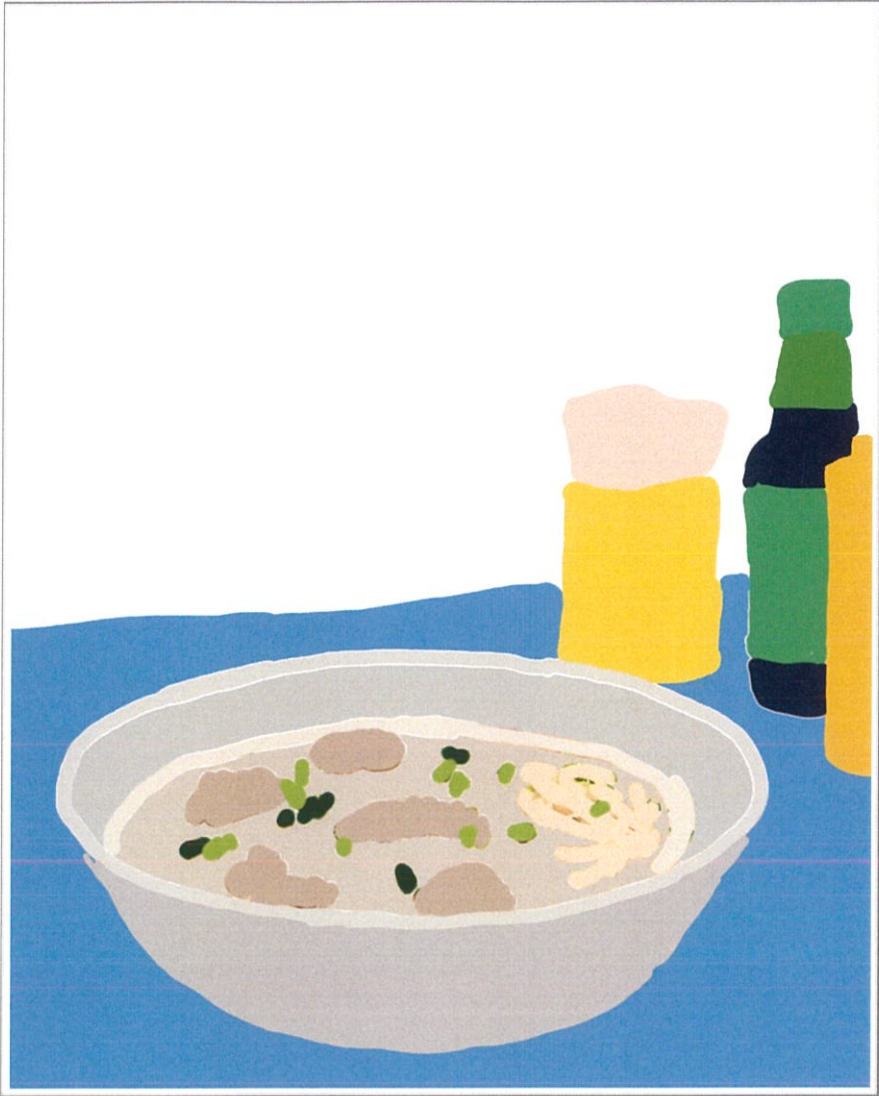


3.2 ภาพร่าง



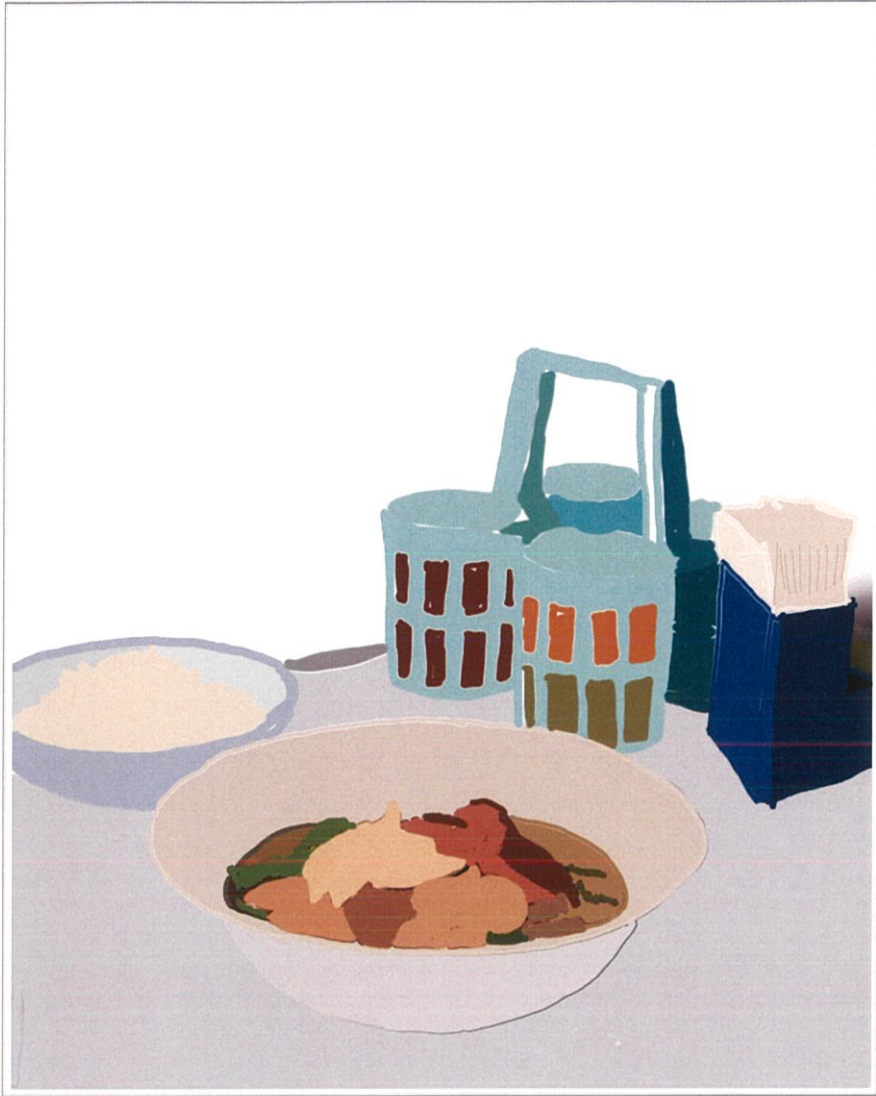
รูปที่ 1 กาแฟโบราณ ปาท่องโก๋

กาแฟโบราณ น้ำชา ไข่มุกและปาท่องโก๋ โดยให้กาแฟโบราณเป็นจุดเด่นของภาพ โดยเลือกสถานที่เป็นตลาดเก่าหัวตะเข้ เพื่อให้บรรยากาศเหมือนรับประทานกาแฟโบราณกับปาท่องโก๋ในยามเช้า



