



การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย

โดย

นายศাত্রา กระจอดนอก

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปมหาบัณฑิต

สาขาวิชาการออกแบบนิเทศศิลป์

ภาควิชาการออกแบบนิเทศศิลป์

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2552

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร

การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย

โดย

นายศาสตรา กระจงนอก

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปมหาบัณฑิต

สาขาวิชาการออกแบบนิเทศศิลป์

ภาควิชาการออกแบบนิเทศศิลป์

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2552

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร

**THAI FOOD PRESENTATION : EMPHASIZE ON THAI CHARACTERISTIC**

**By**

**Satra Krachodnok**

**A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements for the Degree**

**MASTER OF FINE ARTS**

**Department of Visual Communication Design**

**Graduate School**

**SILPAKORN UNIVERSITY**

**2009**

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร อนุมัติให้วิทยานิพนธ์เรื่อง “การจัดอาหารไทยให้  
แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย” เสนอโดย นายศาสตรา กระลดนอก เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตาม  
หลักสูตรปริญญาศิลปมหาบัณฑิต สาขาวิชาการออกแบบนิเทศศิลป์

.....  
(รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริชัย ชินะตั้งกูร)  
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย  
วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

1. รองศาสตราจารย์ ดร.สุรชัย จิวเจริญสกุล
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำฝน ไส้ศัตรูไกล

คณะกรรมการตรวจสอบวิทยานิพนธ์

..... ประธานกรรมการ  
(รองศาสตราจารย์พรหมเพ็ญ ฉายปรีชา)  
...../...../.....

..... กรรมการ  
(รองศาสตราจารย์ชัชวินท์ ชะอุ่มงาม)  
...../...../.....

..... กรรมการ  
(รองศาสตราจารย์ ดร.สุรชัย จิวเจริญสกุล )  
...../...../.....

..... กรรมการ  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำฝน ไส้ศัตรูไกล)  
...../...../.....

50151320 : สาขาวิชาการออกแบบนิเทศศิลป์

คำสำคัญ : อาหาร/เอกลักษณ์ไทย

ศาสตรา กระจงคนอก: การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์: รศ. ดร. สุรัชชัย จิวเจริญสกุล และ ผศ. ดร. นำฝน ไส้ศัตรูไกล. 146 หน้า.

การวิจัยครั้งนี้มีจุดประสงค์เพื่อศึกษาและสังเคราะห์องค์ความรู้จากวัฒนธรรมการกินอาหารไทยในอดีต ลักษณะการจัดอาหารไทยที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย หลักทฤษฎีองค์ประกอบศิลป์ และการออกแบบ การจัดอาหารไทยให้สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ การวิจัยมี 3 ระยะ คือ ระยะที่ 1 สังเคราะห์องค์ความรู้พื้นฐานการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย ระยะที่ 2 ออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย 4 กลุ่มประเภทอาหาร คือ อาหารจานแรก อาหารประเภทแกง อาหารประเภทผัดหรือยำ อาหารประเภทของหวาน จำนวน 12 เมนู ระยะที่ 3 สัมภาษณ์รวบรวม “การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย” เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นแบบสอบถาม สัมภาษณ์จากผู้เชี่ยวชาญ / ผู้ทรงคุณวุฒิผู้มีประสบการณ์ และมีความรู้ความเข้าใจ สามารถทางด้านอาหารไทย ผู้มีอาชีพด้านการจัดตกแต่งอาหารและผู้ที่มิอาชีพเกี่ยวข้องหรือผู้ที่สนใจกับการทำธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลเป็นค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์

ผลการวิจัยพบว่าทิศทางการนำองค์ความรู้การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยที่ได้สังเคราะห์ สามารถเป็นแนวทางในการออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย ที่สามารถนำไปใช้ได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ โดยภาพรวมของผลงานออกแบบมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.98$ ) พิจารณาตามลำดับดังนี้ งานออกแบบในระดับดีมากที่สุดเป็นอาหารประเภทของหวาน ( $\bar{x} = 4.22$ ) งานออกแบบในระดับดีตามลำดับ ได้แก่ อาหารว่างหรืออาหารจานแรก ( $\bar{x} = 4.12$ ) อาหารประเภทผัดหรือยำ ( $\bar{x} = 3.88$ ) และอาหารประเภทแกง ( $\bar{x} = 3.71$ )

ผลรวมของการออกแบบจำแนกตามความคิดเห็น มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับดีตามลำดับ คือ การจัดอาหารที่มีความร่วมสมัย การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในการจัดอาหาร สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ความสวยงาม ความน่ารับประทาน ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร และการพิจารณาหลักคิดต่าง ๆ มาใช้ในการออกแบบ

ดังนั้นการผนวกความรู้เกี่ยวกับศิลปะ และวัฒนธรรมอาหารไทยที่มีคุณค่า ทำให้เกิดแนวทางในการออกแบบ ที่สามารถนำเสนอความงามและเอกลักษณ์ไทยในรูปแบบอาหาร เป็นการสร้างมูลค่าให้กับการส่งออกทางวัฒนธรรมได้อีกทางหนึ่ง

---

ภาควิชาการออกแบบนิเทศศิลป์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร ปีการศึกษา 2552

ลายมือชื่อนักศึกษา.....

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ 1.....2.....

50151320: MAJOR: VISUAL COMMUNICATION DESIGN

KEY WORD: FOOD / THAI CHARACTERISTIC

SATRA KRACHODNOK: THAI FOOD PRESENTATION: EMPHASIZE ON THAI CHARACTERISTIC. THESIS ADVISORS: ASSOC. PROF. SURACHAI JEWCHAROENSAKUL Ph.D., AND ASST. PROF. NAMFON LAISTROOGLAI, Ph.D. 146 pp.

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 theoretical knowledge, and design of Thai food to reach the capability and be performed for all Thai restaurant in the foreign countries. The research collected from three phases, which start from the first phase was analyzes the basic knowledge from the Thai food presentation: emphasize on Thai characteristic. The second phase was designed Thai food presentation to emphasize on Thai characteristic in four group of Thai dishes; Starters dishes, Soups & Curries dishes, Stir fried & Salads dishes and dessert, total of 12 menus. The third phase was studied for the acceptance of “Thai food presentation: emphasize on Thai characteristic”. 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 knowledge of Thai food presentation: emphasize on Thai characteristic was able to present in Thai restaurant businesses in the foreign countries. Entirely, 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.

Therefore, the combination of art and culture are able to valuable Thai food, as well creation of trend of food design, which may cause culture export in future.

---

Department of Visual Communication Design Graduate School, Silpakorn University Academic Year 2009

Student's signature.....

Thesis Advisors' signature 1.....2.....

## กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงด้วยดีจากความอนุเคราะห์ชี้แจงและให้คำปรึกษาจาก อาจารย์กัญชุลิกา กัมปนานนท์ อาจารย์อนุชา โสภาคย์วิจิตร และ รศ. ดร. สุรชัย จิวเจริญสกุล ผศ. ดร. น้ำฝน ไส้ศัตรูไกล อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ รวมทั้งคณาจารย์ในภาควิชาออกแบบ นิเทศศิลป์ ที่กรุณาให้ความคิดเห็นจนวิทยานิพนธ์นี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

ขอขอบคุณผู้ให้สัมภาษณ์ทุกท่านที่กรุณาใช้เวลาถ่ายถอดความรู้ประสบการณ์การทำงาน และความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยในแง่มุมต่างๆ

ขอขอบคุณผู้ให้ความร่วมมือสละเวลาในการตอบแบบสอบถามการวิจัยครั้งนี้

ขอขอบคุณพี่เอ้ แสงปทีป แก้วสาคร สำหรับวิทยานิพนธ์เรื่อง “การจัดอาหารเพื่อการถ่ายภาพ” ซึ่งผู้วิจัยได้นำความรู้ต่างๆ จากวิทยานิพนธ์ดังกล่าวมาประกอบงานวิจัยนี้ให้สำเร็จลงได้

ขอขอบคุณ พี่ฉนะ Food stylist ที่คอยช่วยเหลือและให้ความร่วมมือดำเนินการออกแบบการจัดอาหาร ตั้งแต่เริ่มจนจบ

ขอขอบคุณ โอ ช่างภาพ ที่คอยเก็บข้อมูลถ่ายภาพการออกแบบการจัดอาหาร ตั้งแต่เริ่มจนจบ

ขอขอบคุณ โบว์ที่รัก สำหรับความร่วมมือช่วยเหลืองานแกะสลักผักผลไม้ งานศิลปะใบตอง และคอยเป็นกำลังกาย และกำลังใจ ช่วยให้งานวิจัยนี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยดี

ขอขอบคุณคุณของพ่อแม่ น้อง เพื่อนๆ พี่ๆ ร่วมงาน เพื่อนร่วมเรียน ที่คอยช่วยเหลือในด้านต่างๆ และต้องขอขอบคุณเพื่อนก๊เป็นพิเศษ ที่สัญญาว่าจะช่วยถ่ายภาพให้

สุดท้ายขอขอบคุณและยกความดีของงานวิจัยนี้ให้กับ รศ. ดร. สุรชัย จิวเจริญสกุล ที่คอยให้คำแนะนำ ดิชม แก้ว วิทยานิพนธ์ จากก้าวแรกจนถึงปัจจุบัน และขอขอบคุณ ผศ. ดร. น้ำฝน ไส้ศัตรูไกล ที่คอยให้คำแนะนำ ใ้รู้ถึงความหมายของระเบียบวิจัยกับการออกแบบ ทำให้ผู้วิจัยได้นำความรู้มาประกอบงานวิจัยนี้ให้สำเร็จลงได้ อีกทั้งยังเป็นประโยชน์แก่ผู้ที่สนใจศึกษาเรื่องนี้ต่อไป

จึงขอขอบพระคุณไว้ ณ โอกาสนี้

## สารบัญ

		หน้า
	บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
	บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
	กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
	สารบัญตาราง.....	ฅ
	สารบัญภาพ.....	ฉ
บทที่		
1	บทนำ.....	1
	ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
	ความมุ่งหมายและวัตถุประสงค์ของการศึกษา.....	1
	ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	1
	ขอบเขตการศึกษา.....	2
	ขั้นตอนการศึกษา.....	2
	นิยามศัพท์เฉพาะ.....	2
2	เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	3
	วัฒนธรรมทางด้านอาหารไทย.....	3
	อาหารไทยในบริบทราชสำนัก.....	6
	อาหารไทยตามวิถีชาวบ้าน.....	8
	สำหรับไทย.....	9
	อาหารไทยประเภทต่างๆ .....	10
	เครื่องเคียงหรือเครื่องแนมในสำหรับอาหารไทย.....	12
	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารไทย.....	13
	ครัวไทยสู่ครัวโลก อาหารไทยในต่างประเทศ.....	24
	การออกแบบและสื่อความหมาย.....	28
	องค์ประกอบศิลป์และทัศนธาตุ.....	30
	ทฤษฎีการออกแบบ.....	36
3	วิธีดำเนินงานวิจัย.....	39
	แหล่งข้อมูลที่ใช้ในการศึกษา.....	39
	วิธีรวบรวมข้อมูล.....	39
	เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	41

บทที่	หน้า
การวิเคราะห์ข้อมูล.....	42
วิจารณ์และเสนอแนะข้อวิจัย.....	42
กรอบงานวิจัย.....	43
4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล.....	44
ผลการสังเคราะห์องค์ความรู้การจัดการอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย..	44
ผลการออกแบบการจัดการอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยที่สามารถทำได้ สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ.....	64
ผลการวิเคราะห์การสำรวจการยอมรับ.....	78
5 สรุปผลการศึกษาและข้อเสนอแนะ.....	101
ผลการวิจัย.....	101
อภิปรายผลการวิจัย.....	103
ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป.....	104
 บรรณานุกรม.....	 105
 ภาคผนวก.....	 110
ภาคผนวก ก.....	111
ภาคผนวก ข.....	118
 ประวัติผู้วิจัย.....	 146

## สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	การเลือกใช้ภาษาที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย.....	44
2	การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และภาษาที่ได้จากธรรมชาติ.....	48
3	รูปลักษณะเฉพาะของอาหารแต่ละชนิดที่สื่อถึงเอกลักษณ์ไทย.....	50
4	การใช้งานแกะสลักผักผลไม้เป็นส่วนประกอบในการจัดเสิร์ฟ.....	54
5	ใช้วิธีการจัดเสิร์ฟ อาหารไทยที่เสิร์ฟพร้อมกันทั้งชุดเรียกว่าสำหรับ.....	54
6	ข้อมูลพื้นฐานของผู้ตอบแบบสอบถาม.....	79
7	ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อระดับของบทบาทและการพัฒนา ต่อการส่งเสริมร้านอาหารไทยในต่างประเทศ.....	80
8	ความสำคัญของการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยสำหรับร้าน อาหารไทยในต่างประเทศ.....	80
9	ผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่ง เอกลักษณ์ไทยภายหลังจากอ่านเอกสาร “การจัดอาหารไทยให้แสดงออก ซึ่งเอกลักษณ์ไทย”.....	81
10	ภาพรวมผลการทดลองออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย ที่สามารถทำได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ.....	83
11	ภาพรวมผลการออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย ที่สามารถทำได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศจำแนกตามความเห็น ที่มีต่องานออกแบบ.....	84
12	ผลการออกแบบการจัดกระทงทอง.....	85
13	ผลการออกแบบการจัดไก่สะเต๊ะ.....	86
14	ผลการออกแบบการจัดเมี่ยงคำ.....	87
15	ผลการออกแบบการจัดต้มยำกุ้งแม่น้ำ.....	88
16	ผลการออกแบบการจัดแกงเขียวหวานแคะย่าง.....	89
17	ผลการออกแบบการจัดต้มยำไก่.....	90
18	ผลการออกแบบการจัดผัดไทย.....	92
19	ผลการออกแบบการจัดยำเนื้อย่าง.....	93
20	ผลการออกแบบการจัดส้มตำไก่ย่าง.....	94
21	ผลการออกแบบการจัดข้าวเหนียวมะม่วง.....	95
22	ผลการออกแบบการจัดไอศกรีมมะพร้าวอ่อนกับทองม้วน.....	96
23	ผลการออกแบบการจัดข้าวเหนียวหน้าต่าง ๆ.....	97

## สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	ภาพขณะเครื่องเบญจรงค์.....	14
2	ภาพขณะเครื่องใช้ถมในสมัยอยุธยา.....	14
3	ภาพขณะเครื่องทองลงหิน.....	14
4	ภาพขณะสีลาดล.....	15
5	ภาพขณะวัสดุทองเหลือง.....	15
6	ภาพขณะลายคราม.....	16
7	ภาพขณะวัสดุดินเผา.....	16
8	ภาพขณะรูปทรงงานเชิง.....	16
9	ตัวอย่างบรรจุภัณฑ์ด้วยการห่อ.....	22
10	ตัวอย่างการมัด.....	22
11	ตัวอย่างบรรจุภัณฑ์แบบกระถง.....	23
12	จุด.....	30
13	เส้น.....	31
14	รูปร่าง.....	31
15	รูปทรง.....	32
16	พื้นที่ว่างบนงานศิลปะ และงานออกแบบ.....	33
17	วงจรสี่ที่เกิดจากสี่ขั้นต้น สี่ขั้นที่สอง และสี่ขั้นที่สาม.....	33
18	สี่เอกรงค์.....	35
19	สี่ข้างเคียง.....	36
20	สี่คู่ตรงข้าม.....	36
21	ตัวอย่างการนำทฤษฎีการออกแบบความมีเอกภาพ จังหวะ สัดส่วน และการเน้น มาใช้ในการจัดหน้านิตยสาร.....	37
22	ตัวอย่างภาพขณะเบญจรงค์.....	44
23	ตัวอย่างภาพขณะลวดลายเครื่องถม.....	45
24	ตัวอย่างภาพขณะเครื่องทองลงหิน.....	45
25	ตัวอย่างภาพขณะวัสดุสีลาดล.....	45
26	ตัวอย่างภาพขณะวัสดุทองเหลือง.....	46
27	ตัวอย่างภาพขณะลายคราม.....	46
28	ตัวอย่างภาพขณะวัสดุดินเผา.....	47
29	ตัวอย่างภาพขณะรูปทรงงานเชิง.....	47
30	ภาพขณะกระบอกไม้ไผ่.....	48

ภาพที่		หน้า
31	ภาชนะจากผักหรือเครื่องเคียง.....	48
32	ภาชนะจากผลไม้.....	49
33	ภาชนะใบตองใบเตย.....	49
34	ภาชนะเครื่องจักสาน.....	49
35	บรรจุภัณฑ์จากใบตองใบเตย.....	50
36	ของว่างราชสำนัก.....	50
37	อาหารจานแรก.....	51
38	หมูสะเต๊ะ.....	51
39	ห่อหมก.....	52
40	น้ำพริกเครื่องจิ้ม.....	52
41	ไก่ห่อใบเตย.....	53
42	ขนมไทยมงคล.....	53
43	ศิลปะการแกะสลักผักผลไม้.....	54
44	ขันโตก.....	54
45	จิ้มจุ่ม.....	55
46	สำหรับข้าวแช่.....	56
47	ลักษณะการใช้จุดในอาหารไทย.....	56
48	ลักษณะของเส้นในอาหารไทย.....	56
49	ลักษณะของรูปร่างและรูปทรงที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทย.....	57
50	โครงสีหรือกลุ่มสีอย่างง่ายในอาหารไทย.....	57
51	ตัวอย่างการใช้สีในอาหารไทย.....	58
52	ลักษณะการวางให้เกิดที่ว่าง.....	59
53	ตัวอย่างการจัดอาหารโดยกำหนดสัดส่วนขนาดอาหารกับภาชนะที่สัมพันธ์ ต่อการเสิร์ฟ.....	59
54	ตัวอย่างการซ้ำที่ทำให้เกิดจังหวะ.....	60
55	ตัวอย่างการจัดอาหารไทยให้มีความเป็นเอกภาพ.....	60
56	ตัวอย่างการเน้นในการจัดอาหารไทย.....	61
57	ตัวอย่างการจัดอาหารว่าง.....	62
58	ตัวอย่างการจัดอาหารประเภทแกง.....	62
59	ตัวอย่างการจัดอาหารประเภทผัดหรือยำ.....	63
60	ตัวอย่างการจัดอาหารประเภทน้ำพริกเครื่องจิ้ม.....	63
61	ตัวอย่างการจัดอาหารประเภทของหวาน.....	63
62	ผลการออกแบบการจัดอาหารประเภทอาหารว่าง เมนูกระทงทอง.....	65
63	ผลการออกแบบการจัดอาหารประเภทอาหารว่าง เมนูไก่สะเต๊ะ.....	66

ภาพที่		หน้า
64	ผลการออกแบบการจัดอาหารประเภทอาหารว่าง เมนูเมี่ยงคำ.....	67
65	ผลการออกแบบการจัดอาหารประเภทแกง เมนูต้มยำกุ้งแม่น้ำ.....	68
66	ผลการออกแบบการจัดอาหารประเภทแกง เมนูแกงเขียวหวานแกะย่าง.....	69
67	ผลการออกแบบการจัดอาหารประเภทแกง เมนูต้มข่าไก่.....	70
68	ผลการออกแบบการจัดอาหารประเภทผัดหรือยำ เมนูผัดไทย.....	71
69	ผลการออกแบบการจัดอาหารประเภทผัดหรือยำ เมนูยำเนื้อย่าง.....	72
70	ผลการออกแบบการจัดอาหารประเภทผัดหรือยำ เมนูส้มตำไก่ย่าง.....	73
71	ผลการออกแบบการจัดอาหารประเภทของหวาน เมนูข้าวเหนียวมะม่วง.....	74
72	ผลการออกแบบการจัดอาหารประเภทของหวาน เมนูไอศกรีมมะพร้าวอ่อน กับทองม้วน.....	75
73	ผลการออกแบบการจัดอาหารประเภทของหวาน เมนูข้าวเหนียวหน้าต่าง ๆ.....	76

## บทที่ 1

### บทนำ

#### ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

รัฐบาลมีนโยบายส่งเสริมให้ประเทศไทยเป็นครัวของโลก (Kitchen of the World) ตั้งแต่ปี 2547 โดยมุ่งดำเนินการอย่างเป็นระบบ ให้มีการขยายตัวของร้านอาหารไทยจำนวนมากซึ่งจะส่งผลดีต่อการสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศ รวมทั้งการส่งเสริมการท่องเที่ยวไทย การส่งออกสินค้าอาหารและสินค้าอื่นๆ โครงการครัวไทยสู่โลกมีวัตถุประสงค์ในการมุ่งส่งเสริมให้อาหารไทยเป็นหนึ่งในอาหารที่ได้รับความนิยมไปทั่วโลก โดยตั้งเป้าหมายส่งเสริมอาหารไทยให้เป็นอาหารที่ได้รับความนิยมของโลกภายในปี 2550 เรื่อยมา (Thai Food to World, 2552) การสร้างมาตรฐานให้กับร้านอาหารไทยให้เป็นที่ยอมรับจึงเป็นสิ่งสำคัญ ไม่ว่าจะเป็นการใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ รสชาติของอาหาร รวมทั้งการนำเสนอตกแต่งจัดอาหารให้น่ารับประทาน การจัดตกแต่งอาหารที่แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย จึงเป็นแนวทางหนึ่งในการเผยแพร่วัฒนธรรมให้เป็นที่ยอมรับผ่านวัฒนธรรมการกินได้วิธีทางหนึ่ง

การผสมผสานเอกลักษณ์ วัฒนธรรมและจิตวิญญาณของความเป็นไทยสามารถแสดงออกผ่านการนำเสนอในรูปแบบการจัดอาหารได้ ดังนั้นการศึกษาวิจัยเรื่องการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย จึงมีความสำคัญ เพื่อเป็นการนำเสนอองค์ความรู้ และภูมิปัญญาชาติที่สื่อในรูปแบบการจัดตกแต่งอาหารที่แสดงออกถึงเอกลักษณ์ไทย เพื่อส่งออกวัฒนธรรมให้เป็นที่แพร่หลาย ผ่านช่องทางการนำเสนออาหาร โดยผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ อันอาจเป็นช่องทางหนึ่งของการพัฒนาครัวไทยสู่ครัวโลกให้เกิดความยั่งยืนต่อไปในอนาคต

#### ความมุ่งหมายและวัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อสร้างหลักคิดและแนวทางของการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยสำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ

#### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ได้องค์ความรู้ที่เป็นแนวทางให้กับผู้ประกอบการ นักออกแบบ และผู้มีอาชีพที่เกี่ยวข้องที่สนใจการจัดอาหารไทยให้แสดงซึ่งเอกลักษณ์ไทย

### ขอบเขตการศึกษา

1. มุ่งศึกษาการจัดอาหารไทยที่มีความเป็นไปได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ
2. มุ่งศึกษาและออกแบบการจัดอาหารเฉพาะประเภทอาหารว่าง อาหารประเภทแกง อาหารประเภทผัดหรือยำ และของหวาน

### ขั้นตอนการศึกษา

1. รวบรวมข้อมูลภาคเอกสารจากงานวิจัย ทฤษฎี ตำรา ภาพประกอบ บทความ บทสัมภาษณ์ที่เกี่ยวกับการจัดอาหารไทย การออกแบบ องค์ประกอบศิลป์ และร้านอาหารไทยในต่างประเทศ
2. วิเคราะห์และสังเคราะห์และเรียบเรียงข้อมูลเพื่อสร้างหลักคิดและแนวทางการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยที่มีความเป็นไปได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ
3. ออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยตามที่สรุปไว้ในขอบเขตการศึกษาโดยใช้หลักคิดที่ได้จากการสังเคราะห์ข้อมูล
4. เก็บรวบรวมข้อมูล “การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย” โดยการตอบแบบสอบถามและการสัมภาษณ์จากผู้เชี่ยวชาญ ผู้ประกอบการ ผู้ที่มีประสบการณ์ ผู้ที่มีความรู้ความสามารถในด้านอาหารไทย และการจัดตกแต่งอาหาร
5. สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะในการวิจัย

### นิยามศัพท์เฉพาะ

“การจัดอาหารไทย” หมายถึง การกำหนดตำแหน่งจัดวางอาหารในภาชนะให้และดูสวยงามและน่ารับประทาน

“การแสดงผลเอกลักษณ์ไทย” หมายถึง การจัดอาหาร การนำเสนอ การเลือกใช้ภาชนะบรรจุอาหารในการจัดเสิร์ฟที่แสดงออกถึงความเป็นไทย

## บทที่ 2

### เอกสารที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย

#### วัฒนธรรมทางด้านอาหารไทย

วัฒนธรรมทางด้านอาหารไทยเป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งที่ทั่วโลกให้การยอมรับ นับวันความนิยมชมชอบอาหารไทยก็ดูจะแผ่ขยายออกไปเรื่อยๆ ไม่เพียงแต่ในเรื่องรสชาติและความพิถีพิถันในการปรุงเท่านั้น การตกแต่งอาหารอย่างประณีตวิจิตรให้ดูน่ารับประทานก็เป็นส่วนหนึ่งที่สร้างความตื่นตาตื่นใจให้ผู้พบเห็นทั้งชาวต่างชาติและแม้แต่คนไทยด้วยกันเอง (กรรณิการ์ พรหมเสาร์ และนนทา เบญจศลาธิ์ 2542)

ในอดีตความหลากหลายทางเชื้อชาติที่เข้ามาติดต่อกับชาย การเข้ามาตั้งหลักแหล่ง การเผยแพร่ศาสนา เพื่อล่าอาณานิคม เช่น จีน อินเดีย ฝรั่งเศส โปรตุเกส และฮอลันดา หรือเอนเซอร์แลนด์ ฯลฯ ส่งผลทำให้เกิดการเคลื่อนไหวของวัฒนธรรมในแผ่นดินสยามประเทศเมื่อประมาณพุทธศตวรรษที่ 7 เป็นต้นมา ทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมอาหารอื่น เช่น นำมาปรับให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมเดิมตลอดจนรสนิยมส่วนตัว โดยมีแบบแผนเฉพาะตัวอย่างหนึ่งเป็นแกนหลักในฐานะอาหารประจำชาติ

นอกจากการติดต่อกับชายกับชาวต่างชาติที่มาของการหลอมรวมวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของคนไทยกับชาติต่างๆ ก็สามารถเกิดได้จากการเผยแพร่ทางศาสนา คนไทยได้รู้จักพริก พืชดั้งเดิมของทวีปอเมริกาเป็นครั้งแรกในสมัยพระนารายณ์มหาราช บาทหลวงชาวสเปนและชาวโปรตุเกสเข้าไปเผยแพร่ทางศาสนาให้กับเผ่าอินเดียแดงและพบเห็นคนพื้นเมืองรับประทานอาหารพริกก็เลยนำมาปลูกที่บ้านเมืองของตนเอง เมื่อไปเผยแพร่ศาสนาที่ไหนก็เอาพริกติดตัวไปด้วย เมื่อคณะบาทหลวงชาวโปรตุเกสเข้ามาในเมืองไทยก็นำพริกติดตัวมาด้วยแล้ว ได้ทำการแจกจ่ายให้คนไทยได้ทดลองปลูกและรับประทาน พริกจึงแพร่หลายไปทั่วประเทศและถูกนำมาเป็นส่วนประกอบที่สำคัญอย่างมากในอาหารไทย

การทำสงครามระหว่างไทยกับล้านนาหรือทำสงครามกับพม่า ผลัดกันแพ้ผลัดกันชนะ และผลัดกันกวาดต้อนผู้คน ไปยังบ้านเมืองของตน ทำให้เกิดการรับเอาวัฒนธรรมการรับประทาน เช่น แกงฮังเล ตำรับดั้งเดิมเป็นแกงของพม่า ถูกคนไทยดัดแปลงให้ผิดแปลกไป จากเดิมที่เคยมีเพียงพริกแห้ง ผงแกงฮังเล มะเขือเทศ และเนื้อสัตว์ คนไทยทำแกงชนิดนี้ มาประยุกต์ให้ถูกรสปากโดยการเติมเครื่องเทศและสมุนไพรไทยบางอย่างลงไป เช่น พริก หอม กระเทียม กะปิ ข่า ตะไคร้ โขลกทั้งหมด

ให้ละเอียดคลุกเคล้ากับหมูสามชั้น ผงแกงฮังเล และซีอิ้วดำ นำมาผัด เติมน้ำ น้ำตาล กระเทียมดอง ใส่ น้ำมะขามเปียก และจิงลงไป จนได้เป็นแกงฮังเลของไทย ขนมน้ำเงินน้ำเงี้ยวที่มาจากไทยใหญ่ เมื่อคนไทยภาคเหนือรับมาก็มาปรับเปลี่ยนจากเดิมใช้เส้นก๋วยเตี๋ยว มาเป็นเส้นขนมน้ำเงินแทน หรือข้าวซอย ก็มาจากจีนฮ่อ ซึ่งแต่เดิมไม่ได้มีการใช้น้ำพริกแกงคั่ว แต่จะใช้พริกป่นผัด โรยหน้าด้วยน้ำมัน มาบัดนี้ กลายเป็นใช้เครื่องแกง และมีการใส่กะทิลงไปแทน

ตัวอย่างวัฒนธรรมการรับประทานของอินเดียโดยเฉพาะแกงที่อุดมไปด้วยเครื่องเทศ ได้ถูกดัดแปลงจนกลายเป็นอาหารที่แพร่หลายที่สุดในเมืองไทย และแตกแขนงเป็นแกงต่างๆ สารพัด การนำภาชนะและอุปกรณ์การครัวจากประเทศจีนอย่างกระทะก้นลึกและน้ำมันพืชมาใช้ปรุงอาหาร โดยการผัดและการทอดด้วยกระทะ อาหารประเภทผัดที่ใช้ไฟแรงทุกชนิดมาจากคนจีนที่อพยพเข้ามาอยู่ในเมืองไทยในสมัยต้นกรุงรัตนโกสินทร์ วัฒนธรรมอาหารจากจีนปรากฏเด่นชัดมากในครีวราชสำนักในสมัยรัชการที่ 3 พระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว ซึ่งเป็นยุคสมัยที่สยามมีการติดต่อกับการค้ากับจีนและเกิดชุมชนจีนมากมายในเขตพระนครและพบว่าในสมัยต่อมา พระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัวโปรดเกล้าฯ ให้เปลี่ยนมาเลี้ยง "เกาเหลา" แทนส่วนที่สำหรับถวายพระพุทธรูปและพระสงฆ์ก็ให้มีการจัดอาหารจีนถวายส่วนหนึ่งเช่น ขนมน้ำเงิน กระเทียมดอง สิ่งโตน้ำตาลทราย นอกจากนี้ยังโปรดเกล้าฯ ให้พระยาโชฎิกกราชเศรษฐี จัดเครื่องโต๊ะอย่างจีนมาตั้งเลี้ยงเจ้านายด้วย ล้วนแสดงให้เห็นถึงสัมพันธภาพอันแน่นแฟ้นระหว่างราชสำนักกับพ่อค้าวาณิชชาวจีน

ขนมน้ำก็ได้รับการหล่อหลอมได้เข้มาจรรวมจากวัฒนธรรมของชาติอื่น จนทำให้ขนมไทยจากเดิมที่มีส่วนประกอบเพียง 3 ชนิด คือ แป้ง น้ำตาล และมะพร้าว เกิดการเปลี่ยนแปลงในส่วนประกอบอย่างยิ่งใหญ่มาก คือ (วรรณรัตน์ รัตตะจิตระการ ใน สันติ วิริยะรังสฤษฎ์, บรรณาธิการ 2552: 16-26) มีการใช้ "ไข่แดง" มาเป็นส่วนประกอบในตำรับขนมไทย พลิกแพลงปรุงแต่งขนมน้ำขึ้นมาใหม่จนได้ขนมไทยขึ้นมาใหม่อีกมากมายหลายชนิด ผู้สร้างนวัตกรรมขนมไทยขึ้นมาใหม่นั้นคือ "ท่านผู้หญิงวิษเณตร์ หรือนามเดิมคือ นางมารี กิ๋ยมาร์" เชื้อสายญี่ปุ่น-โปรตุเกส ภรรยาเจ้าพระยาวิษเณตร์ปิ่นยา เดอ กิ๋ยมาร์ (นามเดิม คอนสแตนติน ฟอลคอน ชาวกรีก) ซึ่งท่านผู้หญิงวิษเณตร์มีตำแหน่งเป็นท้าวทองกีบม้าซึ่งเป็นตำแหน่งผู้ปรุงอาหารหลวงคุมห้องเครื่องคาวหวาน ท่านผู้หญิงวิษเณตร์นำเอาความรู้ที่มีมาแต่เดิมมาผสมผสานกับความรู้ในท้องถิ่น ใช้ไข่แดงที่ใช้เป็นส่วนประกอบในขนมของชาติตะวันตกมาดัดแปลงใช้กับส่วนประกอบของขนมไทยดั้งเดิม ทำให้เกิดเป็นขนมชนิดใหม่และเป็นที่ยอมรับกันดี คือ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง หรือแม่แต่ขนมเบี้องเดือนอ้าย ไทยรับเอาวัฒนธรรมการทำขนมเบี้องมาจากพราหมณ์ชาวอินเดียที่เดินทางมาเผยแพร่ศาสนา ในสมัยสุโขทัย นอกจากนั้นยังพบว่าขนมต้มแดง ต้มขาว กระจ่างสารท ซึ่งเป็นขนมที่นำใช้ใน

พิธีกรรมต่างๆ ก็ไม่ใช่ขนมไทยแท้ แต่เป็นพราหมณ์ ซึ่งใช้ขนมทั้งสองอย่างเป็นเครื่องบวงสรวง เทวดา กระจายสารท เป็นขนมในพระราชพิธีกวนข้าวทิพย์เดือนสิบ (วันดี ณ สงขลา 2550: 6-9)

จากสภาพทางภูมิศาสตร์ของประเทศไทยส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำ ลำคลองไหลผ่าน ทั้งยังอยู่ในเขตรมสุ่มที่มีฝนตกอย่างสม่ำเสมอ จึงเหมาะในการปลูกข้าว ข้าวที่ผลิตได้มีผลผลิตที่ดี ข้าวจึงกลายเป็นอาหารหลักที่สำคัญของคนไทย อีกทั้งตามพื้นที่ต่างๆ ของประเทศไทยยังมีห้วย หนอง คลอง บึงต่างๆ อยู่มากมาย ซึ่งเป็นแหล่งปลาน้ำจืดของคนในท้องถิ่น อีกทั้งยังมีชายฝั่งทะเลยาวตลอดจากภาคตะวันออกของอ่าวไทยและฝั่งทะเลอันดามันซึ่งอุดมไปด้วยปลาและสัตว์ทะเลอื่นๆ เป็นเหตุให้ปลาเป็นอาหารที่ได้ง่าย (มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต, พิพิธภัณฑสถานอาหารไทย 2551)

ปลาจึงเป็นอาหารหลักที่สำคัญของคนไทย ดังคำพังเพยที่ได้ยินกันอย่างคุ้นหูที่กล่าวถึงความอุดมสมบูรณ์ของประเทศไทยในอดีตว่า "ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว" จากหลักฐานทางประวัติศาสตร์ หลักศิลาจารึก หลักที่ ๑ ของเมืองสุโขทัยเขียนว่า "ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว" สามารถตีความหมายของประโยคดังกล่าวได้ถึงสองความหมาย คือ "ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว" ความหมายแรก หมายถึง "เมืองสุโขทัยมีความรุ่งเรือง เศรษฐกิจดีมีความมั่งคั่ง" หรือ หมายถึง ลักษณะการดำเนินชีวิตของคนไทยที่ดำเนินชีวิตอย่างเรียบง่าย เศรษฐกิจเพื่อการยังชีพ และอาศัยข้าวเป็นหลักพอถึงหน้าทำนา เมื่อมีน้ำก็สามารถจับปลาได้ ซึ่งถ้าได้ปลาตัวใหญ่ก็จะรับประทานสดก่อน ถ้าเหลือก็จะนำไปแปรรูปตากแห้งไว้รับประทานมือต่อไป แต่ถ้าเป็นปลาตัวเล็กน้อยก็นำไปหมักให้เป็นปลาร้าไว้รับประทานตลอดปี ดังนั้นอาหารหลักของชาวบ้านในชนบทก็จะมีข้าว ปลา ปลาร้า และผักที่ได้จากท้องทุ่งนาทำเป็นอาหารได้หลากหลาย ซึ่งนั่นก็คือวิถีชีวิตในการยังชีพของคนไทยในอดีต แม้ว่าคนไทยจะรับประทานข้าว ปลา และผักพื้นบ้านที่หาได้ง่ายในท้องถิ่นเป็นอาหารหลัก แต่ก็พบว่าคนไทยมีการเลี้ยงสัตว์ เช่น หมู เป็ด ไก่ วัว ควาย ไว้ด้วย แต่ไม่ได้เลี้ยงสัตว์เหล่านี้เพื่อฆ่าไว้รับประทานในครัวเรือน แต่จะฆ่าเพื่อนำมาเป็นอาหารเมื่อมีงานบุญ งานบวช งานแต่งงาน เป็นต้น ซึ่งคนไทยจะไม่ฆ่าสัตว์ใหญ่เพื่อรับประทานเฉยๆ เพราะถือว่าการฆ่าสัตว์เป็นบาป ตามความเชื่อทางพุทธศาสนา ด้วยมีหลักฐานทางประวัติศาสตร์ที่นายนิโกลาส์ แชรแวงส ผู้เขียนประวัติศาสตร์และการเมืองแห่งราชอาณาจักรสยาม ได้กล่าวถึงอาหารการรับประทานของคนไทยในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ดังนี้

"แม้เนื้อวัวในเมืองสยามจะมีใช้ชนิดแล้ว แต่ก็ไม่ค่อยบริโภคกัน เพราะเขาเชื่อกันมาเป็นประเพณีว่าในในชาติก่อนโน้นพระสมณโคดมได้เสวยพระชาติเป็นโคผู้หรือนางโค ถือว่าการบริโภคเนื้อวัวนั้นผิดพุทธบัญญัติและเป็นการละเมิดศาสนาถ้าไปแตะต้องเข้า ความเชื่อนี้ยังรับประทานกว้างไปถึงสัตว์สี่เท้าทุกชนิดว่าฆ่าไม่ได้ด้วย อาจบังเอิญไปฆ่าถูกบิตรมารดาหรือมิตรสหายของตน" (กรรณิการ์ พรหมเสาร์ และนันทา เบญจศลารักษ์ 2542: 18)

คนไทยจะไม่รับประทานอาหารที่เป็นเนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่ๆ แต่จะหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ เพื่อสามารถแบ่งอาหารแจกจ่ายได้ทั่วทั้งครอบครัว รวมไปถึงการจัดงานบุญต่างๆ

ความเป็นมาของอาหารไทยตั้งแต่อดีตมาจากสองสายทางที่เด่นชัดคือ อาหารไทยในบริบทราชสำนัก และอาหารไทยตามวิถีชาวบ้าน เอกลักษณ์ในรสของอาหารไทยมีความหลากหลายจากเครื่องปรุงและส่วนผสมที่แตกต่างกัน การบันทึกตำราอาหารไทยเป็นตำรับมาตรฐานพบในสมัยรัตนโกสินทร์ การถ่ายทอดการเรียนรู้อาหารไทยมีหลายมิติ คือการถ่ายทอดแบบบอกต่อผ่านบทกวีนิพนธ์ ขนบธรรมเนียมประเพณีและสื่อต่างๆ

### อาหารไทยในบริบทราชสำนัก

สมัยก่อนยังไม่มีสถานศึกษาของสตรี สตรีจึงต้องเรียนในบ้าน ส่วนมากเป็นการเรียนเย็บปักถักร้อย การครัว กิจกรรมบ้านเรือน ครั้นถึงสมัยรัตนโกสินทร์นิยมส่งเด็กหญิงเข้าวัง ผู้ใดต้องการให้ลูกสาวมีความรู้ดี มีมารยาทงาม มักส่งลูกหลานผู้หญิงเข้าไปถวายตัวเป็นข้าหลวง เพื่อฝึกปรีดีฝีมือทั้งในเรื่องอักษรศาสตร์ การร้อยดอกไม้สด กิริยามารยาทไทย การเย็บปักถักร้อย และฝึกฝีมือการปรุงอาหาร

การส่งลูกหลานเข้าวังจึงทำให้ลูกผู้หญิงมีค่าขึ้นด้วยฝีมือทางการเรือน จนมีคำกล่าวที่ว่า ถ้าหญิงคนใดสามารถปอกมะพร้าวได้ ปั่นขนมจีบได้ ละเลงขนมเบื้องได้ และจีบพลูได้สวยงาม หญิงผู้นั้นมีค่าตัวสิบซัง เหล่าข้าหลวงที่เข้ามาถวายตัวรับใช้จึงได้วิชาการบ้านการเรือนติดตัวกับไปอย่างมีค่า เมื่อออกไปมีเหย้าเรือน วิชากุลสตรีชาววังจึงได้เผยแพร่ออกไป

ไม่ใช่เพียงอาหารชาววังถ่ายทอดสู่ชาวบ้านเท่านั้น ชาววังเองก็ได้รับเอาอาหารชาวบ้าน เช่น "ข้าวแช่ชาวมอญ" ไปปรับเปลี่ยนเป็น "ข้าวแช่ชาววัง" และเชื่อกันว่าเมื่อครั้งพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวเสด็จพระราชดำเนินแปรพระราชฐานไปประทับที่เขาวัง จังหวัดเพชรบุรี ข้าวแช่ ได้รับการถ่ายทอดสู่ชาวบ้าน จนกลายเป็น "ข้าวแช่เมืองเพชร" ที่มีชื่อเสียงเลื่องชื่อในปัจจุบัน

เมื่อเกิดการเปลี่ยนแปลงการปกครองจากระบอบสมบูรณาญาสิทธิราชเป็นประชาธิปไตย ในปี 2475 ข้าหลวงข้าราชการต่างๆ ก็กระจัดกระจายออกไปมีเหย้าเรือน กลับไปอยู่กับครอบครัว ซึ่งข้าหลวงหญิงชาววังเหล่านี้ล้วนมีวิชาจากในวังกลับไปทั้งสิ้น ทำให้วิชาชาววังได้เผยแพร่ไปสู่ชาวบ้านที่อยู่อย่างเรียบง่ายไม่ประคิดประดอย จึงทำให้วิชาชาววังเกิดการดัดแปลงให้เหมาะกับสภาพสังคมของชาวบ้าน บ้างอย่างที่ทำยากก็ดัดแปลงให้ง่ายขึ้น ของที่ทำยากมากๆ ก็ค่อยๆ เหลือน้อยลง

อาหารไทยชาววังได้รับการยกย่องว่าเป็นอาหารชั้นสูงที่ถูกปรุงแต่งขึ้นเฉพาะพระมหากษัตริย์และในหมู่เจ้านายชั้นสูง เนื่องด้วยความเชื่อที่ว่าพระมหากษัตริย์เป็นสมมุติเทพ จึงปรุงแต่ง

อาหารให้วิจิตรบรรจงเพื่อเป็นการถวายพระเกียรติแด่พระมหากษัตริย์ ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงความช่างคิดประดิษฐ์ ความประณีตละเอียดละไมของกุลสตรีในสมัยก่อน ไม่ว่าจะเป็นศิลปะแห่งรสชาติ ความพิถีพิถันในทุกขั้นตอนของการคัดสรรวัตถุดิบรวมถึงกรรมวิธีขั้นตอนในการปรุงอาหารคาวหวานแต่ละชนิด ซึ่งไม่เพียงแต่รสชาติอันกลมกล่อมที่สามารถสัมผัสได้จากการลิ้มชิมรสเท่านั้น หากแต่งดงามด้วยงานศิลป์ที่มอบสุนทรีย์ทางสายตาและทางใจในเบื้องต้นเมื่อได้พบเห็น นอกจากนั้นแล้ว ศิลปะแห่งอาหารชาววังยังรวมถึงการประดิษฐ์อาหารเลียนแบบรูปทรงต่างๆ ในธรรมชาติ เช่น ขนมช่อม่วง ทำรูปทรงเลียนแบบดอกช่อม่วง ขนมจีบไส้ไก่ ปั้นแป้งเป็นรูปไก่อย่างสวยงาม หรือการนำดอกกุหลาบมอญมาแกะกลีบออกแล้วใช้ปากคีบหีบกลีบกุหลาบแต่ละกลีบไปชุบในน้ำตาลเคี้ยว จากนั้นจึงนำกลีบดอกทั้งหมดมาประกอบกันใหม่ โดยเรียงจากกลีบชั้นในสุดออกมาจนถึงชั้นนอกสุด ให้ออกกุหลาบมอญคืนรูปทรงเป็นดอกดั้งเดิม

การเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมอาหารไทยครั้งยิ่งใหญ่เกิดขึ้น คือ การเปลี่ยนจากการเปิบข้าวด้วยมือ ซึ่งเป็นวัฒนธรรมดั้งเดิมของชนหลายเชื้อชาติทั้งแขก มลายู อัฟริกา พม่า และไทย มาใช้ช้อนส้อม เมื่อปี พ.ศ. 2413 ซึ่งเป็นกุศโลบายพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงใช้อาหารเพื่อแสดงความ "ศิวิไลซ์" หรือความทันสมัยของสยามประเทศ ในยุคสมัยแห่งการแสวงหาอาณานิคมของชาติตะวันตกในดินแดนเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ หลังจากพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวเสด็จกลับจากการประพาสสิงคโปร์เมืองอาณานิคมของอังกฤษ พระองค์ทรงเปลี่ยนไปเสวยอาหารเข้าแบบยุโรปส่งผลให้บรรดาพระบรมวงศานุวงศ์เปลี่ยนไปเสวย พระกระยาหารแบบตะวันตกมากยิ่งขึ้น และก่อให้เกิดกระแสความนิยมที่แพร่หลายไปยังกลุ่มข้าราชการชั้นสูง

ภาชนะต่างๆ ในการใส่อาหารไทยได้เรียงตั้งแต่สมัยสุโขทัย (เมธาจิตร ไตรภพ, บรรณาธิการ 2551: 52 – 61) เพราะเริ่มมีหลักศิลาจารึก ในยุคนั้นเจ้านายชั้นผู้ใหญ่ใช้จานทองคำใส่อาหารเลี้ยงแขกชั้นผู้ใหญ่ระดับพระมหากษัตริย์ ส่วนในช่วงสมัยอยุธยา และรัตนโกสินทร์มีความใกล้เคียงกัน จานชามที่ใช้สำหรับใส่อาหารตกแต่งอาหารไทยที่มีเอกลักษณ์ไทยโดดเด่น คือชุดจานชามเครื่องเบญจรงค์ มีสำหรับเจ้านายชั้นสูงตลอดจนพระมหากษัตริย์ ในสำหรับชาววังมักจะใช้ภาชนะรูปทรงที่แตกต่างกันไป เช่น แกงใส่ภาชนะชามที่มีฝาปิด น้ำพริกอาจใส่ในภาชนะที่ได้จากการแกะสลักผักผลไม้ ภาชนะรูปทรงจานเชิง ผอบๆ ซึ่งการตกแต่งอาหารที่สวยงามและนิยมจัดใส่ในถ้วยชามเบญจรงค์นั้นเด่นชัดและนิยมมากในสมัยอยุธยาถึงรัชกาลที่ 2 รัตนโกสินทร์

