

กรณีศึกษา รายการพอลูกเข้าครัว

ในการศึกษาเรื่อง "บทบาทของรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ที่มีผลกระทบต่อพฤติกรรมในการประกอบอาหารของผู้ชมที่รับผิดชอบในการประกอบอาหาร" ผู้วิจัยได้พรรณาวเคราะห์ถึงการสื่อความหมายของผู้ดำเนินรายการ โดยผู้วิจัยได้วิเคราะห์และนำเสนอควบคู่ไปกับผลจากการสื่อความหมายกับผลกระทบต่อพฤติกรรมในการประกอบอาหารของผู้ชม

รายการพอลูกเข้าครัวเป็นรายการที่ผลิตโดย บริษัท ฌนัดศรี แอนด์ ซัน คอนซัลติ้ง จำกัด โดยมี ม.ล.ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์ เป็นผู้ดำเนินรายการและเป็นพิธีกรอาชีพของรายการได้เริ่มผลิตและออกอากาศครั้งแรกในปีพ.ศ. 2544 ทางสถานีโทรทัศน์ไอทีวี ทุกวันเสาร์ เวลา 11.05 น. – 12.00 น. และในเดือนตุลาคม พ.ศ. 2544 ได้มีการเปลี่ยนแปลงเวลาในการออกอากาศใหม่ เป็นทุกวันเสาร์ เวลา 17.05 น. – 18.00 น. ทางสถานีโทรทัศน์ไอทีวี เช่นเดิม ความยาวประมาณ 55 นาที โดยมีวัตถุประสงค์หลัก ที่จะนำเสนอสาระความรู้เรื่องการทำอาหารทั่วไปและอาหารเพื่อสุขภาพ โดยมีการแนะนำแหล่งรับประทานอาหารที่อร่อย และมีการตอบปัญหาเกี่ยวกับงานครัวสำหรับผู้ชมที่บ้าน

คุณหมึกแดงมีความรู้และประสบการณ์มากมายอีกทั้งยังเป็นผู้ที่เติบโตจากในวังทำให้ได้มีโอกาสพบเห็นการจัดสำรับแบบชาววังมาก่อน แต่เมื่ออายุได้ 12 ปี คุณหมึกแดงได้ไปศึกษาต่อที่ประเทศอังกฤษ จบมัธยมศึกษาที่นั่น และได้ไปศึกษาต่อทางด้านรัฐศาสตร์การทูตที่ จอร์จทาวน์ ยูนิเวอร์ซิตี (Georgetown University) สหรัฐอเมริกา แต่ไม่ได้จบการศึกษาทางด้านนี้ เพราะคุณหมึกแดงหันมาให้ความสนใจที่จะศึกษาทางด้านอาหารและเข้าเรียนในสถาบัน CIA Culinary Institute of America จนสำเร็จการศึกษาและได้เปิดร้านอาหารที่ฟลอริดาอายุ 9 ปี จน ม.ร.ว. ฌนัดศรี สวัสดิวัตน์ ชักชวนให้กลับมาทำงานในประเทศไทย

เมื่อคุณหมึกแดงเริ่มทำรายการทำอาหารทางโทรทัศน์นั้นคุณหมึกแดงเริ่มต้นจากการเป็นพิธีกรให้กับรายการ "ครอบครัววาลคิทเซ็น" ทางช่อง 9 อสมท. ซึ่งผลิตรายการโดยบริษัท กิ๊บสันแอนด์กัน จำกัด โดยคุณหมึกแดงได้เป็นผู้ดำเนินรายการครอบครัววาลคิทเซ็นอยู่ประมาณ 2 ปี จนเมื่อเกิดปัญหากับทางบริษัท คุณหมึกแดงจึงถอนตัวออกไปและเกิดกรณีพิพาทเกี่ยวกับชื่อของรายการ เพราะคำว่าครอบครัววาลนั้นเป็นที่ทราบกันดีว่าเป็นชื่อของรายการวิทยุที่

ม.ร.ว. ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ เป็นเจ้าของและเป็นผู้ดำเนินรายการมาเป็นเวลานาน ทราบภายหลังว่า บริษัท กิ๊บสันแอนด์กัน จำกัดได้จดทะเบียนลิขสิทธิ์ ชื่อรายการ "ครอบครัววาฬคิทเช่น" ไว้เป็นที่เรียบร้อย ถึงแม้ว่าคุณหมึกแดง จะไม่ได้เป็นผู้ดำเนินรายการแล้วก็ตาม ทางรายการยังคงสามารถ ใช้ชื่อเดิมได้โดยไม่มี ความจำเป็นต้องเปลี่ยนแปลง

หลังจากนั้นคุณหมึกแดงได้มาร่วมงาน กับบริษัท แมทซิง เอ็นเตอร์เทนเมนต์ จำกัด ซึ่งเป็นผู้ผลิตรายการ "หมึกแดง..แผลงรส" ออกอากาศทางสถานีโทรทัศน์กองทัพบกช่อง 7 จนรายการหมดสัญญาเข้ากับทางสถานีจึงได้เลิกผลิตรายการไปและภายหลังคุณหมึกแดง จึงได้ตัดสินใจตั้งบริษัทถนัดศรีแอนด์ซัน คอนซัลติง จำกัด ขึ้น เพื่อผลิตรายการ ทำอาหารทางโทรทัศน์ เป็นของตนเองซึ่งก็คือ รายการ "พ่อลูกเข้าครัว" นั่นเอง

สำหรับรายการ "พ่อลูกเข้าครัว" นั้นเป็นรายการ ที่คุณหมึกแดงผลิต และเป็น ผู้ดำเนินรายการร่วมกับบิดา คือ ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ ซึ่งนับเป็นการเอาจุดเด่นของผู้ดำเนิน รายการทั้ง 2 ท่าน มารวมไว้ในรายการเดียวเพราะเป็นรายการที่มีผู้เชี่ยวชาญทางด้าน การประกอบอาหารถึง 2 ท่าน ท่านหนึ่งคือ ม.ร.ว.ถนัดศรี เป็นผู้ที่ได้รับการยอมรับว่าเป็นปรมาจารย์ ทางด้านอาหารในประเทศไทยเป็นเวลานานกว่า 40 ปี และอีกท่านหนึ่ง คือ ม.ล. ศิริเฉลิม นั้นก็ได้ รับการยอมรับว่าเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารของยุคปัจจุบัน ที่มีการรับรองวุฒิการศึกษาจาก สถาบันที่มีชื่อเสียงในต่างประเทศ ดังที่กล่าวไว้ข้างต้น โดยการดำเนินรายการร่วมกันในลักษณะนี้ เท่ากับเป็นการต่อยอดถึงความเป็นผู้นำทางด้านอาหารของ 2 พ่อลูกเป็นอย่างดี อาจกล่าวได้ว่า ม.ร.ว.ถนัดศรีกำลังมอบมรดกของความไว้วางใจและความนับถือจากสังคมให้กับ ม.ล. ศิริเฉลิม

รายการพ่อลูกเข้าครัว ได้มีวิธีการนำเสนอรายการให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์หลักของรายการ โดยมีเนื้อหาที่จะนำเสนอถึงความรู้ทางด้านอาหารในหลาย ๆ แง่มุม โดยแบ่ง รายการออกเป็น 8 ช่วงดังนี้

ช่วงที่ 1 "เปิดรายการ" และ "เจาะลึกสูตรเด็ด"

ช่วงที่ 2 "รู้หมดเปลือกกับมาลี"

ช่วงที่ 3 "PRODUCT HI-LIGHT"

ช่วงที่ 4 "พอนั่งชม ลูกนั่งชิม"

ช่วงที่ 5 "พ่อถนัดศรี ลูกถนัดเที่ยว"

ช่วงที่ 6 "ภูเขาทอง แจกโชค"

ช่วงที่ 7 "ครัวสร้างคน"

ช่วงที่ 8 "อยากรู้ถามมา"

แต่ละช่วงของรายการดังกล่าวจะมีวิธีการนำเสนอที่แตกต่างกันไป ดังนี้

ช่วง "เปิดรายการ" และ "เจาะลึกสูตรเด็ด"

รายการพ่อลูกเข้าครัว เริ่มต้นเปิดรายการด้วยพิธีกร คือ ม.ล. ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์ หรือคุณหมึกแดง และม.ร.ว. ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ มากล่าวทักทายผู้ชมทางบ้านและพูดเข้าสู่เนื้อหาของอาหารตัวรับแรกที่จะนำเสนอ โดยมักจะเป็นการพูดคุยกันอย่างเป็นกันเองของ 2 พ่อลูกในบรรยากาศ (ฉาก) ครัวที่จะใช้ทำการสาธิต การพูดคุย เป็นไปง่าย ๆ ปราศจากพิธีรีตรอง และมักจะเป็นการที่ม.ร.ว. ถนัดศรี ให้เกร็ดความรู้ต่าง ๆ ที่ท่านได้มีโอกาสประสบพบเจอจากการสั่งสมประสบการณ์ทางด้านงานครัวมายาวนาน ดังจะเห็นได้จากตัวอย่างต่อไปนี้

ตอนลูกขึ้นปลาและลูกขึ้นหมู 17 มิถุนายน 2544

ม.ร.ว.ถนัดศรี : สมัยก่อนต้องเอาเนื้อปลามาซับแล้วนวด แล้วเอาน้ำเกลือพรมเสร็จแล้วเอามาพาด ๆ ๆ ลงไปในกะละมัง (ทำท่าประกอบ) ตอนนี้อยู่มีอยู่ที่ร้านเสรี หน้าวัดคูบัว ยังใช้วิธีนี้ นวดประมาณ 15 นาที

ม.ล. ศิริเฉลิม : นี่พ่อที่เขาต้องทำอย่างนี้เพราะเขาต้องการให้ฟองอากาศผ่านเข้าไปในเนื้อปลา ทำให้เต่งได้แล้ว โปรตีนต้องเย็นมาก ๆ จะได้มีความยืดหยุ่น ถ้าร้อนมันจะไม่ยืด สมัยนี้ใช้เครื่องตีไม่ต้องนวด แล้วเอาน้ำแข็งใส่ลงไปตีรวมกันแบบนี้ ลูกขึ้นที่ดีต้องเต่ง แล้วไม่เหม็นคาว

ม.ร.ว. ถนัดศรี : ลูกขึ้นต้องเต่งถ้าปล่อยลง 1 ฟุตต้องเต่ง 9 นิ้ว จริง ๆ นะ (หัวเราะ)

ม.ล. ศิริเฉลิม : (หัวเราะ) ไม่เชื่อพ่อหรอก มาดูวิธีทำดีกว่า เอาปลาทรายใส่ลงไป ใส่เกลือ พริกไทย แล้วก็น้ำแข็ง เสร็จแล้วตักเนื้อปลามาบิบใส่อุ้งมือ เอามือซุบน้ำก่อนนะ จะได้ไม่ติดมือบิบให้ทะลักออก

มาแล้วเอาชิ้นปาดลงไปในหม้อน้ำเดือด (ช่วงนี้ตัดสลับภาพ ระยะใกล้มากเป็นช่วงๆ เพื่อให้สามารถเห็นวิธีทำอย่างชัดเจน) เสร็จแล้วเก็บใส่ถุง Ziploc แล้ว Freeze ไว้จะดีจะได้ไม่มีน้ำออกมา เวลาจะกินก็เอาไปลวก

ม.ร.ว. ถนัดศรี : เวลาจะกินเอาไปผัดเผ็ดกับมันแกวอร่อยมาก หรือเอาไปใส่ก๋วยเตี๋ยวก็ดีนะ

จากบทสนทนาข้างต้นจะเห็นได้ว่า ม.ร.ว.ถนัดศรี จะเป็นผู้ถ่ายทอดความรู้และประสบการณ์ดั้งเดิมของท่านผ่านทางรายการให้กับผู้ชมได้รับทราบ ในขณะที่ ม.ล.ศิริเฉลิมนั้นจะเป็นผู้ถ่ายทอดถึงวิธีการทำแบบสมัยใหม่พร้อมทั้งอธิบายถึงวิธีการทำ ที่มีข้อมูลทางวิทยาศาสตร์เข้ามาเกี่ยวข้อง

ตอน ปลาทอดอบซอสกับครีมเห็ด 24 มิถุนายน 2544

ม.ล. ศิริเฉลิม : วันนี้เราจะทำอาหารทะเลใช้ปลา เป็นอาหารฝรั่งทำได้ง่ายมาก

ม.ร.ว. ถนัดศรี : เป็นอาหารที่ทำจากปลา

ม.ล. ศิริเฉลิม : ทำ "ปลาทอดอบซอสครีมกับเห็ด"

ม.ร.ว. ถนัดศรี : ซอสครีมอีกแล้ว

ม.ล. ศิริเฉลิม : ไม่ใส่ครีมก็ได้ใส่นมก็ได้

ม.ร.ว. ถนัดศรี : นมกับครีมไม่เหมือนกันหรือ

ม.ล. ศิริเฉลิม : ไม่เหมือนกันเพราะว่านมมีไขมันน้อยกว่าครีม

(ช่วงนี้ตัดแทรก VTR ผู้สนับสนุนรายการ

1. ไอลีน 2. Electrolux 3. ผลิตภัณฑ์ตราหัวม้าลาย 4. เส้นหมี่อบแห้งไวไว 5. น้ำปลาตราหอยนางรม)

ม.ล. ศิริเฉลิม : นำเนื้อปลาที่เป็นชิ้นไม่มีก้างไม่มีหนัง

ม.ร.ว. ถนัดศรี : แล้ เอาก้างออกให้หมด หนังต้องไม่มี

ม.ล. ศิริเฉลิม : ผมขอมอบเครื่องปรุงให้ท่านผู้ชม (ขึ้นภาพที่หน้าจอ)

เครื่องปรุง

- | | |
|-------------------|-----------------|
| 1 เนื้อปลากระพง | 7 ผักชีฝรั่งสับ |
| 2 เกลือ / พริกไทย | 8 เห็ดฟางสับ |
| 3 หอมแดงสับ | 9 ไวน์ขาว |
| 4 หอมหัวใหญ่สับ | 10 วิปปิ้งครีม |
| 5 เนยจืด | 11 เกล็ดขนมปัง |
| 6 แป้งสาลี | |

ม.ล. ศิริเฉลิม : วิธีทำสิ่งแรกนำถาดที่จะอบทานเนยให้ทั่วพักไว้แล้วนำเนยลงกระทะไม่ต้องมากให้เนยละลายเอาเกลือ/พริกไทยโรยบนเนื้อปลา

ม.ร.ว. ถนัดศรี : โรยพริกไทยขาว หรือพริกไทยดำละ

ม.ล. ศิริเฉลิม : พริกไทยขาวครับ เพราะเนื้อปลาขาว เสร็จแล้วนำแป้งสาลีโรยเข้าไปอีก ไม่ต้องให้มีแป้งสาลีมาก แล้วนำเนื้อปลาลงกระทะที่ใส่น้ำมันละลายแล้ว ให้เนื้อปลาพอสุกแล้วนำเนื้อปลาที่สุกใส่ถาดที่ทานเนยไว้ นำเนยที่เหลือจากทอดปลาไม่ต้องทิ้งทำต่อได้เลย นำหอมใหญ่สับใส่, หอมแดงใส่ พอมันเริ่มหอม ก็นำเห็ดใส่ แล้วผัดให้เข้ากัน แล้วใส่ผักชีฝรั่ง ถ้าต้องการให้น้ำซอสก็ใส่แป้งลงไปไม่ต้องมากผัดให้สุกจนแห้ง แล้วใส่ไวน์ขาวก็จะให้ความเปรี้ยวตามด้วยวิปปิ้งครีม จะใช้นมก็ได้ แต่มันจะไม่มันเท่ากับเนยนะครับ แล้วผัดให้เข้ากัน ใส่น้ำซุสไม่ต้องมาก แล้วผัดให้เข้ากัน ใส่เกลือประมาณ 1 ช้อนชา ตามด้วยพริกไทยไม่ต้องมาก แล้วผัดให้เข้ากัน เสร็จแล้วนำมาอบบนเนื้อปลาที่ใส่ถาด แล้วนำเกร็ดขนมปังโรย แล้วนำไปใส่เตาอบ เสร็จแล้วตักใส่จานพร้อมรับประทาน

ตอนไปเก็บซอสแพนง 19 สิงหาคม 2544

ม.ล. ศิริเฉลิม : สวัสดีครับคุณผู้ชม ก่อนที่คุณผู้ชมจะไปพบกับสิ่งที่ผมเตรียมไว้ให้ในวันนี้ คุณผู้ชมไปพบกับสปอนเซอร์

(Sponsors) ของเราก่อนดีกว่า

(ช่วงนี้ภาพจะต้องสลับ VTR ผู้สนับสนุน รายละเอียดประมาณ 7 วินาที)

1. ไอลิน 2. Electrolux 3. ผลิตภัณฑ์ตราหัวม้าลาย 4. น้ำปลาตราทิพรส
5. Ziploc

ม.ล. ศิริเฉลิม : วันนี้เราจะทำแพนงไก่ แต่เราจะเปลี่ยนเอาไก่ไปหมักกับ
พริกแกงแพนง เป็นไก่อบซอสแพนงทั้งตัว

ม.ร.ว. ถนัดศรี : แล้วทำอย่างไรไม่ให้เนื้อไก่แห้ง

ม.ล. ศิริเฉลิม : เอาเนื้อไก่ไปหมักกับกะทิและเครื่องแกงก็จะทำให้เนื้อไก่
ไม่แห้ง แล้วพอ คุณผู้ชมดูเครื่องปรุงนะ

(ภาพจะเป็นการถ่ายระยะใกล้ close up เพื่อให้เห็นเครื่องปรุงและมีรายละเอียด
เป็นตัวอักษรกำกับ)

เครื่องปรุง ไก่อบซอสแพนง

- | | |
|------------------|--------------|
| - เครื่องแกงแพนง | - น้ำตาลปีบ |
| - กะทิ | - ใบมะกรูด |
| - น้ำปลา | - ไก่ทั้งตัว |

เครื่องปรุง ซอสแพนง

- | | |
|------------------|-----------------|
| - น้ำมันพืช | - น้ำตาลปีบ |
| - เครื่องแกงแพนง | - น้ำปลา |
| - หัวกะทิ | - ใบมะกรูดซอย |
| - หางกะทิ | - พริกชี้ฟ้าซอย |

ม.ล. ศิริเฉลิม : สิ่งแรกน้ำไก่ไปล้างให้สะอาดเอาเครื่องในออก และนำมา
หมัก เอาเครื่องแกงแพนงใส่เครื่องปั่นตามด้วยน้ำตาล
ปีบ หัวกะทิ น้ำปลา ปิดฝาแล้วปั่นให้เข้ากันเสร็จแล้วชิม
ก่อนก็ได้แล้วนำมาหมักกับไก่ที่เตรียมไว้ในถุงซิปล็อค
(Ziploc) ปิดไว้ให้แน่นเก็บไว้ในตู้เย็นหนึ่งคืนไก่ก็จะแข็ง
แล้วเอาผักแครอท หอมหัวใหญ่ใส่ลงในถาด แล้วเอาไก่ที่
หมักไว้วางบนผัก เปิดเตาอบตั้งไว้ 180-190 องศา แล้ว

