Veridian E-Journal, Silpakorn University
ISSN 1906 - 3431

การออกแบบเรขศิลป์เพื่อนำเสนอภูมิปัญญาวัฒนธรรมการรับประทานอาหารอีสานสู่สากล*

Traditional wisdom in graphic design through E-San dining at the international level

Received: March 14, 2019
Revised: November 19, 2019
Accepted: December 6, 2019

อัจฉรา แก้วดวงดี (Atchara Kaewduangdee)**
เรืองลดา ปุณยลิขิต (Rueanglada Punyalikhit)***

บทคัดย่อ

อาหารเป็นสิ่งที่มนุษย์ใช้ในการยังชีพมาตั้งแต่เกิดและการรับประทานอาหารก็เป็นกิจกรรมที่มนุษย์ปฏิบัติกับอาหารที่พวกเขาหาและปรุงมาอย่างยาวนานเช่นกันพฤติกรรมเหล่านี้เกิดขึ้นกับมนุษย์ทุกคนทั่วโลก แต่ลักษณะทางกายภาพของโลกทั้งสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศทำให้อาหารและการรับประทานอาหารของแต่ละพื้นที่ในโลกแตกต่างกันเกิดเป็นวัฒนธรรมการกินของพื้นที่นั้นๆ ขึ้นมา ซึ่งรวมถึงภาคตะวันออกเฉียงเหนือหรืออีสานในประเทศไทยเช่นกัน

บทความ เรื่อง การออกแบบเรขศิลป์เพื่อนำเสนอภูมิปัญญาวัฒนธรรมการรับประทานอาหารอีสานสู่สากลนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาวัฒนธรรมและอาหารการกินของชาวอีสานในประเทศไทยตั้งแต่อดีต ไม่ว่าจะเป็นที่มาของวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหาร ภาชนะที่ใช้ปรุงและใส่อาหาร วิธีการรับประทานอาหาร รวมถึงประเพณีสำคัญของชาวอีสานที่ปฏิบัติสืบต่อกันมาจนถึงปัจจุบัน ซึ่งศึกษาในพื้นที่บ้านหัวขัว ตำบลแกดำ อำเภอแกดำ จังหวัดมหาสารคาม และนำความรู้พื้นฐานเหล่านี้ไปประยุกต์ให้การรับประทานอาหารพื้นบ้าน มีรูปแบบที่ร่วมสมัยและน่าสนใจยิ่งขึ้น โดยใช้ทักษะทางการออกแบบเรขศิลป์ (Graphic- design) ทั้งการออกแบบการจัดตกแต่งบนโต๊ะอาหาร การออกแบบการกินอาหารอีสานให้ทันสมัยแต่ยังคงกลิ่นอายความเป็นพื้นบ้านอยู่และการนำวัสดุภายในท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้ในการตกแต่งอาหาร เพื่อนำเสนอภูมิปัญญาและวัฒนธรรมการรับประทานอาหารอีสานดังกล่าวออกสู่ภายนอกในระดับสากล

---

* บทความนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต เรื่อง “การออกแบบเรขศิลป์เพื่อนำเสนอภูมิปัญญาวัฒนธรรมการรับประทานอาหารอีสานสู่สากล” สาขาศิลปะการออกแบบ คณะมัณฑนศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

This article is part of Master thesis, “Traditional wisdom in graphic design through E-San dining at the international level” in Design Art program, Decorative Arts, Silpakorn University

** นักศึกษาระดับ ปริญญาโท สาขาศิลปะการออกแบบ คณะมัณฑนศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากร, E-mail: jellyfishidew@gmail.com โทรศัพท์ 084-641-7888.

Master student in Design Art program, Decorative Arts, Silpakorn University. E-mail: jellyfishidew@gmail.com, 084-641-7888.

*** อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก เลขานุการศาสตราจารย์ ดร. เรืองลดา ปุณยลิขิต

Advisor Secretary Prof. Rueanglada Punyalikhit (Ph.D.)

โดยผลการศึกษาตอบสมมติฐานที่ว่าการใช้ความรู้ด้านการออกแบบเรขศิลป์ สามารถนำเสนอภูมิปัญญาและวัฒนธรรมการรับประทานอาหารอีสานออกสู่ภายนอก และเกิดการสื่อสารระหว่างชุมชนกับผู้คนภายนอกผ่านการนำเสนอนี้ได้

คำสำคัญ: ประเพณี ภูมิปัญญา การออกแบบเรขศิลป์

Abstract

Food is what people eat to live and dining is regarded as an activity that people do after hunting and cooking so far. When “dining” or eating a meal is considered a common activity of human beings globally, types of food and dining cultures vary from region to region due to geographical factors or weather. Thailand Northeastern region or “E-San” also has it’s own distinctive dining culture.

The objective of the thesis “The graphic design for presenting traditional wisdom through E-San dining to the international : A case study of Bann Huakua, Tambon Kaedam, Kaedam District, Mahasarakham province” is to study dining culture of E-san people in Thailand in the past including origin of food ingredients, cookware, important dining cultures, and to utilize designing skills such as decoration of ornaments on the tabletop, using local materials for food decoration and table setting to enhance E-San dining culture more interesting and contemporary yet reserve its unique local style.

This study shows that by applying the knowledge of graphic design to the local E-San dining culture can effectively present E-San traditional wisdom to the international and promote interaction between locals and none-local people.

