

สมุดทอสมุทมาง พระบรมเกตุลาดกระบัง

โครงการวิดีโอโฆษณา เพื่อเผยแพร่เอกลักษณ์ไทย
"ชมหา วามสื่อสาร เอกลักษณ์ไทย" โดยสำนักงาน
ส่งเสริมสร้างเอกลักษณ์ของชาติ



นางสาว เดือนฤดี นรพิลลภ



วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา ตามหลักสูตรปริญญา ศิลปกรรมศาสตร์บัณฑิต

ภาควิชาศิลปะศิลป์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง

ปีการศึกษา 2536 - 2537

๒๕๓๖
๐๐๒๕๐
๑๐๒๕๓๖

เลขหมู่.....
เลขทะเบียน..... **86721**
วัน,เดือน,ปี..... 14 ส.ค. 2537

.b..... 10:20:37
.i.....

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

อนุมัติให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร

ปริญญาศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต

.....
(นาย วิศิษฐ์ วิริยะวัฒน์)

คณบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

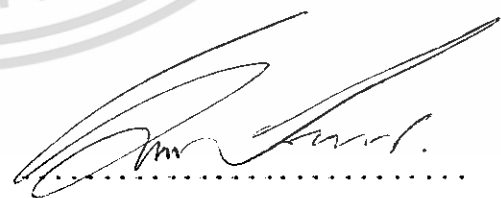
คณะกรรมการตรวจวิทยานิพนธ์

..... ประธานกรรมการ

..... กรรมการและเลขานุการ

..... กรรมการ

..... กรรมการ



.....
อาจารย์ที่ปรึกษา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทคัดย่อ

ในปัจจุบันกระแสวัฒนธรรมจากตะวันตกได้หลั่งไหลเข้าสู่ประเทศไทย มีทั้งที่ดีที่เป็นประโยชน์และทั้งที่ก่อให้เกิดโทษ เป็นผลร้ายต่อสังคมไทยก็มามาก วัฒนธรรมเหล่านี้ทำให้ความเป็นอยู่ของคนไทยเปลี่ยนแปลงไป คนไทยอาจหลงลืมบางสิ่งที่เป็นมรดกสืบทอดเอกลักษณ์ไทย

และเป็นที่น่าเสียดายอย่างยิ่ง . . . ในปัจจุบันเอกลักษณ์ไทยหลายอย่างได้ถูกลืมเลือนไปจากสังคมไทย

วัฒนธรรมการกินอยู่ของคนไทยก็เช่นกัน ปัจจุบันวัฒนธรรมจากต่างชาติเข้ามามีบทบาทอย่างมากในสังคมไทย หากเราย้อนรำลึกถึงวัฒนธรรมการกินของไทย เราก็จะพบว่า วัฒนธรรมการกินของคนไทยมีลักษณะที่เรียกว่าค่อนข้างจะพิถีพิถัน นับแต่ชนิดของอาหารที่บริโภค นอกจากจะเป็นของคาว ซึ่งเป็นอาหารหลักที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตแล้ว ยังมีของหวานเพื่อเสริมรสเพิ่มความอร่อยในการบริโภค นอกจากความอร่อย ก็ยังแฝงไว้ซึ่งความปราณีตบรรจง ประณีตประดอยจนล้ำเลิศออกมาเป็นขนมมากมายหลายชนิด สิ่งเหล่านี้ล้วนเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของชนมไทย ที่คนไทยควรอนุรักษ์ให้คงอยู่คู่คนไทยนานเท่านาน

การสร้างสรรค้งาน

"ขนมไทย" เป็นเอกลักษณ์ของชาติที่พวกเราทุกคนจะอนุรักษ์เอาไว้ให้สืบทอดสู่ลูกหลาน จึงอยากนำขนมไทยออกมาเผยแพร่สู่สายตาคนไทยรุ่นหลัง ให้ได้รู้จักชื่อ รูปร่าง หน้าตา ของขนมไทยชนิดต่างๆที่อาจเคยได้เห็น ได้ชิม ให้ได้รู้จักมากยิ่งขึ้น การเผยแพร่จะออกมาในรูปของภาพยนตร์โฆษณารเพื่อการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ สู่กลุ่มเป้าหมายที่มีอายุตั้งแต่ 17-35 ปี ซึ่งเป็นกลุ่มคนหนุ่มสาว ภาพที่ออกมาทั้งจะเป็นภาพที่เน้นความงามของขนมไทย ในบรรยากาศความเป็นไทยที่ร่วมสมัย ทำให้คนไทยดูร่วมสมัย เพื่อให้เกิดความรู้สึกว่า ขนมไทยยังเป็นสิ่งมีอยู่ใกล้ๆตัว ไม่ได้เลือนหายไปไหน แต่เราควรหันมาสนใจและเห็นคุณค่า ช่วยกันรักษาไว้ก่อนที่จะเลือนหายไป

ในการสร้างสรรค้งาน เรื่องราวได้ถูกถ่ายทอดออกมาเป็น 2 ชุดด้วยกัน ซึ่งได้แก่ ชุดที่ 1 "สีทองส่องอำพัน" ขนมที่นำออกมาเผยแพร่ในเรื่องนี้ก็ได้แก่ ทองหยิบ ทองหยอด และฝอยทอง ภาพที่ออกมาจะเป็นการแสดงกรรมวิธีในการผลิต จนล้ำเลิศออกมาเป็นขนม

ชุดที่ 2 "สีล้วนอ่อนหวาน" ขนมในชุดนี้จะเป็นขนมแห่งที่อบด้วยควันเทียน แล้วนำไปใส่เรียงไว้ในขวดโหลแก้ว ซึ่งก็ได้แก่ ขนมดอกเสี้ยว ขนมทองเอก กระเช้าสีดา สำปณี อาสั่ว และในชุดนี้จะ

เน้นความสดใส อ่อนหวานของสีล้วนขนม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปการสร้างสรรค์งาน

เป็นภาพยนตร์โฆษณาที่ผลิตขึ้นเพื่อการเผยแพร่และอนุรักษ์ขนบไทย ให้คงคุณค่าความงามและความเป็นเอกลักษณ์ของชาติให้สืบต่อไปนานเท่านาน

ข้อเสนอแนะ

ภาพยนตร์โฆษณา เรื่องนี้เป็นตัวอย่างหนึ่งของเอกลักษณ์ไทย ที่เราได้หันมาให้ความสำคัญ สำนึก แต่ยังมีวัฒนธรรมไทยและเอกลักษณ์ไทยอีกหลายอย่างที่เราค้นไทยควรช่วยกันดูแลรักษาไว้ให้คงอยู่คู่คนไทยตลอดไป สืบนานเท่านาน



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์นี้ไม่อาจเสร็จสมบูรณ์ได้ หากไม่ได้รับความช่วยเหลือ คำแนะนำ ชี้แนะ
แนวทางจากอาจารย์และเพื่อนๆ

ขอกราบขอบพระคุณ อาจารย์สังวน วงศ์วิฑูรวิชัย อาจารย์ที่ปรึกษาผู้ให้คำแนะนำ และ
ความช่วยเหลือตั้งแต่ต้นทางจนสำเร็จเป็นผลงานออกมา

ขอกราบขอบพระคุณ คณะกรรมการทั้ง 4 ท่านอันได้แก่

1. อาจารย์ ศิระพงษ์ ภูมิสิทธิ์
2. อาจารย์ วิวัฒน์ คุรุทะเลน
3. อาจารย์ รัชศักดิ์ รัชใหม่
4. อาจารย์ เสาวภา ศรีทองนาก

ที่ให้คำแนะนำ ชี้แนะแนวทาง ความคิด และการทำงาน

และขอขอบคุณ นักเอนิตของเพื่อนๆผู้ให้ความช่วยเหลือด้วยดีมาตลอด

และท้ายที่สุดขอ... คำขวัญที่ผู้ดี คือกล่าวถึงใจจากพ่อและคุณย่าที่ส่งมาเพื่อรอคอยความ

สำเร็จของลูกอยู่...

เดือนตุติ นพพัลลภ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คำนำ

โครงการวิดีโอโฆษณาเพื่อการเผยแพร่คนไทย "ชนมหวานสื่อสาร เอกลักษณ์ไทย"
โดนส่วนักงานเลิรมสร้างเอกลักษณ์ของชาติ เป็นวิทยานพณร์ที่สัดทำขึ้น เพื่อสื่อสารให้คนไทยได้เห็น
ถึงเอกลักษณ์ไทยที่ได้แฝงไว้ในชนมไทย

ชนมไทยมีประวัติและวิวัฒนาการมาเป็นเวลานานม มีมากมายหลายชนิด วิธีการสลับ
ซับซ้อน พิถีพิถัน รูปลักษณ์ะสวยงาม แปลกๆและแตกต่างกันไป และเนื่องจากในชีวิตประจำวัน มี
ชนมต่างๆมากมายทั้งที่มีประโยชน์และไม่มีประโยชน์ ที่เกิดขึ้นมาจากวัฒนธรรมต่างชาติ"ชนมไทย"
จึง เป็นสิ่งที่กำลังจะถูกลืม เลือนไป ไม่เพียงแต่คนไทยรุ่นหลังๆจะไม่เคยเห็นแม้แต่ชื่อก็อาจไม่รู้จัก

ชนมไทยเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับชีวิต ความเป็นอยู่ของคนไทยตลอด
มา ดังนั้นคนไทยรุ่นหลังจึงควรที่จะได้รู้จักและช่วยกันอนุรักษ์ไว้

ภาพยนตร์โฆษณาชุดนี้แม้จะมีเพียงชนมไทยไม่กี่ชนิดที่นำมาเสนอให้ได้รู้จักกัน แต่ก็หวัง
ว่าภาพยนตร์โฆษณาชุดนี้จะเป็นหนทางที่จะนำไปสู่ความสำเร็จ และดึงดูดความสนใจของคนไทยให้
ช่วยกันอนุรักษ์"ชนมไทย" อีกหลายสิบหลายร้อยชนิดต่อไป

เดือนตุลิตี นรพัลลภ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทนำ

วัฒนธรรมการกินของไทยมีลักษณะที่เรียกได้ว่าค่อนข้างจะพิถีพิถัน นับแต่ชนิดของอาหารที่บริโภค นอกจากจะเป็นของคาวซึ่งเป็นอาหารหลักที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตแล้ว ยังมีของหวานเพื่อเสริมรสเพิ่มความเอร็ดอร่อยในการบริโภค จนดูจะกลายเป็นสิ่งจำเป็นที่ติดบริโภคร่วมไปกับอาหารคาวไปในที่สุด

ของหวานนั้นหมายรวมถึงสิ่งที่เรียกว่า "ขนม" และ "ผลไม้" ต่างๆที่มีรสหวาน ด้วยกล่าวเฉพาะขนมไทยโบราณ เรียก "ข้าวเหนียว" ซึ่งมาจากคำว่า "เข้า" คือข้าว กับ "หนม" ซึ่งแปลว่าหวาน คือว่าน้ำตาลนั่นเอง

ขนมไทยมีหลายชนิดทั้งที่คนไทยคิดประดิษฐ์ทำขึ้นมาแต่โบราณกาลจนกระทั่งถึงปัจจุบัน และมีบางชนิดที่ได้อิทธิพลมาจากชาวต่างประเทศมาสอนให้

