

การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย*

Thai Food Presentation : Emphasize on Thai Characteristic

ศาสตรา กระฉอดนอก**

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีจุดประสงค์เพื่อศึกษา และสังเคราะห์องค์ความรู้จากวัฒนธรรมการกินอาหารไทยในอดีต ลักษณะการจัดอาหารไทยที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย หลักทฤษฎีองค์ประกอบศิลป์และการออกแบบ การจัดอาหารไทยให้สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็น แบบสอบถามเรื่อง “การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย” ซึ่งมีผลงานออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย 4 ประเภทรวม 12 เมนู โดยสำรวจจากกลุ่มผู้เชี่ยวชาญ / ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้มีประสบการณ์ ผู้มีความสามารถทางด้านอาหารไทย ผู้มีอาชีพด้านการจัดตกแต่งอาหารและ ผู้ที่มีอาชีพเกี่ยวข้องหรือผู้ที่สนใจกับการทำธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ จำนวน 30 คน สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลเป็นค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน วิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์ ผลการวิจัยพบว่าภาพรวมของผลงานออกแบบมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับดี ($\bar{x} = 3.98$) พิจารณาตามลำดับ คือ งานออกแบบในระดับดีมากเป็นอาหารประเภทของหวาน ($\bar{x} = 4.22$) งานออกแบบในระดับดีตามลำดับ ได้แก่ อาหารว่างหรืออาหารจานแรก ($\bar{x} = 4.12$) อาหารประเภทผัดหรือยำ ($\bar{x} = 3.88$) และอาหารประเภทแกง ($\bar{x} = 3.71$) ผลรวมของการออกแบบจำแนกตามความคิดเห็น มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับดีตามลำดับ คือการจัดอาหาร ที่มีความร่วมสมัย การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในการจัดอาหาร สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ความสวยงาม ความน่ารับประทาน ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหารและการพิจารณาหลักคิดต่างๆ มาใช้ในงานออกแบบ ดังนั้นการผนวกความรู้เกี่ยวกับศิลปะการออกแบบ และวัฒนธรรมอาหารไทยที่มีคุณค่าทำให้เกิดแนวทางในการออกแบบที่สามารถนำเสนอความงามและเอกลักษณ์ไทยผ่านรูปแบบการตกแต่งจัดอาหาร เป็นการสร้างมูลค่าให้กับอาหาร อีกทั้งยังเป็นการเพิ่มมูลค่าการส่งออกทางวัฒนธรรมได้อีกทางหนึ่ง

Abstract

The objective of this research was studied and synthesized all cognitive thinking of Thai eating culture in the former time reveal since regimes of Sukhothai, to Rattanakosin, Thai food presentation: emphasize on Thai characteristic, the body of

* เนื้อหาส่วนใหญ่ของบทความชิ้นนี้เรียบเรียงขึ้นจากวิทยานิพนธ์ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการออกแบบนิเทศศิลป์บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร ปีการศึกษา 2552 เรื่อง “การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย” โดยมีรองศาสตราจารย์ ดร.สุรัช จิวเจริญสกุล เป็นที่ปรึกษาหลัก และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. น้าฝน ไส้สัตรูโกล เป็นที่ปรึกษาร่วม

** นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา คณะมัณฑนศิลป์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร กรุงเทพมหานคร

theoretical knowledge, and design of Thai food to reach the capability and be performed for all Thai restaurant in the foreign countries. was studied for the acceptance of “Thai food presentation: emphasize on Thai characteristic” & designed Thai food presentation to emphasize on Thai characteristic in four group of Thai dishes total of 12 menus. Questionnaire was used for data collection from chefs, ins tractors and professors, food stylists, and the persons whom interested in Thai restaurant business in the foreign countries. Statistical tool for data analysis was used frequency, percentage, Mean, and standard deviation, data analysis by program computer. The studied found that the acceptant of the design would be able to use in the Thai restaurants in good level. ($\bar{x} = 3.98$) The acceptant of design category by grouping of foods as the following; deserts was in very good level ($\bar{x} = 4.22$), starters was in good level ($\bar{x} = 4.12$), stir fried & salads was in good level ($\bar{x} = 3.88$), and soups & curries was in good level ($\bar{x} = 3.71$). The design of Thai food presentation, which expected for Thai restaurant in the foreign countries were accepted in good level, in such perspectives; the design was contemporary, related to Thai characteristic, practical to use in Thai restaurant in the foreign countries, arrangement was nice, created appetite, interesting presentation and design under cognitive thinking. So, the combination of art and Thai food culture could create the another model of design which present for the aesthetic and characteristic of Thai food. And all of this is another way to value the dishes of Thai food & valuable export Thai culture to the world.