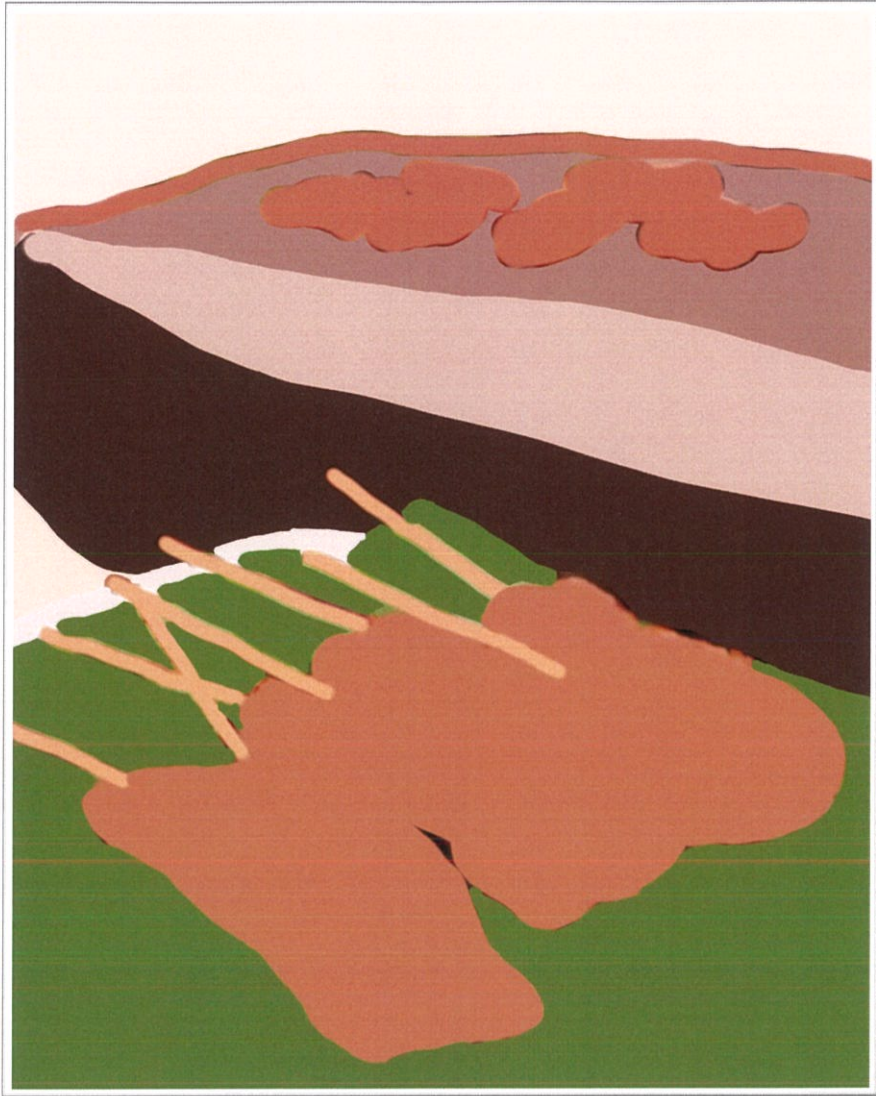
รูปที่ 2 โจ๊ก

โจ๊กหมู พื้นหลังเป็นร้านค้าในตลาดแฮปปี้แลนด์ โดยให้เป็นบรรยากาศร้านในตลาด



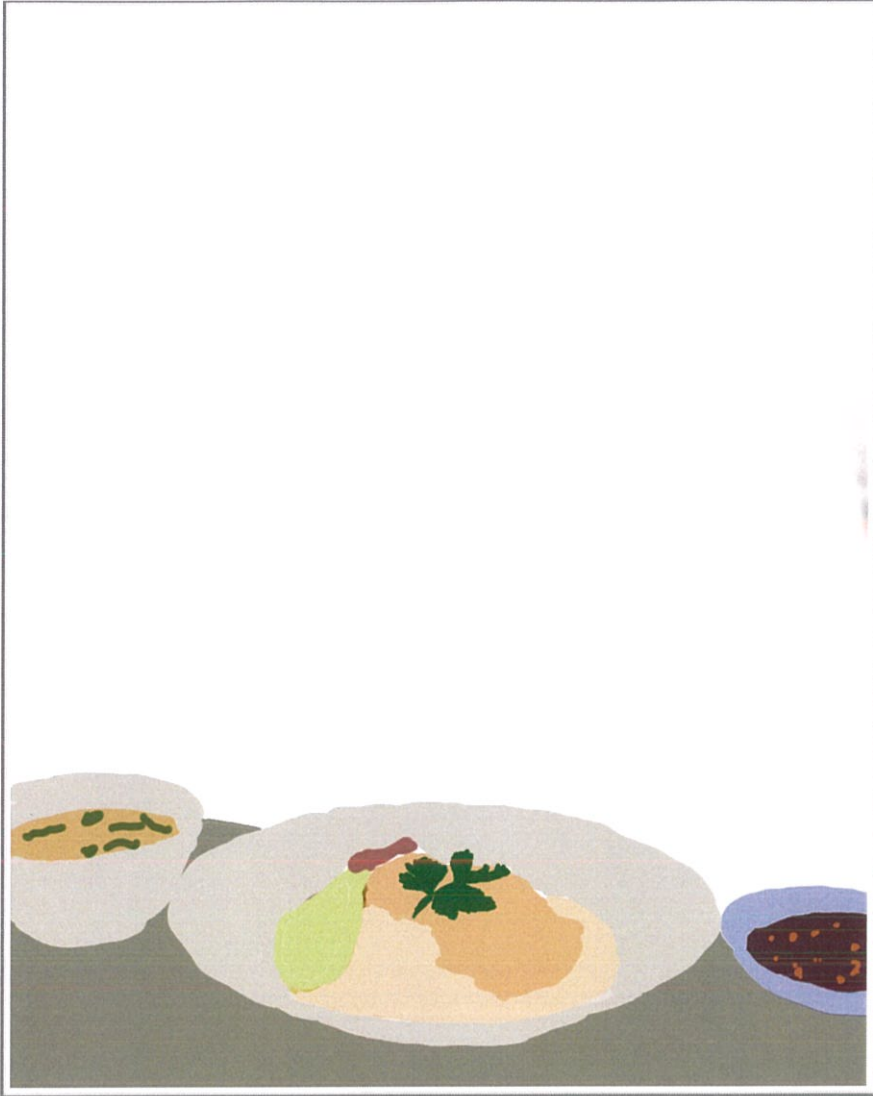
รูปที่ 3 เกาเหลาเลือดหมู

การรับประทานเกาเหลา คู่กับข้าวสวย เป็นการจัดโดยให้เกาเหลาเด่นและนำข้าวสวยมาเสริมไว้ใน
การจัดองค์ประกอบ
โดยเลือกสถานที่เป็นตลาดเก่าหัวตะเข้ โดยให้ฉากหลังเป็นร้านค้าและตู้กับข้าว



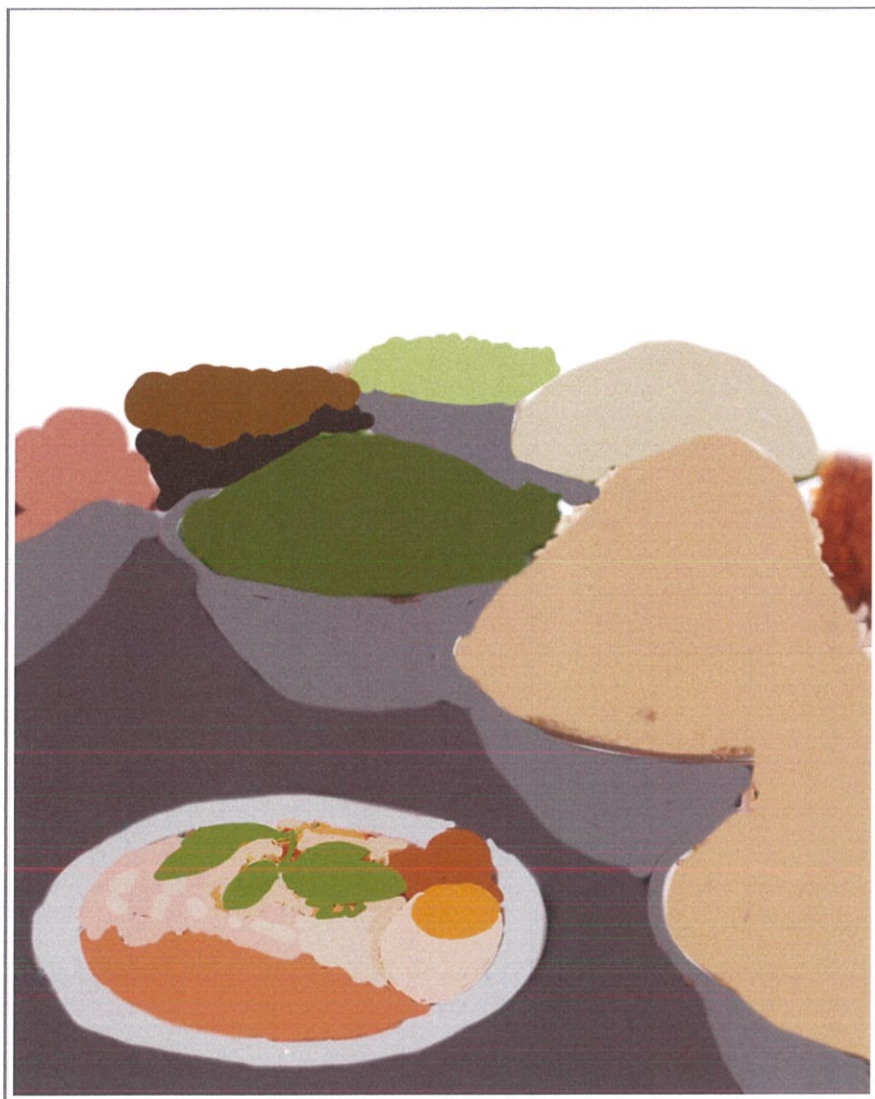
รูปที่ 4 หมูปิ้ง

หมูปิ้ง ที่น่ารับประทานและหอมจะต้องย่างบนเตาถ่าน ถ้าใช้แบบเตาแก๊สมีมีกลิ่นเหม็นของแก๊สจึง
ได้เลือกให้มีด้านหลังเป็นพื้นหลังที่เป็นเตาถ่านอยู่ใกล้ๆ



