

บทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์ในการสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร



นางสาวเอื้องอริน สายจันทร์

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาโทศึกษาศาสตร์มหาบัณฑิต

สาขาวิชาการสื่อสารมวลชน ภาควิชาการสื่อสารมวลชน

คณะนิเทศศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ปีการศึกษา 2553

ลิขสิทธิ์ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

THE ROLE OF TELEVISION COOKING PROGRAM IN TRANSMITTING FOOD CULTURE



MISS OEUNG-ARIN SAICHAN

ศูนย์วิทยุโทรพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements  
for the Degree of Master of Arts (Communication Arts) Program in Mass Communication

Department of Mass Communication

Faculty of Communication Arts

Chulalongkorn University

Academic Year 2010

Copyright of Chulalongkorn University

หัวข้อวิทยานิพนธ์

บทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์ในการสืบทอด

วัฒนธรรมอาหาร

โดย

นางสาวเอื้องอริน สายจันทร์


สาขาวิชา

การสื่อสารมวลชน


อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก

รองศาสตราจารย์ ดร.กาญจนา แก้วเทพ

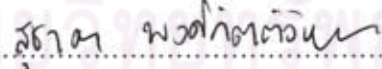
คณะนิเทศศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้นักวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่ง  
ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาโทบริหารธุรกิจ

 ..... คณบดีคณะนิเทศศาสตร์  
(รองศาสตราจารย์ ดร.ยุบล เบ็ญจงคกิจ)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

 ..... ประธานกรรมการ  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ณาตัญญูธัญ วงศ์บ้านดู่)

 ..... อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก  
(รองศาสตราจารย์ ดร.กาญจนา แก้วเทพ)

 ..... กรรมการภายนอกมหาวิทยาลัย  
(อาจารย์ ดร.สุชาดา พงศ์กิตติวิบูลย์)

ศูนย์วิจัยและพัฒนาการ  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

เอื้องอริน สายจันทร์ : บทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์ในการสืบทอด  
วัฒนธรรมอาหาร. (THE ROLE OF TELEVISION COOKING PROGRAM IN  
TRANSMITTING FOOD CULTURE) อ.ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก : รศ.ดร.  
กาญจนา แก้วเทพ, 281 หน้า.

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ ให้ทราบถึงองค์ประกอบในการนำเสนอของรายการ  
อาหารทางโทรทัศน์ รวมถึงการศึกษารายการทั้งหมดของรายการอาหารทางโทรทัศน์ และ  
โดยเฉพาะบทบาทในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารเพื่อสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร วิธีการ  
วิจัยเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยศึกษาจากรายการอาหารทางโทรทัศน์จำนวน 25 รายการ

ผลการวิจัยพบว่า องค์ประกอบในการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์มี  
ทั้งหมด 9 องค์ประกอบ คือ เนื้อหารายการ รูปแบบรายการ รูปแบบการนำเสนอ ผู้ดำเนิน  
รายการ ผู้ร่วมรายการ อาหาร อุปกรณ์เครื่องครัว โฆษณาแฝง และสถานที่ถ่ายทำ ซึ่งแต่ละ  
องค์ประกอบในการนำเสนอเหล่านั้นสอดคล้องกับทุกบทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์

สำหรับบทบาททั้งหมดของรายการอาหารทางโทรทัศน์พบว่า มีทั้งหมด 9 บทบาท คือ  
บทบาทในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหาร บทบาทในการให้ความบันเทิง บทบาทในการ  
สอนวิธีการทำอาหาร บทบาทในการยกระดับสถานภาพบุคคลในสังคม บทบาทในการ  
โฆษณาและประชาสัมพันธ์สินค้า บทบาทในการแนะนำร้านอาหารและแหล่งขายอาหาร  
บทบาทในการให้ข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบอาหาร บทบาทในการแนะนำสถานที่ท่องเที่ยว และ  
บทบาทในการส่งเสริมอาชีพเกี่ยวกับอาหาร สำหรับบทบาทในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับ  
อาหารนั้น พบว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 25 รายการ นำเสนอความรู้เกี่ยวกับอาหาร  
ในหลากหลายมิติ และเป็นความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตวัฒนธรรมอาหาร และสัญชาติของ  
อาหาร การที่รายการอาหารทางโทรทัศน์นำเสนอความรู้เกี่ยวกับอาหารนั้น ทำให้วัฒนธรรม  
อาหารไทยได้รับการสืบทอดจากอดีตสู่ปัจจุบัน และได้รับการเผยแพร่จากท้องถิ่นมาสู่คนส่วน  
อื่นของประเทศ รวมทั้งเกิดการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารต่างชาติมาสู่คนไทยในชาติด้วย

ภาควิชา...การสื่อสารมวลชน... ลายมือชื่อนิสิต เอื้องอริน สายจันทร์.....  
สาขาวิชา...การสื่อสารมวลชน... ลายมือชื่อ อ.ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก.....  
ปีการศึกษา.....2553.....

## 5284735028 : MAJOR MASS COMMUNICATION

KEYWORDS : ROLE / TELEVISION COOKING PROGRAM / TRANSMITTING / FOOD CULTURE

OEUNG-ARIN SAICHAN : THE ROLE OF TELEVISION COOKING PROGRAM IN TRANSMITTING FOOD CULTURE. ADVISOR : ASSOC.PROF. KANJANA KAEWTHEP, Ph.D., 281 pp.

This research has objectives to study the components in television cooking program presentation, include the roles of these programs in transmitting food culture. This is a qualitative research by collecting data from 25 television cooking programs.

The result found that there are 9 components in television cooking program presentation: content, program format, presentation form, moderators, participants in the program, food, kitchen utensils, product placement and place of shooting. These components matched all the roles of programs harmoniously.

The study also found that there are 9 roles of television cooking program: role in transmitting knowledge about food; role in entertaining; role in instruct cooking; role in upgrading individual's status in society; role in advertising and creating public relations for products; role in recommending restaurants and food selling places; role in giving information about food ingredients; role in guiding to tourist places and role in promoting of food-related occupations. For the role in transmitting knowledge about food, all 25 programs in the study presented knowledge about food in several dimensions and it is linked with cycle of food culture and the nationality of food. The presentation of these programs which provide knowledge about food has influenced Thai food culture transmission from past to present, from each local area to other parts of the country and convey foreign food culture into the country.

Department : ..... Mass Communication ..... Student's Signature Oeung-arin Saichan  
Field of Study : .. Mass Communication ..... Advisor's Signature Kanjana Kawthep  
Academic Year : ..... 2010 .....



## กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์เล่มนี้สำเร็จลงได้ด้วยความกรุณาของผู้เกี่ยวข้องมากมาย โดยเฉพาะผู้ที่ผลักดันให้ผู้วิจัยสามารถทำงานชิ้นนี้ได้สำเร็จ คือ รองศาสตราจารย์ ดร.กาญจนา แก้วเทพ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ผู้สละเวลาอันมีค่าคอยอ่านและแก้ไขงานเขียนของผู้วิจัยนับครั้งไม่ถ้วน รวมทั้งเป็นผู้ให้คำแนะนำต่างๆ คอยผลักดันให้ตั้งใจเขียนงาน และคอยเป็นกำลังใจ เป็นห่วง เป็นใยให้ผู้วิจัยเสมอมา ผู้วิจัยชื่นชมผลงานของอาจารย์ท่านนี้ตั้งแต่สมัยเรียนปริญญาตรีด้านการสื่อสารมวลชน ไม่คาดคิดว่าจะโชคดีได้มีโอกาสให้ท่านเป็นอาจารย์ที่ปรึกษา ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงด้วยความซาบซึ้งใจ และผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ณาถ์ฐิติญา วงศ์บ้านคู่ ประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ และอาจารย์ ดร.สุชาดา พงศ์กิตติวิบูลย์ กรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ที่ท่านได้กรุณาสละเวลา และให้ข้อคิดเห็นเพิ่มเติมต่อการวิจัยในครั้งนี้ให้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ผู้วิจัยขอขอบคุณ คุณบัณฑิต ลุนทา (โปรดิวเซอร์รายการกินอยู่...คือ) คุณสุกัญญา แซ่พู่ (อดีตครีเอทีฟรายการตลาดสดสนามเป้า) และเชฟวิจิต มุกระ (ผู้ดำเนินรายการยอดเชฟไทย) ที่สละเวลาในการให้สัมภาษณ์ข้อมูลต่างๆที่เป็นประโยชน์อย่างยิ่งสำหรับงานวิจัย รวมทั้งขอขอบคุณผู้เขียนหนังสือทุกท่านที่ผู้วิจัยนำมาอ้างอิงในการทำวิจัยครั้งนี้

และที่จะลืมไม่ได้ คือ ขอกราบขอบพระคุณคุณพ่อและคุณแม่ ผู้ผลักดันให้ผู้วิจัยได้เรียนต่อ อีกทั้งสนับสนุนด้านทุนทรัพย์ในการเรียน และเป็นกำลังใจให้ผู้วิจัยเข้มแข็งเสมอมา ขอขอบพระคุณป้าอวบและน้ำตึกที่บ้านพักพิงและดูแลผู้วิจัยเป็นอย่างดี รวมทั้งขอบคุณพี่เอ็มและน้องออมที่เป็นแรงใจให้ผู้วิจัยลุกขึ้นสู้ในยามอ่อนล้า นอกจากนี้ขอขอบคุณเพื่อนๆ พี่ๆ MC ทุกคน โดยเฉพาะน้องฝันและพี่ปู ที่คอยแจ่มข่าวสารต่างๆและช่วยเหลือให้คำปรึกษาผู้วิจัยทุกเรื่องมาโดยตลอด อีกทั้งพี่พุดจิบ ไร่ บู่ย ฝน แหวน กิ๊ก พี่ตะ ท๊อป ที่ให้คำแนะนำดีๆสำหรับผู้วิจัย และเพื่อนรักทุกคนที่คอยให้กำลังใจผู้วิจัยเสมอมา

ท้ายสุดนี้ ขอขอบพระคุณทุกท่านที่แม่ผู้วิจัยจะไม่สามารถเอ่ยนามได้ครบ แต่เป็นผู้ที่ให้การสนับสนุนและเป็นกำลังใจให้ผู้วิจัยในการเขียนวิทยานิพนธ์เล่มนี้ให้สำเร็จลงได้ด้วยดี

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญ.....	ช
สารบัญตาราง.....	ญ
สารบัญภาพ.....	ฎ
สารบัญแผนภาพ.....	ฏ
<b>บทที่</b>	
<b>1. บทนำ.....</b>	<b>1</b>
1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 ปัญหานำการวิจัย.....	21
1.3 วัตถุประสงค์การวิจัย.....	22
1.4 ขอบเขตการวิจัย.....	22
1.5 ข้อสันนิษฐานการวิจัย.....	23
1.6 นิยามศัพท์.....	23
1.7 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	27
<b>2. แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....</b>	<b>28</b>
2.1 ทฤษฎีหน้าที่นิยม.....	28
2.2 แนวคิดเกี่ยวกับการสื่อสารและวัฒนธรรม.....	31
2.3 แนวคิดเกี่ยวกับสังคมวิทยาและมานุษยวิทยาแห่งอาหาร.....	34
2.4 แนวคิดเกี่ยวกับการวิเคราะห์รายการโทรทัศน์.....	37
2.5 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	42
2.6 กรอบแนวคิดการวิจัย.....	47
<b>3. ระเบียบวิธีวิจัย.....</b>	<b>48</b>
3.1 แหล่งข้อมูล.....	48

บทที่	หน้า
3.2 การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	52
3.3 การวิเคราะห์ข้อมูล.....	53
3.4 การนำเสนอข้อมูล.....	54
<b>4. องค์ประกอบในการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์.....</b>	<b>56</b>
4.1 เนื้อหารายการ.....	57
4.2 รูปแบบรายการ.....	70
4.3 รูปแบบการนำเสนอ.....	75
4.4 ผู้ดำเนินรายการ.....	83
4.5 ผู้ร่วมรายการ.....	98
4.6 อาหาร.....	111
4.7 อุปกรณ์เครื่องครัว.....	154
4.8 โฆษณาแฝง.....	159
4.9 สถานที่ถ่ายทำ.....	165
<b>5. บทบาททั้งหมดของรายการอาหารทางโทรทัศน์.....</b>	<b>171</b>
5.1 บทบาทในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหาร.....	178
5.2 บทบาทในการให้ความบันเทิง.....	179
5.3 บทบาทในการสอนวิธีการทำอาหาร.....	180
5.4 บทบาทในการยกระดับสถานภาพบุคคลในสังคม.....	181
5.5 บทบาทในการโฆษณาและประชาสัมพันธ์สินค้า.....	182
5.6 บทบาทในการแนะนำร้านอาหารและแหล่งขายอาหาร.....	185
5.7 บทบาทในการให้ข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบอาหาร.....	186
5.8 บทบาทในการแนะนำสถานที่ท่องเที่ยว.....	188
5.9 บทบาทในการส่งเสริมอาชีพเกี่ยวกับอาหาร.....	189
<b>6. บทบาทในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารเพื่อสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร.....</b>	<b>191</b>
6.1 ความรู้เกี่ยวกับอาหารกับมิติที่หลากหลายของอาหาร.....	193
6.2 ความรู้เกี่ยวกับอาหารกับวิถีจักรวรรดิวัฒนธรรมอาหาร.....	218



บทที่	หน้า
6.3 ความรู้เกี่ยวกับอาหารกับสุขภาพของอาหาร.....	225
<b>7. สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ.....</b>	<b>231</b>
7.1 สรุปผลการวิจัย.....	231
7.2 อภิปรายผลการวิจัย.....	237
7.3 จุดยืนของผู้วิจัย.....	244
7.4 ข้อจำกัดงานวิจัย.....	246
7.5 ข้อเสนอแนะงานวิจัย.....	246
รายการอ้างอิง.....	248
ภาคผนวก.....	252
ข้อมูลพื้นฐานของรายการอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 25 รายการ.....	253
ประวัติผู้เขียนวิทยานิพนธ์.....	281

## สารบัญญัตินำ

ตารางที่		หน้า
1	ประเภทของเนื้อหารายการของรายการอาหารทางโทรทัศน์.....	57
2	ลักษณะเนื้อหาที่เกี่ยวกับอาหารของรายการอาหารทางโทรทัศน์.....	59
3	ประเภทของเนื้อหาที่ไม่เกี่ยวกับอาหารของรายการอาหารทางโทรทัศน์ (ประเภทรายการที่มีเนื้อหาผสม).....	65
4	รูปแบบรายการของรายการอาหารทางโทรทัศน์.....	70
5	รูปแบบการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์.....	75
6	เพศของผู้ดำเนินรายการในรายการอาหารทางโทรทัศน์.....	84
7	สถานภาพบุคคลของผู้ดำเนินรายการในรายการอาหารทางโทรทัศน์.....	89
8	เพศของผู้ร่วมรายการในรายการอาหารทางโทรทัศน์.....	99
9	สถานภาพบุคคลของผู้ร่วมรายการในรายการอาหารทางโทรทัศน์.....	103
10	ประเภทของกระบวนการในวัฏจักรวัฒนธรรมอาหารของรายการอาหารทางโทรทัศน์.....	113
11	กระบวนการเดี่ยวของวัฏจักรวัฒนธรรมอาหารของรายการอาหารทางโทรทัศน์...	115
12	กระบวนการผสมของวัฏจักรวัฒนธรรมอาหารของรายการอาหารทางโทรทัศน์...	118
13	สัญชาติของวัตถุดิบอาหารในรายการอาหารทางโทรทัศน์.....	122
14	สัญชาติของอาหารที่สาธิตวิธีทำในรายการอาหารทางโทรทัศน์.....	126
15	สัญชาติของอาหารที่แนะนำในรายการอาหารทางโทรทัศน์.....	138
16	การบอกปริมาณส่วนผสมของอาหารที่สาธิตในรายการอาหารทางโทรทัศน์.....	150
17	อุปกรณ์เครื่องครัวที่ใช้ในการสาธิตวิธีทำอาหารในรายการอาหารทางโทรทัศน์...	154
18	โฆษณาแฝงในรายการอาหารทางโทรทัศน์.....	159
19	สถานที่ถ่ายทำรายการอาหารทางโทรทัศน์.....	165
20	บทบาททั้งหมดของรายการอาหารทางโทรทัศน์.....	172
21	ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติต่างๆของรายการอาหารทางโทรทัศน์.....	194

## สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	เนื้อหาที่เกี่ยวกับอาหารที่เป็นการสาธิตวิธีทำอาหาร (รายการหมึกแดงไชว์).....	63
2	เนื้อหาที่ไม่เกี่ยวกับอาหารที่เป็นเนื้อหาเกี่ยวกับท่องเที่ยว (รายการเบรียวกปาก เซอริวิส).....	68
3	รูปแบบรายการนิตยสาร (รายการอ้อยช่อง 5).....	73
4	รูปแบบการนำเสนอการสัมภาษณ์เจ้าของร้านอาหาร (รายการตี้อ้วนชวนหิว)...	81
5	ชาคริต แย้มนาม ผู้ดำเนินรายการที่เป็นเพศชายและเป็นผู้มีชื่อเสียง (รายการ ครัวแล้วแต่คริต).....	96
6	ผู้ร่วมรายการที่เป็นบุคคลทั่วไปซึ่งเป็นเกษตรกร (รายการภัตตาคารบ้านทุ่ง).....	107
7	กระบวนการผสมที่ประกอบด้วยกระบวนการประกอบอาหาร และกระบวนการ บริโภคอาหาร (รายการอ้อยช่อง 5).....	120
8	การนำเสนอเรื่องซะอม ซึ่งเป็นวัตถุดิบอาหารสัญชาติไทย (รายการภัตตาคาร บ้านทุ่ง).....	124
9	ข้าวผัดข้าปลาสลิด อาหารไทยประยุกต์สัญชาติไทย-ไทย (รายการอ้อยแน่!)...	132
10	ติ่มซำ อาหารสัญชาติจีน (รายการอ้อยช่อง 5).....	142
11	อุปกรณ์เครื่องครัวสมัยเก่าที่ชาวบ้านยังใช้ทำอาหาร (รายการภัตตาคาร บ้านทุ่ง).....	159
12	การโฆษณาผลิตภัณฑ์อาหารแฝงในรายการ โดยวางสินค้าจำพวกเครื่องปรุงรส ต่างๆและน้ำมันของผู้สนับสนุนรายการไว้บนโต๊ะสำหรับสาธิตวิธีทำอาหาร (รายการพลพรรคนักปรุง).....	164
13	การถ่ายทำรายการทั้งในและนอกสถานที่ (รายการตลาดสดสนามเป้า).....	168

## สารบัญแผนภาพ

แผนภาพที่		หน้า
1	สถิติอาหารทั้งหมดของอาหารแต่ละประเภท.....	147
2	กระบวนการสืบทอดและเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารผ่านรายการอาหารทางโทรทัศน์.....	238



ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

# บทที่ 1

## บทนำ

### ที่มาและความสำคัญของปัญหา

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ (นอกเหนือจากที่อยู่อาศัย ยารักษาโรค และเครื่องนุ่งห่ม) ที่จำเป็นสำหรับการดำรงชีวิตของมนุษย์ ตามความหมายเชิงชีวภาพนั้น อาหารเป็นสิ่งที่มนุษย์บริโภคเข้าไปในร่างกาย แล้วแปรสภาพกลายเป็นพลังงานและสารอาหารที่ช่วยให้ร่างกายเจริญเติบโต สามารถที่จะปฏิบัติกิจกรรมต่างๆได้เฉกเช่นสิ่งมีชีวิตทั้งหลาย เมื่อมนุษย์เราจำเป็นต้องบริโภคอาหารเพื่อความอยู่รอด จึงเรียนรู้ที่จะหาอาหารจากธรรมชาติ ทั้งเนื้อสัตว์ พืชผัก ผลไม้ และสิ่งต่างๆที่กินได้นำมาเป็นอาหาร

สันติ เสวตวิมล (2548) กล่าวว่า ศิลปะในการรับประทานอาหารเป็นศิลปะแรกของมนุษย์ที่เกิดขึ้น เพราะอาหารเป็นสิ่งที่ใกล้ตัวมนุษย์มากที่สุด มนุษย์ทุกคนต้องกินอาหาร ในประเทศฝรั่งเศสมีคำกล่าวที่ว่า “ศาสตร์ที่ยิ่งใหญ่ที่สุดในโลก คือ ศาสตร์แห่งการปั้นขนมปัง” เพราะหากไม่มีขนมปังแล้ว ก็จะไม่มีความหมายไปทำกิจกรรมใดๆทั้งนั้น จึงเห็นได้ว่า อาหารเป็นสิ่งสำคัญที่สุดกว่าสิ่งทั้งปวง

จากประวัติศาสตร์เกี่ยวกับอาหารระบุว่า อาหารจีน อาหารกรีก และอาหารโรมัน ถือเป็นอาหารของสามวัฒนธรรมที่เกิดขึ้นมาตั้งแต่สมัยดึกดำบรรพ์และเป็นรากฐานของวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในโลกนี้ คนจีนถือเป็นชนชาติแรกที่รู้จักใช้ไฟในการทำอาหารให้สุก ส่วนกรีกนั้นเป็นชาติแรกที่สอนให้เรา รู้จักทำน้ำสลัด และโรมันเป็นผู้ให้กำเนิดขนมปัง อาหารของชนชาติต่างๆแม้จะถูกถ่ายทอดหรือแปรเปลี่ยนมาจากอาหารอีกวัฒนธรรม แต่ก็ล้วนมีที่มำต้นกำเนิดจากอาหารสามวัฒนธรรมดังกล่าวแทบทั้งสิ้น (พิชัย วาสนาสง, 2542)