นำไก่เข้าเตาอบใช้เวลา 1.10 ชม. เหมาะสำหรับไก่ 2 กิโล หลังจากอบไก่เสร็จแล้วเอาออกจากเตาทิ้งเอาไว้ แล้วมาทำซอสแพนงต่อตั้งกระทะใส่น้ำมันให้ร้อนตามด้วยพริกแกงแพนงเปิดไฟอ่อนๆ แล้วผัดจนแตกมันใส่กะทิตามไปนิดหนึ่ง น้ำตาลน้อยแล้วผัดให้เข้ากัน เสร็จแล้วคว่ำขึ้นตอนการทำซอสแพนง นำไก่มาตัดเป็นชิ้นใส่จานนำซอสแพนงมาราดบนไก่ตามด้วยหัวกะทิชนิดโรยด้วยใบมะกรูดซอย พริกชี้ฟ้าซอย พร้อมรับประทาน

(จบที่ภาพ close up อาหาร ไก่อบซอสแพนงก่อนตัดเข้าโฆษณา)

จากบทสนทนาของพิธีกรทั้ง 2 ข้างต้นจะเห็นว่าบทบาทของ ม.ร.ว.ถนัดศรี นั้นเป็นผู้ที่คอยซักถามถึงกรรมวิธีในการปรุงอาหารในแต่ละตำรับ และ ม.ล.ศิริเฉลิม จะเป็นผู้สาธิตและตอบคำถามในฐานะผู้เชี่ยวชาญ จากบทบาทในลักษณะนี้แสดงให้เห็นว่า ม.ล.ศิริเฉลิม ก็เป็นผู้เชี่ยวชาญและชำนาญมากพอที่จะสอนได้ด้วยตนเอง โดยมี ม.ร.ว.ถนัดศรีเป็นผู้สังเกตการณ์

ตอนหน่อไม้ั่ว 26 สิงหาคม 2544

ก่อนเข้ารายการมีการตัดภาพ VTR ผู้สนับสนุนความยาวรายละเอียดประมาณ 7 วินาที

1. โอลีน 2. Electrolux 3. ผลิตภัณฑ์ตราหัวม้าลาย 4. น้ำปลาตราพิพรล
5. Ziploc

ม.ล. ศิริเฉลิม : วันนี้เราทำอะไรกัน และชื่ออะไร

ม.ร.ว. ถนัดศรี : ของกินเล่นทางภาคเหนือ คือ หน่อไม้ั่ว

(ภาพจะเป็นการถ่ายระยะใกล้ (close up) เพื่อให้เห็นเครื่องปรุงและมีรายละเอียดเป็นตัวอักษรกำกับ)

เครื่องปรุงหน่อไม้ั่ว

- | | |
|-----------------|----------------|
| - หน่อไม้ั่ว | - กระเทียม |
| - หมูเนื้อแดงบด | - รากผักชี |
| - ช่า | - แป้งข้าวเจ้า |
| - กะปิ | - เม็ดพริกไทย |

- ตะไคร้ ซอย
- หอมแดง หัวเล็ก
- น้ำมันสำหรับทอด
- ผงปรุงรส ซ้อยส์

เครื่องปรุงแฉ่ง

- น้ำสะอาด
- แฉ่งโกกิ
- แฉ่งข้าวเจ้า

เครื่องปรุงน้ำจิ้ม

- ซอสมะเขือเทศ
- ซอสพริก
- กระเทียม
- พริกไทยเม็ด
- ถั่วลิสงคั่วบด
- น้ำตาบป๊อบ
- น้ำปลาพรส
- น้ำส้มสายชู

ม.ร.ว. ถนัดศรี : ขั้นตอนแรก นำหน่อไม้ไปลวก เพื่อให้กลิ่นหมด นำมาหั่นตรงโคนออกเพราะมันเหนียว แล้วหั่นหัวออกนิดเดียว แล้วใช้ส้อมชูดไปตามทางของหน่อไม้

ม.ล. ศิริเฉลิม : ทำได้ นำข่า กะปิ ตะไคร้ซอย หอมแดง กระเทียม รากผักชี มาตำให้เข้ากัน เสร็จแล้วนำมาผสมกับหมูคูลูกให้เข้ากัน นำมายัดใส่ในหน่อไม้ ไม่ต้องยัดใส่มาก เมื่อยัดใส่หน่อไม้เสร็จแล้ว เรามาทำน้ำจิ้มโดยการเอาซอสมะเขือเทศ ซอสพริกศรีราชา ผสมกันใส่น้ำส้มสายชูนิดหน่อย ตามด้วยถั่วป่น

ม.ร.ว. ถนัดศรี : ไม่ต้องใส่น้ำส้มสายชูก็ได้ ถ้ามันเปรี้ยวพอแล้ว ถึงขั้นตอนการทำแฉ่งแล้ว

ม.ล. ศิริเฉลิม : เอาซามาใส่แฉ่งโกกิ แล้วใส่น้ำตาม แล้วคนให้เข้ากัน

ม.ร.ว. ถนัดศรี : ไม่ต้องให้ใสให้มันข้นพอดี

ม.ล. ศิริเฉลิม : นำหน่อไม้ที่ยัดใส่แล้ว มาชุบกับแฉ่งที่ผสมแล้ว มาทอดให้เหลืองเสร็จแล้วนำมาจัดใส่จานรับประทานพร้อมกับน้ำจิ้ม

(ภาพจบที่ภาพแคบ (close up) อาหารก่อนตัดเข้าโฆษณา)

ตอนฝึกไทยกึ่งนาง 16 กันยายน 2544

- ม.ร.ว. ถนัดศรี : จ๊ะเอ๋
- คุณหมึกแดง : แผลเหวอพอ รู้สึกแต่งตัวแล้วสับสนคล้าย ๆ กัน
- ม.ร.ว. ถนัดศรี : แผลคนละหลายสิบปี คือ คำเรียกแผลเด็กกับแผลแก่
ครับ วันนี้
- คุณหมึกแดง : โคลนนิ่งมา
- ม.ร.ว. ถนัดศรี : ไม่ได้บอกอะไรเลย ดันใส่มาเหมือนกัน
- คุณหมึกแดง : เดี่ยวพอ เกริ่นให้คุณผู้ชมฟังหน่อยว่าวันนี้เราจะทำอะไร
- ม.ร.ว. ถนัดศรี : วันนี้จะทำฝึกไทย แบบโบราณที่ใช้กึ่งนาง ที่ปัจจุบันคน
ไม่รู้จัก ใช้ขนาด 3 ตัว กิโล 750 บาท 1 ตัว 250 บาท
โบราณเรียก กึ่งกำมกราม หรือเรียกกึ่งนาง หรือ กึ่งหลวง
นี้ทำตามแบบฝึกไทยนายเที่ยงที่ราชวงศ์
- คุณหมึกแดง : แล้วแบบไหนเรียกกึ่งยิง
- ม.ร.ว. ถนัดศรี : กึ่งยิงไม่มี
- คุณหมึกแดง : อ้อ คุณผู้ชมพักซักครูเดียวกลับมาบอกสูตร

(ช่วงนี้ตัดแทรก VTR ความยาวตัวละประมาณ 7 วินาที)

1. โอลีน 2. Electrolux 3. ผลิตภัณฑ์ตราหัวม้าลาย 4. น้ำปลาตราทิพรส
5. Ziploc

- ม.ล. ศิริเฉลิม : วันนี้จะทำอะไรกันดีพอ
- ม.ร.ว. ถนัดศรี : วันนี้ทำฝึกไทยแบบโบราณที่ใช้กึ่งนาง คนโบราณเรียกว่า
กึ่งกำมกรามหรือกึ่งหลวง ทำตามฝึกไทยนายเที่ยง
ที่ราชวงศ์

(ภาพแคบที่เครื่องปรุง พร้อมตัวอักษรบอกรายละเอียด)

เครื่องปรุงฝึกไทย

- กึ่งนาง
- กว๊วยเดี่ยวเส้นจันทร์
- น้ำมะขามเปียก
- น้ำตาลปีบ

- ถังออกเต็ดหางออก
- ไบกุยฉายหั้น
- กุ้งแห้ง
- ไข่เป็ด
- หัวไชโป๊เค็มสับ
- เต้าหู้เหลืองหั่นลูกเต๋า
- พริกป่น
- น้ำซุ๊ป
- กระทียม
- หัวปลี
- น้ำมัน

เครื่องเคียง

- หัวปลี
- ไบบัวบก
- ถังออก

- ม.ร.ว. ถนัดศรี : ขั้นตอนแรกนำกุ้งนางมา 1 ตัว หั่นเป็นชิ้นเล็ก
- ม.ล. ศิริเฉลิม : กระทะร้อนแล้วพ้อ
- ม.ร.ว. ถนัดศรี : เอากระทียมใส่ลงกระทะ เพราะทำให้น้ำมันหอม แล้วเอากุ้งแห้งมาทอดตักกุ้งแห้งออกแล้วใส่เต้าหู้เหลืองหั่นมา 1 กำ ใส่หัวไชโป๊ไปผัดรวมเต้าหู้ ใส่น้ำมันกุ้งลงไปตามด้วยกุ้งแห้งแล้วผัดให้เข้ากัน ปรงรสด้วย น้ำมันขามเปียก 1 ช้อนครึ่ง น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ น้ำตาลปี๊ป ตามด้วยกุ้งนาง หั่นเป็นชิ้น ใส่น้ำซุ๊ป ใส่น้ำมันจันทน์แล้วผัดเข้ากันแหวกกลางเส้นแล้วใส่ไข่ลงไป 2 ฟอง ผัดให้เข้ากันแล้วใส่พริกป่นผัดให้เข้ากันใส่ใบกุยช่ายตาม ผัดให้เข้ากันแล้วตักใส่จานพร้อมผักเคียง ความอร่อยอยู่ที่มันกุ้ง

ตอนไก่อบแบบจุ่มน้ำ 2 กันยายน 2544

- ม.ล. ศิริเฉลิม : วันนี้ทำไก่อบแบบจุ่มน้ำ
- (ภาพแคบ (close up) เครื่องปรุงพร้อมตัวอักษร บอกรายละเอียด)

เครื่องปรุงไก่อบแบบจุ่มน้ำ

- ไก่ 2 ตัว หั่นเป็นชิ้น

- ซอส Jerk ของจาไมก้า

เครื่องปรุงรสซอสจาไมก้า

- | | |
|--------------------|-------------------------------|
| - หอมแดงสับ | - ใบไทม์ |
| - กระเทียมสับ | - เกลือ |
| - พริกชี้หนูสับ | - น้ำตาลทรายแดง |
| - ชิงสดสับ | - น้ำส้มสายชู |
| - เม็ด Allspice บด | - ไวน์มิริน |
| - พริกไทยดำบด | - น้ำส้มคั้น |
| - พริกชี้หนูปน | - น้ำส้มสายชูที่ทำด้วยไวน์แดง |
| - อบเชยปน | - ซีอิ๊วขาว |
| - ลูกจันทร์ปน | - น้ำมันมะกอก |

ม.ล. ศิริเฉลิม : นำน้ำส้มคั้นใส่ตามด้วยน้ำตาลทรายแดง allspice ไวน์มิริน แล้วนำมาตีให้เข้ากัน ตามด้วยหอมแดงสับกระเทียมสับ ชิงสดสับ ต้นหอมสับ อบเชย ใบไทม์ เกลือ พริกไทย ลูกจันทร์ปน พริกชี้หนูปน ไวน์แดง น้ำมันมะกอกค้อยใส่ทั้งหมดตีให้เข้ากัน นำมาพักไว้ 1 ชั่วโมง แล้วนำเนื้อไก่มาเอากระดูกสันหลังออก แล้วผ่าครึ่ง เอาปีกออก แล้วตักไก่อีกครั้ง นำไก่ใส่ในถุง Ziploc แล้วใส่น้ำซอสทิ้งเอาไว้ 1 คืน แล้วเอาไก่ไปใส่ถาดต้องเปิดเตาอบ อุณหภูมิที่ 190 องศา แล้วนำไก่เข้าเตาอบ อบจนสุก 40 นาที แล้วนำมาอย่างอื่นที่เพื่อให้มีสีสวย แล้วนำจัดใส่จานพร้อมรับประทานได้แล้วครับ

(ภาพจบที่จานอาหารแบบ close up)

หรือในบางตอน หากอาหารที่นำมาเสนอเป็นอาหารไทยโบราณ เช่นหน่อไม้ใส่ฉ่ำ ม.ร.ว.ถนัดศรี ก็จะมีบทบาทในการสอนที่มากขึ้นแต่ในขณะเดียวกัน ม.ล.ศิริเฉลิมก็ยังคงมีบทบาทในการเป็นผู้ร่วมสาธิตและผู้สอนอยู่โดยมิได้ปล่อยให้ ม.ร.ว.ถนัดศรี อธิบายอยู่เพียงผู้เดียว

ตอนสั้นคอกหมอบกระเทียมพริกไทย 23 กันยายน 2544

หลังจากตกทายในช่วงเปิดรายการแล้ว ก็ตัดเข้าภาพ VTR ผู้สนับสนุนรายการ ความยาวตัวละครประมาณ 7 วินาที

1. ไอลิน 2. Electrolux 3. ผลิตภัณฑ์ตราหัวม้าลาย 4. น้ำปลาตราทิพรส
5. Ziploc

ม.ล. ศิริเฉลิม : วันนี้ทำหมูทอดกระเทียมแบบฝรั่งเอามาผัด เอาสันคอหมูมาเป็นแผ่นหมัก แล้วผัดเอาไปอบต้องมีเตาอบหมูทอดกระเทียมพริกไทย แล้วซอสกระเทียมพริกไทย

เครื่องปรุงสันคอหมูอบกระเทียมพริกไทย

- สันคอหมูยาวประมาณ 9 นิ้ว
- รากผักชี
- น้ำปลาทิพรส
- แป้งมัน
- เกล็ดขนมปัง
- เนยเค็ม
- กระเทียมป่นแห้ง
- เชือกสำหรับผูก

เครื่องปรุงซอสโรยหน้า

- น้ำซุ้หมู
- ซุ้ก้อนหมู
- น้ำมันจากการทอดหมู
- น้ำปลาทิพรส
- น้ำมันหอย
- พริกไทยป่น
- แป้งมัน
- น้ำเปล่า

ม.ล. ศิริเฉลิม : เริ่มแรกเอารากผักชีกระเทียมพริกไทยเอามาตำ แล้วนำมาใส่ภาชนะตามด้วยแป้งมันใส่น้ำมันหอย น้ำปลาทำให้เข้ากันเป็นน้ำหมักทิ้งเอาไว้ แล้วนำสันคอหมูมาแล้ให้เป็นแผ่นๆใหญ่ความหนาเท่าๆกัน แล้วนำไปหมักเสร็จเอาออกมาวางแล้วผัดเอาเชือกมาผูกปลายทั้ง 2 ด้านไม่ต้องผูกให้แน่นมาก วางใส่ถาดแล้วเข้าเตาอบใช้เวลา 1 ชั่วโมง วิธีการดูว่าสุกหรือยังให้เอาปรอทแทงเข้าไปข้างในดูอุณหภูมิไม่ต้องถึง 100 องศา แค่ 80 องศา ก็สุกแล้วเอาเกล็ดขนมปังผสมกับกระเทียมผง ใส่เกลือนิดหน่อย

แล้วคนให้เข้ากัน แล้วโรยบนหมูที่อบแล้ว แล้วเอาเข้าไป
อบอีกที่เร่งเตาอบที่ 250 องศา ออกมาจะเหลืองกรอบน่า
รับประทาน นำออกจากเตาวางบนเขียง แล้วหั่นเป็น
ชิ้นๆ แล้วทำน้ำซอสเอาน้ำจากการอบหมูใส่หม้อตาม
ด้วยน้ำซूपใส่พริกไทยสด พริกป่น เกลือ น้ำปลา น้ำมัน
หอย (แบ่งมันผสมกับน้ำซूप) แล้วใส่ลงในหม้อตามไป
แล้วคนให้เข้ากันปิดไฟเสร็จแล้ว นำน้ำซอสมาราดบนหมู
ที่หั่นเป็นชิ้นแล้ว เสร็จแล้วโรยด้วยกระเทียมเจียว

(จบที่ภาพแคป ของสันคอกหมูอบกระเทียมพริกไทยที่พร้อมเสิร์ฟอยู่ในจาน)

ตอนขาแกะอบ 30 กันยายน 2544

หลังจากเปิดรายการทักทายคุณผู้ชมแล้ว ตัดภาพ VTR ผู้สนับสนุนรายการความ
ยาวตัวละประมาณ 7 วินาที

1. ไอลีน 2. Electrolux 3. ผลิตภัณฑ์ตราหัวม้าลาย 4. น้ำปลาตราทิพรส
5. Ziploc

ม.ล. ศิริเฉลิม : เอาขาแกะจากนิวซีแลนด์มาทำ ขาแกะอบ

ม.ร.ว. ถนัดศรี : ที่เอาขาแกะจากนิวซีแลนด์ก็เพราะว่า ขาแกะไม่เหม็นสาบ

เครื่องปรุงขาแกะอบ

- | | |
|---------------------|------------------|
| - ขาแกะลอกกระดูกออก | - เกลือ |
| - กระเทียมสับ | - พริกไทย |
| - ผักชีฝรั่งสับ | - น้ำมันมะกอก |
| - ไบโรสเมรี่แห้ง | - เชือกสำหรับผูก |

ม.ล. ศิริเฉลิม : นำขาแกะที่เลาะกระดูกออก แล้วนำเนื้อตรงขาแกะ หั่น
ให้เป็นแผ่นๆ โรยเกลือ ตามด้วยพริกไทย ไบโรสเมรี่
ผักชีฝรั่งสับ แล้วมัดเอาเชือกมาผูกหัวและท้าย ตาม
ด้วยเกลือ พริกไทย ทางด้านนอกอีกที ใส่ถาดเข้าเตาอบ

(แต่เตาอบต้องเปิดทิ้งไว้ 250 องศา ก่อน) อบจนสุกเท่าที่
ต้องการ ยกออกจากเตาให้เย็นก่อน แล้วหั่นเป็นชิ้นๆ ใส่
จานราดน้ำที่ออกจากเนื้อแกะตอนที่อบ เสริฟพร้อมกับ
น้ำจิ้ม

ตอนเนื้อแกะคั่วกลิ้ง 7 ตุลาคม 2544

หลังจากเปิดรายการทักทายคุณผู้ชมแล้ว ตัดภาพ VTR ผู้สนับสนุนรายการความ
ยาวตัวละครประมาณ 7 วินาที

1. ไอลีน 2. Electrolux 3. ผลิตภัณฑ์ตราหัวม้าลาย 4. น้ำปลาตราทิพรส
5. Ziploc

ม.ล. ศิริเฉลิม : วันนี้ทำคั่วกลิ้ง ใช้น้ำมันพอเรียกว่าคั่วกลิ้งถูกหรือเปล่า
ม.ร.ว. ถนัดศรี : คั่วกลิ้ง ต้องเป็นเนื้อสับละเอียดมีน้ำพริกแกง ใช้แต่น้ำ
มันไม่ใส่กะทิ แล้วต้องผัดให้แห้งมากๆ กำขึ้นมาแล้วโรย
ลงไปคล้ายกับข้าวสารเขาเรียกว่า คั่วกลิ้งนั่นเอง