Keywords: Traditional, Wisdom, Graphic design

บทนำ

ร้านอาหารแบบป๊อปอัพ กำเนิดขึ้นที่ประเทศอังกฤษราว ค.ศ. 1960s จากการเลี้ยงอาหารคนต่างถิ่นที่มาท่องเที่ยวในประเทศ ซึ่งร้านอาหารรูปแบบนี้มีคุณสมบัติที่ดีหลายอย่าง เช่น สร้างขึ้นที่ไหนก็ได้เพียงแค่คำนึงถึงความปลอดภัย มีความเฉพาะตัว มีการดึงจุดเด่นของพื้นที่ที่ตั้งร้านไม่ว่าจะเป็นวัตถุดิบในการสร้างสรรค์อาหาร หรือกิจกรรมต่างๆ ที่ผู้คนในพื้นที่นั้นๆ ปฏิบัติกันสืบมาขึ้นมา เพื่อดึงดูดความสนใจและเปิดประสบการณ์ที่ดีให้กับกลุ่มเป้าหมาย ผ่านหัวใจหลักของร้านประเภทนี้นั่นคือ การเล่าเรื่องราว (Story telling) ที่เกี่ยวกับอาหารในท้องถิ่นที่จะนำเสนอ ในที่นี้จะเป็นการนำเสนอภูมิปัญญาและวัฒนธรรมในการรับประทานอาหารอีสาน

โต๊ะอาหาร ในสมัยก่อน เป็นคำที่คุ้นเคยดีในวัฒนธรรมตะวันตก ในช่วงต้นศตวรรษที่ 20 จนถึงช่วงปี 1980 มีการตกแต่งโต๊ะอาหารด้วยดอกไม้สวยงาม มีการเลือกสรรค์อุปกรณ์การกินมาวางบนโต๊ะอาหารเพื่ออำนวยความสะดวกในการรับประทานอาหาร ซึ่งปฏิเสธไม่ได้ที่จะรู้สึกถึงความหรูหราเป็นทางการ จนปรากฏคำว่าการจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร (Tablescape)ขึ้นมากลับกันกับวัฒนธรรมของตะวันออก ที่โดยพื้นฐานการรับประทานอาหารเป็นเรื่องไม่ยุ่งยาก ไม่มีพิธีรีตรองมากมาย ผู้คนในวัฒนธรรมตะวันออกสามารถรับประทานอาหารได้ทุกที่ จะนั่งกับพื้น มีตั่งหรือเตียง และใช้มือเปิบก็ทำได้ทั้งนั้น ซึ่งถ้าหากนำความแตกต่างของทั้งสองวัฒนธรรมมาวิเคราะห์และหาจุดร่วมกัน โดยผ่านการจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร และการบอกเล่าเรื่องราวเพื่อนำเสนออาหารพื้นถิ่น น่าจะสร้างประสบการณ์ใหม่ๆ ในการรับประทานอาหารได้ เรียกได้ว่า “เป็นความคุ้นเคยที่ไม่คุ้นชิน” นั่นเอง

วัตถุประสงค์

วัตถุประสงค์ในการนำเสนอบทความนี้ เพื่อให้ผู้อ่านได้ทราบหรือรับรู้ถึงกระบวนการออกแบบเรขศิลป์เพื่อนำเสนอภูมิปัญญาและวัฒนธรรมการรับประทานอาหารอีสาน ทราบถึงการวิเคราะห์ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับอาหารอีสาน ทราบถึงการนำเสนอการออกแบบสื่อและการสื่อสารเรขศิลป์เพื่อนำเสนอภูมิปัญญาและวัฒนธรรมการรับประทานอาหารอีสานผ่านภูมิปัญญาท้องถิ่นรวมถึงได้ขบคิดประเด็นที่เกี่ยวกับคุณค่า ความงาม และสุนทรียภาพที่เกิดจากกระบวนการออกแบบเรขศิลป์เพื่อนำเสนอภูมิปัญญาและวัฒนธรรมการรับประทานอาหารอีสาน นอกจากนี้ เป็นการนำเสนอเพื่อสร้างสรรค์ผลลัพธ์หรือผลผลิตที่สามารถสร้างประโยชน์และเป็นแนวทางให้กับผู้ประกอบการ ชาวบ้าน และชุมชน โดยมีขอบเขตอยู่ที่การศึกษาองค์ประกอบต่างๆ บนโต๊ะอาหาร การศึกษาการออกแบบเรขศิลป์เพื่อนำเสนอภูมิปัญญาและวัฒนธรรมการรับประทานอาหารอีสาน การศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับอาหารอีสาน และการศึกษาแนวทางการนำเสนอการออกแบบเรขศิลป์เพื่อนำเสนอภูมิปัญญาและวัฒนธรรมการรับประทานอาหารอีสานผ่านภูมิปัญญาท้องถิ่น

อาหารท้องถิ่นอย่างอาหารอีสาน มีรูปแบบที่เฉพาะตัว นั่นคือความเรียบง่ายของวัตถุดิบ แต่วิธีการปรุงอาหารนั้นกลับหลากหลาย จึงเป็นสิ่งที่น่าสนใจและเหมาะที่จะนำเสนอผ่านการออกแบบต่างๆ โดยเฉพาะการออกแบบเรขศิลป์ ด้วยการตกแต่งโต๊ะอาหาร และการเล่าเรื่องราวผ่านอาหารที่นำเสนอ

“อาหาร” เป็นหนึ่งในปัจจัยที่สำคัญที่สุดในการดำรงชีวิตของมนุษย์ บทบาทหลักของอาหารคือช่วยให้ร่างกายเจริญเติบโต ในทางบวก อาหาร ยังช่วยสร้างความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์ด้วยกัน ทำให้เกิดช่วงเวลาแห่งความสุข และเกิดการสื่อสารระหว่างพื้นที่และผู้บริโภคผ่านวัตถุดิบต่างๆ นอกจากนี้ อาหารยังหมายถึง ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่ วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใดๆ หรือในรูปลักษณะใดๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี (พระราชบัญญัติอาหาร, 2522)

อาหารเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งของไทย กล่าวคือ อาหารได้รับการสั่งสมและถ่ายทอดอย่างต่อเนื่องเป็นเวลานานจากรุ่นสู่รุ่น ซึ่งวัฒนธรรมด้านอาหาร มีความหมายถึง อาหารที่เป็นไปตามความเชื่อ ค่านิยม วิถีชีวิต และความรู้ ของสังคมแต่ละสังคม มีลักษณะเป็นทั้งศาสตร์และศิลป์ด้านอาหารของแต่ละสังคม (อภิญญา ตันทวีวงศ์, 2556) อาหารท้องถิ่นอย่างอาหารอีสาน มีรูปแบบที่เฉพาะตัว นั่นคือความเรียบง่ายของวัตถุดิบ แต่วิธีการปรุงอาหารนั้นกลับหลากหลาย จึงเป็นสิ่งที่น่าสนใจและเหมาะที่จะนำเสนอผ่านการออกแบบต่างๆ โดยเฉพาะการออกแบบเรขศิลป์ ด้วยการตกแต่งโต๊ะอาหาร และการเล่าเรื่องราวผ่านอาหารที่นำเสนอ

