

สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

การออกแบบหนังสือประเภทตำราการประกอบอาหาร
ILLUSTRATED COOKBOOK



นางสาว นนทพร เกตุมณี

เลขหมู่.....
เลขทะเบียน..... 71459
วัน,เดือน,ปี..... - 9 พ.ค. 2550

b. 11x118.11
i.....

ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชานิตศิลป์ ภาควิชานิตศิลป์
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา 2548

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ใบอนุญาตศิลปนิพนธ์

การออกแบบหนังสือประเภทตำราการประกอบอาหาร

ILLUSTRATED COOKBOOK



นางสาวนันทพร เกตุมณี

Miss NONTHAPORN KETMANEE

ภาควิชานิเทศศิลป์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
อนุมัติให้ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชานิเทศศิลป์

อาจารย์ที่ปรึกษาศิลปนิพนธ์.....

วันที่ ๑-๔-๐๖

(อาจารย์วิथा หาญวารังศ์ศิลป์)

หัวหน้าภาควิชา.....

วันที่ 4 เม.ย. ๕๙

(อาจารย์วิศักดิ์ รักใหม่)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อศิลปนิพนธ์	การออกแบบหนังสือประเภทตำราการประกอบอาหาร ILLUSTRATED COOKBOOK
ชื่อ	นางสาว นนทพร เกตุมณี
สาขาวิชา	นิเทศศิลป์
ภาควิชา	นิเทศศิลป์
คณะ	สถาปัตยกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2548
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์ วิทยา หาญวารินทร์ศิลป์

บทคัดย่อ

โครงการออกแบบนี้เป็นโครงการออกแบบหนังสือภาพประกอบการทำอาหารเพื่อใช้ประกอบการทำอาหารอย่างง่ายด้วยตนเอง เพื่อที่ใช้ในการศึกษาหาความเป็นไปได้ในการออกแบบหนังสือการทำอาหารแนวใหม่ โดยใช้ภาพประกอบเป็นส่วนใหญ่ เพื่อสร้างความน่าสนใจให้แก่หนังสือประเภทตำราอาหาร ซึ่งอาจทำให้เกิดแนวทางใหม่ของหนังสือการทำอาหาร ในโครงการออกแบบหนังสือภาพประกอบการทำอาหารชุดนี้ สามารถผลิตผลงานได้สำเร็จตามเป้าหมายที่วางไว้ โดยสื่อที่เลือกนำมาเสนอนั้น นำเสนอโดยการออกแบบภาพประกอบร่วมกับเทคนิคของ MATERIAL ที่ต่างออกไปจากกระดาษธรรมดา เพื่อให้เกิดมุมมองใหม่ โดยเลือกชนิดของอาหารที่เหมาะสมและน่าสนใจมาทำเป็นภาพประกอบ เพื่อให้เกิดความหลากหลายและสร้างความน่าสนใจของเนื้อหา แต่ประสบปัญหาในการออกแบบคือ การออกแบบภาพประกอบเพื่อนำไปใช้กับอาหารแต่ละชิ้นนั้นต้องใช้เวลาาน เนื่องจากต้องวาดส่วนประกอบของอาหารชนิดนั้นๆอย่างละเอียด และมีขนาดที่เท่ากับของจริง ซึ่งในกระบวนการผลิตก็ต้องคำนึงถึงกลุ่มเป้าหมายว่าหนังสือสามารถเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้อย่างมีความเหมาะสมแค่ไหน

หนังสือที่ออกมาจะประสบความสำเร็จได้ก็ต่อเมื่อกลุ่มเป้าหมายได้ปฏิบัติตาม ถ้าหนังสือที่ออกมาแล้วกลุ่มเป้าหมายรับแล้วไม่ได้อะไรกลับมา นั่นคือหนังสือนั้นได้สื่อที่ไม่เป็นผลนั่นเอง และเป็นที่วิตได้ว่าหนังสือมีประสิทธิภาพแค่ไหนในการสื่อสารกับกลุ่มเป้าหมาย

กิตติกรรมประกาศ

ศิลปนิพนธ์เล่มนี้จะไม่เกิดขึ้นถ้าขาดผู้มีพระคุณเหล่านี้ ที่ทำให้ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้ ได้สำเร็จ
ถู่วงไปด้วยดี ขอขอบคุณ อาจารย์วิทยา หาญวารังศ์ศิลป์ ผู้ให้คำปรึกษา จนศิลปนิพนธ์ในครั้งนี้
ประสบผลสำเร็จเพราะความช่วยเหลือและดูแลเอาใจใส่อย่างดียิ่งจากอาจารย์ และขอขอบคุณความ
คิดเห็นและการขัดเกลา จาก ครูแดง ผู้ทำให้ข้าพเจ้าได้มุมมองที่แปลกใหม่ ขอขอบคุณพี่ยืน ผู้รับผิดชอบ
ชีวิตตลอดทำทีลิส คู่ สำหรับความช่วยเหลือสำหรับการเข้ามาเล่ม เจ็อุ้ย และชาวหอพันธ์ สำหรับที่ซุกหัว
นอน อาหาร และห้องน้ำ ต้ม ที่ตื่นมาทำงานด้วยกัน ภูิก สำหรับค่าแปล คุณพิ้งค์สำหรับ Nintendo DS
และ Lexus ตลอดจนกลุ่มเพื่อนๆ จาก 20 ทุกคน สำหรับกำลังใจให้ต่อสู้ด้วยกัน และผู้ที่มีความสำคัญ
ที่สุด เห็นจะขาดไม่ได้ คือ มารดา สำหรับรถยนต์ บิดา ที่สรรหาตำราอาหารมาให้เต็มคันรถ ผู้ให้ทั้ง
เงินทุน สุดท้ายขอขอบคุณพี่ไหนด่ง สำหรับเงินทุนยามฉุกเฉินตลอดจนจบการศึกษา และคอยเป็น
กำลังใจให้ฝ่าฟันอุปสรรคที่เกิดขึ้นให้ผ่านไปได้ด้วยดี ขอกราบขอบพระคุณทุกท่านเอาไว้ ณ ที่นี้ด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
คำนำ	ค
สารบัญ	ง
สารบัญภาพ	ช
บทที่ 1	
1. บทนำ	
ความเป็นมาและความสำคัญของโครงการ	1
วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
ขอบเขตของโครงการ	3
แนวทางการบรรลุเป้าหมาย	3
ขั้นตอนการทำงาน	4
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	4
2. การรวบรวมข้อมูล	
ความสำคัญและความเป็นมา	5
การออกแบบภาพประกอบ	22
การใช้ภาพประกอบ (Illustration) เพื่อการออกแบบสื่อสิ่งพิมพ์ประชาสัมพันธ์	23
ความสำคัญของภาพประกอบ	24
กระบวนการออกแบบภาพประกอบเรื่อง	25
หน้าที่ของภาพประกอบ	28
ความแตกต่างระหว่างภาพประกอบ (Illustration) กับงานจิตรศิลป์ (Fine Art)	29
ประเภทของภาพประกอบ	30
สีที่มีอิทธิพลต่อความรู้สึกทางการออกแบบ	32
การเลือกใช้ตัวอักษร	34
LAY-OUT	37

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขอบเขตของโครงการ	40
ผลงานวาดภาพประกอบของศิลปิน	41
การออกแบบภาพประกอบหนังสือ	42
ตัวอย่างหนังสือประเภทตำราอาหาร	43
ผลที่คาดว่าจะได้รับ	47

3. ขั้นตอนการออกแบบ

การพัฒนาการออกแบบภาพประกอบ	50
แบบร่างการออกแบบภาพประกอบชั้นที่ 1	52
แบบร่างการออกแบบภาพประกอบชั้นที่ 2	54
แบบร่างการออกแบบภาพประกอบชั้นที่ 3	55
แบบร่างการออกแบบภาพประกอบชั้นที่ 4	57
แบบร่างการออกแบบภาพประกอบชั้นที่ 5	59
แบบร่างการออกแบบภาพประกอบชั้นที่ 6	59
แบบร่างการออกแบบภาพประกอบชั้นที่ 7	61
แบบร่างการออกแบบภาพประกอบชั้นที่ 8	63
แบบร่างการออกแบบภาพประกอบชั้นที่ 9	64
แบบร่างการออกแบบภาพประกอบชั้นที่ 10	65
แบบร่างการออกแบบภาพประกอบชั้นที่ 11	67
แบบร่างการออกแบบภาพประกอบชั้นที่ 12	69
แบบร่างการออกแบบภาพประกอบชั้นที่ 13	71
แบบร่างการออกแบบภาพประกอบชั้นที่ 14	74
แบบร่างการออกแบบภาพประกอบชั้นที่ 15	75
แบบร่างการออกแบบภาพประกอบชั้นที่ 16	77
แบบร่างการออกแบบภาพประกอบชั้นที่ 17	79
แบบร่างการออกแบบภาพประกอบชั้นที่ 18	81
ส่วนที่เป็นข้อความใช้ประกอบภาพ	83
ออกแบบปกหน้า	94

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ออกแบบปกหลัง	95
4. ผลงานจริง	
สมุด Sketch ภาพ	97
ปกหนังสือ	98
บทสรุปและการวิเคราะห์ผลงาน	99
ผลงานจริง	100
บรรณานุกรม	109
ประวัติผู้เขียน	110



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพประกอบ

รูปที่

1. หนังสือตำราอาหารต่างประเทศ	15
2. หนังสือตำราอาหารต่างประเทศ	16
3. หนังสือตำราอาหารต่างประเทศ	17
4. หนังสือตำราอาหารต่างประเทศ	18
5. หนังสือตำราอาหารต่างประเทศ	19
6. หนังสือตำราอาหารต่างประเทศ	20
7. หนังสือตำราอาหารต่างประเทศ	21
8. แบบตัวอักษร Oldstyle Baskerville และ futura	36
9. แบบตัวอักษร Oldstyle Baskerville และ futura	36
10. การ Layout ของหนังสือคู่มือตำราอาหาร	37
11. ตัวอย่างภาพประกอบการวาง Lay-Out ของหนังสือตำราอาหาร โดยทั่วไป	39
12. ตัวอย่างผลงานวาดภาพประกอบของศิลปิน ALLISON SCHULNIK	41
13. ตัวอย่างการออกแบบภาพประกอบของหนังสือ "LIFE SIZE"	43
14. ตัวอย่างหนังสือประเภทตำราอาหาร	44
15. อาหารในหนังสือคู่มือการทำอาหาร	45
16. ตัวอย่างสูตรอาหารที่ใช้ภาพประกอบเป็นหลัก	46
17. ตัวอย่างลายเส้นของส่วนผสมของอาหาร	50
18. ตัวอย่างภาพประกอบของส่วนผสมที่สมบูรณ์	51
19. ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 1	52
20. ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 1	53
21. ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 2	54
22. ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 2	54
23. ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 2	55
24. ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 3	55
25. ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 3	56

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

26. ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 3	56
27. ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 4	57
28. ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 4	58
29. ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 5	59
30. ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 6	60
31. ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 7	61
32. ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 7	62
33. ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 7	62
34. ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 8	63
35. ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 8	63
36. ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 9	64
37. ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 9	65
38. ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 10	65
39. ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 10	66
40. ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 11	67
41. ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 11	68
42. ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 12	69
43. ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 12	70
44. ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 13	71
45. ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 13	72
46. ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 13	73
47. ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 14	74
48. ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 14	74
49. ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 14	74
50. ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 15	76
51. ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 16	78
52. ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 17	80
53. ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 18	82

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

54. ภาพการ Lay-Out ข้อความที่ใช้ประกอบภาพ	83
55. ภาพการ Lay-Out ข้อความที่ใช้ประกอบภาพ	84
56. ภาพการ Lay-Out ข้อความที่ใช้ประกอบภาพ	85
57. ภาพการ Lay-Out ข้อความที่ใช้ประกอบภาพ	86
58. ภาพการ Lay-Out ข้อความที่ใช้ประกอบภาพ	87
59. ภาพการ Lay-Out ข้อความที่ใช้ประกอบภาพ	88
60. ภาพการ Lay-Out ข้อความที่ใช้ประกอบภาพ	89
61. ภาพการ Lay-Out ข้อความที่ใช้ประกอบภาพ	90
62. ภาพการ Lay-Out ข้อความที่ใช้ประกอบภาพ	91
63. ภาพการ Lay-Out ข้อความที่ใช้ประกอบภาพ	92
64. ภาพการ Lay-Out ข้อความที่ใช้ประกอบภาพ	93
65. ภาพการ Lay-Out ปกหนังสือ	94
66. ภาพการ Lay-Out ปกหนังสือ	95
67. ภาพของสมุดการสร้างแบบร่าง	97
68. ภาพหน้าปกหนังสือ	98
69. ภาพผลงานจริงในหนังสือ	100
70. ภาพผลงานจริงในหนังสือ	101
71. ภาพผลงานจริงในหนังสือ	102
72. ภาพผลงานจริงในหนังสือ	103
73. ภาพผลงานจริงในหนังสือ	104
74. ภาพผลงานจริงในหนังสือ	105
75. ภาพผลงานจริงในหนังสือ	106
76. ภาพผลงานจริงในหนังสือ	107
77. ภาพผลงานจริงในหนังสือ	108

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

ชื่อโครงการ

การออกแบบหนังสือประเภทตำราการประกอบอาหาร

ความเป็นมาและความสำคัญของโครงการ

ในสังคมสมัยปัจจุบัน มีวัยเรียนหนังสือและวัยทำงานที่ใช้ชีวิตเพียงลำพังอาศัยอยู่หอพัก หรือว่า คอนโดมีเนียม ไม่ได้อยู่บ้าน ไม่มีคนทำอาหารให้ อาหารการกินต่างๆจึงต้องหารับประทานเอง ไม่ว่าจะเป็นการซื้อมาทานหรือนั่งกินที่ร้าน ทำให้ใช้เงินมากขึ้น และบางครั้งอาหารบางชนิดที่บริโภคเข้าไปก็มักจะมีสารอาหารที่ไม่ครบถ้วนตามความต้องการของร่างกาย ดังนั้นการซื้ออาหารมาทำเองนอกจากจะช่วยให้ประหยัดแล้ว ยังมีคุณภาพชีวิตที่ดีอีกด้วย และการที่จะประกอบอาหารเองนั้นก็จำเป็นที่จะต้องมียังหนังสือ Cookbook ช่วยในการทำอาหารให้มากยิ่งขึ้น

ปัจจุบันหนังสือสูตรอาหารนั้นมีมากมายหลายชนิด แต่ละเล่มก็จะมีเนื้อหาที่แตกต่างกันออกไป ซึ่งส่วนใหญ่ที่เราพบเห็นนั้น หนังสือตำราอาหาร Cookbook จะมีข้อมูล หรือ สูตรอาหารที่อธิบายด้วยตัวหนังสือเป็นส่วนใหญ่ อย่าง รายการเครื่องประกอบอาหาร และขั้นตอนในการทำบอกเป็นขั้นๆ ไป (เหมือนกับการประกอบเฟอร์นิเจอร์นี่ก็คล้ายกัน)

หนังสือ Cookbook จัดเป็นหนังสือประเภทคู่มือ ประเภท How to ซึ่งการใช้มักจะถูกใช้ในสถานการณ์ที่ไม่สะดวก เช่น หนังสือ Cookbook ต้องแชร์ที่ว่างบน Counter ประกอบการอ่าน ซึ่งจะมีถ้วยชาม หรือของประกอบอาหารต่างๆ และการอ่านมักจะเป็นการอ่านอย่างรวดเร็ว + กับการปฏิบัติ (ทำอาหาร) เพราะฉะนั้นตัวอักษรที่บอกส่วนผสมจะถูกอ่านขณะที่ยืนทำอาหาร เราจึงต้องทำให้อ่านและมองเห็นได้อย่างสะดวก

ดังนั้น จึงอยากทำให้อ่านได้สะดวก เลยคิดว่าถ้ามีภาพประกอบที่ชัดเจน ขนาดใหญ่เท่าของจริงคงสะดวกไม่น้อย และทำให้ภาพประกอบเป็นตัวหลักของหนังสือเล่มนี้แทนตัวอักษรที่เคยทำกันมา ส่วนเรื่องของวิธีการทำตามขั้นตอนนั้น จะใช้วิธีการเปิดแบบความคุ้นเคย คือมีลักษณะเป็นชั้นๆ (Layer) ซ้อนเรียงๆ กันไป ตามความเข้าใจของวิธีทำ เหมือนกับการเปลี่ยนตัวอักษรที่บอก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิธีการทำมาเป็นภาพประกอบที่ชัดเจนและเป็นขั้นเป็นตอน เพื่อเพิ่มความสะดวก และเข้าใจได้ง่ายในทางความคิด

กลุ่มเป้าหมาย

ผู้อาศัยอยู่คนเดียวและพร้อมที่จะทำอาหารรับประทานเอง

วัตถุประสงค์

1. ศึกษาหนังสือการทำอาหาร (ตำราอาหาร) ที่มีมาอยู่แต่เดิม
2. ต้องการจะเปลี่ยนวิธี (Approach) การออกแบบหนังสือประเภทตำราอาหารที่ไม่ซ้ำกับการออกแบบเดิมที่มีอยู่แล้ว
3. ศึกษาภาพประกอบเพื่อนำมาประยุกต์ใช้ในงานออกแบบ เช่น Laura Stoddart, Sara Midda ,Paul Davis เป็นต้น
4. เรียนรู้แก้ปัญหาที่เกิดขึ้นระหว่างการออกแบบ
5. ค้นคว้าหารูปแบบการวาดภาพประกอบที่เป็นแนวทางที่ถนัดของตัวเองให้เด่นชัดมากขึ้น

หัวข้อแนวคิด (Concept)

หนังสือภาพการประกอบอาหารนี้จะมีแนววิธี (Design Approach) ที่แตกต่างออกไป คือการใช้ภาพเป็นหลัก (Visual Approach) และมีความสำคัญมากกว่าตัวหนังสือ

ภาพส่วนประกอบการปรุงอาหารจะมีขนาดเท่าของจริง (Life size) ปริมาณการหันขอยสำหรับปรุงอาหารตรงกับความจริง เพื่อความสะดวกในการมองเห็นและเข้าใจได้ง่าย

ส่วนภาพนั้นจะใช้การวาด (Illustration) เป็นหลัก

- เนื้อความที่จะอธิบายจะบอกด้วยถ้อยคำที่ง่ายและสั้น หรือพูดง่ายก็คือ การปรุงอาหารตามรูปที่ปรากฏ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- เพื่อความสมบูรณ์ของหนังสือจึงมีส่วนของ Index ด้านหลัง ซึ่งจะคู่คล้ายกับ Picture dictionary เพื่อที่จะให้หาชนิดของอาหารที่จะทำได้ง่าย
- การ Layout ของหนังสือเล่มนี้นั้นจะมีลักษณะที่เรียบง่าย เห็นภาพได้อย่างชัดเจน เป็นอันดับแรก เพราะต้องการใช้ภาพที่เป็น visual หลักนั้น ได้แสดงความเป็นตัวของตัวเองให้ได้มากที่สุด

คำจำกัดความโครงการ

หนังสือภาพประกอบการประกอบอาหาร

ขอบเขตของโครงการ

1. สูตรอาหารจำนวน 15 สูตร
2. ออกแบบรูปเล่มการใช้ (การเปิดอ่าน), การใช้ Material และเนื้อหาที่เหมาะสม
3. หนังสือปกแข็ง จำนวน 1 เล่ม

แนวทางการบรรลุเป้าหมาย

1. รวบรวมข้อมูล
 - ศึกษาความเป็นมาของการทำหนังสือประเภทตำราการทำอาหาร
 - วิเคราะห์การออกแบบหนังสือประเภทตำราการทำอาหารที่มีอยู่เดิม
 - รวบรวมประเภทของอาหารต่างๆ + ขั้นตอน
 - ศึกษาแนวคิดเรื่องการใช้ภาพในการออกแบบ (Visual Approach) เช่น นิตยสาร Color, Donna Hay ที่ใช้ภาพเป็น Impact ต่อคนดู เพื่อที่จะนำมาสร้างสรรค์
 - ศึกษา Style ภาพประกอบที่จะใช้กับแนวคิดนี้ เช่น Laura Stoddart, Sara Midda, Milton Grouper
2. วิเคราะห์ข้อมูล / สรุปประเด็นที่จะนำเสนอ / เลือกรูปแบบในการนำเสนอ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. สรุปขอบเขตของโครงการและลักษณะของงานโดยรวม
4. สร้างแนวความคิดโดยรวม
5. ออกแบบตามแนวทางที่วางไว้
6. ตรวจสอบแบบร่าง ปรับปรุงข้อบกพร่อง

ขั้นตอนการทำงาน

1. เสนอหัวข้ออธิบายแนวทางเป็นไปได้อีก
2. เสนอข้อมูลและสรุปเบื้องต้น แนวทางการออกแบบโดยรวม รวบรวม / จัดข้อมูลเอกสาร
3. เสนอแบบร่างครบทุกส่วน พร้อมข้อมูลเอกสารสำคัญ
4. เสนอแบบงานจริง พร้อมข้อมูลเอกสารทั้งหมด

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- เกิดความรู้ความเข้าใจในการออกแบบหนังสือที่ใช้ภาพประกอบเป็นหลักในการสื่อสารให้ผู้รับสารเข้าใจและสามารถปฏิบัติตามได้อย่างไม่ติดขัด และสามารถเป็นส่วนประกอบที่สำคัญมากกว่าข้อความที่ประกอบอยู่ด้วย
- สามารถสรุปแนวคิดให้สัมพันธ์และมีความต่อเนื่องในชุดงานเดียวกัน ตลอดจนสามารถพัฒนาแนวความคิด
- เรียนรู้ระบบการทำงานที่เป็นขั้นตอน การใช้เหตุผล ความเหมาะสมในการใช้เหตุผลในการออกแบบนั้นๆ เพื่อพัฒนางานให้มีความสมบูรณ์ที่สุด
- ผลสุดท้ายก็จะได้นั่งสีภาพประกอบการทำอาหารที่ช่วยให้ทำอาหารได้ง่ายขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

การรวบรวมข้อมูล

ความเป็นมาของตำราอาหารของไทย

เมื่อพูดถึงปัจจัย 4 หากสังเกตให้ดีเรื่องสำคัญสองอันดับแรกของมนุษย์ จะเป็นเรื่องอาหาร การกินทั้งหมด (น้ำและอาหาร)

ปฏิเสธไม่ได้ว่า ตั้งแต่คนเรารู้จัก ไฟเมื่อหลายหมื่นปีก่อน นอกจากแสงสว่างที่ได้แล้ว ยังรวมถึง ความร้อนและอารยธรรมต่างๆ ซึ่งค่อยๆ ออกไปอีกมากมายด้วย และหนึ่งในอารยธรรมที่ว่าคือ วัฒนธรรมการ "ปรุงอาหาร"

นานมาแล้ว แต่ละประชาชาติได้สร้างสรรควิธีปรุงอาหารที่เหมาะสมกับวัตถุดิบในท้องถิ่น จนเกิด รายการอาหารทั่วโลกอันเป็นเอกลักษณ์มากมาย

ไทยเราเองก็มีชื่อเรื่องอาหารมาตั้งแต่โบราณ...ซึ่งหนึ่งในนั้นก็มื่อเรื่องราวของ "แม่ครัวหัวป่า" ซึ่งกลายเป็นคำสาเกตในการเรียกรับราคาคนปรุงอาหารฝีมือจากทั่วฟ้าเมืองไทยไปแล้ว

- 1 -

5 กรกฎาคม พ.ศ. 2452...

อ้าแดงอึ้ง อ้าแดงสิน อ้าแดงหงส์ ตื่นเต้นเป็นพิเศษ วันนั้นคนในบ้านของเธอและเพื่อนบ้าน เกือบทั้งหมดพากันตื่นเช้าด้วยใจระทึกเพื่อเตรียมทำอาหารกันใหญ่โต

สิ่งที่ทำให้คนทั้งหมู่บ้านต้องขมิขมันตื่นขึ้นกันอย่างอีกทีก็ มาจากการบอกเล่าของท่านผู้หญิง โหมด ภริยาเจ้าเมืองพรหมบุรีที่บอกกับพวกเขาว่าต้องเตรียมการต้อนรับเรือร้อยลำหนึ่ง ซึ่งกำลัง ล่องทวนน้ำขึ้นมาจากบางกอกเพื่อมาทำบุญทอดกฐินที่วัดชะลอน (วัดพรหมเทพาวาส) และในเรือ นั้นมีบุคคลสำคัญมาด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นั่นมีบุคคลสำคัญมาด้วย

ถ้าจะว่าไป เมืองพรหมบุรีกับการต้อนรับขุนน้ำขุนนางนั้นเป็นเรื่องธรรมดา เพราะเมืองนี้ขุนนางจากกรุงเทพฯ ไปตรวจราชการบ่อย ข้าราชการที่ของพรหมบุรีจึงเกิดความคล่องแคล่วไปโดยปริยาย ในการต้อนรับ ถึงขนาดเกิดคำกล่าวที่ว่า "กั้นถึงฟาก ยกเขียนหมากให้เจ้า หุงข้าวให้กิน" อยู่คู่เมืองพรหมบุรี

แต่ขุนนางที่มาตรวจราชการครานั้นต่างจากขุนนางทั่วไปมาก เพราะวันนั้นแม่น้ำเจ้าพระยาได้นำเสด็จเรือพระที่นั่งของ "พระพุทธเจ้าหลวง" ประพาสมาถึงบ้านจวนหัวป่า เมืองพรหมบุรี

เป็นที่รู้กันว่ารัชกาลที่ 5 ทรงเป็นกษัตริย์ที่โปรดการเสด็จฯ ไปสัมผัสราษฎร การเสด็จประพาสต้นครั้งนั้นเกิดจากคำกราบบังคมทูลฯ เชิญเสด็จพระราชดำเนินฯ ทอดกฐินของพระยาอภัยราชาสมุหเทศาภิบาลมณฑลอยุธยา ซึ่งไปเมืองพรหมบุรีบ่อยและประทับใจมากถึงขนาดก่อสร้างและบูรณะ "วัดชะลอน" (วัดพรหมเทพาวาส) ไว้

วันนั้นเป็นเวลาเที่ยง ที่บนฝั่ง กระทะใบบัวถูกตั้ง น้ำถูกเทลงในกระทะ ข้าวสารถูกชาวจนสะอาดแล้วใส่ลงน้ำเดือดที่ตั้งบนเตาด่าน ผู้ชายพากันใช้ใบพายกว้าวนทั่วกระทะจนข้าวเริ่มแตกเม็ด ภาชนะสานคล้ายบุงก็ถูกกดลงให้น้ำข้าวแยกกับเมล็ดข้าว อำแดงคนหนึ่งนำกระบวยตักน้ำข้าวออกไปจนเหลืออยู่ไม่มาก ฟืนถูกชักออกจนเหลือแต่ซี่ถ่านแดงๆ ใบพายถูกนำมากววนข้าวจากก้นกระทะขึ้นมาข้างบนอีกครั้ง ฝ้าขาวบางถูกนำมาคลุมในกระทะราว 15 นาที

กลิ่นหอมข้าวอบอวลไปทั่วบริเวณ...ข้าวสุกแล้ว

อีกด้านหนึ่ง กับข้าวอย่างอื่นถูกปรุงตามวิธีแบบชาวบ้าน อาหารอย่าง แกงบอน แกงจี้เหล็ก ปลาไร่้า สับ ต้มกะปิแดงควาใส่ปลาเค็ม ฯลฯ ถูกคำเสียงนำขึ้น โต้เสวยบนเรือ

มีคำเล่าลือต่อๆ กันมาว่าด้วยทรงถูกพระทัยฝีมือการทำอาหารของแม่ครัวบ้านจวนหัวป่า ซึ่งนำโดยคุณหญิงโหมนครรยาเจ้าเมืองพรหมบุรี อำแดงอิง อำแดงสิน และชาวบ้านคนอื่นๆ เรือน้อยของสมเด็จพระพุทธเจ้าหลวงจึงจอดลอยลำอยู่ที่บริเวณบ้านจวนหัวป่า แล่วัดพรหมเทพาวาสหรือวัดชะลอนอยู่พักใหญ่ๆ

บันทึกของพระภิกษุวิสุทฐิคุณ (เข้าใจว่าเป็นอดีตเจ้าอาวาสแห่งวัดอัมพวัน จังหวัดสิงห์บุรี) ซึ่งคาดว่า จะเกี่ยวข้องกับทางใดทางหนึ่งกับท้องถิ่นหัวป่า กล่าวถึงรับสั่งของพระองค์เอาไว้

"นี่แน่ะ แม่ครัวหัวป่า แม่ครัวทั้งหลาย ขออนุโมทนา ข้าพเจ้าขอบใจที่ทำอาหารอร่อย อาหารดี โปรรักษ์การสอาหารอย่างนี้ไว้ถึงลูกหลาน..."

เล่ากันว่านับแต่นั้นชาวบ้านตำบลหัวป่าก็ทำอาหารอร่อยมาจนถึงรุ่นลูกรุ่นหลาน และคำว่า "แม่ครัวหัวป่า" ก็ติดพระโอษฐ์ของรัชกาลที่ 5 ลงไปจนถึงบางกอก เมื่อทรงพบพระกระยาหารที่มีรสชาติดี ก็ทรงตรัสเปรียบเทียบกับว่าอร่อยอย่างกับ "แม่ครัวหัวป่า" เสมอๆ

เป็นเหตุให้คำว่า "แม่ครัวหัวป่า" ติดปากคนสยามมาจนถึงบัดนี้ เมื่อพูดถึงคนทำอาหารอร่อย

- 2 -

แทบไม่น่าเชื่อว่าการสัญจรไปยังจังหวัดสิงห์บุรีท่ามกลางเปลวแดดอันร้อนแรงของต้นเดือน เมษายน ตามคำแนะนำของหอจดหมายเหตุแห่งชาติ ทำให้เราพบที่มาของตำนานและอาจเรียกได้ว่าพบ ต้นกำเนิดของคำว่า "แม่ครัวหัวป่า" ชนนานแท้

เย็นวันนั้น อาหารอย่าง ก๋วยเตี๋ยวผัด น้ำพริกเผา แกงบอน แกงขี้เหล็กของคุณป้าคุณลุงแห่ง ตำบลหัวป่า ที่ร่วมกันทำ กลายเป็นมื้อพิเศษสุดในความทรงจำของเราไปโดยปริยาย เมื่อทราบว่าเป็นฝีมือจากทายาทสายตรงของ "แม่ครัวหัวป่า" ที่รับเสด็จรัชกาลที่ 5 เมื่อ 96 ปีก่อน

เป็นรสชาติที่เรียกได้ว่าไม่น่าจะทิ้งห่างฝีมือของแม่ครัวหัวป่าในอดีตเท่าใดนัก...

"...เรื่องราวที่ว่าแม่ครัวที่นำอาหารมาถวายรัชกาลที่ 5 นั้นไม่ได้มีบันทึกชัดเจน ในการเสด็จ ประพาสต้น ...สถาบันฟื้นฟูชุมชนกำลังจะเข้ามาทำโครงการที่นี่ ผมกำลังจะพยายามช่วยเขาเขียน ประวัติหมู่บ้าน และพยายามสืบค้นอยู่ในขณะนี้"

อาจารย์บรรหาร ตันหยก แห่งวิทยาลัยเทพสตรี ลพบุรี ลูกบ้านหัวป่าแท้ๆ ที่กลับมาศึกษาค้นคว้าเรื่องราวของหมู่บ้านอย่างจริงจังนี้เล่าให้เราฟังเช่นนั้น

แต่หากลองไปสืบดูในทำเนียบประวัติเมืองพรหมบุรี จะมีบันทึกในหมายเหตุรับเสด็จครั้งนั้นอย่าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชัดเจนว่า "แม่ครัวเครื่องควา"ได้แก่ อำแดงเกลี้ยง อำแดงอึ้ง อำแดงแพร อำแดงสรวง ส่วนเครื่องหวาน ได้แก่อำแดงหงส์ อำแดงสิน อำแดงพลับ อำแดงพา"

ถึงวันนี้ลูกหลานอย่างคุณลุงเสวต แก้วสว่าง หรือ คุณป้าชวนชื่น พรหมายน และคนอื่นๆ ได้รับสืบทอดตำรับอาหารแบบคนหัวป่ามาได้อย่างเต็มภาคภูมิ มีการประยุกต์เทคนิคการทำอาหารบ้างตามยุคสมัย

โดยเฉพาะการทำอาหารที่ไม่ทิ้งวิถีดั้งเดิมแต่ก็ไม่ล้าหลัง เพราะมีนวัตกรรมการสมัยใหม่เข้ามาร่วม อีกทั้งสิ่งที่น่าสนใจคือเคล็ดลับต่างๆ ที่พวกเขาได้รับสืบทอดมาไม่ใช่ในรูปแบบของตำราอาหาร แต่เป็นแบบมุขปาฐะ คือการเล่าแบบปากต่อปากและถ่ายทอดผ่านการปฏิบัติจริงในห้องครัว

คุณป้าชวนชื่นยังคงจำเทคนิคเล็กๆ น้อยๆ ที่ได้รับถ่ายทอดมาจากรุ่นทวดได้ อย่างเรื่องการใช้ถ่านทำอาหาร หรือการนำน้ำพริกมาผสมเครื่องบางอย่าง

"ถ่านจะไม่ร้อนแรงเหมือนกับเตาแก๊ส ไฟจะร้อนขึ้นอย่างช้าๆ และสม่ำเสมอ แต่เตาแก๊สถ้าเราคุมไม่ดีมันจะไหม้ได้ง่ายๆ" แต่คุณป้าก็ไม่ได้ปฏิเสธเทคโนโลยีสมัยใหม่ เพราะบางครั้งก็นำเอาเตาแก๊สมาใช้เพื่อความสะดวกรวดเร็วในยามไม่มีถ่าน

น่าคิดเหมือนกัน บางทีคนเราจะพัฒนาไปข้างหน้า ก็ต้องไม่ลืมและทิ้งข้อดีอันเป็นรากเหง้าของวิธีการดั้งเดิม

"แม่ครัวหัวป่า" แห่งตำบลหัวป่า จังหวัดสิงห์บุรี ไม่ได้หมายถึงใครคนใดคนหนึ่งอย่างที่เรารู้จักในอดีตที่รัชกาลที่ 5 พระราชทานชื่อให้ "คณะ" แม่ครัวหัวป่า ซึ่งหมายถึงชาวบ้านหัวป่าทั้งหมดที่ทำอาหารรับเสด็จฯ ในคราวนั้น และมีการสืบทอดสูตรอาหารแบบปากต่อปากในหมู่ลูกหลานบ้านหัวป่า พร้อมคำกำชับกำชาให้รักษาความดีที่เคยทำไว้

"ทำมาดี มึงต้องรักษาให้ดี"

ทุกวันนี้ เสวต แก้วสว่าง ทายาทสายหนึ่งของอำแดงอึ้ง ผู้มีฝีมือในการทำแกงจืดเหล็ก ยังคงจำได้ดีถึงคำของคุณทวดที่บอกเขาในวัยเด็ก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 3 -

กาลเวลากลับคืนทุกสิ่งแม้กระทั่งความทรงจำ หากไม่มีกระบวนการรักษาที่ดีและเหมาะสม ...