เครื่องปรุงเนื้อแกะคั่วกลิ้ง

- เนื้อแกะหั่นเป็นชิ้น

เครื่องปรุงพริกแกง

- | | |
|-----------------|--------------------|
| - ตะไคร้หั่นซอย | - พริกไทยเม็ด |
| - หอมแดง | - พริกขี้หนูแห้ง |
| - กระเทียม | - ข่า |
| - ขมิ้น | - ใบมะกรูด |
| - ผิวมะกรูด | - ลูกผักชี/ยี่ห่วย |
| - กระเทียม | - ใบกระวาน |

เครื่องปรุงรส

- น้ำปลาทิพรส

- น้ำตาลปี๊ป

- น้ำซूप

ม.ร.ว. ถนัดศรี : นำเนื้อแกะมาหั่นตามขวางให้หนาหน่อยใส่ภาชนะ แล้วใส่พริกที่ตำแล้วเอามาคลุกให้เข้ากันเก็บไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืชแล้วตั้งให้ร้อน แล้วนำเนื้อที่หมักไว้มาลงมาใส่ผัดให้เข้ากันจนสุก เอาน้ำซूपไปใส่หน่อย แล้วผัดให้แห้งมากๆ เสร็จแล้วตักใส่จานโรยใบมะกรูดซอย พร้อมรับประทาน

ตอนปลากะพงและเห็ดสับในแป้งพิโล 9 ธันวาคม 2544

หลังจากเปิดรายการทักทายคุณผู้ชมแล้ว ตัดภาพ VTR ผู้สนับสนุนรายการความยาวตัวละประมาณ 7 วินาที

1. ไอลีน 2. Electrolux 3. ผลิตภัณฑ์ตราหัวม้าลาย 4. น้ำปลาตราทิพรส
5. Ziploc

ม.ล. ศิริเฉลิม : วันนี้เราจะนำปลาทำอาหาร ซึ่งชื่อว่า ปลากะพง และเห็ดสับในแป้งพิโล

เครื่องปรุงปลากะพงและเห็ดสับในแป้งพิโล

- | | |
|-------------|------------------------------|
| - แป้งพิโล | - เนื้อปลากะพงหั่นเป็นชิ้น ๆ |
| - น้ำมันเนย | - ไข่เห็ด |

เครื่องปรุงไข่เห็ด

- | | |
|-----------------------|-----------------|
| - เห็ดกระดุมสับ | - เหล้า Madeira |
| - กระเทียมสับละเอียด | - เกลือ/พริกไทย |
| - หอมแดงสับละเอียด | - น้ำมันมะกอก |
| - เนื้อกุ้งสับ | - เนยจืด |
| - ใบพารากอนสับละเอียด | |

เครื่องปรุงรส Madeira

- เนยจืด
- ไข่แดง
- แป้งสาลี
- เหล้า Madeira
- วิปปิ้งครีม
- เกลือ/พริกไทย

ม.ล. ศิริเฉลิม : สิ่งแรกต้องทำให้ก่อน เริ่มแรกใส่น้ำมันมะกอกลงในกระทะตามด้วยหอมแดงสับ แล้วผัดตามด้วยกระเทียมสับนิดใสเห็นกระดุมสับตามด้วยใบทารากอนสับ กุ้งสับลงไปแล้วผัดให้เข้ากัน ปรุงรสด้วย พริกไทย เกลือ พอสุกแล้วตักใส่ถ้วยไว้ เอาเนื้อปลากระพงมาแล้ เอาเนื้อปลาวางบนกระดาษไข่ โรยเกลือ พริกไทยนิดหน่อย แล้วเอาพู่กันจุ่มกับเนยทาลงบนแป้งพิโล แต่เนยต้องอุ่นๆ ไม่งั้นเนยจะไม่ติดกับแป้ง ให้มันหนาก็เอาแป้งพิโลวางทับอีกแผ่น แล้วทาเนยให้ทั่วแผ่น แล้วเอาเนื้อปลากระพงที่โรยเกลือ พริกไทย มาวางบนแป้งพิโลที่ทาเนยแล้ว ตามด้วยไข่ที่ผัดเอาไว้ใส่บนปลาเสร็จแล้วม้วนปิดหัวปิดท้ายแล้วนำวางบนถาดที่ทาเนยแล้ว หรือไข่แดงจะมีสีเหลืองสวยแล้วนำไปใส่เตาอบเอามาหั่นเป็นชิ้นพร้อมรับประทานกับซอส Madeira

ตอนแกงเลี้ยงโบราณ 16 ธันวาคม 2544

หลังจากเปิดรายการทักทายคุณผู้ชมแล้ว ตัดภาพ VTR ผู้สนับสนุนรายการความยาวตัวละประมาณ 7 วินาที

1. ไอส์น 2. Electrolux 3. ผลิตภัณฑ์ตราห้วม้าลาย 4. น้ำปลาตราทิพรส
5. Ziploc

ม.ล. ศิริเฉลิม : วันนี้เราจะทำอะไรกันดีพ่อ

ม.ร.ว. ถนัดศรี : ทำแกงเลี้ยงโบราณ ซึ่งเหมาะสำหรับการเปลี่ยนฤดูได้ดีเลย

เครื่องปรุงแกงเลียงโบราณ

- | | |
|-------------------|---------------|
| - ปลาช่อนเผาเกลือ | - กระปิ |
| - บวบเหลี่ยม | - พริกไทยเม็ด |
| - ใบตำลึงอ่อน ๆ | - กุ้งแห้งป่น |
| - ใบแมงลัก | - น้ำปลาทิพรส |
| - หอมแดง | - น้ำเปล่า |

ม.ล. ศิริเฉลิม : เอาบวบมาปอกเปลือกออก แล้วหั่นแบบขวางไปมา

ม.ร.ว. ถนัดศรี : เอาเครื่องปรุงมาตำ กระปิ หอมแดง พริกไทย เนื้อปลาแกะใส่แล้ว
ตำพร้อมกับเครื่อง

ม.ล. ศิริเฉลิม : ตำเสร็จแล้วก็นำมาละลายในน้ำเดือด และตั้งไฟให้เดือดอีกที

ม.ร.ว. ถนัดศรี : เนื้อปลาก็จะทำให้น้ำแกงข้นแล้วหอม เมื่อน้ำแกงเดือดแล้วใส่
บวบลงไป แล้วปิดฝาให้เดือดอีกที เพื่อให้บวบนิ่ม เมื่อเดือด
แล้วใส่ใบตำลึงตามด้วยกุ้งแห้ง น้ำปลานิด ใบแมงลักให้เดือด
อีกที ก็เสร็จแล้วครับ พร้อมตักใส่ถ้วย

ม.ล. ศิริเฉลิม : ข้นสวยมาก และนารับประทานมากเลยพ่อ

ตอนอาโวคาได้สอดไส้สลัดกุ้ง 18 ธันวาคม 2544

หลังจากเปิดรายการทักทายคุณผู้ชมแล้ว ตัดภาพ VTR ผู้สนับสนุนรายการความ
ยาวตัวละครประมาณ 7 วินาที

1. ไอลีน 2. Electrolux 3. ผลิตภัณฑ์ตราหมีม้าลาย 4. น้ำปลาตราทิพรส
5. Ziploc

ม.ล. ศิริเฉลิม : วันนี้ผมทำอาหารฝรั่ง แต่รสชาติแบบไทยๆ เมนูวันนี้คือ
สลัดอาโวคาได้กับกุ้ง

ม.ร.ว. ถนัดศรี : เนื้อของลูกอาโวคาได้ มันเหมือนเนยอ่อน

เครื่องปรุงอาโวคาได้สอดไส้สลัดกุ้ง

- | | |
|-------------|----------------|
| - อาโวคาได้ | - กุ้งซีแฮ็ลวก |
|-------------|----------------|

- น้ามะนาว
- น้ำสลัดครีม
- หอมแดง
- พริกไทยป่นสด
- ผักสลัด
- เคเซอร์
- ผักชีไทย/ผักชีลาว
- พริกชี้หนูดำ

ม.ล. ศิริเฉลิม : วิธีการปอกลูกอโวคาโดได้ผ่าครึ่งตามยาว แล้วบิดจะได้เป็น 2 ส่วน ส่วนแรกไม่ติดเมล็ด ส่วนที่ 2 ติดเมล็ด วิธีการเอาเมล็ด ออกโดยการเอามือดัดไปที่เมล็ดแล้วดึงขึ้นเมล็ดก็ติดมากับมือ

ม.ร.ว. ถนัดศรี : เอาเมล็ดออกแล้วทำอย่างไรต่อ

ม.ล. ศิริเฉลิม : เอาอโวคาโดที่มีแต่เนื้อไม่มีเมล็ดแล้วมา แต่เขาจะไม่ปอก เปลือกกันนะพอเอาชิ้นใหญ่หรือทัพพี มาคว้านให้เป็นรูป เหมือนเดิม เพราะเนื้อมันนิ่มมาก เมื่อได้ออกมาแล้วนำมาหั่น เป็นชิ้นพอคำ เนื้อจะเหมือนเนยมาก และมีไขมันสูงมาก เอาไป ทำเป็นน้ำมันอโวคาโด เมื่อหั่นเสร็จแล้วเอาใส่ถ้วย และถ้าจะ ไม่ให้ดำก็ใส่มะนาวลงไปหน่อยคนพักเอาไว้ก่อน เอาน้ำสลัด ครีมเพียวพุดส์ตีใส่ซาม แล้วตามด้วยพริกชี้หนูดำ หอมแดง ซอย เคเซอร์ใส่หน่อย(เพื่อให้มีรสชาติเปรี้ยว) มะนาว แล้วคน ให้เข้ากันชิม แล้วใส่กุ้ง ตามด้วยอโวคาโดคนให้เข้ากัน โรย พริกไทยเสร็จแล้ว นำผักสลัดมาวางบนจาน นำเปลือกของ อโวคาโดวางบนผักสลัดที่จัดไว้แล้ว ตักสลัดที่ทำไว้ตักใส่ เปลือกให้สวยงาม พร้อมรับประทาน

ตอนบุญดูทรงเครื่อง 23 ธันวาคม 2544

หลังจากเปิดรายการทักทายคุณผู้ชมแล้ว ตัดภาพ VTR ผู้สนับสนุนรายการความ ยาวตัวละประมาณ 7 วินาที

1. โอลีน 2. Electrolux 3. ผลิตภัณฑ์ตราหัวม้าลาย 4. น้ำปลาตราทิพรส
5. Ziploc

ม.ล. ศิริเฉลิม : วันนี้เราจะมาทำเมนูใหม่พอ

ม.ร.ว. ถนัดศรี : น้ำบูดู เป็นของ 4 จังหวัดของทางภาคใต้ คือ นราธิวาส
ปัตตานี สตูล ยะลา แต่ที่อร่อยที่สุดคือจังหวัดปัตตานี น้ำบูดูก็คือ
น้ำปลาดิบจะมีเนื้อปลาด้วย จะใช้เวลาในการหมัก 1 ปี

เครื่องปรุงบูดูทรงเครื่อง

- | | |
|--------------------------|-----------------|
| - น้ำบูดู | - น้ำมะนาว |
| - กุ้งนาง ตัวขนาดปานกลาง | - น้ำมะขามเปียก |
| - หอมแดงซอยละเอียด | - น้ำตาลปี๊ป |
| - ตะไคร้ซอยละเอียด | - น้ำต้มสุก |
| - พริกขี้หนูซอยละเอียด | - ผักแกลัม |
| - ใบมะกรูดซอยละเอียด | |

ม.ร.ว. ถนัดศรี : น้ำบูดูเอาไปต้มอย่าให้เดือดพอสุกนิดหน่อย แต่รสของมันก็คือ
น้ำปลานี่เอง ตอนที่เราผสมจะต้องมีน้ำต้มสุกผสมด้วย ใส่ลงไป
พอประมาณ แล้วชิมรสชาติ เติมตามด้วยน้ำมะขามเปียก
น้ำตาลทราย สักเล็กน้อยแล้วคนให้เข้ากันจนละลาย (อย่าใช้น้ำ
บูดูอย่างเดียวนั้นเค็มมากต้องใช้คู่กับน้ำต้มสุก) เมื่อละลาย
แล้วชิมรสชาติจะออกเปรี้ยวอมหวาน เมื่อได้รสชาติแล้วเอา
เครื่องที่เตรียมไว้ใส่ ตะไคร้ หอมแดง พริกขี้หนูแล้วคนให้เข้ากัน
เติมน้ำมะนาวใส่ตามด้วยกุ้งย่างที่หั่นเป็นชิ้น แล้วคนให้เข้ากัน

ม.ล. ศิริเฉลิม : ชิมรสชาติหน่อยนะพอ รสชาติมันจะต้องออกรสชาติ เค็ม หวาน
นิดหน่อย เปรี้ยวไม่ต้องมาก

ม.ร.ว. ถนัดศรี : ใช่แล้วต้องเผ็ดนิด

ม.ล. ศิริเฉลิม : เสร็จแล้วเทใส่ในถ้วยที่เติมไว้ ใส่ใบมะกรูดซอยละเอียด

ม.ร.ว. ถนัดศรี : ต้องรับประทานกับผักแกลัม แล้วก็ปลาช่อนเผาเกลือ และข้าว
ร้อนๆ อร่อยอย่าบอกใคร

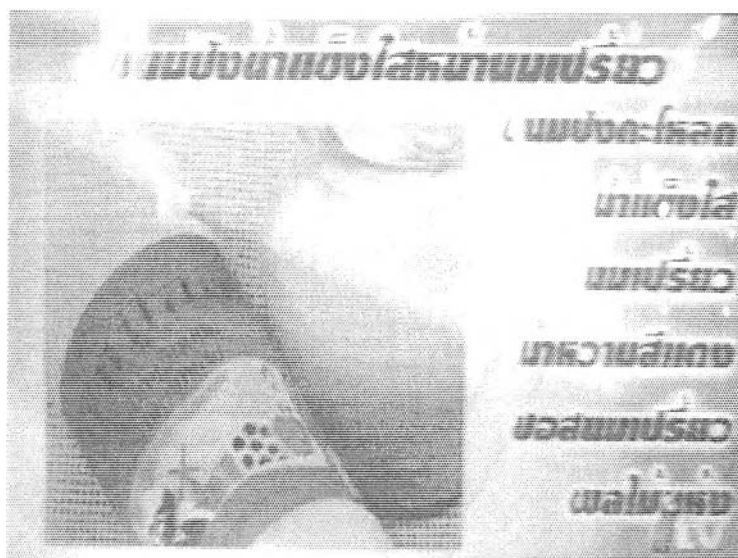
จากการศึกษาพบว่า ม.ร.ว.ถนัดศรี และคุณหมึกแดง จะใช้การพูดแบบง่าย ๆ
เป็นกันเอง มีการหยอกล้อกันของพ่อลูก เพื่อเป็นการให้ข้อมูลกับผู้ชมโดยตรง โดยตั้งใจที่จะทำให้

รูปแบบของรายการดูสบายๆ มากกว่าการสอนทำอาหารกันอย่างชะมัดเข้มข้น ก่อนที่จะโยนเข้าสู่เนื้อหาหลักของตำรับที่จะนำเสนอในช่วงต่อไปหลังจากพักชมโฆษณา

ในขณะที่กำลังดำเนินรายการอยู่นั้นการนำเข้าสู่ VTR ของผู้สนับสนุนรายการของคุณหมึกแดงนั้นจะตัดสลับ VTR (Vedio Tape Record) เข้ามาโดยไม่มีกรบอกผู้ชมให้รับทราบก่อน แต่จะใช้วิธีการที่ Producer ทำให้ขั้นตอนของการตัดต่อตามที่เห็นสมควร เพราะม.ร.ว. ถนัดศรีและคุณหมึกแดง จะพูดถึงเนื้อหาของรายการไปตามธรรมชาติ และหากมีช่วงที่พอจะตัดต่อแทรกได้ Producer จะหาความเหมาะสมเอง

วิธีการเช่นนี้ผู้วิจัยพบว่า ทำให้อารมณ์ในการชมรายการสะดุดพอสมควรเพราะการแทรกโฆษณาในรายการ (In-Program) นั้นโดยปกติก็ทำให้เกิดการเบี่ยงเบนความสนใจไปจากเนื้อหาอยู่พอสมควรแล้วยิ่งการนำเอาโฆษณามาตัดแทรก (Insert) ในขณะที่ดำเนินรายการอยู่ยิ่งทำให้เกิดการเบี่ยงเบนไปจากเนื้อหามากขึ้นกว่าการที่จะนำ VTR ไปใส่ไว้ตั้งแต่ต้นของช่วงก่อนที่ผู้ดำเนินรายการจะกล่าวอะไร

เมื่อกลับเข้ามาสู่การสาธิตในช่วงแรกนี้ คือ ช่วงเจาะลึกสูตรเด็ด หลังจากพักชมโฆษณาแล้ว คุณหมึกแดงจะเป็นผู้บอกส่วนผสมของตำรับประจำสัปดาห์ โดยคุณหมึกแดงจะใช้วิธีอ่านสูตรถือสคริปต์ (Script) หรือบทในมือแล้วอ่านและภาพจะตัดเข้าสู่การใช้เทคนิคในห้องตัดต่อซึ่งจะมีการขึ้นตัวอักษรทางด้านขวามือของจอโทรทัศน์เรียงกันลงมาตามส่วนผสมต่าง ๆ และด้านซ้ายมือจะเป็นภาพใกล้ (Close up) ของส่วนผสม ตามที่คุณหมึกแดงอ่านจะเปลี่ยนไปที่ละภาพทีละภาพ และหากส่วนผสมหรือเครื่องปรุงตัวใดเป็นของผู้สนับสนุนรายการเช่น "นมเบรียวดซ์มิลล์" ภาพที่ปรากฏก็จะเป็นภาพของ "ขวดน้ำนมเบรียวดซ์มิลล์" เป็นต้น ดังปรากฏในภาพที่ 15 แต่จะไม่มีกรบอกถึงปริมาณของส่วนผสมต่าง ๆ โดยคุณหมึกแดงจะประชาสัมพันธ์ให้ผู้ที่ยากได้สูตรที่ละเอียดให้เข้าไปใน Website ของคุณหมึกแดงเพื่อ down load สูตรมา (www.mcdang.com)



ภาพที่ 15 ภาพการบอกเครื่องปรุงในรายการ "พ่อลูกเข้าครัว"

การบอกสูตรในลักษณะนี้ผู้วิจัยมีความเห็นว่า ผู้ชมต้องเป็นผู้ที่มีความรู้ในการประกอบอาหารมาในระดับหนึ่ง หากไม่เป็นเช่นนั้นแล้วจะไม่สามารถปฏิบัติตามได้เลย เพราะในขณะสาธิตก็ไม่ได้บอกปริมาณ อีกทั้งผู้ชมยังต้องเป็นผู้อ่านออกเขียนได้เท่านั้นจึงจะมีโอกาสเข้าใจสูตรอาหารที่ปรากฏบนจอโทรทัศน์