แต่ในปัจจุบัน ขนมไทยกำลังจะเลือนหายไปกับกาลเวลา เนื่องจากคลื่นแห่งกระแสวัฒนธรรมจากต่างชาติเข้ามาบดบังมากขึ้นในสังคมไทย คนไทยรุ่นหลังต่อๆไปอาจจะเพียงแต่เคยได้ยินชื่อแต่ไม่เคยเห็น หรือแม้แต่ชื่ออาจไม่เคยได้ยินด้วยซ้ำไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โครงการ

วิถีโอโชนมาเพื่อการเผยแพร่ชนมไทย

"ชนมหวานสื่อสารเอกลักษณ์ไทย" โดยสำนักงานเลขาธิการเอกลักษณ์ของชาติ

ความสำคัญของโครงการ

ในปีชวชนวัฒนธรรมตะวันตก เข้ามามีอิทธิพลในทุกๆด้าน รวมทั้งวัฒนธรรมในด้านอาหารการกินก็เช่นกันดังเห็น ชนมไทย ถือว่าเป็นเอกลักษณ์ไทยอย่างหนึ่งที่น่าจะได้รับการเผยแพร่สู่สายตาคนไทยในปีชวชน เพื่อให้คนรุ่นหลังได้รู้ ได้เห็นถึงคุณค่า ความงาม ความประณีตบรรจง ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของชนมไทย

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อเผยแพร่เอกลักษณ์ไทยด้วยชนมไทยสู่คนไทยในยุคปีชวชน
2. เพื่อเรียนรู้วิธีการสัแต่งไมงานโชนมา และแก้ไขป้ลหาเฉพาะหน้า
3. เพื่อเรียนรู้การสัตองคัประกอบภาพในแนวกราฟฟิค และการสัสร้างบรรยากาศเพื่อสื่อสารความเป็นไทย และทำให้ชนมนำรับประทาน

ขอบเขตของโครงการ

วิถีโอโชนมาชุด "ชนมหวานสื่อสารเอกลักษณ์ไทย" จำนวน 2 ชุดความยาวชุดละ

- 30 วินาที ได้แก่
1. สีทองม่องอำพัน
 2. สีส้มอ่อนหวาน

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- การได้ปลูกจิตสำนึกของคนไทยรุ่นหลังได้รู้สัักและเห็นคุณค่าของชนมไทย อันเป็นเอกลักษณ์ของชาติ ที่เกี่ยวข้องกับคนไทยเรามาตั้งแต่โบราณกาล และจะส่งผลถึงการอนุรักษ์ศิลปะวัฒนธรรมต่างๆของไทย เพื่อเป็นมรดกของชาติสืบต่อไป

- ได้ความรู้และประสบการณ์ในการท้งานโชนมา และฝึกฝนการแก้ป้ลหาต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตำนานขนมไทย

ขนมไทยมีประวัติและวิวัฒนาการมาเป็นเวลานาน นับแต่การทำอย่างง่าย ๆ ด้วยเครื่องผสม 2-3 อย่างคือ แป้ง, น้ำตาล, และมะพร้าว เป็นพื้น มีรูปลักษณะเรียบง่ายไม่ก็ขนิบ มาจนในปัจจุบัน มีส่วนผสมเพิ่มเติมมากขึ้น วิธีการทำซับซ้อน พิถีพิถัน รูปลักษณะส่วนงาม แปลกๆแตกต่างกันไป เนื่องจากปกติคนไทยในชีวิตประจำวันไม่ได้กินขนมที่ทำแปลกๆทุกวัน คงกินเฉพาะที่หาได้ง่าย ทำง่าย ขนมหลายอย่างจึงมิได้ทำกันเป็นประจำ ทำให้คนไทยในสมัยต่อมาไม่เพียงแต่จะไม่เคยเห็นแม้แต่ชื่อก็อาจจะไม่รู้ชื่อ

ขนมไทยแต่เดิมนั้นทำขึ้นง่ายๆจากแป้ง, น้ำตาล และมะพร้าว เป็นส่วนประกอบที่สำคัญและมีเพียงไม่กี่ชนิด เนื่องจากคนไทยมีลักษณะนิสัยชอบประดิษฐ์ จึงคิดปรับปรุงเพิ่มเติมส่วนผสม ทำให้มีรูปร่างลักษณะแปลกๆแตกต่างกันไป แต่ละอย่างก็ตกแต่งให้ดูน่ารับประทานยิ่งขึ้น แล้วตั้งชื่อเรียกตามรูปลักษณะที่ควรจะเป็นและตามลักษณะการทำขนมนั้นๆ

บรรดาขนมไทยที่ทำขึ้น มีปรากฏในเอกสารบ้าง บันทึกบ้าง บางอย่างก็ปรากฏเป็นชื่อสถานที่ที่แสดงว่ามีการทำขนมชนิดนั้นๆ และบางอย่างก็ปรากฏร่องรอยว่ามีขนมชนิดนั้นให้เห็น ขนมที่เป็นที่รู้จักในแต่ละสมัยตามหลักฐานที่ปรากฏพอจะกล่าว ได้ดังนี้

ขนมที่เก่าที่สุดที่มีชื่อในเอกสารได้แก่ ขนมต้ม มีเรื่องกล่าวไว้ในหนังสือไตรภูมิพระร่วง พระราชนิพนธ์ของพระมหาธรรมราชาลิไท (1893-1914) แห่งกรุงสุโขทัยตอนที่กล่าวถึงพระสีกพระรศศิธรรมมาโคกกราช ได้ทดลองให้เห็นบุญบารมีนางอสนิมิตตาผู้เป็นนางแก้วของพระองค์ โดยให้นางหยิบข้าวต้มลูกที่พระองค์แขวนไว้ข้างไมได้ ความตอนนั้นมีว่า "กาลวันหนึ่งพระองค์จึงให้เข้าหมมต้มได้ 1600 ลูก พระองค์จึงถอดแหวนพระธรรมรงค์ค้ำหนึ่งออกจากพระกรแห่งพระองค์ พระองค์จึงใส่เข้าไปในข้าวหมมต้มนั้น แล้วพระองค์จึงเอาเข้าหมมอันที่ใส่แหวนนั้นวางไว้เหนือเข้าหมมต้มทั้งหลายนั้น . . ."

ส่วนจารึกหลักหนึ่งในสมัยโบราณได้จารึกรายชื่อขนมที่ทำเลี้ยงคนในวันขุดสระว่ามีขนม 4 อย่าง ได้แก่ "ไขกบ นกปล่อย บัวลอย อ้ายต้อ" ชื่อขนมดังกล่าวนี้มีผู้รู้อธิบายว่า ไขกบ หมายถึงเม็ดแมงลัก นกปล่อยหมายถึงลอดช่อง บัวลอยหมายถึงข้าวตอก และอ้ายต้อหมายถึงข้าวเหนียว ขนมทั้งสี่อย่างนี้ใช้ไม้กาะละลายอย่างเดียวกันคือน้ำกะทิ นับเป็นขนมดั้งเดิม แต่ก่อนนิยมเสวย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้ปกครองไปกินขนมทั้งสี่อย่างนี้ โดยใส่ลงในถ้วยจนกลายเป็นประเพณี และเรียกประเพณีการเลี้ยงขนมนี้ว่า "ประเพณี 4 ถ้วย"

ในสมัยกรุงศรีอยุธยาเมืองมอญเหตุอันพิสดารว่า มีที่แห่งหนึ่งภายในกำแพงเมืองเรียกกันว่า "ย่านป่าขม" ซึ่งหมายถึงตลาดขม และกล่าวถึงชื่อขนมบางชนิดไว้ได้แก่ ขนมชะมด ขนมกงเกวียน ภูมิ่ว ล้างผี นอกจากนี้ยังมีหลักฐานปรากฏชื่อตลาดกวนตลอดช่องวัดตลอดช่อง แสดงว่าต้องเป็นถิ่นที่ตลอดช่องจึงได้เรียกอย่างนั้น ขนมครกก็เป็นขนมไทยที่ทำกันมาแต่โบราณ เพราะมีหลักฐานแต่ครั้งกรุงศรีอยุธยาว่ามีการทำ "กระทะเตาขนมครก" ขยาย

ถึงสมัยรัตนโกสินทร์ จอหมวยเหตุครั้งรัชกาลที่ 1 ได้กล่าวถึงขนมและของหวานอื่นบางอย่างที่ล้นถวายพระในคราวฉลองวัดพระสัณเฑียรธรรมศาลาราม เมื่อวันที่ 6 พฤษภาคม 2432 ว่ามีขนมฝอย ข้าวเหนียวแก้ว ขนมผิง ขนมไส้ไก่ กล้วยลอบ หน้าเตยง หมู่ม สัซยา ฝอยทอง ขนมตะไล ของหวานเหล่านี้เป็นของแห้งเพราะในการทำบุญตักบาตรทั่วไปในสมัยโบราณนิยมใส่ในกระถางใบตองหรือห่อด้วยใบตองใส่ดวงดึกว่า "ใส่ถ้วยขาม"

ต่อมา พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ขณะที่ยังคงดำรงพระยศเป็นเจ้าฟ้ากรมหลวงอิศรสุนทร ได้ทรงพระราชนิพนธ์บทเห่เรือชมเครื่องคาว ผลไม้ และเครื่องหวาน เฉพาะบทเห่ชมเครื่องหวานนี้มี ส้มเตี๊ยะกรมพระยาตำราพระราชาบุภาพ ประทานคำอธิบายไว้ว่า "เข้าใจว่าทรงพระราชนิพนธ์แต่เมื่อในรัชกาลที่ 1 ผู้หลักผู้ใหญ่เล่ากันมาว่า ทรงพระราชนิพนธ์นี้ทรงชมส้มเตี๊ยะพระศรีสุริเยนทราบรมราชินี แต่ยังเป็นส้มเตี๊ยะพระเจ้าหลานเธอ ด้วยกระบวนเห่เครื่องเสวยไม่มีผู้ใดจะตีเสมอในครั้งนั้น" ในบทเห่ชมเครื่องหวานกล่าวถึงขนมไว้มากมายดังนี้

โคลง	
ส่งขยาน้ำไอ้คุณ	เคยมี
แกมกับเข้าเหนียวสี	โสกยอม
เป็นนัยว่าวาทิ	ส้มแม่ มกแม่
แถลงว่าโคกส้มอ่อน	เพียบแอ้อกอรา