รูปที่ 5 ข้าวมันไก่

ข้าวมันไก่จะเสิร์ฟพร้อมทั้งน้ำจิ้มและน้ำซุปที่มีความหอม จึงเลือกที่จะถ่ายหน้าตู้ที่ของทางร้าน เพราะทำให้เห็นตัวไก่ต้ม และอริยาบทของพ่อค้าแม่ค้าด้วย โดยเลือกสถานที่เป็นร้านข้าวมันไก่หน้าหอราชพฤกษ์



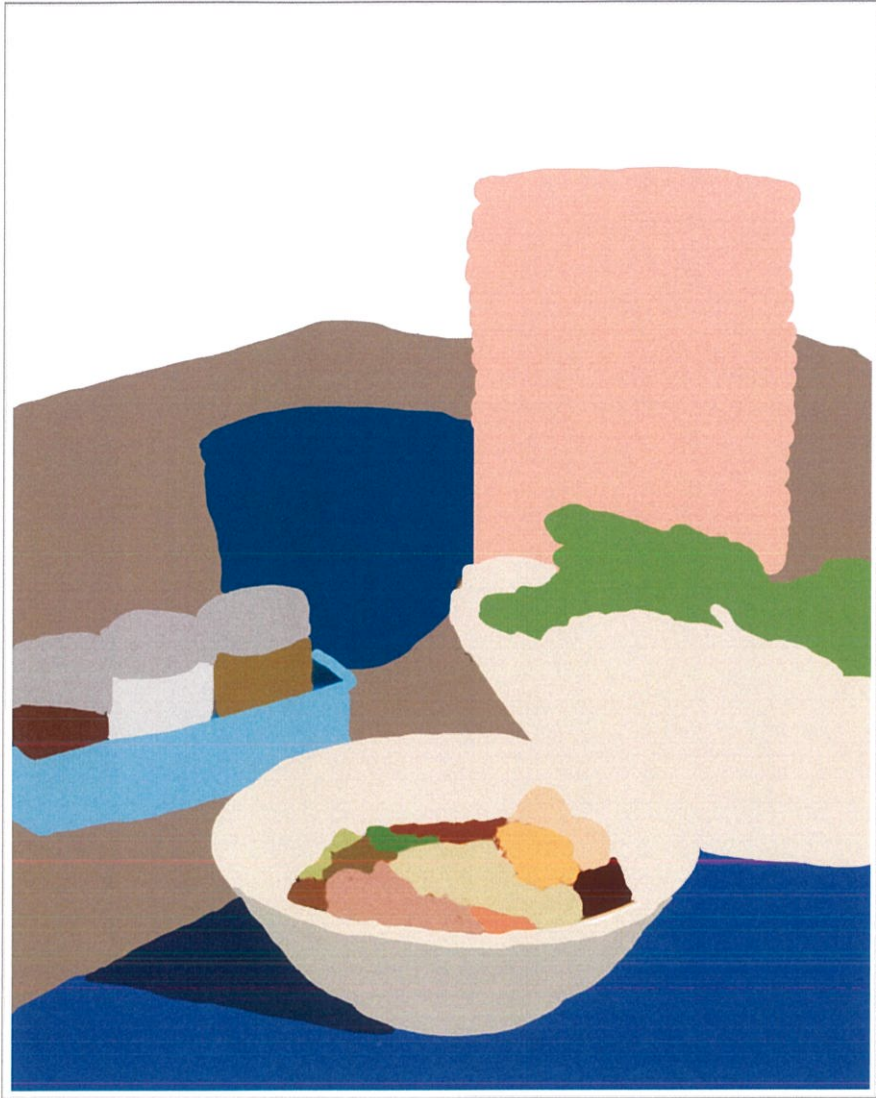
รูปที่ 6 ขนมจีนน้ำยา

ขนมจีนน้ำยาจะมีเครื่องเคียงและไข่ต้มรับประทานคู่ด้วย จึงเลือกให้เครื่องเคียงเป็นฉากหลังเพราะ
มีปริมาณมากและรูปทรงสวยงาม
โดยเลือกร้านที่ศูนย์อาหารแอปปีแลนด์ เนื่องจากร้านคำมีที่ในการถ่ายทำ



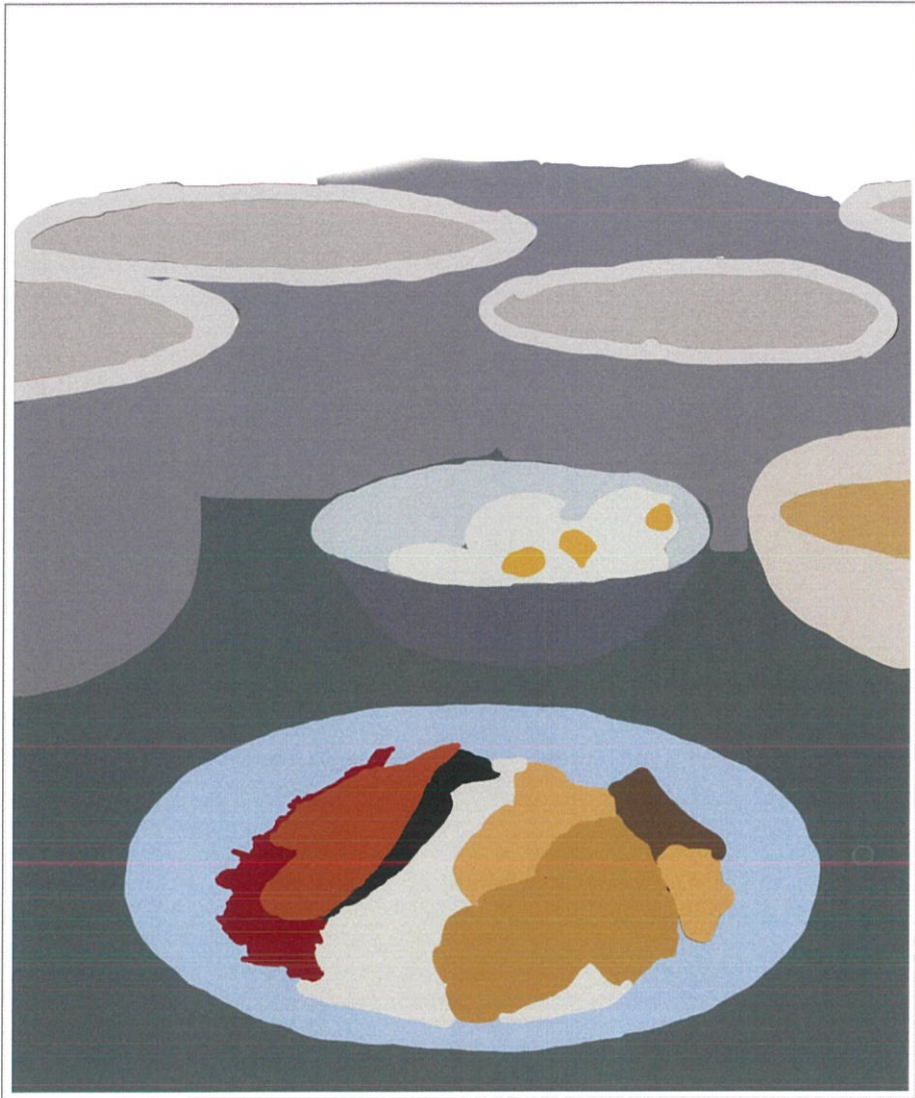
รูปที่ 7 ส้มตำ ไก่ย่าง

ส้มตำ ไก่ย่าง ลาบหมู ข้าวเหนียวเสิร์ฟพร้อมกับ ผักเคียงที่มี กะหล่ำปลี โหระพาและผักบุ้ง โดยให้
 ส้มตำอยู่หน้าสุดเพราะเป็นตัวหลักที่จะนำเสนอและได้ให้เมนูอื่นๆได้เป็นระยะหลัง
 โดยเลือกร้านส้มตำในหมู่บ้านสัมมาร ซอยรามคำแหง 110 เนื่องจากเป็นร้านที่มีพื้นที่ในการถ่าย
 ทำมาก และตรงความต้องการของฉากหลัง



