การถ่ายภาพประกอบ เรื่อง “ความอยากรู้ของอาหาร”

EDITORIAL PHOTOGRAPHY TITLED “THE CURIOSITY OF FOOD”

นางสาวมนพร ศุภศิริ

ศิลปนิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาการถ่ายภาพ ภาควิชานิเทศศิลป์

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

สถาบันเทคโนโลยีพระเจ้าเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ปีการศึกษา 2561

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ใบอนุมัติศิลปนิพนธ์

การถ่ายภาพประกอบ เรื่อง “ความอยากรู้ของอาหาร”

EDITORIAL PHOTOGRAPHY TITLED “THE CURIOSITY OF FOOD”

นางสาวมนพร ศุภศิริ

Miss. MANAPORN SUPHASIRI

ภาควิชานิเทศศิลป์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

อนุมัติให้ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาการถ่ายภาพ

อาจารย์ที่ปรึกษาศิลปนิพนธ์.....วันที่ 17 พ.ค. 2562

(รองศาสตราจารย์ ดร.กิตติชัย เกษมศานติ์)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อศิลปนิพนธ์	ภาพถ่ายประกอบเรื่อง “ความอยากรู้ของอาหาร”
	EDITORIAL PHOTOGRAPHY TITLED “THE CURIOSITY OF FOOD”
ชื่อ	นางสาวมนพร ศุภศิริ
รหัสประจำตัว	58020420
สาขาวิชา	การถ่ายภาพ
คณะ	สถาปัตยกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2561
อาจารย์ที่ปรึกษา	รองศาสตราจารย์ ดร.กิตติชัย เกษมศานติ์

บทคัดย่อ

ข้าพเจ้าเป็นคนชอบอาหาร และต้องการที่จะมีความรู้เกี่ยวกับอาหาร อีกทั้งข้าพเจ้ายังมองว่าคนที่มีความรู้ทางด้านประวัติศาสตร์นั้นเป็นคนที่มีความรู้รอบด้าน จนข้าพเจ้าพบกับหนังสือ “ตำนานอาหารโลก” ที่ระบุเรื่องราวเกี่ยวกับประวัติศาสตร์ของอาหารไว้หลากหลายเมนู จึงทำให้ข้าพเจ้ามีความคิดริเริ่มที่จะทำภาพถ่ายเพื่อประกอบหนังสือเล่มนี้

ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาแนวทางการถ่ายภาพอาหาร และการทำ Styling อาหารให้ดูออกมาน่ารับประทาน อีกทั้งยังเป็นการศึกษาผลงานภาพถ่ายของช่างภาพ Lene C. Emery, Fragmento Universo และ Oliver Schwarzwald อีกด้วย การถ่ายภาพชุดนี้จะเป็นการกระตุ้นให้คนในสังคมมีความอยากรู้เกี่ยวกับอาหารที่รับประทานในชีวิตประจำวัน ให้สังคมมีความใส่ใจเรื่องอาหารการกินของตัวเองมากยิ่งขึ้น เพื่อจะได้ตระหนักถึงสิ่งที่ตนเองบริโภค มีความรู้เพิ่มเติมและปรับใช้ให้เหมาะสมกับตน และมีความสนุกสนานเพลิดเพลินในการดูภาพประกอบของหนังสือดังกล่าว

ศิลปนิพนธ์นี้ประกอบด้วยภาพอัดขยายขนาด 16x20 นิ้ว จำนวน 17 ภาพ เล่าภาพตามบทของหนังสือจำนวน 17 บท เริ่มจากบทที่ 1 ไปจนครบบทที่ 17 ซึ่งเป็นบทสุดท้าย โดยมีประโยชน์แก่ข้าพเจ้าและผู้สนใจดังนี้ 1.) เรียนรู้การตีความการถ่ายภาพอาหารเพื่อประกอบหนังสือ 2.) เรียนรู้การจัดองค์ประกอบของอาหารและการทำ Food Styling 3.) เรียนรู้การประยุกต์ใช้เทคนิคและแรงบันดาลใจที่ได้มาจากศิลปินอื่นๆ ให้เหมาะสมกับงานของตัวเองต่อไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิตติกรรมประกาศ

ศิลปนิพนธ์นี้จะสามารถดำเนินการไปด้วยดีไม่ได้หากขาดความช่วยเหลือในทุกๆด้าน ไม่ว่าจะเป็นการให้คำแนะนำ การสนับสนุนทุนทรัพย์ การแสดงความคิดเห็นอย่างตรงไปตรงมา และกำลังใจทั้งหมดทุกสิ่งเพื่องานถ่ายภาพชุดนี้ จึงขอขอบพระคุณความช่วยเหลือที่มีให้ตลอดตั้งแต่เริ่มกระบวนการ การทำงานที่ยาวนานครั้งนี้จึงประสบผลสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี โดยข้าพเจ้าขอกล่าวขอบพระคุณบุคคลดังต่อไปนี้

ขอขอบพระคุณคุณปราณี คุณสุขุม และคุณสุภวรรณ ศุภศิริ ที่คอยให้คำปรึกษาและช่วยเหลือสนับสนุนในด้านทุนทรัพย์ คอยช่วยเหลือในปัญหาที่ติดขัดต่างๆ อีกทั้งยังเป็นเหมือนผู้ช่วยที่คอยแบ่งเบาภาระหน้าที่ของข้าพเจ้าในเวลาที่ข้าพเจ้าไม่สามารถดำเนินงานได้ด้วยตัวเอง ทำให้การทำงานสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

ขอขอบพระคุณรองศาสตราจารย์ ดร.กิตติชัย เกษมศานติ์ ที่ให้คำแนะนำที่ดีและตรงไปตรงมาเสมอ ทำให้ข้าพเจ้าทำงานไปในแนวทางที่เหมาะสม อีกทั้งยังช่วยตรวจทานข้อผิดพลาดและแนะนำแนวทางการแก้ไขจนได้ผลลัพธ์ที่เหมาะสมกับข้าพเจ้าที่สุด

ขอขอบพระคุณคุณสมบุญ กริ่งไร ที่มีความเมตตากรุณาให้ยืมอุปกรณ์ประกอบฉากต่างๆจำนวนมากโดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใดๆ และให้คำแนะนำและปรึกษาเกี่ยวกับการจัดวางองค์ประกอบของสิ่งของประกอบฉากทำให้ข้าพเจ้ามีความรู้มากยิ่งขึ้นและสามารถนำมาพัฒนาผลงานชุดนี้ให้เยิ่งขึ้นได้

สุดท้ายนี้ขอขอบพระคุณเพื่อนๆสาขาวิชาถ่ายภาพของข้าพเจ้า ที่คอยเป็นกำลังใจให้ตั้งแต่วันแรกจนวันสุดท้ายของการทำงาน ถึงแม้แต่ละคนจะมีงานของตัวเองที่ต้องทำ แต่ก็ยังสละเวลามาช่วยเหลือข้าพเจ้า ข้าพเจ้าซาบซึ้งในน้ำใจที่มีให้เป็นอย่างมาก การทำงานไปพร้อมๆกันทำให้ข้าพเจ้ารู้สึกมีแรงใจมากยิ่งขึ้นจนทำงานได้สำเร็จลุล่วง ข้าพเจ้ารู้สึกขอบคุณเป็นอย่างมากที่มีเพื่อนที่ดีและสนับสนุนข้าพเจ้าตลอดมา

มนพร ศุภศิริ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
สารบัญ	ค
สารบัญภาพ	จ
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ที่มาและความสำคัญของโครงการ	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	1
1.3 แนวคิด	1
1.4 ขอบเขตของโครงการ	2
1.5 รายละเอียดทางเทคนิค	2
1.6 แนวทางการบรรลุเป้าหมาย	2
1.7 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
บทที่ 2 ข้อมูลในการสร้างสรรค์	
2.1 ข้อมูลเบื้องต้นของหัวข้องาน	3
2.2 ข้อมูลหนังสือที่นำมาประกอบผลงาน	3
2.3 วิเคราะห์ References	6
2.4 สรุปข้อมูลเมนูอาหาร	9

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

บทที่ 3 ขั้นตอนการสร้างสรรค์ผลงาน

3.1 ขั้นตอนการวางแผนงาน 16

3.2 การวางแผนตารางงาน 16

3.3 Lighting Diagram 18

3.4 Sketch 19

3.5 Layout 24

3.6 Location 30

3.7 ขั้นตอนการตกแต่งภาพ 30

3.8 ขั้นตอนการจัดแสดงงาน 32

บทที่ 4 ผลลงานจริง 33

บทที่ 5 บทสรุป

5.1 สรุปผลการทำงาน 50

5.2 ปัญหาในการทำงานและแนวทางแก้ไข 50

5.4 ประโยชน์ที่ได้รับ 52

5.5 ข้อเสนอแนะ 52

บรรณานุกรม 53

ประวัติผู้วิจัย 54

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ

ภาพ		หน้า
1	ภาพปกและเนื้อหาของหนังสือ	5
2	ชุดภาพ Dali Cookbook	6
3	ชุดภาพ Black is le bakery	7
4	ชุดภาพ Break/Fast	8
5	Lighting Diagram	18
6	บทที่ 1 อาหารเช้า	19
7	บทที่ 2 กล่องอาหารกลางวัน	19
8	บทที่ 3 เที่ยงวันอาทิตย์	19
9	บทที่ 4 ขนมน้ำชา	19
10	บทที่ 5 อาหารจานด่วน	20
11	บทที่ 6 เครื่องดื่มก่อนอาหารกับอาหารเรียกน้ำย่อย	20
12	บทที่ 7 ซุปกับอาหารจานแรก	20
13	บทที่ 8 สลัดกับผัก	20
14	บทที่ 9 จานปลา	21
15	บทที่ 10 ซอสกับเครื่องปรุง	21
16	บทที่ 11 จานเนื้อ	21
17	บทที่ 12 อาหารอินเดียจานเด่น	21
18	บทที่ 13 อาหารอิตาลีจานเด่น	22
19	บทที่ 14 อาหารจีนจานเด่น	22
20	บทที่ 15 คริสมาสต์ดินเนอร์	22

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ		หน้า
21	บทที่ 16 รถเข็นของหวาน	22
22	บทที่ 17 รถเข็นของหวาน	23
23	ตัวอย่างการวาง Layout ของหนังสือ บทที่ 1-3	24
24	ตัวอย่างการวาง Layout ของหนังสือ บทที่ 4-5	25
25	ตัวอย่างการวาง Layout ของหนังสือ บทที่ 6-9	26
26	ตัวอย่างการวาง Layout ของหนังสือ บทที่ 10-12	27
27	ตัวอย่างการวาง Layout ของหนังสือ บทที่ 13-15	28
28	ตัวอย่างการวาง Layout ของหนังสือ บทที่ 16-17	29
29	บรรยากาศการทำงาน	30
30	ภาพก่อนและหลังการปรับแต่ง	31
31	ภาพก่อนและหลังการรีทัชสีฉากและเก็บรายละเอียด	31
32	ตัวอย่างการขยายสัดส่วนของอุปกรณ์ประกอบฉาก	32
33	ภาพหลังจากการติดตั้งผลงาน	32
34	บทที่ 1 อาหารเช้า ขนาด 16x20 นิ้ว	33
35	บทที่ 2 กล่องอาหารกลางวัน ขนาด 16x20 นิ้ว	34
36	บทที่ 3 เที่ยงวันอาทิตย์ ขนาด 16x20 นิ้ว	35
37	บทที่ 4 ขนมน้ำชา ขนาด 16x20 นิ้ว	36
38	บทที่ 5 อาหารจานด่วน ขนาด 16x20 นิ้ว	37
39	บทที่ 6 เครื่องดื่มก่อนอาหารกับอาหารเรียกน้ำย่อย ขนาด 16x20 นิ้ว	38
40	บทที่ 7 ซุปกับอาหารจานแรก ขนาด 16x20 นิ้ว	39

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ		หน้า
41	บทที่ 8 สลัดกับผัก ขนาด 16x20 นิ้ว	40
42	บทที่ 9 จานปลา ขนาด 16x20 นิ้ว	41
43	บทที่ 10 ซอสกับเครื่องปรุง ขนาด 16x20 นิ้ว	42
44	บทที่ 11 จานเนื้อ ขนาด 16x20 นิ้ว	43
45	บทที่ 12 อาหารอินเดียจานเด่น ขนาด 16x20 นิ้ว	44
46	บทที่ 13 อาหารอิตาลีจานเด่น ขนาด 16x20 นิ้ว	45
47	บทที่ 14 อาหารจีนจานเด่น ขนาด 16x20 นิ้ว	46
48	บทที่ 15 คริสต์มาสดินเนอร์ ขนาด 16x20 นิ้ว	47
49	บทที่ 16 รถเข็นของหวาน ขนาด 16x20 นิ้ว	48
50	บทที่ 17 เนยแข็งล้างปาก ขนาด 16x20 นิ้ว	49

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของโครงการ

ทุกวันนี้มีอาหารมากมายหลายอย่างถือกำเนิดขึ้นบนโลก บางเมนูมีมานานมากกว่าเป็นร้อยปีหรือบางเมนูอาจเพิ่งเกิดขึ้นเพียงแค่เมื่อวาน เคยมีใครสงสัยกันไหมว่าที่มาหรือชื่อของเมนูนั้นๆมาจากไหน เช่นว่า ซีซาร์เกี่ยวอะไรกับสลัด หรือ ไข่สกอตช์มาจากสกอตแลนด์หรือเปล่า เรากินอาหารกันทุกวันแต่ไม่ค่อยมีใครตั้งคำถามเกี่ยวกับอาหารนั้นๆเลย ข้าพเจ้ารู้สึกว่าหากมีภาพถ่ายที่สามารถบอกเล่าเรื่องราวของอาหารควบคู่ไปกับการนำเสนออาหารด้วยนั้น จะทำให้การนำเสนอมีเรื่องราวและทำให้คนในสังคมหันมาสนใจหรือหาความรู้เกี่ยวกับอาหารที่รับประทานทุกวันมากยิ่งขึ้น

ข้าพเจ้าได้แรงบันดาลใจมาจากหนังสือ “ตำนานอาหารโลก เบื้องหลังจานโปรดโดนใจคนทั่วโลก” ซึ่งเป็นหนังสือเกี่ยวกับประวัติหรือความรู้เล็กๆน้อยๆเกี่ยวกับเมนูอาหารต่างๆ เช่น ประวัติโดยย่อของพาย หรือ แหล่งกำเนิดของเคบับ เป็นต้น ข้าพเจ้าจึงรู้สึกว่าเราสามารถนำอาหารมาจัดองค์ประกอบเพื่อเล่าเรื่องราวต่างๆได้ ซึ่งเป็นวิธีการนำเสนอที่ข้าพเจ้าคิดว่าน่าสนใจและอยากลองทำ

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 เพื่อศึกษาการถ่ายภาพอาหารเพื่อใช้ประกอบหนังสือ ตำนานอาหารโลก

1.2.2 เพื่อศึกษาแนวทางการถ่ายภาพแบบ Lena C.Emery และ Fragmento Universo

1.2.3 เพื่อศึกษาการทำ Food Styling เพื่อเล่าเรื่องราวหรือประวัติของอาหาร

1.3 แนวคิด

การบอกเล่าเรื่องราวหรือถิ่นที่มาของเมนูอาหาร โดยใช้การ Styling อาหารและอุปกรณ์ประกอบฉาก โดยภาพจะมีความเป็น Graphic และ Modern เข้ากับยุคสมัยปัจจุบัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.4 ขอบเขตโครงการ

1.4.1 อุปกรณ์กล้อง Nikon D750, Nikkor 24-120 mm F/4G ED VR

1.4.2 ชุดภาพถ่ายประกอบหนังสือ จำนวน 17 รูป ขนาด 16x20 นิ้ว

1.5 รายละเอียดทางเทคนิค

ลักษณะที่สำคัญของภาพชุดนี้คือการจัดวางองค์ประกอบให้มีความสมดุลและไม่แน่นหนาจนเกินไป มีการใช้ช่องไฟหรือเว้นระยะห่างของวัตถุให้มีความเหมาะสม และการควบคุมอุปกรณ์ประกอบฉากให้สื่อถึงเรื่องราวที่ต้องการจะเล่า

1.6 แนวทางการบรรลุเป้าหมาย

1.6.1 กำหนดแนวความคิดของชุดภาพและทำความเข้าใจกับหนังสือ “ตำนานอาหารโลก”

1.6.2 ค้นหาและศึกษาข้อมูลอื่น ๆ ที่ต้องใช้เพื่อการทำงาน

1.6.3 ร่างภาพคร่าว ๆ และจัดเตรียมอุปกรณ์ให้สมบูรณ์

1.6.4 วางแผนการทำงาน จัดตารางเวลาในการถ่ายภาพ และค้นหาอุปกรณ์ประกอบฉาก

1.7 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.7.1 ได้นำเสนอแนวทางการถ่ายภาพอาหารแบบใหม่ ๆ และให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารต่อสังคม