กาพย์	
ส่งขยาน้ำตั้งไอ้	เข้าเหนียวใส่สีโสกแสดง
เป็นนัยไม้เคลือบแคลง	แจ้งว่าเจ้าเตี๊ยะโคกเหลือ
อย่าหริ่มลิ้มหวานล้ำ	แทรกใส่หน้ากะทิเจือ
วิตกอกแห่งเครือ	ได้เล่ห์หริ่มพิมเล่นโรย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สำเสียดชื่อขนม	น้าโถมลอมหอมช่วยโย ช่ย
ไกลกลิ่นดินแดโดย	โหยให้หาบุหงางาม
มัลกอดกอดค้อย่างไร	น้าล่งสยไครชอถาม
กอดแคลันจะเห็นความ	ขนมนามนี่ยังแคลง
ลุดหนีน้าขม	แผ่แผ่นกลมเพียงแผ่แผง
โอบซาหน้าไก่อแกง	แคลงของแขกแปลกลิ่นอาย
ขนมสืบเจ้าสืบห่อ	งามลุ่มล่อประพิมประพาย
นิกน่องนุ่งสืบลวาย	ช่ายพกลีบกลีบแนบเนียน
รสรักยักสำเนา	ประดิษฐ์ท่าขนมเทียน
ค่านึงน้านางเขียน	เทียนหล่อเหลาเกลากสิ่งกลม
ทองหีบพิพม์เทียมหัด	ล้ามหีบฮัดน้าเชยขม
หลงหีบว่ายาขม	ก้มหน้าเมินชื่นขวยใจ
ขนมผิงผิงผ่าวร้อน	เพียงไฟฟอนฟอกทรวงใน
ร้อนรักรักแรมไกล	เมื่อไรเห็นจะเย็นทรวง
รังไรโรยตัวขมแปง	เหมือนนกแก่งทำรังรวง
โ้อกนกทั้งปวง	ยังยึดด้วยมิรัง
ทองหยอดหยอดลีลา	ทองม้วนมิดคิดความหลัง
ล่องปล่องปิดบัง	แต่ลำพังล่องต่อล่อง
งามจริงจ่ามงกุฏ	ใส่ชื่อตุ้มงกุฏทอง
เรียบว่าค่านึงปอง	ละอิ่งน้องไม้เคยขล
บัวลอยเล่ห์บัวงาม	คิดบัวงามแก้วกับตน
ปลั่งเปล่งเคร่งยุคผล	ล้นนุชตุ้มประทุม
ช่อม่วงเหมาะมิรส	หอมปรากฏกลไกกลุ่ม
คดลีล้ไบคตุ้ม	หุ้มห่อม่วงดวงหุดตาน
ฝอยทองเป็นยองโย	เหมือนเส้นไหมไซ้ของหวาน
คิดความขมเขาวมาลัย	เย็บชุนไซ้ไหมทองจีน ฯ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขมบางอย่างก็มีกล่าวไว้ในวรรณคดี ตัวอย่างในวรรณคดีเสภา เรื่องขุนช้างขุนแผน
ได้กล่าวชื่อขมที่ศรีมาลาทำให้หลายขุมพลกิน ดังนี้

"แล้ว เลื่อนโศกของหวานมาขมมิขงัน
ขุมพลเปิดฝาขมิสารพัน
ข้อมจานเชิงสามชั้นขยับแล้ว
ทุเรียนห่มใล้ได้ชุ่มไซ่ทอด
ลู่อัดมัดตะกอดตะโก้แก้ว
ตะไลชักหน้าเจ้าเป็นเงาแวว
ข้าวเหนียวแก้วขุ่นล้นดิชะ
ทองหยิบฝอยทองลอดช่องถั่ว
วันเส้นเต็มรัวดูน่าชะ
ล่อมลิ่มกลืนลิ้นจริงคะ . . ."

เพลงกล่อมเด็กบทหนึ่งร้องว่า "โอละเห่ โอละทัก ลูกขึ้นแต่เด็กทำขมแจ่มจ้า ผัวก็
ดี เมียก็ดี ขมแจ่มจ้าก็ค้ำหม้อแกง" ขมแจ่มจ้าที่เอ่ยในเพลงกล่อมเด็กนี้เป็นขมโบราณบางที่
เรียกเพี้ยนว่า "แจ่มจ้า"

ขมต่างๆตามที่กล่าวชื่อมานี้ บางอย่างก็เป็นที่รู้จักและทำกันอยู่ในปัจจุบัน อาจทำกัน
เป็นประคำหรือทำเป็นครั้งคราวตามเทศกาลหรือโอกาสพิเศษ บางอย่างก็ไม่มีใครรู้จักแล้ว

อนึ่ง การเรียกชื่อขมได้เปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา การเปลี่ยนแปลงนั้นอาจเปลี่ยน
ไปเพราะวัสดุที่ใช้ทำหรือลักษณะการทำ บางอย่างก็เปลี่ยนไปเพราะรังเกียจตามคติความเชื่อ
อย่างชื่อขมฟองเหี้ยหรือไข่เหี้ย ซึ่งเป็นขมโบราณ ปัจจุบันเปลี่ยนไปเรียกกันว่า ไข่สวรรค์บ้าง
ไข่หงษ์บ้าง อันที่จริงชื่อนี้เป็นชื่อที่เรียกกันมาแต่โบราณ มีตำนานที่เชื่อกันแล้วว่า พระบาทสมเด็จพระ
พุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช มีพระราชประสงค์จะเสวยไข่เหี้ย ในสมัยนั้นนิยมกินกับมังคุดว่าอร่อย
ดี แต่เวลานั้นเป็นระยะที่หาไข่เหี้ยได้ยาก เจ้าจอมมารดาแว่นหรือมีฉายา เรียกว่าคุณเสือ จึงได้ประ
ดิษฐ์ฟองเหี้ยขึ้นถวายแทน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขนมไทยอย่างแท้

ในบรรดาขนมไทยที่ได้ประดิษฐ์ทำและฝึกกล่าวถึงในที่ต่างๆตามที่กล่าวมาข้างต้นนั้นมิใช่ขนมไทยแท้ที่คนไทยคิดทำขึ้นทั้งหมด มีขนมหลายอย่างที่ชาวต่างชาติมาสอนให้ทำ ขนมเหล่านี้มีชื่อในหนังสือ "จดหมายเหตุฝรั่งโบราณ" ตอนที่กล่าวถึงภรรยาของ เจ้าพระยาวิเศษ เยนทรที่ว่า "ภรรยาเป็นที่ท้าวทองกิมม่า ได้เป็นผู้กำกับการช่างเครื่องพริกงานของหวาน ทำนท้าวทองกิมม่าผู้มีเป็นต้นส่งสอนให้ชาวสยามทำของหวานคือ ขนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมทองโปร่ง ทองพลุ ขนมผิง ขนมฝรั่ง ขนมชิง ขนมไข่เต่า ขนมทองม้วน ขนมส่าหมี ขนมหม้อแกง เป็นต้น เหตุเดิมที่ท้าวทองกิมม่ามาทำแลสอนให้ชาวสยาม" เมื่อพิจารณาตามลักษณะและส่วนผสมของขนมต่างๆที่กล่าวถึงในจดหมายเหตุนี้ น่าจะเชื่อได้ว่าเป็นขนมที่มีต้นเดิมมาจากชาวต่างประเทศ เพราะขนมไทยดั้งเดิมส่วนประกอบมักจะมีแต่แป้ง น้ำตาลและมะพร้าว เท่านั้น ไม่มีส่วนผสมที่เป็นไข่และนมเนยอย่างขนมเหล่านี้

ท่านผู้หญิง เปลี่ยน ภาสการวงศ์ ผู้ซึ่งมีความรู้และเชี่ยวชาญเรื่องอาหารการกินก็เชื่อว่า ขนมต่างๆดังกล่าวที่มีมาจากต่างประเทศ โดยเขียนข้อความไว้ว่า "ขนมของเก่าที่เป็นอย่างไทยแท้ เข้าใจว่ามีแป้ง น้ำตาล และมะพร้าว เป็นต้น ส่วนที่ทำด้วยฟองไข่ นมเนยแล้ว ต้นเดิมมักเป็นมูลมาจากของเทศโดยมาก แล้วประกอบแก้ไขขึ้นลงเป็นขนมไทย เป็นต้นว่า ทองกิมม่าคือทองหยิบ ทองพุดคือฝอยทอง และทองอะไรต่ออะไรอีกหลายอย่าง เหล่านี้เดิมเป็นของเทศ ชาติโปรตุเกสได้ชักนำเข้ามาครั้งกรุงศรีอยุธยาตอนกลาง 400 ปีเศษมาแล้ว เมื่อครั้งชาติโปรตุเกสยังมีอำนาจและอำนาจในกระเด็นเรือ ไค้มาในประเทศนี้ก่อนชาติอื่น เมื่อเข้ามาอยู่ในกรุงทวารวดีศรีอยุธยา และพยามมีปรากฏในเวลาเมื่อพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เสด็จพระราชดำเนินประพาสที่ประเทศโปรตุเกสใน รศ. 116 ก็ยังมีฝอยทองทำตั้งเครื่องคิดและหวานเรียกผนางสาว และรับประทานกับเนื้อทองหยิบซึ่งเรียกว่า หมวกบาทหลวง มีเป็นพยานอยู่ และสังขยา ขนมหม้อแกงเหล่านี้ก็เป็นอย่างปูดั่งของฝรั่ง ทั้งกาลละแวกก็ว่าเป็นของอย่างฝรั่งแท้ มีอยู่ที่กรุงฝรั่งแท้ก็ชื่อเดียวกัน

ท้าวทองกิมม่าผู้สอนให้คนไทยรู้จักทำขนมต่างๆข้างต้นนี้ มีตำแหน่งเป็นผู้กำกับการช่างเครื่องพริกงานของหวานของหลวง เป็นหญิงชาวโปรตุเกส เป็นภรรยาของเจ้าพระยาวิเศษ เยนทรที่เข้ามาเมืองไทยในสมัยพระนารายณ์มหาราช

มาตามฟอลคอน หรือท่านผู้หญิงวิชา เยนทรนี้ เป็นผู้ที่มีฝีมือในการทำขนมมาภักกล่าวกันว่าสามารถทำขนมทองหยิบโดยจับสืบเป็นกสิภพอก่าแล้ว พระเจ้าอยู่หัวทรงโปรดปรานและตั้งทินนามใหม่ให้ตามรูปทรงของขนมว่า "ท้าวทองกิมม่า" แต่มีบางท่านว่าตำแหน่งนี้ตั้งตามการออกเสียงชื่อภาษาโปรตุเกส ในสมัยที่เจ้าพระยาวิเศษ เยนทรมีอำนาจในราชสำนักนั้น ท้าวทองกิมม่าหรือมา

ตามฟอลคอนเป็นผู้ใกล้ชิดเข้าเฝ้าทางฝ่ายในอยู่เสมอ หลังจากสิ้นสมัยสมเด็จพระนารายณ์ ชีวิตของเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มาตามพ่อลอลตกต่ำมาก มีบันทึกของฝรั่งว่า นางกับลูกชายต้องเที่ยวขอลานตามบ้านพวกเข้ารีต และชาวต่างประเทศ แต่ในเอกสารบางฉบับกล่าวว่า ได้ถูกจำคุกต่อมาภายหลัง ได้รับพระราชทานอภัยโทษและโปรดให้เป็นผู้กำกับห้องต้มเครื่องแผนกหวาน

ในสมัยพระเจ้าอยู่หัวท้ายสระ ท้าวทองกิมม้าได้เป็นพระพี่เลี้ยงของพระราชโอรส ท้าวทองกิมม้าถึงแก่กรรมเมื่อใดไม่มีหลักฐานแน่นอน บางแห่งว่าถึงแก่กรรมเมื่อ พ.ศ. 2260 แต่มีเอกสารบางแห่งว่าระหว่าง พ.ศ. 2260-2265 ยังมีชีวิตอยู่

นอกจากนี้ชนมไทยที่ไปไชนมไทยแท้ได้แก่ กาละแม ซึ่งเป็นของฝรั่งเศส ดังที่ท่านผู้ทรงเปลี่ยน ภาลการวงศ์ เขียนไว๋ ชนมต้มแดงต้มขาว ก็ว่าต้นตำหรับเดิมเป็นของพวกพราหมณ์ ทมิฬ พวกนี้ไชนมต้มแดงต้มขาว เป็นเครื่องบวงสรวงสังเวทเทวดา ซึ่งเราก็ถือปฏิบัติเป็นประเพณีกินอยู่