อาหารจากสามวัฒนธรรมนี้ถูกเผยแพร่ไปยังวัฒนธรรมชาติต่างๆก็ด้วยการติดต่อค้าขายและการเข้ายึดครองผืนแผ่นดินตั้งแต่ครั้งโบราณ เมื่อมีการเดินทางค้นหาดินแดนตลอดจนการค้าอาณานิคมของชาติตะวันตก ผู้คนอพยพเปลี่ยนถิ่นฐาน ก็นำเอาวัฒนธรรมการกินของตนเดินทางไปยังแผ่นดินใหม่ด้วย ในขณะที่เดียวกันก็นำวัฒนธรรมการกินของคนดั้งเดิมในพื้นที่นั้นติดตัวไปยังแหล่งใหม่ๆอีกด้วย ดังเช่นเมื่อครั้งที่โคลัมบัสค้นพบทวีปอเมริกาใต้ ก็ได้นำพริกจากดินแดนแห่งนี้ไปยังสถานที่ต่างๆระหว่างการเดินทาง จึงเกิดเป็นการเผยแพร่และแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมอาหารขึ้นระหว่างชนชาตินั้นเอง แต่ละชนชาติเมื่อได้รับการถ่ายทอดแบบแผนการกินของตนเองรวมทั้งได้รับวัฒนธรรมการกินของชาติอื่นเข้ามาผสมผสาน จึงเกิดเป็นวัฒนธรรมอาหารประจำชาติที่สืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่นจนถึงปัจจุบัน



อาหารไทยก็แปลกเช่นเดียวกับอาหารทั่วโลกที่ได้รับวัฒนธรรมจากอาหารต้นตำรับของโลก อาหารไทยได้รับอิทธิพลจากอาหารจีนและอาหารอินเดียเป็นหลักจากการติดต่อค้าขายกันในสมัยอดีต การปรุงอาหารของคนไทยในสมัยก่อนจะใช้กรรมวิธีการต้ม ย่าง และปิ้ง เท่านั้น เมื่อไทยเราได้รับวัฒนธรรมอาหารจีนเข้ามาจึงเกิดการปรุงอาหารด้วยวิธีการทอดด้วยน้ำมัน หรืออย่างพวกเครื่องเทศ เช่น ยี่ห่วย ลูกจันทน์ อบเชย และอาหารประเภทแกง เช่น แกงกะหรี่ ก็ล้วนแล้วแต่เป็นวัฒนธรรมการกินของอินเดีย (ชาลี อมาตยกุล, 2548) นอกจากนี้ยังเกิดจากการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมกับหลายชาติผ่านการค้าขาย การเผยแพร่ศาสนา หรือการทำสงครามเมื่อครั้งอดีต ทำให้อาหารไทยมีลักษณะผสมผสานจากหลากหลายวัฒนธรรม ปรับประยุกต์รสชาติให้เข้ากับคนในสังคมอย่างลงตัวจนกลายเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติไทยไปแล้ว อาทิเช่น การรับเอาวัฒนธรรมการทำขนมหวานของชาวโปรตุเกสเข้ามาปรับประยุกต์เป็นทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง กลายเป็นขนมไทยชื่อดัง (กรรณิการ์ พรหมเสาร์ และนันทนา เบญจสิลาวัณย์, 2542)

อย่างไรก็ตาม ใช่ว่าสิ่งที่มนุษย์กินได้ทุกชนิดจะเป็นอาหารไปเสียหมด บางสิ่งอาจเป็นอาหารสำหรับสังคมหนึ่ง แต่สิ่งนั้นอาจไม่ใช่อาหารสำหรับอีกสังคมหนึ่งก็เป็นได้ แต่ละวัฒนธรรมก็มีอาหารที่กินได้และกินไม่ได้แตกต่างกันไป ตัวอย่างเช่น เนื้อหมู ซึ่งเป็นอาหารที่คนส่วนใหญ่ทั่วโลกนิยมรับประทาน แต่กลับเป็นอาหารต้องห้ามสำหรับชาวมุสลิมผู้นับถือศาสนาอิสลาม ด้วยว่าเป็นกฎข้อห้ามของทางศาสนาที่มีให้บริโภคเนื้อหมูเป็นอันขาด หรืออย่างสัตว์ชนิดต่างๆ เช่น กบ เขียด งู หนูนา ตั๊กแตน แมงจิ้งจก ที่ชาวอีสานของไทยกินกันมาก เพราะสภาพภูมิประเทศภาคอีสานที่แห้งแล้งกันดาร จึงหาอาหารอื่นกินได้ยาก ไม่อุดมสมบูรณ์เท่าภาคอื่นของประเทศ สัตว์เหล่านี้ก็ไม่ใช่ที่ยอมรับของชนชาติอื่น เนื่องจากไม่ใช่สัตว์ที่บริโภคกันทั่วไป

นอกจากสิ่งที่กินได้และกินไม่ได้แล้ว ในแต่ละวัฒนธรรมก็ยังมีอาหารที่เป็นเอกลักษณ์หรือสัญลักษณ์ประจำชาติหรือกลุ่มของตนเอง อาหารก็มีสัญชาติเช่นเดียวกับมนุษย์ กล่าวคือ เมื่อเอ่ยถึงอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งแล้วก็ทำให้นึกถึงชนชาตินั้นๆหรือประเทศนั้นๆ อาทิเช่น วัฒนธรรมการดื่มไวน์ ซึ่งเป็นแบบแผนการบริโภคของชาวตะวันตก เนื่องจากทำไร่ไถนกันจำนวนมากเพื่อนำมาบ่มทำเป็นไวน์ ชาวตะวันตกจึงชื่นชอบการดื่มไวน์ในระหว่างมื้ออาหาร ในขณะที่ชนชาติอื่นดื่มเครื่องดื่มชนิดอื่นแตกต่างกันไป เช่น ญี่ปุ่นดื่มเหล้าสาเก เยอรมันดื่มเบียร์สด เป็นต้น หรืออย่างต้มยำกุ้งและผัดไทย ที่ได้ขึ้นชื่อว่าเป็นอาหารสัญชาติไทยที่คนทั่วโลกรู้จักเป็นอย่างดี เทียบได้กับพาสต้าของอิตาลี ชูชิของญี่ปุ่น พิซซ่าของฝรั่งเศส หรือกิมจิของเกาหลี ซึ่งคนไทยเราเรียกอาหารที่ไม่ใช่สัญชาติไทยเหล่านี้ว่า ‘อาหารต่างชาติ’ ไม่เพียงแต่มีอาหารประจำชาติเท่านั้น เมื่อเกิดการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมอาหารระหว่างชนชาติต่างๆขึ้น จึงเกิดเป็นอาหารประยุกต์หรือ fusion food ที่เป็นการผสมผสาน (hybrid) ระหว่างวัฒนธรรมอาหารแต่ละชาติออกมาเป็นอาหาร

จานใหม่ เช่น สปาเก็ตตี้ผัดซีเม่า ที่คนไทยเรานำเอาเส้นสปาเก็ตตี้ของอิตาลีเข้ามาผัดใส่เครื่องผัดซีเม่าในแบบไทย กลายเป็นอาหารไทยประยุกต์ที่แปลกใหม่ถูกปากคนไทย

ดังนั้น ในระดับของวัฒนธรรม อาหารจึงมีความหมายมากกว่าสิ่งที่ทำให้นุชนิยมมีชีวิตรอด แต่เป็นสัญลักษณ์อย่างหนึ่งของสิ่งที่เกิดขึ้นในสังคม ดังที่ Carole M Counihan (1998) (อ้างถึงใน อรุษา ผู้พัฒนา, 2547) นักมานุษยวิทยาชาวอเมริกันได้เขียนไว้ในหนังสือเรื่อง *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning, and Power* ว่า “อาหารเป็นผลผลิตและเป็นกระจกที่สะท้อนให้เห็นถึงโครงสร้างทางสังคม ทั้งในระดับครัวเรือนและระดับเศรษฐกิจของสังคมนั้นๆ” นอกจากนี้อาหารยังสะท้อนให้เห็นถึงความรู้สึกนึกคิด สถานภาพ ความเชื่อ ความแตกต่างระหว่างมนุษย์ที่อยู่ในสังคมเดียวกัน หรือมนุษย์ที่อยู่ต่างวัฒนธรรมกัน อาหารไม่ได้เกิดจากความว่างเปล่า หากแต่เกิดจากภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่นที่สืบทอดกันมานั่นเอง

จากความหมายดังกล่าว แสดงให้เห็นว่าอาหารนั้นสัมพันธ์กับหลากหลายมิติในสังคม ซึ่งล้วนแต่เป็นมิติที่เชื่อมโยงกับตัวมนุษย์เช่นกัน เริ่มตั้งแต่ มิติด้านวิถีชีวิต ที่มนุษย์เราเกี่ยวพันกับอาหารตั้งแต่เกิดจนตาย เรากินอาหารอย่างน้อยวันละ 3 มื้อ จึงต้องทำกิจกรรมเกี่ยวกับอาหารในทุกๆวัน มิติอีกอย่างที่เกี่ยวข้องกับตัวมนุษย์ คือ มิติด้านสุขภาพ อาหารต่างๆที่มนุษย์กินเข้าไปมีผลต่อสุขภาพร่างกายทั้งในด้านดีและร้าย อาหารสามารถเป็นยารักษาโรคได้หรืออาจทำให้เกิดโรคร้ายไข้เจ็บได้เช่นกัน จากตัวปัจเจกบุคคลขยายไปสู่ครอบครัว ชุมชน และสังคม นอกจากนี้ยังมี มิติด้านประวัติศาสตร์ ที่กล่าวถึงประวัติความเป็นมาของอาหารแต่ครั้งโบราณ สำหรับ มิติด้านศาสนา นั้น บางศาสนาก็มีกฎข้อห้ามในการรับประทานอาหารบางอย่าง เช่น ศาสนาอิสลามห้ามคนมุสลิมกินหมู เป็นต้น

ประเด็นเรื่องอาหารการกินเป็นเรื่องใกล้ตัวมนุษย์เรายิ่งนัก อาหารการกินนับเป็นกิจกรรมอันดับต้นๆของมนุษย์ เกี่ยวพันกับแบบแผนการดำรงชีวิตของคนที่วัดกันมายาวนาน เกี่ยวข้องกับวิถีการครัวและวัฒนธรรมการกินของชุมชนในสังคมอย่างแนบแน่น เรื่องของอาหารจึงสัมพันธ์อยู่กับหลากหลายมิติและมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา ยิ่งครัวไทยหรือศิลปศาสตร์การทำอาหารของคนไทยมีการพัฒนามากขึ้นเท่าใด วัฒนธรรมและชีวิตของผู้คนที่เกี่ยวข้องก็ยิ่งอุดมไปด้วยสาระและการปรับตัวเปลี่ยนแปลงมากขึ้นเท่านั้น มิติต่างๆที่เกี่ยวข้องกับอาหารจึงน่าสนใจไม่แพ้ “ตัวอาหาร” เลย

เมื่อพูดถึงเรื่องอาหารในบริบทของสังคมไทย ประเทศไทยถือเป็นเมืองที่อุดมสมบูรณ์ไปด้วยทรัพยากรธรรมชาติ มีแม่น้ำหลายสายที่มีสัตว์น้ำชุกชุม ดินฟ้าอากาศเหมาะสมกับการเพาะปลูก แต่ละภูมิภาคก็มีลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศแตกต่างกันไป คนไทยจึงมีอาหารให้กินอย่างหลากหลายชนิดตลอดทั้งปี ทั้งพืชผัก สัตว์บก และสัตว์น้ำ จนมีผู้เปรียบเปรยว่าเมืองไทยเป็นเมืองที่ “ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว” ก็ด้วยเพราะความอุดมสมบูรณ์ทางธรรมชาตินั่นเอง

เมื่อคนไทยมีอาหารให้กินอย่างอุดมสมบูรณ์ จึงให้ความสำคัญกับเรื่องของอาหารการกินเป็นพิเศษ ในอดีตการทำอาหารถือเป็นกิจกรรมสำคัญอย่างหนึ่งในวิถีชีวิตคนไทย โดยเฉพาะผู้หญิงซึ่งต้องรับผิดชอบหน้าที่ในการประกอบอาหารตามค่านิยมของสังคมไทยสมัยก่อน การทำอาหารนั้นต้องใช้เวลาเป็นอย่างมาก เริ่มตั้งแต่การคิดรายการอาหารที่จะกิน การไปเก็บเกี่ยววัตถุดิบอาหารที่ผลิตเอง หรือเดินทางไปเลือกซื้อวัตถุดิบอาหารที่ต้องการ การเตรียมอาหารก่อนปรุง ไปจนถึงขั้นตอนการลงมือปรุงอาหารตามความรู้และภูมิปัญญาที่ได้รับถ่ายทอดมา ซึ่งต้องลงทั้งร่างกายและแรงใจเพื่อให้ได้อาหารที่อร่อยรสชาติดี หรือบางคนอาจต้องมีการประดิษฐ์ประดอยตกแต่งอาหารให้ดูน่ารับประทานยิ่งขึ้น และเมื่อจะกินอาหาร ก็อาจมีธรรมเนียมปฏิบัติของแต่ละสังคมที่ซับซ้อนเพิ่มขึ้นไปอีก จะเห็นได้ว่ากระบวนการที่เกี่ยวข้องกับอาหารนั้นเป็นเรื่องที่ยุ่งยากและสลับซับซ้อนมากทีเดียว

กระบวนการดังกล่าวนี้ แสดงให้เห็นตั้งแต่จุดเริ่มต้นของวัตถุดิบอาหาร ผ่านการทำอาหาร ไปจนถึงการกินอาหารเรียกว่า “วัฏจักรวัฒนธรรมอาหาร” (cycle of food culture) ที่ประกอบด้วย 3 กระบวนการ อันได้แก่ กระบวนการผลิตอาหาร กระบวนการประกอบอาหาร และกระบวนการบริโภคอาหาร ซึ่งทั้ง 3 กระบวนการนี้มีความต่อเนื่องและมีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา

เริ่มกันตั้งแต่ กระบวนการผลิตอาหาร (food production) ซึ่งถือเป็นจุดเริ่มต้นของวัฏจักรวัฒนธรรมอาหาร มนุษย์ในสมัยโบราณนั้นยังไม่รู้จักการผลิตอาหารด้วยตนเอง จึงต้องเก็บของป่าล่าสัตว์ หาอาหารพวกพืชผักจากธรรมชาติ ให้เพียงพอกับความต้องการทางร่างกายของมนุษย์ เมื่อมนุษย์มีการพัฒนาเรียนรู้การดำรงชีพมากขึ้น ก็สามารถปลูกข้าวและพืชผักบางอย่าง และเลี้ยงสัตว์บางชนิดได้บ้างไว้กินเอง แต่ยังมีปริมาณไม่มากและยังไม่สามารถควบคุมการผลิตได้ ถือเป็นยุคเริ่มต้นของการทำเกษตรกรรมที่ยังคงควบคู่ไปกับการหาอาหารจากธรรมชาติ เช่น จับปลาในหนองน้ำ เก็บผักพื้นบ้านมากิน ซึ่งถือว่ายังเป็นยุคที่มนุษย์แต่ละคนผลิตและหาอาหารกินเอง จนต่อมาเข้าสู่ยุคการทำเกษตรกรรมแบบเข้มข้นที่มนุษย์มีการพัฒนาระบบการผลิตภาคเกษตร และการเลี้ยงสัตว์ โดยอาศัยกำลังการผลิตและเทคโนโลยีก้าวหน้ามากกว่าการทำไร่หมุนเวียน จึงสามารถปลูกพืชผักและเลี้ยงสัตว์ได้ในปริมาณมากและหลากหลายชนิด จากเดิมที่เคยทำการเกษตรเพื่อยังชีพในครัวเรือนจึงเปลี่ยนเป็นการทำเกษตรเพื่อค้าขายเป็นอาชีพอย่างหนึ่ง หลังจากนั้นโลกก็เริ่มเข้าสู่ยุคอุตสาหกรรม เป็นยุคที่ระบบการผลิตมีความก้าวหน้าอย่างมาก มนุษย์สามารถคิดค้นเครื่องมือที่ช่วยให้เกิดการผลิตได้จำนวนมาก เป็นระบบสายพานแบบอุตสาหกรรม วิถีชีวิตและระบบการทำงานของผู้คนเปลี่ยนแปลงจากภาคเกษตรสู่การทำงานในหลากหลายอาชีพ มนุษย์แต่ละคนจึงไม่สามารถผลิตอาหารได้เองอีกต่อไป จำเป็นต้องพึ่งพาซื้อหาวัตถุดิบอาหารที่ผลิตออกมาแบบจำนวนมาก

สำหรับประเทศไทยนั้น ในอดีตถือเป็นสังคมเกษตรกรรมที่ประชากรส่วนใหญ่ทำการเกษตรเป็นหลัก เช่น ปลูกข้าว เลี้ยงสัตว์ ผลิตวัตถุดิบอาหารกินเอง จนเมื่อเกิดการพัฒนาเข้าสู่ประเทศอุตสาหกรรมใหม่ ไทยเราก็ยังคงผลิตอาหารเป็นหลัก แต่กลายเป็นการผลิตอาหารในระบบอุตสาหกรรมที่มีอาหารให้เลือกมากมายหลายชนิด แต่ละคนจึงไม่จำเป็นต้องผลิตอาหารเองอีกต่อไป

จากกระบวนการผลิตอาหาร เมื่อได้วัตถุดิบอาหารมาแล้ว ก็เข้าสู่กระบวนการประกอบอาหาร (food preparation) ในยุคแรกนั้น มนุษย์กินผักสด เนื้อสัตว์สดๆ ที่หามาได้จากธรรมชาติ เพราะยังไม่รู้จักวิธีการทำให้อาหารสุก จนเมื่อมนุษย์รู้จักการใช้ไฟจึงเกิดการประกอบอาหารกินเองด้วยวิธีง่ายๆ เช่น นำปลามาปิ้งให้สุกด้วยไฟ เป็นต้น วิธีการไม่ได้สลับซับซ้อน ส่วนผสมเครื่องปรุงมีไม่มาก ทำให้อาหารสุกกินได้เท่านั้น ต่อมามนุษย์เรียนรู้การทำอาหารให้สุกด้วยวิธีการต่างๆ เพิ่มมากขึ้น เช่น การต้ม ผัด ทอด ตุ่น รวมทั้งรู้จักการนำวัตถุดิบอาหารอื่นมาปรุงอาหารร่วมกัน ทำให้เกิดเป็นอาหารชนิดใหม่ที่หลากหลายยิ่งขึ้น เช่น การต้มเนื้อสัตว์ใส่เครื่องเทศและผักต่างๆ อีกทั้งยังนำวัตถุดิบอาหารของชนชาติอื่นมาผสมผสานประกอบเป็นอาหารจานใหม่ๆ ขึ้นมา มนุษย์ยังคงผลิตอาหารเองและนำวัตถุดิบอาหารของตนเองมาประกอบอาหารกินเองในครอบครัว แต่เมื่อสังคมเปลี่ยนแปลงไปเข้าสู่ยุคอุตสาหกรรมที่ระบบการทำงานทำให้มนุษย์มีเวลาน้อยลง ผู้คนจึงเข้าครัวทำอาหารกินเองน้อยลงตามไปด้วย

สำหรับครอบครัวไทยในสมัยก่อนเป็นครอบครัวขนาดใหญ่ อาศัยกันอยู่หลายคน คนไทยโบราณจึงมีวัฒนธรรมการทำอาหารกินเองในครัวเรือน ผลิตอาหารเองและนำมาทำอาหารเอง ซึ่งมีการเตรียมและปรุงอาหารที่สลับซับซ้อนอันเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทย อาทิ การขูดมะพร้าวเพื่อมาคั้นกะทิ การโขลกน้ำพริกแกงเพื่อมาทำแกงเผ็ด เป็นต้น เตรียมเสร็จแล้วก็ต้องนำมาปรุงอย่างพิถีพิถัน รวมทั้งยังมีการประดิษฐ์ตกแต่งอาหารอย่างละเมียดละไมตามวิถีครัวไทย นอกจากนี้กระบวนการประกอบอาหารยังเป็นเรื่องของการดัดแปลงอาหารต่างชาติให้เข้ากับรสนิยมของคนไทย จนกลายเป็นอาหารไทยในที่สุด เช่น พิซซ่าหน้าลาบ สปาเก็ตตี้ผัดขี้เมา แฮมเบอร์เกอร์กะเพราหมู เป็นต้น ซึ่งในกระบวนการประกอบอาหารนี้เองที่การสื่อสารได้เข้ามามีบทบาทสำคัญในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารจากคนรุ่นหนึ่งสู่คนอีกรุ่น กล่าวคือ ตำราอาหาร นิตยสารอาหาร ตลอดจนรายการอาหารทางโทรทัศน์ได้นำเสนอเนื้อหาที่เป็นสูตรอาหาร มีการบอกส่วนผสมและวิธีทำอย่างละเอียดเพื่อให้ผู้รับสารได้นำไปปฏิบัติตาม โดยเฉพาะรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นที่มีทั้งภาพและเสียง จึงมีการสาธิตการทำอาหารให้กับผู้ชมเห็นกระบวนการประกอบอาหารอย่างชัดเจนด้วย ทำให้ผู้ชมได้รับความรู้ต่างๆ เกี่ยวกับการทำอาหารที่ถูกต้องถ่ายทอดผ่านสื่อมวลชน



อย่างไรก็ตาม ในปัจจุบัน แม้ว่าคนไทยในต่างจังหวัดยังคงเข้าครัวประกอบอาหารเอง แต่คนไทยอีกจำนวนมากโดยเฉพาะคนในเมืองหลวงที่สภาพการทำงานบีบรัดตัว จึงหุงหาอาหารกินเองน้อยลงเพราะเวลาไม่เอื้ออำนวยและมีแนวคิดว่าการทำอาหารเป็นเรื่องยุ่งยากเสียเวลา