1.7.2 ได้ศึกษาแนวทางการถ่ายภาพแบบ Lena C.Emery และ Fragmento Universo

1.7.3 ได้ศึกษาการทำ Food Styling เพื่อเล่าเรื่องราวของอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2
ข้อมูลในการสร้างสรรค์

2.1 ข้อมูลเบื้องต้นของหัวข้องาน

การจัดองค์ประกอบภาพถ่ายอาหารให้มีเรื่องเล่าเข้ากับหนังสือ ตำนานอาหารโลก เบื้องหลังจานโปรดโดนใจคนทั่วโลก โดยใช้วัตถุเข้ามาประกอบภาพเพื่อเล่าเรื่องราวให้สอดคล้องกับเรื่องราวภายในหนังสือ เพื่อให้ผู้อ่านหรือผู้ที่ได้รับชมภาพ เกิดความอยากรู้หรือสนใจเกี่ยวกับอาหารมากยิ่งขึ้น

2.2 ข้อมูลหนังสือที่นำมาประกอบผลงาน

2.2.1 หนังสือ ตำนานอาหารโลก เบื้องหลังจานโปรดโดนใจคนทั่วโลก

ชื่อหนังสือ ตำนานอาหารโลก เบื้องหลังจานโปรดโดนใจคนทั่วโลก เป็นหนังสือแปลมาจากหนังสือเรื่อง What Caesar Did for My Salad : The Secret Meanings of Our Favourites Dishes โดย Albert Jack และแปลโดย พลอยแสง เอกญาติ

ฉบับที่นำมาใช้ประกอบเป็นฉบับตีพิมพ์ครั้งที่ 3 โดยสำนักพิมพ์ bookscape ในเดือนกันยายน ปี 2561 มีจำนวนทิ้งหมด 416 หน้า ออกแบบหน้าปกโดยคุณ นักรบมูนมานัส

โดยเนื้อหาด้านในจะเล่าเกี่ยวกับอาหารต่างๆกว่า 160 เมนู ทั้งตำนานของอาหารหรือประวัติความเป็นมาของอาหารนั้นๆ อีกทั้งยังมีเกร็ดเล็กเกร็ดน้อยเช่น การสอนสำนวนภาษาอังกฤษที่มีอาหารอยู่ในสำนวนด้วย โดยแต่ละหัวข้อของอาหารจะเฉลี่ยอยู่ที่ 1 - 1.5 หน้า เนื้อหาด้านในเป็นข้อความเกือบทั้งหมดและมีภาพวาดเล็กๆคั่นระหว่างบท หนังสือแบ่งเป็น 17 บทด้วยกัน โดยแต่ละบทจะพูดถึงอาหารแต่ละแบบ เช่น บทอาหารเช้า เนื้อหาส่วนมากก็จะเกี่ยวกับเมนูที่เป็นอาหารเช้า หรือเกร็ดความรู้เกี่ยวกับอาหารมื้อเช้า

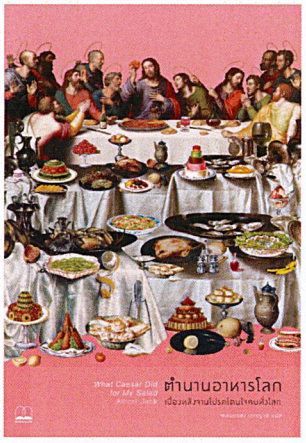
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

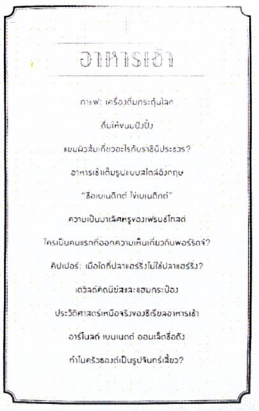
จำนวนบทและเมนูที่เลือกในแต่ละบท

บท	เมนูอาหาร
1.อาหารเช้า	อาหารเช้าแบบอังกฤษ
2.กล่องอาหารกลางวัน	แซนด์วิช
3.อาหารเที่ยงวันอาทิตย์	พุดดิ้งยอกเชอร์
4.ขนมน้ำชา	ชา
5.อาหารจานด่วน	แฮมเบอร์เกอร์
6.เครื่องดื่มก่อนอาหาร กับอาหารเรียกน้ำย่อย	ทาปาส
7.ซุปกับอาหารจานแรก	ซุปหัวหอม
8.สลัดกับผัก	ซีซาร์สลัด
9.จานปลา	กราฟลักซ์
10.ซอสกับเครื่องปรุง	มายองเนส
11.จานเนื้อ	เชพเพิร์ดพาย
12.อาหารอินเดียจานเด่น	แกง
13.อาหารอิตาลีจานเด่น	พิซซ่า
14.อาหารจีนจานเด่น	ติ่มซำ
15.คริสต์มาสดินเนอร์	คริสต์มาสดินเนอร์
16.รถเข็นของหวาน	ไอศกรีม
17.เนยแข็งล้างปาก	ชีสฟองดูว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพหน้าปกหนังสือและเนื้อหาภายใน




อาหารเช้า

ภาพ: เครื่องดื่มกระตุ้นโลก

ดื่มให้หมดเป็นปี้ย

หมดมื้อสิ้นเกี้ยวอะไรกับราชอินีประสาร?

อาหารเช้าแต้มรูปแบบสไตล์อังกฤษ

"ล้อเขาเล่นลิกซ์ ไข่เขาเล่นลิกซ์"

ความเป็นมาเกิดครูซองเพรนอโกลด์

ใครเป็นคนแรกที่ออกความเห็นเกี่ยวกับพอร์ริดจ์?

คิปเปอร์: เมื่อใดที่ปลาเฮอร์ริงไม่ใช่ปลาเฮอร์ริง?

เดวิดส์คิดมีชัยสะอาดประโยชน์

ประวัติศาสตร์เหนือจริงของธัญพืชอาหารเช้า

อาร์โนลด์ เบนเนตต์ ออสเล็กซ์ซิง

ทำไมครัวซองต์เป็นรูปร่างนี้?

เชื่อกันว่าคำว่ากาแฟหรือคอฟฟี่ (coffee) อาจมาจากภาษาอาหรับคือ *กาห์วา (kahwa)* ซึ่งหมายถึงไวน์ชนิดหนึ่ง คำนี้ยังมีที่มาอีกทอดหนึ่งจากอีกคำที่แปลว่า "ไม่อยากอาหาร" เมื่อคิดดูแล้วก็สมควรอยู่ เพราะเครื่องดื่มแก้วแรกของวันมักทำหน้าที่แทนอาหารเช้าอยู่บ่อยๆ เชื่อกันว่าเครื่องดื่มที่มีฤทธิ์กระตุ้นชนิดนี้ถือกำเนิดเมื่อเกือบ 1,200 ปีที่แล้วในเอธิโอเปียที่เขตคัฟฟา (Kaffa) ซึ่งชื่อเขตดังกล่าวอาจเป็นที่มาของคำว่าคอฟฟีได้เช่นกัน ตามตำนานเล่าว่าคนเลี้ยงแกะที่เฝ้าฝูงแกะอยู่สังเกตเห็นว่าแกะมีอาการคึกคักหลังกินลูกเบอร์รี่สีแดงที่หล่นจากพุ่มไม้แถวนั้น เมื่อลองชิมดูก็พลันประหลาดใจ เขารู้สึกถึงพลังงานที่พลุ่งพล่านในตัวไม่ต่างจากพวกแกะ ข่าวแพร่สะพัด จากนั้นไม่นานนักบวชจากอารามใกล้เคียงก็เก็บลูกไม้เหล่านั้นไปบริโภค หลังจากพยายามนำมาปรุงอยู่หลายวิธี สุดท้ายก็ได้เครื่องดื่มสีน้ำตาลดำที่พวกนักบวชเอาไว้ดื่มเพื่อให้ตื่นตัวระหว่างสวดมนต์รอบดึก แต่กว่ากาแฟจะกลายเป็นเครื่องดื่มรสดีอย่างแท้จริงต้องรอจนถึงศตวรรษที่ 13 ชาวอาหรับเป็นผู้ค้นพบว่าการคั่วเมล็ดกาแฟแล้วนำมาบดก่อนชงในน้ำเดือดทำให้ได้รสชาติดีที่สุด แล้วโลกก็ติดเครื่องดื่มชนิดนี้หนึบหนับนับแต่นั้น

ภาพที่ 1 ภาพปกและเนื้อหาของหนังสือ

2.2.2 กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายของหนังสือตำนานอาหารโลก คือ ผู้หญิงหรือผู้ชายช่วงอายุ 18-35 ปี หรือ ช่วงวัยรุ่นตอนปลายไปจนถึงวัยทำงาน ที่มีความสนใจเกี่ยวกับอาหาร หรือประวัติศาสตร์โดยเฉพาะอาหารของโลกตะวันตก

2.2.3 สไตล์การเขียน

หนังสือตำนานอาหารโลกมีแนวทางการเขียนที่หลากหลาย โดยหลักๆผู้เขียนจะเน้นเล่าเหตุการณ์หรือประวัติความเป็นมาของอาหาร โดยอาจจะมีการใส่ความคิดเห็นส่วนตัวของผู้เขียนลงไป

การเขียนจะเน้นการตั้งคำถามข้อใหญ่ๆเกี่ยวกับอาหารและตอบคำถามนั้นๆสั้นๆ แล้วเพิ่มความรู้ส่วนๆ อื่นๆเข้ามา เช่น ที่มาของอาหารที่มีหลายเรื่องเล่าผู้เขียนก็จะเล่าทุกแนวทางที่เขารับรู้ โดยอาจจะแอบมีความจิกกัดเล็กน้อย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3 วิเคราะห์ภาพ References

2.3.1 ผลงานชุด Dali cook book โดย Oliver Schwarzwald

Oliver Schwarzwald เป็นช่างภาพที่เรียนรู้การถ่ายภาพด้วยตนเอง เขาเริ่มต้นเส้นทาการทำงานในสายช่างภาพด้วยการทำงานกับช่างภาพ Mads Madsen โดยเขามีความสนใจในการถ่ายภาพอาหารและภาพถ่าย
หุ่นนิ่งเป็นพิเศษ เนื่องจากเขาชอบทำอาหารอยู่แล้ว ผลงานภาพถ่ายหุ่นนิ่งของเขา มักจะไม่ได้ประกอบไปด้วยของประกอบฉากมากมาย แต่รายละเอียดของของชิ้นนั้นๆหรืออาหารนั้นๆทำให้ภาพของเขาน่าสนใจ

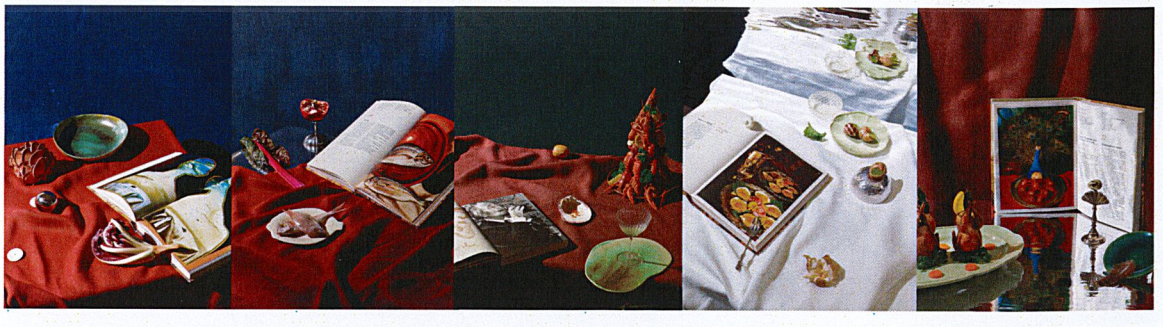
ในภาพผลงาน Dali cookbook จะเห็นว่าของประกอบฉากต่างๆจะค่อนข้างน้อย แต่มีรายละเอียดมีพื้นผิวหรือ shape, form ที่น่าสนใจ Oliver มักจะใช้คู่สีตรงกันข้ามหรือโครงสีสามเหลี่ยม โดยที่แต่ละสีจะไม่ได้มี
ความสว่างของสีมาก และในชุดภาพจะมีวัสดุและพื้นผิวอื่นๆที่มีลวดลายน่าสนใจเข้ามาประกอบอยู่ด้วย เช่น การสะท้อนของชาม หรือ ชนิดผ้าที่ต่างกัน

โดยภาพรวมแล้วงานของเขาค่อนข้างมีความสมัยใหม่ในแบบที่ไม่ตัดทอนรายละเอียดของสิ่งออกไปจนหมด (www.artsper.com, 2019)

สรุปสิ่งที่จะนำมาใช้จาก Reference

แนวทางการจัด Styling ของอาหารที่มีรายละเอียด และการจัดวางองค์ประกอบด้วย Shape, Form ที่น่าสนใจ

ผลงานอ้างอิง



ภาพที่ 2 ชุดภาพ Dali Cookbook

ที่มา www.elenamora.com (2019)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3.2 ผลงานชุด Black is le bakery โดย Lena C.Emery

Lena C.Emery เป็นช่างภาพหญิงชาวเยอรมัน โดยส่วนมากเธอจะถ่ายภาพแฟชันเป็นส่วนใหญ่ และมักจะเป็นภาพแฟชันของผู้หญิง

แต่ในงานชุด Black is le bakery เป็นชุดภาพถ่ายวัตถุดิบของอาหารต่างๆ โดยรวมภาพจะมีความ Minimal และตัดทอนรายละเอียดอื่นๆไปเยอะมาก ภาพมีความเนี๊ยบและค่อนข้างเรียบร้อย โดยวัตถุดิบหรือสิ่งของภายในภาพจะดูสมบูรณ์แบบอยู่เสมอ เช่น ผ้าไม่มีรอยยับ, ผลไม้ไม่มีรอยช้ำ หรือ การไม่มีรอยเปื้อนหรือรอยขีดข่วนอยู่ในสิ่งของในภาพเลยแม้แต่นิดเดียว

การจัดองค์ประกอบของเธอค่อนข้างเป็นแบบกระจัดกระจาย แต่ทิ้งน้ำหนักลงตรงกลางภาพและเว้นพื้นที่ด้านบนและล่างไว้ การใช้สีค่อนข้างเน้นเป็นเฉดสีที่ไม่ฉูดฉาดแต่ตัดกับสีดำที่เป็นพื้นหลัง วัตถุในภาพเลยเด่นชัดขึ้นมา คู่สีที่ใช้มีทั้งสีแบบสีเดียวและคู่สีตรงข้าม แต่มักจะเป็นสีในโทนกลางๆ และโทนเย็น จากภาพรวมทั้งชุดจะเห็นว่าเธอใช้คู่สีตรงข้ามในสัดส่วน 1:4 โดยใช้สีโทนเย็นเป็นหลักและใช้สีเหลืองสร้างความน่าสนใจให้ภาพ

งานของ Lena C.Emery มีการจัดวางอย่างเป็นระเบียบและสมบูรณ์แบบอย่างมาก จึงแสดงให้เห็นว่ามีการวางแผนแต่ละภาพออกมาเป็นอย่างดี (emerylena.com, 2019)

สรุปสิ่งที่จะนำมาใช้จาก Reference

แนวทางการจัด Styling วัตถุดิบ และแนวทางการจัดองค์ประกบแบบกระจายสมดุลของภาพ

ผลงานอ้างอิง



ภาพที่ 3 ชุดภาพ Black is le bakery

ที่มา www.georginapragnell.com (2019)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3.3 ผลงานชุด Break/fast โดย Fragmento Universo

Fragmento Universo เป็นสตูดิโอที่ทำงานเกี่ยวกับการถ่ายภาพอาหาร โดยภาพถ่ายจะมีความ Minimal ผสมกับความ Surreal นิด ๆ ภาพถ่ายค่อนข้างเป็นมุมกว้างและเว้นพื้นที่ระหว่างองค์ประกอบต่าง ๆค่อนข้างห่าง มีการทิ้งพื้นที่ว่างเยอะ ลักษณะของภาพมีการเล่นกับความจริงและไม่จริงของอาหาร เพื่อสร้างความแปลกใหม่ให้กับภาพถ่าย

