



การออกแบบหนังสือนิตยสารสารคดีก๋วยเตี๋ยวเรือ
“ซิ่นท่าซิ่นโต๊ะ”

DOCUMENTARY BOOK DESIGN ON THAI BOAT NOODLE
'KEUN THA KEUN TOH'

ศศิตา มณีวงศ์

SASITA MANEEWONG

ศิลปะนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรศิลปกรรมศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาศิลปะ ภาควิชาศิลปะ คณะสถาปัตยกรรม
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา 2565

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คณะสถาปัตยกรรม
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าคุณทหารลาดกระบัง
ใบรับรองศิลปนิพนธ์

หัวข้อศิลปนิพนธ์ การออกแบบหนังสือนิตยสารสารคดีกัวยเดี่ยวเรือ “ขึ้นท่าขึ้นโต๊ะ”
นักศึกษา ศศิตา มณีวงษ์
รหัสนักศึกษา 62020271
หลักสูตร ศิลปกรรมศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชา นิเทศศิลป์
ภาควิชา นิเทศศิลป์
คณะ สถาปัตยกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา 2565
อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์พรรณศรี ชูอารยะประทีป



(อาจารย์ พรรณศรี ชูอารยะประทีป)

อาจารย์ที่ปรึกษา

วันที่ ...26... เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2565

คณะสถาปัตยกรรม
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าคุณทหารลาดกระบัง
ใบรับรองศิลปนิพนธ์

หัวข้อศิลปนิพนธ์	การออกแบบหนังสือนิตยสารสารคดีก๋วยเตี๋ยวเรือ “ขึ้นท่าขึ้นโต๊ะ”
นักศึกษา	ศศิตา มณีวงษ์
รหัสนักศึกษา	62020271
หลักสูตร	ศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา	นิเทศศิลป์
ภาควิชา	นิเทศศิลป์
คณะ	สถาปัตยกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2565
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์พรณศรี ชูอารยะประทีป

บทคัดย่อ

ก๋วยเตี๋ยวเรือ เป็นอาหารที่คนจีนโพ้นทะเลนำเข้ามาแพร่หลายในประเทศไทยตั้งแต่สมัยอยุธยา หารับประทานได้ง่ายจากเรือที่ล่องขายในลำคลองตามภูมิศาสตร์พื้นที่ราบลุ่มแม่น้ำจนก๋วยเตี๋ยวได้ กลายเป็นหนึ่งในอาหารยอดนิยมของคนไทย

โครงการนี้เป็นการศึกษาเกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยวเรือ อาหารที่มีประวัติศาสตร์ยาวนาน ผ่านมุมมองการ เล่าควบบัญชีไปกับวัฒนธรรมการดำรงชีวิตของคนไทยทั่วไป และคนที่มีความเกี่ยวข้องกับอาหารชนิดนี้ เช่น เจ้าของกิจการร้านก๋วยเตี๋ยวเรือรูปแบบต่าง ๆ จนไปถึงผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบชนิดใดชนิด หนึ่งอย่างเจาะจง โดยสรุปข้อมูลจากหนังสือ และบทสัมภาษณ์ให้เข้าใจง่าย ผ่านการออกแบบเป็นเล่ม นิตยสาร โครงการมีจุดประสงค์เพื่อ

1. ทำให้บุคคลภายนอกได้ศึกษาเรื่องของก๋วยเตี๋ยวเรือกับวัฒนธรรมไทย จากสิ่งพิมพ์ออนไลน์ และเล่มจริงที่มีการจัดวางข้อมูลเข้าใจง่าย น่าสนใจ
2. เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงด้านวัฒนธรรมอาหารตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน
3. เป็นประโยชน์แก่คนรุ่นหลังในการศึกษาประวัติศาสตร์อาหารไทย

กิตติกรรมประกาศ

ศิลปินพจน์นี้ถูกล่วงมาได้ต้องขอขอบคุณเป็นอย่างยิ่งสำหรับน้ำใจเอื้ออารของคนจำนวนมาก เริ่มตั้งแต่ขอบคุณคณะอาจารย์ที่ยอมให้หัวข้อนี้ผ่าน โดยเฉพาะอาจารย์พรรณศรีให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิด

ขอบคุณแม่ ลุงอ๊อด ครอบครัวที่คอยรับฟัง ช่วยเหลือ คอยขับรถให้ผู้เขียนไม่ต้องแบกก้อนหนัก ๆ เดินทางไกลไปคนเดียว ทั้งสนับสนุนเงินทุนในการทำงานนี้อย่างเต็มที่ ทั้งค่าพิมพ์ อุปกรณ์ ทำให้ไม่เกิดความติดขัด ขอขอบคุณเพื่อน ๆ ทั้งสนิทและคนรู้จักที่อดทนฟังเสียงคร่ำครวญทุกครั้งที่เราพบหน้า คอยรับสายโทรศัพท์ยามดึกเพื่อปลอบใจ ในที่นี้ขอขอบคุณ ทอนตัน (ธันย์) เพื่อนที่ให้คำปรึกษาละเอียดกว่าอาจารย์ ตบปากกันเองในวันที่ท่วมท้นหลายปี ขอขอบคุณมายด์ที่เป็นช่างภาพแนว Food Stylist มืออาชีพให้กับงานนี้

ในส่วนของร้านอาหาร ขอขอบคุณร้านก๋วยเตี๋ยววัดมะพร้าวเตี้ย ทั้งคุณลุงเชียงและคุณป้าติ่ม ที่ยังดำเนินกิจการอยู่บนเรือจวบจนถึงปัจจุบัน และเป็นเรือลำเดียวในเขตกรุงเทพมหานครที่ใกล้มีผู้เขียนที่สุด ขอขอบคุณร้านต๋อย ก๋วยเตี๋ยวเรือวัดมะกอก ที่สละเวลามาให้ข้อมูลอย่างตั้งใจ แบ่งปันทัศนคติที่ดีในการใช้ชีวิตให้มีความสุขอยู่กับปัจจุบันและสิ่งที่มี ขอขอบคุณร้านรสดีเด็ด บ้านคุณนพ เจ้าแก๊ใหญ่ที่มีวิสัยทัศน์กว้างไกล ให้ข้อมูลเชิงลึกได้อย่างละเอียดเข้าใจง่ายในเวลาสั้น ๆ ขอขอบคุณร้านก๋วยเตี๋ยวเรือลอยลำ คุณเล็กและคุณโอมที่ช่วยตอบรับการขอสัมภาษณ์ ยินดีให้ถ่ายภาพในครัว และเล่าเรื่องระบบการจัดการสาขาที่น้อยคนจะเล่าความลับทางการค้า ขอขอบคุณคุณไอซ์ แอดมินกลุ่มชมรมคนรักก๋วยเตี๋ยวเนื้อ ที่สละเวลามาพบในวันทำงาน ทั้งมีพระคุณช่วยติดต่อนัดหมาย ขอขอบคุณพี่หย่ง แอดมินกลุ่มชมรมคนชอบกินก๋วยเตี๋ยวเรือ แม้จะไม่สะดวกมาพบ แต่ก็ยังสละเวลามาช่วยพิมพ์ตอบคำถามอย่างพิถีพิถัน และขอขอบคุณร้านก๋วยเตี๋ยวเรือ 19 บาท KL Villa พี่แพพผู้สนับสนุนรายใหญ่ของงานถ่ายในเล่ม ให้หยิบยืมของได้ตามสะดวก ของสด ของแห้ง อุปกรณ์เกือบ 50 ชิ้น แบบไม่คิดเงิน

สุดท้ายนี้ ขอขอบคุณตัวเองที่มีความรับผิดชอบ อดทน เป็นผู้ใหญ่ ล้มแล้วลุก ท้อแล้วแค่ถอนหายใจ ไม่ถอนรายวิชา จนเรียนจบมีใบปริญญาให้ทุกคนได้ภูมิใจ สะสมประสบการณ์เพื่อใช้ชีวิตอย่างมีความสุข

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ.....	ข
กิตติกรรมประกาศ.....	ค
สารบัญ.....	ง
สารบัญภาพ.....	ง
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญ.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ.....	1
1.3 ขอบเขตของโครงการ.....	1
1.3.1 กลุ่มเป้าหมาย.....	1
1.3.2 จำนวนงาน.....	2
1.4 แนวทางการบรรลุเป้าหมาย.....	2
1.4.1 ตั้งขอบเขตของการศึกษาข้อมูล.....	2
1.4.2 รวบรวมและค้นหาข้อมูลที่จะศึกษา.....	2
1.4.3 วิเคราะห์และสรุปข้อมูล.....	2
1.4.4 ออกแบบและพัฒนาแบบร่าง.....	3
บทที่ 2 การศึกษาเกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยวเรือ.....	4
2.1 ก๋วยเตี๋ยวเรือ คืออะไร.....	4
2.2 ประวัติศาสตร์ของก๋วยเตี๋ยวเรือ.....	5
2.2.1 ประเทศจีน.....	5
2.2.2 เผยแพร่วัฒนธรรมมายังประเทศไทย.....	5
2.2.3 นโยบายของรัฐบาล จอมพล ป.พิบูลสงคราม.....	6
2.2.4 ความนิยมของร้านก๋วยเตี๋ยวย่านรังสิต-อนุสาวรีย์ชัยสมรภูมิ.....	8
2.2.5 ยกพลขึ้นบก.....	8
2.2.6 ก๋วยเตี๋ยวในห้างสรรพสินค้า.....	8

2.3	วัตถุดิบในก๋วยเตี๋ยวเรือ	9
2.3.1	เส้นก๋วยเตี๋ยว	9
2.3.2	ผักในก๋วยเตี๋ยวเรือ	10
2.3.3	เนื้อสัตว์	11
2.3.4	น้ำซุ๊ป	12
2.3.5	เครื่องปรุง	13
2.3.6	เครื่องเคียง	14
2.4	วิธีการทำก๋วยเตี๋ยวเรือ	15
2.4.1	การเตรียมวัตถุดิบ และปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ในการทำก๋วยเตี๋ยวเรือ	16
2.4.1.1	วัตถุดิบทำซุ๊ปก๋วยเตี๋ยวเรือ	16
2.4.1.2	วัตถุดิบก๋วยเตี๋ยวเรือ	17
2.4.2	วิธีการทำก๋วยเตี๋ยวเรือ	17
2.5	ลักษณะของก๋วยเตี๋ยวเรือ	18
2.5.1	ชามตราไก่	18
บทที่ 3	การสัมภาษณ์เพื่อเขียนบทความ	19
3.1	หลักในการสัมภาษณ์	19
3.1.1	การสัมภาษณ์แบบเป็นทางการ	19
3.1.2	การสัมภาษณ์ชนิดกึ่งโครงสร้าง	19
3.1.3	การสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง	19
3.1.4	การสัมภาษณ์แบบเจาะลึก	20
3.2	ส่วนประกอบของแบบสัมภาษณ์	20
3.3	ผู้ให้สัมภาษณ์	20
3.2.1	การขายก๋วยเตี๋ยวเรือบนเรือจริง และประวัติศาสตร์ของก๋วยเตี๋ยวเรือ	22
3.2.2	การขายก๋วยเตี๋ยวเรือบนบก และการสืบทอดกิจการให้คนในครอบครัว	26
3.2.3	เนื้อวัวในก๋วยเตี๋ยว และคุณภาพของเนื้อในประเทศไทย	32

3.4 สรุปผลในการสัมภาษณ์.....	49
บทที่ 4 แนวคิดและทฤษฎีที่ใช้สนับสนุนการออกแบบ	50
4.1 การออกแบบหนังสือนิตยสาร.....	50
4.1.1 หัวข้อและประเภทของนิตยสาร.....	50
4.1.2 ขั้นตอนการทำหนังสือนิตยสาร.....	50
4.2 รูปแบบการออกแบบนิตยสารเชิงสารคดีในประเทศไทย	51
4.3 การถ่ายภาพประกอบหนังสือนิตยสารเชิงสารคดี	55
4.3.1 พื้นฐานการถ่ายภาพสารคดี	55
4.4 การออกแบบภาพประกอบ Infographic	56
4.4.1 การออกแบบอินโฟกราฟิก (Infographics Design).....	56
4.4.2 หลักการออกแบบอินโฟกราฟิกส์ (Infographics Design).....	57
4.4.3 การสร้างอินโฟกราฟิกส์ให้ดึงดูดความสนใจ	58
4.5 ระบบการพิมพ์หนังสือแบบรูปเล่ม	58
4.5.1 ขนาดของรูปเล่ม.....	59
4.5.2 การเข้าเล่ม.....	59
4.5.3 ระยะตัดตก	60
4.5.4 ขนาดตัวอักษร	60
4.5.5 ความละเอียดของรูปภาพในสิ่งพิมพ์.....	61
4.5.6 การนำทางบทความ.....	62
บทที่ 5 วิเคราะห์และสรุปข้อมูล	64
5.1 แนวคิดในการออกแบบ	64
5.2 กลุ่มเป้าหมาย.....	64
5.3 โจทย์ในการออกแบบ.....	64
5.4 เนื้อหาในการออกแบบ	65
5.4.1 วิธีการเล่าเรื่อง	65

5.4.2 การเล่าเรื่องพื้นฐานด้วยข้อมูลทางทฤษฎี.....	66
5.4.3 การเล่าเรื่องผ่านบทสัมภาษณ์.....	66
5.4.4 การเล่าเรื่องบทวิเคราะห์จากผู้เขียนโดยบทความพิเศษ.....	67
5.4.5 การวางหัวข้อเชิงเปรียบเทียบ.....	67
5.5 แนวทางในการออกแบบ.....	69
5.5.1. Mood Board.....	70
5.6.1. การใช้สี.....	70
บทที่ 6 การออกแบบและพัฒนาแบบร่าง.....	71
6.1. การออกแบบโครงสร้างของหนังสือ.....	71
6.1.1. ชื่อหนังสือ.....	71
6.1.2. รูปแบบในการออกแบบโครงสร้างของหนังสือ.....	71
6.2. การออกแบบอัตลักษณ์ของหนังสือ.....	73
6.3. การออกแบบการจัดวางเนื้อหา.....	75
6.4. การออกแบบภาพประกอบหนังสือ.....	78
6.4.1 การออกแบบภาพถ่ายประกอบหนังสือ.....	78
6.4.2 การออกแบบภาพวาดประกอบหนังสือ.....	83
บทที่ 7 ผลงานสำเร็จ.....	85
7.1 อัตลักษณ์ของหนังสือ.....	85
7.1.1 อัตลักษณ์ของหนังสือ.....	85
7.2 อัตลักษณ์ของหนังสือบนสื่อสิ่งพิมพ์.....	87
7.3 ภาพประกอบของหนังสือ.....	88
7.3.1 ภาพประกอบของหนังสือ บทนำ.....	88
7.3.2 ภาพประกอบของหนังสือ.....	89
7.4. สื่ออื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง.....	98
7.4.1. การจัดแสดงในงานแสดงศิลปะนิพนธ์.....	98

บทที่ 8 บทสรุปและข้อเสนอแนะ	99
8.1 บทสรุป	99
8.2 ปัญหา และข้อจำกัดการศึกษา	99
8.3 ข้อเสนอแนะ	100
8.4 ประโยชน์ที่ได้รับ	100
บทที่ 9 บรรณานุกรม	101
บทที่ 10 ประวัติผู้วิจัย	104



สารบัญรูปภาพ

ภาพที่ 2.1 ก๋วยเตี๋ยวเรือ.....	4
ภาพที่ 2.2 จอมพล ป. พิบูลสงคราม.....	7
ภาพที่ 2.3 ร้านก๋วยเตี๋ยวเรือทองsmith สาขา สยามพารากอน.....	9
ภาพที่ 2.4 เส้นก๋วยเตี๋ยวแบบต่าง ๆ.....	10
ภาพที่ 2.5 ก๋วยเตี๋ยวเรือน้ำตกวากิวริบอายุทองsmith และเนื้อสัตว์อื่น ๆ	12
ภาพที่ 2.6 ภาพเครื่องปรุง.....	14
ภาพที่ 2.7 ภาพก๋วยเตี๋ยวเรือและเครื่องเคียง.....	15
ภาพที่ 2.8 วัตถุดิบทำซุ๊ปก๋วยเตี๋ยวเรือ.....	16
ภาพที่ 2.9 วัตถุดิบก๋วยเตี๋ยวเรือ.....	17
ภาพที่ 2.10 ภาพขามตราไก่.....	18
ภาพที่ 3.1 ภาพกลุ่ม ชมรมคนรักก๋วยเตี๋ยวเนื้อ.....	22
ภาพที่ 3.2 ภาพคุณอุทัยวรรณ ไม้สีทอง (ขวา) และสามี (ซ้าย)	22
ภาพที่ 3.3 ภาพของคุณบุญมี ขุมทอง กำลังทำก๋วยเตี๋ยว.....	24
ภาพที่ 3.4 ภาพคุณกมลชนก อภิจักร์สพาศนชัย.....	26
ภาพที่ 3.5 ภาพก๋วยเตี๋ยวเรือจากร้านต๋อย ก๋วยเตี๋ยวเรือวัดมะกอก.....	28
ภาพที่ 3.6 ภาพคุณสิทธิฉันท์ วุฒิพรกุล.....	32
ภาพที่ 3.7 ภาพร้านรสดีเด็ด บ้านคุณนพ สาขาบรรทัดทอง.....	37
ภาพที่ 3.8 ภาพการทำงานภายในร้านก๋วยเตี๋ยวเรือลอยลำ อร่อยที่สุดในโลก.....	39
ภาพที่ 3.9 ภาพร้านก๋วยเตี๋ยวเรือลอยลำ อร่อยที่สุดในโลก.....	43
ภาพที่ 3.10 ภาพคุณสรารุช นีละโยธิน (ขวา) และคุณสิทธิฉันท์ วุฒิพรกุล (ซ้าย)	44
ภาพที่ 4.1 ภาพรวมนิตยสาร a day.....	52
ภาพที่ 4.2 ภาพปกนิตยสาร A Day ฉบับที่ 235 บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป.....	52
ภาพที่ 4.3 ภาพ Logo ของนิตยสาร a day.....	53
ภาพที่ 4.4 ภาพตัวอย่างการถ่ายภาพผู้ให้สัมภาษณ์ โดยจัดวางองค์ประกอบจากทฤษฎีสี่.....	54
ภาพที่ 4.5 ภาพ Infographic อธิบายเนื้อหาในนิตยสาร.....	54
ภาพที่ 4.6 ภาพ VJ Day In Times Square.....	56
ภาพที่ 4.7 ภาพ Infographic เกี่ยวกับอาหารเกาหลี.....	57
ภาพที่ 4.8 ภาพการเข้าเล่มในหลายรูปแบบ.....	59

ภาพที่ 4.9 การตั้งระยะตัดตกที่ถูกและผิด.....	60
ภาพที่ 4.10 ภาพขนาดของตัวอักษรแบบต่าง ๆ	61
ภาพที่ 4.11 ภาพการแสดงผลของภาพเมื่อตั้งค่า DPI ต่างกัน.....	62
ภาพที่ 4.12 ภาพการออกแบบหน้าสารบัญ.....	62
ภาพที่ 4.13 ภาพรวมของนิตยสาร a day ฉบับที่ 242 Hair.....	63
ภาพที่ 4.14 ภาพรวมของนิตยสารสารคดี ฉบับที่ 455 ไทยเจริญรส หมัก ดอง ของ เค็ม.....	63
ภาพที่ 5.1 ภาพแผนผังวิธีการเล่าแบบผสมผสานข้อมูลทางทฤษฎีและบทสัมภาษณ์.....	65
ภาพที่ 5.2 ภาพตัวอย่างการวางแผนการเขียนและออกแบบศิลป์ในหน้าข้อมูลทางทฤษฎี.....	66
ภาพที่ 5.3 ภาพตัวอย่างการวางแผนการเขียนและออกแบบศิลป์ในหน้าบทสัมภาษณ์.....	66
ภาพที่ 5.4 ภาพตัวอย่างการวางแผนการเขียนและออกแบบศิลป์ในหน้าบทความพิเศษ.....	67
ภาพที่ 5.5 ภาพแผนผังวิธีการวางหัวข้อเชิงเปรียบเทียบ.....	69
ภาพที่ 5.6 ภาพแนวทางในการออกแบบ ชุด ‘Thai Nostalgia – Cheerful’	69
ภาพที่ 5.7 Mood Board จากแนวคิด ‘Thai Nostalgia – Cheerful’	70
ภาพที่ 5.8 ภาพสีที่ใช้ในงานออกแบบ.....	70
ภาพที่ 6.1 ภาพการทดลองเข้าเล่มแบบไสกาว ส่วนสันปก.....	72
ภาพที่ 6.2 ภาพตัวอย่างข้อจำกัดของการเข้าเล่มแบบไสกาว.....	72
ภาพที่ 6.3 ภาพการทดลองเข้าเล่มแบบแบบเย็บกึ่งไสกาว.....	73
ภาพที่ 6.4 แบบร่างที่ 1 การออกแบบสัญลักษณ์ของหนังสือ.....	73
ภาพที่ 6.5 แบบร่างที่ 2 การออกแบบสัญลักษณ์ของหนังสือ.....	74
ภาพที่ 6.6 แบบร่างสุดท้ายของการออกแบบสัญลักษณ์.....	74
ภาพที่ 6.7 ภาพการจัดวางสัญลักษณ์บนหน้าปกหนังสือ.....	75
ภาพที่ 6.8 ภาพการวางแผนรูปแบบการจัดวางเนื้อหาในหนังสือ ขึ้นทำขึ้นโต๊ะ.....	76
ภาพที่ 6.11 ภาพแบบร่างแนวคิดการถ่ายภาพประกอบหนังสือ.....	78
ภาพที่ 6.12 ภาพแบบร่างที่ 1 การถ่ายภาพใน Studio.....	79
ภาพที่ 6.13 ภาพการแก้ไขปัญหาแบบร่างที่ 1 ถ่ายภาพวัตถุแยกชิ้น.....	80
ภาพที่ 6.14 ภาพขั้นต้นที่ได้จากการถ่ายภาพตามแบบร่างที่ 1.....	80
ภาพที่ 6.15 ภาพการตกแต่งภาพใน โปรแกรม Adobe Photoshop.....	81
ภาพที่ 6.16 ภาพตัวอย่างที่ได้จากการตกแต่งภาพใน โปรแกรม Adobe Photoshop.....	82
ภาพที่ 6.17 ภาพการตกแต่งภาพในโปรแกรม Adobe Illustrator.....	82
ภาพที่ 6.18 ภาพตัวอย่างที่ได้จากการตกแต่งภาพใน โปรแกรม Adobe Illustrator.....	82

ภาพที่ 6.19 ภาพแบบร่างที่ 1 ของ Infographic ภายในเล่ม.....	83
ภาพที่ 6.20 ภาพการพัฒนาแบบร่างที่ 1 ของ Infographic 1.....	84
ภาพที่ 6.21 ภาพการพัฒนาแบบร่างที่ 1 ของ Infographic 2.....	84
ภาพที่ 7.1 ภาพอัตลักษณ์หนังสือนิตยสารเชิงสารคดี ขึ้นท่าขึ้นโต๊ะ.....	85
ภาพที่ 7.2 ภาพอัตลักษณ์หนังสือสารคดีก๊วยเตี๋ยวเรือบนหน้าปก.....	86
ภาพที่ 7.3 ภาพอัตลักษณ์หนังสือนิตยสารเชิงสารคดีรูปแบบงานพิมพ์ฉบับจริง.....	87
ภาพที่ 7.4 ภาพประกอบของหนังสือจากบทนำ.....	88
ภาพที่ 7.5 ภาพประกอบของหนังสือบางส่วนจากบทนำ.....	89
ภาพที่ 7.6 ภาพประกอบของหนังสือจากบทที่ 1 เนื้อ.....	89
ภาพที่ 7.7 ภาพประกอบของหนังสือบางส่วนจากบทที่ 1 เนื้อ.....	89
ภาพที่ 7.8 ภาพประกอบของหนังสือจากบทที่ 2 ผัก.....	90
ภาพที่ 7.9 ภาพประกอบของหนังสือบางส่วนจากบทที่ 2 ผัก.....	90
ภาพที่ 7.10 ภาพประกอบของหนังสือจากบทที่ 3 เนื้อ.....	91
ภาพที่ 7.11 ภาพประกอบของหนังสือบางส่วนจากบทที่ 3 เนื้อ.....	91
ภาพที่ 7.12 ภาพประกอบของหนังสือจากบทที่ 4 ซุป.....	92
ภาพที่ 7.13 ภาพประกอบของหนังสือบางส่วนจากบทที่ 4 ซุป.....	93
ภาพที่ 7.14 ภาพประกอบของหนังสือจากบทที่ 5 เครื่องปรุง.....	94
ภาพที่ 7.15 ภาพประกอบของหนังสือบางส่วนจากบทที่ 5 เครื่องปรุง.....	94
ภาพที่ 7.16 ภาพประกอบของหนังสือจากบทที่ 6 เครื่องเคียง.....	95
ภาพที่ 7.17 ภาพประกอบของหนังสือบางส่วนจากบทที่ 6 เครื่องเคียง.....	95
ภาพที่ 7.18 ภาพประกอบของหนังสือจากบทที่ 7 ภาชนะ.....	96
ภาพที่ 7.19 ภาพประกอบของหนังสือบางส่วนจากบทที่ 7 ภาชนะ.....	96
ภาพที่ 7.20 ภาพประกอบของหนังสือจากบทส่งท้าย.....	97
ภาพที่ 7.21 ภาพประกอบของหนังสือบางส่วนจากบทส่งท้าย.....	97
ภาพที่ 7.22 การจัดแสดงในงานแสดงศิลปะนิพนธ์ ‘ที่เปลว’ 1.....	98
ภาพที่ 7.23 การจัดแสดงในงานแสดงศิลปะนิพนธ์ ‘ที่เปลว’ 2.....	98

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญ

มีอาหารไม่กี่ชนิดที่เปิดโอกาสให้ทุกคนได้ปรับแต่งวัตถุดิบในชามกับพ่อครัวแม่ครัวได้ตามใจ โดยหนึ่งในนั้นคือ “ก๋วยเตี๋ยวเรือ” อาหารที่เป็นส่วนผสมระหว่างความเป็นไทยและจีนได้อย่างลงตัว และมีแนวโน้มที่จะเป็นอาหารที่มีชื่อเสียงในกลุ่มนักท่องเที่ยวต่างชาติ อาหารชนิดนี้เป็นที่นิยมของคนไทยมาอย่างช้านาน มีประวัติศาสตร์รวมทั้งเศรษฐกิจและการเมืองในหลายยุคสมัย บ่งบอกถึงวัฒนธรรมการบริโภคของคนไทยได้เป็นอย่างดี เป็นจุดเริ่มต้นให้ศิลปินพินิจนี้มีความตั้งใจจะเป็นสารคดีทางวัฒนธรรมที่น่าเสนอแง่มุมของ “ก๋วยเตี๋ยวเรือ” ผ่านความเป็น “คนไทย” ทั้งในแง่ความพิถีพิถันในเรื่องอาหารการกิน จากความช่างเลือกและมีให้เลือกของร้านก๋วยเตี๋ยวไทย รวมออกมาในรูปแบบของรูปเล่มหนังสือ นิตยสารเชิงสารคดี ที่สามารถเข้าถึงได้ง่ายแก่คนทุกเพศทุกวัย

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อศึกษาเกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยวเรือ และอาหารประจำพื้นถิ่นภาคกลางของประเทศไทย
2. เพื่อให้บุคคลภายนอกได้มีโอกาสในการศึกษาเรื่องก๋วยเตี๋ยวเรือกับวัฒนธรรมไทยผ่านสื่อที่เข้าใจได้ง่าย น่าสนใจกว่าข้อมูลทั่วไป
3. เพื่อเป็นประโยชน์แก่คนรุ่นหลัง ในการศึกษาประวัติศาสตร์ของก๋วยเตี๋ยวเรือ
4. เพื่อเป็นสื่อทดลองเรียนรู้การประยุกต์ใช้งานเขียนบทความประกอบภาพ
5. เพื่อศึกษาการออกแบบภาพประกอบหนังสือสารคดี
6. เพื่อศึกษาด้านการเขียนบทความสารคดี

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มคนไทยเพศชายและเพศหญิง อายุระหว่าง 25-35 ปี นิยมการบริโภคก๋วยเตี๋ยวมากกว่าอาหารประเภทอื่น ชื่นชอบในการอ่านหนังสือเชิงสารคดีที่มีความเกี่ยวข้องกับเรื่องราว วัฒนธรรม วิถีชีวิตมนุษย์ และอาหาร คนชั้นกลาง มีรายได้ตั้งแต่ 9,000 บาท ต่อเดือน เป็นต้นไป

1.3.2 จำนวนงาน

1. อັตลัษณ์ของหนังสือ
2. หนังสือสารคดีประวัติศาสตร์เชิงภาพถ่าย และภาพกราฟิก
3. สื่อเพื่อประสัมพันธ์หนังสือนิตรรคการขนาดเล็ก 1 ชุด

1.4 แนวทางการบรรลุเป้าหมาย

1.4.1 ตั้งขอบเขตของการศึกษาข้อมูล

1.4.2 รวบรวมและค้นหาข้อมูลที่จะศึกษา

1. ข้อมูลเกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยวเรือ
2. ข้อมูลเกี่ยวกับประวัติศาสตร์ของก๋วยเตี๋ยวเรือ
3. ข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการทำก๋วยเตี๋ยวเรือ
4. ข้อมูลเกี่ยวกับร้านก๋วยเตี๋ยวเรือที่อยู่ในกรุงเทพมหานคร
5. ข้อมูลและความคิดเห็นที่ได้จากการสอบถามผู้บริโภคก๋วยเตี๋ยวเรือ
6. ข้อมูลสัมภาษณ์จากบุคคลที่เกี่ยวข้องกับการทำและบริโภคก๋วยเตี๋ยวเรือ
7. ข้อมูลเกี่ยวกับการเขียนหนังสือสารคดี
8. ข้อมูลเกี่ยวกับการออกแบบภาพประกอบหนังสือสารคดี

1.4.3 วิเคราะห์และสรุปข้อมูล

1. สรุปข้อมูลที่ได้จากบทสัมภาษณ์และจากการค้นคว้าออกเป็นหัวข้อใหญ่
2. นำข้อมูลที่ได้มาเรียบเรียงและนำไปแปลงเป็นงานเขียนสารคดี
3. นำข้อมูลที่ได้จากงานเขียนสารคดีออกมาเพื่อหาคำสำคัญ (Keyword) สำหรับการออกแบบ
4. การออกแบบและพัฒนาแบบร่าง

1.4.4 ออกแบบและพัฒนาแบบร่าง

1. นำแนวทางที่คาดว่าจะใช้ในการออกแบบมาวิเคราะห์ เขียนแบบจำลองของสื่อพิมพ์ (Dummy) และลงมือทำการออกแบบ
2. ปรับปรุงและพัฒนาแบบร่างเป็นครั้งสุดท้าย
3. นำผลงานสำเร็จเข้าสู่กระบวนการผลิต

1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้มีโอกาสในการพูดคุยกับคนต่างวัย ต่างอาชีพ และมีประสบการณ์ชีวิตที่มากกว่า ให้คำแนะนำ และนำเสนอทัศนคติเกี่ยวกับวัยเยาว์เร็ว อาหารประเภทเส้น และวัฒนธรรมการดำเนินชีวิตของคนไทยในหลายยุคสมัย
2. ได้ศึกษาวิธีการทำสื่อสิ่งพิมพ์ในระบบโรงพิมพ์ วิธีการเข้าเล่มในรูปแบบต่าง ๆ รวมไปถึงเทคนิคการใช้ลูกเล่นบนส่วนต่าง ๆ ของหนังสือ ให้มีความน่าสนใจมากขึ้น
3. ได้เข้าใจเกี่ยวกับสถานการณ์ความเป็นไปของสังคมไทย จากการศึกษาประวัติศาสตร์และวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในอนาคตของอาหารไทย

บทที่ 2

การศึกษาเกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยวเรือ

2.1 ก๋วยเตี๋ยวเรือ คืออะไร

ก๋วยเตี๋ยวเรือ คือก๋วยเตี๋ยวแบบไทยชนิดหนึ่ง มีรสชาติจัดจ้าน น้ำก๋วยเตี๋ยวลี้นกว่าก๋วยเตี๋ยวเนื้อหรือก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น เพราะใส่เครื่องปรุงที่ต่างจากก๋วยเตี๋ยวชนิดอื่น คือ ซีอิ๊วดำ เต้าหู้ยี้ อีกทั้งยังมีสูตร “น้ำตก” คือ มีเลือดวัวหรือหมูผสมกับเกลือ ใช้สำหรับปรุงใส่น้ำก๋วยเตี๋ยว

ก๋วยเตี๋ยวเรือ มีทั้งก๋วยเตี๋ยวเนื้อและก๋วยเตี๋ยวหมู เป็นก๋วยเตี๋ยวที่ผูกพันกับวิถีชีวิตคนไทยมานาน ในสมัยก่อน ผู้ค้าจะขายในเรือพายตามคลอง จึงเป็นที่มาของชื่อ “ก๋วยเตี๋ยวเรือ” ชามที่ใส่จะมีลักษณะเล็ก ปัจจุบัน ด้วยวิถีชีวิตที่เปลี่ยนไป ก๋วยเตี๋ยวหันมาเปิดร้านบนบกในอาคารพาณิชย์หรือริมทางแทน แต่ก็ยังไม่ละทิ้งสัญลักษณ์ของความเป็นก๋วยเตี๋ยวเรือ โดยจะใช้เรือตั้งอยู่หน้าร้าน และชามก็ยังใช้เป็นชามขนาดเล็กอยู่ การรับประทานก๋วยเตี๋ยวเรือ นิยมรับประทานกับกากหมู แคนหมู ไบกระเพรา หรือ โหระพา เพื่อดับกลิ่นคาว โดยแหล่งที่มีก๋วยเตี๋ยวเรือขึ้นชื่อ ได้แก่ อยุธยา ปทุมธานี และ โดยรอบอนุสาวรีย์ชัยสมรภูมิ



ภาพที่ 2.1 ก๋วยเตี๋ยวเรือ

2.2 ประวัติศาสตร์ของก๋วยเตี๋ยวเรือ

ก๋วยเตี๋ยวเป็นอาหารที่มีมาแต่โบราณ เข้าสู่เมืองไทยจากหลายช่องทาง ทั้งทางน้ำ และทางบก เป็นอาหารถูกหลักโภชนาการที่ราคาไม่แพง รับประทานได้ง่ายทุกเพศทุกวัย มีรสชาติครบครัน มีสัมผัสของแห้งและน้ำในชามเดียว ปรุงได้ตามสะดวก จึงกลายเป็นก๋วยเตี๋ยวได้ปรับตัวเข้ากับทุกท้องถิ่น เช่น ข้าวซอยของภาคเหนือ ก๋วยเตี๋ยวต้มยำสุโขทัย เป็นต้น

2.2.1 ประเทศจีน

ก๋วยเตี๋ยวเป็นอาหารจานด่วนที่มีมาแต่โบราณ ประกอบด้วยแป้งนำมาทำเป็นเส้นและปรุงแบบต่างๆ ว่ากันว่ามีที่มาจากมณฑลกวางตุ้ง ประเทศจีน ก่อนจะเผยแพร่ไปทั่วเอเชียและมีชื่อที่ต่างกัน แต่พาสต้าของอิตาลี โซบะของญี่ปุ่น

ก๋วยเตี๋ยว เป็นหนึ่งในอาหารประเภทบะหมี่ (noodle) ของจีนที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า โดยมากจะลวกให้สุกในน้ำเดือด สะเด็ดน้ำ แล้วนำมาใส่เครื่องปรุงชนิดต่าง ๆ นิยมใช้ตะเกียบเป็นเครื่องมือช่วยรับประทาน