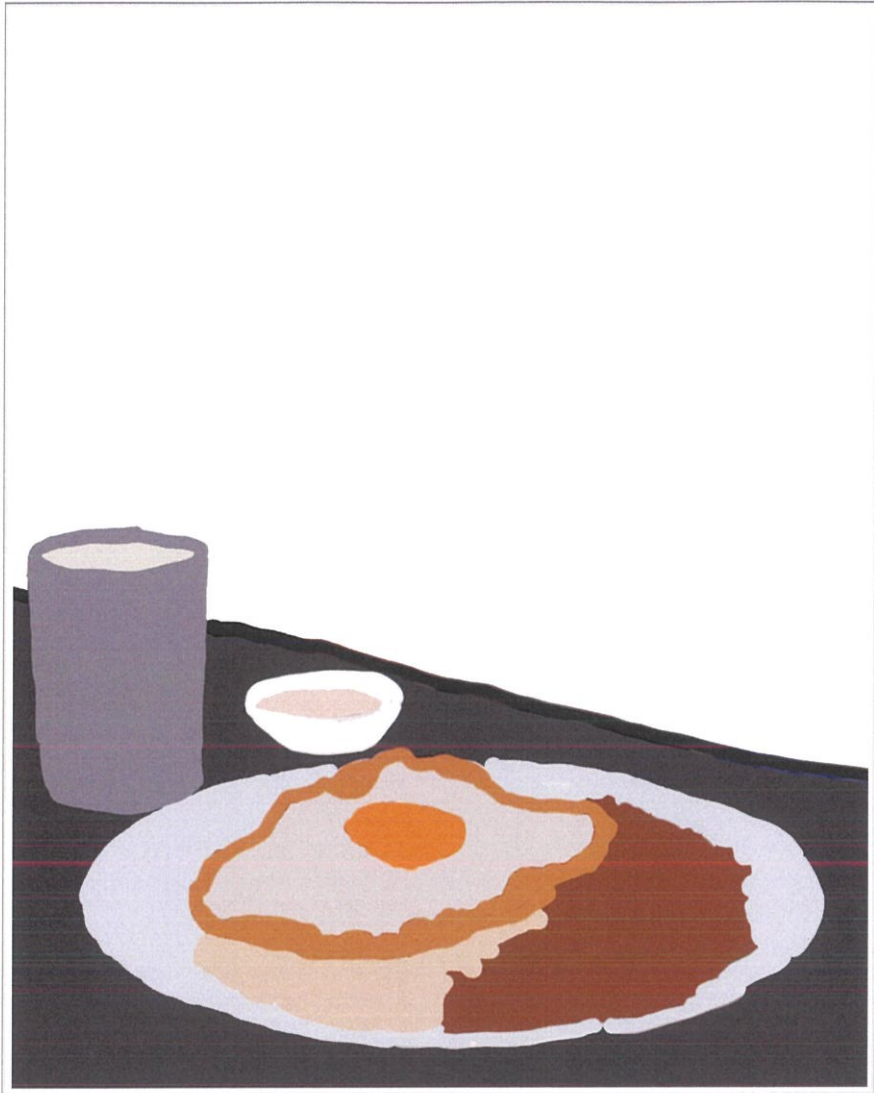
รูปที่ 8 ก๋วยเตี๋ยวน้ำตก

ก๋วยเตี๋ยวน้ำตกหมู ถ่ายโดยให้เห็นบรรยากาศรอบข้างของร้าน เพื่อเสนอวิธีการรับประทาน โดยเลือกร้าน ป.ประทีป ก๋วยเตี๋ยวเรือ สาขาลาดกระบัง เนื่องจากมีพื้นที่ในการถ่ายทำมาก



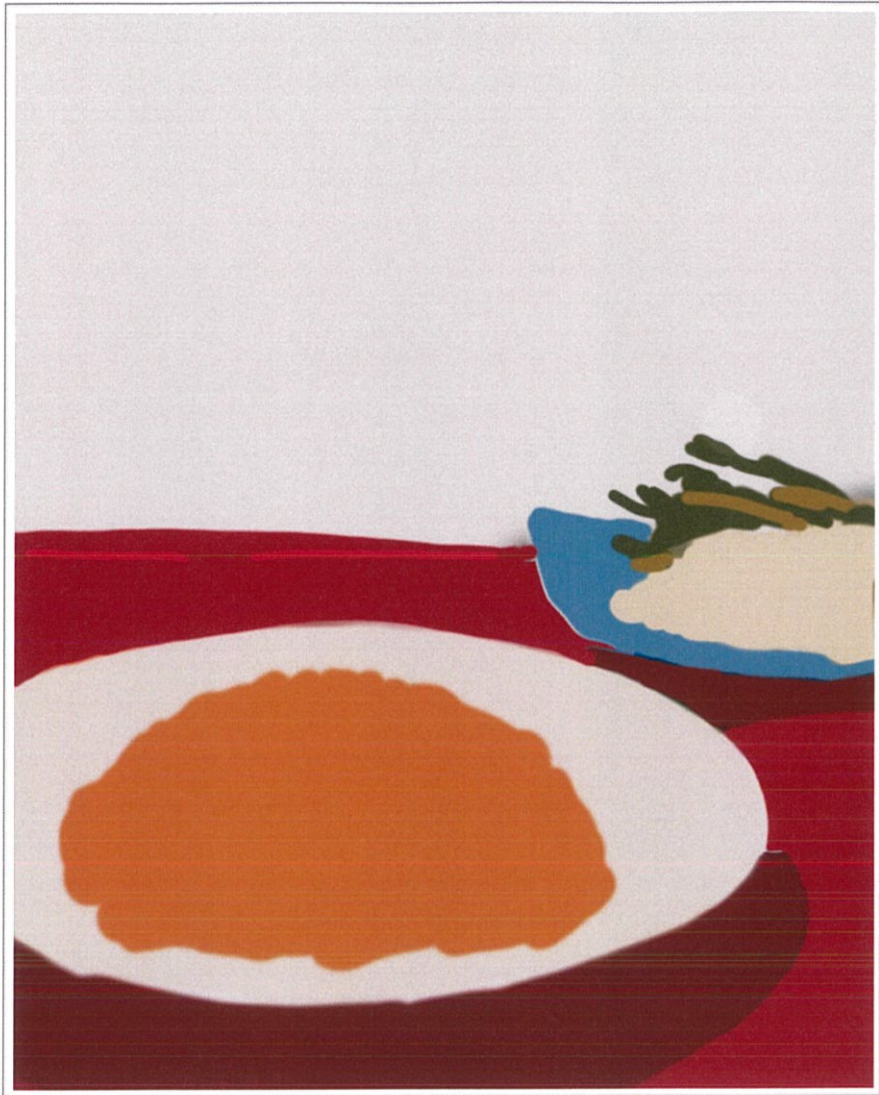
รูปที่ 9 ข้าวราดแกง

ข้าวราดแกง จะนำกับใส่หม้อหรือถาดไว้สำหรับรดตักให้ลูกค้า ส่วนหม้อหรือถาดน้ำจะมีจำนวนเยอะ จึงเลือกให้เป็นฉากหลังสำหรับรูปนี้ โดยเลือกร้านริ้นทะเลสาปสัมมากร เนื่องจากฉากหลังเป็นภาพนะสำหรับใส่อาหารมีความน่ารับประทานไม่เยอะและน้อยเกินไป



รูปที่ 10 ข้าวผัดกระเพราไข่ดาว

ข้าวผัดกระเพราไข่ดาวเสิร์ฟพร้อมน้ำปลาพริก โดยฉากหลังเป็นร้านค้าริมถนนเพราะต้องการให้สื่อถึงการรับประทานอยู่ริมถนนในตอนกลางวัน



รูปที่ 11 ผัดไทย

ผัดไทย จะมาพร้อมถั่วงอก กุ้งฉ่ายและมะนาว
โดยฉีกหลังเลือกเป็นตลาดได้รุ่งแยกสุขสมานในเวลากลางวัน