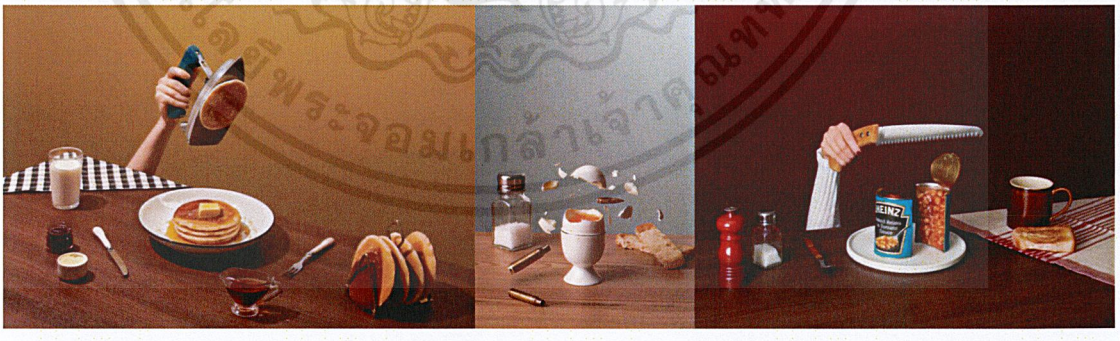
ในผลงานชุด Break/Fast สีที่ใช้มักจะเป็นโทนสีที่ดูเก่าหรือเป็นแนวแบบ Vintage โดยแต่ละสีจะค่อนข้างมีความตุ่นๆอยู่ในตัว มีไม่ค่อยสว่างมากนักถึงแม้จะเป็นสีขาวก็ยังมีความอมเหลืองส้ม ๆ อยู่ โดยคู่สีที่ใช้ในงานนี้จะเน้นที่สีโทนร้อน กับเฉดสีน้ำตาลที่ค่อนข้างเยอะจากการใช้วัสดุไม้เป็นที่วางองค์ประกอบ จับคู่อาหารกับเครื่องมือแบบง่ายๆ และเน้นความสำคัญโดยการจัดวางให้อยู่ตรงกลางภาพ ลดทอนองค์ประกอบอื่นๆที่ไม่สำคัญออกไป ทำให้ภาพดูสบายตา

การถ่ายภาพชุดนี้ไม่ได้สื่อถึงอาหารว่าเป็นของกิน แต่เป็นการสร้างสีสันใหม่ให้กับโต๊ะอาหารมากกว่า (trendland.com, 2019)

สรุปสิ่งที่จะนำมาใช้จาก Reference

การจัดแสงที่เปิดให้เห็นรายละเอียดของวัตถุ และการเลือกใช้สีแนว Vintage

ผลงานอ้างอิง



ภาพที่ 4 ชุดภาพ Break/Fast

ที่มา fragmentouniverso.com (2019)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4 สรุปข้อมูลเมนูอาหาร

เมนูอาหารที่จะนำมาถ่ายภาพประกอบมีทั้งหมวดด้วยกัน 17 เมนู ตามบท 17 บทของหนังสือ โดยเมนูอาหารที่ได้เลือกมานั้น ส่วนมากจะเป็นเมนูที่คนส่วนมากรู้จักและคุ้นเคย จึงจะช่วยสร้างแรงดึงดูดใจและสร้างความอยากรู้เกี่ยวกับอาหารนั้นๆมากยิ่งขึ้น เพราะหากเป็นเมนูที่คนส่วนมากไม่รู้จักก็อาจจะไม่ได้รับความสนใจมากนัก

เรื่องราวของเมนูต่างๆที่ได้เลือกมา จะถูกนำข้อมูลนั้นๆมาสรุปเพื่อหาคีย์เวิร์ดของแต่ละเมนู เพื่อนำไปเป็นแนวทางหรือธีมการจัด Styling ของเมนูนั้นๆ

2.4.1 บทที่ 1 อาหารเช้า

เมนูอาหารเช้าแบบอังกฤษ

ก่อนศตวรรษที่ 17 คนกินอาหารมื้อหลักแค่ 2 มื้อ คือ อาหารกลางวัน และ อาหารเย็น ไม่นับอาหารเป็น

มื้อหลัก ในศตวรรษที่ 18 คนในสมัยวิคตอเรียนเปลี่ยนมื้อของว่างนี้ให้เป็นอาหารเต็มรูปแบบ เสิร์ฟเป็นอาหารแบบบุฟเฟ่ต์ตามคฤหาสน์ทั่วประเทศอังกฤษ หัวใจหลักของเมนูอาหารเช้านี้ คือ เบคอน,ไข่,ไส้กรอก และขนมปังปิ้ง ต่อมาจึงมีการเพิ่ม มะเขือเทศ, เห็ด และ ถั่วอบ เพื่อให้ดีต่อสุขภาพ

คีย์เวิร์ด

ศตวรรษที่ 18, วิคตอเรียน, เสิร์ฟเป็นอาหารแบบบุฟเฟ่ต์, อังกฤษ

2.4.2 บทที่ 2 กล่องอาหารกลางวัน

แซนด์วิช

ใน ค.ศ.มีเมืองหนึ่งชื่อแซนด์วิช โดยมีเซอร์เอดเวิร์ด มอนทากิวเป็นผู้บังคับบัญชา ต่อมาเขาได้ถูกแต่งตั้งเป็นเอิร์ล เลยนำชื่อเมืองมาร่วมในบรรดาศักดิ์ด้วย เป็น เอิร์ลแห่งแซนด์วิช ในปี 1762 จอนห์น มอนทากิว ซึ่งเป็นเอิร์ลแห่งแซนด์วิชคนที่ 4 ได้มีความสนใจในการพนันอย่างมาก เขาใช้เวลาเล่นไพ่กับเพื่อนๆนาน เลยให้ผู้รับใช้เอาเนื้อประกอบด้วยขนมปัง 2 แผ่น มาให้ อาหารว่างดังกล่าวได้รับความนิยมล้นหลามตามสโมสรพนันของอังกฤษ

คีย์เวิร์ด

ปี 1762, การพนัน, สโมสรพนัน, อังกฤษ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4.3 บทที่ 3 อาหารเที่ยงวันอาทิตย์

พุดดิ้งยอกเชอร์

เป็นอาหารหลักที่มาจากอังกฤษตอนเหนือ โดยทำจากแบตเทอร์ (คล้ายแป้งแพนเค้ก) ในปี 1747 ฮันนาห์ กลาส เรียกจานอาหารนี้ว่า Yorkshire pudding โดยกล่าวว่าเมื่อทานคู่กับน้ำเกรวี่แล้วอร่อยมาก (อ้างอิงจาก หนังสือ The art of cookery made plain and easy) หนังสือเล่มนี้ขายดีมากทั้งในอังกฤษ และ

อเมริกา จึงทำให้เมนูนี้แพร่หลายอย่างรวดเร็ว

คีย์เวิร์ด

ปี 1747, อังกฤษตอนเหนือ, ทานคู่กับน้ำเกรวี่, เมืองยอกเชอร์

2.4.4 บทที่ 4 ขนมน้ำชา

ชา

ในปี 1662 เจ้าหญิงแคทเทอรีนได้อภิเษกกับพระเจ้าชาร์ลที่ 2 และย้ายมาอยู่ในราชสำนักซึ่งพระองค์ได้นำชามาด้วย ทำให้ชาเป็นที่นิยมของชนชั้นสูงของอังกฤษ ในปี 1750 ชากลายเป็นเครื่องดื่มหลักของอังกฤษและมีราคาที่แพงมาก ลักษณะเฉพาะของชาแบบอังกฤษมี 2 แบบ

1. การเติมมนมลงในชา เพื่อลดอุณหภูมิชา ทำให้ถ้วยชาไม่ร้าว
2. การดื่มชายามบ่ายที่เป็นเหมือนพิธีกรรมสำหรับผู้หญิง ที่มีขึ้นเพื่อบำบัดความรู้สึกหดหู่

คีย์เวิร์ด

ปี 1750, ชนชั้นสูง, อังกฤษ, พิธีกรรมสำหรับผู้หญิง, ราคาแพง, เครื่องดื่มหลัก, เติมนม

2.4.5 บทที่ 5 อาหารจานด่วน

แฮมเบอร์เกอร์

ในยุโรปเหนือเล่ากันว่ามีผู้อพยพชาวเยอรมัน ที่โดยสารเรือ Hamburg American Line ได้นำสูตรอาหารติดตัวมาด้วยในขณะที่เดินทางมา ไม่นานอาหารนั้นก็เป็นที่นิยมไปทั่วท่าเรือ

โดยชาวนิวยอร์กเรียกอาหารจานนี้ว่า แฮมเบอร์เกอร์ ตามฉายาของผู้ที่โดยสารมากับเรือ Hamburg American Line

คีย์เวิร์ด

ยุโรปเหนือ, ท่าเรือ, เรือ, เดินทาง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4.6 บทที่ 6 เครื่องดื่มก่อนอาหารกับอาหารเรียกน้ำย่อย

ทาปาส

ประเทศสเปนเป็นผู้คิดค้นทาปาสเพื่อกินคู่กับเครื่องดื่มแอลกอฮอล (ส่วนมากจะเสิร์ฟคู่กับไวน์) โดยทาปาสจะประกอบด้วยอาหารจานเล็ก ๆ เป็นคำ ๆ มารวมกันหลายรายการ เสิร์ฟตามบาร์หรือร้านอาหารชั้นนำ ในปี 1670 บาร์ทาปาสได้เปิดบริการและถือเป็นต้นแบบของทาปาสในรูปแบบปัจจุบัน

คีย์เวิร์ด

สเปน, เครื่องดื่มแอลกอฮอล, บาร์, ปี 1670, จานเล็กๆเป็นคำๆ

2.4.7. บทที่ 7 ซุปกับอาหารจานแรก

ซุปหัวหอม

สูตรต้นตำหรับ ฝรั่งเศส นั้นทำมาจากหอมใหญ่ผัด ใส่น้ำซุปเนื้อวัว เสิร์ฟคู่กับครูตองและกรูแยร์ขูด โดยมีหลายๆคนทำเลียนแบบมันขึ้นมา แต่บางคนก็บอกว่าฝรั่งเศสนั้นก็ไม่ใช่คนแรกๆที่คิดค้นอาหารชนิดนี้

โดย 250 ปีก่อนคริสตกาลในเปอร์เซีย สมัยพระเจ้าอาร์ซาเซส มีซุปอวยพรเกิดขึ้นเพื่ออวยพรผู้ทานให้หายป่วยหรือเดินทางปลอดภัย โดยมีการทำซุปทุกปีในวันขอบคุณพระเจ้า ทหารราบเปอร์เซียและกรีกยังกินซุปหัวหอมคู่กับขนมปังแห้ง และถือเป็นการคิดค้นครูตองก่อนฝรั่งเศสอีกด้วย

คีย์เวิร์ด

250 ปีก่อนคริสตกาล, เปอร์เซีย, อวยพร, วันขอบคุณพระเจ้า

2.4.8 บทที่ 8 สลัดกับผัก

ซีซาร์สลัด

ในปี 1917 - 1933 อเมริกาสั่งห้ามขายหรือผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล ในปี 1924 นายซีซาร์ ที่อพยพมาจากอิตาลีและอาศัยอยู่ในอเมริกา จึงตัดสินใจย้ายไปเปิดร้านอาหารเพื่อขายเครื่องดื่มแอลกอฮอลที่แมกซิโก

ร้านอาหารของซีซาร์ขายดีมากจนวัตถุดิบแทบจะหมดร้าน เขาจึงคิดค้นเมนูใหม่ขึ้นมาโดยใช้ของที่เหลืออยู่ในครัวมาทำเป็นสลัด อาหารจานนี้เป็นที่นิยมกันอย่างมากในหมู่ดารา

ในภายหลังซีซาร์ได้เปิดบริษัท ทำน้ำสลัดออกมาขายและเป็นที่นิยมอย่างมาในอเมริกา

คีย์เวิร์ด

ปี 1924, แมกซิโก, ของที่เหลืออยู่ในครัว, นิยมในหมู่ดารา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4.9 บทที่ 9 จานปลา

กราฟลักซ์

ในภาษาของชาวสแกนดิเนเวียน grav แปลว่า หลุมในดิน หรือ สุสาน ส่วน lax คือ ปลาแซลมอน ในแถบสแกนดิเนเวียมักจะเสิร์ฟ เป็นอาหารเรียกน้ำย่อยกับสมอร์กัสบอร์ด

มีบันทึกที่เป็นลายลักษณ์อักษรเกี่ยวกับอาหารจานนี้ในปี 1348 กรรมวิธีการทำจะเริ่มจากการถลกหนังปลา, เลาะก้าง, ปรุงด้วยเกลือ, พริกไทย และ น้ำตาล และหมักโดยการฝังลงทรายชุ่มน้ำเค็มประมาณ 4 - 6 วัน จึงเป็นเหมือนแซลมอนที่คืนชีพมาจากหลุม ในปัจจุบันไม่ได้มีการปรุงด้วยวิธีนี้แล้วแต่ยังคงเรียกด้วยชื่อนี้อยู่

คีย์เวิร์ด

สแกนดิเนเวีย, อาหารเรียกน้ำย่อย, ปี 1348, ฝังลงทราย, มาจากหลุม

2.4.10 บทที่ 10 ซอสกับเครื่องปรุง

มายองเนส

มีเรื่องเล่าว่าในปี 1756 เมืองมาฮอน(เมืองหลวงของเกาะมินอการ์,สเปน) ถูกอังกฤษยึดครองอยู่ แต่ไม่ได้มีการปกป้องกันเมืองที่ดีมากนึกจึงถูกฝรั่งเศสโจมตี อังกฤษจึงยกเมืองให้กับฝรั่งเศส

ฝรั่งเศสจึงจัดงานเลี้ยงฉลองชัยชนะขึ้น เชฟในงานได้ทำซอสขึ้นมาใหม่โดยปรับแต่งสูตรจากของน้ำสลัดเดิมนิดหน่อย ดยุคฝรั่งเศสชอบมากจึงนำซอสนี้กลับประเทศไปด้วย และเรียกมันว่า มาฮอนเนส การใช้ซอสนี้เริ่มแพร่หลายหลังจากที่ดยุคกลับถึงฝรั่งเศส

คีย์เวิร์ด

ปี 1756, เกาะ, ฝรั่งเศส, งานเลี้ยงฉลองชัยชนะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4.11 บทที่ 11 จานเนื้อ

เชพเพิร์ดพาย

เกิดขึ้นจากกระแสนิยมมันฝรั่งที่เพิ่มขึ้นในยุโรป ช่วงต้นตวรรษที่ 18 ชาวบ้านนิยมปลูกมันฝรั่ง จึงมีเมนูที่มีส่วนประกอบของ มันฝรั่งกับเนื้อ เกิดขึ้น ในปี 1870 มีเครื่องบดเกิดขึ้น ทุกคนเลยบดเนื้อใส่พายมันฝรั่งกัน

โดยเชพเพิร์ดพาย ก็เกิดขึ้นในปี 1870 เช่นกัน โดยจะใช้เนื้อแกะแทนเนื้อวัว และเนื่องจากเนื้อแกะบดกับมันฝรั่งมีราคาถูกเลยทำให้เมนูนี้ กลายเป็นอาหารหลัก ส่วนมากจะทำกินกันทางตอนเหนือของอังกฤษ หรือ สกอตแลนด์

คีย์เวิร์ด

นิยมมันฝรั่ง, ปี 1870, บดเนื้อ, แกะ, ราคาถูก, ตอนเหนือของอังกฤษ

2.4.12 บทที่ 12 อาหารอินเดียจานเด่น

แกง

คำมีที่มาจากภาษาทมิฬ คือ กาหริ (Kari) โดยมีความหมายว่า ซอสหรือเครื่องปรุงรสสำหรับข้าว เป็นการรวมตัวกันของเครื่องเทศจากตะวันออก คำนี้ปรากฏขึ้นภายในตำราอาหารของโปรตุเกส เมื่อศตวรรษที่ 17

โปรตุเกสมีสูตรอาหารที่ชื่อ Karil ซึ่งเป็นอาหารที่คล้ายกับแกง (curry) ในปัจจุบัน อาหารอินเดียในปัจจุบันนี้แท้จริงแล้วเป็นการรวมตัวกัน ของการทำอาหารหลายสไตล์ เช่น มองโกเลีย, เปอร์เซีย หรือ จีน เป็นต้น

คีย์เวิร์ด

เครื่องเทศจากตะวันออก, ตำราอาหาร, อินเดีย

2.4.13 บทที่ 13 อาหารอิตาลีจานเด่น

พิซซ่า

Pizza เชื่อถูกพัฒนาต่อมาจากคำว่า Pizzo เป็นภาษาเยอรมันโบราณแปลว่า กัด ในปี 1830 ชาวเนเปิลส์ใช้พิซซ่าประทังชีวิตช่วงฤดูหนาว โดยปัจจุบัน สไตล์แบบเนเปิลส์ถือเป็นรูปแบบหลัก ในภายหลังมีการใช้ส่วนผสมหลายอย่างเพื่อแต่งหน้า โดยพิซซ่ามีรูปแบบหลักอยู่ 4 ชนิด คือ

