

การออกแบบเว็บไซต์อาหารพื้นบ้านภาคอีสาน

WEBSITE DESIGN FOR UNIQUE TRADITIONAL FOODS OF THE ISAN REGION.



นางสาวพรรัตน์ เสาสูง

PONRAT SAOSUNG

ศิลปนิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชานิตศศิลป์ ภาควิชานิตศศิลป์

คณะสถาปัตยกรรม ศิลปะ และการออกแบบ

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ปีการศึกษา 2566

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คณะสถาปัตยกรรม ศิลปะ และการออกแบบ
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ใบรับรองศิลปนิพนธ์

หัวข้อศิลปนิพนธ์ การออกแบบเว็บไซต์อาหารพื้นบ้านภาคอีสาน
Website design for unique traditional foods of the Isan region.

นักศึกษา นางสาวพรรัตน์ เสาศูง
รหัสประจำตัว 63020263
ปริญญา ศิลปกรรมศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชา นิเทศศิลป์
พ.ศ. 2566
อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์เอกรัตน์ อุ่นใจ

เอกรัตน์ อุ่นใจ
(อาจารย์เอกรัตน์ อุ่นใจ)

อาจารย์ที่ปรึกษา

วันที่ 30 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2567

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อศิลปนิพนธ์	โครงการออกแบบเว็บไซต์อาหารพื้นบ้านภาคอีสาน
นักศึกษา	นางสาวพรรัตน์ เสาสสูง
รหัสประจำตัว	63020263
ปริญญา	ศิลปกรรมศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชา	นิเทศศิลป์
พ.ศ.	2567
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์เอกรัตน์ อุ๋นใจ

บทคัดย่อ

วัฒนธรรมอาหารอีสานส่วนหนึ่งถูกเผยแพร่ไปทั่วประเทศ และได้รับการยอมรับเป็นอย่างมาก ทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ วัฒนธรรมอาหารจากต่างชาติก็เริ่มมีอิทธิพลต่อวัฒนธรรมการกินของไทยมากขึ้น แต่วัฒนธรรมอาหารของภาคอีสานพื้นบ้านที่หลายคนอาจจะยังไม่รู้จักกำลังถูกกลดทอนความโดดเด่นและเป็นเอกลักษณ์ไป

งานวิจัยนี้จึงมีจุดประสงค์เพื่อสืบต่อและอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านของภาคอีสาน และเพื่อให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านของภาคอีสานให้แก่ผู้ที่สนใจ โดยการออกแบบเป็นเว็บไซต์ให้ข้อมูลเกี่ยวกับวัฒนธรรมการกินแบบอีสานแท้ ๆ ที่หลายคนอาจจะยังไม่เคยได้รู้ โดยผู้วิจัยได้ทำการรวบรวมข้อมูลจากเว็บไซต์ บทความ และวรรณกรรมต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง รวมถึงการสอบถามพูดคุยกับชาวอีสานเกี่ยวกับเรื่องอาหารการกิน และได้ข้อมูลเกี่ยวกับวัฒนธรรมการกินหรือวิถีชีวิตที่แปลกใหม่และแตกต่างจากที่เคยพบเห็นทั่วไป จากนั้นจึงนำข้อมูลที่ได้ออกแบบเป็นเว็บไซต์เพื่อให้ข้อมูลแก่ผู้ที่สนใจ

กิตติกรรมประกาศ

ศิลปินพจน์นี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี ขอขอบคุณอาจารย์ เอกรัตน์ อุ๋นใจ ที่ได้เสียสละเวลาเพื่อให้คำแนะนำและชี้แนะแนวทางในการศึกษาค้นคว้าและวิจัย นำไปสู่การดำเนินงานจนสามารถสำเร็จลุล่วงไปได้อย่างดี และขอบคุณคณะอาจารย์สาขาניתศศิลป์ที่ออกความคิดเห็นและให้คำแนะนำที่ดี ส่งผลให้ผลงานมีความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น

ขอบคุณเพื่อนสาขาניתศศิลป์ที่ร่วมศึกษาเล่าเรียนและช่วยเหลือกันเสมอ และยังเป็นอีกหนึ่งที่ปรึกษาในการทำศิลปินพจน์ของข้าพเจ้าในครั้งนี้ ขอขอบคุณมัธยมที่ยังคงสร้างสีสันให้ชีวิตของข้าพเจ้าเสมอมา เพื่อนทุกคนเป็นส่วนหนึ่งที่ช่วยส่งเสริมกำลังใจในยามที่เจอเรื่องแย ๆ ได้เป็นอย่างดี

ขอขอบคุณครอบครัว พ่อ แม่ พี่ชาย ที่ทุ่มเททุกสิ่งทุกอย่างเพื่อให้ข้าพเจ้าได้เล่าเรียนและศึกษา ณ ที่แห่งนี้จนสำเร็จลุล่วง และเชื่อมั่นในตัวข้าพเจ้าเสมอมา

และสุดท้าย ข้าพเจ้าขอขอบคุณ ตัวเอง ที่พยายามตั้งใจ กล้าที่จะทดลองสิ่งใหม่ ทะล่ายกำแพงความสามารถของตนเองจนเกิดพัฒนาการที่มุ่งไปข้างหน้าจากการทำศิลปินพจน์ในครั้งนี้

พรัตน์ เสาสูง

สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อ.....	ข
กิตติกรรมประกาศ.....	ค
สารบัญ.....	ง
สารบัญรูปภาพ	ฉ
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์.....	3
1.3 ขอบเขตของงาน.....	3
1.4 ข้อยกเว้น.....	3
1.5 ขั้นตอนของการดำเนินงาน.....	3
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	4
บทที่ 2 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง.....	5
2.1 อาหารพื้นบ้าน.....	5
2.2 ลักษณะภูมิประเทศของภาคอีสาน.....	5
2.3 วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านภาคอีสาน.....	6
2.3.1 วิธีการปรุงแบบอีสาน.....	6
2.3.2 ผักอีสาน.....	8
2.3.3 เมนูอาหารอีสานที่ได้รับความนิยม.....	10
2.3.4 เมนูอาหารอีสานที่ไม่ได้รับความนิยม.....	11
บทที่ 3 ข้อมูลทางการออกแบบ.....	18
3.1 การออกแบบเว็บไซต์.....	18
3.2 เทคนิคทางการออกแบบกราฟิก.....	19
3.2.1 การตัดทอนกราฟิก.....	19
3.2.2 การสร้างแพทเทิร์น.....	20
3.3 การประยุกต์ศิลปะพื้นบ้านภาคอีสาน.....	20
บทที่ 4 วิธีการดำเนินงาน.....	21
4.1 กลุ่มเป้าหมาย.....	21
4.2 วิธีการเก็บข้อมูล.....	21
4.3 ขอบเขตของเนื้อหา.....	21
4.4 ขอบเขตของชิ้นงาน.....	21

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.5 แนวทางการออกแบบ	22
4.6 แผนผังเว็บไซต์	22
บทที่ 5 การดำเนินการออกแบบ.....	25
5.1 การพัฒนาตราสัญลักษณ์.....	25
5.2 การออกแบบภาพประกอบ.....	26
5.3 การออกแบบภาพเคลื่อนไหว.....	27
5.4 การถ่ายภาพ	27
5.5 การพัฒนาเว็บไซต์.....	28
5.5.1 ตัวอักษร	28
5.5.2 การใช้สี.....	28
5.5.3 แบบร่างเว็บไซต์	28
5.5.4 ภาพพื้นหลัง	29
5.5.4 ภาพพื้นหลัง	29
5.5.5 หน้าเปิดเว็บไซต์.....	29
5.5.6 หน้าเปิดหัวข้อ.....	30
5.5.7 แถบเมนู.....	30
5.5.8 หน้าวัฒนธรรม	30
5.5.9 หน้าวัตถุประสงค์.....	31
5.5.10 หน้าวิธีปรง.....	31
5.5.11 หน้าอาหาร.....	31
บทที่ 6 ผลงานสำเร็จ	32
6.1 ตราสัญลักษณ์	32
6.2 เว็บไซต์	32
6.3 สื่อประชาสัมพันธ์.....	37
บทที่ 7 บทสรุปและข้อเสนอแนะ	43
7.1 บทสรุป	43
7.2 ปัญหาและข้อจำกัด.....	43
7.3 ข้อเสนอแนะ.....	43
บรรณานุกรม	44
ประวัติผู้เขียน	46

สารบัญรูปภาพ

ภาพที่	หน้า
ภาพที่ 2.1 ลาบเทา	11
ภาพที่ 2.2 แกงไข่ม้วน	12
ภาพที่ 2.3 แกงอ่อมเนื้อวัว	12
ภาพที่ 2.4 แกงหวาย.....	13
ภาพที่ 2.5 หมกนางต๋อ	13
ภาพที่ 2.6 ส้มตำน้ำ	14
ภาพที่ 2.7 อังแกบอบ.....	14
ภาพที่ 2.8 ลาบหมาน้อย.....	15
ภาพที่ 2.9 ละแวกะตาม.....	15
ภาพที่ 2.10 เบาะโคง	16
ภาพที่ 2.11 ชันล่อแจก	16
ภาพที่ 2.12 ต้มอั้งไข่ใบมะขาม.....	17
ภาพที่ 2.13 แกงผักหวานไข่มุดแดง	17
ภาพที่ 3.1 รูปแบบงานตัดทอนรูปทรง.....	19
ภาพที่ 3.2 ลวดลายแพทเทิร์น.....	20
ภาพที่ 3.3 ลวดลายแพทเทิร์นภาคอีสาน.....	20
ภาพที่ 4.1 แนวทางการออกแบบ 1	21
ภาพที่ 4.2 แนวทางการออกแบบ 2.....	21
ภาพที่ 4.3 แนวทางการออกแบบ 3.....	22
ภาพที่ 4.4 แผนผังเว็บไซต์	22
ภาพที่ 5.1 ภาพร่างตราสัญลักษณ์.....	25
ภาพที่ 5.2 การพัฒนาตราสัญลักษณ์.....	26
ภาพที่ 5.3 การออกแบบภาพประกอบ	26
ภาพที่ 5.4 การออกแบบภาพเคลื่อนไหว	27
ภาพที่ 5.5 การถ่ายภาพ.....	27
ภาพที่ 5.6 การใช้สี.....	28
ภาพที่ 5.7 แบบร่างเว็บไซต์	28
ภาพที่ 5.8 ตัวอย่างภาพพื้นหลัง	29
ภาพที่ 5.9 แบบร่างหน้าเปิดเว็บไซต์	29
ภาพที่ 5.10 ภายในหน้าเปิดเว็บไซต์	30

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 5.11 หน้าเปิดหัวข้อ.....	30
ภาพที่ 5.12 แถบเมนู.....	31
ภาพที่ 5.13 หน้าวัฒนธรรม.....	31
ภาพที่ 5.14 หน้าวัตถุติด.....	32
ภาพที่ 5.15 หน้าวิธีปรุง.....	32
ภาพที่ 5.16 หน้าอาหาร.....	33
ภาพที่ 6.1 ตราสัญลักษณ์สำเร็จ.....	34
ภาพที่ 6.2 ภาพรวมเว็บไซต์.....	34
ภาพที่ 6.3 หน้าเปิดเว็บไซต์.....	35
ภาพที่ 6.4 หน้าวัฒนธรรม.....	36
ภาพที่ 6.5 หน้าวัตถุติด.....	37
ภาพที่ 6.6 หน้าวิธีปรุง.....	38
ภาพที่ 6.7 หน้าอาหาร.....	39
ภาพที่ 6.8 หน้าวิธีทำอาหาร.....	40
ภาพที่ 6.9 Poster.....	41
ภาพที่ 6.10 Facebook Post.....	41
ภาพที่ 6.11 แผ่นพับเมนูอาหาร.....	42

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสำคัญขั้นพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์ ในปัจจัยขั้นพื้นฐานประกอบไปด้วยสี่ปัจจัย ได้แก่ ที่อยู่อาศัย อาหาร ยา และเครื่องนุ่งห่ม จึงกล่าวได้ว่าอาหารคือสิ่งที่จำเป็นต่อความต้องการของมนุษย์เสมอมา ไม่ว่าจะเชื้อชาติหรือวัฒนธรรมใดต่างต้องดำรงชีวิตด้วยการบริโภคอาหาร ซึ่งเป็นสิ่งที่หล่อเลี้ยงให้ร่างกายสามารถเจริญเติบโตและสามารถดำรงชีวิตอยู่ได้ การประกอบอาหารของแต่ละเชื้อชาติและวัฒนธรรมก็ต่างกันออกไปตามสภาพพื้นที่ของแต่ละภูมิภาคหรือวัตถุดิบ รวมไปถึงกรรมวิธีการปรุง รสชาติ กลิ่น รูปลักษณะหน้าตา ส่งผลให้อาหารสามารถสะท้อนวัฒนธรรมความเป็นอยู่และความเชื่อรวมไปถึงค่านิยมของผู้คนในแต่ละท้องถิ่น