เรื่องราวของแม่ครัวหัวป่าก็เช่นกัน หากปล่อยให้ผ่านไปนานๆ ไม่มีการรักษาที่ชัดเจนก็น่าเป็นห่วง เพราะเมื่อปี 2544 ก็เกือบที่จะกลายเป็นเรื่องของบ้านอื่น ที่ไม่ใช่ของดั้งเดิมคือบ้านหัวป่าไป อาจารย์บรรหารและชาวบ้านหัวป่ายังคงจำได้ดีถึงเหตุการณ์ครั้งนั้น

"เรื่องแม่ครัวหัวป่าปรากฏว่าปีก่อนๆ เกือบกลายเป็นของหมู่บ้านอื่น ผมเลยเขียน โครงการขึ้นฉบับหนึ่งเพื่อการฟื้นฟู ไปให้กำนันนำเสนอสภาวัฒนธรรม แต่ตามไปดูแล้วอารมณ์ไม่ดีเลยครับ ตัดขยับจนจับอะไรไม่ค่อยได้ หัวถึงๆ ว่าจะได้ทำ แต่คงไม่เป็นโครงการขนาดนั้น"

ก่อนจะขยายความว่า "ตั้งใจว่าเร็วๆ นี้เราจะมีโครงการฟื้นฟูแม่ครัวหัวป่า... เรื่องโครงการสำหรับปีนี้ผมเพิ่งเข้ามาสนใจหมู่บ้าน และทราบว่าโครงการดังกล่าวล้มลุกคลุกคลานมาหลายสมัย โอกาสที่เราจะฟื้นฟูคือขณะนี้ชาวบ้านพยายามทำขาย ออกไปจัดเลี้ยง จำหน่ายเรื่อยๆ ใช้ชื่อติดต่อแล้วก็พยายามขึ้นป้าย ต้องใช้การตลาดนำ อาหารจึงยังยืนสอดคล้องกับเศรษฐกิจหมู่บ้าน"

เราพบว่าบ้านหัวป่านอกจากจะมีความสำคัญคือ เป็นจุดกำเนิดของเรื่องราวแม่ครัวหัวป่าแล้ว ยังเป็นส่วนหนึ่งของพื้นที่ประวัติศาสตร์ เพราะที่นี่เคยเป็นส่วนหนึ่งของเมืองพรหมบุรีเก่าอีกด้วย จากคำบอกเล่าของของอาจารย์บรรหาร ในเย็นวันนั้นนั่นเอง

"บริเวณนี้เป็นที่สำคัญทางประวัติศาสตร์ คือเป็นเขตตัวเมืองพรหมบุรี ซึ่งเป็นหัวเมืองชั้นตรีคู่กับอินทบุรี สถานที่ตั้งเมืองพรหมบุรีจริงๆ เลยจากที่วัดชะลอนตรงนี้ไปประมาณ 1 กิโลเมตร เป็นตัวเมือง รัชกาลที่ 5 ทรงบันทึกเอาไว้ว่าเสด็จมาที่บ้านหมื่นหาญ คือตลาดปากกว้างปัจจุบัน"

พรหมบุรีในอดีตนั้นหากจะลองสืบสาวตำนานเก่าไปกว่านั้นก็จะเป็นเรื่องเล่าที่ว่าเมืองนี้สร้างโดยพระเจ้าพรหมมหาราช ซึ่งต่อมาพระโอรสของพระองค์คือพระเจ้าไกรสรราชได้สร้างเมืองสิงห์บุรีขึ้น พรหมบุรียังปรากฏในพงศาวดารว่าเป็นเมืองที่มีมาตั้งแต่สมัยพระเจ้าอู่ทองแห่งกรุงศรีอยุธยาโดยเรียกว่า "พรหมนคร" เป็นเมืองสำหรับหลานหลวงปกครอง หรือแปลให้เข้าใจง่ายว่าผู้ปกครองยอมเป็นเชื้อพระวงศ์ของเจ้ากรุงศรีอยุธยาเท่านั้น แต่ไม่ถึงกับเป็นพระราชโอรสหรือพระวงศ์ใกล้ชิดกษัตริย์แบบเมืองลูกหลวง

ช่วงที่พระพุทธเจ้าหลวงเสด็จนั้นจังหวัดสิงห์บุรียังไม่เกิด แต่ก็พระองค์นี่เอง ที่มีรับสั่งให้

ชุมชนเมืองพรหมนครลงในภายหลัง ไปรวมกับเมืองสิงห์บุรี

เรื่องเล่าของแม่ครัวหัวป่าไม่ได้จบแค่ที่บ้านหัวป่าเท่านั้น หลังการเสวยครั้งนั้นแล้ว นอกจากการที่คำว่าแม่ครัวหัวป่าติดพระโอษฐ์กลับมาบางกอก ยังมีการบันทึกว่าภายหลังยังทรงให้คุณหญิงโหมจจัดอำแดงเกลี้ยง อำแดงอึ้ง อำแดงหงส์ และอำแดงสิน มาเป็นแม่ครัวในวังหลวงอีกด้วย

- 4 -

ปีเดียวกับที่ทรงได้เสวยอาหารฝีมือชาวหัวป่า ยังมีหนังสือเล่มหนึ่งที่นำเสนอออกมาด้วยคือ "ตำราแม่ครัวหัวป่า" ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ซึ่งเขียนคำว่า "หัวป่า" เป็น "หัวป่าก"

"หนังสือแม่ครัวหัวป่า ก็นับถือกันว่าเป็นตำรากับข้าวที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่เป็นครั้งแรก และเก่าที่สุด คือ พิมพ์ครั้งแรกเมื่อ ร.ศ.127 ตรงกับ พ.ศ. 2451 แต่งโดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ภรรยาของเจ้าพระยาภาสกรวงศ์ (พร บุนนาค) เสนาบดีกระทรวงธรรมการ ในสมัยรัชกาลที่ 5 ก่อนหน้านี้ยังไม่เคยมีการเขียนตำรากับข้าวกันเป็นกิจจะลักษณะเลย ดังนั้น "แม่ครัวหัวป่าก" ชุดนี้จึงนับว่าเป็นตำรากับข้าวเล่มแรกของคนไทยที่ได้มีการจัดบันทึกขึ้นไว้..." (ธงชัย ลิขิตพรสวรรค์ ผู้จัดการสำนักพิมพ์ต้นฉบับใน "ถ้อยแถลงของผู้จัดพิมพ์" ฉบับที่ตีพิมพ์ปี 2545)

มีข้อน่าสังเกตคือ กรุงรัตนโกสินทร์ก่อตั้งขึ้นในปี พ.ศ.2325 และหากจะนับรัตนโกสินทร์ศกก็ต้องนับในปีนั้นเป็นปีที่ ๑ ดังนั้นรัตนโกสินทร์ศก 127 หากเอา 2325 ขวดยก 127 แล้ว จึงควรจะเป็นปี พ.ศ. 2452 มากกว่า

ที่พูดถึงเรื่องพุทธศักราชนี้ ก็เพราะเราเกิดคำถามขึ้นมาว่า ระหว่าง "แม่ครัวหัวป่า" ของรัชกาลที่ 5 กับ "แม่ครัวหัวป่าก" ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ท่านใดใช้ถูกต้องหรือนำมาใช้ก่อนกันแน่

ซึ่งจากข้อผิดพลาดข้างต้นของการคำนวณปีปฏิทินของผู้จัดพิมพ์ ประกอบกับเหตุการณ์ที่พระพุทธเจ้าหลวงเสด็จประพาสต้นที่บ้านจวนหัวป่า เมืองพรหมบุรีในปี พ.ศ. 2452 คำว่า "แม่ครัวหัวป่า" ที่ชาวบ้านยืนยันว่าพระราชทาน โดยไม่มีตัว ก การันต์ ซึ่งค่อนข้างเชื่อถือได้ เพราะปรากฏในหมายเหตุรับเสด็จของเมือง

ประกอบกับหากลองไปเปิดพจนานุกรมของราชบัณฑิตยสถานฉบับปี พ.ศ. 2525 และปี พ.ศ. 2542 เราจะพบการให้ความหมายว่า "หัวป่า น. คนทำอาหาร" และ "หัวป่า น. คนทำอาหาร คนโบราณใช้ ก" อีกทั้งเมื่อไม่นานมานี้รายการ "เรียงร้อยถ้อยไทย" ตอน หัวป่าก ทางช่อง 3 ได้บอกว่า "แม่ครัวหัวป่าก คือ คนทำอาหาร ที่มีรสชาติดีจนคนกินถูกใจ มาจากชื่อหนังสือ "แม่ครัวหัวป่าก" ซึ่งเป็นตำราทำอาหารของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ผู้ซึ่งมีฝีมือเลิศในการทำอาหารในสมัยรัชกาลที่ 5 และคำว่า ป่าก ก็มาจากภาษาบาลีว่า ปากะ หมายถึงการทำอาหารการกิน"

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในหนังสือของท่านผู้หญิงเองก็ยืนยันไว้ว่า "วิธีทำของรับประทานที่เข้าใจ โดยสามัญว่า การหุงต้มทำกับข้าวของกินที่ฉันให้ชื่อตำรานี้ว่าแม่ครัวหัวป่าก์ คือ ปากะติลปะกฤหะวิทยาก็เป็นสิ่งที่ว่าชี้ความสว่างในทางเจริญของชาติมนุษย์ ที่พ้นจากจารีตอันเปป็นปาร้ายให้ถึงซึ่งความเป็นสิทธิชาติที่มีจารีตความประพฤติอันเรียบร้อยหมดจดดีขึ้น..."

ที่ราชบัณฑิตยสถานบอกคนโบราณใช้ กั จึงน่าจะมาจากคำราชาของคุณหญิงเปลี่ยน ขณะที่แม่ครัวหัวป่าก์ที่หมายถึงคำติดพระโอษฐ์ในรัชกาลที่ 5 จึงน่าจะเป็นหัวป่า ที่ไม่มี ก การันต์ แต่อย่างใด

ทำให้ได้ข้อสรุปบางอย่างว่า คำที่ติดปากคนไทยว่า "แม่ครัวหัวป่า" ซึ่งหมายถึงคนทำอาหารอร่อยซึ่งมาจากพระโอษฐ์ของรัชกาลที่ 5 นั้น ไม่น่าจะมี ก การันต์แต่อย่างใดแบบคำที่คุณหญิงโหมคดีใช้ แต่ถ้าจะเขียน ก การันต์ไปด้วยก็ไม่น่าจะเป็นข้อผิดพลาดอะไร แล้วแต่จะเลือกใช้กันมากกว่า แต่ทั้งนี้ก็ต้องอาศัยผู้เชี่ยวชาญทางภาษาสืบค้นกันต่อไป

ไม่ว่าคุณหญิงอาจจะนำพระคำรัสของรัชกาลที่ 5 มาผสมกับภาษาบาลีจนเกิดคำนี้ได้...

- 5 -

หากมาพูดถึงสิ่งบุรี คูเหมือนผู้คนจะรู้จักที่นี่จากเรื่องราววีรกรรมของชาวบ้านบางระจันซะมากกว่าเรื่องอื่นๆ หากแต่ความจริงเรื่องของบ้านเมือง หัวเมืองและโบราณสถานต่างๆ ของไทยยังถูกซุกซ่อนเป็น Unseen อยู่อีกมาก ซึ่งเราสามารถค้นหาได้โดยไม่ต้องรอให้การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยมาบอก

ซึ่งบางสิ่งก็มีคุณค่าควรแก่การอนุรักษ์และรักษาให้มีชีวิตต่อไปตราบนานลูกหลาน เช่นเดียวกับเรื่องของแม่ครัวหัวป่าแห่ง อ.พรหมบุรี จังหวัดสิงห์บุรี นี้เอง ที่หน่วยงานราชการน่าจะลองเข้าไปสนับสนุนการอนุรักษ์วิถีชีวิตวัฒนธรรมของชาวหัวป่า และต่อยอดให้เป็นการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของหมู่บ้าน ของชุมชน นำรายได้เข้าท้องถิ่นต่อไปดีกว่ารัฐบาลไปส่งเสริมอาหารจังก์ฟู๊ดของต่างชาติเป็นไหนๆ

ความเป็นมาของตำราอาหารของต่างประเทศ

มีทุกสิ่งให้คุณเลือกสรร(ทุกสิ่งสำหรับทุกความต้องการ) มันคือหนังสือที่ขายดีเป็นเทน้ำเทท่า มันมีเนื้อหาและการออกแบบที่หลากหลาย มันเป็นช่องทางหนึ่งในตลาดหนังสือ มันคือหนังสือทำอาหารยุคใหม่เพื่อร่างกาย จิตวิญญาณ และสายตานั่นเอง...

การรับประทานอาหารที่ด้อยคุณค่าทางโภชนาการ ไม่เพียงแต่พบได้ในประเทศที่ยากจนเท่านั้น ในประเทศอุตสาหกรรม ประชาชนที่รับประทานอาหารที่ด้อยคุณค่าก็มีจำนวนเพิ่มขึ้นเช่นกัน ในขณะเดียวกัน ในประเทศตะวันตก ผู้คนเริ่มมีความนิยมหันมาเลือกรับประทานอาหารที่มีคุณค่าและมีคุณภาพมากขึ้น นอกจากอาหารต่างชาติที่แล้ว อาหารประจำท้องถิ่นที่ปรุงพิเศษด้วยส่วนผสมที่ถูกคัดมาอย่างดี ก็เป็นอาหารที่นักธุรกิจเคร่งเครียดคร่ำครึตัวต่างๆนิยมในการเลี้ยงรับรองปรนเปรอเอาใจ (etc.) ลูกค้าอีกด้วย

ในปัจจุบัน แม่แบบใหม่ๆเป็นสิ่งจำเป็นในการสร้างแรงบันดาลใจให้แก่ผู้คนในการทดลองทำอาหาร เมนูอาหารอย่าง Sunday roast ไม่สามารถจูงใจให้ผู้คนรู้สึกอยากทำอาหารได้อีกต่อไป แต่หนังสือทำอาหารสมัยใหม่จะเป็นสิ่งที่เข้ามาสร้างกระแสให้ผู้คนรู้สึกอยากลองทำอาหารแทน ตั้งแต่ปี 1994 ยอดขายของหนังสือทำอาหารสูงขึ้น โดยเฉลี่ยปีละ 5% และในปัจจุบันยอดขายของหนังสือทำอาหารทั่วโลกสูงกว่าพันล้านเล่มต่อปี 40% ของผู้ที่ซื้อหนังสือประเภทนี้ ตัดสินใจซื้อหนังสือโดยพิจารณาจากปก ส่วนผู้ซื้อรายอื่นๆตัดสินใจจากชื่อเสียงของเชฟและคอลัมน์ทำอาหารในหนังสือพิมพ์ และนิตยสาร

คุณสามารถหาหนังสือทำอาหารที่คุณต้องการได้เสมอ ไม่ว่าคุณจะมีรสนิยมแบบใด ไม่ว่าจะ เป็นประเทศห่างไกลเพียงไหน จากมองโกเลียถึงกานเคาะซาโมอาหรืออะไรนั้นก็ตาม culinary traditions ของที่ต่างๆจะถูกถ่ายทอดลงในหนังสือทำอาหารอย่างน้อยก็เล่มหนึ่ง แต่ปริมาณไม่สามารถบอกถึงคุณภาพได้ และยังตลาดของหนังสือทำอาหารเติบโตอย่างรวดเร็วเพียงใด การจะสรุปภาพรวมก็จะยิ่งยากตามไปด้วย

The Gourmand World Cookbook Awards ถูกริเริ่มขึ้นในปี 1995 เพื่อกำหนดมาตรฐานสากล ในแต่ละปีมีหนังสือทำอาหารจำนวนนับพันเล่มเข้าร่วมการแข่งขันนี้ และรางวัลอันทรงเกียรตินี้จะ เป็นเครื่องรับประกันได้ว่าหนังสือของผู้ชนะรางวัลจะขายได้กำไรมหาศาลแน่นอน แต่การที่มีหนังสือหน้า ใหม่และหลากหลายออกมาสู่ตลาดอยู่เสมอ จะหมายความถึงการออกแบบอย่างอิสระหรือ? หนังสือทำอาหารที่เนื้อหาอัดแน่นเต็มไปด้วยตัวอักษรที่ และถูกถ่ายทอดออกมาอย่างไร้สีสันขาดความน่าตื่นตาตื่นใจที่พบได้ในอดีตไม่เหลือให้พบเห็นได้ในตลาดอีกต่อไป ปัจจุบัน รูปภาพ ได้ถูกนำมาใช้เป็นจุดสำคัญในการขาย เนื่องจากรูปภาพที่ดึงดูดสายตาจะสามารถถ่ายทอดความรู้สึกน่ากินชวนลิ้มลอง น้ำลายสอ ของอาหารได้เป็นอย่างดี

ในส่วนของการเลือก material สำนักพิมพ์ก็ต้องระมัดระวังในจุดนี้มากขึ้น ร้านหนังสือเฉพาะทาง อย่างเช่น Books for Cooks ในลอนดอน จำแนกหนังสือใหม่ๆไว้เป็นสองชนิด ชนิดหนึ่งเป็น

หนังสือที่เรียกความสนใจของผู้ซื้อด้วยรูปที่สวยงามดึงดูดใจ มักจะใช้กระดาษดี ไม่เคลือบ เพื่อเพิ่มความพึงใจในสัมผัส และอีกชนิดที่นำเสนอภาพอาหารที่มีความละเอียดสูงและภาพของประเทศที่มาของอาหารนั้นประกอบไปด้วย

ไม่ว่าคุณจะชอบลองสูตรของเชฟชื่อดัง ค้นหาสูตรอาหารพื้นเมืองเก่าแก่แต่โบราณที่ถูกลืมไปแล้ว หรือทดลองทำอาหารแปลกๆพิศดารๆใหม่ๆ คุณจะสามารค้นพบหนังสือทำอาหารที่อาจจะเป็นหนังสือที่ถูกตีพิมพ์ออกมาอย่างเก๋ไก๋แปลกหรือ ไร้รสนิยมแต่ก็ตรงกับความต้องการของคุณได้เสมอ และราคาที่ไม่เป็นอุปสรรคเช่นกัน คุณจะสามารหาหนังสือได้ในทุกช่วงราคาตามงบประมาณของคุณ คุณสามารถจ่ายเงิน 210 ยูโรเพื่อซื้อหนังสือของ Alain Ducasse บางคนอาจจะต้องการเพียงซื้อไปเพื่อวางประดับบารมีในห้องครัว หรือบางคนอาจจะซื้อไปเพื่อศึกษารายละเอียดอย่างเป็นจริงเป็นจัง คุณเหมือนว่าในตลาดหนังสือนั้นจะไม่มีหนังสือประเภทไหนที่ทั้งหลากหลายและเฉพาะเจาะจงสำหรับผู้อ่านทุกประเภทได้เทียบเท่ากับหนังสือทำอาหารอีกแล้ว และแน่นอน หนังสือทำอาหารเหล่านี้ดูเหมือนจะเป็นหนังสือที่จะขายดีต่อไปอีกเป็นระยะเวลานาน

อะไรคือจุดประสงค์ที่คุณได้รับรางวัลสำหรับหนังสือทำอาหารเมื่อสิบปีก่อน

- เพื่อให้รางวัลแก่ผู้ที่ทำอาหารด้วยคำพูด(ด้วยหนังสือ?) โดยการตระหนักถึงคุณค่าและเพิ่มความทรงเกียรติให้แก่หนังสือทำอาหาร

ตลาดหนังสือทำอาหารเปลี่ยนไปหรือไม่ หนังสือทำอาหารทุกวันนี้ต่างจากเดิมมั้ย

- สิบปีมานี้ตลาดหนังสือขยายตัวขึ้นเป็นสองเท่าหรือมากกว่านั้นในบางประเทศ ปัจจุบันหนังสือทำอาหารมีการออกแบบที่ต่างไปมาก มีรูปภาพมากขึ้น และคุณภาพการพิมพ์ก็สูงขึ้นในหนังสือทุกช่วงราคา

แนวโน้มอะไรที่คุณสังเกตเห็นในช่วงที่ผ่านมา

- แนวโน้มที่เห็นได้ชัดคือการใช้ภาพมากขึ้นและใช้ตัวหนังสือน้อยลง

ในความคิดของคุณ อะไรที่ทำให้หนังสือทำอาหารประสบความสำเร็จ

- โทรทส์น ผู้แต่ง และหัวข้อ ส่วนราคามีความสำคัญน้อยลงมา แต่ก็ยังคงเป็นปัจจัยสำคัญอยู่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทำไมหนังสือทำอาหารถึงได้ประสบความสำเร็จ

- หลักๆเป็นเพราะการนำเสนออาหารและการท่องเที่ยวผ่านทางสื่อโทรทัศน์ ซึ่งช่วยสร้างตลาดระดับโลก

อะไรคือเกณฑ์การตัดสินสำหรับรางวัล และตัดสินผู้ชนะอย่างไร

- เกณฑ์การตัดสินสำหรับประเภทต่างๆจะต่างกัน ไป แต่จะพูดให้ง่ายก็คือผู้ชนะเป็นผู้ที่โดดเด่นโดดเด่นจริงๆ โดยปกติแล้วจะไม่พบหนังสือทำอาหารที่สวยอดโคตรๆมากกว่าหนึ่งเล่ม

ความแตกต่างทางด้านภูมิศาสตร์ถูกแสดงออกมาในการออกแบบหนังสือทำอาหารหรือไม่

- หนังสือทำอาหารจากประเทศต่างๆก็จะต่างกัน ไป หนังสือจากญี่ปุ่น เกาหลี และจีน ก็จะมีการออกแบบที่แตกต่างจากหนังสือจากทางตะวันตกมาก แต่จะเป็นความแตกต่างในการออกแบบโดยทั่วไปมากกว่าเฉพาะเจาะจงที่การออกแบบหนังสือทำอาหาร การออกแบบยังแตกต่างกันไปตามสำนักพิมพ์ หนังสือจะถูกออกแบบ โดยอิงจากรูปแบบของหนังสือที่ประสบความสำเร็จเล่มก่อนๆของแต่ละสำนักพิมพ์

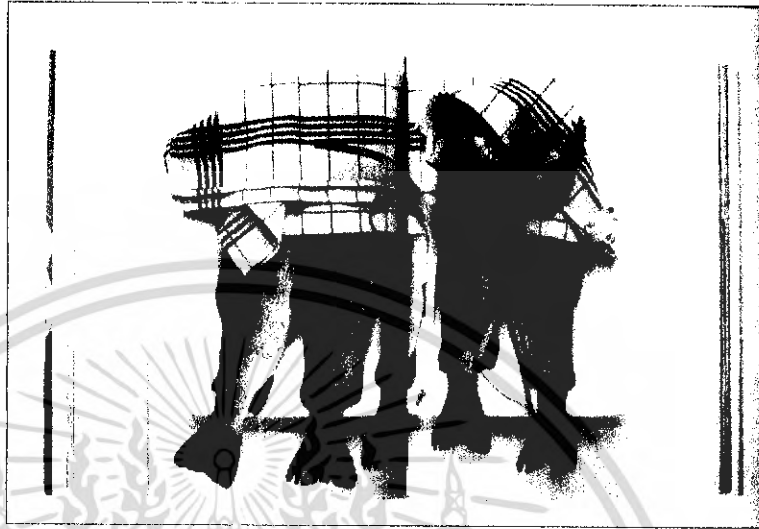
ตลาดหนังสือทำอาหารจะยังคงเติบโตอีกหรือไม่ แล้วคาดว่าจะพบกับการพัฒนาทางด้านไหนในอนาคต

- ความต้องการของตลาดหนังสือจะยังคงเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ โดยเป็นผลมาจากสื่อโทรทัศน์และการเติบโตของตลาดของประเทศทางตะวันออก (เอเชียและยุโรปตะวันออก) สำนักพิมพ์เล็กๆที่ตีพิมพ์หนังสือสำหรับผู้อ่านเฉพาะกลุ่มจะมีเพิ่มมากขึ้น โดยมีจุดคุ้มทุนที่ต่ำลง ตลาดจะเป็นระดับโลกและการซื้อขายลิขสิทธิ์และสิทธิ์การแปลจะมีเพิ่มมากขึ้น หนังสืออาหารของท้องถิ่นจะสามารถเติบโตได้อย่างไม่มีขีดจำกัด สำนักพิมพ์ใหญ่ๆจะเจาะตลาด low end (เรียกว่าไรดีอาหารพื้นบ้าน อาหารง่ายๆ อาหารถูกๆ อาหารธรรมดา อาหารชาวบ้าน) ด้วยสูตรง่ายๆ มีการแข่งขันอย่างดุเดือด และเน้นการออกแบบใหม่ๆ ผู้แต่งจะเป็นผู้โปรโมทหนังสือขณะที่สำนักพิมพ์จะไม่ค่อยมีส่วนร่วมกับเรื่องนี้มากนัก แหล่งเงินทุนในการตีพิมพ์โดยมากจะมาจากแหล่งอื่นๆมากกว่าที่จะมาจากสำนักพิมพ์

showroom : cookbook design



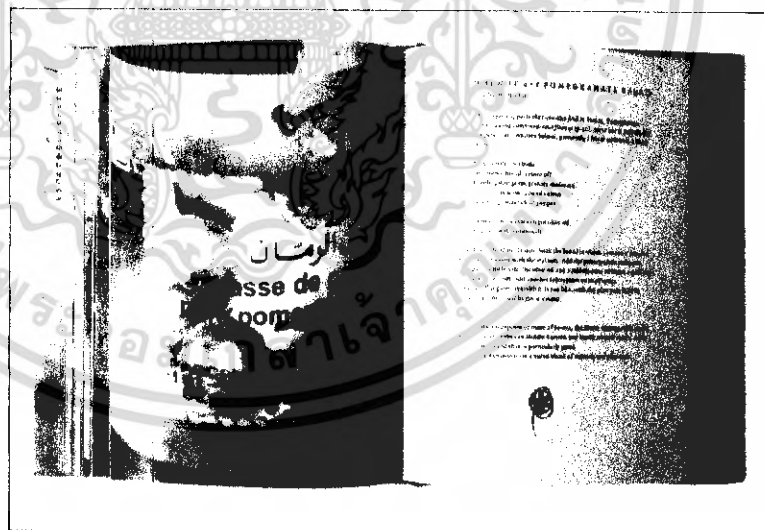
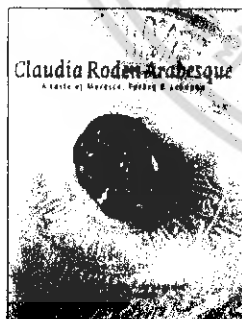
01



AUF JEDEN TOPF PASST EIN DECKEL

Fantastische Umsätze, eine inhaltliche und gestalterische Vielfalt, von der andere Buchsparten nur träumen können – die neuen Kochbuchpublikationen eröffnen nicht nur Leib und Seele, sondern auch das Auge.

03

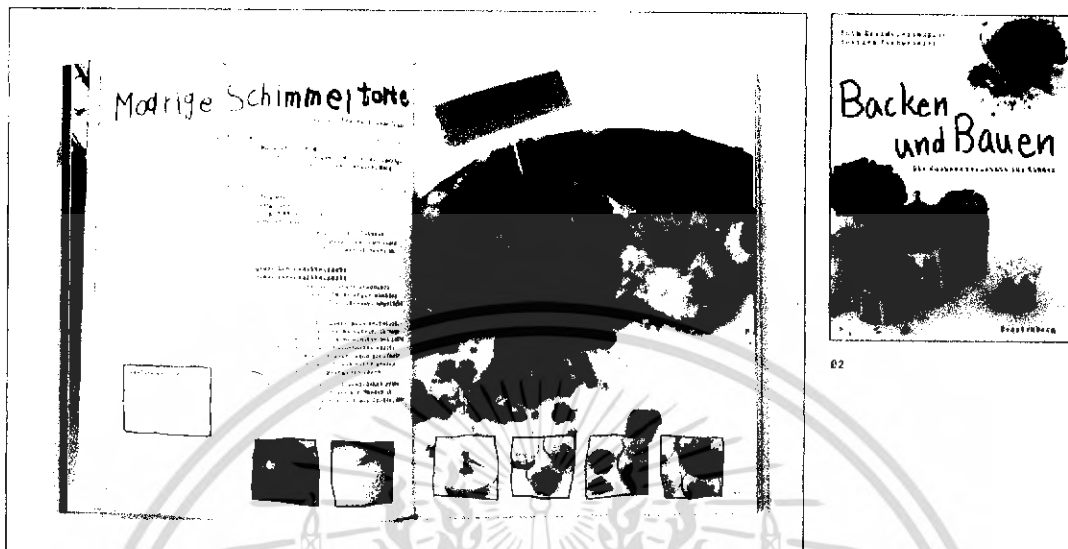


novum

02 / 06

ภาพที่ 1 หนังสือตำราอาหารต่างประเทศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



SOMETHING FOR ALL TASTES. They sell in their hundreds of thousands, their content and design are tremendously varied, and they are the envy of other segments in the book market – the new cookbooks are a delight for body and soul, and for the eye.



02 / 06

novun

ภาพที่ 2 หนังสือตำราอาหารต่างประเทศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

showroom : cookbook design



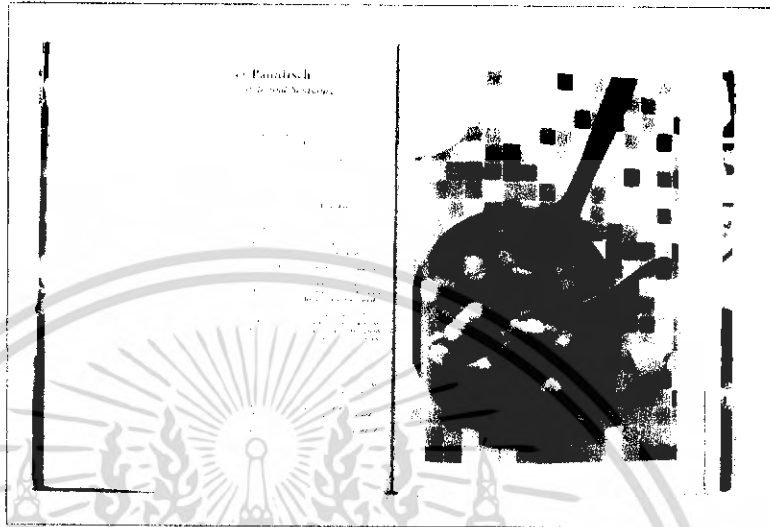
05

Johann Lafer

Die Gestaltung des Cover und der Innenseiten des Kochbuchs ist immer für mich ein sehr wichtiges Thema. Ich bin immer wieder begeistert, wenn ich sehe, wie viele Menschen sich für das Kochen interessieren. Ich möchte, dass die Rezepte nicht nur schmecken, sondern auch schön sind. Ich möchte, dass die Rezepte nicht nur schmecken, sondern auch schön sind.

Johann Lafer

Als ich begann, Bücher zu schreiben, war ich noch ein Hobbykoch. Ich wollte, dass die Bücher nicht nur für Hobbyköche, sondern auch für Profiköche geeignet sind. Ich möchte, dass die Bücher nicht nur für Hobbyköche, sondern auch für Profiköche geeignet sind.



06



01 *Ich bin ein Koch* / Johann Lafer / ISBN 3 7089 1000 0

02 *Brot und Butter* / Johann Lafer / ISBN 3 7089 1001 7

03 *Chili* / Johann Lafer / ISBN 3 7089 1002 4

04 *Kochen* / Johann Lafer / ISBN 3 7089 1003 1

Einseitige Ernährung, ein langsames Wachstum der dritten Welt, jedoch ein starkes Wachstum in der Industrieländerwelt. Seit Jahren die Zahl der fettleibigen Menschen. Zeitgleich manifestiert sich ein Trend zum gesteigerten und bewussten Konsum mit hochwertigen Zutaten. Und selbst unter gestiegenen Geschäftsumsätzen sind die Kunden gefordert, zwischen dem guten, dem Beste nicht nur mit Geschicken aus fremden Ländern zu überraschen, sondern auch einheimische Spezialitäten in bester Qualität – und gerne auch mit dem gewissen Etwas – zu servieren. Die Lebensmittelkultur braucht natürlich neue Vorbilder. Mithras, Rollbraten

rezept, verschwand in der Schwade, in Inspiration sorgen unzählige Publikationen. Seit 1994 wächst der Kochbuchumsatz durch schnittlich um fünf Prozent und ist auf über eine Milliarde weltweit gestiegen. Gut vierzig Prozent der Käufer lassen sich vom Cover anlockern, unzählige Fernseh- und Sternklischee sowie Kochkolonnen in Zeitungen und Zeitschriften tragen im Changes bei. Bei dieser Vielzahl an Veröffentlichungen ist im wahren Sinne des Wortes für jeden Geschmack etwas dabei. Keine noch so entlegene Region der Welt, die nicht schon über ein eigenes Kochbuch verfügt, von Mongolisch über Ghanaisch bis hin zu Siamaisisch. Ein anderes Kulturgut scheint so gut dokumentiert, Na

mlich ist Quantität nicht mit Qualität gleichzusetzen und je stärker der Kochbuchmarkt wächst, desto unüberschaubarer wird er. Eine Instanz, die sich um internationale Standards bemüht, ist zum Beispiel der 1995 ins Leben gerufene Gourmand World Cookbook Award. Tausende von Kochbüchern werden jährlich für diesen Wettbewerb eingesandt, denn die begehrten Auszeichnungen schlagen sich an den Kassen in harter Münze nieder. Doch bewirken gesteigerter Absatz und die materielle Vielfalt auch mehr Freiheit im Design. Die textlastigen, emotionslosen Kochbücher früherer Jahre gehören eindeutig der Vergangenheit an. Bilder sind inzwischen ein zentraler Bestandteil, denn das Auge ist und

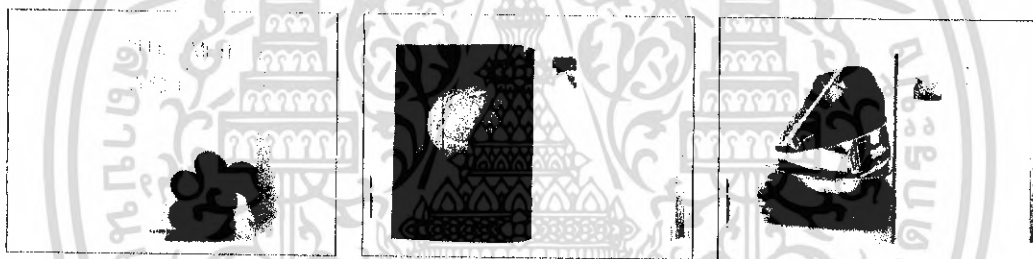
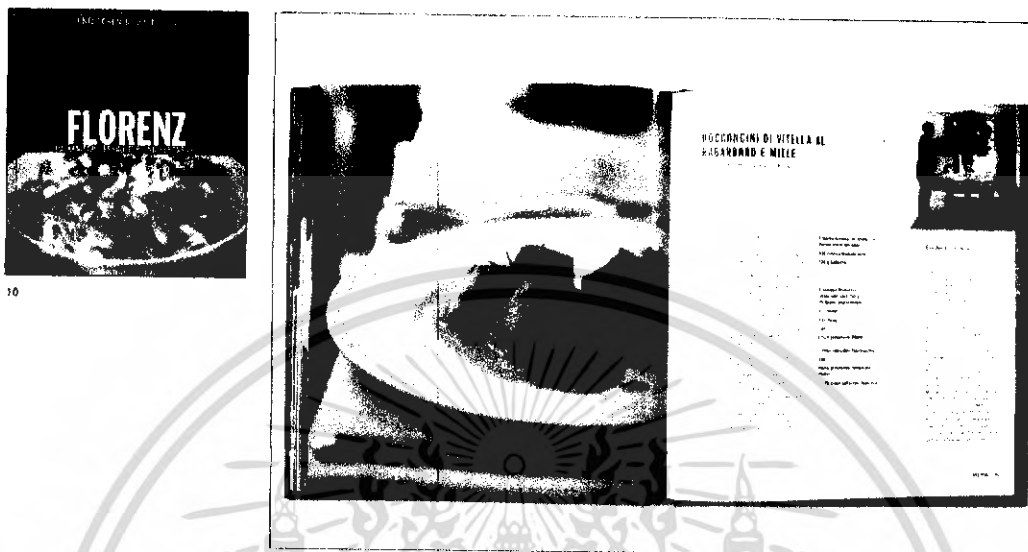
6 novum

02/08

ภาพที่ 3 หนังสือตำราอาหารต่างประเทศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้ในการเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
71459
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

showroom : cookbook design



- 10 *Flora et Fauna: Botanische Evolution und Tierwelt. Wissenschaftliche Buchverlag, Wiesbaden, 1994. 384 pp. ISBN 3 502 05612 2*
- 11 *Flora Spolia. Meine Küche. Ein kulinarisches Kulturbuch. Herbig, Leipzig, 1994. 128 pp. ISBN 3 361 00171 1*
- 12 *Die Kunst der Minuterie. Collection Réfléchi. Flammarion, Paris, 1996. 120 pp. ISBN 2 261 22017 7*
- 13 *Lebensbuch. Vegetarische Küche. E. Schöner, Berlin, 1997. 128 pp. ISBN 3 328 12472 7*
- 14 *Brotzeit. Die Diamanten der Küche. Handlung, ein Schiller. Taschenbuch. C. Bertelsmann, München, 1996. 128 pp. ISBN 3 570 02116 6*

Poor nutrition is not just found in poor countries. In industrialised nations, too, there are growing numbers of badly nourished people. At the same time, here in the west, there is a trend towards healthier, better planned diets, and higher quality ingredients. Even stressed-out business people like to spoil their dinner guests not only with dishes from far off countries, but also local specialties made from the very best ingredients, often with a little extra added.