และกระบวนการสุดท้ายในวัฏจักรวัฒนธรรมอาหารที่มนุษย์ทุกคนประพฤติปฏิบัติ นั่นคือ กระบวนการบริโภคอาหาร (food consumption) มนุษย์ในยุคแรกๆนั้นกินอาหารง่ายๆที่หามาได้จากธรรมชาติ บริโภคเพียงไม่กี่อย่าง เพื่อให้ร่างกายอิ่มท้องและดำรงชีพอยู่ได้เท่านั้น เมื่อมนุษย์สามารถผลิตวัตถุดิบอาหารได้หลากหลายและเรียนรู้วิธีการประกอบอาหารได้มากขึ้นจนเกิดอาหารนานาชนิดขึ้นมา มนุษย์จึงเกิดการบริโภคเพื่อสนองความต้องการในด้านรสชาติและหน้าตาของอาหารด้วย ในแง่ของวัตถุประสงค์ในการกินอาหารของมนุษย์จึงแปรเปลี่ยนไปตามการเปลี่ยนแปลงของสังคมด้วย กล่าวคือ ทุกวันนี้มนุษย์บริโภคอาหารเพื่อวัตถุประสงค์ 4 ประการ ได้แก่ เพื่อดับความหิวกระหายของร่างกาย อันเป็นวัตถุประสงค์ที่เข้าใจกันมานาน เพื่อความพึงพอใจ ที่ทำให้ผู้คนสรรหาอาหารดีๆมาบริโภค เพื่อคุณค่าทางโภชนาการ โดยอาหารเป็นตัวจ่ายสารอาหารที่จำเป็นแก่ร่างกาย และเพื่อได้รับสรรพคุณทางยา ในการป้องกัน บรรเทา และรักษาโรคต่างๆ จึงพบว่าในปัจจุบันผู้คนบริโภคอาหารกันอย่างหลากหลายขึ้นเพื่อตอบสนองต่อวัตถุประสงค์ของแต่ละบุคคล ด้วยเหตุนี้เอง สื่อมวลชนที่นำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับอาหาร ไม่ว่าจะเป็นเป็นนิตยสาร เว็บไซต์ และโดยเฉพาะโทรทัศน์ จึงสร้างความหลากหลายในการนำเสนอเรื่องราวของอาหารที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ต่างๆในการบริโภค รวมทั้งให้ความรู้ที่เป็นประโยชน์ด้วย ดังเช่น เมื่อผู้บริโภคต้องการบริโภคเพื่อความพึงพอใจ สื่อเกี่ยวกับอาหารและรายการอาหารทางโทรทัศน์จึงมีเนื้อหาที่แนะนำร้านอาหารอร่อยๆ หลากหลายเมนู นำเสนอภาพร้านที่ตกแต่งสวยงาม และบรรยากาศดี เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับประทานอาหารนอกบ้านอย่างประทับใจ หรือหากผู้บริโภคต้องการบริโภคอาหารเพื่อได้รับสรรพคุณทางยา สื่อเกี่ยวกับอาหารและรายการอาหารทางโทรทัศน์ก็มีการนำเสนออาหารที่ปรุงจากวัตถุดิบอาหารที่มีประโยชน์ พร้อมอธิบายให้ควมรู้กับผู้บริโภคถึงสรรพคุณทางยาของวัตถุดิบอาหารแต่ละชนิดว่าสามารถป้องกันหรือรักษาโรคอะไรได้บ้าง

สำหรับแบบแผนในการบริโภคอาหารนั้น เมื่อก่อนนี้ที่มนุษย์ผลิตอาหารเอง ประกอบอาหารเอง จึงได้กินอาหารที่ตนเองทำขึ้นมา โดยบริโภคในครัวเรือนกับสมาชิกในครอบครัว แต่เมื่อมนุษย์ไม่ได้ผลิตอาหารและไม่ได้ประกอบอาหารเอง ประกอบกับวิถีชีวิตที่เร่งรีบโดยเฉพาะคนในสังคมเมือง รูปแบบในการบริโภคอาหารจึงเปลี่ยนแปลงไป กลายเป็นการซื้อหาอาหารซึ่งถูกผลิตเป็นสินค้าผ่านระบบการผลิตแบบอุตสาหกรรมที่มีให้เลือกหลากหลายรูปแบบ ตั้งแต่อาหารแบบพร้อมปรุงที่เครื่องปรุงส่วนผสมจะถูกหั่น ซอยมาเรียบร้อยแล้ว เพียงเทลงกระทะหรือหม้อ แล้วปรุงรสตามชอบใจก็กินได้เลย มักวางจำหน่ายตามซูเปอร์มาร์เก็ต อาหารแบบกึ่งสำเร็จรูป เช่น บะหมี่



ยี่ห้อต่างๆที่บรรจุมาในซอง เพียงใส่น้ำร้อนก็พร้อม หรือ อาหารแบบสำเร็จรูป เช่น อาหารกระป๋อง อาหารกล่อง ที่สะดวกยิ่งกว่า แกะซองหรือเปิดฝาก็กินได้ทันที นอกจากการซื้ออาหารมากินที่บ้านแล้ว ยังเกิดรูปแบบการบริโภคอีกประเภทที่ผู้คนนิยมออกไปกินอาหารนอกบ้านที่ร้านอาหาร ซึ่งมีพร้อมทั้งบรรยากาศ อาหารรสเลิศหลากหลายชนิดให้เลือกสรรตามชอบ รวมทั้งบริการอื่นๆอีกมาก ผู้คนจึงชื่นชอบเพราะความสะดวกสบายเหล่านี้ นอกจากนี้ กระบวนการบริโภคอาหารยังหมายรวมถึงรสนิยมในการกินอาหาร ที่เมื่อแต่ละสังคมได้รับการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมอาหารจากชาติอื่นเข้ามา ทำให้ผู้คนเกิดการหันเหไปชื่นชอบอาหารต่างชาติมากกว่าของตนเอง

ในสังคมไทยเองก็เช่นกัน สมัยก่อนคนไทยผลิตวัตถุดิบอาหารและปรุงอาหารกินเองในครัวเรือน กินพร้อมหน้าพร้อมตากันเป็นครอบครัวใหญ่ จนเมื่อสังคมเริ่มเปลี่ยนแปลงไปเรื่อยๆ แบบแผนการบริโภคของคนไทยก็ค่อยๆแปรเปลี่ยนไป สืบเนื่องจากการไม่มีเวลาหุงอาหารกินเอง คนไทยในสังคมเมืองจึงต้องซื้ออาหารมารับประทานแทน ซึ่งมีขายอยู่ทั่วทุกท้องถนน อีกทั้งยังมีหลากหลายรูปแบบกว่าในหลายประเทศ คือมีทั้งอาหารตามรถเข็นต่างๆที่ขายอยู่ริมทาง อาหารแบบกับข้าวถุงที่ขายอยู่ตามแผงลอยในตลาดสด อาหารกึ่งสำเร็จรูปและสำเร็จรูปในร้านสะดวกซื้อ และอาหารพร้อมปรุงในซูเปอร์มาร์เก็ต ส่วนการรับประทานอาหารที่ร้านอาหารก็กลายเป็นพฤติกรรมการบริโภครูปแบบใหม่ของไทยไปแล้ว เมืองไทยเรามีตั้งแต่รถเข็นขายอาหารริมถนน แผงลอยขายข้าวแกง ร้านขายอาหารตามสั่ง ร้านอาหารใหญ่โต ไปจนถึงตาดคารุหุหร่าในโรงแรมห้าดาว อีกทั้งร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดแฟรนไชส์ของตะวันตกที่เปิดกิจการมากมายหลายสาขา ซึ่งร้านอาหารต่างๆนอกจากจะเป็นที่สำหรับกินอาหารแล้ว ยังเป็นที่สังสรรค์สำหรับครอบครัวและเพื่อนฝูงในบรรยากาศที่สนุกสนานได้อีกด้วย นอกจากนี้ คนไทยยังเป็นผู้ที่ชื่นชอบบริโภคอาหารต่างชาติเป็นอย่างมาก สังเกตได้จากผลิตภัณฑ์อาหารและร้านอาหารทั้งอิตาเลียน เวียดนาม ญี่ปุ่น จีน เกาหลี และอีกหลายเชื้อชาติที่หลั่งไหลเข้าสู่วัฒนธรรมอาหารไทย ซึ่งการที่แบบแผนพฤติกรรมการบริโภคของคนในปัจจุบันเปลี่ยนแปลงไปส่วนหนึ่งก็เป็นผลสืบเนื่องมาจากสื่อมวลชนที่มีการนำเสนอเนื้อหาสารเพื่อสร้างรูปแบบการบริโภคแบบใหม่ ผ่านการโฆษณาผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปต่างๆเพื่อกระตุ้นให้เกิดการบริโภคมากขึ้นโดยแฝงด้วยค่านิยมของความความสะดวกสบาย หรือการที่รายการอาหารทางโทรทัศน์เน้นการแนะนำร้านอาหารต่างชาติมากขึ้น ก็เป็นการสร้างค่านิยมให้คนไทยอยากบริโภคอาหารต่างชาติมากกว่าอาหารไทยเพื่อความทันสมัยและความมีรสนิยมที่แตกต่างจากคนทั่วไปที่รับประทานอาหารไทย

จากความสัมพันธ์ของอาหารกับมิติต่างๆในสังคม รวมทั้งวัฏจักรอาหารที่เป็นธรรมเนียมปฏิบัติของคนในแต่ละยุคแต่ละสมัย ทำให้สรุปได้ว่า อาหารเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่ง เนื่องจากเป็นแบบแผนในการผลิต การประกอบ และการบริโภคอาหารที่แสดงถึงเอกลักษณ์ของผู้คนแต่ละสังคม ที่มีการสั่งสมความรู้ ประสบการณ์ และทักษะมาหลายชั่วอายุคน จนกลายเป็นส่วนหนึ่ง

ของวิถีชีวิตมนุษย์ โดยมีสื่อมวลชนทั้งสื่อหนังสือ สื่อนิตยสาร สื่อวิทยุ และสื่อโทรทัศน์ เข้ามาเป็นตัวกลางในการถ่ายทอดเนื้อหาทางวัฒนธรรมและความรู้เกี่ยวกับอาหารให้แพร่กระจายไปในวงกว้าง อีกทั้งทำให้ความรู้และประสบการณ์ของบุคคลต่างๆ ในยุคสมัยก่อนได้รับการเผยแพร่และสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน เช่น การรวบรวมสูตรอาหารของต้นเครื่องในวังมาตีพิมพ์เป็นตำราอาหาร การให้ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาสาธิตการทำอาหารในรายการอาหารทางโทรทัศน์ หรือการแนะนำร้านอาหารเก่าแก่ที่เปิดมานานหลายสิบปีเพื่อสืบทอดวัฒนธรรมอาหารการกินของคนโบราณ เป็นต้น

เมื่ออาหารถือเป็นวัฒนธรรม ก็ย่อมต้องได้รับการสืบทอดจากคนรุ่นหนึ่งสู่รุ่นหนึ่ง เพื่อธำรงรักษามรดกวัฒนธรรมอาหารไว้ไม่ให้สูญหายตามกาลเวลา ในยุคสมัยแรกๆ ที่ยังไม่เกิดสื่อใดๆ นั้น มนุษย์ถ่ายทอดความรู้เรื่องการทำอาหารและวัฒนธรรมการกินในลักษณะเป็นธรรมเนียมบอกเล่าแบบปากต่อปาก (oral tradition) จากผู้หญิงรุ่นหนึ่งไปสู่ผู้หญิงอีกรุ่นหนึ่ง เนื่องจากในสมัยนั้น เพศหญิงได้รับหน้าที่ในการประกอบอาหารตามค่านิยมทางสังคม โดยการที่คุณย่าคุณยายหรือคุณแม่พูดสอนสั่งลูกหลานผู้หญิงให้เรียนรู้วิธีการทำอาหารแบบตัวต่อตัว ผ่านการสาธิตให้ดู ซึ่งเป็นการทำอาหารที่ไม่มีสูตรตายตัวแน่นอน ใช้วิธีกะเกณฑ์ปริมาณตามทักษะของแต่ละคน พร้อมทั้งอาจบอกเคล็ดลับประจำตระกูล หรือใช้วิธีเรียนรู้แบบครูพักลักจำ (สมสุข หินวิมาน, 2545)

ต่อมาเมื่อมนุษย์ได้รับการศึกษาให้อ่านออกเขียนได้ จึงเกิดการเขียนหนังสือขึ้น ซึ่งชาวตะวันตกถือเป็นผู้ที่มีทักษะทางด้านนี้มากกว่าชาติอื่น การถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารแบบปากต่อปากจึงเปลี่ยนมาสู่การถ่ายทอดผ่านตัวหนังสือ หนังสือตำราอาหารเล่มที่เป็นที่กล่าวถึงกันมาก คือ The Book of Household Management ของนางอิสซาเบลล่า ปีตัน ที่ตีพิมพ์ออกมาครั้งแรกเมื่อปี ค.ศ.1861 ซึ่งเป็นตำราชื่อดังสำหรับผู้หญิงชนชั้นกลางของอังกฤษ ตำราเล่มนี้ไม่ใช่มีเพียงแค่เรื่องอาหารเท่านั้น แต่มีทุกอย่างที่เกี่ยวข้องกับงานบ้านและการจัดการครัวเรือน ตลอดจนเรื่องราวสารพัดตั้งแต่เรื่องกฎหมายไปจนถึงเรื่องทางการแพทย์ จึงได้รับความนิยมจากผู้หญิงอังกฤษเป็นอย่างสูง และกลายเป็นคู่มือคหกรรมยอดนิยมในช่วงครึ่งหลังของคริสต์ศตวรรษที่ 19 สำหรับในเรื่องสูตรอาหารนั้นมีการทำให้มีลักษณะเป็นวิทยาศาสตร์มากขึ้น โดยถ่ายทอดวิธีการทำอาหารที่แสดงส่วนผสม จำนวน ชั่ง ตวง วัด และวิธีการต่างๆ ไว้อย่างชัดเจน ซึ่งวิธีการนี้ได้ต้นแบบมาจากตำรากับข้าวที่ชื่อว่า Modern Cookery for Private Families ของเอลิซาเบธ แอ็คตัน ที่ออกวางตลาดในปี ค.ศ.1845 แต่ไม่ได้รับความนิยมเท่าหนังสือของนางปีตัน (ธเนศ วงศ์ยานนาวา, 2549)

ธเนศ วงศ์ยานนาวา (2549) ได้วิเคราะห์เกี่ยวกับตำรากับข้าวเล่มนี้ว่า หนังสือเล่มนี้สามารถที่จะเปลี่ยนแปลงวิธีการถ่ายทอดความรู้ด้านอาหารโดยผ่านวาทะมาเป็นผ่านตัวอักษร

การถ่ายทอดความรู้โดยผ่านตัวอักษรเป็นการสร้างมาตรฐานที่ตายตัว ตำราทำให้สูตรและวิธีการทำอาหารต่างๆมีความคงที่มีลักษณะที่ตายตัว ไม่ได้เปลี่ยนแปลงไปตามอำเภอใจของผู้ปรุงอาหาร นี่เป็นการสร้างมาตรฐาน (standardization) ให้กับสถานะสมัยใหม่ หนังสือเล่มนี้จึงกลายเป็นหนังสือที่มีบทบาทอย่างมากในการเป็นต้นแบบของการเป็นตำรากับข้าวในประเทศต่างๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งประเทศในอาณานิคมของอังกฤษ ซึ่งรูปแบบวัฒนธรรมใหม่นี้ถือเป็นการเปลี่ยนแปลงในกระบวนการประกอบอาหารของวัฏจักรวัฒนธรรมอาหาร ที่จากเดิมการทำอาหารมีลักษณะเป็นศิลป์ คือ การกะประมาณแบบไม่แน่นอน ใช้ฝีมือและความชำนาญของผู้ทำอาหาร เป็นเกณฑ์ตัดสินรสชาติอาหาร เปลี่ยนมาเป็นการทำอาหารที่เป็นศาสตร์ คือ มีการชั่งตวงวัดที่แน่นอนเท่ากันทุกครั้ง ดังจะเห็นได้จากในตำราอาหารที่มีการระบุว่าจะใช้วัตถุดิบอาหารปริมาณกี่ถ้วยตวง กี่ช้อนตวง หรือกี่กรัม ทำให้ไม่ว่าจะเป็นใครทำอาหารก็ย่อมได้ปริมาณและรสชาติเหมือนกัน

สำหรับประเทศไทยเองก็ได้รับอิทธิพลจากตำรากับข้าวเล่มนี้เช่นเดียวกัน โดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ได้ใช้ผลงานของนางปีตันเป็นต้นแบบในการบุกเบิกทำตำรากับข้าวเล่มแรกของไทยขึ้นมาในปี พ.ศ. 2451 โดยใช้ชื่อว่า “ตำราแม่ครัวหัวป่าก์” ซึ่งตำราของท่านผู้หญิงเปลี่ยนนั้นนอกจากจะถ่ายทอดความรู้เรื่องของอาหารไทยแล้ว ยังถ่ายทอดวิธีการทำอาหารในแบบฝรั่งอีกด้วย สูตรอาหารที่อยู่ในตำราจึงมีลักษณะเป็นอาหารลูกผสม อันเนื่องมาจากผลพวงของวัฒนธรรมฝรั่งตาน้ำข้าว เช่น พล่าไก่ทรง พล่าแอนโชวี ที่มีวัตถุดิบอาหารเป็นของฝรั่ง แต่ใช้วิธีการปรุงอาหารแบบไทย ซึ่งถือเป็นการผสมผสานสองวัฒนธรรมเข้าด้วยกัน การสถาปนาให้อาหารแบบนี้เข้ามาอยู่ในตำราอาหารไทย แสดงให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงในวัฒนธรรมการกินอาหารที่เจริญรอยตามวัฒนธรรมการบริโภคแบบฝรั่ง ลักษณะของการดึงเอาวัฒนธรรมจากที่อื่นๆ ให้เข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมของตนเป็นปรากฏมาก่อนหน้านี้แล้ว เช่น การรับเอาวัฒนธรรมการกินอาหารของอินเดียหรือจีนก็ตาม (ธเนศ วงศ์ยานนาวา, 2549) นี่จึงถือเป็นจุดเริ่มต้นของการถ่ายทอดความรู้ด้านอาหารของไทย รวมทั้งวัฒนธรรมเกี่ยวกับอาหารโดยมีสื่อเข้ามาเป็นตัวกลางในการทำหน้าที่ดังกล่าว

เมื่อมีการถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารผ่านตำรา จึงเกิดความเปลี่ยนแปลงขึ้น เมื่อการทำอาหารซึ่งแต่เดิมมีลักษณะเป็นศิลป์ คือ การทำอาหารอย่างมีศิลปะ ใช้การกะประมาณเครื่องปรุงส่วนผสม ถูกทำให้มีความเป็นศาสตร์ที่มีความแน่นอนตายตัวโดยผ่านกระบวนการจดบันทึกและการชั่งตวงวัด เพื่อความสะดวกของผู้คนในการใช้งาน และมุ่งหวังเพื่อให้อาหารไม่เปลี่ยนแปลงหรือมีการบิดเบือนน้อยที่สุด ตลอดจนให้ความสำคัญกับประโยชน์ของการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการ

หลังจากนั้นมา ตำรับอาหารต่างๆก็ถูกบรรจุไว้ในหนังสือ กระทั่งลูกหลานของคุณย่าคุณยายที่เสียชีวิตไปแล้วก็นำตำรับอาหารของท่านมาพิมพ์เป็นหนังสือที่ระลึกงานศพเพื่อเผยแพร่แก่คนทั่วไปและอนุรักษ์สูตรอาหารนั้นไว้ไม่ให้สูญหาย จากตำราอาหารก็ได้ขยายไปสู่สื่อหนังสือพิมพ์ เมื่อ ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ ผู้สร้างตราสัญลักษณ์ “เชลล์ชวนชิม” มอบให้กับร้านอาหารที่ได้ปรับปรุงประทาน แล้วนำมาเขียนแนะนำลงในคอลัมน์เชลล์ชวนชิม ของหนังสือพิมพ์สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ ซึ่งเริ่มเขียนตอนแรกเมื่อวันที่ 17 กันยายน พ.ศ.2504 โดยใช้นามปากกาว่า ถนัดศอก และต่อมาได้ย้ายไปเขียนให้หนังสือพิมพ์ฟ้าเมืองไทยเมื่อปี พ.ศ.2518 จนปัจจุบันเขียนคอลัมน์เกี่ยวกับอาหารให้หนังสือพิมพ์มติชนและคอลัมน์ "ชั้นเดย์สเปเชียล" ในหนังสือพิมพ์ไทยรัฐฉบับวันอาทิตย์ (อรวรรณ บัณฑิตกุล, 2547) จากสื่อหนังสือพิมพ์ก็มาสู่สื่อวิทยุ ซึ่งมีส่วนนิตยสารเฉพาะกิจเกี่ยวกับการทำอาหาร และคอลัมน์อาหารในนิตยสารต่างๆ นิตยสารอาหารของไทยที่เป็นที่รู้จักกันดีในปัจจุบัน เช่น นิตยสารแม่บ้าน นิตยสารครัว เป็นต้น

ไม่เพียงแต่สื่อหนังสือเท่านั้นที่มีเรื่องราวเกี่ยวกับอาหาร สื่อวิทยุกระจายเสียงก็มีรายการอาหารที่ออกอากาศทางวิทยุเช่นกัน พลศรี ศาชีวะ (2538) กล่าวว่า รายการวิทยุเรื่องอาหารการกินนั้น เริ่มมีมาพร้อมกับสถานีวิทยุ ท.ท.ท. เมื่อปี พ.ศ.2493 โดยออกอากาศภาคปกติ เวลา 11.00 น. เป็น “รายการอาหารประจำวันนี้” โดยอ่านจากตำราอาหารให้ผู้ฟังได้ฟังซ้ำๆเพื่อจะได้จดได้ ซึ่งจะมีอาหารจานเด็ดๆเสนอแม่บ้านอยู่เสมอ ต่อมาตนเองก็ได้เป็นผู้จัดใน “รายการไปจ่ายตลาดกับพลศรี” ที่คอยรายงานราคาอาหารในตลาดให้กับผู้ฟัง ซึ่งเทียบได้กับขั้นตอนกระบวนการผลิตอาหารของวิสาหกิจอาหาร ที่แม้จะไม่ได้แนะนำวิธีการผลิตเอง แต่ก็ให้ความรู้เกี่ยวกับราคาของผลผลิตอาหารจากแหล่งซื้อขาย และต่อมาได้มีการปรับปรุงรายการเสียใหม่ โดยแนะนำเพิ่มเติมว่า ผักกับเนื้อสัตว์ชนิดไหนที่ตอนนั้นราคาถูก นำมาทำอาหารอะไรได้บ้าง โดยค้นคว้าจากตำราอาหารต่างๆมาตอบผู้ฟัง แล้วบรรยายให้ลุ่มเสียงเหมือนจริง จึงได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก หลังจากนั้นก็มีรายการอาหารทางวิทยุเกิดขึ้นตามมาอีก อาทิ “รายการแม่บ้านทันสมัย” ของพลศรี ศาชีวะ “รายการลุงชาวไร่อาชีพ” และ “รายการเชลล์ชวนชิม” ของ ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ ที่ดำเนินไปพร้อมกับคอลัมน์เชลล์ชวนชิมในหนังสือพิมพ์