การออกแบบเรขศิลป์ (Graphic design) หมายถึง กระบวนการสร้างสรรค์ หรือการออกแบบเพื่อใช้ในการสื่อสาร อันเกิดจากการผสมผสานของ แนวความคิด ศิลปะ เทคโนโลยี หรือข้อมูล ผ่านทางสื่อในรูปแบบต่างๆ โดยมีองค์ประกอบที่ใช้ในการทำงานอันประกอบด้วยภาพ และหรือ ตัวอักษร เป็นสำคัญ ผู้ออกแบบอาศัยทักษะ ทฤษฎี หลักการ หรือ กระบวนการคิด มาช่วยในการแก้ปัญหา เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการสื่อสาร การเข้าถึงข้อมูล หรือในการรับรู้ (สมาคมนักออกแบบเรขศิลป์, 2553)

อาจกล่าวได้ว่า การออกแบบเรขศิลป์ คืองานออกแบบสื่อต่างๆ ครอบคลุมทั้งสื่อสิ่งพิมพ์และสื่อดิจิตอล เพื่อใช้เป็นตัวแทนในการสื่อสาร จากผู้ส่งสารถึงผู้รับสาร โดยเน้นความสวยงาม เข้าใจง่าย เป็นจุดเด่นที่สร้างการจดจำ สามารถอธิบายสื่อได้โดยประโยคสั้นๆ แต่ครอบคลุม และใช้รูปภาพเป็นสื่อประกอบหลัก ซึ่งในปัจจุบันการออกแบบเรขศิลป์เข้าไปมีบทบาทในทุกๆ ส่วนของสังคมที่มีการสื่อสาร

และเนื่องจากปัจจุบันการออกแบบเรขศิลป์มีความหลากหลาย แต่ก็สามารถผสมผสานกับศาสตร์หรือแนวคิดอื่นได้อย่างไม่ยากนัก ดังนั้น จึงจำเป็นที่จะต้องศึกษากระบวนการออกแบบเรขศิลป์สำหรับใช้กับงานหรือสิ่งที่จะนำเสนอให้ดีทั้งนี้เพื่อเพิ่มความเฉพาะเจาะจงให้กับตัวงานหรือสิ่งที่จะนำเสนอ เช่น ศึกษากระบวนการออกแบบเรขศิลป์โดยผ่านแนวคิดภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นต้น

ซึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่น เกิดจากคำสองคำ คือ ภูมิปัญญาและท้องถิ่น ภูมิปัญญา (Wisdom) หมายถึง ความรู้ ความสามารถ ทักษะความเชื่อ และศักยภาพในการแก้ปัญหาของมนุษย์ที่สืบทอดกันมาจากอดีตถึงปัจจุบันอย่างไม่ขาดสายและเชื่อมโยงกันทั้งระบบทุกสาขาท้องถิ่น (Local) หมายถึง เกี่ยวกับชุมชนคนในชุมชนหรือชาวบ้าน

ศูนย์พัฒนาหลักสูตร กรมวิชาการ กล่าวว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น (Local wisdom) หรือภูมิปัญญาชาวบ้าน (Popular wisdom) คือ ความรู้ที่เกิดจากประสบการณ์ในชีวิตของคนเราผ่านกระบวนการศึกษา สังเกตคิดวิเคราะห์จนเกิดปัญญา และตกผลึกมาเป็นองค์ความรู้ที่ประกอบกันขึ้นมาจากความรู้เฉพาะหลายๆ เรื่อง ความรู้ดังกล่าวไม่ได้แยกย่อยออกมาให้เห็นเป็นศาสตร์เฉพาะสาขาวิชาต่างๆ อาจกล่าวได้ว่าภูมิปัญญาท้องถิ่น

เป็นความรู้ที่มีอยู่ทั่วไปในสังคม ชุมชน และในตัวของผู้รู้เอง หากมีการสืบค้นหาเพื่อศึกษาและนำมาใช้ก็จะเป็นที่รู้จักกันเกิดการยอมรับ ถ่ายทอด และพัฒนาไปสู่คนรุ่นใหม่ ตามยุคตามสมัยได้

ดังนั้น ภูมิปัญญาท้องถิ่น (Local wisdom)หรือภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง ทุกสิ่งทุกอย่างที่ชาวบ้านคิดขึ้นได้เองและนำมาใช้ในการแก้ปัญหา เป็นเทคนิควิธีเป็นองค์ความรู้ของชาวบ้าน ทั้งทางกว้างและทางลึกที่ชาวบ้านคิดเอง ทำเอง โดยอาศัยศักยภาพที่มีอยู่แก้ปัญหาการดำเนินชีวิตในท้องถิ่นได้อย่างเหมาะสมกับยุคสมัยความเหมือนกันของภูมิปัญญาไทยและภูมิปัญญาท้องถิ่น คือ เป็นองค์ความรู้ และเทคนิคที่นำมาใช้ในการแก้ปัญหาและการตัดสินใจ ซึ่งได้สืบทอดและเชื่อมโยงมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน (นิคม ชมพูหลง, 2542 : 131)