2.2.2 เผยแพร่วัฒนธรรมมายังประเทศไทย

กลุ่มคนประเภทแรกที่เป็นผู้เผยแพร่นำคำว่า “ก๋วยเตี๋ยว” มายังประเทศไทย คือคนจีนแต่จิว หรือบางข้อมูลก็มีการคาดเดาว่าก๋วยเตี๋ยวมามีมาตั้งแต่ยุคสุโขทัยและอยุธยา แต่ได้รับความนิยมมากที่สุดจนเป็นที่รู้จักและบริโภคอย่างแพร่หลายจนถึงปัจจุบัน ในช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 โดยก๋วยเตี๋ยวเป็นอาหารที่มีราคาถูก จึงเหมาะแก่การบริโภคของชนชั้นแรงงาน ที่ไม่อาจจะบริโภคข้าว จนพัฒนาออกเป็นรูปแบบที่หลากหลายในประเทศไทย เช่น ก๋วยเตี๋ยวแห้ง ก๋วยเตี๋ยวผัดไท หรือก๋วยเตี๋ยวน้ำตก อันจะเป็นรากฐานของก๋วยเตี๋ยวเรือในอนาคต

จากหนังสือ ถนนเส้นก๋วยเตี๋ยว ของ ยุวดี ศิริ ได้กล่าวไว้ว่า สิ่งที่ทำให้ผู้อพยพชาวจีนในย่านคลองซึกพระ ล้วนประกอบอาชีพขายเรือขายก๋วยเตี๋ยว มาจากคำที่ญาติพี่น้องหมู่ชาวจีนได้บอกกันเองว่า หากอพยพมาเมืองไทยแล้วไม่มีที่ทาง ให้ใช้สามสถานที่นี้ยึดเป็นหลัก นั่นก็คือคำว่า “อวงเกฉิ่ง อวกซีเหล็ก กวงเฮง”

1. **อวงเกฉิ่ง** - การตีความของคุณยุวดี แปลความหมายของคำว่า ‘อวงเกฉิ่ง’ หมายถึง ‘สนามหลวง’ ซึ่งไม่ใช่สนามหลวงบนถนนราชดำเนินกลางเพียงอย่างเดียว แต่

หมายถึงเหล่าพื้นที่รอบบริเวณพระบรมมหาราชวัง ซึ่งเป็นถิ่นค้าขายเดิมของคนจีนอพยพก่อนย้ายไปอยู่ในเขตสำเพ็ง - เยาวราช

2. **อวกซีเหล็ก** - คำที่สองได้หมายถึง วัดสุวรรณคีรี ที่มีชื่อเดิมว่า วัดซีเหล็ก คาดเดาว่าในยุคก่อนที่ผู้คนอาศัยการคมนาคมทางน้ำเป็นหลัก จุดสังเกตบนทางแพรงที่เห็นได้ง่ายคือวัดแห่งนี้ อันนำไปสู่ชุมชนชาวจีนที่อยู่ในละแวกเดียวกัน
3. **กวางเฮง** - ชื่อนี้ตรงตามตัว มาจาก ‘โรงก๊วยเตี้ยวกวางเฮง’ ที่ตั้งอยู่บริเวณปากคลองชักพระ เป็นสถานที่ขนาดใหญ่สำหรับผลิตเส้นก๊วยเตี้ยวอันเป็นที่รู้จักทั่วคຸ່งน้ำทุกเชื้อชาติ จึงมั่นใจได้ว่าจะมีงานหรือที่พึ่งพิงแน่นอน เนื่องจากธุรกิจก๊วยเตี้ยวของคนจีน จะเป็นลักษณะของกงสี ที่ลูกหลานครอบครัวทั้งหมดต้องช่วยเหลือกันและกัน

2.2.3 นโยบายของรัฐบาล จอมพล ป.พิบูลสงคราม

ตามนโยบายสร้างชาติของจอมพล ป.พิบูลสงคราม ได้มีการส่งเสริมให้ประชาชนบริโภคก๊วยเตี้ยวในครัวเรือน เนื่องจากมีคุณสมบัติครบครัน วัตถุดิบหาได้ง่าย สร้างรายได้แก่คนไทย ประจวบเหมาะกับการที่กรุงเทพฯมีน้ำท่วมบ่อยครั้ง การค้าขายทางเรือจึงสะดวกกว่า จนถึงขั้นมีการแต่งเพลงก๊วยเตี้ยว หรือพิมพ์สูตรการทำก๊วยเตี้ยวแจกจ่ายตามหน่วยงานราชการต่าง ๆ ให้ประชาชนเริ่มทำก๊วยเตี้ยวบริโภคกันเองในครัวเรือน จากก๊วยเตี้ยวเรือในยุคแรกที่พ่อค้าอพยพชาวจีนนำเข้ามา จนได้รับความนิยมแพร่หลายไปทั่วภาคกลางและบางกอก มีการส่งเสริมของรัฐบาลจอมพล ป.พิบูลสงคราม ให้ประชาชนชาวไทยบริโภค ‘ก๊วยเตี้ยวสร้างชาติ’ เพื่อแก้ปัญหาเงินเฟ้อในสภาวะที่ข้าวยากหมากแพง จากผลของสงครามโลกครั้งที่ 2 ประจวบเหมาะกับการเกิดอุทกภัยครั้งใหญ่ในประวัติศาสตร์กรุงเทพฯ ทำให้การค้าขายทางเรือเป็นที่นิยมมาก โดยบทหนึ่งจากการปาฐกถาของจอมพล ป. ได้กล่าวถึงความตึงเครียดไว้ว่า

“อยากให้พี่น้องกินก๊วยเตี้ยวให้ทั่วถึง เพราะก๊วยเตี้ยวมีประโยชน์ กับร่างกาย มีรสเปรี้ยว เค็ม หวานพร้อมทำเองได้ในประเทศไทย หาได้สะดวกและอร่อยด้วย หากพี่น้องชาวไทยกินก๊วยเตี้ยวคนละหนึ่งชามทุกวัน วันหนึ่งจะมีคนกินก๊วยเตี้ยวลิบแปดล้านชาม ตกลงวันหนึ่งค่าก๊วยเตี้ยวของชาติไทยหนึ่งวันเท่ากับเก้าสิบล้านสตางค์เท่ากับเก้าแสนบาท เป็นจำนวนเงินหมุนเวียนมากพอใช้”

“เงินเก้าแสนบาทนั้นก็ไหลไปสู่ชาวไร่ ชาวนา ชาวทะเลทั่วกัน ไม่ตกไปอยู่ในมือใครคนหนึ่ง เพียงคนเดียว และเงินหนึ่งบาทก็มีราคาหนึ่งบาท ซื้อกล้วยเดี่ยวได้เสมอ ไม่ใช่ซื้ออะไรก็ได้ เหมือนอย่างทุกวันนี้ซึ่งเท่ากับไม่มีประโยชน์เต็มทีในค่าของเงิน..”

มีการสั่งให้กระทรวงทบวงกรมต่าง ๆ ร่วมมือกันขยายความนิยมของกล้วยเดี่ยวไปทั่วหน่วยงานราชการ ชายคนละ 1 หาบ, จัดพิมพ์หนังสือสูตรการทำกล้วยเดี่ยวแจกจ่ายแก่ประชาชน จนไปถึงชั้นแต่งเพลงกล้วยเดี่ยวขึ้นมาว่า

“กล้วยเดี่ยวเอ๋ย กล้วยเดี่ยวมาแล้วจ้า กล้วยเดี่ยวมาแล้วจ้า กล้วยเดี่ยวจ้า กล้วยเดี่ยวเอ๋ย ของไทยใช้พืชผล เกิดในไทยรัฐทั้งสิ้น ทรัพย์ในดินหาได้ทั่วไป ช่วยซื้อขายกันให้มั่งมีเพราะไทยเรานี้ช่วยกันตลอดไป”



ภาพที่ 2.2 จอมพล ป. พิบูลสงคราม

ที่มา : https://th.wikipedia.org/wiki/แปลก_พิบูลสงคราม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.4 ความนิยมของร้านก๋วยเตี๋ยวย่านรังสิต-อนุสาวรีย์ชัยสมรภูมิ

เมื่อก๋วยเตี๋ยวได้แทรกซึมเป็นเมนูราคาย่อมเยาที่คนไทยทุกคนรู้จัก และด้วยปัจจัยที่คนไทยนิยมการสัญจรทางน้ำ ปลูกบ้านริมน้ำ ทำให้เรือพายขายก๋วยเตี๋ยวจึงเป็นที่นิยม กำเนิดเจ้าโบราณในตำนานตามย่านต่างๆ เช่น โกธบั้งสิต ก๋วยเตี๋ยวเรือเสนา - อนุสาวรีย์ หลายร้านมีชื่อเสียงมาก ทำให้ลูกค้าจากที่ไกล ๆ ยอมเดินทางมารับประทานเพราะอยากลิ้มลองรสชาติ

2.2.5 ยกพลขึ้นบก

ในระยะเวลาไม่ถึงสิบปี เรือก๋วยเตี๋ยวในคลองสามเสนก็ไม่ได้มีเพียงก๋วยเตี๋ยวอีกต่อไป แดกแขนงออกไปเป็นเรือขายขนม ขายกาแฟโอเลี้ยง น้บรวม ๆ กันแล้วก็มีจำนวนมากกว่า 60-100 ลำ รอบสวนหย่อมทิศตะวันตกและทิศตะวันออก ครั้นเมื่อมีเหตุการณ์ชุมนุมทางการเมือง อย่าง 14 ตุลาคม 2514 และ 6 ตุลาคม 2519 ความโด่งดังของก๋วยเตี๋ยวก็ยิ่งสะพัดออกไป พาคนจากทั่วทุกสารทิศเวียนมาชิม

คลองที่เคยใสสะอาด มีผักบุ้งชูก้านให้รวบเก็บมาใส่ก๋วยเตี๋ยวได้ก็เริ่มเน่าตาย ละลายหายไปกับน้ำคลองสีขุ่น หลังเหตุการณ์นองเลือด รัฐบาลของจอมพลถนอม กิตติขจร และจอมพลประภาส จารุเสถียร ได้ออกคำสั่งอย่างเด็ดขาดให้เรือขายก๋วยเตี๋ยวในคลองสามเสนต้องย้ายออกไป เพื่อปรับปรุงทัศนียภาพให้สวยงามสมบูรณ์ ขุดลอกคูคลองที่น้ำเสียให้สะอาดอีกครั้ง

2.2.6 ก๋วยเตี๋ยวในห้างสรรพสินค้า

ในยุคแรกเริ่มที่ก๋วยเตี๋ยวเรือยังขายอยู่ในลำคลองสามเสน เมนูนี้มีภาพจำว่าต้องมีราคาถูกกว่าข้าวแกง หากในตอนนั้นคาร์ทเมล์ไปกลับตลอดสายอยู่ที่ 50 สตางค์ ข้าวแกงจานละ 3 บาท ราคาของก๋วยเตี๋ยวเรือก็อยู่แค่ 1 บาทเท่านั้น (อ้างอิง : หนังสือก๋วยเตี๋ยวเรือ สารานุกรมและเส้นทางทำกิน เขียนโดย ลุงอ้วน) และต่อให้เศรษฐกิจจะผันแปรไป ทำให้ก๋วยเตี๋ยวเรือขยับจาก 1 บาท เป็น 3 บาท 5 บาท 7 บาท จนถึงปัจจุบันที่มีราคาประมาณ 18-20 บาท ก็ยังนับว่าเป็นเมนูขามเล็กอ้อมท้องที่ราคาเป็นมิตรกับทุกชนชั้น

เจ้าแรก ๆ ที่นำเมนูก๋วยเตี๋ยวเรือเข้าไปอยู่ในห้องแอร์ ห้างสรรพสินค้าคือ ท่าสยาม ก่อนจะมีเจ้าอื่นๆ เปิดตามมาในรูปแบบอาหารที่มีราคาสูง ใช้น้ำและวัตถุดิบชั้นดี เช่น ทองสมิทร์ ไทยไทย ทำให้ก๋วยเตี๋ยวเรือเป็นที่รู้จัก และเป็นที่ยอดนิยมของชาวต่างชาติมากขึ้น เปลี่ยนภาพลักษณ์จากอาหารที่มีราคาถูก เป็นอาหารที่มีภาพลักษณ์หรูหรา



ภาพที่ 2.3 ร้านก๋วยเตี๋ยวเรือทองสมิทท์ สาขา สยามพารากอน
ที่มา : <https://www.panasm.com/thong-smith-siam-paragon>

2.3 วัตถุดิบในก๋วยเตี๋ยวเรือ

2.3.1 เส้นก๋วยเตี๋ยว

เส้นก๋วยเตี๋ยว เดิมทีมีถิ่นกำเนิดที่ไม่น่าเชื่อนัก แต่เป็นที่นิยมแพร่หลายในทวีปเอเชีย ตะวันออก อย่างประเทศจีน เป็นวัตถุดิบที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า นำมาลวกในน้ำซุ๊ป และใช้ตะเกียบ ในการจับคีบรับประทาน เมื่อได้แพร่หลายออกไปยังต่างวัฒนธรรม ก็ทำให้เส้นก๋วยเตี๋ยวมีหลายแบบ เช่น เส้นฝอยของเวียดนาม เส้นรามาของเกาหลี เส้นข้าวซอยทางภาคเหนือ โดยเส้นก๋วยเตี๋ยวเรือยอดนิยมของคนไทยหลัก ๆ จะมี อยู่ 4 ประเภท ได้แก่ เส้นใหญ่ เส้นเล็ก เส้นหมี่ บะหมี่ หรืออื่น ๆ เช่น บะหมี่กิ่งสำเร็จรูป วุ้นเส้น เส้นมันเทศ เส้นรามา

1. **เส้นใหญ่** - เส้นก๋วยเตี๋ยว แผ่นใหญ่ เนื้อหนานุ่ม ทำจากแป้งข้าวเจ้า ปกติแล้วมีขนาดกว้าง 1.5 เซนติเมตร ขึ้นไป เนื่องจากมีความเหนียว ทำให้ต้องเคลือบน้ำมันเอาไว้ ก่อนนำมาลวกรับประทาน
2. **เส้นเล็ก** - สันก๋วยเตี๋ยว ชนิดนี้ มีเนื้อสัมผัสที่หนานุ่ม ทำให้เป็นเส้นก๋วยเตี๋ยวยอดนิยมของคนไทย มักจะถูกวางขายในรูปแบบอบแห้ง เมื่อนำมาลวกจนสุกแล้วจะเหนียวนุ่ม ทานอร่อย แต่เนื่องจากเส้นติดกันได้ง่าย ทำให้เมื่อลวกสุกแล้ว จะต้องคลุกกับน้ำมันกระเทียมเจียวด้วย เพื่อไม่ให้เส้นติดกัน

3. **เส้นหมี่** - หรือ หมี่ขาว มีเส้นที่เล็กกว่าเส้นก๋วยเตี๋ยวชนิดอื่น ๆ มีความกลมยาว ใช้ตะเกียบคีบได้ง่าย เนื่องจากลวกและผัดให้สุกได้ง่ายกว่าเส้นก๋วยเตี๋ยวชนิดอื่น
4. **บะหมี่** - หรือ เส้นหมี่เหลือง ถือเป็นเส้นก๋วยเตี๋ยวแบบแรก ๆ ที่ถูกผลิตขึ้น ทำจากแป้งสาลี ผสมกับไข่ และเกลือ นวดให้เข้ากัน จนได้แป้งเหลืองเนื้อเนียนนุ่ม จากนั้น นำมาตัดเป็นเส้น ๆ หรือ ใช้การทวดไปมา จนสามารถแยกแป้งออกมาเป็นเส้นบะหมี่เล็ก ๆ มีทั้งแบบที่เป็นเส้นกลมมนและเส้นกลมแบน



ภาพที่ 2.4 เส้นก๋วยเตี๋ยวแบบต่าง ๆ

ที่มา : <https://th.openrice.com/en/bangkok/article>

2.3.2 ผักในก๋วยเตี๋ยวเรือ

ผักในซามก๋วยเตี๋ยว เป็นส่วนอุดมประโยชน์ที่สุด แต่ก็มีโอกาสที่จะเป็นวัตถุดิบปนเปื้อนสารเคมีและสิ่งสกปรกมากที่สุดเช่นกัน เดิมที ก๋วยเตี๋ยวที่ขายอยู่บนเรือ มักจะใช้ผักที่เติบโตตามแม่น้ำลำคลองหาเก็บได้ง่าย หรือเป็นผักที่พ่อค้าแม่ค้า ชาวบ้านชาวสวนแถวนั้นปลูกกันอยู่แล้ว เช่น ถั่วงอก ผักบุ้ง หรือผักคะน้าที่นิยมในหมู่ชาวจีนอพยพ

1. **ผักบุ้งไทย** - พบได้บริเวณแม่น้ำลำคลองเพราะเจริญเติบโตในน้ำได้ดีกว่าบนดิน มักสานตัวเป็นกลุ่มและลอยตัวบนผิวน้ำ โดยทั่วไปแล้วผักบุ้งไทยได้รับความนิยมในการนำมาประกอบอาหารน้อยกว่าผักบุ้งจีน เพราะลำต้นมีความแข็งมากกว่าและนิยมนำมาประกอบอาหารบางประเภทเท่านั้น เช่น ก๋วยเตี๋ยว แกงส้ม แกงเทโพ

2. **ผักคะน้า** - เป็นผักที่มีต้นกำเนิดในทวีปเอเชียซึ่งเพาะปลูกมากในประเทศจีน ไต้หวัน ฮองกง มาเลเซีย รวมไปถึงประเทศไทยบ้านเราด้วย ผักคะน้าเป็นผักที่สามารถเพาะปลูกได้ตลอดปี (แต่ช่วงเวลาเพาะปลูกที่ดีที่สุดจะในช่วงเดือน ตุลาคม - เมษายน) มีระยะเวลาในการเก็บเกี่ยวสั้น คะน้าเป็นพืชผักใบเขียวที่นิยมรับประทานกันทั่วไป เป็นผักที่หาซื้อง่าย ราคาไม่แพง แต่มีสิ่งที่จะต้องระวังระวังเป็นพิเศษนอกจากการปนเปื้อนของยาฆ่าแมลงแล้ว อาจจะต้องระวังในเรื่องของธาตุแคดเมียมที่อาจจะปนเปื้อนมากับน้ำและพื้นดินด้วย

2.3.3 เนื้อสัตว์

คนไทยในสมัยก่อนไม่ได้นิยมนทานสัตว์ใหญ่กันมากนัก การบริโภคเนื้อหมูและเนื้อวัวจึงเป็นวัฒนธรรมหนึ่งที่คนจีนอพยพได้นำเข้ามา ตามด้วยวิธีการปรุงด้วยเครื่องยาจีนหลากหลายวิธี เช่น เนื้อเปื่อย เนื้อตุ๋น เนื้อสด ซึ่งให้รสสัมผัสที่ต่างกันตามวิธีการปรุง โดยเนื้อสัตว์ในก๋วยเตี๋ยวเรือก็มีหลากหลายประเภท ได้แก่

1. **เนื้อวัว** - เนื้อวัวในก๋วยเตี๋ยวเรือสามารถปรุงได้หลายแบบ แบ่งตามระดับความสุก ตั้งแต่ต้มตุ๋นจนเปื่อยนุ่ม ลวกแค่ผ่านน้ำซุ๊ปให้พอสุก หรือ ‘หมก’ เอาไว้ข้างใต้เส้นก๋วยเตี๋ยว แล้วราดน้ำซุ๊ปเดือด ๆ ทับลงไป เมื่อถึงไวกู้หนึ่งเนื้อที่กึ่งสุกจะมีรสชาติที่นุ่มหวาน ไม่แห้งสากเพราะสุกเกินไป
2. **เนื้อหมู** - เนื้อและกระดูกหมูที่ดีต้องมีความสดใหม่ ไร้โรคภัยแต่ในช่วงหลายปีที่ผ่านมาหมูจำนวนมากในประเทศไทยได้ติดโรคระบาดทำให้ราคาของเนื้อหมูพุ่งขึ้นสูงกว่าปกติ เนื้อหมูเป็นเนื้อประเภทที่ต้องปรุงให้สุกแบบ 100% เนื่องจากมีพยาธิ ไม่เหมาะกับการลวกกึ่งสุกกึ่งดิบ เช่น เมนูหมก
3. **ตับแป้ง** - ตับแป้งจะมีสีซีดเล็กน้อยมีริ้วสีขาวและยังคงความสดไว้ดี เมื่อนำไปปรุงจะไม่มีกลิ่นคาว ซึ่งต่างกับ ‘ตับเลือด’ ที่มีสีแดงคล้ำ หากนำไปปรุงจะมีรสขม มีกลิ่นคาว
4. **ลูกชิ้น** - ลูกชิ้นที่ดี เนื้อต้องมาจากโรงฆ่าถึงเครื่องบดในเวลาไม่เกิน 3 ชั่วโมง เพราะจะเป็นเวลาที่เซลล์ยังคงไม่ตาย สามารถระโตได้อยู่ในแช่ได้ เมื่อนำมาตี

ด้วยมือหรือเครื่อง ผสมกับเกลือ ซีอิ๊วขาว น้ำตาล นำไปปั่นเป็นก้อนเพื่อต้ม จะทำให้เกิดสัมผัสนุ่ม เนื้อแดงกรอบ โดยธรรมชาติ ไม่พึ่งสารเคมี

5. **เลือดหมูหรือเลือดวัว** - เป็นส่วนที่ทำให้น้ำซุปรสอร่อยมีความเข้มข้นขึ้น เคยมีข่าวลือว่าร้านก๋วยเตี๋ยวเรือในต่างประเทศถูกห้ามมิให้มีการขายเมนูก๋วยเตี๋ยว น้ำตก เนื่องจากไม่สามารถรับประกันได้ว่าสุกและปลอดภัย หลายร้านในประเทศไทยเองก็เลือกที่จะเลิกใช้เลือดใส่ในน้ำซूप และหันมาใช้กะทิแทน



ภาพที่ 2.5 ก๋วยเตี๋ยวเรือน้ำตกกวางวิริบอขายทองสมิทธ์ และเนื้อสัตว์อื่น ๆ
ที่มา : <https://www.wongnai.com/restaurants/376997QU-thongsmith>

2.3.4 น้ำซूप

น้ำซุปรสอร่อย เป็นน้ำซूपที่มีสีน้ำตาลเข้ม มีความข้น ไม่จางใส ซึ่งได้จากการรวมกันของกระดูกสัตว์ เครื่องเทศยาจีน และสมุนไพรหลายชนิด เช่น กระดูกหมูเอี้ยวเล้ง ใบเตย ข่า ซีอิ๊ว เหล้า และอื่น ๆ อีกมากมาย ซึ่งใช้ปรุงแตกต่างกันออกไปตามสูตรของแต่ละร้าน เพื่อความเป็นเอกลักษณ์ด้านรสชาติเฉพาะตัว แต่จะมีจุดเด่นหลักอยู่ที่ ‘น้ำตก’ ซึ่งเป็นการใช้เลือดหมูหรือเลือดวัว ลวกให้สุกผ่านน้ำ ใสลงไปน้ำซूप หรือราดซूपลงไปนในซามที่มีเลือดเพื่อให้เลือดสุก ก๋วยเตี๋ยวเรือน้ำตกที่ได้ก็จะมีสีเข้ม

โดยประวัติศาสตร์ที่มาของ ‘น้ำตก’ มีการคาดเดาว่า ในเวลานั้นที่ก๋วยเตี๋ยวเรือที่ยังขายอยู่ตามลำคลองโดยทั่วไป ก็ได้เริ่มมีการคิดค้นวิธีการปรุงโดยการนำเลือดสดผสมเข้ากับน้ำซุปรสอร่อยแล้ว เพียงแต่ด้วยพื้นที่อันจำกัดบนเรือ ก๋วยเตี๋ยวในสมัยก่อนจึงมักวางเนื้อสดไว้บนน้ำแข็ง โดยมี ‘ซามรองเลือด’ วางอยู่ข้างใต้เพื่อจุดประสงค์ในการใช้เลือดจากเนื้อที่ผสมเข้า

กับน้ำจากน้ำแข็งที่ละลายมาใสในน้ำซุบก้วยเตี่ยว ซึ่งเลือดที่ตกลงในชามก็กลายเป็นที่มาของคำว่า ‘น้ำตก’ ใน ‘ก้วยเตี่ยวน้ำตก’ ที่เรียกกันในปัจจุบัน

2.3.5 เครื่องปรุง

เดิมที ก้วยเตี่ยวเรือจะถูกปรุงโดยคนทำมาทำให้ในชามอยู่แล้วก่อนที่จะราดซุปลงไป ก้วยเตี่ยวเรือจึงเป็นอาหารที่มีรสค่อนข้างจัด ถูกกับลิ้นคนไทยเป็นพิเศษมากกว่า แต่อย่างไรก็ตาม เครื่องปรุงก็มักจะถูกจัดวางเอาไว้ให้อยู่ในทุกร้านอาหารไทยเป็นปกติ โดยมีเครื่องปรุงหลักของก้วยเตี่ยวเรืออยู่ 4 ชนิดด้วยกัน ได้แก่

1. **พริก** - แต่ละร้านก็จะใช้พริกต่างรูปแบบกันออกไป เช่น พริกป่น พริกตำ พริกคั่ว พริกย่าง พริกเผา และอื่น ๆ ปัจจุบันมีร้านก้วยเตี่ยวเรือหลายร้านเลือกที่จะชูโรงในเรื่องของรสเผ็ดในน้ำซุปลเป็นจุดขาย
2. **น้ำปลา** - น้ำปลาที่ดีต้องผ่านกระบวนการหมักในเวลาที่เหมาะสม หากทิ้งไว้นานเกินไปก็จะขุ่นข้นไม่น่าทาน หรือหมักในเวลาที่น้อยเกินไปก็จะใส หรือไม่มีรสชาติเค็ม น้ำปลาส่วนมากในพวงก้วยเตี่ยวมักจะเป็นน้ำปลาจากระบบอุตสาหกรรม ดังนั้นร้านก้วยเตี่ยวที่มีความกังวลในเรื่องรสชาติอาหารมากเป็นพิเศษ จึงนิยมสั่งน้ำปลาที่หมักขึ้นในสูตรของตัวเอง หรือเลือกซื้อกับผู้ผลิตที่ไว้ใจได้ทั้งนี้ก็เพื่อควบคุมรสชาติอาหารให้คงที่
3. **น้ำตาล** - น้ำตาลที่ใช้ปรุงก้วยเตี่ยว มีอยู่ 2 ประเภทหลัก ๆ ได้แก่ น้ำตาลทรายขาว และน้ำตาลทรายแดงไม่ขัดสี บางร้านเชื่อว่า การใช้น้ำตาลที่ไม่ผ่านกระบวนการจะดีต่อสุขภาพของผู้บริโภคกว่า ซึ่งเป็นความจริงเนื่องจากน้ำตาลไม่ขัดสีจะมีแคลอรีน้อยกว่า และยังมีโพแทสเซียมและแคลเซียมมากกว่า
4. **น้ำส้มสายชู** - **น้ำส้มพริกตอง** : เป็นเครื่องปรุงที่เดิมทีแล้วมักจะใช้ทานคู่กับเมนูตุ๋นยาจีน ซึ่งก้วยเตี่ยวเรือก็เป็นหนึ่งในเมนูที่ใช้ น้ำส้มทั้งสองชนิด โดยน้ำส้มพริกตอง ทำจากพริกเกลือ (บ้างก็ใส่กระเทียม) คั่วรวมกันในกระทะ แล้วจึงนำไปตองในน้ำส้มสายชู หมักใส่โหลแก้วไว้นานประมาณ 1-3 เดือน ส่วนน้ำส้มสายชูแบบใส หลายร้านมักใช้น้ำส้มสายชูที่มาจากระบบอุตสาหกรรมบรรจุขวดขายเป็นหลัก น้ำส้มชนิดนี้จะไม่มีส่วนผสม



ภาพที่ 2.6 ภาพเครื่องปรุง

ที่มา : <https://guide.michelin.com>

2.3.6 เครื่องเคียง

ก๋วยเตี๋ยวเรือเป็นอาหารประเภทมีความซุบ ที่มีการคิดค้นให้มีสัมผัสที่ดีขึ้นจากความร้อนของกากหมู กะเทียมกรอบ หรือแคบหมู หรือแก้ปัญหาคือในเรื่องกลิ่นคาวที่มาจากเลือดสัตว์ในน้ำซุบ หรือตัดรสชาติเลียนด้วยมะระและใบโหระพา ซึ่งในแต่ละพื้นที่ แต่ละชุมชนทั่วประเทศ ไทย ก็มีเครื่องเคียงก๋วยเตี๋ยวที่แตกต่างกันออกไป บางพื้นที่จะเลือกรับประทานก๋วยเตี๋ยวเรือแบบใส่กระเทียมเจียวกรอบ หรือบางพื้นที่ก็นิยมทานแนมคู่กันไปกับพริกย่าง กะปิ หรือเต้าหู้ยี้

1. **แคบหมู** - ทำจากหนังหมูติดมันทอดในน้ำมันเดือดให้เกิดความฟูกรอบ แล้วยกขึ้นพักในเวลาสั้น ๆ เมนูนี้ปรากฏอยู่ในทุกภูมิภาคทั่วโลก โดยแคบหมู นิยมนำมาทานกับน้ำพริกพื้นถิ่นของทางภาคเหนือในประเทศไทย ปัจจุบันมักจะเห็นถุงแคบหมูจำนวนมากผูกด้วยเชือก หนึ่งยาง และเอ็น ผูกอยู่ตามหลังคาร้าน ผู้ที่จะรับประทานสามารถเด็ดดึงลงมา แล้วแกะแคบหมูใส่ซามได้
2. **กากหมู** - แม้เดิมที่จะดูคล้ายกับแคบหมู แต่กากหมูจะต่างออกไปตรงที่ใช้ส่วนของมันหมูมากกว่าส่วนหนังหรือเนื้อ ใช้วิธีหันเป็นชิ้นแล้วนำไปเจียวในกระทะจนได้น้ำมันหมูที่มีความใส โดยกากหมูที่ดีจะต้องไม่อมน้ำมัน หรือเหม็นหืน
3. **ใบโหระพา** - เป็นเครื่องเคียงที่ถูกใส่ในจุดประสงค์ของเรื่องการเสริมกลิ่นในก๋วยเตี๋ยวเป็นสำคัญ เนื่องจากน้ำซุบมักจะมีการใส่เลือดหมูหรือวัวลงไป อาจจะ

ทำให้เกิดกลิ่นรสที่ควาไม่มารับประทาน จึงเป็นตัวช่วยหนึ่งที่จะช่วยดับกลิ่นไม่พึงประสงค์

4. **มะระ** - นิยมทานแบบหั่นเป็นชิ้นแว่นเล็ก ๆ รสขมจะช่วยตัดรสจัดจ้านของก๋วยเตี๋ยวให้กลมกล่อม สามารถใส่เล็กน้อยตัดเลี่ยนเหมือนเมนูขนมจีน
5. **ถั่วงอก** - นิยมทานเป็นเครื่องเคียงแบบสดไม่ผ่านความร้อนเหมือนผักบุ้งหรือคะน้าในซามก๋วยเตี๋ยวเรือ ปลูกง่ายในพื้นที่มีแดดและชื้น เติบโตไวในเวลาไม่กี่วัน จึงเคยถูกนับเป็นพืชเศรษฐกิจชนิดหนึ่งที่รัฐบาลของจอมพล ป. พิบูลสงคราม ที่รณรงค์ให้คนไทยปลูกไว้ใช้บริโภคกันทุกครัวเรือน และก๋วยเตี๋ยวเองก็เป็นเมนูแรก ๆ ที่ถูกสร้างภาพจำ ว่าจำเป็นต้องใส่ถั่วงอกลงไปเพื่อเพิ่มสารอาหารอยู่เสมอ เช่น ผัดไท ก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น



ภาพที่ 2.7 ภาพก๋วยเตี๋ยวเรือและเครื่องเคียง

ที่มา : <https://www.foodpanda.co.th>

2.4 วิธีการทำก๋วยเตี๋ยวเรือ

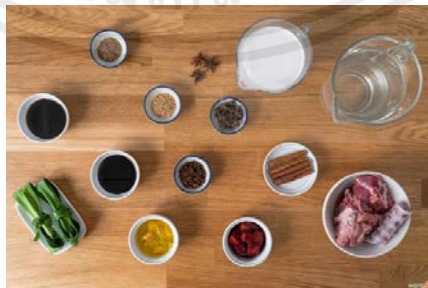
ก๋วยเตี๋ยวเรือ เป็นอาหารที่พบได้ทั่วไปในประเทศไทย มีมากในภาคกลางของประเทศ เช่น จังหวัดพระนครศรีอยุธยา กรุงเทพมหานคร ในเขตรังสิต เป็นต้น แต่ด้วยข้อจำกัดด้านวัตถุดิบ และวิธีการทำที่ต้องใช้อุปกรณ์ เวลา และจำนวนคนมาก ๆ ก๋วยเตี๋ยวเรือจึงมักจะถูกปรุงขึ้นเมื่อมีงานที่ต้องรวมตัวกันของคนในชุมชน หรือครอบครัว อย่างงานบุญ งานเลี้ยงขึ้นบ้านใหม่ งานฉลองเทศกาลต่าง ๆ ไม่นิยมทำกันเองในครัวเรือน ผู้คนส่วนใหญ่จึงเลือกที่จะรับประทานก๋วยเตี๋ยวเรือกับร้านอาหารภายนอกมากกว่า

2.4.1 การเตรียมวัตถุดิบ และปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ในการทำก๋วยเตี๋ยวเรือ

ข้อมูลสูตรวิธีการปรุงก๋วยเตี๋ยวเรือ มีเผยแพร่ทั่วไปในหนังสือคู่มือทำอาหาร หรือ บทความออนไลน์ ในที่นี้มีสูตรวิธีการทำอย่างละเอียดจาก <https://www.wongnai.com> โดย จิววิโว

2.4.1.1 วัตถุดิบทำซุ๊ปก๋วยเตี๋ยวเรือ

1. เล้ง ½ กิโลกรัม
2. ซอสปรุงรส 5 ซ้อนโต๊ะ
3. ใบเตย 7 ใบ
4. กะทิ 100 มิลลิลิตร
5. ซีอิ๊วดำ 5 ซ้อนโต๊ะ
6. เต้าหู้ยี้พร้อมน้ำ 7 ก้อน
7. น้ำกระเทียมดอง 1 ถ้วยตวง
8. อบเชย 4 แท่ง
9. โปยกี้ก 10 ดอก
10. พริกหอม 2 ซ้อนโต๊ะ
11. ลูกผักชี 3 ซ้อนโต๊ะ
12. ยี่หระ 1 ซ้อนโต๊ะ
13. น้ำเปล่า 6 ถ้วยตวง



ภาพที่ 2.8 วัตถุดิบทำซุ๊ปก๋วยเตี๋ยวเรือ

ที่มา : <https://www.wongnai.com/recipes/boat-noodle>

2.4.1.2 วัตถุดิบก๋วยเตี๋ยวเรือ

1. เส้นก๋วยเตี๋ยว
2. เนื้อหมูหั่นชิ้น
3. ตับหั่นชิ้น
4. ถั่วงอก
5. ผักบุ้ง
6. กระเทียมเจียว
7. เลือดหมู



ภาพที่ 2.9 วัตถุดิบก๋วยเตี๋ยวเรือ

ที่มา : <https://www.wongnai.com/recipes/boat-noodle>

2.4.2 วิธีการทำก๋วยเตี๋ยวเรือ

ขั้นตอนที่ 1 - เตรียมสมุนไพร

อบเชย โปยกัก พริกหอม ลูกผักชี และยี่หระใส่ลงในผ้าขาวบาง จากนั้นห่อผ้าให้แน่น ๆ ก่อนนำไปต้มในน้ำซุ๊ป

ขั้นตอนที่ 2 - ทำน้ำซุ๊ปก๋วยเตี๋ยวเรือ

ตั้งหม้อบนเตาแก๊สโดยใช้ไฟแรง จากนั้นใส่น้ำเปล่าลงไป เมื่อน้ำเริ่มเดือดแล้วใส่เล้งลงไป รอให้น้ำเดือดอีกครั้ง จากนั้นใส่ห่อสมุนไพรที่เตรียมไว้ (จากขั้นตอนที่ 1) ลงไป