การแนะนำให้เข้าไป Down Load สูตรจาก Website ของรายการแม่บ้านที่รับชมรายการอยู่นั้นต้องเป็นแม่บ้านที่มีความทันสมัยสามารถก้าวทันเทคโนโลยีในปัจจุบันได้เป็นอย่างดีจึงจะสามารถได้รายละเอียดของการปรุงอาหารในแต่ละตำรับของรายการ

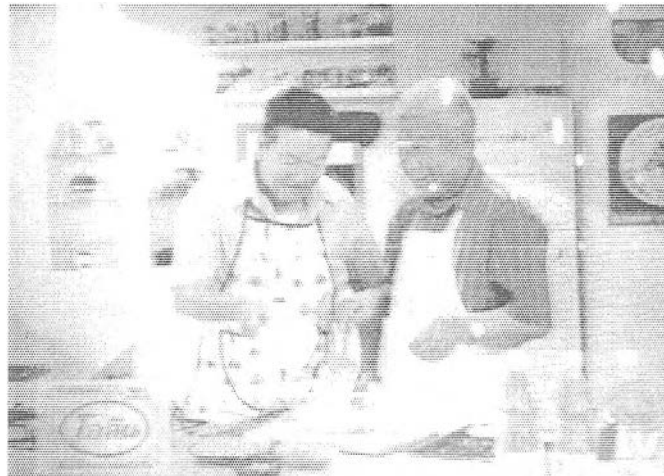
สำหรับวิธีการสาธิตในช่วงนี้ คุณหมึกแดงจะเป็นผู้ลงมือทำในขณะที่ ม.ร.ว. ถนัดศรีจะเป็นผู้คอยกำกับอยู่ข้าง ๆ ตลอดเวลา แต่ในบางตอน ม.ร.ว. ถนัดศรี ก็อาจเป็นผู้ลงมือทำบ้างหากตำรับนั้น ๆ เป็นตำรับโบราณ และโดยเฉพาะอย่างยิ่งหากตำรับใดมีของชาววัง หรือสามารถอ้างอิงตำรับโบราณได้ ม.ร.ว. ถนัดศรี จะเล่าข้อมูลที่ค่อนข้างละเอียดถึงเป็นจุดเด่นของผู้ดำเนินรายการอย่างมาก เนื่องด้วยเป็นประสบการณ์ตรง ของผู้ดำเนินการรายการที่ไม่จำเป็นต้องใช้ทีมงานในการเสาะแสวงหาข้อมูล

แต่เป็นที่น่าสังเกตว่า ส่วนผสมต่าง ๆ ที่ทางรายการได้เตรียมไว้ เมื่อถึงช่วงในการสาธิต ส่วนผสมจะถูกบรรจุอยู่ในถุงซิปล็อค (Ziploc) ซึ่งเป็นผู้สนับสนุนรายการ และเมื่อถึงเวลาที่จะใช้ก็จะมีการเอ่ยถึงสรรพคุณของถุงดังกล่าว อยู่เป็นประจำ และจะเทส่วนผสมออกจากถุงลงไป

ในภาชนะที่ใช้ในการสาธิต โดยจะมีการใช้ภาพใกล้ (Close Up) เป็นการย้ำให้เห็นถึงความสะอาดและความสดจากการใช้ถุงดังกล่าวอีกด้วย

จะเห็นได้ว่าการแทรกโฆษณาที่มีการแฝงอยู่ในรูปแบบต่างๆ ตลอดรายการ และการใช้สินค้าให้ผู้ชมเห็นนั้นเป็นการตอกย้ำให้ผู้ชมรับรู้เพื่อให้เกิดความเข้าใจ โดยมุ่งหวังให้ยอมรับ และนำไปปฏิบัติแต่เนื่องจากถุง Ziploc ที่เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการนำเข้ามาจากต่างประเทศนั้นมีราคาค่อนข้างแพง อีกทั้งความเป็นอยู่อย่างไทยๆ นั้นยากที่หวังให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมไปใช้ของที่ฟุ่มเฟือยในลักษณะแบบนี้รายการจึงทำได้แค่เพียงการนำเสนอให้ผู้ชมเกิดการรับรู้ (Awareness) ต่อสินค้าดังกล่าว ไม่อาจทำให้ผู้ชมเปลี่ยนพฤติกรรมในการเตรียมเครื่องปรุงโดยการหันมาใช้ผลิตภัณฑ์ที่แนะนำ

ในระหว่างการสาธิตจากครัวจะมีการติดสัญลักษณ์ (Logo) อยู่ด้านหลังของพิธีกร โดยจะมีการเลือกถ่ายทำในมุมต่าง ๆ ที่จะทำให้สามารถมองเห็น Logo ต่าง ๆ ได้ตลอดเวลา ดังปรากฏในภาพที่ 16



ภาพที่ 16 ภาพจากครัว ในรายการ "พ่อลูกเข้าครัว"



ภาพที่ 17 ภาพขณะคุณหมึกแดงดำเนินรายการและมี COMPUTER GRAPHIC บนจอ

และนอกจาก Logo ที่ใช้ติดอยู่ด้านหลังของฉากแล้ว ในขั้นตอนของการตัดต่อยังมีการใช้เทคนิคของคอมพิวเตอร์กราฟิก (Computer Graphic หรือ CG) ในการเคลื่อน Logo ของผู้สนับสนุนต่าง ๆ จากจอขวาล่าง เข้ามายังตำแหน่งจอกลางซ้ายสลับสับเปลี่ยนไปตลอดเวลาของการสาธิตอีกด้วย และการใช้ภาพ CG เคลื่อนไหวในลักษณะนี้ทำให้สามารถดึงสายตาของผู้ชมไปยัง Logo ที่มีการเคลื่อนไหว เช่นนี้ได้เป็นอย่างดี และเมื่อมีการขึ้น Logo Computer Graphic ครบทุกผู้สนับสนุนแล้ว ก็จะเป็น Logo ของ www.mcdang.com ซึ่งเป็น Website ของคุณหมึกแดง ดังปรากฏในภาพที่ 17 ที่จะใช้ในการบอกรายละเอียดของสูตร และวิธีการทำโดยละเอียดที่ผู้สนใจสามารถเข้าไปดูได้เมื่อต้องการโดยไม่มีการเสียค่าใช้จ่ายใด ๆ

การโฆษณาแฝงในรายการ (In Program) ในลักษณะนี้ผู้วิจัยพบว่าจะเกิดประโยชน์โดยตรงกับผู้สนับสนุนรายการที่มีความต้องการตอกย้ำตราสินค้าของตนเองมากและบ่อยครั้งที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้แต่ในขณะเดียวกันผู้ชมหรือผู้บริโภคที่รับชมรายการอยู่นั้น จะต้องบังคับให้สายตาเปลี่ยนไปจากจุดที่กำลังสนใจเพื่อดูโลโก้ที่เคลื่อนไหวเข้าออกตลอดเวลาจากกล่าวได้ว่าการใช้โลโก้ (Logo) ที่มีการเคลื่อนไหวสลับสับเปลี่ยนเช่นนี้ ทำให้จุดสนใจของผู้ชมไม่ได้อยู่ที่เนื้อหาที่นำเสนอตลอดเวลา

และการที่นำสินค้าของผู้สนับสนุนมาวางในฉาก (Display) ไม่ได้ทำให้รู้สึกกรหรือรำคาญสายตาแต่อย่างใดเพราะจำนวนของสินค้าที่นำมาใช้ในการประกอบฉากนั้นไม่ได้มีปริมาณที่มากจนเกินไป

ในการสาธิตทำอาหารของคุณหมึกแดงจะเป็นที่น่าสังเกตว่า คุณหมึกแดงจะไม่บอกปริมาณหรือสัดส่วนของเครื่องปรุงที่แน่นอน แต่จะเป็นการกะเอาตามปริมาณที่เหมาะสม และมักจะเน้นให้คุณผู้ชมดูเมื่อเขาสาธิต เช่น “ใส่น้ำมันนิดหน่อยก็พอ คุณผู้ชมดูนะ เอาแค่นี้มันมีติดกระทะไม่ต้องใส่เยอะนะ”

“การทำกับข้าวนั้นอย่ามัวแต่ห่วงใยว่าใส่เครื่องปรุงนี้ ผิดจำนวน หรือปริมาณของสูตรอาหาร แต่ขอให้เข้าใจระบบการทำกับข้าว ซึ่งเป็นหลักการเคมี และฟิสิกส์ ต้องเอาวิทยาศาสตร์การอาหารเข้ามาช่วย เราจะได้เข้าใจลึกซึ้งซึ่งว่าเมื่อเราปรุงอาหารแบบนี้ เกิดปฏิกิริยาอะไรขึ้นทางเคมี ไม่ใช่สักแต่ว่าทำเพราะว่าปู่ตายายสอนมาเช่นนั้น” ม.ล. ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์, อิมเมจ นิตยสาร มกราคม 2542.

จากบทสัมภาษณ์ดังกล่าวเป็นการต่อยอดถึงวิธีการสื่อและการนำเสนอที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของคุณหมึกแดงได้เป็นอย่างดี ว่าในการทำอาหารนั้นต้องอาศัยศาสตร์และศิลป์ที่จะต้องนำมาผสมผสานกันอย่างลงตัว เพื่อให้แต่ละตำรับออกมาดี อร่อย ถูกปาก แต่ในขณะเดียวกันต้องมีการตกแต่งให้ดูแล้วสวยงามด้วย ในขณะที่สูตรต่าง ๆ สามารถเปรียบได้กับการบอกสูตรทางเคมีและต้องได้อะไรในปริมาณเท่าไร แต่เมื่อถึงขั้นตอนในการปรุงจริง ๆ กลับใช้การกะปริมาณแทนที่จะใส่ตามสูตรพอดี แต่หากเข้าไปดูใน Website ของคุณหมึกแดงจะพบว่ามีการบอกปริมาณของเครื่องปรุง เพื่อให้เกิดความเข้าใจ และสามารถนำไปใช้ในการปรุงอาหารได้ง่ายขึ้น

สูตรอาหารต่าง ๆ ที่ได้จากร่างสามารถหาได้ไม่ยากเกินไปนักแต่เทคนิคและขั้นตอนในการทำเป็นสิ่งที่ต้องอาศัยความเข้าใจ และบางอย่างหากไม่เคยเห็นมาก่อนการอ่านและทำตามสูตรเพียงอย่างเดียวผลลัพธ์อาจจะออกมาไม่ดีเพียงพอ ดังนั้นการได้มีโอกาสเห็น โดยผ่านการสาธิตหรือการสอน โดยพิธีกรหรือผู้เชี่ยวชาญจึงกลายเป็นสิ่งที่จำเป็นอย่างยิ่ง สำหรับผู้ที่ต้องการเรียนรู้ และเป็นบทบาทที่ชัดเจนอย่างยิ่งของพิธีกรที่จะทำหน้าที่เป็นครูผู้สอนโดยวิธีการทำให้ดูผ่านทางโทรทัศน์

สำหรับสคริปต์ (Script) หรือบทนั้น คุณหมึกแดงไม่เคยใช้ ลักษณะการพูดหรือการสอนเป็นไปอย่างสบาย ๆ ค่อนข้าง Relax และคุณหมึกแดงมักจะบอกให้คุณผู้ชมรับรู้ได้ถึงความรู้สึกของตนเองในขณะที่กำลังสาธิตอยู่เสมอ ๆ เช่น “ผมน้ำลายไหลแล้วเนี่ย” “อู๊ อร่อยจังไว๊” หรือแม้กระทั่งการทำไปชิมไป การดูนิ้ว การใช้มือหยิบจับอาหาร เหล่านี้ เป็นปฏิกิริยาที่เกิดขึ้นในชีวิตจริงของคนครัว หากทำอาหารอยู่คนเดียว ดังนั้นคุณหมึกแดงไม่ได้มีอาการเกร็งเมื่อมีกล้องอยู่

ด้านหน้า ขณะที่กำลังสาธิตอยู่ และมักจะใช้เสียงหัวเราะ ที่ค่อนข้างเป็นเอกลักษณ์ของตนเอง บ่อยๆ ในระหว่างการดำเนินรายการและสาธิต

อ้างใน ศิรินุช วิเศษฐนลินวงษ์, 2542. "ถ้าคอนเซ็ป (Concept) มันได้บีบ คำพูด มันมาเอง มันถึงได้เป็นธรรมชาติ แต่บางทีมันเป็นธรรมชาติที่ตะกุกตะกัก แต่ว่าคุณดูเข้าใจว่านี่ คือ ของที่มีธรรมชาติจริง ๆ เราไม่ได้เสแสร้ง เราไม่ได้ปรุงแต่งมันออกมา เหนือที่มีพรสวรรค์ในการ สื่อแล้วบอกคนอื่นได้ พุดง่าย ๆ ให้เขาเข้าใจ ในการดำเนินรายการต้องคิดเกี่ยวกับคอนเซ็ป (Concept) ว่าเราจะสื่ออะไรเท่านั้นเอง ถ้าเราได้คอนเซ็ปนั้นมา เราก็คิดหาวิธีสื่อ คือ สื่ออย่างไร ให้ง่ายที่สุด คนจะได้ไม่วุ่นวาย ถ้าใช้คำวิจิตรพิสดารเกินไปคนเขาก็หาว่าเราบ้าไซ้ใหม่" (ม.ล. ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์. สัมภาษณ์, 15 ธันวาคม 2542)

จากบทบาทที่สำคัญในการสาธิตของคุณหมึกแดงและม.ร.ว. ถนัดศรี ที่จะเห็นได้ว่าขณะที่สอนทำอาหารนั้นจะสอดแทรกเกร็ดความรู้ต่าง ๆ ให้กับผู้ชมตลอดเวลา อีกทั้งยังสอดแทรกอารมณ์ขันกระช้ำเหย้าเหย้ยกันตามประสาพ่อลูก เช่น

- คุณหมึกแดง : "กะเนี่ย อร่อยนะ แต่คนไม่ชอบกินเพราะไปคิดว่ามันเหม็น อันเนี่ยเป็นโปรดัก (Product) ของนิวซีแลนด์ (New Zealand) นะเค้าส่งมาให้ใช้ดูซิพ็อค แพ็ค (Pack) มาอย่างดี นำกินเซียว"
- ม.ร.ว. ถนัดศรี : เออ! นั่นสิ อันที่จริงกะถ้าตัวมันไม่ใหญ่มาก ก็ดีนะมันไม่เหม็น แต่ต้องรู้วิธีแล้ไซ้มี๊
- คุณหมึกแดง : ไซ้แล้วพ็อค นี่ต้องทำอย่างนี้นะ กะออกมาเสร็จไซ้ผ้าสะอาดเช็ดนิดนึง แล้วเลาะกระดูกออก วิธีการจับมีดนะ คุณผู้ชมเป็นเรื่องเดียวเลย ที่เราจะจับด้ามมีดลักษณะนี้ เหมือนจะแทงคน เมื่อเลาะกระดูกได้แบบนี้ เราก็เอาไปทำซุ๊ป (Soup)
- ม.ร.ว. ถนัดศรี : เออ ดี หั่นเก่งนี้ ไม่เสียแรงไปเรียนมา เวลาแล้ ต้องแล้ แบบฝรั่งแบบนี้ อย่างนี้มันนำไปให้หมึกแดงไปชำแหละศพ
- คุณหมึกแดง : โอ๊ย ศพคนไม่เอา เตี้ยวมอพรทิพย์ว่าเอาศพสัตว์ก็พอแล้ว โอ๊ย! พ็อคนี้ พุดอะไรก็ไม่รู้ เอ้า เลาะเสร็จแล้ว พยายามแล้ให้ ขึ้นใหญ่ขึ้น นี้ เห็นไอ้ขาว ๆ นี้มี๊ นี้แหละมันเป็นต่อมที่ทำให้ มีกลิ่น ตัดออกไปก็จบ ไม่เหม็นแล้ว แล้วเอาเครื่องเทศนี้ที่

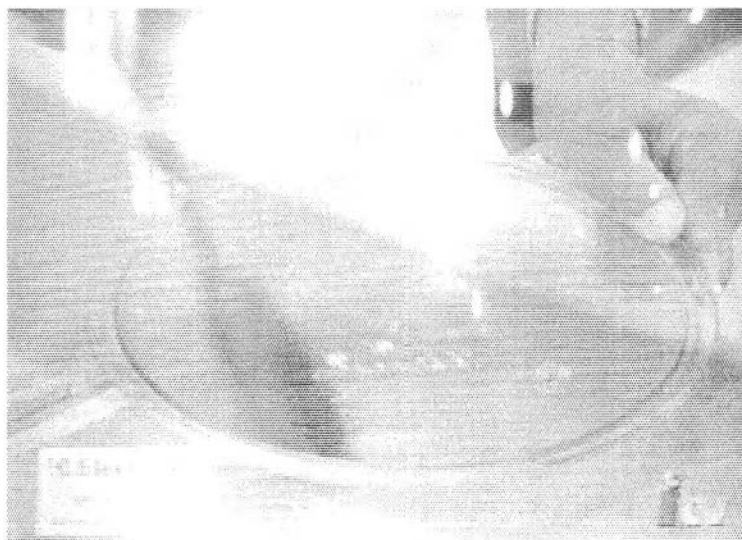


เตรียมไว้ หมักลงไปเพื่อเป็นการกลบกลิ่น เหม็นปะ เสร็จแล้ว

จากบทสนทนาข้างต้นจะเห็นได้ว่าพิธีกรทั้ง 2 ท่านใช้วิธีการพูดคุยกันในลักษณะที่เป็นไปตามธรรมชาติโดยไม่มีบทพูดที่ตายตัวมากำกับ (Improvisation) และเป็นการพูดคุยกันไป ในระหว่างการสาธิตถึงวิธีการเตรียมวัตถุดิบที่จะใช้ในการประกอบอาหารและแสดงให้เห็นถึงความ เป็นพ่อครัว (Chef) มืออาชีพที่มีความสามารถในการใช้อุปกรณ์ครัว คือ มีด อย่างถูกวิธีและสามารถแนะนำและแสดงวิธีทำให้กับผู้ชมได้อย่างชำนาญ

ในขณะที่ทำการสาธิตการเตรียมส่วนผสมหรือวัตถุดิบที่สำคัญภาพจะเป็นลักษณะที่กล้องจะโคลอสอัพ (Close up หรือ CU) ไปตามการเคลื่อนไหวของผู้สาธิต ดังปรากฏใน ภาพที่ 18 เป็นไปตามธรรมชาติ ไม่มีการบังคับภาพให้อยู่กับที่ ตัดสลับกับหน้าของพิธีกร เพื่อไม่ให้ เกิดภาพแช่ ไม่เคลื่อนไหวเพราะหากภาพนิ่งอยู่ที่ใดที่หนึ่ง นานเกินไปจะทำให้เกิดความรู้สึกเบื่อได้ และในบางครั้งหากการสาธิตใช้เวลานาน ก็จะมีการเปลี่ยนขนาดภาพมาเป็น Medium Shot บ้าง ตามความเหมาะสม