1. มารินารา 2. มาร์แกริตา 3. กัลโซเน 4. อเมริกัน

คีย์เวิร์ด

ปี 1830, ช่วงฤดูหนาว, เนเปิลส์(อิตาลี)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4.14 บทที่ 14 อาหารจีนจานเด่น

ติ่มซำ

ติ่มซำเริ่มต้นมีเมื่อหลายร้อยปีก่อนในรูปแบบของว่าง ตามโรงน้ำชาบนเส้นทางสายไหม โดยติ่มซำจะเสิร์ฟในเข่งไม้ไผ่และเสิร์ฟคู่กับชาเสมอ จนกลายเป็นธรรมเนียม ติ่มซำแพร่หลายในสมัยราชวงศ์ซ่ง (ปี 960 - 1280)

ในปัจจุบันมีติ่มซำหลายรูปแบบทั้งของคาวและของหวาน แต่ติ่มซำนั้นจะต้องเสิร์ฟในสัดส่วนน้อย คล้ายกับทาปาสของสเปน

คีย์เวิร์ด

หลายร้อยปีก่อน, โรงน้ำชา, เข่งไม้ไผ่, คู่กับชา, ราชวงศ์ซ่ง (ปี 960-1280)

2.4.15 บทที่ 15 คริสต์มาสดินเนอร์

คริสต์มาสดินเนอร์

งานเลี้ยงคริสต์มาสครั้งแรกเกิดขึ้นใน โรม ปี 336 และต่อมาในปี 350 พระสันตปาปาก็ยอมรับให้วันที่ 25 ธันวาคม เป็นวันฉลองการประสูติของพระเยซู โดยเทศกาลจะมีความยาว 2 สัปดาห์ เริ่มตั้งแต่วันที่ 25 ธันวาคม - วันที่ 6 มกราคม และเป็นธรรมเนียมปฏิบัติมาจนถึงสมัยปัจจุบัน

อีกตำนานของอังกฤษเล่าว่าในวันที่ 25 ธันวาคม เป็นวันที่กษัตริย์อาเธอร์ ได้ดึงดาบเอกซ์คาลิเบอร์ออกจากก้อนหินสำเร็จ งานเลี้ยงฉลองของกษัตริย์อาเธอร์ปรากฏอยู่อย่างมากมายในวณกรรมยุคกลาง

คีย์เวิร์ด

โรม, ปี 336, วันฉลอง, พระเยซู

2.4.16 บทที่ 16 รถเข็นของหวาน

ไอศกรีม

เมื่อ 400 ปีก่อนคริสตกาล ชาวเปอร์เซียได้นำน้ำแข็งและหิมะมาทำอาหาร เช่น Water ice, Sorbet หรือ Sherbet ต่อมาชาวอาหรับได้นำ Water ice ผสมนมและน้ำตาลใส่แทนน้ำผลไม้ จนเกิดเป็นต้นแบบแรกๆของไอศกรีมในปัจจุบัน เมนูนี้ได้รับความนิยมอย่างมากใน แบกแดด, ไคโร และ ดามัสกัส

คีย์เวิร์ด

400 ปีก่อนคริสตกาล, น้ำแข็งและหิมะ, อาหรับ, นมและน้ำตาล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4.17 บทที่ 17 เนยแข็งล้างปาก

ชีสฟองดูว

ชีสฟองดูวเป็นสูตรอาหารของชาวบ้านในสวิตเซอร์แลนด์ หรือชาวบ้านที่อาศัยอยู่บนเทือกเขาแอลป์ Fondue มาจากคำกริยาภาษาฝรั่งเศส Fondre ที่แปลว่า ละลาย

ฟองดูวทำจากชีสหลายชนิดรวมกัน ตอนแรกเมนูนี้เป็นเพียงแค่อาหารท้องถิ่น จนมิสซิสบีตัน นำเมนูในไปตีพิมพ์ในหนังสือ Book of household management ในปี 1861

คีย์เวิร์ด

ชาวบ้าน, สวิตเซอร์แลนด์, เทือกเขาแอลป์, ละลาย, ท้องถิ่น, ปี 1861

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3
ขั้นตอนการสร้างสรรค์ผลงาน

3.1 ขั้นตอนการวางแผนงาน

ข้าพเจ้าเริ่มต้นการทำงานด้วยการอ่านและทำความเข้าใจหนังสือ “ตำนานอาหารโลก” โดยข้าพเจ้าได้เลือกเมนูที่น่าสนใจของแต่ละบทมาสรุปข้อมูลและไฮไลท์คีย์เวิร์ดที่สามารถนำไปต่อยอดเป็นภาพถ่ายได้ และข้าพเจ้าก็ได้สำรวจร้านเช่าอุปกรณ์หรือร้านค้าต่างๆที่สามารถหาอุปกรณ์ประกอบฉากมาใช้ได้ จนสุดท้ายข้าพเจ้าก็เริ่มลงมือถ่ายภาพตามที่ได้วางแผนไว้

3.2 การวางแผนตารางการทำงาน

วันที่	การทำงาน
15/01/2019	นำเสนอหัวข้อโครงการภาพถ่าย
26/02/2019	นำเสนอข้อมูล
27/02/2019 - 25/02/2019	คุยความคืบหน้ากับอาจารย์ที่ปรึกษา
26/03/2019	Pre - Production
27/03/2019 - 08/04/2019	นัดเวลาและสถานที่, เตรียมอุปกรณ์ถ่ายภาพ, ถ่ายงาน
09/04/2019	นำเสนอความคืบหน้า
10-18/04/2019	ถ่ายงาน/แก้ไขงาน
19-22/04/2019	ปรับแต่งและรีทัชภาพตามเทคนิคต่างๆ, อัดภาพและเม้าท์กรอบ
23/04/2019	ส่งผลงานโครงการถ่ายภาพเชิงศิลป์
07/05/2019	ส่งเล่มศิลปนิพนธ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

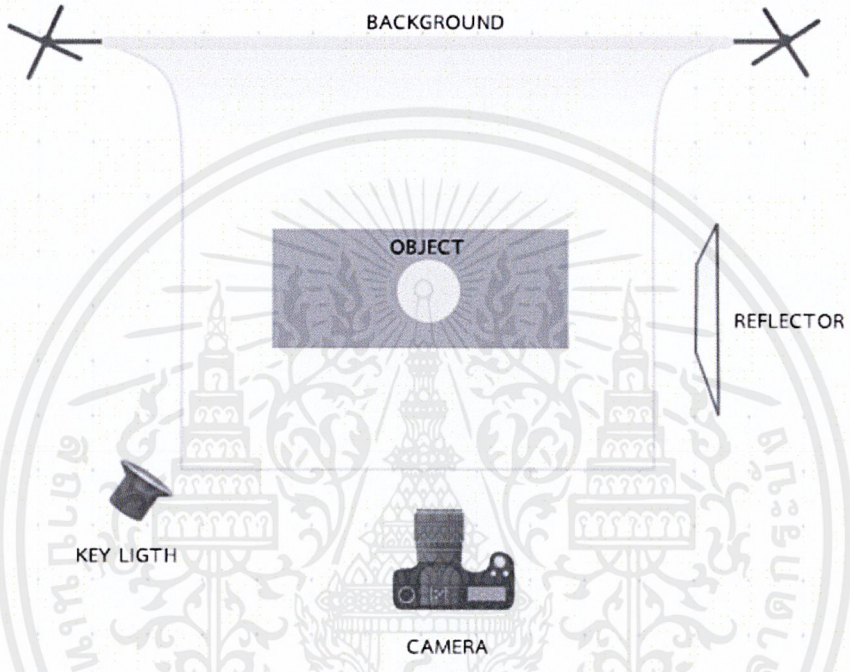
วันที่	เวลา	รายละเอียด	เมนูอาหาร	หมายเหตุ
1	9:00 - 10:30	บทที่ 1	อาหารเช้าแบบอังกฤษ	PROP : จาน, ชุดชา, ช้อนเงิน, กระดาษรองจาน, ผ้า
	10:30 - 12:00	บทที่ 3	พุดดิ้งยอกเชอร์	PROP : จานเงิน, ถ้วยเกรวี่, ช้อนซ้อมเงิน, ที่ใส่เครื่องปรุงเงิน
	13:00 - 14:30	บทที่ 4	ชา	PROP : ชุดน้ำชา, ถาดเงิน, ที่ใส่เค้ก, กระดาษรองจาน, ผ้า
	14:30 - 16:00	บทที่ 10	มายองเนส	PROP : ถ้วย, ถาดไม้, จานเงิน, ถาดเงิน, ขวดแก้ว, เชิงเทียน, ผลไม้
2	9:00 - 10:30	บทที่ 2	แซนด์วิช	PROP : กระดาษรอง, ลูกเต๋า, ไพ่, กล่องไพ่, เหรียญเงิน
	10:30 - 12:00	บทที่ 5	แฮมเบอร์เกอร์	PROP : เข็มทิศ, แผนที่, สร้อยนาฬิกา, วงเวียน
	13:00 - 14:30	บทที่ 8	ซีซาร์สลัด	PROP : แจกัน, จาน, ชีส, เครื่องดนตรี, หมวก
	14:30 - 16:00	บทที่ 11	เชพเพิร์ดพาย	PROP : ถ้วย, ผ้า, มันฝรั่ง, โมเดลแกะ, หมวก, ไม้เท้า
3	9:00 - 10:30	บทที่ 6	ทาปาส	PROP : แก้วไวน์, ถ้วยดินเล็ก
	10:30 - 12:00	บทที่ 7	ซุปหัวหอม	PROP : ครกหิน, กระดาษรอง, เข็มทิศ, แจกันเซรามิค, ถ้วย
	13:00 - 14:30	บทที่ 13	พิซซ่า	PROP : โมเดลเรือ, เชือก, หมวกกะลาสี, โมเดลสมอเรือ
	14:30 - 16:00	บทที่ 17	ชีสฟองดูว	PROP : หม้อฟองดูว, ไม้จิ้ม, ถาดไม้, ขนมปัง,
4	9:00 - 10:30	บทที่ 9	กราฟลักซ์	PROP : จาน, ทรายทะเล, เปลือกหอย, ช้อนไม้, แก้วไม้
	10:30 - 12:00	บทที่ 12	แกง	PROP : จาน, ถ้วย, ปากกา, หนังสือ, เครื่องเทศ, ถ้วยล็ก
	13:00 - 14:30	บทที่ 14	ติ่มซำ	PROP : เข่งไม้ไผ่, กา, แก้วชา, ที่รองแก้ว, ถาดไม้, ผ้า, ช้อน
	14:30 - 16:00	บทที่ 16	ไอศกรีม	PROP : ถ้วยแก้ว, โมเดลอูฐ, ตะเกียงทอง, ถาดทอง, โมเดลพีระมิด, ผ้า
	16:00 - 18:00	บทที่ 15	คริสต์มาสดินเอนร์	PROP : ต้นคริสมาสต์เล็ก, เทียน, ดาว, จานเงิน, ถาดเงิน, สร้อยพระเยซู

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3 Lighting Diagram

จัดแสงโดยการใช้ไฟสตูดิโอ 1 หัว ไฟเข้าทางด้านซ้ายมือ 45 องศา และมีโฟมขาวสะท้อนแสงด้านขวา โดยเป็นการจัดไฟที่เหมือนกันทั้ง 17 ภาพ แสงที่ใช้จะเป็นแสงแข็งที่ขึ้นไฟสูงเพื่อให้วัตถุมีเงาที่สั้น

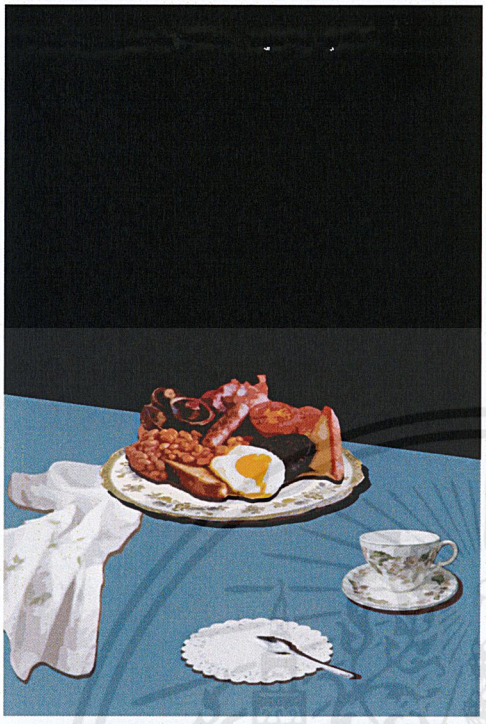
ตัวอย่างการจัดไฟ



ภาพที่ 5 Lighting Diagram

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

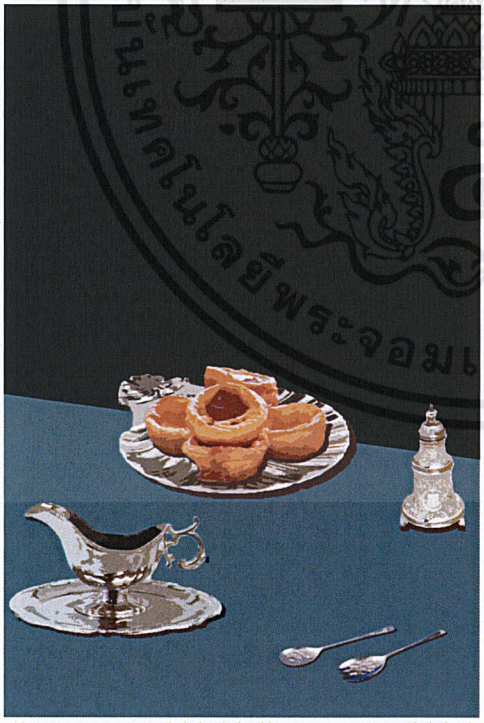
3.4 Sketch



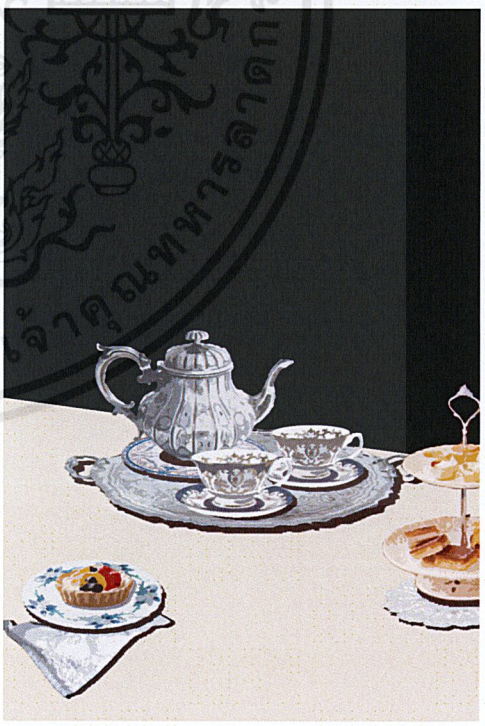
ภาพที่ 6 บทที่ 1 อาหารเช้า



ภาพที่ 7 บทที่ 2 กล่องอาหารกลางวัน

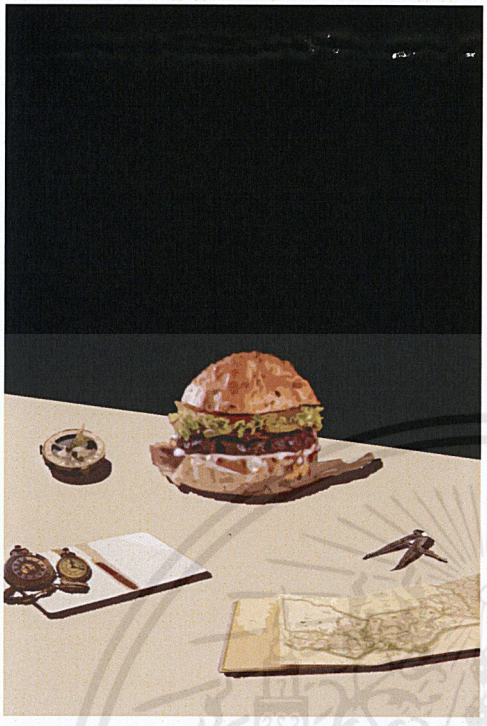


ภาพที่ 8 บทที่ 3 เที่ยงวันอาทิตย์

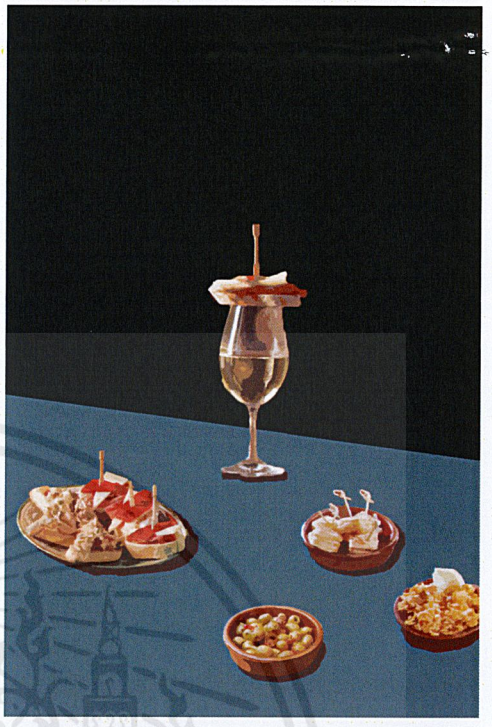


ภาพที่ 9 บทที่ 4 ขนมน้ำชา

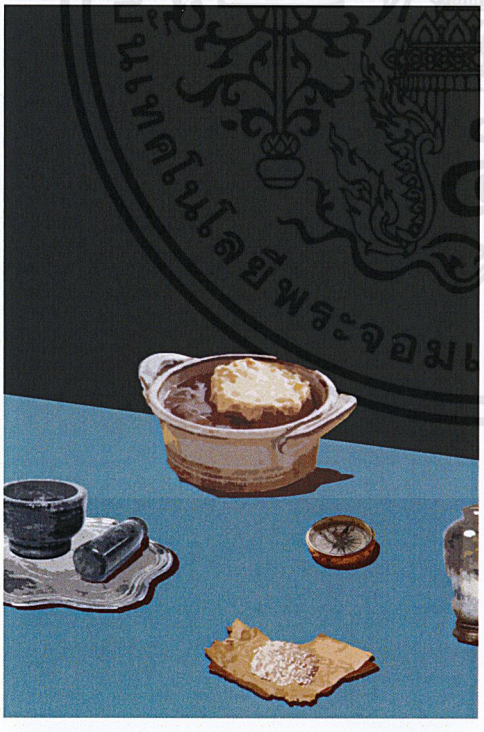
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