บทนำ

รัฐบาลมีนโยบายส่งเสริมให้ประเทศไทยเป็นครัวของโลก (Kitchen of the World) โดยมีวัตถุประสงค์ในการมุ่งส่งเสริมให้อาหารไทยเป็นหนึ่งในอาหารที่ได้รับความนิยมไปทั่วโลก ซึ่งการสร้างมาตรฐานให้กับร้านอาหารไทยให้เป็นที่ยอมรับจึงเป็นสิ่งสำคัญไม่ว่าจะเป็นการเลือกใช้อัตลักษณ์ที่มีคุณภาพ รสชาติของอาหาร รวมทั้งการนำเสนอตกแต่งจัดอาหารให้น่ารับประทาน ซึ่งการจัดตกแต่งอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย จึงเป็นสื่อแนวทางหนึ่งในการเผยแพร่วัฒนธรรมไทยให้เป็นที่ยอมรับผ่าน วัฒนธรรมการกินวิถีทางหนึ่ง ดังนั้นการศึกษาวิจัยเรื่อง “การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย” จึงมีความสำคัญเพื่อเป็นการนำเสนอองค์ความรู้และภูมิปัญญาชาติ ที่สื่อในรูปแบบการจัดตกแต่งอาหารที่แสดงออกถึงเอกลักษณ์ไทย เพื่อส่งออกวัฒนธรรมให้เป็นที่แพร่หลาย ผ่านช่องทางการนำเสนออาหาร โดยผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ อาจเป็นช่องทางหนึ่งของการพัฒนาครัวไทยสู่ครัวโลกให้เกิดความยั่งยืนต่อไปในอนาคต

ความหมายและวัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อสร้างหลักคิดและแนวทางในการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยสำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยโดยเป็นการออกแบบงานนิเทศศิลป์ประยุกต์ใช้ในการออกแบบตกแต่งการจัดอาหารไทยรูปแบบร่วมสมัยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยและวิจัยพื้นฐานเชิงสำรวจเพื่อสร้างหลักคิดและแนวทางของการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยสำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศที่ให้บริการร้านอาหารไทยในรูปแบบร่วมสมัยหรืออาหารไทยประยุกต์โดยศึกษา และเก็บรวบรวมข้อมูลที่ใช้ในการศึกษามาจากแหล่งข้อมูล 2 ประเภทได้แก่

1. ข้อมูลประเภทเอกสาร และสิ่งพิมพ์อิเล็กทรอนิกส์ ที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย
2. ข้อมูลบุคคล

ข้อมูลจากประชากรที่ใช้ในการศึกษาแบ่งเป็น 2 กลุ่ม ดังนี้

1. โดยการสัมภาษณ์เพื่อให้ได้ความรู้ที่ต้องการจากกลุ่มผู้เชี่ยวชาญ/ผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาอาชีพที่เกี่ยวข้องจำนวน 8 คน
2. ผู้ตอบแบบสอบถามแบ่งออกเป็น 4 กลุ่ม จำนวน 30 คน ดังนี้
 - 2.1 กลุ่มผู้เชี่ยวชาญ/ผู้ทรงคุณวุฒิที่มีประสบการณ์และมีความรู้ด้าน อาหารไทย ด้านการจัดตกแต่งอาหาร หรือเกี่ยวข้องกับการทำธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ
 - 2.2 กลุ่มผู้มีประสบการณ์ หรือผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารไทย หรือผู้ที่มีความรู้ มีความสนใจด้านธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ
 - 2.3 กลุ่มผู้ที่มีความรู้มีประสบการณ์การบริโภคอาหารไทยและสนใจรูปแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย
 - 2.4 ผู้มีอาชีพเป็นนักร้องออกแบบทางด้านที่เกี่ยวกับการจัดตกแต่งอาหาร

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. ผลการสังเคราะห์องค์ความรู้การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย
2. แบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยจำนวน 12 เมนู ออกแบบโดยแบ่งออกเป็น 4 ประเภทดังนี้
 - 2.1 ประเภทอาหารว่างหรืออาหารจานแรก (Starters) มี 3 เมนู คือ กระทงทอง ไก่สะเต๊ะ และเมี่ยงคำ
 - 2.2 อาหารประเภทแกง (Soups & Curries) มี 3 เมนู คือ ดมยำกุ้งแม่น้ำ แกงเขียวหวาน แกะย่าง และต้มยำไก่
 - 2.3 อาหารประเภทผัดหรือยำ (Stir fried & Salads) มี 3 เมนู คือ ผัดไทย ยำเนื้อย่าง และ ส้มตำไก่ย่าง
 - 2.4 อาหารประเภทของหวาน (Desserts) มี 3 เมนู คือ ข้าวเหนียวมะม่วง ไอศกรีม มะพร้าวอ่อนกับทองม้วน และข้าวเหนียวหน้าต่าง ๆ
3. แบบสอบถามเรื่อง “การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย” เป็นคำถามปลายปิดแบบ rating scale และคำถามปลายเปิดลักษณะตอบเป็นข้อเสนอแนะ

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1

(ตอนที่ 1) ผลการสังเคราะห์องค์ความรู้การจัดการอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย โดยกำหนดเป็น 3 ส่วนดังนี้