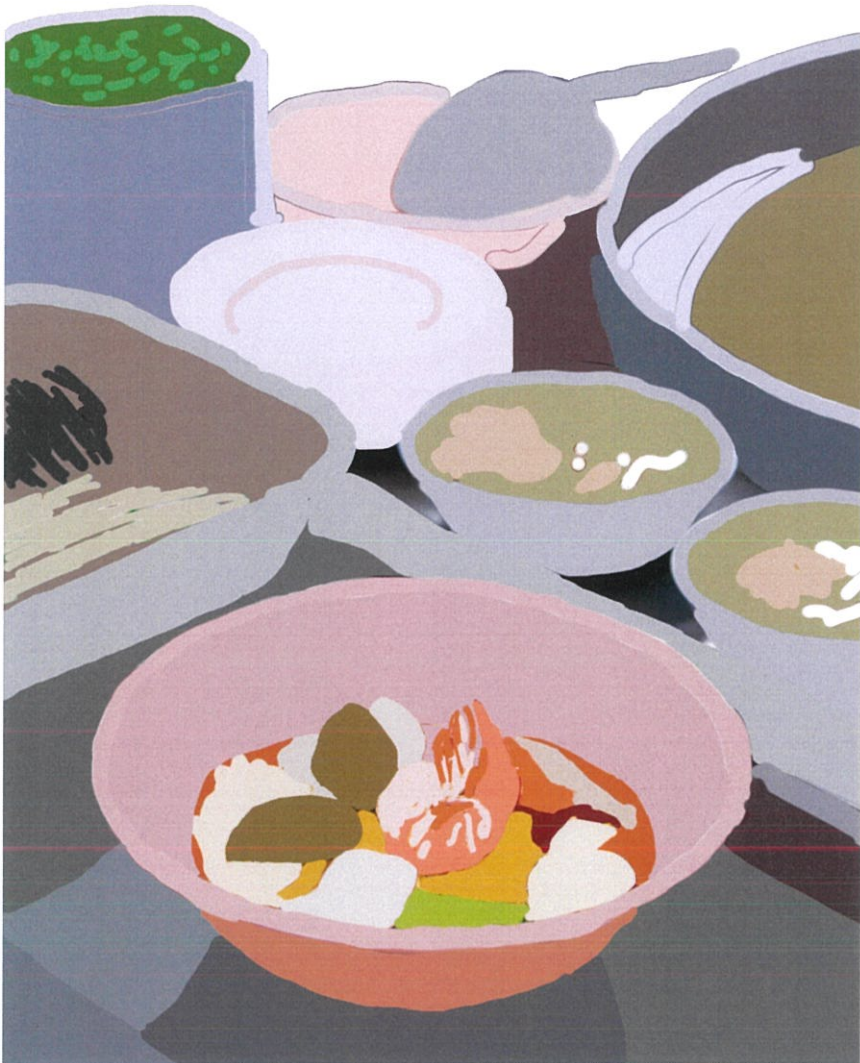
รูปที่ 12 จิ้มจุ่ม

จิ้มจุ่มจะมีความหลากหลายในการรับประทาน ทั้งผักและเนื้อสัตว์ โดยร้านอาหารเหล่านี้จะตกแต่งด้วย ไฟน็อนหลากสี จึงเลือกใช้ไฟน็อนมา ผสมกับแสงไฟสตูดิโอ โดยเลือกร้านแถวมหาวิทยาลัยรามคำแหง 2 เนื่องจากให้ตรงตามความต้องการมีหลอดไฟสีและเป็นร้านรถเข็น



รูปที่ 13 ข้าวต้มก๊วย

ข้าวต้มก๊วยมันกินกับกับ โดยเมนูที่ต้องรับประทานมักจะเป็นผัดผักและยำ เช่น ยำไข่ดาว ผักแขนง หมูกรอบ ไชโป้วผัดไข่ โดยเลือกร้านข้าวต้มแยกสุขสบายเนื่องจากมีอาหารที่หลากหลายและน่ารับประทาน



รูปที่ 14 ก๋วยเตี๋ยวดัมยำน้ำซัน

ก๋วยเตี๋ยวดัมยำน้ำซันทะเล จะเน้นเครื่องที่อยู่ในจานให้มีความเด่นเป็นอย่างมาก และได้ให้พื้นที่หลัง
 เป็นในส่วนของร้านเช่นหม้อ น้ำซูป จานชาม
 โดยเลือกร้านก๋วยเตี๋ยวดัมย่ำทะเลคลั่ง หน้ามาสด้าสุขาภิบาล เนื่องจากมีพื้นที่หลังที่สวยงามให้
 ความเป็นอาหารริมบาทวิถี



รูปที่ 15 กระเพาะปลาน้ำแดง

กระเพาะปลาน้ำแดง โดยมีเมนูเป็นข้าวผัดปู โดยให้พื้นหลังเป็นเยาวราช เพื่อให้มีความจีนและเยาวราชยังเป็นสถานที่ ที่มีอาหารริมบาทวิถีมากอีกเช่นกัน โดยเลือกสถานที่เป็นเยาวราชเนื่องจากมีฉากหลังที่สวยงามและหลากสีสัน เยาวราชยังเป็นสถานที่ ที่มีอาหารริมบาทวิถีที่สุดในโลกด้วย

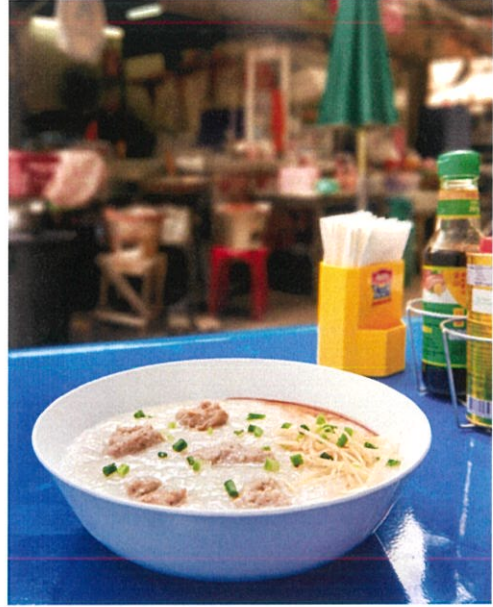


รูปที่ 16 ราดหน้าหมีกรอบ

ราดหน้าหมีกรอบโดยให้ฉากหลังเป็นถนนและมีการเคลื่อนไหวของรถที่สัญจรไปมา

3.3 Lighting Diagram

3.3.1 จัดแสงโดยใช้ไฟสตูดิโอ



รูปที่ 17

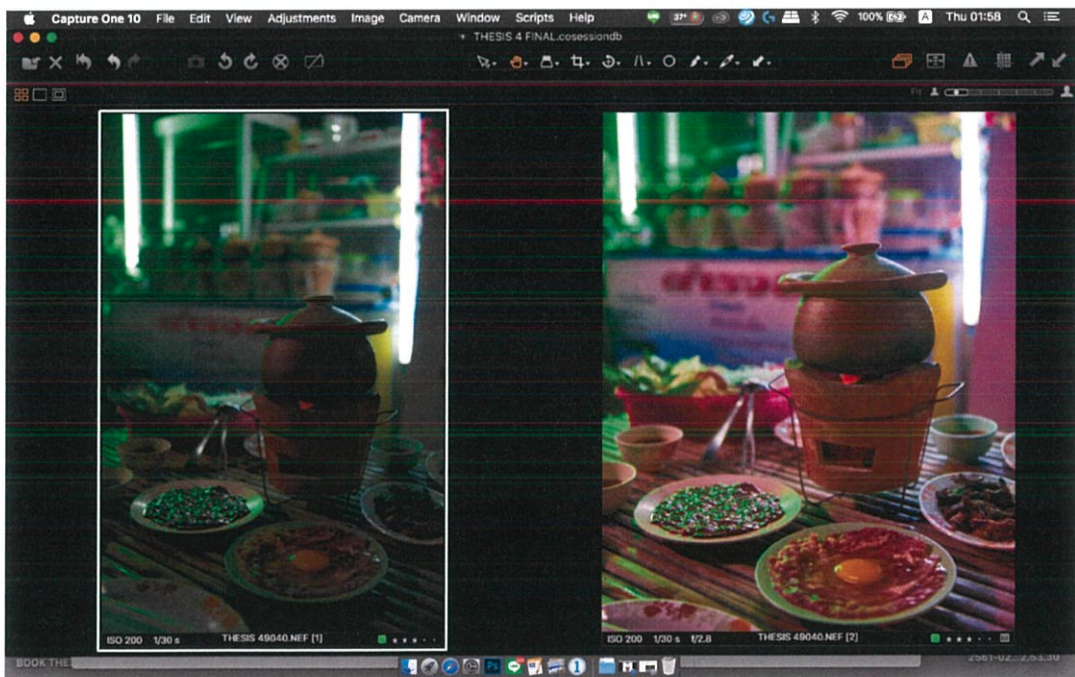
3.4 ขั้นตอนการเลือกและทำสีรูป

การเลือกรูปของแต่ละรูปนั้นจะมีหลายส่วน เช่น ภาพหนึ่งจะใช้แค่จานหรือพื้นหลังเท่านั้นมาประกอบกันเป็น หนึ่งภาพ ซึ่งจะใช้การรีทัชเข้ามาช่วย