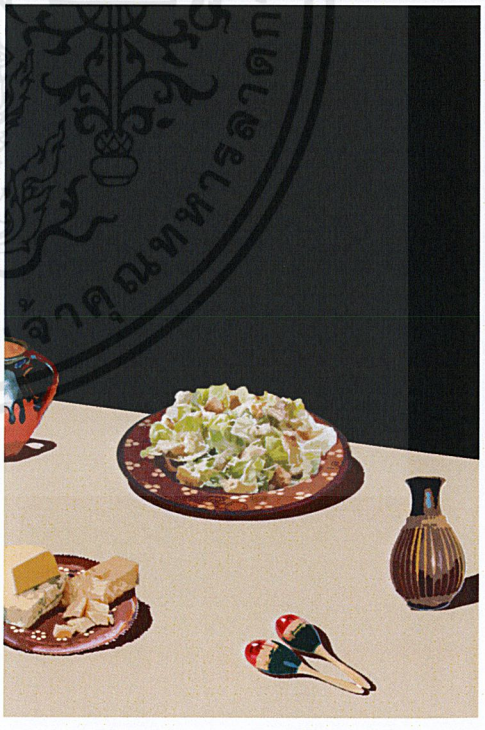
ภาพที่ 10 บทที่ 5 อาหารจานด่วน



ภาพที่ 11 บทที่ 6 เครื่องดื่มก่อนอาหารกับอาหารเรียกน้ำย่อย



ภาพที่ 12 บทที่ 7 ซุปกับอาหารจานแรก



ภาพที่ 13 บทที่ 8 สลัดกับผัก

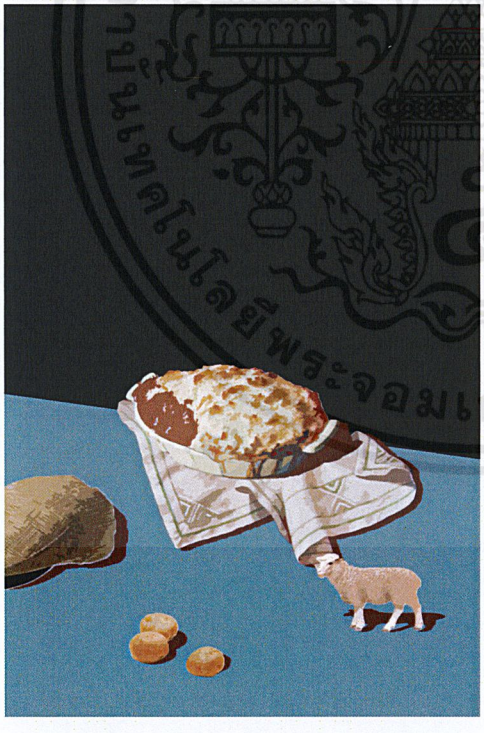
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



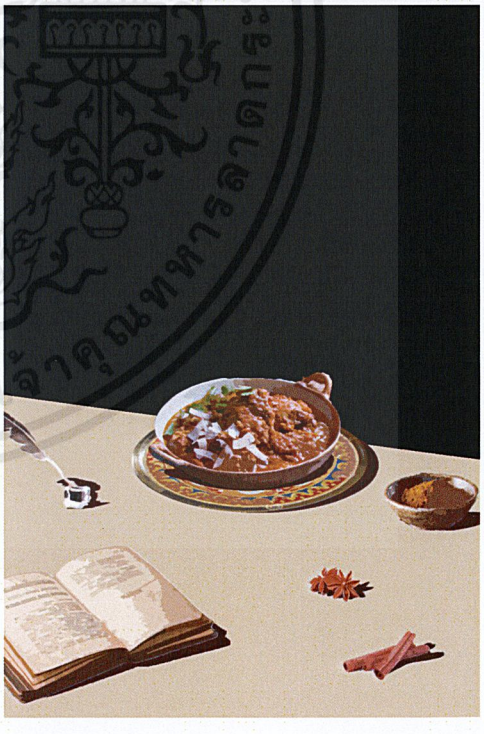
ภาพที่ 14 บทที่ 9 จานปลา



ภาพที่ 15 บทที่ 10 ซอสกับเครื่องปรุง



ภาพที่ 16 บทที่ 11 จานเนื้อ

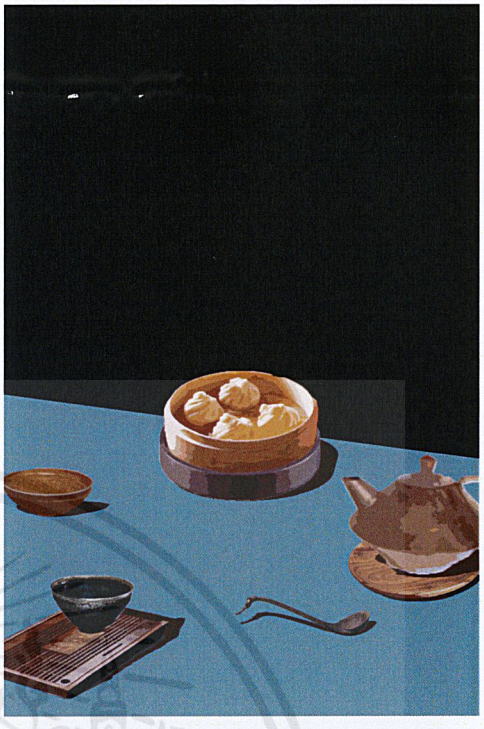


ภาพที่ 17 บทที่ 12 อาหารอินเดียจานเด่น

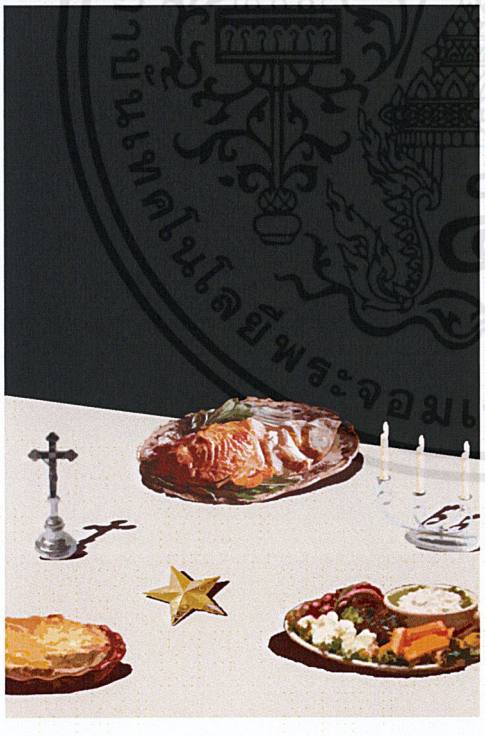
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



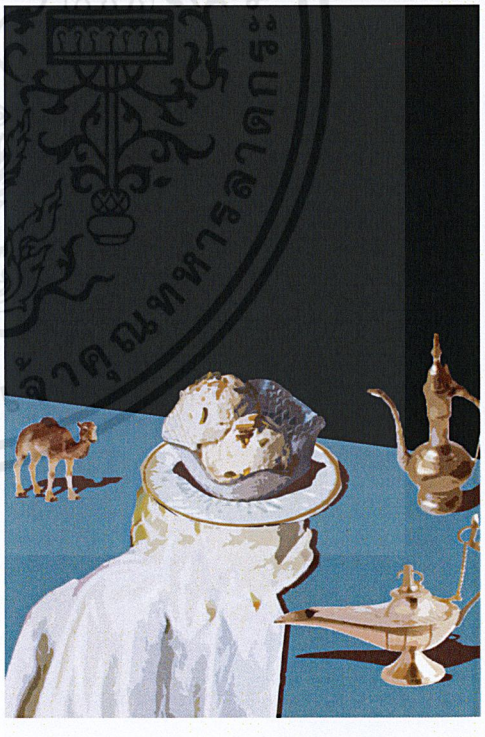
ภาพที่ 18 บทที่ 13 อาหารอิตาลีจานเด่น



ภาพที่ 19 บทที่ 14 อาหารจีนจานเด่น

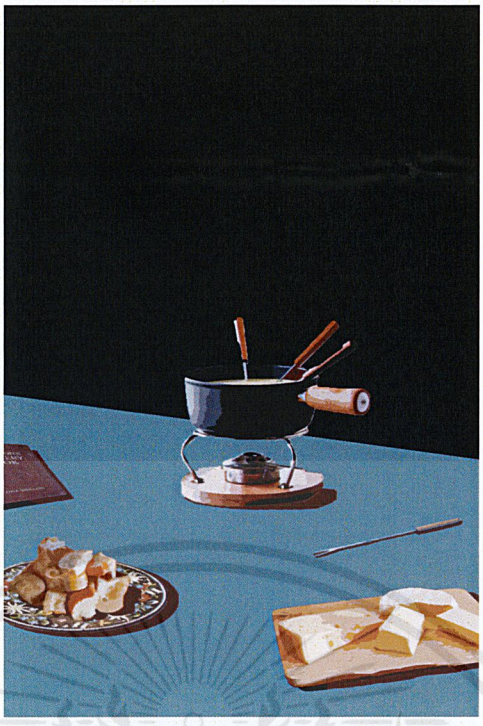


ภาพที่ 20 บทที่ 15 คริสมาสต์ดินเนอร์



ภาพที่ 21 บทที่ 16 รถเข็นของหวาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 22 บทที่ 17 รถเข็นของหวาน

โดยในภายหลังได้มีการปรับเปลี่ยนสีเพื้อนหลังและผ้าปูโต๊ะให้มีความหลากหลาย และมีสีสันที่มากยิ่งขึ้น อีกทั้งยังมีการครอปภาพเพื่อนำส่วนพื้นที่ว่างที่มีมากเกินไปออก ให้ภาพมีขนาดและสัดส่วนที่ลงตัวกับหนังสือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.5 Layout



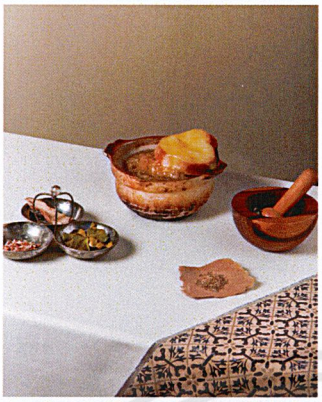
ภาพที่ 23 ตัวอย่างการวาง Layout ของหนังสือ บทที่ 1-3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 24 ตัวอย่างการวาง Layout ของหนังสือ บทที่ 4-6

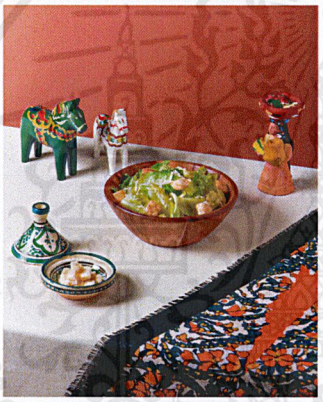
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ONION SOUP

บทที่ 7 หอมใหญ่ผสมเนยจากนม

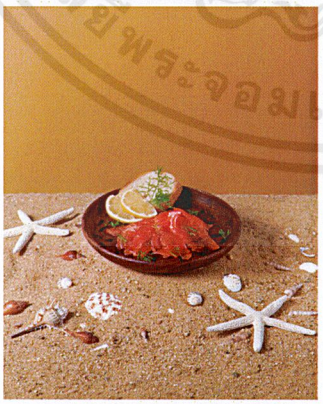
“ ใครเป็นคนคิด ทำซุปหัวหอม? ”



CAESAR SALAD

บทที่ 8 สลัดกับผัก

“ ซีซาร์เกี่ยวอะไร กับสลัด? ”



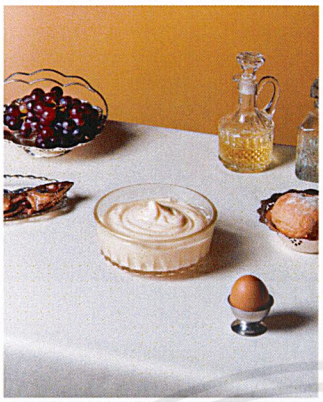
GRAVLAX

บทที่ 9 แซลมอน

“ แซลมอนดีนซีพ จากหลุม ”

ภาพที่ 25 ตัวอย่างการวาง Layout ของหนังสือ บทที่ 7-9

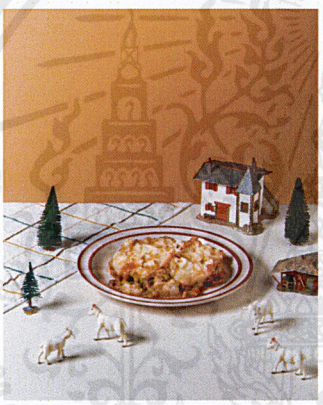
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



MAYONNAISE

เมนูที่ 10 ซอสจิ้มรสจัดจ้านระดับ

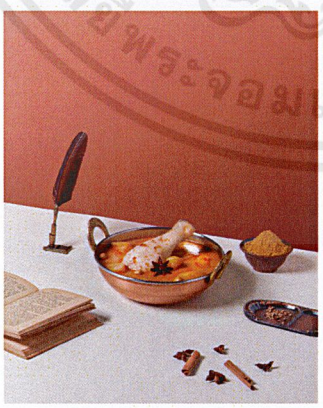
“ มายองเนส ซอสที่คนอังกฤษ กลืนไม่ค่อยลง ”



SHEPARD'S PIE

เมนูที่ 11 อาหารมื้อเย็น

“ เชพเพิร์ดพาย กับคอตเทจพาย แตกต่างกันอย่างไร? ”



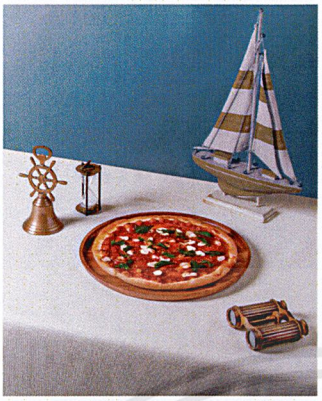
CURRY

เมนูที่ 12 อาหารอินเดียยอดนิยม

“ เหตุที่อาหารอินเดีย พิชิตอังกฤษ เรื่องเล่าของแกง ”