To inspire people to try out a little culinary experimentation these days is something that needs new role models. The Sunday cook won't necessarily do any more. But there's a flood of

new publications on cookery that will. Since 1994 sales of cookery books have risen by an average of five percent per year, and over a billion such books are sold worldwide each year now. A good 10 percent of purchasers buy on the basis of the cover, and others are attracted by the trendy big-name TV and celebrity chefs, as well as cookery columns in newspapers and magazines.

With this variety of books on the market, there really is something for every taste. No matter how far from the region – from Mongolia to Cuba and Savona – its culinary traditions at least will have been captured in one or other cookery book. But quantity is not the same as

quality, as we know, and the faster the cookery book market grows, the more difficult it is to get an overview. One initiative that has been trying to establish international standards is the Gourmand World Cookbook Awards, which were launched in 1995. Thousands of cookbooks are entered each year for this competition, because the winners of these coveted awards are virtually guaranteed lucrative sales. But does increased turnover and a variety of themes also mean more freedom in design? The text-heavy, soberly written cookery books of the past have now disappeared. The pictures are now a key component, because visually appealing images hold a promise of appetising

ภาพที่ 5 หนังสือตำราอาหารต่างประเทศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

showroom : cookbook design



15



16



17

EDUARD COINTREAU, *Passion oder das Continental*
World Cookbook, 1949-1959, Buchverlag für die Vase

Wie schenken wir Ihnen ein Cookbook, das Sie zu Ihrer Leidenschaft, die mit Western kochen, zu würdigen, ihre Wertschätzung zu steigern und Kochbüchern einen gewissen Glanz zu verleihen.

Wie sieht der Kochbuchmarkt aus und wie wird er sich in den nächsten Jahren entwickeln?

Der Trend geht eindeutig von zu mehr und mehr Fotos und immer weniger Text.

Wie macht Ihre Meinung, was ein Kochbuch ist, fähig?

Fernsehen, der Autor und das Thema. Der Preis

ist weniger entscheidend, aber dennoch ein Schlüsselfaktor.

Warum sind Kochbücher nicht so erfolgreich?

Hauptsächlich aufgrund von Koch- und Reise sendungen im Fernsehen, die einen globalen Markt geschaffen haben.

Welche Kriterien gelten für die Herstellung und wie umsetzt Sie die Kriterien?

Die Kriterien wechseln von Kategorie zu Kategorie. Aber es ist es kurz zu machen die Gewinner springen einen Tag zu und es ist selten, daß man zwei oder mehr gleich exzellente Bücher hat.

Gibt es regionale Unterschiede im Kochbuchdesign?

Kochbücher sind innerhalb eines Landes eher so verschieden wie von Land zu Land. Die Gestaltung japanischer, koreanischer und chinesischer Kochbücher ist beispielsweise sehr andersartig im Vergleich zu westlichen Kochbüchern, aber dieser Umstand spiegelt eher generelle Verschiedenheiten wider und gilt nicht nur für Kochbücher. Viel leichter läßt sich das Design einzelner Verlage aus machen, die ihren Be-

19 *„Aller Subjecte über die“: Das ultimative*

DRB Cookbook 1949-1959, Buchverlag für die Vase

20 *Kühne, Zehnbackbuch, Buchverlag für die Vase*

21 *Indian - Küche und Kultur Verlag Gf, 2009, C. ISBN 3 7744 9745 9*

22 *Mix - Ernährung, in schenkt, die Vase Verlag, 2010, € 10, 95, ISBN 3 937995 10 3*

23 *Lochall Daily Book, Book mit 20 Rezepten, Verlag Gf, 2009, C. ISBN 3 7744 9895 7*

chern in der Regel ein spezifisches Aussehen verleihen und diesen „Look“, der auf früheren Erfolgslagen basiert, auch beibehalten.

Wird der Kochbuchmarkt auch weiterhin wachsen? Welche Entwicklungen erwarten Sie in der Zukunft?

Die Nachfrage wird dank Fernsehen und dem Wachstum der asiatischen Märkte (Asien, Osteuropa) weiter steigen. Es wird mehr und mehr Nischenverlage geben, die geringere Gewinnschwellen haben. Es wird mehr internationalen Handel mit Lizenzausgaben geben, da die Nachfrage global ist. Die Zuwachsmöglichkeiten regionaler und lokaler Kochbücher oder von Publikationen zu: Kochgeschichte, einzelnen Produkten und Themen sind endlos. Große Verlage werden sich auf das Billigsegment konzentrieren mit einfachen Rezepten, hartem Wettbewerb und neuen Designs. Die Autoren werden die Verantwortung ihrer Bücher selbst übernehmen müssen, während die Verlage in Sachen PR wenig in Erscheinung treten werden. Auch die Finanzierung von Verlagsprojekten werden zunehmend Quellen von außerhalb übernehmen und weniger die Verlage selbst.

ภาพที่ 6 หนังสือตำราอาหารต่างประเทศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



EDOUARD COINTREAU, Chairman, Cointreau World's cookbook. Excerpt: see cookbooks page...

You initiated the Cookbook Award. How did you select your winners?

To reward those who cook with words, by recognizing their value and giving glamour to cookbooks.

Has the cookbook market changed in today's cook books, if so, how?

In 10 years the cookbook market has doubled, and even more in a few countries. Now the books are very different in design, with more photography and a very high printing quality that is consistent at all price levels.

What trends did you observe during the past years? The trend is clearly towards more and more photos, and less and less text.

In your view, what makes cookbooks successful? Television, the author and the subject. The price is less important, but still a key factor.

Why have cookbooks become so successful?

Mainly because of food and tourism shows on television, which created a global market.

What are your criteria for the award and how do you select the winners?

The criteria vary for each category. But the quick and true answer is that the winners pump it out, it is necessary to have two or more equally excellent books.

Are there regional differences in cookbook design?

Cookbooks are as different within a country as they are from country to country. Japanese, Korean and Chinese cookbooks have, for example, a very different design compared to western cookbooks, but it reflects more the general differences than being specific to cookbooks. The design is more easily identical with publishers, who usually give and keep a look based on their previous established success.

Will the cookbook market continue to grow? What developments do you expect for the future?

Demand continues to grow, fuelled by television and the growth of the eastern markets: Asia, Eastern Europe. There will be more and more



23

small niche publishers, with lower break even points. There will be more and more international trades for rights to translate, as demand is truly global. There is an endless growth in regional or local cookbooks, ordinary history and single products or themes. Big publishers will concentrate on the low end of the market with easy recipes, fierce competition and new designs. Authors will have to take charge of the promotion of their books while publishers will have very low publicity activity. Funding for publishing projects will come increasingly from outside sources rather than publishers.

ภาพที่ 7 หนังสือตำราอาหารต่างประเทศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. การออกแบบภาพประกอบ

ภาพประกอบ* ความหมายของภาพประกอบตามพจนานุกรม พจนานุกรมอังกฤษ-ไทย (ฉบับใหม่) A New English-Thai Dictionary Illustrate vt.

1.1 การใช้ภาพหรือตัวอย่างให้ อรรถาธิบาย (Illustrate a lesson with pictures) การใช้ภาพอธิบายเนื้อหาบทเรียน (Illustrated by charts and diagrams) ใช้ภาพมาอธิบาย

1.2 ใช้ภาพแทรกเป็น อาทิ มาประดับ (หนังสือหรือหนังสือพิมพ์) an Illustrated magazine นิตยสารที่มีภาพแทรก Illustration. การอธิบายการใช้ภาพประกอบ

ขอบข่ายของงานและคำจำกัดความของภาพประกอบเป็นสิ่งที่ไม่ชัดเจน ไม่มีข้อจำกัดสามารถเคลื่อนไหวหรือเปลี่ยนแปลงได้ส่วนหนึ่งของคำจำกัดความที่สามารถที่จะแบ่งภาพประกอบจากจุดอื่นซึ่งคำจำกัดความที่มีความหมายที่ชัดเจนของภาพประกอบ (ถึงแม้จะไม่ครอบคลุมทุกสิ่งทุกอย่างจะสังเกตว่ารวมงานที่ไม่ได้เป็นภาพประกอบเอาไว้ด้วย) คือผลผลิตของการสร้างจินตภาพในหลายรูปแบบมาจนถึงปัจจุบันซึ่งได้มีการ ใช้ระบบการพิมพ์ตามขั้นตอนปกติ ขั้นตอนนี้จะเกี่ยวข้องกับด้านเศรษฐกิจในด้านจินตภาพของนักเขียนภาพประกอบนั้นผู้ว่าจ้างจะเป็นผู้ให้แนวคิดในด้านภาพประกอบของจินตภาพเป็นหลักง่าย ๆ เริ่มจากการแยกภาพประกอบออกจากการวาดภาพหรือระบายสี ซึ่งเป็นพื้นฐานเบื้องต้นของการสร้างภาพประกอบในการแลกเปลี่ยนความคิดเกี่ยวกับปัญหาของลูกค้านและการดำเนินสิ่งที่ได้รับมอบหมายมา ซึ่งนักเขียนภาพประกอบจะต้องผลิตงานที่มีการเผยแพร่สู่สาธารณชนทั่วไป

การใช้ภาพประกอบถือเป็นองค์ประกอบสำคัญอย่างหนึ่งสำหรับงานสิ่งพิมพ์เพื่อประชาสัมพันธ์จากการวิจัยการอ่านนิตยสารหลายครั้งชี้ให้เห็นว่าภาพประกอบมีส่วนช่วยให้นิตยสารน่าอ่านและดึงดูดความสนใจได้มาก โดยเฉพาะภาพสีจะได้รับความสนใจมากที่สุด ภาพขาว-ดำ ร่องลงมา และภาพการ์ตูนก็ได้รับความนิยมมากเช่นกัน ดังนั้นนิตยสารส่วนใหญ่จึงมักใช้ภาพเป็นส่วนประกอบของเนื้อหาดึงดูดความสนใจของผู้อ่าน ภาพต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นภาพถ่าย ภาพลายเส้น ภาพแผนภูมิ ภาพวาดหรือภาพถ่ายล้วนมีประโยชน์ต่อการใช้เป็นส่วนประกอบในการผลิตสื่อทั้งสิ้น

สรุปภาพประกอบหมายถึง ภาพประกอบที่ใช้กับงานประเภทสิ่งพิมพ์ (Publication)

ชนิดต่างๆของทุกประเภท เช่น

A. โปสเตอร์, หนังสือ

B. งานโฆษณาต่างๆเช่น Bill board , Bus side , Bus back , Magazine ad.

2. การใช้ภาพประกอบ (Illustration) เพื่อการออกแบบสื่อสิ่งพิมพ์ประชาสัมพันธ์

การเขียนภาพโฆษณา เป็นอีกด้านหนึ่งของการขยายช่องทางของช่างเขียนภาพประกอบออกไป แม้ว่าหนังสือ ลอนดอน กาเซตต์ (London Gazette) จะพิมพ์ใบโฆษณาแทรกตั้งแต่ปี ค.ศ. 1666 นานจนกระทั่งกลางศตวรรษที่ 19 การโฆษณาโดยเฉพาะในนิตยสารหนังสือพิมพ์รายวัน และภาพโปสเตอร์ จะเข้ามามีบทบาทในชีวิตประจำวัน การโฆษณาเป็นผลสืบเนื่องมาจากการขยายตัวของงานพาณิชย์และอุตสาหกรรม ซึ่งมีผลมาจากการปฏิวัติอุตสาหกรรม อันเป็นผลทำให้เกิดการแข่งขันทางการค้า ในปัจจุบันภาพยนตร์ ทีวีได้ช่วยขยายงานเขียนภาพประกอบเรื่องให้ขยายตัวกว้างไกลออกไปอีก

ประสิทธิภาพของภาพเขียน และโอกาสที่จะใช้ภาพเป็นโปสเตอร์กลายเป็นเครื่องมือสำคัญที่ใช้ในงานโฆษณา งานโปสเตอร์สมัยแรกๆเป็นใบปลิว มีตัวอักษรลดหลาดหลายเป็นที่นิยมแพร่หลายเมื่อมีการคิดวิธีพิมพ์ลึกขึ้นได้ อองรี-เดอ-ทูลูส-เลอเทรค (Henri de Toulouse-Lautrec) จัดเป็นช่างเขียนโปสเตอร์ใหญ่คนแรกของงานโปสเตอร์แนวสมัยใหม่ งานโปสเตอร์ของเลอเทรคเช่น Ambassador in Paris ได้ชี้ให้เห็นถึงการชำนาญในด้าน เทคนิคการพิมพ์ลึก และความเป็นผู้มีสายตาเฉียบแหลม นอกจากนี้ยังกลายเป็นเทคนิคในด้านการโฆษณาเช่น พยายามทำให้ภาพมีตัวอักษรน้อย และพยายามทำให้ตัวอักษรคล้องจองกับภาพ

ใน 30 กว่าปีที่ผ่านมา ภาพโปสเตอร์ได้ขยายตัวออกไปอย่างกว้างขวาง โดยช่างเขียนภาพประกอบ เช่น แอนดี วอร์ฮอล (Andy Warhol) และมิลตัน กราเซอร์ (Milton Glaser) ทั้งสองได้นำเอาความคิดและแนวทางการออกแบบและความเข้าใจของผลกระทบต่อภาพ ถึงปัจจุบันนี้การโฆษณาส่งผลกระทบต่อแทบทุกองศาของชีวิต ในขณะที่ความต้องการขยายตัวออก เทคโนโลยีช่วยทำให้ปัญหาที่ยุ่งยากซับซ้อนง่ายขึ้น ช่วยในการพิมพ์ การแยกสีครบทุกสีซึ่งในปัจจุบันมีราคาไม่แพง จนกระทั่งมีหนังสือพิมพ์รายวันและนิตยสารพิมพ์เผยแพร่ทั่วไปถือว่าเป็นเรื่องธรรมดา

กราฟฟิคหนึ่งโดยเฉพาะอย่างยิ่งในการ์ตูน เป็นอีกทางหนึ่งของช่างเขียนภาพประกอบเรื่องในปัจจุบัน ซึ่งขยายตัวออกไปมากควบคู่กับการแพร่หลายของโทรทัศน์

ในสมัยแรกๆของการเขียนภาพประกอบเรื่อง งานวิจิตรศิลป์และงานเขียนภาพประกอบเรื่องจะแยกออกจากกันไม่ได้ เช่นงานของ ดูร์ เป็นที่น่าสนใจที่ว่าภาพโปสเตอร์ทุกวันนี้ไม่ใช่เป็นส่วนประกอบที่ไม่ได้ข้อมูลข่าวสารหรือโฆษณาสินค้าเท่านั้น แต่กลายเป็นศิลปะในตัวเอง ภาพ

โปรเตอร์ที่ไม่ได้โฆษณาสินค้า ทุกวันนี้แพร่หลายและมีราคาไม่แพงและกลายเป็นของใช้สอย เพื่อตกแต่งอาคารที่อยู่อาศัย

แม้ว่าจะมีการขยายตัวของการเขียนภาพประกอบเรื่องและความรู้หน้าด้านเทคโนโลยีของวัสดุ รวมถึงกระบวนการทำกราฟฟิค บทบาทของช่างเขียนภาพประกอบเรื่องหาได้เปลี่ยนไปจากเดิมไม่ คือส่วนหนึ่งช่างเขียนภาพประกอบยังเป็นเครื่องมือของนักธุรกิจที่ทำงานเพื่อเก็งกำไร แต่เรื่องนี้ไม่ได้เป็นเรื่องสำคัญ ทรานสโตนิกซ์ศิลปินยังสร้างสรรค์ผลงานด้วยใจที่อิสระ

ในช่วงศตวรรษที่ 20 ที่ผ่านมามีรูปแบบต่างๆ เหล่านั้น ได้มีความสำคัญของวิชาชีพนี้มาตั้งแต่ตอนปลายของศตวรรษที่ 1890 รูปแบบของ Illustration ที่มีมากมายหลายแบบเป็นผลมาจากการวางรูปแบบต่างๆ ของ Illustration ในยุคแรกเริ่ม รวมถึงการทดลองเทคนิค Reproduction แบบเก่าและการศึกษาผลงานในอดีต

การพัฒนาเทคนิคส่วนบุคคลและการค้นพบวิธีใหม่ๆ จากการวาด รวมถึงการนำสื่อจากหลายๆ แห่งมาผสมผสานกัน จึงเปรียบได้เป็นหลักสำคัญของ Illustration ในปัจจุบันแต่ทั้งนี้ก็ยังไม่มีทั้งเทคนิคเดิมไปเสียทีเดียว

3. ความสำคัญของภาพประกอบ

ภาพประกอบที่หลายคนพอจะนึกออกคือ ภาพประกอบตามนิตยสารบันเทิงเป็นส่วนใหญ่จริงๆ แล้วภาพประกอบไม่ได้เฉพาะเจาะจงในนิตยสารหรือนั่งสื่อเท่านั้นยังรวมไปถึงงาน Commercial อีกด้วย

ภาพมีความสำคัญต่อมนุษย์มาตั้งแต่สมัยโบราณ เพราะตัวหนังสือที่มนุษย์ใช้ทุกวันนี้มีวิวัฒนาการมาจากภาพเขียน ซึ่งมนุษย์เขียนไว้ตามฝาผนังถ้ำเพื่อบูชาพระเจ้าหรือเพื่อบันทึกเรื่องราว เหตุการณ์สำคัญภาพเขียนโดยคนโบราณนี้เขียนด้วยถ่านและสีธรรมชาติต่างๆ และใช้กระดูกเป็นเครื่องมือขีดขีดบนหิน

ภาพเขียนในยุคต้นๆ เป็นภาพส่วนต่างๆ ของสัตว์ เช่น ภาพหัวสัตว์ ขาสัตว์ ต่อมารู้จักเขียนทั้งตัวและเขียนให้อยู่ในลักษณะที่มีกิริยาอาการ ยุคถัดมามนุษย์รู้จักเขียนภาพคนทั้งตัวในลักษณะที่อยู่เฉยๆ ก่อน แล้วจึงเขียนภาพคนในลักษณะที่มีกิริยาอาการต่างๆ และต่อมาได้มีการเขียนภาพคนกับสัตว์ปนกัน เล่าเป็นเรื่องราว การเขียนภาพเหล่านี้เป็นการเล่าเหตุการณ์ต่างๆ และเป็นการขยายความนึกคิดของบุคคลแสดงออกมาเป็นภาพหลังจากนั้นจึงได้มีตัวหนังสือต่างๆ เกิดขึ้น โดยได้ดัดแปลงมาจากการเขียนภาพนั่นเอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมื่อนุชย์มีตัวหนังสือใช้สื่อความหมายแล้ว ก็เขียนหนังสือบันทึกความคิดและเหตุการณ์ต่างๆ ถ่ายทอดให้คนอื่นหรือเก็บไว้ให้คนรุ่นหลังได้อ่าน วัสดุที่ใช้เขียนหนังสือมีหลายชนิด เช่น แผ่นดิน อัญมณี ดินเหนียว แผ่นไม้ไผ่ ผ้าไหม กระดาษ ต่อมานุชย์รู้จักทำหนังสือเป็นเล่ม ลักษณะตอนแรกเป็นม้วนแบบพับไปจับมาได้ และชาวจีนคิดทำหนังสือเย็บเล่ม ได้สำเร็จเป็นชาติแรก ในยุโรปมีการนำแผ่นหนังมาฟอกใช้สำหรับการเขียนหนังสือ ตกแต่งลวดลายระบายสีสวยงาม เรียกหนังสือนี้ว่า Illuminated Book ซึ่งทำปกแข็งด้วยหนังและใช้โลหะตกแต่งสวยงาม การออกแบบและตกแต่งหนังสือมีวิวัฒนาการมาจนถึงสมัยเริ่มการพิมพ์ และต่อเนื่องมาจนถึงการพิมพ์ในสมัยปัจจุบัน ภาพมีส่วนสำคัญในการตกแต่งหนังสือตลอดมาเช่นเดียวกัน

“ภาพประกอบ” เป็นหัวใจของหนังสือและงานโฆษณาทุกประเภท เพราะเป็นสิ่งจูงใจให้ผู้อ่านและผู้บริโภคเกิดความสนใจและเข้าใจเรื่องราวและถ้อยคำบรรยายในเรื่องและจุดขายของสินค้าได้รวดเร็ว ภาพประกอบทำให้ผู้อ่าน ผู้ดู เกิดจินตนาการ กระตุ้นให้ตื่นตัว เพราะภาพประกอบสามารถอธิบายความคิดและเรื่องราวได้ดี ลำพังการนำเสนอเรื่องราวด้วยตัวอักษรแต่เพียงอย่างเดียว แม้จะแต่งได้ดีเพียงใดก็ย่อมมีเสน่ห์ดึงดูดใจได้น้อยกว่าหนังสือหรืองานโฆษณาที่มีภาพประกอบคุณสมบัติที่สำคัญของภาพประกอบ คือ ต้องเป็นภาพที่ให้ความรู้สึกมีชีวิตชีวา มีความเคลื่อนไหว ให้ความสนุกสนาน เพลิดเพลิน สอดคล้องกับเนื้อเรื่อง และใช้อธิบายเรื่องหรืองานโฆษณาได้อย่างชัดเจน

โดแนลด์ ทีกู (Donald Teague) ช่างเขียนภาพประกอบ (Illustrator) ผู้มีชื่อเสียงของประเทศสหรัฐอเมริกา กล่าวในปี ค.ศ. 1991 ว่า ภาพประกอบและงานโฆษณาที่เคยมีอยู่ดาษดื่นในสมัยก่อน ไม่มีให้เห็นอีกแล้วในปัจจุบันนี้ ในสมัยก่อนภาพประกอบถูกสร้างขึ้น โดยศิลปิน (Artist) ที่มีจุดมุ่งหมายจะให้เป็นงานเทคนิคทางจิตรศิลป์ ช่างเขียนภาพประกอบสามารถวาดภาพได้ดีกว่าจิตรกร (Painter) ช่างเขียนภาพประกอบแต่ละคนจะต้องผลิตงานที่มีคุณภาพแน่นอน มิฉะนั้นเขาจะไม่ได้รับการยอมรับ และเขาจะต้องรู้ซึ่งถึงฝีมือช่างของตัวเอง (Bossenrt (ed) 1991: 4)

กระบวนการออกแบบภาพประกอบเรื่อง

ในการออกแบบเป็นแบบภาพประกอบเรื่อง มีกระบวนการออกแบบที่ช่างเขียนภาพประกอบจะต้องปฏิบัติตาม ดังนี้

1.1 ทำความเข้าใจอย่างถ่องแท้ในเรื่องที่จะเขียนภาพประกอบ

ช่างเขียนภาพประกอบจะต้องอ่านเรื่องเพื่อทำความเข้าใจโครงเรื่อง เพื่อสร้างตัวละครและฉากให้เหมาะสมกับเรื่อง ในภาพประกอบภาพหนึ่งๆ สามารถอธิบายถึงเนื้อหาของฉากนั้นๆ หรือบางครั้งอาจจะสื่อเฉพาะเนื้อหาเพียงประโยคเดียวที่เป็นใจความสำคัญ แต่ไม่ใช่ 1 จุดสำคัญสุดของเรื่องที่ผู้ประพันธ์ตั้งใจปิดงำไว้ ช่างเขียนภาพประกอบต้องถ่ายทอดถึงความรู้สึกของภาพ อารมณ์ บรรยากาศ รายละเอียดของภาพ และจินตนาการ หรือมโนภาพให้กว้างไกล

1.2 กำหนดรูปแบบและบุคลิกของงานภาพประกอบให้มีลักษณะเฉพาะตัว ภาพประกอบเรื่องที้ออกแบบนั้น จะต้องสามารถแทนคำเรื่องราว โดยใช้ลักษณะต่างๆ การออกแบบบอกร่างตัวละครด้วยดินสอหลายๆ บุคลิกเพื่อให้คล่องตัว เวลาทำงานจริงจะได้รูปแบบที่เสมอต้นเสมอปลายจนจบเรื่อง ในกรณีที่เขียนภาพคนเป็นการ์ตูนต้องถ่ายเป็นภาพออกมา แล้วจึงนำมาตัดแปลงให้เหมาะสมกับเนื้อเรื่อง ทั้งนี้ ในการทำงานภาพประกอบต้องคำนึงถึงความประณีตงดงาม สีสวยสะดุดตา และเทคนิคที่น่าสนใจด้วย

1.3 กำหนดขนาดรูปเล่มของหนังสือ กำหนดรูปเล่มหรือการจัดวางหน้าของหนังสือ การดำเนินการดังกล่าวเป็นงานหลัก งานหนัก เพราะต้องใช้หลักเกณฑ์ทางศิลปะมากเป็นพิเศษ ต้องรู้จักนำมาประยุกต์ให้เข้ากับงานวางหน้าหนังสือ สิ่งสำคัญที่สุดของการวางหน้าหนังสือ ก็คือ ภาพกับตัวหนังสือ โดยทั่วไปหนังสือจะประกอบด้วย

1.3.1 ส่วนหน้า ประกอบด้วย

- (1) หน้าปก (cover) ซึ่งเป็นสิ่งแรกที่จูงใจให้อยากเปิดดูหนังสือเล่มนั้น การออกแบบหน้าปกจึงสำคัญมาก ช่างเขียนภาพชั้นนำบางคนหาเลี้ยงชีพด้วยการออกแบบปกอย่างเดียว
- (2) หลังหน้าปก (The Back of the cover) ส่วนใหญ่จะทิ้งว่าง
- (3) ไบรอนปก (Half Title page) เป็นหน้าต่อจากปกตีที่ไม่จำเป็นสำหรับหนังสือบางๆ แต่ถ้าเป็นหนังสือหนา ไบรอนปกจะช่วยยึดปกกับตัวหนังสือ
- (4) ด้านหลังไบรอนปก (The Back of Half Title page) เป็นหน้าที่ส่วนใหญ่จะเว้นว่างไว้หรือจะใส่ชื่อชุดหนังสือเล่มอื่นๆ ของผู้แต่งคนเดียวกัน
- (5) หน้าก่อนปกใน (Frontispiece) หน้าไบรอนปกและหน้าก่อนปกใน ปัจจุบันเพื่อเป็นการประหยัดจึงตัดออก
- (6) ปกใน (Title Page) จะอยู่ด้านขวามือ จะมีชื่อชุดหนังสือ ชื่อหนังสือที่ถูกต้อง และชื่อหน่วยงานที่ผลิตหรือชื่อผู้แต่ง ผู้วาดภาพ

- (7) รongปกใน (copyright Page) ส่วนหลังของปกใน บางที่เรียกหน้าลิขสิทธิ์ มีชื่อผู้แต่ง พิมพ์ครั้งที่ ชื่อผู้จัดทำ ผู้รวบรวม ผู้จัดพิมพ์ บางครั้งเรียกว่าคำกล่าวอุทิศ (Dedication page)
- (8) หน้าคำนำ แสดงวัตถุประสงค์ของหนังสือเล่มนั้นๆ
- (9) หน้าสารบัญ ส่วนใหญ่อยู่ต่อจากหน้าคำนำ

1.3.2 ส่วนกลาง (ส่วนเนื้อหา)

เป็นหน้าแรกของเนื้อเรื่อง มักจะเป็นหน้าขวามือ ข้อความที่บรรจจะเว้นว่างด้านบนเพื่อเรียกความสนใจในการอ่าน ส่วนที่เป็นเนื้อหาก็เริ่มตั้งแต่หน้าแรกไปจนจบ เวลาวางภาพ ช่างเขียนภาพประกอบควรตัดสินใจว่าจะใช้ภาพหน้าเดียวหรือภาพปูเต็ม 2 หน้า แลดูเป็นหน่วยเดียวกัน

1.3.3 ส่วนหลัง

ส่วนหลัง ได้แก่ หน้าปกหลัง ซึ่งในปัจจุบันนิยมในภาพประกอบถือเป็นส่วนหนึ่งของปกหน้าเพื่อเรียกความสนใจ

1.4 ร่างแบบภาพประกอบอย่างคร่าวๆ

เริ่มร่างแบบภาพประกอบอย่างคร่าวๆ ตั้งแต่ต้นจนจบ ร่วมพิจารณากับเจ้าของเรื่องหรือเจ้าของโครงการหรือลูกค้า เพื่อแก้ไขเพิ่มเติมจนเป็นที่พอใจของทุกฝ่าย

1.5 ทำแบบร่างอย่างสมบูรณ์

เมื่อแก้ไขเพิ่มเติมจนพอใจ ช่างเขียนภาพประกอบก็ลงมือทำแบบร่างอย่างสมบูรณ์ หมายถึงผลงานที่ประณีต สีสวย เทคนิคน่าสนใจ เพื่อการประเมินราคาและการดำเนินการตามงบประมาณ

1.6 กำหนดค่าใช้จ่ายและตารางเวลา

ช่างเขียนภาพประกอบจะต้องกำหนดค่าใช้จ่ายและตารางเวลา เพื่อให้การทำงานเขียนภาพประกอบเป็นไปตามที่อนุมัติอย่างรัดกุมและไม่บานปลาย

1.7 เตรียมอุปกรณ์และเครื่องมือ

ต้องจัดเตรียมให้เหมาะสมกับลักษณะงานที่เลือกเขียนเป็นภาพประกอบ

1.8 กำหนดตัวเรียงข้อความ

เป็นขั้นตอนกำหนดตัวเรียงข้อความเพื่อบรรยายเนื้อเรื่องให้เหมาะสม

1.9 ตรวจสอบรูป (proof)

ต้องตรวจสอบรูปให้ละเอียด ถูกต้อง เพื่อคุณภาพของผลงานที่นำไปพิมพ์

1.10 ทำอาร์ตเวิร์ค (Art work)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. หน้าที่ของภาพประกอบ

บางคนอาจไม่ให้ความสำคัญกับภาพประกอบมากนัก เพราะคิดว่ามีเพียงตัวอักษรก็สามารถเล่าเรื่องได้ทั้งหมด (การมีความหมายในตัวของมันเอง) ที่จริงแล้วภาพประกอบมีหลายอย่างคือ ภาพประกอบสามารถจากสิ่งที่เป็น Realistic หรือภาพที่ตรงกับเนื้อเรื่องให้ตรงกับความต้องการได้ และช่วยในการถ่ายทอดความรู้สึก อารมณ์ รวมถึงบรรยากาศที่ได้ ภาพประกอบมีทั้งเหมือนจริง เหมือนจริง การ์ตูน ฯลฯ จึงไม่มีคำว่าภาพประกอบเป็นลักษณะใดได้แต่การจะเลือกลักษณะใดนั้น ขึ้นอยู่กับจุดประสงค์เป็นสิ่งสำคัญ หน้าที่ประการหนึ่งของภาพประกอบคือสร้างขึ้นเพื่อดึงดูดความสนใจ และนับเป็นตัวสร้างบรรยากาศด้วย โดยปกติภาพประกอบจะมีบทบาทดังนี้

4.1 เพื่อแสดงประกอบเรื่องราว ข่าวสารต่างๆที่นำเสนอให้เกิดความรู้สึกความเข้าใจคล้อยตามวัตถุประสงค์ของการสื่อสารที่มุ่งไว้คือ

- เพื่อประกอบอธิบายความรู้
- เพื่ออธิบายความคิดรวบยอด
- เพื่ออ้างอิงแทนสิ่งที่ปรากฏจริง
- เพื่อประกอบข้อมูลทางสถิติ

4.2 เพื่อดึงดูดความสนใจ

4.3 สื่อความหมายเกี่ยวกับเนื้อหาที่อาจเกิดขึ้นได้

4.4 กระตุ้นความสนใจของผู้อ่านต่อเนื้อหานั้นๆ

4.5 ช่วยให้สินค้า,หนังสือมีสีสันขึ้น เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์ตัวสินค้า

4.6 ช่วยอธิบายในสิ่งที่มีความคิด ความรู้สึกและสิ่งที่เป็นนามธรรม

5. รูปแบบของภาพประกอบ

ภาพประกอบ Illustration ขึ้นอยู่กับจุดประสงค์ (concept) และกลุ่มเป้าหมายเป็นหลักแต่ งาน Illustration นี้จะหลากหลายในด้านเทคนิคและวิธีการซึ่งใช้หลักองค์ประกอบ (Composition) เข้าช่วยเป็นอย่างมากส่วนแนวความคิดได้มาจาก การผสมผสานและดัดแปลงจากสิ่งต่างๆและสิ่งที่อยู่รอบตัว (Creative Illustration) ภาพประกอบสร้างสรรค์

ถ้าในงานออกแบบสื่อสิ่งพิมพ์,หนังสือประเภทต่างๆมีแค่ตัวอักษรที่ปราศจากภาพประกอบ การสื่อสารต่างๆคงไม่มีประสิทธิภาพมากนัก ภาพประกอบอาจหมายถึงภาพวาด ภาพเขียน ภาพถ่าย

หรือภาพแอร์บรัชก็ได้ทั้งนี้ต้องพิจารณาทั้งลักษณะและรูปแบบให้เหมาะสมกับการสื่อสาร ตัวสื่อ การพิมพ์และกลุ่มเป้าหมาย

6. ความแตกต่างระหว่างภาพประกอบ (Illustration) กับงานจิตรศิลป์ (Fine Art)

6.1 ภาพประกอบ - ถูกใช้เพื่อวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ โดยมีวัตถุ (Subject) เป็นตัวกำหนด เนื้อหาก่อนแล้วจึงเขียนภาพประกอบเนื้อหานั้นภายหลัง ทำขึ้นเพื่อเป็นการ โฆษณา ดึงดูดให้ผู้ดู สนใจในตัวสินค้า

- ภาพประกอบจัดเป็นศิลปะเพื่อการพาณิชย์
- ภาพประกอบเรื่องมักเป็นภาพเชิงวิเคราะห์หรือเชิงบรรยาย
- การสร้างสรรค์ภาพประกอบมีลูกค้าเป็นตัวกำหนด

6.2 จิตรศิลป์ – Idea เป็นตัวกำหนด จิตรศิลป์สร้างงานด้วยความอิสระ ไม่เป็นการลอกเลียน ไม่มีวัตถุประสงค์ทางการค้ากำหนด ตัวศิลปินจะสร้างจินตนาการ (Image) ขึ้นมา สามารถสรุปความแตกต่างระหว่างภาพประกอบและจิตรศิลป์ได้เป็นข้อๆดังนี้

- จิตรศิลป์ไม่มีจุดประสงค์ทางการค้า
- จิตรศิลป์สร้างสรรค์ด้วยงานอิสระ
- การสร้างสรรค์งานมีแนวความคิด (Idea) เป็นตัวกำหนด

มีข้อโต้แย้งว่าการทำงานเพื่อการพาณิชย์ ไม่สามารถเรียก(สร้างประกอบ (Illustrator) ว่าเป็นศิลปิน (Artist) โดยเฉพาะความเป็นศิลปินนั้น การทำงานไม่สนเรื่องเงินแต่อย่างไรก็ตาม การหาเลี้ยงชีพโดยความสามารถที่ถ่ายทอดจินตนาการออกมาเป็นรูปภาพโดยใช้ทักษะที่เหมาะสม ก็เป็นคุณลักษณะของศิลปินอยู่แล้วเพียงแต่ว่าศิลปินนั้นออกมาดีหรือไม่ สิ่งสำคัญก็คือความคิดสร้างสรรค์ที่สมบูรณ์แบบจะอยู่ภายในจิตใจของ Illustrator ผู้สร้างสรรค์ตลอดไป

7. ประเภทของภาพประกอบ

7.1 ภาพประกอบบทความ EDITORIAL ILLUSTRATION ADVERTISING.