สำหรับต้นแบบในเรื่องการแกะสลักที่ใช้ความวิจิตรสวยงามนั้น มีมาตั้งแต่สมัยสุโขทัยในสมัยท้าวศรีจุฬาลักษณ์ที่ท่านเป็นผู้ประดิษฐ์กระทงลอย ในวรรณคดีไทยมีการเอ่ยถึงการนำผักมาแกะสลัก อย่างเช่นเรื่องสังข์ทอง พระราชนิพนธ์ของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย

นภลัย รัชกาลที่ 2 ซึ่งภูมิปัญญาด้านอาหารการรับประทานในการแกะผักและผลไม้มีทั้งเครื่องควว เครื่องแนม เครื่องจิ้ม เครื่องยำ เครื่องหวาน ซึ่งล้วนเป็นการแสดงฝีมือการช่างสตรีของไทยที่เรียกกันว่า "ช่างแกะ" ในสมัยโบราณซึ่งมีช่างนี้หลายประเภท อาทิ ช่างแกะแร ช่างแกะดวงตรา ช่างแกะลายประดับช่างแกะรูปลอยตัว และช่างแกะของอ่อนหรือเครื่องสด (วันดี ณ สงขลา 2551)

ช่างที่มีฝีมือแกะผักและผลไม้เป็นช่างแกะเครื่องสด (เครื่องสด หมายถึง วัตถุธรรมาชาติที่เป็นของสด เช่น ผัก ผลไม้) ทั้งการแกะเพื่อประดับตกแต่ง เช่น แกะผักทอง มะละกอ มันเทศประดับจาน ถาด และโต๊ะอาหาร และการแกะเพื่อรับประทาน เช่น มะเขือ พริก แตงกวา แตงร้าน หัวไชเท้า มะเขือเทศ พริกชี้ฟ้า ต้นหอม หอมใหญ่ หอมแดง เผือก กระชาย กะหล่ำปลี ฟักทอง กระเทียม ต้นกระเทียม จิง หน่อไม้ ตลอดจนการแกะผลไม้ เช่น มะละกอ มันแกว ฝรั่ง แตงโม เพื่อให้ดูสวยงามชวนรับประทาน

เครื่องสดดังกล่าว ช่างแกะต้องใช้ความคิดสร้างสรรค์เพื่อทำให้เกิดลวดลาย ภาพต่างๆ บนผิวของเครื่องสดทั้งหลาย ด้วยการใช้มีดปลายแหลมปอกและหั่นผัก ผลไม้ มีดแกะสลัก มีดควั่น เมล็ดผลไม้ ที่ปอกเปลือกผัก ผลไม้และฝานผักให้เป็นชิ้นบางๆ ที่ตัดผัก ผลไม้ให้เป็นลายสวยงาม ที่ตัดผลไม้ให้ได้ทรงกลม กรรไกรตกแต่งผัก ผลไม้ เป็นต้น โดยใช้วิธีการต่างๆ ร่วมกัน ได้แก่ ปอก ฝาน ตัด หั่น แกะ (แกะออก) ควั่น (แหวะให้เป็นช่องเพื่อเอาส่วนข้างในออก)

นอกจากนี้ ช่างแกะผักและผลไม้ยังต้องรู้จักการเลือกผักที่มีความสด ล้างให้สะอาด ขณะแกะต้องรักษาคุณค่าของอาหารโดยไม่แช่น้ำนานหรือแกะมารับประทานไป เลือกแบบการแกะให้เหมาะสม โดยใช้แบบดอกไม้ ใบไม้ในการตกแต่งอาหาร เช่น แตงกวาแกะเป็นดอกบัวสาย ใบไม้ประดิษฐ์ กระเช้าแตงกวา หัวไชเท้าแกะเป็นดอกดาวกระจาย ใบไม้โปร่ง ดอกลั่นทม มะเขือเทศแกะเป็นดอกกุหลาบ ต้นหอมแกะเป็นต้นไผ่บ้าน ดอกบัว มะเขือชนิดต่างๆ แกะเป็นดอกไม้ป่า ดอกลำควน ขนาดของชิ้นที่แกะเป็นอาหารต้องมีขนาดให้รับประทานได้สะดวก และแกะผัก ผลไม้ไม่ให้ช้ำ (นิตดา หงษ์วิวัฒน์, 2546)

### อาหารไทยตามวิถีชาวบ้าน

อาหารไทยแต่เดิมประกอบขึ้นมาอย่างง่ายๆ ผู้รับประทานจะได้รับรสชาติของอาหารอย่างแท้จริงโดยไม่มีเครื่องปรุงมากนัก ใช้ภาชนะหม้อดินปรุงอาหารแบบง่ายๆ เพียงต้มอาหารให้สุกเท่านั้น หรือ การบั้ง ย่างๆ เครื่องปรุงแต่ละอย่างนอกจากให้รสชาติตามต้องการยังมีวัตถุประสงค์เฉพาะอย่าง เช่น การใส่ขมิ้นของอาหารภาคใต้เพื่อดับกลิ่นคาวเนื้อสัตว์ การใช้กระบอกไม้ไผ่หรือการใช้ใบตองในการบั้งไฟเพื่อเพิ่มความหอมของอาหาร การใช้น้ำปลาร้าให้ความเค็มแทนน้ำปลาของภาคอีสาน และการใช้แมลงดาเป็นส่วนผสมของน้ำพริก เป็นต้น ลักษณะอาหารไทยในแต่ละ

ภูมิภาคขึ้นอยู่กับอิทธิพลทางด้านภูมิศาสตร์และวัฒนธรรมที่ได้รับจากประเทศใกล้เคียง ตลอดจนพืชผักพื้นบ้านที่ขึ้นในภาคนั้นๆ การประกอบอาหารในแต่ละท้องถิ่น อาศัยธรรมชาติรอบตัวเป็นไปอย่างง่าย ๆ เช่น คนอีสานเอาปลาร้ามาสับกับเครื่องสมุนไพรสดต่างๆ เป็นปลาร้าบอง จิ้มกับข้าวเหนียว รับประทานกับผักสดแกล้ม ส่วนทางภาคเหนือก็เป็นน้ำพริกอย่างง่าย เช่น น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกตาแดง กับผักต้มและข้าวเหนียว ส่วนภาคกลางก็รับประทานน้ำพริกง่ายๆ เป็นหลักเช่นกัน ซึ่งอาหารหลักของแต่ละภาคล้วนเป็นน้ำพริกรสจัด ทำให้รับประทานข้าวได้มาก ไม่มีการประดิษฐ์ประคองนัก น้ำพริกกับผักจึงเป็นสิ่งที่คู่กันของคนไทยทุกภาค โดยมีส่วนประกอบและการปรุงที่ต่างกัน และมีผักพื้นบ้านของแต่ละภูมิภาคเป็นเครื่องเคียง

แม้อาหารพื้นบ้านจะดูเรียบง่าย แต่ในความเรียบง่ายของอาหารแต่ละท้องถิ่นก็มีลักษณะเฉพาะตัวแตกต่างกันไป อาหารอีสานมีรสจัด ใช้เครื่องเทศมาก มีน้ำขลุกขลิกเพราะรับประทานกับข้าวเหนียว เช่นเดียวกับภาคเหนือ แต่ก็ได้รับอิทธิพลจากพม่าอยู่ไม่น้อย รสชาติอาหารจะไม่จัดเท่าภาคอีสานและภาคใต้ รสเผ็ดน้อยกว่าภาคอื่น

สำหรับภาคใต้ซึ่งเป็นภูมิภาคอยู่ติดฝั่งทะเลทั้งสองด้าน อาหารทะเลจึงเป็นส่วนประกอบสำคัญของภาคใต้ อย่างไรก็ดี อาหารประเภทแกงและเครื่องจิ้มของภาคใต้มีรสจัดกว่าทุกๆ ภาค ทั้งร้อนเผ็ดฉุนเครื่องเทศ ส่วนภาคกลาง เป็นอาหารที่ผสมผสานหลายรส มีทั้งรสเผ็ด เปรี้ยว หวาน มัน เค็ม เผ็ดจืด อาหารไทยที่ชาวต่างชาติส่วนใหญ่รู้จักและนิยมรับประทานมักเป็นอาหารภาคกลาง เพราะมีรสชาติกลมกล่อมครบทุกรส และรับประทานง่าย

## สำหรับไทย

คนไทยรับประทานข้าวเป็นหลักกับข้าวเป็นรอง แต่ละคนมีงานข้าวเป็นของตัวเองขณะที่รับประทานอาหารอื่นๆ ที่เป็นกับข้าวร่วมกัน กับข้าวไทยจึงมักหันเป็นชิ้นเล็กๆ พอดีคำทั้งผักและเนื้อสัตว์ ทำให้รับประทานสะดวกด้วยการใช้มือเปิบ แล้วนั่งพื้นล้อมวงรับประทานอาหารร่วมกันทั้งครอบครัว เช่น สำหรับชนโศกทางภาคเหนือ สำหรับพวแกงภาคอีสาน เป็นต้น การเปิบข้าวด้วยมือ ใช้นิ้วเพียง 3 นิ้วคือ นิ้วชี้ นิ้วกลาง และหัวแม่มือ การล้างมือก่อนเปิบเป็นมารยาทที่สำคัญ ส่วนมิด ซ้อน ส้อม และเปลี่ยนจากการนั่งพื้นเป็นนั่งเก้าอี้รับประทานอาหารเพิ่งเริ่มเข้ามาในสมัยรัชกาลที่ 5 โดยเริ่มใช้ในหมู่เจ้านายและพระสงฆ์ก่อน ใช้เวลานานกว่าซ้อนส้อมและการเปลี่ยนจากการนั่งพื้นมานั่งเก้าอี้จะเป็นที่แพร่หลายในประชาชน เพราะคนไทยเปิบข้าวด้วยมือและนั่งพื้นมาช้านานจึงรู้สึกว่าจะไม่สะดวก รู้สึกว่ารับประทานข้าวไม่อร่อย และไม่ถนัด แต่ปัจจุบันวัฒนธรรมดังกล่าวก็ได้กลายเป็นวัฒนธรรมที่ขาดไม่ได้ของการรับประทานอาหารของคนไทย ทั้งยังมีช้อนกลางสำหรับตักอาหารมาใส่จานข้าวตัวเองด้วย

สำหรับอาหารของคนไทยหรือกับข้าวทั่วไปจะมีรสจัดจากพริกและเครื่องเทศ เนื่องจากปรุงขึ้นเพื่อให้รับประทานข้าวได้มากๆ และอาหารไทยส่วนใหญ่มีส่วนผสมของเครื่องเทศและสมุนไพรสดมีสรรพคุณทางยา ช่วยย่อย แก้ท้องอืด และเป็นอาหารแคลอรีต่ำ

วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของคนไทย รับประทานอาหารเป็นสำหรับ อาหารถูกเสิร์ฟพร้อมกันทั้งชุดเรียกว่าสำหรับ ศิลปะในการรับประทานอาหารไทยจะรับประทานแก้มกัน ถ้ารับประทานอาหารจานเผ็ดจะแก้ด้วยอาหารจานจืด หรือแก้เผ็ดด้วยข้าวสวย หรือข้าวเหนียว รับประทานอาหารที่มีส่วนผสมของกะทิมาก จะรับประทานแก้ด้วยน้ำพริกผักจิ้ม เป็นต้น

### อาหารไทยประเภทต่างๆ

อาหารไทยมีหลากหลายทั้งอาหารคาวที่เรียกว่ากับข้าว ได้แก่ แกง ผัด ยำ เครื่องจิ้ม รวมทั้งของหวานและของว่าง อาหารไทยประเภทต่างๆ กอบแก้ว นางพินิจ (2542: 176) ได้แบ่งไว้ดังนี้

อาหารว่างหรืออาหารจานแรก ในอดีตอาหารว่างหรืออาหารจานแรก ไม่เป็นที่รู้จักในวิถีชาวบ้าน อาหารว่างต่างๆ เกิดขึ้นในอาหารไทยบริบทราชสำนัก ซึ่งเป็นการรับเอาวัฒนธรรมการดื่มชาถ้วยของว่างยามบ่ายอย่างชาวตะวันตก และวัฒนธรรมการรับประทานอาหารจานแรกอย่างชาวตะวันตก อาหารว่างมักจัดมาในสำหรับเล็กๆ และประดิษฐ์ประดอยให้เป็นคำเล็กๆ มีรูปแบบสวยงาม สะดวกในการรับประทาน ไม่รับประทานคู่กับข้าว ของว่างที่ถูกคิดค้นขึ้น เช่น ปั่นขลิบ ข้าวเกรียบปากหม้อ สาकुไส้หมู ซ่อม่วง หม่อม กระทงทอง เป็นต้น ส่วนอาหารจานแรกก็เช่นเดียวกันกับอาหารว่าง แต่จะเสิร์ฟมาเป็นอาหารที่กระตุ้นให้อยากรับประทาน เช่น ปูจ๋า หมูสะเต๊ะ ปอเปี๊ยะทอด ถูงทอง เป็นต้น ในอดีตวัฒนธรรมนี้แพร่หลายในหมู่เจ้านายชั้นสูงที่ติดต่อสัมพันธ์กับชาวต่างชาติอยู่บ่อยๆ

แกงไทย คำว่าแกงของคนไทยนั้น ใช้ชื่อเรียกอาหารที่เป็นน้ำ ส่วนจะมีชื่อแกงต่างกันออกไปขึ้นอยู่กับส่วนประกอบในการปรุงอาหาร แกงจึงมีทั้ง แกงจืด และ แกงเผ็ด เหตุผลประการหนึ่งที่คนไทยรับประทานอาหารรสจัดก็คือ คนไทยสมัยก่อนนิยมเคี้ยวหมาก ลิ่นจึงรับรสอาหารได้ช้า การปรุงอาหารจึงชอบรสที่เข้มข้นและเผ็ดร้อน หากลำดับแกงตามรสชาติจากที่อ่อนเครื่องเทศสุดไปจนถึงแกงเผ็ดที่ใช้เครื่องเทศแทบทุกชนิดที่มีในอาหารไทยต้องเริ่มจากแกงร้อน

แกงร้อนมีรสชาติอ่อน แต่ก็มีความเผ็ดร้อน มีลักษณะคล้ายต้มจืดของชาวจีน แต่โลกกระเทียม รากผักชี พริกไทยลงไปทำให้เพิ่มความหอมและเผ็ดร้อนมากขึ้น เช่น แกงจืดทั่วไป

แกงเลียง เป็นต้น

แกงที่เริ่มมีรสชาติเผ็ดร้อนอยู่ในกลุ่มแกงใส่กะทิ เช่น แกงคั่ว เป็นแกงใส่กะทิ เนื้อสัตว์ และผักโรยหน้าด้วยใบมะกรูดฉีกหั่นฝอย แกงเผ็ดนั้นจะใช้พริกแห้งสีแดง หากเปลี่ยนมาใช้พริกสด สีเขียวจะได้แกงเขียวหวาน ที่ได้รับความเขียวจากเนื้อพริก ส่วนพะแนง เป็นแกงนำขลุกลิก ใช้เครื่องแกงเหมือนแกงเผ็ด แต่โรยถั่วลิสงคั่วป่นทำให้น้ำข้น สูดยอดของแกงไทยที่ใส่เครื่องเทศมากที่สุดคือมัสมั่น แกงมัสมั่นเป็นที่รู้จักกันดีจากที่ลิ้นเกล้าฯ รัชกาลที่ 2 นำมาเขียนในกาพย์เห่ชมเรือควาหวานของพระองค์ ชมฝีพระหัตถ์สมเด็จพระศรีสุริเยนทราบรมราชินีว่า “มัสมั่นแกงแก้วตาหอม ยี่ห้ารสร้อนแรง ชายใดได้กลิ่นแกง แรงอยากให้ไฝฝนหา”

ประเภทต้มถือได้ว่าเป็นแกงอีกประเภทหนึ่งแต่มีรสเปรี้ยวของมะนาว หรือน้ำมะขาม มีรสเค็มของน้ำปลา หรือเกลือ และมีรสหวานที่ได้จากเนื้อสัตว์ ได้แก่ต้มยำกุ้ง ต้มโคล้ง ต้มข่าไก่ เป็นต้น

อาหารประเภทผัด อาหารประเภทแห้งที่ปรุงสุกในกระทะบางชนิดมีผักลวกใส่เนื้อสัตว์เล็กน้อย บางชนิดมีเนื้อสัตว์กับเครื่องปรุงรสกลั่นใส่ผักเล็กน้อย บางชนิดมีรสเปรี้ยว เค็ม หวาน อีกประเภทหนึ่งคือ ผัดเผ็ดชนิดต่างๆ เช่น ผัดไทย ผัดกระเพรา ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ผัดเผ็ดต่างๆ

อาหารประเภทยำ มีเนื้อสัตว์ปรุงสุก ผสมคลุกเคล้ากับผักสดหรือผักปรุงสุกและเครื่องปรุงรส เปรี้ยว เค็ม หวาน เผ็ดเล็กน้อย เช่น ยำวุ้นเส้น ยำปลาชุกฟู เป็นต้น

อาหารคล้ายยำ เช่น พล่ากุ้ง ลาบหมู น้ำตกเนื้อ หรือส้มตำ เป็นต้น

ประเภทเสริมอาหารหลักให้เด่นขึ้น ห่อหมก ทอดมัน หมี่กรอบ

เครื่องจิ้ม มีน้ำพริก หลน มีลักษณะเหลวข้น อาจมีเนื้ออาหารชิ้นเล็กๆ ผสมอยู่ รสจัดรับประทานกับผักสดหรือผักปรุงสุก เช่น น้ำพริกกะปิ หลนปูเค็ม แสร้งว่ากุ้ง เป็นต้น

อาหารจานเดียว ได้แก่ ขนมจีนน้ำยา หมี่กะทิ ข้าวคลุกกะปิ เป็นต้น

อาหารประเภทของหวาน คนไทยมักเรียกขนมและผลไม้รวมกันว่าของหวาน หรือนำผักผลไม้มาทำเป็นของหวานต่างๆ เช่น ข้าวเหนียวมูนกับมะม่วง แกงบวชฟักทอง กล้วยฉาบ กล้วยบวชชี ฟักเชื่อม เป็นต้น และรับประทานหลังอาหารคาว ของหวานของไทยมีหลายชนิด ทั้งที่เป็นขนมแห้ง ขนมปั้นรูป ขนมถาด ขนมน้ำ หรือผลไม้ลอยแก้ว ของหวานไทยหรือขนมไทยบางชนิดนิยมทำในงานมงคลต่างๆ เป็นของขวัญปีใหม่ เช่น (กรกฤษณ์ จุฑาวิชกุลในสันติ วิริยะรังสฤษฎ์, บรรณาธิการ 2552: 70-71) ขนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง มีความหมายไปในทางสิริมงคล หมายถึง เงินและทอง ซึ่งขนมมงคลต่างๆ นี้ล้วนประดิษฐ์ด้วยการปั้นรูปขนมอย่างวิจิตรบรรจงสวยงาม รวมทั้งยังมีสีสันที่ดูน่ารับประทาน

## เครื่องเคียงหรือเครื่องแนมในสำหรับอาหารไทย

เครื่องเคียงในสำหรับอาหารไทย หมายถึง สิ่งที่เคียงมากับอาหารทำให้อาหารชนิดนั้นรับประทานเข้ากันได้ดี เช่น การเสิร์ฟไข่เจียวกับแกงส้ม เสิร์ฟปลาสดทอดกับแกงเขียวหวานอาหาร

เครื่องแนมหมายถึงสิ่งที่ต้องเสิร์ฟและรับประทานกับอาหารจานนั้น เช่น การเสิร์ฟน้ำจิ้มอาจาดกับปลาทอดมัน ในสำหรับมักประกอบด้วยอาหารหลายประเภทด้วยกัน เช่น แกงเผ็ด แกงจืด ผัดหรือทอด และน้ำพริก รสชาติของอาหารไทยมักจะออกรสเผ็ด ดังนั้นจึงต้องมีอาหารรสเค็ม หรือเปรี้ยว หวาน แนม เพื่อช่วยบรรเทาความเผ็ด ดังนั้นคำว่า “เครื่องเคียง หรือ เครื่องแนม” หมายถึงอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งที่จัดเพิ่มขึ้นให้กับอาหารหลักในสำหรับ เพื่อช่วยเสริมรสชาติอาหารในสำหรับนั้นให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น อร่อยมากขึ้น นอกจากความอร่อยที่ได้จากเครื่องเคียงเครื่องแนมแล้ว เราจะเห็นศิลปะความงดงามในการจัดวางและการประดิษฐ์อาหารในสำหรับนั้นๆ อาหารหลักแต่ละอย่างมีเครื่องแนมที่แตกต่างกันไป ด้วยเหตุนี้การรับประทานอาหารในแต่ละมื้อจะได้รับประทานอาหารที่หลากหลาย การรับประทานอย่างไทยไม่เพียงแต่อร่อยให้ความสุนทรีย์ในการรับประทาน สารอาหารต่างๆ ที่มีในอาหารแต่ละจานจะแตกต่างกันสารอาหารจะทำงานร่วมกัน จึงได้ประโยชน์จากการรับประทานสำหรับอาหารไทยนั้นๆ

อาหารไทยแต่ละประเภทที่มักเสิร์ฟในสำหรับที่มีเครื่องเคียงเครื่องแนมแตกต่างกันไปดังตัวอย่างต่อไปนี้

### ประเภทหลนและน้ำพริก

หลนต่างๆ มักรับประทานกับผักดิบ นิยมใช้ปลาอย่าง ปลาฟู ปลาทอด เป็นเครื่องแนม

น้ำพริกกะปิ รับประทานกับผักต้มกะทิ นิยมใช้ปลาฟู กุ้งเค็ม เป็นเครื่องแนม

รับประทานกับผักดอง นิยมใช้ประหลาดทุกอย่าง ปลาฟู หมูหวาน กุ้งเค็ม เป็น เครื่องแนม รับประทานกับผักผัดน้ำมัน นิยมใช้ปลาฟูหนึ่ง ปลาอย่าง กุ้งเค็ม ไข่เจียว เป็นเครื่องแนม

น้ำพริกปลาร้า นิยมใช้หมูหวาน ไข่เค็ม ปลาช่อนย่างหรือปลาดุกย่างเป็นเครื่องแนม แสร้งว่า นิยมใช้ปลาทอด เป็นเครื่องแนม

### ประเภทแกง

แกงเผ็ด นิยมใช้อาหารรสเค็ม หรือเปรี้ยว หวาน เป็นเครื่องแนม เช่น ปลาแห้ง

เนื้อเค็ม ปลาเค็ม แดง โม

แกงส้ม นิยมใช้อาหารรสเค็ม มัน เป็นเครื่องแกง เช่น ไข่เจียว ปลาเค็ม ไข่เค็ม

แกงขี้เหล็ก นิยมใช้หัวผักกาดขี้เหล็ก เป็นเครื่องแกง

แกงคั่ว นิยมใช้อาหารรสเค็ม เปรี้ยว เป็นเครื่องแกง เช่น ปลาเค็ม เนื้อเค็ม ไข่เค็ม

แกงมัสมั่น นิยมใช้อาหาร ผักคองอบน้ำส้ม ถั่วลิสงทอดเคล้าเกลือ เป็นเครื่องแกง

### ประเภทอาหารจานเดียว

ข้าวมันส้มตำ นิยมใช้เนื้อเค็มฝอยทอดกรอบ ไข่เค็ม ผักสด เป็นเครื่องแกง

ข้าวคลุกกะปิ นิยมใช้หมูหวาน กุ้งแห้งทอดกรอบ ใบชะพลูหั่นฝอย หอมแดงเป็นเครื่องแกง

ข้าวผัด นิยมใช้เตงกวา ต้นหอม มะนาว พริกขี้หนู เป็นเครื่องแกง และมักจะมีแกงจืด

เป็นเครื่องแกง

### ประเภทยำ

ยำไข่จะละเมียด นิยมใช้มังคุด เป็นเครื่องแกง

ยำปลาทูนึ่ง นิยมใช้ผักกาดหอม ใบชะพลู เป็นเครื่องแกง

### ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารไทย

การตกแต่งอาหารไทยถือเป็นเอกลักษณ์ไทยและศิลปะแขนงหนึ่งที่ถูกประดิษฐ์ตั้งใจทำ ให้แก่ผู้รับเป็นความสัมพันธ์อันละเอียดอ่อนระหว่างบุคคล ไม่ว่าจะเป็นการใช้ภาชนะ การใช้ศิลปะ ตกแต่งการจัดอาหาร เช่นศิลปะการแกะสลักผักผลไม้ ล้วนสะท้อนความเป็นเอกลักษณ์ไทย

#### รูปแบบการจัดอาหารไทยที่เน้นความเป็นเอกลักษณ์

การใช้ภาชนะต่างๆ ที่สะท้อนความเป็นไทย

**เครื่องเบญจรงค์** (สหทัย 2523:125-132) เป็นศิลปะชั้นสูงในงานเครื่องปั้นดินเผาไทยที่มีความวิจิตร โดยมีการลงลวดลายของสี 5 สี โดยเฉพาะการใช้ลายน้ำทองเป็นส่วนประกอบสำคัญ พบว่ามีปรากฏในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ในอดีตให้ความพิถีพิถันในการจัดเสิร์ฟเจ้านายชั้นสูงที่เปรียบเสมือนเป็นสมมุติเทพ

**ภาชนะลวดลายเครื่องถม** (กระทรวงอุตสาหกรรม 2525) เป็นศิลปะในภาชนะงานโลหะของไทยที่เริ่มมีมาตั้งแต่สมัยอยุธยา ในรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ได้ส่งเครื่องถมไปเป็นบรรณาการแก่พระเจ้าหลุยส์ที่ 14 แห่งประเทศฝรั่งเศส เป็นเครื่องถมคำลายอรหัน เครื่องถมของไทยมีอยู่ 3 แบบ คือ ถมเงิน (หรือถมคำ) ถมทอง และถมตะทอง การถมคือการทับหรือถมรอย โดยมีหัวใจสำคัญเป็นน้ำยาถมที่ผสมผสานกันระหว่าง เงิน ทองแดง ตะกั่ว และกำมะถัน เมื่อหลอมละลายรวมกันเป็นแท่งถมสีคำ นำมาละเลงบนลวดลายแกะสลักไม่ว่าจะเป็นภาชนะหรือ เครื่องประดับ

ภาชนะเครื่องทองลงหิน (กระทรวงอุตสาหกรรม 2525) เป็นศิลปะในภาชนะงานโลหะ หรือมีชื่อเรียกอีกอย่างในสมัยโบราณว่า "เครื่องม้าพ่อ" เครื่องทองลงหินมีต้นกำเนิดมาจากประเทศจีนและนำเข้ามาในประเทศไทยตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา โดยการนำเอาโลหะ 2 ชนิด คือ ดีบุก และ ทองแดง ผสมกัน แล้วหล่อหลอมทำเป็นเครื่องใช้ต่างๆ เช่น จานเชิงลงหิน ขันลงหิน ทัพพีลงหิน มีดลงหิน เป็นต้น มีการประดิษฐ์ลวดลายต่างๆ ลงไปให้ดูสวยงาม ฝีมือ ประณีตมีคุณภาพดี เป็นภาชนะที่ใช้ในครัวเรือนของชนชั้นสูงของไทยนานกว่า 200 ปี ตั้งแต่สมัยอยุธยา



ภาพที่ 1 ภาชนะเครื่องเบญจรงค์

ที่มา: เบญจรงค์ [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 5 พฤษภาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <http://palungjit.com/feature/showphoto.php?photo=10698>.



ภาพที่ 2 ภาชนะเครื่องใช้ถมในสมัยอยุธยา

ที่มา: เครื่องใช้ถม [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 5 พฤษภาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <http://www.thaigoodview.com>.



ภาพที่ 3 ภาชนะเครื่องทองลงหิน

ที่มา: เครื่องทองลงหิน [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 12 พฤษภาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <http://www.thonburidepot.com/contents/>.

ภาชนะวัสดุเคลือบหรือเครื่องปั้นดินเผาสังคโลก (กุชชงค์ จันทวิช 2551) เป็นเครื่องปั้นดินเผาที่เคลือบด้วยวัสดุธรรมชาติมีลักษณะเป็นเคลือบใสสีเขียวหมกมองทะลุเนื้อดินได้ ผิวเคลือบจะรานหรือแตกลายงาไม่ใช่สารเคมีในการเคลือบ สีลา แปลว่าหิน ดล แปลว่าเขียว รวมกัน แปลว่าหินสีเขียวเป็นภาชนะที่จะเลียนแบบหยกในธรรมชาติ โดยที่หยกได้รับความนิยมว่าเป็นหินธรรมชาติที่แข็งแกร่งสวยงาม และนำโชคลาภมาให้

ภาชนะวัสดุทองเหลืองภาชนะทองเหลืองผสมโลหะอื่นๆ เป็นภาชนะใช้กวนขนมหวาน เพราะทองเหลืองจะให้ความร้อนเร็วและไม่เกิดปฏิกิริยาออกไซด์ทำให้อาหารมีสีคล้ำ ปัจจุบันร้านอาหารไทยนิยมใช้ภาชนะทองเหลืองใส่อาหารเพื่อสื่อถึงการจัดเสิร์ฟอาหารแบบพิธีพิถัน

ภาชนะลายคราม (กุชชงค์ จันทวิช 2551)คือภาชนะดินเผาที่มีเอกลักษณ์ลวดลายไทยสีคราม หรือสีฟ้า เป็นศิลปกรรมที่ได้รับอิทธิพลมาจากจีนแต่พัฒนาโดยใช้ลวดลายไทย



ภาพที่ 4 ภาชนะสีลาดล

ที่มา: ภาชนะสีลาดล [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 12 พฤษภาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <http://www.siamceladon.com/>.



ภาพที่ 5 ภาชนะวัสดุทองเหลือง

ที่มา: ภาชนะวัสดุทองเหลือง [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 12 พฤษภาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <http://www.bangkokbrass.com/product/cat3/Cat3-50109.html>.



ภาพที่ 6 ภาชนะลายคราม

ที่มา: ภาชนะลายคราม [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 10 พฤษภาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <http://pirun.ku.ac.th/~b4904245/>.

ภาชนะวัสดุดินเผา เป็นกรรมวิธีที่ไม่ผ่านการเคลือบให้เนื้อสีแดง ซึ่งในอดีตวิถีชาวบ้านของคนไทยนั้นใช้ภาชนะหม้อดินเป็นหลักในการปรุงอาหาร ภาชนะใส่อาหาร เนื่องจากมีราคาถูกหาซื้อได้ง่าย

ภาชนะรูปทรงแบบจานเชิง เป็นรูปทรงที่มีความเป็นเอกลักษณ์ไทยสูง มีอยู่ทุกเนื้อวัสดุ ยกเว้นเนื้อวัสดุดินเผา



ภาพที่ 7 ภาชนะวัสดุดินเผา

ที่มา: พะแนงหม้อดิน [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 9 มีนาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <http://www.blueelephant.com/>.



ภาพที่ 8 ภาชนะรูปทรงจานเชิง

ที่มา: ผลไม้และของหวาน [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 10 กรกฎาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <http://www.blueelephant.com/>.

## อาหารจานสลัก

โดยการแกะสลักผักผลไม้ให้สวยงาม เป็นส่วนประกอบในการจัดเสิร์ฟต่างๆ เช่น แกะสลักผักสำหรับน้ำพริกเครื่องจิ้ม แกะแตงกวาเป็นกระเช้าสำหรับใส่ผักต่างๆ จากงานผักกรรมดาก็กลายเป็นงานผักที่งดงามขึ้นมาทันที

## ศิลปะการปั้นรูป

เสน่ห์ของอาหารไทย นอกจากเรื่องรสชาติยังมีรูปลักษณะที่งดงามเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของอาหารนั้นๆ ศิลปะการปั้นรูปนิยมนำมาใช้ในประเภทอาหารว่าง อาหารจานแรก และขนมหวานมากที่สุด ในยุคแรกๆ การทำขนมหรือของว่างต่างๆ มีรูปทรงเลขาคณิตต่างๆ รูปทรงกลมบ้าง รูปสี่เหลี่ยมบ้าง ใส่กรวยทำเป็นสามเหลี่ยมบ้าง ต่อมามีการประยุกต์ศิลปะไปตามยุคสมัยและจินตนาการของผู้ทำ เริ่มปั้นรูปเลียนแบบธรรมชาติรอบๆ ตัว และมีรูปทรงหลายหลายมากขึ้น เช่น การลูกชุบ ขนมดอกคำءวน ช่อม่วง กระทงทอง ปั้นขลิบ ฯลฯ

## ลีจากธรรมชาติ

การนำลีในธรรมชาติมาใช้ผสมอาหารนั้น โดยเฉพาะขนมที่นิยมย้อมสีให้สวยงาม เป็นความรู้ภูมิปัญญาที่เกิดจากการลองผิดลองถูกของบรรพบุรุษไทย ผ่านการคิดค้นทดลองนับไม่ถ้วน ลีที่นำมาใช้มีทั้งที่ได้จากผลไม้ ดอกไม้ ใบไม้ รากไม้ เปลือกไม้ มีกรรมวิธีแตกต่างกันไป เช่น ขมิ้นชันนำมาปอกเปลือกแล้วโขลกจนละเอียดเติมน้ำแล้วกรองเอาสีออกมา ถ้าเป็น แก่น ราก และเปลือกไม้ที่มีลักษณะแข็ง จะต้องนำไปต้มเป็นเวลานานกว่าจะได้สี เช่น แก่นต้นฝาง เปลือกมังคุด เปลือกมะไฟ เปลือกสะเดา ฯ

ความรู้เหล่านี้ในอดีตเกิดจากการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น จากคนที่ช่างคิดประดิษฐ์ประดอย แต่งขนม ทำอาหารอยู่เป็นประจำ สั่งสมเรื่อยมาเป็นความรู้ ขนมไทยหรือของว่างจึงมีหลากสี สันสร้างความสำเร็จใจแก่ผู้รับประทาน

อาหารคาวต่างๆ แตกต่างจากขนมหรือของว่างตรงที่ไม่ได้ผสมสีเป็นการเฉพาะเพื่อปรุงแต่งอาหาร แต่มิใช่จะละเอียดหรือ ไม่คำนึงถึงสีสันอาหารเลย อาหารคาวจะได้สีสันจากพืชผักสมุนไพรสดต่างๆ เครื่องแกงที่ปรุงอยู่แล้ว เช่นแกงเขียวหวานมีสีเขียวของพริกแกง ข้าวผัดหรือข้าวอบสับประรดมีสีเหลืองสดใส่ด้วยสับประรดสีเหลือง มีการใช้สีตกแต่งอาหารให้ดูน่ารับประทานบ้าง เช่น การใส่ขมิ้นให้มีสีในแกงเหลือง ข้าวหมกไก่ แกงกะหรี่ฯ หลังจากปรุงอาหารเสร็จก็มีการตกแต่งหน้าตาให้ดูสวยงามด้วยวิธีการต่างๆ เช่นการโรยเต้าหู้ก๊วยช่ายในผัดไทย หรือหมีกะทิ การใช้มะเขือพวงในน้ำพริกฯ อาหารหลายอย่างนิยมใช้พริกชี้ฟ้าตกแต่งจานอาหาร เพราะมีสีสันให้เลือกรุ่น เช่น พริกแดง พริกเหลือง พริกเขียว และนำมาตกแต่งโดยการแกะสลักอย่างง่าย ก็กลายเป็นดอกไม้สวยงาม แม้แต่การหั่นพริกชี้ฟ้าแฉลบบางๆ หรือหั่นใบมะกรูดเป็นเส้นบางๆ ใส่อาหารก็มีหน้าตาที่น่า

รับประทานมากขึ้น ขนมหือของว่างบางอย่างก็นิยมใช้ทองคำเปลวให้สีทองในการตกแต่งอาหาร เช่น ขนมห้ามงกุฏฯ ซึ่งธาตุทองเป็นธาตุที่มีประโยชน์และรับประทานได้ และมีความเชื่อที่ว่าทองมีความหมายไปในทางมงคลอีกด้วย

แหล่งสีสันทันในธรรมชาติมีให้เลือกมากมายดังนี้ (กรรณิการ์ พรหมเสาร์ และนันทา เบญจศ ลารักษ์ 2542: 140-149)

### สีเหลืองได้จากแหล่งสีธรรมชาติดังนี้

กรรณิการ์ ไม้ต้นขนาดเล็ก ดอกมีกลิ่นหอม กลีบสีขาว หลอดดอกและก้านดอกมีสีแดง ส่วนที่ให้สีคือก้านดอก เวลาใช้นำการดอกมาบิบให้ซ้า เติมน้ำเล็กน้อย ใส่ผ้าขาวบางห่อคั้นเอาแต่น้ำ ใช้เป็นสีผสมขนม เช่น มะพร้าว ขนมนเรไร วุ้น

ขมิ้นชัน ไม้ล้มลุก มีเหง้าเป็นสีเหลือง ส่วนที่ให้สีคือเหง้า เวลามาใช้ให้ล้างดิน ปอกเปลือกโชลกให้ละเอียด เติมน้ำแล้วกรองเอาแต่น้ำ อาหารที่นิยมใช้ขมิ้นชันผสม ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง ข้าวหมกไก่ แกงกะหรี แกงเหลือง แกงพุงปลา

ขมิ้นอ้อย ไม้ล้มลุก มีลักษณะคล้ายขมิ้นชันมากแต่ต้นสูงกว่า ขนาดเหง้าและใบใหญ่กว่า มีเนื้อในสีเหลือง การนำมาใช้เช่นเดียวกับขมิ้นชัน ใส่อาหารแทนกันได้

คำแสด ไม้พุ่ม ออกดอกเป็นช่อ กลีบดอกสีชมพู ผลเป็นรูปไข่สีแดงเข้ม ส่วนที่ให้สีคือเมล็ด ใช้เมล็ดแห้ง แช่น้ำร้อน กรองเอาแต่น้ำ ใช้เป็นสีผสมขนมต่างๆ เช่น มะพร้าวแก้ว ขนมน้ำดอกไม้ว ขนมนเรไร

ตาล ไม้ต้น มีใบใหญ่ ส่วนที่ใช้ทำสีคือผลของตาล ควรเลือกผลที่ไม่ห่อมจนเกินไป นำมาลอกเปลือกแข็งออกใส่น้ำพอท่วมขนาดเอาเนื้อและๆ ออก เติมน้ำอีกเท่าตัว คนให้เข้ากัน เทใส่ถุงผ้าทบน้ำให้แห้ง ใช้ผสมในขนมตาล ฯ

เทียนกิ่ง ไม้พุ่ม หรือ ไม้ต้นขนาดย่อม ดอกสีขาวหรือแดง ผลกลมสุกสีน้ำตาล ส่วนที่ให้สีคือใบ นำใบมาหั่นละเอียด เติมน้ำเล็กน้อยแล้วคั้นน้ำออกมา ใช้เป็นสีผสมขนม

ผกากรองเหลือง ไม้พุ่ม ช่อดอกกลมก้านยาว ดอกย่อยจำนวนมากเรียงตัวกันแน่น ส่วนที่ให้สีคือดอก นำกลีบดอกมาบิบให้ซ้า เติมน้ำเล็กน้อย ใส่ผ้าขาวบางห่อคั้นเอาแต่น้ำ ใช้เป็นสีผสมขนม

พุด ไม้พุ่มและ ไม้ต้น ดอกสีขาว ส่วนที่ให้สีคือผลแก่หรือแห้ง เอาผลแช่น้ำร้อน ได้สีออกมาผสมอาหาร ใช้ผสมเต้าหู้เหลือง และเป็นสีผสมขนม

ผักทอง ไม้เถา ผลเป็นกลม เนื้อในสีเหลือง ส่วนที่ใช้ทำสีคือผลนำมาต้มสุก แล้วบดให้ละเอียด ใช้ผสมกับแป้ง เช่นถั่วแปบ

มะตูม ไม้ต้น ผลกลมโตเป็นรูปไข่และรูปกลม ส่วนที่ให้สีคือผล นำผลดิบมาต้มในน้ำ ร้อนได้สีเหลืองใช้เป็นสีผสมขนม

หญ้าฝรั่ง ไม้ล้มลุก ส่วนที่ให้สีคือเกสรตัวเมีย โดยนำมาแช่ในน้ำร้อน ใช้เป็นสีผสมขนม **สีแดงได้จากแหล่งธรรมชาติดังนี้**

กระเจี๊ยบแดง ไม้ล้มลุก ดอกสีชมพู ตรงกลางดอกเป็นสีชมพูเข้ม ส่วนที่ให้สีคือกลีบเลี้ยง ใช้กลีบเลี้ยงที่หุ้มฝัก เกะฝักทิ้งแล้วต้มในน้ำเดือด

ครั้ง เป็นพืชเลื้อยชนิดหนึ่ง เกาะตามต้นไม้ อาศัยน้ำเลี้ยงจากต้นไม้แล้วผลิตสารออกมา ใช้มาสีได้ นำรังครั่งมาแช่น้ำร้อน แก้วสารส้มจะได้สีแดงใสสวยขึ้น ใช้เป็นสีผสมขนม เช่น ขนม น้ำดอกไม้วนนชั้น มะพร้าวแก้ว

ทับทิม ไม้พุ่ม ใบเล็กดอกสีแดงส้ม ผลใหญ่เปลือกหนา ภายในมีเมล็ดเล็กๆ จำนวนมาก เมื่อแก่มีสีแดงปนส้ม ส่วนที่ให้สีคือเปลือก นำมาต้มในน้ำเดือด ใช้เป็นสีผสมขนม

ฝาง ไม้ต้นขนาดเล็ก ลำต้นมีหนาม ดอกสีเหลือง เนื้อในมีสีแดง ผลเป็นฝักแข็งแบน สีน้ำตาลแก่เป็นจุด ส่วนที่ให้สีคือ แก่น นำแก่นมาแช่ในน้ำร้อน ใช้เป็นสีผสมขนม

พริกแดง นำพริกสุกแกะเมล็ดออก โขลกเนื้อพริกให้ละเอียด ใช้ผสมในแกงเผ็ด พะแนง น้ำพริก น้ำยา

พุดซ้อน ไม้พุ่ม ดอกออกเป็นช่อที่ปลายกิ่ง สีขาวมีกลิ่นหอม ผลเป็นฝัก ส่วนที่ให้สีคือ เมล็ด นำเมล็ดมาแช่น้ำร้อน ใช้เป็นสีผสมขนม

มะลิวัลย์ ไม้พุ่ม ดอกเป็นกลีบเล็กๆ ยาวๆ มีกลิ่นหอม ส่วนที่ให้สีคือดอก บีบดอกให้ช้ำ เติมน้ำเล็กน้อย ใช้ผ้าขาวบางห่อคั้นเอาแต่น้ำใช้เป็นสีผสมขนม

ขมิ้น ไม้ต้น ผลเกลี้ยง ดอกออกเป็นช่อตามง่ามใบ ผลขนาดเล็ก ส่วนที่ให้สีคือเปลือก นำมาต้มในน้ำเดือด ใช้เป็นสีผสมขนม

สะเดา ไม้ต้น ใบเป็นช่อแบบขนนก ดอกสีขาวออกเป็นช่อตามง่ามใบ ผลกลมสีอม น้ำตาล ส่วนที่ให้สีคือเปลือก นำมาต้มในน้ำเดือด ใช้เป็นสีผสมขนม

**สีน้ำเงิน หรือสีม่วงที่ได้จากแหล่งธรรมชาติดังนี้**

กระเจี๊ยบแดง ส่วนที่ให้สีน้ำเงินหรือสีม่วงคือใบ นำใบมาหั่นละเอียด เติมน้ำเล็กน้อย แล้วคั้นเอาแต่น้ำ ใช้เป็นสีผสมขนม

เข็ม ไม้พุ่ม ดอกออกเป็นช่อที่ปลายยอด ส่วนที่ให้สีคือดอก นำดอกมาบิบบให้ช้ำ ผสมน้ำ เล็กน้อย กรองด้วยผ้าขาวบาง ใช้เป็นสีผสมขนม

ผักปลัง ไม้เถา ใบอวบน้ำ เถาและใบเขียวอ่อน ผลสุกมีสีม่วงดำ ส่วนที่ให้สีคือผล นำผล สุกใส่ผ้าขาวบาง คั้นเอาแต่น้ำ ใช้เป็นสีผสมขนม เช่น ซ่าหริ่ม บัวลอย ฯ

หว่า ไม้ต้นขนาดใหญ่ ใบออกเป็นช่อ กลีบดอกสีขาว ผลเล็กเป็นพวงสีน้ำเงิน ผลสุกมีสีม่วงดำ ส่วนที่ให้สีคือผล นำผลสุกมาบีบแล้วคั้นเอาแต่น้ำ ใ้ใช้เป็นสีผสมขนม

อัญชัน ไม้เถา ดอกมีสีน้ำเงินอมม่วง ส่วนที่ให้สีคือดอก นำดอกมาขยี้ให้ชำ เติมน้ำเล็กน้อย กรองด้วยผ้าขาวบาง ใ้ใช้เป็นสีผสมขนม

#### **สีน้ำตาลที่ได้จากแหล่งธรรมชาติดังนี้**

พยอม ไม้ต้นขนาดใหญ่ ดอกสีขาวมีกลิ่นหอม ส่วนที่ให้สีคือเปลือก นำมาต้มในน้ำเดือดหรือแช่น้ำร้อน ใ้ผสมเนื้อแห้ง กุนเชียง

มะขามป้อม ไม้ต้นขนาดกลาง ดอกสีขาวนวลออกตามง่ามใบ ผลกลม สีเขียวอ่อน ผลแก่สีเขียวอมเหลือง ส่วนที่ให้สีคือเปลือก นำเปลือกมาต้มในน้ำเดือดใ้ผสมในอาหารคาว

สีเสียด ไม้ต้น กิ่งมีหนาม เปลือกสีเทาคล้ำ หรือเทาแกมน้ำตาลค่อนข้างขรุขระ ดอกขนาดเล็กสีขาวอมเหลือง ส่วนที่ให้สีคือเปลือก นำเปลือกมาต้มในน้ำเดือด ใ้ผสมในอาหารคาว

#### **สีดำที่ได้จากแหล่งธรรมชาติดังนี้**

ดอกคิน ดอกสีม่วงดำ อยู่บนพื้นดิน ส่วนที่ให้สีคือดอก นำมาโขลกผสมกับแป้งใ้ทำขนม เช่น ขนมดอกคิน

กาบมะพร้าว ไม้ต้น ส่วนที่ให้สีคือกาบมะพร้าว นำผลมาเผาไฟจนเป็นถ่านแดง เอาน้ำราดใ้ไฟดับ นำไปบดละเอียดผสมกับน้ำ กรองผ้าขาวบาง ใ้ผสมขนมเปียกปูน