ซึ่งการนำเสนอภาพในลักษณะนี้จะเป็นการนำเสนอภาพเพื่อที่จะทำให้ผู้ชมเกิดความเข้าใจในวิธีการทำได้ง่ายขึ้น เพราะในขั้นตอนบางขั้นตอนการอธิบายอย่างเดียวโดยไม่ ให้เห็นภาพประกอบนั้น ผู้ชมไม่สามารถที่จะเข้าใจแล้วนำไปปฏิบัติได้ในทันที แต่หากได้มีโอกาสเห็น วิธีการทำอย่างใกล้ชิด อาจพอทำให้เกิดภาพและหากจะต้องนำไปปฏิบัติก็จะสามารถทดลอง ทำได้ด้วยความเข้าใจง่ายขึ้น



ภาพที่ 18 ภาพ Close Up ในขณะที่สาธิต

บทบาทของพิธีกรข้างต้นเป็นบทบาทของการสื่อความหมายในลักษณะการสอน ทำอาหารด้วย ความเชี่ยวชาญอย่างชัดเจนแต่หากเมื่อใดพิธีกรต้องใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นผู้สนับสนุน รายการมาประกอบการสอนบทบาทนั้นจะต้องมีการเปลี่ยนแปลงไป โดยจะมีการแทรกการสอน ด้วยการบรรยายสรรพคุณ หรือวิธีการใช้สินค้านั้น ๆ เป็นระยะ ๆ เช่น

คุณหมึกแดง : เอ๊ะ พ่อทำไมกดน้ำไม่ออก

ม.ร.ว. ถนัดศรี : อ้าว! มันเป็นอะไรล่ะ

คุณหมึกแดง : อ้อ รู้แล้ว กระจิกต้มน้ำร้อนของโตชิบา (Toshiba) เนี่ย เค้ามี ล็อค (Lock) เค้าเรียกว่าระบบ ไชลด์ พรูฟ (Child proof) แล้ว มันเป็นดิจิตอลด้วย (Digital)

ม.ร.ว. ถนัดศรี : อ้อ ล็อค (Lock) กันเด็กกดเล่นเหวอ

คุณหมึกแดง : ไร้พ่อ! ของเค้าดิเนะ เอ้าไหนพอ ทำถึงไหนแล้ว ฯลฯ

หรือ

ม.ร.ว. ถนัดศรี : หมึกแดง หยิบถุงซิปล็อค (Ziploc) ที่ใส่เต้านั้นมาซิ

คุณหมึกแดง : สะดวกดีมีพอ วีให้เด็กๆเค้าเตรียมไว้ให้แล้วใส่ถุง รูดซิปล็อคแล้ว ของยังสดด้วย

ม.ร.ว. ถนัดศรี : อือ! ดีมีหลายขนาดด้วย ไม่เปลืองที่แล้วกลิ่นก็ไม่ปนกันใน ตู้เย็น สะดวกดี เอ้ามัวแต่พูดรูดซิปล็อคแล้วเทลงมาซะทีซิ จะไหม้ อยู่แล้วเป็นต้น

บทบาทนี้ของพิธีกรก็ยังคงความเป็นผู้สาธิต (Demonstrator) หรือครูผู้สอนอยู่แต่ มีบทบาทที่จะต้องรับในฐานะของ Presenter ที่จะต้องทำหน้าที่ขายสินค้าไปด้วยในขณะที่ทำการสอนหรือสาธิต แต่ทั้งนี้จะต้องเป็นไปอย่างกลมกลืน และไม่เป็นการยึดเหนี่ยวจนเกินไป แต่ก็ต้องมีการตอกย้ำมากพอสมควรที่จะทำให้ผู้ชมสามารถจดจำ และระลึกได้เมื่อถึงเวลาที่จะต้องใช้อีกบทบาทที่สำคัญคือ บทบาทของการเป็นผู้ถือความลับ (Secret Holder) ที่มักจะปรากฏให้เห็นในรายการบ้าง

การตอกย้ำสรรพคุณของสินค้าผู้สนับสนุนรายการนับเป็นการที่ผู้สาธิต หรือพิธีกรพยายามโน้มน้าววจิตใจของผู้ฟังให้เกิดความเชื่อและนำไปปฏิบัติตามและการที่ตอกย้ำถึงตราสินค้าบ่อยทั้งจากการพูด โลโก้หลังฉาก โลโก้คอมพิวเตอร์กราฟฟิก และ VTR สนับสนุนรายการ

(เป็นการโฆษณาด้วยภาพความยาวประมาณ 7 วินาที พร้อมบรรยายสรรพคุณ ภายในเวลาของรายการขณะออกอากาศ) รวมถึงการหยิบจับสินค้ามาใช้ในขณะสาธิตเพื่อให้ได้เห็นภาพ และทำให้เกิดการเข้าใจได้ง่ายขึ้น เพื่อให้ผู้ชมจะได้สามารถจดจำตราสินค้าได้ถูกต้องเพราะสินค้าบางอย่างมีคู่แข่งหลายยี่ห้อ หากมีการย้าน้อยเกินไปอาจเกิดความสับสนได้

บทบาทของรายการในช่วงนี้นั้นเป็นสื่อเพื่อการสอนหรือการสาธิต (Media for Demonstration or Teaching) โดยจะทำหน้าที่เป็นสื่อในการสนับสนุนให้พิธีกรผู้ดำเนินรายการ ทั้ง 2 ท่าน ใช้เพื่อการสอนและการสาธิตทำอาหาร แต่ในขณะเดียวกันก็ยังคงมีอีกบทบาทที่สำคัญ นั่นคือ การเป็นสื่อเพื่อการโฆษณาและประชาสัมพันธ์ (Media for Advertising) ทำหน้าที่เสนอการโฆษณาสินค้าของผู้สนับสนุนรายการ โดยมีผู้ดำเนินรายการเป็นผู้ประชาสัมพันธ์ (Presenter) และมีการตอกย้ำสรรพคุณ และวิธีการใช้โดยมีความมุ่งหวังให้ผู้ชมเกิดความคล้อยตาม เพื่อก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมในโอกาสต่อไป รวมถึงผู้ดำเนินรายการเป็นครูผู้สอน (Teacher Or Demonstrator) และผู้ถือเคล็ดลับ (Secret Holder)

ช่วงที่ 2 "รู้หมดเปลือกกับมาลี"

สำหรับช่วงนี้ ชื่อ ช่วงสามารถที่จะเป็นตัวบ่งชี้ได้ว่าเป็นการทำเพื่อผู้สนับสนุนรายการหลักโดยตรง ฉากของช่วงนี้เป็นฉากที่คุณหมึกแดง นั่งสบาย ๆ อยู่บนชุดโซฟาปรับแขก โดยฉากจะจำลองเป็นมุมหนึ่งของบ้าน ด้านหลังฉากจะมีโลโก้ (Logo) ของผลิตภัณฑ์ผลไม้กระป๋องตรามาลี ติดอยู่เพียงยี่ห้อเดียวดังปรากฏในภาพที่ 19 เนื่องจากว่าช่วงนี้จะเป็นช่วงพิเศษของ "มาลี" โดยตรง



ภาพที่ 19 ภาพคุณหมึกแดง ดำเนินรายการช่วง "รู้หมดเปลือกกับมาลี"

เนื้อหารายการในขณะนี้จะเริ่มต้นด้วยการที่คุณหมึกแดงจะกล่าวต้อนรับเข้าสู่ช่วง "รู้หมดเปลือกกับมาลี" และคุณหมึกแดงจะนำเสนอถึงเรื่องราวของ พืช ผัก ผลไม้ และสมุนไพรที่นำรัฐของไทย ในรูปแบบของการให้ข้อมูลที่ละเอียดและเจาะลึกถึงสรรพคุณและคุณประโยชน์ทางยา โดยในขณะที่พูดถึงสิ่งใดก็จะมีตัวอย่างของสิ่งที่พูดถึงตั้งอยู่บนโต๊ะ และกล้องจะถ่ายภาพระยะใกล้ (Close up = CU) เข้าไปให้เห็นถึงลักษณะรูปร่างอย่างชัดเจน แต่จะไม่มีการตัดสลับกับภาพอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับสิ่งที่คุณหมึกแดงกำลังบรรยาย

ข้อมูลที่นำเสนอในขณะนี้จะถูกถ่ายทอดโดยคุณหมึกแดงที่จะใช้ลักษณะของการเล่าถึง ลักษณะกายภาพ สรรพคุณทางยา สรรพคุณทางวิทยาศาสตร์ หรือสรรพคุณทั่วไป ธรรมชาติ เวลาหรือฤดูกาล ที่ให้ผลผลิตสถานที่ปลูกกันมาก อรรถประโยชน์ในการนำไปใช้ในการประกอบอาหารวิธีที่นำไปใช้ รวมถึงส่วนอื่นๆของต้นที่นอกเหนือไปจากผลแล้วยังสามารถนำไปทำประโยชน์อะไรได้บ้าง เป็นมาตรฐานการนำเสนอข้อมูลในขณะนี้ โดยภาพจะเป็นภาพของคุณหมึกแดงที่กำลังสนทนาโดยตรงกับผู้ชมผ่านกล้องโทรทัศน์ เช่น

ตอนลินจี ออกอากาศ 17 มิถุนายน 2544

ม.ล. ศิริเฉลิม : ลินจีเป็นพืชจำพวกเดียวกับเงาะ ลำไย ต้นสูงประมาณ 10 เมตร ลูกจะหวาน ผลจะออกประมาณเดือนเมษาและพฤษภา ปลูกกันเยอะที่เชียงใหม่ กินสด ๆ ก็ได้ เอาไปทำขนมก็ได้ หรือจะเอาไปทำอาหารว่างเช่น ม้าฮ่อ ฝรั่งเอาไปทำไอติม หรือคนไทยเอาไปทำแกงเผ็ดเปิดอย่าง วิธีปลูก ปอกจากกัน บีบออกมามีเยื่ออาหารเยอะเป็นยาก็ได้ ให้พลังงาน มีวิตามินซีเยอะ มีฟอสฟอรัสด้วย

ตอนสละ ออกอากาศ 24 มิถุนายน 2544

ม.ล. ศิริเฉลิม : วันนี้คุยเรื่องสละ ภาษาฝรั่งเรียกว่า Snake Fruit คือสละที่มาจากมาเลเซีย ผิวเหมือนหนังงู ไม่เหมือนสละไทยมันมีขนมาก เป็นพันธุ์เดียวกับต้นปาล์มไม่สูงมากนักแต่หนามยาวมากเลย ดอกของมัน แปลกเขาเรียกว่าดอกสมบุรณ์ มีทั้งเพศผู้เพศเมีย อยู่ในดอกเดียวกัน ออกมาเป็นลูกสละ มีรสหวานเปรี้ยวนิดๆ มัน

เป็นยาด้วย แก้วไธ แก้วขี้บเสมหะ แก่นของมันใช้รักษาเลือดได้ดี เช่น เลือดกำเดา แล้วสามารถนำมาทำเป็นน้ำพริกก็ได้ แล้วนอกเหนือจากนั้น เนื้อสละนำมาทำน้ำให้ดื่มเป็นน้ำระกำหอมหวาน

ตอนน้อยหน้า ออกอากาศ 19 สิงหาคม 2544

ม.ล. ศิริเฉลิม : วันนี้เรามาคุยกันเรื่องน้อยหน้าครับ น้อยหน้ามาจากอเมริกาใต้ แล้วเอามาปลูกในเมืองไทยมี 2 พันธุ์ 1 ชื่อพันธุ์ไฟ 2 ชื่อพันธุ์นางกว่าจะได้ผลใช้เวลา 3 ปี น้อยหน้ามีประโยชน์มีเส้นใยอาหารสูง มีวิตามิน เอ ซี มีโปรตีนมาก น้ำตาลมาก ใบของน้อยหน้านำมาตำช่วยสมานแผลให้หายได้เมล็ดน้อยหน้านำมาปั่นผสมกับเหล้าแก้วกั๊ดได้ ส่วนรากกับเปลือกเอามาทำน้ำชาแก้ท้องผูก

ตอนกระท้อน ออกอากาศ 26 สิงหาคม 2544

ม.ล. ศิริเฉลิม : วันนี้เสนอ กระท้อน เป็นผลไม้โบราณปลูกได้ง่ายมาก ต้นสูงมาก หลายปีถึงจะออกผล มีอยู่ 2 พันธุ์ 1 พันธุ์อีล่า 2 พันธุ์บู้ฝ้าย อีล่า คือลำช้าเพราะว่าออกผลหลังคนอื่นหมดเลย ส่วนพันธุ์บู้ฝ้าย รูปทรงเป็นแป้นผิวกำมะยี่ มีรสชาติเปรี้ยวอมหวาน เนื้อขาว ส้มยก่อนต้องทุบกระท้อนก่อนกินเพื่อจะให้น้ำตาลออก กระท้อนเอาไปทำได้หลายอย่าง กระท้อนลอยแก้ว ตำกระท้อน กระท้อนมีวิตามินซี เอ มีแคลเซียม ฟอสฟอรัสมาก

ตอนส้มแขก ออกอากาศ 2 กันยายน 2544

ม.ล. ศิริเฉลิม : ส้มแขก มีแม่พันธุ์มาจากเมืองจีนขอบอากาศหนาว แต่เรานำมาปลูกในเมืองไทยได้ โดยพัฒนาสายพันธุ์ ปลูกทางอากาศร้อนๆ ได้ผิวของส้มจะหนา เนื้อจะแน่น ส้มมีรสชาติหวานขมนิดๆ ส้มแขกมีประโยชน์ มีเกลือแร่ วิตามินซี มีน้ำตาลมาก ผิวส้มแก้หวัด แก้วไธ แก้วท้องร่วง เม็ดของมันนำมาสกัดรักษามาลาเรียได้

ตอนมะพร้าว ออกอากาศ 16 กันยายน 2544

ม.ล. ศิริเฉลิม : คู่ยกันเรื่องมะพร้าว มะพร้าวเป็นผลไม้ยืนต้นมาจากเอเชีย อยู่กับสังคมไทย กับวรรณคดีไทย อาหารไทย คนโบราณเชื่อว่าน้ำมะพร้าวช่วยให้แม่คลอดลูกได้ง่าย แล้วช่วยถอนพิษ แก้กระหาย น้ำเป็นยาระบายอ่อนๆ เปลือกมะพร้าวเอาเผาแล้วบดแก้หิดก็ได้ เนื้อมะพร้าวเอาไปเคี้ยวทำยาขับปัสสาวะ ยาถ่ายพยาธิ แล้วน้ำมันพร้าวเอามาสังเคราะห์ เอามาทอดยังได้ทำอาหาร เวลาถูกไฟไหม้เอาไปทาผิวก็ได้ช่วยไม่ให้พอง มีวิตามินเอ บี ซี โปรตีน ไขมันสูงมาก มีทุกสิ่งทุกอย่างเลย มะพร้าวเป็นสิ่งสำคัญมากกับอาหารไทย ขนมไทย และการใช้ชีวิตในเมืองไทย

ตอนมะยม ออกอากาศ 23 กันยายน 2544

ม.ล. ศิริเฉลิม : มะยมมีลำต้นสูง 10 เมตร ดอกของมะยมเอามาแช่น้ำทำเป็นน้ำยาล้างตา ใบต้มกินขับพิษไข้ มีวิตามินบี2 ซี แคลเซียมมาก เหมาะกับกระดูก

ตอนมะขามป้อม ออกอากาศ 30 กันยายน 2544

ม.ล. ศิริเฉลิม : วันนี้พูดถึงเรื่องมะขามป้อม มีนานแล้วมาจากประเทศอินเดีย รากแห้งของมะขามป้อมเอามาต้มกับน้ำแล้วดื่มแก้ท้องเสีย ส่วนรากสดเอามาตำแก้แผลพุพอง เปลือกเอามาปั่นโรยบนแผล สมนแผลได้ดี มะขามป้อมมีวิตามินซีสูงมากแก้หวัด มีรส 5 รส คือ เปรี้ยว เผ็ด ร้อน หวาน ขม ในตัวมะขามป้อม

ตอนเสาวรส ออกอากาศ 7 ตุลาคม 2544

ม.ล. ศิริเฉลิม : นำผลไม้ที่มีชื่อว่า เสาวรส ปลูกกันมากในภาคเหนือ และแถวจังหวัด จันทบุรี ระยอง เพชรบุรี นิยมปลูกกันแค่ 3 พันธุ์ พันธุ์ที่ 1 มีสีม่วง พันธุ์ที่ 2 มีสีเหลือง พันธุ์ที่ 3 แบบผสม ผลของเสาวรสมี

เม็ดมากคล้ายทับทิมมีสีดำเม็ดเอามาสกัดทำน้ำมันได้ ผลกินได้
ทั้งเนื้อเอาไปทำน้ำดื่ม ทำเหล้าไวน์ได้ เสาวรสมีวิตามินซีสูง
ยอดของต้นนำมาจิ้มน้ำพริกอร่อย น้ำของผลเสาวรสเอาไปทา
หน้าจะตึงขึ้นมาก ทำอาหารได้ ไอศกรีม ฯลฯ

ตอนอาโวคาโด ออกอากาศ 9 ธันวาคม 2544

ม.ล. ศิริเฉลิม : วันนี้จะพูดเรื่องลูก อาโวคาโด เป็นผลไม้มาจากแอฟริกา
และออสเตรเลีย มี 2 พันธุ์ พันธุ์ที่ 1 มีสีเขียวผิวไม่ขรุขระ พันธุ์ที่
2 มีสีน้ำตาลผิวขรุขระ มีความมันมาก มีรสชาติมันเหมือนกับ
กินไขมันอิ่มตัว มีวิตามิน อี เค โปรตีนแก่แข็งแรง เวลากินคนไทย
คิดว่าเป็นผลไม้เป็นของหวาน เอามากินกับกะทิหวานไม่ได้
ต้องเอามากิน ทำอะไรให้มีรสเปรี้ยว เป็นผลไม้ฝรั่งใช้เป็นสลัด

ตอนลูกพลับสด ออกอากาศ 16 ธันวาคม 2544

ม.ล. ศิริเฉลิม : วันนี้จะมาพูดถึงผลไม้ที่มีชื่อว่า ลูกพลับสด เราบุกกันทาง
ภาคเหนือประเทศไทย เป็นผลไม้ที่มีวิตามิน เอ สูงมากเลย และ
ก่อนสุกจะมีสีเขียวๆ เหลืองๆ พอสุกก็เป็นสีแดง ผลของลูกพลับ
กินเข้าไปหรือเอาไปต้มน้ำผึ้งเอามาดื่มจะช่วยเบาเทา
หลอดลมอักเสบได้ ส่วนเนื้อของลูกพลับเอามาตากแห้ง แก้วร้อนใน
ส่วนใบช่วยลดอาการหลอดเลือดแข็งตัว ได้ครับ

ตอนลูกสมอไทย ออกอากาศ 18 ธันวาคม 2544

ม.ล. ศิริเฉลิม : วันนี้เรามารู้จักกับผลไม้ไทยที่มีชื่อเรียกว่า สมอ ลูกสมอไทย
เป็นไม้ยืนต้น สูง 10-12 เมตร ถิ่นกำเนิดอยู่ทางเอเชียตอนใต้ ผล
ของสมอเอาไปบดแล้วเอาไปสมานแผล จะทำให้แผลหายได้
และเป็นสมุนไพร ผลอ่อนเป็นยาระบายอ่อนๆ ผลแก่เป็นยาแก้
จุกเสียด เปลือกเป็นยาขับปัสสาวะ ใช้บำรุงหัวใจ และมีวิตามิน
เอ ซี แคลเซียม เนื้อของผลสมอเอาไปใส่ในน้ำผลไม้