3.5.1 รูปที่ 1

3.5.1.1 ขั้นตอนการตกแต่งภาพ

หลังจากได้ทำการเลือกภาพที่ต้องการแล้ว ได้ใช้โปรแกรม Capture One ในการตกแต่งภาพ



รูปที่ 18 ก่อนและหลังทำไฟล์

3.5.1.2 การปรับโทนสี

ปรับแสงในโปรแกรม Capture one โดยปรับ Exposure, Contrast, Saturation, Highlight, Shadow และ Curve ตามความเหมาะสม



3.5.2 รูปที่ 2

3.5.2.1 ขั้นตอนการตกแต่งภาพ

หลังจากได้ทำการเลือกภาพที่ต้องการแล้ว ได้ใช้โปรแกรม Capture One ในการตกแต่งภาพ



รูปที่ 20 ก่อนและหลังทำไฟล์

3.5.2.2 การปรับโทนสี

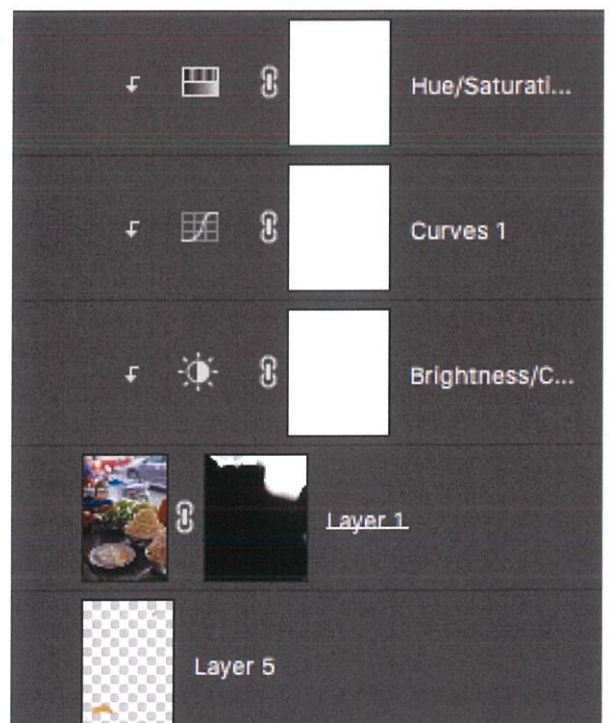
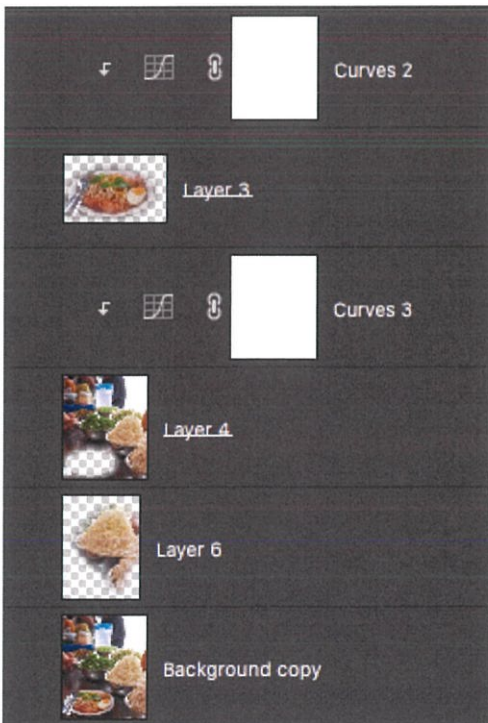
ปรับแสงในโปรแกรม Capture one โดยปรับ Exposure, Contrast, Saturation, Highlight, Shadow และ Curve ตามความเหมาะสม



รูปที่ 21

3.5.2.3 การตกแต่งภาพด้วยโปรแกรม Photoshop

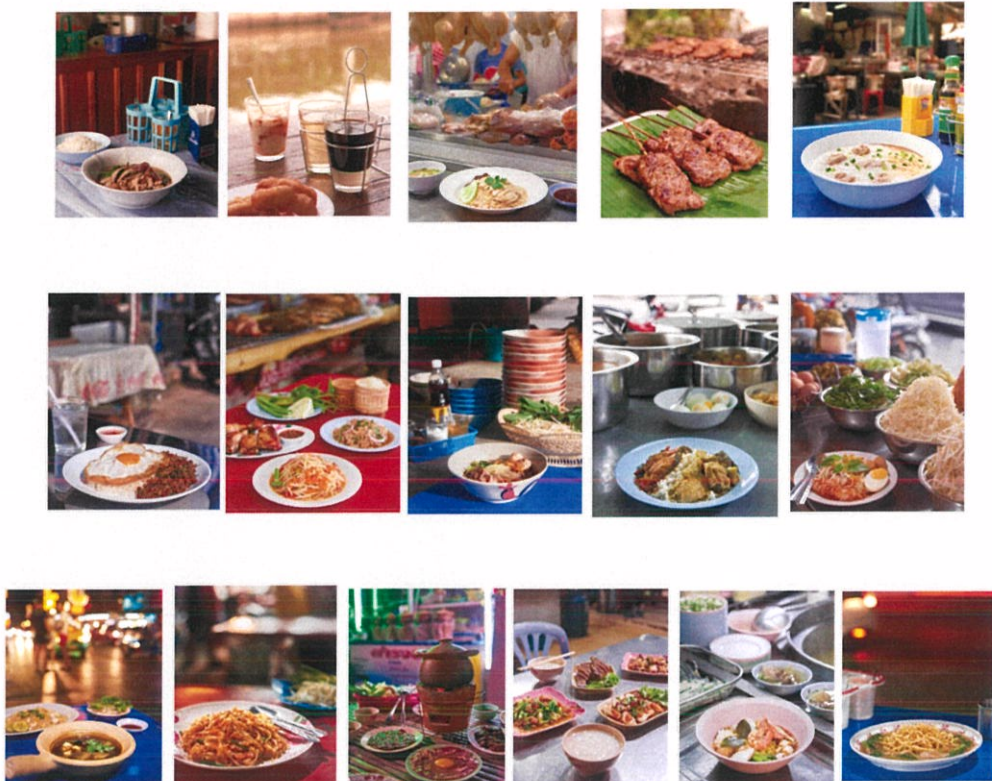
การตกแต่งภาพด้วยโปรแกรม Photoshop เพื่อลบสิ่งที่ไม่ต้องการออกไปและเพิ่มสิ่งที่ขาดหายไป



รูปที่ 22

3.6.1 การออกแบบติดตั้งผลงาน

โดยการจัดเรียงได้จัดเรียงตามเวลาของมื้ออาหาร โดยเรียงจาก เช้า กลางวันและ เย็น ตามลำดับ