ชนมที่ว่าไม่ไช้ของไทยแท้ก็อีกอย่างก็คือ ชนมเบื่อง กล่าวกันว่าต้นตำหรับเดิมเป็นของอินเดีย พวกพราหมณ์ได้มาเข้ามาตั้งแต่สมัยกรุงสุโขทัย ที่ว่าต้นตำหรับเดิมเป็นของอินเดียนั้นมีหลักฐานปรากฏในหนังสือ "ธรรมบทเผด็จ" เล่าว่า "เค้รัชฐีภคิยะซึ่งเป็นคนขี้เหนียว อยากรินชนมเบื่อง จึงให้ภรรยาขมเครื่องขึ้นไปทำบนชั้นเสียด เพื่อไม่ให้ใครเห็น เมื่อพระพุทธเจ้าทรงทราบจึงให้พระโหมคัลลานะ ไปขอรับปณฑบาตชนมเบื่อง เค้รัชฐีจึงให้ภรรยาทำขมขึ้นเส็กถวาย แต่ทุกครั้งที่จะละเลงแป้งแป้งจะฟูติดแน่นตามชั้นมามากมายทุกครั้ง ในที่สุดเค้รัชฐีก็หมดความอยาก ให้ภรรยาถวายชนมเบื่องไป พระโหมคัลลานะจึงแสดงธรรมเทศนาแสดง เรื่องคุณและโทษของความตระหนี่ทำให้เค้รัชฐีและภรรยาเปลี่ยนนิสัยเป็นคนใจบุญและบรรลุโสดาบันทั้งคู่"

ชนมไทยในพิธีและเทศกาล

การกินของคนไทยที่ต้องมีทั้งคาวและหวานควบคู่กันไปเป็นปกตินิสัยเช่นนี้ ทำให้กิจการหรือพิธีต่างๆของคนไทยอันเนื่องมาจากความเชื่อหรือประเพณีนิยม ถ้ามีอาหารเข้าไปเกี่ยวข้องก็จะมิขมจนประกอบอยู่ด้วยเสมอ และในบางครั้งแม้จะไม่มีของคาวก็ยังไชนมในพิธีการนั้นๆ พิธีที่มาจากพราหมณ์ ได้แก่ พิธีบวงสรวงสังเวทเทวดาหรือไหว้ครู ไชนมต้มแดงกับต้มขาวรวมกันอยู่กับข้าวของเครื่องสังเวทอื่นๆทุกครั้ง นอกจากนี้ในการลู่ขอตามธรรมเนียมแต่ก่อนจะจัดขนมหวานเอกใส่ใบเงิน ใบทอง และต้องมีชนมต้มรวมอยู่ด้วย ธรรมเนียมอย่างนี้คงจะปฏิบัติกันเป็นประจำจนมีปรากฏในเพลงพื้นเมือง อย่างเช่น เพลงพวงมาลัย ที่ร้องกันเล่นว่า "ลอมมา ลอมมา ก็ลอมไป พ่อแม่ท่านจะเลี้ยงมายาก จะกินขนมหวานให้ได้ ไม่ได้กินนมต้มอมงม่าตาล น้องไม่รับประทานของใคร

พวงมาลัยเอ๋ยมาลัย ถอยห่างกลับไปเถิดเอ๋ย" ในพิธีแต่งงานแต่ก่อน ชนมเข้าไปเกี่ยวข้องมาก ชนมเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการแข่งขันเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่ใช้ในงานพิธีแต่งงานตามขั้นตอนต่างๆ มีหลายชนิด นอกจากขนมต้มตามหลักฐานทาง เอกสารที่กล่าวไว้ในที่ต่างๆ มี ขนมกง ขนมทองเอก ขนมชะมด ขนมสามเกลอ ขนมโทรงแถม ขนมจันทก ขนมพระพาย ขนมละมุด ขนมโล่โล่ ขนมบัวปิ่น ขนมหม้อไม้ ขนมนมสาว ขนมทองพลุ ขนมฝักบัวและขนมชั้น ขนมเหล่านี้บางชนิดก็จัดทำให้มีความเชื่อ บางชนิดก็ไม่มีหลักฐานแสดง เหตุก็ยังไม่อาจอ้างอิงได้ อย่างเช่น ขนมชะมด และ ขนมสามเกลอ ถือเป็นขนมเสี่ยงทายในพิธี คือเอาขนมชั้นกลมๆ ยังไม่ได้ทอดน้ำมันมาสามลูก เอามือจับให้ติดกันอย่างก้อนแล้ว เออลงชุบแป้งแล้วต้องค่อยๆ วางลงในกระทะน้ำมันทอด ถ้ายังอยู่ดีทั้งสามลูก ก็หมายความว่า คู่บ่าวสาวที่จะแต่งงานกันนี้จะอยู่ด้วยกันตลอดจนมีลูกด้วย ถ้าหลุดหรือแตกไปจากกันเสียลูกหนึ่งแต่ยังติดกันอีกสองลูก ก็หมายความว่า มีลูกยากหรือไม่มี ถ้าแตกหรือหลุดออกหมดทั้งสามลูก ก็หมายความว่า จะอยู่ด้วยกันไม่ยืนยาว

ขนมที่นิยมใช้ในงานมงคลทั่วไปได้แก่ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมทั้งสามอย่างนี้มีความหมายว่า "ทอง" ถือเคล็ดว่าร่ำรวย สูงค่าโดยเฉพาะฝอยทอง หมายถึงความยืนยาวของชีวิต นอกจากนี้บางทีก็นิยมใช้ขนมถ้วยฟูของชีวิต ขนมชั้นซึ่งนิยมทำกัน 9 ชั้น หมายถึงความก้าวหน้าเพื่อประโยชน์ในการเลื่อนขั้น เลื่อนเงินเดือน หรือเลื่อนยศฐานบันดาศักดิ์ ขนมทองพลุ ที่จัดเป็นขนมที่ใช้ในพิธีแต่งงานก็เนื่องจากเป็นขนมที่มีความหมายทั้งชื่อและลักษณะของขนมที่มีความหมายว่า "ทอง" หมายถึงของมีค่า และคำว่าพลุหมายถึงความเจริญรุ่งเรือง ความสำเร็จในพิธีแต่งงานที่จัดขึ้นไว้ในหัวเมืองภาคกลาง ถ้ามีงานเลี้ยงอาหารเช้า เมื่อยังไม่ถึงเวลารับประทานอาหารก็ใช้เลี้ยงของว่างแทนการกินเลี้ยงของว่างนี้เรียกว่า "กินสามถ้วย" คือของหวานสามอย่าง ได้แก่ ข้าวเหนียวน้ำกะทิ ข้าวตอกน้ำกะทิ และลอดช่องน้ำกะทิ

เทศกาลบางเทศกาลของไทยมักจะทำขนมเพื่อทำบุญถวายพระเป็นประเพณี เช่น เทศกาลสารทในเดือนสิบ ซึ่งเป็นการทำบุญกลางปีกันทั่วไปในภาคกลาง ชาวบ้านก็จัดทำกระยาสารท นอกจากนี้ยังมีข้าวเหนียวแดงและกอละแม ในพระราชพิธีสารทของหลวงก็มีการทำบุญสารทเช่นกัน มีการทวนข้าวทิพย์และข้าวยาตุง การพระราชกุศลอย่างหนึ่ง เกี่ยวกับขนมโดยตรง ซึ่ง เคยกระทำกันเป็นประเพณีได้แก่ การพระราชกุศลเลี้ยงขนมเบื้อง การพระราชกุศลนี้จัดให้มีขึ้นในเดือนอ้าย มีหลักฐานปรากฏในหนังสือ พระราชพิธีสิบสองเดือน พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว เป็นความว่า "กำหนดเลี้ยงขนมเบื้องนี้ว่า เมื่อพระอาทิตย์ออกสู่ตงทางใต้ตกทิศ เป็นวันที่หยุด จะกลับขึ้นเหนืออยู่ได้องศา 8 องศา 9 ในราศีธนูเป็นถึงกำหนดเลี้ยงขนมเบื้อง ไม่ได้กำหนดแน่ว่าเป็นที่คำ วันใด การเลี้ยงฉลองขนมเบื้องนี้ ไม่ได้สวดมนต์ก่อนอย่างเช่นพระราชพิธีอันใด กำหนดพระสังฆีตั้งแต่เจ้าพระ พระราชวชิระ 80 รูป สัมในพระที่นั่งอมรินทรวินิจฉัย ขนมเบื้องนั้น เกณฑ์พระบรมวงศานุวงศ์ฝ่ายใน ท้าวนาง เจ้าจอมมารดาเก่า เจ้าแม่ พนักงานคาตปะระว่า ตั้งเตาละ เลงขนมเบื้องข้างท้องพระโรง การซึ่งกำหนดเลี้ยงขนมเบื้องนี้รับ เป็นอย่างตรุษคราวหนึ่ง "

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อมูลทางการตลาด

ขนมไทยมีหลากหลายชนิดที่กล่าวถึงนั้นผู้พบกับวิถีชีวิตของคนไทยมา โดยตลอด เรียกว่ามี ประวัติเคียงคู่ขนานมากับประชาชาติประชาชนไทยเอาเลยทีเดียว ประสัจพ์พยานที่สะท้อนให้เห็นความสัมพันธ์ที่ว่ามันสอดแทรกอยู่ในนิทานตำนานพื้นบ้านและความเชื่อเก่าแก่ของคนไทยในชนบทที่เล่าขาน ต่อๆกันมา

คนรุ่นหลังคงไม่มีใครสงสัยสนใจหรือตั้งข้อสงสัย เกิดอะไรมาทำไมในจุดนี้ ทั้งนี้ทั้งนั้น เพราะโอกาสที่จะสัมผัสพิธีกรรมทั้งพุทธ-พราหมณ์มีน้อยเต็มที แต่ถ้าเป็นคนที่ผ่านมาร้อนผ่านหนาวมา นานพอก็คงจะทราบๆ กันดีอย่างพิริบวงสร้อยสรวล เวลหรือตั้งศาลพระภูมิเจ้าที่ ไม่ว่าจะที่ไหนภาคใดของ ประเทศ ละขาด "ขนมต้มแดงต้มขาว" ไม่ได้เป็นอันขาด

ผลัดขนมไทยกระจุยอยู่ทั่วทุกหัวระแหง

ขนมไทยมีการผลิตในลักษณะ "แอนด์เมด" อยู่โดยทั่วไปไม่ว่าจะเป็นที่ตลาด หาบเร่ รถเข็น เวลาที่ขายล้วยใหญ่ก็จะเป็นเวลาเย็นถึงหัวค่ำ แต่ถ้าในเมืองใหญ่ๆหรือย่านชุมชนในกรุงเทพฯ ก็สามารถหาซื้อได้ทั้งวัน

ช่วงเทศกาลงานบุญ

ลักษณะพิเศษอย่างหนึ่งของขนมไทยก็คือ ตลาดนี้ไม่มีลักษณะ Seasonal แต่จะมีช่วง Peak เป็นช่วงๆเทศกาลงานบุญต่างๆ จะเป็นช่วง เวลาเทศกาลงานบุญที่เกี่ยวข้องกับพุทธประเพณี เช่น ก่อนเข้าพรรษาซึ่งเป็นฤดูบวชชานาค ตรุษไทย-สารทไทย หรือในหน้ากฐินหลังออกพรรษา