ตอนชมพู่ ออกอากาศ 23 ธันวาคม 2544

ม.ล. ศิริเฉลิม : มาพูดเรื่องผลไม้ ชื่อว่า ชมพู่ มีถิ่นกำเนิดที่เกาะมาลาญประเทศ อินโดนีเซีย ผลมีรูปคล้ายระฆัง มีรสชาติ หวาน กรอบ หอม กินเข้าไป แล้วทำให้ร่างกายสดชื่นดี ชมพู่มีทั้งวิตามิน ซี แคลเซียม ฟอสฟอรัส ใบชมพู่ใช้ลดไข้ แก้ตาเจ็บ หรือตาแดง เอาไปคั้นเป็นน้ำใส่ในตา เม็ดแก้ท้องเสีย แก้เบาหวาน

และในตอนท้ายช่วง คุณหมึกแดงจะตอกย้ำให้คุณผู้ชมส่งฝาผลิตภัณฑ์กระป๋อง ตรามาลี เขียน ชื่อที่อยู่ติดมาที่ด้านหลังฝาเพื่อส่งมาร่วมชิงโชคในช่วงนี้ โดยในแต่ละสัปดาห์จะมีผู้โชคดี 5 ท่าน และรอลุ้นรางวัลใหญ่เพื่อไปทัวร์กินและเที่ยวที่ประเทศเวียดนามกับคุณหมึกแดง

ก่อนจะปิดเบรค หรือช่วงนี้ จะเป็น VTR ภาพผลิตภัณฑ์มาลี เลื่อนเข้าเฟรมมาจากทางด้านซ้าย เป็นเวลาประมาณ 7 วินาที บอก ชื่อผลิตภัณฑ์และสโลแกน (slogan) ของสินค้า "ผลิตภัณฑ์ผลไม้กระป๋องตรามาลี อร่อยทุกฤดูกาล" เวลาโดยรวมของช่วงนี้จะประมาณ 5 นาที

"สำหรับการเลือกสนับสนุนรายการของคุณหมึกแดงเพราะทางเรามองว่าคุณหมึกแดงเป็นอีกทางเลือกหนึ่ง Target group เป็น B+ ถึง A คนดูอาจไม่ได้ทำกับข้าวเอง ดูเป็นไอเดีย (idea) ทางมาลีหวังผลในเรื่องภาพลักษณ์ (Image) ของผลิตภัณฑ์ (Brand) เป็นหลัก ไม่ได้หวังผลในการ Adapt (ประยุกต์) ผมหวังผลในการบริโภคปกติ อยากรู้เข้าไปในกลุ่มของคุณหมึกแดงมากกว่า" แต่สำหรับการสนับสนุนรายการเคาะกระทะนั้นหวังให้เกิดผลการนำผลิตภัณฑ์ไปใช้ในรูปแบบอื่นๆ (รสชาติ เหล่าปรีดา.อดีตผู้อำนวยการทางการตลาดผลิตภัณฑ์มาลี สัมภาษณ์, 13 มิถุนายน 2545)

"ช่วงนี้เน้นเป็น Scoop ที่ Link กับ Sponsor ใช้ผลไม้เป็นหลักว่ามันมาทำอะไรได้บ้างนอกจากกินปกติ เราจะนำเสนอว่า ราก ต้น หรือใบเอามาเป็นยาได้ จริง ๆ แล้วเน้นการร่วมสนุก ด้วยการให้คนดูชื่อมาลีมาทานแล้วส่งชิ้นส่วนมาร่วมสนุกกับรางวัล ช่วงนี้ให้ความรู้กว้างๆ มากกว่า" (พลาตุล ตราชู. ผู้ควบคุมการผลิตรายการ สัมภาษณ์, 8 มิถุนายน 2545)

จากการศึกษาช่วงรู้หมดเปลือกว่ามาลี ผู้วิจัยพบว่าผลิตภัณฑ์มาลีซึ่งเป็นผู้สนับสนุนรายการ Awareness หรือการสร้างการรับรู้ในเชิงของการตอกย้ำเพียงแค่ชื่อของผลิต

ภักดิ์เพียงอย่างเดียวผู้ชมจะไม่ได้ได้รับความรู้ในแง่ของการนำผลิตภัณฑ์ไปปรับใช้ในงานครัวไม่มี การให้ Product Knowledge กับผู้ชม และเนื้อหาของรายการที่นำเสนอด้วยตัวอย่าง ก็พบว่าไม่ได้ นำเสนอเฉพาะ พืช ผัก หรือผลไม้ที่นำมาใช้ทำผลิตภัณฑ์เท่านั้น หากการนำเสนอเนื้อหา นั้น เปิดกว้างให้กับพืชผักและผลไม้ทุกชนิด และจากเนื้อหาที่นำเสนอผ่านช่วงนี้ผู้ชมไม่ได้นำไปใช้ให้ เกิดประโยชน์ชีวิตประจำวันเพราะถึงแม้จะได้ทราบว่า มะขามป้อม เสาวรส มะยม หรือผลไม้ อื่นๆ จะมีสรรพคุณทางยาอย่างไรก็ตาม ก็เป็นการรับรู้ข้อมูลไว้เพียงเท่านั้นแต่ไม่นำไปสู่การปฏิบัติใน การนำเอาสรรพคุณทางยาเหล่านั้นมาปรับใช้ในชีวิตประจำวัน

จากการศึกษาจะพบว่าทางรายการจะมีการกระตุ้นให้ผู้ชมเกิดการทดลองใช้ สินค้าด้วยการมอบรางวัล และตอกย้ำถึงรางวัลที่จะได้รับหากใช้ผลิตภัณฑ์ตรา มาลี แล้วส่งฝากระป๋องมาร่วมกิจกรรมในรายการ ซึ่งการตอกย้ำและนำรางวัลมาใช้เป็นตัวกระตุ้น เช่นนี้ก่อให้เกิด การปฏิบัติในการส่งฝากระป๋องมาร่วมสนุกในปริมาณที่เป็นที่น่าพึงพอใจ

บทบาทของรายการในช่วงนี้เป็นสื่อเพื่อการโฆษณาและประชาสัมพันธ์ (Media for Advertising) เพื่อการสร้าง Awareness กับตราสินค้า คือ มาลี และโน้มน้าวจิตใจและหวังให้ ผู้ชมเกิดความคล้อยตามจนถึงการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมเพื่อทดลอง หรือบริโภคสินค้าด้วยการให้ รางวัล (Reward) ซึ่งจะต้องส่งชิ้นส่วนของผลิตภัณฑ์ (Product) มาร่วมสนุก เป็นต้น

ในขณะที่พิธีกร ทำหน้าที่และสวมบทบาทของพิธีกรผู้ดำเนินรายการอย่างค่อนข้างชัดเจน และทำหน้าที่ให้ความรู้ แสดงถึงภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องกับพืช ผัก ผลไม้ ต่างๆ อย่าง ผู้เชี่ยวชาญ (Expertise) และที่สำคัญ ยังคงบทบาทของผู้ประชาสัมพันธ์สินค้า (Presenter) ไว้ได้อย่างชัดเจน ดังจะเห็นได้จากทุกตอนที่ออกอากาศเมื่อบรรยายสรรพคุณเรียบร้อยแล้วก็จะ ประชาสัมพันธ์ให้ส่งฝากระป๋องของผลิตภัณฑ์มาลีเข้ามายังรายการเพื่อร่วมชิงโชคและ คุณหมึกแดงจะถือตัวอย่างฝากระป๋องในขณะที่พูดทุกครั้ง

ช่วงที่ 3 “ช่วง PRODUCT HI-LIGHT”

สำหรับเนื้อหาในช่วง Product Hi-Light นี้ จะมีเนื้อหาและรูปแบบในการนำเสนอ คล้ายกับช่วงเปิดรายการ หากพบว่าในช่วงนี้จะเป็นคุณหมึกแดงที่ทำหน้าที่เป็นผู้สาธิต เป็นพิธีกร และเป็น Presenter ในการขายสินค้า แต่เพียงผู้เดียวโดยไม่มี ม.ร.ว. ทัศนศิริ ร่วมดำเนินรายการ

และเป็นที่น่าสังเกตว่า เสื้อผ้าที่คุณหมึกแดงใส่ในช่วงนี้ จะไม่ได้ต่อเนื่องกับในช่วงเปิดรายการทางรายการไม่ได้เน้นอารมณ์ความต่อเนื่องในจุดนี้

วิธีการนำเสนอใช้ฉากครัว ฉากเดิม ซึ่งเป็นฉากเดียวกับที่ใช้ในการเปิดรายการ แต่องค์ประกอบบางอย่างในฉากจะมีการเปลี่ยนแปลงไป เช่น โลโก้ (Logo) ของผู้สนับสนุนช่วงบางตัวจะมีการเปลี่ยนไปแต่ในขณะที่โลโก้ (Logo) ของผู้สนับสนุนหลักจะยังคงอยู่ และจะมีการเพิ่มเครื่องใช้ไฟฟ้าของโตชิบา (Toshiba) เข้ามาอยู่บริเวณโต๊ะที่ใช้ปรุงอาหารสาธิต โดยเครื่องใช้ไฟฟ้างดงกล่าวนี้ จะเปลี่ยนไปตามตัวรับที่จะนำเสนอในแต่ละตอน เช่น

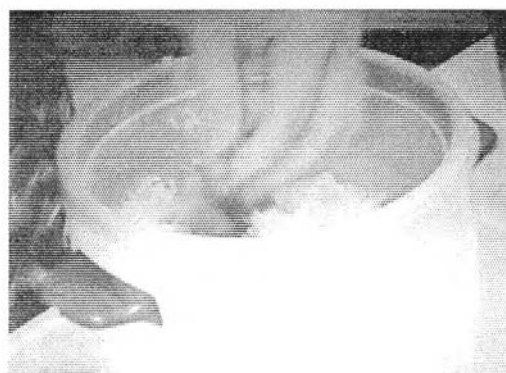
- ข้าวอบหน้าหมูสามชั้นและผักจีน ออกอากาศ 22 กรกฎาคม 2544 หม้อหุงข้าว
- ข้าวหมกแบบ CAJUN ออกอากาศ 2 กันยายน 2544 หม้อหุงข้าว
- ข้าวมันไก่ทำในหม้อหุงข้าว ออกอากาศ 30 กันยายน 2544 หม้อหุงข้าว
- ข้าวอบเผือก ออกอากาศ 7 ตุลาคม 2544 หม้อหุงข้าว
- บะจ่าง ออกอากาศ 11 พฤศจิกายน 2544 หม้อหุงข้าว
- อโวคาโดครีม ออกอากาศ 12 สิงหาคม 2544 เครื่องปั่น Food Processor
- ไก่อบซอสแพนง ออกอากาศ 19 สิงหาคม 2544 เครื่องปั่น Food Processor
- แกะเสียบไม้ย่างกับโยเกิร์ต ออกอากาศ 5 สิงหาคม 2544 กระทะสำหรับย่าง
- หมูหรือเนื้อย่างแบบเกาหลีโบราณ ออกอากาศ 16 กันยายน 2544 เตาย่าง
- ชาบู ชาบู ออกอากาศ 28 ตุลาคม 2544 หม้อไฟฟ้า
- ลาบดิบเนื้อ (สเด็กทาร์ซาน) ออกอากาศ 4 พฤศจิกายน 2544 เตาย่างขนมปัง

จากรายชื่ออาหารที่นำเสนอและอุปกรณ์ที่ใช้นำเสนอในการปรุงอาหารแต่ละอย่างนั้น คุณหมึกแดง พยายามที่จะให้ผู้ชมเห็นว่าอุปกรณ์ไฟฟ้าต่างๆ ที่มีอยู่ในครัวนั้นสามารถนำมาใช้ทำอะไรได้มากกว่าที่ผู้ชมเคยใช้อยู่ตามปกติ มีการสาธิตถึงวิธีการใช้งาน (How to) เช่น โดยปกติหม้อหุงข้าว ก็ใช้เพียงแค่หุงข้าวธรรมดาแต่จากรายชื่ออาหารที่ใช้หม้อหุงข้าวในช่วงต้น จะเห็นได้ว่า หม้อหุงข้าวสามารถใช้ทำ ข้าวมันไก่ ข้าวอบหน้าหมูสามชั้น ข้าวอบเผือก และข้าวหมกแบบ CAJUN หรือ เครื่องปั่น Food Processor ที่เดิมนิยมใช้ในการปั่นน้ำผลไม้ก็สามารถนำมาเป็นอุปกรณ์สำคัญในการทำขนมของว่าง เช่น อโวคาโดครีม หรือแม้กระทั่งนำมาใช้ในการทำอาหารคาว อย่าง ซอสแพนง เป็นต้น

การใช้อุปกรณ์ต่างๆนำมาเสนอในลักษณะนี้เป็นการนำเสนอตามพันธะสัญญาที่ได้ทำไว้กับผู้สนับสนุนรายการ คือ ผลิตภัณฑ์ โตชิบา (TOSHIBA) ดังนั้นความสำคัญของช่วงนี้จึงต้องเน้นไปที่อุปกรณ์ต่างๆที่นำมาใช้ในแต่ละสัปดาห์ ภาพที่นำเสนอในช่วง "Product Hi - Light" นี้จึงจะมีภาพของการจับภาพของสินค้าในระยะที่ใกล้พอที่จะทำให้ผู้ชมสามารถมองเห็นตราสินค้า (Logo) บนอุปกรณ์เหล่านี้ได้ชัดเจนเป็นระยะๆ ด้วย ดังปรากฏในภาพที่ 20

ซึ่งเมื่อมีการนำเอาเครื่องใช้ไฟฟ้าซึ่งเป็นผู้สนับสนุนช่วง "Product Hi-light" เข้ามาใช้ร่วมการสาธิตนั้น เวลาถ่ายทำกล้องจะจับภาพสินค้า พร้อมทั้งเห็นโลโก้บนอุปกรณ์เหล่านี้เป็นระยะๆ ด้วย

ในการถ่ายทำในบางตอนเช่น การทำข้าวมันไก่ในหม้อหุงข้าว นั้น เมื่อคุณหมึกแดงสาธิตเสร็จเรียบร้อยแล้ว และต้องการจะให้ผู้ชมสามารถมองเห็นอาหารที่อยู่ภายในหม้อหุงข้าว นั้นเป็นที่น่าสังเกตว่า กล้องจะอยู่ในระนาบเดียวกับอุปกรณ์เหล่านี้ วิธีการนำเสนอในจุดนี้ จึงเป็นการที่ผู้สาธิตเคลื่อนวัสดุเข้าหาก้อง กล่าวคือ คุณหมึกแดงจะเอียงหม้อหุงข้าว เพื่อให้กล้องสามารถจับภาพภายในหม้อหุงข้าวได้ชัดเจน เนื่องจากไม่มีกล้องที่สามารถจับภาพด้านบนได้



ภาพที่ 20 ภาพช่วง "Product Hi-light" ตอนข้าวมันไก่ในหม้อหุงข้าว

จุดเด่นของช่วง "Product Hi-light" นี้จะเป็นการนำเสนอให้ผู้ชมได้เห็นถึงวิธีการนำสินค้าและผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ที่เป็นผู้สนับสนุนมาใช้ในการประกอบอาหาร นอกเหนือจากอุปกรณ์ไฟฟ้าที่ได้กล่าวไปข้างต้นแล้ว และผู้สนับสนุนหลักในช่วงนี้ที่พิธีกรผู้สาธิตจะต้องอยู่ในบทบาทของการเป็นผู้ขายสินค้า หรือ Presenter ให้นั้น มีปะหมึกกิ่งสำเร็จรูปตราไวไว และข้าวหอม

มะลิหิงษ์ทอง ซึ่งจะมีการคิดตำรับต่าง ๆ พลิกแพลงสูตรไปจากการนำมะลิมาต้มและใส่เครื่องปรุงที่มากับซองไปธรรมดา ๆ ที่ผู้บริโภครุ่นใหญ่ทำกันอยู่แล้วนั้น ผู้สาริตและเนื้อหาของรายการในช่วงนี้ จะต้องสอนวิธีการใช้ (How to) ให้กับสินค้านั้น ๆ ทั้งนี้เพื่อเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าและผลิตภัณฑ์ และยังเป็นการนำเสนอทางเลือกให้ในการบริโภค ให้กับผู้ชมอีกด้วย เช่น มะลิกิ่งสำเร็จรูปตราไวไว สามารถนำมาปรับปรุงเพื่อนำไปเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ ๆ ของตำรับอาหารดังนี้

- เส้นไวไวผัดปู ออกอากาศ 19 สิงหาคม 2544
- เส้นหมีไวไวหน้าไก่ 5 แยก ออกอากาศ 9 กันยายน 2544
- เส้นหมีไวไวหมูสับไข่ดาว ออกอากาศ 14 ตุลาคม 2544
- ไวไวข้าวกล้องผัดกระเพราหมูสับ ออกอากาศ 4 พฤศจิกายน 2544
- ไวไวทอดกรอบกับซอสไก่ผัดผัสดม ออกอากาศ 2 ธันวาคม 2544

หรือหากเป็นตำรับที่จะต้องใช้ข้าวหอมมะลิหิงษ์ทอง จะมีดังนี้

- ข้าวอบหน้าหมูสามชั้นและผักจิ้น ออกอากาศ 22 กรกฎาคม 2544
- ข้าวหมกแบบ CAJUN ออกอากาศ 2 กันยายน 2544
- ไก่ยัดไส้ทรงเครื่อง ออกอากาศ 23 กันยายน 2544
- ข้าวมันไก่ทำในหม้อหุงข้าว ออกอากาศ 30 กันยายน 2544
- ข้าวอบเผือก ออกอากาศ 7 ตุลาคม 2544
- ข้าวมันส้มตำไก่บ้านย่าง ออกอากาศ 21 ตุลาคม 2544
- ข้าวผัดเนื้อเค็ม ออกอากาศ 18 พฤศจิกายน 2544
- ข้าวหมกทะเลแบบสเปน ออกอากาศ 23 ธันวาคม 2544

และในระหว่างการสาธิตคุณหมึกแดงจะย้ำถึงสรรพคุณของข้าวหอมมะลิหิงษ์ทองว่า "เป็นข้าวสะอาดที่ไม่ต้องชาน้ำ เติมน้ำแล้วหุงได้เลย" อยู่เป็นระยะๆ ทุกครั้งที่มีการใช้ข้าวเป็นส่วนผสมในแต่ละตอน นอกจากการพูดแล้วคุณหมึกแดงยังมีการสาธิตประกอบกับคำพูดไปพร้อม ๆ กัน โดยสาธิตวิธีการหุงข้าว โดยไม่ต้องชาน้ำ เติมน้ำและใช้หม้อหุงข้าวไฟฟ้าของโตชิบา ซึ่งก็เป็นผู้สนับสนุนรายการไปพร้อม ๆ กัน

รายการในช่วงนี้จะเป็นช่วงที่มีไว้เพื่อใช้ในการสาธิตการใช้สินค้าเป็นปัจจัยหลัก เนื่องจากคุณหมึกแดงเป็นผู้ที่มีแนวคิดในเรื่องการนำสินค้ามาใช้นั้นจะต้องอยู่บนพื้นฐานของความเหมาะสมและความพอดี ไม่ควรมีการยืดเยื้อการใช้สินค้าในทุกตำบลที่จะมีการนำเสนอ จึงทำให้ต้องมีการสาธิตในการทำอาหารที่มีรูปแบบคล้ายกันถึง 2 ช่วงในรายการเดียวกัน

“มันจะดีกว่าไหม ที่นาน ๆ ทีเอาโปรดักต์ (Product) มาใช้ทีเพื่อประโยชน์จริง ๆ ไม่ใช่ทุกตอนก็ตะบับตะบันใช้ไป คนดูก็เซ็ง เพราะไม่อยากดูแล้วว่ามันจะทำอะไรกับไอ้สินค้านั้น” (ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์, ม.ล., สัมภาษณ์ นิตยสารแพรว (25 มีนาคม 2543) หน้า 150-151.)