1. ลักษณะการจัดการอาหารไทยที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย
2. องค์ประกอบอาหารไทยที่เป็นองค์ประกอบศิลป์
3. การจัดการอาหารไทยให้สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ

(ตอนที่ 2) ผลการออกแบบการจัดการอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย

ผลการออกแบบจัดการอาหารไทย ผู้วิจัยได้พิจารณาจากหลักคิดต่างๆ ที่ได้สังเคราะห์นำมาผ่านกระบวนการร่างแบบ ทดลองจัดการอาหารในรูปแบบต่างๆ และทำการออกแบบจัดการอาหารจริงโดยการใช้กล้องถ่ายภาพบันทึกภาพถ่ายลงคอมพิวเตอร์

โดยการออกแบบจัดการอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยนี้ ผู้วิจัยได้ดำเนินการบวนการออกแบบ โดยมีแนวคิดที่จะนำเสนออาหารไทยในรูปแบบร่วมสมัย โดยการประยุกต์ใช้ศิลปะการสร้างบรรจุกัณฑ์จากใบตองหรือใบเตย ศิลปะงานแกะสลักผักผลไม้ การใช้ภาษาจากธรรมชาติที่แสดงออกถึงเอกลักษณ์ไทย และพยายามยึดหลักของการทำได้หรือสามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศเป็นสำคัญ โดยพยายามคำนึงถึงต้นทุนของอุปกรณ์ในการจัดเสิร์ฟที่ราคาไม่แพง หรือมีแนวโน้มที่สามารถหาได้ทั่วไปในท้องถิ่น การใช้งานศิลปะในการจัดและการตกแต่งอาหารไทยโดยใช้วัตถุดิบต่างๆ ที่สามารถหาได้ในต่างประเทศ แล้วจึงใช้หลักองค์ประกอบศิลป์จัดวางอาหารช่วยดึงเอกลักษณ์ไทยในอาหารให้โดดเด่น ดังมีรายละเอียดของผลงานดังต่อไปนี้



ภาพที่ 1 ผลการออกแบบการจัดการอาหารประเภทอาหารว่าง เมนูกระเพราทอง

ที่มา : ศาตรา กระฉอดนอก, “การจัดการอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย,” วิทยานิพนธ์ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2552.

1. ประเภทอาหารว่างหรืออาหารจานแรก (Starters) เมนู: กระทงทอง

เลือกใช้พิมพ์กระทงทองวัสดุทองเหลืองเป็นภาชนะที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย ใช้รูปลักษณะของอาหารที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย ใช้หลักองค์ประกอบศิลป์โดยการซ้ำทำให้เกิดจังหวะ และการจัดองค์ประกอบให้เป็นเอกภาพ

ลักษณะทางทัศนธาตุที่สะท้อนความเป็นไทยโดยการใช้พื้นที่ว่างของการใช้ภาชนะสีขาว การจัดวางซ้ำกันของกระทงทองสร้างความต่อเนื่อง การใช้พิมพ์กระทงทองวัสดุทองเหลืองที่เป็นทรงสูงทำให้เกิดการนำสายตาและสร้างจุดสนใจและนำเสนอเอกลักษณ์ไทยให้กับชิ้นงาน



ภาพที่ 2 ผลการออกแบบการจัดอาหารประเภทอาหารว่าง เมนู ไก่สะเต๊ะ

ที่มา : ศาตรา กระจงนอก. “การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย.” วิทยานิพนธ์ปริญญาศิลปมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2552.

2. ประเภทอาหารว่างหรืออาหารจานแรก (Starters) เมนู: ไก่สะเต๊ะ

ประยุกต์ใช้บรรจุภัณฑ์จากที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย ใช้รูปลักษณะของอาหารที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย พิจารณาจากหลักองค์ประกอบศิลป์โดยใช้หลักของการซ้ำทำให้เกิดจังหวะ และการจัดองค์ประกอบให้เป็นเอกภาพ การให้สีที่เกิดจากตัวอาหารและใบเตยที่เป็นส่วนตกแต่ง

ลักษณะทางทัศนธาตุที่สะท้อนความเป็นไทยโดยการสร้างรูปร่างรูปทรงจากการใช้ภาชนะแก้วทำให้เกิดความร่วมสมัย การประยุกต์รูปแบบการห่อบรรจุภัณฑ์จากใบเตยเป็นการนำเสนอเอกลักษณ์ไทยในอาหารให้โดดเด่น ให้ความรู้สึกด้วยสี รูปร่างรูปทรงที่เกิดจากการห่อ พื้นผิว (Texture) ของวัสดุใบเตย การใช้งานแกะสลักแต่งกวางลายประยุกต์รูปแบบใบไม้ฉลุช่วยเสริมความเป็นเอกลักษณ์ไทยให้กับชิ้นงาน



ภาพที่ 3 ผลการออกแบบการจัดอาหารประเภทอาหารว่าง เมนูเมี่ยงคำ
ที่มา : ศาตรา กระฉอดนอก. “การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย.” วิทยานิพนธ์
ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2552.