"โบราณจารย์

ได้เปรียบ

แบ่งน้ำตาลมะพร้าว

อันเป็นส่วนประกอบหลัก

ของขนมไทยว่า

ดูด้วยพระรัตนตรัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้ใดกล่าวถึง คุณค่า

ที่ย่อมจะมีบุญทั้งในทางโลกและทางธรรม"

แต่ความเกี่ยวโยงกับเทศกาลของชนมโชนงานบุญต่างๆ เริ่มลดน้อยลง ไปพร้อมๆกับการเติบโตของคนรุ่นใหม่

แต่ทว่าภาวะถดถอยดังกล่าวหาได้กระทบกระเทือนต่อขนาดตลาดแต่อย่างใด ตรงกันข้าม ตลาดกลับมีลักษณะขยายตัวเติบโตตามขนาดของประชากร และยังมีมีการเปลี่ยนแปลงเชิงโครงสร้างการผลิตในผลิตภัณฑ์ชนมบางประเภทในลักษณะที่พัฒนาเข้าสู่กระบวนการผลิตแบบ Mass Product มากขึ้นเรื่อยๆ อันเป็นผลกระทบโดยตรงจากลักษณะพฤติกรรมในการกินชนมไทย เริ่มเปลี่ยนแปลงไป ซึ่งระยะเวลาที่ว่ามันจะเกอกรที่เอากจากประสบการณแล้วไม่น่าจะเกิน 15-20 ปี

ชนมไทยตลาดที่ยังไร้กลยุทธ์

ตลาดชนมไทยยังไม่ได้มีการพัฒนาอย่างจริงจัง ตลาดโดยทั่วไปนั้นจะเติบโตตามการเติบโตของประชากร การเติบโตยังมีข้อจำกัดและยึดจำกัดค่อนข้างสูง เนื่องจากมีปัญหามากมาย ตั้งแต่ปัญหาการผลิต ที่ต้องมีการควบคุมคุณภาพที่ค่อนข้างพิถีพิถัน ลักษณะพิเศษของชนมที่มีช่วงชีวิตสั้นทำให้ต้องผลิตชนิดวันต่อวันทำให้การขยายกำลังการผลิตทำได้ยากลำบาก

ผลจากข้อจำกัดด้านการผลิตและการจำหน่ายเลยทำให้ตลาดของชนมไทย อยู่ในสภาวะที่แคระแกร็น ไม่มีผู้ผลิตรายใดสามารถพัฒนาตัวเองขึ้นมาเป็นผู้ผลิตระดับชาติได้ เหมือนสินค้าท้องถิ่นบางกลุ่ม

โอกาสในการพัฒนาตลาดของชนมไทยนั้น ยังคงต้องใช้ความพยายามและเวลาค่อนข้างมาก จุดแข็งก็คือ ชนมไทยผูกพันและเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันกับวิถีชีวิตของคนไทยมาช้านาน และจุดอ่อนก็คือ ความผูกพันที่ว่านั้นมีมากเกินไป จนคนไทยรุ่นใหม่มีวัฒนธรรมและการเรียนรู้ที่ผสมผสานและซับซ้อนมากขึ้น และหากมีใครที่กำลังพยายามจะพัฒนาตลาดแล้วแหละก็จะต้องใช้ความพยายามลัดใส่ส่วนผสมทางการตลาดให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมพันทางของคนรุ่นใหม่และรุ่นถัดไปไว้ด้วย

และเป็นที่น่ายินดีว่า ปัจจุบัน กระแสความนิยมชนมไทยเริ่มจะหิ่คืนมาอีกครั้งแม้จะมีมีการกลายไปบ้างในเรื่องของความประณีต พิถีพิถัน และรูปทรงของชนมบางอย่างที่ดัดแปลงไปเพื่อความสวยงาม เป็นที่ต้องตาผู้พบเห็น เริ่มมีการเปิดร้านขายชนมไทยขึ้นเคียงข้างร้านขายเบเกอรี่ และร้านอาหารประเภทฟาส์ฟู้ด จึงนับว่าเป็นนิมิตรหมายที่ดีที่จะดำรงรักษาชนมไทยให้ยืนยาวต่อไป

ชื่อลูกชั้วหลาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การสร้างสรรคงาน

โครงการวิดีโอโฆษณาเพื่อการเผยแพร่ชนมไทย โดยสำนักงานเสริมสร้างเอกลักษณ์ของชาติ เป็นโฆษณาเพื่อการประชาสัมพันธ์ให้คนไทยได้รู้จัก สุนัข และเกิดการเห็นถึงคุณค่า ความงาม ความปราณีตบรรจง ซึ่งทั้งหมดนี้รวมอยู่ในตัวชนมไทย อันเป็นเอกลักษณ์ของไทยที่น่าอนุรักษ์ให้สืบทอดต่อไป

กลุ่มเป้าหมาย

17-35 ปี

กลุ่มคนกลุ่มนี้ เป็นกลุ่มคนหนุ่มสาว ตั้งแต่ระดับมหาวิทยาลัยไปจนถึงกลุ่มคนทำงาน ซึ่งบุคคลกลุ่มนี้ มีความสนใจ รับรู้ ข่าวสาร และพลังในการตอบรับสูงสูงกว่าบุคคลกลุ่มอื่น

การวางกลยุทธ์วิธีในการสร้างสรรคงาน

TONE

สีลาการแสดงออกในงานโฆษณา ขึ้นทีละ เป็นสิ่ง หะสีลาที่อ่อนหวาน นุ่มนวล คลาสสิก และร่วมสมัย

APEAL

ความรู้สึกที่เกิดขึ้นในงานขึ้นทีละ เป็นความรู้สึกในบรรยากาศของความ เป็นไทย ที่มีคุณค่า น่าคงไว้ ให้ลูกหลานสืบทอดไป

SUPPORTING SELLING POINT

จุดที่นำมาสนับสนุนคือความงาม และความปราณีตบรรจง ที่มีอยู่ในตัวชนมไทย

PRESENTATION

แนวทางการนำเสนอ เส้นอ จะ เป็นภาพความงามของชนมไทย การสร้างบรรยากาศ การจัดแสงที่นุ่มนวล โทนแสงที่อบอุ่น และทำให้ชนมไทย นำรับประทาน การจัดวางองค์ประกอบลักษณะคล้ายการจัดหมู่ภาพนิ่ง

เน้นการจัดแสงในทุกข้อ ความยาวในแต่ละข้อสั้น แต่หากมีการเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แสงภาพก็จะมีการเคลื่อนไหวของแสง หรือการเคลื่อนที่ของกล้อง เพื่อ
ให้เกิดความต่อเนื่องของภาพและทำให้ไม่น่าเบื่อ

STYLE

จะสื่ออยู่ในรูปแบบ **PRODUCT ALONE** คือจะมีภาพแต่ไม่มีเรื่องราว ซึ่งก็จะเป็นการแนะนำขนมชนิดต่างๆ

แนวทางการออกแบบวิดีโอโฆษณา เพื่อการเผยแพร่ขนมไทย

ADVERTISING CONCEPT

แนวความคิดรวบยอดของทีมงานโฆษณาคือ นำมาทำ เป็นการวางเป้าหมายเพื่อการเผยแพร่ขนมไทย แนะนำให้คนไทยได้รู้จัก ส้มโละ ขนมไทยซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของไทยให้มากขึ้น เพื่อให้คนรุ่นหลังได้เห็นถึงความงาม ความปราณีตบรรจง ซึ่งเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของขนมไทยมาช้านาน

BIG IDEA

แสดงถึงความเป็นไทยร่วมสมัย โดยใช้การจัดแสง การจัดองค์ประกอบภาพ การสร้างบรรยากาศ เพื่อดึงดูดความสนใจ แก่กลุ่มเป้าหมาย

EXECUTION

แสดงออกมา ในรูปของการแนะนำ เชิญชวน ให้กลุ่มเป้าหมายได้เห็นสีสัน ความสวยงาม ของขนมไทย โดยถ่ายทอดออกมาจากบรรยากาศและโทนแสง โดยแบ่งออกเป็น 2 โทนมูวี่ดังนี้

1. สีทองม่วงอำพัน ได้แก่ ทองหยอด ฝอยทอง ทองหยิบ ซึ่งแนะนำทั้ง 3 มาแสดงกรรมวิธีบางขั้นตอนมาว่าเสนอ ซึ่งข้อมูลทั้งสามชนิดมีดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทองหยอด



ทองหยอด

ส่วนผสม

ไข่เป็ด

น้ำตาลทราย

น้ำลอยดอกมะลิ

แป้งทองหยอด

วิธีทำ

1. ผสมน้ำตาลกับน้ำบางส่วน ตั้งไฟเป็นน้ำเชื่อม
2. นำไข่แดงที่ตีจนฟูมาผสมแป้ง
3. นำไข่ที่ผสมแล้วหยอดลงไปบนน้ำเชื่อมที่กำลังเดือด เมื่อสุกตักขึ้นแช่น้ำเชื่อม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทองหยิบ



ทองหยิบ

ส่วนผสม

ไข่เค็ม

น้ำตาลทราย

น้ำลอยดอกมะลิ

วิธีทำ

1. ผสมน้ำตาลกับน้ำตั้งไฟจนเป็นน้ำเชื่อม
2. เอาไข่แดงมาตีให้ฟูเล็กน้อย
3. ยกน้ำเชื่อมลงจากเตา หยดไข่ในน้ำเชื่อมหนึ่งแล้วนำไปตั้งไฟพอสุกตักขึ้น

พอขนมอุ่นสับสับหยิบใส่ถ้วยตะไล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ฝอยทอง



ส่วนผสม

ไข่เป็ด
ไข่ไก่
ไข่น้ำค้าง
น้ำตาลทราย
น้ำลอยดอกมะลิ

วิธีทำ

1. เอาไข่แดงผสมกับไข่น้ำค้าง
2. ใส่ไข่ขาวที่ฟอกแล้วตีฟอง ตักไข่ใส่ถ้วยโรยไปบนหน้าเชื่อมรอบ แล้วปล่อยขึ้นพับเป็นแพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้า ๒๕๓๖

2. สีสันอ่อนหวาน เน้นการสังขยาภาค แม่เฒ่า เขียวหวาน ให้รู้สึก
รูปร่างหน้าตาของขนมชนิดต่างๆ ขนมที่เฒ่าเล่นอ จะเป็นขนมประเภท
แห้งที่ต้องผ่านการอบควันเทียนแล้วนำมาบรรจุในขวดโหล ซึ่งได้แก่

ขนมดอกลาดวน



นำส่วนผสมมาขึ้นเป็นดอกลาดวน แล้วนำไปอบไฟ 350 องศาฟาเรนไฮต์ จนเหลืองนำมาวาง
บนตะแกรงปล่อยให้เย็น อบควันเทียนให้หอม ใส่ขวดปิดฝาให้แน่น

86721

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส้มปดี



นำส่วนผสมส้มปดีมาคนให้เข้ากันยกตั้งไฟ พอละลายเล็กน้อยกลงตักแบ่งใส่พิมพ์ที่ทำทาวลแล้ว อัดให้เป็นรูปปาดหน้าให้เรียบร้อย แล้วเคาะออกจากพิมพ์ อบด้วยควันเทียน ดอกไม้สด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทองเอก



นำส่วนผสมสดตั้งไฟพอร้อนใส่แป้งที่ละน้อยจนพอร้อนออกจากระทะเป็นใช้ได้ ทิ้งไว้ให้พออุ่น นำมาขัดใส่พิมพ์ให้แน่น แล้วเคาะออกจากพิมพ์ แต่งด้วยทองคำเปลว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กระเช้าสีดา