จนเมื่อเกิดสื่อโทรทัศน์ขึ้นก็ก่อให้เกิดความเปลี่ยนแปลงในการถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารอีกครั้ง เมื่อสื่อโทรทัศน์ได้เข้ามามีบทบาทและมีอิทธิพลอย่างมากกับสังคมไทยรวมทั้งสังคมโลก ด้วยเทคนิคทางภาพและเสียงที่ไม่เคยมีมาก่อน ทำให้สื่อโทรทัศน์เป็นที่นิยมในคนหมู่มาก อีกทั้งด้วยคุณสมบัติที่สามารถแพร่กระจายไปได้ไกลทั่วทุกสารทิศ ยิ่งทำให้โทรทัศน์กลายเป็นกลไกสำคัญในการรักษา สืบทอด และเปลี่ยนแปลงความรู้เรื่องอาหารที่มีอิทธิพลอย่างยิ่งต่อผู้รับสารในสังคม



เมื่อเปรียบเทียบกับสื่อประเภทอื่นแล้ว สื่อโทรทัศน์นับว่าเป็นสื่อที่มีอิทธิพลกับผู้รับสารมากที่สุด ผู้คนนิยมเปิดรับชมโทรทัศน์มากขึ้น สังเกตได้จากสถิติจำนวนประชากรทั่วประเทศไทยอายุ 6 ปีขึ้นไปที่รับชมโทรทัศน์ในปี พ.ศ.2546 ที่มีจำนวน 54,739,800 คน เพิ่มขึ้นเป็น 56,989,281 คน ในปี พ.ศ.2551 (การสำรวจสื่อมวลชน (โทรทัศน์) พ.ศ.2546 และ พ.ศ.2551 ของสำนักงานสถิติแห่งชาติ) ด้วยเหตุที่สื่อโทรทัศน์ประกอบด้วยรายการต่างๆที่หลากหลายทั้งเนื้อหาและรูปแบบการนำเสนอ สามารถตอบสนองต่อความต้องการของคนทุกกลุ่ม โทรทัศน์จึงกลายเป็นสื่อกลางในการถ่ายทอดเรื่องราว ข้อมูลข่าวสารจากแหล่งต่างๆไปสู่ประชาชน

สื่อโทรทัศน์ได้นำอาหารเข้ามาเผยแพร่ในหลายรูปแบบ ตั้งแต่รายการทำอาหารโดยเฉพาะหรือแทรกในบางส่วนของรายการอื่น เช่น รายการสารคดี รายการเกมโชว์ กระทั่งอยู่ในโฆษณา ทั้งนี้เป้าหมายหลักของการเผยแพร่เรื่องราวเกี่ยวกับอาหารทางโทรทัศน์ก็คือ การขยายและถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารและการทำครัวออกไป พร้อมๆกับการเป็นส่วนหนึ่งของกลไกทางการตลาดในการโฆษณาประชาสัมพันธ์สินค้าที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ซึ่งก็มีผู้ผลิตรายการอาหารทางโทรทัศน์เรื่อยมาอย่างไม่เคยหายไปจากจอโทรทัศน์ และในปี พ.ศ. 2553 รายการอาหารทางโทรทัศน์ในประเทศไทยก็ยังได้รับความนิยมเป็นอย่างดี นับได้จากจำนวนรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีมากถึง 25 รายการต่อสัปดาห์ อีกทั้งการที่ผู้ชมสามารถรับชมได้ทั้งภาพและเสียงจากการสาธิตทำอาหาร ทำให้ได้รับอรรถรสมากกว่าสื่อประเภทอื่น

ในต่างประเทศนั้น มีการผลิตรายการอาหารทางโทรทัศน์มาก่อนประเทศไทย ซึ่งถือเป็นรายการประเภทที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมากตั้งแต่ในอดีต ซึ่งในปัจจุบันนอกจากจะมีรายการอาหารทางโทรทัศน์หลากหลายประเภทและมีจำนวนมากแล้ว ยังมีช่องสำหรับรายการอาหารโดยเฉพาะด้วย เช่น ในประเทศอังกฤษมีช่อง BBC Food Channel ของสถานีโทรทัศน์ BBC ในขณะที่ประเทศสหรัฐอเมริกา มีช่อง Food Network ของสถานีโทรทัศน์ Food Network ส่วนในประเทศญี่ปุ่นมีช่อง NHK Food of Japan ของสถานีโทรทัศน์ NHK การมีช่องออกอากาศโดยเฉพาะสำหรับรายการอาหารนั้น แสดงให้เห็นถึงการให้ความสำคัญกับเรื่องของอาหารที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนเราจนต้องได้รับการเผยแพร่ผ่านสื่อมวลชนไปทั่วโลก

หลังจากที่รายการอาหารทางวิทยุได้รับความนิยมดังที่ได้กล่าวไปแล้ว เมื่อกิจการวิทยุโทรทัศน์ของไทยถือกำเนิดขึ้นอย่างเป็นทางการเมื่อวันที่ 24 มิถุนายน พ.ศ.2498 คือ สถานีวิทยุโทรทัศน์ ไทยทีวีช่อง 4 บางขุนพรหม ก็พบว่า มีรายการอาหารทางโทรทัศน์เกิดขึ้นเช่นกัน พลศรี ศุภาชีวะ (2538) ได้กล่าวว่า รายการโทรทัศน์ที่เกี่ยวกับอาหารการกินในสมัยเริ่มแรกของโทรทัศน์ไทยนั้นใช้ชื่อว่า “รายการอาหารทางโทรทัศน์” ดำเนินรายการโดยจำนง รังสิกุล ที่พูดถึงเรื่องราวอาหารการกินจากตำรับอาหารแม่ครัวหัวป่าก์ ของท่านผู้หญิงเป็ลเลียน ภาสกรวงศ์ และตำรับอาหารของ ม.ล.เดิบ ชุมสาย และหลังจากที่รายการอาหารทางวิทยุของพลศรี ศุภาชีวะ ประสบ



ความสำเร็จ จึงได้มาทำรายการอาหารทางโทรทัศน์บ้าง ชื่อ “รายการชมรมแม่บ้าน” และ “รายการแม่บ้านทันสมัย” โดยทำรายการรูปแบบไม่ซ้ำเดิม คือ รับผิดชอบต่อปัญหาทางโทรทัศน์แบบสุดๆ จากผู้ฟังเกี่ยว กับเรื่องอาหารการกิน เรื่องปัญหาครอบครัว เรื่องสุขภาพความงาม ซึ่งในการจัดประเภทรายการของสถานีวิทยุโทรทัศน์ ไทยทีวีช่อง 4 บางขุนพรหมนั้น รายการที่เกี่ยวกับอาหาร ถูกจัดอยู่ในประเภทรายการสำหรับสตรี ที่นำเสนอเรื่องราวที่น่าสนใจสำหรับผู้หญิง ซึ่งอยู่ในกลุ่มรายการส่งเสริมความรู้และศิลปวัฒนธรรม (นิคมจิตร มโนธรรม, 2542) หลังจากนั้นก็มีรายการอาหารประเภทอื่นตามออกมา เช่น รายการทำกับข้าวกับอาจารย์ต่างๆ รายการไปจ่ายตลาดแบบถ่ายทอดเสียงสด และทำรายการอาหารออกใน “รายการสบายไสต” ซึ่งเป็นรายการวาไรตี้ เป็นต้น นอกจากนั้นในยุคแรกๆยังมี “รายการครอบครัวเวลา” ของ ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ ที่เป็นการแนะนำร้านอาหาร โดยปรับประยุกต์มาจากรายการเซลล์ชวนชิมของสถานีวิทยุ ท.ท.ท.

รายการอาหารทางโทรทัศน์ที่กล่าวมาในยุคแรกๆที่เกิดโทรทัศน์ขึ้นนั้น สังเกตได้ว่ามีความหลากหลายทั้งในเรื่องของเนื้อหาและรูปแบบการนำเสนอ ซึ่งรายการอาหารทางโทรทัศน์ก็ได้ปรับเปลี่ยนรูปแบบและเนื้อหาเรื่อยมา แต่มาในระยะหลังนั้นรายการอาหารทางโทรทัศน์ส่วนใหญ่เน้นที่การสาธิตการประกอบอาหารมากขึ้น โดยผู้วิจัยตั้งข้อสังเกตว่า อาจเป็นไปได้ว่าเพราะผู้ชมทางบ้านซึ่งส่วนใหญ่เป็นกลุ่มแม่บ้านที่ทำอาหารให้สามีและลูกกินต้องการรู้สูตรอาหารเพิ่มขึ้น และหลากหลายขึ้นเพื่อไปลองทำให้คนในบ้านกิน รูปแบบของรายการส่วนใหญ่จึงเป็นการสาธิตวิธีการประกอบอาหารให้กับผู้ชม และเมื่อมีผู้ผลิตรายการอาหารแข่งกันมากขึ้น รูปแบบรายการจึงหนีไม่พ้นที่ต้องมีการสาธิตการทำอาหารเป็นรูปแบบหลักของรายการ ทำให้ผู้ชมเริ่มเบื่อหน่ายในความซ้ำซากจำเจ และไม่ได้รับความนิยมเช่นเคย ประกอบกับมีรายการบันเทิงทางโทรทัศน์เกิดขึ้นมากมาย ผู้คนจึงหันไปดูรายการประเภทอื่นแทน

ศิรินุช วิเศษนลินวงษ์ (2543) กล่าวว่า แม้ช่วงระยะเวลาที่ผ่านมารายการอาหารทางโทรทัศน์จะไม่นิยมและถูกกล่าวขวัญถึงมากมายเท่ากับรายการบันเทิงต่างๆ แต่ปรากฏว่ามีรายการอาหารทางโทรทัศน์ออกอากาศทุกวัน รวมแล้วประมาณ 20 รายการต่อสัปดาห์ อาทิเช่น รายการแม่บ้านแสนดี รายการครัวแม่บ้านไฮเทค รายการเสน่ห์แม่บ้าน รายการครัวคนดัง รายการคู่มือดี รายการอร่อยช่อง 5 รายการกินกับเกม เป็นต้น อย่างไรก็ตาม จำนวนรายการอาหารประมาณ 20 รายการถือว่าเป็นจำนวนที่ไม่น้อยนัก แต่รูปแบบรายการกลับไม่แตกต่างกันมากนัก คือ ไม่มีความหลากหลาย ไม่มีเอกลักษณ์เฉพาะรายการ และไม่มีจุดเด่นที่ชัดเจน

จากการศึกษานี้ยังพบอีกว่า รูปแบบรายการอาหารทางโทรทัศน์ส่วนใหญ่ คือ การมีผู้สาธิตมาทำอาหารและมีพิธีกรเป็นผู้ดำเนินรายการบรรยายการสาธิต โดยที่ผู้สาธิตจะสาธิตการทำอาหารตั้งแต่การเตรียมส่วนผสม การสาธิตวิธีการปรุงอาหารทีละขั้นตอน ไปจนการจัดแต่งอาหารใส่ภาชนะ โดยที่พิธีกรจะคอยซักถามผู้สาธิตถึงรายละเอียดต่างๆ เรียกว่าเป็นการดำเนิน

รายการไปอย่างราบเรียบ เน้นที่การให้สาระความรู้มากกว่าความบันเทิง และด้วยรูปแบบรายการที่คล้ายกันนี้เอง รายการอาหารทางโทรทัศน์จึงได้รับความนิยมจากผู้ชมน้อยลง อีกทั้งยังถูกวิพากษ์วิจารณ์ทางหนังสือพิมพ์ถึงเนื้อหาและรูปแบบการนำเสนอในรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่ซ้ำเดิม ซึ่งเนื้อหาและรูปแบบรายการส่วนใหญ่มีแต่กระบวนการประกอบอาหารในขั้นที่ 2 ของวัฏจักรวัฒนธรรมอาหารเท่านั้น ไม่ค่อยมีเนื้อหาและรูปแบบรายการที่เกี่ยวกับการผลิตวัตถุดิบอาหารในกระบวนการผลิตและการแนะนำร้านอาหารหรือแบบแผนการบริโภคในกระบวนการบริโภคของวัฏจักรวัฒนธรรมอาหาร นอกจากนี้อาหารบางประเภท เช่น อาหารในพิธีกรรมซึ่งมีความสำคัญต่อวัฒนธรรมไทยก็หายไป โดยเน้นนำเสนออาหารในชีวิตประจำวันมากกว่า

เมื่อมีการวิพากษ์วิจารณ์มากขึ้น ประกอบกับผู้ชมเริ่มเบื่อหน่ายกับรูปแบบรายการที่ซ้ำเดิม ผู้ผลิตรายการอาหารจึงต้องพัฒนาเนื้อหาและรูปแบบการนำเสนอให้แปลกใหม่และน่าสนใจยิ่งขึ้น เพื่อดึงดูดกลุ่มเป้าหมายให้รับชมรายการมากขึ้น ซึ่งความเปลี่ยนแปลงที่เห็นได้ชัดคือ มีรูปแบบรายการและเนื้อหาที่หลากหลายกว่าเดิม เช่น การนำเสนอในรูปแบบของรายการบันเทิง การแบ่งรายการออกเป็นช่วงต่างๆ การสอดแทรกเคล็ดลับในการทำอาหาร การให้ความรู้เกี่ยวกับโภชนาการอาหาร การแนะนำร้านอาหาร เป็นต้น ยกตัวอย่าง รายการเคาะกระทะ ซึ่งออกอากาศเมื่อปี พ.ศ.2540 โดยมีอาจารย์ยั้งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์ ผู้เชี่ยวชาญการทำอาหารที่มีชื่อเสียงและคุณริสา หงส์ศิริฤกษ์ เป็นผู้ดำเนินรายการ ด้วยบุคลิกของอาจารย์ยั้งศักดิ์ที่มีลีลาในการนำเสนอที่ร่าเริงสนุกสนาน พูดจาแบบเป็นกันเอง อีกทั้งยังสาธิตการทำอาหารให้ดูเป็นเรื่องง่ายและเป็นเรื่องสนุก เน้นการประยุกต์อาหารให้แปลกใหม่ หลีกหนีความซ้ำซากจำเจ จึงทำให้รายการนี้มีรูปแบบในลักษณะรายการบันเทิงและมีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารที่แปลกใหม่กว่ารายการอื่น (รมิดา รัสเซลล์, 2545)

ด้วยเหตุนี้เอง เมื่อรูปแบบและเนื้อหารายการมีการพัฒนาเพิ่มขึ้น รายการอาหารทางโทรทัศน์จึงเริ่มได้รับความนิยมมากขึ้นเรื่อยๆ จากกลุ่มผู้ชมที่มีเพียงแม่บ้านหรือกลุ่มคนที่ชื่นชอบการทำอาหารเท่านั้น ก็ขยายวงกว้างออกไปยังบุคคลทั่วไป เนื่องจากทุกคนต้องกินหรือบริโภคอาหารอยู่แล้ว เมื่อวัฏจักรของอาหารประกอบด้วย 3 กระบวนการ คนทุกคนจึงสามารถเข้ามาเกี่ยวข้องกับอาหารในขั้นตอนใดขั้นตอนหนึ่งไม่ว่าจะเป็นการผลิตอาหาร การประกอบอาหาร หรือการบริโภคอาหาร

จากวัฏจักรวัฒนธรรมอาหารที่ได้กล่าวมาข้างต้นนั้น แสดงให้เห็นว่า กระบวนการผลิต การประกอบอาหาร และการบริโภค ของคนในสังคมโลกและสังคมไทยได้เปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย สื่อมวลชนโดยเฉพาะสื่อโทรทัศน์ที่นำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารจึงต้องปรับตัวให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมอาหารของผู้คนเช่นกัน กล่าวคือ ในช่วงเริ่มแรกที่มีรายการอาหารทางโทรทัศน์ จะเน้นรูปแบบรายการเป็นการสาธิตการทำอาหาร ด้วยว่าผู้คนยังนิยมทำอาหารกินเองที่บ้าน เช่น

รายการเสน่ห์แม่บ้าน หรืออาจมีการพาผู้ชมไปจ่ายตลาดเพื่อซื้อวัตถุดิบมาทำอาหารพร้อมแนะนำเคล็ดลับในการเลือก เช่น รายการครอบครัวกวีลคิทเชน เนื่องจากผู้คนไม่ได้ผลิตวัตถุดิบอาหารเองแล้ว จึงจำเป็นต้องซื้อหาวัตถุดิบมาประกอบอาหาร จนเมื่อวัฒนธรรมการบริโภคของผู้คนส่วนใหญ่ที่เปลี่ยนมานิยมการกินอาหารนอกบ้าน รายการอาหารทางโทรทัศน์จึงได้ปรับเปลี่ยนรูปแบบและเนื้อหาเป็นการแนะนำร้านอาหารต่างๆเพิ่มขึ้น เช่น รายการอร่อยช่อง 5 รายการดวงตาพาชิม เป็นต้น โดยยังคงเอกลักษณ์ของรายการอาหารทางโทรทัศน์เอาไว้ นั่นคือ การสาธิตการทำอาหารเมนูเด็ดโดยพ่อครัวแม่ครัวของร้านอาหารหรือเชฟของห้องอาหารในโรงแรมชื่อดังเพื่อแนะนำสูตรอาหารให้กับผู้ชมและเป็นการโปรโมตร้านอาหารหรือโรงแรมแห่งนั้นไปด้วยในตัว แต่ทั้งนี้ทั้งนั้นหลายรายการก็ยังคงให้ความสำคัญกับการสาธิตการทำอาหารซึ่งเป็นเนื้อหาหลักของรายการอาหารทางโทรทัศน์ ด้วยว่ายังมีกลุ่มคนอีกจำนวนมากที่ยังคงยึดถือวัฒนธรรมการทำอาหารกินเองและกินอาหารที่บ้านของตนเอง

จนกระทั่งถึงในปัจจุบันที่มีรายการอาหารทางโทรทัศน์ 25 รายการต่อสัปดาห์ ซึ่งเมื่อเทียบกับเมื่อ 10 ปีที่แล้ว จะสังเกตได้ว่าในแง่ของปริมาณรายการนั้น ยังคงมีรายการในจำนวนมากและมีจำนวนเพิ่มขึ้นจากเดิม แสดงให้เห็นว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ยังคงเป็นรายการที่ได้รับความนิยมจากผู้ชมเรื่อยมา ด้วยว่าเรื่องของอาหารการกินนั้นเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของมนุษย์ทุกคน แต่สำหรับเรื่องของรูปแบบและเนื้อหารายการนั้น จากการสังเกตเบื้องต้นของผู้วิจัยพบว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ได้ปรับเปลี่ยนตัวเองเรื่อยมา ซึ่งจะพบว่ารายการอาหารทางโทรทัศน์ในปัจจุบันนั้นมีความแปลกใหม่และหลากหลายขึ้นจากเมื่อก่อนมาก โดยมีการผสมผสานกับรายการประเภทอื่น หรือสร้างสรรค์ขึ้นมาใหม่ อาทิ การพาไปท่องเที่ยวแนะนำสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆพร้อมกับสาธิตการทำอาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่นของสถานที่นั้น เช่น รายการพลพรรคนักปรุง เป็นต้น การแนะนำร้านอาหารหลากหลายร้านและแนะนำเมนูเด็ดประจำร้าน พร้อมกับสัมภาษณ์เจ้าของร้านและให้พ่อครัวหรือแม่ครัวของร้านแสดงวิธีการทำอาหารของร้าน เช่น รายการอร่อยช่อง 5 รายการดีอ้วนชวนหิว เป็นต้น หรือรายการที่เน้นผู้ดำเนินรายการเป็นหลักโดยให้เชฟผู้มีชื่อเสียงและมีความสามารถในการทำอาหารมาสาธิตการทำอาหารตามสูตรเฉพาะของตนเองพร้อมบอกเกร็ดความรู้ในการทำอาหารด้วย เช่น รายการเชฟมือทอง รายการหมึกแดงโชว์ เป็นต้น รายการที่เป็นการสาธิตทำอาหารในสตูดิโอโดยเน้นการแสดงวิธีการและขั้นตอนการทำอย่างละเอียดพร้อมให้ความรู้เรื่องคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร รวมทั้งแนะนำและโฆษณาสินค้าไปในตัว เช่น รายการครัวแล้วแต่ครีต รายการแม่ดอกโสน...บ้านเข้า เป็นต้น ยังมีรายการอาหารทางโทรทัศน์แนวใหม่ที่พาไปค้นหาแหล่งต้นตอของวัตถุดิบอาหารชนิดต่างๆพร้อมทั้งแสดงให้เห็นถึงวิถีชีวิตของผู้คนที่อยู่อาศัยในถิ่นนั้นโดยการบรรยายให้รายละเอียดกับผู้ชม เช่น รายการภัตตาคารบ้านทุ่ง รายการขนมไทย...อะไร่อย เป็นต้น หรือแม้แต่ว่ารายการที่เน้นการให้สาระความรู้เกี่ยวกับอาหารใน

แง่มุมและมิติต่างๆที่เกี่ยวข้องกับอาหาร โดยเป็นการสนทนาพูดคุยกับผู้เชี่ยวชาญพร้อมทั้งมีการ  
 สถิติการทำอาหารด้วย เช่น รายการกินอยู่...คือ เป็นต้น