3. ประเภทอาหารว่างหรืออาหารจานแรก (Starters) เมนู: เมี่ยงคำ

ใช้ภาชนะแบบจานเชิงและภาชนะแบบจักรสานที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย ใช้รูป
ลักษณะของอาหารที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย และประยุกต์ใช้การห่อบรรจุภัณฑ์จากธรรมชาติ พิจารณา
จากหลักองค์ประกอบศิลป์โดยใช้หลักของรูปร่างรูปทรง การซ้ำ และการจัดองค์ประกอบให้เป็นเอกภาพ
สีของใบเมี่ยงคำทำให้เกิดความขัดแย้ง (Contrast) ในงานออกแบบ

ลักษณะทางทัศนธาตุที่สะท้อนความเป็นไทย โดยการสร้างรูปร่าง รูปทรง จากการประยุกต์
รูปแบบการห่อบรรจุภัณฑ์ของใบเมี่ยงคำเป็นการนำเสนอเอกลักษณ์ไทยในอาหารให้โดดเด่น โดยให้
ความรู้สึกรักด้วยสี รูปร่างรูปทรงที่เกิดจากการห่อ การใช้รูปทรงและลวดลายที่เป็นไทยของภาชนะจานเชิงสี
ขาวทำให้เกิดรูปแบบร่วมสมัยการใช้หีบจักสานขนาดเล็กสร้างจุดนำสายตาและจุดเด่นของเอกลักษณ์ไทย
ในชิ้นงาน



ภาพที่ 4 ผลการออกแบบการจัดอาหารประเภทแกง เมนูต้มยำกุ้งแม่น้ำ
ที่มา : ศาตรา กระฉอดนอก. ศาตรา กระฉอดนอก. “การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์
ไทย.” วิทยานิพนธ์ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2552.

4. อาหารประเภทแกง (Soups & Curries) เมนู: คัมยำกุ้งแม่น้ำ

ใช้งานกะสลักผักผลไม้ (แครอท) เป็นส่วนประกอบตกแต่งในการจัดเสิร์ฟ พิจารณาจากหลักองค์ประกอบศิลป์โดยใช้หลักของพื้นที่ว่าง การใช้สีของงานกะสลักแครอทที่สัมพันธ์กับสีของอาหาร การเน้นด้วยสีและลวดลายที่เกิดจากการกะสลัก

ลักษณะทางทัศนธาตุที่สะท้อนความเป็นไทยโดยการประยุกต์ใช้ลายกนกของศิลปะไทย นำมาใช้กะสลักแครอทสร้างรูปร่างรูปทรงและจุดเด่นให้กับชิ้นงาน โดยสีส้มที่เกิดจากแครอทสื่อถึงความเผ็ดร้อน และสัมพันธ์ไปกับลวดลายของงานกะสลัก



ภาพที่ 5 ผลการออกแบบการจัดอาหารประเภทแกง เมนูแกงเขียวหวานแกะย่าง

ที่มา : ศาตรา กระฉอดนอก. “การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย.” วิทยานิพนธ์ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2552.

5. อาหารประเภทแกง (Soup & Curries) เมนู: แกงเขียวหวานแกะย่าง

ใช้งานกะสลักผักผลไม้ (พริกหวานยักษ์) เป็นส่วนประกอบตกแต่งในการจัดเสิร์ฟ พิจารณาจากหลักองค์ประกอบศิลป์โดยใช้หลักของการประยุกต์ใช้สีเหลืองของพริกหวาน ซึ่งเป็นสีที่ใช้ในอาหารไทย รูปร่างรูปทรงที่เกิดจากการกะสลัก การเน้นโดยใช้พื้นที่ว่างของงานอาหารสีขาวช่วยขับความโดดเด่นให้กับชิ้นงาน

ลักษณะทางทัศนธาตุที่สะท้อนความเป็นไทยโดยการประยุกต์ใช้งานกะสลักรูปร่างหยดน้ำลายฉลุ และสีเหลืองของพริกหวานยักษ์ช่วยนำสายตา สร้างจุดเด่นและเอกลักษณ์ไทย



ภาพที่ 6 ผลการออกแบบการจัดอาหารประเภทแกง เมนูต้มข่าไก่
ที่มา : ศาตรา กระฉอดนอก. “การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย.” วิทยานิพนธ์
ปริญญาศิลปมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2552.