ภาพที่ 26 ตัวอย่างการวาง Layout ของหนังสือ บทที่ 10-12

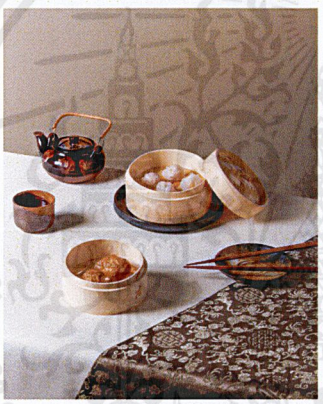
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



PIZZA

บทที่ 13 ภาคการเรียนต้น

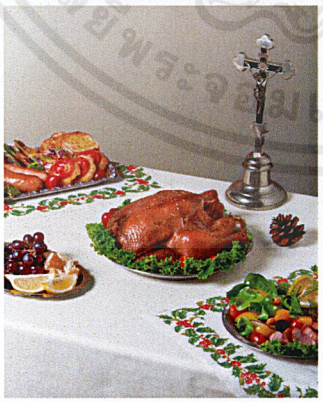
“ พิซซา
เหตุที่อาหารจากเนเปิลส์
ยึดครองโลก ”



DIMSUM

บทที่ 14 อาหารว่างยามบ่าย

“ ติ่มซำ
ขนมน้ำชาแบบจีน ”



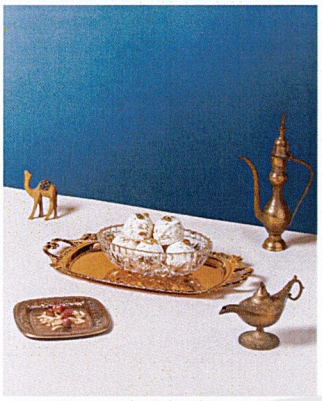
CHRISTMAS DINNER

บทที่ 15 คริสต์มาสดินเนอร์

“ ใครเป็นคนคิดค้น
คริสต์มาสดินเนอร์ ”

ภาพที่ 27 ตัวอย่างการวาง Layout ของหนังสือ บทที่ 13-15

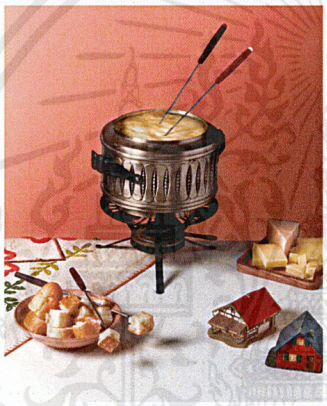
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ICE CREAM

บทที่ 16 จากอาหารรสเลิศของอาหรับ

**“ จากอาหารรสเลิศของอาหรับ
สู่ของอร่อยแบบอเมริกัน
เรื่องเล่าของไอศกรีม ”**



CHEESE FONSUE

บทที่ 17 เมื่อซีซ่าสลัด

**“ ฟองดู
อาหารชีสดลาสสิค
จากเทือกเขาแอลป์ ”**

ภาพที่ 28 ตัวอย่างการวาง Layout ของหนังสือ บทที่ 16-17

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.6 Location

สถานที่ถ่ายทำคือ ที่บ้านของข้าพเจ้า โดยใช้ส่วนครัวเพื่อเตรียมอาหาร และใช้ชั้น 2 ของบ้านเป็นส่วนของการถ่ายงาน โดยเลือกถ่ายทำในตอนกลางคืนเพื่อไม่ให้มีแสงข้างนอกเข้ามารบกวน



ภาพที่ 29 บรรยากาศการทำงาน

3.7 ขั้นตอนการตกแต่งภาพ

3.7.1 การปรับแต่งภาพพื้นฐาน

ภาพทุกภาพนั้นมีการจัดแสงที่เหมือนกัน ดังนั้นการปรับแต่งภาพเกือบทุกภาพจึงมีความคล้ายกัน โดยส่วนมากจะมีการปรับสีพื้นหลังเป็นสีที่เข้ากับสีภาพโดยรวม และคุมสีพื้นหลังให้แต่ละสีมีจำนวนภาพใกล้เคียงกัน ในแต่ละภาพจะมีการดึง Shadow ขึ้นเล็กน้อยเพื่อเปิดรายละเอียดในส่วนที่เป็นเงามืดให้สว่างขึ้น และดึง Highlight ลงในส่วนที่มีความสว่างมากเกินไป และมีการดึง Exposure ในภาพเล็กน้อย

โดยการปรับแต่งภาพพื้นฐานนั้นเมื่อปรับแต่งจนครบทุกภาพแล้ว จึงจะเห็นภาพรวมความมืดสว่างของทั้ง 17 ภาพ จากนั้นจะทำการปรับแต่งแต่ละภาพให้มีความมืดความสว่างให้เท่าๆกันทั้งชุดภาพ เพื่อไม่ให้เกิดการหลุดออกจากชุดภาพ

หลังจากที่ปรับแต่งจนเหมาะสมแล้ว ภาพทั้ง 17 จะถูกนำไปรีทัชต่อเพื่อทำให้ภาพถ่ายมีความสมบูรณ์และลงตัวมากยิ่งขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตัวอย่างการตกแต่งภาพพื้นฐาน



ภาพที่ 30 ภาพก่อนและหลังการปรับแต่ง

3.7.2 การรีทัชภาพ

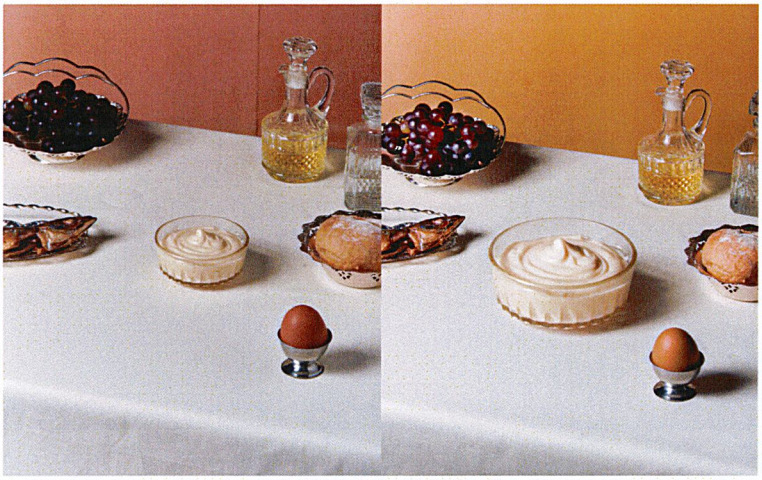
การรีทัชภาพโดยส่วนมากจะเป็นการปรับสีพื้นหลังให้เข้ากับสีโดยรวมของภาพและอยู่ในเฉดสีที่ได้เลือกไว้ โดยแต่ละภาพจะมีสีที่แตกต่างกัน แต่ในภาพรวมจะมีโทนสีหลักด้วยกัน 4 สี โดยจำนวนภาพของแต่ละสีจะต้องใกล้เคียงกัน มีการรีทัชพื้นหลังและผ้าปูโต๊ะให้เรียบเนียน และขยายสัดส่วนของประกอบฉากเล็กน้อย

ตัวอย่างการรีทัชภาพ



ภาพที่ 31 ภาพก่อนและหลังการรีทัชสีฉากและเก็บรายละเอียด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

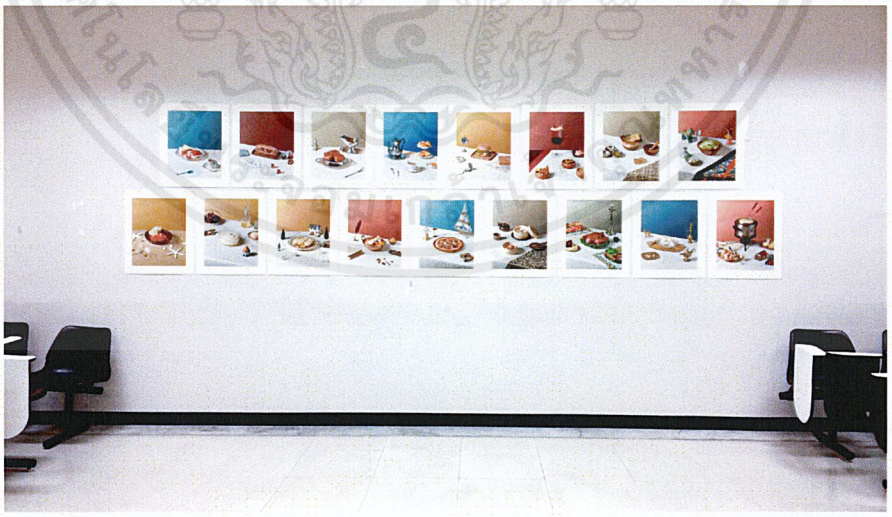


ภาพที่ 32 ตัวอย่างการขยายสัดส่วนของอุปกรณ์ประกอบฉาก

3.8 ขั้นตอนการจัดแสดงงาน

รูปภาพทั้ง 17 ภาพ ถูกจัดวางเป็น 2 แถว โดย แถวที่ 1 มี 8 ภาพ และแถวที่ 2 มี 9 ภาพ โดยลำดับการจัดวางขึ้นกับการเรียงลำดับตามบทของหนังสือ จากบทที่ 1 โดยเริ่มต้นจากแถวด้านบนจากซ้ายไปขวา ไล่มาถึงแถวด้านล่างจากซ้ายไปขวา

ตัวอย่างการจัดแสดงงาน

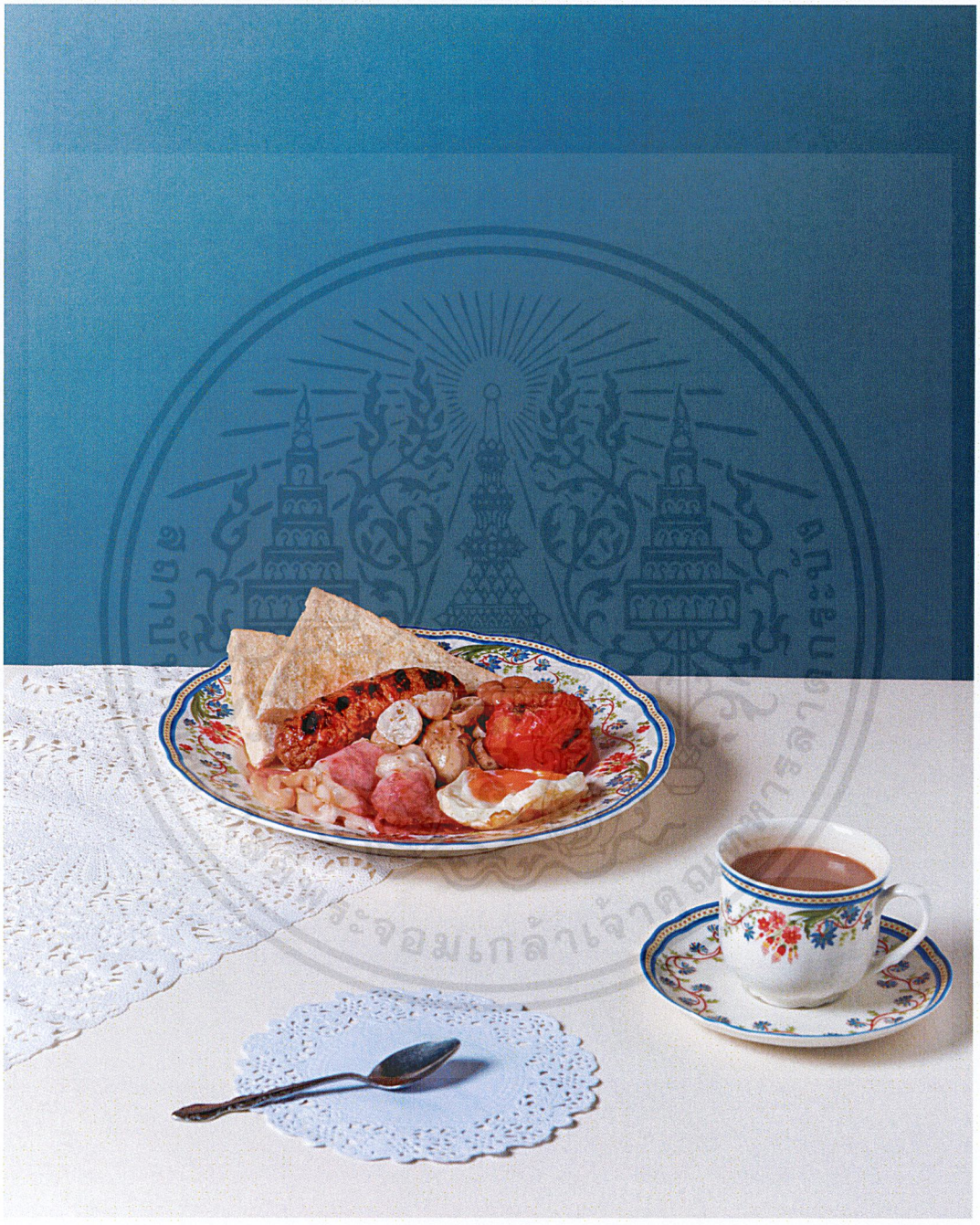


ภาพที่ 33 ภาพหลังจากการติดตั้งผลงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4

ผลงานจริง



ภาพที่ 34 บทที่ 1 อาหารเช้า ขนาด 16x20 นิ้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



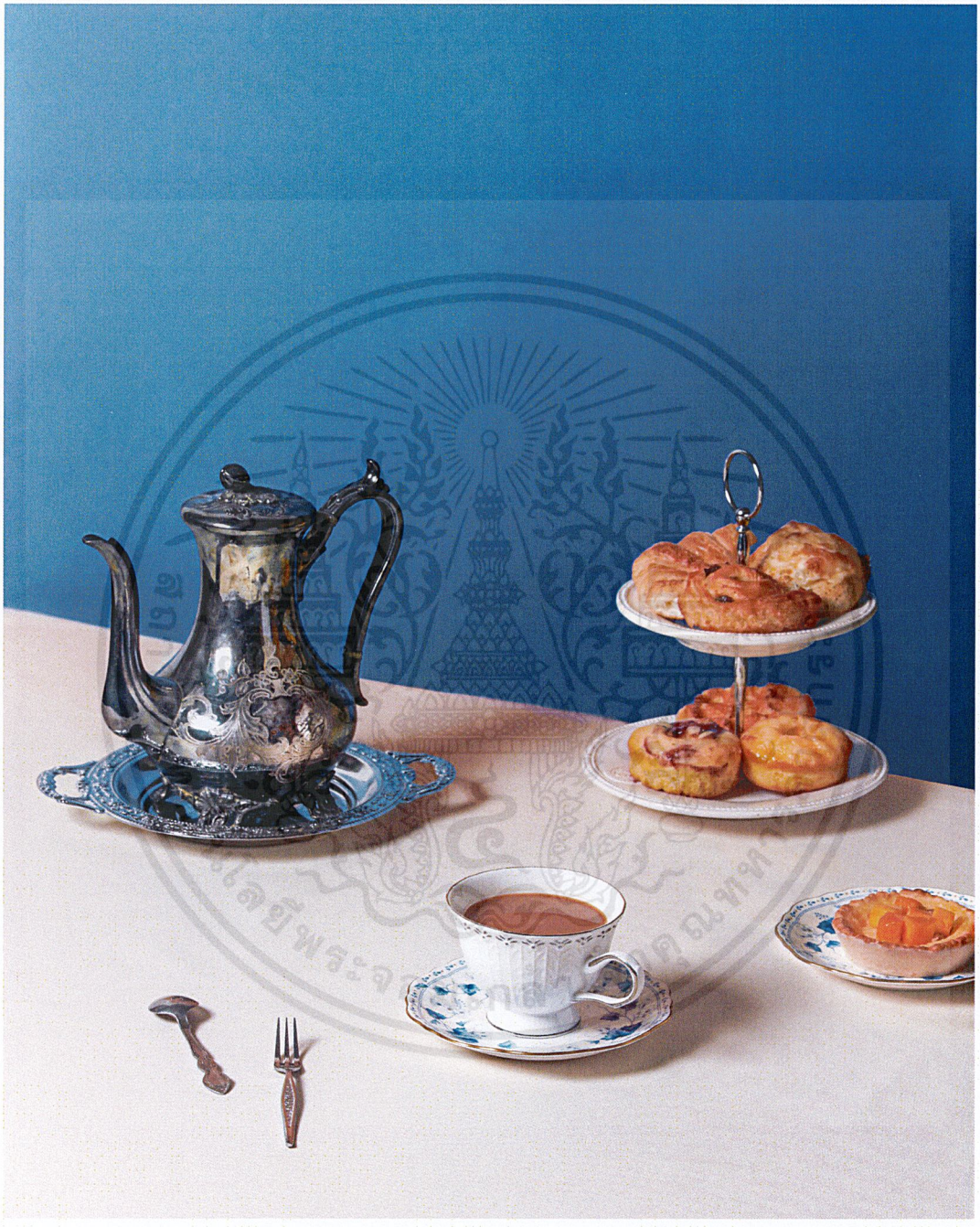
ภาพที่ 35 บทที่ 2 กล่องอาหารกลางวัน ขนาด 16x20 นิ้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