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

SLOGAN

" ชมหวานสื่อสาร เอกลักษณ์ไทย "

COPY

เป็นตัวหนังสือชี้แนะนำขนมชนิดต่างๆ

จากคอนเซ็ปต์ต่างๆที่ตั้งไว้ นำมาสร้างสรรคงานคนเกิดเป็นเรื่องราว 2 เรื่องดังนี้

1. สีสทองผ่องอำพัน

ขนมที่นำเสนอนี้จะเป็นขนมไทยสีเหลืองทอง ซึ่งได้แก่ ทองหยอด ทองหยิบ ฝอยทอง ในเรื่องนี้จะนำเสนอสั้นตอนการทำขนมในบางขั้นตอนที่นำเสนอลงมาแสดง

- ทองหยอด จะ เป็นภาพการหยดของไข่ที่ผสมแป้งถูกหยดลงในน้ำเชื่อมซึ่งเป็นเหตุผลสำคัญในการตั้งชื่อว่า "ทองหยอด"

- ทองหยิบ ภาพของขั้นตอนก่อนที่จะเป็นทองหยิบก็คือจะเป็นแผ่นกลมๆก่อน แล้วก็

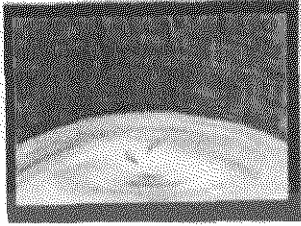
- ฝอยทอง การโรยไข่ให้ เป็นเส้นลงในน้ำเชื่อมแล้วค่อยขึ้นเป็นแพ

จากข้อมูลของขั้นตอนการผลิตขนมทำให้เกิดจินตนาการที่จะคิดภาพ การจัดองค์ประกอบ และความต่อเนื่องของเรื่องราวดังต่อไปนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

SHOOTING BOARD

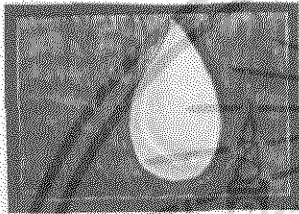
1.



ภาพ ปานกลางหน้า เซอสมิทอง

เสียง ตนตรีประกอบ

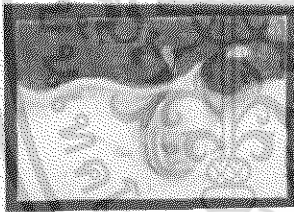
2.



ภาพ ใกล้เม็ดทองหยอด

เสียง ตนตรีประกอบ

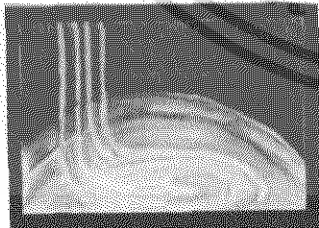
3.



ภาพ ปานกลางด้านข้างกระทะ

เสียง ตนตรีประกอบ

4.

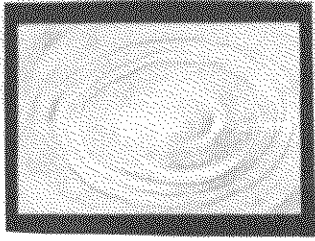


ภาพ ปานกลาง สายฝอยทอง

เสียง ตนตรีประกอบ

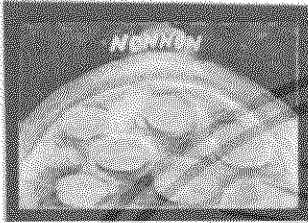
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.



ภาพ ปานกลางมุมเงยจากกัมภีระทะเล
เสียง ตนตรีประกอบ

6.



ภาพ ปานกลางแผ่ทอดหีบกำลั้งลอย
เสียง ตนตรีประกอบ

7.



ภาพ ปานกลางทอดหีบในถ้วยตะไล
เสียง ตนตรีประกอบ

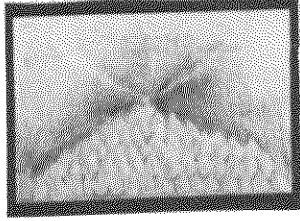
8.



ภาพ ปานกลางทอดหยอดโนน้ำเชื่อม
เสียง ตนตรีประกอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

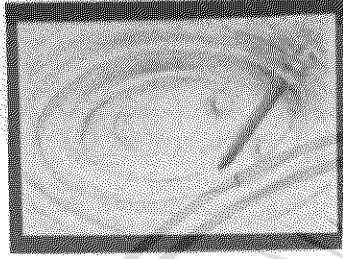
9.



ภาพ โกล้ทอห ขอตที่เสร็จแล้ว

เสียบย ดนตรีประกอบ

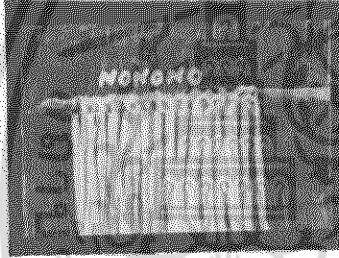
10.



ภาพ ปานกลางมุมเงยกับกระตะ

เสียบย ดนตรีประกอบ

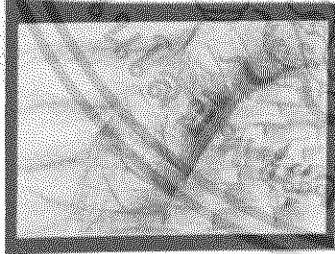
11.



ภาพ โกล้ไม้เต สบสอเบฟฝอยทอง

เสียบย ดนตรีประกอบ

12.

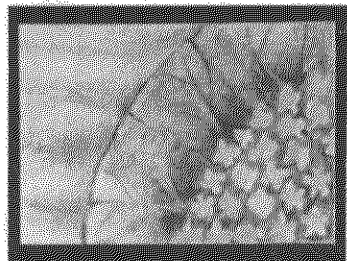


ภาพ โกล้ฝอยทองวางอยู่บนใบบัว

เสียบย ดนตรีประกอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

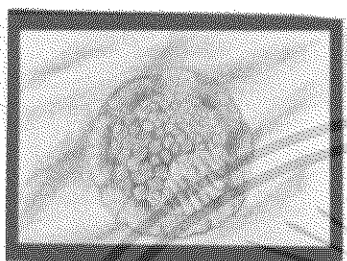
13.



ภาพ ต่อเนื่องใบข้าวหมกไปรอบๆ

เสียง ดนตรีประกอบ

14.

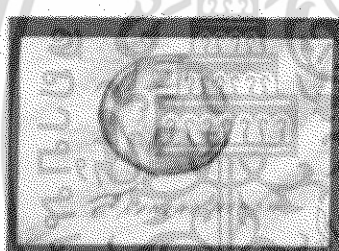


ภาพ ชุมเอ้าท์ออกมา

เสียง โฆษกหญิง "ชมหวานสื่อสาร

เอกลักษณ์ไทย"

15.



ภาพ ปานกลางโลโก้สื่อทอง

เสียง "สื่อทองงานเสริมสร้างเอก

ลักษณ์ของชาติสื่อสารความเป็นไทย

สู่คนไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. สิ้นอันหวาน

ความคิดที่ลึกลับประเภทของขนมและนำเอาขวดโหลที่มีลูกประคบผ้าเป็นฝาปิดมาใช้ขนมดังกล่าวจะต้องเป็นขนมแห้งที่อบควันเทียนแล้วบรรจุในขวดโหล ซึ่งก็ιάดแก่อล้าตวน สัมปณี กระเช้า สิตา ทองเอก ซึ่งในเรื่องนี้ก็เป็นกรแนะนำรูปร่างหน้าตาของขนมเท่านั้น ไม่มีการแสดงวิธีทำ ซึ่งขนมชนิดต่างๆก็ขึ้นชื่อแนะนำภาพขนมนั้นๆ ดังนี้

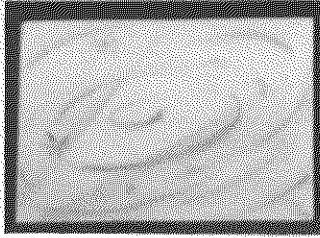


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

SHOOTING

H O A R D

1.



ภาพ ปานกลาง หน้าดอกไม้

เสียง ตนตรีประกอบ

2.



ภาพ ใกล้ดอกกล้วย

เสียง ตนตรีประกอบ

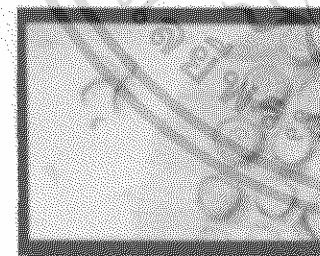
3.



ภาพ ต่อเมืองผาตัด

เสียง ตนตรีประกอบ

4.

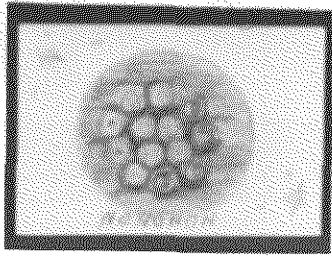


ภาพ ปานกลางลัมปผี

เสียง ตนตรีประกอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

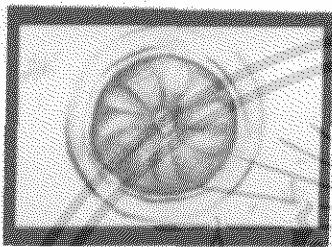
5.



ภาพ ตอเนืองชุมแฮ้วออกมา

เสียบ ตมตรีประกอบ

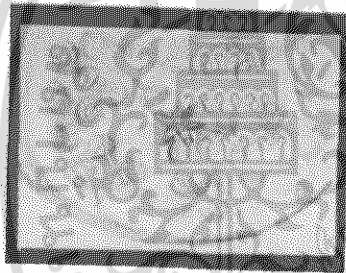
6.



ภาพ ป่านกลางผาปิด

เสียบ ตมตรีประกอบ

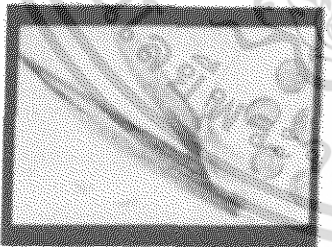
7.



ภาพ ตอเนืองทิวลงมาเห็นขนม

เสียบ ตมตรีประกอบ

8.

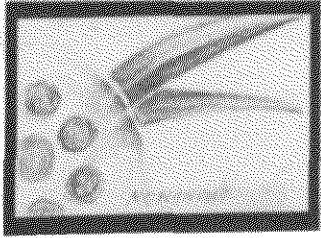


ภาพ ป่านกลางกระเช้าสีดา

เสียบ ตมตรีประกอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

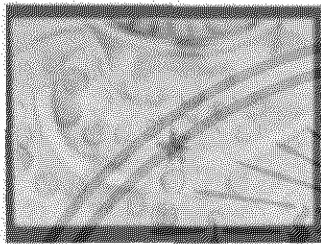
9.



ภาพ ต่อดีงจวนค้อยหุมม

เสียง ตมตริปร กอบ

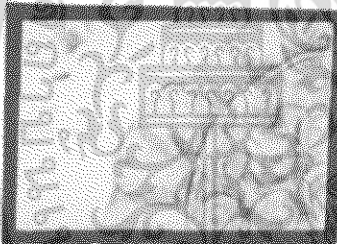
10.