ถั่วดำ พีชตระกูลถั่ว ใ้สีดำ นำไปต้ม โขลก นำไปผสมกับขนม

#### **สีเขียวที่ได้จากแหล่งธรรมชาติดังนี้**

เตยหอม ไม้พุ่ม ขึ้นเป็นกอ ใบยาวเรียงสลับเป็นเกลียวถึงยอด ส่วนที่ให้สีคือใบ โขลกใ้ให้แหลก นำมาต้มจะมีกลิ่นหอมด้วย ใ้เป็นสีผสมขนมและอาหารคาว

พริกเขียว นำพริกสุกแกะเมล็ดออก โขลกเนื้อพริกใ้ละเอียด ใ้ผสมในแกงเขียวหวาน น้ำพริก น้ำยา

แหล่งสีที่ได้จากธรรมชาติต่างๆ นอกจากจะมีสีใ้เลือกมากมาย ยังมีประโยชน์ต่อร่างกาย บางชนิดมีสรรพคุณทางยา เป็นสมุนไพร เช่น ขมิ้นชัน ช่วยขับประจำเดือนสำหรับสตรีที่ประจำเดือนมาไม่ปกติ ขมิ้นอ้อย แก้กท้องร่วง และอาเจียน เปลือกมังคุดรักษาโรคบิด มูกเลือด ดอกคำฝอยบำรุงประสาท บำรุงหัวใจ ขับเสมหะ และยังได้กลิ่นหอมจากสมุนไพรเหล่านี้ในการปรุงอาหารอีกด้วย สมุนไพรบางชนิดสามารถป้องกันการเน่าเสียของอาหาร เช่น เปลือกพยอม นอกจากนี้สีส่นสวยงามยังทำใ้เนื้อแห้งและช่วยใ้กุนเชียงเก็บไว้ได้นาน

### บรรจุภัณฑ์และภาชนะจากธรรมชาติ

ในการสร้างสรรค์บรรจุภัณฑ์ มีวัตถุประสงค์เพียงเพื่อบรรจุสินค้าหรือสิ่งของให้ถึงที่หมายอย่างสะดวก หรือเมื่อเดินทางไกลคนสมัยก่อน ไม่มีภาชนะก็ได้กระบอกไม้ไผ่บรรจุข้าวสารติดตัว เมื่อหิวก็ติดไฟหุงข้าวด้วยการเผากระบอก เรียกว่าข้าวหลาม บางครั้งก็ใช้กระบอกไม้ไผ่ตัดให้สั้นลงขนาดแก้วน้ำส่วนบนตัดเฉียงให้ดื่มน้ำได้สะดวก กลายเป็นแก้วน้ำธรรมชาติ บรรจุภัณฑ์หรือภาชนะจากธรรมชาติมักเกิดขึ้นด้วยลักษณะนี้ (กรรณิการ์ พรหมเสาร์ และนันทา เบญจศลารักษ์ 2542: 153-160)

ในการห่อ การมัด การร้อย ของชาวบ้าน วัสดุที่นิยมนำมาใช้และมีบทบาทมากที่สุด คือ ใผ่ นำมาจักสาน เรียกว่าตอก ใช้มัดห่อของแทบทุกประเภท เช่น ข้าวต้มมัด แหนม ห่อข้าว

ใผ่ เป็นไม้ที่นำมาทำบรรจุภัณฑ์ประเภทเครื่องจักสานมากที่สุด เพราะประเทศไทยมีใผ่อยู่มากมายถึง 41 สายพันธุ์ มีขึ้นทุกภูมิภาค บรรจุภัณฑ์ที่แพร่หลาย เช่น กระติบข้าว แข่งผัก ซะลอม ผลไม้ แข่งปลาทุ

ไม้ที่มีการนำมาจักสานรองลงจากใผ่คือหวาย เหมาะสำหรับมาสาน กระบุง ตะกร้า ฯ

กล้วย เป็นพืชอีกชนิดที่ได้ใบตองใช้เป็นบรรจุภัณฑ์อาหารที่หลากหลายที่สุด กล้วยเป็นพืชที่ปลูกง่าย ปลูกทุกภูมิภาคของประเทศไทย ทั้งยังมีถึง 48 สายพันธุ์ พันธุ์ที่ให้ใบตองคุณภาพคือกล้วยน้ำว้า เพราะมีความหนาไม่มาก แต่เหนียวนุ่ม สามารถพับ ทบได้ง่าย มีสีเขียวอ่อน ใช้ห่ออาหารกันน้ำ นอกจากนำใบตองมาใช้ห่ออาหาร กาบสดนี้เมื่อฉีกเป็นเส้นตากให้แห้ง จะได้เชือกกล้วยไว้มัดสิ่งของ ส่วนปลีกล้วย นอกจากจะใช้มาทำอาหาร เช่น ยำห้วปลี หรือเป็นเครื่องเคียงของผัดไทย ยังสามารถนำมาใบปลีกล้วยมาประยุกต์ใช้เป็นภาชนะใส่อาหารเพื่อให้อาหารดูน่าสนใจและน่ารับประทานมากขึ้น

ใบเตย นอกจากจะได้สีและความหอมจากใบชนิดนี้แล้ว ยังสามารถนำมาทำเป็นภาชนะสำหรับใส่ขนม ทำให้ขนมมีกลิ่นหอมชวนรับประทาน เช่น ขนมตะโก้

มะพร้าว เรียกได้ว่าเป็นพืชสารพัดประโยชน์ คนไทยใช้ใบมะพร้าวห่อขนม หรือนำมาถักเป็นภาชนะใส่ของชั่วคราว ส่วนก้านใบนำมาเหลาเป็นไม้กลัดอำนวยความสะดวกเวลาห่อของหรือทำเป็นไม้เสียบอาหารสำหรับย่าง หรือผลมะพร้าวยังสามารถนำมาประยุกต์เป็นภาชนะใส่อาหารได้ เช่น ห่อหมกมะพร้าวอ่อน ต้มข้าไก่ เป็นต้น

ผลไม้ต่างๆ สับปะรด มังคุดฯ เหล่านี้นำมาประยุกต์ใช้เป็นภาชนะใส่อาหารช่วยเสริมให้อาหารดูน่ารับประทานมากขึ้น เช่น ข้าวอบสับปะรด ไอศกรีมมังคุด ฯ

ใบตาล โดยใช้ใบอ่อนจักให้เป็นเส้นตอก นำไปตากแห้งจนหมดแล้วนำไปสาน

### เทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์ไทย (บุษกร เ่งเจริญ, 2551)

การสร้างสรรคบรรจุภัณฑ์อาหาร ทำได้หลายหลายรูปแบบ โดยเลือกวัสดุและกรรมวิธีต่างๆ กันออกไป ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทอาหารด้วย เทคนิควิธีต่างๆ ได้แก่

การห่อ มีการห่อหลายลักษณะรูปทรง แตกต่างกันไป เช่นรูปทรงสามเหลี่ยมอย่างขนมเทียน หรือรูปทรงสี่เหลี่ยมอย่างข้าวต้มมัด และขนมจาก รูปกรวย เช่นขนมกล้วย วัสดุที่ใช้การห่อ ได้แก่ ใบตอง ใบมะพร้าว ใบจาก ใบตาล เป็นต้น การห่อบางชนิดใช้ไม้กลัดเพื่อให้รูปทรงอยู่ตัว บางชนิดไม่ใช้ไม้กลัด แต่จะมีการพับเก็บชายเรียบร้อยไม่ให้หลุดง่าย



ภาพที่ 9 ตัวอย่างบรรจุภัณฑ์ด้วยการห่อ

ที่มา: บุษกร เ่งเจริญ, บรรจุภัณฑ์จากใบตองและใบเตย (กรุงเทพมหานคร: บริษัท เพชรกระรัต จำกัด, 2551).

การมัด ใช้ตอกที่ทำจากไผ่หรือเชือกกล้วย มักใช้ร่วมกับการห่อ เช่น ข้าวต้มมัดเมื่อห่อแล้วจะใช้ตอกมัดเป็นข้อ จะประกบกันเป็นคู่หรือไม้ก็ได้



ภาพที่ 10 ตัวอย่างการมัด

ที่มา: บุษกร เ่งเจริญ, บรรจุภัณฑ์จากใบตองและใบเตย (กรุงเทพมหานคร: บริษัท เพชรกระรัต จำกัด, 2551)

**การร้อย** ใช้ดอกทำจากไม้ไผ่หรือเชือกกล้วย ร้อยให้เป็นพวงสะดวกต่อการหิ้ว เช่น การร้อยดอกแค เห็ด เต้าหู้ หมากแห้ง

**กระทง** ส่วนใหญ่ใช้กระทงที่ได้จากใบตอง สำหรับใส่อาหารที่สุกแล้ว เช่น ขนมครก หรือใส่อาหารที่ยังดิบเพื่อปรุงให้สุก เช่น ห่อหมก เวลาทำกระทง จะมีการจับจีบเข้ามุม ทำให้เกิดรูปทรงต่างๆ ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว เช่น กระทงมุมเดียว สองมุม สี่มุม หรือหกมุม เป็นต้น นอกจากนี้ยังนำใบเตยมาทำเป็นกระทงขนาดเล็กใส่ขนม



ภาพที่ 11 ตัวอย่างบรรจุภัณฑ์แบบกระทง

ที่มา: บุษกร แข่งเจริญ. บรรจุภัณฑ์จากใบตองและใบเตย (กรุงเทพมหานคร: บริษัท เพชรกระรัต จำกัด, 2551)

**การจักสาน** เป็นงานที่คนไทยทำกันมาเนิ่นนาน และสืบทอดกรรมวิธีสร้างสรรค์เรื่อยมา เครื่องจักสานที่เป็นบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารมีหลายรูปแบบ ใช้วัสดุหลากหลายแตกต่างกันไป แต่ทุกครั้งที่มีการจักสานต้องมี 2 ขั้นตอนคือการจัก เป็นการเตรียมวัสดุ โดยนำวัสดุมาทำเป็นเส้นเพื่อสะดวกต่อการสาน วัสดุไม้ไผ่ หรือหวายนั้น เมื่อจักเป็นเส้นแล้วเรียกว่าดอก การจักดอกอย่างพิถีพิถันจะส่งผลให้เครื่องจักสานคงทน และสวยงาม เมื่อได้ดอกแล้วถึงขั้นของการสาน ซึ่งสามารถสร้างสรรค์เป็นหลากหลายและรูปแบบต่างๆ ตามแต่จะคิดค้นขึ้นและตามประโยชน์ใช้สอย เช่น การสานกระบี่บ่าข้าว จะสานลายละเอียดทำเป็นสองชั้น มีฝาปิดมิดชิดเพื่อเก็บความร้อนมีสายสะพายสามารถพกพาไปได้สะดวก

#### ประเภทของบรรจุภัณฑ์จากธรรมชาติ

การใช้วัสดุธรรมชาติห่อหุ้มอาหาร แบ่งออกเป็น 2 ลักษณะ ลักษณะแรกเป็นบรรจุภัณฑ์อาหารดิบ ก่อนที่จะนำไปทำให้สุกหรือนำไปผ่านกระบวนการถนอมอาหารเพื่อเก็บไว้ได้นาน ได้แก่ ข้าวต้มมัด ขนมใส่ไส้ ขนมเทียน ขนมตะโก้ ข้าวต้มน้ำวุ้น แหนม ห่อหมก เป็นต้น

ลักษณะวิธีการห่ออาหารแต่ละชนิดจะมีรูปลักษณะและทรงเฉพาะตัว ผู้บริโภคสามารถรู้ได้ทันทีด้วยรูปลักษณะการห่ออาหารนั้นๆ ได้ เช่น การห่อข้าวต้มมัด การห่อขนมเทียน หรือการห่อทรงสูงของขนมใส่ไส้

บรรจุภัณฑ์อีกลักษณะหนึ่ง ทำสำหรับใส่อาหารสุก ส่วนใหญ่ใช้ใบตอง เช่น กระทงใส่ขนมต่างๆ โดยนำไปตองลักษณะเหลี่ยมมาวางซ้อนกันสองชั้น ให้ด้านนวลหันเข้าหากันแล้วจับแต่ละด้านให้เป็นมุม ใช้ไม้กลัดไว้ไม่ให้หลุดจากกัน

ขนมหวาน เช่น ขนมหม้อแกง ขนมชั้น สังขยา ที่เรียกว่าขนมถาดตัดขายเป็นชิ้น ห่อด้วยใบตองเป็นทรงเตี้ยไม่มีเตี้ยว อาหารคาวบางอย่างห่อด้วยรูปทรงเดียวกัน เช่น ผัดไทย หมี่กะทิ

ภาชนะที่ได้จากธรรมชาติ เป็นเอกลักษณ์ไทยช่องทางหนึ่งในการนำเสนอหรือเสิร์ฟอาหารไทยให้น่ารับประทาน บรรจุภัณฑ์ต่างๆ ที่ได้จากการทำกระทงจากใบตอง และรูปแบบการห่ออาหารหลายชนิดด้วยศิลปะและความประณีต แสดงความเป็นเอกลักษณ์อย่างโดดเด่นของไทย ซึ่งไม่ปรากฏในชาติอื่นๆ ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้

### ครัวไทยสู่ครัวโลก อาหารไทยในต่างประเทศ

ประเทศไทยเป็นหนึ่งในผู้ส่งออกอาหารรายใหญ่ของโลกโดยจัดอยู่ในอันดับที่ 14 ด้วยสัดส่วนร้อยละ 2.70 ในปี พ.ศ. 2549 ประเทศไทยส่งออกสินค้าอาหารรวมมูลค่าถึง 550.494 ล้านบาท (รัชต์วรรณ กาญจนปัญญาคม และคณะ 2551: 7) มีการขยายตัวปีละประมาณ 10% และมีแนวโน้มที่จะขยายตัวเพิ่มขึ้น จึงเป็นเหตุผลสำคัญที่รัฐบาลไทยได้วางยุทธศาสตร์สร้างความเข้มแข็งของภาคเอกชนไทยในเวทีโลกด้วยยุทธศาสตร์ ครัวไทยสู่ครัวโลก หรือ Kitchen of the world ได้เริ่มก่อตั้งเมื่อปี 2549 โดยรัฐบาลเห็นว่าการที่มีอาหารไทยในต่างประเทศกว่า 4,000 ร้าน ก่อนที่ปัจจุบันจะเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วถึงกว่า 10,000 ร้าน สามารถช่วยเพิ่มรายได้เศรษฐกิจไทยในเรื่องของการส่งออก ล่าสุดโครงการนี้กำลังได้รับการสานต่อเพื่อให้เกิดรูปธรรมและความสำเร็จมากยิ่งขึ้นเรื่อยๆ

อย่างไรก็ตามการจะก้าวสู่การเป็นครัวของโลกได้นั้น ทุกๆ ส่วนในภาคอุตสาหกรรมอาหาร เริ่มต้นตั้งแต่ขั้นตอนการผลิตวัตถุดิบสินค้าเกษตรจากฟาร์ม การแปรรูปอาหารในโรงงาน จนถึงระบบการทำงานในร้านอาหาร พร้อมเติมคุณค่าความเป็นเอกลักษณ์ไทยสู่อาหารไทยในต่างแดนเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและรายได้ให้กับประเทศ ล้วนมีความสำคัญต่อการผลักดันให้ประเทศไทยเป็นครัวของโลกทั้งสิ้น โดยเฉพาะในการส่งเสริมพัฒนาภัตตาคารร้านอาหารไทยนั้น รัฐบาลได้พยายามส่งเสริมสนับสนุนการดำเนินการให้ร้านอาหารไทยเป็นที่ยอมรับในต่างประเทศ และก้าวขึ้นเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมในอันดับต้นๆ ของโลกภายในปี พ.ศ. 2551 เรื่อยมา ความหวังดังกล่าวหากประสบความสำเร็จจะสร้างรายได้ให้กับประเทศเป็นจำนวนมหาศาล และสร้างธุรกิจในช่วงโซ่ที่เกี่ยวของโดยตรงและโดยอ้อมได้อย่างมากมาย

อาหารไทยที่เป็นที่นิยมของประชาคมชาวโลกในขณะนี้ได้มีการรวบรวมข้อมูลจากการสอบถามลูกค้าต่างชาติในเมืองใหญ่ๆ ในสหรัฐอเมริกา ออสเตรเลีย และยุโรป พบว่าเอกลักษณ์อาหารไทยเป็นที่ถูกปากและได้รับการยอมรับมีดังนี้ เอกลักษณ์ด้านรสชาติ ที่มีความกลมกล่อมของ 5 รส คือ เปรี้ยว หวาน เผ็ด เค็ม มัน ได้อย่างลงตัว ทำให้เมื่อเข้าปากแล้ว สามารถดึงเอารสชาติที่สัมผัสได้ อย่างเต็มเปี่ยม สร้างความประทับใจให้แก่ผู้บริโภคที่ได้ลิ้มลองเป็นครั้งแรก และทำให้รู้สึกอยากกลับมารับประทานอีก กลิ่นของสมุนไพรเครื่องเทศต่างๆ ในอาหารไทย โดดเด่นมาก หอมแต่ไม่ฉุนจนรับประทานไป

อาหารไทยที่ได้รับความนิยม 10 อันดับจากนานาชาติ จากข้อมูลสำรวจของสำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ ร่วมกับศูนย์ข้อมูลเดทัมกรุ๊ป สำรวจเมนูอาหารไทยที่ชาวต่างชาติทั่วโลกนิยมรับประทานกันมากที่สุด โดยได้รับความร่วมมือจากสถานทูตต่างๆ ที่ส่งผลการสำรวจอาหารไทย 1,500 ร้าน จาก 5 ทวีปในอเมริกา ยุโรป เอเชีย ออสเตรเลีย และ แอฟริกา ผ่านสื่อวิทยุ โทรทัศน์ และสิ่งพิมพ์ปรากฏเรียงลำดับตามความนิยมดังนี้ (ศรีสมร คงพันธุ์ 2548: 9)

1. ต้มยำกุ้ง	ร้อยละ 99
2. แกงเขียวหวาน	ร้อยละ 82
3. ผัดไทย	ร้อยละ 70
4. ผัดกระเพรา	ร้อยละ 52
5. แกงเผ็ดเป็ดย่าง	ร้อยละ 50
6. ต้มข่าไก่	ร้อยละ 47
7. ยำเนื้อย่าง	ร้อยละ 45
8. หมูสะเต๊ะ	ร้อยละ 43
9. ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	ร้อยละ 42
10. พะแนง	ร้อยละ 39

ความหลากหลายของอาหารไทย แม้ว่าอาหารไทยจะมีเมนูยอดนิยมอยู่ 10 เมนู แต่ความจริงแล้ว อาหารไทยนั้นมีทั้งคาวหวานสารพัดชนิด เช่น ไก่ย่างส้มตำ น้ำตกเนื้อ ทอดมันปลากราย กระตังทอง ยำรวมมิตรทะเล ยำวุ้นเส้น แกงมัสมั่น ข้าวเหนียวมะม่วง ทับทิมกรอบ เมี่ยงคำ ไอศกรีมมะพร้าวอ่อน ฯลฯ ชาวต่างชาติจึงมีความต้องการที่จะลิ้มลองและทดลองร้านอาหารไทยใหม่ๆ เพราะคิดว่าจะมีอาหารไทยอื่นๆ ที่ยังไม่ได้เคยลอง ร้านอาหารไทยบางร้าน พยายามทดลองเพิ่มและเปลี่ยนเมนูของตัวเองเป็นครั้งคราว เพื่อให้ลูกค้าได้มีโอกาสลองอาหารรายการใหม่ๆ เพราะอาหารไทยมีรสชาติแปลกใหม่น่าลิ้มลอง อย่างที่เรียกว่า Exotic

อาหารไทยรับประทานแล้วไม่เลี่ยนไม่อ้วน ชาวต่างชาติหลายรายได้ลิ้มลองอาหารไทย แล้วรู้สึกว่าการรับประทานอาหารไทยเป็นอาหารที่เบา แม้ทานอ้มแล้วก็ยังไม่วุ่นวายหรืออึดอัดท้อง ทั้งนี้ เพราะอาหารไทยส่วนใหญ่จะมีผักปนอยู่เสมอ พร้อมกับเครื่องเคียงต่างๆ รวมทั้งสมุนไพรสด จนเป็นที่เลื่องลือว่าอาหารไทยเป็นอาหารสุขภาพ ในเมืองใหญ่ๆ เช่น นครซิดนีย์ในออสเตรเลีย เมืองคัมภีร์กลายเป็นอาหารที่ต้องมีอยู่ในเมนูภัตตาคารไทย และบางแห่งมีแม้กระทั่งน้ำพริก กับผักสดนานาชนิด เพื่อตอบสนองลูกค้าผู้บริโภคที่เน้นรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพ

การศึกษาโครงการ วัฒนธรรมการรับประทานของไทยในอดีต: จากอดีต ปัจจุบัน และการนำสู่การแข่งขันในตลาดโลก (สุรัชย์ จิวเจริญสกุล และคณะ 2550) ความต้องการอาหารไทยของชาวต่างชาติในประเด็นรสชาติและการนำเสนออาหารพบว่า เพราะร้านอาหารไทยมีการตกแต่งร้านที่ดี อาหารไทยมีรสชาติหลากหลาย หรือการนำเสนอจัดตกแต่งจานอาหารด้วยผักผลไม้แกะสลักหรือศิลปะในการตกแต่งจัดอาหารไทย พบว่า ชาวต่างชาติเกือบครึ่งเห็นด้วยอย่างมาก และทำให้ชาวต่างชาติเชื่อว่าเป็นอาหารไทยแท้ ที่ปรุงด้วยคนไทย และบริหารจัดการร้านอาหารหรือภัตตาคารนั้นๆ ด้วยคนไทย

แม้ว่ากระแสวัฒนธรรมของอาหารต่างชาติที่กำลังได้รับความนิยมเป็นอย่างมากในยุคปัจจุบัน รวมทั้งแนวคิดอาหารฟิวชั่น อาจารย์วันดี ณ สงขลา (2551) ได้กล่าวไว้ว่า เนื่องจากอาหารไทย กำลังพัฒนาไปในทิศทางที่ดีขึ้นไปอีกขั้น ซึ่งก็คือการปรุงโดยคำนึงถึงวัตถุดิบที่ส่งผลดีต่อสุขภาพและเสริมประโยชน์ทางโภชนาการให้มากขึ้นกว่าเดิม ไม่ได้แปลว่าเป็นการเปลี่ยนกฎเกณฑ์เดิมของวิถีครัวไทยไปอย่างสิ้นเชิง แต่เป็นการเพิ่มวัตถุดิบต่างๆ และใช้วัตถุดิบต่างๆ ที่มีคุณภาพสูงขึ้น เช่นการใช้เนื้อแกะ หรือใช้เนื้อปลาแซลมอน เพื่อให้อาหารไทยเป็นที่ยอมรับในระดับนานาชาติ รูปแบบของอาหารที่นำเสนออาจต้องสร้างสรรค์ให้อยู่ในรูปแบบร่วมสมัยมากขึ้น น่าสนใจมากขึ้น แต่ทั้งนี้รสชาติต้นตำรับเดิมของอาหารต้องไม่เปลี่ยนแปลง ส่วนมุมมองจากชาวต่างชาติที่มีต่ออาหารไทยนั้นมองว่า อาหารไทยจัดอยู่ในอาหารประเภท Exotic เป็นอาหารที่หรูหรา อาจเป็นเพราะวัตถุดิบบางชนิดหายากและค่าขนส่งที่มีราคาแพง ทำให้อาหารไทยมีคุณค่าทางด้านราคาสูง

เชฟเอียน พงษ์รัช เกลิมกิตติชัย (2552) ผู้สร้างสรรค์เมนู ไทยทาปาส ให้กับโรงแรมพลาซ่า แอทธินี ได้กล่าวไว้ว่า อาหารไทยในสมัยใหม่ หรือ ไฮ ไทย ซึ่งอยากให้นักท่องเที่ยวและชาวต่างชาติรู้จักอาหารไทยในรูปแบบร่วมสมัยที่ยังคงเน้นรสชาติไทยแท้แต่มีรูปแบบหน้าตาอาหารสไตล์ Modern Thai ที่ยกระดับจาก Fundamental ขึ้นมาเล็กน้อย หมายถึงอาหารไทยที่ไม่อาจพบเห็น

ได้ทั่วไป ส่วนผสมสมุนไพรก็ยังใช้ของไทย แต่ที่ปรับคือเนื้อสัตว์ต่างๆ เช่น แกงเขียวหวานใช้น้ำเนื้อแกะ หรือต้มข่าใส่เห็ดมอร์เรล

เชฟเพียว อกัยยอม (2551) จากห้องอาหาร White Elephant โรงแรมเจดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯ กล่าวว่า รสชาติที่ชาวต่างชาตินิยมรับประทานนั้นมักจะแตกต่างกันออกไป บางชาติชอบแบบดั้งเดิม แต่บางชาติให้ลดความจัดจ้านลงมา ชาวต่างชาติในยุโรปจะไม่สามารถรับประทานรสจัดได้ แต่ถ้าเป็นชาวต่างชาติโซนเอเชีย ก็สามารถรับรสชาติอาหารไทยแท้ได้ บางครั้งชาวต่างชาติมักมีปัญหาเกี่ยวกับสมุนไพร เนื่องจากรับประทานไม่เป็น บางคนไม่ชอบเพราะมีรสเผ็ด บางคนก็รับประทานทุกอย่างที่ตักเสิร์ฟในถ้วยทั้งหมด ไม่ว่าจะป็นเนื้อหรือพืชสมุนไพร เพราะคิดว่าทุกอย่างรับประทานได้โดยไม่รู้ว่าพืชสมุนไพรบางชนิดใส่มาเพื่อแต่งกลิ่นและรสชาติเท่านั้น ฉะนั้นในบางกรณีที่ชาวต่างชาติไม่เข้าใจการรับประทานสมุนไพร จึงแก้ปัญหาโดยการนำสมุนไพรต่างๆ มาต้มกับน้ำซุปรหรือน้ำสต็อกเพื่อตัดกลิ่นไว้ กรองเฉพาะเอาแต่น้ำซุปร แล้วจึงนำมาปรุงอาหาร เช่น ต้มยำกุ้ง

เชฟจ้านงค์ นิรังสรรค์ (2552) นายกสมาคมพ่อครัวไทย และ executive sous chef โรงแรม Hilton Park Nai Lert Bangkok ได้กล่าวไว้ว่า อาหารไทยในเวทีโลก ถ้าไปยึดติดความดั้งเดิมหรืออาหารไทยรูปแบบ Authentic อาจจะทำให้อาหารไทยไม่สามารถขึ้นไปอยู่ในเวทีโลกได้ เนื่องจากวัตถุดิบต่างๆ ในต่างประเทศ แต่ละประเทศอาจหาได้ยากง่ายไม่เท่ากัน บางประเทศอาจขาดสมุนไพรที่เป็นส่วนผสมในเครื่องแกง จึงจำเป็นต้องปรับเปลี่ยนวัตถุดิบต่างๆ แต่พยายามให้รสชาติของอาหารไทยไม่ให้ผิดเพี้ยนจากเดิมไปมากนัก และวัฒนธรรมการรับประทานอาหารในภัตตาคารระดับสูงในต่างประเทศ นิยมเสิร์ฟอาหารเป็นคอร์สหรือ เมนู ส่วนการเสิร์ฟอาหารเป็นสำรับจะเหมาะกับการเสิร์ฟอาหารเฉพาะกิจ หรืองานต่างๆ เช่น การเสิร์ฟอาหารไทยให้กับเหล่าท่านทูตต่างๆ ที่มาเยือนในประเทศ

นฤมล นันทภักดิ์ (2552) อุปนายก Academics สมาคมพ่อครัวไทย และอาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการบริการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ได้กล่าวไว้ว่า การจะนำเสนอเมนูอาหารไทยให้ชาวต่างชาติในแต่ละประเทศ ควรศึกษาและมีความเข้าใจในวัฒนธรรมการรับประทานของแต่ละประเทศนั้นๆ เช่น ประเทศในยุโรป หรือประเทศสหรัฐอเมริกา จะเสิร์ฟอาหารที่มีเนื้อชิ้นใหญ่ และเป็นเนื้อชิ้นดี อาหารไทยบางชนิดอาจจำเป็นต้องปรับเปลี่ยนรูปแบบไปตามวัฒนธรรม เช่นการเสิร์ฟลาบเนื้ออาจต้องเสิร์ฟเป็นลักษณะเนื้อสตั๊ก แล้วราดน้ำยำ ส่วนวัตถุดิบและรสชาติของอาหารยังคงเอกลักษณ์ไทยไว้และควรนำเสนอศิลปะการจัดตกแต่งอาหารไทยในงานอาหาร

วิชัย ชนภานุภัทร์ (2551) จากร้านอาหารไทย Blue Elephant ได้กล่าวไว้ว่า การนำเสนอโดยใช้ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารไทย ไม่ว่าจะเป็นการใช้งานแกะสลักผักผลไม้ การใช้ภาชนะที่สื่อเอกลักษณ์ไทย หรือการเสิร์ฟอาหารไทยในลักษณะเป็นสำหรับร่วมกันรับประทานนั้น เป็นสิ่งสำคัญถึงแม้ว่าอุปกรณ์ที่ใช้เป็นภาชนะที่สื่อเอกลักษณ์ไทยไม่มีในท้องถิ่นในต่างประเทศ จำเป็นต้องนำเข้าอุปกรณ์ต่างๆ จากประเทศไทย เช่นภาชนะศิลาดล เพื่อเป็นการสื่อสารให้ชาวต่างชาติได้เรียนรู้วัฒนธรรม และศิลปะการตกแต่งอาหารไทย นอกจะเป็นการส่งออกอาหารไทยให้ทั่วโลกได้รับรู้และเป็นที่ยอมรับแล้ว ยังถือได้ว่าเป็นการส่งออกทางวัฒนธรรมอีกด้วย

การจัดอาหารให้ผู้บริโภคได้รับความพึงพอใจมีความสำคัญตามหลักประสาทสัมผัสทั้ง 5 ตา หู ลิ้น จมูก กายสัมผัส อาหารที่ถูกจัดด้วยความปราณีตที่พิถีพิถันจะได้รับความพอใจเป็นอย่างยิ่ง นับเป็นส่วนหนึ่งของวงจรธุรกิจ ทำให้อาชีพนักตกแต่งจัดอาหารหรือ Food stylist มีบทบาทสำคัญมากขึ้นในปัจจุบัน สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงในโลกแข่งขันเชิงธุรกิจ การศึกษาหลักองค์ประกอบศิลป์และทฤษฎีการออกแบบ เพื่อช่วยให้การจัดอาหาร ออกมาดูน่าสนใจ

### การออกแบบและสื่อความหมาย

การสื่อความหมายเพื่อบรรลุจุดประสงค์ จำเป็นต้องเข้าใจและรู้ถึงสิ่งที่ต้องการจะสื่อสาร เพื่อช่วยให้เกณฑ์ในการตัดสินใจงานออกแบบ งานออกแบบเป็นศิลปะที่สื่อสารกันระหว่างมนุษย์ด้วยกัน (Visual Communication Design)

การออกแบบ คือศาสตร์แห่งความคิด การแก้ปัญหา เพื่อตอบสนองความต้องการและสามารถใช้งานได้อย่างพึงพอใจ โดยแบ่งความพึงพอใจได้ 3 ประเด็นดังนี้ (แสงปทีป แก้วสาคร 2550: 12)

#### 1. ความสวยงาม

ความงามได้ 2 ลักษณะ คือความงามทางด้านกายภาพ มองเห็นได้ด้วยตา สัมผัสได้ และความงามทางด้านจิตใจ ความรู้สึกต่อความงามเป็นผลจากประสบการณ์และความรู้ของมนุษย์

ความงามนัยแรกหมายถึง สิ่งทั้งปวงในโลกล้วนมีความสัมพันธ์อันกลมกลืนในตัวของมันเอง เช่น เด็กผู้หญิงก็มีความงามตามแบบของเด็กผู้หญิง หญิงสาวก็มีความงามแบบสาวงาม ส่วนหญิงชราที่มีความงามแบบความชราสมวัย แต่ไม่ควรนำมาเปรียบเทียบกัน ส่วนความงามตามนัยที่สอง เหล่าชวานากำลังทำนา เสื้อผ้าม่อฮ่อม เลอะดินโคลน และคูมีความงามที่สัมพันธ์กับสิ่งแวดล้อมที่เป็นทุ่งนา ท้องฟ้า แต่ถ้าหากชวานาแต่งกายแบบชุดสูท แต่ทำนา ก็อาจจะดูแล้วขัดตาไม่เข้ากับสิ่งแวดล้อม จะเห็นได้ว่าความงามตามนัยที่สองนั้นต้องประกอบด้วยความสัมพันธ์ที่กลมกลืนระหว่างวัตถุและสิ่งแวดล้อมจึงจะเกิดความงาม เรื่องความงามนี้การศึกษามีส่วนช่วยในการตัดสินใจ

ทำให้เห็นความงามได้รวดเร็ว การออกแบบเพื่อให้ได้ผลงานที่งดงามนักออกแบบจำเป็นต้องศึกษา และมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องความงาม ฝึกฝนและศึกษาหาความรู้เกี่ยวกับการออกแบบอยู่ตลอดเวลา

ความเป็นระเบียบเป็นสัญลักษณ์ของความงาม ความเป็นระเบียบในชีวิตประจำวันนั้น หมายถึงความกลมกลืนระหว่างสิ่งของต่างๆ เช่น บนโต๊ะอาหารที่ไม่เป็นระเบียบกระเถาะกระกะ ก็จะทำให้ดูสับสน ในทางตรงข้ามถ้าจัดให้เป็นระเบียบเรียบร้อย ก็จะทำให้รู้สึกสบายตา ความรู้สึกที่เกิดขึ้นถือว่าเป็นสิ่งที่เรียกว่าความงาม ได้นำเรื่องสัดส่วน และความสมส่วนเข้ามาพิจารณา สิ่งมีชีวิตหรือสิ่งของที่จะมีความงามได้นั้น ควรขึ้นอยู่กับสัดส่วนด้วย กล่าวคือ ความสมส่วนจะทำให้แลดูงดงาม หากสิ่งใดที่แลดูผิดสัดส่วนไปก็จะไม่งดงาม มนุษย์แต่ละคนรับรู้ความงามความพอใจไม่เท่ากัน จึงไม่มีกฎเกณฑ์ใดเป็นตัวกำหนดความเน่ซัดของความงาม แต่เชื่อว่างานที่มีการจัดองค์ประกอบที่ดี จะทำให้เกิดความงามในงานออกแบบหรืองานศิลปะได้

## 2. มีประโยชน์ใช้สอยที่ดี

การมีประโยชน์ใช้สอยที่ดีนั้นเป็นเรื่องที่สำคัญมากในงานออกแบบทุกประเภท ถ้าเป็นงานออกแบบเฟอร์นิเจอร์ประเภทเก้าอี้ต้องนั่งสบาย ไม่เมื่อยล้า จึงจะเรียกว่าเป็นงานออกแบบที่มีประโยชน์ใช้สอยที่ดีได้

## 3. มีแนวคิดในการออกแบบที่ดี

แนวคิดคือที่มาที่ไปของงานออกแบบ จะเป็นตัวกำหนดทิศทางในการออกแบบชิ้นงาน ผู้ออกแบบจะต้องรู้จักเลือกและวิเคราะห์แนวคิดต่างๆ เพื่อออกแบบชิ้นงานให้ตอบสนองต่อวัตถุประสงค์และความต้องการในการออกแบบนั้นๆ มากที่สุด

การสื่อความหมายเป็นสิ่งสำคัญในงานออกแบบที่เป็นลักษณะที่ต้องสื่อสาร หรือสะท้อนความหมายของผลงานออกแบบ งานออกแบบที่สวยงาม หากไม่สามารถสื่อสารหรือสะท้อนความหมายของงานออกแบบ ซึ่งอาจไม่สามารถตอบสนองวัตถุประสงค์และความต้องการได้ งานออกแบบคืองานที่ต้องแก้ปัญหา มีความต้องการ มีวัตถุประสงค์ จึงจะมีการออกแบบแก้ไขได้ มนุษย์เรารู้จักการออกแบบสิ่งของเครื่องใช้เพื่อแก้ปัญหา และสนองความต้องการต่างๆ มากมายตั้งแต่สมัยยุคดึกดำบรรพ์ เช่น ในยุคแรกๆ มนุษย์เริ่มออกแบบเครื่องนุ่งห่มโดยใช้ขนสัตว์และหนังสัตว์ และได้พัฒนาจนมาถึงยุคปัจจุบันที่มีการออกแบบเสื้อผ้าเพื่อตอบสนองความต้องการของมนุษย์ในด้านแฟชั่นมากมายหลายหลาย การออกแบบเครื่องประดับต่างๆ การออกแบบประดับตกแต่งภายในและภายนอกอาคาร ฯลฯ

มนุษย์ทุกคนมีความต้องการหลายหลาย มีรสนิยมความชอบส่วนตัวที่แตกต่างกันไป มีความสามารถในการรับรู้ความงามไม่เท่ากัน แต่ถึงแม้จะไม่เหมือนกันทั้งหมด แต่โดยจำนวนมากมีแนวโน้มที่ชื่นชอบความงามคล้ายๆ กัน ฉะนั้นการออกแบบจึงมีการพัฒนาต่อไปเรื่อยๆ ทรายที่มนุษย์เรายังคงมีความต้องการอยู่

### องค์ประกอบศิลป์และทัศนธาตุ

ผลงานต่างๆ ที่มนุษย์สร้างขึ้นให้มองเห็นได้ และส่งผลต่อการรับรู้ ทั้งความรู้สึก ความนึกคิด จินตนาการ และทัศนคติ ซึ่งมีองค์ประกอบต่างๆ ดังนี้ (ชารทิพย์ เสรินทวัฒน์ 2550: 38)

**จุด (Point)** เป็นองค์ประกอบเริ่มต้นของการสร้างสรรค์งาน จุด (Point, Dot, Spot) ในทางศิลปะนั้นเกี่ยวข้องกับการตีความจากจุดๆ เดียว หรือหลายจุดที่ปรากฏ จุดมีขนาดแตกต่างกันไป ก่อให้เกิดความรู้สึกของทิศทาง การรวมของจุดสามารถก่อให้เกิดน้ำหนัก เส้น รูปร่าง รูปทรง



ภาพที่ 12 จุด

ที่มา: จุด [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 14 มิถุนายน 2552. เข้าถึงได้จาก <http://s294.photobucket.com/albums/mm93/dana12pretty/Myself/?action=view&current=Black-WhitePolkaDotBalloons1.jpg> และ <http://dotearth.blogs.nytimes.com/tag/art/> และ [http://graphicidentity.blogspot.com/2007\\_12\\_01\\_archive.html](http://graphicidentity.blogspot.com/2007_12_01_archive.html)

**เส้น (Line)** จะปรากฏให้เห็นทางกายภาพในด้านของความยาวมากกว่าในมิติของความกว้างและความหนาแน่น หรืออีกนัยหนึ่งเกิดจากจุดที่เรียงต่อกันจำนวนมากทำให้เกิดทิศทางที่เป็นเส้น ข่อมสื่อความรู้สึกหรือนำไปสู่การตีความหมายและความรู้สึกที่แตกต่างกัน

เส้นนอน เป็นเส้นในแนวระนาบให้ความรู้สึกสงบนิ่ง เว้งว้าง

เส้นแนวตั้ง ให้ความรู้สึกมั่นคง คำดิ่ง มีน้ำหนัก ความสูง

เส้นเฉียง เป็นเส้นในแนวทะแยงให้ความรู้สึก ถึงความเคลื่อนไหวที่รวดเร็ว นำสายตา

เส้นโค้ง เป็นความอ่อนแรงของเส้นจึงสื่อไปถึงความอ่อนนุ่ม อ่อนโยน เป็นเส้นที่ให้ความรู้สึกสบาย เคลื่อนไหว มีลีลา สวยงาม

### เส้นหยัก แสดงถึงความเปลี่ยนแปลง ตื่นเต้น



ภาพที่ 13 เส้น

ที่มา: เส้น [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 14 มิถุนายน 2552. เข้าถึงได้จาก <http://thaigoodview.com/node/44959>

**รูปร่าง รูปทรง (Shape & Form)** รูปร่างแสดงให้เห็นความเด่นชัดของรูปที่มีความกว้าง ความยาว 2 มิติ และเป็นจากเส้นและทิศทางที่ปลายทั้งสองบรรจบกันมีอยู่ 3 ลักษณะคือ วงกลม สามเหลี่ยม และสี่เหลี่ยม หรือรูปร่างพื้นฐานของเรขาคณิต รูปร่างสื่อความหมายได้ด้วยตัวเอง จากที่ประกอบจากเส้นลักษณะต่างๆ เช่น รูปร่าง 4 เหลี่ยมมีความหมายมั่นคงแข็งแรง หรือรูปร่างที่เกิดจากเส้นอิสระ (Free form) ที่ให้ความรู้สึกเสรี



ภาพที่ 14 รูปร่าง

ที่มา: รูปร่าง [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 14 มิถุนายน 2552. เข้าถึงได้จาก <http://www.geekologie.com/2007/06/01/lego-sculpture.jpg> และ <http://www.masternewmedia.org/images/steel%20objects%20in%20the%20sea.jpg> และ <http://designawards.files.wordpress.com/2008/03/salt-pepper-shakers-zuii.jpg>

**รูปทรง** สามารถเห็นได้ชัดทั้งส่วนกว้าง ยาว สูง ลึก คูมีปริมาตร มีน้ำหนักเป็นลักษณะ 3 มิติ การสร้างสรรค์รูปร่างรูปทรง พอจะจำแนกได้ 3 ลักษณะดังนี้

**แนวธรรมชาติ** สร้างรูปร่างรูปทรงโดยเลียนแบบธรรมชาติ เช่น ต้นไม้ สัตว์ มนุษย์ ทิวทัศน์ ธรรมชาติ หรืออาจเป็นลักษณะได้แรงบันดาลใจจากธรรมชาติ แต่มีการลดทอนให้เรียบง่ายขึ้น

**แนวเรขาคณิต** เป็นรูปร่างรูปทรงที่สร้างสรรค์ขึ้นจากพื้นฐานของรูปร่างรูปทรงเรขาคณิต ไม่จะเป็น สามเหลี่ยม สี่เหลี่ยม วงกลม ภาพเหลี่ยมต่างๆ สามารถสร้างสรรค์ขึ้นได้โดยไร้ขีดจำกัด

**แนวอิสระ** รูปร่างหรือรูปทรงที่สร้างสรรค์ขึ้นอาจมีแรงบันดาลใจจากสิ่งที่เห็นในธรรมชาติ โดยอาจผสมผสานจินตนาการของศิลปินทำให้เกิดรูปร่างรูปทรงที่เป็นอิสระ



ภาพที่ 15 รูปทรง

ที่มา: **รูปทรง** [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 14 มิถุนายน 2552. เข้าถึงได้จาก <http://www.geekologie.com/2007/06/01/lego-sculpture.jpg> และ <http://www.masternewmedia.org/images/steel%20objects%20in%20the%20sea.jpg> และ <http://designawards.files.wordpress.com/2008/03/salt-pepper-shakers-zuui.jpg>

**ที่ว่าง (Space)** ในงานศิลปะ หรืองานออกแบบ ที่ว่างของชิ้นงาน คือบริเวณพื้นที่รอบๆ ส่วนบริเวณเนื้อหาของงาน เรืองราว สร้างความรู้สึกในการนำเสนอตาเพื่อขับให้เนื้อหาของงานศิลปะได้แสดงอย่างเต็มที่ ที่ว่างในงานศิลปะ หรืองานออกแบบทำให้ตัวเรื่องราวมีความโดดเด่น ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับการจัดองค์ประกอบระหว่างพื้นที่ว่างกับเนื้อหาของงานให้อยู่ในความพอดี

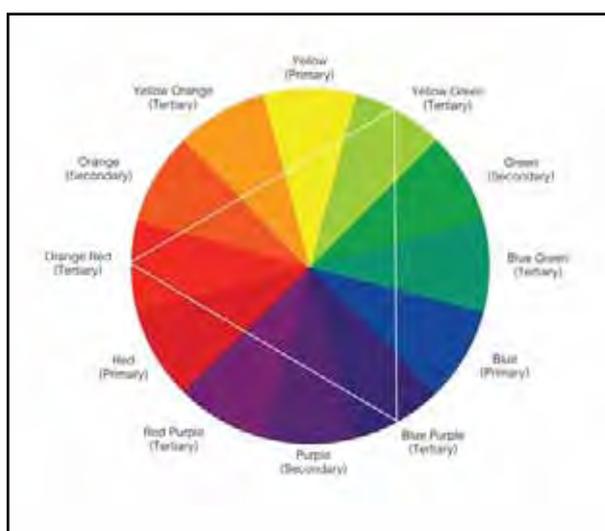


ภาพที่ 16 พื้นที่ว่างบนงานศิลปะ และงานออกแบบ

ที่มา: พื้นที่ว่างบนงานศิลปะ และงานออกแบบ [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 14 มิถุนายน 2552. เข้าถึงได้จาก <http://gentlepurespace.com/blog/wp-content/uploads/2008/04/shch-graphics-group-silence.jpg> และ [http://thegraphicmac.com/files/gen\\_milk-package-design.jpg](http://thegraphicmac.com/files/gen_milk-package-design.jpg)

**สีและการใช้ (Color)** ในธรรมชาติมีสีส้มมากมายหลายหลากอันสวยงามดังดูคล้ายตา สร้างความพอใจ ก่อให้เกิดบรรยากาศ อารมณ์ความรู้สึกที่ตอบสนองต่อสีนั้นๆ สีมีส่วนช่วยให้งานศิลปะและงานออกแบบมีความสวยงาม มีชีวิตชีวา และมีปฏิริยาต่อบุคคลที่ได้พบเห็น

**แม่สี (Primary color)** ในการทำงานศิลปะสีขั้นพื้นฐานที่เรียกกันว่าแม่สี หรือสีแท้ หรือสีขั้นต้น มีอยู่ 3 สี คือ น้ำเงิน แดง เหลือง ซึ่งเมื่อนำมาผสมกันแต่ละสีจะได้สีต่างๆ เกิดขึ้นมากมาย (ฉัตรชัย อรรถปักษ์ 2548: 73-92)



ภาพที่ 17 วงจรสีที่เกิดจากสีขั้นต้น สีขั้นที่สอง และสีขั้นที่สาม

**สีขั้นที่สอง (Secondary color)** ได้มาจากการนำแม่สีมาผสมกันทำให้เกิดสีใหม่ดังนี้

สีแดงผสมสีเหลือง จะได้สีส้ม

สีแดงผสมสีน้ำเงินจะได้สีม่วง

สีเหลืองผสมสีน้ำเงินจะได้สีเขียว

**สีขั้นที่สาม (Tertiary color)** เป็นการนำสีในระดับแม่สีอีกทีหนึ่ง ทำให้ได้สีเพิ่มขึ้นเพื่อการใช้งานศิลปะ และงานออกแบบ ได้สีเพิ่มขึ้นอีก 6 สี คือ สีแดงส้ม สีเหลืองส้ม สีเหลืองเขียว สีน้ำเงินเขียว และสีน้ำเงินม่วง