7.2 ภาพประกอบบทความโฆษณา ILLUSTRATION FOR ADVERTISING.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 7.3 ภาพประกอบแฟชั่น FASHION ILLUSTRATION.
- 7.4 ภาพประกอบในงานประวัติศาสตร์ ธรรมชาติ NATURALHISTORYILLUSTRATION.
- 7.5 ภาพประกอบวิทยาศาสตร์การแพทย์ MADICAL ILLUSTRATION.
- 7.6 ภาพประกอบข้อมูลทางสถิติ ILLUSTRATION FOR INFORMATION.
- 7.7 ภาพประกอบทางด้านเทคนิค TECHNICAL ILLUSTRATION.
- 7.8 ภาพประกอบการ์ตูน CARTOON ILLUSTRATION.
- 7.9 ภาพประกอบบทความ EDITORIAL ILLUSTRATION.

หลักฐานทางประวัติศาสตร์ในการเริ่มใช้ภาพประกอบอย่างจริงจังในนิตยสารและหนังสือพิมพ์นั้น ไม่ได้มีปรากฏย้อนหลังเกินกว่าศตวรรษที่ 19 ซึ่งแตกต่างจากภาพประกอบในหนังสือที่ใช้การพิมพ์ ซึ่งค้นพบในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา หลังจากที่ได้มีการประดิษฐ์เครื่องพิมพ์ขึ้นมาในศตวรรษที่ 15 การใช้ภาพประกอบในสิ่งพิมพ์ ต้องคำนึงถึงกลุ่มผู้อ่านและผู้โฆษณาที่เผยแพร่งานเขียน ภาพประกอบในหน้าหนังสือพิมพ์และหน้านิตยสารด้วยการใช้ภาพประกอบในนิตยสาร ได้ประสบความสำเร็จในยุโรปตะวันตกและอเมริกาเหนือและในช่วงกลางศตวรรษที่ 19 นิตยสารภาพประกอบได้กลายเป็นส่วนหนึ่งของหนังสือตระกูล “ONE A WEEK, THE COMBILL MAGAZINE” และ “GOOD WORK” ประกอบด้วยภาพชั้นเยี่ยมของประเทศอังกฤษ

ในช่วงศตวรรษที่ 20 การใช้ภาพประกอบในงานบทความ จำเป็นต้องแข่งขันกับงานภาพถ่ายที่มีความสวยงามโดยเฉพาะอย่างยิ่งความมั่นใจของภาพถ่ายแต่ในการเลือกนักถ่ายภาพหรือนักเขียนภาพประกอบที่เขียนภาพได้อย่างมืออาชีพและมีคุณภาพจะมีโอกาสมากทั้งนี้ปริมาณการพิมพ์จะขึ้นอยู่กับสังคมผู้บริโภคสมัยใหม่ด้วย

7.1 ภาพประกอบบทความ EDITORIAL ILLUSTRATION ADVERTISING. คือภาพที่ใช้ประกอบข้อความและหน้าปกนิตยสารนิตยสารใดก็ตามที่มีบทความการนำเสนอตลอดจนถึงปกหน้าที่มีความเป็นอิสระ จะสามารถเขียนภาพประกอบได้ ซึ่งเป็นเรื่องปกติที่นิตยสารฉบับเดียวจะมีผลงานของนักเขียนภาพประกอบมากกว่า 1 คนขึ้นไป แต่นักเขียนภาพประกอบบางคนก็อาจเลือกทำงานเพียงอย่างเดียวและอีกนัยหนึ่งก็เป็นเรื่องปกติอีกเช่นกันที่นักเขียนภาพประกอบจะเขียนภาพประกอบให้นิตยสารหลายฉบับในเวลาเดียวกัน ในปัจจุบันนักเขียนภาพประกอบพบจำนวนมากพบว่าเขียนภาพประกอบบทความสมัยใหม่มีความน่าสนใจหลายประการ สิ่งที่น่าสนใจมากที่สุดคือ ความหลากหลายของงานที่นักเขียนภาพประกอบจะได้รับ

นักเขียนภาพประกอบที่มีประสบการณ์จะพบว่า เป็นงานที่ ART DIRECTOR จะให้อิสระในการทำงานมากกว่าส่วนอื่นๆ เช่นงานโฆษณา ซึ่งนักเขียนภาพมืออาชีพจะต้องมีขอบเขตในการทำงานที่แน่นอนจึงจะได้รับความเชื่อถือ การเขียนภาพประกอบบทความนี้ เป็นเหมือนสนามทดสอบของผู้เขียนภาพประกอบ สามารถทดลองงานรูปแบบต่างๆ เพื่อขยายขีดความสามารถรวมถึงพัฒนาฝีมือให้อยู่ในระดับสุดยอด แต่ในโลกของการทำงานผู้เขียนภาพประกอบที่มีชื่อเสียงและ ART DIRECTOR คือผู้ที่มีทักษะในการที่จะแปลและเข้าใจถึงจุดประสงค์และความต้องการของผู้ว่าจ้างคืออ่านหัวข้อเรื่องหรือพูดคุยกันทางโทรศัพท์ ก็สามารถสรุปแนวความคิดและสร้างสรรค์งานให้สำเร็จตรงตามเวลา สำหรับมืออาชีพที่มีความกระตือรือร้นสนใจต่อโลกภายนอก งานนี้น่าจะเป็นงานที่มีความน่าตื่นเต้นมากที่สุดงานหนึ่งด้วย

7.2 ภาพประกอบบทความโฆษณา ILLUSTRATION FOR ADVERTISING. งานเขียนภาพประกอบในงานโฆษณานั้นถือว่าเป็นงานอาชีพที่ทำขาย ซึ่งมีบทบาทเกินกว่าที่ผู้บริหารจะตระหนักถึง โดยทั่วไปมีการใช้ภาพประกอบกันมากมาย นอกจากการใช้ข้อความบรรยายเทคนิคต่างๆ (เหนือจริง) เข้ามามีส่วนร่วมในงานภาพประกอบในงานโฆษณาเป็นงานของผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านแขนงหนึ่ง ซึ่งนับว่ามีความสำคัญในการช่วยให้งานหลายๆ อย่างมีความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น

ภาพประกอบในงานโฆษณามีความสำคัญเหนือสิ่งอื่นใดทั้งหมดในการสื่อสารทางเดียวระหว่างผู้ผลิตกับผู้บริโภคภาพลักษณะที่ได้จากการใช้ภาพประกอบต้องมีส่วนช่วยในการชักจูงความสนใจในสินค้าต่างๆ โดยกล่าวถึงประสิทธิภาพและเน้นถึงคุณภาพที่ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค

ภาพประกอบที่เข้าสมัยนิยมของในงานโฆษณาไปไกลเกินกว่าแค่เป็นส่วนประกอบของความสวยแปลกตาเท่านั้น อุตสาหกรรมโฆษณาไปไกลเกินกว่าแค่ส่วนประกอบของความสวยแปลกตาเท่านั้น อุตสาหกรรมโฆษณายังสัมพันธ์ไปถึงการวิจัยสำรวจทางจิตวิทยา ค้นหาคำกระตุ้นตัวของสาธารณชนในปีค.ศ. 1960 โดยหนังสือชื่อ “THE HIDDEN PERSUADERS” ของ Vance Packard ซึ่งไม่เพียงแต่จะแจกแจงเทคนิค การจูงใจที่ใช้ในงานโฆษณาแล้วเท่านั้นแต่การประเมินล่วงหน้า ถึงแนวทางวิทยาการเข้าถึงผู้บริโภคเพื่อประโยชน์ต่อการส่งเสริมการขายนั้นอาจเป็นแนวทางที่นิยมใช้กันในปัจจุบัน

ภาพลักษณ์ของภาพประกอบในงานโฆษณาต้องเลือกสรรอย่างเอาใจใส่ เพื่อก่อให้เกิดประสิทธิผลในการเจริญเติบโตของสินค้าและเป็นผลงานการวางแผนอย่างรอบคอบและคาดการณ์ล่วงหน้า ในฐานะเป็นส่วนหนึ่งของลูกค้าซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของสินค้าของเขาต้องการโฆษณา

7.3 ภาพประกอบแฟชั่น FASHION ILLUSTRATION. วัตถุประสงค์ของภาพประกอบแฟชั่นคือการขายไม่ว่าจะเป็นภาพลักษณ์ หรือตัวสินค้า ดังนั้นการโฆษณาจึงจำเป็นต้องดึงดูดและเรียกร้องความสนใจจากลูกค้าที่มีศักยภาพ

การขยายภาพพจน์ที่นอกแบบจำเป็นต้องสร้างความรู้สึกให้เกิดความประทับใจเสื้อผ้าสไตล์ของเสื้อ เสื้อผ้า ในคอลเลกชันและอารมณ์ที่สร้างขึ้น ด้วยลายเส้นเพียงไม่กี่เส้นจึงควรใช้จินตนาการและสไตล์ที่สามารถทำให้เสื้อผ้านั้นเป็นที่ดึงดูดยิ่งขึ้น

รูปแบบของภาพวาดสามารถแสดงพลังและความเป็นตัวของตัวเอง ภาพวาดจำเป็นต้องมีหลักโครงสร้างที่สามารถเข้ากันเช่น ชุตราตรีหรรษา กริยาท่าทางของนายแบบต้องดูโก้หรู ใบบนในการวาดภาพก็มีความสำคัญอย่างยิ่งเช่นกัน ต้องมีหลักเฉพาะ ผู้คนจะเชื่อถือว่าเป็นไปได้ ภาพวาดควรแสดงให้เห็นการเคลื่อนไหวเพราะรูปร่างที่แข็งอาจไม่ให้ความประทับใจในเสื้อผ้าได้อย่างแท้จริง ซึ่งจะทำให้งานขายผลงานเป็นไปได้อย่างลำบาก การฝึกซ้อมวาดจะช่วยแก้ปัญหานี้ได้

8. สีที่มีอิทธิพลต่อความรู้สึกทางการออกแบบ

หาก Background สว่างกว่าสีของ Foreground และมีความแตกต่างกันบ้างอยู่แล้ว Background จะดูสดชื่น วัตถุประสงค์ซึ่งวางอยู่บน background สีอ่อนจะทำให้มองดูเล็กกว่า วัตถุประสงค์เดียวกันที่มีสีอ่อนแต่วางอยู่บนวัตถุที่มีสีแก่กว่า การผสมกันของสีที่ใกล้เคียง กันเช่น ส้มและแดง จะแสดงความรู้สึกกลมกลืน ในขณะที่เดียวกัน การรวมสีที่ต่างกัน โดยสิ้นเชิง ทั้งทางด้านคุณค่าและสี จะทำให้เกิด Contrast กันอย่างรุนแรง

สีในโทนเย็นและร้อนที่มีความสดใสเท่ากัน สีร้อนจะพุ่งมาข้างหน้าสีเย็นที่อยู่กับ Background ดำ หากสีเย็นนั้นถูกทำให้สว่างขึ้น ก็จะดันให้ออกมาข้างหน้าเรื่อยๆแต่ก็ไม่สามารถเลยหน้าสีร้อนได้

พื้นที่ของสีที่เป็นพื้นใหญ่กว่าก็จะทำหน้าที่เสมือน Background และขึ้นกับความสนใจกับสีนั้นด้วย

9. หน้าทีและความสำคัญของสี

- 9.1 การดึงดูดความสนใจ
- 9.2 เน้นส่วนสำคัญบางส่วน
- 9.3 แสดงถึงความสมบูรณ์

- 9.4 แนะนำให้เห็นถึงนามธรรม
- 9.5 สร้างสรรค์ความประทับใจที่ดี
- 9.6 สร้างแรงกระตุ้นอารมณ์
- 9.7 คงภาพพจน์ในจิตใจของผู้พบเห็น

สี 4 สี จะเห็นได้มากและเด่นชัด

สี 2 สี ขาว-ดำ จะเห็นรองลงมา

10. ค่าของสี (THEORY OF COLOUR EXPRESSION)

การรู้ค่าของสี **EXPRESSION** ของสีที่แท้จริง ต้องนำสีนั้นไปเปรียบเทียบกับสีอื่น

สีเหลือง	มีจิตชีวมากที่สุด ไปสิ้นสุดที่สีแดง จะสูญเสียลักษณะ ไปหากมี SHADE ของ เทา ดำ หรือคราม หมายถึง ความอิจฉาทระศ ปลอม เสวร้าย ไร้เหตุผล
สีแดง	ร้อนแรง โสียดสูบฉืด มีพลัง
สีน้ำเงิน	ปราดเปรียว สุขุม เยือกเย็น
สีเขียว	พืชพันธุ์ชีวิตและความหวัง
สีส้ม	ส่องแสงมากที่สุด เข้มข้น และแรงที่สุดแสดงออกถึงสาร
สีคราม	ความไร้สติ ลึกลับประทับใจ บีบตัน หวาดกลัว หรือให้กำลังใจเปลี่ยนแปรไปตามสีที่ นำมา CONTRAST
ม่วงน้ำเงินเข้ม	โชคร้าย
ม่วง	ความยุ่งยาก ความตาย
ม่วงน้ำเงิน	ตัวคนเดียวการอุทิศตน
ม่วงแดง	รักนิรันดร วิญญาณ ไม้ฝืน

สีแท้จะให้ความหมายในทางที่ดีของชีวิต ในขณะที่ SHADE จะให้ความมืดมนและพลังทางลบ สีอาจถูกกระทำให้ผันแปรได้เช่น ในความสว่าง แดงอาจเป็นชมพูแดง ผลของสีนั้นอาจเป็นไปตามตำแหน่งของสีนั้น โดยสัมพันธ์กับสีอื่นๆที่แวดล้อมอยู่ รวมถึงเนื้อหา และขนาด PROMOTION ด้วยสีมีลักษณะความรู้สึกต่างกันไปตามตำแหน่งของสีนั้นในภาพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

11. การเลือกใช้ตัวอักษร

การออกแบบตัวอักษรกับความสามารถในการอ่านของคนในยุคที่การออกแบบต้องพึ่งพา คอมพิวเตอร์ ทุกวันนี้เราคงเคยเจอปัญหาในการอ่านข้อมูลจากสื่อต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นสิ่งพิมพ์ นิตยสาร โฆษณา หรือสื่อลักษณะใหม่อย่างอินเทอร์เน็ต หรือสื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่างๆ หลายๆ คนคงเคยอย่างน้อย สักครั้งที่บ่นว่า ทำไมตัวหนังสือมันอ่านยาก ทำไมใช้แบบตัวอักษรนี้ ทำไมใช้ตัวเล็กขนาดนี้ ขนาดมัน เล็กเกินไป เป็นต้น จึงเกิดปัญหาถกกลับมาถามว่า แล้วสิ่งที่อ่านได้ง่ายในความคิดของคุณ มันสมควรที่จะเป็นอย่างไร ต้องทำอย่างไรจึงน่าจะจัดได้ว่านี่คือ ความเหมาะสมกับการอ่าน? นักออกแบบเองก็ มักจะบอกว่า สิ่งที่ทำก็คิดว่าอ่านง่ายดี แต่ทำไมคนอื่นบอกว่าอ่านยาก? จุดนี้จึงกลายเป็นข้อสงสัย ตกลง แล้วจะต้องทำอย่างไรให้มันอ่านได้ง่าย? ต้องประมาณแค่ไหนที่ยังอ่านได้? มันเป็นความบกพร่องของ ใคร? นักออกแบบ หรือ ตัวหนังสือ หรือ ตัวคนอ่าน? จะเห็นได้ว่าแท้จริงเรื่องนี้เป็นเรื่องลักษณะของ ต่างคนต่างความคิด แต่อย่างไรก็ตามนักออกแบบเองก็ควรทำความเข้าใจกับข้อพิจารณาพื้นฐานบาง ประการของการอ่าน การพิจารณาเกี่ยวกับสมรรถนะในการอ่านนั้นมีข้อจำเป็นเบื้องต้นที่เราควรทำ ความเข้าใจอยู่ดังนี้

ก่อนอื่นควรที่จะต้องทำความเข้าใจอันดับแรกก่อนว่า แบบตัวอักษรที่คิดนั้น ไม่ได้หมายความว่า เป็นแบบตัวอักษรที่อ่านง่ายเสมอไป เหตุผลก็คือตัวอักษรแต่ละแบบนั้น ได้ถูกออกแบบมาเพื่อสนอง ลักษณะงานที่ต่างกัน บางตัวก็ถูกออกแบบมาเพื่อสนองการอ่านโดยตรง แต่บางตัวถูกออกแบบมาเพื่อ เป็นตัวสำหรับการตกแต่ง เพราะฉะนั้นความคิดในลักษณะที่ว่าตัวอักษรนั้น ไม่ดี อันนี้ดี อันนี้ดีกว่าอัน นั้น จึงไม่น่าเป็นไปได้ เพราะการนำแบบตัวอักษรแต่ละแบบไปใช้นั้นเป็นทางเลือกของนักออกแบบ หากงานออกแบบออกมาไม่ดี ความผิดก็ไม่มาที่จะตกเป็นของแบบตัวอักษร ฉะนั้นประเด็นที่ขอบ้าง กันว่า งานออกแบบ ไม่ดีเป็นเพราะตัวอักษร ไม่ดี ประเด็นนี้จึงน่าจะตกไป ที่ถูก ควรจะเรียกว่างาน ออกแบบไม่ดี เป็นความผิดของผู้เลือกแบบตัวอักษรมาใช้จึงจะถูกต้อง แบบอักษรเลือกตัวเองได้เสียที่ ไหน? ทุกแบบตัวอักษรนั้นมีลักษณะที่รองรับการใช้งานที่แตกต่างกัน จึงเป็นหน้าที่ของนักออกแบบที่ ควรให้ความใส่ใจกับการเลือกใช้ ขอยกคำกล่าวของ Jeffery Keedy ศิษย์เก่า Cranbrook รุ่น Discourse ซึ่งปัจจุบันเป็นหนึ่งในคณาจารย์ของ Cal Art ได้กล่าวไว้ในบทความของเขาซึ่งถูกตีพิมพ์ในนิตยสาร Eye ไว้ว่าน่าคิดว่า “There is no such thing as bad typeface... just bad typography. (ไม่มีสิ่งไหนที่ เรียกว่าแบบตัวอักษร ไม่ดี จะมีคงมีแต่การจัดวางตัวอักษรที่ไม่ดี)” ซึ่งเห็นได้ว่ามีใจความตรงกันกับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อสังเกตข้างต้นที่ได้กล่าวไปแล้ว เพราะฉะนั้นการเลือกใช้แบบตัวอักษร จึงแสดงถึงความสามารถที่แท้จริงของนักออกแบบคนนั้นๆ ออกมาได้เป็นอย่างดี

ทีนี้จึงเกิดคำถามต่อไปว่า แล้วจะเอะอะไรมาวัดว่าตัวอักษรนี้อ่านได้ดีกว่าตัวอักษรนั้น? ที่จริงแล้วข้อพิจารณาเบื้องต้นที่เราควรคำนึงถึงเสมอในการตัดสินใจเลือกแบบตัวอักษรก็คือ หลักการง่ายๆ ของ Typography เบื้องต้น ก็คือเริ่มต้นการพิจารณาแบบตัวอักษรที่รูปร่างหน้าตา และความชัดเจนในการเป็นตัวอักษรนั้น เช่น การออกแบบตัว อ ให้เกิดความสับสนกับตัว ภ หรือไม่ เป็นต้น ตรงนี้ฟังดูเหมือนว่าคำตอบที่ว่า ให้พิจารณาจากรูปร่างหน้าตาของตัวอักษร เป็นการตอบแบบกำปั้นทุบดิน แต่ความหมายจริงๆ ที่หมายถึงนั้น มันรวมความไปถึงปัจจัยประกอบอื่นๆ ที่ส่งผลต่อการอ่านด้วย เช่น ความห่างระหว่างตัวอักษรแต่ละตัว (tracking) ความห่างระหว่างตัวอักษรเฉพาะตัว (kerning) และความห่างระหว่างบรรทัด (leading) สิ่งเหล่านี้เป็นสิ่งที่นักออกแบบทุกจะละเลย ไม่เอาใจใส่เวลาออกแบบ ยิ่งในยุคของการทำงานบนโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปต่างๆ ด้วยความที่คิดว่า tracking kerning และ leading ของ font นั้นๆ คืออยู่แล้ว

มาถึงตรงจุดนี้ จึงอยากจะขอยกคำกล่าวที่มีความคิดน่าสนใจเกี่ยวกับการพิจารณาแบบตัวอักษร จากคำกล่าวที่ว่า “People read best what they read most (การอ่านนั้นสามารถเป็นไปได้ดีที่สุดโดยผ่านแบบตัวอักษรที่คุ้นตา)” ของ Zuzanna Licko หนึ่งในผู้ก่อตั้ง Émigré ประโยคดังกล่าว เป็นการตอบคำถามที่ว่า ทำไมโลกเราจึงยังคงใช้ Font อย่าง Helvetica, Times และ Garamond นอกจากที่ว่า Font เหล่านี้จะมี tracking kerning และ leading ที่พอเหมาะกับการอ่านแล้ว ก็เป็นเพราะแบบตัวอักษรเหล่านั้นได้สร้างความคุ้นเคยกับเรามาเนิ่นนานจนเราสามารถอ่านมันได้คล่อง และสาเหตุที่เป็นเช่นนั้นก็เพราะเราเกิดความเคยชินต่อแบบตัวอักษรจึงมีส่วนอย่างมากในการตัดสินใจว่าแบบตัวอักษรใดอ่านง่าย แบบใดอ่านยาก ตัวอย่างที่เคยเกิดขึ้นในอดีตที่สามารถนำมา สนับสนุนความคิดดังกล่าวได้เป็นอย่างดีก็คือ บทเรียนที่เราได้จาก Baskerville

ย้อนไปเมื่อปี ค.ศ. 1757 เป็นครั้งแรกที่โลกเราได้รู้จักและสัมผัสกับแบบตัวอักษรที่ชื่อว่า Baskerville แบบตัวอักษรนี้เป็นลักษณะที่เรียกกันว่า Transitional ที่ถูกนำออกมาใช้ในขณะที่ยุคแห่งความคุ้นเคยของสังคมยังเป็นการอ่านตัวอักษรลักษณะ Oldstyle หลังจากที่มีการเริ่มใช้แบบตัวอักษรนี้บนการพิมพ์เพื่อเป็นเนื้อหาของหนังสือ จึงเกิดกระแสการปฏิเสธ Baskerville เป็นอย่างมาก เพราะสิ่งที่เรียกกันว่า “อ่านได้” ในสังคมขณะนั้นคือแบบตัวอักษรแบบ Oldstyle อย่าง Garamond โดยคนสมัยนั้นให้เหตุผลว่า Baskerville เป็นแบบตัวอักษรที่ไม่สวย และแบบตัวอักษรที่มีความแตกต่างของเส้นหนาและเส้นบางมากเกินไป ทำให้อ่านยาก แต่ปัจจุบันจะเห็นได้ว่า Baskerville นั้นจัดได้ว่าเป็น

หนึ่งในสิบของแบบตัวอักษรที่สามารถตอบรับการอ่านได้ดีที่สุด กรณีเดียวกันก็เกิดขึ้นอีกหลายครั้งกับแบบตัวอักษรอื่น เช่น Helvetica (Akzidenz Grotesque) และ Futura ของยุค Modern หรือแม้แต่ Template Gothic และ Tama cantante ของ postmodern ทฤษฎีนี้จึงเป็นการชี้ให้เห็นว่าพฤติกรรม การอ่านและความสามารถในการอ่านนั้นเป็นสิ่งที่สามารถเปลี่ยนแปลงไปได้ และไม่มี ความคงที่ ดังนั้น การจะชี้ว่าแบบตัวอักษรใดอ่านได้ดีกว่าแบบใด จึงน่าจะอยู่ที่ลักษณะงานกับกลุ่มเป้าหมายที่งานชิ้นนั้นๆ ต้องการสื่อสารถึง เพราะแต่ละกลุ่มเป้าหมายก็มีความสามารถ และความเคยชินในการอ่านจากแบบตัวอักษรที่ต่างกัน



ภาพ 8-9 แบบตัวอักษร Oldstyle Baskerville และ futura

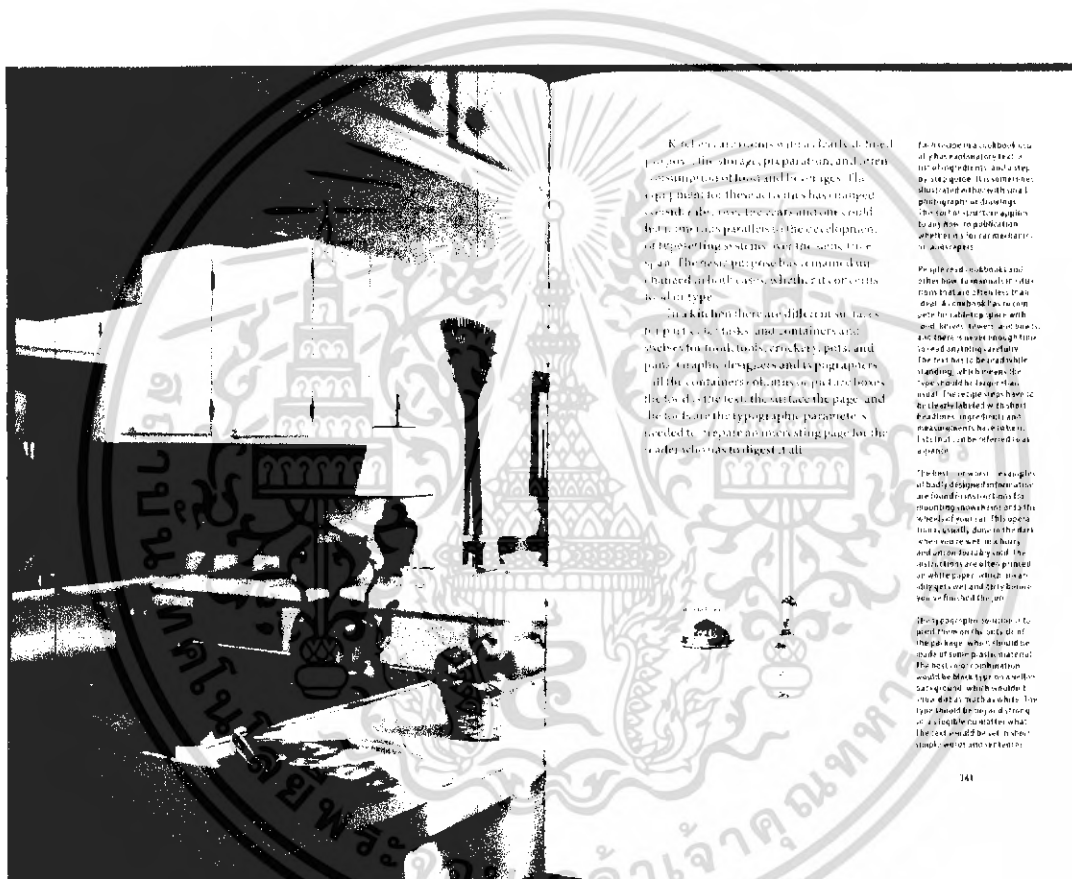
หนังสือการประกอบอาหารส่วนใหญ่จะมีตัวอักษรที่เล็ก และอ่านได้ยากขณะประกอบอาหาร แล้วทางตำราอาหารด้วย ดังนั้น การทำหนังสือเล่มนี้จะต้องใช้

1. ตัวอักษรจะต้องอ่านง่าย ไม่ตลกแตงจนอ่านยาก
2. การใช้ตัวอักษรเข้มนบนพื้นที่ที่มีสีอ่อนกว่า อ่านได้ง่ายกว่าอักษรขาวบนพื้นดำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 3. ความหนาของตัวอักษรบนพื้นขาว ประมาณ 1(ความสูงตัวอักษร)
- 4. ความหนาของตัวอักษรขาวบนพื้นดำ ประมาณ 1: ความสูงของตัวอักษร
- 5. สรุปลือคือ ตัวใหญ่ไว้จะดี

12. LAY-OUT



ภาพ 10 การ Layout ของหนังสือคู่มือตำราอาหาร

ห้องครัวเป็นห้องที่ใช้สอยแบบเฉพาะเจาะจง มีความชัดเจนในฟังก์ชันการใช้งานในตัวของมันเอง คือ ไว้เก็บของ ไว้เป็นที่เตรียมของ ซึ่งส่วนมากจะเป็นจำพวกอาหารและเครื่องต้ม ดังนั้น Graphic Designer และ Typographer ต้องคำนึงถึงจุดนี้ด้วยในการออกแบบหนังสือประเภทตำราการทำอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ซึ่งควรมี Column และ รูปภาพต่างๆในหนังสือ รวมถึงตัวอักษรต่างๆ ที่ต้อง Lay out ให้ดูมีเนื้อที่ใช้สอยเพื่อเอื้อประโยชน์ต่อการอ่านในขณะที่ประกอบอาหารในห้องครัว

คนที่อ่านหนังสือประเภทนี้นั้น จะอยู่ในสถานะที่ต้องพึ่งคู่มือการทำอาหารในการประกอบอาหาร และต้องสะดวกมากๆที่จะต้องวางหนังสือบนโต๊ะที่อยู่ร่วมกับ เขียง มีด ผ้าเช็ดมือ อาหารและชาม พร้อมๆกับการประกอบอาหารไปด้วย ดังนั้นการอ่านคู่มือพร้อมกับประกอบอาหาร จะสร้างความยุ่งยากให้กับสายตาที่ต้องอ่านตามขั้นตอนๆอย่างละเอียด ซึ่งผู้ที่ประกอบอาหารนั้นจะใช้เวลาเพียงเล็กน้อยในการอ่าน เพราะฉะนั้น ในหน้าต่างๆของหนังสือตำราอาหารนั้นควรมีตัวอักษรที่ใหญ่กว่าปกติและสูตรอาหารจะต้องชัดเจนและรวบรัด รวมถึงพวกส่วนผสม ที่บอกอัตราส่วนต่างๆนั้นไว้อย่างชัดเจนด้วย

สูตรอาหารที่ประกอบอยู่ในหนังสือตำราอาหารนั้น ล้วนมีแต่ตัวอักษรล้วนๆ ซึ่งต้องบอกส่วนผสมและขั้นตอนการทำของอาหารชนิดนั้นๆ บางเล่มก็จะมีภาพประกอบเล็กๆ ไม่ว่าจะเป็นภาพถ่าย หรือว่าภาพวาด เป็นส่วนเล็กๆอยู่ในนั้น ถือได้ว่าเป็นรูปแบบของหนังสือคู่มือก็ว่าได้

ตัวอักษรนับว่าเป็นส่วนสำคัญมาก เพราะความหมายของตัวอักษรมีประโยชน์ทางบวกแก่หนังสือประเภทนี้เป็นอย่างมาก การออกแบบสมัยใหม่ ต้องพิจารณาถึงการลดจำนวนคำ ต้องสะดวกตาและอ่านง่ายอิสระ คล่องตัว มีความกลมกลืนระหว่างตัวอักษรและภาพประกอบ