ประเทศไทยประกอบไปด้วยหลากหลายเชื้อชาติ หลากหลายเผ่าพันธุ์ ส่งผลให้เกิดวัฒนธรรมอาหารที่มีเอกลักษณ์ตามแต่ละภูมิภาคหรือตามแต่ละท้องถิ่น ซึ่งเป็นสิ่งที่เกิดจากภูมิปัญญาและวิถีชีวิตของชาวบ้านที่ถ่ายทอดกันรุ่นสู่รุ่น ในคำกล่าวของสุภาภิตไทย “ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว” สื่อให้เห็นถึงความอุดมสมบูรณ์ของสภาพภูมิประเทศของไทยที่ทำให้มีแหล่งวัตถุดิบที่หลากหลายนำมาใช้ประกอบอาหาร ส่งผลให้อาหารไทยเป็นวัฒนธรรมที่สร้างคุณค่าและเอกลักษณ์ให้กับประเทศจนมีชื่อเสียงในระดับโลก มีหลายเมนูที่เป็นที่รู้จักและนิยมรับประทาน ซึ่งส่วนหนึ่งมาจากอาหารของภาคตะวันออกเฉียงเหนือหรือภาคอีสานซึ่งเป็นภาคที่มีเอกลักษณ์การกินแตกต่างจากภาคอื่น ด้วยวิถีชีวิตที่มีการอยู่อาศัยง่าย เนื่องจากสภาพภูมิประเทศเป็นที่ราบสูง ดินส่วนใหญ่เป็นดินทรายซึ่งไม่เอื้อต่อการทำการเกษตรและการกักเก็บน้ำทำให้พื้นที่ส่วนใหญ่ในภาคอีสานมีความแห้งแล้ง เน้นประกอบอาหารโดยใช้ตามวัตถุดิบที่เกิดขึ้นตามฤดูกาล เดิมการประกอบอาหารของภาคอีสานจะไม่ค่อยใช้น้ำมัน กรรมวิธีการปรุงแบบพื้นบ้านจึงจะเน้นการต้ม การนึ่ง และการย่างเป็นหลัก อาหารอีสานมีความนิยมไปทั่วประเทศเนื่องจากประชากรในภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีสัดส่วนเป็น 1 ใน 3 ของประชากรภายในประเทศโดยประมาณ ซึ่งมีการกระจายตัวของประชากรที่แยกย้ายกันไปเป็นแรงงานประกอบอาชีพในกรุงเทพมหานครหรือตามต่างจังหวัด ส่งผลให้วัฒนธรรมอาหารอีสานพบได้ทุกพื้นที่ในประเทศและยังเป็นที่นิยมของผู้คนจำนวนมาก อาหารพื้นบ้านของภาคอีสานมีเมนูยอดนิยมอย่างเช่น ส้มตำ ที่รับประทานกันอย่างแพร่หลายในประเทศ อีกทั้งยังเป็นอิทธิพลทางวัฒนธรรมที่โดดเด่นและเป็นเอกลักษณ์ในสายตาสาวโลก เป็นหนึ่งในเมนูอาหารที่สำคัญในการช่วยเหลือหลอมเอกลักษณ์และวัฒนธรรมของประเทศไทยให้เป็นที่น่าจดจำ อิทธิพลทางด้านอาหารไทยส่งผลต่อชาวต่างชาติเป็นอย่างมากโดยเป็นอันดับรองจากการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม อันเนื่องมาจากประเทศไทยมีความได้เปรียบในด้านอุตสาหกรรมอาหาร มีวัตถุดิบในการปรุงที่หลากหลาย ทั้งพืชผักสมุนไพร รวมไปถึงเนื้อสัตว์ที่อย่างภาคอีสานก็จะมีวัฒนธรรมการรับประทานแมลง กบหรือเขียดซึ่งมีความโดดเด่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เด่นและเป็นเอกลักษณ์ อีกทั้งยังมีการปรุงรสชาติที่มีมิติหลากหลาย เปรี้ยว หวาน เผ็ด เค็ม และรสกลมกล่อมหรือในภาคอีสานจะเรียกกันว่า รสขั่ว รวมไปถึงขั้นตอนความประณีตในการปรุงอาหาร องค์ประกอบทั้งหมดตั้งแต่วัตถุดิบไปจนถึงขั้นตอนการปรุงจนได้อาหารในแต่ละเมนูมาล้วนส่งเสริมให้อาหารไทยมีเอกลักษณ์ที่โดดเด่นและน่าจดจำในสายตาชาวโลก ในปัจจุบันมีอาหารไทยหลายเมนูที่ได้รับการยอมรับในชาวต่างชาติ อีกทั้งยังมีอาหารพื้นบ้านของไทยอีกหลายเมนูที่ไม่เป็นที่นิยมรับประทานในประเทศ ซึ่งเป็นวัฒนธรรมที่มีเอกลักษณ์และมีคุณค่า จึงควรค่าแก่การเรียนรู้เพื่อคงไว้ซึ่งวัฒนธรรมที่หลากหลายของอาหารไทย

สภาพเศรษฐกิจในสังคมไทยมีการดำเนินไปอย่างต่อเนื่อง โดยมีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วจากเทคโนโลยีและการคมนาคมที่ถูกพัฒนามากขึ้น ส่งผลให้วิถีการดำเนินชีวิตของผู้คนในสังคมเปลี่ยนไป อีกทั้งอิทธิพลของสื่อยังเป็นปัจจัยที่ส่งผลต่อวิถีการดำเนินชีวิตของผู้คนมากขึ้น ความรวดเร็วของโซเชียลและเทคโนโลยีทำให้เกิดความสับสนไหลทางวัฒนธรรมอย่างไม่มีที่สิ้นสุด เช่นเดียวกับวัฒนธรรมอาหารที่รับอิทธิพลจากหลากหลายเชื้อชาติ เกิดธุรกิจร้านอาหารสัญชาติต่าง ๆ มากขึ้น หรือแม้แต่การผสมผสานวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารต่างชาติเพื่อให้เกิดความแตกต่างและเกิดเป็นวัฒนธรรมรูปแบบใหม่ที่สามารถดึงดูดกลุ่มเป้าหมายได้โดยใช้สื่อโซเชียลเป็นช่องทางหนึ่งในการเสริมสร้างและพัฒนาธุรกิจ ในทางกลับกันความรวดเร็วของสื่อโซเชียลส่งผลให้คนไทยจำนวนมากละเลยวัฒนธรรมที่มีคุณค่าของไทยไปจนทำให้บางวัฒนธรรมที่เคยดำเนินอยู่กำลังจะสูญหายไปจากความรวดเร็วของวิถีผู้คนในสังคม โดยวัฒนธรรมอาหารไทยนั้นมีความหลากหลายมากกว่าสิ่งที่ปรากฏในสื่อโซเชียล เช่น ในภาคอีสานมีเมนูอาหารหลายเมนูที่ไม่เป็นที่นิยมเป็นวงกว้างเหมือนข้าวเหนียวส้มตำ หรือลาบที่หลายคนคุ้นเคย สาเหตุอาจจะเนื่องด้วยเป็นวัตถุดิบที่ไม่คุ้นเคย หรือเป็นวัตถุดิบตามฤดูกาล หายาก หรือมีราคาแพงเพราะไม่เป็นที่นิยมในตลาด รวมไปถึงการไม่ถูกนำมาประยุกต์หรือต่อยอดในสิ่งที่มีอยู่ จึงทำให้เมนูเหล่านี้ไม่ถูกค้นพบในหมู่คนทั่วไปหรือแม้แต่ชาวอีสานบางกลุ่มก็อาจจะไม่เคยรับประทาน อาหารพื้นบ้านของภาคอีสาน รวมไปถึงภาคอื่นยังเป็นสิ่งที่มีเอกลักษณ์และสะท้อนวัฒนธรรมที่เข้มข้นของภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สามารถนำมาต่อยอดได้โดยใช้สื่อและเทคโนโลยีในปัจจุบัน เพื่ออนุรักษ์และสานต่อไว้ซึ่งวัฒนธรรมที่มีคุณค่าสืบต่อไป

จากปัญหาดังกล่าวจึงเป็นที่มาของการศึกษาปัญหาของอาหารพื้นบ้านของภาคอีสานที่ไม่เป็นที่นิยมอย่างแพร่หลาย โดยในขณะที่บางเมนูสามารถเป็นที่นิยมและสร้างอิทธิพลทางวัฒนธรรมให้กับประเทศได้เป็นอย่างมาก อีกทั้งความรวดเร็วของสื่อก็มีบทบาทในการแทรกแซงวัฒนธรรมพื้นบ้านของไทยเป็นอย่างมากจนทำให้วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านดั้งเดิมของภาคอีสานถูกละเลยไป ซึ่งเป็นที่น่าเสียดายที่คุณค่าขององค์ความรู้ภูมิปัญญาของชาวไทยไม่เป็นที่ค้นพบ การสร้างสรรค์สื่อออนไลน์ที่มีคุณภาพจึงจะเป็นสิ่งหนึ่งที่จะช่วยต่อยอดและเผยแพร่องค์ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านดั้งเดิมของภาคอีสาน จึงเป็นที่มาของการนำเสนอองค์ความรู้ในรูปแบบของเว็บไซต์ซึ่งเป็นแนวทางที่สามารถเผยแพร่และให้ข้อมูลได้อย่างละเอียดและสะดวกรวดเร็ว ซึ่งสัมพันธ์กับการพัฒนาของเทคโนโลยีและวิถีที่เปลี่ยนไปของผู้คนในสังคม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้拿去ใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วัตถุประสงค์

1. เพื่อสืบต่อและอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านของภาคอีสาน
2. เพื่อให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านของภาคอีสานให้แก่ผู้ที่สนใจ
3. เพื่อศึกษาวัฒนธรรมทางด้านศิลปะของภาคอีสานเพื่อนำมาประยุกต์ใช้งานการออกแบบ

ขอบเขตของงาน

1. กลุ่มเป้าหมายหลัก บุคคลทั่วไป วัยทำงาน อายุ 28-35 รายได้ 15,000-25,000 บาท มีความสนใจเกี่ยวกับวัฒนธรรม งานอดิเรกชอบทำอาหาร ชอบลองอะไรใหม่ๆ ทำกิจกรรมและชอบออกเดินทางไปที่ท่องเที่ยว

2. ขอบเขตของเนื้อหา ศึกษาเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านของภาคอีสานที่เป็นเมนูแปลกที่ไม่เป็นที่รู้จักและไม่เป็นที่นิยมอย่างแพร่หลาย โดยเจาะจงที่วัฒนธรรมการกิน วัตถุดิบในการปรุงอาหาร วิธีทำรสชาติ รูปลักษณ์ และขั้นตอนการปรุงอาหาร

3. ขอบเขตของชิ้นงาน

สื่อหลัก เว็บไซต์ 5 เมนู โดยประมาณ

สื่ออื่น แผ่นพับ 1 ใบ , Poster 3 แบบ , Ads

ข้อจำกัด

1. การศึกษาอาหารพื้นบ้านของภาคอีสานที่แปลกและไม่เป็นที่นิยม เพื่อที่จะทำสื่อในรูปแบบเว็บไซต์ อาจจะต้องมีการปรุงอาหารเพื่อถ่ายภาพอาหารเพื่อนำมาใช้ในงานออกแบบ เนื่องจากไม่สามารถหาซื้อได้ตามท้องตลาดทั่วไป

2. การจัดทำเว็บไซต์จะควบคุมทิศทางการออกแบบให้อยู่ในความสามารถของอุปกรณ์หรือเครื่องมือที่มี เนื่องจากการจ้างผู้มีทักษะที่เกี่ยวข้องกับการผลิตงานเว็บไซต์อาจมีข้อจำกัดที่ไม่สามารถควบคุมได้ รวมไปถึงอาจมีราคาหรืองบประมาณที่สูง

ขั้นตอนของการดำเนินงาน

1. กำหนดวัตถุประสงค์ของการทำเว็บไซต์ในการศึกษาในประเด็นที่จะศึกษา
2. รวบรวมข้อมูลจากแหล่งต่าง ๆ ทั้งจากอินเทอร์เน็ต โซเชียลมีเดีย หนังสือและวรรณกรรม และจากการสัมภาษณ์จากผู้ที่คุ้นเคยกับอาหารพื้นบ้านของอีสาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. วิเคราะห์ข้อมูลในแต่ละแหล่งข้อมูลโดยการเรียงเรียงและจัดหมวดหมู่ให้ชัดเจนมากขึ้น และสรุปเนื้อหา
4. เรียงเรียงเนื้อหาที่ได้จากการวิเคราะห์ข้อมูล
5. กำหนดแนวทางการการออกแบบเว็บไซต์ให้มีทิศทางเชื่อมโยงกับวัฒนธรรมของอีสาน
6. ดำเนินงานการออกแบบเว็บไซต์ตามแนวทางที่กำหนด โดยขึ้นโครงสร้างเว็บไซต์และใช้ design system ในการวางแผนและดำเนินงานออกแบบเว็บไซต์
7. ทดสอบการใช้งานกับกลุ่มเป้าหมายและสรุปผลดำเนินงาน

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. คนทั่วไปเกิดการตระหนักรู้เกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านของภาคอีสานมากขึ้น
2. สามารถประยุกต์ใช้ศิลปะและวัฒนธรรมของภาคอีสานมาใช้ในการออกแบบให้มีความดึงดูดและน่าสนใจ
3. เกิดการสานต่อและอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองของภาคอีสาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