ในหม้อ ต่อด้วยซอสปรุงรส กะทิ ซีอิ้วดำ เต้าหู้ยี้พร้อมน้ำ น้ำกระเทียมดอง และใบเตย ลงไปในหม้อคนให้เข้ากันโดยใช้ไฟอ่อน ตุ่นต่อเป็นเวลา 1-2 ชั่วโมงให้น้ำซุปล่มซึม

ขั้นตอนที่ 3 - จัดใส่ชาม

นำเลือดหมูใส่ลงในชาม จากนั้นตักน้ำซุปลงไปในชามเพื่อให้เลือดหมูสุก และเพิ่มความเข้มข้นของน้ำซุปล่เส้นเล็กลวก ถั่วงอกลวก และผักบุ้งลวกลงไปในชาม ต่อด้วยการนำเนื้อหมูหั่นชิ้น และตับหั่นชิ้นลงไปในชาม จากนั้นราดน้ำซุปล่ที่เตรียมไว้ลงไป ราดกระเทียมเจียว

ที่มา : <https://www.wongnai.com/recipes/boat-noodle>

2.5 ภาชนะของถ้วยเตี่ยวเรือ

2.5.1 ชามตราไก่

ชามตราไก่มีจุดเริ่มต้นจากประเทศจีน เมื่อประมาณหนึ่งร้อยปีก่อน เริ่มผลิตขึ้นโดยชาวจีนแคะในมณฑลกว๋างตุ้ง ก่อนที่ในเวลาต่อมา ชาวจีนแต้จิ๋วจะนำมาเคลือบสีแล้วส่งขึ้นเรือสำเภาค้าขายกับเมืองอื่นในเอเชีย รวมถึงเมืองลำปางก็มีดินเหนียวเหมาะแก่การเผาเซรามิก จึงได้จดทะเบียนเป็นผลิตภัณฑ์บ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ของจังหวัดลำปางในปี พ.ศ.2565 ลักษณะโดยทั่วไปในสมัยก่อนจะมีการเขียนภาพด้วยมือ ทีละชาม ชามตราไก่มักจะประกอบไปด้วยรูปไก่ที่มีหงอนสีแดง หางสีดำ เดินอยู่บนหญ้า ประดับอีกด้านด้วยดอกโบตั๋น ใบตองหรือต้นกล้วย แต้มสีเป็นลายทั้งในชามและก้นชาม



ภาพที่ 2.10 ภาพชามตราไก่

ที่มา : <https://dhanabadee.com/shop/detail?CatID=4&ProductID=63>

บทที่ 3

การสัมภาษณ์เพื่อเขียนบทความ

3.1 หลักในการสัมภาษณ์

การสัมภาษณ์เป็นการเก็บรวบรวมที่มีการนำมาใช้บ่อยในการวิจัย โดยทั่วไปการสัมภาษณ์แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ การสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง หรือการสัมภาษณ์แบบเป็นทางการ การแบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง การสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง และการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก

3.1.1 การสัมภาษณ์แบบเป็นทางการ

เป็นการสัมภาษณ์ที่มีการใช้แบบฟอร์มที่มีการเตรียมการ มีแผนการสัมภาษณ์ และการบริหารการสัมภาษณ์จัดเตรียมไว้อย่างค่อนข้างแน่นอนเป็นการล่วงหน้า การสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างนี้มีลักษณะการดำเนินงานที่เป็นมาตรฐานหรือเป็นทางการมาก ผู้ให้สัมภาษณ์ทุกคนจะตอบคำถามเดียวกัน และถามคำถามก่อนหลังเรียงตามลำดับเหมือนกัน ผู้สัมภาษณ์จะต้องอ่านคำถามตามลำดับในแบบสัมภาษณ์

3.1.2 การสัมภาษณ์ชนิดกึ่งโครงสร้าง

เป็นแบบสัมภาษณ์ที่ใช้กับการสัมภาษณ์ที่มีลักษณะการสัมภาษณ์ที่อยู่ระหว่างการสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างกับการสัมภาษณ์แบบไร้โครงสร้าง ดังนั้น แบบสัมภาษณ์สำหรับการสัมภาษณ์แบบนี้ จึงมักไม่มีรูปแบบที่แน่นอน แต่จะมีลักษณะผสมผสานระหว่างโครงสร้างข้อคำถามและการกำหนดประเด็นคำถามไว้ล่วงหน้า โดยการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้างนี้ นิยมใช้กับการวิจัยเชิงคุณภาพซึ่งต้องการความยืดหยุ่นของข้อประเด็นคำถามเพื่อการเก็บข้อมูล ในขณะที่ยังคงไว้ซึ่งเนื้อหาสาระที่ครอบคลุมประเด็นศึกษาอย่างครบถ้วน

3.1.3 การสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง

เป็นแบบสัมภาษณ์ที่ใช้กับการสัมภาษณ์ที่ไม่มีโครงสร้างหรือไม่มีการสร้างข้อคำถามที่ต้องการจะเก็บข้อมูลไว้ก่อนหน้า แต่อาจจัดทำไว้เพียงเป็นประเด็นหรือแนวข้อคำถามคร่าว ๆ ซึ่งไม่มีรูปแบบที่แน่นอนไว้เพื่อให้ผู้สัมภาษณ์ใช้เป็นแนวทางในการพูดคุยหรือซักถามกับผู้ถูกสัมภาษณ์ ด้วยเหตุนี้ ผู้ถูกสัมภาษณ์แต่ละคนอาจจะได้รับข้อคำถามในลักษณะที่มีความยืดหยุ่นแตกต่างกัน แต่ทุกคำถามก็ยังคงจะต้องอยู่ภายใต้ประเด็นเดียวกัน ซึ่งผู้วิจัยต้องการเก็บข้อมูล

ด้วยเหตุนี้ ผู้สัมภาษณ์จึงจำเป็นต้องมีความรู้ในเรื่องที่กำลังทำวิจัย และความสามารถในการตั้งคำถามให้ตรงประเด็นที่ผู้วิจัยต้องการเก็บข้อมูล และในทำนองเดียวกับการสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง ผู้สัมภาษณ์จะเป็นผู้ทำหน้าที่จัดบันทึกคำตอบทั้งหมดของผู้ถูกสัมภาษณ์ลงในแบบสัมภาษณ์ด้วยตนเองหรือใช้เครื่องบันทึกเสียงช่วย

3.1.4 การสัมภาษณ์แบบเจาะลึก

คือการสัมภาษณ์แบบเจาะลึกรายบุคคล (In-depth interview) เป็นการซักถามพูดคุยกันระหว่างผู้สัมภาษณ์และผู้ให้สัมภาษณ์ เป็นการถามเจาะลึกถึงคำตอบอย่างละเอียดถี่ถ้วน การถามนอกจากจะให้อธิบายแล้ว จะต้องถามถึงเหตุผลด้วย การสัมภาษณ์แบบนี้ จะใช้ได้กับการศึกษาวิจัยฝนเรื่องที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมของบุคคล เจตคติ ความต้องการ ความเชื่อ ค่านิยม บุคลิกภาพในลักษณะต่าง ๆ

3.2 ส่วนประกอบของแบบสัมภาษณ์

โดยทั่วไป แบบสัมภาษณ์ สามารถแบ่งออกได้เป็น 4 ส่วน ดังต่อไปนี้

1. ส่วนนำ - เป็นข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ/หลักสูตร ได้แก่ ชื่อโครงการ/ชื่อหลักสูตร เป็นต้น
2. ส่วนผู้สัมภาษณ์ - เป็นข้อมูลเกี่ยวกับผู้สัมภาษณ์และสภาพทั่วไปของการสัมภาษณ์ ได้แก่ ชื่อ สกุลของผู้สัมภาษณ์ วัน/เวลา/สถานที่ ที่ใช้สัมภาษณ์
3. ส่วนผู้ถูกสัมภาษณ์ - เป็นข้อมูลเกี่ยวกับผู้ถูกสัมภาษณ์ เช่น ชื่อ สกุลของผู้ถูกสัมภาษณ์ (ในกรณีที่ผู้ถูกสัมภาษณ์ยินยอม) หรือสถานของผู้ถูกสัมภาษณ์ เพศ อายุ ระดับการศึกษา สถานภาพการสมรส ศาสนา อาชีพ รายได้ และระยะเวลาในการทำงาน เป็นต้น
4. ส่วนคำถาม - เป็นส่วนของคำถาม (ในกรณีที่เป็นการสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง) หรือประเด็นหรือแนวคำถามอย่างคร่าว ๆ (ในกรณีที่เป็นการสัมภาษณ์แบบไร้โครงสร้าง) และเนื้อที่เพื่อการจัดบันทึกผลการสัมภาษณ์

3.3 ผู้ให้สัมภาษณ์

การดำเนินโครงการนี้เพื่อเก็บข้อมูลเชิงประสบการณ์ มุมมอง ทักษะคิด การใช้ชีวิต และข้อมูลจากชีวิตจริงของผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับอาหารประเภทกล้วยเดี่ยวเร็ว เพื่อให้ได้บทวิเคราะห์ที่ครบถ้วนจากในทุกมุมมอง โดยแบ่งกลุ่มหลัก ๆ ได้ออกเป็น 5 กลุ่ม ได้แก่

1. ก๋วยเตี๋ยวเรือที่ขายบนเรือจริง

ก๋วยเตี๋ยวเรือตาเซียง คลองเชือกหนัง

สถานที่ : หลังโบสถ์ทำน้ำวัดมะพร้าวเตี้ย ซอยบางแวก 104 เขตภาษีเจริญ กรุงเทพมหานคร 10160

2. ก๋วยเตี๋ยวเรือที่ขายบนบก

ต้อย ก๋วยเตี๋ยวเรือวัดมะกอก

สถานที่ : ซอย ราชวิถี 18 แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร 10400

3. ก๋วยเตี๋ยวเรือที่ขายแบบมีระบบกระจายสาขา

ก๋วยเตี๋ยวเรือลอยลำ อร่อยที่สุดในโลก สาขาหมู่บ้านเสนานิเวศน์ 1

สถานที่ : เสนานิเวศน์ ซอย 108 แขวงจรเข้บัว เขตลาดพร้าว กรุงเทพมหานคร 10230

4. ผู้เชี่ยวชาญเกี่ยวกับเนื้อวัวในก๋วยเตี๋ยว

รสดีเด็ด บ้านคุณนพ สาขาบรรทัดทอง

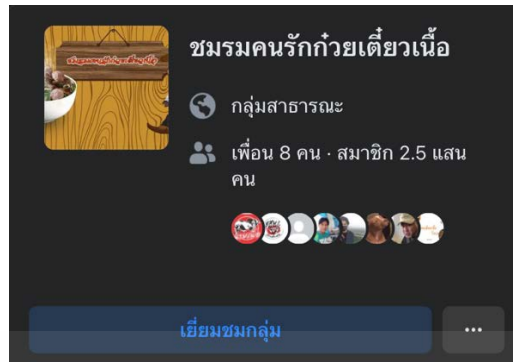
สถานที่ : 1676 ถนน เจริญเมือง แขวงรองเมือง เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร 10330

5. นักวิจารณ์อาหาร

ประธานกลุ่มคนรักก๋วยเตี๋ยวเนื้อ

สถานที่ : กลุ่ม ชมรมคนรักก๋วยเตี๋ยวเนื้อ รสดีเด็ด บ้านคุณนพ สาขาบรรทัดทอง

1676 ถนน เจริญเมือง แขวงรองเมือง เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร 10330



ภาพที่ 3.1 ภาพกลุ่ม ชมรมคนรักก๋วยเตี๋ยวเนื้อ

ที่มา : <https://www.facebook.com>

3.2 หัวข้อที่ใช้ในการสัมภาษณ์

การสัมภาษณ์แต่ละแหล่งข้อมูล ล้วนมีจุดประสงค์เพื่อต้องการข้อมูลที่แตกต่างกันออกไป โดยแบ่งจากความเชี่ยวชาญในข้อมูลด้านนั้น ๆ ของผู้ที่จะให้ข้อมูล โดยแบ่งออกเป็น 5 บุคคล กับ 5 หัวข้อข้อมูลที่ต้องการให้วิเคราะห์ในการออกแบบ

3.2.1 การขายก๋วยเตี๋ยวเรือบนเรือจริง และประวัติศาสตร์ของก๋วยเตี๋ยวเรือ

ผู้ให้สัมภาษณ์ : คุณอุทัยวรรณ ไม้สีทอง (ติม), ภรรยาเจ้าของร้านก๋วยเตี๋ยวเรือตาเจียง

ผู้สัมภาษณ์ : ศศิตา มณีวงษ์



ภาพที่ 3.2 ภาพคุณอุทัยวรรณ ไม้สีทอง (ขวา) และสามี (ซ้าย)

บทความที่ได้จากการสัมภาษณ์ ดังนี้

“คนจذبกับลูกเส้นจะเป็นคนเดียวกัน ลูกเสร็จจะวางให้ลุง บอกว่าหนูหรือเนื้อ แห้งหรือน้ำ เพราะเขาลุง ก็ไม่ค่อยได้กิน”

ผู้เขียนนั่งลงบนพื้นศาลา ช้างป่าตีที่ระบายยิ้มติดแก้มตลอดเวลา ระหว่างดักเปลี่ยนน้ำส้มใน พวงเครื่องปรุงอยู่บนเก้าอี้ พื้นที่หลังวัดบริเวณติดสะพานข้ามคลองนี้ มองข้ามไปก็จะเห็นบ้านไม้เก่า ๆ แต่ ยังอยู่ในสภาพดี ซึ่งเป็นบ้านของป่าตี ลุงเชียง อาศัยอยู่กับลูกชายอีกคนหนึ่ง

ติดกันกับทำนาลงไปยังคลอง เรืออีแปะลำยาวติดแผงปรุงกล้วยเดี่ยวและหม้อครบครันที่โคลงเคลง เบา ๆ ลุงเชียงโดดข้ามไปมาอย่างชำนาญเพื่อปัดรังบั้งแดดคันใหญ่ ส่วนทางบกมีโต๊ะไม้อยู่ประมาณ 3-4 โต๊ะสำหรับให้ลูกค้านั่ง ถัดออกไปห้าก้าวแถวพวงมะเขือ ก็จะเป็นจุดล้างผักล้างจานสำหรับพนักงานรุ่นสาว อีกคนหนึ่ง

ป่าตีบอกว่าปกติเรือของลุงจะเริ่มขายตรงทำนี้แค่ตอน 10 โมงถึงประมาณบ่ายสามให้พอแดด ร่ม จากนั้นจึงจะแล่นเรือไปขายต่อตามทำนบ้านที่อยู่ในละแวก แต่ก็ไม่เคยมีวันไหนขายไม่หมด ทุก ๆ วันตั้งแต่ตี 4 ลุงเชียงจะต้มซุบแล้วไปซื้อของที่ตลาด (เมื่อก่อนใช้ของที่อยู่ในสวนของตัวเอง) ส่วน ป่าตีจะลุกขึ้นมาตระเตรียมร้านที่อยู่บนบก เช็ดโต๊ะ ล้างผัก เติมเครื่องปรุงใส่กระปุก พอกลับมาแล้วก็ ช่วยกันหั่นหมู หั่นเนื้อ จัดของสดที่หมักไว้ตั้งแต่เมื่อคืนใส่ถาด ให้ลุงเชียงทยอยนำของลงเรือ คนละไม้คน ละมือไปเรื่อย ๆ จนกว่าจะเสร็จก็ประมาณ 9 โมงเช้า

“เดี๋ยวนี้ลุงก็ไม่ค่อยมีแรงแล้ว อยู่แต่ในเรือ(หัวเราะ) ไม่ได้ขึ้นมาออกกำลังกายเลย “อยู่บนนี้ยังได้เดินแกว่งขาแกว่งอะไร อยู่ในเรือมันไม่ได้ทำเลย ไม่ได้เดินไปไหน ลงจากเรือมามันก็ตึกแล้ว กินข้าวเสร็จก็อาบน้ำนอน”

ไม่อาจจะเทียบได้ชัดว่ากล้วยเดี่ยวเรือบนบกหรือบนน้ำ แบบไหนจะยากกว่ากัน ป่าตีบอกว่า จริงอยู่ที่บนบกอาจจะง่ายเรื่องการหยิบจับเดินเหิน แต่สำหรับลุงเชียงที่ใช้เวลาเกินกว่าก่อนชีวิตบนเรือ บอกว่าทำกล้วยเดี่ยวบนบก ‘เวียนหัว’ กว่าที่เป็นไหน ๆ งานขายกล้วยเดี่ยวเป็นงานที่หนักมาก ทั้งหม้อทั้งของ สดดูอลหม่านวุ่นวาย ทำให้ผู้เขียนเกิดความสงสัยว่าอาชีพนี้ดูเป็นงานที่ผู้หญิงตัวเล็กๆ จะทำกันได้เลย แล้วสมัยก่อนเขาทำกันอย่างไร?

“เมื่อก่อนเขาก็ใช้ลำแค่ว่าพ่อตีตัว ผู้หญิงเขาใช้เรือเล็ก หม้อเล็ก แต่หม้อลุงใหญ่ ต้องให้ผู้ชายทำ”

“ในคลองนี้เขาเล็กกันหมดแล้ว เหลือลุงอยู่ลำเดียว มีหลายเจ้าที่เล็กบ้าง เสียชีวิตบ้าง โดยมากจะเสียชีวิต เพราะอายุเยอะแล้วไม่มีใครทำต่อ”

ป้าติ่มเล่าว่าสุขภาพปัจจุบันนี้ของลุงเชียงก็ไม่ค่อยดีนัก การทำงานแค่นั่งค้อมตัว ย่อขา นั่งติดเครื่องไปตามคลอง สะสมมาเป็นเวลานาน ทำให้คุณลุงมีปัญหาเรื่องหลังและหัวเข่า

ถ้าเช่นนั้น ทางเดียวที่จะทำให้ร่างกายได้หลุดพ้นจาก Position ที่ยุ่งยากกว่า Office Syndrome ก็น่าจะเป็นการกลับขึ้นมายาบบนบกให้เป็นที่ทาง แต่ป้าติ่มบอกว่ามันซับซ้อนกว่านั้น

“เคยขึ้นมาแล้วมันไม่ดี มันไม่เหมือนไปตามคลองเพราะเรามีลูกค้าเยอะ”

“ลูกค้าเขารออยู่ เลิกไม่ได้ ต้องขายตลอด”

มีบางช่วงที่มีลูกค้าชาวแฉะเวียนมาหาเยอะ หลังจากมี Influencer หลายเจ้าเข้ามาถ่ายคลิปวิดีโอ Review ขายดิบขายดีจนได้ตั้งร้านปักหลักอยู่หลังวัดนี้เมื่อปีก่อน จากที่แต่เดิมขายแบบล่องไปตามคลองเท่านั้น แต่ก็ไม่ได้ยั่งยืนนานอะไรตามประกาศการตลาดฉาบฉวยยุคปัจจุบัน

“บอกให้ขายอีก 3 ปี แต่ลุงเขาบอกกุขายปีนี้ปีเดียว กูก็ตายแล้ว(หัวเราะ)”

“อันนี้เป็นก้วยเตี่ยวสูตรโบราณแต่ถ้าเป็นสูตรใหม่จะใส่กะทิ ไม่อร่อยนะ ป้าเคยลอง มันออกเค็ม กลิ่นกะทิมันออก”



ภาพที่ 3.3 ภาพของคุณบุญมี ขุ่มทอง กำลังทำก้วยเตี่ยว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ถ้วยเตี๋ยของลุงเซียง เป็นถ้วยเตี๋ยรสไม่จัดนัก น้ำซุ๊ปไม่ได้เข้มข้นจนไม่เห็นเนื้อที่หมกอยู่ข้างใต้ จะเน้นออกไปทางปรุงให้เผ็ดอยู่แล้ว เหมือนอย่างเจ้าอื่นๆ แก่เล่าว่าสูตรพวกนี้แกล่เป็นคนคิดค้นขึ้นมาเอง ซ้อเครื่องเทศเป็นหอใส่มัดลงหม้อ เวลาจะทำน้ำตักก็แยกเลือดหมูกับเลือดวัว เทออกจากขวดใส่กระบวย แล้วอังบนผิวของน้ำเดือด เห็นว่าสุกเป็นสีน้ำตาลเข้มแล้วจึงตักใส่ชาม

แม้แต่ถ้วยเตี๋ยที่ยังอยู่บนเรือดั้งเดิมก็ยังคงปรับตัวไปให้สะดวกขึ้น ผู้เขียนได้รวบรวมเทคนิคของเรือถ้วยเตี๋ยสมัยใหม่ ที่ต่างจากเรือถ้วยเตี๋ยโบราณมาได้ ดังนี้

- เครื่องสดต่างๆ อย่างเนื้อ ตับ ลูกชิ้น ก็อาศัยการหมักด้วยน้ำตาล ซีอิ้ว น้ำเปล่า และอื่นๆ จึงทำให้ของสดอยู่ได้นาน ยามที่บนเรือไม่มีตู้เย็นหรือถังน้ำแข็งให้ใช้
- เปลี่ยนจากเตาอังโล่รองด้วยสังกะสี มาใช้เตาแก๊สแทน ทำให้สามารถควบคุมไฟแรง-เบาได้สะดวก ไม่ต้องคอยเติมถ่านหรือจุดไฟบ่อยๆ
- ใช้เรืออีแปะแทนเรือสำปั้น สามารถติดเครื่องยนต์ไว้ตรงท้ายเรือได้ จึงเดินทางไวขึ้น ประหยัดแรงพาย ทั้งมีขนาดใหญ่กว่า บรรจุของลงเรือได้มากกว่าการล้างจาน

3.2.2 การขายกล้วยเดี่ยวเรือบนบก และการสืบทอดกิจการให้คนในครอบครัว

ผู้ให้สัมภาษณ์ : คุณกมลชนก อภิจักร์สพาศิษย์ (แก่),

ผู้สืบทอดกิจการร้านต้อย กล้วยเดี่ยวเรือวัดมะกอก

ผู้สัมภาษณ์ : ศศิตา มณีวงษ์



ภาพที่ 3.4 ภาพคุณกมลชนก อภิจักร์สพาศิษย์

บทความที่ได้จากการสัมภาษณ์ ดังนี้

“ไม่เคยตั้งเป้าว่าปีหน้าจะได้เท่านี้จะต้องรวมนะ หนูไม่ได้อยากรวย การใช้ชีวิตของหนูคืออยากอยู่ตรงนี้”

“เรามีความตั้งใจของเราจะรักษาของร้านพ่อและย่าเอาไว้ให้อยู่อย่างนี้ อยู่กับเรา

ไม่ให้ตายไปกับความทรงจำหลาย ๆ อย่าง”

คุณแก่ กมลชนก อภิจักร์สพาศิษย์ ทายาทรุ่นที่ 3 ของร้านต้อย กล้วยเดี่ยวเรือวัดมะกอก เจ้าตั้งประจำอนุสาวรีย์ชัยสมรภูมิ ค่อย ๆ เล่าด้วยน้ำเสียงอ่อนหวานแต่หนักแน่น ท่ามกลางบรรยากาศอุ่นๆ จอแจของลูกค้าที่แวะเวียนกันเข้ามาอย่างไม่ขาดสายในช่วงหัวบ่าย

“บ้านเราไม่มีฐานะ นอนในเรือ กินในเรือ”

“เมื่อก่อนอยู่กันหลายคนคะ 10 กว่าคน เป็นครอบครัวใหญ่แต่ว่าเรือหนึ่งก็จะแบ่งกันอยู่

คนละลำกับที่ขายกล้วยเดี่ยว”

เธอเล่าพื้นเพเดิมอีกว่า เดิมที่ร้าน(เรือ)นี้เปิดขายมาตั้งแต่รุ่นคุณปู่ที่ทำอาชีพส่งถ่านขายตามบ้าน ส่วนคุณย่าประกอบอาชีพพายเรือขายกล้วยเดี่ยว เป็นธุรกิจครอบครัวที่ทำร่วมกันทั้งบ้าน แม้จะเคยมีคำสั่ง

ออกมาจากเจ้าหน้าที่รัฐว่าห้ามมิให้มีการค้าขายอาหารในลำคลอง พ่อค้าแม่ขายก็ไม่ได้สนใจ พักกิจการไปแค่ชั่วคราวก็กลับมาเปิดอีก

ช่วงประมาณปี พ.ศ.2525 ฉลองครบรอบ 200 ปี กรุงรัตนโกสินทร์ ที่คุณเก๋เกิดพอดี จึงมีคำสั่งออกมากวาดล้างเรือก๋วยเตี๋ยวในลำคลองเพื่อปรับภูมิทัศน์เมืองอีกครั้ง ทำให้หลายเจ้าที่ไม่มีที่ที่จะให้ไปต่อก็ตัดสินใจยกเลิกกิจการไปทำอาชีพอื่นบ้าง หรือบางครอบครัวที่ปักหลักเอาถิ่นนี้เป็นบ้านเกิด ก็ต้องเริ่มหาที่ทางไปอยู่บ้านเช่าในแถบนั้น แล้วยกเรือพร้อมหม้อก๋วยเตี๋ยวขึ้นมาขายอยู่บนบกแทน จึงเป็นจุดเริ่มต้นของ ‘การยกพลขึ้นบกครั้งใหญ่’

รวมไปถึงครอบครัวของคุณเก๋ ที่พึ่งพาอาศัยโตมากับกั้ววัด ก็ขอร่วมแบ่งปันที่ทางให้เอื้อต่อกันกับวัดมะกอก ขยายกิจการจากที่นั่งในรุ่นคุณย่าแค่ 8 โต๊ะ มีแต่ฝุ่นถ่านจับ มาเป็น 30 โต๊ะในรุ่นคุณพ่อ ต่อย และ 60 โต๊ะในรุ่นของคุณเก๋ เท่ากับว่า พื้นที่นี้เล็กๆ นี้ร้านก็ได้อาศัยวัดทำกิจการ ส่วนวัดก็มีผลพลอยได้จากผู้ที่มากินก๋วยเตี๋ยว เข้ามาทำบุญอยู่เรื่อย ๆ จนถึงปัจจุบันร้านของคุณเก๋เปิดทุกวัน ยกเว้นจะหยุดในวันที่ 15-16 ของทุกเดือน เจ้าตัวเลือกที่จะปิดในวัน ‘หอยออก’ ซึ่งเป็น Culture แบบไทย ๆ ที่มีมาอย่างยาวนานในหมู่คนค้าขายเขารู้กัน ว่าวันไหนหอยออก วันนั้นต้องถนนห้างร้านจะเงียบเหงากว่าปกติ เพราะคนไม่อยากจะจับจ่ายใช้สอยกัน

การยกพลขึ้นบก ไม่ต้องเผชิญกับความโคลงเคลงของเรือ ก็ได้ดำเนินกิจการต่อไปง่ายกว่าเดิมสักเท่าไร เธอเล่าว่ากิจการร้านก๋วยเตี๋ยวเรือเป็นอะไรที่เหนียว ยิ่งแต่ก่อนยุคโควิดก็เปิดทุกวันมาตั้งแต่รุ่นย่า เคยไปลองทำอาชีพอื่นอยู่บ้างเพราะหวังจะได้อยู่สบาย แต่สุดท้ายก็รู้สึกที่ไม่มีงานไหนจะทำให้มีความสุขได้เท่ากับงานที่เคยทำมาทั้งชีวิต ในพื้นดินถิ่นกำเนิดที่เต็มไปด้วยความทรงจำ

“เรารู้สึกว่าไปทำอาชีพอื่นเราไม่มีความสุข คำว่าความสุขของหนูคือทำแล้วมันไม่เบื่อ เราจะอยากทำให้มันดีขึ้น ดีขึ้นแล้วก็ดีขึ้น แค่นี้พอ”

คราวแรกหลังจากวางสายโทรศัพท์ และได้พบกันครั้งแรกเพื่อยื่นนามบัตร ผู้เขียนเองก็สังเกตได้ว่าคุณเก๋เป็นเจ้าของร้านที่เรียวแรงแข็งขันที่สุดเท่าที่เคยพบมา ภายในร้านก๋วยเตี๋ยวเรือร้านหนึ่งมีหน้าที่ให้ทำเป็นสิบเป็นร้อยอย่าง แต่เธอเลือกที่จะกอดหมวกแห่งความรับผิดชอบแต่ละใบเอาไว้ในอ้อมแขน แล้วสับเปลี่ยนทุกครั้งเมื่อเห็นว่ามีเคลื่อนไหวในร้าน

ตั้งแต่ซั่งเตรียมเครื่องปรุง ชงน้ำซุ้ปสูตรลับที่รู้จักกันแค่สองคนกับมารดาตั้งแต่ฟ้ายังไม่สาบ ลากเส้นใส่ซาม รับรายการจากหน้าร้าน ออนไลน์ จับตะหลิวผัดกระเพรา(อร่อยมาก) จนไปถึงวิ่งไปโบก-เซ็นรถให้

ลูกค้า ทั้งที่มีพนักงานอยู่มากมายสามารถทำให้ได้ แต่คุณก็กลับใช้สองมือลงมือทำเองทุกอย่าง ระหว่างนั้นที่มีมือไม่พอ ก็ใช้เสียงอ่อนหวานเปล่งคำสุภาพออกมาอย่างทรงพลังเพื่อสั่งการ’เพื่อนร่วมงาน’

“ทุกอย่างที่ผ่านตาเรามันจะดีกว่า ในมุมมองของหนู หนูถูกปลุกฝังมาอย่างนี้
ไม่ได้ทำธุรกิจแบบสบายแล้วเราไปเที่ยวได้”

ส่วนวันไหนที่คุณเกิดติดธุระ ไม่สามารถอยู่ร้าน ก็จะต้องหาคนในครอบครัวมาผลัดเวรกันดูแลแทน ตั้งแต่ต้นยันจบเท่านั้น ไม่ละออกไปเฉย ๆ แล้วไว้ใจคนสนิทนอกสายเลือดเหมือนกิจการร้านอาหารสมัยใหม่ ซึ่งแต่ละฝ่ายก็จะแยกหน้าที่กัน เจ้าของร้านไม่จำเป็นจะต้องมาดูแลทุกวันก็ได้

ดูเดิน ๆ งานในร้านที่มีลูกค้ายากขนาดนี้อาจจะเป็นงานหนักที่คนธรรมดาทำทุกวันไม่ไหว แต่เอาเข้าจริงแล้วคุณก็บอกว่าร้านจะยุ่งแค่ในช่วง 11 โมงถึงบ่ายสามเท่านั้น ระหว่างเตรียมของในตอนเช้ารอลูกค้า กับช่วงล้างจานเสร็จ กรอกเครื่องปรุงใส่ลงในตอนบ่ายที่ไม่มีลูกค้า พนักงานก็มีเวลาพักผ่อนได้ตามสะดวก ส่วนใครอยากจะลาหยุดไปทำธุระส่วนตัววันไหนก็สามารถระบุวันได้ และกับคนที่อยากได้เงินเดือนรายวัน จะมาทำงานทุกวัน คุณก็ไม่ได้ห้าม

“ถ้าเราไม่ได้ทำไปวัน ๆ เราจะเรียนรู้ในอาชีพของเราว่าเราจะต้องทำอะไร จะต้องแก้ไขตรงไหน”



ภาพที่ 3.5 ภาพถ้วยเตี๋ยวเรือจากร้านต๋อย ถ้วยเตี๋ยวเรือวัดมะกอก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การดูแลร้านอย่างใส่ใจทำให้เห็นในทุกรายละเอียด งานที่ดูยากเลยมีวิธีการจัดการให้ง่ายขึ้นในหลายอย่าง เช่น

- ให้ลูกค้าจกรายการอาหารลงกระดาษเพื่อให้พวกเขาได้ทวนในสิ่งที่ตัวเองจะสั่ง เวลาที่พนักงานลืมจะได้ไม่ต้องเดินกลับไปถามให้เสียอารมณ์
- ทำเครื่องปรุงผสมตวงไว้ในถังพร้อมสรรพ แยกประเภทสามแบบยอดฮิตที่เรียกว่า 'น้ำยำ' คือ แบบเผ็ด แบบไม่เผ็ด แบบไม่พริกกระเทียม
- ใช้ขนาดและสีของชามตราไก่ ในการแยกประเภทของเนื้อสัตว์ และความเผ็ด
- รวมจานเอาไว้ล้างทีเดียวพร้อมกันทั้งร้าน จะร่นระยะเวลาล้างได้ดีกว่า
- แยกแผนกรับลูกค้าไม่ให้เบียดบังกัน เป็นแผนก Delivery กับแผนกหน้าร้าน เพื่อไม่ให้คนส่งอาหาร และลูกค้าต้องรอนาน
- เส้นบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป กับเส้นบะหมี่ไข่จะสุกยาก ดังนั้นจึงต้องเตรียมลวกไว้ก่อน 1 รอบ น็อคในน้ำเย็น พอจะใช้จึงลวกใหม่อีกครั้ง จะมีความสุขที่พอดี เสริมทันใจ

การพัฒนาเหล่านี้ไม่ใช่ว่าต้องอาศัยแค่ประสบการณ์ทำมานานแต่ทำให้ผ่านไป แต่หมายถึงต้องเปิดใจที่จะเรียนรู้เพื่อปรับปรุงแก้ไขอยู่ตลอดเวลา

“ลูกค้าประจำนี้เราต้องมีการซื้อใจเขา เพราะว่าหนูอยู่ได้เพราะลูกค้าประจำไม่ใช่ลูกค้าอาจารย์
หนูใส่ใจทำ ไม่ใช่ซื้อมาขายไป”

“อย่างมีอาจารย์แพทย์คนหนึ่งจะชอบพาน้อง ๆ นักศึกษาแพทย์มากิน
หนูก็จะรู้ว่าแกจะกินวันตกตั้งใจไม่ลวก แค่หนูเห็นเขาเดินพันโค้งมา หนูก็ทำให้แกเลย”

จากร้านเล็กๆ มาเป็นร้านที่มีลูกค้าทั้งคนไทยและต่างชาติหมุนเวียนมาอุดหนุนนับร้อยคนในหนึ่งวัน การจะดำรงกิจการเก่าแก่ให้ยังคงดำรงอยู่ได้จำเป็นจะต้องวางกลุ่มเป้าหมายให้ชัดเจน ร้านของคุณเองก็เป็นร้านหนึ่งที่ไม่เคยมีแผนการโฆษณา หรือจ้างให้ใครมา Review แต่จะยึดหลัก ‘รักลูกค้าประจำ’

“สมัยก่อนไม่มีการโฆษณา คนจะรู้จักเราจากปากต่อปาก
มีลูกค้ามากินแล้วชอบเลยเหมากลับบ้าน หรือเหมาออกงานเลี้ยง”
“อย่างหนูก็จะได้ไปทำให้ท่านทักษิณ ชินวัตร หรือบ้านพลเอกอัศวินเดช ศศิประภา

พวกลูกค้าแบบนี้แหละค่ะ ที่ส่งต่อมาให้เราทุกวันนี้”

มีหลายคนที่เห็นหน้าเก่ากลับมาต้อนรับเช้า ก็พยายามจำและสังเกตว่าอีกลูกค้าคนนั้นสั่งอะไร แล้วจึงทำให้ถูกใจเขา เหมือนที่ดูแคลนในครอบครัว เธอบอกว่า แม้แต่การพยายามรักษาสูตรดั้งเดิมของกิจการ หากมันมีผลต่อสุขภาพของลูกค้าแม่เพียงเล็กน้อย ก็จะยอมเปลี่ยนเหมือนที่เธอดูแลรักษาสุขภาพของตนเอง ยกตัวอย่างเช่น เลือดหมูเลือดวัวสำหรับทำน้ำตกในยุคนี้มีเชื้อโรคมามากเพราะไม่สด ไม่ก็จำเป็นต้องใส่เกลือลงไปเพื่อให้เลือดอยู่ได้นาน พาลจะทำให้ภัยเตี้ยมีรสชาติที่เค็มขึ้น เธอก็เลือกที่จะเปลี่ยนไปใส่กะทิแทน หรือแม่แต่น้ำตาลที่ใช้ในร้านจะไม่ใช้น้ำตาลขัดสี แต่จะใช้น้ำตาลปีบ น้ำตาลโตนด ในการปรุงซูป ทำขนม ใส่ในพวงเครื่องปรุงแทน