6. อาหารประเภทแกง (Soup & Curries) เมนู: ต้มข่าไก่

การใช้งานแกะสลักผักผลไม้ (ใบมะกรูด) เป็นส่วนประกอบตกแต่งในการจัดเสิร์ฟพิจารณาจากหลักองค์ประกอบศิลป์โดยใช้หลักของการเน้น การจัดองค์ประกอบให้เป็นเอกภาพ ให้ให้รูปร่างรูปทรงที่เกิดจากการแกะสลักใบมะกรูด

ลักษณะทางทัศนธาตุที่สะท้อนความเป็นไทย ซึ่งต้มข่าไก่เป็นอาหารที่มีลักษณะเป็นแกง น้ำให้สีขาวที่เกิดจากกะทิ ซึ่งไม่มีรูปร่างและรูปทรงตายตัว จึงใช้งานแกะสลักลดทอนลงแบบง่ายช่วยสร้างความโดดเด่น และเอกลักษณ์ไทยในอาหารสร้างความร่วมสมัยให้กับอาหารโดยใช้ภาชนะสีขาวที่มีรูปแบบเป็นสมัยใหม่



ภาพที่ 7 ผลการออกแบบการจัดอาหารประเภทผัดหรือยำ เมนูผัดไทย
ที่มา : ศาตรา กระฉอดนอก. “การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย.” วิทยานิพนธ์
ปริญญาศิลปมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2552.

7. อาหารประเภทผัดหรือยำ (Stir fried & Salads) เมนู: ผัดไทย

การใช้เครื่องเคียง (ปลีกล้วย) เป็นส่วนประกอบในการจัดเสิร์ฟ พิจารณาจากหลักองค์ประกอบศิลป์โดยใช้หลักของการใช้สีแดงที่เกิดจากปลีกล้วย รูปร่าง รูปทรง ที่เกิดจากการตัดใบปลีกล้วย ลักษณะทางทัศนธาตุที่สะท้อนความเป็นไทย ผัดไทยเป็นอาหารที่ไม่มีรูปร่างรูปทรงตายตัว การใช้ปลีกล้วยตัดแต่งประยুক্তจากงานแกะสลักรูปร่างหยดน้ำ รวมทั้งสี พื้นผิว (Texture) ที่ได้จากใบปลีกล้วย ทำให้เกิดลักษณะเด่น สร้างจุดสนใจ และสื่อถึงเอกลักษณ์ไทย การใช้ภาชนะรูปแบบสมัยใหม่ ทำให้เกิดรูปร่างเรขาคณิตให้ความรู้สึกที่เป็นความร่วมมือช่วยจัดผัดไทยให้อยู่ในรูปร่างตายตัวชัดเจน ปากจานที่กว้างสร้างพื้นที่ว่างให้กับชิ้นงาน

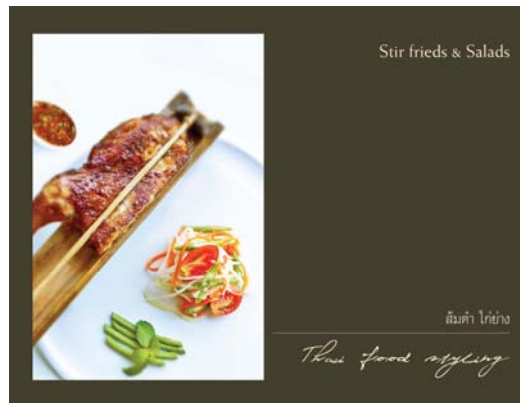


ภาพที่ 8 ผลการออกแบบการจัดอาหารประเภทผัดหรือยำ เมนูยำเนื้ออย่าง
ที่มา : ศาตรา กระฉอดนอก. “การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย.” วิทยานิพนธ์
ปริญญาศิลปมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2552.

8. อาหารประเภทผัดหรือยำ (Stir fried & Salads) เมนู: ยำเนื้ออย่าง

การใช้งานแกะสลักผักผลไม้ (มะเขือเทศ แดงกวา) เป็นส่วนประกอบตกแต่งในการจัดเสิร์ฟ การใช้สีของกะหล่ำมวง ซึ่งสีม่วงเป็นสีที่มักใช้เป็นสีผสมในอาหารไทย เกิดความขัดแย้งของสี (Contrast) ให้กับชิ้นงาน การใช้รูปร่างรูปทรงที่เกิดจากการตัดแต่งประยুক্তรูปร่างหยดน้ำของใบกะหล่ำมวง

ลักษณะทางทัศนธาตุที่สะท้อนความเป็นไทย โดยการใช้งานแกะสลักมะเขือเทศรูปแบบกุหลาบวางบนพื้นที่ว่างสร้างความโดดเด่นของเอกลักษณ์ไทย รูปร่างหยดน้ำที่เกิดจากการตัดแต่งใบกะหล่ำมวง และสีม่วงของใบกะหล่ำสร้างจุดเด่น และจุดนำสายตา โดยการจัดวางลงบนภาชนะสีขาวที่เหลี่ยมผืนผ้า ช่วยสร้างความร่วมมือ การตกแต่งด้วยการแกะสลักแดงกวาให้เป็นรูปใบไม้สร้างรายละเอียดและนำเสนอความเป็นไทยให้กับชิ้นงาน



ภาพที่ 9 ผลการออกแบบการจัดอาหารประเภทผัดหรือยำ เมนูส้มตำไก่ย่าง
ที่มา : ศาตรา กระฉอดนอก. “การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย.” วิทยานิพนธ์
ปริญญาศิลปมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2552.