2.1 อาหารพื้นบ้าน

อาหารพื้นบ้านหมายถึง อาหารที่ประกอบขึ้นจากวัตถุดิบธรรมชาติที่สามารถหาได้ในท้องถิ่น โดยหาจากการเพาะปลูก เลี้ยงสัตว์ หรือเก็บพืชผักและล่าสัตว์ท้องถิ่น การประกอบหรือคิดค้นเครื่องปรุงจากวัตถุดิบในท้องถิ่นขึ้น รวมไปถึงการซื้อขายแลกเปลี่ยนวัตถุดิบกันระหว่างชาวบ้านในพื้นที่ อาหารพื้นบ้านจะมีเอกลักษณ์ที่แตกต่างกันไปในแต่ละภูมิภาคหรือแต่ละพื้นที่ เนื่องจากสภาพภูมิประเทศมีลักษณะที่แตกต่างกัน ส่งผลให้เกิดเอกลักษณ์ของวัตถุดิบภายในท้องถิ่น ขั้นตอนและวิธีการปรุงอาหาร ไปจนถึงวัฒนธรรมและวิถีการดำเนินชีวิตในด้านอื่น ๆ อีกเช่นกัน โดยอาหารพื้นบ้านไทยมีคุณลักษณะที่สามารถจำแนกได้ดังนี้ (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉวีวรรณ สุวรรณภา, ดร.อรอนงค์ ววงค์, นายเสริมศิลป์ สุขเมธีสกุล , 2560)

1. อาหารพื้นบ้านไทยเป็นอาหารที่สามารถบริโภคได้ในชีวิตประจำวันและโอกาสพิเศษ
2. อาหารพื้นบ้านไทยจะประกอบด้วยวัตถุดิบและเครื่องปรุงรสที่มีในท้องถิ่น
3. อาหารพื้นบ้านไทยเป็นอาหารที่มีกรรมวิธีการปรุงที่เรียบง่ายไปจนถึงมีความซับซ้อน และวิธีการปรุงจะคงไว้ซึ่งรสชาติแบบธรรมชาติ
4. อาหารพื้นบ้านไทยมีกระบวนการและกรรมวิธีที่ทำให้สุกหลายรูปแบบ
5. อาหารพื้นบ้านไทยมีกระบวนการและกรรมวิธีถนอมอาหารหลายรูปแบบ
6. อาหารพื้นบ้านไทยมีวิธีการประกอบอาหารที่สอดคล้องกับฤดูกาลและระบบนิเวศน์

2.2 ลักษณะภูมิประเทศของภาคอีสาน

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หรืออีกชื่อหนึ่งที่เรียกว่าภาคอีสาน ประกอบด้วย 20 จังหวัด ได้แก่ กาฬสินธุ์ ขอนแก่น ชัยภูมิ นครพนม นครราชสีมา บุรีรัมย์ มหาสารคาม มุกดาหาร ยโสธร ร้อยเอ็ด เลย ศรีสะเกษ สกลนคร สุรินทร์ หนองคาย หนองบัวลำภู อำนาจเจริญ อุตรดิตถ์ และอุบลราชธานี บึงกาฬ มีเนื้อที่คิดเป็น 1 ใน 3 ของประเทศไทย ซึ่งเป็นภูมิภาคที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในประเทศ ส่งผลให้จำนวนประชากรในพื้นที่มีจำนวนมากตามปริมาณสัดส่วนของพื้นที่ ลักษณะภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นที่ราบสูง โดยตั้งอยู่บน “แอ่งสกลนคร” ซึ่งเป็นที่ราบสูงตอนบนและ “แอ่งโคราช” ซึ่งเป็นที่ราบสูงตอนล่าง ในลักษณะภูมิประเทศดังกล่าวในภาษาถิ่นเรียกว่า โคน สลับกับแอ่งที่ลุ่มซึ่งอาจมีน้ำขังอยู่เป็นหนอง บึง ขนาดต่าง ๆ จากลักษณะภูมิประเทศที่เป็นโคกสลับแอ่งนั้น ส่งผลให้เกิดลักษณะในพื้นที่ 2 รูปแบบคือจะมีพื้นที่ที่เป็นแหล่งน้ำตามธรรมชาติกระจายอยู่ทั่วไปจำนวน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มากแต่ในขณะเดียวกันการมีชั้นของหินเกลือจำนวนมากทำให้เกิดปัญหาภาวะดินเค็มก่อให้เกิดผลเสียทางการเกษตรและเป็นอุปสรรคต่อการใช้งานน้ำทั้งบนดินและน้ำใต้ดิน ในภูมิภาคแบบที่ราบลุ่มน้ำ เป็นลักษณะภูมิประเทศซึ่งเกิดจากการกระทำของลำน้ำที่กัดเซาะทางด้านข้างและเกิดการทับถมในแนวตั้งจนทำให้ที่ราบในแอ่งทั้งสองมีลักษณะราบเรียบมากแทบไม่มีความลาดชันจึงเกิดอุทกภัยในพื้นที่เขตนี้อีก เขตแอ่งสกลนครจะมีลักษณะภูมิประเทศพิเศษ คือ เป็นที่ราบลุ่มแม่น้ำท่วมถึงในช่วงฤดูแล้งและจะกลายเป็นทะเลสาบขนาดใหญ่ ในช่วงฤดูฝนกลายเป็นแหล่งการประมงที่สำคัญอย่างยิ่งในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ แม่น้ำที่สำคัญของภาคตะวันออกเฉียงเหนือคือแม่น้ำโขง ซึ่งเป็นแม่น้ำนานาชาติที่สำคัญ มีความยาวเป็นเส้นกั้นดินแดนตามชาติระหว่างจีน พม่า ไทย ลาว กัมพูชา และเวียดนาม แม่น้ำโขงเป็นบ่อเกิดอารยธรรมของผู้คนหลายเชื้อชาติ ความเชื่อ ความคิด วิถีปรัชญา การดำเนินชีวิต ไปจนถึงวัฒนธรรมต่าง ๆ ที่มีความเชื่อมโยงกันระหว่างชนชาติ (ศุญญ์ ศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยขอนแก่น , 2565)

2.3 วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านภาคอีสาน

สภาพภูมิประเทศที่แห้งแล้งส่งผลให้วัฒนธรรมการกินของภาคอีสานมีความหลากหลาย เนื่องจากในช่วงฤดูแล้งอาจทำให้วัตถุดิบในการประกอบอาหารมีตัวเลือกน้อยลง จึงทำให้เกิดการปรับตัวเพื่อการดำรงชีวิตให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ คนอีสานจึงมีวิถีคิดค้นแสวงหาวัตถุดิบและกรรมวิธีต่าง ๆ เพื่อนำมาใช้ในการปรุงอาหาร

อาหารพื้นบ้านของภาคอีสานส่วนใหญ่จะมีรสเค็ม รสเผ็ด รสเปรี้ยว นิยมรับประทานข้าวเหนียวเป็นหลัก วิธีการปรุงจะมีหลายหลาย ประกอบไปด้วย ลาบ ก้อย จ้า จู๋ อ้อ อ่อม แกง ต้ม ซุป ผา กี่ ปิ้ง ย่าง ร่ม ดอง คั่ว ลวก นึ่ง ต้มน้ำ เฝือก ความหลากหลายของกรรมวิธีการปรุงส่งผลให้เกิดความหลากหลายในเมนูอาหาร แต่สิ่งสำคัญของอาหารอีสานคือ ปลาร้า ซึ่งเป็นเครื่องปรุงที่ช่วยเพิ่มความเค็มและกลมกล่อม ในภาษาถิ่นเรียกว่า รสนัว ให้กับเมนูอาหารอีสานในหลายเมนู อีกทั้งยังเป็นเอกลักษณ์ภูมิปัญญาของชาวบ้านในท้องถิ่นที่ถูกสืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบัน (ประตุสูอีสาน , 2566) , (กานต์ เหมวิหค และ สุปรียา ห่องแสง , 2556)

2.3.1 วิธีการปรุงแบบอีสาน

1. การต้ม มีปริมาณน้ำมากที่สุดในแต่ละวิธีการปรุง เป็นการต้มเนื้อสัตว์กับเครื่องปรุงจนสุกนุ่ม ปรุงรสเผ็ดเปรี้ยวเค็มเสมอกัน รสเผ็ดจะมาจากพริกสดทุบหรือปูลูกให้พองแตก รสเค็มมาจากเกลือหรือน้ำปลา รสเปรี้ยวจากน้ำมะขามเปียก มะเขือส้ม หรือผักตึ๋ม ชุกกลิ่นด้วยข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด ขตน้ำได้คล่องคอ แต่ถ้าเป็นต้มเนื้อวัวจะใช้พริกป่นจึงจะเข้ากันมากกว่าพริกสด

2. การแกง ปริมาณน้ำน้อยกว่าต้ม ทำโดยการโคลกเครื่องแกงให้ละเอียดใส่ลงไปในน้ำแกงพอน้ำเดือดให้เติมเนื้อสัตว์ ปูรุกรสด้วยปลาร้า และใส่ผักตามลงไป แกงอีสานมีแบบชั้นที่จะใส่น้ำใบย่านางและข้าวเบือ และแกงน้ำใสที่ไม่ใส่น้ำใบย่านาง

3. อ่อม มีปริมาณน้ำน้อยกว่าแกง อ่อมจะใช้การคั่วเนื้อสัตว์กับพริกแกงและค่อยเติมน้ำลงไปทีหลัง พอน้ำเดือดอีกครั้งจึงจะใส่ผักเข้าไป ส่วนอ่อมเขียดหรืออ่อมปลาจะไม่คั่วก่อน เพราะจะทำให้เนื้อละลาย

4. อ๋อ มีปริมาณน้ำน้อยกว่าอ่อม ใช้ผักและเนื้อสัตว์ปูรูกับพริกแกง ปูรุกรสให้เค็มนิ้ว ยกขึ้นตั้งไฟให้สุกลงอย่างช้า ๆ ให้น้ำจากผักและเนื้อสัตว์ซึมออกมาที่ละน้อยจนได้ กลิ่นหอม ข้อสำคัญคือเมื่อนำขึ้นตั้งไฟแล้วอย่าคนจนเนื้อสัตว์เริ่มสุก เพราะเนื้อจะเละและคาว เพราะการอ้อมตามต้นตำหรับจะใช้เนื้อที่สุกง่ายอยู่แล้ว และการอ้อมไม่ควรใช้ไฟแรงเพราะจะทำให้เนื้อแห้งและเนื้อสัตว์ติดกันหม้อ

5. อุ๋ เป็นวิธีเดียวกับอ๋อแต่จะใช้เนื้อวัวเป็นหลัก ทั้งเนื้อขาลาย เนื้อสันนอก สันใน หรือเครื่องในวัวทุกประเภท ต่างจากการอ้อมที่ใช้เนื้อที่มีความสุกง่าย และที่สำคัญต้องใส่ดีวีวหรือเพ็ลี่ยวจึงจะเป็นการอุ๋แท้ ๆ

6. ลาบ คือการนำเนื้อสัตว์มาสับพอยาบ และนำไปรวนจนสุกและพักให้อุ่น ก่อนปูรุกรสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว พริกป่น และข้าวคั่ว ตามลำดับ เพราะถ้าใส่ข้าวคั่วและพริกป่นก่อนลาบจะอืดไม่น่ากิน โดยจะกินแก้มกับผักพื้นบ้านต่าง ๆ ลาบเนื้อจะกินคู่กับโหระพา ผักกาดสร้อย ลาบเป็ดกินคู่กับพริกแห้ง กระเทียม ใบมะกรูดแห้ง

7. ก้อย เป็นการปูรุกรอาหารแบบดิบ คนอีสานเชื่อว่าการกินเนื้อสดๆทำให้สัมผัสรสชาติของเนื้อได้เต็มที่ เช่นการเติมเลือดวัวดิบผสมในก้อยเรียกว่า ชกเล็ก รสชาติเด่นของก้อยคือ รสขมของดีวีวและเพ็ลี่ย นอกจากนี้ยังมีก้อยปลาชิว ก้อยกุ้ง ก้อยไข่มดแดง เพิ่มรสเปรี้ยวด้วยมะนาว กรดเปรี้ยวจากมะนาวจะทำให้ปลา กุ้ง และไข่มดแดงไม่ดิบเกินไป

8. หมก การนำเนื้อสัตว์มาคลุกเคล้ากับน้ำพริกแกง ปูรุกรสด้วยน้ำปลาร้า ห่อใบตอง และนำไปทำให้สุกด้วยการนึ่งหรือการปิ้ง สามารถห่อได้ทั้งทรงเตี้ยและทรงสูง การห่อจะช่วยให้ไอน้ำที่เกิดระหว่างการนึ่งไม่ซึมเข้าเนื้อห่อหมก ซึ่งจะทำให้หมกเสีรส

9. ป่น ใช้เนื้อปลาหรือกบเป็นส่วนผสมหลัก นำเนื้อไปย่างหรือนำไปต้มในน้ำที่ปูรุกรด้วยเกลือและปลาร้า ใส่ตะไคร้และใบแมงลัก ส่วนเครื่องตำจะมีพริกสด กระเทียม หอมแดง นำไปย่างเพื่อชูกลิ่นหอม และนำเนื้อสัตว์และพริกหอมกระเทียมมาโคลกให้เข้ากัน และเติมน้ำปลาร้าต้มเป็นชั้นตอนสุดท้าย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3.1 ผักอีสาน