จากเนื้อหาและรูปแบบของรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่ได้ยกตัวอย่างมาขึ้น แสดงถึง  
 ความหลากหลายในเชิงคุณภาพของรายการที่มีมากมายหลายรูปแบบและเนื้อหาหลายเรื่อง  
 สอดคล้องกับผลการศึกษาของโครงการศึกษาและเฝ้าระวังสื่อเพื่อสุขภาพะสังคม, 2551 (อ้างถึง  
 ในบัวชมพู ฟอร์ด, 2552) ที่ได้ทำการศึกษารายการอาหารทางโทรทัศน์ของไทยในปี พ.ศ. 2550 ซึ่ง  
 พบว่าเนื้อหารายการของรายการอาหารทางโทรทัศน์สามารถจำแนกได้เป็น 7 ประเภท ได้แก่  
 1.เนื้อหาที่บอกถึงวัตถุดิบและส่วนผสมของอาหาร 2.เนื้อหาที่แสดงถึงวิธีการ-ขั้นตอนการ  
 ทำอาหาร 3.เนื้อหาที่แนะนำร้านอาหาร 4.เนื้อหาที่ให้เกร็ดความรู้ในการทำอาหาร 5.เนื้อหาที่  
 แนะนำและโฆษณาสินค้า 6.เนื้อหาที่ให้ข้อมูลเพื่อแนะนำอาชีพ และ 7. เนื้อหาที่ให้สรรพคุณหรือ  
 คุณค่าทางโภชนาการของอาหาร ส่วนรูปแบบการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์มัก  
 ประกอบไปด้วย 7 รูปแบบ ได้แก่ 1.รูปแบบการสถิติ 2.รูปแบบการสัมภาษณ์ 3.รูปแบบการ  
 บรรยาย 4.รูปแบบการแสดงละคร 5.รูปแบบการสนทนา 6.รูปแบบการตอบคำถาม และ 7.รูปแบบ  
 การเล่นเกม อย่างไรก็ตาม งานศึกษานี้เพียงแต่ค้นพบว่า เนื้อหารายการและรูปแบบการนำเสนอ  
 ของรายการอาหารทางโทรทัศน์มีกี่ประเภทและกี่รูปแบบ แต่ไม่ได้ระบุถึงสัดส่วนว่าประเภทไหนที่  
 ค้นพบมากที่สุดหรือน้อยที่สุด ซึ่งผู้วิจัยจะทำการศึกษาในประเด็นนี้ต่อไปให้ละเอียดยิ่งขึ้น

หากนำเนื้อหารายการทั้ง 7 ประเภทมาแบ่งตามวัฏจักรวัฒนธรรมอาหารจะได้ว่า  
กระบวนการประกอบอาหาร ได้แก่ เนื้อหาที่บอกถึงวัตถุดิบและส่วนผสมของอาหาร เนื้อหาที่แสดง  
 ถึงวิธีการ-ขั้นตอนการทำอาหาร และเนื้อหาที่ให้เกร็ดความรู้ในการทำอาหาร ส่วนกระบวนการ  
บริโภคอาหาร ได้แก่ เนื้อหาที่แนะนำร้านอาหาร เนื้อหาที่แนะนำและโฆษณาสินค้า และเนื้อหาที่  
 ให้สรรพคุณหรือคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร สำหรับเนื้อหาที่ให้ข้อมูลเพื่อแนะนำอาชีพนั้นไม่  
 จัดอยู่ในกระบวนการทั้ง 3 ของวัฏจักรวัฒนธรรมอาหาร จากการจัดแบ่งดังกล่าว ทำให้เห็นภาพใน  
 เบื้องต้นว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ในปี พ.ศ. 2551 นั้นให้ความสำคัญกับกระบวนการ  
 ประกอบและบริโภคอาหารเท่าๆกัน แต่ไม่ได้ให้ความสำคัญกับกระบวนการผลิตอาหาร เนื่องจาก  
 ไม่มีเนื้อหาเกี่ยวกับการผลิตอาหารเลย ซึ่งอาจสันนิษฐานได้ว่าเป็นเพราะคนส่วนใหญ่ในสังคม  
 ปัจจุบันไม่ได้ผลิตอาหารเองเหมือนในสมัยก่อนแล้ว แต่ใช้วิธีการซื้อหาวัตถุดิบอาหารมาประกอบ  
 แทนการผลิตเอง อย่างไรก็ตาม หากเทียบกับการถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารในชีวิตจริงแล้วจะ  
 พบว่า พ่อและแม่จะสอนลูกๆในทุกกระบวนการเกี่ยวกับอาหาร ซึ่งมากกว่าทั้ง 3 กระบวนข้างต้น  
 ด้วยซ้ำไป กล่าวคือ สอนลูกปลูกผักสวนครัว สอนการจ่ายตลาด สอนการเตรียมและปรุงอาหาร  
 สอนวิธีการ กินที่ถูกต้อง รวมทั้งสอนการเก็บกวาดล้างจานและอุปกรณ์เครื่องครัวด้วย ซึ่งรายการ  
 อาหารทางโทรทัศน์แต่ละรายการนั้นจะนำเสนอเนื้อหาเพียง 1 หรือ 2 กระบวนการเท่านั้น



เรื่ององค์ประกอบในการนำเสนอของรายการโทรทัศน์นั้น รายการแต่ละประเภทก็มีองค์ประกอบที่แตกต่างกันออกไป เช่น ผู้ดำเนินรายการ ฉาก อุปกรณ์เครื่องครัว ภาพ แสง เสียง เป็นต้น แต่สำหรับรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้น องค์ประกอบในการนำเสนอที่เห็นเด่นชัดซึ่งทำให้แต่ละรายการมีเอกลักษณ์เป็นของตัวเอง จากการสังเกตของผู้วิจัยพบว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ประกอบด้วยองค์ประกอบในการนำเสนอทั้งหมด 9 องค์ประกอบ ได้แก่ เนื้อหารายการ รูปแบบรายการ รูปแบบการนำเสนอ ผู้ดำเนินรายการ ผู้ร่วมรายการ อาหาร อุปกรณ์เครื่องครัว สถานที่ถ่ายทำ และโฆษณาแฝง สำหรับ เนื้อหารายการ หมายถึง เรื่องราวที่เป็นแนวคิดหลักของรายการ โดยแต่ละรายการอาจมีเนื้อหาเรื่องเดียวหรือหลากหลายเรื่องก็ได้ ส่วน รูปแบบรายการ คือ ภาพรวมของรายการทั้งหมดที่ถูกนำเสนอออกมาผ่านรูปแบบรายการต่างๆ เช่น รูปแบบรายการนิตยสาร รูปแบบรายการสารคดี เป็นต้น ซึ่งประกอบไปด้วยรูปแบบการนำเสนอหลายประเภท ส่วน รูปแบบการนำเสนอ ซึ่งมีผู้จำแนกไว้หลายรูปแบบ แต่สำหรับรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นส่วนใหญ่พบว่า เป็นรูปแบบการนำเสนอการสาธิต คือ มีผู้ดำเนินรายการหรือผู้ร่วมรายการมาสาธิตวิธีการทำอาหารให้กับผู้ชม แต่ก็พบว่ามีรูปแบบการนำเสนอประเภทอื่นด้วย เช่น รูปแบบการนำเสนอการสัมภาษณ์ รูปแบบการนำเสนอการเล่นเกม เป็นต้น

เนื้อหาต่างๆของรายการนั้นถูกนำเสนอโดย ผู้ดำเนินรายการ ซึ่งทำหน้าที่พูดคุยนำเสนอเนื้อหาให้ดำเนินไปได้จนจบรายการ จากเดิมที่ต้องเป็นผู้มีความเชี่ยวชาญเรื่องอาหารเป็นอย่างดี เช่น ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ หรือเป็นเชฟอาหารโดยเฉพาะ เช่น อาจารย์ยี่งักศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์ แต่เป็นที่น่าสังเกตว่า ได้เกิดการเปลี่ยนแปลงในเรื่องผู้ดำเนินรายการ กล่าวคือ ในปัจจุบันพบว่า มีทั้งดารานักแสดง ผู้มีชื่อเสียงในแวดวงสังคม หรือแม้แต่นักกิจกรรมดา ก็สามารถเป็นผู้ดำเนินรายการได้ ซึ่งส่งผลให้ภาพลักษณ์ของรายการอาหารเปลี่ยนไป จากเดิมที่คนส่วนใหญ่คิดว่าต้องเป็นคนมีความสามารถด้านอาหารเท่านั้นถึงจะทำอาหารได้อร่อย กลายเป็นว่าใครก็ได้ไม่ว่าผู้หญิงหรือผู้ชาย อาชีพอะไร ก็สามารถทำอาหารอร่อยได้ทั้งนั้น นอกจากนี้ ในรายการอาหารทางโทรทัศน์ยังมี ผู้ร่วมรายการ ซึ่งมีหลากหลายบุคคล ทั้ง ดารานักแสดง ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร บุคคลทั่วไป ที่มาทำหน้าที่ต่างๆในรายการ เช่น มาสร้างความสนุกสนานและสีสันในรายการ มาสาธิตทำอาหาร หรือมาให้ความรู้ต่างๆเกี่ยวกับอาหารแก่ผู้ชม

สำหรับ อาหาร ซึ่งถือเป็นหัวใจสำคัญที่ขาดไม่ได้ในรายการอาหารทางโทรทัศน์ ก็มีการนำเสนออาหารหลากหลายประเภท ทั้งอาหารไทยแท้ อาหารต่างชาติ รวมทั้งอาหารไทยประยุกต์ มีทั้งสูตรโบราณ และสูตรสมัยใหม่ เป็นอาหารของท้องถิ่นต่างๆที่แสดงออกถึงเอกลักษณ์ของท้องถิ่นนั้นๆ โดยมีการนำเสนอตั้งแต่การค้นหาวัตถุดิบอาหาร ต่อด้วยการเตรียมอาหาร การปรุงอาหาร ไปจนกระทั่งตกแต่งอาหารให้ดูสวยงามน่ากิน ซึ่งการเลือกเมนูอาหารมานำเสนอในแต่ละรายการนั้นก็สามารถสะท้อนบุคลิกของแต่ละรายการได้เป็นอย่างดี รวมทั้งเมนูอาหารนั้นยังสื่อ



ความหมายบางอย่างกับผู้ชมด้วย เช่น การเลือกเมนูอาหารฟิวชั่น ก็บ่งบอกถึงความทันสมัยและความแปลกใหม่ เป็นต้น

ส่วน สถานที่ถ่ายทำรายการ จากเดิมที่ส่วนใหญ่การถ่ายทำรายการเป็นฉากครัวในสตูดิโอเพื่อสาธิตการทำอาหาร ก็มีการถ่ายทำนอกสถานที่เพิ่มเข้ามา เช่น ร้านอาหารต่างๆ หรือเดินทางไปยังต่างจังหวัดเพื่อแนะนำสถานที่ท่องเที่ยวรวมทั้งแหล่งวัตถุดิบอาหารและร้านอาหารของสถานที่นั้นด้วย เป็นการให้ผู้ชมได้สัมผัสกับสถานที่จริงและสร้างให้ผู้ชมเกิดอารมณ์ร่วมไปกับรายการด้วย ยังมี อุปกรณ์เครื่องครัว ที่ถูกนำมาใช้ประกอบอาหารในรายการนั้น ก็มีทั้งที่เป็นเครื่องครัวแบบใหม่ เป็นผลิตภัณฑ์ที่หือต่างๆที่ใช้งานง่าย เช่น กระดาษเตนเลส เต้าไฟฟ้า หม้ออบเครื่องปั้น ซึ่งบ่งบอกถึงความทันสมัยและความสะดวกสบายในการใช้งาน โดยส่วนใหญ่แล้วเป็นอุปกรณ์เครื่องครัวตามบ้านของชนชั้นกลาง แต่บางรายการก็ใช้เครื่องครัวแบบที่คนทั่วไปใช้กันเป็นอุปกรณ์ที่คนไทยสมัยโบราณใช้ เช่น ครกสาก เต้าถ่าน ลังถึง เป็นต้น ซึ่งบ่งบอกถึงการอนุรักษ์วัฒนธรรมไทยผ่านการใช้เครื่องครัวของไทยโบราณ และ โฆษณาแฝงในรายการ เนื่องจากรายการอาหารทางโทรทัศน์จำเป็นต้องใช้เงินทุนในการผลิตรายการ จึงต้องพึ่งพาผู้สนับสนุนรายการ และเนื่องจากเป็นรายการโทรทัศน์ที่มีเนื้อหาหลักเกี่ยวกับอาหาร ผู้สนับสนุนรายการส่วนใหญ่จึงเป็นผลิตภัณฑ์สินค้าเกี่ยวกับอาหาร โดยมีการนำเสนอสอดแทรกแฝงอยู่ในรายการ เช่น เป็นส่วนผสมของเมนูอาหารที่สาธิต เป็นของตอบแทนให้กับผู้ร่วมรายการ เป็นต้น

รายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีเนื้อหาและรูปแบบรายการหลากหลายนี้เอง ที่เชื่อมโยงไปสู่การทำบทบาทหน้าที่ต่างๆของรายการ ด้วยว่าสื่อโทรทัศน์ซึ่งเป็นสื่อมวลชนประเภทหนึ่งที่ถูกคาดหวังจากคนในสังคมให้สื่อมวลชนกระทำหน้าที่ต่างๆเพื่อสังคม โดยกาญจนา แก้วเทพ (2552) ได้กล่าวว่า สื่อมวลชนควรมีหน้าที่ให้ข่าวสาร ให้ความรู้ และประสานความเป็นอันหนึ่งอันเดียวของสังคม เชื้อต่อระบบธุรกิจ ถ่ายทอดมรดกทางวัฒนธรรม ให้ความบันเทิง รวมทั้งเคลื่อนไหวเปลี่ยนแปลงความคิดและทิศทางการพัฒนาของสังคม ด้วยเหตุนี้เอง รายการอาหารทางโทรทัศน์จึงจำเป็นต้องกระทำบทบาทหน้าที่เพื่อคนในสังคมเหมือนกับสื่อมวลชนประเภทอื่น เมื่อรายการอาหารทางโทรทัศน์มีเนื้อหาและรูปแบบรายการที่หลากหลาย ก็ย่อมทำให้สามารถกระทำบทบาทได้อย่างหลากหลายมากขึ้นเช่นกัน

บทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้น สามารถวิเคราะห์เชื่อมโยงกับองค์ประกอบในการนำเสนอได้โดยศึกษาจากองค์ประกอบต่างๆว่าสัมพันธ์กันการกระทำบทบาทต่างๆอย่างไร เช่น เนื้อหารายการมีเนื้อหาเกี่ยวกับอะไร ซึ่งเนื้อหานั้นก็จะเป็นตัวบ่งบอกว่ารายการนั้นกระทำบทบาทอะไร และการกระทำแต่ละบทบาทนั้นมีการถ่ายทอดอย่างไรโดยดูผ่านรูปแบบการนำเสนอหรือผู้ดำเนินรายการ หรือการเลือกอาหารต่างๆมานำเสนอนั้นต้องการสื่อถึงอะไร ซึ่งผู้วิจัยสรุปได้ในขั้นต้นว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์กระทำบทบาทได้อย่างหลากหลาย เนื่องจากองค์ประกอบ

ในการนำเสนอรายการที่มีลักษณะที่หลากหลายเช่นกัน เช่น การให้ข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหารต่างๆ เท่ากับการกระทำบทบาทในการแนะนำร้านอาหาร หรือการที่ผู้ดำเนินรายการสาธิตการทำอาหาร ทางสนุกสนาน เท่ากับการกระทำบทบาทในการให้ความบันเทิงกับผู้ชม หรือการที่ผู้สาธิตอาหาร ใช้ผลิตภัณฑ์สินค้าของผู้สนับสนุนรายการ เท่ากับการกระทำบทบาทในการโฆษณาสินค้า เป็นต้น

แม้ว่ารายการอาหารทางโทรทัศน์จะกระทำหลากหลายบทบาท แต่บทบาทหลักที่เห็นเด่นชัดที่สุดในการสืบทอดวิถัจกรวัฒนธรรมชาติอาหาร คือ บทบาทในการให้ความรู้เกี่ยวกับอาหาร เนื่องจากการทำอาหารเป็นทั้งศาสตร์และศิลป์ ที่ต้องอาศัยทั้งความเป็นศิลปะ ละเมียดละไม และ ความรู้ต่างๆเกี่ยวกับอาหาร โดยศิลปะหรือฝีมือในการทำอาหารถือเป็นทักษะและเอกลักษณ์ของแต่ละบุคคลที่ไม่อาจถ่ายทอดกันได้ แต่สำหรับความรู้ในเรื่องอาหารนั้นเป็นสิ่งที่ถ่ายทอดสืบทอดกันมาและธำรงรักษาไว้ได้ โดยที่การเลือกเมนูอาหารมานำเสนอในรายการนั้นมีผลอย่างมากต่อการถ่ายทอดความรู้ เนื่องจากผู้ดำเนินรายการจะถ่ายทอดความรู้ที่เกี่ยวกับเมนูอาหารนั้นๆ อย่างเช่น หากเลือกเมนูแกงส้มมานำเสนอ ก็จะเป็นการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับวิธีการโขลกน้ำพริกแกงส้ม การคั้นน้ำมะขามเปียก สรรพคุณทางยาของผักต่างๆในแกงส้ม เป็นต้น ดังนั้น หากรายการจะถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารเรื่องใดจึงขึ้นอยู่กับว่าเลือกเมนูอาหารอะไรมานำเสนอ ซึ่งรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นมีการให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารทั้งใน 3 กระบวนการ คือ การผลิต การประกอบ และการบริโภคอาหาร

จากการสังเกตเบื้องต้นของผู้วิจัยพบว่า ความรู้เกี่ยวกับอาหารนั้นสามารถจำแนกได้ 3 ประเภท คือ ความรู้ตามวิถัจกรวัฒนธรรมชาติอาหาร ความรู้ตามสัญชาติของอาหาร และความรู้ตามมิติที่หลากหลายของอาหาร ซึ่งแสดงให้เห็นว่าความรู้เกี่ยวกับอาหารนั้นมีความหลากหลายและสัมพันธ์กับบริบทต่างๆ

สำหรับความรู้ตามวิถัจกรวัฒนธรรมชาติอาหารนั้น ยังแยกย่อยเป็น 3 กระบวนการดังที่กล่าวมาแล้ว ได้แก่ กระบวนการผลิตอาหาร กระบวนการประกอบอาหาร และกระบวนการบริโภคอาหาร โดยเริ่มตั้งแต่ความรู้เกี่ยวกับการเพาะปลูกพืชผักหรือการเลี้ยงสัตว์ ความรู้ในการเก็บเกี่ยววัตถุดิบอาหาร ซึ่งเป็นความรู้ในกระบวนการผลิตอาหาร ส่วนความรู้ในการเลือกใช้เครื่องปรุงและส่วนผสม ความรู้ในการเตรียมส่วนผสมต่างๆ ความรู้รวมทั้งเคล็ดลับในการปรุงอาหาร ความรู้ในการดัดแปลงสร้างสรรค์อาหาร ถือเป็นความรู้ในกระบวนการประกอบอาหาร ซึ่งความรู้ใน 2 กระบวนการนี้ ถือเป็นการให้ความรู้แก่ผู้ประกอบอาหารที่สามารถนำความรู้เหล่านี้ไปผลิตวัตถุดิบอาหารและประกอบอาหารได้เอง และสุดท้ายคือ ความรู้ด้านคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร ความรู้ในการเลือกบริโภคอาหารแต่ละชนิด ไปจนถึงความรู้ในการเก็บรักษาอาหาร และความรู้เกี่ยวกับร้านอาหารต่างๆ ซึ่งเป็นความรู้ในกระบวนการบริโภคอาหารสำหรับผู้บริโภคที่สามารถนำ

ความรู้นี้ไปใช้ในการเลือกรับประทานอาหารที่มีประโยชน์และเหมาะสม รวมทั้งเลือกร้านอาหารที่ชื่นชอบด้วย

ส่วนความรู้ตามสัญชาติอาหารนั้น สามารถจำแนกแยกย่อยได้เป็น อาหารไทย หมายถึงทั้งอาหารไทยต้นตำรับดั้งเดิมและอาหารไทยที่ผสมผสานกับวัฒนธรรมอาหารชาติอื่นมายาวนานจนคนไทยถือว่ากลายเป็นอาหารไทยไปแล้ว เช่น แกงกะหรี่ ก๋วยเตี๋ยว ขนมเบื้อง เป็นต้น สำหรับ อาหารต่างชาติ หมายถึง อาหารของทุกชนชาติที่ไม่ใช่ชาติไทย เช่น พิซซ่า สลัด ยากิโซบะ เป็นต้น และ อาหารไทยประยุกต์ หรืออาหารฟิวชั่น (fusion) หมายถึง การนำอาหารไทยมาประยุกต์ผสมผสานกับอาหารต่างชาติออกมาเป็นอาหารจานใหม่ เช่น สเต็กเนื้อจิ้มแจ่ว สปาเก็ตตี้ปลาอินทรีเค็ม โรตีสายกล้วยทอด เป็นต้น ซึ่งความรู้ตามสัญชาติอาหารในรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นถูกนำเสนอผ่านตัววัตถุดิบอาหารและวิธีการประกอบอาหาร อาทิ อาหารไทยประยุกต์ที่มีทั้งการใช้วัตถุดิบอาหารของต่างชาติแต่ประกอบอาหารแบบไทย เช่น ยำแซลมอน ข้าวผัดเบคอน เป็นต้น และการใช้วัตถุดิบอาหารแบบไทยแต่ประกอบอาหารแบบต่างชาติ เช่น สลัดถั่วงอก อุดมตั้มยำทะเล เป็นต้น จากการสังเกตเบื้องต้นของผู้วิจัยพบว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ส่วนใหญ่ในปัจจุบันนั้นเน้นนำเสนออาหารต่างชาติและอาหารไทยประยุกต์เพิ่มมากขึ้น ทั้งนี้อาจเป็นเพราะต้องการสร้างความหลากหลายเพื่อเพิ่มทางเลือกให้แก่ผู้บริโภค และเพื่อเป็นการตอบสนองรสนิยมด้านอาหารของชนชั้นกลาง ซึ่งเป็นกลุ่มคนที่มีฐานะทางเศรษฐกิจดี สามารถบริโภคอาหารที่มีราคาสูงได้ อีกทั้งยังมีรสนิยมที่ทันสมัยในทุกเรื่อง จึงต้องการบริโภคอาหารต่างชาติเพื่อบ่งบอกถึงสถานภาพของตน