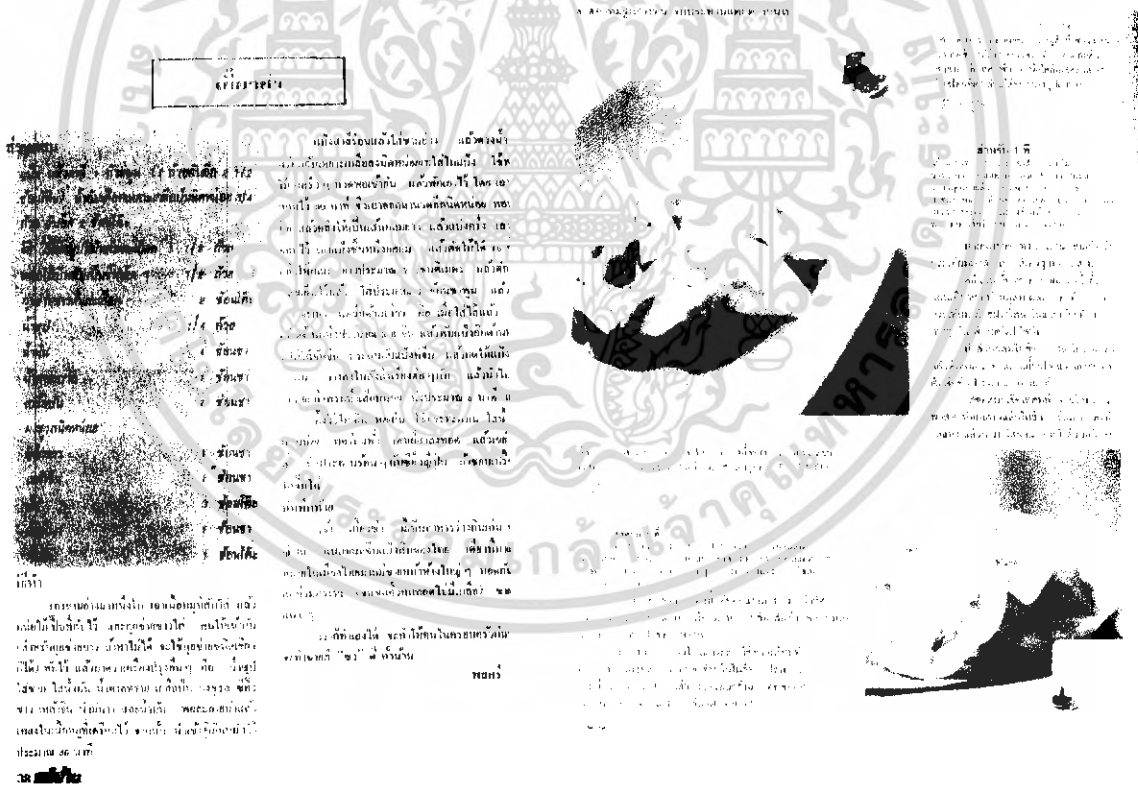
สังเกตได้ว่า หนังสือตำราอาหารส่วนมาก จะ Lay out ที่มีลักษณะ โปร่ง มีเนื้อที่แบ่งแยก ระหว่าง ภาพ และ ตัวอักษรอย่างชัดเจน เพื่อที่จะให้อ่านได้ง่ายและชัดเจน

การวาง LAY-OUT ของหนังสือประเภทนี้ต้องคำนึงถึงสิ่งต่างๆดังนี้

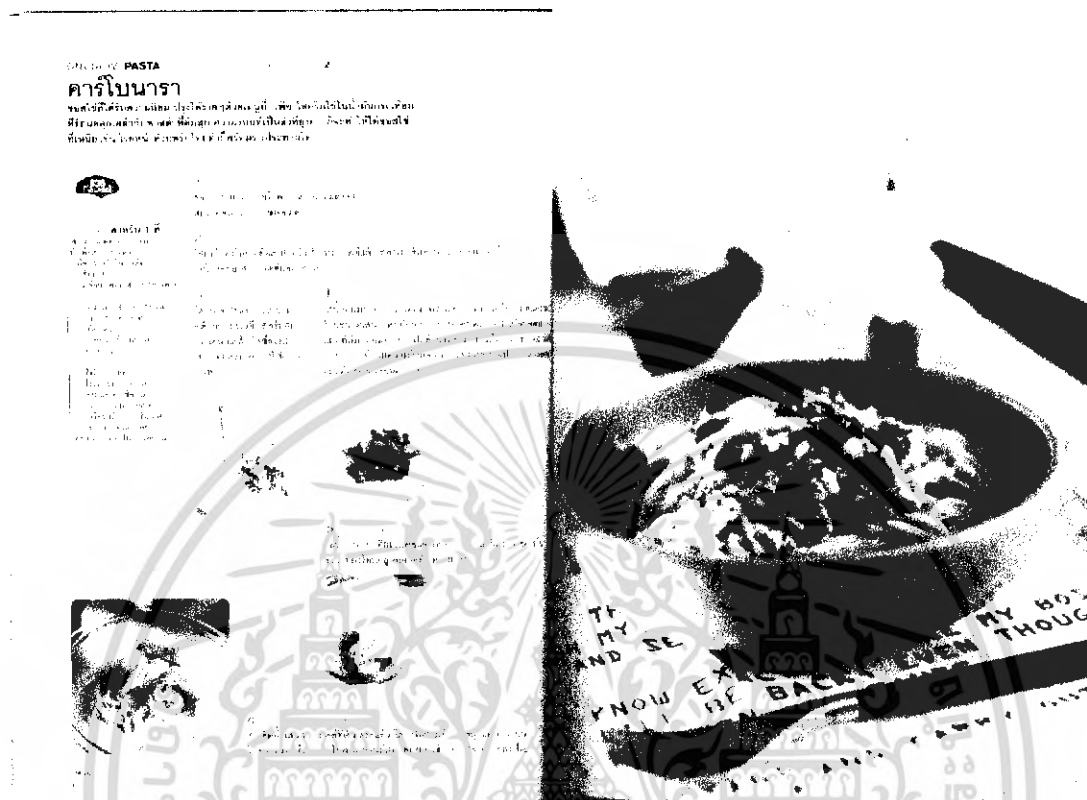
- A. ขนาดและสัดส่วนของรูปเล่มโดยรวม โดยเฉพาะขนาดของหนังสือสำคัญมาก เพื่อที่จะได้ทราบว่า ต้องเพิ่มอะไรลงไปหนังสือเพื่อให้เหมาะสมกับขนาดของภาพประกอบอีกด้านหนึ่ง เพื่อไม่ให้เกิดการแข่งกันของภาพประกอบและตัวอักษรที่นำมาช่วยเสริมภาพประกอบเพียงเท่านั้น
- B. การใช้สีและขอบเขตของสี
- C. การตัดสินใจเลือกกรรมวิธีในการผลิตหนังสือเพื่อที่จะเตรียมงานให้เหมาะสมกับงานพิมพ์แต่ละชนิด

- D. การใช้ Material ในหน้าแสดงงานแต่ละหน้าที่แตกต่างกันตาม Function ของหนังสือ
- E. ต้องเข้าใจงานส่วนใหญ่อย่างชัดเจน อาจเป็นไปได้ที่นักออกแบบ อาจทำเพื่อศิลปะเท่านั้นในการทำ Lay-Out การตกแต่งจะทำให้เกิดการเลือกแบบที่ดีขึ้น
- F. การเลือกทำภาพพื้น เช่น การเลือกแสดง SINGUETHE เนื้อที่แบบธรรมดา (SIMPLE) แบบ FLAT UNBROMER FIELD หรือแบบ ABSTRACT
- G. การใช้ภาพประกอบที่เป็น Style ส่วนตัว หรือ Reference ที่เป็น Inspiration ให้กับหนังสือของเรา

ซึ่งการ Lay-Out โดยทั่วไปของหนังสือประเภทตำราอาหารที่มีมาตั้งแต่โบราณนั้นจะมีลักษณะการจัดว่าที่เป็น format แบบนี้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 11 ตัวอย่างภาพประกอบการวาง Lay-Out ของนิตยสารอาหารโดยทั่วไป

13. ขอบเขตของโครงการ

นิตยสารปกแข็ง จำนวน 1 เล่ม

13.1 การออกแบบ ใช้ภาพประกอบเป็นส่วนใหญ่ที่สำคัญกับข้อความเป็นตัว Support ภาพประกอบ ในการสื่อสารไปยังกลุ่มเป้าหมาย โดยในการออกแบบนิตยสารนั้นจะนำเสนอเทคนิคการออกแบบภาพประกอบ ที่ใช้ความเป็น Styleที่มีความเป็นส่วนตัวสูงเพื่อช่วยสร้างภาพลักษณ์ใหม่ของ นิตยสารประเภทนิตยสารอาหารให้มีความน่าสนใจมากกว่าเดิม

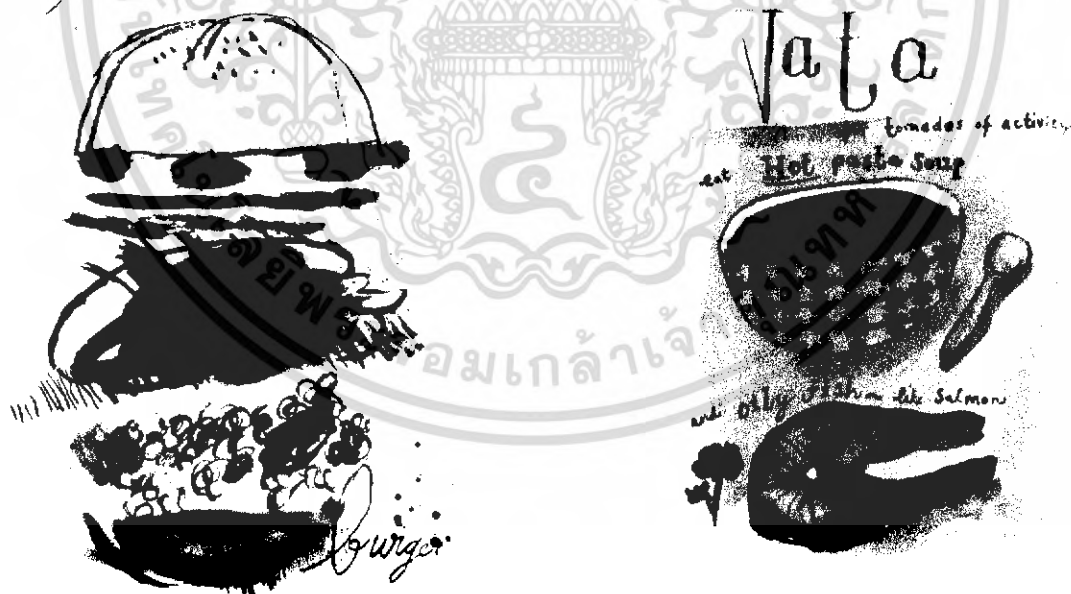
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

13.2 ข้อความที่จะสื่อสาร บอกข้อมูลต่างๆเกี่ยวกับส่วนประกอบของอาหารแต่ละชนิด และบอกคำจำกัดความของวิธีทำอาหารแต่ละชนิดนั้นอย่างสั้นๆ แต่เข้าใจได้ง่ายเหมือนกับการบอกสูตรต่อกัน แต่ส่วนที่เป็นข้อความนั้นจะทำหน้าที่แค่เป็นตัวส่งเสริมของภาพประกอบเพียงเท่านั้น

13.3 สไตล์และเทคนิค จะนำเสนอรูปแบบการออกแบบภาพประกอบที่มีลักษณะเป็นเอกลักษณ์โดยส่วนตัว เพื่อดึงดูดความสนใจและช่วยส่งเสริมภาพลักษณ์ของหนังสือประเภทตำราการทำอาหารให้มีความน่าสนใจเพิ่มขึ้นด้วย และได้นำเอาตัวอย่างผลงานที่น่าสนใจมาเป็นแรงบันดาลใจในการทำงาน ซึ่งได้แก่

1. ผลงานวาดภาพประกอบของศิลปิน “ ALLISON SCHULNIK ”

มีรูปแบบการวาดภาพแบบใช้ STROKE ที่รวดเร็วแต่แฝงไปด้วยความนุ่มนวลที่ออกมาจากข้างใน ซึ่งเป็นรูปแบบที่เหมาะสมกับการนำมาใช้กับงานภาพประกอบประเภทอาหาร ซึ่งให้ความรู้สึกถึงชนิดของอาหารแต่ละชนิดได้เป็นอย่างดี



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

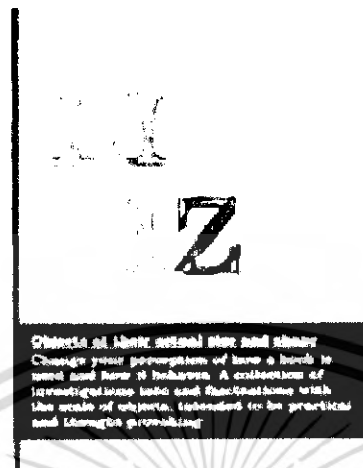


ภาพที่ 12 ตัวอย่างผลงานวาดภาพประกอบของศิลปิน ALLISON SCHULNIK

2. การออกแบบภาพประกอบหนังสือ “ LIFE SIZE ”

CONCEPT ในการออกแบบของหนังสือเล่มนี้นั้น หนังสือเล่มนี้เป็นคอลเลกชันของไอเดียจริงๆ ซึ่งนำเสนอภาพประกอบที่อยู่ในเล่มที่ขนาดและรูปร่างเท่าจริง (Life Size) โดยมีแรงบันดาลใจมาจากคู่มือสิ่งของที่อยู่ในบ้าน คล้ายกับการ Do it yourself

ส่วนภาพประกอบภายในนั้นได้ใช้ Technique การ Die cut , Silhouette และการใช้ Pattern ต่างๆ ซึ่งเป็นทางเลือกหนึ่งของการออกแบบภาพประกอบที่ลงตัว และภาพประกอบถึงแม้จะมองไม่เห็นรายละเอียดแต่ก็สามารถบ่งบอกได้ว่าเป็นสิ่งของชนิดไหน ถือว่าประสบความสำเร็จในการสื่อสาร



ภาพที่ 13 ตัวอย่างการออกแบบภาพประกอบของหนังสือ “LIFE SIZE”

3. ตัวอย่างหนังสือประเภทตำราอาหารโดยทั่วไป

ลักษณะโดยทั่วไปของหนังสือตำราอาหารนั้นจะมีลักษณะที่มีความเป็น Realistic มาก เพื่อความเสมือนจริง หนังสือจำพวกนี้มักจะใช้รูปถ่ายเป็นส่วนใหญ่ เพื่อตอบสนองความต้องการของคนอ่านให้มีแรงกระตุ้นอยากจะทำอาหารออกมาให้ได้เหมือนอย่างในภาพ ซึ่งคุณารับประทานและดูมีรสนิยมน

กล่าวโดย เนื้อหาที่สำคัญของหนังสือประเภทนี้ จะอยู่ที่ภาพถ่ายที่สวยงาม น่าเชิญชวนให้ซื้อ แล้วลองมาทำทานเองได้ที่บ้าน ส่วนประกอบของหนังสือพวกนี้ ก็จะต้องมีสูตรอาหารที่ครบรส ดี และผ่านการการันตีมาแล้ว รวมถึง ช่างภาพที่ถ่ายภาพอาหารนั้น ก็ต้องเป็นช่างภาพที่มีความสามารถในการดึงความสนใจของอาหารชนิดนั้นๆออกมาได้อย่างดี มักจะมี Food Stylish เข้ามาช่วยในเรื่องของการเลือกอาหาร และจัดวางด้วย เพราะฉะนั้น ภาพประกอบที่เป็นภาพถ่ายที่ปรากฏอยู่ในหนังสือคู่มือตำราอาหารแบบนี้ มักจะเป็นองค์ประกอบที่สำคัญอย่างมาก

off the shelf
Cooking from the pantry

Women's Weekly

thenewclassics
food we love today



ภาพที่ 14 ตัวอย่างหนังสือประเภทตำราอาหาร

4. ตัวอย่างสูตรอาหารในหนังสือคู่มือการทำอาหาร

สูตรอาหารที่ปรากฏอยู่ในหนังสือตำราอาหารทั่วไปมักจะมีลักษณะที่เป็นแบบนี้ คือ การจัดวางข้อความที่เป็นส่วนผสม และอัตราส่วนมักจะขึ้นอยู่ก่อนเสมอ และจะมีภาพประกอบเป็นตัวรอง โดยปกติหนังสือสูตรอาหารมักจะให้ความสำคัญกับข้อความมากกว่ารูปภาพประกอบเสมอๆ ในกรณีนี้ก็เช่นเดียวกัน สังเกตได้ว่า จะใช้ตัวอักษรที่อ่านง่าย ไม่ยุ่งยาก และขนาดที่อ่านได้สะดวก นี่คือ Format ของสูตรอาหารภายในหนังสือตำราอาหารเลยก็ว่าได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Pavé de bar de ligue au velouté de morilles et sa purée de topinambours

Bass steak with morel velouté sauce
and Jerusalem artichoke purée

Serves 4

1 bass (1.5kg)	100g morels
50g shallots	40cl veal stock
100g potatoes	300g Jerusalem artichokes
8cl muscadet wine	25cl fresh cream
Butter	Salt and pepper



To prepare the purée, boil the potatoes and Jerusalem artichokes together. Mash with a fork and add butter and some of the cream, season.

Scale, gut and fillet the sea bass. Cut into portions. Season and fry in butter.

For the velouté, finely chop the shallots and gently fry in butter. Add the morels, then the wine and the veal stock. Add the cream and leave to thicken for about 5mins, stirring occasionally.

*Recipe provided by
"La Table d'O" restaurant in Josselin.*

ภาพที่ 15 อาหารในหนังสือคู่มือการทำอาหาร

5. ตัวอย่างภาพประกอบในหนังสือคู่มือการทำอาหาร

ที่มีลักษณะที่เป็น Visual Approach โดยใช้ภาพประกอบให้มีหน้าที่หลักมากกว่าข้อความ ตัวอักษรที่อยู่ร่วมกัน คือ จะเน้นการบอกวิธีในการทำอย่างเป็นขั้นเป็นตอนด้วยภาพประกอบมากกว่า การใช้ข้อความเป็นส่วนประกอบหลัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 16 ตัวอย่างสูตรอาหารที่ใช้ภาพประกอบเป็นหลัก

13.4 MOOD & TONE

ภาพรวมของหนังสือคือ ต้องการจะให้มัลักษณะคล้ายกับ Scrapbook โดยจะใช้สี ภาพประกอบ และ Material เพื่อช่วยสร้างบรรยากาศภายในตัวงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

13.5 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

หนังสือภาพประกอบการทำอาหารเล่มนี้จะแสดงให้เห็นถึงการทำอาหารที่ง่าย เหมาะสำหรับเป็นหนังสือประเภทคู่มือแก่ผู้ที่ทำอาหารรับประทานเองได้อย่างสะดวก รวดเร็ว โดยความสมบูรณ์ของ Function ที่เอื้ออำนวยต่อการวางบน โต๊ะที่ประกอบอาหารภายในห้องครัวโดยไม่เกะกะ



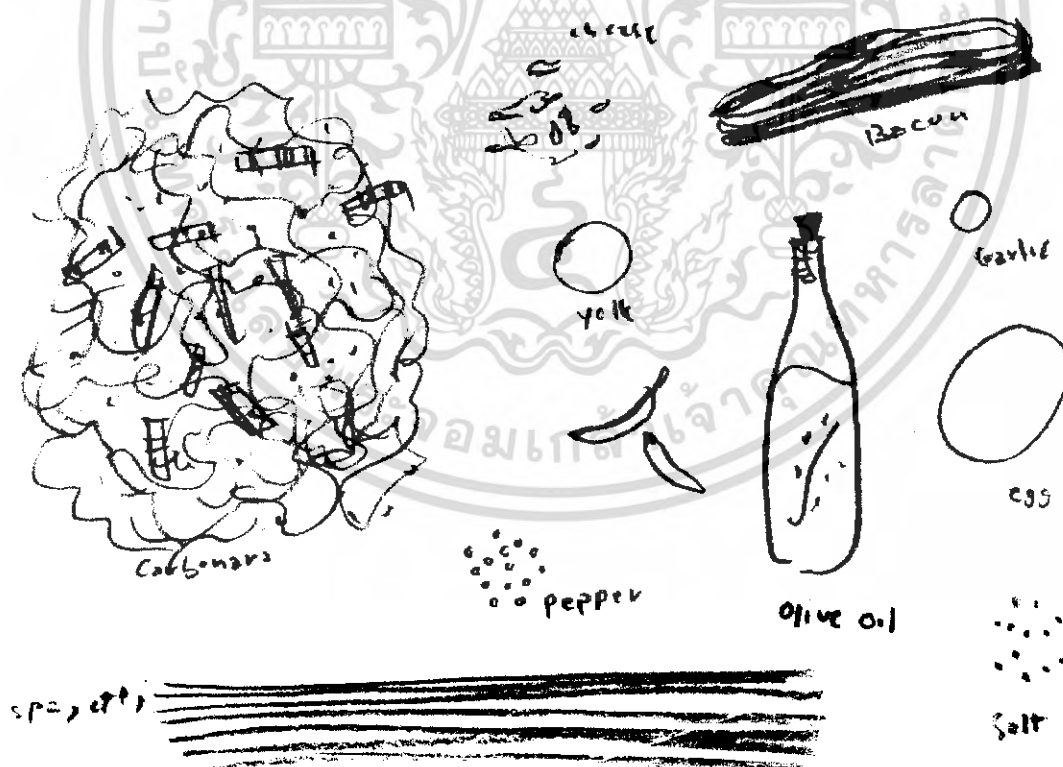
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3

ขั้นตอนการออกแบบ

การพัฒนาการออกแบบภาพประกอบ

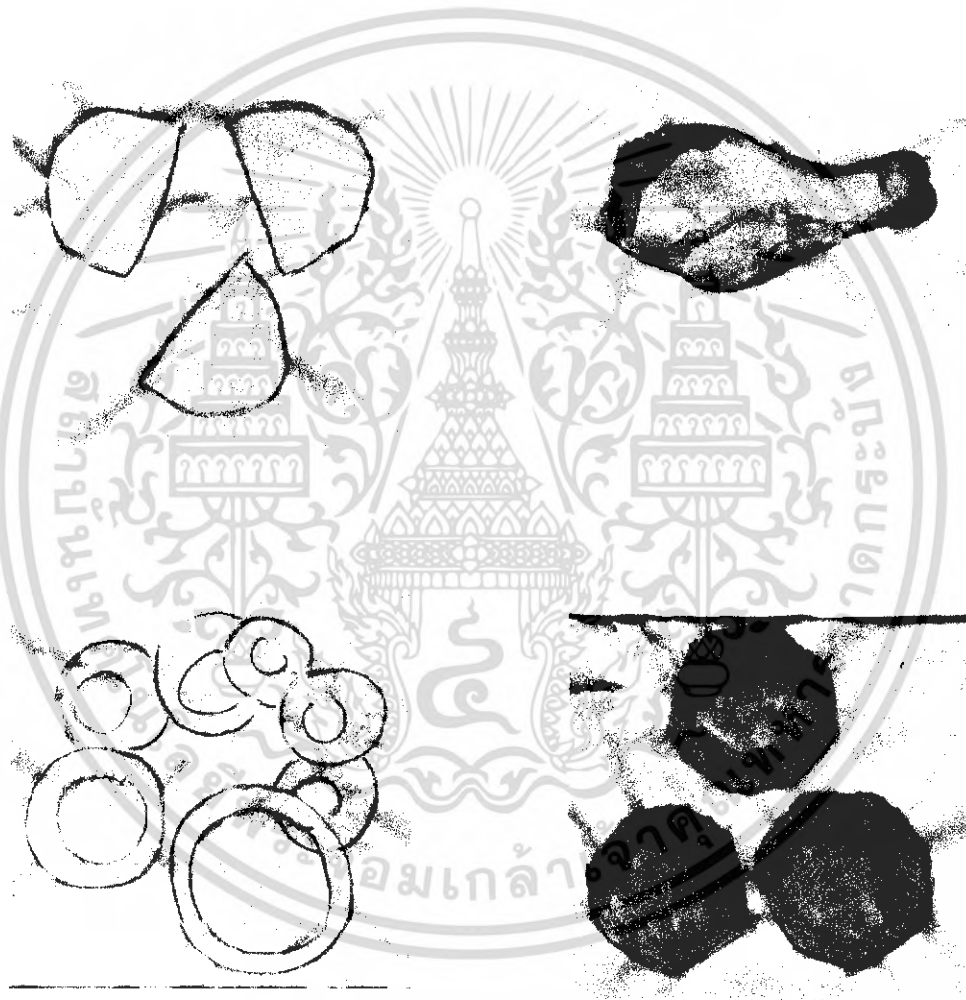
ในการออกแบบภาพประกอบของหนังสือเล่มนี้เริ่มจากการหา Style ภาพประกอบที่เป็นตัวของตัวเองให้ได้ก่อน แล้วเลือกชนิดของอาหารที่อยากจะทำ แล้ว List ส่วนประกอบของอาหารชนิดนั้นออกมา พร้อมกับอ่านวิธีทำให้เข้าใจอย่างละเอียด แล้วลองทำอาหารชนิดออกมาด้วย เพื่อเพิ่มความเข้าใจของชนิดของอาหารนั้นจริงๆ และทำให้ทราบว่า ต้องใส่ส่วนผสมในอัตราส่วนเท่าไรถึงจะเหมาะสมกับที่เราต้องการ จากนั้นก็นำมาวาดให้เท่ากับขนาดจริงของส่วนประกอบชนิดๆนั้น ในลักษณะที่คิดว่ามันใกล้เคียงกับความเป็นจริง (ใน Sense ของเราที่สามารถตัดสินใจได้ว่า แบบนี้ล่ะ ได้ Feeling ของอาหารชนิดๆนั้นๆแล้ว)



ภาพที่ 17 ตัวอย่างลายเส้นของส่วนผสมของอาหาร

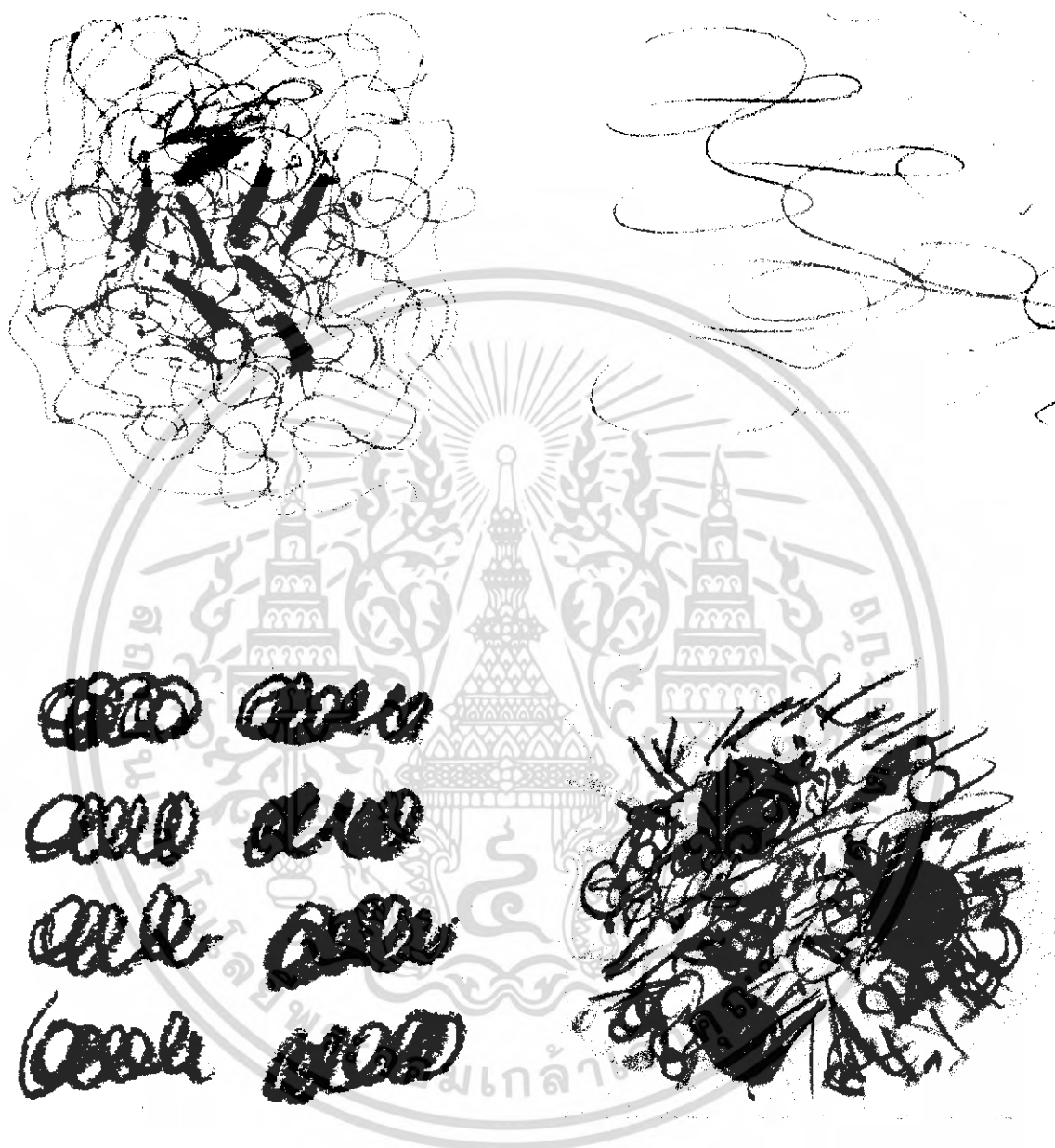
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากภาพจะเห็นได้ว่า ลายเส้นส่วนใหญ่ที่ใช้นั้นมีความเป็นตัวของตัวเอง ถึงแม้จะเป็นแค่การวาดเพียงครั้งแรก แต่ความรู้สึกของเส้นที่ได้ก็น่าจะลึกลงตัว เนื่องจากการใช้อุปกรณ์ในการวาดภาพนั้น ซึ่งมีผลต่อภาพที่ออกมาด้วย จากการวาดภาพครั้งนี้ ได้นำ ดินสอดำ (charcoal) มาใช้เป็นอุปกรณ์หลักและกระดาษที่ใช้วาดนั้นก็คือ กระดาษปรีฟ กว่าจะได้เส้นที่ลงตัวสวยงามนั้น ก็วาดเป็นร้อยๆภาพ เพื่อให้เกิดการพัฒนาของเส้นที่ได้จึงเหมาะสมกับชนิดของส่วนผสมนั้นๆด้วย



จะเห็นได้ว่าเมื่อวาดลงกระดาษปรีฟแล้วลงสีน้ำ จะทำให้กระดาษนั้นชุ่ม จึงต้องนำมาเสกน แล้วใช้โปรแกรมโฟโต้ชอปแต่งภาพเอา

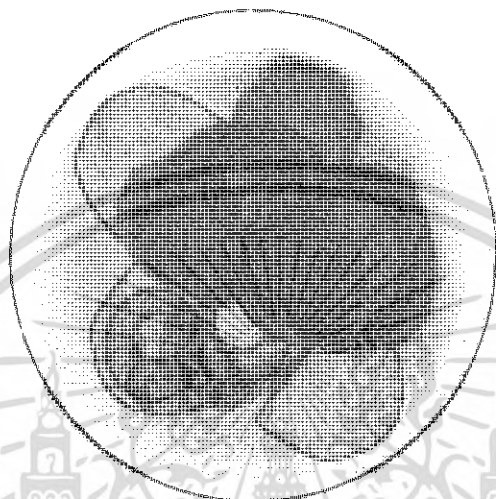
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



จากภาพเป็นการพัฒนาการใช้เทคนิคการวาดภาพประกอบ โดยเปลี่ยนอุปกรณ์การวาดภาพไปเรื่อยๆ ทดลองวาดหลายๆแบบ เพื่อให้เกิดอารมณ์ของภาพชนิดนั้นๆ ให้สื่อออกมาต่างกันตามความรู้สึกของอาหารชนิดนั้นๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แบบร่าง ครั้งที่ 2



ภาพที่ 20 ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 1

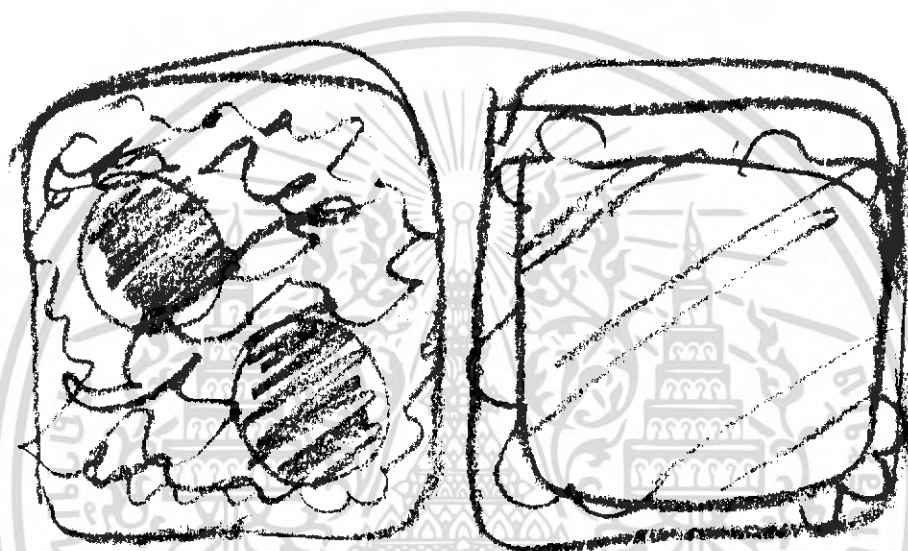
เริ่มคิดได้ว่า แบบร่างอันแรกนั้นดูธรรมดาเกินไป ไม่ต่างอะไรกับการวาดลงบนกระดาษธรรมดา เลยคิดว่า น่าจะเอามาซ้อนๆกันเป็นชั้นๆ เพื่อให้เกิดมิติ และสอดคล้องกับวิธีประกอบอาหารชนิด ซึ่งแต่ละหน้านั้น จะซ้อนๆกัน แล้วเรียงลำดับวิธีประกอบอาหาร ในตัวของมันเอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. การพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 2