1. ไข่ผ่า หรือ ผ่า เป็นพืชน้ำที่มีขนาดเล็กที่สุดในโลก พบได้ในแหล่งน้ำตื้น เช่น บึง หนอง คลอง และทะเลสาบในหลายภูมิภาคของโลก รวมถึงประเทศไทย ผ่ามีลักษณะเป็นพืชน้ำสีเขียวที่มีขนาดเล็กมาก คล้ายกับไขปลาขนาดจิ๋ว ซึ่งเป็นที่มาของชื่อ "ไข่ผ่า" ไข่ผ่ามีโปรตีนสูง มีวิตามินและแร่ธาตุหลายชนิด เช่น วิตามินเอ วิตามินบี แคลเซียม เหล็ก และฟอสฟอรัส นอกจากนี้ยังมีเส้นใยอาหาร ที่ช่วยในการย่อยอาหาร

2. ผักหวาน ผักหวาน (หรือเรียกเต็มๆ ว่า "ผักหวานป่า") เป็นผักพื้นบ้านที่นิยมในประเทศไทย ซึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการสูงและรสชาติอร่อย ผักหวานป่ามักจะพบในป่าและมีการเพาะปลูก เพื่อบริโภค ผักหวานป่ามีลักษณะเป็นไม้พุ่มใบสีเขียวเข้ม ใบอ่อนมีรสหวานมัน มักใช้ทำอาหารได้หลากหลาย ผักหวานป่าอุดมไปด้วยวิตามินและแร่ธาตุหลายชนิด เช่น วิตามินเอ วิตามินซี แคลเซียม เหล็ก ฟอสฟอรัส และโปรตีน ทำให้เป็นผักที่ดีต่อสุขภาพ

3. ใบหมาน้อย เป็นชื่อที่คนอีสานบ้านฉันใช้เรียกพืชเถาชนิดหนึ่ง เรียก 'เครือหมาน้อย' ซึ่งใบมีขนสีขาวนุ่มๆ เวลาจับสัมผัสก็คล้ายกับกำลึง ลูกขนน้อยหมาอยู่ อันเป็นที่มาของชื่อ ส่วนชื่ออย่างเป็นทางการในแวดวงสมุนไพรที่ฉันรู้จักตอนเรียนแพทย์แผนไทยคือ 'กรุงเขมา' นอกจากนั้นก็ยังมีอีกหลายชื่อ ทั้งกันปิด หมอน้อย ฯลฯ ตามภูมิภาคที่ต่างกันไป

4. เทา ถ้าให้นึกถึงชื่อสาหร่าย ชื่อแรกๆที่นึกขึ้นได้คงเป็นสาหร่ายญี่ปุ่นที่คุ้นเคย แต่ถ้าลองมองย้อนกลับมาจะพบว่าไทยเราก็มีสาหร่ายไม่ต่างจากชาติอื่น บ้านเราจะเรียกว่า "เทา" หรือเตา แล้วแต่พื้นที่ เป็นสาหร่ายน้ำจืดที่พบมากในช่วงฤดูฝน ถ้าไม่ใช่ช่วง ฤดูกาลเทาจะมีความแก่และเหนียว เวลาเก็บเทาจากหนองน้ำจะดูว่าเทาลอยขึ้นมา ตรงไหน แต่จะเลือกเก็บเทาที่ขึ้นได้น้ำ เพราะจะมีความอ่อนกว่าเทาที่ลอยน้ำ และจะ ใช้วิธีชวกับน้ำเพื่อเอาขี้ฝุ่นที่ติดในเทาออก

5. ผักแขยง หรือ ผักกะแยง เป็นพืชสมุนไพรที่มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว นิยมใช้ในอาหารพื้นบ้านของภาคอีสานของประเทศไทยและในประเทศลาว ผักแขยงมีลักษณะเป็นพืชน้ำ ใบเรียวยาวเล็กและมีกลิ่นหอมเย็น มีสรรพคุณทางยาและคุณค่าทางโภชนาการสูง ผักแขยงมีวิตามินและแร่ธาตุหลายชนิด เช่น วิตามินเอ วิตามินซี แคลเซียม และธาตุเหล็ก นอกจากนี้ยังมีสารต้านอนุมูลอิสระที่ช่วยในการบำรุงร่างกาย นอกจากนี้ใช้ในการประกอบอาหารแล้ว ผักแขยงยังมีการนำมาใช้ในตำรับยาสมุนไพรพื้นบ้าน เพื่อบรรเทาอาการต่าง ๆ เช่น การขับลม แก้อาการท้องอืด และลดอาการอักเสบ

6. ผักชีลาว เป็นสมุนไพรที่มีกลิ่นหอมและรสชาติเป็นเอกลักษณ์ นิยมใช้ในอาหารหลายประเภท ทั้งในประเทศไทยและประเทศอื่น ๆ โดยเฉพาะในอาหารของภาคอีสานและภาคเหนือของประเทศไทย นอกจากนี้ยังมีสรรพคุณทางยาและคุณค่าทางโภชนาการสูง ผักชีลาวอุดมไปด้วยวิตามินและแร่ธาตุหลายชนิด เช่น วิตามินเอ วิตามินซี แคลเซียม ธาตุเหล็ก และเส้นใยอาหาร นอกจากนี้ยังมีสารต้านอนุมูลอิสระที่ช่วยในการบำรุงร่างกาย นอกจากนี้ใช้ในการประกอบอาหารแล้ว ผักชีลาวยังมีการนำมาใช้ในตำรับยาสมุนไพรพื้นบ้าน เพื่อบรรเทาอาการต่าง ๆ เช่น การขับลม แก้ท้องอืด และเสริมสร้างระบบภูมิคุ้มกัน

7. ผักแพว เป็นพืชสมุนไพรที่มีกลิ่นหอมและรสชาติเผ็ดร้อนเล็กน้อย นิยมใช้ในอาหารพื้นบ้านของประเทศไทย โดยเฉพาะในภาคอีสานและภาคเหนือ นอกจากนี้ยังเป็นที่ยอดนิยมในอาหารเวียดนามด้วย ผักแพวมีลักษณะใบเรียวยาวสีเขียวเข้ม มีเส้นใบสีเขียวเข้ม ผักแพวมีรสเผ็ดร้อน สามารถกินสดคู่กับลาบหรือก้อยได้ จะช่วยให้ดีตรสกันดีมากขึ้น หรือจะนำไปคลุกเคล้ากับลาบหรือก้อยเลยก็จะทำให้ผัสน่ารสชาติกันได้ดีขึ้น

8. ผักอีตุ้ มีชื่อเรียกในถิ่นต่าง ๆ เช่น ภาคเหนือ เรียก กอมก้อขาว ภาคใต้ เรียก มังลัก ภาคกลาง และทั่วไปเรียก แมงลัก หรือขาวแมงลัก เป็นผักพื้นบ้านที่นิยมใส่ในอาหารหลายอย่าง เช่น หมกหน่อไม้ อ่อม แกงเห็ด หรือแกงหน่อไม้ส้มใส่ไก่ ทุกเมนูล้วนใช้ผักอีตุ้ เพราะมีกลิ่นหอมกำลังดี

9. ใบย่านาง เป็นเครื่องปรุงที่ขาดไม่ได้ในแกงหน่อไม้ใบย่านาง เพราะจะช่วยลดความเปรี้ยวและความขมจากหน่อไม้ได้ น้ำใบย่านางเป็นตัวเชื่อมให้รสชาติมีความกลมกล่อมเข้ากันลงตัว มากขึ้น นอกจากแกงหน่อไม้สามารถนำไปใส่ในแกงเห็ดหรือแกงไข่มดแดงได้ด้วยเช่นกัน

10. ผักกาดหิน คนอีสานเรียก ผักกาดหิน หรือผักกาดสร้อย เนื่องจากคำว่า “หิน” แปลว่า ฉุนขึ้นจมูก ส่วนคำว่า “สร้อย” แปลว่า ฉีกขาดเป็นริ้ว ๆ ตามลักษณะใบของผักนั่นเอง นิยมกินเป็นผักเคียงกับลาบหรือก้อยหรือส้มตำ หรือจะนำมาผัดก็ได้เช่นเดียวกัน

11. ผักพายน้อย พืชชนิดหนึ่งซึ่งออกใต้น้ำขึ้นมาแซมต้นข้าวได้แต่ชวานากลับไม่ถอนทิ้ง เป็นพืชต้นเล็กที่สามารถกินได้ บางหมู่บ้าน ก็มีชื่อเรียกแตกต่างกันออกไป เช่น ผักหูกะต่าย, ผักก้านจงก้านจง

12. ผักเม็ก เป็นผักพื้นบ้านทางภาคอีสาน โดยยอดอ่อนสามารถรับประทานสด ช่วยขับลมหรือนำรากมาต้มดื่มแก้เบื่อเมา แก้ผิดสำแดง หรือใช้ใบแก้ตำพอกแก้ฟกช้ำก็ได้ ถ้ายอดอ่อน ๆ จะเรียกว่า “ผักตี้ว”

วัฒนธรรมอาหารอีสานได้รับความนิยมแพร่หลายไปทั่วประเทศไทย เป็นผลมาจากประชากรจำนวนมากมีการกระจายตัวไปยังจังหวัดอื่น ๆ เนื่องจากภูมิประเทศของภาคอีสานไม่เอื้ออำนวยต่อการประกอบอาชีพเกษตรกรรม เพราะฤดูฝนก็มีน้ำท่วม ฤดูแล้งก็ไม่มีน้ำ อีกทั้งชนิดของดินไม่เอื้อต่อการทำการเกษตร จึงทำให้มีการกระจายแรงงานไปยังจังหวัดอื่น ๆ ส่งผลให้วัฒนธรรมอาหารอีสานถูกขยายตัวไปตามพื้นที่ต่าง ๆ ในประเทศไทย มีเมนูอาหารอีสานหลายเมนูที่ได้รับความนิยม อีกทั้งยังมีร้านอาหารอีสานเกิดขึ้นทั่วทุกพื้นที่ในประเทศ

2.3.3 เมนูอาหารอีสานที่ได้รับความนิยม

1. ปลา ร้า เป็นวิธีการถนอมอาหารรูปแบบหนึ่ง โดยการนำปลาตัวเล็กตัวน้อย เช่น ปลากระดี่ หรือปลาสร้อยขาว มาหมักกับรำข้าวและเกลือในระยะเวลาประมาณ 7-8 เดือน จึงจะสามารถนำมารับประทานหรือนำไปปรุงอาหารได้
2. ส้มตำ เป็นการปรุงอาหารโดยการตำส้ม คือการทำให้มีรสเปรี้ยวและเผ็ด ในภาษาอีสานและภาษาลาวจะเรียกว่า ตำบักหุ่ง มีส่วนประกอบคือ มะละกอดิบที่สับแล้วผานให้เป็นเส้น มะเขือเทศลูกเล็ก มะเขือเปราะ พริกสด พริกแห้ง ถั่วฝักยาว กระเทียม พุงรสโดยน้ำตาลปีบ น้ำปลา มะนาว และปลา ร้า
3. ลาบ เป็นการปรุงโดยนำเนื้อสัตว์มาสับให้ละเอียด ปรุงรสโดยพริกป่น มะนาว ข้าวคั่ว น้ำปลา เป็นต้น มีการกินทั้งแบบนำไปรวนให้เนื้อสัตว์สุกและมีทั้งการกินแบบดิบ
4. อ่อม เป็นอาหารที่มีสัดส่วนของน้ำน้อยกว่าสัดส่วนของวัตถุดิบ ประกอบไปด้วยเนื้อสัตว์ ข้าวเป็อ ผักอีตูหรือใบแมงลัก และที่สำคัญคือผักชีลาว วัตถุดิบและเครื่องปรุงของอ่อมสามารถปรับเปลี่ยนได้ แต่จุดเด่นของอ่อมคือผักชีลาว
5. ไส้กรอกอีสาน เป็นอาหารที่เกิดจากกรรมวิธีการถนอมอาหารแบบหนึ่งของภาคอีสาน แต่เดิมจะใช้เนื้อคุณภาพต่ำจากการล้มวัว นำมาผสมกับข้าวเหนียว กระเทียมและเกลือ ยัดใส่ในไส้ที่ทำความสะอาดแล้ว และหมักต่อไว้จนสามารถรับประทานได้
6. ซุปหน่อไม้ เป็นอาหารที่มีรสเปรี้ยว และรสเค็ม ประกอบไปด้วยหน่อไม้ต้มที่นำมาฉีกเป็นเส้น ผักอีตูหรือใบแมงลัก ต้นหอม ผักชีฝรั่ง ใบสะระแหน่ ปรุงรสด้วยมะนาว น้ำปลา น้ำปลา ร้า ข้าวคั่ว พริกป่น

วัฒนธรรมอาหารอีสานมีหลายเมนูที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายทั้งในและนอกประเทศ เป็นส่วนหนึ่งที่จะช่วยเสริมสร้างเอกลักษณ์ให้กับวัฒนธรรมไทย เช่น ส้มตำ เมนูยอดฮิตที่คนภายในประเทศนิยมรับประทาน และเป็นที่รู้จักอย่างมากในชาวต่างชาติ อาหารไทยเป็นตัวขับเคลื่อนอิทธิพลทางวัฒนธรรมของประเทศได้เป็นอย่างดี เมนูอาหารของภาคอีสานจึงได้รับความนิยมหลายเมนู แต่ยังมีอีกหลายเมนูที่อาจจะไม่ได้รับความนิยมในวงกว้าง โดยปัจจัยที่ทำให้ไม่เป็นที่นิยมมีดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. ไม่นิยมซื้อหรือขายกันในตลาดหรือซูเปอร์มาร์เก็ตทั่วไป
2. ความต้องการซื้อและความต้องการขายมีน้อย
3. วัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารมีรูปลักษณ์ รสชาติ หรือรสสัมผัสที่ไม่คุ้นเคย
4. ไม่ถูกนำเสนอผ่านสื่ออย่างแพร่หลาย