“หนูเชื่อว่าลูกค้าประจำจะพาลูกค้าใหม่มาให้เรา”

“ตอนนี้นึกไม่รู้จักเราก็มีอีกเยอะ เป็นล้าน ๆ คน แต่ถึงเขามากันหมดล้านคน เราก็ดูแลเขาไม่ไหว (ยิ้ม) เราทำตรงนี้ของเราให้มีคุณภาพก่อน ลูกค้าเขาค่อยทยอยมาดีกว่า”

“แม่ชอบสอนว่าถ้าเราเชื่อใจคนอื่น เราจะตาบอดสองข้าง แต่ถ้าเชื่อลูกค้าเชื่อคนในครอบครัว เราจะตาบอดแค่ข้างเดียว”

นับตั้งแต่อยู่บนเรือ ขึ้นมาบนบก จนเป็นร้านใหญ่ที่มีคนเคยขอซื้อแฟรนไชส์ในราคาหลักล้าน มีศักยภาพพอขนาดที่เคยออกไปเปิดสาขาในแถบสาทรแล้วก็ยังมีลูกค้าตามมารับประทาน การตระเตรียมให้กิจการนี้ยังคงอยู่ต่อไปอีกเป็นรุ่นที่ 4 ก็ไม่ใช่เรื่องที่จะคิดและทำกันแบบประเดี๋ยวประด๋าว คุณเกิดคิดว่าชื่อของร้าน ‘ต้อย ก้วยเตี้ยวเรือวัดมะกอก’ ในรุ่นของเธอ จะต้องมียู่เพียงแห่งเดียวเท่านั้น แม้ว่าคนในครอบครัวจะเคยปรึกษากันไปถึงขั้นที่ว่า จะเปิดร้านเพิ่มบนห้างสรรพสินค้า แต่เธอก็ยังไม่ลงมติดเห็นชอบกับความคิดนี้

“ถามว่าถ้าวันหนึ่ง ขับรถออกไป 4 - 5 กิโลเมตรก็เจอป้ายร้านเรา

คุณไม่ต้องมาหาเราก็ได้ถูกไหม ความมีเสน่ห์มันหายไป แล้วสำหรับหนูก็ได้้อย่างได้แบบนั้น
ยังอยากรักษาของพ่อของแม่ไว้ ที่นี้ ตรงนี้ให้อยู่กับวัด”

“ถึงวันนี้หนูจะไม่มีชื่อเสียงแต่ขอแค่มีกินมีใช้ หนูก็พอใจ”

จากการที่ได้สังเกตหลักการทำธุรกิจแบบแฟรนไชส์มาด้วยตนเองของคุณเก้ เธอเล่าว่า หากขายชื่อของกิจการออกไป อาจจะได้อยู่แบบสบายขึ้น ทำเงินได้ง่าย ๆ โดยไม่ต้องเหนื่อย แต่เธอก็ไม่คิดว่าจะมีวิธีดี ๆ ที่จะรักษาชื่อของบิดาเอาไว้ได้ มันเป็นความตั้งใจแน่วแน่ของเธอที่จะให้ร้านนี้ยังคงตั้งอยู่บนดินแดนแห่งความทรงจำที่ได้เติบโตมา อยู่ในบ้านที่เธอรัก อยากขายด้วยสูตรเก่าแก่นี้ต่อไปเรื่อย ๆ

ร้านที่ถูกส่งต่อมาจากแม่ จะถูกส่งต่อไปให้ลูกสาวของเธอในวันหนึ่ง ถึงตอนนั้นแล้วการตัดสินใจต่อไปจะเป็นอย่างไรก็ถือว่าพื้นมือเธอไปแล้ว คุณเก้ไม่เคยบังคับให้ลูกคนไหนต้องยื่นมือมารับสมบัติที่มาร่วมกับความรับผิดชอบอันยิ่งใหญ่ แต่เลือกจะใช้วิธีค่อย ๆ ปลุกฝังให้ลูกทุกคนได้ทำงานในร้านกัน ตั้งแต่ยังเล็ก ๆ

มีอยู่บ้างที่เด็กๆ มักจะน้อยใจในเรื่องของวันหยุด กับการที่ครอบครัวไม่ได้มีเวลาร่วมกันบ่อย ๆ เหมือนบ้านอื่น เธอไม่ได้พูดด้วยลมปากอย่างเดียวให้เข้าใจ แต่ใช้วิธีกระทำให้เห็นผลจริงๆ แล้วให้พวกเขาตัดสินใจด้วยตนเองอีกครั้งหนึ่ง ว่าอยากจะเลือกทางเดินแบบไหน

“ถ้าอยากใช้ชีวิตแบบคนทำงานออฟฟิศหนูจะได้หยุด แต่หนูก็ต้องเข้าสู่ระบบของเขา
ก็เหมือนไปโรงเรียนอย่างนี้โอเคหรือเปล่า”

“กับการที่หนูได้ทำแบบนี้ ชายของเป็นของตัวเอง หนูได้นับตั้งค์ทุกวัน หนูรู้สึกยังไง”
“บางอย่าง สิ่งที่หนูอยากได้ หนูได้แต่เพื่อนไม่ได้ หนูได้เพราะหนูทำงานตั้งแต่ยังเรียนนะลูก
แม่ให้หนูได้เพราะอะไร เพราะหนูช่วยแม่ขายของ”

“เขาก็จะมีตั้งค์เก็บ เราจะให้เขาวันละ 100 - 200 เขาก็จะมีเงินไปซื้อของไปทำอะไร เขาก็จะรู้สึกดี”

ลูก ๆ ของคุณเก้จะได้มีเวลาร่วมกันพร้อมหน้าในวันสงกรานต์ ส่วนในคราวปกติที่เด็ก ๆ อยากจะไปเที่ยวกับคุณเก้บ้าง เธอก็ใช้วิธีการสอนว่า ทุกครั้งที่ออกจากบ้านไป ก็ต้องหาใครสักคนมาเฝ้าร้านแทน เพราะถ้าหากปิดร้านไปเฉย ๆ ตามใจอยาก นึกเอาแคว່ว่าเราเป็นนายตัวเอง เป็นเจ้าของร้าน ลูกค้าที่ตั้งใจมาหาก็คงผิดหวัง ต้องเอาใจเขามาใส่ใจเรา

3.2.3 เนื้อวัวในก๋วยเตี๋ยว และคุณภาพของเนื้อในประเทศไทย

ผู้ให้สัมภาษณ์ : คุณสิทธิฉันท วุฒิพรกุล (นพ) เจ้าของร้านรสดีเด็ด บ้านคุณนพ

ผู้สัมภาษณ์ : ศศิตา มณีวงษ์



ภาพที่ 3.6 ภาพคุณสิทธิฉันท วุฒิพรกุล

บทความที่ได้จากการสัมภาษณ์ ดังนี้

ร้านก๋วยเตี๋ยวเนื้อบริเวณหัวมุมตึกพาณิชย์ขนาดสามชั้น แยกสะพานอ่อน ตรงข้ามสวน 100 ปี จุฬาฯ ตั้งโดดเด่นบนเส้นบรรทัดทอง ถนนที่ขึ้นชื่อว่าเลื่องรสด้วยร้านอาหารแบบไทย ๆ อันดั่งต้น ๆ ของ กรุงเทพมหานคร ชายหน้าจิ้นที่มีรอยยิ้มอารีประดับบารมีเริ่มตอบคำถามแรกของเรา เกี่ยวกับวัยเด็กของตนเอง

"เราเป็นลูกของบ้านที่ขายก๋วยเตี๋ยวเนื้อจะเห็นตั้งแต่เกิดว่าคุณพ่อคุณแม่เขาทำงาน เราเองก็ต้องทำงาน ไปเดินเสิร์ฟลูกค้าอะไรแบบนี้

ถ้าจำได้แบบไกลๆเลยก็คือ สมัยก่อนอยู่ในร้านที่ราชประสงค์ ร้านเป็น 2 ชั้น

เราก็จะถือเดินขึ้นไปแล้วก็ตักบันไดลงมา (หัวเราะ)"

การรับช่วงต่อกิจการไม่ใช่เรื่องง่าย คุณนพเล่าว่าก่อนที่จะตัดสินใจมาทำอาชีพขายก๋วยเตี๋ยว เขาเองก็เคยทำอาชีพอื่นมาหลากหลายมาก่อน ทั้งทำงานอยู่ในบังกะโลที่เกาะพะงัน ทำงานอยู่ในร้านสั๊กเปิดท้ายขายของ จนไปถึงเป็นลูกจ้างร้านอาหารตามสั่ง จนสุดท้ายก็มาจับหลักอยู่ที่การพัฒนากิจการเก่าแก่ของครอบครัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปัจจุบันชื่อของรสชาติเด็ดก็ขยายสาขาอยู่ทั่วกรุงเทพมหานคร รวมถึงในประเทศเพื่อนบ้าน ด้วยการชูจุดเด่นของ ‘เนื้อ’ ในอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยว ทำให้จากเมนูสามัญธรรมดาที่มีราคาไม่แพง สามารถอัปเดตตัวเองให้มีคุณภาพยอดเยี่ยม ทัดเทียมอาหารนานาชาติชั้นห้าง ซึ่งเป็นประเด็นหลักในการพูดคุยของเราในวันนี้

เหตุผลของความ Premium

‘ราคาก๋วยเตี๋ยวประมาณเท่าไรถึงจะเรียกว่าแพง’ คำถามแบบสะกิดใจพุดประเด็นได้เริ่มขึ้น โดยมีคุณนพช่วยอธิบาย (และแก้ความเข้าใจผิดของคนไทยส่วนใหญ่) ในเรื่องที่มาของราคาก๋วยเตี๋ยวในร้าน เพราะทุกอย่างล้วนกำเนิดขึ้นมาเพราะ ‘ความสงสัย’

“เราต้องมองที่ตัวตั้งก่อนว่าวัตถุดิบมาจากไหน เกษตรกรที่เลี้ยงเป็นยังไง เมื่อก่อนวัวไทยมันก็มีหลากหลาย บรามัน พันเมือง ขาวลำดวน ออกมาจนเป็นวัวลูกผสมบรามัน เป็นแองกัส ซาโลเล่ หรือวากิว จนถึงทุกวันนี้”

“จนสมัยประมาณ 30 กว่าปีที่แล้ว คนไทยที่เขาเลี้ยงสัตว์ก็เริ่มมีวิทยาศาสตร์ทางการเกษตรแบบประหลาด ๆ ขึ้นมา นำไปสู่โจทย์ที่ทำให้ผมเห็นว่าทำไมเนื้อตุ๋นร้านนี้มันแห้งเหมือนกับไม่เอามาตุ๋นเลยวะ”

คุณนพเล่าว่า ในสมัยของคุณพ่อ เนื้อวัวที่เคยนุ่มลิ้น ไม่มีกลิ่นคาวเหม็นสาบ ไม่แห้งกระด้าง เริ่มมีรสชาติที่เปลี่ยนไปในทิศทางที่แย่ลงพร้อมกันในระดับประเทศ เพราะการเข้ามาของเนื้อที่ไม่มีคุณภาพสองแหล่ง ก็คือ ‘วิทยาศาสตร์ทางการเกษตรประหลาด’ กับ ‘เนื้อกล่อง’ ซึ่งจะเป็นใบสุติบัตรสำคัญของการถือกำเนิดก๋วยเตี๋ยวเนื้อแบบ Premium ในประเทศไทย

สารเร่งเนื้อแดง

หากคุณเป็นคนหนึ่งที่เข้าใจว่า ‘สารเร่งเนื้อแดง’ คือการฉีดยาเข้าไปในเนื้อสัตว์ ทำให้ดูสดใหม่ น่ารับประทาน ก่อนวางขายในท้องตลาด คนอ่านและผู้เขียนเองก็คงเป็นหนึ่งในคนไทยประมาณ 80% เช่นกัน ที่กำลังเข้าใจผิดอยู่ ข้อมูลที่ถูกต้องนี้จะถูกแปลงไขให้เข้าใจง่ายด้วยการอธิบายของคุณนพ สรุปได้โดยย่อว่า

การใช้สารเร่งเนื้อแดง คือการเร่งกระบวนการเผาผลาญของสัตว์ เพื่อให้ไขมันและกล้ามเนื้อในร่างกายมีความเปลี่ยนแปลง วัวแต่ละตัวล้วนมีเปอร์เซ็นต์ไขมันที่ไม่เท่ากัน บางตัวที่มีกล้ามเนื้อมาก ก็จะมีน้ำหนักมาก มีเนื้อแดงเยอะ ในขณะที่หลาย ๆ ตัวซึ่งมีน้ำหนักเท่ากัน รูปร่างเหมือนกัน แต่เมื่อเชือดออกมาแล้วกลับมีไขมันมากกว่า

ทำให้คนกลางหน้าเขียงที่มีหน้าที่รับซื้อ ประเมินเนื้อที่ติดมันเยอะว่าเป็นเนื้อที่ด้อยคุณภาพ ขายไม่ได้ราคา นำไปสู่การใช้ทางเลือกของ ‘สารเนื้อแดง’ ที่เกษตรกรทั่วโลกเริ่มนิยมใช้กันในยุคหนึ่งเมื่อประมาณ 30-40 ปีที่แล้วมา เมื่อน้ำหนักของกล้ามเนื้อมากกว่าไขมัน ก็หมายถึงกำไรที่มากกว่าตามไปด้วย

แต่ไม่มีสิ่งใดง่ายตายเช่นนั้น สิ่งที่ต้องแลกเมื่อเลือกที่จะใช้สารเร่งเนื้อแดง คือเนื้อที่ได้ก็จะมีคุณภาพที่ต่ำลง สารเร่งเนื้อแดงบนโลกเรา ก็จะมีอยู่ 2 ประเภทหลัก ๆ คือ Ractopamine และ Salbutamol หลายประเทศมีการออกข้อกฎหมายให้ใช้สารเร่งเนื้อแดงได้ในปริมาณที่ต่างกัน มีพ่อค้าหัวเสหลายคนใช้ช่องโหว่ตรงนี้ในการทำธุรกิจอย่างแพร่หลาย

ความอรร่อยของกรรมของประชาชนคนรักการกินเนื้อวัว ก็ทุกซักระทมขึ้นมาทันทีนับตั้งแต่นั้น และเป็นอะไรที่น่าเศร้ายิ่งกว่า คือลูกหลานต่อไปของเราจนแม้แต่ตัวผู้เขียนเอง ก็ไม่เคยได้รู้จักโลกที่เนื้อไม่มีสารเร่งเนื้อแดงเช่นกัน

เนื้อกล่อง

ในรัฐคุชราต ประเทศอินเดีย มีกฎหมายพระราชบัญญัติคุ้มครองสัตว์ของรัฐ อันเกี่ยวกับวัว โดยเฉพาะเอาไว้ว่า กำหนดให้ผู้ที่ฆ่าวัวต้อง ‘จำคุกตลอดชีวิต’ และผู้ที่มีส่วนร่วมในการขนส่งวัวทั้งแบบเป็นหรือแบบเนื้อ จะต้องรับโทษจำคุกเป็นเวลา 10 ปี รวมไปถึงต้องจ่ายค่าปรับในราคาที่สูงมากถึง 5 หมื่น - 1 แสนรูปี นับเป็นกฎหมายที่มีความรุนแรงเทียบเทียมกับคดีฆาตกรรมทีเดียว

‘วัวเป็นสัตว์ของเทพเจ้า’ ความเชื่อนี้มีที่มาจากศาสนาฮินดู ซึ่งเป็นศาสนาที่คนอินเดียนับถือมากเป็นอันดับอันดับต้นๆ ของประเทศ ทำให้หลายรัฐมีการกำหนดข้อกฎหมายเกี่ยวกับการคุ้มครองวัวอย่างจริงจัง จนมีผลลุลูกลมให้วัวเป็นสัตว์จรจัดที่มีจำนวนมากกว่า 5 ล้านตัว ตามข้อมูลการสำรวจสำมะโนปศุสัตว์ที่เผยแพร่ในเดือนมกราคม ค.ศ.2020

ขณะที่อีกฟากหนึ่งในบริเวณที่ใกล้เคียงกัน ก็จะมีประเทศหรือเมืองใกล้เคียงที่ประชากรส่วนมากเป็นชาวมุสลิม และพวกเขาไม่ได้มีข้อกำหนดของศาสนาว่าห้ามรับประทานเนื้อวัวแต่อย่างใด จึงกำเนิดเหล่านักธุรกิจหัวใสเริ่มเข้ามากวาดต้อน ‘พาหนะของพระคิวะ’ เข้าไปยังพื้นที่ของตัวเอง

เหล่าวัจระจัดที่ไม่ได้รับการดูแลอย่างถูกสุขลักษณะจากกรมปศุสัตว์ ไม่มีการถ่ายพยาธิหรือรักษาโรคจากสัตว์แพทย์ ต้องปรับลักษณะยีนส์และพันธุกรรมให้ทนต่อสภาวะเชื้อโรคด้วยตนเอง เมื่อนำไปเชือดก็จะได้น้ำมันที่ไม่สะอาด มีกลิ่นสาบ แห้งกระด้าง ไม่เหมาะการแก่บริโภคเป็นอย่างยิ่ง แต่ของทำกำไรด้วยต้นทุนที่เป็น 0 เหล่านี้กลับหอมหวานในสายตานายทุนเป็นที่สุด

เนื้อไม่มีคุณภาพเหล่านี้จะถูกบรรจุแช่แข็งใส่กล่อง แล้วส่งออกไปขายทั่วเอเชีย (หรือทั่วโลก) ในราคาที่ถูกกว่าเกษตรกรประเทศนั้นจะสามารถทำได้ ทำให้เกิดผลกระทบต่อวงกว้างกับวงการค้าเนื้อในหลายประเทศ ร้านอาหารและโรงงานหลายเจ้าจึงเลือกที่จะใช้ ‘เนื้อกล่อง’ เหล่านี้เพื่อลดต้นทุนให้ได้มากที่สุด ในที่นี้เองก็ครอบคลุมไปถึงลูกชิ้น ไส้กรอก และเมนูอื่นๆ ด้วยเช่นกัน

ดังนั้นหลายร้านที่มีความใส่ใจในรสชาติ และคุณภาพของอาหาร จึงต้องพิถีพิถันกับการเลือกใช้ ‘เนื้อดี’ มากเป็นพิเศษ ทำให้สิ่งที่ตามมาคือต้นทุนที่สูงขึ้น เป็นปัจจัยหลักของการเพิ่มราคาอาหาร ซึ่งหนึ่งในนั้นก็เคยเป็นอุปสรรคหนึ่งและกุญแจไขประตูแห่งความสำเร็จของคุณนพมาก่อน ในยุคที่ใคร ๆ ก็ยังมีภาพจำว่า เราไม่จำเป็นต้องใช้ของดี ในอาหารที่ราคาย่อมเยา

“สมมุติว่าในยุคสมัยของคุณพ่อเขาใช้เนื้อดี ๆ แต่รุ่นลูกมาเห็นว่าเนื้อดี ๆ มันแพง เนื้อกล่องมันถูกกว่าก็
เปลี่ยนมาใช้ตัวนี้”

“พอความซื่อสัตย์ไม่ก่อเกิด มันก็ทำให้อาหารออกมาไม่มีคุณภาพ ทุกอย่างก็ทรอปลง เป็นปัจจัยที่ทำให้
ร้านไม่ประสบความสำเร็จ”

เนื้อลายมัน

ในเมื่อเรารู้จักลักษณะของเนื้อที่ไม่ดีแล้ว สิ่งที่เราของกิจการควรจะทำต่อไปคือเฟ้นหาวัตถุดิบที่ดีมาอยู่ในขามก้วยเดียว การศึกษาความรู้เพื่อให้ต้องจ่ายน้อยที่สุดในการลองผิดลองถูกของคุณนพ คือการได้มีส่วนร่วมกับการพัฒนาเนื้อที่มีคุณภาพกับเกษตรกรไทย

วิทยาศาสตร์ที่ก้าวหน้าทำให้ผู้คนมีความรู้ในด้านปศุสัตว์มากขึ้น การค้นพบว่า ตามปกติแล้ว วัวจะเป็นสัตว์ใหญ่ที่มีมัดกล้ามเนื้อแข็งแรง ไขมันจะแยกตัวออกจากส่วนของเนื้อ ทำให้บริเวณที่เป็นมันจะมีความนุ่มแต่เหนียว ส่วนเนื้อแดงจะมีความแข็ง

การเลี้ยงวัวให้ได้เนื้อตามอุดมคติ อันเป็นเนื้อที่มีไขมันแทรกไปตามใยกล้ามเนื้อ กระจายกันแบบไม่เป็นระเบียบในสัดส่วนที่เท่ากัน ลบเอาข้อเสียของความเหนียวและความแข็ง จนออกมาเป็นความ ‘นุ่มในเนื้อ’ จึงเป็นค่านิยมของเนื้อที่ดี มีกระแสนิยมนี้มาจากประเทศญี่ปุ่น เรียกกันติดปากว่า ‘เนื้อลายมัน’

ซึ่งระบบการเลี้ยงให้ได้เนื้อลายมันก็ไม่ง่าย เกษตรกรเพาะเลี้ยงจะต้องดูแลตั้งแต่สายพันธุ์ของวัว อาหารการกิน ความสะอาด สภาพแวดล้อม จนไปถึงอารมณ์ความเครียดของวัวก่อนถูกเชือด เป็นผลให้การเลี้ยงวัวตัวหนึ่งให้ได้ลายมัน มีรสชาติที่ดี จำเป็นที่จะต้องใช้ต้นทุนสูงกว่าปกติ เกิดเป็นเนื้อเกรดต่าง ๆ ตามร้านอาหารแบบที่ผู้อ่านอาจจะเคยได้ยินกัน เช่น A2 หรือ A5

“เนื้อไหนที่ทำยากที่สุด ก็คือเนื้อที่ไม่มีคุณภาพ ยกตัวอย่างเช่น เราเอาเนื้อที่มีสารเร่งเนื้อแดง เราก็ดูแลอย่างดีที่จะทำให้เนื้อตัวนั้นมันคลายความแห้งออกมาได้”

“ถ้าเราเอาแบบโหดร้ายเลยแล้วกัน ที่มีร้านที่มาเลเซีย ประเทศของเขาจะมีคนอยู่หลายเผ่าพันธุ์ หนึ่ง ก็มีคนมาลาย คือเป็นคนมาเลย์โดยกำเนิด กับอีกแบบหนึ่งก็คือคนอินเดียที่อพยพมาเข้าอยู่ ง่าย ๆ คือจีนกับแขกเลย เขาสามารถทำงานร่วมกันได้ แต่เขาจะไม่ซื้อของร่วมกัน คนจีนก็จะซื้อแต่ของจีน คนอินเดียก็จะซื้อแต่ของอินเดีย เพราะฉะนั้นทำให้พิหว่าวัตถุดิบในการทำอาหารยากโคตร ๆ เลย สุดท้ายก็ต้องเข้าไปในห้างอย่างโลตัสหรือแม่โคร”

“ด้วยทักษะที่เราฝึกก็ได้อย่างเดียวว่า ‘ฉิบหายแล้ว’ มันเหม็นอย่างเนื้ออินเดีย (ที่ไม่มีคุณภาพ) แล้วเราจะไปทำอาหารให้อร่อยได้อย่างไร สุดท้ายก็เลยต้องใช้เนื้อที่นำเข้าจากออสเตรเลียมา ซึ่งราคาก็ค่อนข้างสูง”



ภาพที่ 3.7 ภาพร้านรสดีเด็ด บ้านคุณนพ สาขาบรรทัดทอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เครื่องในเศรษฐกิจไทย

ตับ เป็นเครื่องในน้อยชนิดที่ปรากฏอยู่ในขามก้วยเตี่ยวเรือ และแทบจะไม่ปรากฏในก้วยเตี่ยวประเภทอื่นอีก นอกจากก้วยเตี่ยวหมูหรือเนื้อตุ๋นยาจีน ตับที่ดีจะต้องมีความนุ่ม กรอบ ไม่มีรสเปรี้ยว แต่ด้วยกลไกการเก็บแบ่งของตับ ทำให้วัตถุดิบนี้สามารถเสียได้ง่าย ทำให้ผู้เขียนบังเกิดความสงสัยขึ้นมาว่าแล้วเหตุใดส่วนอื่นๆ อย่างหัวใจ ไส้ ม้าม และอื่น ๆ ที่น่าจะเสียดีกกว่าจึงไม่เป็นที่นิยมนัก

แรกเริ่มเดิมทีอย่างที่เคยกล่าวไปข้างแล้วในหน้าอรอด เมื่อมองย้อนกลับไปในอดีต เราจะพบว่าคนไทยไม่นิยมรับประทานสัตว์ใหญ่ ด้วยความเชื่อของเรื่องบุญบาปตามหลักศาสนาพุทธ การจะล้มนัวล้มนควายสักตัวที่ใช้เวลาขุนเลี้ยงและใช้งานทางการเกษตรมานาน จึงมักจะเกิดขึ้นในยามที่มีงานบุญ งานมงคลใหญ่เท่านั้น

ด้วยเมนูก้วยเตี่ยว ก็เป็นเมนูที่ติดตามมากับการอพยพของชาวจีน ซึ่งมีวัฒนธรรมการกินหมูและวัวมากกว่า ยุคแรกที่คนจีนเข้ามาประเทศไทย ก็มักจะมาทำงานแบบขายแรงงาน เป็นกลุ่มคนชนชั้นล่างที่มีทุนทรัพย์น้อย การบริโภคสิ่งต่าง ๆ จึงมีความตระหนี่เป็นพิเศษ หนึ่งในนั้นคือ การใช้ประโยชน์จากทุกส่วนของสัตว์ไม่ให้เหลือทิ้ง นับว่าเป็นนโยบาย Food Waste แบบดั้งเดิมที่เด็ก Gen Z ยุคนี้รณรงค์กัน

ในยุคก้วยเตี่ยวเรืออนุสาวรีย์ หรือจวบจนปัจจุบัน เราก็จะยังเห็นว่ามีหลายร้านที่มีส่วนของเครื่องในให้ลูกค้าเลือกทานอยู่ แต่จะสังเกตได้ว่า เราก็แทบจะไม่เห็นตัวเลือกของเครื่องในแบบอื่นในร้านก้วยเตี่ยวเรือแบบ Premium กันสักเท่าไร เหตุผลนี้ถูกเสริมด้วยหลักการบริหารของคุณพทีช่วยวิเคราะห์ให้

"(หัวเราะ) จริง ๆ เรามีตับนะครับ แต่ด้วยความเป็นเจ้าแก๊วขึ้นเหนียวอย่างที่บอก

ถ้าเราไปขายแบบนั้น มันจะเป็นการลด Per Head ของตัวเอง"

"ถ้าสมัยก่อนต่อหัวของเราจะตกอยู่ที่ประมาณ 380 บาท ซึ่งมาจากลูกค้าที่กินอาบน้ำเนื้อ เราขายแบบนั้นเราได้เงินมากกว่า ถ้าเราไปทำเครื่องใน ต่อหัวมันก็จะต่ำลง ลูกค้าที่มากินเขาก็จะกินแต่แบบนั้นกินพวกเครื่องใน กินนั้นกินนี่แต่ก็จะไม่ยอมกินอาบน้ำเนื้อ"

"ฉะนั้นเราจึงแยกตัวชัดเจนว่าเราจะไม่ทำ เราอุตสาหกรรมสร้างค่านิยมทำให้ก้วยเตี่ยวร้านเล็ก ๆ ร้านหนึ่งทำยอดขายวันละเป็นแสนไปแล้ว มันเลยไปกว่าจะอยู่ตรงจุด ๆ นั้น"

กับอีกส่วนหนึ่งจากการวิเคราะห์ของผู้เขียน คือ Texture ของตับแบบลวกพอสุกมันอร่อยกว่าแบบอื่น ๆ ที่มีโอกาสจะแห้งแข็ง สากปลายลิ้นได้ ถ้านำไปปรุงด้วยวิธีที่ไม่ถูกต้องหรือมีความเสี่ยงสูงที่จะดึงน้ำออกจากตับ เช่นการผัด ทอด หรือย่าง และส่วนเครื่องในอื่น ๆ ที่ได้รับความนิยมน้อย การเก็บรักษาไม่ให้น่าเสียดายก็ยิ่งยากกว่าเก็บส่วนเนื้อปกติหรือทำความสะอาดไม่ให้มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ในชามอาหารยากกว่า (อาทิ ตระกูลไส้ เซียงจี้) กลายเป็นเพิ่มโอกาสที่ร้านจะขาดทุนจากการเหลือทิ้งเพราะบูดเสีย เยอะกว่าแบบที่เลือกขายแค่ส่วนที่ลูกค้าจะสั่งบ่อย ๆ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2.4 การขายก๋วยเตี๋ยวเรือแบบกระจายสาขา และความลับของกิจการ

ผู้ให้สัมภาษณ์ : คุณเล็ก เจ้าของร้านในเครือก๋วยเตี๋ยวเรือลอยลำ อร่อยที่สุดในโลก

ผู้สัมภาษณ์ : ศศิตา มณีวงษ์



ภาพที่ 3.8 ภาพการทำงานภายในร้านก๋วยเตี๋ยวเรือลอยลำ อร่อยที่สุดในโลก

บทความที่ได้จากการสัมภาษณ์ ดังนี้

“ต้องทำเป็นทุกตำแหน่งค่ะ บัญชี ลวก เลือกของ ล้างของ”

“การที่เจ้าของทำอะไรไม่เป็นเลยคือฆ่าตัวตายนะ เพราะเราต้องยืมจมูกคนอื่นหายใจ ถ้าเกิดเด็กเขาไป แล้วเราทำไม่ได้ คือตายเลย”

คุณเล็ก หุ่นส่วนขาหนึ่งของร้านก๋วยเตี๋ยวเรือลอยลำ บอกเล่าเกี่ยวกับวิธีดำเนินกิจการเมื่อถึงวันที่เธอต้องดูแลร้านมากถึง 4 สาขา ให้อย่างมีความมั่นคง เป็นรสชาติเดียวกัน ภายในร้านสาขาแรกที่หมู่บ้านเสนานิเวศน์ 1 ร้านของคุณเล็กตั้งอยู่บนพื้นที่สามเหลี่ยมเล็กๆ หัวสามแยกกลางชุมชน ซึ่งมีคนพลุกพล่านอยู่ในระดับกลาง ๆ มีรถผ่านไปผ่านมาอยู่ตลอด

แรกเริ่มเดิมที การพบเจอร้านนี้เกิดขึ้นระหว่างตระเวนไปทั่วเพื่อเก็บข้อมูลด้วยความบังเอิญ ร้านนี้เป็นร้านสุดท้ายยามบ่ายแก่เกือบเย็น เหลือกากหมูอยู่เป็นขามสุดท้ายพอดี ทั้งที่กินมาหลายร้านจนเริ่มแน่นท้อง แต่กลับบอกว่าผู้เขียนไม่มีความลังเลแต่อย่างใด ที่จะบอกกับผู้จัดการร้านที่เริ่มเก็บของทำความสะอาดตรง ๆ ว่า ‘ร้านนี้อร่อยที่สุดเท่าที่เคยกินในวันนี้เลยคะ’

ด้วยโปรสแตอโรโมนขนาดเล็ก ๆ เกี่ยวกับช่องทางติดต่อขายแพนไซส์ที่ติดอยู่ตรงบานประตู ทำให้ผู้เขียนตัดสินใจทิ้งนามบัตรไว้ ซึ่งต้องเรียนตามตรงว่าการติดต่อขอสัมภาษณ์เฉพาะเรื่องที่น่าจะเป็นส่วนตัวของกิจการ ไม่ใช่ทุกร้านที่จะยินดีให้ข้อมูล แต่อย่างน้อย ๆ กว๋ยเดี่ยวเรือลอยลำก็เป็นร้านเดียวจากร้านทั้งหมดที่คุณเล็กยอมสละเวลามาร่วม

หลังจากเกริ่นถามข้อมูลเบื้องต้นมาสักพักตั้งแต่ 9 โมงเช้า ผู้เขียนก็รีบตัดตอนคำถามส่วนอื่น ๆ ออกไปด้วยเกรงใจว่าถ้าถึง 11 โมง ร้านก็คงจะยุ่งมากเหมือนร้านอื่น ๆ

“เรื่องพวกนี้เราเป็นคนสอนเขาเองว่าน้ำซุ่ยทำยังไง แต่สิ่งที่สำคัญของน้ำซุ่ยคือหัวเขื่อนน้ำสูตร
ตรงนั้นเด็ก(ในร้าน)จะไม่รู้”

หลายร้านอาจจะมีจุดขายที่ความเข้มข้นของเลือดน้ำตาล รสชาติเผ็ดจัดจ้านของพริก เนื้อชั้นดี นำเข้าจากต่างประเทศ แต่จุดขายที่เป็นไพบัตยของคุณเล็กคือ ‘น้ำซุ่ย’ น้ำซุ่ยที่ดีของร้านคุณเล็กคือน้ำซุ่ยที่มีรสชาติดกมกล่อม สามารถทานได้ทุกเพศทุกวัย ไม่รสจัดเกินไป เหมาะสำหรับคนสูงอายุ เด็ก และวัยทำงาน

เธอเล่าว่าสูตรนี้ได้รับการส่งต่อกันภายในครอบครัวมาเป็นเวลาหลายสิบปี แม้ไม่ได้เปิดร้านขายและสืบทอดกิจการจากรุ่นหวัด แต่ทุกครั้งที่มีการรวมญาติ เมื่อกว๋ยเดี่ยวเรือจะเป็นเมนูแรก ๆ ที่ทุกคนชื่นชอบ และมั่นใจว่าอร่อยไม่แพ้ร้านอื่นที่เปิดขายในอยุธยา ญาติทั้งห่างและใกล้ชิดในครอบครัวจึงรวมตัวกันลงทุนเปิดร้านขึ้นมาในย่านเสนาานิคม จนขยายไปเปิดสาขาเพิ่มในพื้นที่อื่น

“บอกไม่ได้ค่ะ มันเป็นสูตร Secret Recipe ครอบครัวก็ไม่รู้ละ”
“พี่จะไม่ให้หลายคนทำด้วยนะ จะให้คนคนเดียวทำ รสชาติมันจะได้ไม่เปลี่ยน ทำทุกสาขาเลย”

แต่ข้อจำกัดเมื่อกิจการดำเนินไปได้ไกลในระดับหนึ่ง สิ่งที่ร้านอาหารทุกร้านจะต้องเริ่มวางแผนคือระบบของครัวกลาง การเก็บรักษาความลับของกิจการไม่ให้รั่วไหล หรือขึ้นอยู่กับลูกจ้างคนใดคนหนึ่งที่สามารถแยกตัวออกไปได้ทุกเมื่อ

สำหรับร้านกว๋ยเดี่ยวเรือลอยลำ คุณเล็กใช้วิธีให้คนในครอบครัวเพียงคนเดียวทำ ‘หัวเขื่อนน้ำซุ่ย’ จากอีกที่หนึ่ง (บ้าน) แล้วจึงบรรจุส่งไปตามสาขาต่าง ๆ

“ไม่จ้างเพราะพี่สาวเขาคิดว่า 4 สาขา เขายังทำไหวอยู่ ปั่น ๆ ไว้แล้วก็แช่ตู้เย็น แล้วก็ดึงมาว่าสาขานี้ใช้
อาทิตย์ละ 28 กระปุก ก็เอาไปส่ง”

ในเวลานี้คนที่ทำยังไหวอยู่ ก็ยังเป็นแผนของเวลานี้ แต่ถ้ามีสาขาเพิ่มขึ้นอีก การพิจารณาหาคนมาช่วยก็
จะเป็นเรื่องของอนาคต ซึ่งคุณเล็กก็อยากให้เป็นคนในครอบครัวอยู่

นอกจากตัวของหัวเขื่อน้ำซูป เครื่องปรุงที่อยู่ในพวงเกือบทั้งหมด ก็มีสูตรเฉพาะตัวที่คนใน
ครอบครัวช่วยกันทำ ไม่รับมาจากที่อื่น เนื่องจากกลัวจะเสียรสชาติของก๊วยเตี๋ยวที่ดีที่สุดที่สูตรที่ไม่
เหมือนใคร