สีแบ่งออกเป็นวรรณะสีร้อน (Warm Tone) เช่น สีแดง สีส้ม ส่วนวรรณะสีเย็น (Cool Tone) เช่น สีฟ้า สีเขียว สีน้ำเงิน สีบางสีมีตำแหน่งก้ำกึ่งจะเป็นได้ทั้งสองวรรณะ เช่นสีเหลือง สีม่วง เรียกว่าสีวรรณะกลาง วรรณะของสีมีผลในเรื่องของอารมณ์ความรู้สึกที่รับรู้และตอบสนองต่อสีต่างๆ เช่นสีที่โทนร้อนให้อารมณ์สนุกสนาน ส่วนสีวรรณะเย็นให้อารมณ์สุขุม เบาสบาย

**คุณค่าของสี (Value)** คือค่าความอ่อนแก่ของสี หรือความมืดสว่างของสี การปรับน้ำหนักของสีทำให้ชิ้นงานศิลปะมีน้ำหนัก มีมิติ การเลือกใช้ค่าน้ำหนักของสีซึ่งสีต่างๆ มีอิทธิพลต่อความมืดความสว่างของสีและให้อารมณ์ของชิ้นงานแตกต่างกันไป

**การสื่อความที่เชื่อมโยงกับสี (Symbolism of colors)**

สีเหลือง (Yellow) สื่อถึงความเบิกบาน ความกระฉ่างแจ้ว ความสดใส ความมีสติปัญญา ความเยาว์วัย สื่อถึงความเป็นรสชาติอ่อน หรือรสร้อน

สีแดง (Red) สื่อถึงพลัง ความกระตือรือร้น ความมีสุขภาพ ความกระฉับกระเฉง ความพลุ่งพล่าน สื่อถึงความเป็นรสชาติเผ็ดร้อน

สีน้ำเงินและสีฟ้า (Blue) สื่อถึงความสูงส่ง สุขุม ความมีสาระ ความสงบ สื่อความเป็นรสชาติหวาน

สีเขียว (Green) สื่อถึงความเป็นธรรมชาติ ความเจริญเติบโต ความหวัง สบายตาความมั่นคง ความปลอดภัย สื่อถึงความเป็นรสชาติสดชื่น กลิ่นหอมของธรรมชาติ

สีม่วง (Violet) สื่อถึงความซื่อสัตย์ มีพลัง น่าจดจำ ความมีรสนิยม สื่อถึงความเป็นรสชาติของผักผลไม้

สีน้ำตาล (Brown) สื่อถึงความเป็นธรรมชาติ แผ่นดิน ความแข็งแรง สุขุม ความเป็นปีกแผ่น ความทนทาน สื่อถึงความเป็นรสชาติที่เข้มข้น เช่น สีของอาหารที่มีร่อยอย่างสุกสีน้ำตาล

สีขาว (White) สื่อถึงความเป็นบริสุทธิ์ ความว่างเปล่า ความมีสติปัญญา ความจริงสื่อถึงความเป็นรสชาติอ่อน รสละมุน

สีเทา (Grey) สื่อถึงความหมายเป็นกลาง ความยืดหยุ่น ความสงบ

สีดำ (Black) สื่อถึงความหมายเป็นทางการ สง่า เข้มขรึม จริงจัง ความมีรสนิยมสื่อถึง  
รสนาติที่เข้มขัน

หลักการเลือกใช้สี ผู้สร้างงานควรวางแผนการใช้กลุ่มสีหรือ โครงสีให้เหมาะสมกับเนื้อหา โดยปกติในแล้ว ในงานศิลปะหรืองานออกแบบควรมีกุ่มสีในวรรณะเดียว ร้อนหรือเย็น หรืออาจใช้สี ทั้งสองวรรณะ แต่โดยผลรวมของงานที่ถ่ายทอดออกมาจะเห็นเป็นลักษณะสีวรรณะเดียว เช่นการใช้สี วรรณะร้อน 70% และวรรณะเย็น 30% เรียกว่าผลงานชิ้นนั้นว่าสีวรรณะร้อน หรือ การใช้สีวรรณะเย็น 70% และวรรณะร้อน 30% เรียกว่าผลงานชิ้นนั้นมีสีวรรณะเย็น ซึ่งการเลือกใช้สีต่างๆ มีแนวทาง ดังต่อไปนี้

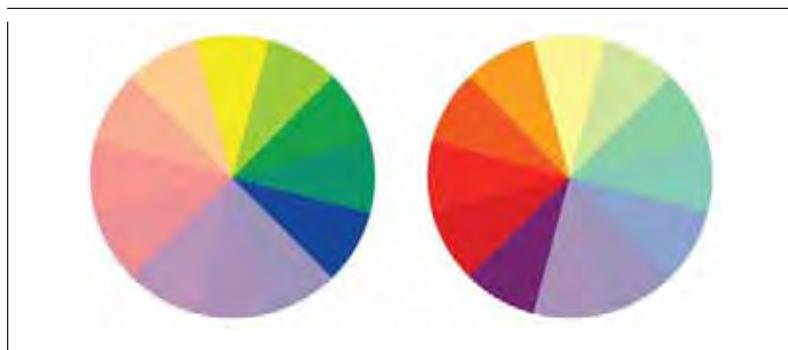
การจัดสีเดียวให้เป็นกลุ่ม หรือเรียกว่าสีเอกรงค์ (Monochrome) เป็นการเลือกสีในวงจร เดียว โดยใช้ความอ่อนแก่ของสี ให้ความรู้สึกเรียบง่าย



ภาพที่ 18 สีเอกรงค์

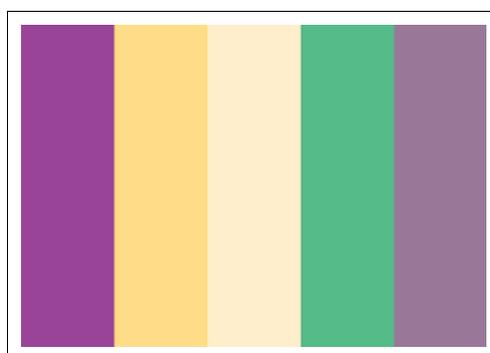
ที่มา: สีเอกรงค์ [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 14 มิถุนายน 2552. เข้าถึงได้จาก <http://th-colourlovers.com/>

**สีข้างเคียง (Analogue)** โดยเลือกสีที่ใกล้เคียงกัน ในวงจรสีที่ใกล้เคียงกัน ในการนำมาใช้ควรใช้สีใดสีหนึ่งเป็นสีสดสี ส่วนอีก 2 สีลดความสว่างสดสีลง



ภาพที่ 19 สีข้างเคียง

**สีคู่ตรงข้าม (Complementary or True Contrasts)** คือการเลือกใช้สีคู่ตรงข้ามกันในวงจรสี การเลือกใช้สีกลุ่มนี้ทำได้ยาก เช่น สีเหลือง ซึ่งสีม่วงเป็นสีคู่ตรงข้าม ถ้าใช้สีทั้งสองสีในความสดใสเท่าๆ กัน จะทำให้ความเป็นสีคู่ตรงข้ามตัดกันอย่างรุนแรง จึงจำเป็นต้องให้สีใดสีหนึ่งลดค่าของสี (Value) ลง



ภาพที่ 20 สีคู่ตรงข้าม

### ทฤษฎีการออกแบบ

คือการแก้ปัญหาและรู้หลักองค์ประกอบศิลปะและทัศนธาตุนำมาประกอบกัน เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของแนวคิด และการนำเสนอผลงานออกแบบ โดยเน้นไปที่เนื้อหาของความงาม โดยอธิบายได้ดังนี้ (มาโนช กงกะนันท์ 2549)

**ความมีเอกภาพ (Unity)** ผลรวมของส่วนประกอบที่แตกต่างกัน การรวมตัวต้องเป็นไปเพื่อสร้างเอกภาพ หรือสร้างความสัมพันธ์ระหว่างองค์ประกอบให้เป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน โดย

เกี่ยวข้องกับองค์ประกอบที่เด่น และส่วนที่ส่งเสริม ต้องไม่ใช่นำส่วนประกอบมาแข่งกัน ซึ่งจะเป็นการทำลายเอกภาพ

**จังหวะ (Rhythm)** เกิดจากการทำซ้ำเป็นไปในลักษณะที่เหมือนกันตลอด ซึ่งทำให้เกิดทิศทาง ความเคลื่อนไหว ความไม่หยุดนิ่ง

**สัดส่วน (Proportion)** หมายถึงความสัมพันธ์ระหว่างส่วนประกอบต่างๆ เป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องกับขนาด ส่วนกว้างส่วนยาว การเทียบเคียงกับวัตถุอื่น เพื่อให้สัดส่วนของภาพรวมก่อให้เกิดความงามและความพอดี

**การเน้น (Emphasis)** การเน้นเป็นการสร้างจุดสนใจเพื่อให้เกิดจุดเด่น จุดนำสายตา สามารถดึงดูดความน่าสนใจให้กับผลงานออกแบบ โดยสามารถกำหนดการเน้นได้ด้วยหลักองค์ประกอบศิลป์ต่างๆ เช่น สี รูปร่าง รูปทรง ขนาด หรือการจัดวางบนพื้นที่ว่าง การจัดองค์ประกอบให้ไปในทิศทางเดียวกัน



ภาพที่ 21 ตัวอย่างการนำทฤษฎีการออกแบบความมีเอกภาพ จังหวะ สัดส่วน และการเน้นมาใช้  
ในการจัดหน้านิตยสาร

ที่มา: ทฤษฎีการออกแบบความมีเอกภาพ [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 14 มิถุนายน 2552. เข้าถึงได้จาก <http://www.donnahay.com.au/>

ภาพที่ 21 เป็นตัวอย่างของผลงานออกแบบการจัดหน้านิตยสาร โดยใช้ทฤษฎีองค์ประกอบศิลป์ และหลักการออกแบบ โดยการกำกับตำแหน่งการจัดวางสัดส่วน ด้วยจังหวะ แต่มี

ความเป็นระเบียบ ให้เส้นนำสายตา ใช้สีโทนอบอุ่นเพื่อให้ง่ายต่อการอ่าน และสร้างความน่าสนใจ โดยการเน้นภาพให้โดดเด่น สร้างความน่าอ่านให้กับหน้านิตยสาร

ทฤษฎีองค์ประกอบศิลป์ และหลักการออกแบบ เป็นหลักคิดทฤษฎีสากล ที่สามารถนำมาประยุกต์ในงานศิลปะและงานออกแบบทุกสาขา ประโยชน์และความสำคัญของทฤษฎีดังกล่าวมีส่วนช่วยในการสร้างสรรค์งานศิลปะ เช่น ช่วยจัดองค์ประกอบให้เป็นระเบียบ เพื่อให้เกิดความง่าย ไม่ยุ่งยากในการทำความเข้าใจ ช่วยกำกับตำแหน่งองค์ประกอบ เพื่อให้สายตาเคลื่อนได้ถูกทิศทาง ช่วยควบคุมการเลือกและการจัดองค์ประกอบในชิ้นงานศิลปะ เพื่อความประหยัดและมีความสมเหตุสมผล ช่วยลำดับความสำคัญขององค์ประกอบต่างๆ เช่น เส้น สี รูปร่าง รูปทรง จังหวะ การซ้ำ ให้กลมกลืนมีความสัมพันธ์กัน สนองต่อวัตถุประสงค์ของงานได้ การออกแบบที่ดี ก็คือการแสดงให้เห็นถึงผลการจัดระเบียบที่ดี มีความงามปรากฏตามมาเมื่องานออกแบบนั้นสำเร็จ และโครงสร้างของงานออกแบบมีความสำคัญ

### บทที่ 3

#### วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยโดยเป็นการออกแบบงานนิเทศศิลป์ประยุกต์ใช้ในการออกแบบตกแต่งการจัดอาหารไทยรูปแบบร่วมสมัยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยและวิจัยพื้นฐานเชิงสำรวจเพื่อสร้างหลักคิดและแนวทางของการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยสำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศที่ให้บริการร้านอาหารไทยในรูปแบบร่วมสมัยหรืออาหารไทยประยุกต์อันมีวิธีในการดำเนินการวิจัยดังนี้

#### แหล่งข้อมูลที่ใช้ในการศึกษา

ข้อมูลที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้มาจากแหล่งข้อมูล 2 ประเภทได้แก่

##### 1. ข้อมูลประเภทเอกสาร และสิ่งพิมพ์อิเล็กทรอนิกส์ แบ่งเนื้อหาเป็น 3 ส่วน คือ

###### 1.1 ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารไทย

เพื่อศึกษารวบรวมวัฒนธรรมการกินอาหารไทยตั้งแต่อดีตและลักษณะการจัดอาหารไทยที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย

###### 1.2 ข้อมูลเกี่ยวกับหลักองค์ประกอบศิลป์ ทักษะธาตุและทฤษฎีการออกแบบ

###### 1.3 ข้อมูลเกี่ยวกับธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ

##### 2. ข้อมูลบุคคล

ศึกษารวบรวมแนวความคิด วิธีการทำงาน แนวทางในการจัดอาหารจากผู้เชี่ยวชาญ/ผู้ทรงคุณวุฒิ ที่มีประสบการณ์และมีความรู้ความสามารถทางด้านอาหารไทย, ด้านการตกแต่งอาหาร หรือ เกี่ยวข้องกับการทำธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ

#### วิธีการรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง โดยรวบรวมจากข้อมูลภาคเอกสารที่เกี่ยวข้อง และนำเครื่องมือให้ผู้ตอบแบบสอบถามทำ พร้อมสัมภาษณ์เพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงลึก เพื่อใช้ประกอบการอภิปรายผล

##### 1. ข้อมูลประเภทเอกสาร และสิ่งพิมพ์อิเล็กทรอนิกส์

1.1 ศึกษาค้นคว้าข้อมูลและภาพประกอบจากหนังสือ สิ่งพิมพ์อิเล็กทรอนิกส์ เอกสาร บทความ นิตยสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1.2 ใช้ระบบสืบค้นข้อมูลในเว็บไซต์เพื่อค้นหาข้อมูลและรูปภาพที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหางานวิจัย

2. ข้อมูลจากประชากรที่ใช้ในการศึกษาแบ่งเป็น 2 กลุ่ม ดังนี้

2.1 นักวิชาการ ผู้เชี่ยวชาญ/ผู้ทรงคุณวุฒิ ทางด้านอาหารไทย, ด้านการจัดตกแต่งอาหาร หรือ เกี่ยวข้องกับการทำธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ดังนี้

2.1.1 รศ. ดร. สุรัชย์ จิวเจริญสกุล หัวหน้าภาควิชาอาชีวศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

2.1.2 ผศ. ดร. นฤมล นันทรักษ์ อุปนายก Academics สมาคมพ่อครัวไทย, อาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการบริการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

2.1.3 อาจารย์วันดี ณ สงขลา ผู้อำนวยการ โรงเรียนศรีวันดี

2.1.4 เชฟ วิชัย ธนภานุภัทร์ executive chef ประจำร้านอาหาร Blue Elephant สาขารุงเทพมหานคร

2.1.5 เชฟ จ้านงค์ นิรังสรรค์ นายกสมาคมพ่อครัวไทย, executive sous-chef โรงแรม Hilton Park Nai Lert Bangkok

2.1.6 คุณสุทธิพงษ์ สุริยะ Food stylist, Managing Director บริษัท Karb Style Co., Ltd.

2.1.7 คุณเนตรฤดี วิเชียรเจริญ Food & Photo Editor บริษัท Burda (Thailand) Co., Ltd.

2.1.8 อาจารย์เอกพงศ์ ธนพิบูลย์พงศ์ อาจารย์ประจำคณะอุตสาหกรรมและบริการ วิทยาลัยดุสิตธานี

โดยใช้วิธีถาม ตอบ เพื่อให้ได้รับความรู้ที่ต้องการ ซึ่งความรู้ที่ได้จากการสัมภาษณ์นำมาพิจารณาและเป็นแนวทางในการออกแบบ ดังมีวัตถุประสงค์ดังนี้

สัมภาษณ์ในด้านความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมการกินอาหารไทยตั้งแต่อดีตและลักษณะการจัดอาหารไทยที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย

สัมภาษณ์เกี่ยวกับความรู้หลักศิลปะในการจัดตกแต่งอาหาร

สัมภาษณ์เกี่ยวกับความเป็นไปได้ในการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยสำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ

2.2 ผู้ตอบแบบสอบถามแบ่งออกเป็น 4 กลุ่ม จำนวน 30 คน ดังนี้

2.2.1 กลุ่มผู้เชี่ยวชาญ/ผู้ทรงคุณวุฒิ ที่มีประสบการณ์และมีความรู้ความสามารถทางด้านอาหารไทย, ด้านการจัดตกแต่งอาหาร หรือ เกี่ยวข้องกับการทำธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ

2.2.2 กลุ่มผู้มีประสบการณ์ หรือผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารไทยหรือผู้ที่มีความรู้ มีความสนใจด้านธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ

2.2.3 ผู้ที่มีความรู้ มีประสบการณ์การบริโภคอาหารไทย และสนใจรูปแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย

2.2.4 ผู้มีอาชีพเป็นนักออกแบบทางด้านที่เกี่ยวกับการจัดตกแต่งอาหาร

### เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

แบ่งออกเป็น 3 ส่วนดังนี้

1. ผลการสังเคราะห์องค์ความรู้การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย  
2. แบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยตามที่สรุปไว้ในขอบเขตการวิจัยจำนวน 12 เมนู ซึ่งเก็บข้อมูลโดยการถ่ายภาพ โดยแบ่งออกเป็น 4 ประเภทดังนี้

2.1 ประเภทอาหารว่างหรืออาหารจานแรก (Starters) มี 3 เมนู คือ กระทงทอง ไก่สะเต๊ะ เมี่ยงคำ

2.2 อาหารประเภทแกง (Soups & Curries) มี 3 เมนู คือ เมนู ต้มยำกุ้งแม่น้ำ แกงเขียวหวานแคะย่าง ต้มข่าไก่

2.3 อาหารประเภทผัดหรือยำ (Stir fried & Salads) มี 3 เมนู คือ เมนู ผัดไทย ยำเนื้อย่าง ส้มตำไก่ย่าง

2.4 อาหารประเภทของหวาน (Desserts) มี 3 เมนู คือ เมนู ข้าวเหนียวมะม่วง ไอศกรีมมะพร้าวอ่อนกับทองม้วน ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ

3. แบบสอบถามเรื่อง “การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย” เป็นคำถามปลายเปิดแบบ rating scale และคำถามปลายเปิดลักษณะข้อเสนอแนะประกอบด้วย 3 ตอนดังนี้

3.1 ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของผู้ตอบแบบสอบถาม มีลักษณะคำถามปลายเปิดและคำถามปลายเปิดแบบ rating scale โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยของ rating scale จาก มาก (3.26-4.00 rating scale) ปานกลาง (2.51-3.25 rating scale) น้อย (1.76-2.50 rating scale) น้อยที่สุด (1.00-1.75 rating scale) ไม่มี (0.00 rating scale)

3.2 ตอนที่ 2 ความคิดเห็นจากการอ่านเอกสาร “การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย” มีลักษณะคำถามปลายเปิดแบบข้อเสนอแนะ และคำถามปลายปิดแบบ rating scale โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยของ rating scale จาก มาก (3.26-4.00 rating scale) ปานกลาง (2.51-3.25 rating scale) น้อย (1.76-2.50 rating scale) น้อยที่สุด (1.00-1.75 rating scale) ไม่มี (0.00 rating scale)

3.3 ตอนที่ 3 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการยอมรับที่มีต่องานออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย มีลักษณะคำถามปลายเปิดแบบข้อเสนอแนะ และคำถามปลายปิดแบบ rating scale โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยของ rating scale จาก ดีมาก (4.21-5.00 rating scale) ดี (3.41-4.20 rating scale) ปานกลาง (2.61-3.40 rating scale) พอใช้ (1.81-2.60 rating scale) ควรปรับปรุง (1.00-1.80 rating scale)

### การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลมี 2 ตอนคือ

1. การจัดกลุ่มข้อมูลจากเอกสารที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยและการสัมภาษณ์ แล้วเรียบเรียงเนื้อหาให้เป็นหลักคิด และแนวทางการออกแบบ โดยสังเคราะห์เป็นองค์ความรู้พื้นฐาน เพื่อการศึกษาประกอบด้วยดังนี้

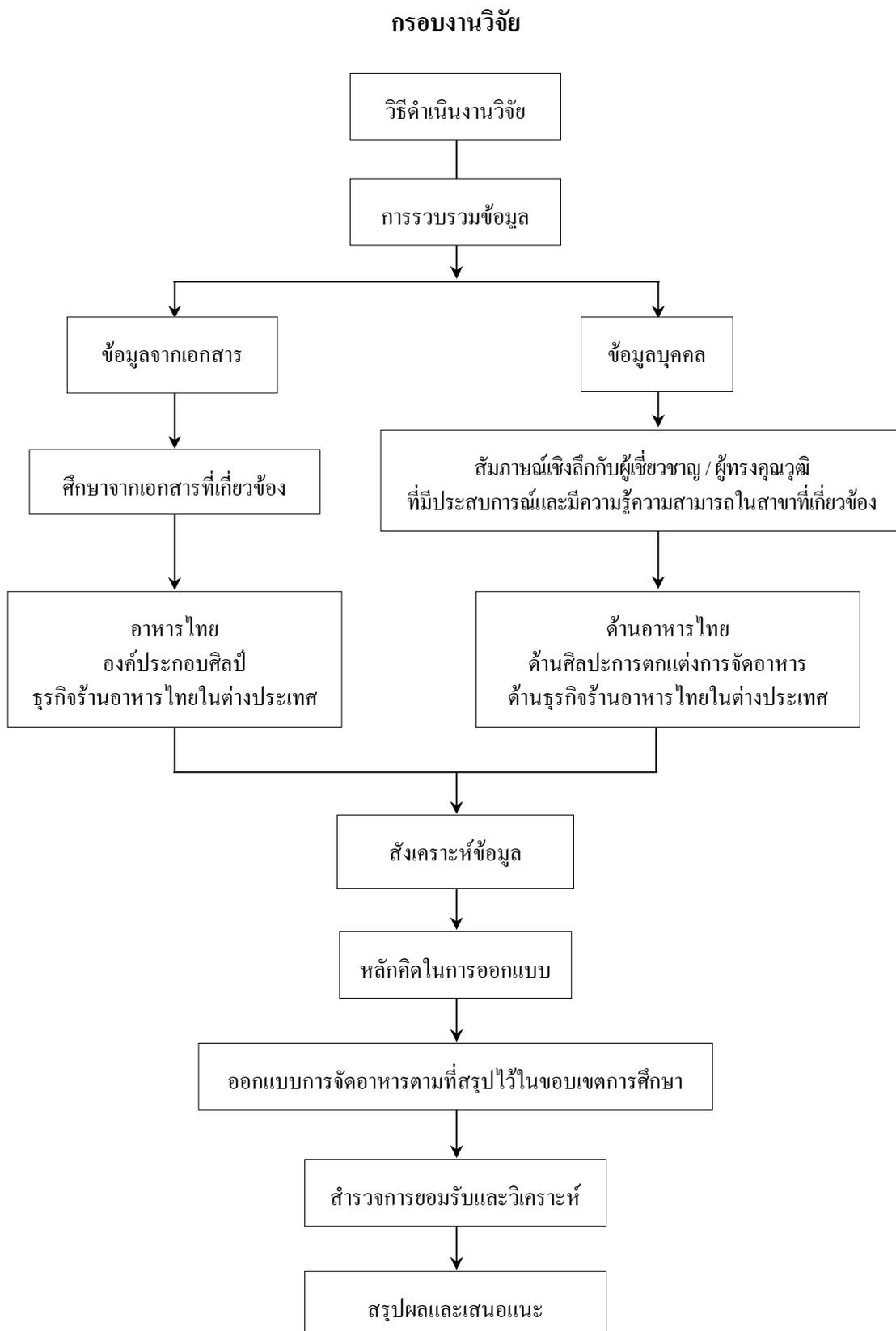
- 1.1 ลักษณะการจัดอาหารไทยที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย
- 1.2 องค์ประกอบอาหารไทยที่เป็นองค์ประกอบศิลป์
- 1.3 การจัดอาหารไทยให้สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ
- 1.4 ออกแบบการจัดอาหารตามที่สรุปไว้ในขอบเขตโดยพิจารณาจากผลการ

สังเคราะห์หลักคิดและแนวทางการออกแบบ

2. วิเคราะห์ข้อมูลจากเครื่องมือที่เป็นแบบสอบถามด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์ โดยใช้ค่าสถิติ จากค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

### วิจารณ์และเสนอแนะข้อวิจัย

โดยผู้วิจัยได้วิจารณ์จากการวิเคราะห์สรุปผลรวมของงานวิจัย รวมทั้งเสนอแนะแนวความคิดเพื่อให้ตอบสนองกับวัตถุประสงค์ของงานวิจัยในครั้งนี้



## บทที่ 4

### ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

- ผลการวิเคราะห์ข้อมูลแบ่งออกเป็น 2 ส่วนดังนี้
- ส่วนที่ 1 (ตอนที่ 1) ผลการสังเคราะห์องค์ความรู้การจัดการอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย  
(ตอนที่ 2) ผลการออกแบบการจัดการอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย
- ส่วนที่ 2 ผลการวิเคราะห์แบบสอบถามเรื่อง “การจัดการอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย”

**ตอนที่ 1 ผลการสังเคราะห์องค์ความรู้การจัดการอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย**  
กำหนดเป็น 3 ส่วน ดังนี้

1. ลักษณะการจัดการอาหารไทยที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย
2. องค์ประกอบอาหารไทยที่เป็นองค์ประกอบศิลป์
3. การจัดการอาหารไทยให้สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ

#### 1. ลักษณะการจัดการอาหารไทยที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย

พบว่าการจัดการอาหารไทยที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย มีหลายลักษณะดังนี้

##### 1.1 การเลือกใช้ภาชนะที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย ทั้งในส่วนเนื้อวัสดุของภาชนะ

ลวดลายและรูปทรงของภาชนะ

ตารางที่ 1 การเลือกใช้ภาชนะที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย

<p><b>ภาชนะลวดลายเบญจรงค์</b></p> <p><b>รูปแบบ :</b> เครื่องปั้นดินเผาไทยที่มีความวิจิตรโดยมีการลงลวดลาย 5 สีโดยเฉพาะการใช้ลายน้ำทองเป็นส่วนประกอบสำคัญ</p> <p><b>แนวคิด :</b> พบว่ามีปรากฏในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นในอดีตสื่อถึงความพิถีพิถันในการจัดเสิร์ฟ เจ้านายชั้นสูงที่เปรียบเสมือนเป็นสมมุติเทพ</p>	 <p>ภาพที่ 22 ตัวอย่างภาชนะเบญจรงค์ที่มา</p> <p>ตัวอย่างภาชนะเบญจรงค์ [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 5 พฤษภาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <a href="http://palungjit.com/feature/showphoto.php?photo=10698">http://palungjit.com/feature/showphoto.php?photo=10698</a></p>
--	---

## ตารางที่ 1 (ต่อ)

<p style="text-align: center;"><b>ภาชนะลวดลายเครื่องถม</b></p> <p><b>รูปแบบ :</b> ภาชนะโลหะที่ลงยาตะกั่วทับหรือถมลอยเป็นลวดลายไทย</p> <p><b>แนวคิด :</b> ในอดีตตั้งแต่สมัยอยุธยาเครื่องถมทั้งหลายเป็นเครื่องราชูปโภครวมถึงของใช้ของชนชั้นสูงเท่านั้น</p> <p style="text-align: center;"><b>ภาชนะวัสดุลวดลายเครื่องทองลงหิน</b></p> <p><b>รูปแบบ :</b> เป็นเครื่องใช้โลหะที่ทำด้วยทองแดงผสมดีบุกลงลวดลายไทย</p> <p><b>แนวคิด :</b> เป็นภาชนะที่ใช้ในครัวเรือนของชนชั้นสูงของไทยมานานกว่า 200 ปี ตั้งแต่สมัยอยุธยา แสดงถึงความมั่งคั่งและหรูหรา</p>	 <p>ภาพที่ 23 ตัวอย่างภาชนะลวดลายเครื่องถม</p> <p>ที่มา เครื่องใช้ถม [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 5 พฤษภาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <a href="http://www.thaigoodview.com">www.thaigoodview.com</a></p>  <p>ภาพที่ 24 ตัวอย่างภาชนะเครื่องทองลงหิน</p> <p>ที่มา ภาชนะทองเหลือง [ออนไลน์], เข้าถึงได้จาก <a href="http://www.dhammadjak.net/board/viewtopic.php?t=14200">http://www.dhammadjak.net/board/viewtopic.php?t=14200</a></p>
<p style="text-align: center;"><b>ภาชนะวัสดุศิลาตลหรือเครื่องปั้นดินเผาสังคโลก</b></p> <p><b>รูปแบบ :</b> เป็นเครื่องปั้นดินเผาที่เคลือบด้วยวัสดุธรรมชาติมีลักษณะเคลือบใสสีเขียวหยกมองทะลุเนื้อดินได้ ผิวเคลือบจะแตกลายงาไม่ใช้สารเคมีในการเคลือบ</p> <p><b>แนวคิด :</b> ภาชนะที่จะเลียนแบบหยกในธรรมชาติ โดยมีความเชื่อว่าหยกคือหินที่ให้โชคลาภ</p>	 <p>ภาพที่ 25 ตัวอย่างภาชนะวัสดุศิลาตล</p> <p>ที่มา Tan, Terry. The Thai Table a celebration of culinary treasures. Singapore: Marshall Cavendish Cuisine, 2007: 191.</p>

## ตารางที่ 1 (ต่อ)

<p style="text-align: center;"><b>ภาชนะวัสดุทองเหลือง</b></p> <p>รูปแบบ: ภาชนะทองเหลืองผสมโลหะอื่นๆ ใช้กวนขนมหวาน เพราะทองเหลืองจะให้ความร้อนเร็วและไม่เกิดปฏิกิริยาออกไซด์ทำให้อาหารมีสีคล้ำ</p> <p>แนวคิด : ภาชนะทองเหลืองใส่อาหารเพื่อสื่อถึงการจัดเสิร์ฟอาหารแบบพิธีพืชน์</p>	 <p>ภาพที่ 26 ตัวอย่างภาชนะวัสดุทองเหลือง</p> <p>ที่มา Sven Krauss Laurent Ganguillet and Vira Sanguanwong. Authentic Recipes from Thailand. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd.. 2004.</p>
<p style="text-align: center;"><b>ภาชนะลายคราม</b></p> <p>รูปแบบ : คือภาชนะดินเผาที่มีเอกลักษณ์ลวดลายสีครามหรือ สีฟ้า</p> <p>แนวคิด : เป็นศิลปกรรมที่ได้รับอิทธิพลมาจากจีนแต่พัฒนาโดยใช้ลวดลายไทย</p>	 <p>ภาพที่ 27 ตัวอย่างภาชนะลายคราม</p> <p>ที่มา ลายคราม [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 10 พฤษภาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <a href="http://www.thaifoodtoworld.com/home/index.php">http://www.thaifoodtoworld.com/home/index.php</a></p>

## ตารางที่ 1 (ต่อ)

<p style="text-align: center;"><b>ภาชนะวัสดุดินเผา</b></p> <p>รูปแบบ : เป็นดินเผาที่ไม่ผ่านการเคลือบให้เนื้อสีแดง</p> <p>แนวคิด : แสดงออกถึงวิถีชาวบ้านของไทยเรียบง่าย</p>	 <p>ภาพที่ 28 ตัวอย่างภาชนะวัสดุดินเผา ที่มา วัสดุดินเผา [ออนไลน์], เข้าถึงได้จาก <a href="http://mas-miftah.com/allessa/tom-yam.html">http://mas-miftah.com/allessa/tom-yam.html</a></p>
<p style="text-align: center;"><b>ภาชนะรูปทรงจานเชิง</b></p> <p>รูปแบบ : เป็นรูปทรงที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวของภาชนะของไทย</p> <p>แนวคิด : ในอดีตภาชนะรูปทรงนี้เป็นภาชนะที่ใช้กับเจ้านายชั้นสูง</p>	 <p>ภาพที่ 29 ตัวอย่างภาชนะรูปทรง จานเชิง ที่มา จานเชิง [ออนไลน์], เข้าถึง เมื่อ 10 พฤษภาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <a href="http://www.superstock.com/resultsframe.asp">http://www.superstock.com/resultsframe.asp</a></p>

## 1.2 การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และภาชนะที่ได้จากธรรมชาติ

### ตารางที่ 2 การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และภาชนะที่ได้จากธรรมชาติ

<p style="text-align: center;"><b>ภาชนะที่ได้จากกระบอกล้มไฟ</b></p> <p>รูปแบบ : เป็นกระบอกล้มไฟผ่าครึ่งนำไปลนไฟฆ่าเชื้อ โรกจะให้สีไหม้ของภาชนะ</p> <p>แนวคิด : มักใช้กับอาหารประเภทย่าง ปิ้งไฟ เพื่อเพิ่ม กลิ่นหอมให้กับอาหาร และแสดงออกถึงวิถี ชาวบ้าน</p>	 <p>ภาพที่ 30 ภาชนะกระบอกล้มไฟ ที่มา Thai food to the world. โครงการครัวไทยสู่ครัว โลก [ออนไลน์]. เข้าถึง เมื่อ 5 ตุลาคม 2550 เข้าถึงได้จาก <a href="http://www.thaifoodtoworld.com">http://www.thaifoodtoworld.com</a></p>
<p style="text-align: center;"><b>ภาชนะจากผักหรือเครื่องเคียงต่างๆ</b></p> <p>รูปแบบ : ใช้ผักหรือเครื่องเคียงเป็นภาชนะใส่อาหาร โดย ให้สี รูปร่าง และรูปทรงเป็นรูปลักษณะ เฉพาะในการจัดอาหาร</p> <p>แนวคิด : การใช้วัตถุดิบซึ่งเป็นผักหรือเครื่องเคียงมาเป็น ภาชนะช่วยเพิ่มความน่าสนใจให้อาหาร</p>	 <p>ภาพที่ 31 ภาชนะจากผักหรือเครื่อง เคียง ที่มา ม.ล. พวง ทินกร [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 10 พฤษภาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <a href="http://www.mlpuang.com/">www.mlpuang.com/</a></p>

## ตารางที่ 2 (ต่อ)

<p style="text-align: center;"><b>ภาชนะที่ได้จากผลไม้ต่างๆ</b></p> <p>รูปแบบ : นำผลไม้มาใช้ให้ความน่าสนใจของอาหารที่จัดเสิร์ฟ</p> <p>แนวคิด : กลิ่นหอมและรสชาติความสดของผลไม้ช่วยเสริมให้อาหารน่ากินเพิ่มขึ้น เช่น ห่อหมก มะพร้าวอ่อน ข้าวอบสับปะรด</p>	 <p>ภาพที่ 32 ภาชนะจากผลไม้ ที่มา Thai food to the world. โครงการครัวไทยสู่ครัวโลก [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 5 ตุลาคม 2550 เข้าถึงได้จาก <a href="http://www.thaifoodtoworld.com">http://www.thaifoodtoworld.com</a></p>
<p style="text-align: center;"><b>ภาชนะที่ได้จากใบตอง ใบเตย ใบจาก หรือใบตาล</b></p> <p>รูปแบบ : กระทงใบตองหรือใบเตยรูปทรงหลากหลาย ช่วยเสริมสร้างเอกลักษณ์อาหารได้อย่างดี</p> <p>แนวคิด : จะได้กลิ่นหอมของใบตองหรือใบเตยและใบไม้ต่างๆ ที่ได้จากธรรมชาติ</p>	 <p>ภาพที่ 33 ภาชนะใบตองใบเตย ที่มา บุญกร แข่งเจริญ,. บรรจุกัณฑ์ จากใบตองและใบเตย. กรุงเทพมหานคร: บริษัทสำนักพิมพ์ เพชรกะรัต จำกัด, 2551</p>
<p style="text-align: center;"><b>ภาชนะที่ได้จากเครื่องจักสาน</b></p> <p>รูปแบบ : ใช้ตอกจากไม้ไผ่จักสานเป็นภาชนะ เช่น กระจาด หาบขนาดเล็ก ฯลฯ</p> <p>แนวคิด : แสดงถึงงานหัตถกรรมวิถีชาวบ้าน</p>	 <p>ภาพที่ 34 ภาชนะเครื่องจักสาน ที่มา Blue Elephant restaurant</p>

## ตารางที่ 2 (ต่อ)

<p><b>บรรจุภัณฑ์ที่ได้จากใบตอง ใบเตย ใบจาก และใบตาล</b></p> <p>รูปแบบ : รูปแบบการห่อขนมแบบต่างๆ สีสันประเภทของอาหาร เช่น ขนมใส่ไส้ ขนมกรวย</p> <p>แนวคิด : จะได้กลิ่นหอมของใบตองและใบเตย และใบไม้ต่างๆ ที่ได้จากธรรมชาติ</p>	 <p>ภาพที่ 35 บรรจุภัณฑ์จากใบตอง ใบเตย</p> <p>ที่มา บุษกร เнг่เจริญ,. บรรจุภัณฑ์จากใบตองและใบเตย. กรุงเทพมหานคร: บริษัทสำนักพิมพ์ เพชรกระรัต จำกัด, 2551</p>
--	--

## 1.3 รูปลักษณะเฉพาะของอาหารแต่ละชนิดที่สื่อถึงเอกลักษณ์ไทย

## ตารางที่ 3 รูปลักษณะเฉพาะของอาหารแต่ละชนิดที่สื่อถึงเอกลักษณ์ไทย

<p><b>ของว่างราชสำนัก</b></p> <p>รูปแบบ : ลักษณะพอดีคำ รูปแบบสวยงามวิจิตรบรรจง เช่น กระทงทอง ซ่อม่วง หรั่ง ฯลฯ</p> <p>แนวคิด : เป็นอาหารว่างสายราชสำนัก โดยการรับวัฒนธรรมการกินอาหารว่างยามบ่ายพร้อมคิมน้ำชาจากตะวันตก</p>	 <p>ภาพที่ 36 ของว่างราชสำนัก</p> <p>ที่มา ของว่างราชสำนัก [ออนไลน์] เข้าถึงเมื่อ 12 สิงหาคม 2551. เข้าถึงได้จาก <a href="http://www.bussara.com/">http://www.bussara.com/</a></p>
--	--

## ตารางที่ 3 (ต่อ)

<p style="text-align: center;"><b>อาหารจานแรก (Starters)</b></p> <p>รูปแบบ : มักจะเป็นอาหารคาว รับประทานจานแรกไม่ รับประทานพร้อมข้าว เสิร์ฟก่อนที่อาหาร หลักจะมาถึง เช่น ปูจ๋า กุ้งห่มผ้า ฯลฯ</p> <p>แนวคิด : รับวัฒนธรรมมาจากการกินอาหารจานแรกจาก ตะวันตก</p>	 <p>ภาพที่ 37 อาหารจานแรก ที่มา อาหารจานแรก [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 10 พฤษภาคม 2552. เข้าถึง ได้จาก <a href="http://learners.in.th/file/pattareepan/view/176623">http://learners.in.th/file/pattareepan/view/176623</a></p>
<p style="text-align: center;"><b>อาหารจานแรก (Starters) : หมูสะเต๊ะ</b></p> <p>รูปแบบ : เป็นลักษณะเสียบไม้ กินกับน้ำจิ้มสะเต๊ะและ เครื่องเคียงที่เป็นอาจาด</p> <p>แนวคิด : หมูสะเต๊ะเป็นอาหารไทยที่ติดอันดับ 1 ในสิบ อาหารไทยยอดนิยม และเป็นอาหารที่ สะท้อนถึงวัฒนธรรมอาหารริมทางของไทย</p>	 <p>ภาพที่ 38 หมูสะเต๊ะ ที่มา หมูสะเต๊ะ [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 15 มกราคม 2552. เข้าถึงได้จาก <a href="http://www.thaidbmarket.com/uploads/20090406-200053-.jpg">http://www.thaidbmarket.com/uploads/20090406-200053-.jpg</a></p>

## ตารางที่ 3 (ต่อ)

<p style="text-align: center;"><b>อาหารหลัก : ห่อหมก</b></p> <p>รูปแบบ : ห่อด้วยใบตอง หรือใส่กระทง</p> <p>แนวคิด : การใช้บรรจุภัณฑ์จากธรรมชาติใบตองเป็นกระทง ทำให้เกิดรูปทรงเฉพาะของอาหาร และเพิ่มกลิ่นหอม</p>	 <p>ภาพที่ 39 ห่อหมก ที่มา Sven Krauss Laurent Ganguillet and Vira Sanguanwong. Authentic Recipes from Thailand. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd.. 2004.</p>
<p style="text-align: center;"><b>อาหารหลัก : น้ำพริกเครื่องจิ้ม</b></p> <p>รูปแบบ : น้ำพริกกินกับเครื่องเคียงที่เป็นผักสดต่างๆ</p> <p>แนวคิด : น้ำพริกเป็นอาหารวัฒนธรรมร่วมของคนไทยทุกภาค และเอื้อให้กินผักได้มาก</p>	 <p>ภาพที่ 40 น้ำพริกเครื่องจิ้ม ที่มา Thai food to the world. โครงการครัวไทยสู่ครัวโลก [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 5 ตุลาคม 2550 เข้าถึงได้จาก <a href="http://www.thaifoodtoworld.com">http://www.thaifoodtoworld.com</a></p>

## ตารางที่ 3 (ต่อ)

<p style="text-align: center;"><b>อาหารหลัก : ใ้ก่ห่อใบเตย</b></p> <p>รูปแบบ : เป็นลักษณะเนื้อใ้ก่เป็นชิ้นห่อด้วยใบเตยทอดด้วยน้ำมันมาก กินกับน้ำจิ้ม</p> <p>แนวคิด : การห่อด้วยใบเตยทำให้มีกลิ่นหอมช่วยเพิ่มรสชาติให้อาหาร</p>	 <p>ภาพที่ 41 ใ้ก่ห่อใบเตย ที่มา ใ้ก่ห่อใบเตย [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 10 กุมภาพันธ์ 2552. เข้าถึงได้จาก <a href="http://www.thaifood2you.com">http://www.thaifood2you.com</a></p>
<p style="text-align: center;"><b>ของหวาน : ขนมไทยมงคล</b></p> <p>รูปแบบ : มีส่วนผสมจากแป้ง ไข่ น้ำตาล มะพร้าว ลักษณะพอดีคำ สีสันทันรับประทาน</p> <p>แนวคิด : ขนมไทยมีความหมายไปในทางมงคล เช่น ขนมทองเอก ขนมทองม้วน ฯลฯ ใช้กับพิธีการต่างๆ เช่น งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ และถวายพระ</p>	 <p>ภาพที่ 42 ขนมไทยมงคล ที่มา ขนมไทยมงคล [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 10 มีนาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <a href="http://www.ssbas.ac.th/Download/Project/KHANOMTHAI/images/112.jpg">http://www.ssbas.ac.th/Download/Project/KHANOMTHAI/images/112.jpg</a></p>

### 1.4 การใช้งานและสลักผักผลไม้เป็นส่วนประกอบในการจัดเสิร์ฟ

ตารางที่ 4 การใช้งานและสลักผักผลไม้เป็นส่วนประกอบในการจัดเสิร์ฟ

<p><b>ศิลปะการแกะสลักผักผลไม้แบ่งรูปแบบได้ดังนี้</b></p> <p>รูปแบบ : 1. ผักผลไม้ เช่น ผีอก ฟัก ฯ และสลักลวดลาย แล้วคว้านเอาไส้ออกให้เป็นรูปแบบภาชนะ</p> <p>2. แกะสลักผักผลไม้เป็นส่วนประกอบในการตกแต่งอาหาร</p> <p>แนวคิด : เป็นวิธีการในการจัดเสิร์ฟเจ้านายชั้นสูงที่เปรียบเสมือนเป็นสมมุติเทพ</p>	 <p>ภาพที่ 43 ศิลปะการแกะสลักผักผลไม้ ที่มา ม.ล. พวง ทินกร [ออนไลน์] เข้าถึงเมื่อ 10 พฤษภาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <a href="http://www.mlpuang.com/">www.mlpuang.com/</a></p>
---	--

### 1.5 ใช้วิธีการจัดเสิร์ฟ อาหารไทยที่เสิร์ฟพร้อมกันทั้งชุดเรียกว่าสำรับ

ตารางที่ 5 ใช้วิธีการจัดเสิร์ฟ อาหารไทยที่เสิร์ฟพร้อมกันทั้งชุดเรียกว่าสำรับ

<p><b>เสิร์ฟแบบขันโตก</b></p> <p>รูปแบบ : เป็นรูปแบบการเสิร์ฟจากทางภาคเหนือ</p> <p>แนวคิด : เป็นการรับประทานอาหารนั่งล้อมวงในครอบครัว</p>	 <p>ภาพที่ 44 ขัน โตก ที่มา ขัน โตก [ออนไลน์], เข้าถึง เมื่อ 10 พฤษภาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <a href="http://www.lannacorner.net/lanna/pic/192403409.jpg">http://www.lannacorner.net/lanna/pic/192403409.jpg</a></p>
---	---

## ตารางที่ 5 (ต่อ)

<p style="text-align: center;"><b>เสิร์ฟแบบจิ้มจุ่ม</b></p> <p>รูปแบบ : เป็นลักษณะการกินแบบอีสาน เสิร์ฟโดยหม้อดิน และเนื้อ หรือหมู หรือเครื่องในดิบ และผักสดแล้วใช้วิธีลวกจิ้ม</p> <p>แนวคิด : เป็นวัฒนธรรมการกินของคนอีสานเรียกว่าแจ่วฮ้อน</p>	 <p>ภาพที่ 45 จิ้มจุ่ม ที่มา จิ้มจุ่ม [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 10 พฤษภาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <a href="http://www.kooru.com/shopping/pictureYEE_ImageCAT3IX37.jpg">http://www.kooru.com/shopping/pictureYEE_ImageCAT3IX37.jpg</a></p>
<p style="text-align: center;"><b>เสิร์ฟเป็นสำรับต่างๆ เช่น สำรับข้าวแช่ ฯลฯ</b></p> <p>รูปแบบ : เสิร์ฟอาหารต่างๆ ที่ควรจะรับประทานในมือเดียว</p> <p>แนวคิด : อาหารไทยเป็นอาหารที่มีหลายรสชาติ มีการผสมผสานของรสชาติของอาหารแต่ละประเภท เช่น การจัดเสิร์ฟเครื่องเคียงเครื่องแนม</p>	 <p>ภาพที่ 46 สำรับข้าวแช่ ที่มา สำรับข้าวแช่ [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 10 พฤษภาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <a href="http://i102.photobucket.com/albums/m106/kadkao/k01-1.jpg">http://i102.photobucket.com/albums/m106/kadkao/k01-1.jpg</a></p>

## 2.องค์ประกอบของการออกแบบการจัดอาหารไทยโดยใช้หลักองค์ประกอบศิลปะทัศนธาตุและทฤษฎีการออกแบบ

ศิลปะที่เกี่ยวกับการจัดอาหารไทยเป็นเรื่องของการจัดวางองค์ประกอบศิลป์ในรูปแบบอาหารเพื่อช่วยขับเน้นให้สื่อถึงเอกลักษณ์ไทยซึ่งจะยกตัวอย่างการมองอาหารหรือส่วนประกอบของอาหารไทยให้เป็นทัศนธาตุต่างๆ (แสงปีที่ป แก้วสาคร 2550: 55-73)

### องค์ประกอบในอาหารไทยที่เป็นองค์ประกอบศิลป์

จุด (Point) เริ่มจากส่วนประกอบเล็กๆ ในจานอาหารที่เรียกว่าจุด จะช่วยเพิ่มรายละเอียดในอาหาร เช่นการใช้มะเขือพวงตกแต่งน้ำพริกหรือแกงเผ็ด การใช้ทองคำเปลวติดหน้าขนมจำมงกุฏ ขนมทองเอก ฯลฯ



ภาพที่ 47 ลักษณะการใช้จุดในอาหารไทย

ที่มา: จุด [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 14 มิถุนายน 2552. เข้าถึงได้จาก <http://www.bloggang.com/view-diary.php?id=pookhaka&group=11> และ หม่อมหลวง พวง ทินกรม [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 10 พฤษภาคม 2552. เข้าถึงได้จาก [www.mlpuang.com/](http://www.mlpuang.com/)

เส้น (Line) เป็นได้จากเส้นก๋วยเตี๋ยวผัดไทย การตัด หั่น ซอย พริกชี้ฟ้า การใช้ไม้เสียบ การใช้เส้นที่ได้จากไข่ การใช้งานแกะสลักผักผลไม้เป็นรูปดอกไม้หรือใบไม้ หรือการแกะสลักผักผลไม้เป็นลวดลายซึ่งทำให้เกิดการนำสายตาและเสริมเอกลักษณ์ไทยให้โดดเด่นในจานอาหาร



ภาพที่ 48 ลักษณะของเส้นในอาหารไทย

ที่มา: [Arun's Thai Restaurant](http://www.arunsthailand.com/) [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 7 ตุลาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <http://www.arunsthailand.com/> aruns.html. และ กองบรรณาธิการ, "Eating Out," *Gourmet Cuisine*, 105 (เมษายน 2552): 154.