อาหารพื้นบ้านของภาคอีสานมีหลากหลายเมนูที่เป็นวัฒนธรรมของชาวบ้านภายในท้องถิ่นที่สืบทอดกันมาและบางเมนูไม่นิยมปรุงรับประทานกัน เนื่องจากความก้าวหน้าของเศรษฐกิจและสังคมทำให้เกิดทางเลือกในการบริโภคมากขึ้น ส่งผลให้เกิดการสูญเสียคุณค่าของภูมิปัญญาชาวบ้านไปอย่างน่าเสียดาย

2.3.4 เมนูอาหารอีสานที่ไม่ได้รับความนิยม

1. ลาบเทา วัตถุดิบหลักคือ เทา ซึ่งเป็นสาหร่ายน้ำจืด ลาบเทา เป็นการนำปลาละลายน้ำ ต้มปลาร้ามาและผสมรวมกับเทา มะเขือพวง ข้าวคั่ว พริกป่น มะเขือเปราะต่าง ๆ สามารถใส่หอยจู้บ หอยนางลงไปเพิ่มได้ รสชาติมีความเผ็ดเค็ม หอมกลิ่นปลาร้า และต้องกินกับผักสดถึงจะช่วยเพิ่มความอร่อยให้กับเมนูนี้ ลาบเทาเป็น อาหารพื้นบ้านที่ปัจจุบันยังคงนิยมกิน โดยเฉพาะในช่วง ฤดูฝนจะมีขายเยอะในตลาดแถบภาคอีสาน เพราะถ้าในช่วงที่ไม่ใช่ฤดูกาลของเทา อาจจะทำให้เนื้อสัมผัสมีความแก่และเหนียวจนไม่สามารถทานได้



ภาพที่ 2.1 ลาบเทา

2. แกงไข่มฝ้า ประกอบด้วยนำเครื่องแกงมาแกงกับวัตถุดิบหลักคือ ไข่มฝ้า ซึ่งเป็นพืชน้ำขนาดเล็กที่มีลักษณะคล้ายกับไข่ของปลา ไม่มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ชัดเจน แต่ความโดดเด่นคือเนื้อสัมผัสที่มีความแตกต่างจากพืชผักที่ใช้ประกอบอาหารทั่ว ๆ ไป จึงทำให้ไข่มฝ้าเป็นที่นิยมอย่างมากในภาคอีสาน โดยการเก็บไข่มฝ้านั้นต้องเก็บจากแหล่งน้ำที่มีความสะอาดจึงจะมีความปลอดภัยและทำให้ไข่มฝ้าไม่มีรสคาว เทคนิคสำคัญของการทำแกงไข่มฝ้าคือ ไม่ควรแกงโดยการใส่น้ำปริมาณมากเกินไป เพราะจะทำให้ไข่มฝ้ากระจายตัวไปกับน้ำแกง เมื่อรับประทานจะเหมือนชดน้ำแกงเปล่า จึงควรใส่น้ำในปริมาณที่น้อยเพื่อให้ได้เนื้อสัมผัสของไข่มฝ้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.2 แกงไชฝำ

3. แกงอ่อมน้องวัว วัตถุดิบหลักคือ น้องวัว หรือรกของวัวที่ตกลูก นำมาปรุงกับ ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด ผักชีลาว ผักอีตู่หรือใบแมงลัก ผักแขยง โหระพา ข้าวคั่ว พริกสด เกลือ น้ำปลาร้า มีรสเผ็ดและรสเค็ม



ภาพที่ 2.3 แกงอ่อมน้องวัว

4. แกงหวาย วัตถุดิบหลักคือ หวาย เป็นพืชที่มีรสขมเล็กน้อย ปรุงกับพริกสด น้ำใบย่านาง เกลือป่น ข้าวเป็อ น้ำปลา น้ำปลาร้า ผักอีตู่ ผักสะแงะ มีรสเผ็ดและรสเค็ม



ภาพที่ 2.4 แกงหวาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. หมกนางต๋อ วัตถุดิบหลักคือ นางต๋อ ในภาษาอีสานหมายถึง ตัวอ่อนของตัวต่อ เช่น ตัวอ่อนของต่อหัวเสือ ตัวอ่อนของต่อหลุมต่อหัวเสือ อีสานเรียกว่า ต่อนอนเว็น เพราะหากถูกมัน “ตอด” เป็นต้องนอนขมไขหลายวันได้แต่ นอนเว็น หรือนอนกลางวันอย่างเดียว ถือว่าเป็นแมลงอันตราย หากเราไปบกรังของมันการไปบรังต๋อ นั้น“ห้ามเลว” เป็นอันขาด เลว ภาษาอีสาน แปลว่า ขว้าง , เขวี้ยง , ะราน ,สู้รบแม้ว่ามันจะเป็นอันตรายถึงแก่ชีวิต แต่รสชาติของ ตัวอ่อนของแมลงชนิดนี้ก็กลับเป็นสิ่งเลิศรส นำลิ้มลองปรุงกับน้ำปลาร้า ไข่ไก่ ต้นหอม ตะไคร้ ใบมะกรูด ผักอีตู๋ บักเผ็ดหรือพริกเขียวเม็ดใหญ่ ทอดด้วยใบตองกล้วยและนำไปย่างไฟ มีรสมันและรสเค็ม



ภาพที่ 2.5 หมกนางต๋อ

6. ส้มตีนวัว วัตถุดิบหลักคือ ตีนวัว หรือข้อเท้าวัว เป็นอาหารหมักดองชนิดหนึ่ง ทำโดยนำข้อเท้าวัวไปเผาไฟแล้วขูดจุดที่ไหม้ ออกและนำมาเลาะชิ้นเนื้อและเอ็นแก้วออกมา จากนั้นก็ต้มอีกรอบ และหมักด้วยเกลือและข้าวเหนียวหนึ่งทิ้งไว้ 1-2 วันจึงจะได้ที่



ภาพที่ 2.6 ส้มตีนวัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7. อังแกบบอบ หรือ อั่วกบ วัตถุดิบหลักคือ กบ เป็นการทำกบยัดไส้โดยการแยกแขนขาออก จากตัวกบ นำไปสับเข้ากับสมุนไพรเพิ่มดับคาวกบ ประกอบไปด้วยพริกสด กระเทียม ตะไคร้ ใบมะกรูด ต้นหอม กระชาย ผักอีตู ใบกะเพรา พริกแกง เติมน้ำกะทินิดหน่อย ปิ้งรสด้วยน้ำปลา ผงปิ้งรส มีรสเผ็ดและเค็ม หอมสมุนไพร เนื้อสัมผัสคล้ายกับไส้อั่ว



ภาพที่ 2.7 อังแกบบอบ

8. ลาบหมาน้อย วัตถุดิบหลักคือ ใบหมาน้อย ซึ่งเป็นพืชไม้เลื้อยเถา มีพื้นผิวเป็นขนปกคลุมทั่วใบ จึงถูกเรียกว่าใบหมาน้อย โดยวิธีการนำมาประกอบอาหาร จะคั้นน้ำจากใบหมาน้อย ปิ้งเข้ากับ ตะไคร้ หัวหอม ข่าคั่ว ใบหอม ผักชีหั่น ปลาป่น เนื้อปลาต้มสุก เมื่อทิ้งไว้ซักพักจะจับตัวเป็นวุ้น พร้อมรับประทาน ใบหมาน้อยมีชื่อเรียกว่าใบหมอน้อย เพราะเป็นอาหารที่มีสรรพคุณทางยา มีฤทธิ์เย็น ช่วยลดไข้ได้ และมีเนื้อสัมผัสที่นุ่ม ไม่ต้องเคี้ยว จึงเป็นอาหารที่ผู้สูงอายุนิยมรับประทาน



ภาพที่ 2.8 ลาบหมาน้อย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

9. ละแวกตาม หรือ อ่อมปูนา วัตถุดิบหลักคือ ปูนา นำมาแกะให้เหลือแต่ส่วนลำตัวและขาส่วนของกระดองปูจะใช้แค่มันปู นำลำตัวและขามาตำให้ละเอียดและผสมเข้ากับน้ำเปล่า กรองเอาแต่น้ำ จากนั้นโขลกพริก หอม กระเทียม ข่า และตะไคร้ให้ละเอียด ต้มหม้อใส่น้ำเปล่าพอประมาณ เมื่อน้ำเดือดใส่มะละกอกที่หั่นไว้ลงต้ม จนมะละกอสุก ใส่เครื่องที่โขลกแล้วลงไป เติมน้ำปลา เติมน้ำปูนาที่กรองแล้วลงไป พร้อมกับมันปู ใส่ผักแขยงหรือใบกระเพรา ปูรงรสด้วย น้ำปลา ข้าวคั่ว ผงชูรส มีรสเค็ม รสมัน



ภาพที่ 2.9 ละแวกตาม

10. เบาะโดง หรือ น้ำพริกมะพร้าว วัตถุดิบหลักคือ เนื้อมะพร้าวขูด นำมาคั่วให้สุกและนำมาตำกับกระเทียม พริก เกลือ ปลาแห้ง ทานกับผักเคียง เป็นเมนูที่ทำง่ายและหาวัตถุดิบได้จากบริเวณรอบ ๆ บ้านเรือน



ภาพที่ 2.10 เบาะโดง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

11. ชั้นล่อเจก หรือ แกงกล้วย วัตถุดิบหลักคือกล้วยน้ำว้าดิบดิบ ปรงโดยนำพริกแห้งมาโขลก ข่า ตะไคร้ หัวหอม กระเทียม และเกลือ รวมกันให้ละเอียด หั่นไก่เป็นชิ้น ๆ นำกล้วยมาแช่น้ำเกลือ เพื่อไม่ให้กล้วยที่ปอกแล้วมีสีดำ คั้นกะทิสด 1 ถ้วย ทางกะทิ 3 ปรงรสด้วยน้ำตาล ปลาจ๋า ใส่ใบมะกรูด ใบแมงลัก ใบชะอม นิยมทำกินกันในช่วงที่มีงานศพ เพราะเป็นวัตถุดิบที่สามารถหาได้ง่าย และมีอยู่แทบทุกวัน โดยงานศพเป็นงานกะทันหัน การใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายจึงสามารถตอบสนองความต้องการได้อย่างทันที อีกทั้งยังสามารถทำในปริมาณที่มากพอจำนวนคนได้อีกด้วย



ภาพที่ 2.11 ชั้นล่อเจก

12. ต้มอึ่งไข่ใบมะขาม เมนูที่นิยมทานอย่างมากในภาคอีสาน โดยเฉพาะในช่วงฤดูฝน ช่วงแรก เพราะหลังจากอึ่งจำศีลจะทำให้มีการสะสมไข่ไว้ พอช่วงฝนตกก็จะออกมาตามหนองน้ำ เมนูนี้เป็นเมนูที่ทำไม่ยาก ในเมนูนี้จะประกอบไปด้วย อึ่งไข่ ใบมะขาม ตะไคร้ ใบมะกรูด พริก กระเทียม เครื่องปรุงรสน้ำปลา และผงชูรส นำอึ่งล้างให้สะอาด ต้มหม้อน้ำจนเดือดและใส่ตะไคร้ ใบมะกรูด ลงไปต้ม บุปริกและกระเทียมให้พอแตกและใส่ตามลงไป เมื่อได้กลิ่นหอมของน้ำแกงจึงใส่อึ่งลงไปต้มจนสุก ปรงรสด้วย เกลือนิดหน่อย น้ำปลา และผงชูรส



ภาพที่ 2.12 ต้มอึ่งไข่ใบมะขาม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

13. แกงผักหวานไข่มดแดง เป็นเมนูที่นิยมทานกันมากในภาคอีสาน และยังเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์ที่แสดงถึงวัฒนธรรมของภาคอีสานอย่างเข้มข้น วิธีของการแยกไข่มดแดงนั้นแสดงถึงความยากลำบากแต่แฝงไปด้วยความสุขสนุกสนานของผู้คน ไปจนถึงการรับประทานอาหารตามฤดูกาลนั้นถือเป็นมื้ออาหารที่พิเศษ ครอบครัวชาวบ้านจะมารวมตัวกันกินอาหารเมนูพิเศษที่ช่วยกันหาช่วยกันทำเมนูแกงผักหวานไข่มดแดงจึงเป็นเมนูที่สะท้อนถึงเอกลักษณ์ของภาคอีสานได้เป็นอย่างดี เมนูนี้ประกอบด้วย ผักหวาน ไข่มดแดง พริก กระเทียม ตะไคร้ ใบมะกรูด เครื่องปรุงรส ปลา รสดี น้ำปลา



ภาพที่ 2.13 แกงผักหวานไข่มดแดง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3