“คนสมัยก่อนเขาไม่ซื้อหрокคะ เขาทำเองคั่วเองหมด”

“อย่างพริกป่นก็ให้ลุงที่อยู่ธยาคั่วเองแล้วส่งมา ไม่ได้สั่งจากตลาด พวกนั้นจะผสมไปอย่างอื่นให้พริกมันดู
เป็นสีดำ แต่ของเราพริกล้วน ๆ แล้วคั่วเอง บางล็อตก็เผ็ดไม่เท่ากัน (เพราะพริก) แต่วิธีการคั่วจะ
เหมือนเดิม”

“ส่วนพริกต้องจริงๆของที่ต้องปั่นพริก คือคั่วกับกระเทียมให้ได้ดีแล้วเอามาปั่น ปั่นเสร็จก็ต้องกับกรด
น้ำส้มทิ้งเอาไว้ก็อาทิตย์ ๆ ไม่ได้ต้องแล้วใช้ได้เลยต้องเก็บไว้ก่อน”

มีพริกและเครื่องปรุงเพิ่มรสเผ็ดอยู่หนึ่งถึงสองแบบในแต่ละโต๊ะ เนื่องจากร้านทำซูปเป็นรสกลาง
การให้ลูกค้าได้มีส่วนในการปรับรสให้ไปในทางที่ใช่จึงสำคัญ
อย่างคำว่า ‘เผ็ดน้อย’ ของคนเราไม่เท่ากันอย่างไร มันก็เป็นการเสี่ยงที่จะปรุงให้ก่อน หากเผ็ดมากจนแสบ
ท้อง ก็เท่ากับว่าลูกค้าอาจจะไม่มีอารมณ์อยากแวะเวียนกลับมาอีก ทั้งที่เป็นอาหารที่รับประทานได้แทบ
ทุกวัน

ชื้อขายเฟรนไชส์

เสียงแจ้งเตือนรับออเดอร์เริ่มดังถี่ขึ้นเรื่อย ๆ ถนนข้างร้านเริ่มเรียงรายไปด้วยไรเดอร์ที่มารับ
อาหาร คุณโอม สามีของคุณเล็กเล่าให้ฟังว่า ในช่วงแรกที่ยังไม่รู้จักรักการขนส่งอาหารแบบ Delivery เห็นว่า
คิดค่าธรรมเนียมในราคาแพงก็ยังไม่กล้าลงตลาดเท่าไรนัก จึงค่อย ๆ ขยับจาก 30:70 มาเรื่อย ๆ พอจับ
ตลาดได้ จนปัจจุบันอยู่ที่ 40:60 ซึ่งนับเป็นเกือบครึ่งหนึ่งของการขาย

เท่ากับว่า แม้มenu กว๊วยเตี๋ยวดูแล้วจะไม่เหมาะกับการรับประทานที่อื่นนอกจากในร้าน เนื่องด้วยระยะเวลาในการที่ของไปถึงมือลูกค้าจะทำให้เสียรส แต่ก็ยังเป็น Category ยอดฮิตมือเที่ยงคนไทย ถือเป็นตลาดใหม่ที่นำลงทุน

คราวนี้เรามาพูดถึงการตลาดยอดฮิตอีกรูปแบบหนึ่งของร้านกว๊วยเตี๋ยวเร็ว คือ แฟรนไชส์ (Franchise) ซึ่งเป็นการประกอบธุรกิจที่เจ้าของสิทธิ ให้สิทธิแก่ผู้อื่นในการประกอบธุรกิจขายสินค้าและบริการได้ โดยอยู่ภายใต้เครื่องหมายการค้า, ชื่อการค้า และวิธีการดำเนินกิจการในธุรกิจของตน โดยการซื้อขายแฟรนไชส์จะแบ่งประเภทย่อยลงไปอีกหลายแบบ เช่น ให้สิทธิในการซื้อเทคนิค ให้ความรู้ หรืออุปกรณ์ในการประกอบธุรกิจ, จัดตั้งสาขาแบบที่เจ้าของสิทธิเข้ามาควบคุมดูแลให้อยู่ในมาตรฐานเดียวกัน, ลงทุนร่วมกัน และแบ่งกำไร เป็นต้น

“ร้านนี้จริงๆมีหุ้นส่วนหลายคน เปิดมา 10 ปีแล้ว แฟรนไชส์ของพี่ส่วนใหญ่จะเป็นซื้อขาด แต่ถ้าเป็นสาขาอื่นจะมีอีก 3 ที่เป็นของพี่เอง”

“ปีที่ผ่านมามีคนซื้อเพียบค่ะ ซื้อสูตรขาดแล้วไปเปิดแบรนด์ของตัวเอง เป็นซื้อร้านของตัวเอง”
“จะเป็นปีนี้จะเริ่มไม่ขายสูตรขาด จะให้เขาซื้อแล้วใช้ชื่อว่ากว๊วยเตี๋ยวเร็วเลยล่ะค่ะ
ความหมายคือทำอะไรก็ลุล่วงสำเร็จทุกอย่าง”

ในการลงทุนแต่ละครั้ง โดยเฉพาะกับกิจการร้านอาหาร เรื่องของทำเลสำคัญมากพอ ๆ กับคุณภาพและรสชาติของอาหาร จริงอยู่ที่ว่า หากอาหารรสชาติดีจริง ลูกค้าก็จะตามมารับประทานเอง แต่ในความเป็นจริงก็ไม่ใช่เช่นนั้นเสมอไป สำหรับร้านใหม่ที่เพิ่งก่อตั้ง กำลังสร้างชื่อ ทำเลที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายก็สำคัญ เพราะก่อนจะต่อยอดให้มีลูกค้าประจำได้ ร้านก็ต้องหาลูกค้าใหม่กันมาก่อน

อย่างกว๊วยเตี๋ยวเร็วของคุณเล็กที่เน้นให้ทุกเพศทุกวัยเข้ามารับประทานได้ทุกวัน ทุกมือเมื่อคิดถึงการจัดพื้นที่ร้านให้มีความอบอุ่นเป็นกันเองอยู่กลางย่านชุมชน เข้าถึงได้ง่ายไม่ว่าจะแต่งกายแบบไหน สร้างประสิทธิผลดีกว่าการจัดร้านให้หรูหราดูดีจนน่าแปลกใจ

“ทำเลสำคัญมาก บางสาขาก็มีย้ายจากที่อื่น เปลี่ยนมาเป็นข้างถนนก็มีนะ”

“เขาเรียก Strategic planning เราอยากลองอยู่ในห้างบ้างแต่จริงๆมันไม่ได้ สุดท้ายเราย้ายจากตรงนั้น มาอยู่ข้างถนนคือขายดีกว่าเยอะมากเป็นสองเท่า”

ธุรกิจก๋วยเตี๋ยวเรือลงทุนไม่มาก ทั้งค่าเช่าที่และวัตถุดิบ ขายได้เรื่อย ๆ ทำให้ในช่วงปีหลัง ๆ ที่เกิดการระบาดของโรค Covid-19 เป็นเหตุให้คนลาออก หรือต้องออกจากการประจำจำนวนมาก เฟรนไชส์ก๋วยเตี๋ยวจึงเป็นหนึ่งในการลงทุนที่น่าสนใจ

ตัวของคุณเล็กที่ทำบริษัทเป็นงานประจำเป็นงานหลักอีกงานหนึ่ง ได้แจกแจงข้อดีข้อเสียคร่าว ๆ ว่า การทำงานในร้านก๋วยเตี๋ยวเป็นงานที่ ‘เหนื่อยกาย แต่ไม่เหนื่อยใจ’ ทำจบเป็นวัน ๆ ไปไม่มีค้ำคา ได้เจอกลุ่มคนที่หลากหลาย ทำสิ่งที่ไม่ซ้ำซากจำเจ

เมื่อเทียบกับงานที่ต้องเข้าไปอยู่ในออฟฟิศ จะออกไปทาง ‘ไม่เหนื่อยกาย แต่เหนื่อยสมองเหนื่อยใจ’ มากกว่า เลยเป็นสาเหตุให้คนในยุคหลังเริ่มอยากเป็นนายตัวเองมากขึ้น หรือมี ‘งานหลักสองงาน’ เพื่อเอาตัวรอดให้ยุคที่เศรษฐกิจตกต่ำ เฟรนไชส์ไม่ยาก แต่ก็ก็ไม่ยาก มีเงินลงทุน หาคนทำงานให้ที่ไว้ใจสักสองถึงสามคน หมั่นมาดูแลวางแผนรัดกุมอยู่เสมอ รู้จักจัดการความเสี่ยง ก็เป็นช่องทางทำเงินแบบหนึ่งที่คนมีงานประจำอยากลงทุนเป็น Passive Income

“พี่ก็อยากขยายสาขา แต่ว่าก๋วยเตี๋ยวเรือจะคืนทุนเร็ว อาจจะต้นทุนวัตถุดิบไม่ได้สูงมากด้วย มันก็เลย

แบบ 3 - 6 เดือน ของพี่ก็คืนทุนกันหมดแล้ว”

“สนุก ถ้าพี่มีหลายสาขา ก็จะออกจากงานประจำแล้ว พี่ว่าดีกว่า คุ่มกว่าเยอะ

มันจบเป็นวัน ๆ แล้วรายได้ก็โอเค”



ภาพที่ 3.9 ภาพร้านก๋วยเตี๋ยวเรือลอยลำ อร่อยที่สุดในโลก

3.2.5 หลักการวิจารณ์อาหาร และการนิยมบริโภคอาหารรสจัดของคนไทย

ผู้ให้สัมภาษณ์ : คุณสรารุช นีละโยธิน (ไอซ์) ประธานชมรมคนรักก๋วยเตี๋ยวเนื้อ

และคุณสิทธิฉันท วุฒิพรกุล (นพ) เจ้าของร้านรสดีเด็ด บ้านคุณนพ

ผู้สัมภาษณ์ : ศศิตา มณีวงษ์



ภาพที่ 3.10 ภาพคุณสรารุช นีละโยธิน (ขวา) และคุณสิทธิฉันท วุฒิพรกุล (ซ้าย)

บทความที่ได้จากการสัมภาษณ์ ดังนี้

“สิ่งที่ห้ามเขียนเด็ดขาด สำหรับผมส่วนตัวคือคำว่า อร่อยหรือไม่อร่อย”
 “ผมแค่บอกว่าน้ำซุ๊ปไปทางไหนนะ มันเป็นแบบนี้แบบนี้ เพราะคำว่าอร่อยมันตัดสินไม่ได้
 เป็นสิ่งที่เห็นไม่ชัดว่าถูกหรือผิด (แม้ว่าคนอ่านจะชอบแบบนี้ก็ตาม)”

สำหรับบทสัมภาษณ์อื่น ๆ ภายในเล่มอาจจะเป็นการพูดในมุมของเจ้าของกิจการ หรือผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการทำงานในร้านก๋วยเตี๋ยวเป็นส่วนใหญ่ แน่่อนว่าการจะทำให้หนังสือเล่มนี้กลมกล่อมได้เราก็ควรมีมุมมองที่กว้างขวางขึ้น ด้วยการฟังความคิดเห็นจากสิ่งหนึ่งที่อยู่คู่กันกับคนทำอาหาร และอาหาร คือ ‘คนกิน’ เมื่อมีทั้งหมดนี้แล้วจึงจะครบองค์ประกอบของอาหาร 1 มื้อ

คุณสรารุช นีละโยธิน หรือคุณไอซ์ Admin กลุ่มชมรมคนรักก๋วยเตี๋ยวเนื้อ ผู้มีประสบการณ์ Review ร้านอาหารจำนวนมาก ทั้งดูแลการอนุมัติโพสต์-เปิดประเด็นพูดคุยเชิงลึกในเรื่องของก๋วยเตี๋ยว อันประกอบไปด้วยนักชิมตัวยงและผู้ประกอบการรวมตัวกันอย่างคึกคักกว่า 240,000 คน

เจ้าตัววินดีสละเวลาให้สัมภาษณ์ พร้อมกับติดต่อคุณนพ เจ้าของธุรกิจในเครือ ‘รสดีเด็ด’ มาอยู่กับผู้เขียนด้วยพร้อมกันในวันนั้นพร้อมกัน ก่อนจะเล่าประวัติคร่าว ๆ เกี่ยวกับความชื่นชอบในเมนูก๋วยเตี๋ยวของตนเอง เพราะคุณพ่อเป็นกันครวในวังกรมหลวงชุมพร และพื้นเพส่วนตัวสั้น ๆ ว่าตนเองเรียนจบสาขาเกี่ยวกับฟิสิกส์วิทยาศาสตร์ เป็นอดีตพนักงานไอที และพนักงานบริษัททั่วไป ก่อนจะตัดสินใจออกมาทำในสิ่งที่ชอบเมื่อเกิดการระบาดของโรค Covid-19 อย่างการเปิดร้านแว่นตาเป็นของตัวเอง

“คนที่กินร้านไหนก็จะกินร้านนั้น อยู่ร้านเดิมไป แต่พอเรามารวมกลุ่มมันก็มีความสุขบังเกิดขึ้นแล้ว”

*“เวลาเราไปกินแล้วลงโพสต์คนอื่นก็จะ เอ๊ย เดียวเราตามไปกินบ้าง
จากร้านที่คนกินเฉพาะกลุ่มอยู่ในตอกมิด ๆ ก็เลยกลายเป็นร้านที่ mass ขึ้นมา”*

การก่อตั้งกลุ่มชมรมคนรักก๋วยเตี๋ยวเนื้อจึงเป็นงานอดิเรกที่จริงจังขึ้นเล็กน้อยหลังจากนั้น คุณไอซ์บอกว่า จุดประสงค์ที่ชมรมคนรักอาหารเหล่านี้ควรเป็นกลุ่ม เพราะการได้ถกประเด็นเมื่อมีสมาชิกมาแบ่งปันความเห็นจากร้านต่าง ๆ จะเป็นมากกว่าการสื่อสารในทางเดียว ความคิดเห็นจากการไปรับประทานจะมีความจริงใจกว่า Influencer ที่ร้านอาจจะจ้างมา Review หลังจากผู้เขียนได้แฝงตัวเข้าไปศึกษาข้อมูลสักพัก จึงค้นพบว่าสมาชิกหลายคนในกลุ่มมีภูมิปัญญาที่เหมือนว่าจะเป็นประโยชน์อย่างไม่น่าเชื่อมาแชร์กัน อาทิ

- รวมร้านที่ไม่ได้ปิดในวันปีใหม่ ปี 2023
- ช่วงเปลี่ยนถ่ายที่จะทำให้ ‘น้ำซุปรอปลง’ คือหลังบ่ายสามโมงเป็นต้นไป
- เราควรคัดค้านการใส่ถั่วอกในก๋วยเตี๋ยวหรือไม่
- แชร์ประสบการณ์ร้านไม่ประสบความสำเร็จเพราะไม่ได้ทำบัญชี
- ก๋วยเตี๋ยวเรือควรขายได้ประมาณ 100 ซามต่อวันถึงจะคุ้มทุน

และอื่น ๆ อีกมากมาย มีทั้งประเด็นที่ทำให้เข้ากับดีเป็นปีเป็นขลุ่ย หรือทะเลาะกันจนเสียบรรยากาศกลุ่ม แล้วต้องปิด Comment ไป

“ส่วนตัวผมมองว่าคนเรามันร้อยพ่อพันแม่ คนคนหนึ่งอาจจะมี Mindset แบบหนึ่ง อีกคนอาจจะมีต่างกัน แต่ทางที่ดีผมอยากให้มันเป็นแค่ discussion กันมากกว่า”

“เพราะเวลาผมเรียนหนังสือ อาจารย์ก็สอนมาว่า ถ้าคุณเห็นไม่ตรงกัน แทนที่จะทะเลาะ เรามาหาทางออกร่วมกัน หรือแสดงความคิดเห็นในแบบของตัวเองจะดีกว่า”

แม้จะไม่ได้นับรวมว่าตนเองเป็นนักวิจารณ์อาหารมีอาชีพ ในระดับที่ถูกเชิญไปเขียนบทความลงหนังสือพิมพ์ หรือทำช่องทางสื่อให้ตนเองเป็นที่รู้จักในวงกว้าง คุณไอซ์ได้กล่าวอย่างมั่นใจว่า การแสดงความคิดเห็นกับใครๆ ก็ตามในที่สาธารณะ ไม่ควรมีคำว่า ‘อร่อย’ และ ‘ไม่อร่อย’

เราอาจจะเคยเห็นประเด็นดราม่าของวิจารณ์อาหารด้วยคะแนน 2/10 ใส่คำหยาบคายมากเกินไปลงในคำอธิบาย หรือเปรียบเทียบร้านหนึ่งกับอีกร้านหนึ่งอย่างอคติ คุณไอซ์กล่าวว่า จริงอยู่ที่โพสต์แบบนี้จะเรียกความสนใจของผู้คนได้ดีกว่าการเขียนแบบเรียบ ๆ หลายคนจะรู้สึกว่ามันจริงจัง (กึ่งสะใจ) กว่าที่จะบอกตรง ๆ ว่าร้านนี้ไม่อร่อย ตืดเค็ม ตืดหวาน ราคาแพงเกินรสนชาติ เหมือนที่เพื่อนสนิทบอก

แต่อย่าลืมว่า การออกความเห็นในเชิงลบของคนเพียงคนเดียว ก็มีโอกาสจะถูกแชร์ออกไปในวงกว้าง สร้างภาพจำที่ผิดแก่คนที่ยังไม่เคยแม้แต่จะมาลองด้วยตนเอง คำเพียงคำเดียว อาจจะมีผลที่ยิ่งใหญ่เกินใครจะรับผิดชอบต่อยอดขายของร้าน

ตราบดีที่เรา (ผู้เป็นใครก็ไม่ทราบ) ยังไม่กล้าจะไปบอกกับเจ้าของร้านตรงๆ ว่าควรปรับปรุงที่ตรงไหน การแสดงความคิดเห็นบนโลกอินเทอร์เน็ต ก็ไม่ต่างอะไรกับการไปยื่นตะโกนบรรยายสรรพคุณของอาหารที่พึงรับประทานมาปาว ๆ อยู่หน้าร้าน

คุณไอซ์ รวมไปถึงนักวิจารณ์อาหารหลายคนที่มีโอกาสพูดคุย จึงบอกว่า นักวิจารณ์อาหารที่ดี ควรเปิดใจว่าจะมีคนอื่นที่กินรสแบบนี้แล้วอร่อยด้วย ส่วนถ้าร้านไหนที่รู้สึกไม่เหมาะกับตนเองจริงๆ ก็แค่เสียงออกไปแล้วไม่กลับมาอีก โดยไม่พุดอะไรก็เป็นพอ

“ก่อนอื่นเราต้องรู้จักคำว่า bias ก่อน เราต้องไม่มีอคติ”

“การเป็นนักชิม ควรต้องมีความรู้หลากหลาย เช่น เราต้องรู้ว่าน้ำซุป์มีโทนไหนบ้าง วันนี้ติดไปทางหวาน ร้านนี้ติดไปทางเค็ม ต้องชิมให้หลากหลายแล้วเราก่อยมาไล่ลุ่มดูทีละร้าน”

Health Help - Asian Creamy Noodle

เรียนวิชาประวัติศาสตร์ไทยมาตั้งแต่อ่อนแต่ออก เราก็น่าจะเคยได้ยินคำกล่าวประมาณว่า ที่คนจากชาติตะวันตกเข้ามาธุรกิจร้านถิ่นเอเชียอย่างพวกเรา เป็นเพราะ'อยากได้เครื่องเทศ' -ผู้เขียนเองก็ไม่รู้ว่าการสอนแบบนี้จากคุณครูวิชาประวัติศาสตร์จะจริงเท็จแค่ไหน เป็นแค่ประโยคไว้เป็นทริคการจำว่าในสมัยอยุธยาเราทำการค้าขายอะไรบ้างกับฝรั่งหรือเปล่านั้นไม่ทราบ แต่หลายคนก็คงจะพอรู้กันอยู่แล้วว่า อาหารเอเชียส่วนใหญ่มักจะไม่นิยมส่วนผสมของนม ครีม หรือชีส เท่ากับปากตะวันตกเท่าไรนัก แง่ไทยในภาคอื่นนอกจากภาคกลาง จึงมักจะเป็นซูปใส่เครื่องเทศจัดจ้านมากกว่า

*“ผมเคยคุยกับรุ่นพี่ เขาบอกว่าเด็กยุคใหม่อย่างหนูนี้เขาจะติดรสชีส
อาหารที่ได้รับความนิยมในเวลานี้มันจะออกไปทาง Creamy”
“ขนาดไปกินตีน้อยก็ยังใส่ชีส เด็กอายุ 18 - 20 จะให้ไปกินชีสที่สะพานเหล็ก
คนกลุ่มนี้เขาก็ไม่กินกันนะ”*

ซึ่งประเด็นการพูดคุยนี้มาจากวัฒนธรรมการปรุงซูปก๋วยเตี๋ยวเรือที่เปลี่ยนไปในยุคหลัง และวิดีโอคลิปใน TikTok ที่เป็นประเด็นพูดถึงกันมาก ก็คือการใส่ 'ไอศกรีมวานิลลา' ลงไปใน 'ก๋วยเตี๋ยวเรือ' ตามกระแสนิยมจากญี่ปุ่น ที่มีการเอา Strawberry Shortcake, มันทดครีมนม และโคนวานิลลาใส่ลงไป ในราเม็งโต้ง ๆ แล้วดันมีเสียงลือเสียงเล่าอ้างว่าอร่อย

ไม่ต้องปรับสูตรไปไกลถึงเอาวานิลลาใส่ ก๋วยเตี๋ยวเรือในยุคใหม่หลายร้าน นอกจากจะทำให้รสจัดมาก ๆ อย่างการใส่พริกเยอะ ๆ บางที่ก็มีจุดขายอยู่ที่ความ 'ซ้นคลัก' ของน้ำซูปด้วยเช่นกัน จากการให้ข้อมูลของคุณนพ น้ำซูปก๋วยเตี๋ยวที่ดี จำเป็นจะต้องควบคุมปริมาณของ Fat Acid ในน้ำให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม เท่ากับว่า การที่มีไขมันและโปรตีนอยู่ในน้ำซูปแบบถูกที่ทาง จะเป็นกุญแจสำคัญของความอร่อย

ก๋วยเตี๋ยวเรือ เป็นก๋วยเตี๋ยวประเภท 'น้ำซ้น' อยู่แล้วเป็นทุนเดิม ด้วยที่ว่ามีไขมันและโปรตีนลงไปเป็นน้ำตาลปรุงเครื่องด้วยพริกน้ำตาลน้ำปลาให้สรรพ ทำให้ซูปมีสีน้ำตาลเข้มขลุกขลิกล้วนน่ารับประทาน แต่หลายเจ้าก็มีการปรับสูตรให้ซูปดูขุ่นขึ้นอีกด้วยวัตถุดิบที่หลายคนอาจจะยังไม่คิดถึง นั่นคือ 'กะทิ'

คุณไอซ์ :

“ตัวผมเรียนวิทยาศาสตร์ ถ้าเรามองในมุมนี้กับกะทินะ กะทิจะให้ base ที่คล้าย ๆ นม มีความ Creamy ขึ้นอยู่กับรสนิยมของแต่ละคน บางคนก็ชอบน้ำซูปแบบใส ๆ คนก็ชอบแบบขุ่น ๆ”

ในขณะที่ผู้ประกอบการบางคน อย่างร้าน ต้อย วัดมะกอก ที่อนุสาวรีย์ชัยสมรภูมิ ก็ให้ข้อมูลมาว่าตนเองได้เปลี่ยนไปใช้กะทิในน้ำซุปรก้วยเดียวเร็วแล้วอย่างสิ้นเชิง แต่ในมุมมองของคุณพที่ทำก้วยเดียวเนื้อ แต่มีหลากหลายเมนูที่ใช้กะทิ ก็ได้ให้ความรู้ว่าการใส่กะทิในน้ำซूप จะมีผลต่อรสชาติอย่างไรด้วยเช่นกัน

คุณพ :

“แต่ถ้าถามในมุมมองของเจ้าของร้านอย่างผม ผมไม่ชอบนะครับ มันแพง (หัวเราะ) ”

“และการทำงานของกะทิมันทำได้แคในระยะเวลาสั้น สมมุติว่าเราใส่กะทิไปในหม้อเนี่ย ถ้าเราขายไม่ดีประมาณแค่ 2-3 ชั่วโมง กะทิก็คจะเปลี่ยนกลายเป็นมันแยกกันไปหมด เรียกว่าแตกมัน ความหอมก็จะไปอยู่แค่ในช่วงตรงนั้นเท่านั้นเอง”

การปรากฏตัวของกะทิในก้วยเดียว และดำรงอยู่ได้มาเรื่อย ๆ เท่ากับว่ามันถูกพิสูจน์ด้วยลิ้นของคนยุคใหม่แล้วว่ามันอร่อยพอจะอยู่ต่อไปได้จริง สิ่งเหล่านี้ไม่ใช่เรื่องบังเอิญ

คุณพ :

“สังเกตไหมว่าบางร้านอาหารเริ่มมีรสมันมากขึ้น ซึ่งอย่างที่บอกว่าการอพยพของแรงงานทำให้หลายอย่างเปลี่ยนไป มันก็เริ่มมีธุรกิจข้ามชาติ มีแบรนด์ฝรั่ง เข้ามาเป็นเฟรนไชส์ มันทำให้เทรนด์อาหารเปลี่ยน”

“ตลาดมันกลายเป็นผู้กำหนดผู้บริโภค เดี่ยวนี้เด็กเข้าไปนั่งกินแม็คๆ กินชีสอะไรก็ว่าไป ส่วนที่ขายก้วยเดียวเรือมันก็หายไปเรื่อย ๆ แม้กระทั่งวัฒนธรรมการปรุงรสชาติ เองง่าย ๆ คือมันไม่มีตัวเลือกให้กิน เพราะมันเลิฟออกมาแบบนั้นเลย”

“อย่าลืมนะว่าคนเรามันต้องโตขึ้น เด็กรุ่นก่อนก็คือรุ่นพี่นี้แหละ เด็กรุ่นต่อไปก็คือรุ่นลูกของหนู แต่อย่าลืมนะว่ารุ่นลูกรุ่นหลานจะไม่รู้จักรสนั้นถ้าพ่อไม่พาไปกิน ร้านอาหารที่มีความเก่าแก่ Authentic จริง ๆ ก็คงหายไป”

เทียบกับคนในสมัยก่อน เรียกเบเกอรี่ทั้งหลายแบบรวม ๆ ว่า ‘ขนมฝรั่ง’ จนมาถึงยุคที่มีขนมปังขายอยู่ในทุกร้านสะดวกซื้อ การหารสชาติอาหารแบบตะวันตก นม ๆ เนย ๆ มารับประทานก็เป็นเรื่องง่ายจนเป็นปกติของคนไทยยุคใหม่

ยุคสมัยเปลี่ยน ลักษณะรสชาติการกินของผู้คนก็เปลี่ยนด้วย การติตรรสชาติครีม ๆ แบบนี้ทำให้ร้านอาหารต้องปรับตัวไปเพื่อความอร่อยอด แม้แต่ก้วยเดียวเรือเองก็เช่นกัน

3.4 สรุปผลในการสัมภาษณ์

การดำเนินโครงการแบบสัมภาษณ์แหล่งข้อมูลครั้งนี้ได้รับความประทับใจ รวมถึงผลลัพธ์ที่ดีเกินคาดหมาย ทั้งในเรื่องของความละเอียดและน่าเชื่อถือ เนื่องจากมาจากประสบการณ์ชีวิตโดยตรง หรือเป็นข้อมูลที่ได้จากการเรียนรู้ผ่านประสบการณ์ของแหล่งข้อมูลเอง ซึ่งไม่ปรากฏอยู่ในสื่ออื่น ทำให้ผู้ออกแบบได้เข้าใจในเรื่องก๋วยเตี๋ยวเรือ วัตถุดิบที่ใช้ และประวัติศาสตร์ของอาหารชนิดนี้มากขึ้น สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับการออกแบบชิ้นงานได้ตามจุดประสงค์ที่ตั้งไว้อย่างถูกต้อง



บทที่ 4

แนวคิดและทฤษฎีที่ใช้สนับสนุนการออกแบบ

4.1 การออกแบบหนังสือนิตยสาร

การออกแบบหนังสือนิตยสาร เป็นศาสตร์หนึ่งของการรวมบทความที่เป็นตัวอักษร ให้อยู่ร่วมกับรูปภาพ ที่อาจจะเป็นทั้งภาพถ่ายหรือภาพวาด เพื่อจุดประสงค์ในการสื่อสารเนื้อหาของนิตยสารนั้น ๆ ให้นำดึงดูด สามารถอ่านแล้วเข้าใจได้ง่าย ให้ความรู้ ความบันเทิง สำหรับผู้อ่าน หรือมีเนื้อหาที่มุ่งไปยังหัวข้อใดหัวข้อหนึ่ง หรือกลุ่มผู้อ่านที่ต่างวัย ต่างความสนใจ ทั้งนี้การออกแบบนิตยสาร จะมีการออกแบบเพื่อให้ตรงกับวัตถุประสงค์ของการใช้งาน นับเป็นศิลปะแบบหนึ่งของการเตรียมรูปแบบสิ่งพิมพ์

4.1.1 หัวข้อและประเภทของนิตยสาร

จากการจำแนกของนักวิชาการด้านวารสารศาสตร์ J. W. Click และ Russell N. Baird ได้ระบุการแบ่งประเภทของนิตยสารเอาไว้แบบกว้าง ๆ ว่านิตยสารได้แบ่งออกเป็นสองประเภทใหญ่ ๆ ได้แก่

1. นิตยสารเพื่อผู้อ่านทั่วไป หมายถึง นิตยสารที่มุ่งสนองความสนใจของผู้อ่านจำนวนมาก ทุกเพศและทุกวัย ลักษณะของนิตยสารประเภทนี้จะมีเรื่องราวหลากหลายที่ปะปนกัน หลายรูปแบบเนื้อหา โดยเน้นไปที่เนื้อหาที่มีความบันเทิงเป็นส่วนใหญ่ หรือให้ความรู้เฉพาะด้านแก่ผู้อ่านที่สนใจในหัวข้อนั้น ๆ ก็ได้ ตัวอย่างของนิตยสารประเภทนี้ ได้แก่ นิตยสารกีฬา นิตยสารแฟชั่น นิตยสารรถ เป็นต้น
2. นิตยสารเพื่อผู้อ่านเฉพาะกลุ่ม หมายถึง นิตยสารที่จัดทำขึ้นเพื่อผู้อ่านกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งโดยเฉพาะ เช่น นิตยสารที่มีระบบสมาชิกแคในองค์กร นิตยสารเฉพาะกลุ่มลูกค้าบางประเภท ตัวอย่างของนิตยสารชนิดนี้ เช่น นิตยสารของสมาคม นิตยสารประชาสัมพันธ์ข่าวในองค์กร เป็นต้น

4.1.2 ขั้นตอนการทำหนังสือนิตยสาร

1. เลือกหัวข้อที่จะทำนิตยสาร
2. เก็บข้อมูลเกี่ยวกับหัวข้อของนิตยสาร
3. ศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับเนื้อหาของนิตยสาร

4. ตรวจสอบความถูกต้องและน่าเชื่อถือของข้อมูล
5. เรียบเรียงข้อมูลเนื้อหา
6. ถ่ายภาพ หรือทำภาพประกอบเนื้อหา (ขั้นตอนนี้อาจจะทำพร้อมกับขั้นตอนการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับหัวข้อนิตยสาร)
7. จัดเรียงภาพประกอบและเนื้อหา สำหรับระบบการผลิต
8. นำเข้าสู่ระบบการผลิต
9. เผยแพร่นิตยสาร

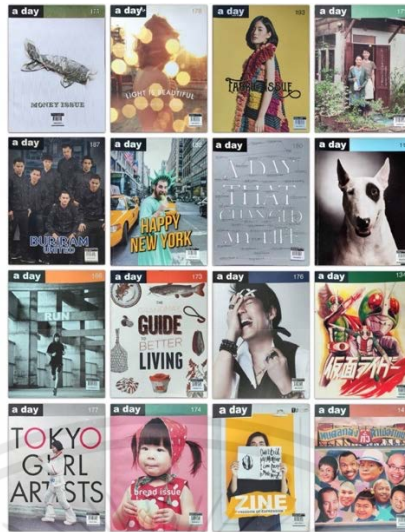
4.2 รูปแบบการออกแบบนิตยสารเชิงสารคดีในประเทศไทย

นิตยสารนิตยสารเชิงสารคดีในประเทศไทย มีอยู่หลายสำนักพิมพ์ด้วยกัน เช่น A Day, สารคดี, เมืองโบราณ เป็นต้น โดยจะมีหัวข้อในแต่ละฉบับที่แตกต่างกันออกไป ตามความสนใจแต่ละประเภทของคนในสังคมคนนั้น เนื้อหาส่วนใหญ่จะให้ความรู้แบบเจาะลึก เฉพาะหัวข้อ เพื่อให้ผู้ที่สนใจได้รู้เรื่องราวอย่างละเอียด โดยยึดหลักที่ว่า นิตยสารเชิงสารคดีจะไม่มีข้อมูลที่ปรุงแต่งขึ้น นำเสนอเพียงเรื่องราวที่เป็นจริง แต่ทำให้น่าสนใจขึ้นด้วยสำนวนภาษา และการจัดวางภาพให้ต่างจากตำราเรียน

4.2.1 วิเคราะห์การออกแบบ นิตยสาร a day

1. การเลือกหัวข้อ

หัวข้อของนิตยสารควรเป็นที่จุดประกายความสนใจของคนในสังคม อาจจะเป็นเนื้อหาที่คนส่วนใหญ่รู้จักดีอยู่แล้ว แต่ไม่มีโอกาสได้รับทราบถึงข้อมูลเชิงลึก หรืออาจจะเป็นเนื้อหาใหม่ของเรื่องราวที่เกิดขึ้นจริง แต่ยังไม่มีการถูกกล่าวถึงมาก่อน นำมาขยายความประชาสัมพันธ์ให้เป็นที่รับรู้แก่บุคคลทั่วไป



ภาพที่ 4.1 ภาพรวมนิตยสาร a day
ที่มา : <https://adaymagazine.com>

2. การออกแบบปกนิตยสาร

ควรใช้ภาพที่มีความน่าสนใจ สามารถสะดุดตา และสามารถสื่อถึงเนื้อหาภายในเล่มได้ แม้ไม่มีคำอธิบายเป็นลายลักษณ์อักษร โดยเฉพาะปกหน้า แต่ในส่วนของปกหลัง นิตยสารหลายสำนักพิมพ์อาจจะเว้นไว้สำหรับพื้นที่โฆษณา



ภาพที่ 4.2 ภาพปกนิตยสาร A Day ฉบับที่ 235 ระเบิดกึ่งสำเร็จรูป
ที่มา : <https://adaymagazine.com>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. การออกแบบอัตลักษณ์ของนิตยสาร

ชื่อของนิตยสารควรบ่งบอกประเภทหรือเกี่ยวข้องกับเนื้อหาภายในของนิตยสารโดยรวม เช่น นิตยสาร a day ก็มีเนื้อหาเกี่ยวกับเรื่องราวที่เกิดขึ้นใหม่ในทุกวัน หรือกล่าวถึงสิ่งที่อยู่ในชีวิตประจำวันของมนุษย์ อีกทั้งการออกแบบตัวอักษรที่ดูเรียบง่าย เขียนด้วยตัวพิมพ์เล็กทั้งหมด ทำให้ผู้พบเห็นรู้สึกได้ถึงความเป็นมิตร ทันสมัย