ภาพ ไกล แพม เภ็นชนม

เสียง ตมตริปร กอบ

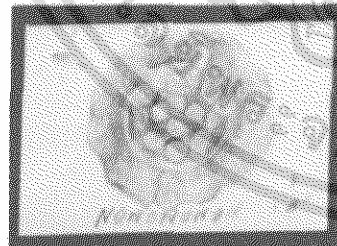
11.



ภาพ ป่านกลางทองเอก

เสียง ตมตริปร กอบ

12.

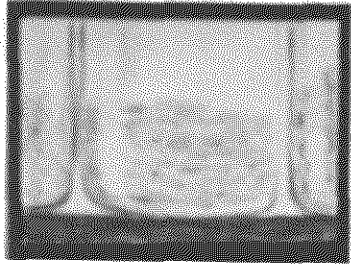


ภาพ ต่อดีงจุมเอ๊าท์

เสียง ตมตริปร กอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

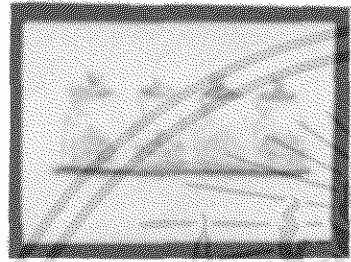
13.



ภาพ โกลนแพนขวตโหล

เสียง ดนตรีประกอบ

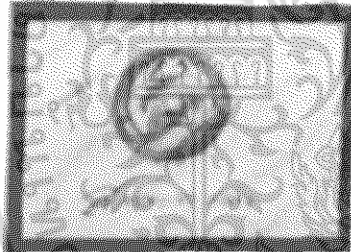
14.



ภาพ ชู่ม เอ๊าท์

เสียง โฆษณาดัง "ขนมหวานสี่สาร
เอกลักษณ์ไทย"

15.



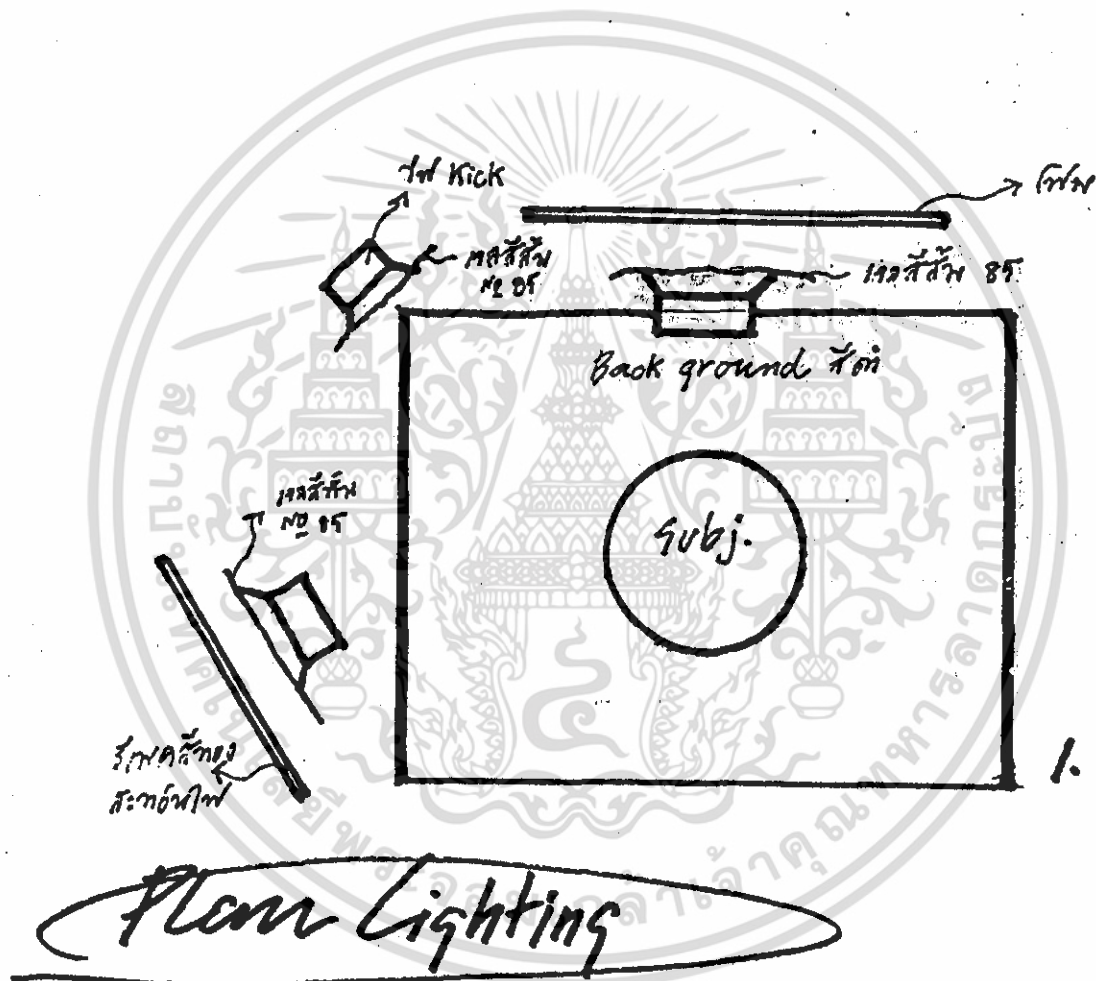
ภาพ โสโก๊

เสียง โฆษณาดัง "สำนักงานเสริม
สร้างเอกลักษณ์ของชาติสี่สาร ความ
เป็นไทยสู่คนไทย"

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

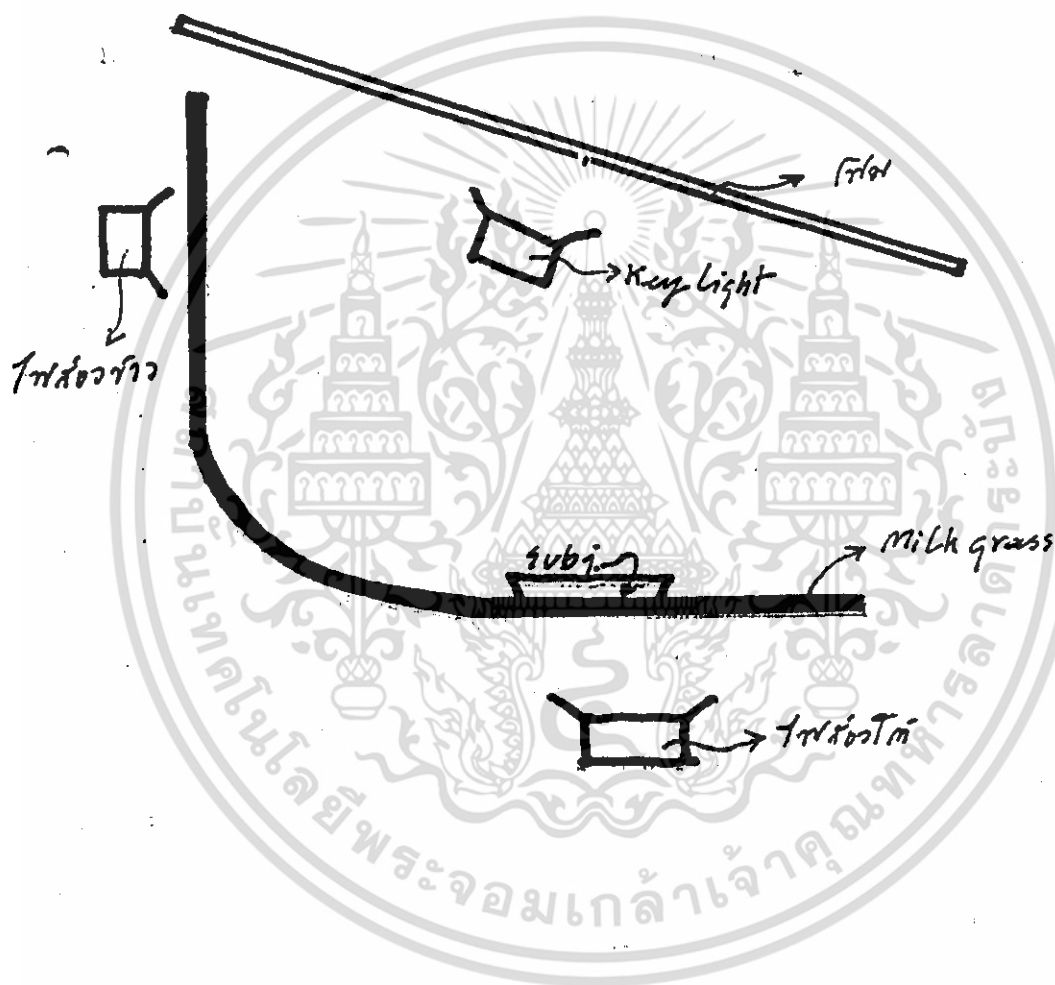
แผนผังการจัดไฟ

1. ผังไฟของเรื่อง "สีทองผ่องอำพัน" ไฟส่วนใหญ่จะเป็นไฟสูง เกือบทุกซ็อต วัตถุประสงค์ของไฟที่ขึ้นเป็นสีฟ้า โทนมแสงในเรื่องจะเป็นโทนแสงสีส้ม ใช้เจล 85 บังหน้าไฟ กรองไฟแสงนุ่มด้วยเทรตซิ่ง และเพิ่มความเป็นสีทองด้วยการสะท้อนรีเฟลคสีทอง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ผงไฟของเรื่องที่สอง "สีส้มอ่อนหวาน" ทั้งเรื่องจะเป็นโทนแสงโล่งสว่าง เป็นสีขาวฟุ้งๆ ในทุกข้อ เพิ่มความขาวโล่งโดยใช้ไฟส่องใต้และหลังมิลคักลาส เพื่อให้เกิดแสงฟุ้งเป็นสีขาว โทนแสงที่ออกมาจะเป็นแสงที่อ่อนนุ่ม และฟุ้งๆ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

SCENE สีทองผ่องอำพัน

LOCATION _____

DATE 24 มกราคมPRODUCTION "ขนมหวานลือลือสาร เอกสิทธิ์ไทย"**BREAK DOWN SHEET**

SHOT	DESCRIPTION	BACKGROUND	REMARK
1. อินเลริท	ปานกลาง น้ำเชื่อมสีทอง ทองหยอดทยตลงมา น้ำเชื่อมเต็มๆเฟรม	ดำ	ซ้อนข้อ 12 , 13
4.	ปานกลาง ใรอยฝอยทอง	ดำ	
6. อินเลริท	ใกล้ แผ่นทองหอบลอยในน้ำเชื่อม ขณะกำลังทยตทองหอบลง ในน้ำเชื่อม	ดำ	matchภาพ
12.	ใกล้ ขนมทั้งหมดใส่ตอยู่บนใบตอง หมุนไปรอบๆ	สะท้อนน้ำสีทอง	match Logo,
3,8	ใกล้ ด้านข้างทองหยอดทยตลง ในน้ำเชื่อม	ดำ	
5,11	ปานกลาง มุมเงยจากกันกะทะเห็นฝอยทอง		
PROPS		ATMOSPHERE	
กะทะทอง , น้ำเชื่อม , ทองหยอด , ฝอยทอง ทองหอบ , กรวยใรอยฝอยทอง , ไม้ล้อย , ถาดใบตอง , ถ้วยตะไล , กล้องกระจก			
CAMERA		SPECAIL EFFECT	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