ข้อมูลทางด้านการออกแบบ

3.1 การออกแบบเว็บไซต์

ปัจจุบันความรวดเร็วของเทคโนโลยีส่งผลให้ผู้คนสามารถเข้าถึงสื่อในช่องทางออนไลน์ได้อย่างแพร่หลายมากขึ้น เว็บไซต์เป็นหนึ่งในสื่อที่สามารถตอบสนองความต้องการของผู้ใช้งานอินเทอร์เน็ตได้และถูกสร้างสรรค์ออกมาเป็นจำนวนมาก ผู้ออกแบบเว็บไซต์จึงควรศึกษาแนวทางที่จะทำให้เว็บไซต์มีความน่าสนใจเพื่อสร้างเอกลักษณ์ที่โดดเด่นและสะดุดตาแตกต่างจากเว็บไซต์อื่น ๆ รวมไปถึงการออกแบบเพื่ออำนวยความสะดวกและเป็นประโยชน์ต่อผู้เข้าชมมากที่สุด โดยหลักการออกแบบเว็บไซต์ มีดังนี้ (1Believe , 2562)

1. เรื่องที่นำมาออกแบบต้องมีเนื้อหาและข้อมูลที่มีความสอดคล้องและเชื่อมโยงกับสังคมในปัจจุบัน เป็นประเด็นที่กำลังเกิดขึ้นในสังคมหรือผู้คนที่กำลังให้ความสำคัญ เพื่อให้เว็บไซต์เป็นประโยชน์และสามารถตอบสนองความต้องการของผู้ที่จะเข้าชมได้เป็นวงกว้าง และต้องทำเนื้อหาให้มีความกระชับ ชัดเจน และตรงประเด็นที่จะสื่อสาร มีการตัดแต่งข้อความหรือเนื้อหาออกมาให้เป็นวลีที่กระชับและน่าสนใจ ถ้าหากข้อมูลมากเกินไปอาจทำให้ผู้เข้าชมเกิดการสับสนและเบื่อหน่ายได้

2. หน้าแรกของเว็บไซต์ต้องมีการแสดงรายการสารบัญของเรื่อง เพื่อบ่งบอกว่าภายในเว็บไซต์จะมีเนื้อหาข้อมูลใดสำหรับผู้เข้าชม โดยการจัดเรียงหมวดหมู่ จัดกลุ่มข้อมูลให้เป็นระเบียบเพื่อให้ง่ายต่อการใช้งาน เปรียบเทียบเหมือนกับหนังสือที่ก่อนเข้าเนื้อหาจะมีสารบัญประกอบเพื่อแสดงข้อมูลโดยรวมของเนื้อหา และเป็นเครื่องมือที่ช่วยนำทางให้ผู้อ่านได้

3. ตัวอักษรหรือฟอนต์ที่ใช้ควรอ่านง่าย ในส่วนของหัวข้อที่ต้องการจะเน้นให้โดดเด่นใช้ฟอนต์ที่มีเอกลักษณ์เพื่อทำให้งานออกแบบดูน่าสนใจ ในส่วนของเนื้อหาควรใช้ฟอนต์ที่อ่านง่ายสบายตา และขนาดฟอนต์ต้องสัมพันธ์ไปกับการใช้งานและไม่ควรมีขนาดเดียวเนื่องจากจะทำให้เกิดความสับสนระหว่างหัวข้อและเนื้อหาและอาจจะทำให้ผู้รับชมรู้สึกรับข้อมูลมากเกินไป การกำหนดขนาดหัวข้อและเนื้อหาจะทำให้การรับข้อมูลของผู้เข้าชมรวดเร็วมากขึ้น

4. รูปภาพประกอบหรืออินโฟกราฟิก เป็นส่วนสำคัญที่จะช่วยย่อยเนื้อหาให้น้อยลง และทำให้ผู้เข้าชมรับข้อมูลได้ง่ายมากขึ้น การใช้รูปภาพสามารถใช้ได้หลากหลายรูปแบบ ทั้งการใช้เพื่อเสริมให้เข้าใจเนื้อหามากขึ้น หรือการใช้เพื่อลดทอนเนื้อหาให้กระชับลง โดยจัดวางองค์ประกอบหรือตำแหน่งของภาพและเนื้อหาให้มีความลงตัวจะช่วยให้เว็บไซต์มีความน่าสนใจและน่าติดตามมากขึ้น หากผู้ชมกวาดสายตาไปเจอแต่เนื้อหาที่เป็นตัวหนังสือล้วนอาจทำให้เกิดความเบื่อหน่ายได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

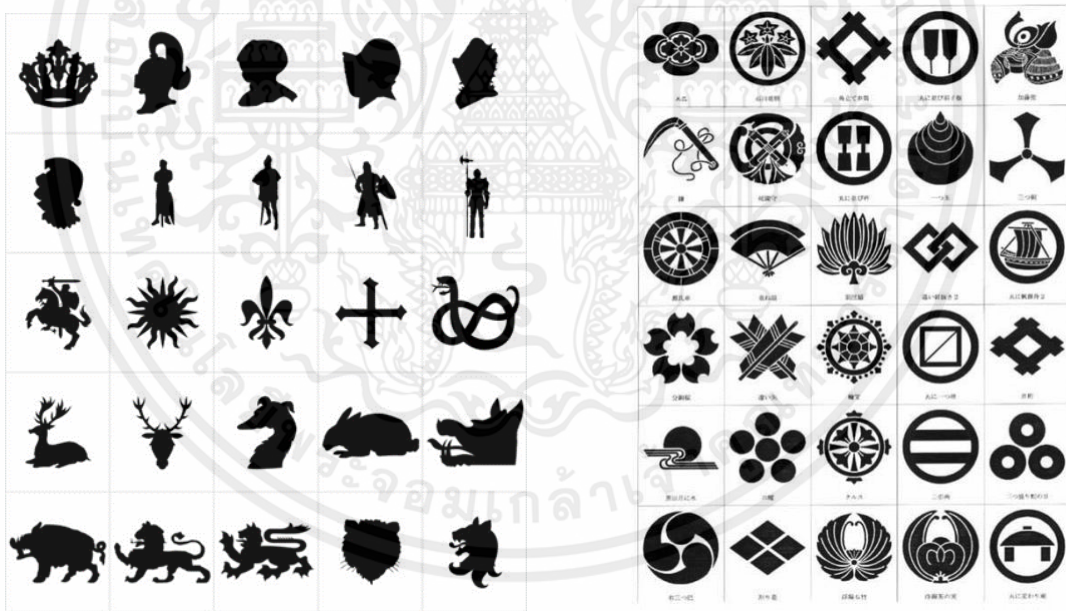
5. การออกแบบให้ใช้งานง่ายมีความสำคัญต่อการออกแบบเว็บไซต์ โดยการเชื่อมโยงระหว่างหน้าต้องเป็นไปตามเนื้อหาที่ถูกต้อง การเปลี่ยนจากหน้าหลักไปยังหน้าอื่นก็ควรมีตำแหน่งที่จะพากลับมายังหน้าหลักเพื่อเริ่มต้นใหม่ได้ เพื่อให้ผู้เข้าชมไม่เกิดความสับสนระหว่างใช้งาน

3.2 เทคนิคทางการออกแบบกราฟิก

3.2.1 การตัดทอนกราฟิก

การตัดทอนกราฟิกเป็นการสร้างสรรค์งานโดยตัดรายละเอียดจากรูปแบบจริงออกไปทั้งรูปทรงและสีสันทันโดยยังคงให้เห็นถึงเอกลักษณ์ของสิ่งนั้นอยู่ เพื่อสื่อสารให้เข้าใจง่ายและรวดเร็วมากขึ้น ผู้ศึกษาคควรจะมีองค์ความรู้เรื่ององค์ประกอบทางศิลปะ เช่น จุด เส้น รูปร่าง ขนาด สัดส่วน น้ำหนัก แสงเงา พื้นที่ว่าง โดยการตัดทอนมีหลากหลายรูปแบบ ดังนี้ (สุมาลี เอกชนนิยม , 2666)

1. ตัดทอนงานเหมือนจริงให้กลายเป็นภาพการ์ตูน โดยใช้ลายเส้นเป็นตัวถ่ายทอด
2. ตัดทอนงานเหมือนจริงให้กลายเป็นสัญลักษณ์หรือโลโก้ โดยใช้รูปร่างเรขาคณิตต่าง ๆ มาจัดองค์ประกอบทางศิลปะ



ภาพที่ 3.1 รูปแบบงานตัดทอนรูปทรง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2.2 การสร้างแพทเทิร์น

เป็นการนำองค์ประกอบศิลปะ จุด เส้น สี รูปร่าง มาทำเรียงกันซ้ำ ๆ ให้เกิดเป็นลวดลายโดยไม่ได้มีรูปแบบตายตัว ในบางรูปแบบอาจจะเป็นการซ้ำกันอย่างสม่ำเสมอ แต่บางรูปแบบอาจจะมีความถี่นโหล (JOLIO. , 22 ธันวาคม 2564)



ภาพที่ 3.2 ลวดลายแพทเทิร์น

3.3 การประยุกต์ศิลปะพื้นบ้านภาคอีสาน

ประยุกต์ศิลปะพื้นบ้านของภาคอีสานโดยการนำลวดลายต่าง ๆ จากข้าวของเครื่องใช้ที่เป็นเครื่องจักสาน ลวดลายผ้า มาตัดทอนหรือทำเป็นแพทเทิร์นให้มีความทันสมัยมากขึ้น



ภาพที่ 3.3 ลวดลายแพทเทิร์นภาคอีสาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4

วิธีการดำเนินงาน

ในการออกแบบเว็บไซต์อาหารพื้นบ้านเมนูแปลกของภาคอีสาน จะดำเนินงานโดยการกำหนดหัวข้อที่จะศึกษา กำหนดกลุ่มเป้าหมาย เก็บรวบรวมข้อมูล กำหนดขอบเขตที่จะศึกษาและขอบเขตชิ้นงาน กำหนดแนวทางการออกแบบ และจัดทำชิ้นงาน

4.1 กลุ่มเป้าหมาย

ด้านประชากรศาสตร์ ทุกเพศ อาศัยอยู่ในกรุงเทพและปริมณฑล อายุ 28-35 ปี รายได้ 15,00-25,000 บาท

ด้านจิตวิทยา สนใจเกี่ยวกับวัฒนธรรม งานอดิเรกชอบทำอาหาร ชอบลองสิ่งแปลกใหม่และชอบออกเดินทาง

4.2 วิธีการเก็บข้อมูล

การเก็บข้อมูลจะสืบค้นจากหนังสือและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง ไปจนถึงเว็บไซต์บทความต่างๆ ที่มีข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาหารพื้นบ้านของภาคอีสาน และมีการสอบถามและพูดคุยกับชาวอีสานเบื้องต้น และนำไปสืบค้นต่อผ่านเว็บไซต์ต่าง ๆ

4.3 ขอบเขตของเนื้อหา

ศึกษาเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านของภาคอีสานโดยเฉพาะเมนูที่ไม่เป็นที่นิยมอย่างแพร่หลาย โดยจะเลือกศึกษาจาก เมนูที่ใช้วัตถุดิบที่แปลกหรือไม่คุ้นเคย และเมนูที่ชาวบ้านในท้องถิ่นเคยนิยมรับประทานแต่ไม่เป็นที่นิยมแล้วในปัจจุบัน โดยจะศึกษาเกี่ยวกับวัฒนธรรมการกิน วัตถุดิบที่ใช้ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่หาได้จากท้องถิ่น วิธีการปรุงอาหาร รสชาติและหน้าตาของอาหาร

4.4 ขอบเขตของชิ้นงาน

สื่อหลัก เว็บไซต์ขั้นต่ำ 5 เมนูโดยประมาณ สื่ออื่น แผ่นพับ 1 แผ่น , Poster 3 แบบ , Facebook post

การสร้างเว็บไซต์อาหารพื้นบ้านเมนูแปลกของภาคอีสาน จะผลิตขึ้นโดยใช้เครื่องมือหรือโปรแกรมที่มีชื่อว่า Figma โดยจะเริ่มจากการทำ Flowchart หรือการกำหนดแผนผังของชิ้นงานก่อนที่จะขึ้นงานจริง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.5 แนวทางการออกแบบ

แนวทางที่ 1 : ครีวอีสานตามฤดูกาล

เนื่องจากภาคอีสานเป็นภาคที่มีการใช้อาหารป่าตามฤดูกาลค่อนข้างมาก จึงเล่าโดยยึดการเกิดขึ้นของวัตถุดิบในแต่ละฤดูกาลซึ่งมีความสัมพันธ์กับเมนูอาหารต่าง ๆ

สื่อถึงการเปลี่ยนแปลงของฤดูกาลที่มีผลต่ออาหารการกินของภาคอีสาน

Mood & Tone เข้าถึงง่าย , พื้นบ้าน , ฤดูกาล



ภาพที่ 4.1 แนวทางการออกแบบ 1

แนวทางที่ 2 : อีสาน Cuisine

เล่าเรื่องอาหารอีสานโดยรวมเข้ากับความเป็นเมือง เพื่อแสดงถึงความสนุกสนานของคนอีสานแบบทันสมัย โดยยังคงเอกลักษณ์และวัฒนธรรมของภาคอีสาน

สื่อถึงความสนุกสนานแบบทันสมัยของคนอีสาน

Mood & Tone ตื่นเต้น , สนุกสนาน , ทันสมัย



ภาพที่ 4.2 แนวทางการออกแบบ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แนวทางที่ 3 : ม่วนซื่นพื้นถิ่น