กระบวนการการออกแบบเรขศิลป์สามารถบ่งบอกคุณค่าทางการสื่อสารได้ กล่าวคือ สามารถเป็นสื่อกลางในการสื่อความหมายให้เกิดความเข้าใจตรงกันจากจุดหนึ่งไปอีกจุดหนึ่งได้อย่างชัดเจน สามารถทำหน้าที่เป็นสื่อเพื่อให้เกิดการเรียนรู้ เกิดจากการศึกษากลับกลุ่มเป้าหมายได้เป็นอย่างดี ช่วยทำให้เกิดความน่าสนใจ ความประทับใจ และความน่าเชื่อถือแก่ผู้บริโภค สามารถทำให้เกิดการกระตุ้นทางความคิดและการตัดสินใจได้อย่างรวดเร็ว และทำให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ และกระตุ้นให้ปฏิบัติตามหรือเปลี่ยนพฤติกรรมบางความคิดได้ (วรพงษ์ วรชาติอุดมพงศ์, 2540)

นอกจากคุณค่าทางการสื่อสารแล้วการออกแบบเรขศิลป์ยังสะท้อนถึงความงาม ความคิด และสุนทรียภาพที่ออกมาจากผู้สร้างสรรค์และแสดงออกสู่ภายนอกผ่านผลงาน และคุณค่าขององค์ประกอบทางธรรมชาติของชุมชน เช่น วัตถุดิบอาหาร หรือภูมิปัญญาท้องถิ่น ทั้งนี้เพื่อให้เกิดการสื่อสารแบบสองทางระหว่างผู้สร้างสรรค์ผลงานกับองค์ประกอบทางธรรมชาติของชุมชนนั้น และสร้างสรรค์ผลงานที่แปลกใหม่และแตกต่างเพื่อเป็นแนวทางการต่อยอดและสร้างแรงบันดาลใจ ให้ผู้ประกอบการและผู้บริโภคอีกทอดหนึ่ง

วิธีการศึกษา

เพื่อให้ผู้อ่านเข้าใจคุณค่าของกระบวนการออกแบบเรขศิลป์ผ่านภูมิปัญญาท้องถิ่นมากขึ้น ผู้เขียนจะยกตัวอย่างกรณีศึกษาที่เกี่ยวกับการสร้างสรรค์ร้านอาหารประเภทนี้ให้เห็นถึงองค์ประกอบต่างๆ

ซุ้มอาหารพื้นถิ่น ณ บ้านหินลาด

การจัดซุ้มอาหารพื้นถิ่น ต.หินลาด อ.เกาะสมุย จังหวัดสุราษฎ์ธานี ต้อนรับการตรวจเยี่ยมของนายกรัฐมนตรี วันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2562

วัฒนธรรมและอัตลักษณ์เป็นสิ่งที่ทุกชุมชนมีเป็นของตนเอง บ้านหินลาดแห่งนี้ก็เช่นกันการเตรียมอาหาร ปรุงอาหาร และอุปกรณ์เพื่อจัดซุ้ม ได้มาจาก การศึกษาองค์ประกอบทางธรรมชาติของชุมชนและเลือกมาใช้ให้เหมาะกับอาหารท้องถิ่น เช่น ชุมชนหินลาดมีน้ำตกที่มีหินเป็นจำนวนมาก รวมทั้งเป็นพื้นที่ของการปลูกผลไม้หลากหลายชนิด ดังนั้น การใช้ใบมังคุดเป็นภาชนะใส่อาหาร ใช้หินเป็นวัสดุรองอาหาร อีกทั้งดอกไม้นานาชนิดในพื้นที่มาตกแต่งอาหาร จึงมีความเหมาะสมและลงตัวอย่างมาก นอกจากนี้เคล็ดลับ ทักษะ และวิธีการปรุงอาหารแบบพื้นบ้าน ก็สำคัญต่อการนำเสนอเช่นเดียวกัน เช่น เคยจี่ คือ การโขลกเครื่องเทศอย่างพริกและหอมแดง เคย และมะพร้าวขูด ให้เข้ากัน แล้วทาลงบนกะลามะพร้าวที่เพิ่งจะขูดเนื้อมะพร้าวออกแล้วจึงนำไปปิ้ง

ด้วยไฟอ่อน เรียกว่า เป็นการนำเสนอวิธีการปรุงอาหารพื้นที่แถบทะเลด้วยลักษณะภายนอกได้อย่างชัดเจน เป็นต้น



ภาพที่ 1 การจัดเตรียมและตกแต่งอาหารพื้นบ้านหินลาด เกาะสมุย



ภาพที่ 2 การตกแต่งอาหารโดยใช้ดอกไม้และพืชท้องถิ่น



ภาพที่ 3 การนำใบตองมาห่อข้าวมันอาหารพื้นบ้านหินลาด เกาะสมุย และตกแต่งด้วยดอกไม้



ภาพที่ 4 การจัดอาหารท้องถิ่นใส่ในกาละมะพร้าวและตกแต่งด้วยดอกไม้



ภาพที่ 5 การจัดวางอาหารท้องถิ่นบนหินและท่อนไม้ท่อนไม้

Veridian E-Journal, Silpakorn University
ISSN 1906 - 3431

ป๊อปอัพโปรเจค

การศึกษาคลิปวีดิโอของป๊อปอัพโประเจคครั้งที่ 3 โดยคุณชุดารี เทพาคำ (เชฟตาม มาสเตอร์เชฟไทยแลนด์คนแรก)



ภาพที่ 7 การจัดอาหารใส่ในกระบอกไม้ไผ่ผ่าครึ่ง

จากการดูคลิปวีดิโอสามารถสรุปได้ 2 แง่มุม

1) ในแง่การนำเสนอแนวคิด

มีการศึกษาวัตถุดิบท้องถิ่น วิธีการปรุง และวิถีชีวิตของผู้คนในพื้นที่ นำมาตีความและออกแบบเป็นอาหารร่วมสมัยที่มีกลิ่นอายของแหล่งที่มานั้นอยู่

2) ในแง่การใช้สื่อ



ภาพที่ 8 การมีส่วนร่วมกับอาหารของลูกค้า

ภาพที่ 6. ภาพที่ 7. ภาพที่ 8 : ที่มาภาพ https://www.youtube.com/watch?v=r2GhbYmxCDY