รูปที่ 23

บทที่ 4
ผลงานจริงที่สมบูรณ์

4.1 ภาพที่ผ่านกระบวนการตกแต่งเรียบร้อยแล้วทั้ง 16 ภาพ



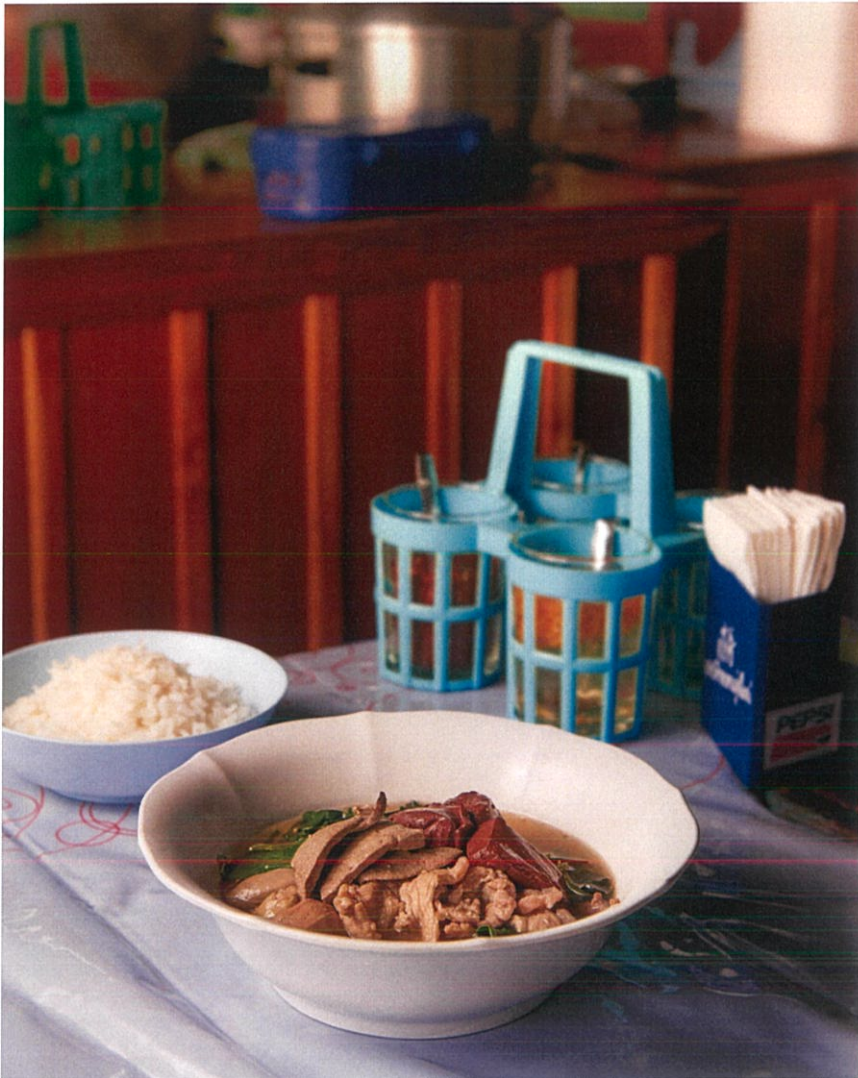
ภาพผลงานจริงภาพที่ 1



ภาพผลงานจริงภาพที่ 2



ภาพผลงานจริงภาพที่ 3



ภาพผลงานจริงภาพที่ 4



ภาพผลงานจริงภาพที่ 5



ภาพผลงานจริงภาพที่ 6



ภาพผลงานจริงภาพที่ 7



ภาพผลงานจริงภาพที่ 8



ภาพผลงานจริงภาพที่ 9



ภาพผลงานจริงภาพที่ 10



ภาพผลงานจริงภาพที่ 11



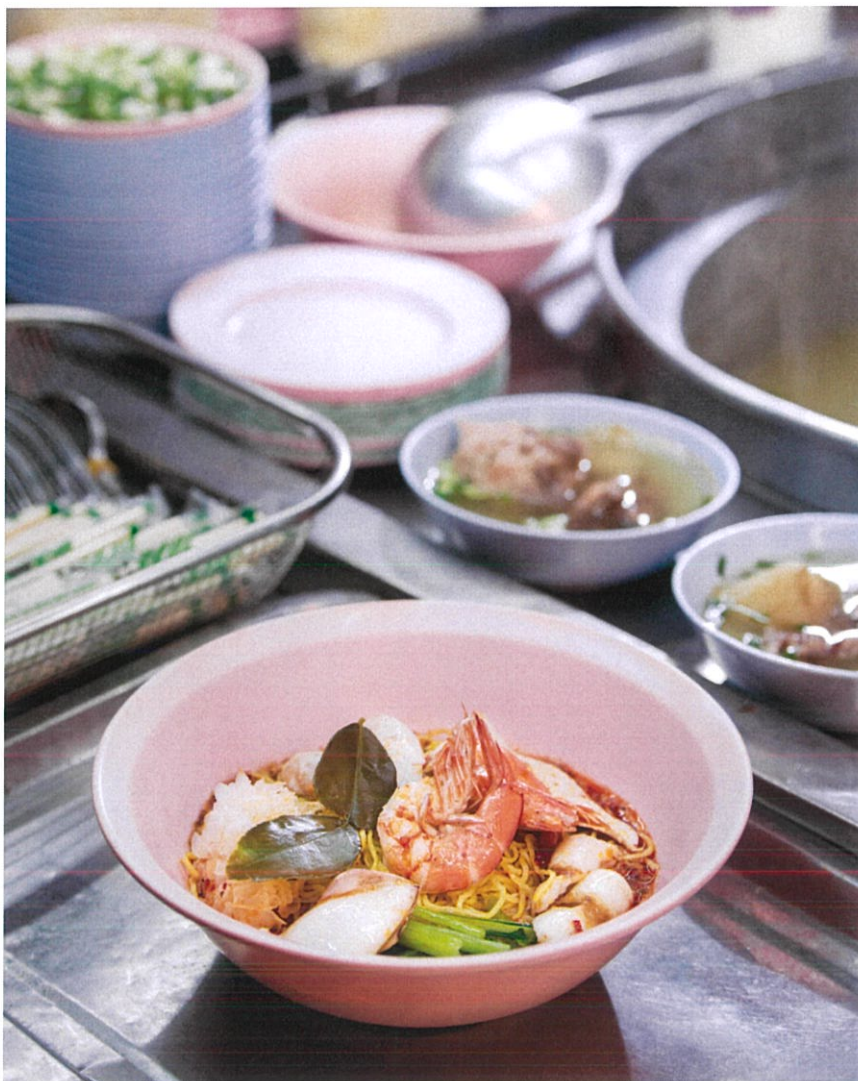
ภาพผลงานจริงภาพที่ 12



ภาพผลงานจริงภาพที่ 13



ภาพผลงานจริงภาพที่ 14



ภาพผลงานจริงภาพที่ 15



ภาพผลงานจริงภาพที่ 16

บทที่ 5

บทสรุปและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการทำงาน

ผลงานชุด “ความอร่อยบนบาทวิถี” เป็นภาพชุด ที่แสดงถึงอาหารที่ขายบนบาทวิถีของประเทศไทยที่สามารถพบเจออาหารเหล่านี้ได้โดยทั่วไป คำนึงถึงการรับประทานอาหารที่แบ่งเป็นมื้ออย่างชัดเจน ตามสภาวะของอาหารมื้อนั้นที่ได้แบ่งเป็น อาหารเช้า อาหารกลางวัน อาหารเย็น และ อาหารว่าง ซึ่งนำมาสู่ภาพถ่ายชุดนี้ที่ทำให้ผู้ที่ได้รับชมภาพชุดนี้ รู้สึกน่านับประทานและอยากรับประทานอาหารริมบาทวิถี

5.2 ปัญหาในการทำงาน

5.2.1 ปัญหาในการนำเสนอ

อาหารริมบาทวิถีเป็นอาหารที่พบเจอได้ในชีวิตประจำวัน ดังนั้นการนำเสนออาหารริมบาทวิถีนั้น จะเป็นแบบเรียบง่าย โดยที่ไม่สวยหรูเกินไป และไม่ละเทะเกินไป โดยที่จะต้องคำนึง ถึงความน่ารับประทานแบบอาหารริมบาทวิถี

5.2.2 ปัญหาในการจัดการเวลา

เนื่องจากบางรูปมีความผิดพลาดต่างๆ ทำให้ใช้เวลาถ่ายมากกว่าปกติและได้มีการใช้แสงธรรมชาติด้วย ทำให้ต้องมีการรอแสงที่พอดีและเหมาะสม จึงจำเป็นต้องใช้เวลานานขึ้น

5.2.3 ปัญหาการถ่ายทำบางภาพที่ต้องปรับ

การถ่ายทำที่ได้ยึดแบบร่างที่ได้กำหนดไว้ ในบางครั้งสีของอุปกรณ์ประกอบฉากไม่ไปในทิศทางเดียวกัน จึงต้องมีการปรับเปลี่ยนอุปกรณ์ประกอบฉาก