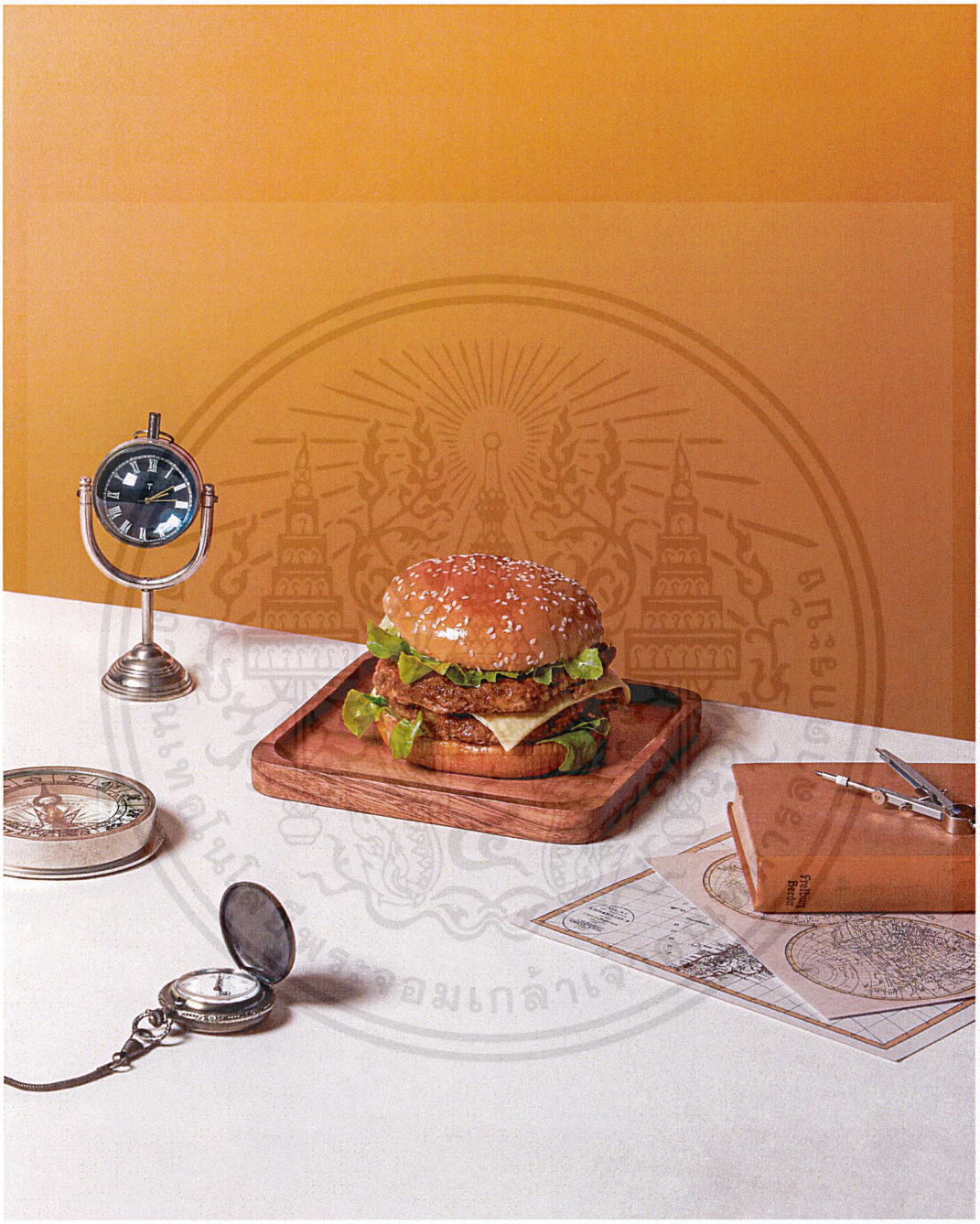
ภาพที่ 36 บทที่ 3 เที่ยงวันอาทิตย์ ขนาด 16x20 นิ้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 37 บทที่ 4 ขนมน้ำชา ขนาด 16x20 นิ้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



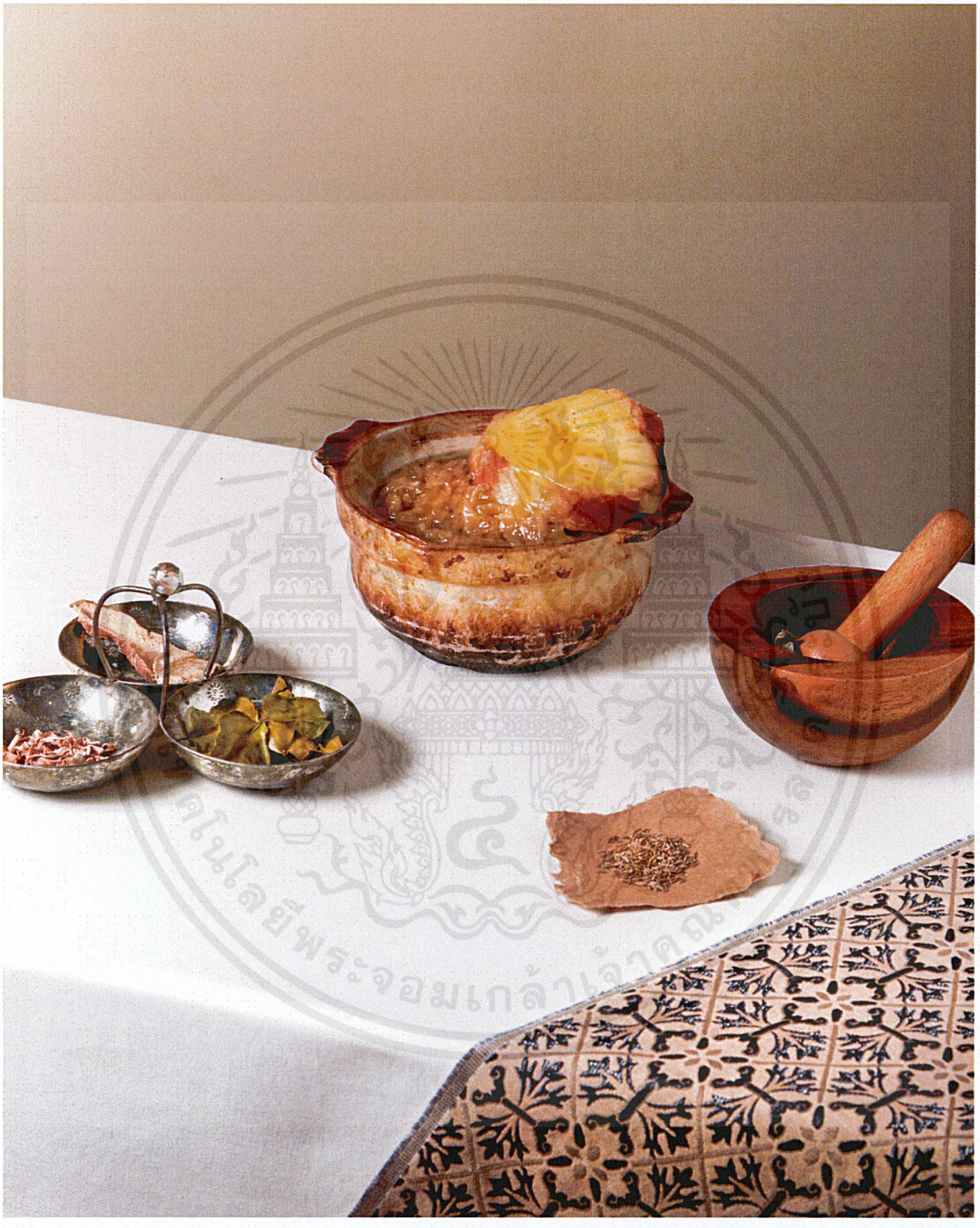
ภาพที่ 38 บทที่ 5 อาหารจานด่วน ขนาด 16x20 นิ้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



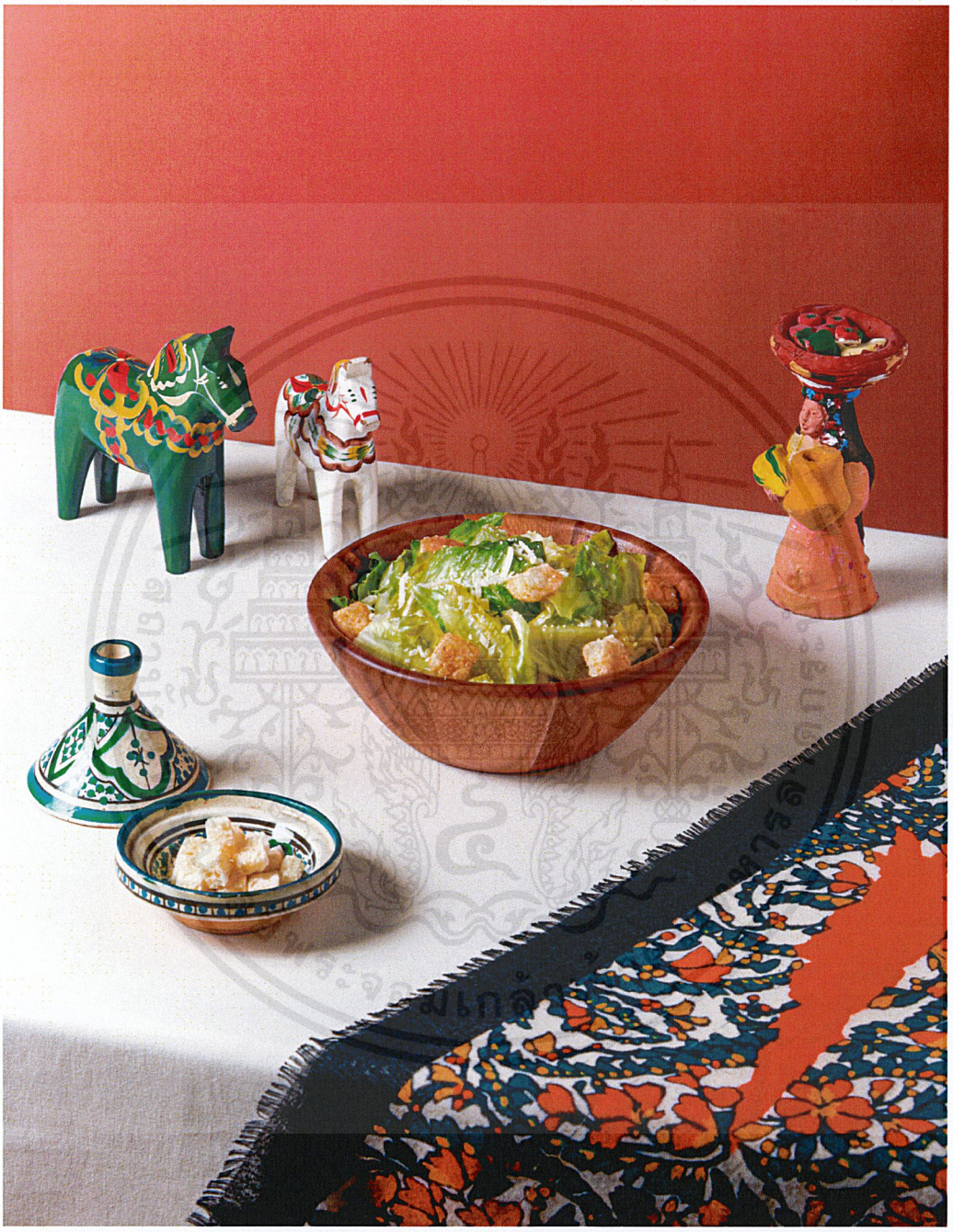
ภาพที่ 39 บทที่ 6 เครื่องดื่มก่อนอาหารกับอาหารเรียกน้ำย่อย ขนาด 16x20 นิ้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



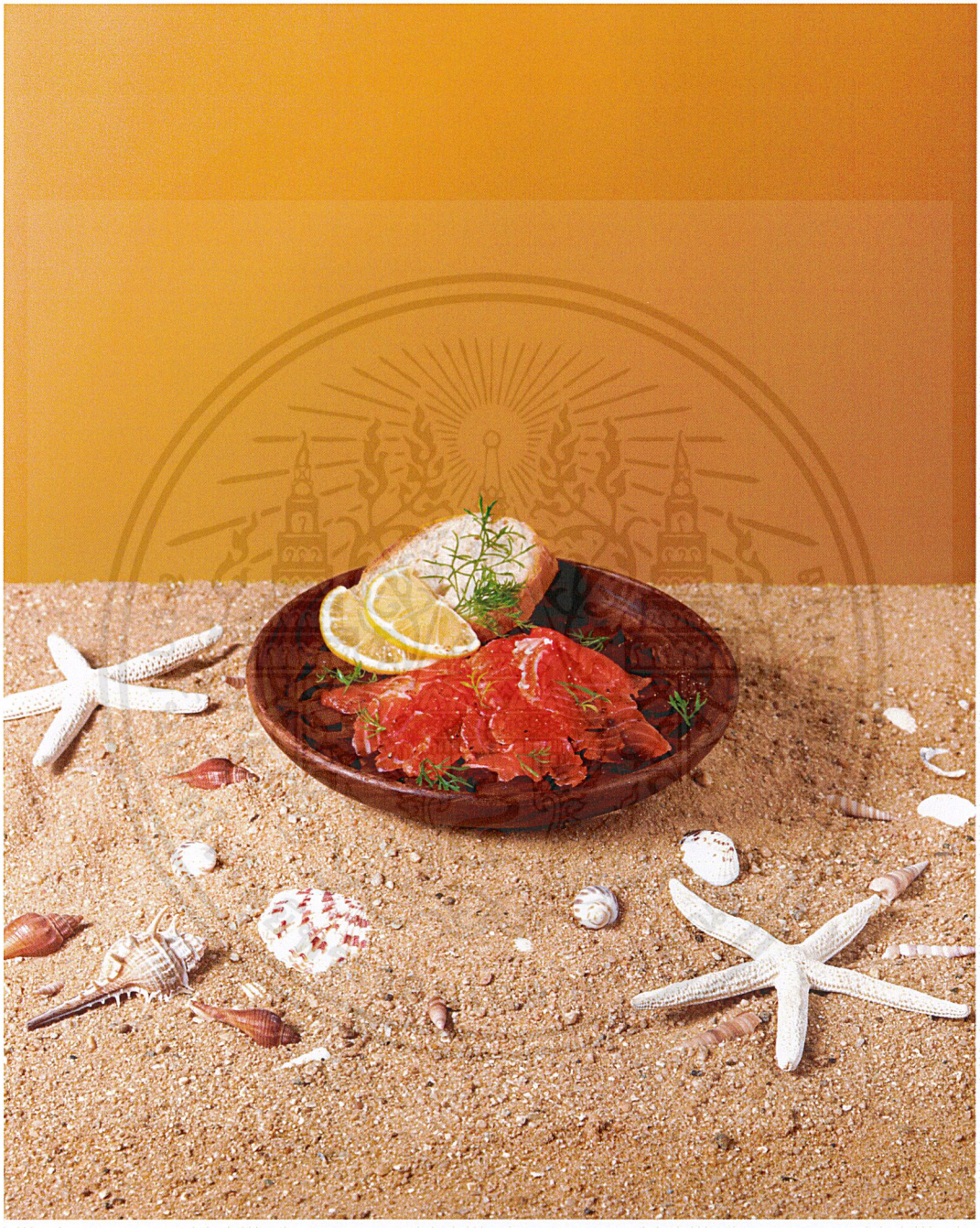
ภาพที่ 40 บทที่ 7 ซุปกับอาหารจานแรก ขนาด 16x20 นิ้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 41 บทที่ 8 สลัดกับผัก ขนาด 16x20 นิ้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