ภาพที่ 4.3 ภาพ Logo ของนิตยสาร a day

ที่มา : <https://adaymagazine.com>

โดย Lauren Fonteyn ผู้เชี่ยวชาญด้านภาษาศาสตร์ได้ทำการวิจัยออกมาว่า คนในยุคหลังจาก Millennials ที่คุ้นเคยกับการใช้ภาษาบนโลกออนไลน์ เริ่มมีไม่ค่อยสนใจกับหลักไวยากรณ์บางอย่างที่ไม่จำเป็นมากขึ้น บางครั้งระบบการพิมพ์ไม่ได้ถูกออกแบบมาเพื่อเอื้ออำนวยให้ผู้ใช้งาน เขียนตัวพิมพ์เล็กและตัวพิมพ์ใหญ่ได้สะดวก การใช้ตัวพิมพ์เล็กในการสื่อสารทั้งหมด จึงมักจะอยู่ในรูปแบบของการสนทนาอย่างไม่เป็นทางการบน Social Media ในขณะที่ตัวพิมพ์ใหญ่ ได้กลายเป็นสัญลักษณ์ของการเน้นคำ หรือตะโกน ส่วนการเขียนอย่างถูกไวยากรณ์ ก็กลายเป็นเรื่องของการสื่อสารที่จริงจัง ชวนให้รู้สึกอึดอัดได้ง่ายกว่า นับว่าเป็นอรรถรสผ่านการสื่อสารด้วยอักษร การออกแบบของ a day ก็เช่นกัน

4. การออกแบบภาพถ่ายประกอบนิตยสาร

ส่วนมากแล้ว สำหรับนิตยสารเชิงสารคดี มักจะใช้ภาพถ่ายจริงเป็นหลัก คล้ายกับการนำเสนอข่าว แต่ต่างออกไปที่ในบางเนื้อหาที่ไม่จำเป็นต้องนำเสนอความเป็นจริงโดยทั้งหมดสามารถใช้ศิลปะแขนงอื่น ในการสร้างภาพถ่ายประกอบบทความที่ยังมีจุดประสงค์เดิมในการสื่อสารเรื่องนั้น ๆ ได้ เช่น อาจจะมีการจัดวางองค์ประกอบโดยเจตนาเพื่อให้ได้ภาพที่มาจากความสวยงาม สะดุดตาผู้อ่านมากขึ้น โดยไม่รบกวนหรือบิดเบือนเนื้อหา



ภาพที่ 4.4 ภาพตัวอย่างการถ่ายภาพผู้หญิงให้สัมภาษณ์ โดยจัดวางองค์ประกอบจากทฤษฎีสี่
ที่มา : <https://www.paperyard.co/product-page/a-day-242-hair>

5. การออกแบบประกอบบทความนิยสาร

ภาพประกอบในที่นี้ หมายถึงภาพที่ถูกสร้างสรรค์ขึ้นด้วยมือ เช่น ภาพวาดการ์ตูน ภาพเหมือนของบุคคล หรือภาพประกอบแนว Infographic ซึ่งทำให้ภาพรวมขององค์ประกอบศิลป์ภายในเล่มนิตยสารมีความหลากหลาย น่าสนใจ ไม่จำเจสำหรับผู้อ่าน ซึ่งต้องรับข้อมูลทางทฤษฎีที่มีความยากต่อความเข้าใจ การอธิบายสิ่งต่าง ๆ ให้เข้าใจได้ง่ายในบางครั้งก็ไม่ตอบโจทย์สำหรับการใช้ภาพถ่าย เนื่องจากข้อจำกัดต่าง ๆ ดังนั้นการวาดภาพประกอบที่สามารถจัดวางสิ่งต่าง ๆ ได้ จึงเป็นทางเลือกหนึ่งที่ดีสำหรับการออกแบบและจัดการข้อมูลดิบ



ภาพที่ 4.5 ภาพ Infographic อธิบายเนื้อหาในนิตยสาร

ที่มา : <https://adaymagazine.com>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.3 การถ่ายภาพประกอบหนังสือนิตยสารเชิงสารคดี

ภาพถ่ายเป็นองค์ประกอบหนึ่งที่สำคัญของการเขียนสารคดี เนื่องจากการสื่อความด้วยตัวอักษรในงานเขียนสารคดี ก็ไม่อาจจะบอกเล่าเนื้อหาได้ทั้งหมด ภาพถ่ายสารคดีจำเป็นจะต้องดำเนินไปพร้อมกับเนื้อเรื่อง เพื่อทำหน้าที่สนับสนุนให้เนื้อเรื่องสมบูรณ์ยิ่งขึ้น เป็นการทำงานควบคู่กันไปกับบทความ เพื่อช่วยอธิบายเนื้อหาให้แก่นักอ่านและกัน ทำให้ในบางครั้งช่างภาพสารคดีจึงมักจะต้องลงพื้นที่พร้อมกับนักเขียนหรือจำเป็นจะต้องได้รับข้อมูลเกี่ยวกับเนื้อหาที่จะใช้ในนิตยสาร

การถ่ายภาพในเชิงสารคดี คือ การบันทึกเหตุการณ์ เพื่อเพื่อบอกเล่าความจริง ตามความเป็นจริงโดยไม่บิดเบือน และไม่ถ่ายภาพนำความคิดหรือความรู้สึกของผู้คน หากต้องบันทึกภาพที่เกี่ยวกับประเด็นที่มีความละเอียดอ่อนต่อความคิดของคนในสังคม อาทิ ศาสนา การเมือง ช่างภาพจำเป็นจะต้องถ่ายภาพที่ตรงกับความเป็นจริง ไม่มีมือคดส่วนตัว ไม่ใช้เทคนิคหรือการจัดวางองค์ประกอบที่ผิดธรรมชาติ หรือในบางประเด็น ช่างภาพอาจต้องถ่ายภาพที่สื่อให้เห็นอารมณ์ เพื่อให้คนดูรู้สึกร่วมกับเนื้อหานั้น ๆ

4.3.1 พื้นฐานการถ่ายภาพสารคดี

เพื่อให้ได้ภาพที่สวยงาม ตรงตามเนื้อหา และเอื้ออำนวยให้สามารถนำไปจัดวางควบคู่กันกับบทความในนิตยสารได้ ช่างภาพสารคดีควรถ่ายภาพที่มีหลักอยู่ใน 3 ระยะ คือ ระยะไกล (long shot) ระยะปานกลาง (medium shot) และระยะใกล้ (close-up shot) สำรองเอาไว้ด้วยทุกครั้ง เพื่อให้สามารถนำมาคัดเลือกภาพที่สามารถอยู่คู่กับการออกแบบกำกับศิลป์อื่น ๆ ที่จะอยู่ในขั้นตอนต่อไป

1. ถ่ายระยะไกล (long shot) เพื่อให้เห็นภาพกว้างของสิ่งที่เกิดขึ้นโดยรวม ทำให้ผู้ดูได้เห็นความสัมพันธ์ของหลายสิ่งที่อยู่ในภาพ สามารถเชื่อมโยงกับขนาด มาตรฐานของสิ่งที่อยู่ในเหตุการณ์ เช่น ภาพสถานที่
2. ถ่ายระยะปานกลาง (medium shot) ให้เห็นความสัมพันธ์ระหว่างสิ่งที่ต้องการให้เป็นเนื้อหาสำคัญ กับส่วนประกอบสำคัญอื่น ๆ ที่รายล้อมบางส่วน
3. ถ่ายระยะใกล้ (close-up shot) เพื่อให้เห็นรายละเอียดที่สำคัญ หรืออยากเน้นกับผู้ดูบางที อาจจะเป็นใบหน้าของบุคคล หรือส่วนหนึ่งส่วนใดของวัตถุ

ทั้งนี้การจะถ่ายระยะไหนและถ่ายอย่างไรขึ้นอยู่กับหัวข้อการถ่ายที่กำหนด หรือขึ้นอยู่กับเหตุการณ์ที่เกิดขึ้น และส่วนสำคัญคือ ช่างภาพไม่ควรถ่ายแค่ระยะพื้นฐาน 3 ระยะนี้เท่านั้น แต่ควรถ่ายจากมุมต่าง ๆ ให้หลากหลายด้วย เช่น มุมสูง มุมต่ำ แนวตั้ง แนวนอน เป็นต้น นอกจากนี้ต้องถ่ายให้ครอบคลุมเหตุการณ์

แล้ว ยังต้องถ่ายภาพที่สามารถบอกเล่าเรื่องราวที่เป็นหัวใจของเหตุการณ์นั้นให้ได้ด้วย ช่างภาพจึงต้องรู้จักหาจังหวะที่มีองค์ประกอบสำคัญของเรื่องราวนั้น ๆ มาอยู่รวมกัน หรือสื่อถึงประเด็นได้มากที่สุดด้วย



ภาพที่ 4.6 ภาพ VJ Day In Times Square

ที่มา : https://en.wikipedia.org/wiki/V-J_Day_in_Times_Square

ตัวอย่างเช่น ภาพ *VJ Day In Times Square*, 1945 โดย Alfred Eisenstaedt ที่เป็นเพียงแค่ว่าภาพถ่ายของนายทหารกำลังจูบอย่างดุเดือดกับนางพยาบาลสาว โดยมีบรรยากาศด้านหลังเป็นไทม์แควร์ เมืองนิวยอร์ก ก็สามารถสื่อถึงจิตวิญญาณแห่งการเฉลิมฉลอง ความปิติยินดีของชาวอเมริกันเมื่อสิ้นสุดสงครามโลกครั้งที่สองในฐานะของประเทศผู้ชนะสงคราม

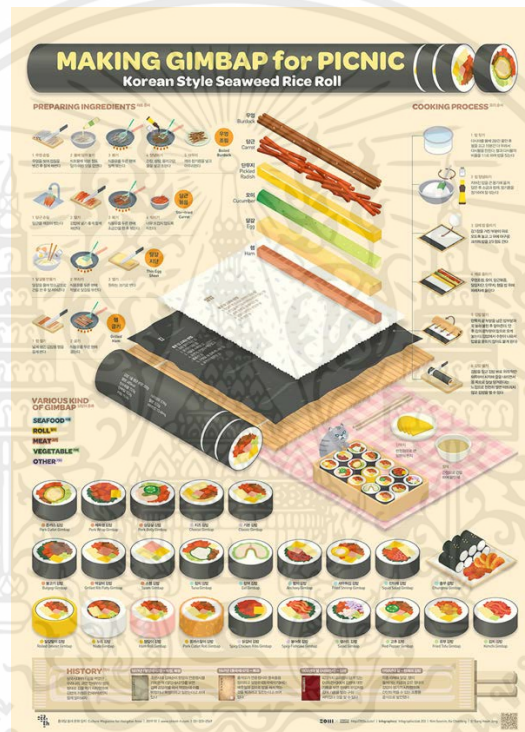
4.4 การออกแบบภาพประกอบ Infographic

4.4.1 การออกแบบอินโฟกราฟิก (Infographics Design)

Infographics มาจากคำว่า Information + graphics อินโฟกราฟิกส์ (Infographics) หมายถึง การนำข้อมูลหรือความรู้มาสรุปเป็นสารสนเทศ ในลักษณะของกราฟิกที่ออกแบบเป็นภาพนิ่งหรือภาพเคลื่อนไหว ดูแล้วเข้าใจง่ายในเวลารวดเร็วและชัดเจน สามารถสื่อให้ผู้ชมเข้าใจความหมายของข้อมูลทั้งหมดได้ โดยไม่จำเป็นต้องมีผู้นำเสนอมาช่วยขยายความเข้าใจ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การออกแบบอินโฟกราฟิก Infographics Design เป็นการนำข้อมูลที่เข้าใจยากหรือข้อมูลที่เป็นตัวหนังสือจำนวนมาก มานำเสนอในรูปแบบต่าง ๆ อย่างสร้างสรรค์ ให้สามารถเล่าเรื่องได้ด้วยตัวเอง มีองค์ประกอบที่สำคัญคือ หัวข้อที่น่าสนใจ ภาพที่สวยงาม ซึ่งจะต้องรวบรวมข้อมูลต่าง ๆ ให้เพียงพอ แล้วนำมาสรุป วิเคราะห์ เรียบเรียง แสดงออกมาเป็นภาพ จึงจะดึงดูดความสนใจได้ดี ช่วยลดเวลาในการอธิบาย กราฟิกที่ใช้อาจเป็นภาพ ลายเส้น สัญลักษณ์ กราฟ แผนภูมิ ไดอะแกรม ตาราง แผนที่ ฯลฯ จัดทำให้มีความสวยงาม น่าสนใจ เข้าใจง่าย ทำให้การสื่อสารมีประสิทธิภาพมากขึ้น



ภาพที่ 4.7 ภาพ Infographic เกี่ยวกับอาหารเกาหลี
ที่มา : <https://www.pinterest.com>

4.4.2 หลักการออกแบบอินโฟกราฟิกส์ (Infographics Design)

การออกแบบอินโฟกราฟิก Infographics Design มีหลักด้านการออกแบบที่ค่อนข้างเป็นแบบแผน เนื่องจากเป็นทำงานข้อมูลที่ต้องการความถูกต้อง แบ่งเป็น 2 ส่วน คือ ด้านข้อมูล และ ด้านการออกแบบ

1. **ด้านข้อมูล** - ข้อมูลที่จะนำเสนอ ต้องมีความหมาย มีความน่าสนใจ เรื่องราวเปิดเผย เป็นจริง ถูกต้อง
2. **ด้านการออกแบบ** - การออกแบบต้องมีรูปแบบ แบบแผน โครงสร้าง หน้าที่การทำงาน และความสวยงาม โดยออกแบบให้เข้าใจง่าย ใช้งานง่าย และใช้ได้จริง

4.3.3 การสร้างอินโฟกราฟิกส์ให้ดึงดูดความสนใจ

ข้อมูลสารสนเทศสามารถนำมาจัดทำให้สวยงามและมีประโยชน์ หากมีการนำเสนอที่ดี การจัดทำข้อมูลให้เป็นภาพกราฟิกจึงเป็นที่นิยมในปัจจุบัน อินโฟกราฟิกเป็นการออกแบบให้เป็นภาพที่ช่วยอธิบายข้อมูลที่ซับซ้อนให้เข้าใจง่าย Hyperakt's Josh Smith ผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบ ได้ค้นพบกระบวนการที่ดีในการออกแบบ อินโฟกราฟิก (Infographics) 10 ขั้นตอน ดังนี้

1. การรวบรวมข้อมูล (Gathering data)
2. การอ่านข้อมูลทั้งหมด (Reading everything)
3. การค้นหาวิธีเล่าเรื่อง (Finding the narrative)
4. การระบุปัญหาและความต้องการ (Identifying problems)
5. การจัดลำดับโครงสร้างข้อมูล (Creating a hierarchy)
6. การออกแบบโครงสร้างข้อมูล (Building a wireframe)
7. การเลือกรูปแบบอินโฟกราฟิกส์ (Choosing a format)
8. การกำหนดภาพให้ตรงกับหัวข้อ (Determining a visual approach)
9. การตรวจสอบข้อมูลและทดลองใช้ (Refinement and testing)
10. การแบ่งปันความรู้ในอินเทอร์เน็ต (Releasing it into the world)

ที่มา : <https://www.learningstudio.info/infographics-design> (จงรัก เทศนาม, แพลและเรียบเรียง)

4.5 ระบบการพิมพ์หนังสือแบบรูปเล่ม

หนังสือแต่ละเล่มมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว แม้แต่หนังสือนิตยสารก็เช่นกัน หลังจากออกแบบด้วยการใช้วิธี โปรแกรม หรือจัดวางรูปเล่มในคอมพิวเตอร์แล้ว การเตรียมเพื่อให้งานสามารถพิมพ์ออกมาได้อย่างสมบูรณ์ก็เป็นขั้นตอนที่มีความละเอียดอ่อน ทั้งนี้เพื่อให้สามารถแสดงเนื้อหาของต่อผู้อ่าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อย่างชัดเจน ในรูปแบบที่เข้าถึงได้ง่ายที่สุดอย่างการทำให้เป็นรูปเล่มสิ่งพิมพ์ โดยระบบการจัดเล่มสิ่งที่จะต้องคำนึงถึง มีหัวข้อหลัก ดังนี้

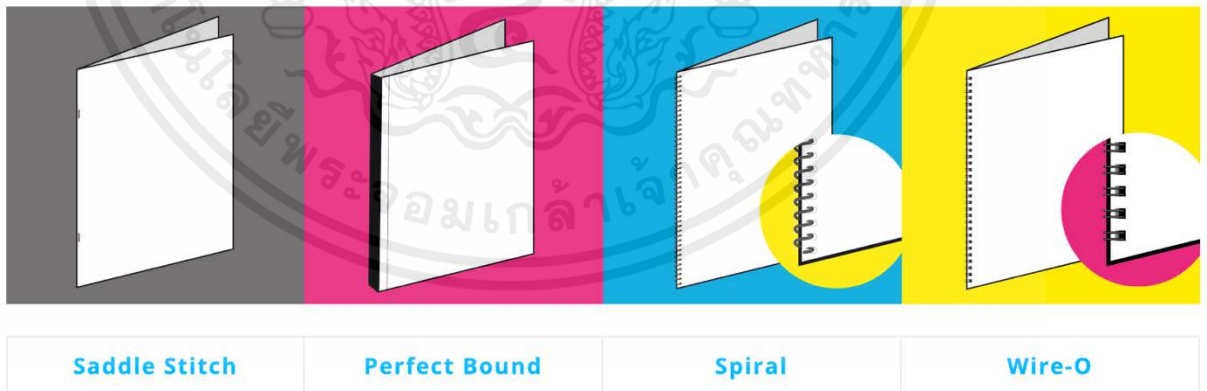
4.5.1 ขนาดของรูปเล่ม

ผู้จัดทำต้องเข้าใจว่านิตยสารที่ต้องการพิมพ์เป็นงานพิมพ์ประเภทใด การเลือกทำนิตยสารที่กำหนดขนาดเองอาจทำให้ต้นทุนสูงขึ้น การศึกษาและพิจารณาขนาดมาตรฐานของโรงพิมพ์จะทำให้ประหยัดค่าใช้จ่ายในการสิ่งพิมพ์ได้มากกว่า โดยขนาดมาตรฐานหลักทั่วไปของโรงพิมพ์จะมีขนาดเป็นหน่วย นิ้ว (inch) เช่น 8.5×11, 6×9, 4.25×11, 6×6 และ 8×8

4.5.2 การเข้าเล่ม

ประเภทของวิธีการเข้าเล่มก็เป็นส่วนหนึ่งที่ต้องพิจารณาเป็นอันดับแรก ๆ ก่อนจะเริ่มออกแบบองค์ประกอบศิลป์ เนื่องจากการกำหนดขนาดของกระดาษ ประเภทและลักษณะของกระดาษทั้งหน้าปกและเนื้อใน จะมีผลต่อการอ่านเนื้อหาของผู้อ่านอย่างมีนัยยะสำคัญ การเข้ารูปเล่มมีอยู่หลายรูปแบบ เป็นไปตามความเหมาะสมของจำนวนหน้า เช่น การเข้าเล่มแบบเกลียว การเข้าเล่มมุงหลังคา การเข้าเล่มแบบไสกาว การเข้าเล่มแบบเย็บก๊ี่ เป็นต้น

โดยรูปแบบการเข้าเล่มของนิตยสารจะมีประเภทหลัก ๆ อยู่สองประเภท คือการเข้าเล่มแบบไสกาว หรือแบบเย็บก๊ี่ไสกาวปกอ่อน

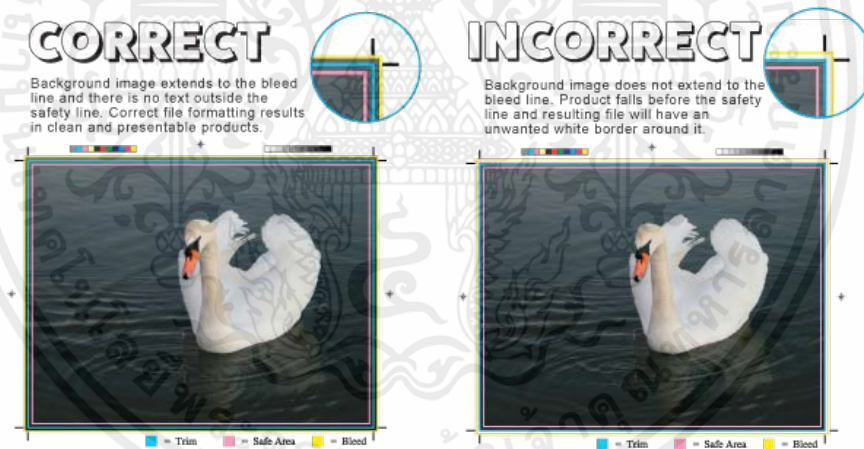


ภาพที่ 4.8 ภาพการเข้าเล่มในหลายรูปแบบ
ที่มา : <https://www.printingcenterusa.com>

การเข้าเล่มแบบไสกาว เป็นการเข้าเล่มประเภทปกอ่อนที่ได้รับความนิยมมากที่สุด การเข้าเล่มประเภทนี้จะมีคุณภาพความทนทานที่สูง ในราคาที่ย่อมเยา และสามารถพิมพ์หน้าจำนวนมากในระดับหนึ่งได้ (28 หน้าขึ้นไป หน้าไม่เกิน 2 นิ้ว และต้องหารจำนวนหน้าด้วย 4 แล้วลงตัว) เป็นที่นิยมในทุกหมวดของหนังสือ เช่น แคตตาล็อก นิตยสาร หนังสือ คู่มือ และอื่น ๆ

4.5.3 ระยะตัดตก

ระยะตัดตก หรือระยะปลอดภัย คือ การตั้งระยะเผื่อพื้นที่ของงานในส่วนที่เป็นพื้นหลัง ให้กว้างกว่าขนาดของงานจริงออกไป ซึ่งส่วนใหญ่ที่นิยมจะตั้งระยะเผื่อตัดตกไว้ประมาณ 3 มิลลิเมตร ควรทำให้สีและลวดลายของส่วนที่ตั้งระยะเผื่อเป็นสีและลวดลายเดียวกันกับพื้นหลัง ระยะตัดตกจะป้องกันให้งานพิมพ์ไม่มีขอบสีขาว เพราะการตั้งระยะเผื่อพื้นที่ของชิ้นงานไว้เพื่อรองรับสำหรับการถูกตัดชิ้นงาน การเยื้องของวัสดุเวลาที่ใช้เครื่องจักร ถ้าไม่ตั้งระยะตัดตกมาให้ ชิ้นงานอาจจะมียกขอบขาวเหลือออกมา ทำให้ชิ้นงานออกมาไม่สวยงามนัก ด้วยการทำงานของเครื่องจักรไม่สามารถพิมพ์หรือตัดชิ้นงานให้ตรงได้สมบูรณ์เท่ากันทุกชิ้นงาน



ภาพที่ 4.9 การตั้งระยะตัดตกที่ถูกและผิด

ที่มา : <https://www.printingcenterusa.com>

4.5.4 ขนาดตัวอักษร

เมื่องานออกแบบที่แสดงผลบนหน้าจอคอมพิวเตอร์ ไม่อาจประมวลผลให้เห็นขนาดที่แท้จริงของตัวอักษรในแต่ละชุดตัวอักษร ซึ่งแต่ละแบบก็มีขนาดที่ต่างกัน การกำหนดค่าสำหรับขนาดตัวอักษรที่จะปรากฏในกระดาษจึงสำคัญ นักออกแบบควรที่คำนึงถึงการทดลอง

พิมพ์ เพื่อดูว่าขนาดเท่าใดสำหรับตัวอักษรจะยังคงอยู่ในระยะที่ผู้อ่านสามารถอ่านได้สะดวก โดยหลักเกณฑ์ในการกำหนดขนาดคร่าว ๆ มีดังนี้

1. ส่วนหัวเรื่องขนาดใหญ่ - ให้ใช้ขนาด 30 pt หรือสูงกว่า นิยมใช้กับอักษรที่มีการออกแบบศิลป์
2. ส่วนหัวหลัก - ให้ใช้ขนาด 16-24 pt โดยประมาณ นิยมใช้กับหัวเรือบทความใหญ่
3. ส่วนหัวย่อย - ให้ใช้รูปแบบตัวหนาขนาด 12 pt โดยประมาณ นิยมใช้กับการแบ่งความในเนื้อหาย่อย หรือเสริมเนื้อหาส่วนหัวหลัก
4. ส่วนเนื้อหา - ให้ใช้รูปแบบตัวปกติ หรือตัวเอียงขนาด 12 pt โดยประมาณ นิยมใช้กับการเนื้อหาที่มีความยาวที่สุด เช่น ส่วนของเนื้อเรื่องบทความ
5. เชิงอรรถ/เลขหน้า - ให้ใช้ขนาด 8 pt โดยประมาณ นิยมใช้กับส่วนอธิบายเชิงอรรถเพิ่มเติมเล็ก ๆ หรือเลขจำนวนหน้าที่อยู่บริเวณตรงกลาง หรือตรงมุม



ภาพที่ 4.10 ภาพขนาดของตัวอักษรแบบต่าง ๆ

ที่มา : <https://plumgroveinc.com/choosing-a-font-for-print-2>

4.5.5 ความละเอียดของรูปภาพในสิ่งพิมพ์

ในระบบการพิมพ์ที่อยู่นอกหน้าจอคอมพิวเตอร์ สำหรับเครื่องพิมพ์มีความจำเป็นที่จะต้องใช้รูปแบบ file ที่มีค่า DPI สูง ซึ่ง DPI (Dots Per Inch) คือ หน่วยวัดความละเอียดของภาพ ยังมีจำนวนจุดมากกว่า 1 นิ้ว ก็ยิ่งหมายถึงว่าภาพนั้นมีความละเอียด หรือ ความคมชัดมาก โดยทั่วไปแล้ว งานสิ่งพิมพ์จะใช้ค่า DPI อยู่ที่ 300 DPI ขึ้นไป เพื่อให้งานที่พิมพ์ออกมามีคุณภาพที่ดีที่สุด



350dpi

72dpi 印刷には適さない解像度

ภาพที่ 4.11 ภาพการแสดงผลของภาพเมื่อตั้งค่า DPI ต่างกัน

ที่มา : <https://www.ryoan.net/contents/technical/dtp/resolution/>

4.5.6 การนำทางบทความ

เมื่อนิตยสารมีจำนวนหน้าที่ค่อนข้างมาก สิ่งที่จะต้องมียเพื่อความสะดวกในการเปิดหาเนื้อหาต่าง ๆ หรือแจ้งให้ผู้อ่านได้รู้โดยย่อว่า ทั้งหมดนั้นจะกล่าวถึงหัวข้อใดบ้าง การมีนิตยสารที่ช่วยนำทางก็จะช่วยให้ผู้อ่านใช้หนังสือเล่มนั้นได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น โดยมีองค์ประกอบ 3 ส่วนหลัก ได้แก่ หมายเลขหน้า ชื่อบทหรือส่วนบนของหน้า และสารบัญ ซึ่งสามารถออกแบบศิลป์ให้เข้ากับเนื้อหานั้น ๆ ได้ ไม่ต่างจากการออกแบบจัดวางเนื้อหาภายใน



ภาพที่ 4.12 ภาพการออกแบบหน้าสารบัญ

ที่มา : [https:// bashooka.com](https://bashooka.com)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.5.7 องค์ประกอบโดยรวมของการออกแบบหนังสือ

การจัดองค์ประกอบเป็นเรื่องที่ค่อนข้างยาก ความสอดคล้องของภาพรวมทั้งหมดของเล่ม ไม่ว่าจะเป็นโทนสี รูปภาพที่ใช้ การจัดวางตัวอักษร ตำแหน่งของรูปภาพ ลักษณะของรูปเล่มหรือองค์ประกอบในการออกแบบควรจะสร้างสรรค์อยู่ในระบบเดียวกัน ข้อควรพึงปฏิบัติของนักออกแบบนิตยสารคือ ควรดูภาพรวมทั้งหมดของเค้าโครงบ่อย ๆ และประเมินว่าหน้าทั้งหมดนั้นเหมาะสมกันอย่างไร กลมกลืนเป็นหนึ่งเดียวกันหรือไม่ การทำเช่นนี้จะช่วยให้นักออกแบบไม่ต้องออกแบบเพียงหน้าต่อหน้า และช่วยนำไปสู่การสร้างหนังสือที่สร้างประสบการณ์ที่ดีให้แก่ผู้อ่าน



ภาพที่ 4.13 ภาพรวมของนิตยสาร a day ฉบับที่ 242 Hair

ที่มา : <https://godaypoets.com/product/a-day-242/>



ภาพที่ 4.14 ภาพรวมของนิตยสารสารคดี ฉบับที่ 455 ไทยเจริณรส หมัก ดอง ของ เค็ม

ที่มา : <https://www.facebook.com/sarakadeemag>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5

วิเคราะห์และสรุปข้อมูล

5.1 แนวคิดในการออกแบบ

จากการศึกษาหลักของการออกแบบนิตยสารเชิงสารคดีทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศ รวมไปถึงข้อมูลเกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยวเรือที่ได้ทั้งจากการศึกษาข้อมูลทางทฤษฎีจากหนังสือ บทความ สื่อออนไลน์ และได้สัมผัสประสบการณ์จริงจากการสัมภาษณ์ผู้ค้าและผู้บริโภคก๋วยเตี๋ยวเรือ จึงเกิดเป็นแนวคิดในการออกแบบนิตยสารเชิงสารคดีชุดนี้ เพื่อรวบรวมข้อมูลและความรู้ซึ่งไม่เคยปรากฏในที่ใดมาก่อน ถ่ายทอดประสบการณ์ผ่านมุมมองที่หลากหลาย เป็นการรักษาไว้ซึ่งความพิถีพิถันของวัฒนธรรมอาหารในประเทศไทย

นิตยสารเชิงสารคดีชุดนี้จึงเป็นการนำเสนอเรื่องราว ประสบการณ์ มุมมอง ทรรศนคติ และข้อมูลเจาะลึกของก๋วยเตี๋ยวเรือในประเทศไทย ซึ่งจะนำเสนอต่อสังคม ผ่านแนวคิดที่นำวัตถุดิบของก๋วยเตี๋ยวเรือ มาผูกโยงกับเหตุการณ์ ประวัติศาสตร์ และความเป็นไปของการค้าก๋วยเตี๋ยวเรือในกรุงเทพมหานคร นอกจากนี้ หวังว่านิตยสารชุดนี้จะสามารถเป็นประโยชน์ต่อบุคคลทั่วไปที่ต้องการศึกษา และต้องการทำความเข้าใจในวัฒนธรรมย่อยของอาหารในประเทศไทย โดยมุ่งเน้นที่จะเป็นแหล่งข้อมูลที่มีความทันสมัย เข้าถึงได้ง่ายสำหรับคนไทยทุกคน

5.2 กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายของนิตยสารเชิงสารคดีชุดนี้ คือ บุคคลทั่วไปอายุ 25 – 35 ปี ไม่จำกัดเพศ โดยเป็นผู้ที่มีความสนใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารในประเทศไทย มีความชื่นชอบในอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยวเรือ หรือเป็นผู้ที่ต้องการจะศึกษาเกี่ยวกับประวัติศาสตร์การเมือง เศรษฐกิจ และสังคมไทย

5.3 โจทย์ในการออกแบบ

หลังจากวางแผนแนวคิดการออกแบบ และตั้งกลุ่มเป้าหมายที่ต้องการจะสื่อสารเนื้อหาแล้ว รวมไปถึงได้มีโอกาสในการเก็บข้อมูลที่ได้จากประสบการณ์จริง จึงได้ดำเนินการเขียนโจทย์ในการออกแบบเพื่อเป็นแนวทางในการเขียนบทความภายในหนังสือ วางองค์ประกอบศิลป์ที่มีความสวยงามต่อไป สามารถดำเนินการออกแบบได้ใกล้เคียงกับวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ โดยไม่เกิดข้อผิดพลาด

5.4 เนื้อหาในการออกแบบ

จากการศึกษาและวิเคราะห์งานเขียนหลากหลายประเภทในเชิงสารคดี การเล่าเรื่องให้ผู้อ่านเกิดความสนใจ หรือมีความเพลิดเพลินที่จะศึกษาข้อมูลที่ยากต่อการทำความเข้าใจ ซึ่งเป็นประโยชน์หลักของการทำสารคดีในรูปแบบเล่ม

ทำให้ผู้เขียนวางใจความหลักของเนื้อหาโดยรวมไว้ ภายใต้หัวข้อ “WE ARE WHAT WE EAT” ที่มีเป้าหมายให้ผู้อ่านได้สังเกตถึงอาหารที่บริโภคในแต่ละวัน ว่าทุกสิ่งล้วนมีรายละเอียดปลีกย่อยมากมายเกี่ยวกับการดำเนินชีวิตของมนุษย์มากกว่าที่คาดคิด

5.4.1 วิธีการเล่าเรื่อง

(1) ผู้เล่าเรื่อง

เล่าสลับกันระหว่างการเล่าผ่านบุรุษที่ 2 โดยใช้สรรพนาม เป็นชื่อของผู้ให้สัมภาษณ์ หรือใช้คำว่า คุณ ผู้อ่านจะได้รับสารผ่านน้ำเสียงของผู้เขียน หรือกำลังสนทนากับบุรุษที่สอง ยกเว้น ในบางบทที่มีผู้ให้สัมภาษณ์พร้อมกันมากกว่า 1 คน ก็จะเล่าบทสนทนานั้น ๆ เป็นบุรุษที่ 3

(2) เส้นเรื่อง

เส้นเรื่องแบบจบในตอน การแบ่งหัวข้อในแต่ละบทมีความเกี่ยวข้องกันในแง่ของเส้นเวลาทางประวัติศาสตร์เป็นสำคัญแต่ไม่ได้ร้อยเรียงต่อกัน สามารถเลือกอ่านบทใดบทหนึ่งเฉพาะได้โดยไม่เกิดความสับสน ภายในบทจะแบ่งออก 2 ส่วนหลัก ๆ คือ ความรู้เชิงวิชาการ และบทความสัมภาษณ์

(3) กลวิธีการเล่า

มีการใช้เทคนิคที่ไม่ซับซ้อน สามารถเข้าใจได้ง่ายในทันทีที่อ่านจบ ตามจุดประสงค์ของเนื้อหาเชิงสารคดี ที่เน้นให้ผู้อ่านได้ความรู้พร้อมความเพลิดเพลิน



ภาพที่ 5.1 ภาพแผนผังวิธีการเล่าแบบผสมผสานข้อมูลทางทฤษฎีและบทสัมภาษณ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.4.2 การเล่าเรื่องพื้นฐานด้วยข้อมูลทางทฤษฎี

หลังจากหน้าเปิดบทที่มีไว้เพื่อให้ผู้อ่านทราบ จึงเล่าข้อมูลเชิงวิชาการโดยย่อพร้อมภาพประกอบที่คนส่วนใหญ่น่าจะทราบดีอยู่แล้ว เป็นการประดับความรู้จากข้อมูลทฤษฎีที่มีแหล่งอ้างอิงชัดเจน เป็นการปูพื้นฐานให้ผู้อ่านได้เข้าใจว่าในบทนั้น ๆ ต้องการพูดถึงสิ่งใดบ้าง



ภาพที่ 5.2 ภาพตัวอย่างการวางแผนการเขียนและออกแบบศิลป์ในหน้าข้อมูลทางทฤษฎี

5.4.3 การเล่าเรื่องผ่านบทสัมภาษณ์

เมื่อผู้อ่านได้ทราบข้อมูลทางทฤษฎีเบื้องต้น การเล่าเรื่องผ่านบทสัมภาษณ์จะเป็นการเล่าจากมุมมองของผู้เขียนที่ได้สนทนากับผู้ให้ข้อมูล เกี่ยวข้องกับประสบการณ์ของผู้ค้าและผู้บริโภค กวैयाเตี้ยว รวมไปถึงภูมิปัญญาที่เกิดจากเรียนรู้เมื่อทำซ้ำเป็นระยะเวลาานาน มีการสอดแทรกประโยคที่น่าสนใจ โดยการเลือกผู้สัมภาษณ์ จะคัดเลือกจากบุคคลที่มีส่วนเกี่ยวข้องทั้งทางตรงและทางอ้อมกับหัวข้อเชิงเปรียบเทียบในบท ซึ่งจะกล่าวต่อไปในหัวข้อที่ 5.4.5



ภาพที่ 5.3 ภาพตัวอย่างการวางแผนการเขียนและออกแบบศิลป์ในหน้าบทสัมภาษณ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.4.4 การเล่าเรื่องบทวิเคราะห์จากผู้เขียนโดยบทความพิเศษ