เล่าเรื่องอาหารอีสานโดยแสดงถึงความสุขสนานของอีสานพื้นบ้าน แสดงถึงความเรียบง่าย
ในวิถีการดำเนินชีวิต โดยจะเน้นไปที่อาหารที่ใช้วัตถุดิบพื้นบ้านริมขอบรอบรั้ว

สื่อถึงความสนุกสนานแบบพื้นบ้าน

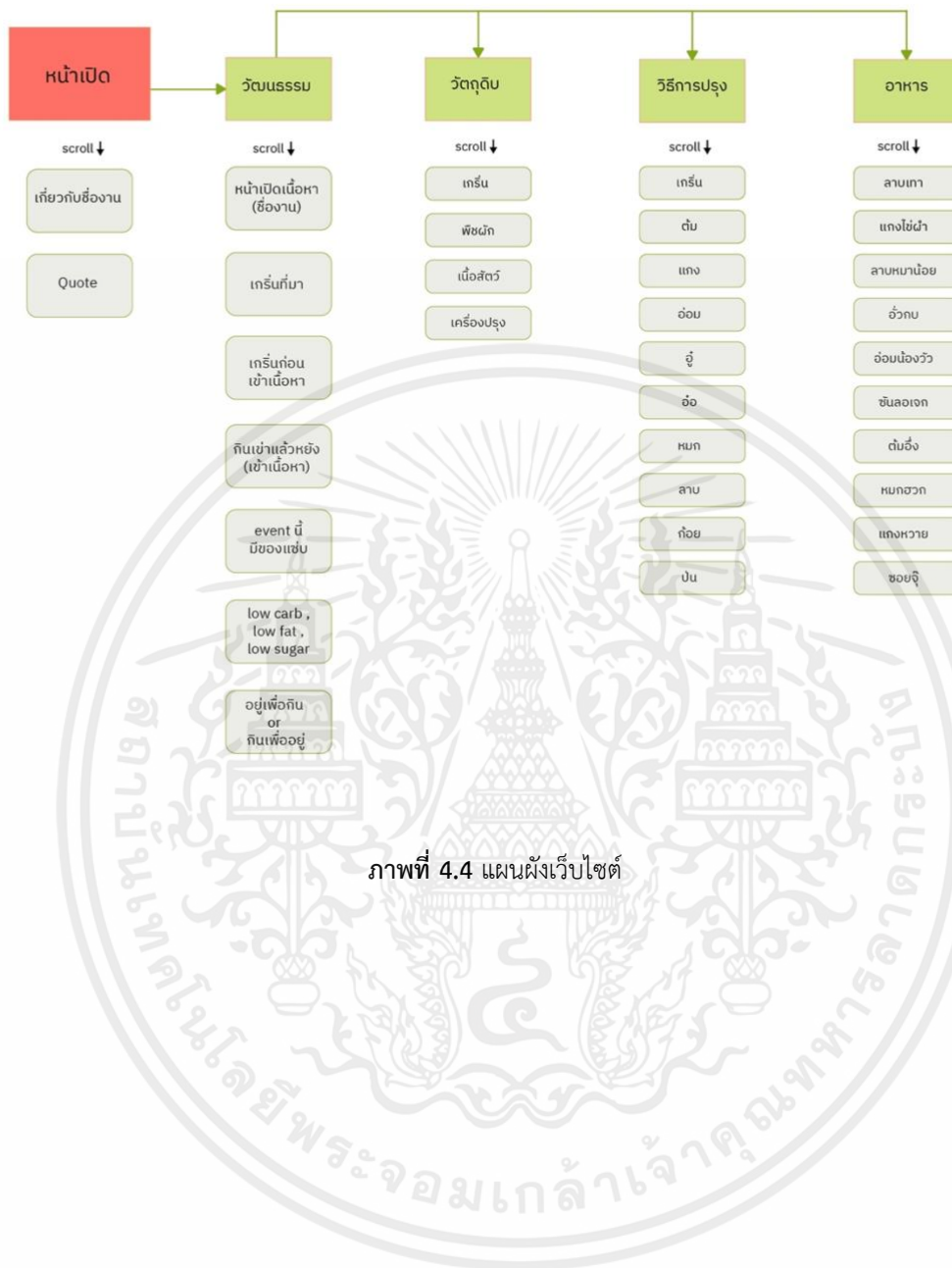
Mood & Tone เข้าถึงง่าย , พื้นบ้าน



ภาพที่ 4.3 แนวทางการออกแบบ 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.6 แผนผังเว็บไซต์



ภาพที่ 4.4 แผนผังเว็บไซต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5

การดำเนินการออกแบบ

5.1 การพัฒนาตราสัญลักษณ์

ในการออกแบบเว็บไซต์อาหารพื้นบ้านของภาคอีสานจะใช้ชื่อว่า “อีสานไม่ ODD” อ่านว่า อี-सान-ไม่-อด ซึ่งคำว่า ODD ในภาษาอังกฤษมีความหมายว่า แผลก แผลตรงตัวจึงแปลว่า อีสานไม่แผลก โดยสื่อว่าอาหารพื้นบ้านของภาคอีสานไม่ใช่อาหารแผลกสำหรับชาวอีสาน ในคำอ่าน ODD ยังพ้องเสียงกับคำว่า อด ซึ่งมีความเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมการอยู่กินของภาคอีสาน และออกแบบโดยใช้ตัวอักษรภาษาอังกฤษผสมกับภาษาไทยซึ่งมีความสอดคล้องไปกับ Concept อีสาน Cuisine



ภาพที่ 5.1 ภาพร่างตราสัญลักษณ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้วิจัยเลือกแบบในแถวที่ 2 คอลัมน์ที่ 2 มาพัฒนาต่อ โดยเป็นลักษณะของรูปฟอร์มของไห และรวมกับคำว่า ESAN ไม่ ODD ที่มีรูปแบบตัวอักษรที่ล้อไปกับศิลปะลวดลายของภาคอีสาน โดยการพัฒนาแบบแรกจะเป็นการสร้างเป็นเส้น Stroke ต่อมาผู้วิจัยมีความเห็นว่ารูปแบบดังกล่าวมีความใช้งานยากและไม่ลงตัว จึงพัฒนาต่อเป็นรูปแบบ Solid โดยเมื่อนำไปจัดวางในสื่อต่าง ๆ มีความชัดเจนและโดดเด่นมากขึ้น



ภาพที่ 5.2 การพัฒนาตราสัญลักษณ์

5.2 การออกแบบภาพประกอบ

การออกแบบภาพประกอบเพื่อใช้ในเว็บไซต์ จะออกแบบจากอุปกรณ์หรือลวดลายที่สื่อถึงวัฒนธรรมภาคอีสาน รูปแบบภาพประกอบจะมีความสอดคล้องไปกับโลโก้

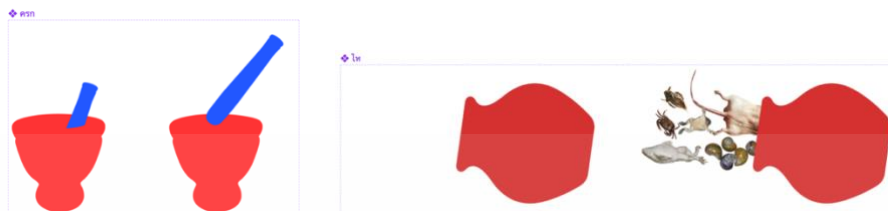


ภาพที่ 5.3 การออกแบบภาพประกอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.3 การออกแบบภาพเคลื่อนไหว

ผู้วิจัยได้ทำการออกแบบภาพเคลื่อนไหวแบบสั้นโดยใช้เทคนิค Frame by Frame และรวมกับฟังก์ชันเคลื่อนไหว Smart animate บนโปรแกรม Figma



ภาพที่ 5.4 การออกแบบภาพเคลื่อนไหว

5.4 การถ่ายภาพ

การถ่ายภาพจะใช้อุปกรณ์และข้าวของเครื่องใช้ต่าง ๆ ที่สื่อถึงวัฒนธรรมการกินแบบภาคอีสานมาจัดองค์ประกอบในการถ่ายภาพ หลังจากนั้นจะนำไปปรับแต่งสีและแสงของภาพให้อาหารดูมีความจัดจ้านมากขึ้น โดยภาพอาหารบางส่วนจะมีการใช้เทคนิค Die cut เพื่อนำมาจัดวางในเว็บไซต์



ภาพที่ 5.5 การถ่ายภาพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.5 การพัฒนาเว็บไซต์

5.5.1 ตัวอักษร

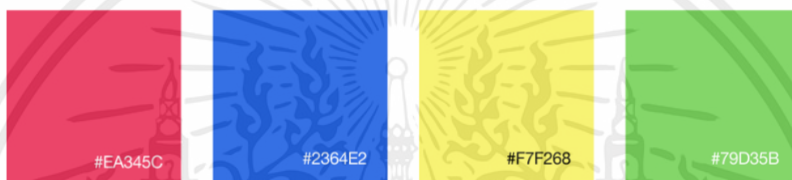
ฟอนต์ PSL Butterfly เป็น Headline 1 ภาษาไทย

ฟอนต์ Noto Looped Thai เป็น Headline 2 ภาษาไทย

ฟอนต์ DB Heavent เป็น Sub Headline ภาษาไทย

ฟอนต์ Saraban เป็น Body Text

5.5.2 การใช้สี



ภาพที่ 5.6 การใช้สี

5.5.3 แบบร่างเว็บไซต์

แบบร่างเว็บไซต์มีการใช้ภาพประกอบที่ใช้เทคนิคภาพ vector ค่อนข้างเยอะ จึงทำให้ขาดอารมณ์ของความเป็นวัฒนธรรมอีสาน ทางคณะกรรมการจึงมีความเห็นว่าจะเพิ่มรูปภาพวิถีชีวิตและวัฒนธรรมที่สอดคล้องไปกับเนื้อหา เพื่อการสื่อสารที่ชัดเจนมากยิ่งขึ้น



ภาพที่ 5.7 แบบร่างเว็บไซต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.5.4 ภาพพื้นหลัง

ทางคณะกรรมการที่มีความเห็นว่าการเพิ่มพื้นหลังที่มีลวดลายที่สื่อถึงวัฒนธรรมภาคอีสาน จะช่วยให้งานดูน่าสนใจมากขึ้น ผู้วิจัยจึงเห็นด้วยและพัฒนาแนวทางการออกแบบโดยเพิ่มภาพพื้นหลังที่มีลวดลายสื่อ ดินที่แห้งแล้ง หรือการใช้เทคนิค Half Tone ให้มี Texture ที่ทับซ้อนกันเหมือน ศิลปะลวดลายของภาคอีสาน ทำให้งานมีความน่าสนใจและสื่อสารได้ชัดเจนมากขึ้น



ภาพที่ 5.8 ตัวอย่างภาพพื้นหลัง

5.5.5 หน้าเปิดเว็บไซต์

ออกแบบโดยการทำเป็นภาพกระดิ่งที่ใส่วัตถุดิบอาหารอีสานต่าง ๆ โดยแบบร่างขั้นแรกจะ ทำภาพประกอบโดยนำรูปถ่ายมาซ้อนสีและเพิ่มเทคนิค Half Tone เพื่อให้มี Texture ที่สอดคล้อง กับศิลปะลวดลายของภาคอีสาน โดยเทคนิคดังกล่าวสามารถทำให้รูปภาพมีความน่าสนใจมากขึ้น ทางคณะกรรมการบางท่านออกความเห็นว่าจะใช้ภาพจริง ต่อมาผู้วิจัยจึงได้ทำการออกแบบโดย การตัดเทคนิคซ้อนสีและ Half Tone ออก และเผยให้เห็นภาพจริงที่ชัดเจนมากขึ้น และนำทั้งสอง แนวทางที่ออกแบบไปปรึกษากลุ่มเป้าหมาย ส่วนใหญ่เลือกแนวทางการใช้ภาพจริง และให้ความเห็น ว่ารู้สึกถึงความ เป็นอาหารมากกว่า ทางผู้วิจัยจึงอ้างอิงการออกแบบจากความเห็นของผู้ใช้งาน และ เลือกแนวทางการออกแบบเว็บไซต์เป็นภาพที่สอง



ภาพที่ 5.9 แบบร่างหน้าเปิดเว็บไซต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภายในหน้าเปิดเว็บไซต์จะมีการแนะนำที่มาของเว็บไซต์ และส่วนสุดท้ายจะเป็นการกดไปสู่หน้าเนื้อหาของเว็บไซต์



ภาพที่ 5.10 ภายในหน้าเปิดเว็บไซต์

5.5.6 หน้าเปิดหัวข้อ

ออกแบบโดยใช้ระบบเดียวกันคือการนำ Shape & Form ของอุปกรณ์เครื่องครัวมาจัดวางกับรูปถ่ายโดยให้สอดคล้องไปกับอุปกรณ์นั้น และจัดวางตัวอักษรบน Shape & Form ของอุปกรณ์