ใช้สื่อเป็นตัวนำเรื่องและประกอบการนำเสนออาหารได้อย่างเหมาะสมและน่าสนใจ เช่น การฉายภาพคนในพื้นที่ไปเก็บวัตถุดิบตามธรรมชาติและประกอบอาหารกลางป่า หรือการประยุกต์ใช้ไม้ไผ่เพื่อทำเป็นอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารสื่อถึงวิธีการกินน้ำของคนในชุมชนนั้นๆ เป็นต้น

ร้านอาหารแบบป๊อปอัพในประเทศเอสโทเนีย (Estonia)

อ่านบทความวิจัยเกี่ยวกับร้านอาหารแบบป๊อปอัพในประเทศเอสโทเนีย (Estonia) ซึ่งในบทความศึกษาสามร้าน ได้แก่ ร้าน Karla cafe day ร้าน Tallinn supper clup และร้านอาหารป๊อปอัพที Oobikugastronomy farm



ภาพที่ 9 การมีส่วนร่วมกับอาหารของลูกค้า



ภาพที่ 11 การเก็บเกี่ยววัตถุดิบของร้าน Oobiku gastronomy farm



ภาพที่ 10 โปสเตอร์ประชาสัมพันธ์ของร้าน

จากการอ่านบทความวิจัยดังกล่าว พบว่า แต่ละร้านเน้นจุดเด่นของการเป็นร้านอาหารแบบป๊อปอัพที่ต่างกัน กล่าวคือ ร้าน Karla cafe day ทำให้ชุมชนของตนได้รับความสนใจจากบุคคลภายนอกเพิ่มมากขึ้น จากการเปิดร้านอาหารแบบป๊อปอัพนี้ ร้าน Tallinn supper club จะเน้นการพบปะพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์กับลูกค้า ในบรรยากาศที่เป็นกันเอง โดยมีอาหารเป็นสื่อกลาง และร้าน Oobiku gastonomy farm จะเน้นให้ลูกค้าได้สัมผัสกับวัตถุดิบที่ดี ลิ้มลองกับรสชาติและคุณค่าอาหารแบบท้องถิ่น เสมือนเมื่อครั้งวันวาน

อาหารตามฤดูกาลที่ห้องอาหารสระบัว โรงแรมสยามเคมปินสกี

การทดลองไปรับประทานอาหารมื้อกลางวัน คอนเซปต์ “Mini Winter Journey” ที่ห้องอาหาร สระบัว โรงแรมสยามเคมปินสกี



ภาพที่ 12 การเสริฟอาหารของร้านสระบัว



ภาพที่ 13 การเสริฟอาหารของร้านสระบัว

ภาพที่ 12, ภาพที่ 13 : ที่มาภาพ อัจฉรา แก้วดวงดี, ถ่ายที่ร้านอาหารสระบัว โรงแรมสยามเคมปินสกี

ผู้เขียนได้มีโอกาสไปทดลองรับประทานอาหารที่ห้องอาหารสระบัวซึ่งเปิดให้จองรับประทานอาหารที่จัดขึ้นเป็นช่วงๆ มีการสร้างความเฉพาะให้เข้ากับฤดูกาลของไทย พบว่า มีการนำเสนอแนวคิดที่นำลักษณะที่โดดเด่นบางประการของไทยมาเป็นแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์อาหาร เพื่อให้ลูกค้าได้สัมผัสถึงอารมณ์ความรู้สึกและกลิ่นอายแบบไทยๆ เช่น ควันรถตุ๊กๆ เป็นแรงบันดาลใจให้นำการครอบควันมาเสริฟกับไส้กรอกอีสานเป็นต้น นอกจากนี้ ยังมีการสร้างสถานการณ์เพื่อให้ลูกค้ามีส่วนร่วมกับอาหาร เช่น การปรุงน้ำยำสดแล้วให้ลูกค้าคลุกเคล้าส่วนผสมเอง หรือการนำงาดำจำนวนมากใส่กล่องเพื่อซ่อนขนมที่จะเสริฟ และให้ลูกค้าได้รับความตื่นเต้นเมื่อขนมปรากฏขึ้นมา เป็นต้น

คลิปวีดิโอเกี่ยวกับการทำอาหารจีนแบบดั้งเดิม

การศึกษาคลิปวีดิโอของคุณลีซือชี ซึ่งเป็นชาวจีนที่ต้องการเผยแพร่วัฒนธรรมการกินและการทำอาหารดั้งเดิมของชาติวิธีการปรุงอาหารจีนแบบดั้งเดิมในแต่ละเมนูมีความละเอียดอ่อนและพิถีพิถันเป็นอย่างมาก ผู้ผลิตต้องการนำเสนอกระบวนการของการทำอาหารเมนูหนึ่งตั้งแต่ต้นทางจนถึงปลายทาง คือ ตั้งแต่การเก็บเกี่ยววัตถุดิบที่ปลูกเองหรือได้จากธรรมชาติ การทำความสะอาด จนถึงการนำมาปรุงในแบบดั้งเดิม



ภาพที่ 14 การเก็บเกี่ยววัตถุดิบที่ปลูกเอง



ภาพที่ 15 การเก็บเกี่ยววัตถุดิบที่ปลูกเอง



ภาพที่ 16 การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์สำหรับทำอาหาร



ภาพที่ 17 การนำวัตถุดิบไปอบเพื่อถนอมอาหาร



ภาพที่ 18 การปรุงอาหาร

ภาพที่ 14, ภาพที่ 15, ภาพที่ 16, ภาพที่ 17, ภาพที่ 18 :
ที่มาภาพ https://www.youtube.com/watch?v=xYmyNCzoCFI