รูปร่างและรูปทรง (Shape & Form) ในอาหารไทย มักจะได้อาจจากการห่อใบตองหรือใบเตย เช่น ขนมใส่ไส้ห่อหมก หรือจากการแกะสลักผักผลไม้ให้เกิดรูปร่างรูปทรงเลียนแบบใบไม้หรือดอกไม้ หรือรูปร่างที่ได้จากการพิมพ์ การปั้นรูปขนม



ภาพที่ 49 ลักษณะของรูปร่างและรูปทรงที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทย

ที่มา: วรธนรัตน์ รักตะจิตรการ และสันติ วิริยะรังสฤษฎ์, “สัมผัสเอกลักษณ์ไทยจากครัว,” *Gourmet Cuisine*, 105 (เมษายน 2552): 50. และ Terry Tan, *The Thai Table a celebration of culinary treasures*, (Singapore: Marshall Cavendish Cuisine, 2007), 166.

สี (Color) การใช้สีต่างๆ ในอาหารไทยนั้นจะได้สีจากธรรมชาติซึ่งถือได้ว่าเป็นภูมิปัญญาของคนไทยโบราณ แหล่งสีในธรรมชาติที่มีในอาหารไทยมีดังนี้

สีเหลือง ได้จากขมิ้นชัน คำแสด ตาล กระฉิกการ์ ขมิ้นอ้อย เทียนกิ่ง เป็นต้น

สีแดง ได้จากกระเจี๊ยบแดง ครั่ง คำฝอย เป็นต้น

สีน้ำเงิน และสีม่วง ได้จาก เข้ม หว่า อัญชัน เป็นต้น

สีน้ำตาล ได้จากพยอม มะขามป้อม เป็นต้น

สีดำได้จากดอกดิน มะพร้าว

สีเขียวได้จากเตยหอม



ภาพที่ 50 โครงสีหรือกลุ่มสีอย่างง่ายในอาหารไทย

การประยุกต์เลือกสีต่างๆ ที่มีในอาหารไทยให้เหมาะสมนั้นขึ้นอยู่กับพื้นฐานของสีอาหารไทยนั้นๆ เป็นสีอะไร เช่น การใช้กระทงปลีสีม่วงช่วยเสริมความโดดเด่นให้กับน้ำพริกเครื่องจิ้ม



ภาพที่ 51 ตัวอย่างการใช้สีในอาหารไทย

ที่มา: วรณรัตน์ รักตะจิตรการ และสันติ วิริยะรังสฤษฎ์, “สัมผัสเอกลักษณ์ไทยจากครัว,” *Gourmet Cuisine*, 105 (เมษายน 2552): 46-50. และ Laurent Ganguillet, Sven Krauss, and Vira Sanguanwong, *Authentic Recipes from Thailand*, (Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd., 2004), 181.

ที่ว่าง (Space) หมายถึงพื้นที่ที่อยู่ในจาน การจัดวางพื้นที่ว่างให้เหมาะสม สามารถเสริมความชัดเจนของเอกลักษณ์ไทยให้โดดเด่นบนจานอาหารได้



ภาพที่ 52 ลักษณะการวางให้เกิดที่ว่าง

ที่มา: Starters [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 14 มิถุนายน 2552. เข้าถึงได้จาก <http://www.sukhothaihotel.com/celadon.php>

ตัวอย่างองค์ประกอบศิลป์ในรูปแบบของอาหารไทยจากที่กล่าวมาข้างต้น ล้วนมีลักษณะของทัศนธาตุที่เป็นเอกลักษณ์ไทยอย่างเห็นได้ชัด และมีความสัมพันธ์เกี่ยวเนื่องกันกับทฤษฎีการออกแบบเป็นการจัดวางลักษณะขององค์ประกอบศิลป์ให้เกิดความงามตามหลักของทัศนศิลป์และยังคงสอดคล้องกับเอกลักษณ์ไทยที่แสดงออกอยู่ในอาหารไทยด้วย

**ขนาดและสัดส่วน (Proportion)** เกิดจากการกำหนดสัดส่วนขนาดอาหารที่สัมพันธ์ต่อการเสิร์ฟตามจำนวนคน ขนาดจึงต้องสัมพันธ์กับ รูปร่าง และรูปทรงของภาชนะ เพื่อให้ได้สัดส่วนและองค์ประกอบที่เหมาะสมจึงสามารถทำให้เกิดความงามได้



ภาพที่ 53 ตัวอย่างการจัดอาหาร โดยกำหนดสัดส่วนขนาดอาหารกับภาชนะที่สัมพันธ์ต่อการเสิร์ฟ  
ที่มา: กองบรรณาธิการ, "Eating Out," Gourmet Cuisine, 105 (เมษายน 2552): 154.

การซ้ำ ทำได้ด้วยการวางอาหารชนิดเดียวกันหลายๆ ชิ้น จะช่วยให้เกิดจังหวะ และทำให้หน้าตาของอาหารมีภาพรวมไปในทิศทางเดียวกัน สร้างความต่อเนื่องและช่วยขับเอกลักษณ์ไทยของอาหารให้โดดเด่นได้ด้วยเช่นกัน



ภาพที่ 54 ตัวอย่างการซ้ำที่ทำให้เกิดจังหวะ

ที่มา: Arun.s Thai Restaurant [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 7 ตุลาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <http://www.arunsthai.com/aruns.html>. และ อภิณี ธรรมโน, “อาหารไทยใน 7 เมืองดังต่างแดน,” Gourmet Cuisine, 105 (เมษายน 2552): 170.

**ความมีเอกภาพ (Unity)** ผลรวมของส่วนประกอบที่แตกต่างกัน การรวมตัวกันต้องเป็นไปเพื่อสร้างเอกภาพหรือความสัมพันธ์ให้เป็นอันหนึ่งอันเดียวกันให้เกิดขึ้น โดยเกี่ยวข้องกับส่วนที่เป็นเอกลักษณ์ไทยที่โดดเด่นและส่วนที่เสริม เพราะถ้าขาดซึ่งองค์ประกอบเสริมก็จะไม่สามารถสนับสนุนให้เอกลักษณ์ไทยมีความโดดเด่นขึ้นมาได้ และต้องไม่ใช่การนำส่วนประกอบมาแข่งกัน ซึ่งจะเป็นการทำลายเอกภาพ



ภาพที่ 55 ตัวอย่างการจัดอาหารไทยให้มีความเป็นเอกภาพ

ที่มา: ข้าวเหนียวหมูπίง [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 12 พฤศจิกายน 2552. เข้าถึงได้จาก <http://www.letussea.com/> กองบรรณาธิการ, “Eating Out,” Gourmet Cuisine, 105 (เมษายน 2552): 150.

การเน้น เน้นได้ด้วยการใช้สี การใช้จุด ขนาดสัดส่วน รูปร่าง รูปทรง และลวดลาย



ภาพที่ 56 ตัวอย่างการเน้นในการจัดอาหารไทย

ที่มา: Terry Tan, *The Thai Table a celebration of culinary treasures*, (Singapore: Marshall Cavendish Cuisine, 2007), 193.

### 3.การจัดอาหารไทยให้มีความเป็นไปได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ

การจัดอาหารไทยควรมีความสอดคล้องกับรูปแบบการตกแต่งร้านอาหารไทย และสิ่งที่ต้องการนำเสนอต่อลูกค้า เช่น ร้านอาหารไทยที่ตกแต่งในรูปแบบไทยโบราณ ให้บริการอาหารไทยดั้งเดิม หรือร้านอาหารไทยที่ตกแต่งในรูปแบบร่วมสมัย ให้บริการอาหารไทยประยุกต์ ระดับราคาในการให้บริการ กลุ่มเป้าหมาย เป็นต้น ซึ่งทำให้สามารถกำหนดทิศทางในการออกแบบการจัดอาหารได้

ควรเริ่มจากขั้นตอนการคิดออกแบบ หรือร่างแบบ Sketch ภาพเพื่อให้ความคิดชัดเจน หรือหาภาพตัวอย่าง หรืองานที่ใกล้เคียงแนวคิด ควรปรึกษากับหัวหน้าพ่อครัวว่ามีความเป็นไปได้ในการจัดอาหาร ควรสรุปรูปแบบต่างๆ ของเอกลักษณ์ไทยที่ต้องการนำเสนอในงานอาหาร

การเตรียมอุปกรณ์ในการจัดเสิร์ฟต่างๆ เช่นการใช้ภาชนะที่สะท้อนวิถีไทย ควรสอดคล้องกับรูปแบบของร้าน ถ้าหากอุปกรณ์ในการจัดเสิร์ฟราคาสูง จำเป็นต้องนำเข้าจากประเทศไทย เช่น เครื่องเบญจรงค์ ต้องคำนึงถึงต้นทุนว่าคุ้มราคาต่อการจำหน่าย หากราคาสูงจนเกินไป และไม่สามารถหาได้ในท้องถิ่น อาจประยุกต์ใช้ภาชนะมาตรฐานทั่วไปสีขาว หรือประยุกต์ใช้ภาชนะรูปแบบสมัยใหม่ แล้วจึงใช้งานศิลปะตกแต่งอาหารไทย ช่วยในการจัดอาหาร

การออกแบบการจัดอาหารไทยโดยคำนึงถึงหลักองค์ประกอบศิลป์ได้ด้วยวิธีต่างๆ มีส่วนช่วยให้การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยสามารถทำได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ สิ่งที่สำคัญควรคำนึงถึงความน่ากินของอาหาร

### การจัดอาหารไทยแต่ละประเภท

อาหารประเภทของว่างหรืออาหารจานแรก ส่วนใหญ่มีรูปลักษณ์ที่สื่อถึงเอกลักษณ์ไทย เพียงแค่ใช้หลักองค์ประกอบศิลป์มาช่วยจัดอาหารประเภทนี้ก็ทำให้เอกลักษณ์ไทยในอาหารโดดเด่นขึ้นมาได้



ภาพที่ 57 ตัวอย่างการจัดอาหารว่าง

ที่มา: [โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต](http://www.chefschool.dusit.ac.th/) [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 7 ตุลาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <http://www.chefschool.dusit.ac.th/>

### ประเภทอาหารหลัก

1. อาหารประเภทแกง ควรเลือกใช้ภาชนะที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย หากไม่สามารถหาได้อาจใช้ภาชนะมาตรฐานรูปแบบทั่วไปสีขาว แล้วใช้งานศิลปะในการจัดและการตกแต่งอาหารไทย เช่น งานแกะสลักผักผลไม้



ภาพที่ 58 ตัวอย่างการจัดอาหารประเภทแกง

ที่มา: [Arun's Thai Restaurant](http://www.arunsthai.com/aruns.html) [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 7 ตุลาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <http://www.arunsthai.com/aruns.html>.

2. อาหารประเภทผัดหรือยำ ผัดไทย ส้มตำ ยำวุ้นเส้น ยำประเภทต่างๆ หรือ ผัดต่างๆ อาหารเหล่านี้ล้วนเป็นอาหารที่ไม่มีรูปร่าง หรือรูปทรงตายตัว ซึ่งอาจทำให้จัดลำบาก จึงควรสร้างรูปร่าง หรือรูปทรงเพื่อให้ง่ายต่อการจัดอาหาร



ภาพที่ 59 ตัวอย่างการจัดอาหารประเภทผัดหรือยำ

ที่มา: Arun.s Thai Restaurant [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 7 ตุลาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <http://www.arunsthai.com/aruns.html>. และ Ng Wei Chian, Melisa Teo, AT THE TABLE OF Jim Thompson, (Bangkok Thailand: Archipelago Press for The Thai Silk Co., Ltd., 2004), 193.

3. อาหารประเภทน้ำพริกเครื่องจิ้ม เพียงใช้งานแกะสลักผักจิ้มอย่างง่ายก็สื่อเอกลักษณ์ไทยและสร้างความน่าสนใจให้กับอาหารประเภทนี้ได้



ภาพที่ 60 ตัวอย่างการจัดอาหารประเภทน้ำพริกเครื่องจิ้ม

อาหารประเภทของหวาน จะแบ่งได้เป็นสองประเภท คือประเภทน้ำ เช่นบัวลอย และประเภทที่เป็นรูป เช่นขนมลูกชุบ ซึ่งของหวานแบบไทยๆ สามารถนำเสนอแบบลดทอนให้ง่าย แต่คงความเอกลักษณ์ไทยไว้



ภาพที่ 61 ตัวอย่างการจัดอาหารประเภทของหวาน

ที่มา: วรณรัตน์ รักตะจิตรการ และสันติ วิริยะรังสฤษฏ์, “สัมผัสเอกลักษณ์ไทยจากครัว,” Gourmet Cuisine, 105 (เมษายน 2552): 44. และ Ng Wei Chian, Melisa Teo, AT THE TABLE OF Jim Thompson, (Bangkok Thailand: Archipelago Press for The Thai Silk Co., Ltd., 2004), 89.

#### 4. ผลการออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยที่สามารถทำได้ สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ

ผลการออกแบบจัดอาหารไทย ผู้วิจัยได้พิจารณาจากหลักคิดต่างๆ ที่ได้สังเคราะห์นำมาผ่านกระบวนการร่างแบบ ทดลองจัดอาหารในรูปแบบต่างๆ และทำการออกแบบจัดอาหารจริงโดยการใช้กล้องถ่ายรูปบันทึกภาพถ่ายลงคอมพิวเตอร์

โดยการออกแบบจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยนี้ ผู้วิจัยได้ดำเนินการบวนการออกแบบ โดยมีแนวคิดที่จะนำเสนออาหารไทยในรูปแบบร่วมสมัย โดยการประยุกต์ใช้ศิลปะการสร้างบรรจุภัณฑ์จากใบตองหรือใบเตย ศิลปะงานแกะสลักผักผลไม้ การใช้ภาชนะจากธรรมชาติที่แสดงออกถึงเอกลักษณ์ไทย และพยายามยึดหลักของการทำได้หรือสามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศเป็นสิ่งสำคัญ โดยพยายามคำนึงถึงต้นทุนของอุปกรณ์ในการจัดเสิร์ฟที่ราคาไม่แพง หรือมีแนวโน้มที่สามารถหาได้ทั่วไปในท้องถิ่น การใช้งานศิลปะในการจัดและการตกแต่งอาหารไทยโดยใช้วัตถุดิบต่างๆ ที่สามารถหาได้ในต่างประเทศ แล้วจึงใช้หลักองค์ประกอบศิลป์จัดวางอาหารช่วยดึงเอกลักษณ์ไทยในอาหารให้โดดเด่น ดังมีรายละเอียดของผลงานดังต่อไปนี้

มุ่งทดลองออกแบบการจัดอาหารไทยเฉพาะประเภทดังต่อไปนี้	
1. ประเภทอาหารว่างหรืออาหารจานแรก (Starters)	1.1 กระทงทอง 1.2 ไก่สะเต๊ะ 1.3 เมี่ยงคำ
2. อาหารประเภทแกง (Soups & Currys)	2.1 ต้มยำกุ้งแม่น้ำ 2.2 แกงเขียวหวานแกะย่าง 2.3 ต้มข่าไก่
3. อาหารประเภทผัดหรือยำ (Stir fried & Salads)	3.1 ผัดไทย 3.2 ยำเนื้อย่าง 3.3 ส้มตำไก่ย่าง
4. อาหารประเภทของหวาน (Desserts)	4.1 ข้าวเหนียวมะม่วง 4.2 ไอศกรีมมะพร้าวอ่อนกับทองม้วน 4.3 ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ



ภาพที่ 62 ผลการออกแบบการจัดอาหารประเภทอาหารว่าง เมนูกระทงทอง

1. ประเภทอาหารว่างหรืออาหารจานแรก (Starters) เมนู: กระทงทอง

การพิจารณาหลักคิดที่ใช้ในการออกแบบ

- 1.1 พิจารณาจากการประยุกต์ใช้พิมพ์กระทงทองวัสดุทองเหลืองเป็นภาชนะที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย
  - 1.2 พิจารณาจากการใช้รูปลักษณะของอาหารที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย
  - 1.3 พิจารณาจากหลักองค์ประกอบศิลป์โดยใช้หลักของการซ้ำทำให้เกิดจังหวะ และการจัดองค์ประกอบให้เป็นเอกภาพ การใช้พื้นที่ว่างของการใช้ภาชนะสีขาว ที่มาของการออกแบบเชิงทัศนธาตุที่แสดงออกถึงความเป็นไทย การจัดวางซ้ำกันของกระทงทองสร้างความต่อเนื่องให้กับชิ้นงาน การใช้พิมพ์กระทงทองวัสดุทองเหลืองที่เป็นทรงสูงทำให้เกิดการนำสายตาและสร้างจุดสนใจและนำเสนอเอกลักษณ์ไทยให้กับชิ้นงาน การใช้เส้นที่ได้จากพริกชี้ฟ้า การใช้รูปร่างของผักชี การใช้ดวงกวางช่วยในการตกแต่ง ช่วยสร้างรายละเอียดต่างๆ ให้ชิ้นงานมีความน่าสนใจ และมีความน่ารับประทาน



ภาพที่ 63 ผลการออกแบบการจัดอาหารประเภทอาหารว่าง เมนูไก่สะเต๊ะ

## 2. ประเภทอาหารว่างหรืออาหารจานแรก (Starters) เมนู: ไก่สะเต๊ะ

การพิจารณาหลักคิดที่ใช้ในการออกแบบ

2.1 พิจารณาจากการประยุกต์ใช้บรรจุกัมภ์จากธรรมชาติใบเตยและงานแกะสลัก  
แตงกวาที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย

2.2 พิจารณาจากการใช้รูปลักษณ์ของอาหารที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย

2.3 พิจารณาจากหลักองค์ประกอบศิลป์โดยใช้หลักของการซ้ำทำให้เกิดจังหวะ และ  
การจัดองค์ประกอบให้เป็นเอกภาพ การให้สีที่เกิดจากตัวอาหารและใบเตยที่เป็นส่วนตกแต่ง  
ที่มาของการออกแบบเชิงทัศนธาตุที่แสดงออกถึงความเป็นไทย

การสร้างรูปร่างรูปทรงจากการใช้ภาชนะแก้วทำให้เกิดความร่วมสมัยในชิ้นงาน การ  
ประยุกต์รูปแบบการห่อบรรจุกัมภ์จากใบเตยเป็นการนำเสนอเอกลักษณ์ไทยในอาหารให้โดดเด่น  
โดยให้ความรู้สึกด้วยสี รูปร่างรูปทรงที่เกิดจากการห่อ พื้นผิว (Texture) ของวัสดุใบเตย การใช้งาน  
แกะสลักแตงกวาประยุกต์รูปแบบใบไม้จลุลช่วยเสริมความเป็นเอกลักษณ์ไทยให้กับชิ้นงาน



ภาพที่ 64 ผลการออกแบบการจัดอาหารประเภทอาหารว่าง เมนูเมี่ยงคำ

### 3. ประเภทอาหารว่างหรืออาหารจานแรก (Starters) เมนู: เมี่ยงคำ

การพิจารณาหลักคิดที่ใช้ในการออกแบบ

3.1 พิจารณาจากการใช้ภาชนะแบบจานเชิงและภาชนะแบบจักรสานที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย

3.2 พิจารณาจากการใช้รูปลักษณะของอาหารที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย และประยุกต์ใช้การห่อบรรจุภัณฑ์จากธรรมชาติ

3.3 พิจารณาจากหลักองค์ประกอบศิลป์โดยใช้หลักของรูปร่างรูปทรง การซ้ำ และการจัดองค์ประกอบให้เป็นเอกภาพ สีที่ของใบเมี่ยงคำทำให้เกิดความขัดแย้ง (Contrast) ในงานออกแบบ

ที่มาของการออกแบบเชิงทัศนธาตุที่แสดงออกถึงความเป็นไทย

การสร้างรูปร่างรูปทรงจากการการประยุกต์รูปแบบการห่อบรรจุภัณฑ์ของใบเมี่ยงคำเป็นการนำเสนอเอกลักษณ์ไทยในอาหารให้โดดเด่น โดยให้ความรู้สึกด้วยสี รูปร่างรูปทรงที่เกิดจากการห่อ การใช้รูปทรงและลวดลายที่เป็นไทยของภาชนะจานเชิงสีขาวทำให้เกิดรูปแบบร่วมสมัยการใช้หีบจักสานขนาดเล็กสร้างจุดนำสายตาและจุดเด่นของเอกลักษณ์ไทยในงาน



ภาพที่ 65 ผลการออกแบบการจัดอาหารประเภทแกง เมนูต้มยำกุ้งแม่น้ำ

#### 4. อาหารประเภทแกง (Soups & Curries) เมนู: ต้มยำกุ้งแม่น้ำ

การพิจารณาหลักคิดที่ใช้ในการออกแบบ

4.1 พิจารณาจากการใช้งานแกะสลักผักผลไม้ (แครอท) เป็นส่วนประกอบตกแต่งในการจัดเสิร์ฟ

4.2 พิจารณาจากหลักองค์ประกอบศิลป์โดยใช้หลักของพื้นที่ว่าง การใช้สีของงานแกะสลักแครอทที่สัมพันธ์กับสีของอาหาร การเน้นด้วยสีและลวดลายที่เกิดจากการแกะสลักที่มาของการออกแบบเชิงทัศนธาตุที่แสดงออกถึงความเป็นไทย

การประยุกต์ใช้ลายกนกในศิลปะไทยนำมาใช้แกะสลักแครอทสร้างรูปร่างรูปทรงและจุดเด่นให้กับชิ้นงาน โดยสีส้มที่เกิดจากแครอทสื่อถึงความเผ็ดร้อน และสัมพันธ์ไปกับลวดลายของงานแกะสลัก



ภาพที่ 66 ผลการออกแบบการจัดอาหารประเภทแกง เมนูแกงเขียวหวานแกะย่าง

#### 5. อาหารประเภทแกง (Soup & Curries) เมนู: แกงเขียวหวานแกะย่าง

การพิจารณาหลักคิดที่ใช้ในการออกแบบ

5.1 พิจารณาจากการใช้งานแกะสลักผักผลไม้ (พริกหวานยักษ์) เป็นส่วน ประกอบ ตกแต่งในการจัดเสิร์ฟ

5.2 พิจารณาจากหลักองค์ประกอบศิลป์โดยใช้หลักของการประยุกต์ใช้สีเหลืองของ พริกหวาน ซึ่งเป็นสีที่ใช้ในอาหารไทย รูปร่างรูปทรงที่เกิดจากการแกะสลัก การเน้น โดยการใช้พื้นที่ว่างของจานอาหารสีขาวช่วยขับความโดดเด่นให้กับชิ้นงาน

ที่มาของการออกแบบเชิงทัศนธาตุที่แสดงออกถึงความเป็นไทย

การประยุกต์ใช้งานแกะสลักรูปร่างหยดน้ำลายฉลุ และสีเหลืองของพริกหวานยักษ์ ช่วยนำสายตา สร้างจุดเด่นและเอกลักษณ์ไทยให้กับชิ้นงาน



ภาพที่ 67 ผลการออกแบบการจัดอาหารประเภทแกง เมนูต้มข่าไก่

#### 6. อาหารประเภทแกง (Soup & Curries) เมนู: ต้มข่าไก่

การพิจารณาหลักคิดที่ใช้ในการออกแบบ

6.1 พิจารณาจากการใช้งานแกะสลักผักผลไม้ (ใบมะกรูด) เป็นส่วนประกอบตกแต่งในการจัดเสิร์ฟ

6.2 พิจารณาจากหลักองค์ประกอบศิลป์โดยใช้หลักของการเน้น การจัดองค์ประกอบให้เป็นเอกภาพ ให้ให้รูปร่างรูปทรงที่เกิดจากการแกะสลักใบมะกรูด

ที่มาของการออกแบบเชิงทัศนธาตุที่แสดงออกถึงความเป็นไทย

ต้มข่าไก่เป็นอาหารที่มีลักษณะเป็นแกงน้ำให้สีขาวที่เกิดจากกะทิ ซึ่งไม่มีรูปร่างและรูปทรงตายตัว จึงใช้งานแกะสลักลดทอนรายละเอียดง่ายช่วยสร้างความโดดเด่น และเอกลักษณ์ไทยในอาหารสร้างความร่วมสมัยให้กับอาหาร โดยใช้ภาษาสีขาวที่มีรูปแบบเป็นสมัยใหม่



ภาพที่ 68 ผลการออกแบบการจัดอาหารประเภทผัดหรือยำ เมนูผัดไทย

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

การพิจารณาหลักคิดที่ใช้ในการออกแบบ

7.1 พิจารณาจากการใช้เครื่องเคียง (ปลีกล้วย) เป็นส่วนประกอบในการจัดเสิร์ฟ

7.2 พิจารณาจากหลักองค์ประกอบศิลป์โดยใช้หลักของการใช้สีแดงที่เกิดจากปลีกล้วย

รูปร่าง รูปทรง ที่เกิดจากการตัดใบปลีกล้วย

ที่มาของการออกแบบเชิงทัศนศาสตร์ที่แสดงออกถึงความเป็นไทย

ผัดไทยเป็นอาหารที่ไม่มีรูปร่างรูปทรงตายตัว การใช้ปลีกล้วยตัดแต่งประยุกต์จากงานแกะสลักรูปร่างหยดน้ำ รวมทั้งสี พื้นผิว (Texture) ที่ได้จากใบปลีกล้วย ทำให้เกิดลักษณะเด่น สร้างจุดสนใจ และสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยให้กับจีน การใช้ภาชนะรูปแบบสมัยใหม่ ทำให้เกิดรูปร่างเรขาคณิตให้ความรู้สึกที่เป็นความร่วมมือช่วยจัดผัดไทยให้อยู่ในรูปร่างตายตัวชัดเจน ปากงานที่กว้างสร้างพื้นที่ว่างให้กับชิ้นงาน



ภาพที่ 69 ผลการออกแบบการจัดอาหารประเภทผัดหรือยำ เมนูยาเนืออย่าง

#### 8. อาหารประเภทผัดหรือยำ (Stir fried & Salads) เมนู: ยาเนืออย่าง

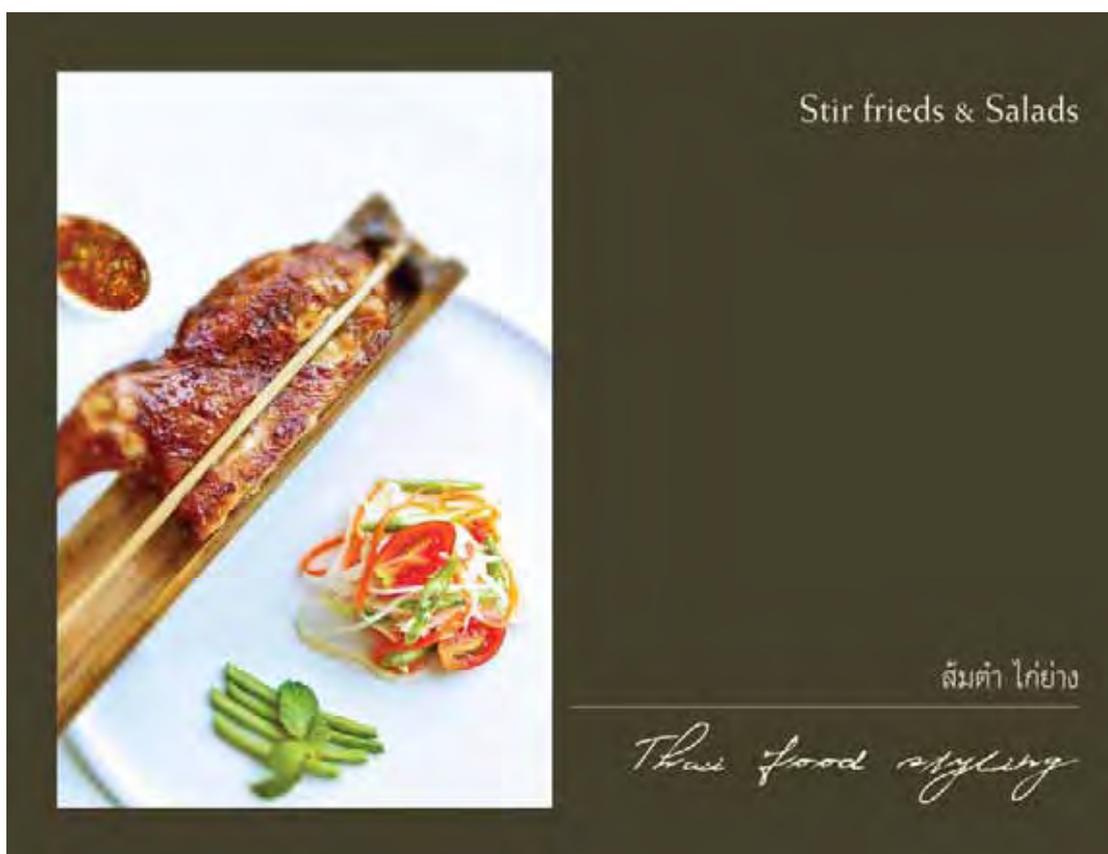
การพิจารณาหลักคิดที่ใช้ในการออกแบบ

8.1 พิจารณาจากการใช้งานแกะสลักผักผลไม้ (มะเขือเทศ แดงกวา) เป็นส่วนประกอบ ตกแต่งในการจัดเสิร์ฟ

8.2 พิจารณาจากหลักองค์ประกอบศิลป์โดยใช้หลักของพื้นที่ว่าง การใช้สีของกะหล่ำมวง ซึ่งสีม่วงเป็นสีที่มักใช้เป็นสีผสมในอาหารไทย สร้างสีที่เกิดความขัดแย้ง (Contrast) ให้กับชิ้นงาน การใช้รูปร่างรูปทรงที่เกิดจากการตัดแต่งประยุกต์รูปร่างหยดน้ำของใบกะหล่ำมวง

ที่มาของการออกแบบเชิงทัศนศาสตร์ที่แสดงออกถึงความเป็นไทย

การใช้งานแกะสลักมะเขือเทศรูปแบบกุหลาบวางบนพื้นที่ว่างสร้างความโดดเด่นของเอกลักษณ์ไทยบนชิ้นงาน รูปร่างหยดน้ำที่เกิดจากการตัดแต่งใบกะหล่ำมวง และสีม่วงของใบกะหล่ำ สร้างจุดเด่น และจุดนำสายตาให้กับชิ้นงาน โดยการจัดวางลงบนภาชนะสีขาวสี่เหลี่ยมผืนผ้าช่วยสร้างความร่วมสมัยให้กับชิ้นงาน การตกแต่งด้วยการแกะสลักแตงกวาให้เป็นรูปใบไม้สร้างรายละเอียดและนำเสนอความเป็นไทยให้กับชิ้นงาน



ภาพที่ 70 ผลการออกแบบการจัดอาหารประเภทผัดหรือยำ เมนูส้มตำไก่ย่าง

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

การพิจารณาหลักคิดที่ใช้ในการออกแบบ

9.1 พิจารณาโดยใช้ภาษาชนวนวัฒนธรรมชาติที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทยวิถีชาวบ้าน

9.2 พิจารณาจากหลักองค์ประกอบศิลป์ โดยใช้หลักของขนาดสัดส่วน และการจัดองค์ประกอบให้เป็นเอกภาพ พื้นผิว (Texture) ที่เกิดจากการลนไฟกระบอกไม้ไผ่

ที่มาของการออกแบบเชิงทัศนธาตุที่แสดงออกถึงความเป็นไทย

พื้นผิว (Texture) ที่เกิดจากการลนไฟและรูปร่างรูปทรงของกระบอกไม้ไผ่เป็นสิ่งที่สื่อสารความเป็นอาหารไทยพื้นบ้าน การเสิร์ฟไก่ย่างครึ่งตัวเป็นวัฒนธรรมการกินของไทย สร้างจุดเด่นความน่ากินให้กับจานอาหาร โดยใช้กระบอกไม้ไผ่เป็นภาชนะวางลงบนพื้นที่ว่างของจาน ส้มตำจัดวางพื้นที่ว่างระหว่างไก่ย่างและส้มตำ เพื่อให้องค์ประกอบไม่เกิดการแย่งความโดดเด่น แต่เป็นการเสริมความโดดเด่นแต่ละส่วนให้เป็นเอกภาพ



ภาพที่ 71 ผลการออกแบบการจัดอาหารประเภทของหวาน เมนูข้าวเหนียวมะม่วง

10. อาหารประเภทของหวาน (Desserts) เมนู: ข้าวเหนียวมะม่วง

การพิจารณาหลักคิดที่ใช้ในการออกแบบ

10.1 พิจารณาจากการประยุกต์ใช้บรรจุกัมภ์และภาชนะจากธรรมชาติที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย

10.2 พิจารณาจากหลักองค์ประกอบศิลป์โดยใช้หลักของรูปร่างรูปทรง การใช้จุด การจัดองค์ประกอบให้เป็นเอกภาพ การได้สี พื้นผิว (Texture) ที่ได้จากใบตองและใบเตย การจัดวางบนพื้นที่ว่าง ความขัดแย้ง (Contrast) ที่เกิดจากสี รูปร่างรูปทรงของชิ้นงาน ที่มาของการออกแบบเชิงทัศนธาตุที่แสดงออกถึงความเป็นไทย

การห่อใบตองให้เป็นทรงกรวยสะท้อนวัฒนธรรมการใช้บรรจุกัมภ์จากธรรมชาติของไทย การควั่นเปลือกมะม่วงเป็นภาชนะให้รูปร่างรูปทรงที่เป็นธรรมชาติของมะม่วง การใช้ภาชนะประเภทแก้วช่วยเสริมความเป็นร่วมสมัยให้กับชิ้นงาน การจัดวางของแต่ละองค์ประกอบให้มีสมดุลของความสุขแต่ละรูปทรง โดยใช้พื้นที่ว่างช่วยจัดวางให้เกิดความงาม



ภาพที่ 72 ผลการออกแบบการจัดอาหารประเภทของหวาน เมนูไอศกรีมมะพร้าวอ่อนกับทองม้วน

11. อาหารประเภทของหวาน (Desserts) เมนู: ไอศกรีมมะพร้าวอ่อนกับทองม้วน

การพิจารณาหลักคิดที่ใช้ในการออกแบบ

11.1 พิจารณาจากการประยุกต์ใช้บรรจุภัณฑ์จากใบเตย โดยใช้การมัดด้วยตอกที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย

11.2 พิจารณาจากหลักองค์ประกอบศิลป์โดยใช้หลักของรูปร่าง รูปทรง การจัดองค์ประกอบให้เป็นเอกภาพ

ที่มาของการออกแบบเชิงทัศนธาตุที่แสดงออกถึงความเป็นไทย

การจัดองค์ประกอบโดยรวมให้เป็นชิ้นเดียวโดยให้ส่วนที่ตกแต่งอาหาร เช่นใบเตย เป็นจุดเด่นของชิ้นงาน โดยนำเสนอความเป็นไทยด้วยการห่อใบเตยพันด้วยตอก



ภาพที่ 73 ผลการออกแบบการจัดอาหารประเภทของหวาน เมนูข้าวเหนียวหน้าต่าง ๆ

## 12. อาหารประเภทของหวาน (Desserts) เมนู: ข้าวเหนียวหน้าต่าง ๆ

การพิจารณาหลักคิดที่ใช้ในการออกแบบ

12.1 พิจารณาจากการใช้บรรจุภัณฑ์จากใบตอง ด้วยการห่อเป็นทรงกรวยที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย

12.2 พิจารณาจากหลักองค์ประกอบศิลป์ โดยใช้หลักของการใช้สี รูปร่าง รูปทรง การซ้ำทำให้เกิดจังหวะ

ที่มาของการออกแบบเชิงทัศนธาตุที่แสดงออกถึงความเป็นไทย

การจัดวางของรูปทรงอาหาร การลำดับของสีอาหารในงานที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย โดยจัดวางเป็นลักษณะทรงสูงเพื่อให้เกิดการนำสายตาสร้างจุดเด่นให้กับชิ้นงาน

สรุปประเด็นการใช้หลักองค์ประกอบศิลป์ ทักษะธาตุ และหลักการออกแบบในการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย

การจัดวางอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยมีหลักเกณฑ์เดียวกันกับงานทัศนศิลป์อื่นๆ โดยในผลงานออกแบบได้นำความรู้หลักองค์ประกอบศิลป์ ทักษะธาตุ และหลักการออกแบบมาประยุกต์ใช้ดังต่อไปนี้

1. การจัดวางบนพื้นที่ว่าง ช่วยสร้างจุดนำสายตาแนะนำเสนอความโดดเด่นของเอกลักษณ์ไทยให้กับผลงานออกแบบ
2. การเน้น เน้น ได้ด้วยความขัดแย้ง (Contrast) ที่เกิดจากสีที่ได้จากวัสดุธรรมชาติ รูปร่าง รูปทรง ที่เกิดจากการแกะสลักผักผลไม้ การประยุกต์รูปแบบจากการห่อบรรจุภัณฑ์จากธรรมชาติ
3. การใช้รูปร่างรูปทรงที่แสดงออกถึงความเป็นไทย พื้นผิว (Texture) ที่เกิดจากวัสดุธรรมชาติ
4. การประยุกต์ใช้สีต่างๆ ที่นำเสนอความเป็นเอกลักษณ์ไทยในอาหาร
5. การซ้ำทำให้เกิดจังหวะ และสร้างความต่อเนื่องในผลงานออกแบบ
6. การจัดวางองค์ประกอบของอาหารแต่ละส่วนสร้างความเป็นเอกภาพให้กับผลงานออกแบบ
7. การประยุกต์ใช้งานแกะสลักโดยคำนึงถึงสีของผักผลไม้ ช่วงสร้างความโดดเด่นให้กับผลงานออกแบบ
8. การคำนึงถึงขนาดและสัดส่วนต่อการจัดวางให้มีความพอดี
9. การสร้างรายละเอียดต่างๆ ให้กับผลงานออกแบบ เช่นการใช้จุด การใช้ลวดลายของงานแกะสลักผักผลไม้

การนำทฤษฎีองค์ประกอบศิลป์ ทักษะธาตุ และหลักการออกแบบ สามารถนำมาประยุกต์ในงานศิลปะและงานออกแบบทุกสาขา โดยประโยชน์และความสำคัญของทฤษฎีดังกล่าวมีส่วนช่วยในการสร้างสรรค์งานออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย เช่น ช่วยจัดองค์ประกอบให้เป็นระเบียบ ให้มีความร่วมสมัย ช่วยให้ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารไทยต่างๆ มีความโดดเด่นบนจานอาหาร เช่นงานแกะสลักผักผลไม้ การกำกับความสำคัญแต่ละตำแหน่งขององค์ประกอบ เพื่อนำสายตา และไม่ให้องค์ประกอบแย่งความโดดเด่น ลำดับความสำคัญขององค์ประกอบต่างๆ เช่น เส้น สี รูปร่าง รูปทรง จังหวะ การซ้ำ ให้กลมกลืนมีความสัมพันธ์กัน สนองต่อวัตถุประสงค์ของการใช้งาน ก่อให้เกิดความงามของผลงานออกแบบ

## ส่วนที่ 2 ผลการวิเคราะห์การสำรวจการยอมรับ

การวิจัยสำรวจการยอมรับครั้งนี้โดยการทำแบบสอบถามความคิดเห็นที่มีต่อหลักคิดการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย และผลการทดลองออกแบบการจัดอาหารไทย จากการทำแบบสอบถามและสัมภาษณ์เชิงลึกกับผู้เชี่ยวชาญ/ผู้ทรงคุณวุฒิ ที่มีประสบการณ์และมีความรู้ความสามารถทางด้านอาหารไทย, ด้านการจัดตกแต่งอาหาร หรือ เกี่ยวข้องกับการทำธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ รวมทั้งผู้ที่ประกอบอาชีพด้านการจัดตกแต่งอาหาร จำนวน 30 คน

### การนำเสนอผลการวิเคราะห์

การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลและการนำเสนอหลักคิดในการออกแบบของการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยวิเคราะห์และนำเสนอในรูปแบบของตารางประกอบคำอธิบาย โดยแบ่งการนำเสนอข้อมูลออกเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของผู้ตอบแบบสอบถาม โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistic) หรือสถิติพื้นฐาน เพื่อวิเคราะห์ข้อมูลด้วยการแจกแจงความถี่ (Frequency) ค่าร้อยละ (Percentage)

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย ภายหลังจากอ่านเอกสาร “การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย” โดยการใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistic) หรือสถิติพื้นฐานแสดงความถี่ (Frequency) ค่าเฉลี่ยของกลุ่มตัวอย่าง (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) รวมถึงสรุปประเด็นข้อเสนอแนะต่างๆ

ตอนที่ 3 ความคิดเห็นเกี่ยวกับผลการทดลองออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย ที่สามารถทำได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ โดยการใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistic) หรือสถิติพื้นฐานแสดงความถี่ (Frequency) ค่าเฉลี่ยของกลุ่มตัวอย่าง (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) รวมถึงสรุปประเด็นข้อเสนอแนะต่างๆ

### ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของผู้ตอบแบบสอบถาม

วิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานของผู้ตอบแบบสอบถามประกอบด้วย เพศ อายุ ระดับการศึกษา สถานะของผู้ตอบ ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อระดับของบทบาทและการพัฒนาต่อการส่งเสริมร้านอาหารไทยในต่างประเทศ และระดับความสำคัญของการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยสำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ดังแสดงไว้ในตารางที่ 1 – 3

ตารางที่ 6 ข้อมูลพื้นฐานของผู้ตอบแบบสอบถาม

n=30

ข้อมูลพื้นฐานของผู้ตอบแบบสอบถาม	จำนวน	ร้อยละ
<b>เพศ</b>		
ชาย	12	40.00
หญิง	18	60.00
<b>อายุ</b>		
ต่ำกว่า 30 ปี	10	34.48
31 – 40 ปี	7	24.14
41 – 50 ปี	4	13.79
51 ปีขึ้นไป	8	27.59
<b>การศึกษา</b>		
ต่ำกว่าปริญญาตรี	1	3.33
ปริญญาตรี	17	56.67
ปริญญาโท	10	33.33
ปริญญาเอก	2	6.67
<b>สถานะของผู้ตอบ (ตอบได้มากกว่า 1 สถานะ)</b>		
ผู้ที่มีความรู้ มีประสบการณ์การบริโภคอาหารไทย และสนใจรูปแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย	21	70.00
ผู้มีอาชีพเป็นนักออกแบบทางด้านที่เกี่ยวกับการจัดตกแต่งอาหาร	12	40.00
ผู้เชี่ยวชาญ/ผู้ทรงคุณวุฒิ	11	36.67
ผู้มีประสบการณ์ หรือผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารไทย	11	36.67

จากตารางที่ 6 ข้อมูลพื้นฐานของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นผู้ชาย จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 40.00 และผู้หญิง จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00

อายุต่ำกว่า 30 ปี จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 34.48 อายุ 31 – 40 ปี จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 24.14 อายุ 41 – 50 ปี จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 13.79 และอายุ 51 ปีขึ้นไป จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 27.59

การศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 3.33 ปริญญาตรี จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 56.67 ปริญญาโท จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 33.33 และ ปริญญาเอก จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 6.67

สถานะของผู้ตอบ (ตอบได้มากกว่า 1 สถานะ) พบว่า ส่วนใหญ่เป็นผู้ที่มีความรู้ มีประสบการณ์การบริการโภชนาการไทย และสนใจรูปแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 70.00 รองลงมาเป็นผู้มีอาชีพเป็นนักออกแบบทางด้านที่เกี่ยวกับการจัดตกแต่งอาหาร จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 40.00 และผู้เชี่ยวชาญ/ผู้ทรงคุณวุฒิ จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 36.67 และผู้มีประสบการณ์ หรือผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารไทย จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 36.67

ตารางที่ 7 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อระดับของบทบาทและการพัฒนาต่อการส่งเสริมร้านอาหารไทยในต่างประเทศ

n = 30

การส่งเสริมร้านอาหารไทยในต่างประเทศ	ระดับความคิดเห็น		
	$\bar{x}$	S.D.	ความระดับ
บทบาทและการพัฒนา	3.37	0.669	มาก

จากตารางที่ 7 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความเห็นว่าการส่งเสริมร้านอาหารไทยในต่างประเทศมีบทบาทและการพัฒนาในระดับมาก ( $\bar{x} = 3.37$ ) โดยคิดเป็นร้อยละ 46.7 ตอบว่ามาก ร้อยละ 43.3 ตอบว่าปานกลาง และร้อยละ 10.0 ตอบว่าน้อย

ตารางที่ 8 ความสำคัญของการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยสำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ

n = 30

การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย	ระดับความสำคัญ		
	$\bar{x}$	S.D.	ความระดับ
ความสำคัญต่อร้านอาหารไทยในต่างประเทศ	3.83	0.379	มาก