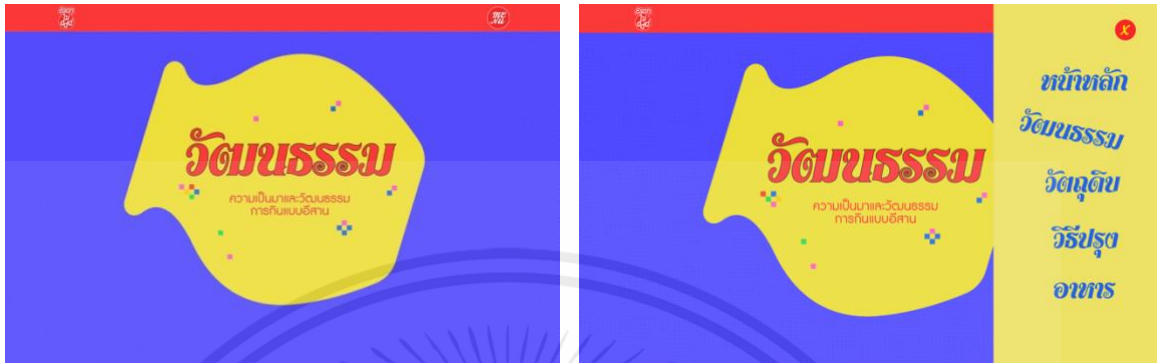


ภาพที่ 5.11 หน้าเปิดหัวข้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.5.7 แถบเมนู

แถบเมนูจะปรากฏที่มุมขวาด้านบน จะประกอบไปด้วย 5 เมนู คือหน้าหลัก วัฒนธรรม วัตถุประสงค์ วิธีปรุง และ อาหาร



ภาพที่ 5.12 แถบเมนู

5.5.8 หน้าวัฒนธรรม

หน้าวัฒนธรรมจะเป็นการเล่าความเป็นมาของวัฒนธรรมการกินแบบภาคอีสานที่พัฒนามาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน โดยการออกแบบทางกรรมการแนะนำว่า การใช้รูปภาพเพื่ออธิบายให้สอดคล้องไปกับเนื้อหาจะทำให้สื่อสารได้ชัดเจนยิ่งขึ้น ทางผู้วิจัยจึงได้พัฒนาเว็บไซต์โดยการใช้รูปภาพเพื่อเล่าเนื้อหามากขึ้น



ภาพที่ 5.13 หน้าวัฒนธรรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.5.11 หน้าอาหาร

หน้าอาหารจะเป็นเมนูสุดท้ายของเว็บไซต์ เมื่อได้รู้จักวัฒนธรรม วัตถุดิบและวิธีการปรุงแล้ว สุดท้ายจึงเป็นเมนูอาหารต่าง ๆ ของภาคอีสานที่คนอีสานนิยมกินกันเป็นปกติ และมีการบอกวิธีปรุงของแต่ละเมนู



ภาพที่ 5.16 หน้าอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 6

ผลงานสำเร็จ

6.2 ตราสัญลักษณ์



ภาพที่ 6.1 ตราสัญลักษณ์สำเร็จ

6.3 เว็บไซต์



ภาพที่ 6.2 ภาพรวมเว็บไซต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.3 หน้าเปิดเว็บไซต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



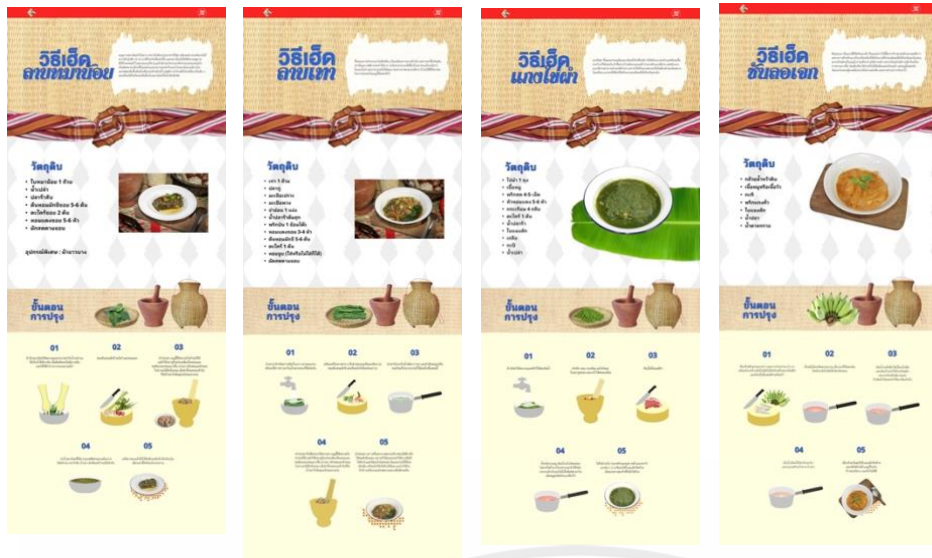
ภาพที่ 6.4 ทั่ววัฒนธรรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.5 หน้าวัตถุดิบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.8 หน้าวิธีทำอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.3 สื่อประชาสัมพันธ์



ภาพที่ 6.9 Poster



ภาพที่ 6.10 Facebook Post

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.11 แผ่นพับเมนูอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 7

บทสรุปและข้อเสนอแนะ

7.1 บทสรุป

ผลงานการออกแบบเว็บไซต์เมนูอาหารพื้นบ้านของภาคอีสาน ในชื่อเว็บไซต์ “อีสานไม่ODD” ถูกออกแบบขึ้นโดยใช้ Figma เป็นตัวสร้างเว็บไซต์ โดยมีวัตถุประสงค์ คือ 1. เพื่อสืบต่อและอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านของภาคอีสาน 2. เพื่อให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านของภาคอีสานให้แก่ผู้ที่สนใจ 3. เพื่อศึกษาวัฒนธรรมทางด้านศิลปะของภาคอีสานเพื่อนำมาประยุกต์ใช้งานการออกแบบ โดยผลงานที่เสร็จแล้วนั้นได้มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านของภาคอีสาน และแนวทางการออกแบบที่นำเอาศิลปะพื้นบ้านหรือวัฒนธรรมต่าง ๆ ของภาคอีสานมาประยุกต์ ตัดทอนให้เกิดเป็นองค์ประกอบกราฟิก โดยสามารถบรรลุผลได้ตามวัตถุประสงค์ทั้งหมด และผลงานชิ้นนี้สามารถเป็นสื่อที่กระจายความรู้ให้กับผู้คนที่สนใจให้รู้จักและช่วยกันสืบต่อวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านของภาคอีสานได้มากขึ้น

7.2 ปัญหาและข้อจำกัด

1. ขั้นตอนการถ่ายภาพอาหารเพื่อนำมาเป็นสื่อประกอบเว็บไซต์ เนื่องจากเมนูอาหารพื้นบ้านของภาคอีสานไม่สามารถหาซื้อได้ทั่วไป จึงมีความจำเป็นต้องประกอบอาหารขึ้นมาเองทั้งหมดเพื่อการถ่ายภาพชิ้นงาน ในขั้นตอนของการประกอบอาหารนั้นเกิดความยากลำบากในการหาซื้อวัตถุดิบที่จำเป็นต่อการประกอบอาหาร แนวทางการแก้ไขคือ การสั่งวัตถุดิบบางชนิดผ่านแอปพลิเคชันออนไลน์ เพื่อลดเวลาในการลงพื้นที่หาในตลาด

2. การถ่ายภาพให้ดูน่ารับประทาน จำเป็นต้องถ่ายภาพตอนประกอบอาหารเสร็จใหม่ ๆ ซึ่งบางครั้งการถ่ายภาพอาจกินเวลามากจนทำให้อาหารเย็นและไม่น่ารับประทาน แนวทางการแก้ไขคือวางแผนว่าในแต่ละครั้งจะถ่ายเมนูใดบ้าง วัตถุดิบในเมนูไหนที่ใช้เหมือนกันจะมีการเตรียมวัตถุดิบนั้นเพิ่มมากขึ้นให้เพียงพอต่อการประกอบแต่ละเมนู จึงทำให้การประกอบอาหารมีความรวดเร็วขึ้นและสามารถถ่ายภาพทั้งหมดได้ทันเวลา

7.3 ข้อเสนอแนะ

งานออกแบบชิ้นนี้มีกลุ่มเป้าหมายหลักเป็นคนไทย มีเนื้อหาที่เป็นภาษาไทย ในอนาคตหากมีการต่อยอด อาจจะเปลี่ยนกลุ่มเป้าหมายเป็นชาวต่างชาติเพื่อเผยแพร่เอกลักษณ์วัฒนธรรมไทยให้ชาวต่างชาติได้รู้จักมากขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม

- กานต์ เหมวิท และ สุปรียา ห่องแขง. (2556). **อาหารอีสาน**. หน้า 6-220.
คิด. (2564). **มนต์รักผักพื้นบ้านอีสาน...สุดยอดวัตถุดิบธรรมชาติยั่วน้ำลาย**. เข้าถึงได้จาก
https://www.creativethailand.org/view/article-read?article_id=33157
- ประชาไท. (2565). **'ทะเลอีสาน' ได้ผืนน้ำมีปลาชุม บนผืนดินทำการเกษตร
วิถีชีวิตโฉมคนขอนแก่นอังก่อ จ.ร้อยเอ็ด**. เข้าถึงได้จาก
<https://prachatai.com/journal/2022/09/100571>
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉวีวรรณ สุวรรณภา, ดร.อรอนงค์ วุวงศ์, นายเสริมศิลป์ สุขเมธีสกุล. (2560).
**อาหารพื้นบ้าน : กระบวนการจัดการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตและจริยธรรมทางสังคมใน
ชุมชน ภาคเหนือ** [วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาเอกที่ไม่มีการตีพิมพ์].
มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย.
ทางอีสาน. (2564 31 สิงหาคม). **ผักหวานบ้าน ผักหวานป่า**. เข้าถึงได้จาก
<https://e-shann.com/tes26/>
- ประตู่สู้อีสาน. (2564). **วัฒนธรรมที่เกี่ยวกับการบริโภคอาหารอีสาน**. เข้าถึงได้จาก
<https://www.isangate.com/new/34-art-culture/food/860-isan-food-life-culture.html>
- สุมาลี เอกชนนิยม. (2666). **ตัดทอน**. เข้าถึงได้จาก
<https://www.nandialogue.com/art-sumalee5/>
- ศิลปวัฒนธรรม. (2565). **ประเพณีอีสาน “แตกบ้าน” ไม่ใช่ “บ้านแตก”**. เข้าถึงได้จาก
https://www.silpa-mag.com/culture/article_7809#google_vignette
- ศิลปวัฒนธรรม. (2566 25 กุมภาพันธ์). **“หมาน้อย” ไม่ใช่ “หมาตัวเล็ก” แต่เป็น जानเต็ดของอีสาน**.
เข้าถึงได้จาก https://www.silpa-mag.com/culture/article_6324
- ศูนย์ศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยขอนแก่น. (2565). **ภูมิศาสตร์กายภาพและวัฒนธรรม**.
เข้าถึงได้จาก <https://cac.kku.ac.th/cac2021/ภูมิศาสตร์กายภาพและวัฒนธรรม/>
- อีจัน. (2565 26 กุมภาพันธ์). **อังกาบบอบ กบเสียบไม้ อาหารพื้นบ้าน จากสุรินทร์**. เข้าถึงได้จาก
<https://www.ejan.co/ejan-luntung/อังกาบบอบ-กบเสียบไม้-อาหาร>
- อีสานร้อยแปด. (2561). **ลาบเทา อาหารอีสาน**. เข้าถึงได้จาก
<https://esan108.com/ลาบเทา-อาหารอีสาน.html>
- 1Believe. (2562). **หลักการออกแบบเว็บไซต์ขั้นพื้นฐาน พร้อมองค์ประกอบและรูปแบบโครงสร้าง**.
เข้าถึงได้จาก
<https://www.wongnai.com/recipes/ugc/f9266be4953444a88990ee09c49f2962>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

JOLIO. (2564 22 ธันวาคม). **Patterns are all around**. เข้าถึงได้จาก

<https://www.wongnai.com/recipes/ugc/f9266be4953444a88990ee09c49f2962>

KRUA.CO. (2565). **เฮ็ดกินอย่างคนอีสาน ผักพื้นบ้านชูรส ชุกกลิ่น**. เข้าถึงได้จาก

https://krua.co/food_story/issan-local-vegetable#google_vignette

The cloud. (2566 29 พฤศจิกายน). **แสงศิลป์ แห่งอีสาน**. เข้าถึงได้จาก

<https://readthecloud.co/meechai-tao/>

The cloud. (2565 21 พฤษภาคม). **Isan Gastronomy**. เข้าถึงได้จาก

<https://readthecloud.co/kumnanglanlian/>

TrueiD. (2566 4 สิงหาคม). **10 ของกินอีสานบ้านเฮา ของแปลกที่คนอีสานกิน แซ่บจนต้องขอเพิ่ม**.

เข้าถึงได้จาก <https://food.trueid.net/detail/JVz4p1g17Oyv>

wongnai. (2562). **แกงไข่ผ่า**. เข้าถึงได้จาก

<https://www.wongnai.com/recipes/ugc/f9266be4953444a88990ee09c49f2962>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-นามสกุล	นางสาวพรรัตน์ เสาสสูง
วันเดือนปีเกิด	21 สิงหาคม 2544
ที่อยู่	38/13 หมู่ 8 ตำบล บางแก้ว อำเภอบางพลี จังหวัด สมุทรปราการ 10540
การติดต่อ	อีเมล : Ponrats21@gmail.com
ประวัติการศึกษา	2566 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง 2563 โรงเรียนราชวินิตบางแก้ว 2555 โรงเรียนศรีเอี่ยมอนุสรณ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้