ผู้เขียนได้ศึกษาและวิเคราะห์ความรู้ทางด้านการออกแบบเรขศิลป์และนำมาประยุกต์ใช้กับการนำเสนอภูมิปัญญาและวัฒนธรรมการรับประทานอาหารอีสาน และศึกษาและวิเคราะห์กรณีศึกษาและตัวอย่างต่างๆ เพื่อเป็นแนวทางในการสนับสนุนการศึกษาวิจัยในครั้งนี้ และได้ทำการทดลองจัดตกแต่งโต๊ะอาหารในพื้นที่บ้านหัวขัว ตำบลแกดำ อำเภอแกดำ จังหวัดมหาสารคาม ซึ่งเป็นพื้นที่ศึกษากรณีศึกษาสำหรับการวิจัยนี้ ในคอนเซปต์หรือแนวคิด”สารคามป็อปอัพพาแลง”โดยการใช้วัสดุธรรมชาติที่มีในท้องถิ่นและผลิตภัณฑ์ที่โดดเด่น

ของจังหวัดและชุมชนมาออกแบบและประยุกต์ใช้ เช่น ภาชนะจากกระบอกไม้ไผ่ ดอกหญ้าสำหรับจัดแจกัน และเสื่อทอมือเป็นผ้าคาดโต๊ะ เป็นต้น



ภาพที่ 19 การทดลองจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร ที่บ้านหัวขัว อ.แกดำ จ.มหาสารคาม



ภาพที่ 20 การทดลองจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร ที่บ้านหัวขัว อ.แกดำ จ.มหาสารคาม

ภาพที่ 19, ภาพที่ 20 : ที่มาภาพ จำเนียร แก้วดวงดี, ถ่ายที่ศูนย์การเรียนรู้ชุมชน บ้านหัวขัว อ.แกดำ จ.มหาสารคาม

จากการทดลองตกแต่งโต๊ะอาหาร พบว่า กลุ่มแม่บ้านประจำชุมชนที่มาสังเกตการณ์ในการทดลองครั้งนี้ ให้ความสนใจ ซักถามถึงการเลือกใช้วัสดุต่างๆ ในการนำมาตกแต่ง หลังจากนั้นผู้เขียนได้สัมภาษณ์กลุ่มแม่บ้านกลุ่มนี้ ซึ่งเป็นหนึ่งในกลุ่มเป้าหมายหลักของการวิจัย ถึงความคิดเห็นและประโยชน์ที่มีต่อการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารลักษณะนี้ พบว่า ร้อยละ 61.90 กลุ่มแม่บ้านคิดว่าแนวคิดการตกแต่งโต๊ะ-อาหารนี้มีประโยชน์ต่อการต้อนรับนักท่องเที่ยว และร้อยละ 66.67 จะนำแนวคิดการนำวัสดุธรรมชาติในท้องถิ่นไปปรับใช้ในการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารของตน

อีกการทดลอง คือ การแสดงการจัดโต๊ะอาหารโซนกลาง นิทรรศการ “แซ่บถึงแก่นแดนดอกคูน” ที่จังหวัดขอนแก่น โดยคอนเซปต์หรือแนวคิดที่ใช้คือ “E-San Fine Dining” เป็นการแสดงให้เห็นว่าอาหารอีสานท้องถิ่นที่มีความเรียบง่าย สามารถนำมาสร้างสรรค์ในรูปแบบที่หรูหราแต่ยังคงกลิ่นอายความเรียบง่ายได้อยู่ โดยแบ่งประเด็นการออกแบบเป็น 3 ประเด็น ได้แก่

1) วิธีการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารและบรรยากาศ เป็นการจัดโต๊ะแบบยาว 8 ที่นั่ง องค์ประกอบบนโต๊ะเกิดจากการใช้วัสดุธรรมชาติที่หาได้ในท้องถิ่น เช่น ใบตอง นำมาปูโต๊ะ ลำไม้ไผ่ นำมาตัดเป็นแก้วน้ำ และเพิ่ม

จุดเด่นกับแก้วน้ำโดยใช้ผ้าขาวม้ามาตัดเพื่อผูกตกแต่ง แต่ก็ยังผสมผสานความเป็นสากล โดยการตกแต่งด้วยเชิงเทียน การจัดดอกไม้ การวางผ้ากันเปื้อน และเมนูเพื่อแนะนำอาหารแต่ละอย่าง

2) การสร้างสรรค์เมนูใหม่จากเมนูเดิมและการจัดจาน คือการเลือกอาหารดั้งเดิมสองอย่างขึ้นไปนำมาผสมผสานโดยการปรุงแบบใหม่ เช่น ข้าวจี่ น้ำพริก และปลาส้ม ประกอบกันเป็นมินิเบอร์เกอร์ข้าวจี่ เป็นต้น มีการนำวัสดุธรรมชาติมาเป็นส่วนประกอบในการจัดจาน เช่น ใบตองและดอกไม้ เพื่อเชื่อมโยงกับการตกแต่งโต๊ะอาหารในขั้นแรก และเพิ่มอุปกรณ์ เช่น ดรอปเปอร์เพื่อสร้างการมีส่วนร่วมกับอาหารและผู้บริโภค

3) การเลือกและนำวัสดุธรรมชาติในท้องถิ่นมาใช้เป็นภาขนะใส่อาหาร คือการเริ่มต้นเชื่อมโยงวัตถุดิบของอาหารและสังเกตรูปทรงที่น่าสนใจเพื่อนำมาใช้ประโยชน์ได้มากขึ้น คือ การใช้เป็นภาชนะใส่อาหาร เช่น ใช้กาบปลีกล้วยใส่ยำขนมจีน เป็นต้น



ภาพที่ 21 ป้ายงาน “แซ่บถึงแก่นแดนดอกคูน”



ภาพที่ 22 การจัดโต๊ะอาหาร E-San Fine dining



ภาพที่ 23 อาหารและองค์ประกอบสำหรับรับประทาน 1 ที่



ภาพที่ 24 อาหารสี่เมนู ภาขนะใส่อาหารและผักแนม

Veridian E-Journal, Silpakorn University
ISSN 1906 - 3431



ภาพที่ 25 เครื่องดื่มในแก้วน้ำจากวัสดุท้องถิ่น



ภาพที่ 26 เมนูอาหารและผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร

ภาพที่ 21, ภาพที่ 22, ภาพที่ 23, ภาพที่ 24, ภาพที่ 25, ภาพที่ 26 : ที่มาภาพ อาจารย์ปีย์ ชื่นชูผล, ช่างภาพ