จากการรวบรวมข้อมูลหลายแหล่ง ได้สัมผัสประสบการณ์จริง และการสังเกตโดยละเอียด ในตอนท้ายของบางบท จะแทรกบทความที่เสริมข้อมูลของส่วนข้อมูลทางทฤษฎี และบทสัมภาษณ์จากการวิเคราะห์ของผู้เขียนด้วย เพื่อสร้างจุดร่วมระหว่างการนำเสนอข้อมูลจากสองสิ่งที่นำมาจากบุคคลอื่น มาสู่การให้ข้อมูลที่ผู้เขียนได้ศึกษาและเรียบเรียงขึ้นเอง



ภาพที่ 5.4 ภาพตัวอย่างการวางแผนการเขียนและออกแบบศิลป์ในหน้าบทความพิเศษ

5.4.5 การวางหัวข้อเชิงเปรียบเทียบ

การเล่าเรื่องในรูปแบบนี้ ถือเป็นใจความที่สำคัญที่สุดของหนังสือชุดนี้ ซึ่งทำให้เนื้อหาทั้งหมดภายในเล่มที่มีความหลากหลายแตกต่างกัน สามารถอ่านจบได้ในตอนโดยไม่เกี่ยวข้องกับบทก่อนหน้าหรือบทถัดไป ให้อยู่ร่วมกันเป็นอันหนึ่งอันเดียว

หนังสือชุดนี้ได้แรงบันดาลใจในการวางหัวข้อเชิงเปรียบเทียบในแต่ละบท มาจากลำดับการปรุงก้วยเตี่ยวเรือของผู้ค้า และวิธีการบริโภคของผู้รับประทาน จากนั้นนำมาเชื่อมโยงกับประวัติศาสตร์ตามเส้นเวลา เล่าลักษณะวิวัฒนาการของอาหารชนิดนี้ตั้งแต่ในยุคเริ่มแรกจนถึงปัจจุบัน โดยจัดชื่อหัวข้อ และเนื้อหาในบท ดังนี้

(1) เส้น

เส้นทางประวัติศาสตร์ของก้วยเตี่ยวเรือ และบทสัมภาษณ์ผู้ค้าก้วยเตี่ยวเรือบนเรืออีแปะ

(2) ผักบู้ง

คุณภาพของวัตถุดิบ (ผักบู้ง) ที่เปลี่ยนไปเมื่อคุณลองไม่ใสสะอาด นำไปสู่กฎหมายปรับภูมิทัศน์รอบบริเวณคลองสามเสน ทำให้ผู้ค้ากล้วยเดี่ยวเรือมีการปรับตัวครั้งใหญ่ และบทสัมภาษณ์จากร้านกล้วยเดี่ยวที่เคยค้าขายในเรือมาก่อนที่จะเปลี่ยนมาเปิดกิจการบนบก

(3) เนื้อ

การสืบทอดกิจการกล้วยเดี่ยวให้กลายเป็นสินค้าราคาสูง และปัจจัยที่ทำให้เนื้อวัวในประเทศไทยมีคุณภาพด้อยลง และบทสัมภาษณ์จากทายาทกิจการกล้วยเดี่ยวเนื้อ ผู้มีความเชี่ยวชาญด้านเนื้อวัวและวางแผนธุรกิจ ในตอนท้ายของบท จะมีการกล่าวถึงสภาพเศรษฐกิจเงินเฟ้อของสังคมไทย

(4) ซุป

สูตรซุปรที่เป็นจุดขายของของกิจการกล้วยเดี่ยวเรือ เริ่มมีการคิดค้นเพื่อซื้อขายกันอย่างแพร่หลายในรูปแบบของธุรกิจแฟรนไชส์ (Franchise) บทนี้จะพูดถึงหลักการบริหารงาน และรักษาความลับของธุรกิจ ผ่านบทสัมภาษณ์ของผู้ค้ากล้วยเดี่ยวเรือที่ทำธุรกิจสาขาให้แก่บุคคลภายนอก

(5) เครื่องปรุง

กล่าวถึงความเชื่อมโยงของอาหารไทยที่มีรสจัด สู่ถึงพฤติกรรมการบริโภคเครื่องปรุงของคนไทย และบทสัมภาษณ์จากนักวิจารณ์อาหารที่มากประสบการณ์ ในตอนท้ายของบท จะมีการกล่าวถึงแนวโน้มที่คน Gen Z เป็นต้นไป เริ่มมีพฤติกรรมการบริโภคที่เปลี่ยนไป

(6) เครื่องเคียง

บทนี้กล่าวถึงกลวิธีการขายเพิ่มกำไรของผู้ค้ากล้วยเดี่ยวเรือ ผ่านเครื่องเคียงและของหวานที่มีอยู่คู่กันกับกล้วยเดี่ยวเรือ และข้อมูลเจาะลึกเกี่ยวกับราคาของเนื้อหมูที่แพงขึ้นทุกปี

(7) ภาชนะ

บทนี้จะขยายกรรมวิธีการล้างจานชามในร้านกล้วยเดี่ยวเรือ และการรักษาไว้ซึ่งวัฒนธรรมการทำเครื่องเซรามิกของไทย อย่าง ‘ชามตราไก่’ ที่ยังเป็นที่นิยมอย่างแพร่หลายตั้งแต่ในอดีต



ภาพที่ 5.5 ภาพแผนผังวิธีการวางหัวข้อเชิงเปรียบเทียบ

5.5 แนวทางในการออกแบบ

ใจความสำคัญหลักในการออกแบบหนังสือชุดนี้ คือ 'Thai Nostalgia – Cheerful' ที่สะท้อนถึงลักษณะของนิสัยคนไทยโดยส่วนใหญ่ ที่มักจะชอบอยู่กับความสนุกสนาน มีประเพณีงานรื่นเริงในประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ที่เน้นถึงการแสดงพลังที่สดใส แต่เป็นชาติที่รักสงบเรียบง่าย เป็นมิตร โดยวิธีการคิด Key Visual ถูกตีความออกมาในแนวที่ชวนให้รู้สึกตื่นเต้น ประกอบไปด้วยสิ่งของมากมายที่มีความฉูดฉาด ซึ่งได้จากการศึกษาวิธีการจัดวางตำแหน่งอุปกรณ์ในร้านก๋วยเตี๋ยวเรือแผงลอย



ภาพที่ 5.6 ภาพแนวทางในการออกแบบ ชุด 'Thai Nostalgia – Cheerful'

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.5.1. Mood Board

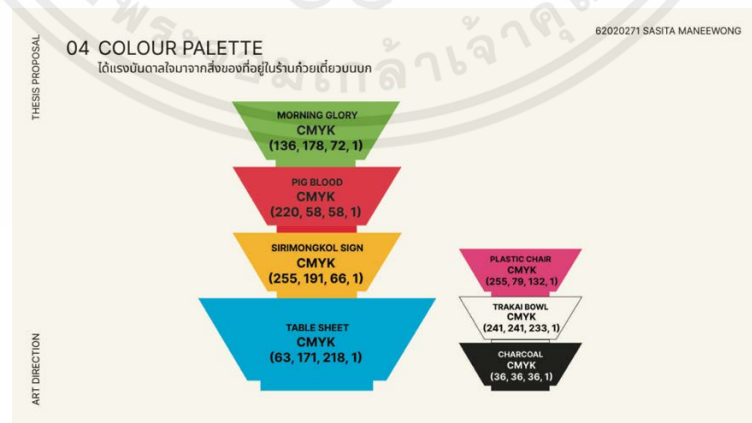
เป็นการออกแบบจากแนวคิด ‘Thai Nostalgia – Cheerful’ ทำให้เห็นภาพจำของร้าน ก๋วยเตี๋ยวเรือแผงลอย มีการผสมผสานความเก่าและความใหม่ของวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ภายในร้าน ดูแล้วรู้สึกเป็นมิตรกับคนทุกระดับ



ภาพที่ 5.7 ภาพสีที่ใช้ในงานออกแบบ

5.6.1. การใช้สี

เน้นสีสันทันที่ฉูดฉาด ให้ความรู้สึกสนุกสนาน กระปรี้กระเปร่า โดยมีแรงบันดาลใจมาจากวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ภายในร้านก๋วยเตี๋ยวเรือแผงลอย ซึ่งโดยส่วนมากแล้วเป็นการผสมผสานกันระหว่างไม้และพลาสติก อีกทั้งยังมีการใช้สีเพื่อจำเพาะเนื้อหาในแต่ละบทให้ผู้อ่านสามารถเข้าใจได้ง่ายขึ้น เช่น สีเขียว จากผักบุ้ง ใบพริก, สีแดงเลือดวัว ใบพริกเนื้อ ซึ่งมีเนื้อหาที่กล่าวถึงร้านก๋วยเตี๋ยวนบนเรืออี่แปะ



ภาพที่ 5.8 ภาพสีที่ใช้ในงานออกแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 6

การออกแบบและพัฒนาแบบร่าง

6.1. การออกแบบโครงสร้างของหนังสือ

6.1.1. ชื่อหนังสือ

การตั้งชื่อหนังสือนิตยสารเชิงสารคดีเล่มนี้ ที่ชื่อว่า “ขึ้นท่าขึ้นโต๊ะ” มาจากการการเล่นคำที่คล้ายกับคำว่า “ยกพลขึ้นบก” ซึ่งเป็นประวัติศาสตร์ที่เกิดขึ้นจริงในช่วงสมัยเปลี่ยนผ่านของสถานที่ชายกวยเตี๋ยวเรือ ในย่านอนุสาวรีย์ชัยสมรภูมิในรัฐบาลของจอมพลถนอม กิตติขจร ทั้งต้องการให้ชื่อมีความเรียบง่าย เป็นที่จดจำ จึงเลือกชื่อที่ไม่ยาว ฟังแล้วดูเป็นมิตร มีความหมายแฝงถึงเนื้อหาภายในเล่ม

6.1.2. รูปแบบในการออกแบบโครงสร้างของหนังสือ

ผู้ออกแบบมีความตั้งใจที่จะให้ลักษณะของหนังสือชุดนี้มีความคล้ายคลึงกับนิตยสารปกอ่อน ซึ่งวางขายอยู่ทั่วไปในท้องตลาดประเทศไทย โดยอ้างอิงขนาด รูปแบบการเข้าเล่ม ประเภทของกระดาษที่ใช้ เพื่อให้ผู้อ่านได้รับประสบการณ์ความรู้สึกเหมือนกำลังได้อ่านนิตยสารจากสำนักพิมพ์ชั้นนำ โดยมีบางหน้าที่ใช้เทคนิคพิเศษเพื่อเพิ่มความน่าสนใจ ด้วยการใช้กระดาษที่มีขนาดความกว้างมากกว่าปกติ แทรกเป็นหน้าพับอยู่ในหลายส่วนของเล่ม

เนื่องจากจำนวนหน้าของหนังสือค่อนข้างหนา การเข้าเล่มจึงต้องอยู่ในระบบของโรงพิมพ์ที่มีความเชี่ยวชาญด้านการเข้าเล่มมากเป็นพิเศษ ตัวเลือกในการเข้าเล่มที่สามารถใช้ได้จึงมีอยู่สองประเภทหลัก ๆ ดังนี้

1. การเข้าเล่มแบบเย็บกี่

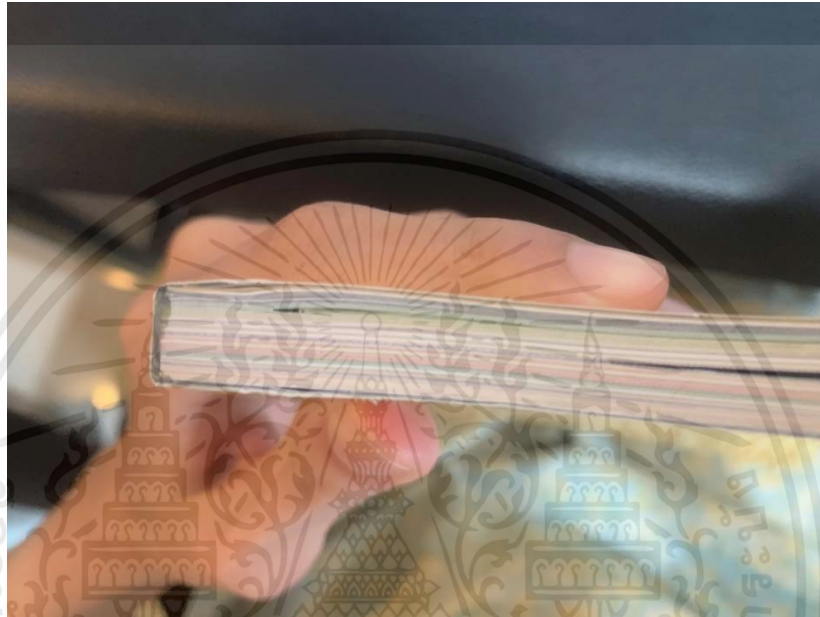
ข้อดี : เนื้อหาด้านในจะเปิดได้กว้าง ทำให้งานออกแบบที่ถูกกำหนดให้เชื่อมต่อกัน มีความสมบูรณ์ ทนทาน สามารถเข้าเล่มกับหน้าที่มีจำนวนมากได้

ข้อเสีย : ไม่สามารถทำเป็นปกอ่อนตามที่ต้องการได้ มีราคาแพง ใช้เวลานาน

2. การเข้าเล่มแบบไสกาว

ข้อดี : มีราคาถูก ใช้เวลาทำไม่นาน ใช้ปกแบบอ่อนได้ ตรงตามจุดประสงค์

ข้อเสีย : เนื้อหาด้านในจะเปิดได้ไม่กว้างนัก สันกาวจะกินพื้นที่กลางเล่ม ทำให้งานออกแบบดูไม่สมบูรณ์ ไม่ทนทานหากมีจำนวนหน้าที่ยากเกินไป



ภาพที่ 6.1 ภาพการทดลองเข้าเล่มแบบไสกาว ส่วนสันปก



ภาพที่ 6.2 ภาพตัวอย่างข้อจำกัดของการเข้าเล่มแบบไสกาว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากการทดลองเข้าเล่มทั้งสองรูปแบบ ทำให้เห็นได้ว่า แต่ละแบบล้วนมีข้อจำกัดที่ต่างกัน ผู้ออกแบบจึงได้คิดค้นวิธีการเข้าเล่มที่สามารถดึงข้อดีของทั้งสองแบบมาผสมผสานกัน ด้วยการเข้าเล่มแบบเย็บกึ่ง-ไสกาวในเล่มเดียว ซึ่งค้นพบว่านอกจากจะทำให้หนังสือมีความแข็งแรงทนทานแล้ว ความกว้างของหน้าที่เปิดได้ก็มีความกว้างมากกว่าแบบไสกาว ในขณะที่ยังรักษาการใส่หน้าปกแบบอ่อนเหมือนกับนิตยสารทั่วไปได้ แต่มีข้อเสียที่หาโรงพิมพ์ที่สามารถทำวิธีนี้ได้ยาก และราคาแพง



ภาพที่ 6.3 ภาพการทดลองเข้าเล่มแบบแบบเย็บกึ่ง-ไสกาว

6.2. การออกแบบอัตลักษณ์ของหนังสือ

การออกแบบในร่างที่ 1 เลือกใช้การวางแบบแนวนอน เพื่อวางพาดบนส่วนบนของหนังสือ เพื่อให้ผู้อ่านสามารถเห็นได้ชัดเจน แต่ปัญหาที่พบคือ ตัวอักษรที่จัดเรียงแนวตรงค่อนข้างเป็นการออกแบบที่ล้าสมัย เพราะเหตุนี้แบบร่างที่ 1 จึงไม่สามารถนำมาใช้ได้

ขั้นถัดไป

ภาพที่ 6.4 แบบร่างที่ 1 การออกแบบสัญลักษณ์ของหนังสือ

ภายหลังได้คำแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษา และขอความคิดเห็นจากบุคคลรอบตัว จึงได้กลับมาพัฒนาการจัดวางรูปแบบของตัวอักษรใหม่ เพื่อให้ตรงตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ จากนั้นจึงทำการร่างแบบร่างที่ 2 โดยเน้นที่แนวคิดของการประหยัดพื้นที่ ทำให้สามารถนำไปใส่ไว้ในส่วนต่าง ๆ ของเนื้อหาได้ง่าย รวมถึงลดค่าที่ซ้ำซ้อนให้กลายเป็นคำเดียว เพิ่มรายละเอียดเล็ก ๆ อย่างการเปลี่ยนสระอะ ให้เป็นรูปของซ้อนแกง ดังตัวอย่างในภาพที่ 6.5



ภาพที่ 6.5 แบบร่างที่ 2 การออกแบบสัญลักษณ์ของหนังสือ

จากแบบร่างที่ 2 ค้นพบว่าสัญลักษณ์ยังคงมีปัญหาอยู่ที่ลำดับของการอ่านที่ชวนให้สับสน ผู้อ่านอาจเกิดความเข้าใจผิดเป็นการอ่านในรูปแบบอื่นได้ จึงปรับเปลี่ยนนำคำว่า 'ขึ้น' กลับมาอีกครั้งหนึ่ง โดยจัดพื้นที่ให้อยู่ในกรอบแนวตั้ง เพื่อให้อ่านได้ถูกต้องตามจุดประสงค์ที่ตั้งไว้ รวมถึงเปลี่ยนสีของสัญลักษณ์ เป็นสีที่เป็นกลาง ไม่รบกวนสีที่ฉูดฉาดของพื้นหลัง จึงนำแบบร่างที่ 2 มาพัฒนาต่อเป็นแบบร่างสุดท้ายของการออกแบบสัญลักษณ์



ภาพที่ 6.6 แบบร่างสุดท้ายของการออกแบบสัญลักษณ์



ภาพที่ 6.7 ภาพการจัดวางสัญลักษณ์บนหน้าปกหนังสือ

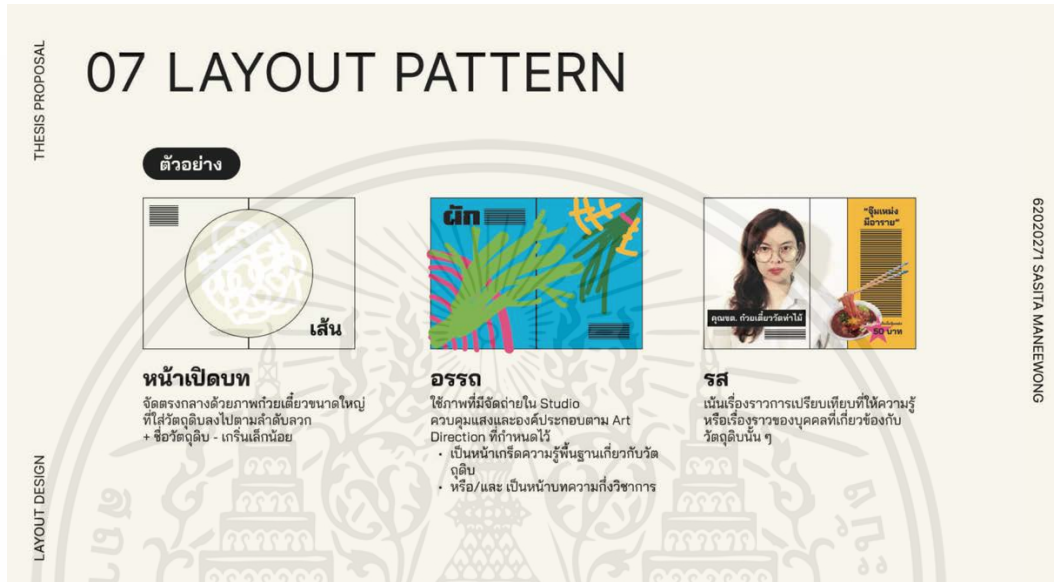
6.3. การออกแบบการจัดวางเนื้อหา

รูปแบบการจัดวางของเนื้อหาจะยึดหลักจากงานเขียนที่อยู่ภายในเล่มเป็นสิ่งสำคัญ โดยอ้างอิงจากหลักการออกแบบนิตยสาร เพื่อให้สอดคล้องกับแนวคิดการเล่าเรื่อง และสามารถเปิดอ่านได้ง่ายสำหรับผู้่านทุกวัย ในการวางแผนเพื่อจัดวางเนื้อหาในแต่ละบท มีแนวคิดในการสร้างรูปแบบที่สามารถประยุกต์ใช้ได้ซ้ำ อันจะเป็นประโยชน์ต่อการออกแบบเนื้อหาและรูปภาพที่มีความหลากหลาย ให้สามารถอยู่ร่วมกันได้อย่างเป็นหมวดหมู่ชัดเจน แนวคิดนี้แบ่งออกเป็น 3 ส่วน ได้แก่

- (1) **หน้าเปิดบท** – หน้าสำหรับเป็นจุดสังเกตให้ผู้อ่านได้ทราบว่ากำลังเริ่มบทใหม่ และบทนั้นมีเนื้อหาเกี่ยวกับอะไร รวมทั้งเป็นจุดพักสายตาก่อนเริ่มอ่านต่อ หน้านี้จะใช้ภาพถ่ายที่ถูกจัดวางองค์ประกอบศิลปะอย่างเจตนา มีรูปเป็นชุดภาพเดียวกัน ที่มีรายละเอียดต่างกันเล็กน้อย เช่น โทนสี
- (2) **อรรถ** – หน้านำเสนอข้อมูลทางทฤษฎี ให้ความรู้พื้นฐานแก่ผู้อ่านก่อนจะเข้าสู่บทสัมภาษณ์ที่อาจจะมีการใช้คำศัพท์เชิงเทคนิค หน้านี้จะใช้ภาพถ่ายที่ถูกจัดวางองค์ประกอบศิลปะอย่างเจตนา ไม่กำหนดรูปแบบตายตัว อาจจะมีมากกว่า 2 หน้าเป็นต้นไป

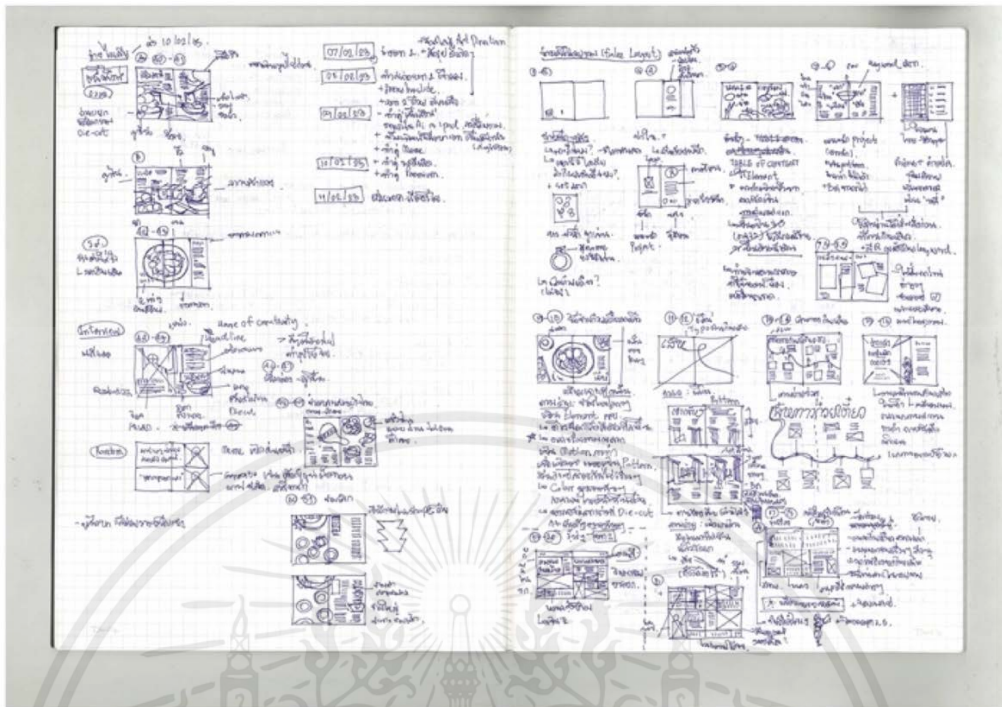
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- (3) **รศ** – หน้านำเสนอบทสัมภาษณ์ที่เรียบเรียงโดยผู้เขียน ไม่บังคับรูปแบบการจัดวาง หากยังอยู่ภายใต้องค์ประกอบการจัดวางที่พิจารณาแล้วว่าเหมาะสม ในส่วนนี้สามารถมีจำนวนหน้าได้ไม่จำกัด

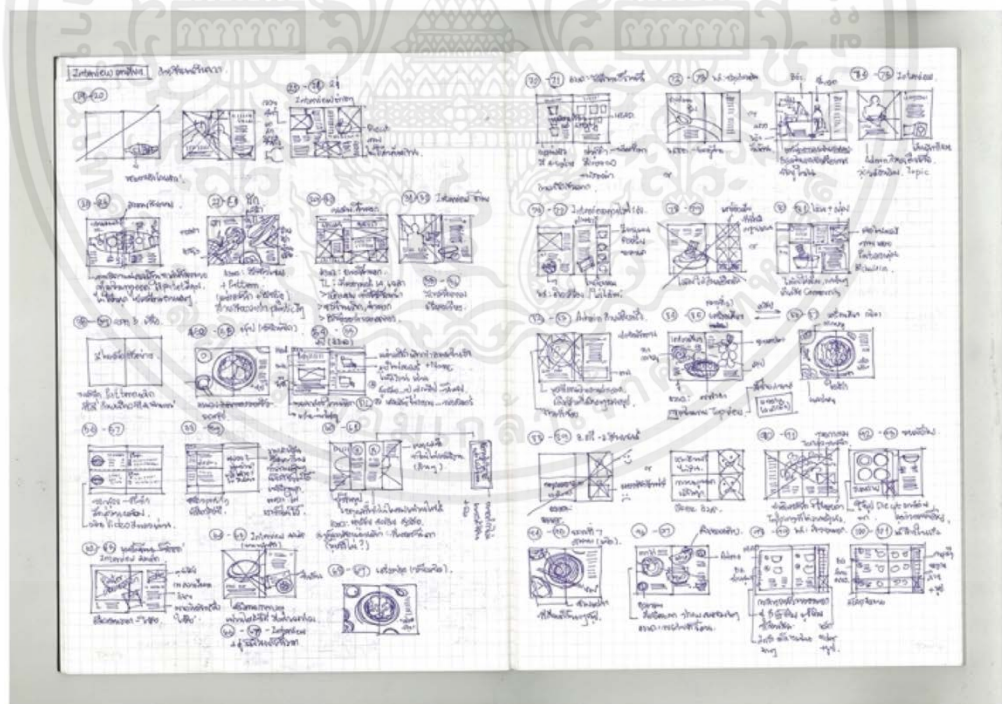


ภาพที่ 6.8 ภาพการวางแผนรูปแบบการจัดวางเนื้อหาในหนังสือ ขึ้นทำขึ้นโต๊ะ

ทั้งนี้ เมื่อกำหนดรูปแบบหลัก ๆ ได้แล้วการแบ่งย่อยเนื้อหาจากบทความที่มีเป็นตัวอักษรมาอยู่ในรูปแบบของภาพ หรือจัดวางร่วมกันกับภาพประกอบเพื่อให้มีความน่าสนใจ ก็เป็นขั้นตอนสำคัญก่อนเริ่มวางแผนลงมือทำงานจริง การทำดัมมี่เช่นนี้ จะเหมือนการมีแบบพิมพ์ให้ผู้ออกแบบไม่เกิดความสับสนและเห็นภาพรวมของงาน ทั้งจำนวนหน้าทั้งหมดที่ต้องออกแบบ



ภาพที่ 6.9 ภาพตัดมีกรวางแผนจัดการพื้นที่ในหนังสือ ขึ้นทำขึ้นโต๊ะ 1



ภาพที่ 6.10 ภาพตัดมีกรวางแผนจัดการพื้นที่ในหนังสือ ขึ้นทำขึ้นโต๊ะ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.4. การออกแบบภาพประกอบหนังสือ

การออกแบบภาพประกอบบทความในหนังสือ จะเป็นการผสมผสานกันระหว่างการใช้ภาพถ่าย (Photo) และภาพวาด (Illustration) เพื่อให้รู้สึกถึงความหลากหลาย เป็นส่วนพักสายตาที่น่าสนใจ โดยจะปรับใช้ไปตามบริบทที่เหมาะสมกับเนื้อหานั้น ๆ ในแต่ละหน้า

6.4.1 การออกแบบภาพถ่ายประกอบหนังสือ

ในการออกแบบนิตยสารเชิงสารคดี การใช้ภาพถ่ายประกอบควบคู่กับบทความที่เป็นตัวอักษร จะทำให้ผู้อ่านเห็นภาพและเข้าใจมากขึ้น อีกทั้งภาพถ่ายยังเป็นสื่อที่แสดงความเป็นจริงได้ครบถ้วนมากกว่างานเขียนหรือภาพวาดที่อาจจะปรับแต่ง ผู้ออกแบบเลือกใช้ภาพประกอบประเภทภาพถ่าย (Photo) ในกับเนื้อหาที่ต้องการแสดงข้อเท็จจริง เช่น ภาพถ่ายของบุคคล ภาพลักษณะของวัตถุศิลปะของ ภาพบรรยากาศสิ่งแวดล้อมขณะสัมภาษณ์

ก่อนที่จะเริ่มถ่ายจริง ทั้งในที่กลางแจ้ง และใน Studio ช่างภาพจะต้องมีการวางแผนและทราบข้อมูลเบื้องต้น โดยสิ่งที่จะต้องคำนึงถึงเป็นหลักคือ หัวข้อที่จะถ่าย ลักษณะและมุมของภาพถ่ายที่ต้องการ การจัดวางและควบคุมแสง เพื่อให้ภาพนั้น ๆ สามารถเข้ากันได้กับเนื้อหา และการจัดวางองค์ประกอบภายในเล่ม โดยแบ่งประเภทของภาพถ่ายประกอบหนังสือ ขึ้นทำขึ้นโต๊ะ ไว้สองประเภท ได้แก่

- (1) **Studio Setting** - เป็นภาพที่ถ่ายใน Studio มีการจัดวางองค์ประกอบศิลป์อย่างเจตนา
- (2) **Street – Candid Photo** - เป็นภาพถ่ายที่ได้ระหว่างการเก็บข้อมูล หรือสัมภาษณ์



ภาพที่ 6.11 ภาพแบบร่างแนวความคิดการถ่ายภาพประกอบหนังสือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมื่อได้ศึกษาเทคนิคและรูปแบบของภาพถ่ายที่ต้องการแล้ว ผู้ออกแบบที่ไม่ได้เป็นผู้ควบคุมการใช้อุปกรณ์ถ่ายภาพเอง มีความจำเป็นจะต้องสื่อสารกับช่างภาพให้เข้าใจตรงกัน หนึ่งในวิธีที่ผู้ออกแบบใช้ คือการร่างภาพที่ใส่ Layout และโทนสี แสดงลักษณะใกล้เคียงกับภาพถ่ายสำเร็จที่ต้องการในตอนท้ายมากที่สุด ทั้งนี้ เพื่อให้ช่างภาพสามารถเตรียมสิ่งของและอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้



ภาพที่ 6.12 ภาพแบบร่างที่ 1 การถ่ายภาพใน Studio

ภายหลังจากได้สื่อสารและปรึกษากับช่างภาพ ค้นพบว่า มีข้อจำกัดบางข้อที่ไม่อาจจะเป็นไปตามแบบร่างที่ทำเอาไว้ ในเรื่องของสีและการจัดวางสิ่งของที่มีขนาดเล็กและใหญ่ต่างกัน รวมถึงไม่อาจจะควบคุมความกว้างของพื้นที่บางส่วน ซึ่งอาจมีผลต่อข้อความที่อยู่ในหน้านั้น ๆ จึงมีการวางแผนแก้ไขโดยการเลือกถ่ายภาพวัตถุที่ใช้ในงานออกแบบแยกชิ้นกันสำรองไว้ และนำมาตัดต่อร่วมกับภาพถ่ายที่ไม่สมบูรณ์ในกระบวนการต่อ ๆ ไป ภายหลังจาก เพื่อให้ได้ผลงานที่ใกล้เคียงกับวัตถุประสงค์ที่สุด



ภาพที่ 6.13 ภาพการแก้ไขปัญหาแบบร่างที่ 1 ถ่ายภาพวัตถุแยกชิ้น 80

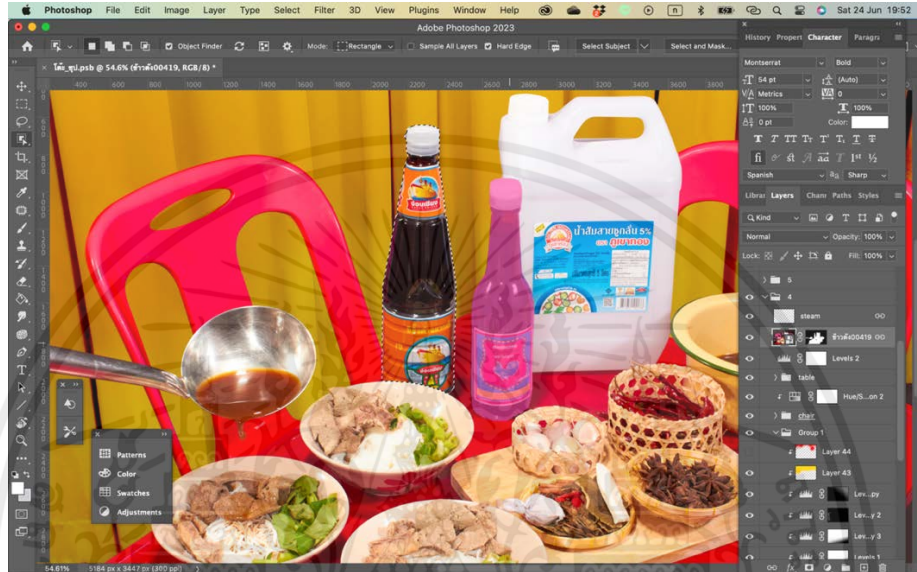
นอกจากการถ่ายวัตถุแยกชิ้น สำหรับภาพที่ต้องมีการจัดวางองค์ประกอบร่วมกัน ก็พบปัญหาของมุมการวางที่ไม่เป็นไปตามแบบร่าง สิ่งของบางชิ้นไม่สามารถที่จะวางร่วมกับอีกสิ่งหนึ่งได้ หรือวัตถุใดบางชนิดมีระยะเน่าเสียและเหี่ยวเฉาในเวลาที่ยาวนาน ภาพที่ได้มีขนาดที่ไม่เหมาะสมกับขนาดของหน้าหนังสือ ผู้ออกแบบและช่างภาพที่ทำงานควบคู่กัน จึงต้องแก้ปัญหาเฉพาะหน้าให้ได้ภาพถ่ายที่ใกล้เคียงกับแบบร่างที่ 1 อยู่ตลอดขั้นตอนการดำเนินงานตามดุลพินิจ เช่นปรับเปลี่ยนมุมของกล้อง เลือกว่าจะวางแผนการใช้ไฟใหม่อีกครั้ง หรือมีวัตถุใดที่เก็บเอาไว้บางส่วน หากวัตถุใดนั้น ๆ เริ่มไม่สวยงามเมื่อเวลาผ่านไป



ภาพที่ 6.14 ภาพขั้นต้นที่ได้จากการถ่ายภาพตามแบบร่างที่ 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หลังจากที่ได้ภาพถ่ายขั้นต้นหลังจากดำเนินการถ่ายตามแบบร่างแล้ว ผู้ออกแบบจึงเข้าสู่กระบวนการทำงานถัดไปเพื่อปรับแต่งภาพออกมาให้ใกล้เคียงกับแบบร่างที่ 1 โดยปัญหาแรกคือการใช้สีของวัตถุในภาพไม่ได้ตรงตามที่ร่างไว้ จึงใช้วิธีการตกแต่ง ปรับเปลี่ยนสีของวัตถุบางชิ้นใน Adobe Photoshop