และสุดท้ายคือ ความรู้ตามมิติที่หลากหลายของอาหาร ดังที่กล่าวไปแล้วว่าอาหารนั้นสัมพันธ์กับมิติต่างๆอย่างหลากหลาย ดังนั้น ความรู้เกี่ยวกับอาหารที่ถูกถ่ายทอดในรายการจึงเชื่อมโยงไปถึงมิติต่างๆได้ อาทิ ความรู้เกี่ยวกับความเป็นมาของอาหารนั้นสัมพันธ์กับมิติประวัติศาสตร์ ความรู้เกี่ยวกับสรรพคุณทางยาของอาหารก็สัมพันธ์กับมิติสุขภาพ ความรู้เกี่ยวกับอาหารในงานประเพณีหรือพิธีต่างๆนั้นสัมพันธ์กับมิติวัฒนธรรม หรือความรู้ในการผลิตวัตถุดิบอาหารก็สัมพันธ์กับมิติการเกษตรและการประมง เป็นต้น

การได้รับรู้เรื่องราวเกี่ยวกับอาหารในแง่มุมที่หลากหลาย ทั้งแหล่งที่มาของวัตถุดิบอาหาร ได้รับรู้เรื่องราวประวัติความเป็นมาของอาหารชนิดต่างๆ ได้รู้ความสัมพันธ์ของอาหารกับมิติต่างๆ ในสังคม ตลอดจนความรู้เกี่ยวกับวัฏจักรวัฒนธรรมอาหาร ทำให้เรามีความรู้เกี่ยวกับอาหารมากขึ้น ได้กินอาหารอย่างมีปัญญา กินอย่างถูกวิธี ซึ่งเกิดความรู้ในประเด็นต่างๆเกี่ยวกับอาหารนั้น นอกจากจะเป็นแรงจูงใจให้อยากทำอาหารมากขึ้นแล้วยังเป็นเรื่องราวที่น่าสนใจนำไปพูดคุยสื่อสารในวงสนทนาได้อย่างดี เป็นที่สนใจของคนอื่น ยิ่งโดยเฉพาะสนทนาบนโต๊ะอาหารด้วยแล้ว ยิ่งเห็นภาพประกอบชัดเจนให้เข้าใจแจ่มแจ้ง แถมยังได้มอบความรู้แบบเฮอร์ดอวอร์ระหว่างมือให้ผู้อื่นด้วย

สมสุข หินวิมาน (2545) ได้กล่าวถึงบทบาทของสื่อโทรทัศน์ในการถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารไว้ว่า การขยายตัวของสื่อโทรทัศน์ได้ก่อให้เกิดความเปลี่ยนแปลงอีกประการใหญ่ต่อการรับรู้และประสบการณ์การถ่ายทอดความรู้ของวัฒนธรรมครัว ด้วยเหตุที่บทบาทหนึ่งที่สังคมมอบหมายให้กับสื่อโทรทัศน์ก็คือ การให้ความรู้ (education/instruction) ดังนั้นเมื่อผนวกกับองค์ความรู้เรื่องครัวของผู้หญิง ที่จำเป็นต้องมีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น โทรทัศน์จึงเป็นสื่อสมัยใหม่ที่เข้ามาช่วยตัวเองเข้ากับวัฒนธรรมการครัว และมีส่วนสร้างประสบการณ์แบบใหม่ต่อผู้หญิงทั้งหลายในโลกความเป็นจริง

เมื่อรายการอาหารทางโทรทัศน์ได้เข้ามามีบทบาทในการถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหาร ก็เท่ากับเป็นการได้สืบทอดวัฒนธรรมอาหารไปด้วยเช่นกัน กล่าวคือ หลากหลายเรื่องราวเกี่ยวกับอาหารรวมทั้งความรู้ต่างๆเกี่ยวกับอาหารของคนในอดีตได้รับการบอกเล่าถ่ายทอดสู่คนในยุคปัจจุบันให้ได้รับรู้ด้วย เมื่อคนในยุคปัจจุบันรับรู้แล้วมีการนำความรู้มาปฏิบัติอีกครั้ง ก็เท่ากับเป็นการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารต่อไปและรักษาให้คงอยู่เช่นเดิม ทั้งนี้ โดยมีรายการอาหารทางโทรทัศน์เป็นสื่อกลางในการบอกเล่าเรื่องราวและนำเสนอความรู้ต่างๆ

ในเรื่องของการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารนั้น อีกปัจจัยหนึ่งที่เข้ามาสนับสนุนให้รายการอาหารทางโทรทัศน์ของไทยนำเสนอเรื่องราวของอาหารไทยเพิ่มมากขึ้นกว่าช่วงที่ผ่านมาที่สังคมไทยมีค่านิยมในการรับเอาวัฒนธรรมอาหารต่างชาติเข้ามาโดยตรงหรือรับประยุกต์เข้ากับอาหารไทย ปัจจัยนั้นคือ แนวคิดครัวไทยสู่ครัวโลก ซึ่งเป็นนโยบายของภาครัฐที่ได้รับการส่งเสริมและสนับสนุนจากทั้งภาครัฐและเอกชนเป็นอย่างดี เนื่องจากเป็นการส่งเสริมให้อาหารไทยซึ่งเป็นอาหารประจำชาติที่มีเอกลักษณ์ในด้านรสชาติและสรรพคุณอาหารให้เป็นที่รู้จักในต่างประเทศทั่วโลก รวมทั้งให้คนต่างชาติได้รู้จักประเทศไทยไปด้วยในตัว และในขณะเดียวกันยังส่งผลให้เศรษฐกิจภายในประเทศกระเตื้องขึ้นอันเนื่องมาจากการเพิ่มขึ้นของการผลิตอาหารเพื่อส่งออก การเติบโตของธุรกิจอาหารทั้งร้านอาหารไทยในประเทศและต่างประเทศ ซึ่งจำนวนของร้านอาหารไทยในต่างประเทศนั้นมีการประมาณกันว่าน่าจะสูงถึง 7,000 ร้านตามที่ต่างๆทั่วโลก รวมทั้งโอกาสในการได้เผยแผ่วัฒนธรรมของไทยโดยผ่านอาหารและวิถีการกิน

ดังเช่นในรายการอาหารทางโทรทัศน์หลายรายการที่มีการสาธิตเมนูอาหารในรูปแบบต่างๆเพื่อตอบสนองต่อพฤติกรรมในการบริโภคของคนไทยและคนต่างชาติที่มีหลากหลายรสนิยม เช่น การสาธิตการทำอาหารไทยโบราณให้รู้จักถึงอาหารไทยสมัยก่อนที่บางอย่างไม่อาจหารับประทานได้ในปัจจุบัน การนำวัตถุดิบอาหารของไทยมาปรุงแบบอาหารฝรั่ง เพื่อให้ถูกปากชาวต่างชาติ หรือการนำวัตถุดิบอาหารของชนชาติต่างๆมาปรุงเป็นอาหารไทย เพื่อให้ได้รับรู้ว่าสามารถนำวัตถุดิบอาหารของไทยไปปรับประยุกต์ใช้ ได้ ขณะเดียวกันก็สามารถกินอาหารไทยใน



ต่างแดนได้โดยใช้วัตถุดิบอาหารที่หาได้ในประเทศของตน จึงเป็นปัจจัยหนึ่งที่ทำให้รายการอาหารทางโทรทัศน์มีความหลากหลายในเชิงคุณภาพ

นอกจากนี้ยังมีปัจจัยเรื่องของผู้สนับสนุนรายการ (sponsor) เข้ามาเกี่ยวข้องในการผลิตรายการด้วย เนื่องจากผู้ผลิตสื่อประเภทต่างๆรวมทั้งรายการอาหารทางโทรทัศน์จำเป็นต้องพึ่งพานายทุนผู้ประกอบการต่างๆโดยเฉพาะกิจการอาหารในเรื่องค่าใช้จ่ายสำหรับผลิตรายการ ด้วยเหตุนี้เอง จึงพบเห็นว่ามี การแฝงโฆษณาผลิตภัณฑ์สินค้าอาหารในรายการอาหารทางโทรทัศน์แทบทุกรายการ ซึ่งมีการนำเสนอในหลากหลายรูปแบบ อาทิ การให้ผู้ดำเนินรายการพูดว่าใช้ผลิตภัณฑ์ตราสินค้าอะไรในการทำอาหารพร้อมทั้งหยิบผลิตภัณฑ์นั้นขึ้นมาใช้จริง การทำเป็นป้ายโลโก้ตราสินค้าไว้ที่ฉากด้านหลังรายการ หรือการให้ของสมนาคุณกับผู้ร่วมรายการเป็นผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆ เป็นต้น ซึ่งผู้สนับสนุนรายการนั้นก็ถือว่ามีบทบาทอย่างยิ่งต่อเมนูอาหารในรายการ เนื่องจากผู้ผลิตรายการหรือผู้ดำเนินรายการจำเป็นต้องคิดและเลือกเมนูอาหารที่มีส่วนประกอบจากผลิตภัณฑ์ของผู้สนับสนุนรายการด้วย และเนื่องจากผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับอาหารในประเทศไทยนั้นมีจำนวนมาก รายการอาหารทางโทรทัศน์จึงได้รับการสนับสนุนอย่างดีตลอดมา ทำให้จำนวนของรายการอาหารทางโทรทัศน์มีปริมาณคงที่เรื่อยมา

ในปี พ.ศ.2553 เมื่อมีรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่หลากหลายทั้งรูปแบบและเนื้อหา รายการ ตลอดจนมีรายการอาหารในแนวใหม่เกิดขึ้น รวมทั้งเรื่องความรู้ต่างๆเกี่ยวกับอาหารก็เป็นสิ่งสำคัญที่ควรได้รับการถ่ายทอดเพื่อธำรงรักษาวัฒนธรรมอาหารไทยเอาไว้ จึงเป็นเรื่องที่น่าสนใจศึกษาเกี่ยวกับองค์ประกอบในการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์ในปัจจุบันว่ามีลักษณะอย่างไร รวมไปถึงการกระทำบทบาทหน้าที่ทั้งหมดของรายการอาหารทางโทรทัศน์ในฐานะที่เป็นสื่อมวลชนประเภทหนึ่ง โดยเฉพาะบทบาทในการถ่ายทอดความรู้เพื่อสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร ว่ารายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นกระทำบทบาทหน้าที่อย่างไร มีการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารในเรื่องใด ทั้งนี้โดยศึกษาผ่านองค์ประกอบต่างๆในการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์

### ปัญหานำการวิจัย

1. องค์ประกอบในการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์มีลักษณะอย่างไร
2. บทบาททั้งหมดของรายการอาหารทางโทรทัศน์มีอะไรบ้าง สอดคล้องกับองค์ประกอบในการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์อย่างไร
3. รายการอาหารทางโทรทัศน์มีบทบาทในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารเพื่อสืบทอดวัฒนธรรมอาหารอย่างไร ความรู้นั้นสัมพันธ์กับมิติที่หลากหลายของอาหาร วัฏจักรวัฒนธรรมอาหาร และสัญชาติของอาหารอย่างไร



## วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบในการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์
2. เพื่อวิเคราะห์หีบห่อทั้งหมดของรายการอาหารทางโทรทัศน์ ที่สอดคล้องกับองค์ประกอบในการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์
3. เพื่อวิเคราะห์หีบห่อในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารเพื่อสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร รวมทั้งวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ของความรู้ที่เกี่ยวกับมิตินี้ที่หลากหลายของอาหาร วัฒนธรรมอาหาร และสัญชาติของอาหาร

## ขอบเขตการวิจัย

การศึกษาเรื่อง “บทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์ในการสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร” เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยทำการศึกษาวเคราะห์จากเนื้อหาสาร (Textual Analysis) ของรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีเนื้อหาหลักเกี่ยวกับอาหารซึ่งมีการนำเสนอเนื้อหาที่เกี่ยวกับอาหารตลอดทั้งรายการ หรือมีเนื้อหาอื่นที่ไม่เกี่ยวกับอาหารเข้ามาปรากฏอยู่ในรายการด้วย โดยทำการศึกษารายการอาหารทางโทรทัศน์ทั้งหมดจำนวน 25 รายการ ที่ออกอากาศผ่านทางสถานีโทรทัศน์ช่องฟรีทีวีจำนวน 5 สถานี ได้แก่ สถานีโทรทัศน์ไทยทีวีสีช่อง 3 สถานีโทรทัศน์กองทัพบกช่อง 5 สถานีโทรทัศน์โมเดิร์นไนน์ทีวี สถานีวิทยุโทรทัศน์แห่งประเทศไทย กรมประชาสัมพันธ์ และสถานีโทรทัศน์ทีวีไทย เป็นระยะเวลา 2 เดือน คือ เดือนตุลาคมและเดือนพฤศจิกายน พ.ศ.2553 โดยเลือกศึกษารายการละ 4 ตอน ที่ออกอากาศในเดือนตุลาคมเป็นหลัก แต่หากรายการใดออกอากาศไม่ครบ 4 ตอนในเดือนตุลาคม จะเลือกบางตอนที่ออกอากาศในเดือนพฤศจิกายน เพื่อให้ครบทั้ง 4 ตอนต่อหนึ่งรายการ รวมทั้งสิ้นเป็น 100 ตอน ซึ่งรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่ทำการศึกษามีดังนี้

1. รายการครัวแล้วแต่ครัว
2. รายการ Happy Life กับคุณหรีด
3. รายการยกโขยง 6 โมงเช้า
4. รายการเบรี่ยวปากเซอร์วิส
5. รายการอร่อยแน่!
6. รายการ Smart Chef อาหารแห่งความรัก
7. รายการ Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร
8. รายการถึงพริกถึงขิง
9. รายการอร่อยร้อยเส้นทาง

10. รายการยอดเซฟไทย
11. รายการร่อยช่อง 5
12. รายการเซฟมือทอง
13. รายการครัวอินดี้
14. รายการตี้อ้วนชวนหิว
15. รายการตลาดสดสนามเป้า
16. รายการแม่ดอกโสน...บ้านเช่า
17. รายการพลพรรคนักปรุง
18. รายการนับหนึ่ง...ถึงฝัน
19. รายการหมึกแดงโชว์
20. รายการร่อยอย่างยิ่ง
21. รายการ Kitchen Khun
22. รายการ Kidchen ห้องเรียนเจ้าตัวเล็ก
23. รายการกินอยู่...คือ
24. รายการขนมไทยอะไรเอ่ย
25. รายการภัตตาคารบ้านทุ่ง

### ข้อสันนิษฐานการวิจัย

1. องค์ประกอบต่างๆในการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์มีลักษณะเฉพาะของรายการอาหารทางโทรทัศน์และมีความหลากหลายในแต่ละองค์ประกอบ
2. รายการอาหารทางโทรทัศน์กระทำบทบาทได้หลายบทบาท ซึ่งทุกบทบาทนั้นสอดคล้องกับองค์ประกอบในการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์
3. รายการอาหารทางโทรทัศน์กระทำบทบาทในการสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร โดยการถ่ายทอดความรู้ต่างๆเกี่ยวกับอาหารซึ่งสัมพันธ์กับมิติที่หลากหลายของอาหาร วัฏจักรวัฒนธรรมอาหาร และสัญชาติของอาหาร

### นิยามศัพท์

**รายการอาหารทางโทรทัศน์** หมายถึง รายการโทรทัศน์ที่มุ่งเน้นนำเสนอเรื่องราวเกี่ยวกับอาหารในหลากหลายแง่มุม โดยมีเนื้อหาหลักเป็นเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับอาหารในประเด็นต่างๆ รวมทั้งยังมีเนื้อหาอื่นที่ไม่เกี่ยวกับอาหารเข้ามาปรากฏอยู่ในรายการด้วย

**องค์ประกอบในการนำเสนอ** หมายถึง ส่วนประกอบต่างๆของรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่ใช้ในการนำเสนอเรื่องราวต่างๆแก่ผู้ชม ซึ่งมีทั้งหมด 9 องค์ประกอบ คือ เนื้อหารายการ รูปแบบรายการ รูปแบบการนำเสนอ ผู้ดำเนินรายการ ผู้ร่วมรายการ อาหาร อุปกรณ์เครื่องครัว โฆษณา แฝง และสถานที่ถ่ายทำ

**เนื้อหารายการ** หมายถึง เรื่องราวที่เป็นแนวคิดหลักของรายการ ประกอบด้วย 2 ส่วน คือ 1) เนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ซึ่งเป็นเนื้อหาหลักของรายการ เนื่องจากเป็นประเภทรายการอาหารทางโทรทัศน์ แบ่งเป็น 3 ลักษณะ คือ เนื้อหาที่บอกถึงวัตถุดิบอาหาร เนื้อหาที่สาธิตวิธีทำอาหาร และเนื้อหาที่แนะนำร้านอาหาร และ 2) เนื้อหาที่ไม่เกี่ยวข้องกับอาหาร เป็นเนื้อหาประเภทอื่นๆในหลากหลายเรื่องราวที่เข้ามาปรากฏอยู่ในรายการ มีทั้งหมด 5 ประเภท คือ เนื้อหาท่องเที่ยว เนื้อหาชีวิตบุคคล เนื้อหาสุขภาพ เนื้อหาอาชีพ และเนื้อหาโหราศาสตร์ โดยแต่ละรายการนั้นอาจมีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารเพียงเรื่องเดียวหรือมีเนื้อหาที่ไม่เกี่ยวข้องกับอาหารอยู่ด้วยก็ได้

**รูปแบบรายการ** หมายถึง รูปแบบหลักของทั้งรายการที่ใช้ในการนำเสนอเนื้อหาทั้งหมดของรายการอาหารทางโทรทัศน์ ซึ่งมีทั้งหมด 4 รูปแบบ คือ รูปแบบรายการนิตยสาร รูปแบบรายการปกิณกะ รูปแบบรายการสาธิต และรูปแบบรายการสารคดี โดยที่แต่ละรูปแบบรายการนั้นประกอบไปด้วยหลากหลายรูปแบบการนำเสนอ

**รูปแบบการนำเสนอ** หมายถึง รูปแบบวิธีการต่างๆที่นำมาใช้ในการจัดลำดับและนำเสนอเนื้อหารายการแต่ละประเภทที่แตกต่างกันตามความเหมาะสมโดยเป็นส่วนหนึ่งของรูปแบบรายการ ซึ่งมีทั้งหมด 5 รูปแบบการนำเสนอ คือ รูปแบบการนำเสนอการสาธิต รูปแบบการนำเสนอการสัมภาษณ์ รูปแบบการนำเสนอการสนทนา รูปแบบการนำเสนอการบรรยาย และรูปแบบการนำเสนอการเล่นเกมส์ ทั้งนี้หนึ่งรายการอาจมีรูปแบบการนำเสนอหลายรูปแบบก็เป็นได้ ขึ้นอยู่กับเนื้อหาที่นำเสนอและรูปแบบรายการหลักที่มาเป็นตัวกำหนดรูปแบบการนำเสนอ

**ผู้ดำเนินรายการ** หมายถึง ผู้ที่ทำหน้าที่พูดคุยกับผู้ชมหรือกับผู้ร่วมรายการเพื่อให้รายการสามารถดำเนินไปได้อย่างราบรื่นจนจบรายการ อีกทั้งยังเป็นผู้บอกเล่าถ่ายทอดเนื้อหาเรื่องราวต่างๆให้กับผู้ชม ในที่นี้จะทำการศึกษาเรื่องเพศของผู้ดำเนินรายการ คือ เพศหญิงและเพศชาย และสถานภาพบุคคลของผู้ดำเนินรายการ แบ่งเป็น 3 สถานภาพ คือ ผู้มีชื่อเสียง ผู้เชี่ยวชาญ ด้านอาหาร และบุคคลทั่วไป

**ผู้ร่วมรายการ** หมายถึง ผู้ที่เข้ามาเป็นแขกรับเชิญหรือเข้ามามีส่วนร่วมในรายการ โดยการพูดคุยกับผู้ดำเนินรายการ หรือทำกิจกรรมต่างๆ ซึ่งมีการเปลี่ยนตัวผู้ร่วมรายการในทุกตอนที่ออกอากาศ ในที่นี้จะทำการศึกษาเรื่องเพศของผู้ร่วมรายการ คือ เพศหญิงและเพศชาย และสถานภาพบุคคลของผู้ร่วมรายการ แบ่งเป็น 4 สถานภาพ คือ ผู้มีชื่อเสียง ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร เจ้าของร้านอาหาร และบุคคลทั่วไป

**อาหาร** หมายถึง อาหารต่างๆที่ถูกนำเสนอในรายการอาหารทางโทรทัศน์ แบ่งเป็น 3 ประเภท คือ วัตถุดิบอาหาร อาหารที่สาธิตวิธีทำ และอาหารที่แนะนำของร้านอาหาร โดยทำการศึกษาใน 3 ประเด็น คือ วัฏจักรวัฒนธรรมของอาหาร สัญลักษณ์ของอาหาร และการบอกปริมาณส่วนผสมของอาหารที่สาธิตวิธีทำ

**อุปกรณ์เครื่องครัว** หมายถึง อุปกรณ์ต่างๆในครัวที่ใช้สำหรับการประกอบอาหาร ซึ่งมีหลากหลายอย่างและใช้งานแตกต่างกันตามลักษณะของอุปกรณ์ แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ อุปกรณ์เครื่องครัวสมัยใหม่ และอุปกรณ์เครื่องครัวสมัยเก่า

**โฆษณาแฝง** หมายถึง การโฆษณาและประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์สินค้าของผู้สนับสนุนรายการในรายการอาหารทางโทรทัศน์ โดยเป็นการโฆษณาในลักษณะแทรกโฆษณาแอบแฝงในรายการ (In-program) โดยทำการศึกษาใน 2 ประเภท คือ การมีโฆษณาแฝงในรายการ และการไม่มีโฆษณาแฝงในรายการ