จากตารางที่ 8 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความเห็นว่าการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยสำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศมีความสำคัญในระดับมาก ( $\bar{x} = 3.83$ ) โดยคิดเป็นร้อยละ 83.3 ตอบว่ามาก ร้อยละ 16.7 ตอบว่าปานกลาง

**ตอนที่ 2 การวิเคราะห์ความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย  
ภายหลังการอ่านเอกสาร “การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย”**

ผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย ภายหลังการอ่านเอกสาร “การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย” โดยการใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistic) หรือสถิติพื้นฐานแสดงความถี่ (Frequency) ค่าเฉลี่ยของกลุ่มตัวอย่าง (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) แสดงไว้ในตารางที่ 4

**ตารางที่ 9 ผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย  
ภายหลังการอ่านเอกสาร “การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย”**

n=30

ความคิดเห็นต่อหลักคิด แนวทางการจัดอาหารไทย ให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย	ระดับความเห็นภายหลังการอ่านเอกสาร		
	$\bar{x}$	S.D.	ความระดับ
การจัดอาหารไทยโดยใช้หลักองค์ประกอบศิลป์มีส่วนช่วยให้การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย	3.73	0.640	มาก
การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยช่วยสื่อสารความเป็นอาหารไทยแท้ที่ปรุงโดยคนไทย	3.60	0.498	มาก
การจัดอาหารไทยโดยใช้หลักองค์ประกอบศิลป์สามารถทำได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ	3.57	0.679	มาก
ความเข้าใจแนวทางการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์	3.53	0.571	มาก
เนื้อหาในเอกสารสามารถนำมาใช้และเป็นประโยชน์ต่อร้านอาหารไทยในต่างประเทศ	3.40	0.621	มาก
ความเข้าใจองค์ประกอบในอาหารไทยที่เป็นองค์ประกอบศิลป์	3.33	0.711	มาก
เนื้อหาในเอกสารสามารถนำมาใช้และเป็นประโยชน์ต่อตัวท่านหรือในงานของท่าน	3.33	0.802	มาก
ภาพรวม	3.50	0.435	มาก

จากตารางที่ 9 พบว่า ภาพรวมความคิดเห็นของกลุ่มตัวอย่างที่มีต่อหลักคิดและแนวทางการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย ภายหลังการอ่านเอกสาร “การจัดอาหารไทยให้แสดงออก

ซึ่งเอกลักษณ์ไทย” มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ( $\bar{x} = 3.50$ ) โดยคิดเป็นร้อยละ 57.6 ตอบว่ามาก ร้อยละ 36.2 ตอบว่า ปานกลาง ร้อยละ 4.8 ตอบว่าน้อย ร้อยละ 1.4 ตอบว่าน้อยมาก

เมื่อพิจารณาความคิดเห็นที่มีต่อหลักคิดและแนวทางการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย ภายหลังจากอ่านเอกสาร เป็นรายด้าน พบว่า ค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก ได้แก่ การจัดอาหารไทยโดยใช้หลักองค์ประกอบศิลป์มีส่วนช่วยให้การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย ( $\bar{x} = 3.73$ ) รองลงมา การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยช่วยสื่อสารความเป็นอาหารไทยแท้ที่ปรุงโดยคนไทย ( $\bar{x} = 3.60$ ) และการจัดอาหารไทยโดยใช้หลักองค์ประกอบศิลป์สามารถทำได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ( $\bar{x} = 3.57$ ) ตามลำดับ

#### สรุปประเด็นข้อเสนอแนะ

1. ควรมีความเข้าใจในเรื่องของการจัดอาหารในงานควรรับประทานได้
2. องค์ประกอบที่จะสื่ออาหารไทยยังมีอีก เช่น รสชาติ วัตถุดิบ มีความสำคัญ ควรที่จะชุมชนไพร ให้เด่นควบคู่ไปกับองค์ประกอบทางศิลปะการตกแต่งจานอาหาร
3. ในต่างประเทศอาจขาดแคลนวัตถุดิบ
4. หากเวลาเร่งด่วน อาจไม่มีเวลาจัดอาหารเพราะขายดี

#### วิจารณ์ประเด็นข้อเสนอแนะ

การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย เป็นการกำหนดตำแหน่งจัดวางอาหารในภาชนะให้และดูสวยงามและน่ารับประทานโดยคำนึงถึงหลักทฤษฎีขององค์ประกอบศิลป์ทัศนธาตุ และทฤษฎีการออกแบบ และเป็นการนำเสนอ การเลือกใช้ภาชนะ บรรจุอาหารในการจัดเสิร์ฟที่แสดงออกถึงความเป็นไทย ซึ่งผู้วิจัยได้จัดกลุ่มข้อมูลจากเอกสารที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยและการสัมภาษณ์ แล้วเรียบเรียงเนื้อหาให้เป็นหลักคิด และแนวทางการออกแบบ โดยสังเคราะห์เป็นองค์ความรู้ เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจ การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยและผู้ที่มีอาชีพที่เกี่ยวข้อง

### ตอนที่ 3 การวิเคราะห์ความคิดเห็นเกี่ยวกับผลการออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยที่สามารถทำได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ

ผลการวิเคราะห์ภาพรวมความคิดเห็นเกี่ยวกับผลการออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยที่สามารถทำได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ โดยการใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistic) หรือสถิติพื้นฐานแสดงความถี่ (Frequency) ค่าเฉลี่ยของกลุ่มตัวอย่าง (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) แสดงไว้ในตารางที่ 5 - 6

ตารางที่ 10 ภาพรวมผลการทดลองออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์

ไทยที่สามารถทำได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ

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

จากตารางที่ 10 พบว่า ภาพรวมผลการออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยที่สามารถทำได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ 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

เมื่อพิจารณาความเห็นที่มีต่องานออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยที่สามารถทำได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศของอาหารในแต่ละประเภท พบว่า งานออกแบบในระดับดีมาก ได้แก่ อาหารประเภทของหวาน ( $\bar{x} = 4.22$ ) งานออกแบบในระดับดี ได้แก่ อาหารว่างหรืออาหารจานแรก ( $\bar{x} = 4.12$ ) อาหารประเภทผัดหรือยำ ( $\bar{x} = 3.88$ ) อาหารประเภทแกง ( $\bar{x} = 3.71$ ) ตามลำดับ

ตารางที่ 11 ภาพรวมผลการออกแบบการจัดการอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยที่สามารถทำได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ จำแนกตามความเห็นที่มีต่องานออกแบบ

n=30

ประเภทอาหาร	ระดับความเห็นที่มีต่องานออกแบบ		
	$\bar{x}$	S.D.	ความระดับ
รูปแบบการจัดการอาหารที่มีความร่วมสมัย	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
ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดการอาหาร	3.89	0.660	ดี
การพิจารณาหลักคิดต่างๆ มาใช้ในการออกแบบ	3.88	0.657	ดี
ภาพรวมการทดลองจัดการอาหาร	3.98	0.579	ดี

จากตารางที่ 11 พบว่า ภาพรวมผลการทดลองออกแบบการจัดการอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยที่สามารถทำได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ 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

เมื่อพิจารณาความเห็นที่มีต่องานออกแบบการจัดการอาหารไทยตามความเห็นของกลุ่มตัวอย่างเรียงตามลำดับค่าเฉลี่ย พบว่า รูปแบบการจัดการอาหารที่มีความร่วมสมัย มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ( $\bar{x} = 4.14$ ) รองลงมาเป็น การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร ( $\bar{x} = 4.03$ ) สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ( $\bar{x} = 3.98$ ) ความสวยงาม ( $\bar{x} = 3.97$ ) ความน่ารับประทาน ( $\bar{x} = 3.96$ ) ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดการอาหาร ( $\bar{x} = 3.89$ ) และการพิจารณาหลักคิดต่างๆ มาใช้ในการออกแบบ ( $\bar{x} = 3.88$ ) ตามลำดับ

เมื่อพิจารณาผลการทดลองออกแบบการจัดการอาหารไทยแต่ละประเภท ประกอบด้วย อาหารว่างหรืออาหารจานแรก (Starters) อาหารประเภทแกง (Soups & Curries) อาหารประเภทผัดหรือยำ (Stir fried & Salads) และอาหารประเภทของหวาน (Desserts) กลุ่มตัวอย่างมีความเห็นต่องานออกแบบในด้านต่างๆ แสดงในตาราง 7 – 18 ดังนี้

อาหารว่างหรืออาหารจานแรก (Starters) ประกอบด้วย กระทงทอง ไก่สะเต๊ะ และเมี่ยงคำ

ตารางที่ 12 ผลการออกแบบการจัดกระทงทอง

n=30

กระทงทอง	ระดับความเห็นที่มีต่องานออกแบบ		
	$\bar{x}$	S.D.	ความระดับ
รูปแบบการจัดอาหารที่มีความร่วมสมัย	4.40	0.855	ดีมาก
ความน่ารับประทาน	4.40	0.724	ดีมาก
ความสวยงาม	4.17	0.747	ดี
ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร	4.10	0.923	ดี
การพิจารณาหลักคิดต่างๆ มาใช้ในการออกแบบ	4.10	0.960	ดี
การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร	3.97	1.066	ดี
สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ	3.67	1.322	ดี
ภาพรวมการทดลองจัดกระทงทอง	4.11	0.687	ดี

จากตารางที่ 12 พบว่า ภาพรวมผลการทดลองออกแบบการจัดกระทงทอง มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 4.11$ ) โดยคิดเป็นร้อยละ 43.8 ตอบว่าดีมาก ร้อยละ 32.4 ตอบว่าดี ร้อยละ 16.7 ตอบว่าปานกลาง ร้อยละ 5.7 ตอบว่าพอใช้ ร้อยละ 1.4 ตอบว่าควรปรับปรุง

เมื่อพิจารณาความคิดเห็นที่มีต่องานออกแบบการจัดกระทงทอง พบว่า รูปแบบการจัดอาหารที่มีความร่วมสมัย อยู่ในระดับดีมาก ( $\bar{x} = 4.40$ ) และ ความน่ารับประทาน อยู่ในระดับดีมาก ( $\bar{x} = 4.40$ ) ความสวยงาม อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 4.17$ ) ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 4.10$ ) การพิจารณาหลักคิดต่างๆ มาใช้ในการออกแบบ อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 4.10$ ) การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.97$ ) และสามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.67$ ) ตามลำดับ

### สรุปประเด็นข้อเสนอแนะ

1. การใช้พิมพ์กระทงทองมาประกอบการใช้งานจริง อาจจะทำให้การเสิร์ฟยาก พิมพ์กระทงอาจสูงเกินไปและอาจจะล้มได้
2. การใช้เตงกวาดกแตงอาจทำให้ตัวกระทงทองไม่กรอบ
3. ตัวพิมพ์อาจไม่สื่อความเป็นไทยเท่าที่ควร ตัวพิมพ์กระทงทองอาจไม่เพียงพอในการจัดเสิร์ฟ

### วิจารณ์ประเด็นข้อเสนอแนะ

ตัวพิมพ์กระทงทองนั้นเป็นอุปกรณ์การประกอบอาหารเฉพาะประเภทกระทงทองที่ใช้ในราชสำนักซึ่งกระทงทองมีรูปลักษณะเฉพาะของอาหารที่สื่อถึงเอกลักษณ์ไทย โดยเฉพาะจุดเด่นของการใช้พิมพ์จุ่มแป้งทอดใช้แป้งส่วนติดพิมพ์เป็นกระทงอาหาร ซึ่งต่างจากการใช้แม่พิมพ์ทั่วไปคือใช้ส่วนที่เหลวในแม่พิมพ์ อาจทำให้เกิดการสันทนาให้รู้ที่มาของอาหาร และอยากรับประทานมากขึ้นเมื่อรู้ที่มาของอาหารจานั้น

ตารางที่ 13 ผลการออกแบบการจัดไก่สะเต๊ะ

n=30

ไก่สะเต๊ะ	ระดับความเห็นที่มีต่องานออกแบบ		
	$\bar{x}$	S.D.	ความระดับ
รูปแบบการจัดอาหารที่มีความร่วมสมัย	4.57	0.774	ดีมาก
ความสวยงาม	4.23	0.728	ดีมาก
ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร	4.13	0.900	ดี
การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร	4.07	0.691	ดี
ความน่ารับประทาน	4.03	0.809	ดี
การพิจารณาหลักคิดต่างๆ มาใช้ในการออกแบบ	4.03	0.850	ดี
สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ	3.83	1.085	ดี
ภาพรวมการทดลองจัดไก่สะเต๊ะ	4.13	0.649	ดี

จากตารางที่ 13 พบว่า ภาพรวมผลการทดลองออกแบบการจัดไก่สะเต๊ะ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 4.13$ ) โดยคิดเป็นร้อยละ 39.5 ตอบว่าดีมาก ร้อยละ 37.6 ตอบว่าดี ร้อยละ 19.5 ตอบว่าปานกลาง ร้อยละ 2.9 ตอบว่าพอใช้ ร้อยละ 0.5 ตอบว่าควรปรับปรุง เมื่อพิจารณาความคิดเห็นที่มีต่องานออกแบบการจัดไก่สะเต๊ะ พบว่า รูปแบบการจัดอาหารที่มีความร่วมสมัย อยู่ในระดับดีมาก ( $\bar{x} = 4.57$ ) และความสวยงาม อยู่ในระดับดีมาก ( $\bar{x} = 4.23$ ) ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 4.13$ ) การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 4.07$ ) ความน่ารับประทาน อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 4.03$ ) การพิจารณาหลักคิดต่างๆ มาใช้ในการออกแบบ อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 4.03$ ) และสามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.83$ ) ตามลำดับ

### สรุปประเด็นข้อเสนอแนะ

1. การใช้แก้วทรงสูงเป็นภาชนะอาจทำให้ล้มเวลาเคลื่อนย้ายในการเสิร์ฟ
2. รูปแบบเหมาะสำหรับงาน catering มากกว่าเสิร์ฟในร้าน
3. ควรใช้ภาชนะที่สื่อเอกลักษณ์ไทย

### วิจารณ์ประเด็นข้อเสนอแนะ

แก้วที่ใช้เป็นภาชนะมีความสูงไม่มากนัก หาซื้อได้ง่าย ราคาไม่แพงซึ่งวางบนจานเสิร์ฟเซรามิกกันลื่นส่วนรูปแบบการนำเสนอในการจัดเสิร์ฟนั้นสามารถที่จะเสิร์ฟภายในร้านอาหารไทยที่ต้องการนำเสนอและบริการอาหารไทยประยุกต์ หรือสมัยใหม่ได้

ตารางที่ 14 ผลการออกแบบการจัดเลี้ยงค่ำ

เลี้ยงค่ำ	ระดับความเห็นที่มีต่องานออกแบบ		
	$\bar{x}$	S.D.	ความระดับ
การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร	4.67	0.606	ดีมาก
ความสวยงาม	4.23	0.858	ดีมาก
รูปแบบการจัดอาหารที่มีความร่วมสมัย	4.03	0.850	ดี
การพิจารณาหลักคิดต่างๆ มาใช้ในการออกแบบ	4.03	0.850	ดี
ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร	4.00	0.910	ดี
สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ	3.93	0.944	ดี
ความน่ารับประทาน	3.87	1.008	ดี
ภาพรวมการทดลองจัดเลี้ยงค่ำ	4.11	0.719	ดี

n=30

จากตารางที่ 14 พบว่า ภาพรวมผลการทดลองออกแบบการจัดเลี้ยงค่ำ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 4.11$ ) โดยคิดเป็นร้อยละ 40.0 ตอบว่าดีมาก ร้อยละ 36.2 ตอบว่าดี ร้อยละ 19.0 ตอบว่าปานกลาง ร้อยละ 4.3 ตอบว่าพอใช้ ร้อยละ 0.5 ตอบว่าควรปรับปรุง

เมื่อพิจารณาความคิดเห็นที่มีต่องานออกแบบการจัดเลี้ยงค่ำ พบว่า การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร อยู่ในระดับดีมาก ( $\bar{x} = 4.67$ ) และความสวยงาม อยู่ในระดับดีมาก ( $\bar{x} = 4.23$ ) รูปแบบการจัดอาหารที่มีความร่วมสมัย อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 4.03$ ) การพิจารณาหลักคิดต่างๆ มาใช้ในการออกแบบ อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 4.03$ ) ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 4.00$ ) สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.93$ ) ตามลำดับ

### สรุปประเด็นข้อเสนอแนะ

1. ควรระวังเรื่องไม้ก๊ัด คนต่างชาติอาจไม่รู้วิธีกิน อาจจะกินเข้าไปทั้งชิ้น
2. การห่อเมี่ยงคำมีดชนิด เมี่ยงคำความสำคัญอยู่ที่เครื่องที่ดูน่ากิน ควรโชว์ให้เห็นเครื่อง โดยการห่อเป็นกรวยพอดีคำ หรือจัดเครื่องเคียงของเมี่ยงเป็นสำหรับ จะทำให้น่ากินขึ้น
3. เมี่ยงคำต้องจัดให้เป็นคำราคาด้วยน้ำจิ้ม การห่อทำให้ต้องชุบน้ำจิ้มอาจผิดวิธี
4. ภาชนะที่เป็นถ้วยใส่น้ำจิ้มควรเป็นภาชนะที่สื่อเอกลักษณ์ไทย เช่น ภาชนะวัสดุทองเหลืองหรือภาชนะลายครามฯ

### วิจารณ์ประเด็นข้อเสนอแนะ

รูปแบบการจัดอาหารเมนูเมี่ยงคำ พิจารณาจากหลักคิดรูปทรงของการห่อบรรจุภัณฑ์จากธรรมชาติ ซึ่งทำให้น่าเสนอความโดดเด่นของเอกลักษณ์ไทยบนจานอาหาร ขณะจัดเสิร์ฟ ผู้เสิร์ฟควรมีความรู้และแนะนำวิธีรับประทานให้กับลูกค้า

สำหรับภาพรวมของอาหารประเภทอาหารว่างหรืออาหารจานแรก (Starters) ซึ่งประกอบด้วย กระทบทอง ไก่สะเต๊ะ และเมี่ยงคำ พบว่า ภาพรวมของการออกแบบการจัดอาหารทั้ง 3 ชนิดมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับดี โดยไก่สะเต๊ะมีค่าเฉลี่ยมากที่สุด รองลงมาเป็นกระทบทองและเมี่ยงคำ

**อาหารประเภทแกง (Soups & Curries)** ประกอบด้วย ต้มยำกุ้งแม่น้ำ แกงเขียวหวานแกงอย่าง และต้มข่าไก่

ตารางที่ 15 ผลการออกแบบการจัดต้มยำกุ้งแม่น้ำ

n=30

ต้มยำกุ้งแม่น้ำ	ระดับความเห็นที่มีต่องานออกแบบ		
	$\bar{x}$	S.D.	ความระดับ
รูปแบบการจัดอาหารที่มีความร่วมสมัย	3.93	1.015	ดี
สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ	3.77	1.135	ดี
การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร	3.60	1.003	ดี
ความสวยงาม	3.60	1.102	ดี
ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร	3.53	1.008	ดี
ความน่ารับประทาน	3.50	1.042	ดี
การพิจารณาหลักคิดต่างๆ มาใช้ในการออกแบบ	3.37	1.066	ดี
ภาพรวมการทดลองจัดต้มยำกุ้งแม่น้ำ	3.61	0.862	ดี

จากตารางที่ 15 พบว่า ภาพรวมผลการทดลองออกแบบการจัดตั้งยาฝรั่งแม่น้ำ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.61$ ) โดยคิดเป็นร้อยละ 42.4 ตอบว่าดี ร้อยละ 24.8 ตอบว่าปานกลาง ร้อยละ 19.0 ตอบว่าดีมาก ร้อยละ 8.6 ตอบว่าพอใช้ ร้อยละ 5.2 ตอบว่าควรปรับปรุง

เมื่อพิจารณาความคิดเห็นที่มีต่องานออกแบบการจัดตั้งยาฝรั่งแม่น้ำ พบว่า รูปแบบการจัดอาหารที่มีความร่วมสมัย อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.93$ ) สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.77$ ) การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.60$ ) ความสวยงาม อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.60$ ) ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.53$ ) ความน่ารับประทาน อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.50$ ) และการพิจารณาหลักคิดต่างๆ มาใช้ในการออกแบบ อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.37$ ) ตามลำดับ

#### สรุปประเด็นข้อเสนอแนะ

1. การใช้เครื่องทสวยงาม แต่ไม่ใช่ส่วนผสมในตั้งยาฝรั่ง ควรใช้ส่วนผสมในตั้งยาฝรั่งมาตกแต่ง เช่นการใช้ ข้าว ตะไคร้ ใบมะกรูดมาตกแต่ง
2. ตัวฝรั่งควรเป็นฝรั่งที่แกะเปลือกแล้วเพื่อให้สะดวกในการรับประทาน

#### วิจารณ์ประเด็นข้อเสนอแนะ

การใช้งานแกะสลักเครื่องท ต้องการนำเสนอรูปร่างและสีที่ให้ความรู้สึกถึงรสชาติที่เผ็ดร้อน โดยงานแกะสลักนั้นเป็นเพียงส่วนประกอบในการจัดเสิร์ฟที่ไม่ได้เป็นส่วนผสมที่รับประทานรวมในอาหาร

ตารางที่ 16 ผลการออกแบบการจัดแกงเขียวหวานแคะอย่าง

n=30

แกงเขียวหวานแคะอย่าง	ระดับความเห็นที่มีต่องานออกแบบ		
	$\bar{x}$	S.D.	ความระดัับ
รูปแบบการจัดอาหารที่มีความร่วมสมัย	3.97	1.189	ดี
สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ	3.90	1.269	ดี
ความสวยงาม	3.60	1.070	ดี
การพิจารณาหลักคิดต่างๆมาใช้ในการออกแบบ	3.60	1.133	ดี
ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร	3.57	1.305	ดี
ความน่ารับประทาน	3.53	1.224	ดี
การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร	3.40	1.070	ดี
ภาพรวมการทดลองจัดแกงเขียวหวานแคะอย่าง	3.65	1.041	ดี

จากตารางที่ 16 พบว่า ภาพรวมผลการทดลองออกแบบการจัดแกงเขียวหวานแคะอย่าง มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.65$ ) โดยคิดเป็นร้อยละ 31.9 ตอบว่าดี ร้อยละ 28.1 ตอบว่าดีมาก ร้อยละ 24.3 ตอบว่าปานกลาง ร้อยละ 8.6 ตอบว่าพอใช้ ร้อยละ 7.1 ตอบว่าควรปรับปรุง

เมื่อพิจารณาความคิดเห็นที่มีต่องานออกแบบการจัดแกงเขียวหวานแคะอย่าง พบว่า รูปแบบการจัดอาหารที่มีความร่วมสมัย อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.97$ ) สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.90$ ) ความสวยงาม อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.60$ ) การพิจารณาหลักคิดต่างๆ มาใช้ในการออกแบบ อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.60$ ) ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.57$ ) ความน่ารับประทาน อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.53$ ) และการสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.40$ ) ตามลำดับ

### สรุปประเด็นข้อเสนอแนะ

1. ควรเสิร์ฟเนื้อเป็นลักษณะหั่นพอดีคำ ควรใช้พริกชี้ฟ้าในการแคะสลัดตกแต่ง
2. รูปแบบคู่มือเป็นลักษณะอาหารไทยประยุกต์ เหมาะสำหรับเสิร์ฟเป็นสเต็กแคะเขียวหวาน
3. รูปแบบเหมาะสำหรับเป็นแกงเขียวหวานแห้ง หรือลักษณะน้ำจิ้มขลุกขลิก

### วิจารณ์ข้อเสนอแนะ

การเสิร์ฟเนื้อแคะอย่าง เป็นลักษณะเนื้อชิ้นใหญ่ เป็นไปตามวัฒนธรรมการรับประทานของชาวต่างชาติ ที่นิยมการเสิร์ฟเนื้อชิ้นใหญ่ ให้ความหมายของความเป็นเนื้อชิ้นดี ไม่ใช่เศษเนื้อ การประยุกต์ใช้พริกหวานยักษ์ในการแคะสลัด เนื่องจากพริกหวานในต่างประเทศหาได้ง่าย และมีราคาไม่สูง จะมีความเป็นไปได้มากกว่าพริกชี้ฟ้าที่อาจหาได้ยาก

ตารางที่ 17 ผลการออกแบบการจัดตั้งโต๊ะ

n=30

ตั้งโต๊ะ	ระดับความเห็นที่มีต่องานออกแบบ		
	$\bar{x}$	S.D.	ความระดับ
สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ	4.03	1.033	ดี
ความน่ารับประทาน	3.93	1.081	ดี
การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร	3.90	0.923	ดี
รูปแบบการจัดอาหารที่มีความร่วมสมัย	3.90	0.995	ดี
ความสวยงาม	3.80	0.961	ดี
ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร	3.73	0.944	ดี
การพิจารณาหลักคิดต่างๆ มาใช้ในการออกแบบ	3.70	1.055	ดี
ภาพรวมการทดลองจัดตั้งโต๊ะ	3.86	0.838	ดี

จากตารางที่ 17 พบว่า ภาพรวมผลการทดลองออกแบบการจัดตั้งข้าวไก่ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.86$ ) โดยคิดเป็นร้อยละ 41.4 ตอบว่าดี ร้อยละ 28.1 ตอบว่าดีมาก ร้อยละ 21.4 ตอบว่าปานกลาง ร้อยละ 6.2 ตอบว่าพอใช้ ร้อยละ 2.9 ตอบว่าควรปรับปรุง

เมื่อพิจารณาความคิดเห็นที่มีต่องานออกแบบการจัดตั้งข้าวไก่ พบว่า สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 4.03$ ) ความน่ารับประทาน อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.93$ ) การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.90$ ) รูปแบบการจัดอาหารที่มีความร่วมสมัย อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.90$ ) ความสวยงาม อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.80$ ) ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.73$ ) และการพิจารณาหลักคิดต่างๆมาใช้ในการออกแบบ อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.70$ ) ตามลำดับ

### สรุปประเด็นข้อเสนอแนะ

1. การใช้ใบมะกรูดและสลัดตกแต่ง มีส่วนที่ต้องตัดทิ้งมาก อาจไม่เหมาะนักในต่างประเทศเพราะใบมะกรูดสดบางประเทศ หายาก
2. ภาชนะกับอาหารดูกลืนเป็นสีเดียวกัน ควรใช้ภาชนะที่มีสีอื่น หรือภาชนะที่สื่อเอกลักษณ์ไทย
3. ขาดองค์ประกอบของอาหารที่จะให้สีส้ม ลองใช้หอมแดงและสลัดจุกเป็นดอกจะทำให้เพิ่มสีส้มในอาหารมากขึ้น

### วิจารณ์ข้อเสนอแนะ

การใช้ใบมะกรูดและสลัดตกแต่ง ส่วนเนื้อใบที่ต้องตัดทิ้งนั้นสามารถนำมาเป็นส่วนผสมในการทำน้ำซุปรุ่นๆ ที่มีส่วนผสมของใบมะกรูด เพื่อให้ได้กลิ่นหอม เช่น ต้มยำ

สำหรับภาพรวมของอาหารประเภทแกง (Soups & Curries) ซึ่งประกอบด้วย ต้มยำกุ้งแม่น้ำ แกงเขียวหวานแคะย่าง และต้มข้าวไก่ พบว่า ภาพรวมของการออกแบบการจัดอาหารทั้ง 3 ชนิดมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับดี โดยต้มข้าวไก่ มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด รองลงมาเป็นแกงเขียวหวานแคะย่าง และต้มยำกุ้งแม่น้ำ ตามลำดับ

## อาหารประเภทผัดหรือยำ (Stir fried & Salads) ประกอบด้วย ผัดไทย ยำเนื้ออย่าง ส้มตำไก่ย่าง

ตารางที่ 18 ผลการออกแบบการจัดผัดไทย

n=30

ผัดไทย	ระดับความเห็นที่มีต่องานออกแบบ		
	$\bar{x}$	S.D.	ความระดับ
รูปแบบการจัดอาหารที่มีความร่วมสมัย	4.20	0.961	ดี
การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร	4.07	0.980	ดี
ความสวยงาม	4.00	0.983	ดี
สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ	4.00	1.232	ดี
ความน่ารับประทาน	3.93	1.048	ดี
การพิจารณาหลักคิดต่างๆมาใช้ในการออกแบบ	3.80	1.031	ดี
ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร	3.73	1.048	ดี
ภาพรวมการทดลองจัดผัดไทย	3.96	0.901	ดี

จากตารางที่ 18 พบว่า ภาพรวมผลการทดลองออกแบบการจัดผัดไทย มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.96$ ) โดยคิดเป็นร้อยละ 41.0 ตอบว่าดี ร้อยละ 34.3 ตอบว่าดีมาก ร้อยละ 15.7 ตอบว่าปานกลาง ร้อยละ 4.8 ตอบว่าพอใช้ ร้อยละ 4.3 ตอบว่าควรปรับปรุง

เมื่อพิจารณาความคิดเห็นที่มีต่องานออกแบบการจัดผัดไทย พบว่า รูปแบบการจัดอาหารที่มีความร่วมสมัย อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 4.20$ ) การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 4.07$ ) ความสวยงาม อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 4.00$ ) สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 4.00$ ) ความน่ารับประทาน อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.93$ ) การพิจารณาหลักคิดต่างๆมาใช้ในการออกแบบ อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.80$ ) และความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.73$ ) ตามลำดับ

### สรุปประเด็นข้อเสนอแนะ

1. เป็นการจัดเสิร์ฟที่สะดวกและรวดเร็ว มีความสวยงามของรูปร่าง และสีของปลีที่โดดเด่น
2. ควรใช้หัวปลีส่วนโคนขาวและปลายสีแดงในการตกแต่ง เพราะเป็นส่วนที่กินได้
3. ภาชนะทำให้อาหารดูแน่นเกินไป ควรใช้ภาชนะที่มีความกว้างขึ้นจะทำให้อาหารดูน่า

กินขึ้น

### วิจารณ์ประเด็นข้อเสนอแนะ

การใช้ปลีกย่อยส่วนที่ให้ใบสีสด ต้องการนำเสนอรูปแบบการจัดเสิร์ฟตามเอกลักษณ์ไทย ใช้สีแดงจากหัวปลีเสริมให้อาหารโดดเด่นและต้องการใช้ใบปลีกย่อยเสมือนเป็นภาษาที่ได้จากธรรมชาติ

ตารางที่ 19 ผลการออกแบบการจัดยำเนื้ออย่าง

ยำเนื้ออย่าง	ระดับความเห็นที่มีต่องานออกแบบ		
	$\bar{x}$	S.D.	ความระดับ
สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ	4.17	0.874	ดี
ความน่ารับประทาน	3.93	1.015	ดี
รูปแบบการจัดอาหารที่มีความร่วมสมัย	3.90	0.885	ดี
ความสวยงาม	3.80	1.031	ดี
การพิจารณาหลักคิดต่างๆ มาใช้ในการออกแบบ	3.80	1.031	ดี
การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร	3.63	0.999	ดี
ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร	3.63	1.129	ดี
ภาพรวมการทดลองจัดยำเนื้ออย่าง	3.84	0.841	ดี

n=30

จากตารางที่ 19 พบว่า ภาพรวมผลการทดลองออกแบบการจัดยำเนื้ออย่าง มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.84$ ) โดยคิดเป็นร้อยละ 36.7 ตอบว่าดี ร้อยละ 29.5 ตอบว่าดีมาก ร้อยละ 23.3 ตอบว่าปานกลาง ร้อยละ 9.0 ตอบว่าพอใช้ ร้อยละ 1.4 ตอบว่าควรปรับปรุง เมื่อพิจารณาความคิดเห็นที่มีต่องานออกแบบการจัดยำเนื้ออย่าง พบว่า สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ( $\bar{x} = 4.17$ ) ความน่ารับประทาน ( $\bar{x} = 3.93$ ) รูปแบบการจัดอาหารที่มีความร่วมสมัย ( $\bar{x} = 3.90$ ) ความสวยงาม ( $\bar{x} = 3.80$ ) การพิจารณาหลักคิดต่างๆ มาใช้ในการออกแบบ ( $\bar{x} = 3.80$ ) การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร ( $\bar{x} = 3.63$ ) และความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร ( $\bar{x} = 3.63$ ) อยู่ในระดับดี ตามลำดับ

### สรุปประเด็นข้อเสนอแนะ

1. สีม่วงของกะหล่ำทำให้ตัวอาหารไม่เด่นและดูไม่น่ากินเท่าที่ควร
2. ควรฉลุปะหล่ำม่วงให้เป็นลายไทย ให้ดูโปร่งขึ้น

### วิจารณ์ประเด็นข้อเสนอแนะ

ผักกะหล่ำเป็นเครื่องเคียงของอาหารประเภทยำ โดยการเลือกใช้กะหล่ำมวงนั้น เนื่องจากมีแนวโน้มที่สามารถหาได้ง่ายในต่างประเทศ และต้องการนำเสนอสีม่วงซึ่งเป็นสีที่ได้จากธรรมชาติ โดยภูมิปัญญาของบรรพบุรุษไทยที่แสดงออกถึงเอกลักษณ์ไทย

ตารางที่ 20 ผลการออกแบบการจัดส้มตำไถ่อย่าง

n=30

ส้มตำไถ่อย่าง	ระดับความเห็นที่มีต่องานออกแบบ		
	$\bar{x}$	S.D.	ความระดับ
การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร	4.27	0.740	ดีมาก
รูปแบบการจัดอาหารที่มีความร่วมสมัย	3.87	0.973	ดี
ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร	3.83	1.147	ดี
ความน่ารับประทาน	3.80	0.925	ดี
การพิจารณาหลักคิดต่างๆมาใช้ในการออกแบบ	3.80	1.126	ดี
ความสวยงาม	3.67	0.959	ดี
สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ	3.60	1.163	ดี
ภาพรวมการทดลองจัดส้มตำไถ่อย่าง	3.83	0.840	ดี

จากตารางที่ 20 พบว่า ภาพรวมผลการทดลองออกแบบการจัดส้มตำไถ่อย่าง มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.83$ ) โดยคิดเป็นร้อยละ 32.4 ตอบว่าดี ร้อยละ 31.0 ตอบว่าดีมาก ร้อยละ 28.6 ตอบว่าปานกลาง ร้อยละ 5.2 ตอบว่าพอใช้ ร้อยละ 2.9 ตอบว่าควรปรับปรุง

เมื่อพิจารณาความคิดเห็นที่มีต่องานออกแบบการจัดส้มตำไถ่อย่าง พบว่า การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร ( $\bar{x} = 4.27$ ) อยู่ในระดับดีมาก รูปแบบการจัดอาหารที่มีความร่วมสมัย อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.87$ ) ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.83$ ) ความน่ารับประทาน อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.80$ ) การพิจารณาหลักคิดต่างๆ มาใช้ในการออกแบบ อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.80$ ) ความสวยงาม อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.67$ ) และสามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.60$ ) ตามลำดับ

### สรุปประเด็นข้อเสนอแนะ

1. ขนาดของส้มตำควรเสิร์ฟให้มีความพอดีกับไถ่อย่าง
2. ในการจัดเสิร์ฟ อาจไม่สะดวก และกระบอกไม้ไผ่ในต่างประเทศหายาก
3. ควรจะเสิร์ฟเป็นสำหรับแยกกันระหว่างไถ่อย่างและส้มตำ

### วิจารณ์ประเด็นข้อเสนอแนะ

ต้องการนำเสนอรูปแบบอาหารไทยในบริบทอาหารพื้นบ้าน โดยใช้กระบอไม้ไผ่เป็นวัสดุที่ต้องการนำเสนอ และกระบอไม้ไผ่สามารถนำมาล้างให้สะอาดแล้วนำไปอบเพื่อฆ่าเชื้อโรคสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ การเสิร์ฟไปขึ้นใหญ่ในต่างประเทศ ผู้บริโภคนิยมรับประทานด้วยส้อมและมีดตัดชิ้นอาหารได้

สำหรับภาพรวมของอาหารประเภทผัดหรือยำ (Stir fried & Salads) ซึ่งประกอบด้วย ผัดไทย ยำเนื้อย่าง ส้มตำไก่ย่าง พบว่า ภาพรวมของการออกแบบการจัดอาหารทั้ง 3 ชนิดมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับดี โดยผัดไทยมีค่าเฉลี่ยมากที่สุด รองลงมาเป็นยำเนื้อย่าง และส้มตำไก่ย่าง ตามลำดับ

อาหารประเภทของหวาน (Desserts) ประกอบด้วย ข้าวเหนียวมะม่วง ไอศกรีมมะพร้าวอ่อนกับทองม้วน และข้าวเหนียวหน้าต่างๆ

ตารางที่ 21 ผลการออกแบบการจัดข้าวเหนียวมะม่วง

n=30

ข้าวเหนียวมะม่วง	ระดับความเห็นที่มีต่องานออกแบบ		
	$\bar{x}$	S.D.	ความระดับ
การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร	4.27	0.828	ดีมาก
สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ	4.13	0.819	ดี
รูปแบบการจัดอาหารที่มีความร่วมสมัย	4.03	0.999	ดี
ความสวยงาม	3.90	1.029	ดี
ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร	3.90	1.094	ดี
ความน่ารับประทาน	3.87	1.137	ดี
การพิจารณาหลักคิดต่างๆ มาใช้ในการออกแบบ	3.83	1.147	ดี
ภาพรวมการทดลองจัดข้าวเหนียวมะม่วง	3.99	0.862	ดี

จากตารางที่ 21 พบว่า ภาพรวมผลการทดลองออกแบบการจัดข้าวเหนียวมะม่วง มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.99$ ) โดยคิดเป็นร้อยละ 37.1 ตอบว่าดีมาก ร้อยละ 35.2 ตอบว่าดี ร้อยละ 20.0 ตอบว่าปานกลาง ร้อยละ 4.8 ตอบว่าพอใช้ ร้อยละ 2.9 ตอบว่าควรปรับปรุง เมื่อพิจารณาความคิดเห็นที่มีต่องานออกแบบการจัดข้าวเหนียวมะม่วง พบว่า การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร อยู่ในระดับดีมาก ( $\bar{x} = 4.27$ ) สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 4.13$ ) รูปแบบการจัดอาหารที่มีความร่วมสมัย อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 4.03$ ) ความ

สวยงาม อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.90$ ) ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.90$ ) ความน่ารับประทาน อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.87$ ) และการพิจารณาหลักคิดต่างๆ มาใช้ในการออกแบบ อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 3.83$ ) ตามลำดับ

#### สรุปประเด็นข้อเสนอแนะ

1. ใบตองในต่างประเทศอาจมีราคาแพง
2. มีการนำหลักรูปร่างรูปทรงเรขาคณิตมาใช้มากเกินไป อาจทำให้เสียเวลาในการจัดเตรียม ควรมีรูปทรงปลายแหลมเพียงแต่กรวยใบตอง ในแก้วน้ำกะทิไม่ต้องใส่ใบเตย ส่วนมะม่วงเพียงหั่นเสิร์ฟวางบนจานก็เพียงพอ

#### วิจารณ์ประเด็นข้อเสนอแนะ

ต้องการนำเสนอรูปร่างและรูปทรงที่แสดงออกถึงเอกลักษณ์ไทยที่เกิดจากการประยุกต์การใช้บรรจุภัณฑ์จากใบตอง และการใช้เปลือกมะม่วงเป็นภาชนะที่ได้จากธรรมชาติ

ตารางที่ 22 ผลการออกแบบการจัดไอศกรีมมะพร้าวอ่อนกับทองม้วน

n=30

ไอศกรีมมะพร้าวอ่อนกับทองม้วน	ระดับความเห็นที่มีต่องานออกแบบ		
	$\bar{x}$	S.D.	ความระดับ
รูปแบบการจัดอาหารที่มีความร่วมสมัย	4.30	0.794	ดีมาก
ความน่ารับประทาน	4.27	0.740	ดีมาก
สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ	4.27	0.944	ดีมาก
ความสวยงาม	4.23	0.774	ดีมาก
การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร	4.10	0.885	ดี
ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร	4.00	0.910	ดี
การพิจารณาหลักคิดต่างๆ มาใช้ในการออกแบบ	4.07	0.907	ดี
ภาพรวมการทดลองจัดไอศกรีมมะพร้าวอ่อนกับทองม้วน	4.18	0.632	ดี

จากตารางที่ 22 พบว่า ภาพรวมผลการทดลองออกแบบการจัดไอศกรีมมะพร้าวอ่อนกับทองม้วน มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 4.18$ ) โดยคิดเป็นร้อยละ 41.4 ตอบว่าดีมาก ร้อยละ 38.6 ตอบว่าดี ร้อยละ 17.1 ตอบว่าปานกลาง ร้อยละ 1.9 ตอบว่าพอใช้ ร้อยละ 1.0 ตอบว่าควรปรับปรุง

เมื่อพิจารณาความคิดเห็นที่มีต่องานออกแบบการจัด ไอศกรีมมะพร้าวอ่อนกับทองม้วน พบว่า รูปแบบการจัดอาหารที่มีความร่วมสมัย อยู่ในระดับดีมาก ( $\bar{x} = 4.30$ ) ความน่ารับประทาน อยู่ในระดับดีมาก ( $\bar{x} = 4.27$ ) สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ อยู่ในระดับดีมาก ( $\bar{x} = 4.27$ ) และความสวยงาม อยู่ในระดับดีมาก ( $\bar{x} = 4.23$ ) การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 4.10$ ) การพิจารณาหลักคิดต่างๆ มาใช้ในการออกแบบ อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 4.07$ ) และความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร อยู่ในระดับดี ( $\bar{x} = 4.00$ ) ตามลำดับ

#### สรุปประเด็นข้อเสนอแนะ

1. รูปแบบและองค์ประกอบโดยรวมดูดี มีความโดดเด่น อาจเปลี่ยนจากภาชนะแก้ว เป็นภาชนะเครื่องทองลงหินทรงสูงคล้ายถ้วยไอศกรีม จะทำให้อาหารดูโดดเด่นขึ้น
2. ทองม้วนอาจจัดโดยการปักบนเนื้อไอศกรีม จะดูดีกว่าวางบนเนื้อไอศกรีมเฉย ๆ

#### วิจารณ์ประเด็นข้อเสนอแนะ

การเลือกใช้ภาชนะเครื่องทองลงหิน มีราคาสูง และหาได้ยากในต่างประเทศ ในผลงานออกแบบ เลือกประยุกต์ใช้เพียงแก้วน้ำเป็นภาชนะ ซึ่งหาซื้อได้ง่าย มีราคาถูกซึ่งจะสามารถทำได้กับร้านอาหารไทยในระดับทั่วไปที่สามารถจัดหาได้สะดวก

ตารางที่ 23 ผลการออกแบบการจัดข้าวเหนียวหน้าต่างๆ

n=30

ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ	ระดับความคิดเห็นที่มีต่องานออกแบบ		
	$\bar{x}$	S.D.	ความระดับ
รูปแบบการจัดอาหารที่มีความร่วมสมัย	4.57	0.568	ดีมาก
ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร	4.50	0.630	ดีมาก
สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ	4.50	0.682	ดีมาก
ความน่ารับประทาน	4.50	0.731	ดีมาก
การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร	4.47	0.681	ดีมาก
การพิจารณาหลักคิดต่างๆมาใช้ในการออกแบบ	4.43	0.679	ดีมาก
ความสวยงาม	4.40	0.675	ดีมาก
ภาพรวมการทดลองจัดข้าวเหนียวหน้าต่างๆ	4.49	0.518	ดีมาก

จากตารางที่ 23 พบว่า ภาพรวมผลการทดลองออกแบบการจัดข้าวเหนียวหน้าต่างๆ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับดีมาก ( $\bar{x} = 4.49$ ) โดยคิดเป็นร้อยละ 56.7 ตอบว่าดีมาก ร้อยละ 35.2 ตอบว่าดี ร้อยละ 7.6 ตอบว่า ปานกลาง ร้อยละ 0.5 ตอบว่าพอใช้

เมื่อพิจารณาความคิดเห็นที่มีต่องานออกแบบการจัดข้าวเหนียวหน้าต่างๆ พบว่ารูปแบบการจัดอาหารที่มีความร่วมสมัย อยู่ในระดับดีมาก ( $\bar{x} = 4.57$ ) ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร อยู่ในระดับดีมาก ( $\bar{x} = 4.50$ ) สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ อยู่ในระดับดีมาก ( $\bar{x} = 4.50$ ) ความน่ารับประทาน อยู่ในระดับดีมาก ( $\bar{x} = 4.50$ ) การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทย ในอาหาร อยู่ในระดับดีมาก ( $\bar{x} = 4.47$ ) การพิจารณาหลักคิดต่างๆ มาใช้ในการออกแบบ อยู่ในระดับดีมาก ( $\bar{x} = 4.43$ ) และความสวยงาม อยู่ในระดับดีมาก ( $\bar{x} = 4.40$ ) ตามลำดับ

### สรุปประเด็นข้อเสนอแนะ

1. ไม่เสียเวลาไม่จำเป็นต้องมี เพราะไม่เสียเวลาจะจับตัวอาหารไม่คิด
2. ใบตองอาจมีราคาสูง
3. หน้าของข้าวเหนียวควรจัดให้มีความสมดุลกัน

### วิจารณ์ประเด็นข้อเสนอแนะ

ต้องการนำเสนออาหารไทยในรูปแบบร่วมสมัยโดยมีแนวคิดจากบริบทของอาหารไทย พื้นบ้านประยุกต์รูปแบบให้เป็นร่วมสมัย

สำหรับภาพรวมของอาหารประเภทของหวาน (Desserts) ซึ่งประกอบด้วย ข้าวเหนียวมะม่วง ไอศกรีมมะพร้าวอ่อนกับทองม้วน และข้าวเหนียวหน้าต่างๆ พบว่า ภาพรวมของการออกแบบการจัดอาหารทั้ง 3 ชนิดมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับดีมาก โดยข้าวเหนียวหน้าต่างๆ มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด รองลงมาเป็นไอศกรีมมะพร้าวอ่อนกับทองม้วน และข้าวเหนียวมะม่วง ตามลำดับ

### สรุปประเด็นภาพรวมข้อเสนอแนะ

การสรุปประเด็นที่เป็นภาพรวมของข้อเสนอแนะ มีข้อมูลหลากหลาย ซึ่งผู้วิจัยจัดกลุ่มความคิดดังต่อไปนี้

1. การจัดตกแต่งอาหารไทยควรคำนึงถึงความรวดเร็ว และความเป็นไปได้ในการจัดเสิร์ฟ ในธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ
2. ควรใช้วัสดุที่เป็นส่วนผสมในอาหารนั้นๆ จัดตกแต่งอาหารไทย เช่น สมุนไพร ต่างๆ
3. การเลือกใช้วัสดุในการสร้างศิลปะการตกแต่งงานอาหาร ควรคำนึงถึงต้นทุนของราคา ไม่สูงจนเกินไป