SCENE สีทอง ผ่องอำพัน

LOCATION _____

DATE 24 มกราคมPRODUCTION "ขนมหวานสื่อสาร เอกสภขณไทย"**BREAK DOWN SHEET**

SHOT	DESCRIPTION	BACKGROUND	REMARK
2.	ใกล้ เม็ดทองหยอดหยดผ่านเฟรม	ดำ	
10	ใกล้ ฝอยทองถูกปล่อยเป็นแพ้นมา	ดำ	
9.	ใกล้ ทองหยอดเรียงบนถาดใบตอง		
7.	ปานกลาง ทองหยิบในถ้วยตะไล		match shot6
PROP'S		ATMOSPHERE	
CAMERA		SPECAIL EFFECT	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

SCENE สีล้นอ่อนหวาน

LOCATION _____

DATE 25 มกราคมPRODUCTION "ขนมหวานลือลือสารเอกฉกขกไทย"

BREAK DOWN SHEET

SHOT	DESCRIPTION	BACKGROUND	REMARK
1. อินเลริท	ปานกลาง น้ำลอยดอกไม้ น้ำลอยดอกไม้	ขาว	ซ้อนโลโก้
2.	ใกล้ ขนมดอกเสี้ยว	"	ควีน
3.	ปานกลาง ส้าปฉ	"	
4.	ปานกลาง ขวดโหลพร้อมฝา	"	
5.	กระเช้าใส่ตา	"	
6.	ใกล้ ด้านข้างขวดโหล	"	
7.	ปานกลาง ทองเอก	"	
8.	ใกล้ ขวดโหลเห็นขนม	"	
PROP'S		ATMOSPHERE	
ขวดโหล , ขนม , ลานแก้ว , ใบตอง เทียนอบ , ดอกไม้ , ใบมะพร้าว			
CAMERA		SPECIAL EFFECT	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทสรุป

ในการทำงานทั้งหมดสามารถแบ่งออกเป็น 3 ขั้นตอนใหญ่ๆด้วยกัน ในแต่ละขั้นก็จะเกิดปัญหาที่แตกต่างกัน แต่ปัญหาที่เกิดขึ้นก็เป็นห่วงโซ่ที่ต่อเนื่องกันในแต่ละขั้น

1. ขั้นตอนการเตรียมงาน

ขั้นตอนนี้เริ่มขึ้นนับตั้งแต่การหาข้อมูลต่างๆที่เกี่ยวกับขนมไทย ไม่ว่าจะเป็นชนิด ประเภท วิธีการ แหล่งที่ผลิตและจำหน่าย ซึ่งมีความยุ่งยากในเรื่องของการติดต่อหาข้อมูลกับร้านค้าที่ผลิตเพื่อขอสูตรวิธีการผลิต ซึ่งเป็นปัญหามากเพราะมีกลั มีความลับหรือไม่สะดวกในการทำงานของร้านนั้น จึงตัดปัญหาโดยการหาหนังสือมาศึกษากรรมวิธีการทำด้วยตัวเอง ไม่ว่าจะเป็นทอด ยัดว่า เวลาทอดทำอย่างไร ทอดอย่างไรจึงจะเป็นกลีบ หรือการโรยผงทองให้เป็นเส้นแล้ว สอยขึ้นฟูเป็นแพ้น้ำอย่างไร จากข้อมูลในหนังสือจึงได้นำมาฝึกปฏิบัติเอง แต่ก็ยังไม่เกิดความสำเร็จเท่าที่ควรจากการหาข้อมูลก็ผ่านพ้นมาเป็นแนวทางในการคิดสร้างงาน ในทั้งสองเรื่องจะเป็นการนำเสนอแบบไม่มีเรื่องราวจึงต้องคิดการดำเนินเรื่องด้วยภาพ และเมื่อผ่านพ้นเรื่องลวดรีบอร์ดแล้วก็เป็นการเตรียมตัวเพื่อถ่ายทำซึ่งก็ไม่มีปัญหามากนัก อุปกรณ์ประกอบฉากหาตามที่มีอยู่ในเรื่องเพื่อให้งานออกมาตามที่ได้คิดไว้

2. ขั้นตอนการผลิต

ในขั้นตอนนี้มีปัญหามากที่สุด แต่ละข้อผ่านไปด้วยระยะเวลาที่ยาวนาน เนื่องจากสิ่งที่คิดไว้กับความเป็นไปได้ในการถ่ายทำมีน้อยมาก ประกอบกับการจัดแสงที่มีการวางแผนไว้นั้นไม่สามารถนำมาใช้ได้ ซึ่งนับว่าเป็นปัญหาอย่างมาก การจัดวางองค์ประกอบภาพ บางข้อไม่สามารถทำได้ตามที่คิดไว้ จึงต้องมีการตัดแปลงแก้ไข และตัดทอนออกไปเพื่อความกระชับและเพื่อให้เสร็จลุ่่วงตามเวลาอันจำกัด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ขั้นตอนสุดท้าย หลังการผลิต

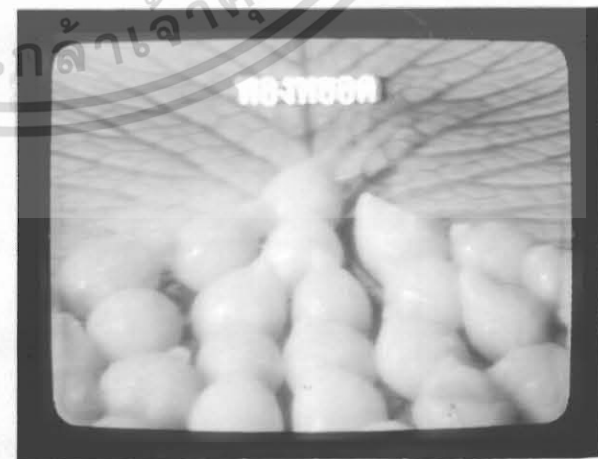
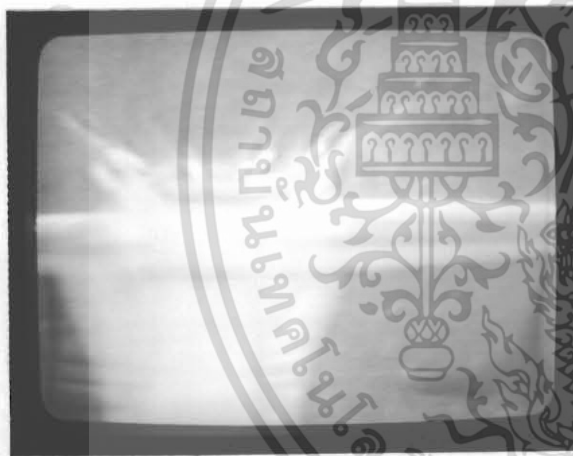
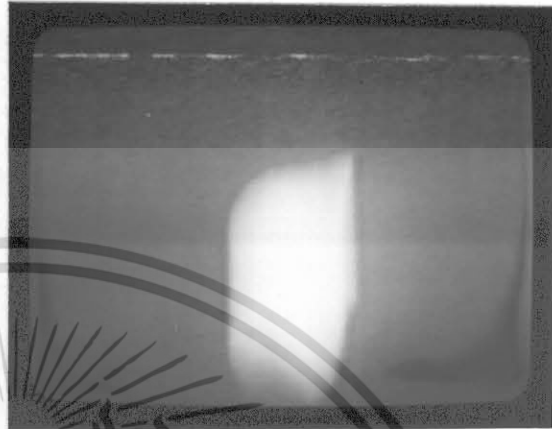
จากปัญหาในขั้นตอนต่างๆที่ผ่านมาทำให้เกิดปัญหาตามมาเรื่อยๆ ซึ่งทำให้มีการตัดทอน
ตัดแปลงไปบ้าง ขึ้นมีศิลปะเป็นขั้นตอนของการแก้ปัญหา เป็นส่วนมากเพื่อให้ได้มาซึ่งเรื่องราวที่เสรี
สมบูรณ์ การแก้ปัญหาล้วนมากก็ใช้เทคนิคการต่อข้อต่อ เชื่อมภาพเป็นตัวช่วยแก้ปัญหา ซึ่งก็ได้ผลพอสมควร

และแล้วทั้งสามขั้นตอนก็เสร็จ ลุล่วงจนได้งานที่เสรีสมบูรณ์ออกมา ซึ่งนับว่าการท
งานครั้งนี้ถือว่า ได้ประสบการณ์ และทำให้ เข้าใจและได้เรียนรู้ปัญหาต่างๆที่ยังไม่เคยเจอก็ได้มา เจอ
ในครั้งนี้ แม้งานที่เสร็จ ออกมาจะไม่ตรงกับที่คิดไว้เท่าไร แต่นับว่างานชิ้นนี้ทำให้ได้รู้ว่าตนเองเหมาะสม
กับงานประเภทไหนมากที่สุด

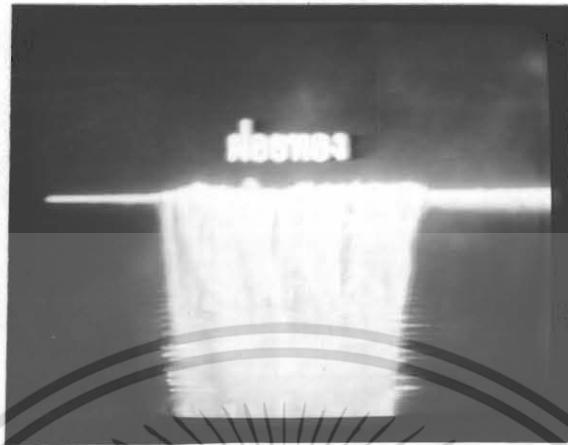


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

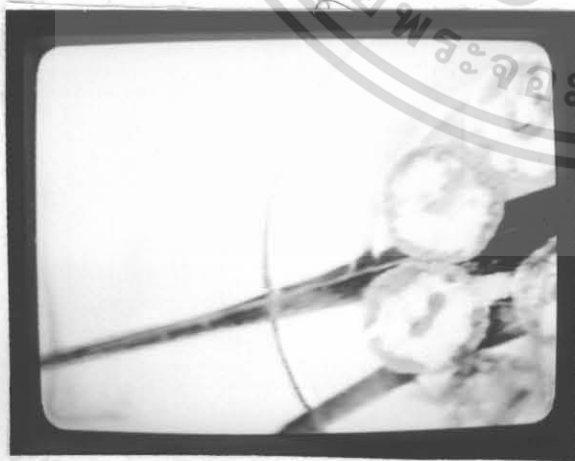
ภาคผนวก



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม

คู่มือช่าง, ฉบับเดือนธันวาคม 2531

นิตยสารสารคดี, ฉบับที่ 70 ปีที่ 6 เดือนธันวาคม 2533

สารนิพนธ์ เรื่องการคัดเลือกสำหรับภาพยนตร์โฆษณา โดยนางสาวฉัตรแก้ว เมืองสนธิ คณะวารสารศาสตร์และสื่อสารมวลชน สาขาภาพยนตร์และภาพถ่าย ม.ธรรมศาสตร์

สารนิพนธ์ ,โครงการออกแบบหนังสือ "ขนมไทย" โดยนางสาวอลยา ภู่งหงษ์ ภาควิชาศิลปะ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ศรีสมุทร คงพันธ์,ขนมไทยเล่ม 1,2 สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด กรุงเทพฯ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้