“คอนเซ็ปต์ (Concept) หลัก คือ การเอาผลิตภัณฑ์มาทำสูตรอาหาร สลับกันไปในแต่ละตอน โดยจะมีทีมคิดสูตรอาหารมาคิดให้ โดยเอาของใช้ในครัวเรือนมาดัดแปลง บางอันไม่ใช่วัตถุดิบ บางอันเป็นเครื่องครัว แล้วแต่ว่าตอนไหนมีคอนแทรค (Contract) กับลูกค้าเจ้าไหนก็ต้องเอาสินค้าของลูกค้ามาใช้ให้ครบ ปัจจุบันมันจำเป็นเพราะมันเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายในการผลิต แต่ทั้งนี้ทั้งนั้นต้องคำนึงถึง คุณภาพของสิ่งที่นำเสนอด้วย ไม่ใช่ยืดเยื้อจนไม่มีสาระ” (พลากุล ทรายชู, ผู้ควบคุมการผลิตรายการ สัมภาษณ์, 8 มิถุนายน 2545)

บทบาทของรายการในช่วงนี้มีบทบาทของการเป็นสื่อเพื่อการโฆษณา และประชาสัมพันธ์ (Media for Advertising) ที่ชัดเจนมาก นอกจากนั้นยังคงสวมบทบาทของการเป็นสื่อกลางเพื่อสนับสนุนการสอนหรือการสาธิต เพื่อให้เกิดความรู้ ความเข้าใจ ในการนำสินค้าของผู้สนับสนุน (Sponsor) มาใช้ให้เกิดประโยชน์ และเป็นการให้แนวทางในการนำสินค้าไปใช้ในแนวทางใหม่ ๆ ไม่ให้เกิดความจำเจอีกด้วย โดยมีความมุ่งหวังให้ผู้ชมเกิดการรับรู้เข้าใจ ยอมรับ และโน้มน้าวให้เกิดการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในที่สุด

ผู้วิจัยพบว่ารายการสอนทำอาหารทางโทรทัศน์ในประเทศไทยทุกรายการมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องให้การโฆษณาแฝงในลักษณะที่ทางรายการพอลูกเข้าครัวนำเสนอเพราะมันเป็นความจำเป็นในการอยู่รอดของรายการ ถึงแม้ว่าผู้ดำเนินรายการจะพยายามที่จะไม่นำเสนอมากจนดูเป็นการยืดเยื้อเพียงใดหากผู้สนับสนุนร้องขอก็เป็นความจำเป็นที่ผู้ผลิตจะต้องสนองแต่ในการสนองความต้องการของผู้สนับสนุนนั้นผู้ผลิตมีหน้าที่ที่จะต้องหาวิธีการนำเสนอผ่านเนื้อหาของรายการเพื่อให้ดูแบบเนียน และกลมกลืน เพื่อคงไว้ซึ่งรูปแบบ และ Concept หลักของรายการ

การใช้การโฆษณาแฝงในลักษณะนี้ผู้วิจัยพบว่า มีส่วนช่วยให้สินค้าของผู้สนับสนุนรายการต่างๆ เหล่านี้ประสบความสำเร็จทางการจำหน่ายสินค้าในระดับที่น่าพอใจและผู้สนับสนุนรายการส่วนใหญ่ มักจะนำเทปบันทึกรายการในช่วงที่ตนเองสนับสนุนมาร้อยต่อกันหลายๆตอน แล้วนำไปเปิดให้ผู้ชมได้ชมอีกครั้ง ณ จุดขายเพื่อใช้เป็นการส่งเสริมการขายด้วยการสาธิตของผู้เชี่ยวชาญ ณ จุดขายอีกวิธีหนึ่ง นับเป็นการตอกย้ำครั้งสุดท้ายก่อนการตัดสินใจซื้อ

ผู้สนับสนุนรายการของคุณหมึกแดงก็มีความพึงพอใจในการโฆษณาแฝงในลักษณะนี้ ดังจะเห็นได้ว่าผู้ที่ให้การสนับสนุนรายการ "พ่อลูกเข้าครัว" ก็ยังคงเป็นผู้สนับสนุนรายเดิมตั้งแต่รายการเริ่มออกอากาศ จนกระทั่งเปลี่ยนรูปแบบรายการไปก็ยังคงติดตามไปสนับสนุนรายการใหม่ที่คุณหมึกแดงผลิต ดังนั้นจึงอาจกล่าวได้ว่า ผู้สนับสนุนรายการมีความพึงพอใจในตัวผู้ดำเนินรายการ หรือ Presenter และมีความเชื่อมั่นใน Presenter เพราะไม่ว่าจะอยู่ในรายการใดก็ยังคงสนับสนุนอย่างต่อเนื่องและหากการสนับสนุนนั้นไม่ส่งผลต่อยอดขายของสินค้า ผู้สนับสนุนรายการคงไม่มีเหตุผลในการที่จะสนับสนุนรายการ นั้นอีกต่อไป

ช่วงที่ 4 "พ่อนั่งชม ลูกนั่งชิม"

ช่วงนี้จะเป็นช่วงที่คุณหมึกแดงจะออกไปถ่ายทำรายการนอกสถานที่ โดยการพาผู้ชมไปชิมอาหารตามร้านต่าง ๆ โดยร้านค้าต่าง ๆ ที่คุณหมึกแดงจะออกไปถ่ายทำนั้น บางส่วนจะเป็นร้านที่คุณหมึกแดงรู้จักกับเจ้าของธุรกิจเหล่านั้นโดยตรง หรือในร้านอาหารหรือภัตตาคารบางแห่ง เป็นร้านที่ ม.ร.ว. ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ เคยไปชิมมาแล้ว เมื่อหลายปีก่อน และคุณหมึกแดงก็ตามกลับไปชิมอีกครั้งหนึ่ง

การนำเสนอรายการในช่วงนี้ ยังคงเน้นความสบาย ๆ ของตัวพิธีกรคือ คุณหมึกแดง จะเปิดช่วงในสถานที่ ที่แตกต่างกันไปตามสภาพแวดล้อมของร้านอาหาร ภัตตาคาร หรือโรงงานต่าง ๆ ดังปรากฏในภาพที่ 21



ภาพที่ 21 ภาพคุณหมึกแดงในช่วง "พอนั่งชม ลูกันง Chim"

สคริปต์ (Script) ของการเปิดรายการในช่วงนี้ตลอดจนการดำเนินรายการ ในช่วงนี้จะเป็นไปตามธรรมชาติไม่ได้มีการกำหนด สคริปต์ไว้เป็นกรอบ แต่มักจะขึ้นอยู่กับสถานการณ์ เช่น ในบางตอนจะเปิดภาพจากสถานีรถไฟฟ้า BTS ก็อาจจะจับภาพผู้คนที่เดินขวักไขว่ไปมาตลอดจนผู้ที่ไม่หยุดเหรียญเพื่อซื้อบัตรโดยสาร ลักษณะภาพที่ใช้จะเป็นภาพเคลื่อนไหวเร็ว (Fast Speed) ประกอบเพลงเพื่อให้เกิดความสนุกสนานและไม่จำเจ เพลงที่ใช้ก็จะเป็นเพลงที่ผู้ผลิตคัดเลือกนำมาร้อยเรียงในขั้นตอนของการตัดต่อตามความเหมาะสมโดยดูจากอารมณ์ของภาพเป็นหลัก แล้วจึงเลือกเพลงมาประกอบ แล้วไปจับภาพที่คุณหมึกแดงเดินเข้าฉากมา ในฉากที่สามารถยืนยันสถานที่ (Location) ได้ เช่น เดินลงบันไดมาโดยกล้องจะแพน (Pan) จากป้าย "สะพานควาย" ลงมาจนเห็นคุณหมึกแดง และคุณหมึกแดงก็จะกล่าวเกริ่นนำเข้าสู่ช่วงพร้อมทั้งบรรยาย ถึงความสะดวกในการเดินทางด้วยระบบขนส่งมวลชนแบบใหม่ของกรุงเทพฯ คือ รถไฟฟ้า บีทีเอส ภาพจะจับอยู่ที่คุณหมึกแดงซึ่งจะมีการเคลื่อนไหวตลอดเวลา จนกระทั่งถึงจุดหมายหรือ Location ที่คุณหมึกแดงตั้งใจจะนำเสนอ โดยมักจะมีการยืนยันสถานที่ใกล้เคียง เช่น เมื่อมาถึงสะพานควาย ร้านนี้จะอยู่ใกล้โรงภาพยนตร์ "มงคลรามา" ก็จะมีเสียงของคุณหมึกแดงบอกอยู่และภาพจะตัดไปที่โรงภาพยนตร์มงคลรามา เป็นต้น

และเมื่อไปถึงที่ร้านค้า คุณหมึกแดงจะเข้าไปทักทายเจ้าของร้านอย่างเป็นกันเอง และสนิทสนม มักจะใช้สรรพนามที่แสดงให้เห็นถึงความสนิทสนม เช่น "หวัดดีพี่เสวย สบายดีมั๊ย เป็นยังไงบ้าง ช่วงนี้ขายดีหรือเปล่า เอาเป็นว่าก่อนที่เราจะคุยกัน ขอเย็นตาไปอย่างเคย มาชักขามนึ่งนะ แล้วขอเกาเหลาไฟพิเศษอีกชามนึ่งด้วย" หรือเมื่อไปร้านข้าวมันไก่ ก็จะใช้คำพูดที่แสดงถึง

ความคุ้นเคยอีกเช่นกัน "ขอไก่ต้มจานหนึ่ง แล้วไก่ทอดเหมือนเดิม เร็ว ๆ นะจะไปนั่งรอก่อนนะ ขอเร็ว ๆ นะ หิวมากแล้ว" เป็นต้น

การนำเสนอในช่วงนี้จะไม่มีการสาริตการทำอาหารแต่จะเป็นการแนะนำว่าร้านอาหารร้านใดหรือ ภัตตาคารใดมีอะไรที่อร่อยถูกปาก และถ้ามาแล้วควรสั่งอะไรทาน แล้วทานอย่างไร รวมถึงจะเดินทางมาอย่างไร ที่ได้ไม่มีที่จอดรถ ก็จะต้องบอกไว้เพื่อให้ผู้ชมที่จะมาชิมจะได้เกิดความสะดวก

ลักษณะของรูปแบบรายการที่มีช่วงแนะนำร้านอาหารในลักษณะนี้ สอดคล้องกับวิถีชีวิตของคนในสังคมปัจจุบัน เพราะเป็นสังคมแห่งการบริโภค นับเป็นอีกหนึ่งทางเลือกที่จะให้ผู้ชมได้มีโอกาสเก็บข้อมูลเพื่อนำไปประกอบการตัดสินใจ ในการออกไปรับประทานอาหารนอกบ้าน ในมื่อต่อ ๆ ไป เพราะทางรายการนำเสนอในหลากหลายรูปแบบทั้งร้านค้าแผงลอย รถเข็นไปจนถึงภัตตาคารขนาดเล็ก กลางและใหญ่

สำหรับผู้สนับสนุนรายการในช่วงนี้นอกจากจะได้ VTR สนับสนุนในตอนท้ายช่วงแล้วทุกร้านที่คุณหมึกแดงไปนั่งชิมจะมีตระกร้าของผลิตภัณฑ์ที่สนับสนุนในช่วงนี้ประกอบอยู่ในฉากเสมอ ดังปรากฏในภาพที่ 22 บางครั้งใช้เป็นโฟร์กราวด์ (Foreground) บางครั้งใช้เป็นแบคกราวด์ (Background) ตามความเหมาะสมและให้ได้องค์ประกอบของภาพที่สวยงาม ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับสถานที่แต่ละแห่งด้วยว่าจะมีความเหมาะสมอย่างไร และในทุกตอนที่นำเสนอจะต้องมีภาพถ่ายระยะใกล้ (Close up) อีกด้วย



ภาพที่ 22 ภาพ(Close up)ตระกร้าผลิตภัณฑ์ที่นำไปมอบในช่วง "พอนั่งชมลูกนั่งชิม"

และยังเป็นที่น่าสนใจที่ผู้สนับสนุนรายการในช่วงนี้ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ที่ใช้สำหรับงานครัวคือ ช้อยส์ (Choice) แล้ว ยังมีรถไฟฟ้าบีทีเอส ให้การสนับสนุนด้วย ดังนั้นจึงมีหลายตอนที่คุณหมึกแดงจะพาไปชิมโดยใช้การโดยสารรถไฟฟ้าบีทีเอส (BTS) นับว่าเป็นการนำเอาผู้สนับสนุนมาผสมผสานกับรูปแบบของรายการได้เป็นอย่างดี และไม่ได้ทำให้ผู้ชมรู้สึกเสียอรรถรสในการชมรายการแต่อย่างใด แต่ทางรายการเองก็ได้คำนึงถึงความเหมาะสมเป็นหลักสำคัญ จึงไม่ได้มีการใช้บีทีเอสในการเดินทางทุกตอน

"ทุกร้านที่คุณหมึกแดงจะไปชิมจะต้องมีทีมไปเซอร์เวย์ (Survey) ก่อน แต่ส่วนใหญ่คุณหมึกแดงเป็นคนแนะนำ บางทีแกก็แอบไปชิม ที่ทำคอลัมน์กับเดลินิวส์ที่เคยให้ป้ายไป บางทีเอากลับมาแนะนำอีกครั้ง ช่วงนี้ไม่มีการขาย ไม่รับจังกิน คุณหมึกแดงจ่ายตั้งค่างานอาหารทุกครั้งเมื่อไปถ่ายทำเสร็จก็มอบป้าย หมึกแดงไกด์ (Mcddang Guide) "ให้ไป" (พลากุล ตราชู, ผู้ควบคุมผลิตรายการ สัมภาษณ์, 8 มิถุนายน 2545)

การนำเสนอเนื้อหาในลักษณะนี้ผู้ชมจะเกิดการรับรู้ถึงร้านอาหารต่างๆ ว่าร้านใดอยู่ที่ใดและมีอะไรน่ารับประทานบ้าง และการแนะนำร้านอาหารนั้นเป็นเพียงส่วนหนึ่งของรายการที่จะทำให้รูปแบบของรายการมีความแตกต่าง และไม่จำเจอยู่ในสตูดิโอ เพียงอย่างเดียวเพื่อให้เกิด Variety ความหลากหลาย และที่สำคัญชื่อเสียงของบิดา ม.ล. ศิริเฉลิมคือ ม.ร.ว. ถนัดศรี นั้น มีชื่อเสียงเป็นอย่างมากในเรื่องของการชิมอาหารและรับรองความอร่อยด้วยสัญลักษณ์เชลล์ชวนชิม

จากการศึกษาพบว่า ม.ล. ศิริเฉลิม มักออกไปชิมตามร้านที่เคยได้รับเชลล์ชวนชิม และมีการมอบสัญลักษณ์ หมึกแดงไกด์ ให้อีกซึ่งเป็นการเจริญรอยตามบิดาอย่างชัดเจน และเนื่องจากการได้เปรียบที่คุณหมึกแดงมีสิ่งของตนเองจึงนำเอาช่วงนี้มาใช้ในการสร้างฐานของการเป็นนักชิมของตนเองไปพร้อมๆ กับผลิตภัณฑ์ปรุงรสอาหารที่เป็นผู้สนับสนุนรายการในช่วงนี้ โดยมีได้มีการนำเอาสินค้ามาใช้ในการปรุงอาหารให้ชิมแต่กลับเป็นส่วนหนึ่งในการรับรองความอร่อยของร้านอาหารต่างๆ ที่คุณหมึกแดงไปชิม

บทบาทของรายการในช่วงนี้เน้นไปที่การเป็นผู้แนะนำร้านอาหาร หรืออีกนัยหนึ่งอาจเรียกได้ว่าเป็นมัคคุเทศน์ในการแนะนำอาหาร (Food Guide) และนอกจากนั้นยังมีการเผยแพร่บทบาทของการเป็นสื่อเพื่อการโฆษณาและประชาสัมพันธ์ (Media for Advertising) อีกบทบาทหนึ่งด้วย

ช่วงที่ 5 "พอดนั้ดศรี ลุกนั้ดเที๋ยว"

ช่วงนี้จะเป็นช่วงที่คุณหมึกแดงจะทำหน้าที่พิธีกรในการพาทัวร์ไปยังสถานที่ต่าง ๆ ทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศ ยังคงรูปแบบและวิธีการนำเสนอที่เป็นความสบาย ๆ (Relax) และความเป็นกันเองของพิธีกร และไม่ว่าจะไปในสถานที่แห่งใดก็ตาม หากจะต้องมีการแสดงให้ผู้ชมเห็นถึงความสะดวกสบาย ความเพลิดเพลินในการเข้ารับบริการต่าง ๆ คุณหมึกแดงจะเป็นผู้นำเสนอด้วยตนเองทั้งหมด เช่น ในตอนหนึ่งที่คุณหมึกแดงพาไปแนะนำบริการของสปาที่จังหวัดเชียงใหม่ คุณหมึกแดงจะถอดเสื้อผ้าลงไปแช่น้ำแล้วบรรยายไปพร้อม และเมื่อเข้ารับบริการการนวดน้ำมัน ก็จะนอนให้นวดไปจนหลับเป็นต้น

คุณหมึกแดงจะทำหน้าที่บรรยายสรรพคุณถึงความสวยงามและความสบายของบรรยากาศในขณะที่กำลังจะทำหน้าที่ถ่ายทอดบรรยากาศเหล่านั้นให้ผู้ชมได้เห็นภาพ และก่อให้เกิดความรู้สึกคล้อยตามถึงความสบายที่คุณหมึกแดงกำลังถ่ายทอดอยู่ และน้ำเสียงในการพากย์ประกอบภาพในช่วงนี้คุณหมึกแดงเองก็จะมักจะใช้น้ำเสียงที่แตกต่างไปจากช่วงอื่น ๆ ของรายการ ถ้าหากบรรยากาศอยากแสดงถึงความสนุกสนาน คุณหมึกแดงจะใช้น้ำเสียงที่ร่าเริงมาก แต่หากคุณหมึกแดงอยากแสดงถึงบรรยากาศสบาย ๆ น่านอนหลับพักผ่อน คุณหมึกแดงจะใช้น้ำเสียงที่เบาเนิบ ๆ ฟังแล้วเกิดความรู้สึกคล้อยตาม ผ่อนคลายไปพร้อม ๆ กับภาพที่ได้เห็น