5.3 ผลที่ได้รับจากการทำงาน

- 5.3.1 ทำให้มีความปราณีตใจเย็นในการทำงาน
- 5.3.2 รู้จักถึงการวางแผน กระบวนการคิดและ การทำงานที่เป็นระบบมากขึ้น
- 5.3.3 ได้เรียนรู้ถึงการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า
- 5.3.4 ได้ฝึกการสื่อสาร การประสานงานให้เข้าใจที่ตรงต่อกัน
- 5.3.5 ได้แสดงศักยภาพของตนเองอย่างเต็มที่ และแสดงความรู้ประสบการณ์ที่ได้เรียนมาตลอดการศึกษา

5.4 ข้อเสนอแนะ

- 5.4.1 คอยตรวจเช็คอุปกรณ์ที่ใช้ในการถ่ายทำ ให้มีความพร้อมอยู่เสมอ
- 5.4.2 ควรเตรียมอุปกรณ์ประกอบฉากให้พร้อม และควรเตรียมมากกว่าที่วางแผนไว้หรือภาพร่างที่กำหนดไว้ เพื่อที่ป้องกันการเกิดปัญหาเฉพาะหน้า
- 5.4.3 ควรวางแผนการถ่ายทำอย่างชัดเจน เพื่อการทำงานที่เป็นระบบมากที่สุด

บรรณานุกรม

ความหมายของอาหาร. [ออนไลน์]. สืบค้นเมื่อวันที่ 12 มกราคม พ.ศ. 2561 เข้าถึงได้จาก
<https://th.wikipedia.org/wiki/อาหาร>

อาหารริมบาทวิถี. วารสารสุขาภิบาลอาหารและน้ำ. ปีที่ 9 ฉบับที่ 1. ตุลาคม 2560 - มกราคม 2561. [ออนไลน์]. สืบค้นวันที่ 11 มกราคม 2561 เข้าถึงได้จาก <http://foods.anamai.moph.go.th/download/ebook/FoodsanJournalV9/mobile/index.html#p=5>

CNN จัดอันดับ 40 เมนูอาหารไทย “ต้องได้กิน” ชีวิตนี้ขาดไม่ได้. [ออนไลน์]. สืบค้นวันที่ 11 มกราคม 2561 เข้าถึงได้จาก <https://www.prachachat.net/spinoff/food/news-6162>

กรุงเทพฯ ได้เฮ! CNN ยกอันดับ1 เมืองที่มีอาหารริมถนน ดีสุดในโลก. [ออนไลน์]. สืบค้นวันที่ 11 มกราคม 2561 เข้าถึงได้จาก <https://www.thairath.co.th/content/685637>

สถานีวิทยุโทรทัศน์ไทยทีวีสีช่อง 3 อ.ส.ม.ท. กรุงเทพฯ เมืองอาหารริมทางที่ดีที่สุดในโลก [ออนไลน์]. สืบค้น วันที่ 11 มกราคม 2561 เข้าถึงได้จาก <http://news.ch3thailand.com/ข่าวด่วน/22990/กรุงเทพฯ-เมืองอาหารริมทางที่ดีที่สุดในโลก.html>

วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. โจ๊ก. [ออนไลน์]. สืบค้น วันที่ 13 มกราคม 2561 เข้าถึงได้จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/โจ๊ก>

Honestdocs. โจ๊กหมู. [ออนไลน์]. สืบค้น วันที่ 13 มกราคม 2561 เข้าถึงได้จาก <https://www.honestdocs.co/perfect-breakfast-important>

เกาเหลาเลือดหมู. [ออนไลน์]. สืบค้น วันที่ 13 มกราคม 2561 เข้าถึงได้จาก <http://m.trueyou.net/chuanchim/arroy/rank/25>

ข่าวเหนียว-หมูบั้ง. [ออนไลน์]. สืบค้น วันที่ 13 มกราคม 2561 เข้าถึงได้จาก <http://www.komchadluek.net/news/lifestyle/108954>

ข้าวมันไก่. [ออนไลน์]. สืบค้น วันที่ 13 มกราคม 2561 เข้าถึงได้จาก

<http://myhainanesechickenrices.blogspot.com/2016/03/blog-post.html>

ส้มตำ. [ออนไลน์]. สืบค้น วันที่ 13 มกราคม 2561 เข้าถึงได้จาก

https://www.silpa-mag.com/club/art-and-culture/article_5140

ขนมจีนน้ำยา. [ออนไลน์]. สืบค้น วันที่ 13 มกราคม 2561 เข้าถึงได้จาก

<https://kartookram.wordpress.com/ขนมจีน/>

ก๋วยเตี๋ยวน้ำตก. [ออนไลน์]. สืบค้น วันที่ 13 มกราคม 2561 เข้าถึงได้จาก

<https://th.wikipedia.org/wiki/ก๋วยเตี๋ยวเรือ>

Thai food heritage. ข้าวผัดกระเพราไข่ดาว. [ออนไลน์]. สืบค้น 13 มกราคม 2561 เข้าถึงได้

จาก http://www.thaifoodheritage.com/recipe_list/detail/ผัดกระเพราหมู

วิษณุ เครืองาม. ข้าวราดแกง. [ออนไลน์]. สืบค้น 16 มกราคม 2561 เข้าถึงได้จาก

<https://www.facebook.com/FoodandHealthforyou/posts/695480740500941>

ผัดไทย. [ออนไลน์]. สืบค้น 16 มกราคม 2561 เข้าถึงได้จาก

<https://th.wikipedia.org/wiki/ผัดไทย>

จิ้มจุ่ม VS แจ่วฮ้อน. [ออนไลน์]. สืบค้น 16 มกราคม 2561 เข้าถึงได้จาก

<https://th.openrice.com/th/bangkok/article/แจ่วฮ้อน-vs-จิ้มจุ่ม-อาหารสุขภาพหน้าฝน-ภูมิปัญญาคนไทย-a5415>

Siam easy food. ก๋วยเตี๋ยวต้มยำน้ำข้น. [ออนไลน์]. สืบค้น 16 มกราคม 2561 เข้าถึงได้จาก

<http://siameasyfood.com/ก๋วยเตี๋ยวต้มยำทะเลน้ำ/>

บ้านก๋วยเตี๋ยว. [ออนไลน์]. สืบค้น 26 พฤษภาคม 2561 เข้าถึงได้จาก

<https://noodlehomes.wordpress.com/ชนิดของก๋วยเตี๋ยว/ก๋วยเตี๋ยวต้มยำทะเลน้ำ/>

ข้าวต้มก๊วย. [ออนไลน์]. สืบค้น 19 มกราคม 2561 เข้าถึงได้จาก

<https://www.facebook.com/chaophyapark/photos126730400746952.33934.126713517415307/819012091518776/>

กระเพาะปลาหน้าแดง. [ออนไลน์]. สืบค้น 26 พฤษภาคม 2561 เข้าถึงได้จาก

http://www.misterbuffet.com/article_fish_maw.asp

ราตหน้าหมีกรอบ. [ออนไลน์]. สืบค้น 22 มกราคม 2561 เข้าถึงได้จาก <http://www.horapa.com/content.php?No=689>

กาแฟโบราณ vs กาแฟสด [ออนไลน์]. สืบค้น 14 กุมภาพันธ์ 2561 เข้าถึงได้จาก <https://nescafedolcegusto.popsho.ps/blog/thai-coffee-vs-fresh-coffee/>

ปาต่องโก๋ ประวัติความเป็นมาของปาต่องโก๋. [ออนไลน์]. สืบค้น 14 กุมภาพันธ์ 2561 เข้าถึงได้จาก http://www.lekcooking.com/view_story.php?id=10



ประวัติผู้วิจัย

ชื่อผู้จัดทำ	นายพศวัต สากล่ำ
วัน เดือน ปี เกิด	4 ตุลาคม 2538
ที่อยู่	246/60 หมู่บ้านชนวนชั้นพาร์ควิลล์ ถนน กาญจนภิเษก ซอย 6/3 แขวง ศาลาธรรมสพน์ เขต ทวีวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10170
อีเมลล์	poomm_@hotmail.com
ประวัติการศึกษา	<p>ระดับอนุบาล โรงเรียนอนุบาลสร้างสรรค์</p> <p>ระดับประถมศึกษา โรงเรียนตรีมิตรวิทยา</p> <p>ระดับมัธยมศึกษา โรงเรียนกาญจนภิเษกวิทยาลัย นครปฐม (พระตำหนักสวนกุหลาบมัธยม)</p> <p>ระดับอุดมศึกษา คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ภาควิชานิเทศศิลป์ สาขาการถ่ายภาพ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง</p>