Bologna Cheese Sandwich

แบบร่างครั้งที่ 1



ภาพที่ 21 ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 2

แบบร่างครั้งที่ 2



ภาพที่ 22 ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แบบร่างครั้งที่ 3



ภาพที่ 23 ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 2

3. การพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 3

Salad

แบบร่างครั้งที่ 1



ภาพที่ 24 ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แบบร่างครั้งที่ 2



ภาพที่ 25 ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 3

แบบร่างครั้งที่ 3



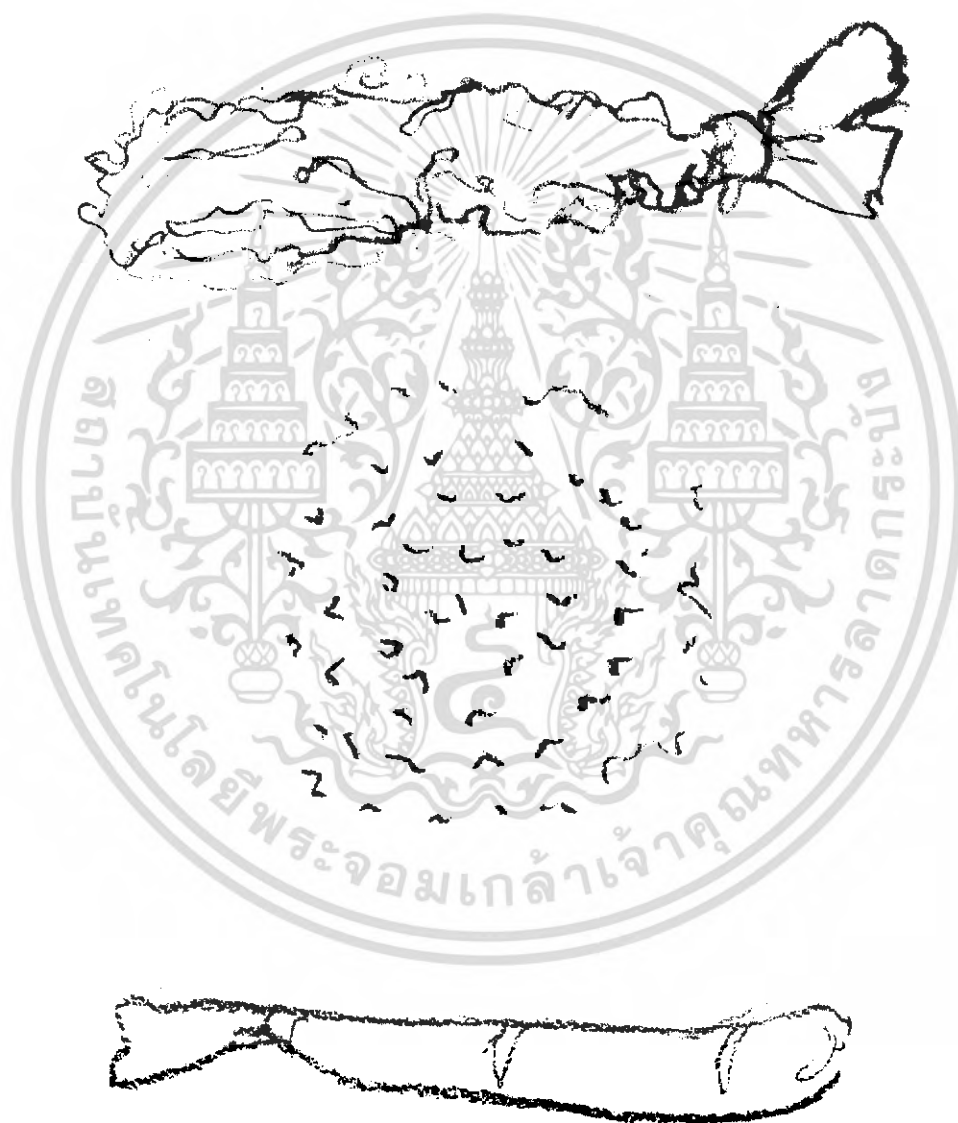
ภาพที่ 26 ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. การพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 4

Tempura

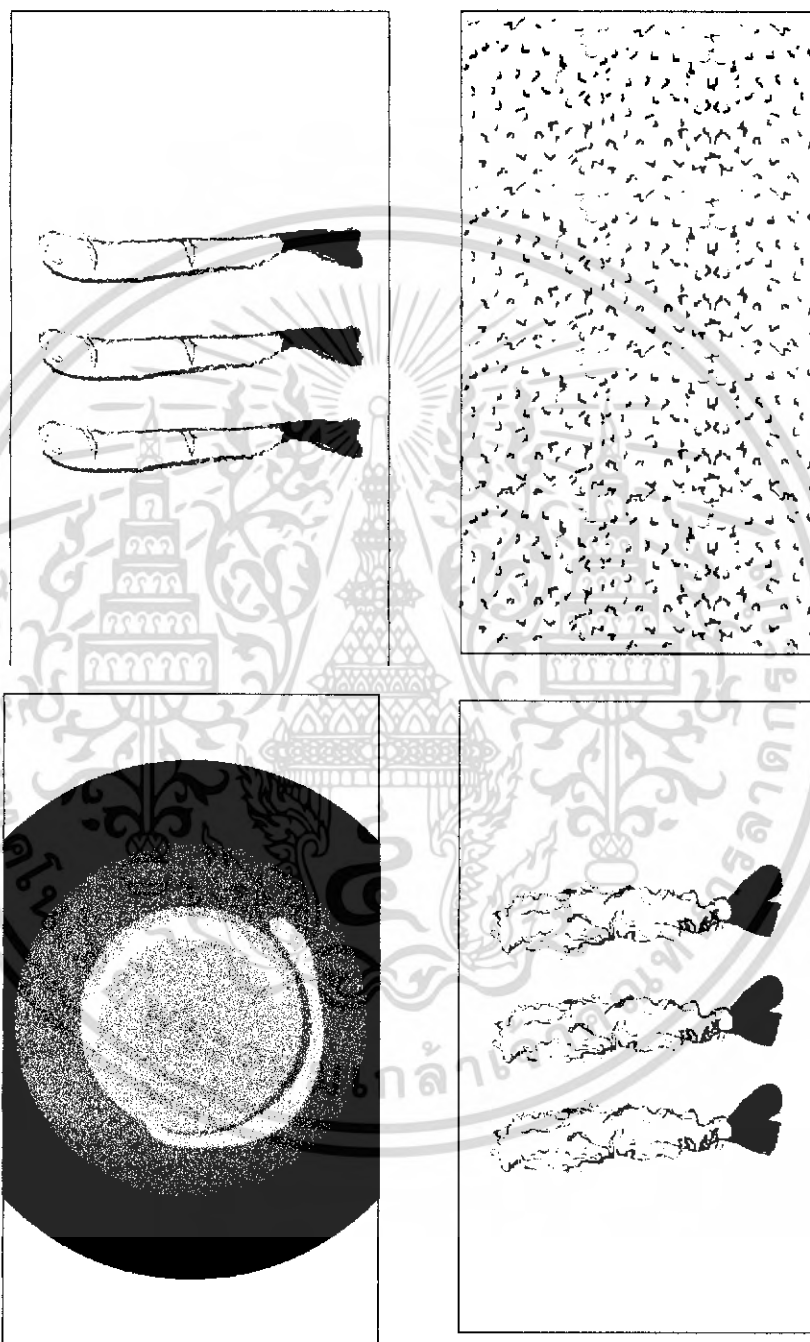
แบบร่างครั้งที่ 1



ภาพที่ 27 ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แบบร่างครั้งที่ 2

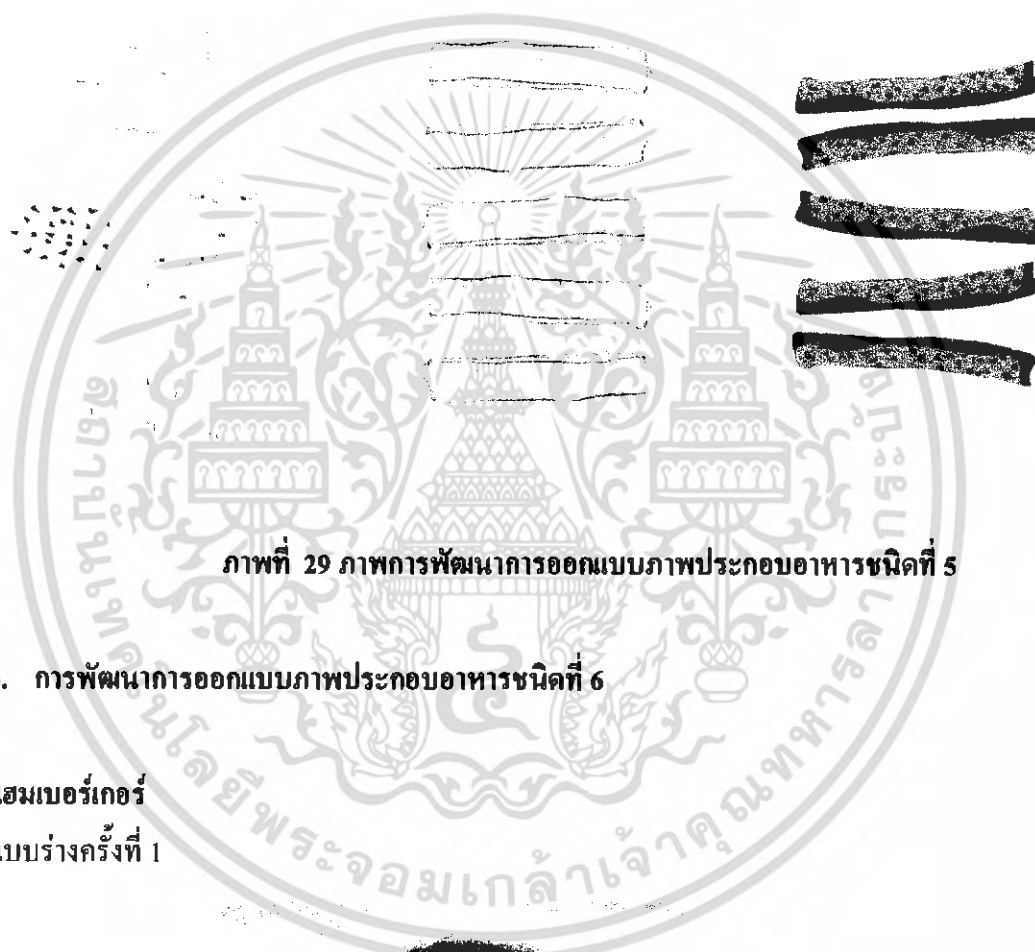


ภาพที่ 28 ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. การพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 5

Garlic bread stick



ภาพที่ 29 ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 5

6. การพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 6

แฮมเบอร์เกอร์

แบบร่างครั้งที่ 1



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 30 ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 6

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

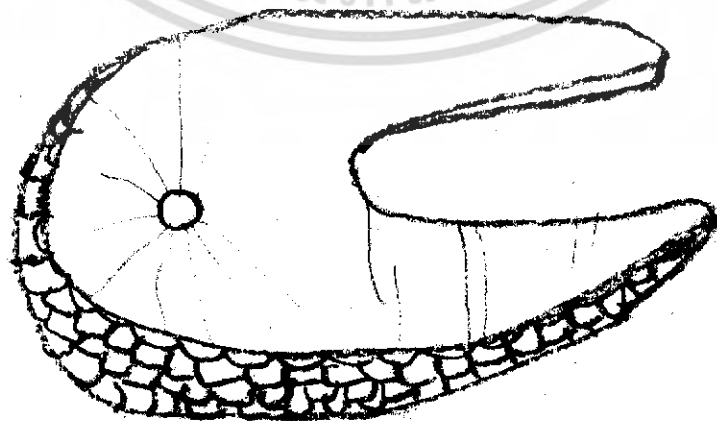
แบบร่างครั้งที่ 2



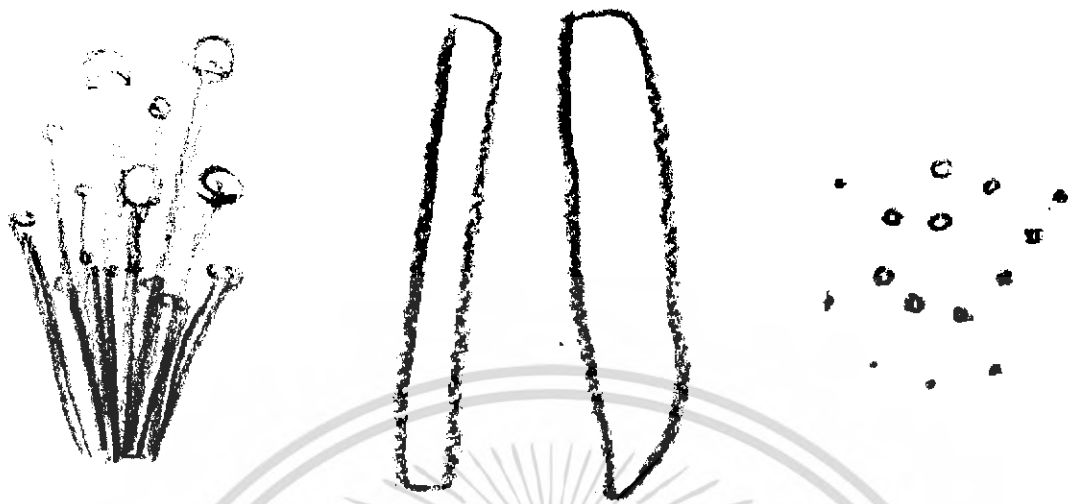
ภาพที่ 31 ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 6

7. การพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 7

Salmon steak
แบบร่างครั้งที่ 1



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 32 ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 7

แบบร่างครั้งที่ 2



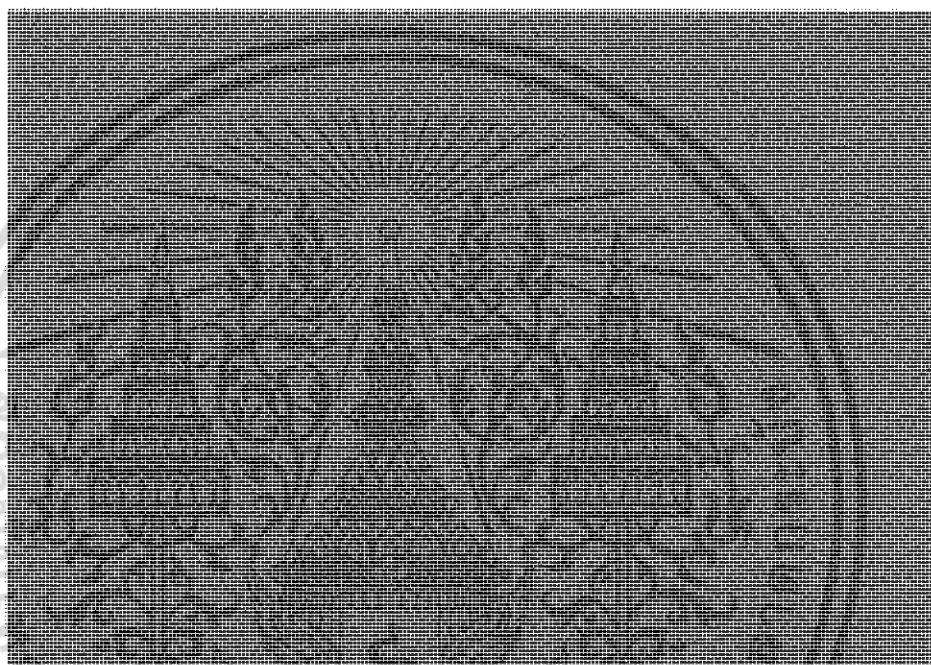
ภาพที่ 33 ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 7

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

8. การพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 8

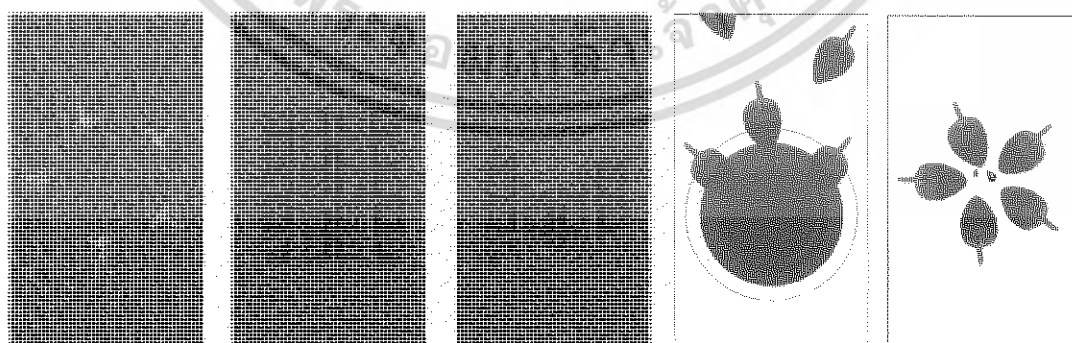
สตอรี่บอร์ดที่พ็อค

แบบร่างครั้งที่ 1



ภาพที่ 34 ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 8

แบบร่างครั้งที่ 2



ภาพที่ 35 ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 8

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

9. การพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 9

ศตวรรษที่ 21

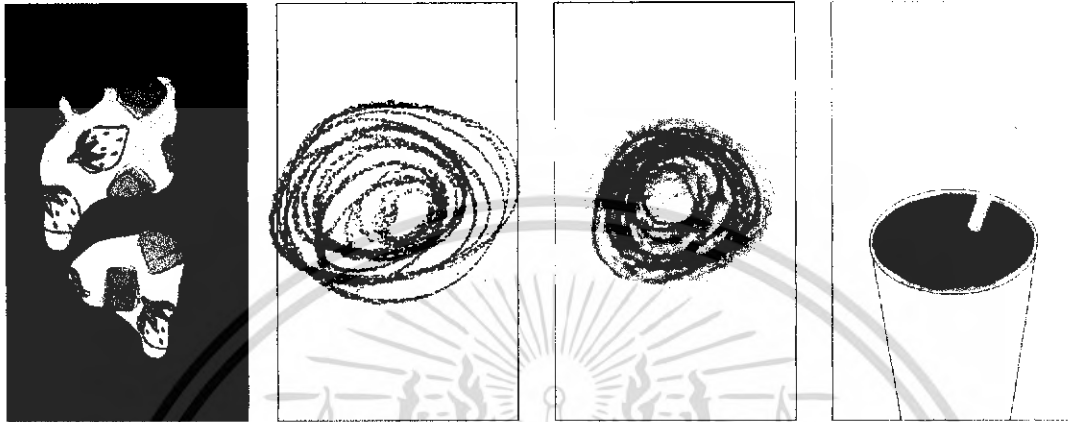
แบบร่างครั้งที่ 1



ภาพที่ 36 ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 9

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แบบร่างครั้งที่ 2



ภาพที่ 37 ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 9

10. การพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 10

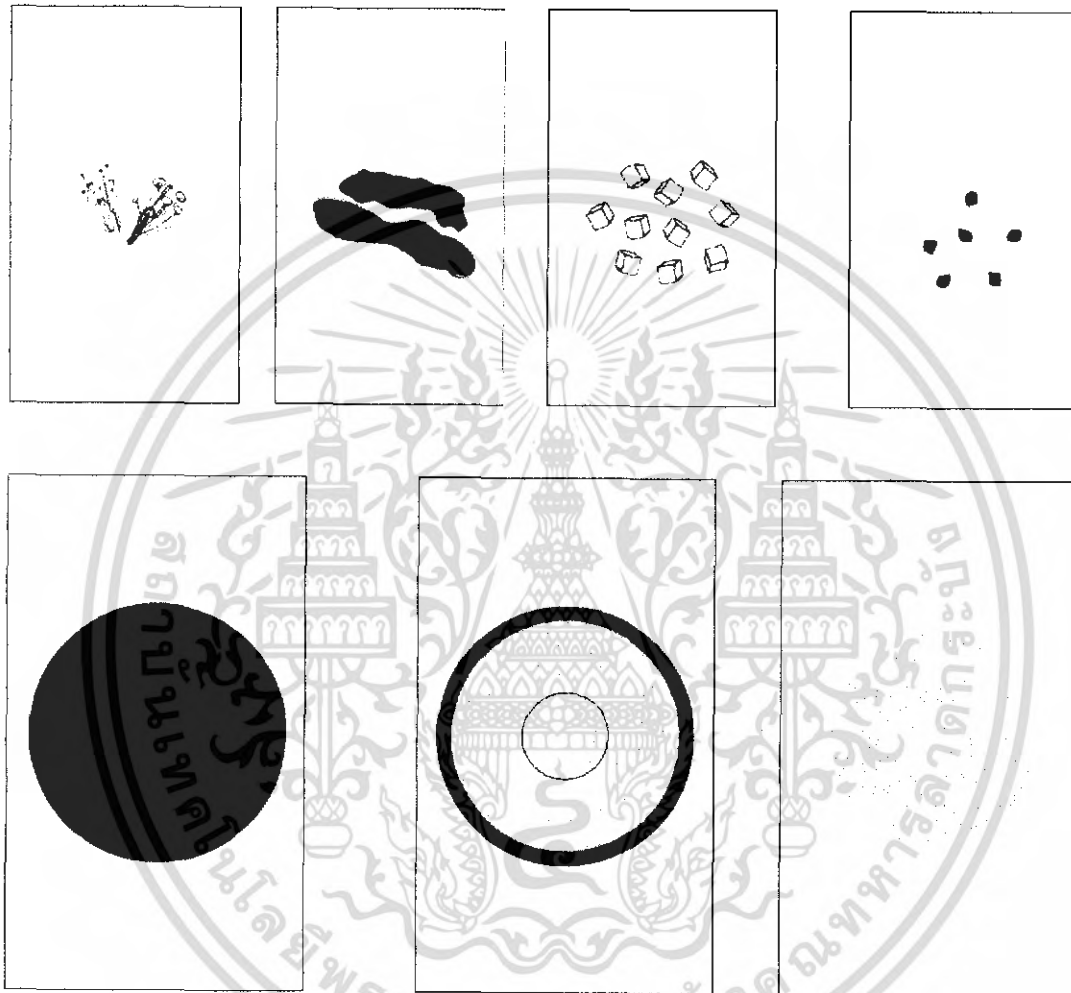
ซูปเต้าหู้
แบบร่างครั้งที่ 1



ภาพที่ 38 ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 10

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แบบร่างครั้งที่ 2



ภาพที่ 39 ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 10

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

11. การพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 11

ต้มยำกุ้ง

แบบร่างครั้งที่ 1



ภาพที่ 40 ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 11

แบบร่างครั้งที่ 2



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



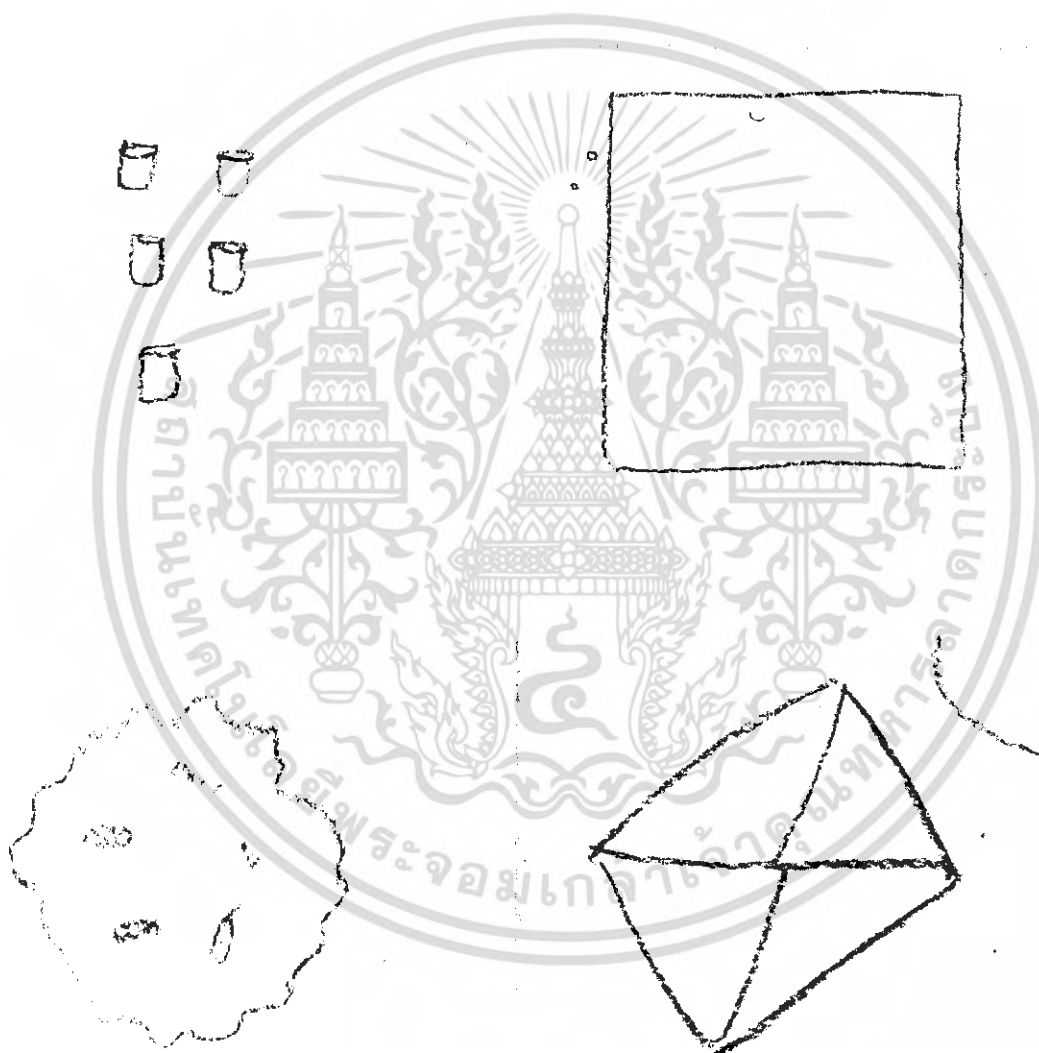
ภาพที่ 41 ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 11

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

12. การพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 12

เกี้ยวน้ำ

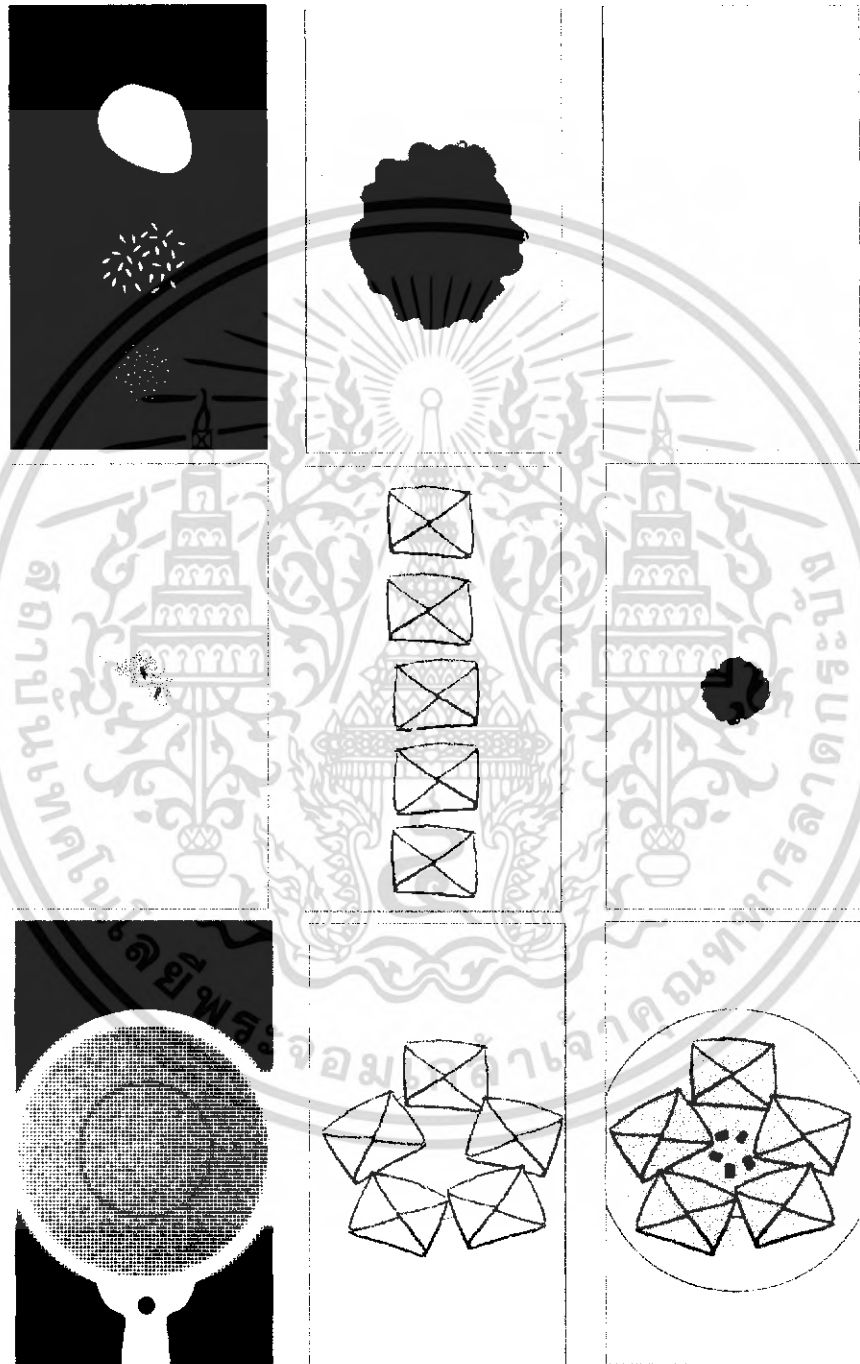
แบบร่างครั้งที่ 1



ภาพที่ 42 ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 12

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แบบร่างครั้งที่ 2



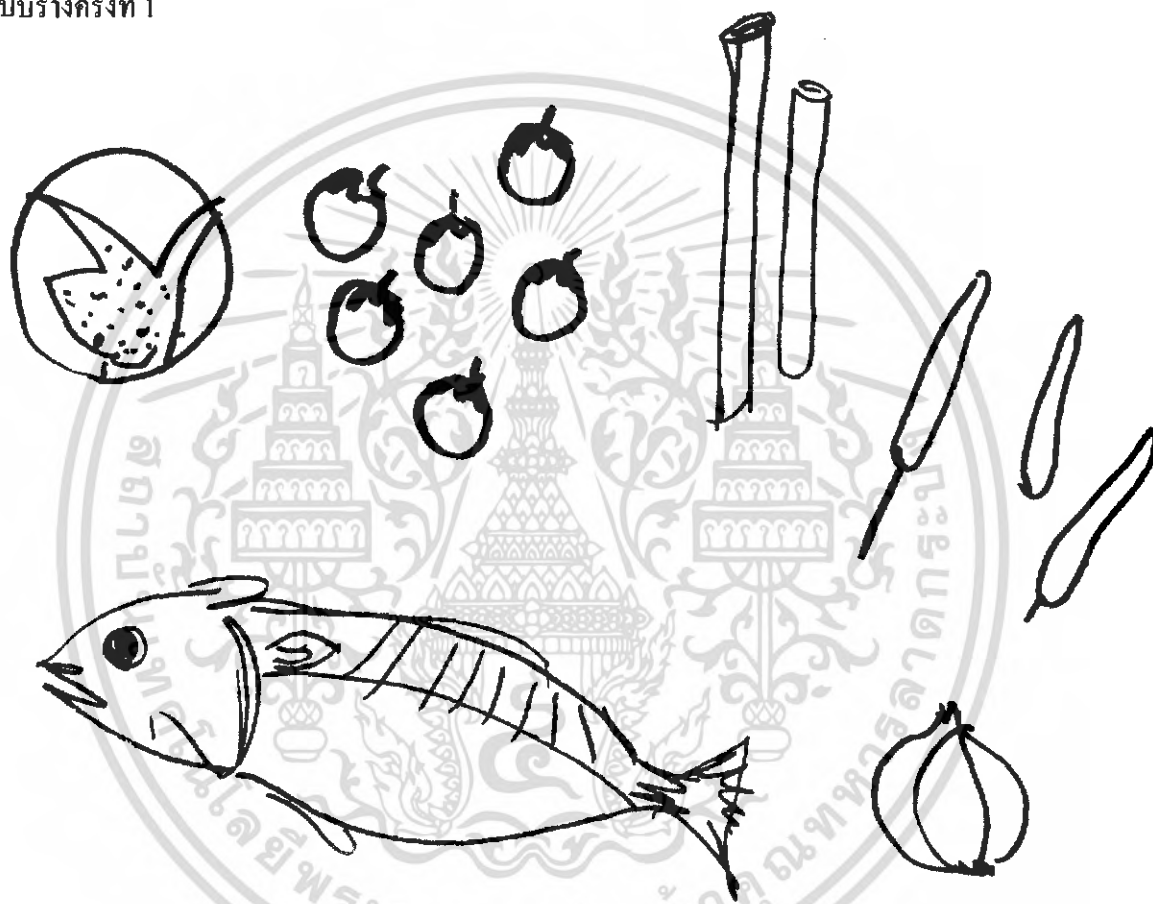
ภาพที่ 43 ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 12