9. อาหารประเภทผัดหรือยำ (Stir fried & Salads) เมนู: ส้มตำไก่ย่าง

การใช้ภาชนะวัสดุธรรมชาติที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทยวิถีชาวบ้าน พิจารณาจากหลักองค์ประกอบศิลป์โดยใช้หลักของขนาดสัดส่วน การจัดองค์ประกอบให้เป็นเอกภาพ พื้นผิว (Texture) ที่เกิดจากการฉีกไฟกระบอกไม้ไผ่

ลักษณะทางทัศนธาตุที่สะท้อนความเป็นไทย โดยพื้นผิว (Texture) ที่เกิดจากการฉีกไฟ และรูปร่างรูปทรงของกระบอกไม้ไผ่เป็นสิ่งที่สื่อสารความเป็นอาหารไทยพื้นบ้าน การเสิร์ฟอย่างครึ่งตัวเป็นวัฒนธรรมการกินของไทย สร้างจุดเด่นความน่ากินให้กับจานอาหาร โดยใช้กระบอกไม้ไผ่เป็นภาชนะวางลงบนพื้นที่ว่างของจานส้มตำจัดวางพื้นที่ว่างระหว่างไก่ย่างและส้มตำ เพื่อให้องค์ประกอบไม่เกิดการแย่งความโดดเด่น แต่เป็นการเสริมความโดดเด่นแต่ละส่วนให้เป็นเอกภาพ



ภาพที่ 10 ผลการออกแบบการจัดอาหารประเภทของหวาน เมนูข้าวเหนียวมะม่วง
ที่มา : ศาตรา กระฉอดนอก. “การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย.” วิทยานิพนธ์
ปริญญาศิลปมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2552.

10. อาหารประเภทของหวาน (Desserts) เมนู: ข้าวเหนียวมะม่วง

การประยุกต์ใช้บรรจุภัณฑ์ และภาชนะจากธรรมชาติที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทยพิจารณาจากหลักองค์ประกอบศิลป์โดยใช้หลักของรูปร่างรูปทรง การใช้จุด การจัดองค์ประกอบให้เป็นเอกภาพ การได้สี พื้นผิว (Texture) ที่ได้จากใบตองและใบเตย การจัดวางบนพื้นที่ว่าง ความขัดแย้ง (Contrast) ที่เกิดจากสี รูปร่างรูปทรงของชิ้นงาน

ลักษณะทางทัศนธาตุที่สะท้อนความเป็นไทยโดยทรงกรวยที่ได้จากการห่อใบตองสะท้อนวัฒนธรรมการใช้บรรจุภัณฑ์จากธรรมชาติของไทย การควั่นเปลือกมะม่วงเป็นภาชนะให้รูปร่างรูปทรงที่เป็นธรรมชาติของมะม่วง การใช้ภาชนะประเภทแก้วช่วยเสริมความเป็นร่วมสมัยให้กับชิ้นงาน การจัดวางของแต่ละองค์ประกอบให้มีความลดหลั่นของความสูงแต่ละรูปทรง โดยใช้พื้นที่ว่างช่วยจัดวางให้เกิดความงาม



ภาพที่ 11 ผลการออกแบบการจัดอาหารประเภทของหวาน เมนู ไอศกรีมมะพร้าวอ่อนกับทองม้วน
ที่มา : ศาตรา กระจงนอก. “การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย.” วิทยานิพนธ์
ปริญญาศิลปมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2552.

11. อาหารประเภทของหวาน (Desserts) เมนู: ไอศกรีมมะพร้าวอ่อนกับทองม้วน

ใช้บรรจุภัณฑ์จากใบเตยโดยใช้การมัดด้วยดอกลีที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทยเลือกใช้หลักองค์ประกอบศิลป์โดยใช้หลักของรูปร่างรูปทรง การจัดองค์ประกอบให้เป็นเอกภาพ

ลักษณะทางทัศนธาตุที่สะท้อนความเป็นไทยโดยการจัดองค์ประกอบโดยรวมให้เป็นชิ้นเดียวโดยให้ส่วนที่ตกแต่งอาหาร เช่น ใบเตยเป็นจุดเด่นของชิ้นงาน โดยนำเสนอความเป็นไทยด้วยการห่อใบเตยพันด้วยดอกลี



ภาพที่ 12 ผลการออกแบบการจัดอาหารประเภทของหวาน เมนูข้าวเหนียวหน้าต่างๆ
ที่มา : ศาตรา กระฉอดนอก. “การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย.” วิทยานิพนธ์
ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2552.