**สถานที่ถ่ายทำ** หมายถึง สถานที่ต่างๆที่ใช้สำหรับการถ่ายทำรายการอาหารทางโทรทัศน์ แบ่งเป็น 3 ประเภท คือ การถ่ายทำในสถานที่ ซึ่งส่วนใหญ่เป็นในสตูดิโอ การถ่ายทำนอกสถานที่ ตามสถานที่ต่างๆทั้งในกรุงเทพฯและต่างจังหวัด ในประเทศและต่างประเทศ และการถ่ายทำทั้งในสถานที่และนอกสถานที่ในรายการเดียว

**บทบาท** หมายถึง การแสดงการกระทำของรายการอาหารทางโทรทัศน์ตามหน้าที่เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของคนในสังคมและบุคคลฝ่ายต่างๆ โดยรายการอาหารทางโทรทัศน์กระทำบทบาททั้งหมด 9 บทบาท ได้แก่

1. บทบาทในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหาร
2. บทบาทในการให้ความบันเทิง
3. บทบาทในการสอนวิธีทำอาหาร

4. บทบาทในการยกระดับสถานภาพบุคคลในสังคม
5. บทบาทในการโฆษณาและประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์
6. บทบาทในการแนะนำร้านอาหารและแหล่งขายอาหาร
7. บทบาทในการให้ข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบอาหาร
8. บทบาทในการแนะนำสถานที่ท่องเที่ยว
9. บทบาทในการส่งเสริมอาชีพเกี่ยวกับอาหาร

**การสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร** หมายถึง การนำเสนอเรื่องราวเกี่ยวกับอาหารผ่านองค์ประกอบในการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์และการนำเสนอความรู้เกี่ยวกับอาหารรวมทั้งแบบแผนพฤติกรรมในการผลิต ประกอบ และบริโภคอาหารของคนสมัยก่อนให้กับคนสมัยปัจจุบันได้รับรู้เพื่อให้วัฒนธรรมอาหารเหล่านั้นเกิดการตกทอดจากรุ่นสู่รุ่นและยังคงอยู่สืบไป

**การถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหาร** หมายถึง การนำเสนอสิ่งที่มีคุณค่าที่มีประโยชน์เกี่ยวกับอาหารในหลากหลายแง่มุมผ่านทางรายการอาหารทางโทรทัศน์ ซึ่งเป็นประโยชน์กับผู้ชมให้สามารถความรู้นี้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้ โดยแบ่งความรู้เกี่ยวกับอาหารเป็น 3 ประเภท คือ ความรู้เกี่ยวกับอาหารกับมิติที่หลากหลายของอาหาร ความรู้เกี่ยวกับอาหารกับวิถีจักรวรรดิวัฒนธรรมอาหาร และความรู้เกี่ยวกับอาหารกับสัญชาติของอาหาร

**มิติที่หลากหลายของอาหาร** หมายถึง แง่มุมต่างๆที่เรื่องราวความรู้เกี่ยวกับอาหารเกี่ยวข้องของสัมพันธ์ด้วย แบ่งได้เป็น 12 มิติ คือ มิติความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหาร มิติเคล็ดลับการทำอาหาร มิติวัฒนธรรมการกิน มิติโภชนาการ มิติสุขภาพ มิติศาสนา มิติภาษา มิติการเกษตรและการประมง มิติวิถีชีวิต มิติภูมิปัญญา มิติประวัติศาสตร์ และมิติอาชีพค้าขายอาหาร

**วิถีจักรวรรดิวัฒนธรรมอาหาร** หมายถึง แบบแผนพฤติกรรมเกี่ยวกับอาหารของคนในแต่ละยุคสมัยที่เป็นกระบวนการขั้นตอนตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงสิ้นสุดกระบวนการ ได้แก่ กระบวนการผลิตอาหาร กระบวนการประกอบอาหาร และกระบวนการบริโภคอาหาร ซึ่งถือเป็นกิจกรรมอย่างหนึ่งของมนุษย์ที่เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องในชีวิตประจำวัน

**สัญชาติของอาหาร** หมายถึง ชนชาติหรือประเทศต้นกำเนิดของอาหารชนิดต่างๆที่ผู้คนรับรู้ว่าอาหารแต่ละอย่างเป็นของชนชาตินั้นๆ ซึ่งมีทั้งอาหารดั้งเดิมของแต่ละชนชาติ และอาหารที่เกิด



การผสมผสานระหว่างชนชาติ โดยจำแนกได้ 3 ประเภท ได้แก่ อาหารสัญชาติไทย อาหารสัญชาติต่างชาติ และอาหารสัญชาติไทยประยุกต์

### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. งานวิจัยนี้จะเป็นประโยชน์ในทางวิชาการที่ทำให้ทราบถึงองค์ประกอบในการนำเสนอและภาพรวมของบทบาททั้งหมดของรายการอาหารทางโทรทัศน์ทุกรายการที่ออกอากาศในปัจจุบัน ซึ่งยังไม่เคยมีผู้ศึกษาเรื่องนี้พร้อมกันทุกรายการ รวมทั้งทราบถึงบทบาทในการถ่ายทอดความรู้เรื่องต่างๆเกี่ยวกับอาหาร เพื่อสะท้อนว่ารายการอาหารทางโทรทัศน์ของไทยในปัจจุบันให้ความสำคัญกับวัฒนธรรมอาหารในแง่มุมใด
2. งานวิจัยนี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ผลิตรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่ทำให้ทราบว่าประเด็นความรู้เกี่ยวกับอาหารในเรื่องใดบ้างที่สมควรได้รับการนำเสนอเพื่อสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร อีกทั้งผลการวิจัยยังเป็นแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาองค์ประกอบในการนำเสนอของรายการให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น และสามารถประยุกต์ใช้ในการผลิตรายการโทรทัศน์ประเภทอื่นได้อีกด้วย
3. งานวิจัยนี้สามารถนำไปเป็นแนวทางสำหรับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น กระทรวงวัฒนธรรม ในการผลิตสื่อที่มีเนื้อหาเพื่อเผยแพร่และสืบทอดวัฒนธรรมประเภทอื่นๆได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งเป็นแนวทางในการปฏิรูปล้อมวลชนแขนงต่างๆให้กระทำบทบาทหน้าที่อันเป็นประโยชน์ต่อสังคมมากขึ้น และเพิ่มบทบาทในการสืบทอดวัฒนธรรมไทยสู่ประชาชน
4. งานวิจัยนี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้รับสารทำให้เข้าใจถึงความรู้ต่างๆเกี่ยวกับอาหารที่รายการอาหารทางโทรทัศน์ได้นำเสนอว่ามีความสัมพันธ์เชื่อมโยงกับบริบทต่างๆในสังคมซึ่งเกี่ยวพันอยู่กับตัวผู้รับสาร รวมทั้งช่วยให้ผู้รับสารรับรู้ถึงวัฒนธรรมอาหารของสังคมไทยในอดีตซึ่งเป็นผลมาจากการนำเสนอของสื่อมวลชน

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

## บทที่ 2

### แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยเรื่อง “บทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์ในการสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร” ผู้วิจัยจะศึกษาถึงองค์ประกอบในการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์ รวมทั้งศึกษาบทบาทหน้าที่ต่างๆของรายการอาหารทางโทรทัศน์ผ่านองค์ประกอบในการนำเสนอของแต่ละรายการ โดยเฉพาะบทบาทในการถ่ายทอดความรู้เพื่อสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร โดยงานวิจัยครั้งนี้ได้ใช้ทฤษฎีและแนวคิดต่างๆเพื่อเป็นกรอบในการวิเคราะห์ ดังนี้

1. ทฤษฎีหน้าที่นิยม (Functionalism)
2. แนวคิดเกี่ยวกับการสื่อสารและวัฒนธรรม (Communication and Culture)
3. แนวคิดเกี่ยวกับสังคมวิทยาและมานุษยวิทยาแห่งอาหาร (Sociology and Anthropology of Food)
4. แนวคิดเกี่ยวกับการวิเคราะห์รายการโทรทัศน์ (Television Program Analysis)

#### 1. ทฤษฎีหน้าที่นิยม

อุษณีย์ ศิริสุนทรไพบูลย์ (2552) กล่าวว่า คำว่า บทบาท (Role) และหน้าที่ (Function) เป็นคำที่มีความหมายใกล้เคียงกัน และมักใช้สองคำนี้ควบคู่กันไป

ในเชิงสังคมศาสตร์ งามพิศ สัตย์สงวน นิยามคำว่า บทบาท ว่าหมายถึง พฤติกรรมที่คาดหวังสำหรับผู้ที่อยู่ในสถานภาพต่างๆว่าจะต้องปฏิบัติอย่างไร หรือจำนอง อดิวัฒนสิทธิ์และคณะ กล่าวว่า บทบาท คือ การที่บุคคลกระทำภาระหน้าที่ตามสถานภาพของตนเอง และสมควรกวียะ ได้กล่าวถึงคำทั้งสองคำนี้โดยใช้ควบคู่กันเพื่ออธิบายบทบาทหน้าที่ของการสื่อสารมวลชนว่า คือ การกระทำของการสื่อสารที่ได้ส่งผล กำลังส่งผล หรือจะส่งผลต่อชีวิตและสังคม การกระทำดังกล่าวอาจเป็นไปตามธรรมชาติของการสื่อสารเอง อาจเป็นไปตามจารีตประเพณี ตามศีลธรรม จรรยาของสังคม ตามกฎ ระเบียบ จรรยาบรรณ ที่กำหนดไว้สำหรับอาชีพหรือวิชาชีพ (อุษณีย์ ศิริสุนทรไพบูลย์, 2552)

สื่อมวลชนเกิดขึ้นมาจากการสร้างสรรค์ของมนุษย์ในสังคม โดยถูกคาดหวังให้ทำหน้าที่ในการตอบสนองต่อความต้องการด้านต่างๆของมนุษย์อันเป็นประโยชน์ต่อมวลชนในสังคม รวมทั้งปฏิบัติพันธกิจตามที่สังคมกำหนดไว้ให้ได้อย่างครบถ้วนและมีประสิทธิภาพตามวิชาชีพสื่อด้วยเหตุนี้เอง Lasswell (1948) (อ้างในกาญจนา แก้วเทพ, 2552) จึงได้ทำการศึกษาถึงการทำ

หน้าที่พื้นฐานของสื่อมวลชน โดยมีประเด็นสำคัญอยู่ที่หน้าที่สำคัญทางสังคมของสถาบันสื่อมวลชนที่พึงกระทำ โดย Lasswell กล่าวว่า หน้าที่พื้นฐานของสถาบันสื่อมวลชนก็คงเป็นไปตามความต้องการของระบบสังคมใหญ่ คือ การธำรงรักษาเสถียรภาพของสังคม ในการนี้ได้แบ่งเป็นหน้าที่ย่อยๆ 3 ประการ คือ

#### 1) หน้าที่ในการสอดส่องดูแล (Surveillance)

- ให้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับเหตุการณ์และเงื่อนไขต่างๆที่เกิดขึ้นในสังคมตนเองและสังคมโลก
- ชี้ให้เห็นความสัมพันธ์เชิงอำนาจต่างๆ
- ส่งเสริมให้เกิดนวัตกรรมใหม่ๆ การปรับตัวและความเจริญก้าวหน้าทางสังคม

#### 2) หน้าที่ในการสร้างความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันของสังคม (Correlation)

- การอธิบาย ตีความ และให้ข้อคิดเห็นเกี่ยวกับความหมายของเหตุการณ์และข้อมูลข่าวสารที่เกิดขึ้น
- การสนับสนุนผู้มีอำนาจหน้าที่ในส่วนนั้นๆและบรรทัดฐานต่างๆที่สังคมยอมรับ
- เสริมสร้างกระบวนการขัดเกลาทางสังคมหรือการเรียนรู้ทางสังคม
- เชื่อมโยงกิจกรรมทางสังคมที่หลากหลาย
- สร้างฉันทามติในสังคม
- กำหนดว่าเรื่องใดสำคัญมากน้อยกว่ากัน หรือการกำหนดวาระทางสังคม

#### 3) หน้าที่ในการสร้างสืบทอดวัฒนธรรมของสังคม (Cultural Transmission)

- ถ่ายทอดวัฒนธรรมกระแสหลักของสังคม และยอมรับวัฒนธรรมย่อยหรือวัฒนธรรมทางเลือก และวัฒนธรรมใหม่ๆ
- เสริมสร้างและทะนุบำรุงค่านิยมพื้นฐานของสังคม

ต่อมา Wright (1960) (อ้างในอุบลรัตน์ ศิริยุวศักดิ์, 2550) ซึ่งเป็นนักสังคมวิทยาได้ขยายความต่อไปว่า การถ่ายทอดมรดกทางวัฒนธรรมน่าจะหมายรวมถึง ศิลปวัฒนธรรมและความบันเทิงในรูปแบบต่างๆ ซึ่งทำให้ปัจเจกบุคคลได้รับความพึงพอใจ ได้ผ่อนคลายความเครียดจากปัญหาในชีวิตประจำวัน จึงได้เสนอหน้าที่ประการที่ 4 ของสื่อมวลชน และ McQuail (1978) (อ้างในอุบลรัตน์ ศิริยุวศักดิ์, 2550) ยังได้เพิ่มเติมหน้าที่ประการที่ 5 ของสื่อมวลชน ดังนี้

#### 4) หน้าที่ในการให้ความบันเทิง (Entertainment)

- ให้ความสนุกเพลิดเพลิน ความหลากหลาย และเครื่องมือในการผ่อนคลายแก่สมาชิกในสังคม
- ช่วยลดระดับความเครียดทางสังคม

#### 5) หน้าที่ในการกระตุ้นเร้าหรือผลักดัน (Mobilization)

- การรณรงค์เพื่อเป้าหมายของสังคมในด้านการเมือง สงคราม การพัฒนาทางเศรษฐกิจ การทำงาน และศาสนา

ปรมะ สตะเวทิน (2541) ได้สรุปหน้าที่ของสื่อมวลชนจากแนวคิดของ Lasswell และ Wright ไว้ว่า สื่อมวลชนมีบทบาทหน้าที่สำคัญ 4 ประการ คือ

1) การสอดส่องระวังระไวเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม เพื่อคอยตรวจตราติดตามเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นในสังคม หมายถึง บทบาทหน้าที่แสวงหาและเผยแพร่ข่าวสาร

2) การประสานส่วนต่างๆ ในสังคม หมายถึง การที่สื่อมวลชนแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับสิ่งที่เกิดขึ้นเป็นข่าว การวิเคราะห์ พร้อมเสนอแนะแนวทางแก้ไข หมายถึง บทบาทหน้าที่ให้ความคิดเห็น

3) การถ่ายทอดมรดกทางสังคม หมายถึง การเผยแพร่ความรู้ ค่านิยม และบรรทัดฐานของสังคมแก่สมาชิกรุ่นใหม่ของสังคม เพื่อให้วิทยาการและวัฒนธรรมของสังคมนั้นๆ คงอยู่ต่อไป หมายถึง บทบาทหน้าที่ให้การศึกษา

4) การเผยแพร่การแสดง ดนตรี และศิลปะ เพื่อสร้างความจรรโลงใจแก่ประชาชน หมายถึง หน้าที่ให้ความบันเทิง

นอกจากหน้าที่ของสื่อมวลชนแล้ว อรรถัย ศรีสันติสุข (2522) กล่าวว่า โทรทัศน์มีหน้าที่สำคัญหลักๆ ซึ่งสอดคล้องกับบทบาทหน้าที่ของสื่อมวลชน ดังนี้

1) หน้าที่ในการเสนอข่าวสาร จากความต้องการที่จะต้องมีผู้คอยเฝ้ายาม คอยดูแลความปลอดภัยให้ ซึ่งการเฝ้าคอยดูแลเหตุการณ์ต่างๆ นั้น โทรทัศน์ก็ต้องมีหน้าที่จะรายงานถึงเหตุการณ์หรือส่งข่าวสารให้ผู้อื่นได้ทราบด้วย

2) หน้าที่ในการเสนอความคิดเห็น มนุษย์เราต้องมีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น เพื่อช่วยในการตัดสินใจหรือหาข้อตกลง ซ้ำอยู่ในประเด็นปัญหาต่างๆ คนเราจึงต้องการสถานที่หรือเวทีเพื่อแสดงความคิดเห็นซึ่งปัญหาต่างๆ ซึ่งโทรทัศน์ก็สามารถตอบสนองต่อความต้องการนี้อย่างดี

3) หน้าที่บริการความบันเทิง ความรื่นเริงบันเทิงใจ ความสนุกสนาน เป็นสิ่งที่ทุกคน ต่างแสวงหากันอย่างมาก เพื่อเป็นการพักผ่อนหย่อนใจจากการทำกิจกรรมการงานต่างๆ โทรทัศน์มีศักยภาพเหมาะสมที่จะสร้างสรรค์สิ่งบันเทิงต่างๆ ให้แก่ทุกคนในหลายรูปแบบ

4) หน้าที่บริการการศึกษา โทรทัศน์จะทำหน้าที่ในการส่งเสริมความรู้และการศึกษา เพื่อให้เกิดการเรียนรู้ศิลปะวิทยาการต่างๆ ในการจะนำไปใช้ประกอบอาชีพและเพื่อการอยู่ดีมีสุขในชีวิต

ทฤษฎีหน้าที่นิยมนำมาใช้เป็นแนวทางในการวิเคราะห์หาลักษณะบทบาทหน้าที่ต่างๆ ของรายการอาหารทางโทรทัศน์ รวมทั้งลักษณะบทบาทในการถ่ายทอดความรู้และสืบทอดวัฒนธรรมที่เกี่ยวกับอาหาร เนื่องจากสื่อมวลชนนั้นถูกกำหนดให้ทำหน้าที่ต่างๆ เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของมนุษย์และเพื่อรับใช้สังคม ดังนั้น รายการโทรทัศน์ซึ่งเป็นสื่อมวลชนแขนงหนึ่งก็ย่อมถูกกำหนดบทบาทหน้าที่เช่นกัน ซึ่งต้องวิเคราะห์ว่ารายการโทรทัศน์นั้นได้กระทำบทบาทหน้าที่ตามทฤษฎีหน้าที่นิยมนี้อหรือไม่ และกระทำในลักษณะใด

## 2. แนวคิดเกี่ยวกับการสื่อสารและวัฒนธรรม

อินทิดา สุวรรณ (2540) กล่าวว่า วัฒนธรรม หมายถึง ผลรวมของพฤติกรรมที่เกิดจากการเรียนรู้ของกลุ่มคนที่อยู่ในพื้นที่ทางภูมิศาสตร์หนึ่งๆ พฤติกรรมเหล่านี้ถือว่าเป็นประเพณีของคนเหล่านั้น และถูกถ่ายทอดจากคนรุ่นหนึ่งมายังคนรุ่นต่อไป วัฒนธรรมเปลี่ยนแปลงไปที่ละน้อย แต่เปลี่ยนแปลงอยู่เสมอ วัฒนธรรมประกอบด้วยความรู้ ความเชื่อ ศิลปะ กฎหมาย ขนบธรรมเนียม ประเพณี ความสามารถต่างๆ และนิสัยของมนุษย์ในสังคม

Danis McQuail (1994) กล่าวถึงเหตุผล 3 ประการว่าทำไมสื่อมวลชนจึงต้องให้ความสำคัญแก่วัฒนธรรม และเข้าไปเกี่ยวข้องกับบทบาทของสื่อมวลชน ประการแรก เพราะสื่อเป็นผู้ผลิตและแพร่กระจายเนื้อหาทางวัฒนธรรม งานของสื่อถูกมองว่ามีคุณค่าทางเนื้อหาของวัฒนธรรมอย่างแท้จริง ประการที่สอง สื่อเป็นช่องทางสำคัญในการเผยแพร่กิจกรรมการสื่อสารไปสู่สาธารณชนของสถาบันต่างๆ ทางวัฒนธรรม โดยเฉพาะสถาบันที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับศิลปะและการศึกษา และ ประการสุดท้าย สื่อเป็นผลกระทบทั้งทางบวกและทางลบต่อสิ่งแวดล้อมทางวัฒนธรรมของแต่ละบุคคล เช่น รสนิยมของบุคคล ประเพณีและวิถีทางพฤติกรรม รวมทั้งยังมีความสำคัญต่อการมีส่วนร่วมในกิจกรรมทางวัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์ในระดับชาติและระดับท้องถิ่น



อาหารถือเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่มีแบบแผนปฏิบัติในการผลิตอาหาร การประกอบอาหาร ตลอดจนพฤติกรรมกรบริโภคอาหาร ซึ่งได้รับการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นมาโดยตลอด ทำให้วัฒนธรรมที่เกี่ยวกับอาหารยังดำรงอยู่สืบไป อย่างเช่น ภูมิปัญญาในการเก็บผักพื้นบ้านจากป่ามาทำอาหารซึ่งเป็นความรู้ในขั้นการผลิตอาหาร หรือเคล็ดลับการหั่นปลีกกล้วยแล้วไม่ดำโดยแช่ในน้ำผสมมะขามเปียกซึ่งเป็นความรู้ในขั้นการประกอบอาหาร เป็นต้น สิ่งเหล่านี้เองถือเป็นวัฒนธรรมเกี่ยวกับอาหารตั้งแต่ในอดีตที่ได้รับการสืบทอดให้คงอยู่ในปัจจุบัน อีกทั้งยังเกิดการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมอาหารระหว่างชุมชน สังคม และชนชาติอื่นด้วย เช่น ไก่ย่างข้าวเหนียวส้มตำซึ่งเป็นอาหารของคนอีสานได้ถูกเผยแพร่ไปสู่ภูมิภาคต่างๆทั่วประเทศไทยเมื่อคนอีสานเดินทางไปทำงานยังที่ต่างๆ หรือการรับชมวัฒนธรรมการกินกิมจิของคนเกาหลีผ่านสื่อโทรทัศน์ ทำให้คนไทยรู้จักอาหารประจำชาติของเกาหลี ทั้งนี้โดยผ่านกระบวนการสื่อสารที่เข้ามาทำหน้าที่ในการถ่ายทอดวัฒนธรรม

กระบวนการที่วัฒนธรรมถูกเผยแพร่จากแหล่งกำเนิดไปยังสมาชิกในสังคมนั้นสามารถเกิดขึ้นได้ 2 ทาง คือ (บงกช อักษรวิ, 2539)