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

13. การพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 13

น้ำพริกปลา

แบบร่างครั้งที่ 1



ภาพที่ 44 ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 13

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

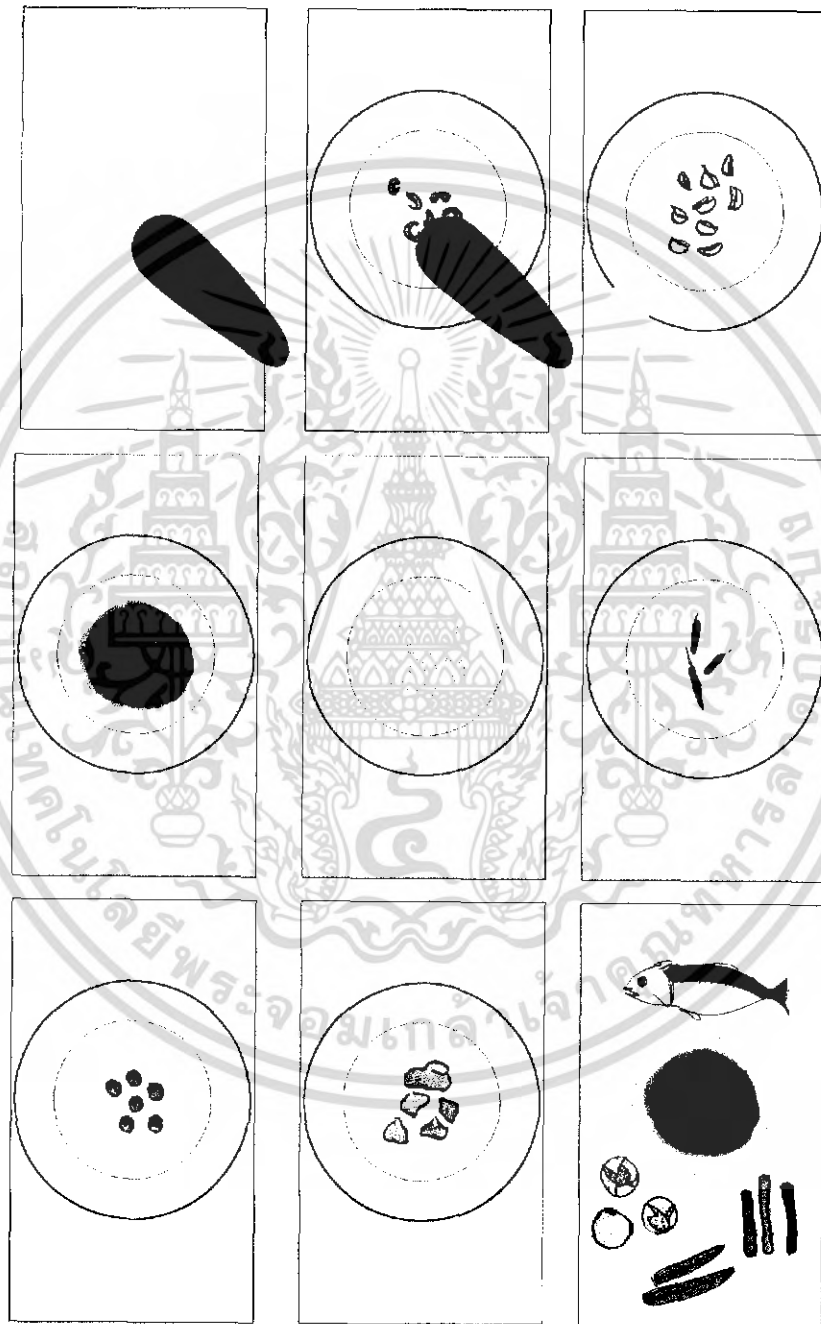
แบบร่างครั้งที่ 2



ภาพที่ 45 ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 13

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แบบร่างครั้งที่ 3



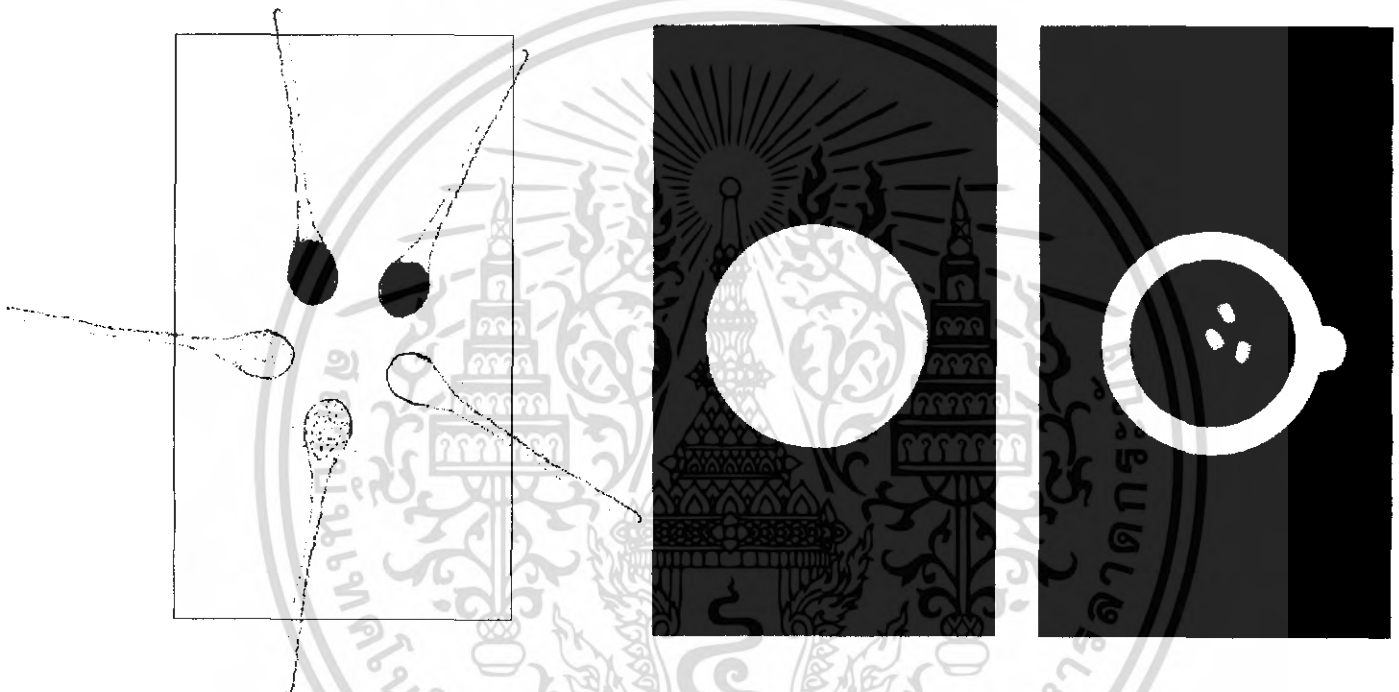
ภาพที่ 46 ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 13

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

14. การพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 14

ชอคโกแลตร้อน

แบบร่างครั้งที่ 1

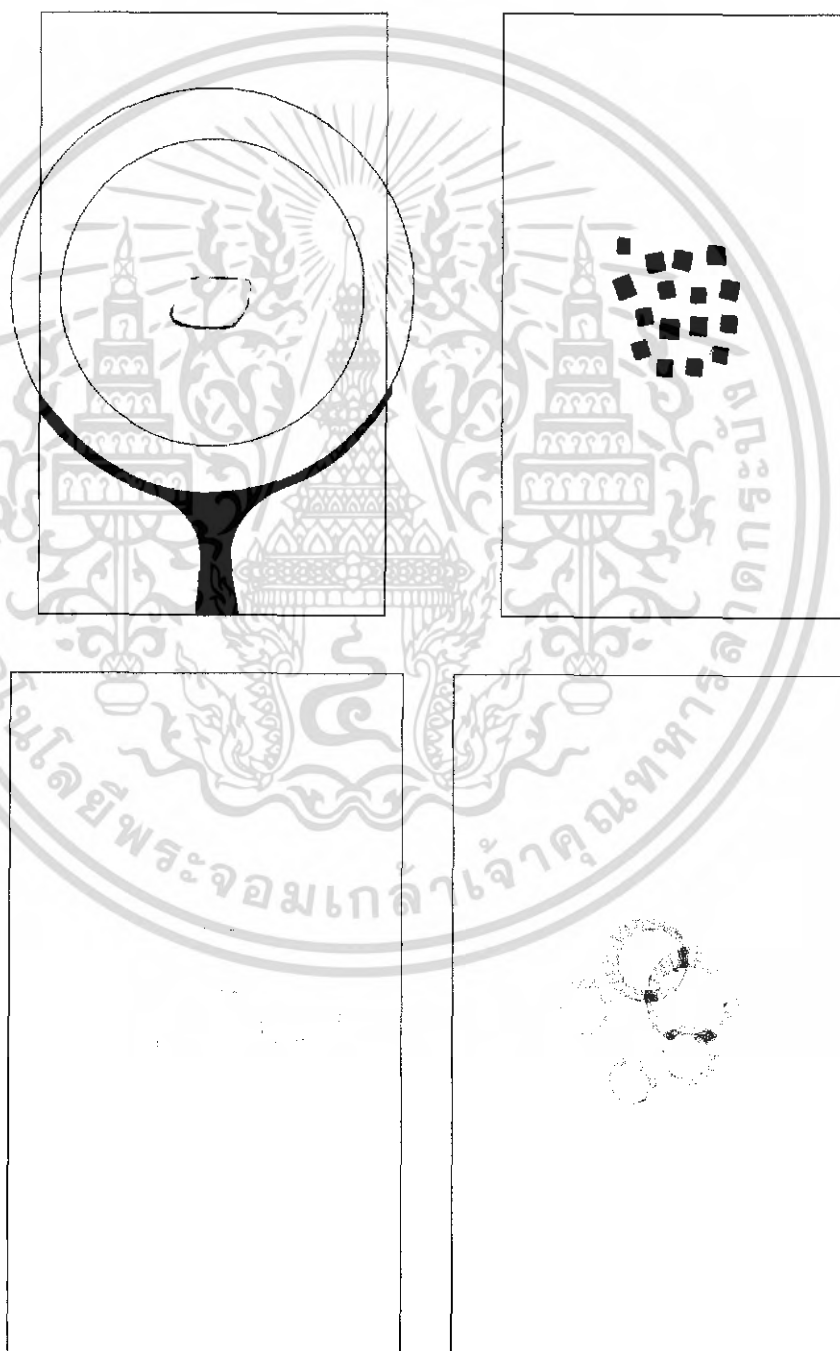


ภาพที่ 47-49 ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 14

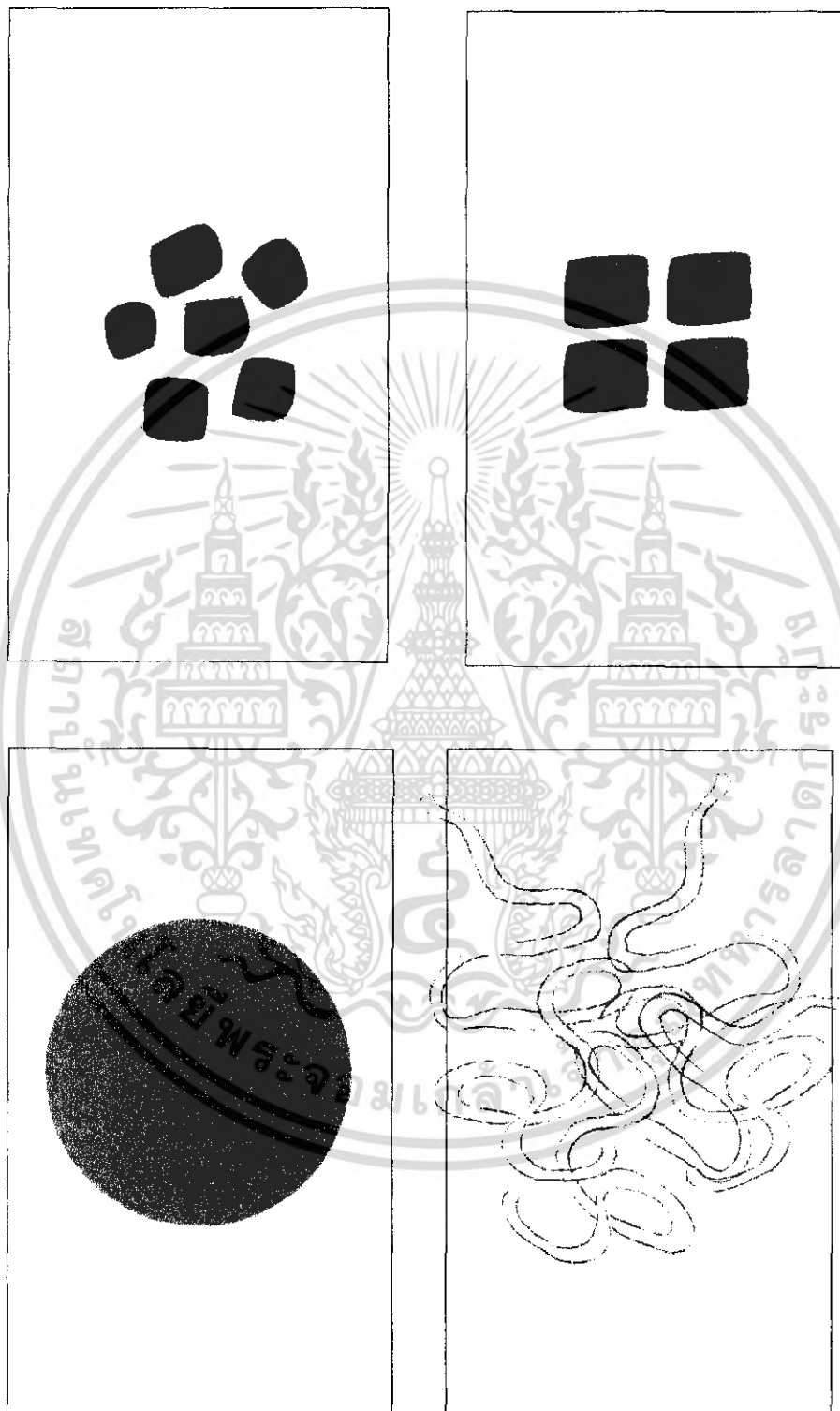
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

15. การพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 15

อุตังแกงกะหรี่
แบบร่างครั้งที่ 1



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



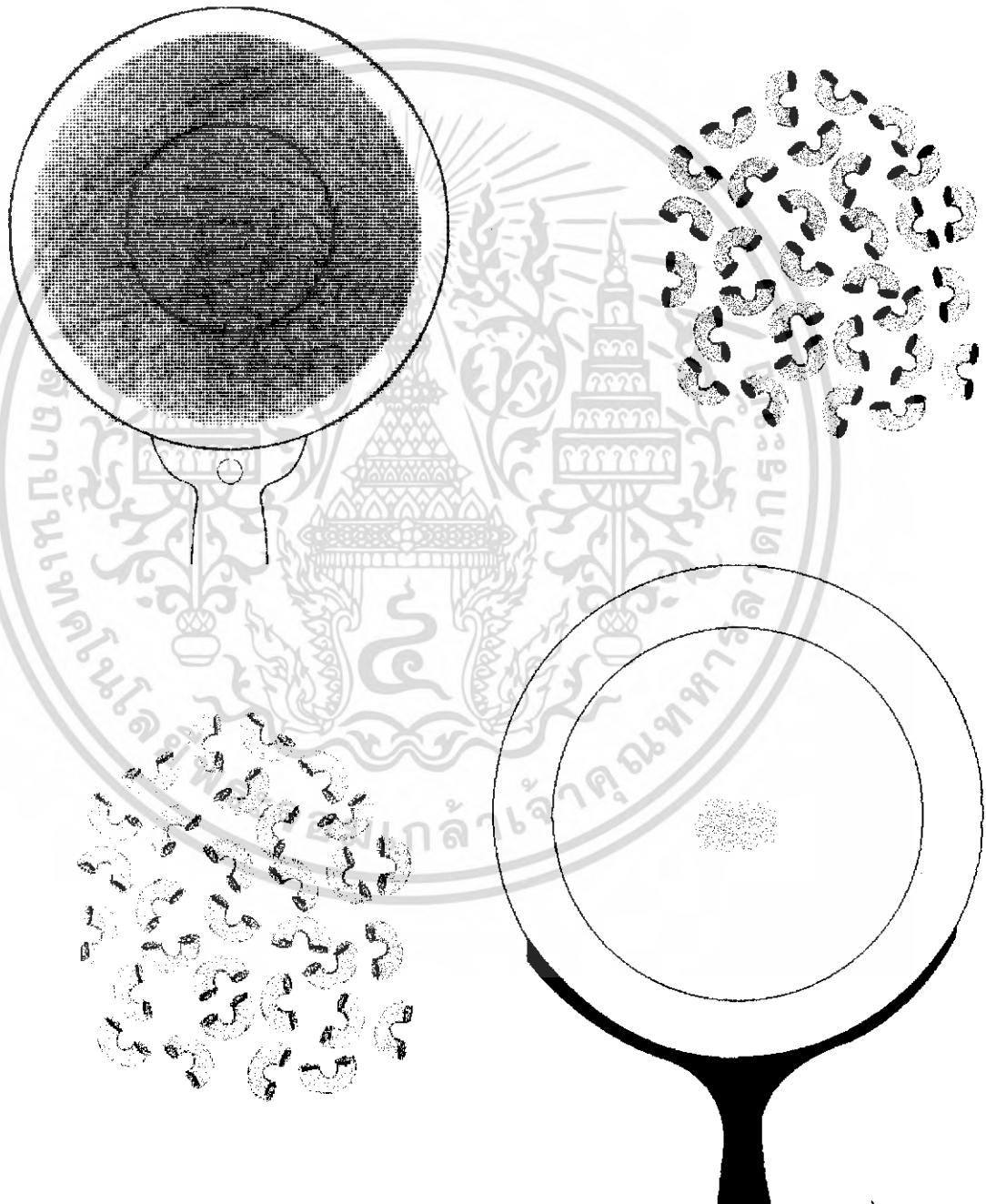
ภาพที่ 50 ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 15

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

16. การพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 16

มักกะโรนีผัดซอส

แบบร่าง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



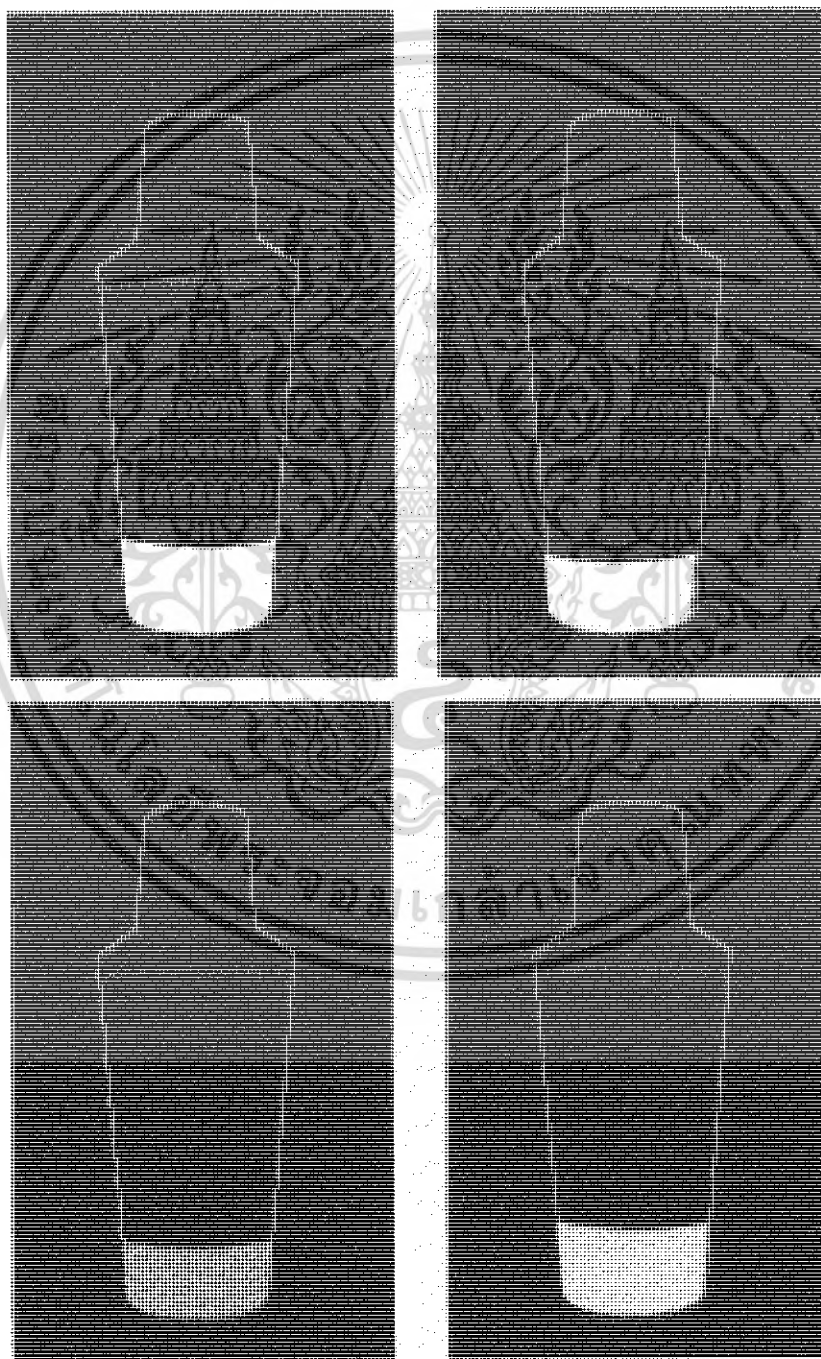
ภาพที่ 51 ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 16

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

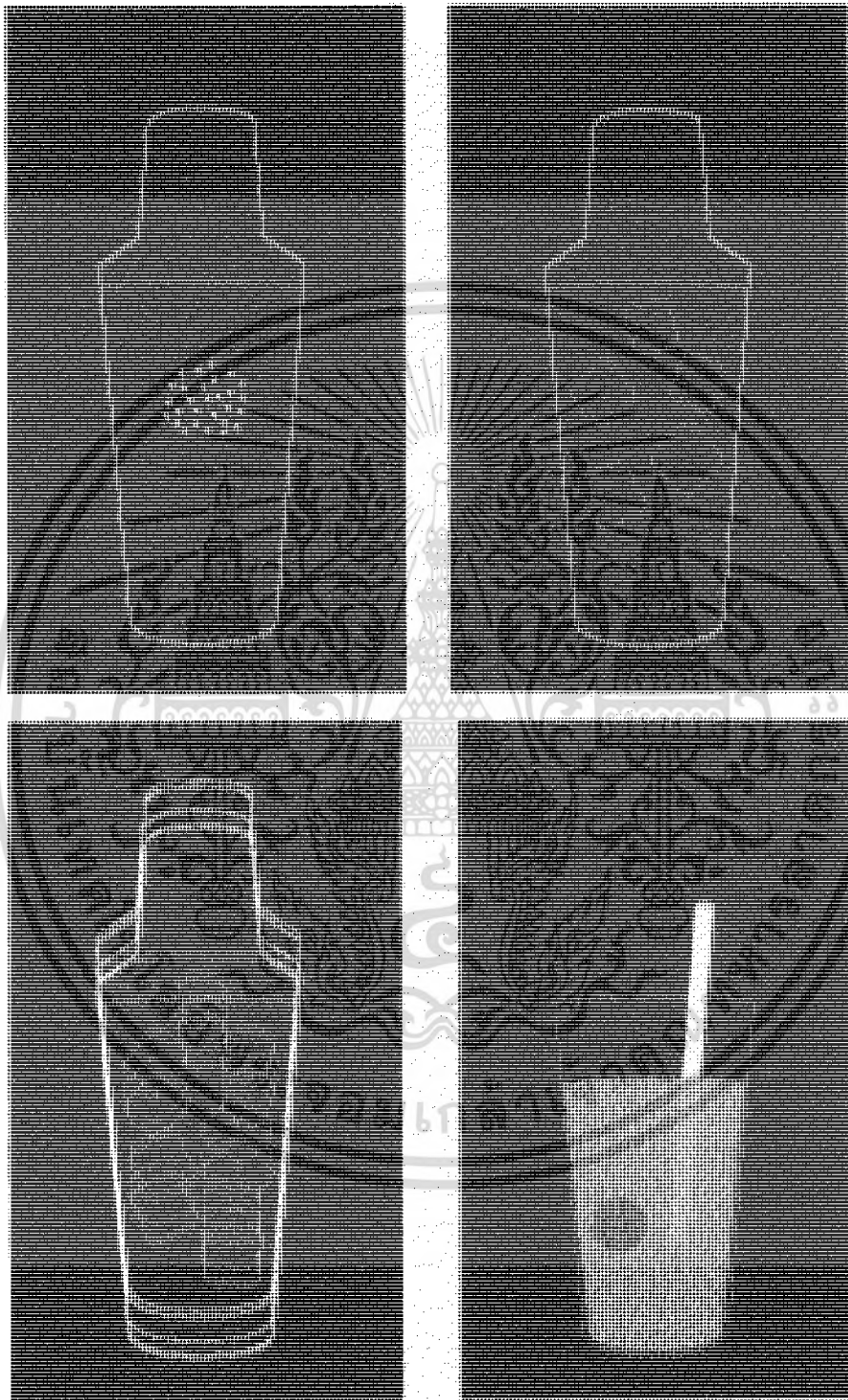
17. การพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 17

บดุด คามิกาเซ่

แบบร่าง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



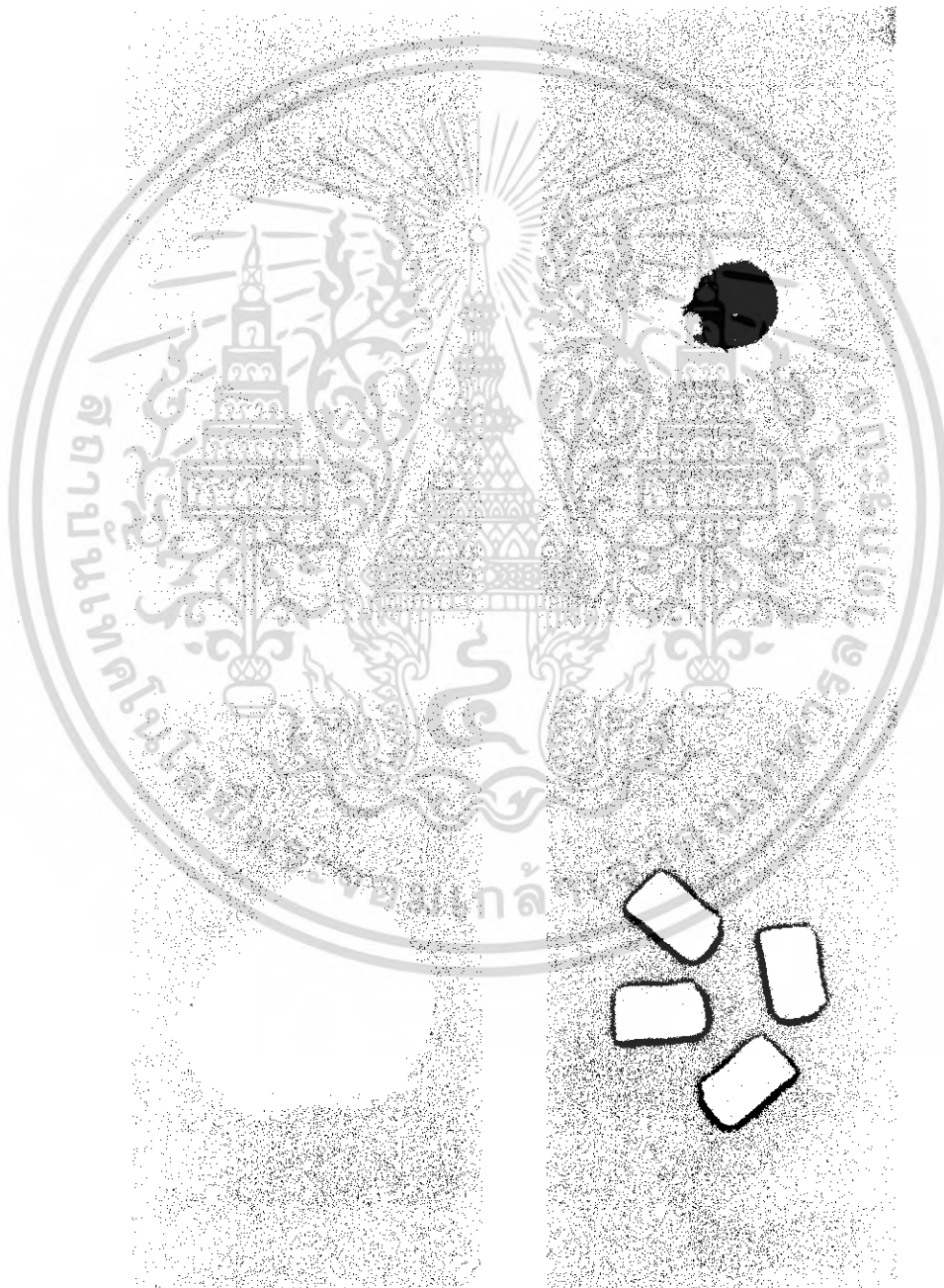
ภาพที่ 52 ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 17

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

18. การพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 18

แพนเค้ก

แบบร่าง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 53 ภาพการพัฒนาการออกแบบภาพประกอบอาหารชนิดที่ 18

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนที่เป็นข้อความใช้ประกอบภาพ

1. คาร์โบนารา

คาร์โบนารา

ซอสไข่ที่ได้รับความนิยม
ปรุงได้ง่ายๆ เพียงใส่ครีมชีสใน
น้ำมันกระเทียมเบคอนที่ร้อน
คลุกเคล้ากับพาสต้าต้มสุก
ความร้อนที่เป็นสิ่งยุ่งยากก็จะ
ทำให้ได้ซอสไข่ที่เหนียวข้น
จากการผสมไข่ไก่ ไข่แดง ครีมสด
และ คลุกเคล้าอย่างรวดเร็ว
โรยหน้าด้วยพริกไทย
พร้อมรับประทาน

นมสด พริก	1 ช้อน 1 ช้อนโต๊ะ
พริกแดง เบคอน	1-2 เม็ด ตามใจชอบ
ไข่แดง ไข่ไก่	1 ฟอง 2 ไข่ไก่
พริกไทย	ตามใจชอบ

ภาพที่ 54 ภาพการ Lay-Out ข้อความที่ใช้ประกอบภาพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ขนมปังกระเทียม

ขนมปังกระเทียม

ทำได้ไม่ยาก แค่เพียงบด

สับละเอียดกับ ที่
อ่อนตัวเข้าด้วยกันแล้วเติม

และใบพาสลีย์
ทาอบบน ขนมปัง ทั่ว แล้ว

ห่อด้วยฟอยล์ จากนั้นนำไป

เข้าเตาอบด้วย อุณหภูมิ 350

องศาฟาเรนไฮน์ ประมาณ 10

นาที แล้วเปิดฟอยล์ออก อบ

ต่ออีก 5 นาที จนแห้งสนิท

ก็จะได้ขนมปังที่มีสีเหลือง

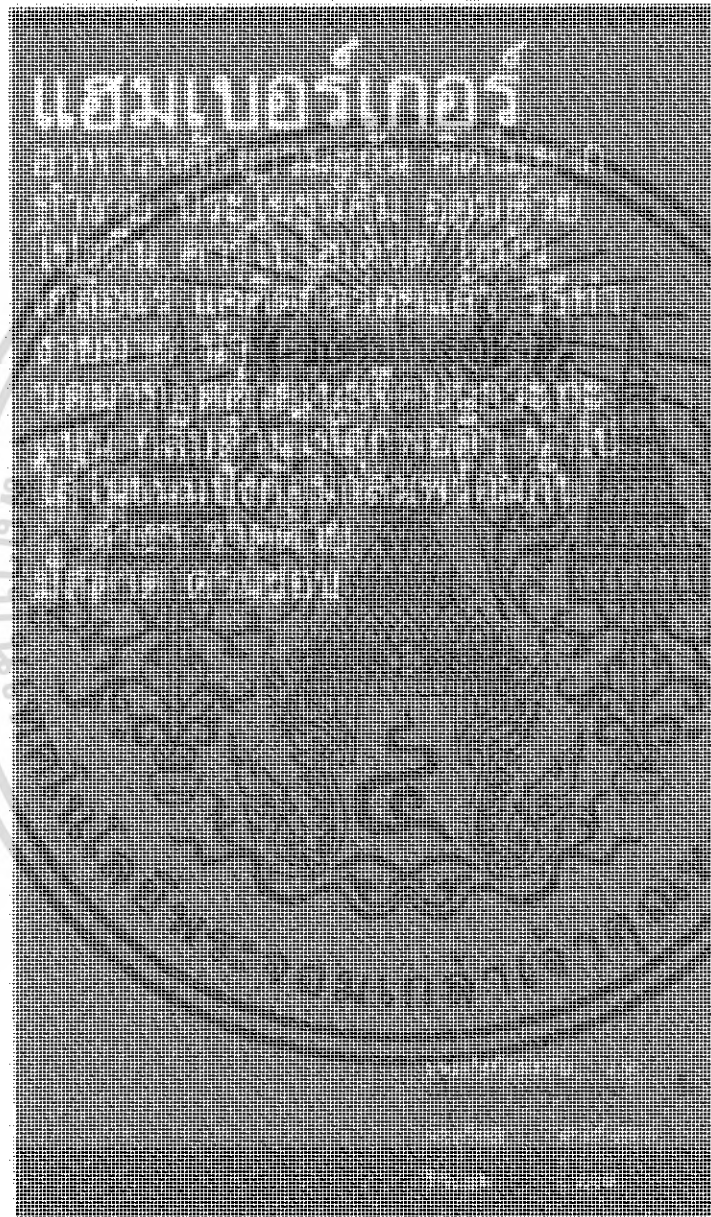
ทอง กรอบนอกนุ่มใน

ผงใบพาสลีย์ 1 ช้อนชา
ขนมปังฝรั่งเศสแท่ง 8 แท่ง

ภาพที่ 55 ภาพการ Lay-Out ข้อความที่ใช้ประกอบภาพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. แอมเบอร์เกอร์



ภาพที่ 56 ภาพการ Lay-Out ข้อความที่ใช้ประกอบภาพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. ซอคโกแลตร้อน



ภาพที่ 57 ภาพการ Lay-Out ข้อความที่ใช้ประกอบภาพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. น้ำพริกปลาทุ

น้ำพริกปลาทุ

ใครรักชอบ ครวไหนดไม่มีน้ำพริกปลาทุ
 ไม่ใช่ครวไทย ทำได้เมื่อยาก
 แม่เครื่องปรุงมากมาย ลอดตุลสักครั้ง
 น้ำ แกะเปลือก พริกขี้หน
 พริกขี้พริกแดง ตาพร้อมกันพอแห้ง
 เต็มกะปิ (ห่อใบตองเผาก่อนเพิ่มความหอม)
 เต็มกุ้งแห้ง ตาาาาาา
 เต็มมะเขือพวงบุบพอแตก เต็มน้ำปลา
 นาดาลบ ทุบทุบ เต็มนิวสกลเล็กน้อย
 ชิมรสตามชอบ ทวนพร้อมเครื่องเคียง
 ปลาทุทอดกรอบกับผักสดตามชอบ

กะปิ
 กุ้งแห้ง
 พริกขี้หน
 พริกขี้พริกแดง
 มะเขือพวง
 นาดาลบ
 น้ำปลา

ภาพที่ 58 ภาพการ Lay-Out ข้อความที่ใช้ประกอบภาพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7. สัตัดผัก



ผักสลัด
โรยพริกไทย
รวมแป้งกรอบ

ภาพที่ 59 ภาพการ Lay-Out ข้อความที่ใช้ประกอบภาพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

8. แชลมอนสเตอร์

แชลมอนสเตอร์

เมนูหลักของสเต็กเฮาส์ เป็นที่
 ชื่นชอบของคนทั่วไปที่ชอบ
 รับประทานอาหาร ที่มีคุณค่า
 ทางอาหาร ทานได้ไม่ยาก เมื่อนำ
 ปลาแชลมอนชิ้นดีวางลงบน
 กระทะแบน ตุงไฟกลาง
 กลับชิ้นปลาให้สุกทั่วทุกด้าน
 นำไปเสิร์ฟเข้าอบพร้อมเนย
 แครอท แอสพาราจัส
 เห็ดฟาง หรือ ผักชนิดอื่นที่ชื่นชอบ
 ประมาณ 15 นาทีก็จะได้สเต็กปลา
 แชลมอนแสนอร่อย

ปลาแชลมอน

: ชิ้น

แครอท
 เห็ด
 แอสพาราจัส
 ผักโขม
 ผักไทย

ตามใจชอบ
 ตามใจชอบ
 ตามใจชอบ
 ตามใจชอบ
 ตามใจชอบ

ภาพที่ 60 ภาพการ Lay-Out ข้อความที่ใช้ประกอบภาพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