และจากการทดลองครั้งที่สอง พบว่า ผู้เข้าร่วมงานให้ความสนใจการจัดแสดงการจัดตกแต่งโต๊ะ-อาหารเป็นอย่างมาก มีการถามถึงแนวคิด การเลือกใช้วัสดุ และองค์ประกอบต่างๆ ที่ใช้บนโต๊ะอาหาร จากนั้นผู้เขียนได้ทำการสัมภาษณ์ผู้เข้าร่วมงาน ซึ่งเป็นผู้ประกอบการร้านอาหารและร้านค้าในชุมชน พบว่า การจัดโต๊ะอาหารในลักษณะนี้สามารถสร้างแรงบันดาลใจให้กับผู้ประกอบการได้

ผลการศึกษา

จากการที่ผู้เขียนได้ศึกษา วิเคราะห์ ข้อมูลเกี่ยวกับการรับประทานอาหารอีสานสังเคราะห์และเชื่อมโยงสู่การประยุกต์ใช้การออกแบบเรขศิลป์ เพื่อนำเสนอภูมิปัญญาและวัฒนธรรมการรับประทานอาหารอีสาน และทำการทดลองจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร ทำให้สังเคราะห์เป็นองค์ความรู้นำไปสู่การออกแบบเป็นคู่มือสำหรับการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารเพื่อนำเสนอภูมิปัญญาและวัฒนธรรมการรับประทานอาหารอีสาน และอุปกรณ์เครื่องที่ช่วยในการจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร

1. **คู่มือการจัดโต๊ะอาหารเพื่อนำเสนอภูมิปัญญาวัฒนธรรมการรับประทานอาหารอีสาน**

คู่มือขนาด 18 x 20 เซนติเมตร จำนวน 111 หน้า ชื่อเรื่องว่า “มาเด้อ มากินข้าว” เป็นคู่มือที่ใช้เป็นแนวทางในการจัดโต๊ะอาหาร ในเล่มประกอบไปด้วยการหาวัสดุอย่างง่าย ที่สามารถหาได้ตามท้องถิ่น

และในละแวกอำเภอ แต่จะเสริมด้วยเทคนิค และวิธีการที่ทำให้สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารพื้นถิ่น และเพิ่มจุดแข็งของชุมชนแห่งนั้น



ภาพที่ 27 หน้าปก “มาเด้อ มากินข้าว”



ภาพที่ 28 เนื้อหาส่วนหัวข้อ มหาสารคาม



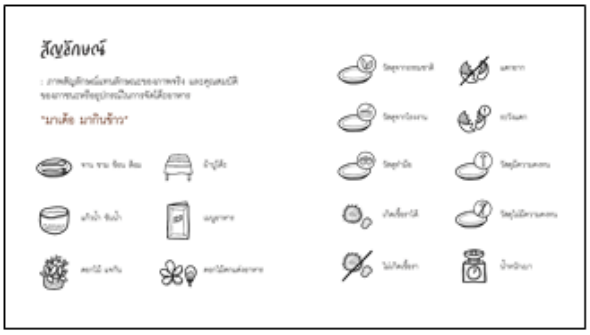
ภาพที่ 29 เนื้อหาส่วนหัวข้อ พาข้าวชาวอีสาน



ภาพที่ 30 เนื้อหาส่วนหัวข้อ องค์ประกอบบนโต๊ะอาหาร



ภาพที่ 31 เนื้อหาส่วนหัวข้อการจัดโต๊ะอาหาร



ภาพที่ 32 เนื้อหาส่วนหัวข้อ สัญลักษณ์

2. เครื่องมือและกล่องเครื่องมือช่วยจัดโต๊ะอาหาร

เครื่องมือที่ช่วยในการจัดโต๊ะอาหาร ประกอบไปด้วย

1) ผ้าปูโต๊ะมหัศจรรย์ ขนาด 120 x 120 เซนติเมตร ซึ่งเป็นขนาดเริ่มต้นที่พอเหมาะสำหรับผู้รับประทานอาหาร 4 คน ถ้าหากผู้รับประทานมากกว่านั้น สามารถต่อโต๊ะและใช้ผ้าปูขนาดนี้ต่อไปเรื่อยๆ ตามแนวยาวได้ นอกจากนี้ ผ้าปูโต๊ะนี้ยังสามารถเรืองแสงแสดงแนวทางในการวางจานและอุปกรณ์ต่างๆ บนโต๊ะได้อีกด้วย เมื่อใช้คู่กับ โคมไฟแบล็คไลท์

2) โคมไฟแบล็คไลท์ ขนาดสูง 23 เซนติเมตร ใช้ส่องลงบนผ้าปูโต๊ะมหัศจรรย์ เพื่อให้เกิดการเรืองแสง ผู้ใช้จะสามารถมองเห็นเส้นแนวทางการวางจานและอุกรณ์ต่างๆ บนโต๊ะอาหารได้

3) เมนูอาหารจากไม้ไผ่สาน ขนาด 12.5 x 27.5 เซนติเมตร ทำจากไม้ไผ่สานลายสอง และสามารถถอดเปลี่ยนเมนูได้จาก ตอกที่จักเป็นแผ่นบางและเขียนด้วยปากกา

4) กล่องเครื่องมือ ขนาด 46.5 x 46.5 x 37.5 เซนติเมตร สำหรับบรรจุ ผ้าปูโต๊ะมหัศจรรย์ โคมไฟแบล็คไลท์ และเมนูอาหารจากไม้ไผ่สาน ทำจากการสานไม้ไผ่ โดยได้แรงบันดาลใจมาจากรูปทรงของตะกร้าใส่ของสมัยโบราณ ทำสามอัน สามารถซ้อนกันเป็นชั้นได้ และเพิ่มความสะดวกในการถือด้วยสายสะพายร้อยผ่านหูตะกร้าที่ทำไว้แล้ว