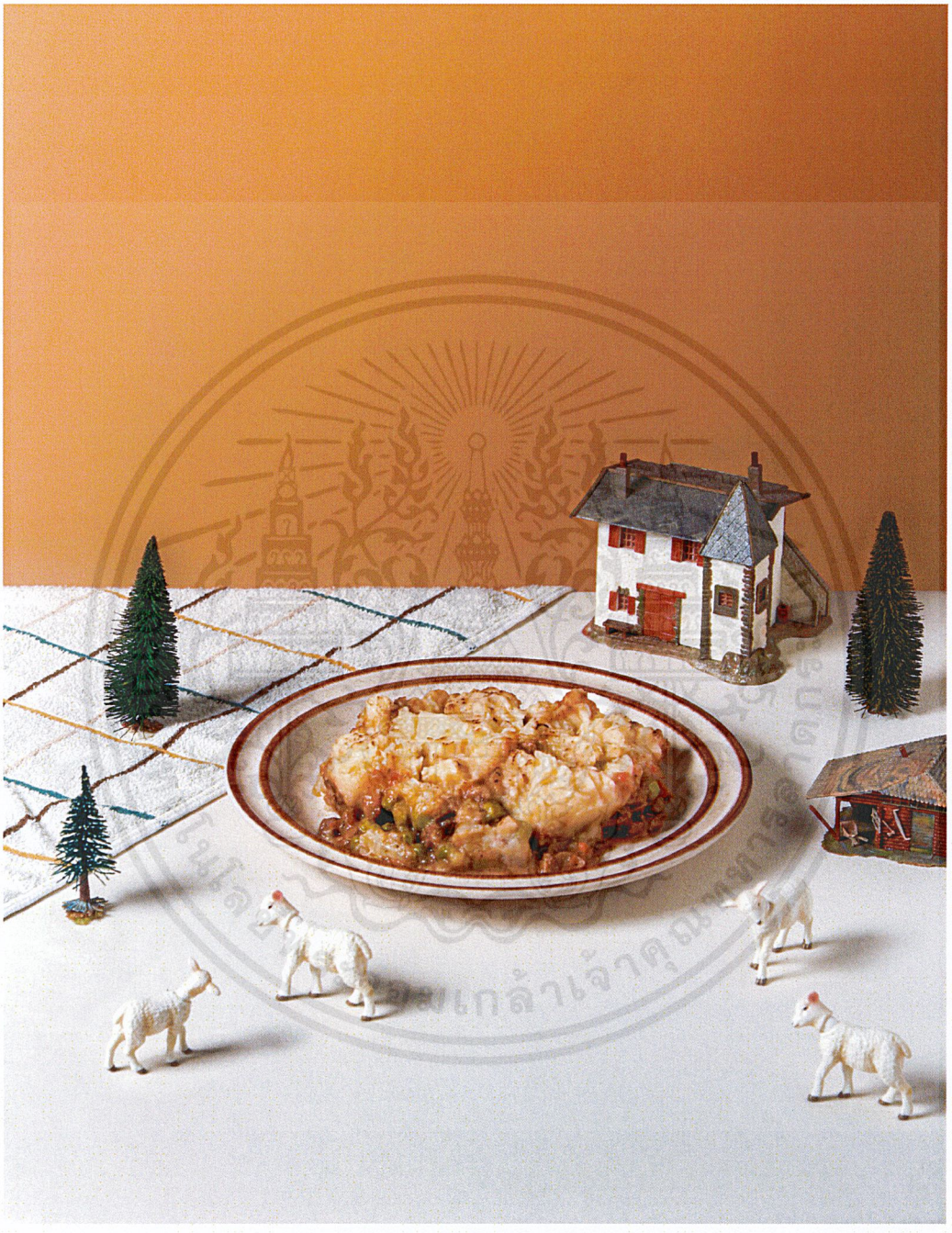
ภาพที่ 42 บทที่ 9 จานปลา ขนาด 16x20 นิ้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



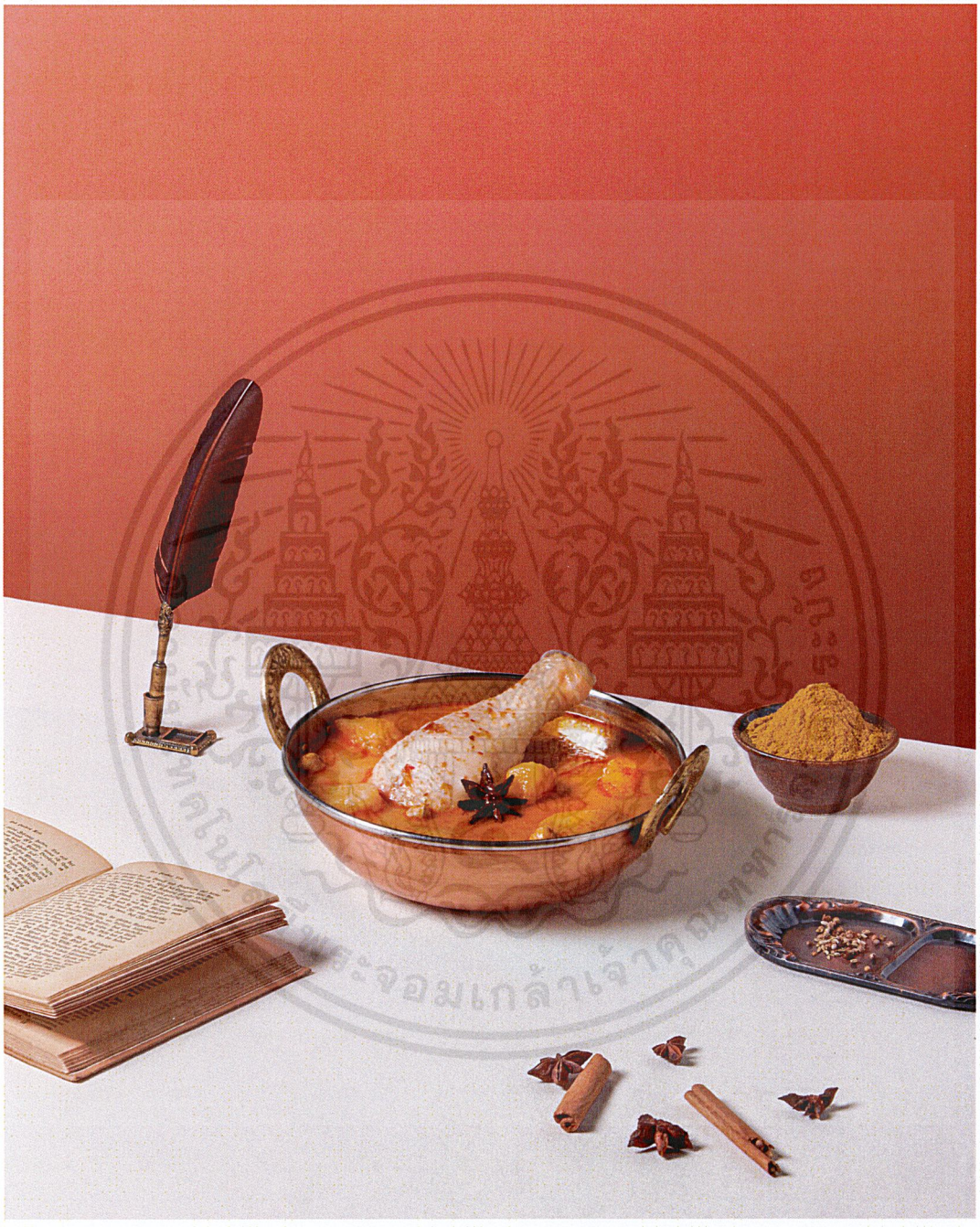
ภาพที่ 43 บทที่ 10 ซอสกับเครื่องปรุง ขนาด 16x20 นิ้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 44 บทที่ 11 จานเนื้อ ขนาด 16x20 นิ้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 45 บทที่ 12 อาหารอินเดียจานเด่น ขนาด 16x20 นิ้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 46 บทที่ 13 อาหารอิตาลีจานเด่น ขนาด 16x20 นิ้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 47 บทที่ 14 อาหารจีนจานเด่น ขนาด 16x20 นิ้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 48 บทที่ 15 คริสต์มาสดินเนอร์ ขนาด 16x20 นิ้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 49 บทที่ 16 รถเข็นของหวาน ขนาด 16x20 นิ้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 50 บทที่ 17 เนยแข็งล้างปาก ขนาด 16x20 นิ้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5
บทสรุป

5.1 สรุปผลการทำงาน

การทำงานในภาพรวมแล้วเป็นไปได้ด้วยดี แต่เนื่องจากอาหารแทบทุกเมนูนั้นมีภูมิประเทศหรือถิ่นกำเนิดที่แตกต่างกันออกไป ทำให้ Styling ของแต่ละภาพนั้นมีความยากในการหาของประกอบฉากที่สามารถสื่อถึงประเทศหรือถิ่นกำเนิดนั้น ๆ ได้จริง ๆ และด้วยจำนวนภาพที่มากสวนทางกับเวลาที่มีน้อย จึงทำให้ในบางภาพอาจจะสื่อความหมายได้ไม่ถึงที่สุด แต่สำหรับข้าพเจ้าก็ถือว่าเป็นที่น่าพอใจแล้ว

ระหว่างการทำงานพบปัญหาให้แก้ไขบ้าง แต่ก็สามารถผ่านไปได้ด้วยดี ส่วนมากการทำงานเป็นไปตามที่ได้วางแผนไว้ ถึงแม้จะมีติดขัดหรือต้องแก้ไขบ้างเล็กน้อยแต่ก็ไม่ได้กระทบกับตารางเวลามากเกินควร ดังนั้นจึงมีเวลาเพียงพอให้ดูผลงานเป็นภาพรวม

5.2 ปัญหาในการทำงานและแนวทางการแก้ไข

5.2.1 การหาอุปกรณ์ประกอบฉากที่ลงตัว

ปัญหาที่พบในการทำงานคือข้าพเจ้าไม่ค่อยมีความรู้ในด้านของแหล่งสินค้าหรือร้านเช่าอุปกรณ์ต่างๆ เพื่อมาประกอบฉาก ดังนั้นการที่ต้องหาของมาประกอบภาพแต่ละภาพจึงมีความยากลำบาก อีกทั้งของแต่ละชิ้นนั้นสื่อความได้มากน้อยต่างกัน การที่จะหาชิ้นที่เหมาะสมมากที่สุดจึงเป็นเรื่องยาก

แนวทางการแก้ไข

หาข้อมูลเกี่ยวกับการ Styling ให้มากยิ่งขึ้นหรือปรึกษาผู้ที่เป็น Stylist หรือผู้ที่มีความรู้เกี่ยวกับการ Styling และยังสามารถแก้ไขด้วยการออกไปสำรวจแต่ละพื้นที่แต่ละร้านเช่าหรือตลาดให้มากยิ่งขึ้น บางครั้งอาจจะได้เจอกับอุปกรณ์ที่เหมาะสมกับการนำมาประกอบในภาพ หรือลงประกาศตามหาสิ่งของชิ้นนั้นๆในโซเชียลมีเดียมากยิ่งขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.2.2 ขนาดของอุปกรณ์ประกอบฉากที่ต่างกัน

เนื่องจากสิ่งของที่น้ำมาประกอบมีหลายอย่างมาก การที่จะจัดการให้ของต่างๆมีขนาดและสัดส่วนที่ถูกต้องลงตัวกันจึงเป็นเรื่องยาก เพราะบางภาพก็ไม่สามารถหาอุปกรณ์อื่นๆมาเปลี่ยนใช้แทนกันได้

แนวทางการแก้ไข

ขนาดที่ต่างกันของอุปกรณ์นั้นเบื้องต้นอาจจะแก้ไขได้ด้วยการหาของชิ้นอื่นๆที่มีความคล้ายคลึงกัน แต่มีขนาดเล็กหรือใหญ่กว่าตามต้องการมาแทนที่ แต่ถ้าไม่สามารถหาได้จริงๆ ข้าพเจ้าจะใช้การรีทัชภาพเป็นตัวช่วยในการขยายหรือลดสัดส่วนของของชิ้นนั้นๆ

5.2.3 การจัดวางที่ไม่ลงตัว

เมื่อภาพถ่ายเป็นมุมเดียวกัน 17 ภาพ ทำให้การจัดวางอุปกณ์ประกอบฉากต่างๆ อาจจะเกิดการซ้ำหรือทับซ้อนกับภาพอื่นๆ ทำให้ภาพหลายๆภาพมีความคล้ายกันและเกิดเป็นรูปแบบ Pattern ในการจัดวางขึ้นโดยไม่ได้ตั้งใจ

แนวทางการแก้ไข

ข้าพเจ้าพยายามแก้ไขด้วยการเปรียบเทียบภาพปัจจุบันที่ถ่ายทำอยู่กับภาพก่อนหน้าที่ได้ถ่ายเสร็จเรียบร้อยแล้ว ให้มีการจัดวางที่แตกต่างกันบ้าง แต่ไม่แตกต่างกันจนเกินไป โดยคำนึงถึงการเว้นพื้นที่หรือการจัดวาง

อุปกรณ์ที่ขนาดใกล้เคียงกันให้อยู่ในมุมอื่นๆบ้าง

5.2.4 การตีความหนังสือ

ภาพบางภาพอาจจะยังไม่สื่อหรือเล่าเรื่องราวได้มากเท่าในหนังสือ ซึ่งเป็นเรื่องของการตีความในแต่ละบรรทัดในแต่ละคำของผู้เขียน โดยอาจจะสามารถตีความได้มากกว่านี้ หรือการกำหนดคีย์เวิร์ดหรือสิ่งของที่จำเป็นจะต้องมีภายในภาพให้ชัดเจนมากยิ่งขึ้น

แนวทางการแก้ไข

ในอนาคตข้าพเจ้าจะอ่านและทำความเข้าใจหนังสือในเชิงลึกให้มากยิ่งขึ้น และพยายามตีโจทย์ของคำและเรื่องราวให้แตกฉานมากยิ่งขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

5.4.1 ได้ศึกษาการถ่ายภาพอาหารโดย Lena C. Emery และ Fragmento Universo

5.4.2 ได้ศึกษาการทำ Food Styling

5.4.3 ได้นำเสนอแนวทางการถ่ายภาพอาหารแบบใหม่ ๆ และให้ผู้อ่านได้ทราบถึงประวัติหรือที่มาที่ไป

ของอาหารแต่ละเมนู

5.5 ข้อเสนอแนะ

ภาพถ่ายประกอบหนังสือหรือบทความนั้นมีความจำเป็นอย่างมากที่จะต้องเข้าใจเนื้อหาและตีความออกมาให้ได้ในเชิงลึก มีมิติและชั้นเชิงในการใช้ภาพเล่าเรื่องราว เพื่อเพิ่มความน่าสนใจให้ตัวอักษรที่ผู้อ่านอ่านด้วย ดังนั้นการศึกษาข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับเนื้อหาของหนังสือจึงมีความสำคัญอย่างมาก

อีกทั้งงบประมาณและแนวทางของภาพก็เป็นเรื่องสำคัญที่ควรคำนึงถึง เนื่องจากงบประมาณเป็นเงื่อนไขข้อใหญ่ที่จำกัดขอบเขตของงาน จึงควรไตร่ตรองงบประมาณ แนวทางของภาพ และความเหมาะสมให้พอดีกัน ก่อนที่จะลงมือทำงาน เป็นการคิดล่วงหน้าเผื่อไว้หากเกิดปัญหาในอนาคต

สุดท้ายนี้ควรตระหนักถึงระยะเวลาการทำงานไว้ล่วงหน้า เพื่อให้ตัวเองทำงานเหมาะสมกับระยะเวลาและได้ผลงานที่มีคุณภาพโดยไม่ต้องทำงานหนักจนเกินไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม

Albert Jack. (2019). **What Caesar Did for My Salad: The Secret Meanings of our Favourite Dishes**. พลอยแสง เอกญาติ, แปล. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ Bookscape

emerylena.com (2019). **Lena C. Emery**. สืบค้นวันที่ 24 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2562
เข้าถึงได้จาก : http://emerylena.com

TrendlandTeam. (2019). **The Creative Direction of Fragmento Universo.** สืบค้นวันที่ 24 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2562
เข้าถึงได้จาก : https://trendland.com

artsper.com (2019). **Oliver Schwarzwald**. สืบค้นวันที่ 24 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2562
เข้าถึงได้จาก : https://www.artsper.com

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ - นามสกุล นางสาวมนพร ศุภศิริ

วัน/เดือน/ปีเกิด 22 ตุลาคม พ.ศ.2539

ที่อยู่ 778/1 ถนน รัตนาธิเบศร์ ตำบล บางกระสอ

อำเภอ เมืองนนทบุรี จังหวัด นนทบุรี รหัสไปรษณีย์ 11000

E - mail Captainhendricx@gmail.com

ประวัติการศึกษา

พ.ศ.2549	สำเร็จการศึกษาระดับชั้นประถมศึกษา จากโรงเรียนอนุราชประสิทธิ์
พ.ศ.2557	สำเร็จการศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษา จากโรงเรียนสตรีนนทบุรี
พ.ศ.2558	เข้าศึกษาในระดับอุดมศึกษา สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้