และในช่วงนี้จะไม่มีการสาธิตในเรื่องการทำอาหารเลย แต่จะเน้นไปที่เรื่องของการท่องเที่ยวแต่เพียงอย่างเดียว ทั้งนี้เพื่อเป็นการเปลี่ยนบรรยากาศในการชมของผู้ชมให้มีการเปลี่ยนความสนใจไปยังเรื่องอื่นบ้าง ก่อนที่จะกลับมาติดตามในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับอาหารในช่วงอื่น ๆ ต่อไป ดังภาพที่ 23 คุณหมึกแดงใช้สายการบินบางกอกแอร์เวย์ในการเดินทาง ก็จะมีการถ่ายทำ ตั้งแต่กำลังเดินลงจากเครื่องบิน เป็นต้น



ภาพที่ 23 ภาพคุณหมึกแดงลงจากเครื่องบินของสายการบิน Bangkok Airways

“มีคอนเซ็ปต์ (Concept) หลักในการนำเที่ยวดูศิลปะวัฒนธรรม เพราะโดยส่วนตัวแล้ว คุณหมึกแดงชอบเที่ยว เดี่ยวไปที่โน้น เดี่ยวไปที่นี้ตลอดเวลา ไหน ๆ เที่ยวแล้ว น่าจะได้งานด้วย แต่ทุกครั้งก่อนไปทีมงานต้องไปเซอร์เวย์ (Survey) ต้องดูก่อนว่าจะมีอะไรให้เที่ยวบ้าง มีอะไรให้กินบ้าง เพราะไป 1 ครั้งต้องคุ้มค่า ใช้เวลา 1-2 วัน ต้องได้ที่เที่ยว 4 แห่ง และที่กิน 4 ที่ด้วยเหมือนกัน แต่ถ้าเป็นจังหวัดเดียวกันก็จะเก็บไว้เป็นสต็อก (Stock) เว้นช่วงในการออเนแอร์ (on air) ต้องคุม Production Cost ด้วย” (พลากุล ตราชู, ผู้ควบคุมการผลิตรายการสัมภาษณ์, 8 มิถุนายน 2545)

“ช่วงนี้ไม่ได้ขาย แต่ถ้าสามารถ Deal โรงแรมหรือสถานที่พักได้ ก็ Deal แต่ถ้าไม่ได้จริง ๆ ก็ต้องมีค่าใช้จ่ายสำหรับส่วนนี้ มีคนดูโทรเข้ามาขอเบอร์โทรศัพท์สถานที่ต่าง ๆ ที่นำเสนอไปเหมือนกันแต่ต้องแนะนำให้เขาเข้าไปดูในเวบไซต์ (web site) เพื่อดูดีเทล (Details) จะได้ตามไปเที่ยวได้” (พลากุล ตราชู, ผู้ควบคุมการผลิตรายการ สัมภาษณ์, 8 มิถุนายน 2545)

จะเห็นได้ว่าในช่วงนี้บทบาทของรายการทำอาหารทางโทรทัศน์หรือรายการพ่อลูกเข้าครวั้นั้นได้ มีการเปลี่ยนแปลงบทบาทเด่นของรายการไป สวมบทบาทอื่น ที่อาจกล่าวได้ว่าไม่ได้มีความเกี่ยวข้องโดยตรงกับรายการอาหารเลย นั่นคือ การสวมบทบาทของการเป็นสื่อเพื่อสนับสนุนการนำเที่ยว หรือมัคคุเทศก์นำเที่ยว (Tour Guide) โดยมีความมุ่งหวังที่จะเป็นผู้แนะนำหรือประชาสัมพันธ์ (P.R. or Public Relation) สถานที่ท่องเที่ยวที่น่าสนใจให้ผู้ชมได้มีโอกาสรับรู้ผ่านทางสื่อ เพื่อให้ผู้ชมเกิดความรู้สึกคล้อยตามและเกิดความประทับใจ และสร้างความอยากให้

กับผู้ชม เพื่อที่หากมีโอกาสที่จะได้มีวันหยุดในการพักผ่อน อาจนึกถึงหรือ Recall สถานที่ต่าง ๆ ที่ได้นำเสนอไปได้ โดยมีพิธีกรทำหน้าที่เป็นผู้แนะนำและเป็นมัคคุเทศก์ในการนำเที่ยวเป็นอย่างดี

ผู้ดำเนินการรายการก็สวมบทบาทของการเป็นมัคคุเทศก์ (Tour Guide) แนะนำการท่องเที่ยว และเป็นตัวแทนของผู้ชมในการรับบริการต่างๆ ของสถานที่ท่องเที่ยวแต่ละแห่งด้วยตนเอง

ช่วงที่ 6 "ขอสงวนเขาทองแจกโชค"

ช่วงนี้จะเป็นช่วงที่สั้นที่สุดของรายการ จะเปิดช่วงด้วยภาพของร้านอาหาร สัปดาห์ละ 1 ร้าน ที่มีผู้ทำหน้าที่ปรุงอาหารใช้ขอสงวนเขาทองและมีการขึ้น ซูเปอร์ (Super) เป็นตัวอักษรว่า ผู้โชคดีประจำสัปดาห์ โดยไม่มีเสียงบรรยายในช่วงนี้

ผู้ที่มีโอกาสที่จะเป็นผู้โชคดีที่ทางรายการจะนำคอนเซปต์ (Concept) ของการแอบถ่าย (Candid) มาใช้โดยภาพที่สื่อออกมาจะเป็นภาพของผู้ที่กำลังปรุงอาหารอยู่ตามปกติ แต่ด้านข้างตัวจะมีขอสงวนเขาทองอยู่ในฉากด้วย โดยทำให้เกิดความรู้สึกว่าผู้โชคดีประจำสัปดาห์นั้นเป็นผู้โชคดี เพราะใช้ผลิตภัณฑ์ขอสงวนเขาทอง ดังตัวอย่างจากภาพที่ 24 ซึ่งเป็นการประกาศผลผู้โชคดีจากขอสงวนเขาทองประจำสัปดาห์



ภาพที่ 24 ภาพ ช่วง ขอสงวนเขาทองแจกโชค

บทบาทของรายการในช่วงนี้เป็นบทบาทของสื่อเพื่อการโฆษณาและประชาสัมพันธ์ (Media for Advertising) โดยมีการแจกรางวัล (Reward) ให้กับผู้โชคดีที่ทางรายการได้ไปแอบถ่าย หรือ Candid เป็นการร่วมสนุกโดยมีวัตถุประสงค์หลักในการแฝงการโฆษณา โดยมีผู้ร่วมรายการเป็น Presenter แบบไม่ได้ตั้งใจ ก่อให้เกิดการรับรู้ของผู้ชมทั่วไปว่าสินค้า (Product) ตัวนี้ได้รับการยอมรับ อย่างกว้างขวางจากผู้ปรุงอาหารโดยทั่วไป

ช่วงที่ 7 “ครัวสร้างคน”

ช่วงนี้จะเป็นช่วงที่คุณหมึกแดงจะออกไปถ่ายทำนอกสถานที่โดยจะใช้ครัวที่สถาบันราชภัฏสวนดุสิต ในการถ่ายทำเป็นประจำ คุณหมึกแดงจะใส่ชุดเชฟ (Chef) หรือชุดพ่อครัวใหญ่ที่เป็นชุดขาวแบบที่เป็นเครื่องแบบของพ่อครัว และใส่หมวกแบบพ่อครัวด้วย เช่นกัน

การนำเสนอในช่วงนี้จะมีนักศึกษาของสถาบันราชภัฏสวนดุสิต แต่งชุดในลักษณะคล้าย ๆ กันแต่เป็นชุดฝึกหัด มีคุณหมึกแดงยืนอยู่ตรงกลางและนักศึกษาเหล่านั้นจะยืนต่อไปทางด้านซ้ายและด้านขวาของคุณหมึกแดง ดังปรากฏในภาพที่ 25

เนื้อหาสาระสำคัญที่คุณหมึกแดงจะนำเสนอในช่วงนี้จะเป็นการแนะนำเทคนิคหรือเคล็ดลับสำคัญบางอย่างที่เป็นพื้นฐานของงานครัวที่สำคัญมาสาธิตใช้เวลาในช่วงนี้สั้น ๆ ประมาณ 5 นาที

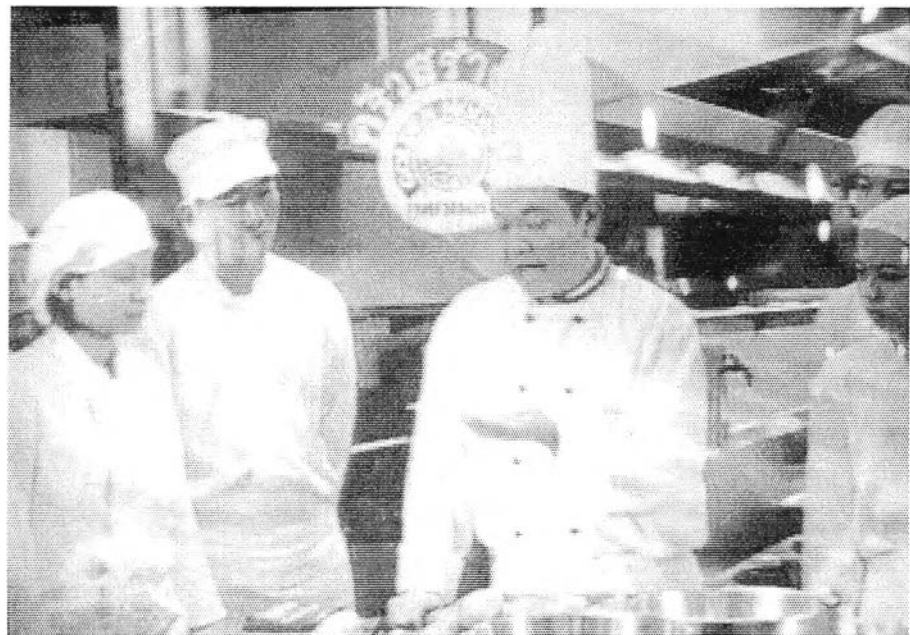
ภาพช่วงการสาธิตนั้นจะใช้กล้องที่เป็นอิสระสามารถเคลื่อนไหวได้อย่างคล่องตัว (Hand held) เพื่อความสะดวกในการถ่ายทำในครัวที่มีได้เป็นครัวที่ถูกออกแบบมาเพื่อใช้ในการถ่ายทำรายการโดยตรง เพราะกล้องจะทำหน้าที่ในการตามภาพที่คุณหมึกแดงทำการสาธิต เพื่อให้ผู้ชมสามารถเห็นภาพอย่างใกล้ชิดประกอบคำบรรยาย เพื่อความเข้าใจอย่างชัดเจน เช่น

การล้างผักสดที่เป็นที่นิยมใช้มากคือ ผักกาดแก้ว (Lettuce) คุณหมึกแดงแนะนำให้เอาผักกาดแก้วทั้งหัว ใช้มือจับให้ดีแต่อย่าบีบเพราะผักชนิดนี้มีความกรอบและอาจจะฉีกขาดได้ เมื่อจับแล้วภาพจะ close up ที่มือของคุณหมึกแดงและคุณหมึกแดงก็กระแทกผักกาดแก้วด้านที่มีขั้วคือ บริเวณที่เคยเป็นลำต้นลงไปบนเขียง เพื่อที่จะทำให้สามารถเด็ดขั้วออกได้ง่าย และย้ำว่านี่เป็นเทคนิคที่ถูกต้อง เมื่อเด็ดขั้วผักกาดแก้วออกไปแล้ว คุณหมึกแดงก็สาธิตการหัน โดยกล้อง

ยังคง close up เช่นเดิมและนำไปล้างผ่านน้ำไหล 3 น้ำ แล้วนำไปสะเด็ดน้ำในกระชอน ก่อนจะนำเสิร์ฟถึงการเตรียมผักชนิดต่อไป เป็นต้น

ในขณะที่คุณหมึกแดงอธิบายประกอบการสาธิตอยู่นั้น นักศึกษาที่เข้าฉากร่วมกัน ก็จะมีการซักถามในบางประเด็นที่น่าสนใจบ้างเป็นระยะ โดยทำหน้าที่เป็นตัวแทนของผู้ชมทางบ้าน ซักถามข้อข้องใจเกี่ยวกับเรื่องที่กำลังสาธิตจากครูผู้สอน เหมือนกำลังอยู่ในชั้นเรียน

โดยจะเห็นได้ว่าพิธีกรนั้น นอกเหนือจากบทบาทของครู (Teacher) แล้วยังมีบทบาทที่สำคัญมากอีกบทบาทหนึ่ง คือ บทบาทของผู้ถือเคล็ดลับ หรือผู้ให้เคล็ดลับ (Secret holder) เพราะในการที่จะปรุงอาหารให้อร่อย มีรสชาติที่กลมกล่อมนั้น ผู้ปรุงจะต้องมีเคล็ดลับ หรือเทคนิคที่สำคัญบางประการจึงจะทำให้ตำรับนั้น ๆ ออกมาอร่อยและมีรสชาติเป็นสากล และในการสวมบทบาทตรงนี้เป็นจุดที่ทำให้ คุณหมึกแดงดูน่าเชื่อถือมากนอกเหนือจากการจบการศึกษามาจากสถาบันที่เกี่ยวกับการสอนทำอาหารมาจากต่างประเทศ



ภาพที่ 25 ภาพคุณหมึกแดงและนักเรียนในช่วง "ครัวสร้างคน"

บทบาทที่สำคัญของรายการในช่วงนี้ คือ การเป็นสื่อในการสนับสนุนการเรียนการสอน (Media for Teaching and Learning) โดยจะเห็นได้ว่าในช่วงนี้เน้นไปที่การให้ความรู้ โดยมีพิธีกรหลัก คือ คุณหมึกแดง เป็นผู้ให้ความรู้และเคล็ดลับ โดยอาจมีการซักถามจากนักศึกษาที่ร่วมรายการบ้างเป็นครั้งคราว

ช่วงที่ 8 “อยากรู้ถามมา”

ช่วงนี้เป็นช่วงสุดท้ายของรายการที่ ม.ร.ว. ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ กลับมาร่วมรายการพร้อมกับคุณหมึกแดงอีกครั้ง

ฉากในช่วงนี้จะเป็นฉากเดียวกับที่ใช้ในช่วง “รู้หมดเบลออีกกับมาลี” ซึ่งจะเป็นการนั่งสนทนากันแบบสบาย ๆ ดังปรากฏในภาพที่ 26 ในช่วงนี้ คุณหมึกแดงจะทำหน้าที่เป็นพิธีกรที่คอยอ่านจดหมายที่ทีมงานได้คัดเลือกมาเพื่อใช้ตอบคำถามในช่วงนี้ เมื่อคุณหมึกแดงอ่านคำถามจบ ม.ร.ว. ถนัดศรีจะเป็นผู้ตอบ

บทบาทของคุณหมึกแดงในช่วงนี้จะเป็นบทบาทของลูกชาย (Son) และผู้ดำเนินรายการ (Host) ในการซักถามจากผู้เชี่ยวชาญ (Specialist) คือ ม.ร.ว. ถนัดศรี ที่มีบทบาทของผู้เชี่ยวชาญ ผู้ชำนาญการ ทางด้านอาหารมาเป็นเวลานาน



ภาพที่ 26 ภาพ ม.ร.ว.ถนัดศรี และคุณหมึกแดงตอบจดหมาย

ในขณะที่ผู้ชมใช้รายการเป็นที่ปรึกษาปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น ในครัวเรือน ทั้งในแง่ของการปรุงอาหาร และในแง่ของความรู้ทางโภชนาการ ดังนั้นบทบาทที่ชัดเจนของรายการในช่วงนี้คือ บทบาทของการเป็นสื่อที่ให้คำปรึกษา (Media for Consulting)

เนื้อหาของคำถามส่วนใหญ่จะเป็นคำถามที่ค่อนข้างกว้างและเป็นแนวของการถามเกร็ดความรู้มากกว่า ถามวิธีการปรุงอาหาร เช่น

ถาม ปลาปักเป้ากินส่วนใดได้บ้างที่จะไม่เสียชีวิต

ตอบ ปลาปักเป้ามีปักเป้าทะเลและน้ำจืด มีพิษทั้งนั้น เส้นพิษของปลาทำให้หัวใจเต้นเร็วและตามตัวก็จะชา ถึงจะสุกก็ตายทางที่ตื้อยาไปกินมันเลย

ถาม กะปิคองโคนคืออะไร แล้วน้ำมันงาผสมกับอาหารเพื่ออะไร

ตอบ เป็นกะปิปามาจากปลาตัวเล็กตัวน้อย แล้วคอนโคนก็เป็นสถานที่หรือตำบล ส่วนน้ำมันงาใส่อาหารให้หอมไม่เหมาะสำหรับทอด

ถาม ผลไม้แห้งที่ใส่กล่องมาแล้วมีวันหมดอายุเปิดกล่องมาบางส่วนขึ้นรา บางส่วนไม่ขึ้นรากินได้ไหมคะ

ตอบ กินไม่ได้ กินแล้วตายนะ เป็นมะเร็งได้อย่าไปเสียดาย

ถาม ถั่วเน่ามีประโยชน์อะไร ทำไมเรียกว่าถั่วเน่า

ตอบ เป็นคำทางภาคเหนือเขาเรียกกัน คือ เอาถั่วเหลืองมาหมักกับเกลือแล้วทำเป็นแผ่นตากให้แห้ง

ถาม แป้งข้าวหมากคืออะไร

ตอบ มันก็คือยีสต์นั่นแหละใช้แทนกันได้

เป็นต้น

จากการศึกษารูปแบบของรายการ "พ่อลูกเข้าครัว" ดังกล่าวข้างต้น อาจสรุปได้ว่าพิธีกรผู้ดำเนินรายการนั้น สวมบทบาทหลัก ๆ ในการดำเนินรายการดังนี้

1. บทบาทของการเป็นครูผู้สอนและผู้สาธิต (Teacher & Demonstrator)
2. บทบาทของการเป็นผู้ประชาสัมพันธ์สินค้า (Presenter)
3. บทบาทของการเป็นผู้ให้คำปรึกษาและคำแนะนำ (Consultant)
4. บทบาทของการเป็นผู้ดำเนินรายการ (Host)
5. บทบาทของการเป็นผู้แนะนำร้านอาหาร (Food Guide)
6. บทบาทของการเป็นมัคคุเทศก์นำเที่ยว (Tour Guide)
7. บทบาทของการเป็นผู้ถือเคล็ดลับ (Secret Holder)

ส่วนบทบาทหลัก ๆ ของรายการอาจจำแนกได้ดังนี้

1. บทบาทของการเป็นสื่อเพื่อสนับสนุนการสอนและการสาธิต (Media Advocate)
2. บทบาทของการเป็นสื่อเพื่อการโฆษณาและประชาสัมพันธ์ (Media for Advertising)
3. บทบาทของการเป็นสื่อเพื่อการให้คำปรึกษา (Media for Consulting)
4. บทบาทของการเป็นสื่อเพื่อแนะนำร้านอาหาร (Media for Food Guidance)
5. บทบาทของการเป็นสื่อเพื่อแนะนำสถานที่ท่องเที่ยว (Media for Tour and Travelling)