4. การใช้หลักองค์ประกอบศิลป์ในการจัดตกแต่งอาหารควรให้มีความสอดคล้องกับรูปแบบอาหาร รูปแบบการจัดเสิร์ฟ และให้สอดคล้องต่อรูปแบบการกินอาหารนั้น ๆ  
วิจารณ์และเสนอแนะข้อวิจ้ย

ผลการวิเคราะห์การสำรวจการยอมรับจากแบบสอบถามเรื่อง “การจัดอาหารให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย” พบว่า ภาพรวมความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดอาหารไทย ให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย ผู้ตอบแบบสอบถามร้อยละ 57.6 ตอบว่ามาก ร้อยละ 36.2 ตอบว่าปานกลาง ร้อยละ 4.8 ตอบว่าน้อย และร้อยละ 1.4 ตอบว่าน้อยมาก

ภาพรวมความเห็นเกี่ยวกับการออกแบบจำแนกตามความเห็นที่มีต่องานออกแบบ ผู้ตอบแบบสอบถามร้อยละ 36.7 ตอบว่าดี ร้อยละ 35.7 ตอบว่าดีมาก ร้อยละ 19.8 ตอบว่าปานกลาง ร้อยละ 5.2 ตอบว่าพอใช้ ร้อยละ 2.5 ตอบว่าควรปรับปรุง

ซึ่งทำให้เห็นว่า การใช้หลักองค์ประกอบศิลป์มีส่วนช่วยส่งเสริมให้การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย โดยภาพรวมของการวิเคราะห์ผลการออกแบบการจัดอาหาร จากตารางวิเคราะห์ที่ 11 พบว่ารูปแบบการจัดอาหารที่มีความร่วมสมัย มีค่าเฉลี่ยสูงสุด รองลงมาเป็นการสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ และความสวยงาม ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามได้ให้ข้อเสนอแนะต่างๆ ที่มีข้อมูลหลากหลาย ตามมุมมองความเห็นในสถานะอาชีพ ประสบการณ์ อายุ เพศ ระดับการศึกษา รสนิยม ของแต่ละคน โดยผลการออกแบบนี้ ผู้วิจัยได้ออกแบบผลงานให้เป็นที่ไปตามวัตถุประสงค์ของการศึกษา ซึ่งได้ประยุกต์รูปแบบต่างๆ ให้มีแนวโน้มตอบสนองความเป็นไปได้ในต่างประเทศ ให้รูปแบบของการจัดอาหารสามารถทำได้ทั้งในร้านอาหารไทยระดับกลาง จนถึงระดับสูง โดยรูปแบบของการจัดอาหารเป็นไปในทางร่วมสมัยและเป็นสากล เช่น การใช้ภาชนะรูปแบบทั่วไปสีขาว ซึ่งมีแนวโน้มสามารถหาได้ทั่วไปในแต่ละท้องถิ่น การเลือกประยุกต์ใช้วัสดุชนิดต่างๆ ในการสร้างศิลปะการตกแต่งจานอาหารที่ง่าย ไม่ซับซ้อน การเลือกใช้ใบตองหรือใบเตยในการสร้างศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร ซึ่งอาจมีราคาสูง แต่จากการสัมภาษณ์ที่ได้ข้อมูลจากผู้มีประสบการณ์ที่เกี่ยวกับธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ พบว่า แม้ว่าบางประเทศใบตองหรือใบเตยอาจมีราคาสูง แต่ก็มิเคล็ดล้มในการเก็บรักษาให้อยู่ในสภาพดีได้นาน การเลือกใช้วัสดุธรรมชาติเป็นภาชนะอาหาร เช่น กระบอกลมไม้ไผ่ อาจหาได้ยากหรือมีราคาสูง อาจจำเป็นต้องนำเข้าจากประเทศไทย ซึ่งการใช้งานสามารถนำมาล้างแล้วนำไปอบให้แห้งเพื่อฆ่าเชื้อโรค แล้วนำกลับมาใช้ใหม่ได้โดยไม่เป็นอันตราย

การจัดตกแต่งอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย โดยนำหลักองค์ประกอบศิลป์ และทฤษฎีการออกแบบผนวกกับศิลปะการจัดตกแต่งอาหารไทยที่ไม่ซับซ้อน แต่ยังสามารถนำเสนออาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย เพื่อให้ง่ายต่อการนำไปปฏิบัติได้ในต่างประเทศ และให้สอดคล้องกับอาหารไทยที่อาจจำเป็นต้องปรับเปลี่ยนวัตถุดิบ หรือรูปแบบการบริการที่ตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคในต่างประเทศ เพื่อส่งออกวัฒนธรรมไทยให้เป็นที่แพร่หลาย ผ่านช่องทางการนำเสนออาหาร อันอาจเป็นช่องทางหนึ่งของการพัฒนาครัวไทยสู่ครัวโลกให้เกิดความยั่งยืนต่อไปในอนาคต

## บทที่ 5

### สรุปผลการศึกษาและข้อเสนอแนะ

การศึกษากิจการร้านอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างหลักคิดและแนวทางของการจัดการร้านอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยสำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ประชากรกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา จำนวน 30 คน ได้แก่

กลุ่มผู้เชี่ยวชาญ/ผู้ทรงคุณวุฒิที่มีประสบการณ์และมีความรู้ความสามารถทางด้านอาหารไทย, ด้านการจัดตกแต่งอาหาร หรือ เกี่ยวข้องกับการทำธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ

กลุ่มผู้มีประสบการณ์ หรือผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารไทยหรือผู้ที่มีความรู้ มีความสนใจด้านธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ

ผู้ที่มีความรู้ มีประสบการณ์การบริโภคอาหารไทย และสนใจรูปแบบการจัดการร้านอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย

ผู้มีอาชีพเป็นนักออกแบบทางด้านที่เกี่ยวกับการจัดตกแต่งอาหาร

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่

1. ผลการสังเคราะห์องค์ความรู้การจัดการร้านอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย
2. แบบการจัดการร้านอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย 4 ประเภท จำนวน 12 เมนู
3. แบบสอบถามเรื่อง “การจัดการร้านอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย”

ผลการวิจัย

#### 1. สรุปผลวิจัย

1.1 หลักคิดและแนวทางของการจัดการร้านอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยสำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศในงานวิจัยนี้แบ่งออกเป็น

1.1.1 ลักษณะการจัดการร้านอาหารไทยที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย

1.1.2 องค์ประกอบอาหารไทยที่เป็นองค์ประกอบศิลป์

1.1.3 การจัดการร้านอาหารไทยให้สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ

1.2 สรุปความคิดเห็นของประชากรกลุ่มตัวอย่างจากแบบสอบถามเรื่อง “การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย”

1.2.1 โดยพื้นฐานข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถามมีความเห็นว่าการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยสำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศมีความสำคัญในระดับมาก โดยคิดเป็นร้อยละ 83.3 ตอบว่ามาก ร้อยละ 16.7 ตอบว่าปานกลาง

1.2.2 ความคิดเห็นของกลุ่มตัวอย่างหลังการอ่านเอกสาร “การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย” พบว่า ภาพรวมความคิดเห็นของกลุ่มตัวอย่างที่มีต่อหลักคิดและแนวทางการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก โดยคิดเป็นร้อยละ 57.6 ตอบว่ามาก ร้อยละ 36.2 ตอบว่า ปานกลาง ร้อยละ 4.8 ตอบว่าน้อย ร้อยละ 1.4 ตอบว่าน้อยมาก ซึ่งค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก ได้แก่ การจัดอาหารไทยโดยใช้หลักองค์ประกอบศิลป์มีส่วนช่วยให้การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย รองลงมา การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยช่วยสื่อสารความเป็นอาหารไทยแท้ที่ปรุงโดยคนไทย และการจัดอาหารไทยโดยใช้หลักองค์ประกอบศิลป์สามารถทำได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ตามลำดับ

1.2.3 สรุปความคิดเห็นของประชากรกลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับผลการออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยที่สามารถทำได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ

ภาพรวมของความคิดเห็นของกลุ่มตัวอย่างที่มีต่อผลการทดลองออกแบบ การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยที่สามารถทำได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับดี โดยคิดเป็นร้อยละ 36.7 ตอบว่าดี ร้อยละ 35.7 ตอบว่าดีมาก ร้อยละ 19.8 ตอบว่าปานกลาง ร้อยละ 5.2 ตอบว่าพอใช้ ร้อยละ 2.5 ตอบว่าควรปรับปรุง

เมื่อพิจารณาความเห็นที่มีต่องานออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยที่สามารถทำได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศของอาหารในแต่ละประเภทพบว่า งานออกแบบในระดับดีมาก ได้แก่ อาหารประเภทของหวาน งานออกแบบ ในระดับดี ได้แก่ อาหารว่างหรืออาหารจานแรก อาหารประเภทผัดหรือยำ อาหารประเภทแกง ตามลำดับ

ภาพรวมของความคิดเห็นของกลุ่มตัวอย่างที่มีต่อผลการออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยที่สามารถทำได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ จำแนกตามความคิดเห็นมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับดี โดยคิดเป็นร้อยละ 36.7 ตอบว่าดี ร้อยละ 35.7 ตอบว่าดีมาก ร้อยละ 19.8 ตอบว่าปานกลาง ร้อยละ 5.2 ตอบว่าพอใช้ ร้อยละ 2.5 ตอบว่าควรปรับปรุง

เมื่อพิจารณาความเห็นที่มีต่องานออกแบบการจัดอาหารไทยตามความเห็นของกลุ่มตัวอย่างเรียงตามลำดับค่าเฉลี่ย พบว่า รูปแบบการจัดอาหารที่มีความร่วมสมัย มีค่าเฉลี่ยสูงสุด รองลงมาเป็น การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหารสามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ความสวยงาม ตามลำดับ

2. สรุปทิศทางของหลักคิดในการออกแบบที่ได้สังเคราะห์ สามารถเป็นแนวทางในการออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยและมีแนวโน้มสามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ โดยผลรวมที่ได้จากการสำรวจการยอมรับความคิดเห็นจากกลุ่มตัวอย่างที่มีทิศทางไปในเชิงบวก

### อภิปรายผลการวิจัย

1. การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยให้สวยงามนั้น มีเกณฑ์การใช้หลักคิดคล้ายคลึงกับงานทัศนศิลป์รูปแบบอื่น ดังนั้นการรวบรวมความรู้หลักการทฤษฎีองค์ประกอบศิลป์ นำมาประยุกต์และสังเคราะห์ให้ผนวกกับศิลปะการจัดอาหารไทย เพื่อเป็นแนวทางในการออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย และให้มีแนวโน้มความเป็นไปได้ในต่างประเทศ

2. ความคิดเห็นของกลุ่มตัวอย่างที่มีต่อการสำรวจการยอมรับที่มีผลไปในทิศทางเดียวกัน ทั้งนี้ เกิดจากพื้นฐานความรู้ความเข้าใจเรื่องศิลปะตกแต่งการจัดอาหาร ความรู้ความเข้าใจด้านอาหารไทย และธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ที่ใกล้เคียงกัน

3. จากผลสรุปความคิดเห็นของกลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับผลการออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยที่สามารถทำได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศซึ่งการออกแบบครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ดำเนินกระบวนการออกแบบ โดยมีแนวความคิดที่จะนำเสนออาหารไทยในรูปแบบร่วมสมัย โดยการประยุกต์ใช้ศิลปะการสร้างบรรยากาศจากใบตองหรือใบเตย ศิลปะงานแกะสลักผักผลไม้ การใช้ภาชนะจากธรรมชาติที่แสดงออกถึงเอกลักษณ์ไทย ซึ่งนำเสนออาหารไทยประยุกต์ เช่น เมนูแกงเขียวหวานแกะอย่าง โดยคำนึงถึงความเป็นไปได้ในต่างประเทศเป็นหลัก

ในด้านของรูปแบบที่ปรากฏในผลการออกแบบนั้น ล้วนมีที่มาจากหลักคิดและแนวทางในการออกแบบที่ได้สังเคราะห์รวมถึงความต้องการทางด้านการตลาดของผู้บริโภคในต่างประเทศ ซึ่งจากผลสำรวจการยอมรับความคิดเห็นมีพื้นฐานข้อมูลไปทิศทางเดียวกันในเชิงบวก และการนำเสนอผลงานต่อกลุ่มตัวอย่างในครั้งนี้ พบประเด็นข้อเสนอแนะหลากหลาย เนื่องจากกลุ่มตัวอย่าง

มีพื้นฐานความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยในบริบทต่างประเทศ และศิลปะการจัดตกแต่งอาหารแตกต่างกัน โดยสถานะต่างๆ ของกลุ่มตัวอย่าง แต่ผลรวมที่สรุปได้คือ การนำหลักคิดต่างๆ ที่ได้สังเคราะห์มาใช้ในการออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย มีแนวโน้มที่สามารถปฏิบัติได้ในต่างประเทศ

4. ทิศทางการนำความรู้จากหลักคิดในการออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยสำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ควรนำไปใช้กับกลุ่มสาขาอาชีพที่เกี่ยวข้อง ซึ่งมีความรู้ประสบการณ์และความชำนาญทางด้านอาหารไทยมากกว่าผู้วิจัย อาจจะทำให้รูปแบบของผลการออกแบบการจัดอาหารไทยเป็นไปตามความหลากหลายและตรงต่อความต้องการในการใช้งานจริงสำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศมากที่สุด ซึ่งจะเป็นประโยชน์ ต่อการส่งเสริมการส่งออกอาหารไทยเป็นหนึ่งในอาหารที่ได้รับความนิยมไปทั่วโลก

5. ประโยชน์จากการศึกษาวิจัยความรู้ทั้งในด้านอาหารไทย และความรู้เกี่ยวกับศิลปะและการออกแบบ ซึ่งผู้วิจัยได้เห็นประโยชน์จากความรู้ทั้ง 2 สาขาที่สามารถนำมาประยุกต์ และทำให้เกิดแนวทางในการออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย ทำให้เห็นได้ว่าความรู้เกี่ยวกับศิลปะ และการออกแบบนำมาผนวกกับวัฒนธรรมชาติที่มีคุณค่า ทำให้เกิดแนวทางในการออกแบบที่นำเสนอความงามและเอกลักษณ์ไทยในรูปแบบของอาหาร เป็นการสร้างมูลค่าให้กับ การส่งออกทางวัฒนธรรมได้อีกทางหนึ่ง

### ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

การดำเนินการวิจัยครั้งนี้มีสองส่วนที่ทำให้เกิดผลงานวิจัยดังกล่าว ส่วนแรกคือการค้นคว้าศึกษาหาข้อมูล เพื่อรวบรวมสังเคราะห์เป็นหลักคิดในการออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย และผลการออกแบบโดยการพิจารณาจากหลักคิดต่างๆ มาใช้ในการออกแบบ และส่วนที่สองคือการสำรวจความคิดเห็นแบบสอบถามเรื่อง “การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย”

จากผลการศึกษาข้างต้นทำให้เกิดแนวความคิดประเด็นเพิ่มเติมในการศึกษาเรื่องการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย พบว่า อาหารไทยในต่างประเทศมีแนวโน้มการยอมรับรูปแบบอาหารไทยสมัยใหม่ หรืออาหารไทยประยุกต์มากขึ้น ซึ่งอาจเป็นเพราะความจำเป็นในการปรับปรุงประยุกต์ใช้วัตถุดิบต่างๆ ที่สามารถหาได้ในต่างประเทศ รวมถึงรูปแบบการบริการอาหารที่แตกต่างจากร้านอาหารในประเทศไทย เช่น การเสิร์ฟอาหารเป็น คอร์สเมนู หรือ เซตเมนู การตกแต่งจัดอาหารไทย ควรศึกษาความรู้ในด้านระบบการจัดการครัวและภัตตาคารเพิ่มเติม เพื่อให้แนวคิดในการออกแบบสามารถตอบสนองการใช้งานจริงได้มากขึ้น

## บรรณานุกรม

ภาษาไทย

กรรณิการ์ จุฑานิชกุล และสันติ วิริยะรังสฤษฎ์. “สัมผัสเอกลักษณ์ไทยจากครัวทองช่อมงคลขนม  
ไทยโบราณ.” *Gourmet Cuisine*, 105 (เมษายน 2552): 70-71.

กรรณิการ์ พรหมเสาร์ และนันทา เบญจิสลารักษ์. แกะรอยสำรับไทย. ประหยัด สายวิเชียร  
บรรณาธิการ. เชียงใหม่: บริษัท กลางเวียงการพิมพ์ จำกัด, 2542.

กองบรรณาธิการ, “Eating Out.” *Gourmet Cuisine*, 105 (เมษายน 2552): 150-154.

กอบแก้ว นางพินิจ. อาหารไทย. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์เสมอธรรม, 2542.

กระทรวงอุตสาหกรรม. กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. ผลิตภัณฑ์หัตถกรรมไทย ประเภทเครื่องเงิน เครื่อง  
ถมไทย. กรุงเทพมหานคร: ห้างหุ้นส่วนจำกัด โรงพิมพ์อักษรไทย, 2525.

\_\_\_\_\_. ผลิตภัณฑ์หัตถกรรมไทย ประเภทเครื่องทองลงหิน และเครื่องทองเหลือง. กรุงเทพมหานคร:  
ห้างหุ้นส่วนจำกัด โรงพิมพ์อักษรไทย, 2525.

กรุงเทพธุรกิจ. ฟู๊ดสไตลิสต์ อาชีพของคนที่หัวศิลป์ [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 23 ธันวาคม 2551.

เข้าถึงได้จาก [http://www.bangkokbizweek.com/20070301/foodbiz/index.php?news=column\\_22850991.html](http://www.bangkokbizweek.com/20070301/foodbiz/index.php?news=column_22850991.html).

กรุงเทพธุรกิจ. ไทยไวน์ ไทยทาปาส คู่แล้วไม่แคล้วกัน [ออนไลน์]. เข้าถึงได้เมื่อ 30 มิถุนายน 2552.

เข้าถึงได้จาก <http://www.bangkokbiznews.com/home/detail/life-style/food/20090630/54650/ไทยไวน์-ไทยทาปาส-คู่แล้วไม่แคล้วกัน.html>.

โก้ห่อใบเตย [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 10 กุมภาพันธ์ 2552. เข้าถึงได้จาก <http://www.thaifood2you.com>.

ขนมไทยมงคล [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 10 มีนาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <http://www.ssbas.ac.th/Download/ProjectKHANOMTHAI/images/112.jpg>.

ของว่างราชสำนัก [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 12 สิงหาคม 2551. เข้าถึงได้จาก <http://www.bussaracum.com/>.

ข้าวเหนียวหมูπίง [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 12 พฤศจิกายน 2552. เข้าถึงได้จาก <http://www.letussea.com/>.

ขันโตก [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 10 พฤษภาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <http://www.lannacorner.net/lanna/pic/192403409.jpg>.

เครื่องถม [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 10 พฤษภาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <http://www.silverhandcraft.com/เครื่องถมนคร2-nielloware/>.

เครื่องถมไทย [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 7 มีนาคม 2551, เข้าถึงได้จาก <http://student.swu.ac.th/hm471010247/thainiello2.htm>.

เครื่องทองลงหิน [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 12 พฤษภาคม 2552. เข้าถึงได้จาก [http:// www.dhammadjak.net/board/viewtopic.php?t=14200](http://www.dhammadjak.net/board/viewtopic.php?t=14200).

เครื่องทองลงหินเป็นอย่างไร [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 27 มีนาคม 2551, เข้าถึงได้จาก <http://kanchanapisek.or.th/kp6/BOOK21/chapter6/t21-6-12.htm>.

งานเชิง [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 10 พฤษภาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <http://www.superstock.com/resultsframe.asp>.

จิมจุ่ม [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 10 พฤษภาคม 2552. เข้าถึงได้จาก [http://www.kooru.com/shopping/pictureYEE\\_ImageCAT3IX37.jpg](http://www.kooru.com/shopping/pictureYEE_ImageCAT3IX37.jpg).

จุด [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 14 มิถุนายน 2552. เข้าถึงได้จาก <http://s294.photobucket.com/albums/mm93/dana12pretty/Myself/?action=view&current=Black-WhitePolkaDotBalloons1.jpg> และ <http://dotearth.blogs.nytimes.com/tag/art/> และ [http://graphic-identity.blogspot.com/2007\\_12\\_01\\_archive.html](http://graphic-identity.blogspot.com/2007_12_01_archive.html).

นัตระชัย อรรถปักษ์. องค์ประกอบศิลป์. กรุงเทพมหานคร: บริษัท วิทย์พัฒน์ จำกัด, 2548.

ธารทิพย์ เสรินทวัฒน์. ทัศนศิลป์: การออกแบบพาณิชย์ศิลป์. กรุงเทพมหานคร: หลักไทช่างพิมพ์, 2550.

นิตดา หงษ์วิวัฒน์. งานสลัก ผักผลไม้. กรุงเทพมหานคร: บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด, 2546

บุษกร แข่งเจริญ. บรรจุภัณฑ์จากใบตองและใบเตย. กรุงเทพมหานคร: บริษัท สำนักพิมพ์เพชรกระรัต จำกัด, 2551.

เบญจรงค์ [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 5 พฤษภาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <http://palungjit.com/feature/showphoto.php?photo=10698>.

ผลไม้และของหวาน [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 10 กรกฎาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <http://www.blueelephant.com/>.

พวง ทินกรม, หม่อมหลวง [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 10 พฤษภาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <http://www.mlpuang.com/>.

พะเนงหม้อดิน [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 9 มีนาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <http://www.blueelephant.com/>  
พิพิธภัณฑ์อาหารไทย. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. เปิดตำนานอาหารไทย [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 2 พฤศจิกายน 2550. เข้าถึงได้จาก <http://www.suandusitcuisine.com/home.php>.

พิพิธภัณฑ์อาหารไทย. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. ข้าว...วิถีไทย [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 2 พฤศจิกายน 2550. เข้าถึงได้จาก [http://www.suandusitcuisine.com/food4/central/rice\\_index.php](http://www.suandusitcuisine.com/food4/central/rice_index.php).

- พิพิธภัณฑ์อาหารไทย. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. ตำรับอาหารไทย [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 2 พฤศจิกายน 2550. เข้าถึงได้จาก [http://www.suandusitcuisine.com/food4/central/originalfood\\_index.php](http://www.suandusitcuisine.com/food4/central/originalfood_index.php).
- พื้นที่ว่างบนงานศิลปะ และงานออกแบบ [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 14 มิถุนายน 2552. เข้าถึงได้จาก [http://gentlepurespace.com/blog/wp-content/uploads/2008/04/shch\\_graphics-group-silence.jpg](http://gentlepurespace.com/blog/wp-content/uploads/2008/04/shch_graphics-group-silence.jpg) และ [http://thegraphicmac.com/files/gen\\_milk-package-design.jpg](http://thegraphicmac.com/files/gen_milk-package-design.jpg).
- ภาพประกอบทฤษฎีการออกแบบ [ออนไลน์] เข้าถึงเมื่อ 14 กรกฎาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <http://www.donnahay.com.au/>.
- ภูษงค์ จันทวิช. เครื่องถ้วยสังคโลก. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์เมืองโบราณ, 2551
- \_\_\_\_\_. เครื่องลายคราม. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์เมืองโบราณ, 2551
- มาโนช กงกะนันท์. ศิลปะและการออกแบบ. จิระ จริงจิตร์ บรรณาธิการ. นนทบุรี: สำนักพิมพ์ Core function, 2549.
- เมธาจิตรี ไตรยภาพ. “คุณค่าแห่งเอกลักษณ์และเสน่ห์อาหารไทย.” *Foodstylist*, 19 (ธันวาคม 2550): 52 – 61.
- ยุพราชวิทยาลัย. สีวาดล [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 6 กุมภาพันธ์ 2551, เข้าถึงได้จาก <http://www.yupparaj.ac.th/webpage/computer/student/topic28/part8.html>.
- รูปทรง [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 14 มิถุนายน 2552. เข้าถึงได้จาก <http://www.geekologie.com/2007/06/01/lego-sculpture.jpg> และ <http://www.masternewmedia.org/images/steel%20objects%20in%20the%20sea.jpg> และ <http://designawards.files.wordpress.com/2008/03/salt-pepper-shakers-zuui.jpg>.
- โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต [ออนไลน์], เข้าถึงเมื่อ 7 ตุลาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <http://www.chefschool.dusit.ac.th/>.
- รัชต์วรรณ กาญจนปัญญาคม และคณะ. กรณีศึกษา ร้านอาหารไทยที่เป็นเลิศในสหรัฐอเมริกา. กรุงเทพมหานคร: บริษัท อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน), 2551.
- ลายคราม [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 10 พฤษภาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <http://www.thaifoodtoworld.com/home/index.php>
- วรรณรัตน์ รักตะจิตรการ และสันติ วิริยะรังสฤษฎ์. “สัมผัสเอกลักษณ์ไทยจากครัว.” *Gourmet Cuisine*, 105 (เมษายน 2552): 16-50.
- วันดี ณ สงขลา. แกะผัก สลักผลไม้. กรุงเทพมหานคร: โรงเรียนครูวันดี, 2551.
- \_\_\_\_\_. ขนมไทยเมื่อวันวาน. กรุงเทพมหานคร: โรงเรียนครูวันดี, 2550

วัสดุดินเผา [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 10 พฤษภาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <http://mas-miftah.com/allessa/tom-yam.html>.

สหทัย. เครื่องถ้วยในประเทศไทย. กรุงเทพมหานคร: อมรินทร์การพิมพ์, 2523

สีเอกรงค์ [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 14 มิถุนายน 2552. เข้าถึงได้จาก <http://th-th.colourlovers.com/>.

สุรัชชัย จิวเจริญสกุล และคณะ. วัฒนธรรมการกินของชาวไทยในอดีต: จากอดีต ปัจจุบันและการนำสู่การแข่งขันในตลาดโลก. 2550.

เส้น [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 14 มิถุนายน 2552. เข้าถึงได้จาก <http://thaigoodview.com/node/44959>.

แสงปทีป แก้วสาคร. “การจัดอาหารไทยเพื่อการถ่ายภาพ.” วิทยานิพนธ์ปริญญาศิลปมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2550.

สำรับข้าวแช่ [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 10 พฤษภาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <http://i102.photobucket.com/albums/m106/kadkao/k01-1.jpg>.

ศรีสมร คงพันธุ์. สืบบออาหารไทยในต่างแดน. กรุงเทพมหานคร: บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด, 2548.

หมูสะเต๊ะ [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 15 มกราคม 2552. เข้าถึงได้จาก <http://www.thaidbmarket.com/uploads/20090406-200053-.jpg>.

อภิณี ธรรมโน. “อาหารไทยใน 7 เมืองดังต่างแดน.” Gourmet Cuisine, 105 (เมษายน 2552): 170.

อาหารจานแรก [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 10 พฤษภาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <http://learners.in.th/file/pattarepan/view/176623>.

Arun.s Thai Restaurant [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 7 ตุลาคม 2552. เข้าถึงได้จาก <http://www.arunsthai.com/aruns.html>.

Starters [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 15 ธันวาคม 2551. เข้าถึงได้จาก <http://www.sukhothaihotel.com/celadon.php>.

Thai food to the world. โครงการครัวไทยสู่ครัวโลก [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 5 ตุลาคม 2550. เข้าถึงได้จาก <http://www.thaifoodtoworld.com/home/governmentproj.php>

## ภาษาต่างประเทศ

Chian Ng Wei., and Melisa Teo. AT THE TABLE OF Jim Thompson. Bangkok Thailand: Archipelago Press for The Thai Silk Co., Ltd., 2004.

Ganguillet , Laurent., Krauss. Sven, 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.

## การสัมภาษณ์

จำนงค์ นีรังสรรค์. นายกสมาคมพ็อคครัวไทย executive sous-chef โรงแรม hilton park nai lert Bangkok. สัมภาษณ์, 4 มกราคม 2552.

นฤมล นันทรักษ์ อุปนายก Academics สมาคมพ็อคครัวไทย อาจารย์ประจำและ ประธานหลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการบริการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. สัมภาษณ์, 22 ธันวาคม 2552.

เนตรฤดี วิเชียรเจริญ. Food & Photo Editor บริษัท Burda (Thailand) Co., Ltd.. สัมภาษณ์, 29 พฤศจิกายน 2551.

วันดี ณ สงขลา. ผู้อำนวยการ โรงเรียนศรีวันดี. สัมภาษณ์, ธันวาคม 2551.

วิชัย ชนภานุภัทร์. executive chef ประจำร้านอาหาร blue elephant สาขากรุงเทพมหานคร. สัมภาษณ์, 4 มีนาคม 2552.

สุทธิพงษ์ สุริยะ Food stylist, Managing Director บริษัท Karb Style Co., Ltd.. สัมภาษณ์, ธันวาคม 2552.

สุรชัย จิวเจริญสกุล. หัวหน้าภาควิชาชีวศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. สัมภาษณ์, ธันวาคม 2551.

เอกพงศ์ ชนพิบูลย์พงศ์ อาจารย์ประจำคณะอุตสาหกรรมและบริการ วิทยาลัยดุสิตธานี. สัมภาษณ์. มกราคม 2552.

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

หนังสือขอความอนุเคราะห์ เพื่อขอข้อมูลความรู้โดยการสัมภาษณ์และตอบ  
แบบสอบถามจากผู้เชี่ยวชาญ และผู้ทรงคุณวุฒิ

ที่ ศบ 0520.107/ ๗๙๖5

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร  
ถนนบรมราชชนนี เขตคลองสาน กรุงเทพมหานคร 10170

18 ธันวาคม 2552

เรื่อง ขออนุญาตสัมภาระ และตรวจเครื่องมือการวิจัย

เรียน อาจารย์วินที ฃ สงขลา

ด้วย นายสาครา กระฉอดนอก นักศึกษาระดับปริญญาโทบัณฑิต สาขาวิชาการออกแบบนิเทศศิลป์ ภาควิชาการออกแบบนิเทศศิลป์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร ได้รับอนุมัติให้ทำวิทยานิพนธ์เรื่อง "ศึกษาแนวทางการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย" นักศึกษามีความประสงค์จะขอสัมภาระทำานในฐานะผู้ทรงคุณวุฒิและเชี่ยวชาญด้านอาหารไทย เพื่อขอข้อมูลประกอบการทำวิทยานิพนธ์ดังกล่าว พร้อมทั้งเชิญผู้ตรวจสอบเครื่องมือการวิจัย ในการนี้บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร จึงขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดอนุญาตให้นักศึกษาสัมภาระ และเป็นผู้ตรวจสอบเครื่องมือการวิจัยให้กับนักศึกษาดังกล่าวด้วย เพื่อประโยชน์ทางการศึกษาวิจัย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ จักขอบพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

๑๓ ๗

(รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริชัย ชินะดังกูว)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานเลขานุการบัณฑิตวิทยาลัย คลองสาน

โทร 0-2880-9943

ปณิธานของบัณฑิตวิทยาลัย "มุ่งส่งเสริม สนับสนุน เพื่อพัฒนาคุณภาพบัณฑิตศึกษา"

ที่ ศธ 0320.107/ ๖๖๖ L



บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร  
ถนนบรมราชชนนี เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10170

18 ธันวาคม 2552

เรื่อง ขออนุญาตสัมภาษณ์ และตรวจสอบเครื่องมือการวิจัย

เรียน เซฟเจ้านง นีรังสรรค์

ด้วย นายศาสตรา กระฉอดนอก นักศึกษาระดับปริญญาโท สาขาวิชาการออกแบบนิเทศศิลป์ ภาควิชาการออกแบบนิเทศศิลป์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร ได้รับอนุมัติให้ทำวิทยานิพนธ์เรื่อง "ศึกษาแนวทางการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย" นักศึกษามีความประสงค์จะขอสัมภาษณ์ท่านในฐานะผู้ทรงคุณวุฒิและเชี่ยวชาญด้านอาหารไทย เพื่อขอข้อมูลประกอบการทำวิทยานิพนธ์ดังกล่าว พร้อมทั้งเชิญเป็นผู้ตรวจสอบเครื่องมือการวิจัย ในกรณีนี้บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร จึงขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดอนุญาตให้นักศึกษาสัมภาษณ์ และเป็นผู้ตรวจสอบเครื่องมือการวิจัยให้กับนักศึกษาดังกล่าวด้วย เพื่อประโยชน์ทางการศึกษาวิจัย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ จักขอบพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

๙๖ ๗

(รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริชัย ชินะตั้งดูว)  
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานเลขานุการบัณฑิตวิทยาลัย ดุสิตธานี  
โทร 0-2880-9943

ปณิธานของบัณฑิตวิทยาลัย "มุ่งส่งเสริม สนับสนุน เพื่อพัฒนาคุณภาพบัณฑิตศึกษา"

ที่ ศธ 0520.107/ 7995



บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร  
ถนนพหลโยธิน เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10170

18 ธันวาคม 2552

เรื่อง ขออนุญาตสัมภาษณ์ และตรวจเครื่องมือการวิจัย

เรียน อาจารย์ธีรชัย วัชรกะนิษฐ

ด้วย นายศาสตรา กระดอมนอก นักศึกษาระดับปริญญาโท บัณฑิตวิทยาลัย สาขาวิชาการออกแบบนิเทศศิลป์ ภาควิชาการออกแบบนิเทศศิลป์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร ได้รับอนุมัติให้ทำวิทยานิพนธ์เรื่อง "ศึกษาแนวทางการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย" นักศึกษามีความประสงค์จะขอสัมภาษณ์ท่านในฐานะผู้ทรงคุณวุฒิและเชี่ยวชาญด้านอาหารไทย เพื่อขอข้อมูลประกอบการทำวิทยานิพนธ์ดังกล่าว พร้อมทั้งเชิญเป็นผู้ตรวจสอบเครื่องมือการวิจัย ในกรณีนี้บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร จึงขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดอนุญาตให้นักศึกษาสัมภาษณ์ และเป็นผู้ตรวจสอบเครื่องมือการวิจัยให้กับนักศึกษาดังกล่าวด้วย เพื่อประโยชน์ทางการศึกษาวิจัย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ จักขอบพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริชัย ชินะดังกูร)  
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานเลขานุการบัณฑิตวิทยาลัย ดุสิตธานี  
โทร 0-2880-9943

ปรัชญาของบัณฑิตวิทยาลัย "มุ่งส่งเสริม สนับสนุน เพื่อพัฒนาคุณภาพบัณฑิตศึกษา"

ที่ ศธ 0520.107/ ๖๙๙3



บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร  
ถนนบรมราชชนนี เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10170

18 ธันวาคม 2552

เรื่อง ขออนุญาตสัมภาระ และตรวจเครื่องมือการวิจัย

เรียน อาจารย์เอกพงศ์ ธนพิบูลพงศ์

ด้วย นายศุภรา กระจงดอนนอก นักศึกษาระดับปริญญาโท บัณฑิต สาขาวิชาการออกแบบนิเทศศิลป์ ภาควิชาการออกแบบนิเทศศิลป์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร ได้รับอนุมัติให้ทำวิทยานิพนธ์เรื่อง "ศึกษาแนวทางการจัดอาหารไทยให้สะดวกซึ่งเอกลักษณ์ไทย" นักศึกษามีความประสงค์จะขอสัมภาระท่านในฐานะผู้ทรงคุณวุฒิและเชี่ยวชาญด้านอาหารไทย เพื่อขอข้อมูลประกอบการทำวิทยานิพนธ์ดังกล่าว พร้อมทั้งเชิญเป็นผู้ตรวจสอบเครื่องมือการวิจัย ในกรณีนี้บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร จึงขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดอนุญาตให้นักศึกษาสัมภาระ และเป็นผู้ตรวจสอบเครื่องมือการวิจัยให้กับนักศึกษาดังกล่าวด้วย เพื่อประโยชน์ทางการศึกษาวิจัย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ จักขอบพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ ดร. คิติยong จินะดังกูร)  
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานเลขานุการบัณฑิตวิทยาลัย ดุสิตธานี  
โทร 0-2880-9943

ปรัชญาของบัณฑิตวิทยาลัย "มุ่งส่งเสริม สนับสนุน เพื่อพัฒนาคุณภาพบัณฑิตศึกษา"

ที่ ศธ 0520.107/ 7๓๖ ๘



บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร  
ถนนบรมราชชนนี เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10170

18 ธันวาคม 2552

เรื่อง ขออนุญาตสัมภาระ และตรวจเครื่องมือการวิจัย

เรียน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณฤมิต นันทรักษ์

ด้วย นายศาสตรา กระจงนอก นักศึกษาระดับปริญญาโท บัณฑิต สาขาวิชาการออกแบบนิเทศศิลป์ ภาควิชาการออกแบบนิเทศศิลป์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร ได้รับอนุมัติให้ทำวิทยานิพนธ์เรื่อง "ศึกษาแนวทางการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย" นักศึกษามีความประสงค์จะขอสัมภาระทำเนาะผู้ทรงคุณวุฒิและเชี่ยวชาญด้านอาหารไทย เพื่อขอข้อมูลประกอบการทำวิทยานิพนธ์ดังกล่าว พร้อมทั้งเชิญผู้ตรวจสอบเครื่องมือการวิจัย ในกรณีนี้บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร จึงขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดอนุญาตให้นักศึกษาสัมภาระ และเป็นผู้ตรวจสอบเครื่องมือการวิจัยให้กับนักศึกษาดังกล่าวด้วย เพื่อประโยชน์ทางการศึกษาวิจัย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ จักขอบพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริชัย ชินะดังกูว)  
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานเลขานุการบัณฑิตวิทยาลัย ดุสิตธานี  
โทร 0-2880-9943

ปณิธานของบัณฑิตวิทยาลัย "มุ่งส่งเสริม สนับสนุน เพื่อพัฒนาคุณภาพบัณฑิตศึกษา"

ที่ ศบ 0520.107/ 7990



บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร  
ถนนบรมราชชนนี เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10170

18 ธันวาคม 2552

เรื่อง ขออนุญาตสัมภาระ และตรวจเครื่องมือการวิจัย

เรียน คุณสุทธิพงษ์ สุวิยะ

ด้วย นายศุภระ กระจงนอก นักศึกษาระดับปริญญาโท บัณฑิต สาขาวิชาการออกแบบนิเทศศิลป์ ภาควิชาการออกแบบนิเทศศิลป์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร ได้รับอนุมัติให้ทำวิทยานิพนธ์เรื่อง "ศึกษาแนวทางการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย" นักศึกษามีความประสงค์จะขอสัมภาระทำนุฐานะผู้ทรงคุณวุฒิและเชี่ยวชาญด้านอาหารไทย เพื่อขอข้อมูลประกอบการทำวิทยานิพนธ์ดังกล่าว พร้อมทั้งเชิญผู้ตรวจสอบเครื่องมือการวิจัย ในกรณีนี้บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร จึงขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดอนุญาตให้นักศึกษาร่วมสัมภาระ และเป็นผู้ตรวจสอบเครื่องมือการวิจัยให้กับนักศึกษาดังกล่าวด้วย เพื่อประโยชน์ทางการศึกษาวิจัย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ จักขอบพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

๗ ๖

(รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริชัย ชินะดังกูร)  
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานเลขานุการบัณฑิตวิทยาลัย ดุสิตจัน  
โทร 0-2880-9943

ปรัชญาของบัณฑิตวิทยาลัย "มุ่งส่งเสริม สนับสนุน เพื่อพัฒนาคุณภาพบัณฑิตศึกษา"

ภาคผนวก ข

แบบสอบถามเรื่อง “การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย”

**แบบสอบถาม ประกอบการทำวิทยานิพนธ์**  
**เรื่องการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย**  
(Thai food presentation: Emphasize on Thai characteristic)

---

**ความมุ่งหมายและวัตถุประสงค์การศึกษา**

เพื่อสร้างหลักคิดและแนวทางในการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยสำหรับร้านอาหารไทย  
ในต่างประเทศ

---

**ผู้ตอบแบบสอบถามคือ**

1. ผู้เชี่ยวชาญ / ผู้ทรงคุณวุฒิ ที่มีประสบการณ์และมีความรู้ความสามารถทางด้านอาหารไทย,  
ด้านการจัดตกแต่งอาหาร หรือ เกี่ยวข้องกับการทำธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ
2. ผู้มีประสบการณ์ หรือผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารไทยหรือผู้ที่มีความรู้ มีความสนใจ  
ด้านธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ
3. ผู้ที่มีความรู้ มีประสบการณ์การบริโภคอาหารไทย และสนใจรูปแบบการจัดอาหารไทย  
ให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย
4. ผู้มีอาชีพเป็นนักออกแบบทางด้านที่เกี่ยวกับการจัดตกแต่งอาหาร

ตอนที่ 1  
ข้อมูลพื้นฐานของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. ชื่อ-นามสกุล..... เจ้านงค์ นิธิวรสาร.....
2. เพศ..... ชาย..... อายุ..... 60..... ปี
3. ระดับการศึกษา
- ต่ำกว่าปริญญาตรี    ปริญญาตรี    ปริญญาโท    ปริญญาเอก
- อื่นๆ โปรดระบุ.....
3. อาชีพ..... เชฟ..... ตำแหน่ง..... Executive Sous chef.....
- หน่วยงาน..... Swissotel Nai Lert Park.....
- ที่อยู่สถานที่ทำงาน..... เลขที่ 2 อ.วิญญู คุ้มพิณี ปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330
- แขวง..... คุ้มพิณี..... เขต..... ปทุมวัน..... รหัสไปรษณีย์..... กทม. 10330
- เบอร์โทรศัพท์..... 02 9530123..... E-mail..... jamnong.1664@yahoo.com
5. ท่านตอบแบบสอบถาม ในสถานะใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- 5.1 ผู้เชี่ยวชาญ / ผู้ทรงคุณวุฒิ
- 5.2 ผู้มีประสบการณ์ หรือผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารไทย หรือผู้ที่มีความรู้มีความสนใจด้านธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ
- 5.3 ผู้ที่มีความรู้ มีประสบการณ์การบริโภคอาหารไทย และสนใจรูปแบบการจัดอาหารไทย ให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย
- 5.4 ผู้มีอาชีพเป็นนักออกแบบทางด้านที่เกี่ยวกับการจัดตกแต่งอาหาร
6. ท่านคิดว่าการส่งเสริมร้านอาหารไทยในต่างประเทศมีบทบาทและพัฒนาในระดับใด
- มาก     ปานกลาง     น้อย     น้อยมาก     ไม่มี
- อื่นๆ โปรดระบุ.....
7. ท่านคิดว่าการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยมีความสำคัญสำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศมากน้อยเพียงใด
- มาก     ปานกลาง     น้อย     น้อยมาก     ไม่มี
- อื่นๆ โปรดระบุ.....