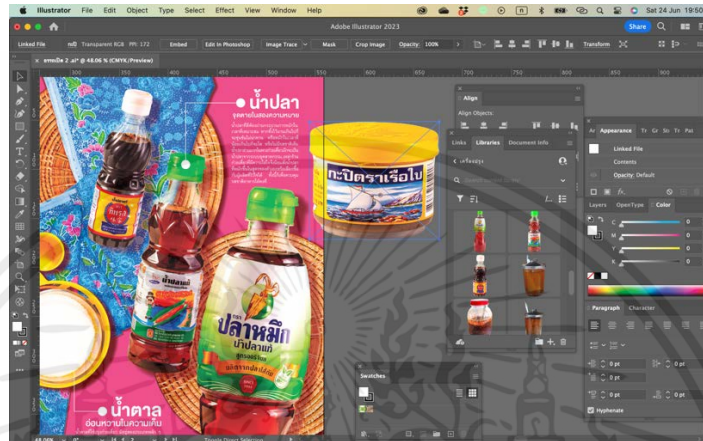
ภาพที่ 6.15 ภาพการตกแต่งภาพใน โปรแกรม Adobe Photoshop



ภาพที่ 6.16 ภาพตัวอย่างที่ได้จากการตกแต่งภาพใน โปรแกรม Adobe Photoshop

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนวัตถุที่มีขนาดไม่ตรงตามความเป็นจริง จะใช้วิธีการ Die – Cut ภาพในโปรแกรม Adobe Photoshop ออกมาเป็นชิ้นส่วน แล้วจึงนำมาประกอบเป็นภาพเดียวกันในภายหลัง ผลลัพธ์ที่ได้ก็จะใกล้เคียงความต้องการ เนื่องจากสามารถขยายหรือย่อวัตถุที่ได้จากภาพถ่ายได้ ทำให้มีความใกล้เคียงกับแบบร่างที่ 1



ภาพที่ 6.17 ภาพการตกแต่งภาพในโปรแกรม Adobe Illustrator

อีกทั้งผู้ออกแบบสามารถแก้ปัญหาเรื่องการจัดวางข้อความร่วมกับรูปภาพได้อิสระมากขึ้นในโปรแกรม Adobe Illustrator ซึ่งมีระบบเชื่อมต่อกันให้แก้ไขข้ามโปรแกรมในตระกูลเดียวกันได้อย่างสะดวก ทำให้บรรลូវัตถุประสงค์ในตอนท้ายของการออกแบบ

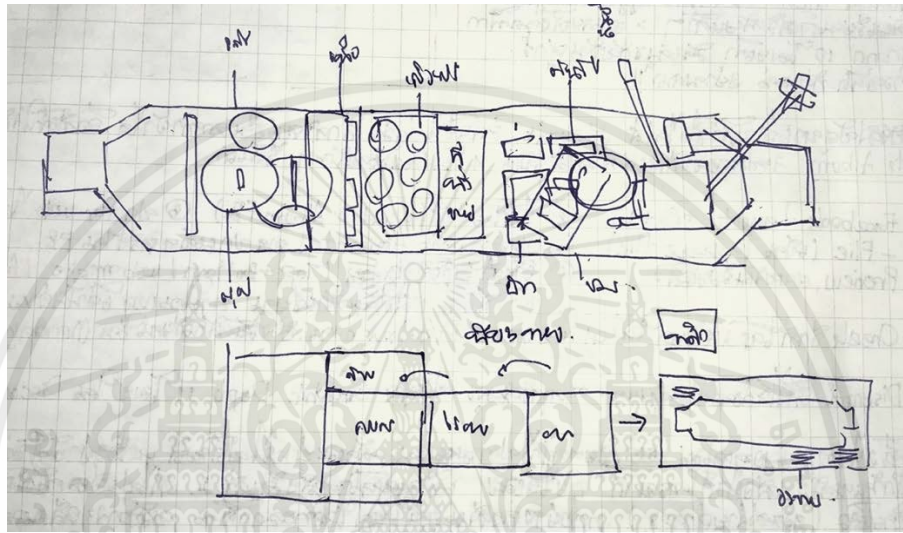


ภาพที่ 6.18 ภาพตัวอย่างที่ได้จากการตกแต่งภาพใน โปรแกรม Adobe Illustrator

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.4.2 การออกแบบภาพวาดประกอบหนังสือ

การเลือกใช้ภาพวาดในการประกอบงานเขียน มักถูกใช้เพื่ออธิบายเนื้อหาที่มีความซับซ้อน และยากต่อความเข้าใจ แต่ไม่สามารถอธิบายภาพรวมให้เห็นได้ทั้งหมดด้วยภาพถ่าย การใช้ภาพวาด (Illustration) จึงปรากฏในส่วนของ Infographic ที่ต้องการอธิบายขั้นตอนวิธีการ หรือเป็นส่วนที่ต้องการให้ผู้อ่านได้เห็นภาพรวมแบบเข้าใจง่าย แม้ไม่มีตัวอักษรอธิบาย



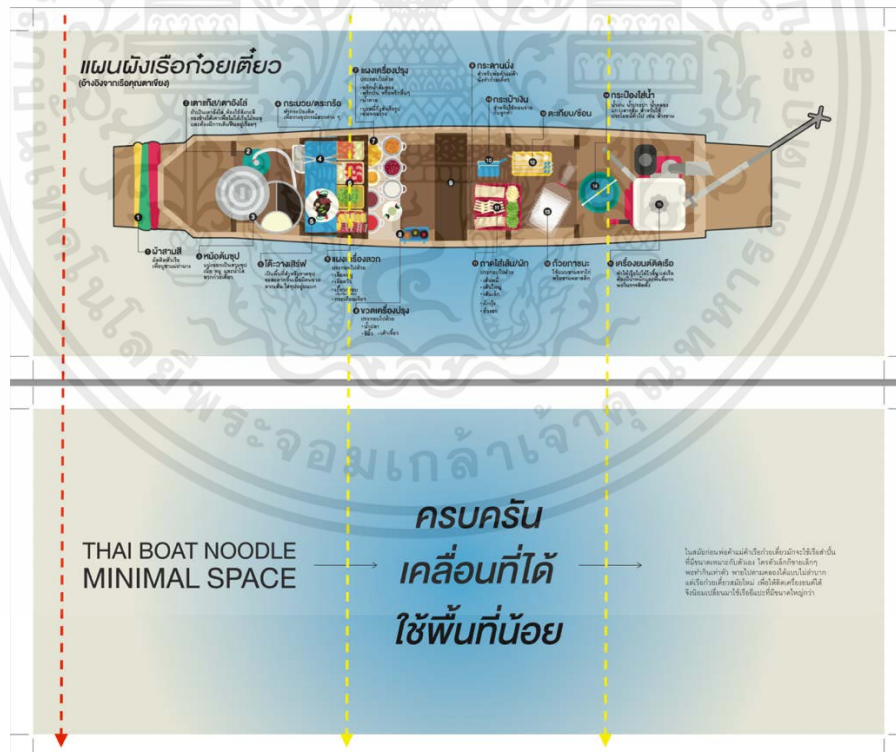
ภาพที่ 6.19 ภาพแบบร่างที่ 1 ของ Infographic ภายในเล่ม

ในขั้นตอนเริ่มแรก การทำ Infographic จะต้องมาจากการวิเคราะห์ข้อมูลที่เป็นตัวอักษรให้กระชับและเข้าใจง่ายที่สุด โดยกระบวนการคิดแบบเป็นภาพ ในแบบร่างที่ 1 ผู้ออกแบบได้วางแผนลักษณะของภาพที่จะใช้ และส่วนของข้อมูลตัวอักษรที่เป็นส่วนเสริม ก่อนนำไปพัฒนาต่อในโปรแกรม Adobe Illustrator ผลลัพธ์ที่ได้ควรออกมาในรูปแบบที่ยังคงรักษาไว้ซึ่งแนวคิดการออกแบบ เช่น การใช้สีเส้นแบบเดียวกับที่ปรากฏในหน้าเนื้อหาประกอบด้วยภาพถ่าย (Photo) จะทำให้ภาพรวมของหนังสือยังคงเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน



ภาพที่ 6.20 ภาพการพัฒนาแบบร่างที่ 1 ของ Infographic 1

ในกรณีที่หน้า Infographic นั้นมีความพิเศษจากหน้าอื่น ๆ เช่น ใช้กระดาษในขนาดที่ยาวกว่ารูปเล่ม ผู้ออกแบบควรวางแผนวิธีการจัดการภาพที่จะอยู่ในพื้นที่ของหน้านั้น ๆ โดยละเอียดอีกครั้งหนึ่ง เพื่อใช้สื่อสารกับโรงพิมพ์ให้สามารถเข้าใจตรงกันต่อไป โดยไม่เกิดข้อผิดพลาดในภายหลัง



ภาพที่ 6.21 ภาพการพัฒนาแบบร่างที่ 1 ของ Infographic 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 7

ผลงานสำเร็จ

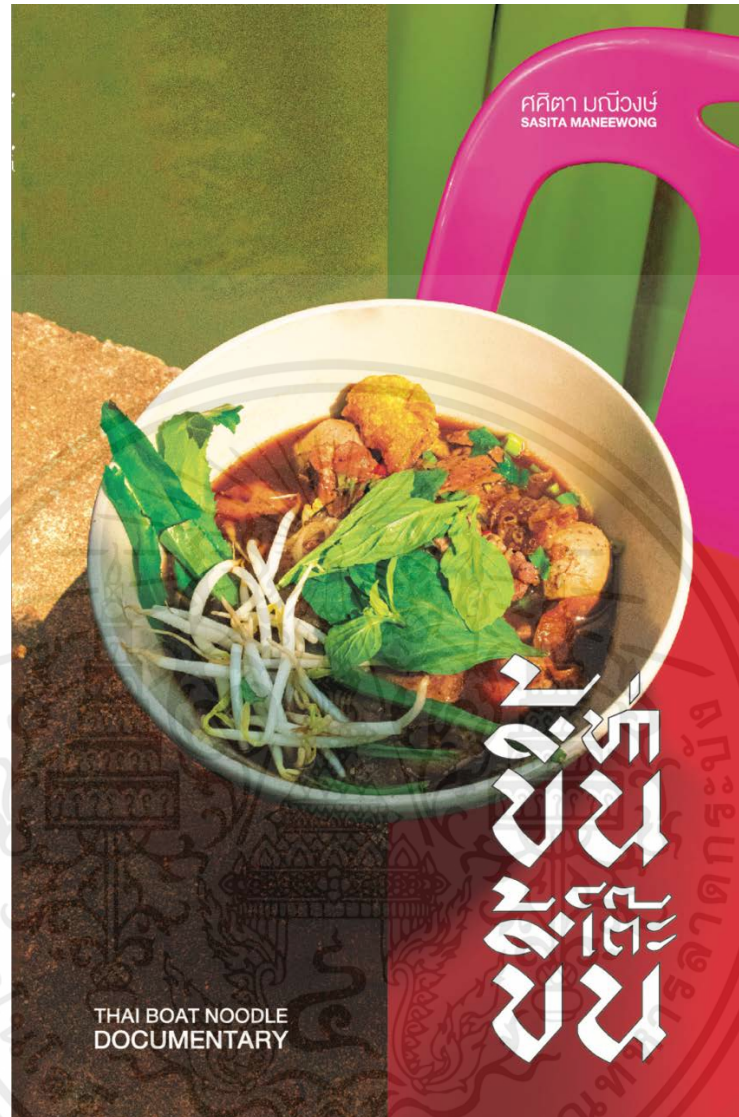
7.1 อັตลัษณ์ของหนังสือ

จากแบบร่างอັตลัษณ์ของหนังสือนิตยสารเชิงสารคดี “ขึ้นท่าขึ้นโต๊ะ” ได้เลือกแบบมาตามรูปภาพข้างต้น ซึ่งสามารถสื่อถึงลักษณะตัวอักษรที่คล้ายคลึงกับการเขียนตัวอักษรไทยด้วยปากกาหัวตัด และอยู่ในลักษณะที่สามารถอ่านได้ง่าย ตรงตามจุดประสงค์ที่ตั้งไว้ จัดวางได้ในพื้นที่หน้าปกโดยไม่รบกวนความโดดเด่นของภาพพื้นหลังที่ต้องการเน้นให้สะดุดตาผู้อ่าน

7.1.1 อັตลัษณ์ของหนังสือ



ภาพที่ 7.1 ภาพอັตลัษณ์หนังสือนิตยสารเชิงสารคดี
ขึ้นท่าขึ้นโต๊ะ



ภาพที่ 7.2 ภาพอัตลักษณ์หนังสือสารคดีก๋วยเตี๋ยวเรือบนหน้าปก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7.2 อัตลักษณ์ของหนังสือบนสื่อสิ่งพิมพ์



ภาพที่ 7.3 ภาพอัตลักษณ์หนังสือนิตยสารเชิงสารคดี
รูปแบบงานพิมพ์ฉบับจริง

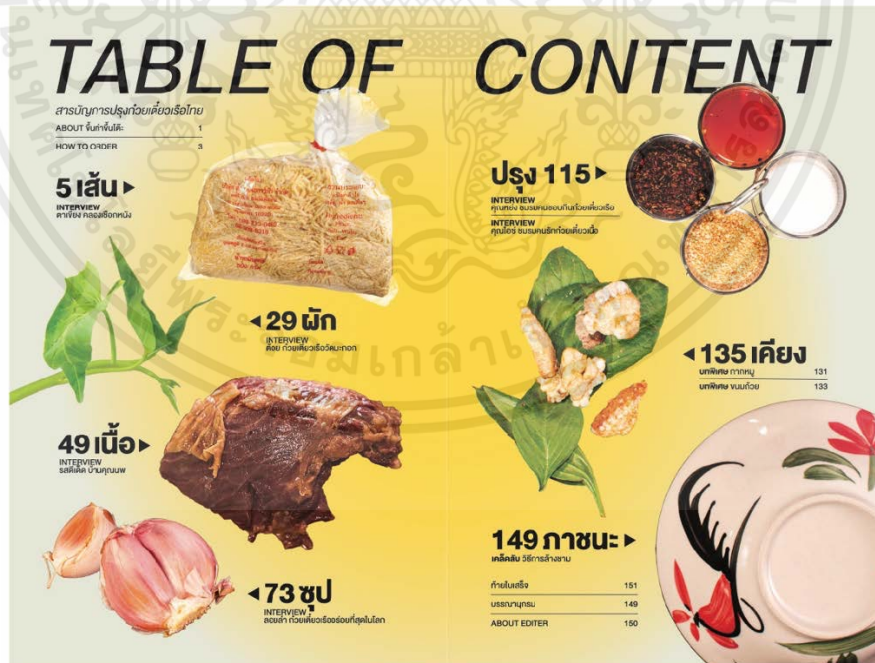
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7.3 ภาพประกอบของหนังสือ

7.3.1 ภาพประกอบของหนังสือ บทนำ



ภาพที่ 7.4 ภาพประกอบของหนังสือจากบทนำ



ภาพที่ 7.5 ภาพประกอบของหนังสือบางส่วนจากบทนำ

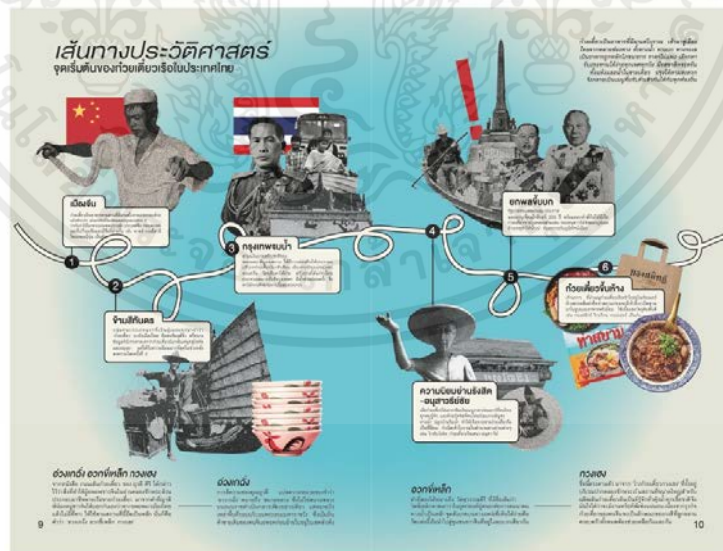
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7.3.2 ภาพประกอบของหนังสือ

1) บทที่ 1 เส้น



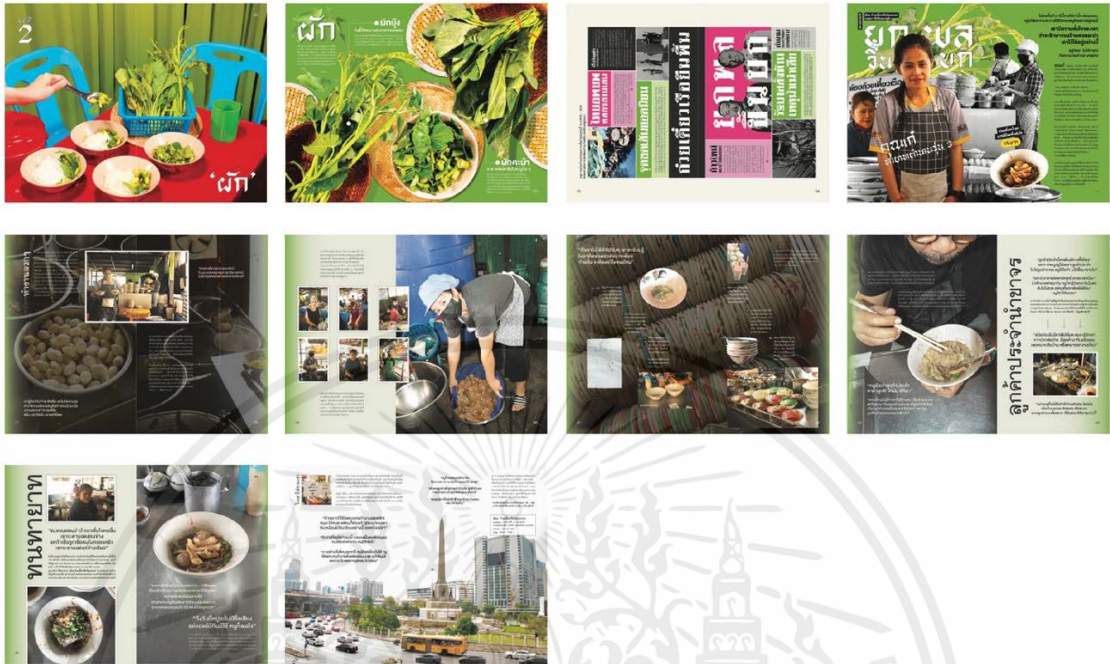
ภาพที่ 7.6 ภาพประกอบของหนังสือจากบทที่ 1 เนื้อ



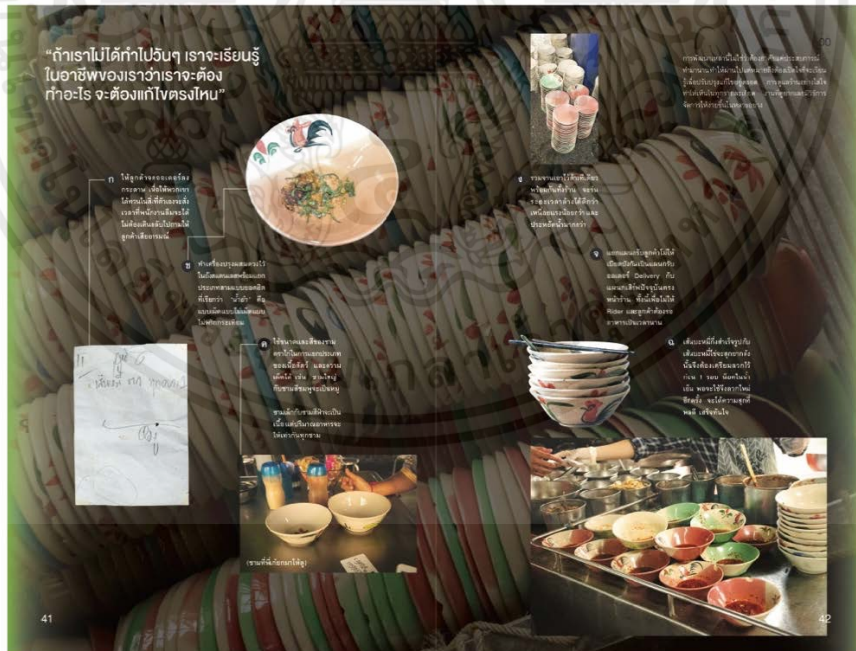
ภาพที่ 7.7 ภาพประกอบของหนังสือบางส่วนจากบทที่ 1 เนื้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2) บทที่ 2 ผัก



ภาพที่ 7.8 ภาพประกอบของหนังสือจากบทที่ 2 ผัก



ภาพที่ 7.9 ภาพประกอบของหนังสือบางส่วนจากบทที่ 2 ผัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3) บทที่ 3 เนื้อ



ภาพที่ 7.10 ภาพประกอบของหนังสือจากบทที่ 3 เนื้อ



ภาพที่ 7.11 ภาพประกอบของหนังสือบางส่วนจากบทที่ 3 เนื้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4) บทที่ 4 ชุป



ภาพที่ 7.12 ภาพประกอบของหนังสือจากบทที่ 4 ชุป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 7.13 ภาพประกอบของหนังสือบางส่วนจากบทที่ 4 ซุป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5) บทที่ 5 เครื่องปรุง



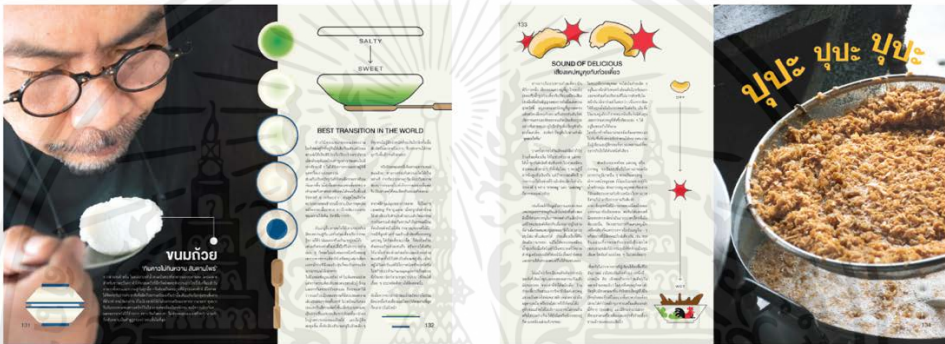
ภาพที่ 7.14 ภาพประกอบของหนังสือจากบทที่ 5 เครื่องปรุง



ภาพที่ 7.15 ภาพประกอบของหนังสือบางส่วนจากบทที่ 5 เครื่องปรุง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6) บทที่ 6 เครื่องเคียง



ภาพที่ 7.16 ภาพประกอบของหนังสือจากบทที่ 6 เครื่องเคียง



ภาพที่ 7.17 ภาพประกอบของหนังสือจากบทที่ 6 เครื่องเคียง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7) บทที่ 7 ภาชนะ



ภาพที่ 7.18 ภาพประกอบของหนังสือจากบทที่ 7 ภาชนะ



ภาพที่ 7.19 ภาพประกอบของหนังสือบางส่วนจากบทที่ 7 ภาชนะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

8) บทส่งท้าย



ภาพที่ 7.20 ภาพประกอบของหนังสือจากบทส่งท้าย



ภาพที่ 7.21 ภาพประกอบของหนังสือบางส่วนจากบทส่งท้าย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7.4. สื่ออื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

7.4.1. การจัดแสดงในงานแสดงศิลปนิพนธ์



ภาพที่ 7.22 การจัดแสดงในงานแสดงศิลปนิพนธ์ ‘ทีเปลอ’ 1



ภาพที่ 7.23 การจัดแสดงในงานแสดงศิลปนิพนธ์ ‘ทีเปลอ’ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 8

บทสรุปและข้อเสนอแนะ

8.1 บทสรุป

หนังสือนิตยสารเชิงสารคดี “ขึ้นท่าขึ้นโต๊ะ” เป็นหนังสือที่ให้ความรู้ในเชิงลึกเกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยวเรือและวัฒนธรรมการดำเนินชีวิตของคนไทย ภายในเล่มหนังสือจะนำเสนอประวัติศาสตร์ของอาหารประเภทเส้น ข้อมูลทางทฤษฎีของวัตถุดิบในก๋วยเตี๋ยวเรือ เรื่องราวการเศรษฐกิจและการเมืองไทยตั้งแต่ในอดีตถึงปัจจุบัน และบทความวิเคราะห์แทรกความบันเทิงเสริมควบคู่ข้อเท็จจริง ในรูปแบบที่มีการวางองค์ประกอบศิลป์ ซึ่งมีแรงบันดาลใจมาจากศิลปะการใช้สีเส้นของไทย เป็นการสร้างสื่อสิ่งพิมพ์ที่ให้คนทุกเพศทุกวัยเข้าถึงได้ อีกทั้งสามารถดึงดูดให้บุคคลนั้น ๆ เริ่มสนใจอ่านเรื่องราวที่ยากต่อการทำความเข้าใจ ด้วยการออกแบบทั้งงานเขียนและงานภาพในเล่มเดียว

เป้าหมายของศิลปะนิพนธ์นี้คือ การมอบและส่งต่อความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมการบริโภคของคนไทยตั้งแต่ในอดีต ผ่านอาหารยอดนิยมของคนไทยอย่างก๋วยเตี๋ยวเรือ รวมทั้งต้องการที่จะผลักดันให้อาหารชนิดนี้เป็นที่รู้จักโดยทั่วไปของชาวต่างชาติ ในฐานะของอาหารประจำชาติไทยชนิดหนึ่ง

8.2 ปัญหา และข้อจำกัดการศึกษา

1. การติดต่อขอสัมภาษณ์ร้านอาหาร ค่อนข้างเป็นไปได้ยาก เนื่องจากผู้ให้สัมภาษณ์ส่วนใหญ่ มักจะไม่มีเวลามากพอที่จะให้ข้อมูลอย่างเจาะลึก ด้วยต้องรับผิดชอบหน้าที่ของตนเองขณะปฏิบัติงาน
2. ภาพถ่ายที่ได้ระหว่างเก็บข้อมูลบทสัมภาษณ์ มักเป็นภาพที่ไม่เป็นมืออาชีพ เนื่องจากการวางแผนและลงมือดำเนินขั้นตอนทั้งหมดเพียงคนเดียวในเวลาที่จำกัด บางครั้งมีโอกาสน้อยที่จะได้ภาพที่ต้องการ เนื่องจากปฏิบัติงานอยู่ในที่ปิด ซึ่งมีพื้นที่แคบ
3. ระบบการพิมพ์หนังสือจากโรงพิมพ์ มีโอกาสที่จะผิดพลาดได้ง่าย เช่น ลักษณะการบันทึกไฟล์ของสิ่งพิมพ์มีขนาดใหญ่เกินไป ตั้งค่าระยะตัดตกผิดพลาด การกำหนดสีของงานพิมพ์แต่โรงพิมพ์จะต้องมีค่าใช้จ่ายเพิ่มหากต้องการที่จะทดลอง หรือผลงานไม่เป็นไปตามที่ได้คาดการณ์ไว้ แต่กลับมีค่าใช้จ่ายที่ค่อนข้างสูง จึงไม่สามารถพิมพ์หนังสือในรูปแบบที่หลากหลาย เพื่อค้นหาแบบที่สมบูรณ์ที่สุดตามจุดประสงค์ได้ยาก

8.3 ข้อเสนอแนะ

สำหรับผู้ที่น่าศิลปะนิพนธ์นี้ไปพัฒนาต่อ สามารถสอดแทรกเพิ่มเติมเนื้อหาให้มีความละเอียดในเชิงลึกของข้อมูลทางทฤษฎีมากขึ้น เพื่อเป็นประโยชน์แก่ผู้อ่านที่ต้องการศึกษาอย่างจริงจังเกี่ยวกับวัตถุดิบและการทำก๋วยเตี๋ยวเรือ หรือใช้ภาพถ่ายจากบทสัมภาษณ์ที่มีความสวยงามมากขึ้น เปลี่ยนแปลงวิธีการจัดวางเนื้อหาส่วนบทสัมภาษณ์ให้น่าสนใจ และหากสามารถเพิ่มสื่ออื่น ๆ หรือแปลภาษาจากงานเขียนให้เป็นภาษาอังกฤษ ที่จะช่วยประชาสัมพันธ์หนังสือนิตยสารเชิงสารคดีเล่มนี้ให้เป็นที่รู้จักในต่างประเทศ ควรคำนึงถึงจังหวะและวิธีการเล่าเรื่องให้คนที่ไม่มีความรู้เกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยวเรือมาก่อนได้เข้าใจโดยง่าย

8.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

1. ได้มีโอกาสในการพูดคุยกับคนต่างวัย ต่างอาชีพ และมีประสบการณ์ชีวิตที่มากกว่า ให้คำแนะนำและนำเสนอทัศนคติเกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยวเรือ อาหารประเภทเส้น และวัฒนธรรมการดำเนินชีวิตของคนไทยในหลายยุคสมัย
2. ได้ศึกษาวิธีการทำสื่อสิ่งพิมพ์ในระบบโรงพิมพ์ วิธีการเข้าเล่มในรูปแบบต่าง ๆ รวมไปถึงเทคนิคการใช้ลูกเล่นบนส่วนต่าง ๆ ของหนังสือแบบใหม่ ๆ ให้มีความน่าสนใจมากขึ้น
3. ได้เข้าใจเกี่ยวกับสถานการณ์ความเป็นไปของสังคมไทย จากการศึกษาประวัติศาสตร์และวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในอนาคตของอาหารไทย

บทที่ 9

บรรณานุกรม

สำนักพิมพ์แสงแดด. 2549. ก๋วยเตี๋ยวสารพัดเส้น. กรุงเทพฯ: แสงแดด จำกัด.

จันทรา โภคาสุวิบูลย์. 2006. ก๋วยเตี๋ยว และอาหารเส้นนานาชาติ. กรุงเทพฯ: ไทยควอลิตี้บุ๊กส์

ลุงอ้วน (อ.สุนทร เย็นเกล้า) . 2544. ก๋วยเตี๋ยวเรือ สารหน้ารู้ และเส้นทางทำกิน.
กรุงเทพฯ: บริษัท ทรี-ดี แสแกน จำกัด.

สำนักพิมพ์แสงแดด. 2546. ก๋วยเตี๋ยวเรือ และก๋วยเตี๋ยวรสไทย. กรุงเทพฯ: แสงแดด จำกัด.

สำนักพิมพ์แสงแดด. (2549). ก๋วยเตี๋ยวเป็นอาชีพ. กรุงเทพฯ: แสงแดด จำกัด.

THE STANDARD TEAM. (2022) .11 มิถุนายน 2507 – จอมพล ป. พิบูลสงคราม ถึงแก่อสัญกรรมที่
ญี่ปุ่น. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <https://thestandard.co/onthisday11062507-2/> สืบค้นเมื่อวันที่ 5
กุมภาพันธ์ 2565

Panasm’s blog. (2019) .ThongSmith : “ทองสมิทธิ์” ร้านก๋วยเตี๋ยวเรือและข้าวต้มแห่งระดับ
“พรีเมียม” @ Siam Paragon. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <https://www.panasm.com/thong-smith-siam-paragon> สืบค้นเมื่อวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2565

OpenRice TH Editor. (2011). ทายนิสัยจากเส้นก๋วยเตี๋ยว. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :
<https://th.openrice.com/en/bangkok/article/ทายนิสัยจากก๋วยเตี๋ยว>
สืบค้นเมื่อวันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2565

จิวหิวโซ. (2019). วิธีทำ “ก๋วยเตี๋ยวเรือ” เมนูเส้นรสเด็ดไม่ต้องปรุงเพิ่ม ข่ายง่ายทำโรจาม!. [ออนไลน์].
เข้าถึงได้จาก : <https://www.wongnai.com/recipes/boat-noodle> สืบค้นเมื่อวันที่ 1 มีนาคม 2565

วชิรวิชัย กิตติชาติพรพัฒน์. (2019). 'ขามตราไก่' ขามที่เคยบูมในยุค จอมพล ป. กับเรื่องที่คุณไม่ค่อยรู้. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <https://becommon.co/culture/chicken-bowl-dhanabadee/> สืบค้นเมื่อวันที่ 1 มีนาคม 2565

จิรเดช โอภาสพันธุ์วงศ์. (2021). **บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปในความทรงจำ**. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <https://adaymagazine.com/wake-up-235/> สืบค้นเมื่อวันที่ 20 มกราคม 2565

Mason Hayutin. (2007). **.Is Sailor the real McCoy?**. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <https://www.artquarterly.com/is-sailor-the-real-mccoy/> สืบค้นเมื่อวันที่ 7 เมษายน 2565

จงรัก เทศนา. (2013). **.การออกแบบอินโฟกราฟิกส์ (Infographics Design)**. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <https://www.learningstudio.info/infographics-design> สืบค้นเมื่อวันที่ 14 พฤษภาคม 2565

Taylor Helfrich. (2019). **Book Layout: 9 Easy Steps for Designing the Perfect Layout**. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : https://www.printingcenterusa.com/blog/book-layout-9-easy-steps/?fbclid=IwAR0wZ3ne2lLT2PaR-Ds0jGwARA5_BOujHypWUI2bPhQNRTckc9bLs3tjB0 สืบค้นเมื่อวันที่ 14 พฤษภาคม 2565

Plum Grove. (2022). **Choosing a Font for Print**. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <https://plumgroveinc.com/choosing-a-font-for-print-2> สืบค้นเมื่อวันที่ 10 เมษายน 2565

สุวัฒน์ อัสวไชยชาญ. (2023). **โพร-หมักดอง**. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <https://www.sarakadee.com/2023/02/06/fermentation/> สืบค้นเมื่อวันที่ 4 กรกฎาคม 2565

Plum Grove. (2022). **Choosing a Font for Print**. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <https://plumgroveinc.com/choosing-a-font-for-print-2> สืบค้นเมื่อวันที่ 4 กรกฎาคม 2565

สุวัฒน์ อัสวไชยชาญ. (2023). **โพร-หมักดอง**. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <https://www.sarakadee.com/2023/02/06/fermentation/> สืบค้นเมื่อวันที่ 2565

อุทัยวรรณ ไม้สีทอง ให้สัมภาษณ์, 27 มกราคม 2565. การขายก๋วยเตี๋ยวเรือบนเรือจริง และประวัติศาสตร์ของก๋วยเตี๋ยวเรือ. ศศิตา มณีวงษ์.

กมลชนก อภิจรัสพาณิชย์ ให้สัมภาษณ์, 8 มกราคม 2565. การขายก๋วยเตี๋ยวเรือบนบก และการสืบทอดกิจการให้คนในครอบครัว. ศศิตา มณีวงษ์.

สิทธิฉันท์ วุฒิพรกุล ให้สัมภาษณ์, 13 มกราคม 2565. เนื้อวัวในก๋วยเตี๋ยว และคุณภาพของเนื้อในประเทศไทย. ศศิตา มณีวงษ์.

เล็ก ให้สัมภาษณ์, 13 มกราคม 2565. การขายก๋วยเตี๋ยวเรือแบบกระจายสาขา และความลับของกิจการ. ศศิตา มณีวงษ์.

สรารุช นีละโยธิน ให้สัมภาษณ์, 13 มกราคม 2565. หลักการวิจารณ์อาหาร และการนิยมบริโภคอาหารรสจัดของคนไทย. ศศิตา มณีวงษ์.

บทที่ 10

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ-นามสกุล ศศิตา มณีวงษ์
 วัน เดือน ปีเกิด 23 พฤศจิกายน 2543
 ที่อยู่ Jia-Jia Place 683-683/1 ซ.ฉลองกรุง 1 แยก 6 ถ.ฉลองกรุง
 แขวง ลาดกระบัง เขต ลาดกระบัง กรุงเทพฯ 10520
 การติดต่อ E – mail : sasita.maneewong@gmail.com
 โทร. : 0649536639

ประวัติการศึกษา

พ.ศ.2556 (ปีการศึกษา 2551) โรงเรียนชลประทานวิทยา
 พ.ศ.2559 (ปีการศึกษา 2558) โรงเรียนสวนกุหลาบวิทยาลัย นนทบุรี
 พ.ศ.2565 (ปีการศึกษา 2565) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าคุณทหารลาดกระบัง