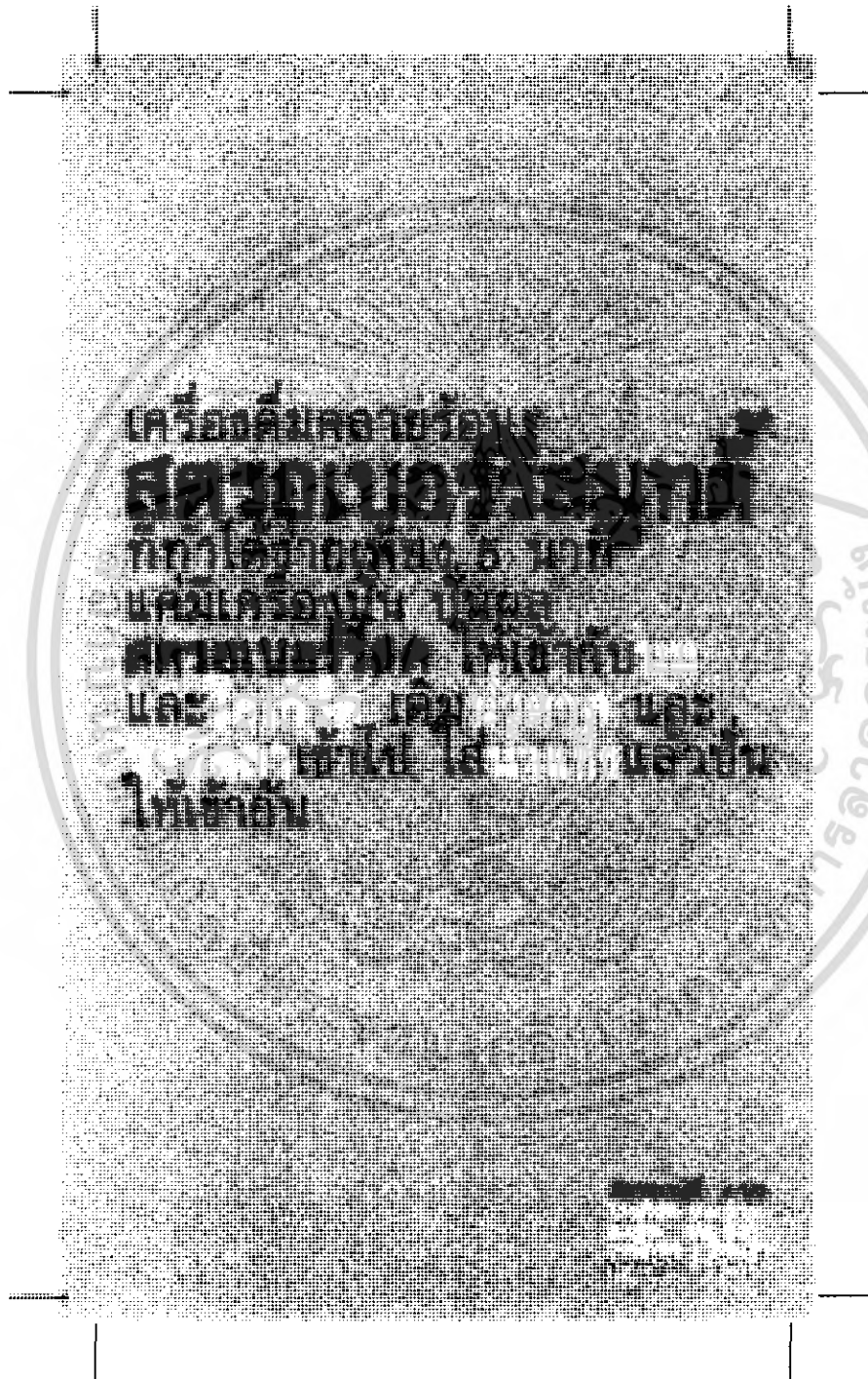
10. สตรีทเบอร์รีดพ็อค



ภาพที่ 62 ภาพการ Lay-Out ข้อความที่ใช้ประกอบภาพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

11. สตรีบอร์ดวีรสมุทรคี



ภาพที่ 63 ภาพการ Lay-Out ข้อความที่ใช้ประกอบภาพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

12. เกมประ

ของท่านเล่นยอดนิยมของญี่ปุ่น

เกมประ

มีประโยชน์สูงสุด เพิ่มโปรตีน
โอเอตินแก่ร่างกาย ทำงาย
ใช้เวลาน้อย นაკังสดที่แกะเปลือกออก
และทำความสะอาด คุลกละลากับ
ส่วนผสม เกลือ พริกไทย และ
เกล็ดขนมปังจนทั่วตัว แล้วนำไป
ทอด ในกระทะที่มีน้ำมันท่วมตัวถึง
พอสุก ใช้ตะแกรงช้อนขึ้นมา พักไว้บน
กระดาษซับมัน

ผู้
จัดทำ
พิชญ์ไทย
เนชั่นคอมมูนิตี้
พิกัด: พลาซ่า

ผู้
ตีพิมพ์
นิพนธ์
นิพนธ์น้อย

ภาพที่ 64 ภาพการ Lay-Out ข้อความที่ใช้ประกอบภาพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปกหน้า



ภาพที่ 65 ภาพการ Lay-Out ปกของหนังสือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปกหลัง



ภาพที่ 66 ภาพการ Lay-Out ปกของหนังสือด้านหลัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลงานจริง



ภาพที่ 67 ภาพของสมุดการสร้างแบบร่าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หน้าปกหนังสือ



ภาพที่ 68 ภาพหน้าปกหนังสือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทสรุปและการวิเคราะห์การจัดวาง Lay-Out ของภาพประกอบ

หนังสือภาพประกอบการประกอบอาหารเล่มนี้ ตามที่ได้กล่าวไว้ข้างต้นว่า จะใช้ภาพประกอบเป็นตัวหลักในการสื่อสาร ซึ่งในที่นี้ก็คือการบ่งบอกขั้นตอนวิธีการประกอบอาหารแต่ละชนิด ว่าต้องใส่ขั้นตอนไหนก่อนบ้าง โดยใช้การเทคนิคในการช้อนภาพประกอบเพื่อบอกเล่าเรื่องราวของอาหารชนิดนั้น ว่าทำอย่างไร มีขั้นตอนอะไรบ้าง ซึ่งการที่จะสื่อออกมาให้เห็นภาพได้อย่างชัดเจนนั้น ก็ต้องอาศัย Material มาเป็นตัวช่วยเสริมในการใช้ Visual Approach

Material ที่ใช้ในการประกอบภาพ

1. แผ่นใส
2. กระดาษไข

ซึ่งกระดาษทั้ง 2 อย่างนั้นมีความสามารถในการมองเห็นได้แตกต่างกัน ถ้าเป็นกระดาษไขนั้น ภาพที่เห็นจะมีลักษณะที่มองเห็นเป็นบางส่วน

แต่ถ้าเป็นแผ่นใสนั้น จะเห็นทุกส่วน เมื่อเกิดการซ้อนทับกันนั้น จะได้มุมมอง Visual ที่แปลกใหม่ เมื่อนำกระดาษทั้ง 2 ชนิดนี้มาผสมผสานเข้าด้วยกัน ก็จะเกิดภาพที่มีความแปลกใหม่มากขึ้น

ทั้งนี้ทั้งนั้น ก็ขึ้นอยู่กับองค์ประกอบหลายๆอย่างเข้าด้วยกัน ส่วนที่สำคัญก็คือ ภาพที่ใช้ประกอบ เราจะต้องคำนึงถึงว่า อาหารชนิดนี้เหมาะกับกระดาษประเภทไหนอีกด้วย เพื่อสื่อให้คนเห็นเกิดความเข้าใจได้อย่างง่าย และรวดเร็วถ้าจะถาม เพื่อจุดประสงค์ คือ เป็นหนังสือภาพประกอบการทำอาหารที่สามารถใช้งาน ได้จริงที่สุดตามฟังก์ชันที่ได้กล่าวมาข้างต้น

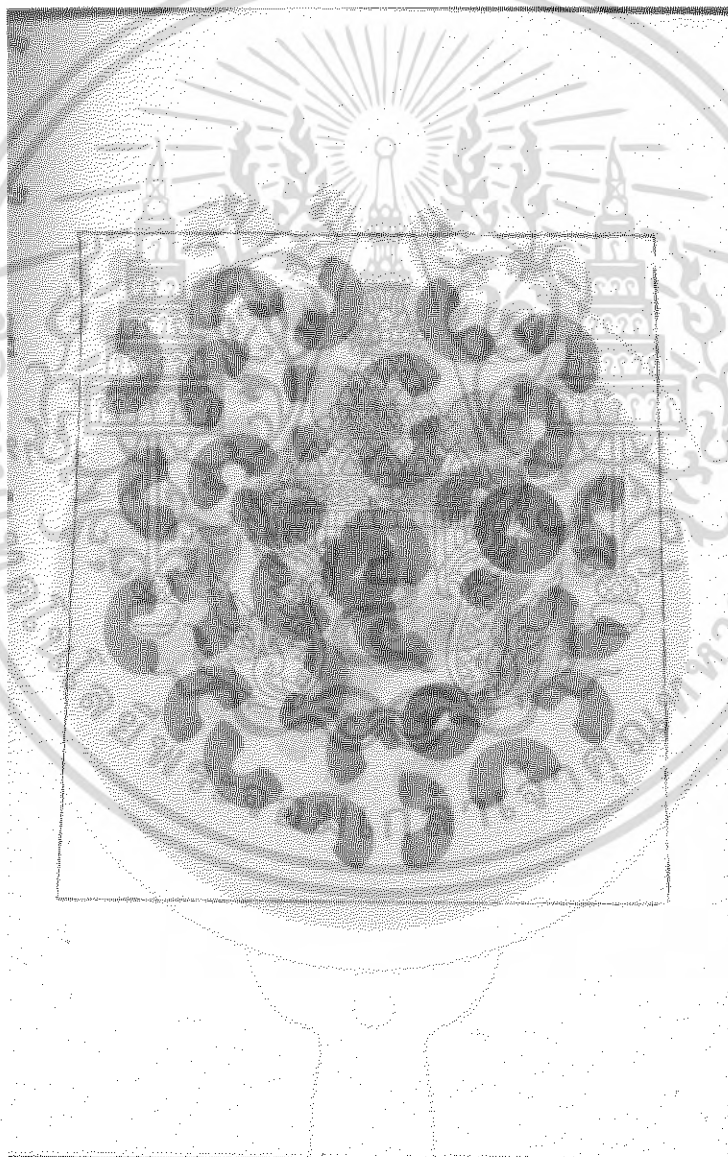
และยังมีกระดาษชนิดอื่นๆอีก เพื่อใช้ประกอบกับชนิดของอาหาร และใช้ปกปิดบางส่วนที่ไม่อยากให้เห็น เพื่อลำดับความเข้าใจของขั้นตอนในการประกอบอาหารต่างๆ และใช้กับตัวอักษรที่มา Support ภาพประกอบ ด้วยกระดาษเหล่านี้

3. กระดาษ Canson 100 pound
4. กระดาษลอกลาย
5. กระดาษ Fabino
6. กระดาษสีเงิน
7. กระดาษ Conquerer พยาบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

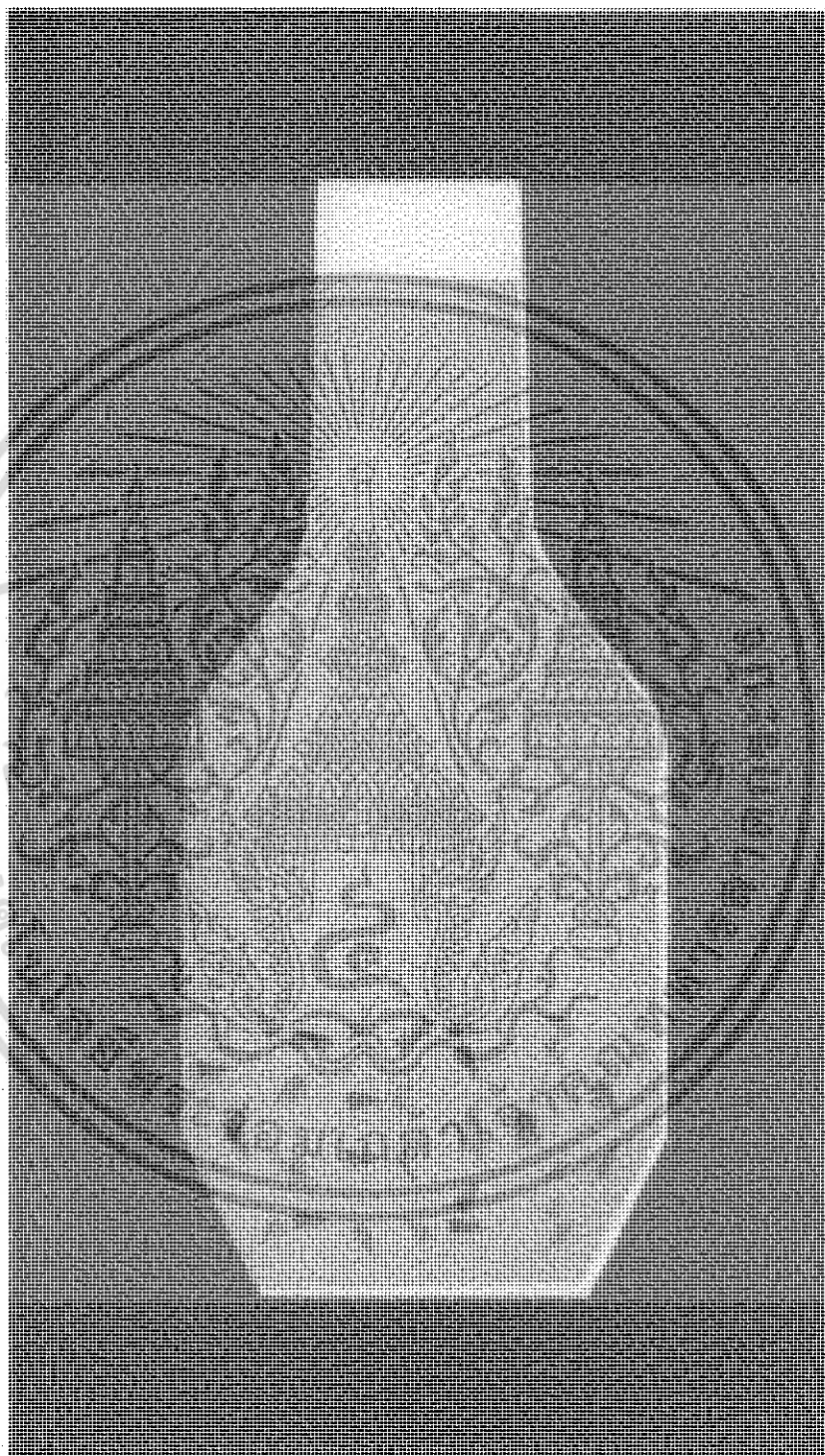
8. กระดาษ Inkjet
9. กระดาษ Canson สีแดง
10. กระดาษ Fabino สีน้ำตาล

ตัวอย่าง ผลงานจริงภาพประกอบและการ Lay out ในหนังสือ



ภาพที่ 69 ภาพผลงานจริงในหนังสือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



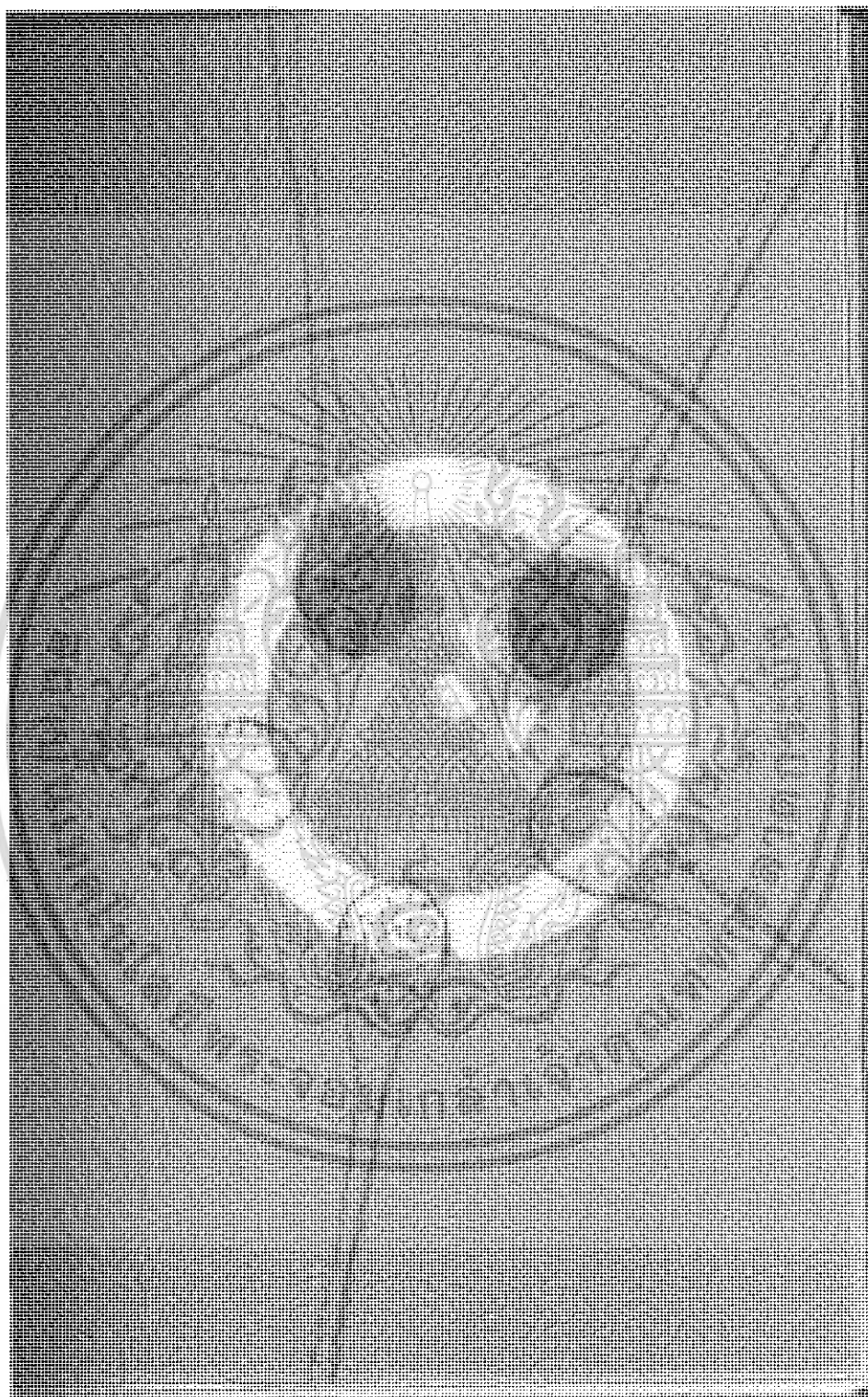
ภาพที่ 70 ภาพผลงานจริงในหนังสือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



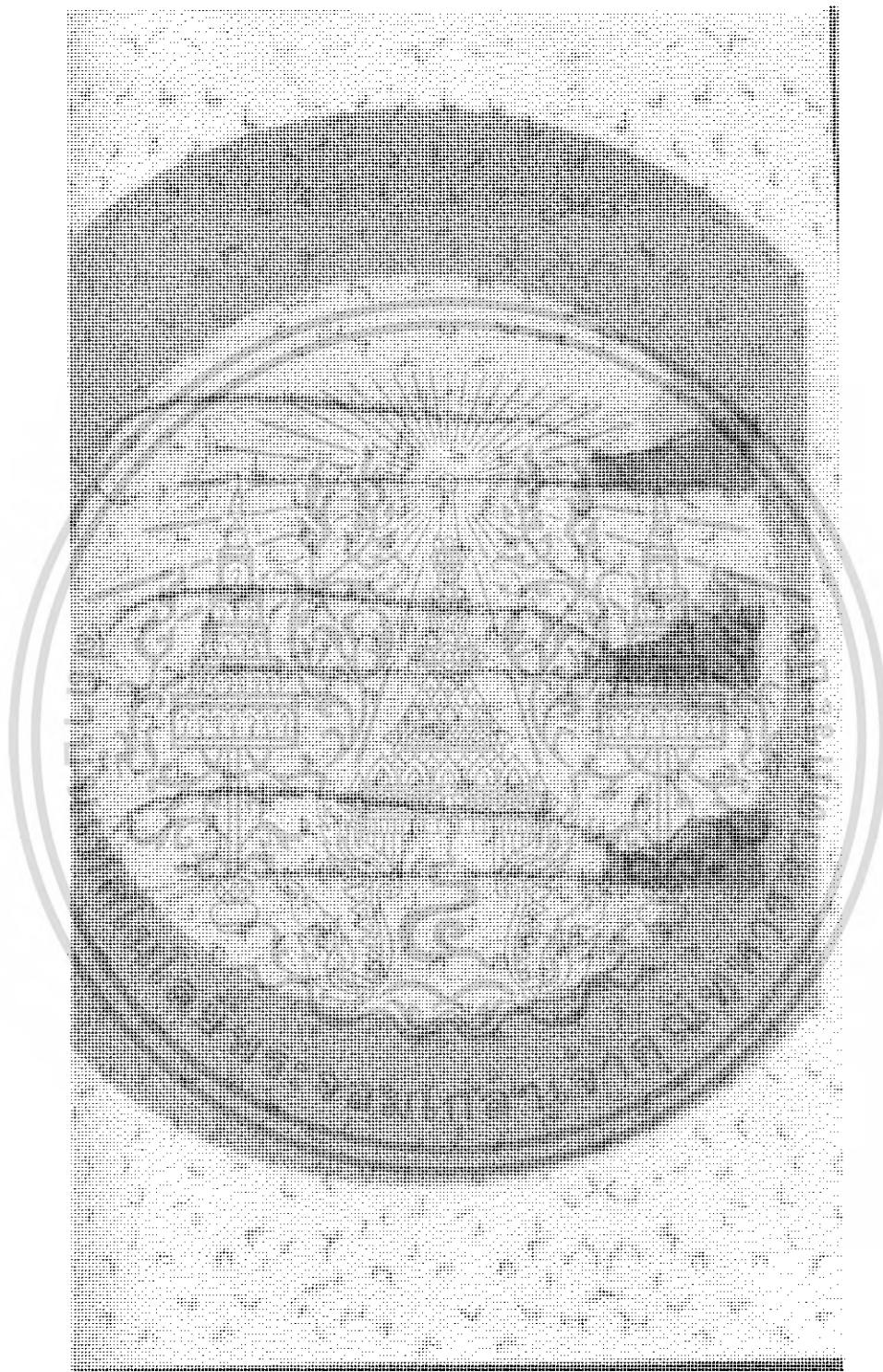
ภาพที่ 71 ภาพผลงานจริงในหนังสือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



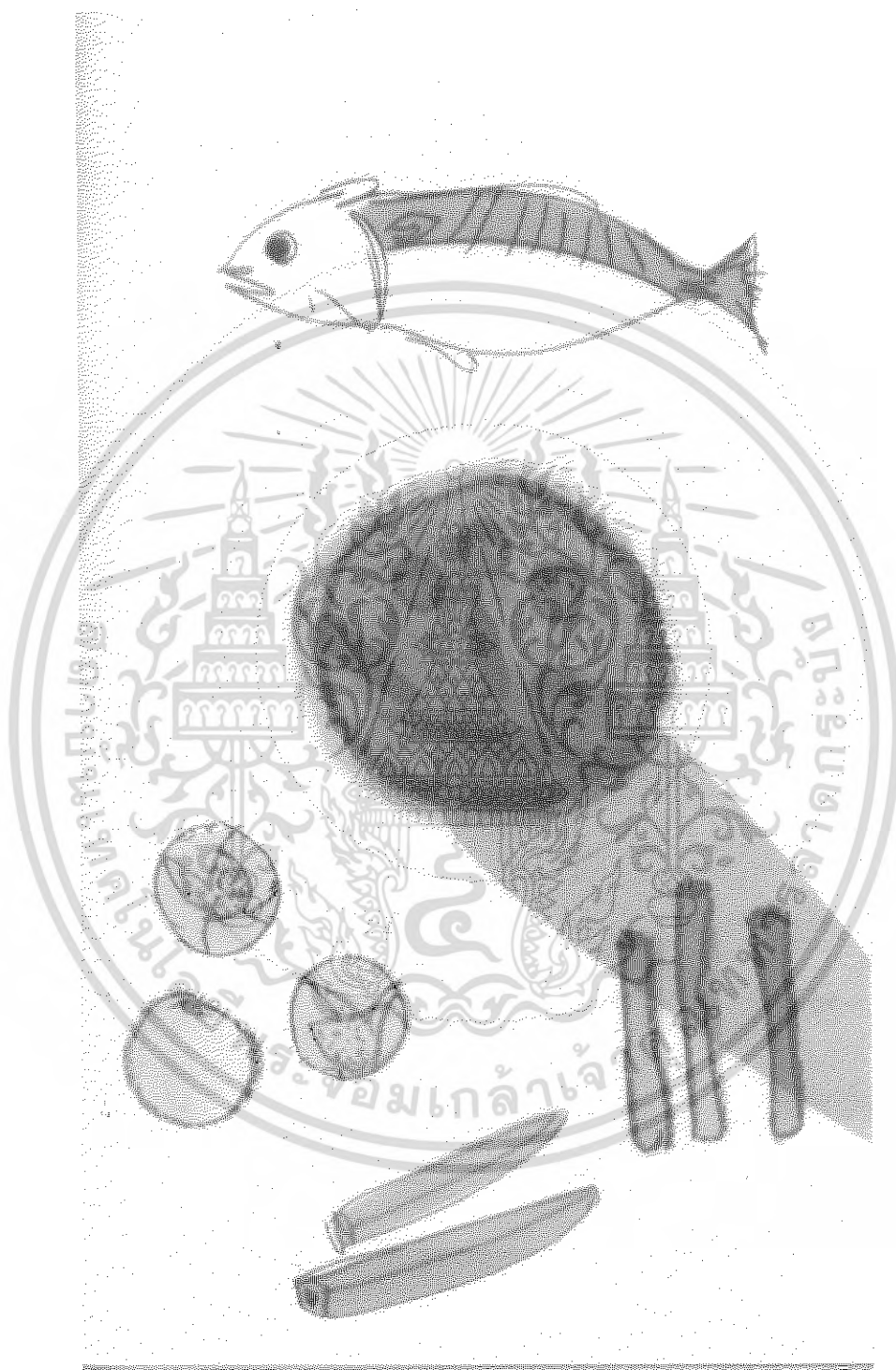
ภาพที่ 72 ภาพผลงานจริงในหนังสือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



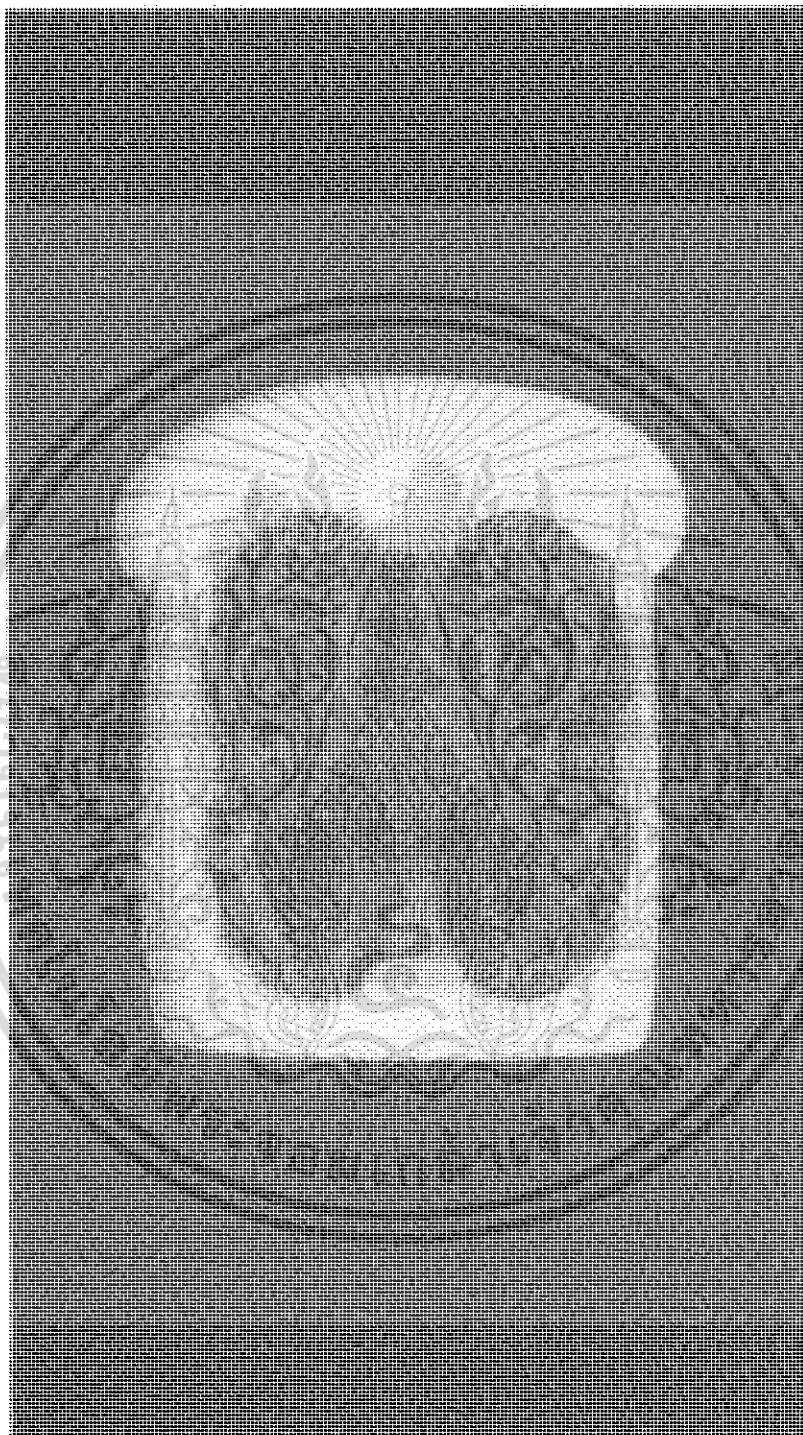
ภาพที่ 73 ภาพผลงานจริงในหนังสือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 74 ภาพผลงานจริงในหนังสือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 75 ภาพผลงานจริงในหนังสือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 76 ภาพผลงานจริงในหนังสือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 77 ภาพผลงานจริงในหนังสือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม

Steven Heller and Mirko Hic , Genius moves . Cincinnati : North light books , 2001

Sachiko Murakami , Pasta Pasta . Tokyo : Kodansha Ltd , 2002

อนูทิน วงศ์สรรคกร , บันทึกบรรยาย . กรุงเทพฯ : บริษัท คอร์ปอเรชั่น โฟร์ตี้ จำกัด , 2543

จารุพรรณ ทรัพย์รุ่ง , การเขียนภาพประกอบ . กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์ , 2543

Bettina Ulrich , novum . Germany : novum , 2006

<http://www.google.com>

<http://www.gettyimages.com>

<http://www.matichon.co.th>

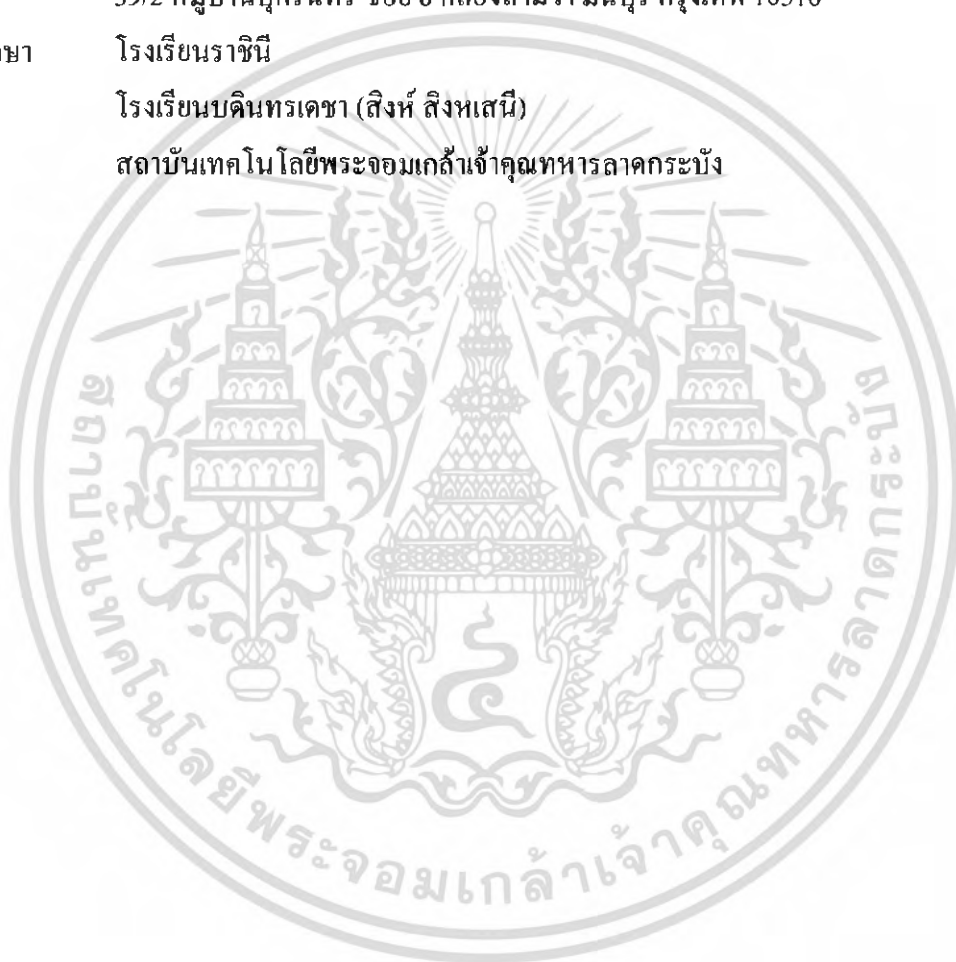
<http://www.pauldavis.com>



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ นางสาว นนทพร เกตุมณี
 เกิด 5 เมษายน พ.ศ. 2526
 ที่อยู่ 39/2 หมู่บ้านบุศรีรินทร์ ซอย 6 คลองสามวา มีนบุรี กรุงเทพฯ 10510
 การศึกษา โรงเรียนราชินี
 โรงเรียนบดินทรเดชา (สิงห์ สิงหเสนี)
 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คำนำ

ข้าพเจ้า นางสาว นนทพร เกตุมณี ผู้จัดทำ ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้ ขอแสดงความเคารพต่อผู้สนใจ และคณะกรรมการผู้ทรงงาน

ผลงานชุดตำราอาหาร (COOKBOOK) เล่มนี้ วัตถุประสงค์ คือ ต้องการให้ผู้สนใจในการทำอาหาร ได้เห็นภาพอย่างชัดเจน ตั้งแต่ขั้นตอนการทำและการเตรียมวัตถุดิบ ด้วยความแตกต่างของตัวงานหนังสือการทำอาหารชิ้นนี้ คือ เน้นการใช้ภาพในการสื่อสารด้วยภาพ รวมถึงการซ้อนของภาพ เพื่อให้เกิดมิติ และภาพแต่ละภาพนั้นมีขนาดเท่าจริงกับวัตถุดิบตามขั้นตอนประกอบอาหาร อีกทั้งยังเน้นเรื่องของสีสันทันในเล่มที่สดใส ชวนติดตามและน่าอ่าน

ข้าพเจ้า ผู้จัดทำ มิได้มีเจตนาที่จะดูถูกหรือดูหมิ่นในแนวความคิดของตำราอาหาร (COOKBOOK) ของผู้อื่น เพียงต้องการนำเสนอแนวทางแบบใหม่ ซึ่งหรือว่าจะเป็นทางเลือกในการผลิตอีกแนวทางหนึ่งเท่านั้น จึงขออภัยมา ณ ที่นี้ด้วย

ด้วยความเคารพอย่างสูง
นนทพร เกตุมณี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้