ตอนที่ 2

ความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย

โปรดอ่านเอกสาร “การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย”



โปรดทำแบบสอบถามตอนที่ 2 หลังจากอ่านเอกสาร

**การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย**  
(Thai food presentation : Emphasize on Thai characteristic)

ศาคตรา กระฉอดนอก \*

### แนวทางในการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย

การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยและให้มีความเป็นไปได้อย่างดีสำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศควรศึกษาและมีความเข้าใจในลักษณะของอาหารไทยแต่ละประเภท เช่น การส่งเสริมการกินอย่างไทย การให้ความสำคัญของรสชาติอาหารไทย การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย การจัดเสิร์ฟเครื่องเคียงและเครื่องแนมอย่างไทยและรวมถึงวัตถุประสงค์ในการประกอบอาหารไทยที่สะท้อนความเป็นไทย เช่น การใช้สมุนไพรสดและเครื่องปรุงรสของอาหารแต่ละจาน (ศรีสมร คงพันธุ์ 2548: 10)

การจัดอาหารไทยควรมีความสอดคล้องกับรูปแบบการตกแต่งร้านอาหารไทย และสิ่งที่ต้องการนำเสนอต่อลูกค้า เช่น ร้านอาหารไทยที่ตกแต่งในรูปแบบไทยโบราณ ให้บริการอาหารไทยดั้งเดิม หรือร้านอาหารไทยที่ตกแต่งในรูปแบบร่วมสมัย ให้บริการอาหารไทยประยุกต์ เป็นต้น ซึ่งทำให้สามารถกำหนดทิศทางในการออกแบบการจัดอาหารได้

การเลือกอุปกรณ์ที่ใช้จัดเสิร์ฟอาหารที่สามารถแสดงออกถึงความเป็นเอกลักษณ์ไทยได้ เช่น การใช้เครื่องเบญจรงค์ หรือภาชนะอื่น ๆ ที่สะท้อนวิถีของไทย

การใช้งานศิลปะในการจัดและการตกแต่งอาหารไทย การยอมรับอาหารไทยจากชาวต่างชาติพบว่า การตกแต่งอาหารไทยมีการนำเสนอและตกแต่งสวยงามด้วยผักผลไม้แกะสลักและทำให้ชาวต่างชาติเชื่อว่า ได้กินอาหารไทยแท้ที่ปรุงโดยคนไทย (วิชัย ธนภานุภัทร์ 2552)

การศึกษาหลักองค์ประกอบศิลป์และทฤษฎีการออกแบบนำมาใช้ในการออกแบบการจัดอาหารไทย ช่วยสร้างเสน่ห์ ความสวยงาม ความน่ารับประทาน ช่วยสร้างสรรคความร่วมสมัยของหน้าตาอาหารไทย (แสงปทีบ แก้วสาคร 2550: 162) ช่วยให้การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยมีความเป็นไปได้อย่างดี และสามารถทำได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารไทยและร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ดังนั้นการใช้อาหารไทยเป็นกลยุทธ์ในการสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจชาติและเป็นอีกช่องทางหนึ่งในการส่งออกวัฒนธรรมไทย

---

\*ศาคตรา กระฉอดนอก นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาการออกแบบนิเทศศิลป์มหาวิทยาลัยศิลปากร

ผลการสังเคราะห์หลักคิดแนวทางการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยสำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศกำหนดเป็น 3 ส่วน ดังนี้

1. ลักษณะการจัดอาหารไทยที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย
2. องค์ประกอบอาหารไทยที่เป็นองค์ประกอบศิลป์
3. การจัดอาหารไทยให้สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ

#### 1. ลักษณะการจัดอาหารไทยที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย

พบว่าการจัดอาหารไทยที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย มีหลายลักษณะดังนี้

##### 1.1 การเลือกใช้ภาชนะที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย ทั้งในส่วนเนื้อวัสดุของภาชนะ ลวดลาย และรูปทรงของภาชนะ

<p style="text-align: center;"><b>ภาชนะลวดลายเบญจรงค์</b></p> <p><b>รูปแบบ :</b> เครื่องปั้นดินเผาไทยที่มีความวิจิตรโดยมีการลงลวดลาย 5 สีโดยเฉพาะการใช้ลายน้ำทองเป็นส่วนประกอบสำคัญ</p> <p><b>แนวคิด :</b> พบว่ามีปรากฏในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ในอดีตสื่อถึงความพิถีพิถันในการจัดเสิร์ฟเจ้านายชั้นสูงที่เปรียบเสมือนเป็นสมมุติเทพ</p>	
<p style="text-align: center;"><b>ภาชนะลวดลายเครื่องถม</b></p> <p><b>รูปแบบ :</b> ภาชนะโลหะที่ลงยาตะกั่วทับหรือถมลวดลายเป็นลวดลายไทย</p> <p><b>แนวความคิด :</b> ในอดีตตั้งแต่สมัยอยุธยาเครื่องถมทั้งหลายเป็นเครื่องราชูปโภครวมถึงของใช้ของชนชั้นสูงเท่านั้น</p>	
<p style="text-align: center;"><b>ภาชนะวัสดุลวดลายเครื่องทองลงหิน</b></p> <p><b>รูปแบบ :</b> เป็นเครื่องใช้โลหะที่ทำด้วยทองแดงผสมดีบุกลงลวดลายไทย</p> <p><b>แนวความคิด :</b> เป็นภาชนะที่ใช้ในครัวเรือนของชนชั้นสูงของไทย นานกว่า 200 ปี ตั้งแต่สมัยอยุธยา แสดงถึงความมั่งคั่งและหรูหรา</p>	
<p style="text-align: center;"><b>ภาชนะวัสดุศิลาตลหรือเครื่องปั้นดินเผาสังคโลก</b></p> <p><b>รูปแบบ :</b> เป็นเครื่องปั้นดินเผาที่เคลือบด้วยวัสดุธรรมชาติมีลักษณะเคลือบใสสีเขียวหยกมองทะลุเนื้อดินได้ ผิวเคลือบจะแตกคายงาไม่ใช้สารเคมีในการเคลือบ</p> <p><b>แนวความคิด :</b> ภาชนะที่จะเลียนแบบหยกในธรรมชาติ โดยมีความเชื่อว่าหยกคือหินที่ให้โชคลาภ</p>	

<p style="text-align: center;"><b>ภาชนะวัสดุทองเหลือง</b></p> <p><b>รูปแบบ:</b> ภาชนะทองเหลืองผสมโลหะอื่นๆ ใช้กวนขนมหวาน เพราะทองเหลืองจะให้ความร้อนเร็วและไม่เกิดปฏิกิริยา ออกไซด์ทำให้อาหารมีสีคล้ำ</p> <p><b>แนวความคิด :</b> ภาชนะทองเหลืองใส่อาหารเพื่อสื่อถึงการจัดเสิร์ฟอาหารแบบพิธีพิถัน</p>	
<p style="text-align: center;"><b>ภาชนะลายคราม</b></p> <p><b>รูปแบบ :</b> คือภาชนะดินเผาที่มีเอกลักษณ์ลวดลายสีคราม หรือ สีฟ้า</p> <p><b>แนวความคิด :</b> เป็นศิลปะกรรมที่ได้รับอิทธิพลมาจากจีนแต่พัฒนาโดยใช้ลวดลายไทย</p>	
<p style="text-align: center;"><b>ภาชนะวัสดุดินเผา</b></p> <p><b>รูปแบบ :</b> เป็นดินเผาที่ไม่ผ่านการเคลือบให้เนื้อสีแดง</p> <p><b>แนวความคิด :</b> แสดงออกถึงวิถีชาวบ้านของไทย เรียบง่าย</p>	
<p style="text-align: center;"><b>ภาชนะรูปทรงจานเชิง</b></p> <p><b>รูปแบบ :</b> เป็นรูปทรงที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวของภาชนะของไทย</p> <p><b>แนวความคิด :</b> ในอดีตภาชนะรูปทรงนี้เป็นภาชนะที่ใช้กับเจ้านายชั้นสูง</p>	

## 1.2 การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และภาชนะที่ได้จากธรรมชาติ

<p style="text-align: center;"><b>ภาชนะที่ได้จากกระบอกไม้ไผ่</b></p> <p><b>รูปแบบ :</b> เป็นกระบอกไม้ไผ่ผ่าครึ่งนำไปลนไฟฆ่าเชื้อโรคจะให้สีไหม้ของภาชนะ</p> <p><b>แนวความคิด :</b> มักใช้กับอาหารประเภทย่าง บั๊งไฟ เพื่อเพิ่มกลิ่นหอมให้กับอาหาร และแสดงออกถึงวิถีชาวบ้าน</p>	
--	--

<p><b>ภาชนะจากผักหรือเครื่องเคียงต่างๆ</b></p> <p><b>รูปแบบ :</b> ใช้ผักหรือเครื่องเคียงเป็นภาชนะใส่อาหารโดยให้สีรูปร่าง และรูปทรงเป็นรูปลักษณะเฉพาะในการจัดอาหาร</p> <p><b>แนวความคิด :</b> การใช้วัตถุดิบซึ่งเป็นผักหรือเครื่องเคียงมาเป็นภาชนะช่วยเพิ่มความน่าสนใจให้อาหาร</p>	
<p><b>ภาชนะที่ได้จากผลไม้ต่างๆ</b></p> <p><b>รูปแบบ :</b> นำผลไม้มาใช้ให้ความน่าสนใจของอาหารที่จัดเสิร์ฟ</p> <p><b>แนวคิด :</b> กลิ่นหอมและรสชาติความสดของผลไม้ช่วยเสริมให้อาหารน่ากินเพิ่มขึ้น เช่น ห่อหมกมะพร้าวอ่อน ข้าวอบสับปะรด</p>	
<p><b>ภาชนะที่ได้จากใบตองหรือใบเตย</b></p> <p><b>รูปแบบ :</b> กระทงใบตองหรือใบเตยรูปทรงหลากหลายช่วยเสริมสร้างเอกลักษณ์อาหารได้ดี</p> <p><b>แนวความคิด :</b> จะได้กลิ่นหอมของใบตองหรือใบเตย</p>	
<p><b>ภาชนะที่ได้จากเครื่องจักรสาน</b></p> <p><b>รูปแบบ :</b> ใช้ดอกไม้จากไม้ไผ่จักสานเป็นภาชนะ เช่น กระจาด</p> <p>หาบขนาดเล็ก ฯลฯ</p> <p><b>แนวความคิด :</b> แสดงถึงงานหัตถกรรมวิถีชาวบ้าน</p>	
<p><b>บรรจุภัณฑ์ที่ได้จากใบตองและใบเตย</b></p> <p><b>รูปแบบ :</b> รูปแบบการห่อขนมแบบต่างๆ สื่อประเภทของอาหาร เช่น ขนมใส่ไส้ ขนมกรวย</p> <p><b>แนวความคิด :</b> จะได้กลิ่นหอมของใบตองและใบเตย</p>	

### 1.3 รูปลักษณะเฉพาะของอาหารแต่ละชนิดที่สื่อถึงเอกลักษณ์ไทย

<p><b>ของว่างราชสำนัก</b></p> <p><b>รูปแบบ :</b> ลักษณะพอดีคำ รูปแบบสวยงามวิจิตรบรรจงเช่น กระทงทอง ซ่อม่วง ห่อหมก ฯลฯ</p> <p><b>แนวความคิด :</b> เป็นอาหารว่างสายราชสำนัก</p>	
---	--

<p style="text-align: center;"><b>อาหารจานแรก (Starters)</b></p> <p><b>รูปแบบ :</b> มักจะเป็นอาหารคาว รับประทานจานแรกไม่รับประทานพร้อมข้าว เสริฟก่อนที่อาหารหลักจะมาถึง เช่น ปูจ๋า กุ้งห่มผ้า ฯลฯ</p> <p><b>แนวความคิด :</b> รับวัฒนธรรมมาจากการกินอาหารจานแรกจากตะวันตก</p>	
<p style="text-align: center;"><b>อาหารจานแรก (Starters) : หมูสะเต๊ะ</b></p> <p><b>รูปแบบ :</b> เป็นลักษณะเสียบไม้ กินกับน้ำจิ้มสะเต๊ะและเครื่องเคียงที่เป็นอาจาด</p> <p><b>แนวคิด :</b> หมูสะเต๊ะเป็นอาหารไทยที่ติดอันดับ 1 ในสิบอาหารไทยยอดนิยม และเป็นอาหารที่สะท้อนถึงวัฒนธรรมอาหารริมทางของไทย</p>	
<p style="text-align: center;"><b>อาหารหลัก : ห่อหมก</b></p> <p><b>รูปแบบ :</b> ห่อด้วยใบตอง หรือใส่กระทง</p> <p><b>แนวความคิด :</b> การใช้บรรจุภัณฑ์จากธรรมชาติใบตองเป็นกระทงทำให้เกิดรูปทรงเฉพาะของอาหาร และเพิ่มกลิ่นหอม</p>	
<p style="text-align: center;"><b>อาหารหลัก : น้ำพริกเครื่องจิ้ม</b></p> <p><b>รูปแบบ :</b> น้ำพริกกินกับเครื่องเคียงที่เป็นผักสดต่างๆ</p> <p><b>แนวความคิด :</b> น้ำพริกเป็นอาหารวัฒนธรรมร่วมของคนไทยทุกภาค และเอื้อให้กินผักได้มาก</p>	
<p style="text-align: center;"><b>อาหารหลัก : ใ้ก่ห่อใบเตย</b></p> <p><b>รูปแบบ :</b> เป็นลักษณะเนื้อใ้ก่เป็นชิ้นห่อด้วยใบเตยทอดด้วยน้ำมันมาก กินกับน้ำจิ้ม</p> <p><b>แนวคิด :</b> การห่อด้วยใบเตยทำให้มีกลิ่นหอมช่วยเพิ่มรสชาติให้อาหาร</p>	
<p style="text-align: center;"><b>ของหวาน : ขนมไทยมงคล</b></p> <p><b>รูปแบบ :</b> มีส่วนผสมจากแป้ง ไข่ น้ำตาล มะพร้าว ลักษณะพอดีคำ สีสันน่ารักรับประทาน</p> <p><b>แนวความคิด :</b> ขนมไทยมีความหมายไปในทางมงคล เช่น ขนมทองเอก ขนมทองม้วน ฯลฯ ใช้กับพิธีการต่างๆ เช่น งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ และถวายพระ</p>	

#### 1.4 การใช้งานแกะสลักผักผลไม้เป็นส่วนประกอบในการจัดเสิร์ฟ

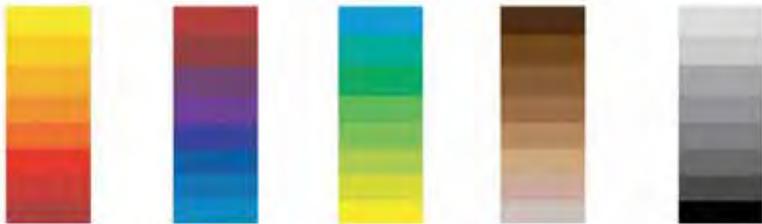
<p><b>ศิลปะการแกะสลักผักผลไม้แบ่งรูปแบบได้ดังนี้</b></p> <p><b>รูปแบบ :</b> 1. ผักผลไม้ เช่น เผือก ฟัก ฯ แกะสลักลวดลายแล้วคว้านเอาไส้ออกให้เป็นรูปแบบภาชนะ</p> <p>2. แกะสลักผักผลไม้เป็นส่วนประกอบในการตกแต่งอาหาร</p> <p><b>แนวความคิด :</b> เป็นวิธีการในการจัดเสิร์ฟเจ้านายชั้นสูงที่เปรียบเสมือนเป็นสมมุติเทพ</p>	
---	--

#### 1.5 ใช้วิธีการจัดเสิร์ฟ อาหารไทยที่เสิร์ฟพร้อมกันทั้งชุดเรียกว่าสำรับ

<p><b>เสิร์ฟแบบขันโตก</b></p> <p><b>รูปแบบ :</b> เป็นรูปแบบการเสิร์ฟจากทางภาคเหนือ</p> <p><b>แนวความคิด :</b> เป็นการรับประทานอาหารนั่งล้อมวงในครอบครัว</p>	
<p><b>เสิร์ฟแบบจิ้มจุ่ม</b></p> <p><b>รูปแบบ :</b> เป็นลักษณะการกินแบบอีสาน เสิร์ฟโดยหม้อดินและเนื้อ หรือหมู หรือเครื่องในดิบ และผักสดแล้วใช้วิธีลวกจิ้ม</p> <p><b>แนวความคิด :</b> เป็นวัฒนธรรมการกินของคนอีสานเรียกว่าแจ่วฮ้อน</p>	
<p><b>เสิร์ฟเป็นสำรับต่างๆ เช่น สำรับข้าวแช่ ฯลฯ</b></p> <p><b>รูปแบบ :</b> เสิร์ฟอาหารต่างๆ ที่ควรจะรับประทานในมือเดียว</p> <p><b>แนวความคิด :</b> อาหารไทยเป็นอาหารที่มีหลายรสชาติ มีการผสมผสานของรสชาติของอาหารแต่ละประเภท เช่น การจัดเสิร์ฟเครื่องเคียงเครื่องแนม</p>	

## 2. องค์ประกอบในอาหารไทยที่เป็นองค์ประกอบศิลป์

ศิลปะที่เกี่ยวกับการจัดอาหารไทยเป็นเรื่องของการจัดวางองค์ประกอบศิลป์ในรูปแบบอาหาร เพื่อช่วยขับเน้นให้สื่อถึงเอกลักษณ์ไทย

<p style="text-align: center;"><b>การใช้จุด</b></p> <p>เป็นการสร้างรายละเอียดในอาหารไทย เช่น การจุดโดยทองคำเปลว การใช้มะเขือพวงในแกงเผ็ด แกงพ่าง เป็นต้น</p>	
<p style="text-align: center;"><b>เส้น</b></p> <p>การใช้เส้นฝอยทองตกแต่งจานขนมและการใช้เส้นที่ได้จากลวดลายการแกะสลักตกแต่งจานอาหารให้มีความโดดเด่นและแสดงออกถึงเอกลักษณ์ไทย</p>	
<p style="text-align: center;"><b>รูปร่างและรูปทรง</b></p> <p>ได้จากการห่อใบตองหรือใบเตย การแกะสลักผักผลไม้ให้เกิดรูปร่างรูปทรงเลียนแบบใบไม้หรือดอกไม้ รูปร่างที่ได้จากการพิมพ์ การปั้นรูปขนม</p>	
<p style="text-align: center;"><b>สี</b></p> <p>สีต่างๆ ในอาหารไทยนั้นจะได้สีจากธรรมชาติซึ่งถือได้ว่าเป็นภูมิปัญญาของคนไทยโบราณ แหล่งสีในธรรมชาติที่มีในอาหารไทยมีดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>สีเหลือง ได้จากขมิ้นชัน คำแสด ตาล ขมิ้น เป็นต้น</li> <li>สีแดง ได้จากกระเจี๊ยบแดง ครั่ง คำฝอย เป็นต้น</li> <li>สีน้ำเงิน และสีม่วง ได้จาก เข็ม หว่า อัญชัน เป็นต้น</li> <li>สีน้ำตาล ได้จากพยอม มะขามป้อม เป็นต้น</li> <li>สีดำได้จากถั่วดำดอกดิน กาบมะพร้าวเผา</li> <li>สีเขียวได้จากเตยหอม</li> </ul> <div style="text-align: center;">  </div>	

<b>การใช้สี</b> การประยุกต์เลือกใช้สีต่างๆ ในอาหารไทยช่วยให้เอกลักษณ์ในอาหารโดดเด่นได้เช่นกัน	
<b>การเน้น</b> เน้นได้ด้วยการใช้สี การใช้จุด ขนาดสัดส่วน รูปร่าง รูปทรง และลวดลาย	
<b>ที่ว่าง</b> การจัดวางพื้นที่ว่าง สามารถเสริมความโดดเด่นของเอกลักษณ์ไทยในจานอาหารได้	
<b>ขนาดและสัดส่วน</b> กำหนดสัดส่วนขนาดอาหารที่สัมพันธ์ต่อการจัดเสิร์ฟตามจำนวนคนต้องสัมพันธ์กับ รูปร่าง และรูปทรงของภาชนะ	
<b>การซ้ำ</b> จะช่วยให้เกิดจังหวะ และทำให้น้ำตาของอาหารมีภาพรวมไปในทิศทางเดียวกัน สร้างความต่อเนื่องและช่วยขับเอกลักษณ์ไทยของอาหารให้โดดเด่นได้ด้วยเช่นกัน	
<b>ความมีเอกภาพ</b> ผลรวมของส่วนประกอบที่ต่างกันอย่าง การรวมตัวกันต้องเป็นไปเพื่อสร้างเอกภาพหรือความสัมพันธ์ให้เป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน	

### 3. การจัดอาหารไทยให้มีความเป็นไปได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ

การกำหนดทิศทางในการออกแบบการจัดอาหารไทยในแต่ละประเภทโดยคำนึงถึงหลักองค์ประกอบศิลป์ได้ด้วยวิธีต่างๆ มีส่วนช่วยให้การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยสามารถทำได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ

#### การจัดอาหารไทยแต่ละประเภท

อาหารประเภทของว่างหรืออาหารจานแรก ส่วนใหญ่มีรูปลักษณ์ที่สื่อถึงเอกลักษณ์ไทยเพียงแค่ว่าใช้หลักองค์ประกอบศิลป์มาช่วยจัดอาหารประเภทนี้ก็ทำให้เอกลักษณ์ไทยในอาหารโดดเด่นขึ้นมาได้



#### ประเภทอาหารหลัก

อาหารประเภทแกง ควรเลือกใช้ภาชนะที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย หากไม่สามารถหาได้อาจใช้ภาชนะรูปแบบทั่วไปสีขาว แล้วใช้งานศิลปะในการจัดและการตกแต่งอาหารไทย เช่น งานแกงสลักผักผลไม้



อาหารประเภทผัดหรือยำ ผัดไทย ส้มตำ ยำประเภทต่างๆ หรือ ผัดต่างๆ อาหารเหล่านี้ล้วนเป็นอาหารที่ไม่มีรูปร่างทรงตายตัว ทำให้จัดลำบาก จึงควรสร้าง รูปร่าง หรือรูปทรงเพื่อให้ง่ายต่อการจัดอาหาร



อาหารประเภทน้ำพริกเครื่องจิ้ม เพียงใช้งานแกะสลักผักจิ้มอย่างง่ายก็สื่อเอกลักษณ์ไทยและสร้าง  
ความน่าสนใจให้กับอาหารประเภทนี้ได้



อาหารประเภทของหวาน จะแบ่งได้เป็นสองประเภท คือประเภทน้ำ เช่นบัวลอย และประเภทที่ปั้น  
รูป เช่นขนมลูกชุบ ซึ่งของหวานแบบไทยๆ สามารถนำเสนอแบบลดทอนให้ง่าย แต่คงความเอกลักษณ์ไทยไว้



แบบสอบถามความเห็นหลังจากอ่านเอกสาร (ในตอนที่ 2)

1. ท่านคิดว่าเนื้อหาในเอกสารมีส่วนช่วยให้ท่านเข้าใจแนวทางการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยสำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศมากน้อยเพียงใด
- มาก       ปานกลาง       น้อย       น้อยมาก       ไม่มี
- อื่นๆ โปรดระบุ.....
3. ท่านคิดว่าหลังจากอ่านเอกสารแล้วทำให้ท่านเข้าใจองค์ประกอบในอาหารไทยที่เป็นองค์ประกอบศิลป์มากน้อยเพียงใด
- มาก       ปานกลาง       น้อย       น้อยมาก       ไม่มี
- อื่นๆ โปรดระบุ.....
4. ท่านคิดว่าการจัดอาหารไทยโดยใช้หลักองค์ประกอบศิลป์มีส่วนช่วยให้การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยได้มากน้อยเพียงใด
- มาก       ปานกลาง       น้อย       น้อยมาก       ไม่มี
- อื่นๆ โปรดระบุ.....
5. การจัดอาหารไทยโดยใช้หลักองค์ประกอบศิลป์สามารถทำได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศมากน้อยเพียงใด
- มาก       ปานกลาง       น้อย       น้อยมาก       ไม่มี
- อื่นๆ โปรดระบุ.....
6. ท่านคิดว่าเนื้อหาในเอกสารสามารถนำมาใช้และเป็นประโยชน์ต่อตัวท่าน / ในงานของท่านมากน้อยเพียงใด
- มาก       ปานกลาง       น้อย       น้อยมาก       ไม่มี
- อื่นๆ โปรดระบุ.....
7. ท่านคิดว่าเนื้อหาในเอกสารสามารถนำมาใช้และเป็นประโยชน์ต่อร้านอาหารไทยในต่างประเทศมากน้อยเพียงใด
- มาก       ปานกลาง       น้อย       น้อยมาก       ไม่มี
- อื่นๆ โปรดระบุ.....
8. ท่านคิดว่าการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยช่วยสื่อสารความเป็นอาหารไทยแท้ที่ปรุงโดยคนไทยให้ชาวต่างชาติรับรู้ได้มากน้อยเพียงใด
- มาก       ปานกลาง       น้อย       น้อยมาก       ไม่มี
- อื่นๆ โปรดระบุ.....

### ตอนที่ 3

#### ความคิดเห็นเกี่ยวกับผลการทดลองออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย ที่สามารถทำได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ

ผลการทดลองออกแบบจัดอาหารไทย ผู้วิจัยได้พิจารณาจากหลักคิดต่าง ๆ ที่ได้สังเคราะห์นำ  
มาผ่านกระบวนการร่างแบบ ทดลองจัดอาหารในรูปแบบต่าง ๆ และทำการออกแบบจัดอาหารจริงโดยการใช้  
กล้องถ่ายภาพบันทึกภาพถ่ายลงคอมพิวเตอร์

โดยการทดลองออกแบบจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้จัดอาหารด้วย  
เพียงความรู้ความสามารถและประสบการณ์ของตนเองไปในทางสร้างสรรค์ ให้มีแนวโน้มไปในรูปแบบร่วม  
สมัย โดยยึดหลักคิดในการออกแบบที่ได้สังเคราะห์เป็นหลัก และได้พยายามยึดหลักของการทำได้หรือ  
สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศเป็นสำคัญ โดยพยายามคำนึงถึงต้นทุนของ  
อุปกรณ์ในการจัดเสิร์ฟที่ราคาไม่แพง หรือสามารถหาได้ทั่วไปในท้องถิ่น การใช้งานศิลปะในการจัดและการ  
ตกแต่งอาหารไทยโดยใช้วัตถุดิบต่าง ๆ ที่สามารถหาได้ในต่างประเทศ แล้วจึงใช้หลักองค์ประกอบศิลป์จัด  
วางอาหารช่วยดึงเอกลักษณ์ไทยในอาหารให้โดดเด่น และมีความร่วมสมัย ดังมีรายละเอียดของผลงานดังต่อ  
ไปนี้

ในส่วนของงานวิจัยนี้ได้มุ่งทดลองออกแบบการจัดอาหารไทยเฉพาะประเภทดังต่อไปนี้	
1. ประเภทอาหารว่างหรืออาหารจานแรก (Starters)	1.1 กระทงทอง 1.2 ไก่สะเต๊ะ 1.3 เมี่ยงคำ
2. อาหารประเภทแกง (Soups & Currys)	2.1 ต้มยำกุ้งแม่น้ำ 2.2 แกงเขียวหวานแกะย่าง 2.3 ต้มข่าไก่
3. อาหารประเภทผัดหรือยำ (Stir fried & Salads)	3.1 ผัดไทย 3.2 ยำเนื้อย่าง 3.3 ส้มตำไก่ย่าง
4. อาหารประเภทของหวาน (Desserts)	4.1 ข้าวเหนียวมะม่วง 4.2 ไอศกรีมมะพร้าวอ่อนกับทองม้วน 4.3 ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ



Starters

กระทงทอง

*Thai food styling*

**ประเภทอาหารว่างหรืออาหารจานแรก (Starters) เมนู : กระทงทอง**  
**การพิจารณาหลักคิดที่ใช้ในการออกแบบ**

1. พิจารณาจากการประยุกต์ใช้พิมพ์กระทงทองวัสดุทองเหลืองเป็นภาชนะที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย
2. พิจารณาจากการใช้รูปลักษณะของอาหารที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย
3. พิจารณาจากหลักองค์ประกอบศิลป์โดยใช้หลักการซ้ำทำให้เกิดจังหวะ และการจัดองค์ประกอบให้เป็นเอกภาพ

โปรดระบุความเห็นที่มีต่องานออกแบบ (5 = ดีมาก, 4 = ดี, 3 = ปานกลาง, 2 = พอใช้, 1 = ควรปรับปรุง)

ความเห็นที่มีต่องานออกแบบ	5	4	3	2	1
การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร	✓				
ความสวยงาม	✓				
ความน่ารับประทาน	✓				
ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร	✓				
รูปแบบการจัดอาหารมีความร่วมสมัย	✓				
การพิจารณาหลักคิดต่างๆ มาใช้ในการออกแบบ	✓				
สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ	✓				

ข้อเสนอแนะ.....

.....



**ประเภทอาหารว่างหรืออาหารจานแรก (Starters) เมนู : ไก่สะเต๊ะ**  
**การพิจารณาหลักคิดที่ใช้ในการออกแบบ**

1. พิจารณาจากการประยุกต์ใช้บรรพบุรุษจากธรรมชาติใบเตยและงานแกะสลักแตงกวาที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย
2. พิจารณาจากการใช้รูปลักษณะของอาหารที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย
3. พิจารณาจากหลักองค์ประกอบศิลป์โดยใช้หลักการซ้ำทำให้เกิดจังหวะ และการจัดองค์ประกอบให้เป็นเอกภาพ

โปรดระบุความเห็นที่มีต่องานออกแบบ (5 = ดีมาก, 4 = ดี, 3 = ปานกลาง, 2 = พอใช้, 1 = ควรปรับปรุง)

ความเห็นที่มีต่องานออกแบบ	5	4	3	2	1
การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร	✓				
ความสวยงาม	✓				
ความน่ารับประทาน	✓				
ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร	✓				
รูปแบบการจัดอาหารมีความร่วมสมัย	✓				
การพิจารณาหลักคิดต่างๆ มาใช้ในการออกแบบ	✓				
สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ	✓				

ข้อเสนอแนะ.....  
 .....



**ประเภทอาหารว่างหรืออาหารจานแรก (Starters) เมนู : เหมียงคำ**

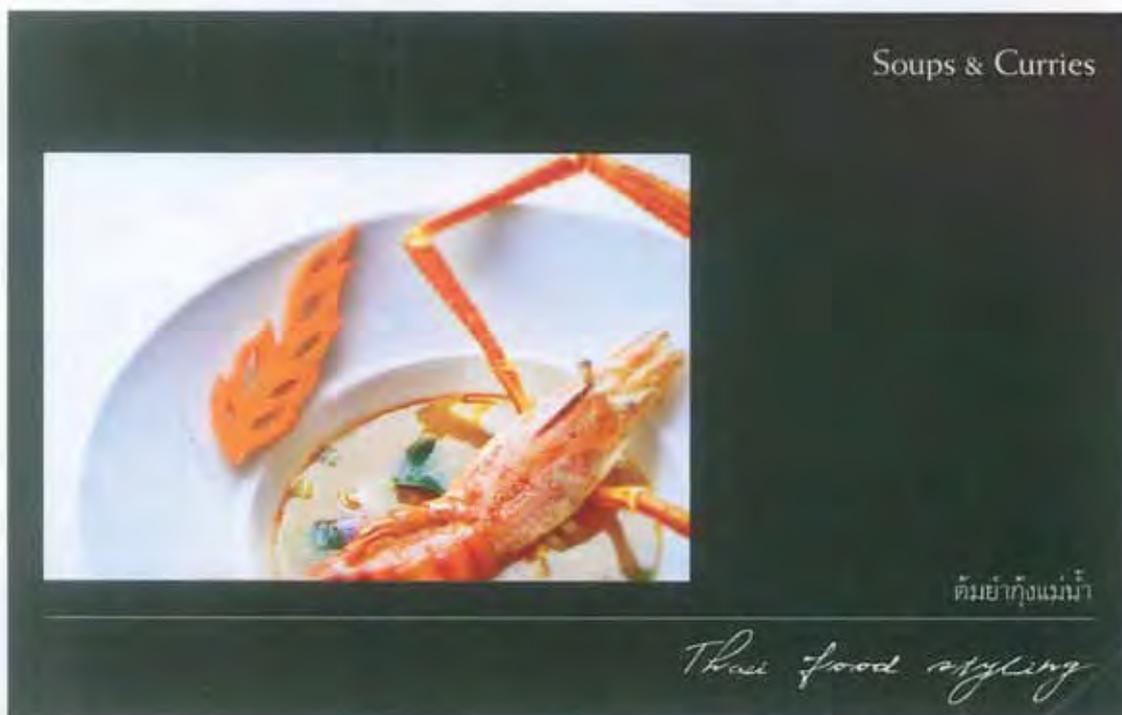
**การพิจารณาหลักคิดที่ใช้ในการออกแบบ**

1. พิจารณาจากการใช้ภาชนะแบบจานเชิงและภาชนะแบบจักรสานที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย
2. พิจารณาจากการใช้รูปลักษณะของอาหารที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทยและประยุกต์ใช้การห่อบรรจุภัณฑ์จากธรรมชาติ
3. พิจารณาจากหลักองค์ประกอบศิลป์โดยใช้หลักของรูปร่างรูปทรง การซ้ำ และการจัดองค์ประกอบให้เป็นเอกภาพ

โปรดระบุความเห็นที่มีต่องานออกแบบ (5 = ดีมาก, 4 = ดี, 3 = ปานกลาง, 2 = พอใช้, 1 = ควรปรับปรุง)

ความเห็นที่มีต่องานออกแบบ	5	4	3	2	1
การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร	✓				
ความสวยงาม	✓				
ความน่ารับประทาน	✓				
ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร	✓				
รูปแบบการจัดอาหารมีความร่วมสมัย	✓				
การพิจารณาหลักคิดต่างๆ มาใช้ในการออกแบบ	✓				
สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ	✓				

ข้อเสนอแนะ.....  
 .....



**อาหารประเภทแกง (Soups & Currys) เมนู : ต้มยำกุ้งแม่น้ำ**

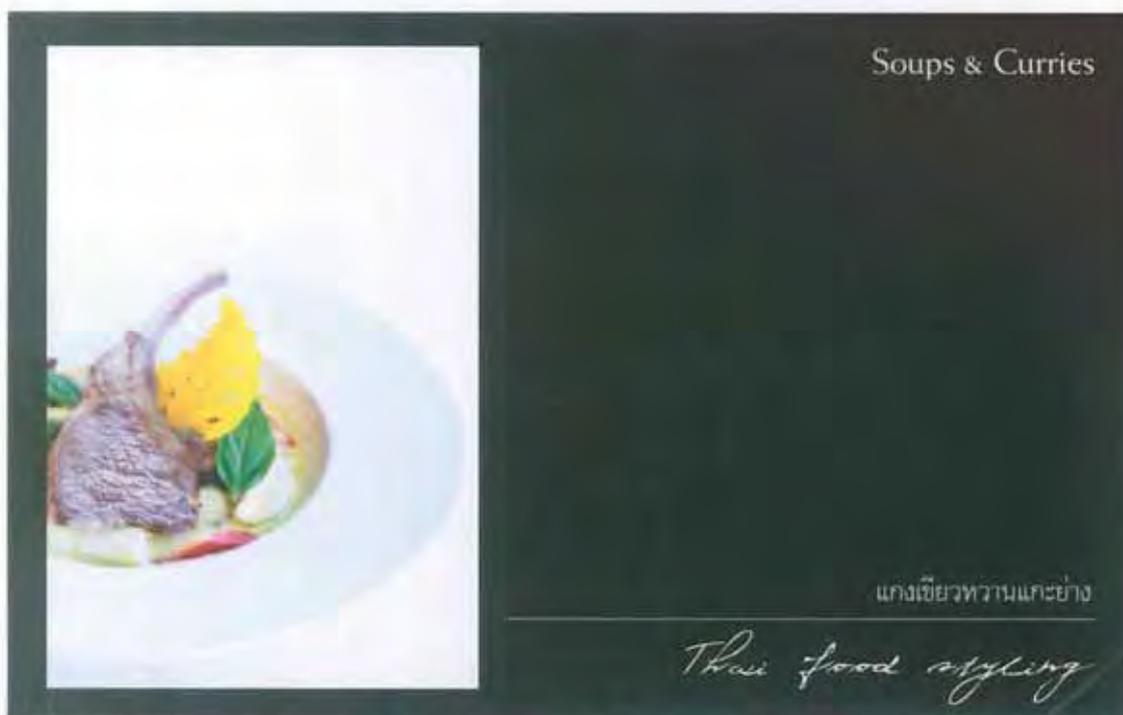
**การพิจารณาหลักคิดที่ใช้ในการออกแบบ**

1. พิจารณาจากการใช้งานแกะสลักผักผลไม้ (แครอท) เป็นส่วนประกอบตกแต่งในการจัดเสิร์ฟ
2. พิจารณาจากหลักองค์ประกอบศิลป์โดยใช้หลักของพื้นที่ว่าง การใช้สี การเน้น

โปรดระบุความเห็นที่มีต้องงานออกแบบ (5 = ดีมาก, 4 = ดี, 3 = ปานกลาง, 2 = พอใช้, 1 = ควรปรับปรุง)

ความเห็นที่มีต้องงานออกแบบ	5	4	3	2	1
การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร		✓			
ความสวยงาม		✓			
ความน่ารับประทาน		✓			
ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร		✓			
รูปแบบการจัดอาหารมีความร่วมสมัย		✓			
การพิจารณาหลักคิดต่างๆ มาใช้ในการออกแบบ		✓			
สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ		✓			

ข้อเสนอแนะ.....  
 .....



**อาหารประเภทแกง (Soup & Currys) เมนู : แกงเขียวหวานแกะย่าง**

**การพิจารณาหลักคิดที่ใช้ในการออกแบบ**

1. พิจารณาจากการใช้งานแกะสลักผักผลไม้ (พริกหวานยักษ์) เป็นส่วนประกอบตกแต่งในการจัดเสิร์ฟ
2. พิจารณาจากหลักองค์ประกอบศิลป์โดยใช้หลักการให้สี รูปร่างรูปทรง การเน้น

โปรดระบุความเห็นที่มีต่องานออกแบบ (5 = ดีมาก, 4 = ดี, 3 = ปานกลาง, 2 = พอใช้, 1 = ควรปรับปรุง)

ความเห็นที่มีต่องานออกแบบ	5	4	3	2	1
การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร			✓		
ความสวยงาม		✓			
ความน่ารับประทาน		✓			
ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร		✓			
รูปแบบการจัดอาหารมีความร่วมสมัย		✓			
การพิจารณาหลักคิดต่างๆ มาใช้ในการออกแบบ		✓			
สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ	✓				

ข้อเสนอแนะ.....

.....



**อาหารประเภทแกง (Soup & Currys) เมนู : ต้มข่าไก่**

**การพิจารณาหลักคิดที่ใช้ในการออกแบบ**

1. พิจารณาจากการใช้งานแกะสลักผักผลไม้ (ใบมะกรูด) เป็นส่วนประกอบตกแต่งในการจัดเสิร์ฟ
2. พิจารณาจากหลักองค์ประกอบศิลป์โดยใช้หลักของการเน้น การจัดองค์ประกอบให้เป็นเอกภาพ

โปรดระบุความเห็นที่มีต่องานออกแบบ (5 = ดีมาก, 4 = ดี, 3 = ปานกลาง, 2 = พอใช้, 1 = ควรปรับปรุง)

ความเห็นที่มีต่องานออกแบบ	5	4	3	2	1
การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร		✓			
ความสวยงาม		✓			
ความน่ารับประทาน	✓				
ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร		✓			
รูปแบบการจัดอาหารมีความร่วมสมัย		✓			
การพิจารณาหลักคิดต่างๆ มาใช้ในการออกแบบ	✓	✓			
สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ		✓			

ข้อเสนอแนะ.....

.....



**อาหารประเภทผัดหรือยำ (Stir fried & Salads) เมนู : ผัดไทย**

**การพิจารณาหลักคิดที่ใช้ในการออกแบบ**

1. พิจารณาจากการใช้เครื่องเคียง (ปลีกล้วย) เป็นส่วนประกอบในการจัดเสิร์ฟ
2. พิจารณาจากหลักองค์ประกอบศิลป์โดยใช้หลักของการใช้สี รูปร่าง รูปทรง

โปรดระบุความเห็นที่มีต่องานออกแบบ (5 = ดีมาก, 4 = ดี, 3 = ปานกลาง, 2 = พอใช้, 1 = ควรปรับปรุง)

ความเห็นที่มีต่องานออกแบบ	5	4	3	2	1
การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร	✓				
ความสวยงาม			✓		
ความน่ารับประทาน		✓			
ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร			✓		
รูปแบบการจัดอาหารมีความร่วมสมัย		✓			
การพิจารณาหลักคิดต่างๆ มาใช้ในการออกแบบ			✓		
สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ		✓			

ข้อเสนอแนะ.....

.....

## Stir fried &amp; Salads



ยำเนื้อย่าง

Thai food styling

## อาหารประเภทผัดหรือยำ (Stir fried &amp; Salads) เมนู : ยำเนื้อย่าง

## การพิจารณาหลักคิดที่ใช้ในการออกแบบ

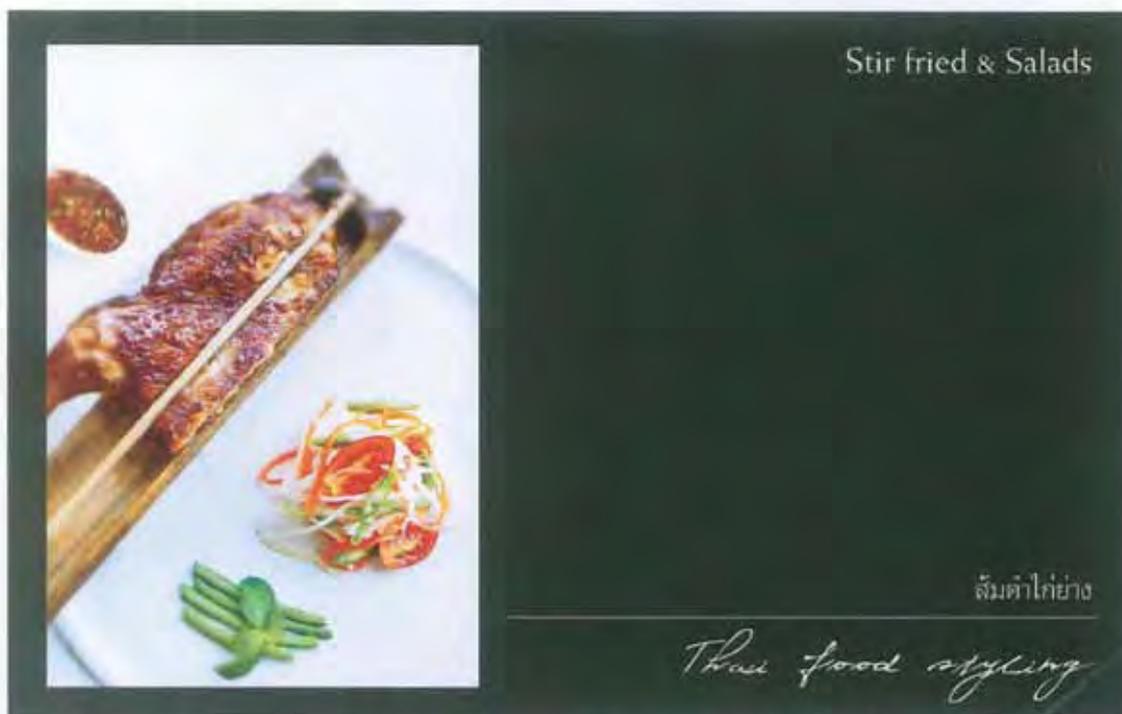
- พิจารณาจากการใช้งานแกะสลักผักผลไม้ (มะเขือเทศ แดงกว่า) เป็นส่วนประกอบตกแต่งในการจัดเสิร์ฟ
- พิจารณาจากหลักองค์ประกอบศิลป์โดยใช้หลักของพื้นที่ว่าง การใช้สี รูปร่างรูปทรง

โปรดระบุความเห็นที่มีต้องงานออกแบบ (5 = ดีมาก, 4 = ดี, 3 = ปานกลาง, 2 = พอใช้, 1 = ควรปรับปรุง)

ความเห็นที่มีต้องงานออกแบบ	5	4	3	2	1
การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร	✓				
ความสวยงาม		✓			
ความน่ารับประทาน		✓			
ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร	✓				
รูปแบบการจัดอาหารมีความร่วมสมัย		✓			
การพิจารณาหลักคิดต่างๆ มาใช้ในการออกแบบ		✓			
สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ	✓				

ข้อเสนอแนะ.....

.....



**อาหารประเภทผัดหรือยำ (Stir fried & Salads) เมนู : ส้มตำไก่ย่าง**

**การพิจารณาหลักคิดที่ใช้ในการออกแบบ**

1. พิจารณาจากการใช้ภาชนะวัสดุธรรมชาติที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทยวิถีชาวบ้าน
2. พิจารณาจากหลักองค์ประกอบศิลป์โดยใช้หลักของขนาดสัดส่วน การจัดองค์ประกอบให้เป็นเอกภาพ

โปรดระบุความเห็นที่มีต่องานออกแบบ (5 = ดีมาก, 4 = ดี, 3 = ปานกลาง, 2 = พอใช้, 1 = ควรปรับปรุง)

ความเห็นที่มีต่องานออกแบบ	5	4	3	2	1
การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร	✓				
ความสวยงาม		✓			
ความน่ารับประทาน	✓				
ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร		✓			
รูปแบบการจัดอาหารมีความร่วมสมัย		✓			
การพิจารณาหลักคิดต่างๆ มาใช้ในการออกแบบ	✓				
สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ	✓				

ข้อเสนอแนะ.....  
 .....



Desserts

ข้าวเหนียวมะม่วง

*Thai food styling*

**อาหารประเภทของหวาน (Desserts) เมนู : ข้าวเหนียวมะม่วง**

**การพิจารณาหลักคิดที่ใช้ในการออกแบบ**

1. พิจารณาจากการประยุกต์ใช้บรรจุภัณฑ์และภาชนะจากธรรมชาติที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย
2. พิจารณาจากหลักองค์ประกอบศิลป์โดยใช้หลักของรูปร่างรูปทรง การใช้จุด การจัดองค์ประกอบให้เป็นเอกภาพ

โปรดระบุความเห็นที่มีต่องานออกแบบ (5 = ดีมาก, 4 = ดี, 3 = ปานกลาง, 2 = พอใช้, 1 = ควรปรับปรุง)

ความเห็นที่มีต่องานออกแบบ	5	4	3	2	1
การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร	✓				
ความสวยงาม	✓				
ความน่ารับประทาน	✓				
ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร	✓				
รูปแบบการจัดอาหารมีความร่วมสมัย		✓			
การพิจารณาหลักคิดต่างๆ มาใช้ในการออกแบบ		✓			
สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ	✓				

ข้อเสนอแนะ.....

.....

## Desserts



ไอศกรีมมะพร้าวอ่อนกับทองม้วน

*Thai food styling*

**อาหารประเภทของหวาน (Desserts) เมนู : ไอศกรีมมะพร้าวอ่อนกับทองม้วน**

**การพิจารณาหลักคิดที่ใช้ในการออกแบบ**

1. พิจารณาจากการประยุกต์ใช้บรรทัดฐานจากใบเตยโดยใช้การมัดด้วยดอกลีที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย
2. พิจารณาจากหลักองค์ประกอบศิลป์โดยใช้หลักของรูปร่างรูปทรง การจัดองค์ประกอบให้เป็นเอกภาพ

โปรดระบุความเห็นที่มีต้องงานออกแบบ (5 = ดีมาก, 4 = ดี, 3 = ปานกลาง, 2 = พอใช้, 1 = ควรปรับปรุง)

ความเห็นที่มีต้องงานออกแบบ	5	4	3	2	1
การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร	✓				
ความสวยงาม	✓				
ความน่ารับประทาน	✓				
ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร	✓				
รูปแบบการจัดอาหารมีความร่วมสมัย	✓				
การพิจารณาหลักคิดต่างๆ มาใช้ในการออกแบบ	✓				
สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ	✓				

ข้อเสนอแนะ.....

.....



**อาหารประเภทของหวาน (Desserts) เมนู : ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ**

**การพิจารณาหลักคิดที่ใช้ในการออกแบบ**

1. พิจารณาจากการใช้บรรจุภัณฑ์จากใบตองด้วยการห่อเป็นทรงกรวยที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย
2. พิจารณาจากหลักองค์ประกอบศิลป์โดยใช้หลักของ การใช้สี รูปร่างรูปทรง การซ้ำทำให้เกิดจังหวะ

โปรดระบุความเห็นที่มีต่องานออกแบบ (5 = ดีมาก, 4 = ดี, 3 = ปานกลาง, 2 = พอใช้, 1 = ควรปรับปรุง)

ความเห็นที่มีต่องานออกแบบ	5	4	3	2	1
การสื่อถึงเอกลักษณ์ไทยในอาหาร	✓				
ความสวยงาม	✓				
ความน่ารับประทาน	✓				
ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร	✓				
รูปแบบการจัดอาหารมีความร่วมสมัย	✓				
การพิจารณาหลักคิดต่างๆ มาใช้ในการออกแบบ	✓				
สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ	✓				

ข้อเสนอแนะ.....

.....

## ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ-สกุล นายศตรา กระจมอดนอก  
 ที่อยู่ เลขที่ 38 ซอยวชิรธรรมสาริต 14 ถนนสุขุมวิท 101/1 แขวงบางนา  
 เขตบางนา กรุงเทพมหานคร 10260

## ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2536 สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชวินิตบางแก้ว สมุทรปราการ  
 พ.ศ. 2539 สำเร็จการศึกษาชั้นปวช. วิทยาลัยช่างศิลป์ กรุงเทพมหานคร  
 พ.ศ. 2545 สำเร็จการศึกษาปริญญาศิลปบัณฑิต วิชาเอกออกแบบนิเทศศิลป์  
 วิชาโทออกแบบโฆษณา คณะมัณฑนศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากร กรุงเทพมหานคร

## ประวัติการทำงาน

พ.ศ. 2545-2546 Graphic Design บริษัท IDEAL ONE Co.,Ltd. นนทบุรี  
 พ.ศ. 2546-2548 Graphic Design บริษัท Massco inter Corp กรุงเทพมหานคร  
 พ.ศ. 2549 Graphic Design บริษัท อาร์เอส จำกัด (มหาชน) กรุงเทพมหานคร  
 พ.ศ. 2549-2551 Graphic Design บริษัท ไจแอนท์ พิคเจอร์ส จำกัด กรุงเทพมหานคร  
 พ.ศ. 2551-2552 Senior Graphic Design บริษัท 2B Designed Co., Ltd. กรุงเทพมหานคร