ภาพที่ 33 ผ้าปูโต๊ะมหัศจรรย์



ภาพที่ 34 โคมไฟแบล็คไลท์



ภาพที่ 35 เมนูอาหารจากไม้ไผ่สาน



ภาพที่ 36 กล่องเครื่องมือ

สรุปผล

การวิจัย เรื่อง การออกแบบสื่อเรขศิลป์เพื่อนำเสนอภูมิปัญญาวัฒนธรรมการรับประทานอาหารอีสานสู่สากล พบว่า อาหารเป็นสิ่งสำคัญยิ่งสำหรับการท่องเที่ยว ซึ่งสามารถพัฒนาควบคู่ไปด้วยกันได้ด้วยการออกแบบ และผู้เขียนได้มุ่งความสนใจไปที่องค์ประกอบรอบๆ อาหาร นั่นคือ โต๊ะอาหาร ศึกษาและทดลองว่าสามารถออกแบบและปรับเปลี่ยนอะไรบนโต๊ะอาหารนั้นได้บ้าง เพื่อตอบสนองความต้องการของกลุ่มเป้าหมายหรือลูกค้าได้มากที่สุด โดยใช้หลักการด้านสุนทรียะ (Aesthetic Principle) ในการออกแบบเรขศิลป์ (Geaphic Design) ทฤษฎีการออกแบบอัตลักษณ์ (Identity) แนวคิดเกี่ยวกับการตกแต่งโต๊ะอาหาร (Principle of table-top styling) และทฤษฎีการรับรู้ (Perception Theory) ซึ่งท้ายที่สุด ผลประโยชน์ไม่ได้เกิดขึ้นแค่กับลูกค้าที่เป็นกลุ่มเป้าหมายรองของงานวิจัยเท่านั้น เพราะผู้ที่ได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่อีกกลุ่มหนึ่งคือกลุ่มเป้าหมายหลักของงานวิจัย นั่นคือ ชาวบ้านบ้านหัวขัว ตำบลแกดำ อำเภอแกดำ จังหวัดมหาสารคาม เพราะการเข้ามาของผู้คนนอกชุมชน ทำให้เกิดการสื่อสารกันทั้งสองทิศทาง ระหว่างคนนอกชุมชนและในชุมชน จึงทำให้เกิดการหมุนเวียนรายได้ในชุมชนมากขึ้น และทำให้ชุมชนเป็นที่รู้จักเป็นการนำเสนอภูมิปัญญาและวัฒนธรรมออกสู่ภายนอกหรือสากล ซึ่งสอดคล้องกับสมมติฐานที่คาดไว้

การออกแบบเรขศิลป์โดยทั่วไปต่างคำนึงถึงหลัก อันได้แก่ แนวความคิด ศิลปะเทคโนโลยี หรือข้อมูลเป็นสำคัญอยู่แล้ว จากนั้นจึงนำวัตถุดิบเหล่านี้สื่อสารผ่านสื่อ โดยใช้ภาพหรือตัวอักษรเป็นสำคัญ หากแต่การออกแบบเรขศิลป์ก็สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับสิ่งอื่นๆ ที่นักออกแบบต้องการนำเสนอสาระสำคัญของแนวคิดเช่นเดียวกับการประยุกต์ใช้กับการออกแบบบนโต๊ะอาหาร เกิดเป็นการออกแบบเพื่อเสนอความเป็นชุมชนในทุกรายละเอียดบนโต๊ะอาหาร ซึ่งไม่ใช่ผ่านเพียงแค่สื่อภาพและตัวอักษรเท่านั้น แต่รวมไปถึงอาหาร ภาชนะ และอุปกรณ์ตกแต่งบนโต๊ะอาหารทั้งหมด และที่สำคัญคือสิ่งเหล่านี้จะสามารถสื่อสารแนวคิดภูมิปัญญาท้องถิ่นและความงามของชุมชนไปยังผู้บริโภคได้ในที่สุด

Reference

Badone, E., & Kannike, A. (2018). EATING OUT AND IN BETWEEN : OBSERVATIONS FROM THE POP-UP RESTAURANT SCENE IN ESTONIA. Retrieved from folklore/vol71/bardone _kannike.pdf.

Banphotkhiao, S. (2014, Match 10). graphic design maithung? [What does Graphic design mean?]. Retrieved from https://blog.sogoodweb.com/Article/Detail/9102/ GraphicDesign%E0 % B8 % AB%E0 % B8 % A1 % E0 % B8 % B2 % E0 % B8 % A2 % E0 % B8 % 96%E0%B8%B6%E0%B8%87-.

Ditthaphan, S. (2015). prawatsatkanokbaepkrafik [History of Graphic Design]. Bangkok: Chulalongkorn University Press.

Faculty of Fine arts, Chiangmai University. (2015). ongprakopsin [Principle of Design/Composition]. Retrieved from http://www.finearts.cmu.ac.th/wp-content/uploads/2015/02/2.6-%E0%B8%AD%E0%B8%87%E0%B8%84%E0%B9%8C%E0%B8%9B%E0%B8%A3%E0%B8%B0%E0%B8%81%E0%B8%AD%E0%B8%9A%E0%B8%A8%E0%B8%B4%E0%B8%A5%E0%B8%9B%E0%B9%8C.pdf.

Kromwichakarn Krasuangsuksathikarn. (1997). Kwamroopeuntankarnpattanalaksutlaelaksut Tongtin [The basic knowledge to develop course and local course]. Bangkok: Curriculum development center Ministry of Education.

Sunsusannanachathaengchula. (2012, September 8). kansusan [Communication]. Retrieved from http://www.chulapedia.chula.ac.th/index.php?title=%E0%B8%81%E0%B8%B2%E0%B8%A3%E0%B8%AA%E0%B8%B7%E0%B9%88%E0%B8%AD%E0%B8%AA%E0%B8%B2%E0%B8%A3_(Communication).

Thidarat. (2014, November 4). tritdikansusan laebaepchamlongkansusan [Theory and Principle of Communication]. Retrieved from http://thidaratana.blogspot.com/2013/11/blog-post_4.html