12. อาหารประเภทของหวาน (Desserts) เมนู: ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ

ใช้บรรจุภัณฑ์จากใบตองด้วยการห่อเป็นทรงกรวยที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย

พิจารณาจากหลักองค์ประกอบศิลป์โดยใช้หลักของ การใช้สี รูปร่างรูปทรง การซ้ำทำให้เกิดจังหวะ

ที่มาของการออกแบบเชิงทัศนธาตุที่แสดงออกถึงความเป็นไทย โดยการจัดวางของ
รูปทรงอาหาร การลำดับของสีอาหารในงานที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย โดยจัดวางเป็นลักษณะทรงสูง
เพื่อให้เกิดการนำสายตาสร้างจุดเด่นให้กับชิ้นงาน

ส่วนที่ 2 ผลการวิเคราะห์แบบสอบถามเรื่อง “การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่ง เอกลักษณ์ไทย”

ภาพรวมผลการออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยที่สามารถทำได้
สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับดี ($\bar{x} = 3.98$) โดยคิดเป็นร้อยละ 36.7 ตอบว่าดี
ร้อยละ 35.7 ตอบว่าดีมาก ร้อยละ 19.8 ตอบว่าปานกลาง ร้อยละ 5.2 ตอบว่าพอใช้ ร้อยละ 2.5
ตอบว่าควรปรับปรุง

เมื่อพิจารณาความเห็นที่มีต่องานออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยที่
สามารถทำได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศของอาหารในแต่ละประเภท
พบว่างานออกแบบในระดับดีมากได้แก่อาหารประเภทของหวาน ($\bar{x} = 4.22$) งานออกแบบในระดับดี
ได้แก่อาหารว่างหรืออาหารจานแรก ($\bar{x} = 4.12$) อาหารประเภทผัดหรือยำ ($\bar{x} = 3.88$) อาหารประเภทแกง
($\bar{x} = 3.71$) ตามลำดับ

ตารางที่ 1 ภาพรวมผลการออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยที่สามารถทำได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ $n = 30$

ประเภทอาหาร	ระดับความเห็นที่มีต่องานออกแบบ		
	$\bar{x}$	S.D.	ความระดับ
อาหารประเภทของหวาน (Desserts)	4.22	0.532	ดีมาก
อาหารว่างหรืออาหารจานแรก (Starters)	4.12	0.535	ดี
อาหารประเภทผัดหรือยำ (Stir fried & Salads)	3.88	0.731	ดี
อาหารประเภทแกง (Soups & Currys)	3.71	0.785	ดี
ภาพรวมการทดลองจัดอาหาร	3.98	0.579	ดี

ตารางที่ 2 ภาพรวมผลการออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยที่สามารถทำได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ จำแนกตามความเห็นที่มีต่องานออกแบบ $n=30$

ประเภทอาหาร	ระดับความเห็นที่มีต่องานออกแบบ		
	$\bar{x}$	S.D.	ความระดับ
รูปแบบการจัดอาหารที่มีความร่วมสมัย	4.14	0.596	ดี
การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร	4.03	0.603	ดี
สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ	3.98	0.780	ดี
ความสวยงาม	3.97	0.573	ดี
ความน่ารับประทาน	3.96	0.644	ดี
ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร	3.89	0.660	ดี
การพิจารณาหลักคิดต่างๆ มาใช้ในการออกแบบ	3.88	0.657	ดี
ภาพรวมการทดลองจัดอาหาร	3.98	0.579	ดี

จากตารางที่ 2 พบว่า ภาพรวมผลการทดลองออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยที่สามารถทำได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ จำแนกตามความคิดเห็น มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับดี ($\bar{x} = 3.98$) โดยคิดเป็นร้อยละ 36.7 ตอบว่าดี ร้อยละ 35.7 ตอบว่าดีมาก ร้อยละ 19.8 ตอบว่าปานกลาง ร้อยละ 5.2 ตอบว่าพอใช้ ร้อยละ 2.5 ตอบว่าควรปรับปรุง

เมื่อพิจารณาความเห็นที่มีต่องานออกแบบการจัดอาหารไทยตามความเห็นของกลุ่มตัวอย่างเรียงตามลำดับค่าเฉลี่ย พบว่า รูปแบบการจัดอาหารที่มีความร่วมสมัย มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ($\bar{x} = 4.14$) รองลงมาเป็น การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร ($\bar{x} = 4.03$) สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยใน

ต่างประเทศ ($\bar{x} = 3.98$) ความสวยงาม ($\bar{x} = 3.97$) ความน่ารับประทาน ($\bar{x} = 3.96$) ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร ($\bar{x} = 3.89$) และการพิจารณาหลักคิดต่างๆ มาใช้ในการออกแบบ ($\bar{x} = 3.88$) ตามลำดับ

สรุปผลการศึกษาและข้อเสนอแนะ

สรุปทิศทางของหลักคิดในการออกแบบที่ได้สังเคราะห์ สามารถเป็นแนวทางในการออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย และมีแนวโน้มสามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ โดยผลรวมที่ได้จากการสำรวจการยอมรับความคิดเห็นจากกลุ่มตัวอย่างที่มีทิศทางไปในเชิงบวก

อภิปรายผลการวิจัย

การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยให้สวยงาม มีเกณฑ์การใช้หลักคิดคล้ายคลึงกับงานทัศนศิลป์รูปแบบอื่นๆ ซึ่งการรวบรวมความรู้หลักการทฤษฎีองค์ประกอบศิลป์นำมาประยุกต์และสังเคราะห์ใช้ผนวกกับศิลปะการจัดตกแต่งอาหารไทย เพื่อเป็นแนวทางในการออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย และมีแนวโน้มความเป็นไปได้ในการจัดอาหารไทยสำหรับธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ

จากผลสรุปความคิดเห็นกลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับผลการออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยที่สามารถทำได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ซึ่งการออกแบบครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ดำเนินการระบวกรายการ โดยมีแนวความคิดที่จะนำเสนออาหารไทยในรูปแบบร่วมสมัย โดยการประยุกต์ใช้ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารไทย ซึ่งนำเสนออาหารไทยประยุกต์ โดยคำนึงถึงความเป็นไปได้ต่อการจัดเสิร์ฟในต่างประเทศเป็นหลัก ดังนั้นทิศทางการนำความรู้จากหลักคิดในการออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยสำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศนั้น ควรนำไปใช้กับกลุ่มสาขาอาชีพที่เกี่ยวข้อง ซึ่งมีความรู้ประสบการณ์และความชำนาญทางด้านอาหารไทยมากกว่าผู้วิจัย อาจทำให้รูปแบบของผลงานออกแบบการจัดอาหารไทยเป็นไปตามความหลากหลาย และตรงต่อความต้องการในการใช้งานจริงสำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศมากที่สุด ซึ่งผู้วิจัยได้เห็นประโยชน์จากคุณค่าขององค์ความรู้ทั้ง 2 สาขา คือ ความรู้เกี่ยวกับการออกแบบนิเทศศิลป์ และความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารไทย สามารถนำมาประยุกต์และทำให้เกิดแนวทางในการออกแบบที่นำเสนอความงามและเอกลักษณ์ไทยในรูปแบบของอาหาร เป็นการสร้างมูลค่าให้กับการส่งออกทางวัฒนธรรมได้อีกทางหนึ่ง

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

ควรศึกษาความรู้ในด้านระบบการจัดการครัวและภัตตาคารเพิ่มเติมเพื่อให้แนวคิดในการออกแบบสามารถตอบสนองการใช้งานจริงได้มากขึ้น

บรรณานุกรม

ภาษาไทย

- กรรณิการ์ พรหมเสาร์ และนันทา เบญจิสลารักษ์ใน ประหยัด สายวิเชียร บรรณาธิการ. แกะรอยสำรับไทย. เชียงใหม่: บริษัท กลางเวียงการพิมพ์ จำกัด, 2542.
- กอบแก้ว นางพินิจ. อาหารไทย. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์เสมอธรรม, 2542.
- ธารทิพย์ เสรินทวัฒน์. ทัศนศิลป์: การออกแบบพาณิขศิลป์. กรุงเทพมหานคร: หลักไทรงามพิมพ์, 2550.
- นิตดา หงษ์วิวัฒน์. งานสลัก ฝักผลไม้. กรุงเทพมหานคร: บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด, 2546
- บุญกร แข่งเจริญ. บรรจุภัณฑ์จากใบตองและใบเตย. กรุงเทพมหานคร: บริษัท สำนักพิมพ์ เพชรกะรัต จำกัด, 2551.
- มาโนช กงกะนันท์ และในจิระ จริ่งจิตร บรรณาธิการ. ศิลปะและการออกแบบ. นนทบุรี: สำนักพิมพ์ Core function, 2549.
- เมธชาติร์ ไตรยภาพ. “คุณค่าแห่งเอกลักษณ์และเสน่ห์อาหารไทย.” Foodstylist. เล่มที่ 19 (ธันวาคม 2550): 52 – 61.
- รัชต์วรรณ กาญจนปัญญาคม และคณะ. กรณีศึกษา ร้านอาหารไทยที่เป็นเลิศในสหรัฐอเมริกา. กรุงเทพมหานคร : บริษัท อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน), 2551.
- สุรัชย์ จิวเจริญสกุล และคณะ. วัฒนธรรมการกินของชาวไทยในอดีต: จากอดีต ปัจจุบันและการนำสู่การ แข่งขันในตลาดโลก. 2550.
- แสงปทีป แก้วสาคร. “การจัดอาหารไทยเพื่อการถ่ายภาพ” วิทยานิพนธ์ปริญญาศิลปมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัย ศิลปากร, 2550.
- ศาดรา กระฉอดนอก. “การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย.” วิทยานิพนธ์ปริญญาศิลปะ มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2552.
- ศรีสมร คงพันธุ์. สืบยอดอาหารไทยในต่างแดน. กรุงเทพมหานคร: บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด, 2548.

ภาษาอังกฤษ

- Melisa Teo Ng Wei Chian. AT THE TABLE OF Jim Thompson. Bangkok Thailand: Archipelago Press for The Thai Silk Co., Ltd.. 2004.
- Sven Krauss Laurent Ganguillet and Vira Sanguanwong. Authentic Recipes from Thailand. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd.. 2004.
- Tan, Terry. The Thai Table a celebration of culinary treasures. Singapore: Marshall Cavendish Cuisine, 2007.