1. โดยทางตรง ได้แก่ การติดต่อแลกเปลี่ยนระหว่างบุคคล ระหว่างชาติ ซึ่งอาจเป็นการแลกเปลี่ยนโดยสันติวิธี หรือแลกเปลี่ยนโดยการสงคราม หรือการอพยพเข้าไปตั้งถิ่นฐานอยู่ในประเทศใหม่
2. โดยทางอ้อม ได้แก่ การที่วัฒนธรรมถูกเผยแพร่ผ่านสื่อมวลชน เช่น วิทยุ โทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ ภาพยนตร์ เป็นต้น

การสื่อสารกับวัฒนธรรมเป็นสิ่งที่มีความสัมพันธ์กันอย่างใกล้ชิด ในแง่หนึ่งนั้นการสื่อสารเกิดขึ้นภายใต้ขอบเขตของวัฒนธรรม วัฒนธรรมมีอิทธิพลต่อการสื่อสารเพราะวัฒนธรรมเป็นตัวกำหนดพฤติกรรมกรสื่อสารของสมาชิกของสังคม ในขณะที่เดียวกัน การสื่อสารก็เป็นเครื่องมือในการทำวัฒนธรรมดำรงอยู่ได้ (อินทิรา สุวรรณ, 2540)

เช่นเดียวกับ ธิดารัตน์ รักประยูร (2545) ที่กล่าวว่า การสื่อสารเป็นเครื่องมือในการถ่ายทอดภาษา ประเพณี ทัศนคติ ความเชื่อ ค่านิยม ตลอดจนปรัชญาและแนวคิดต่างๆอันเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมจากชนรุ่นหนึ่งไปยังอีกรุ่นหนึ่ง หรือจากสังคมหนึ่งไปยังอีกสังคมหนึ่ง นับว่าเป็นหน้าที่ของการสื่อสารดังที่ Lasswell (1960) กล่าวไว้ว่า “การสื่อสารมีหน้าที่สำคัญอีกประการหนึ่ง คือ หน้าที่ในการถ่ายทอดวัฒนธรรม (Cultural Transmission) อันเป็นมรดกของสังคมจากคนรุ่นหนึ่งไปยังอีกรุ่นหนึ่ง หรือจากชนกลุ่มหนึ่งไปยังอีกกลุ่มหนึ่ง”

นอกจากนี้ สุรพงษ์ ไสธนะเสถียร (2533) ยังกล่าวว่า คนเราได้เรียนรู้และแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมกันได้โดยอาศัยการสื่อสารเป็นสื่อกลาง ทั้งโดยทางตรง ได้แก่ การสื่อสารระหว่างบุคคล

ต่อบุคคล และโดยทางอ้อม ได้แก่ ข่าวสารที่หลังไหลผ่านสื่อมวลชนต่างๆ เนื้อหาสารที่ถูกส่งผ่านสื่อมวลชนย่อมเป็นเครื่องสะท้อนถึงวัฒนธรรม หรือวิถีทางแห่งการดำรงชีวิตของคนในสังคมนั้น โดยในปัจจุบันนี้ประเด็นของการพึ่งพากันระหว่างการสื่อสารและวัฒนธรรมนั้นได้รับความสนใจจากนักวิชาการอย่างกว้างขวาง

เมื่อโลกของการสื่อสารเปลี่ยนแปลงไปเข้าสู่ยุคสารสนเทศ สื่อมวลชนจึงเข้ามามีบทบาทสำคัญในการเป็นสื่อกลางถ่ายทอดวัฒนธรรม ดังที่ กาญจนา แก้วเทพ (2539) กล่าวถึงลักษณะบทบาทของสื่อมวลชนไว้ว่า โดยรวมสื่อมวลชนได้สอดแทรกตัวเองเข้าไปเป็นยาคำในทุกกิจการ ในทุกชอกทุกมุมของสังคมอย่างที่เรียกว่า แทบจะไม่มีบุคคลใด ไม่มีหีบห่อใดของสังคมที่จะหลุดรอดไปจากการปฏิบัติการของสื่อมวลชน และทั้งนี้ย่อมหมายความว่าสื่อมวลชนได้เพิ่มอิทธิพลต่อสังคมขึ้นมาด้วย โดยเฉพาะมิติของวัฒนธรรม ยิ่งสังคมทันสมัยมากขึ้นโทรทัศน์ก็จะยิ่งเพิ่มบทบาทในฐานะเป็นตัวกลั่นวัฒนธรรมที่สำคัญมากขึ้นเป็นเงาตามตัว นักวิชาการที่ศึกษาเรื่องนี้ได้ขนานนามวัฒนธรรมที่กำลังมีอยู่ในโลกสมัยใหม่นี้ว่า “วัฒนธรรมที่มีสื่อเป็นตัวกลาง” และวัฒนธรรมของสื่อมวลชนนั้นเป็นวัฒนธรรมของชนชั้นกลางเป็นหลัก

ด้วยเหตุนี้เอง สมควร กวียะ (2539) จึงได้กล่าวถึงการสื่อสารซึ่งเป็นปัจจัยพื้นฐานของกระบวนการทางสังคมว่า การสื่อสารถูกนำมาใช้ในการรณรงค์ทางวัฒนธรรมเพื่อการพัฒนาด้านสังคม บทบาทหน้าที่ของการสื่อสารในการเป็นเครื่องมือของสังคม เห็นได้ชัดว่าเกี่ยวข้องกับ การศึกษาอบรมให้มนุษย์อยู่ร่วมสังคมกับผู้อื่นได้ จะต้องมีการส่งต่อกันมาตั้งแต่เด็ก แล้วต่อมาก็อาศัยสื่อการสอน สถานศึกษา และสื่อมวลชน การสื่อสารเป็นเครื่องมือของสังคมในลักษณะเช่นนี้มานาน แต่ในปัจจุบันมีการใช้อย่างเป็นระบบมากขึ้น

ในส่วนของการใช้การสื่อสารเพื่อพัฒนาวัฒนธรรม ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการพัฒนาประเทศนั้น การสื่อสารสามารถถูกนำมาใช้ได้ในลักษณะดังต่อไปนี้ (มหาวิทยาลัยสุโขทัยวิทยาการ, 2532)

1. การสื่อสารโดยเฉพาะอย่างยิ่งการสื่อสารมวลชน ช่วยเผยแพร่วัฒนธรรมของชาติในด้านต่างๆ ไปสู่ประชาชนที่อยู่ในส่วนต่างๆ ของประเทศ ทำให้วัฒนธรรมของชาติแพร่หลายและคงความเป็นชาติได้
2. สื่อมวลชนนำวัฒนธรรมของท้องถิ่นมาสู่คนส่วนอื่นของประเทศ ก่อให้เกิดการรับรู้ความเข้าใจและสร้างความเป็นปึกแผ่นระหว่างคนในท้องถิ่นต่างๆ ในประเทศซึ่งเป็นอุดมการณ์อย่างหนึ่งของการพัฒนาประเทศ รวมทั้งยังทำให้วัฒนธรรมของคนเฉพาะกลุ่มเฉพาะพื้นที่เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายจนกลายเป็นวัฒนธรรมของมวลชน
3. สื่อมวลชนช่วยทำนุบำรุงรักษาส่งเสริมและถ่ายทอดวัฒนธรรมที่ดั่งมาจากคนรุ่นเก่ามาสู่คนรุ่นใหม่ เช่น กิริยามารยาท การเข้าสังคม ศาสนา การประกอบอาหาร ฯลฯ

เพื่อปลูกฝังให้สมาชิกใหม่ของสังคมสามารถปฏิบัติงานได้สอดคล้องกับสภาพของสังคม เกิดความภาคภูมิใจในวัฒนธรรมของชาติ และไม่ทำลายล้างวัฒนธรรมที่ดั้งเดิมของชาติ

4. ปัญหาประการหนึ่งของการพัฒนาวัฒนธรรม คือ การเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรม ซึ่งมีแหล่งที่มาจากภายในสังคมเองและทั้งจากอิทธิพลของต่างประเทศ รวมทั้งการเปลี่ยนแปลงบางส่วนของวัฒนธรรมเป็นผลมาจากการพัฒนาประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการพัฒนาด้านวัตถุ หน้าที่ของการสื่อสารในการเผชิญกับปัญหานี้ คือ การทำให้การเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมเป็นวัฒนธรรมที่ทำให้วิถีชีวิตของประชาชนดีขึ้น ควบคุมและป้องกันไม่ให้วัฒนธรรมของต่างชาติซึ่งเป็นวัฒนธรรมที่ไม่เหมาะสมกับสังคมกลายเป็นส่วนหนึ่งของชีวิตประชาชน

ในการศึกษาครั้งนี้ สามารถนำแนวคิดเกี่ยวกับการสื่อสารและวัฒนธรรมไปเป็นแนวทางในการวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ระหว่างการสื่อสารกับวัฒนธรรมอาหารว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ในฐานะที่เป็นสื่อมวลชนประเภทหนึ่ง มีลักษณะของการถ่ายทอดวัฒนธรรมเกี่ยวกับอาหารอย่างไร รายการอาหารทางโทรทัศน์ทำหน้าที่เป็นสื่อกลางในการนำเสนอเนื้อหาที่ทำให้ผู้ชมรับรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารได้มากน้อยเพียงใด และรายการอาหารทางโทรทัศน์มีบทบาทอย่างไรในการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารไทยให้เป็นที่รู้จักและยอมรับในสังคม อีกทั้งช่วยทำนุบำรุงรักษาวัฒนธรรมอาหารของคนในชาติได้ และในขณะเดียวกันรายการอาหารทางโทรทัศน์ได้นำวัฒนธรรมอาหารต่างชาติเข้ามาเผยแพร่ให้กับคนในชาติแล้วทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมหรือไม่ อย่างไร

### 3. แนวคิดเกี่ยวกับสังคมวิทยาและมานุษยวิทยาแห่งอาหาร

อาหารมีฐานะเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ของการดำรงชีวิตของมนุษย์ (นอกเหนือไปจากที่อยู่อาศัย เครื่องนุ่งห่ม และยารักษาโรค) การกินถือเป็นชีวิตทางวัฒนธรรมอันยิ่งใหญ่ของมนุษย์ มนุษย์ทุกคนจำเป็นต้องกินอาหารเพื่อความอยู่รอด การผลิตและประกอบอาหารกลายเป็นกิจกรรมอย่างหนึ่งที่มนุษย์กระทำเป็นประจำทุกวัน อีกทั้งเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่เป็นเอกลักษณ์ของแต่ละกลุ่มคนที่สืบทอดกันมาจากรุ่นหนึ่งสู่รุ่นหนึ่ง

Sydney W. Mintz (1996) (อ้างใน สมสุข หินวิมาน, 2545) นักวิชาการชาวอเมริกัน ได้ตั้งข้อสังเกตไว้ว่า อาหารคือสิ่งที่คนเราทั้งนึกถึง (think about) กล่าวถึง (talk about) สร้างความหมายถึง (conceptualise) สร้างความคิดในเชิงนามธรรมถึง (abstract) ปรารถนาถึง (desire)

และที่สำคัญ อาหารเป็นสิ่งที่เราต้องบริโภคเพื่อความอยู่รอด (consume to stay alive) ยิ่งไปกว่านั้น ความปรารถนาของมนุษย์ที่มีต่ออาหารยังสามารถทำให้เราเกิดความรู้สึกเจ็บปวดได้หากความปรารถนานั้นไม่ได้รับการเติมเต็ม ดังนั้นจึงอาจสรุปได้ว่า อาหารมีทั้งทำให้เราดำรงชีวิตต่อไปได้ ทำให้ร่างกายเจริญเติบโต และในบางกรณีก็อาจทำอันตรายให้แก่ร่างกายได้

การกินอาหารยังมีความหมายในเชิงสังคมที่ซับซ้อนยิ่งขึ้นไปกว่านั้น Luce Giard (1998) (ใน Michel de Certeau et al, 1998) ได้อธิบายถึงการกินในชีวิตประจำวันว่า มนุษย์เราจะกินในสิ่งที่เราหามาได้ หรือกินในสิ่งที่เราชอบ การกินเป็นกระบวนการที่หลอมมาจากความทรงจำตั้งแต่วัยเยาว์ (เช่น เรากินในสิ่งที่แม่สอนให้กิน) ฉะนั้นเมื่อเรากินอาหาร เราก็จะซึมซับความทรงจำต่างๆ ในอดีตที่สังคมพยายามสืบทอดรักษาไว้ การกินของเราจึงมิใช่แค่การย่อยตัวอาหารที่เป็นรูปธรรมเท่านั้น หากแต่ยังเป็นการอ้อมอ้อมกับความรู้สึกนึกคิดทางสังคมเอาไว้ในขณะเดียวกัน

Mintz (1996) (อ้างใน สมสุข หินวิมาน, 2545) ได้อธิบายเสริมว่า 'การกิน' เป็นช่วงเวลาที่เปิดโอกาสให้ความเป็นมนุษย์ได้ถอยกลับไปใกล้เคียงกับความเป็นสัตว์มากที่สุด เพราะเราสามารถสำแดงสัญชาตญาณและความต้องการเล็กๆ ให้ปรากฏออกมาได้อย่างชัดเจน (เช่น ในภาวะที่กำลังหิว มนุษย์ก็กล้าบอกว่าตน 'อยาก' กินโน่นกินนี่) แต่กระนั้น มนุษย์เองก็มีความพยายามที่จะซ่อนเร้นสัญชาตญาณเยี่ยงสัตว์ดังกล่าวเอาไว้ มนุษย์รู้จักใช้วิธีขู่ซ่อนความต้องการของตนไว้ด้วยการยกระดับการกินให้กลายเป็นวัฒนธรรมขึ้นมา 'การกินแบบคน' จึงไม่เคยมีเหตุผลทางชีวภาพล้วนๆ หากแต่เป็นกิจกรรมที่มีความหมายเชิงสังคมอันซับซ้อนมากมาย

'การกินแบบคน' ที่แตกต่างจาก 'การกินแบบสัตว์' มีลักษณะสำคัญ 3 ประการ ได้แก่

- 1) 'การกินแบบคน' เป็นการกินที่มีประวัติศาสตร์ มีอดีต มีที่มาที่ไป เช่น มนุษย์ก่อนประวัติศาสตร์ก็มีการจารึกกระบวนการอยู่การกินของตนไว้ตามผนังถ้ำ มนุษย์ปัจจุบันก็มีการเขียนตำราอาหาร เขียนบันทึกการเดินทางไปกินตามที่ต่างๆ มีการค้นหอร่องรอยของวิถีปฏิบัติเกี่ยวกับการกินเมื่อครั้งอดีต
- 2) 'การกินแบบคน' มีการประยุกต์เทคนิควิธีการมากมาย เช่น มีการรู้จักค้นหาแหล่งที่ทำกิน มีกระบวนการในการกิน (เช่น ใช้มีดกับส้อม) มีการจัดเตรียม มีการเสิร์ฟ และมีวิธีการบริโภคแบบต่างๆ
- 3) 'การกินแบบคน' ถูกกำหนดขึ้นด้วยความหมายหรือสัญลักษณ์เชิงวัฒนธรรม เช่น เจ้า อาจใช้คำว่า 'เสวย' พระใช้คำว่า 'ฉัน' ในขณะที่สามัญชนใช้คำว่า 'กิน' หรือการกินข้าวแช่ชาววังย่อมมีความหมายแตกต่างจากการกินข้าวแช่ชาวบ้าน เป็นต้น

แนวคิดนี้สอดคล้องกับ Pasi Falk (1994) (อ้างใน สมสุข หินวิมาน, 2545) ซึ่งได้อธิบายว่าการกินอาหารเข้าสู่ปากของมนุษย์ เป็น "พื้นที่แห่งการตัดสินคุณค่า" (site of judgement) ตั้งแต่ประเด็นที่ว่า การกินของมนุษย์ต้องเริ่มจากการตัดสินคุณค่าว่าจะเลือก อะไรเข้าสู่ปากของตน



มนุษย์จะมีการจำแนกแยกแยะตั้งแต่ระดับของสิ่งที่กินไม่ได้ (inedible) สิ่งที่ยากจะกิน (disgusting) สิ่งที่ยากจะกินได้เป็นปกติธรรมดา (edible) สิ่งที่ยากจะกิน (delectable) ไปจนถึงสิ่งที่กินแล้วอร่อยดี (delicious) จากนั้นสิ่งที่เรากินแยกแยะตัดสินคุณค่าก็จะได้รับการกลั่นกรองผ่านเข้าสู่ปากและเลื่อนไหลสู่องคาพยพแห่งร่างกาย และในท้ายที่สุด ทั้งอาหารและคุณค่าทางสังคมก็จะถูกย่อยกลายเป็นส่วนหนึ่งในตัวตน (self) ของมนุษย์ การกินและปากของมนุษย์จึงมีทั้งเชื่อมโยงผสมผสาน ประกอบสร้าง ต่อรอง และแลกเปลี่ยนคุณค่าต่างๆเอาไว้อย่างซับซ้อน

ด้วยเหตุนี้ นักโครงสร้างนิยมชาวฝรั่งเศสอย่าง Roland Barthes (อ้างใน Stephen Mennell, Anne Murcott, Anneke H. van Otterloo, 1992) จึงสรุปไว้ว่า การกินอาหารของมนุษย์มิใช่แค่การบริโภคสารอาหารต่างๆเท่านั้น หากแต่การกินอาหารยังเป็นการสื่อความหมายเชิงสัญลักษณ์ของมนุษย์ชาติด้วยในเวลาเดียวกัน การที่อาหารเป็นสิ่งที่ยากจะกินสำหรับมนุษย์ และคนต้องกินอาหารทุกวัน กระบวนการแห่งความหมายทางสังคมผ่านการกินจึงเป็นกิจกรรมที่เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องตลอดเวลา และอยู่ในชีวิตประจำวันของเรา

Beardsworth and Keil (1997) ได้อธิบายว่า ‘ระบบอาหารของมนุษย์’ (human food system) มิใช่การมองในเชิงเศรษฐศาสตร์อย่างที่ผ่านๆมา คือถูกพิจารณาในมิติใหญ่ๆ 3 มิติ ได้แก่ มิติการผลิต มิติการแพร่กระจาย และมิติการบริโภค ซึ่งเป็นการมองความสัมพันธ์ในเชิงชีวภาพและดูเฉพาะระบบการผลิตอาหารในระดับมหภาคเท่านั้น หากแต่แท้จริงแล้วต้องพิจารณาองค์ประกอบในระดับจุลภาคด้วย Beardsworth and Keil จึงได้ประยุกต์แนวคิดนี้มาจำแนก ‘ระบบอาหารของมนุษย์’ เป็น 5 กระบวนการย่อย อันได้แก่ กระบวนการผลิต (production) กระบวนการเผยแพร่ (distribution) กระบวนการประกอบหรือจัดเตรียม (preparation) กระบวนการบริโภค (consumption) และกระบวนการกำจัดของเสีย (disposal)

อย่างไรก็ตาม เมื่อเปรียบเทียบกับรายการอาหารทางโทรทัศน์ พบว่ากระบวนการต่างๆในระบบอาหารของมนุษย์นั้นจะพบเพียง 3 กระบวนการเท่านั้นที่ถูกเลือกนำเสนอในรายการ ได้แก่ กระบวนการผลิต กระบวนการประกอบหรือจัดเตรียม และกระบวนการบริโภค ด้วยข้อจำกัดด้านเวลาของสื่อโทรทัศน์ และความสำคัญของกระบวนการเผยแพร่และกระบวนการกำจัดของเสียที่น้อยกว่า 3 กระบวนการที่กล่าวมาแล้ว ทำให้กระบวนการเผยแพร่และกระบวนการกำจัดของเสียถูกตัดออกไป ซึ่งเมื่อเชื่อมโยงกับวัฒนธรรมแล้ว สามารถสรุปได้ว่ากระบวนการขั้นตอนเกี่ยวกับอาหารทั้ง 3 กระบวนการที่ถูกนำเสนอในรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นเป็น “วัฏจักรวัฒนธรรมอาหาร” (cycle of food culture) ซึ่งประกอบด้วยกระบวนการผลิตอาหาร (food production) กระบวนการประกอบอาหาร (food preparation) และกระบวนการบริโภคอาหาร (food consumption)



การศึกษาเรื่องของอาหารถือเป็นศาสตร์แขนงหนึ่ง แม้จะไม่ค่อยได้รับความสนใจเท่าไรนัก เมื่อเทียบกับศาสตร์อื่น ซึ่งอาจเป็นเพราะเรื่องของอาหารเกี่ยวพันใกล้ชิดกับชีวิตมนุษย์มากเกินไปจนผู้คนไม่คิดว่าเป็นเรื่องสลบซับซ้อนที่ต้องทำการศึกษา ดังนั้น ในการศึกษารายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มองอาหารในฐานะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่ง จึงจำเป็นต้องอาศัยศาสตร์ด้านสังคมวิทยาแห่งอาหาร (Sociology of Food) และมานุษยวิทยาแห่งอาหาร (Anthropology of Food) เพื่อทำความเข้าใจในความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับสังคมและมนุษย์ รวมทั้งเพื่ออธิบายความสัมพันธ์เกี่ยวกับอาหารในมิติต่างๆที่ถูกนำเสนอผ่านสื่อโทรทัศน์ พร้อมทั้งเชื่อมโยงการกระทำบทบาทหน้าที่ของรายการอาหารที่จะสัมพันธ์กับมิติต่างๆของอาหาร

#### 4. แนวคิดเกี่ยวกับการวิเคราะห์รายการโทรทัศน์

การวิเคราะห์รายการโทรทัศน์สามารถใช้หลักเกณฑ์หลายประเภทมาเป็นแนวทางในการวิเคราะห์ โดยขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ที่ต้องการศึกษา ทั้งนี้ ผู้วิจัยใช้เกณฑ์ในการวิเคราะห์รายการอาหารทางโทรทัศน์ ดังนี้

##### 1. เกณฑ์รูปแบบรายการวิทยุโทรทัศน์

รูปแบบรายการวิทยุโทรทัศน์ (program format หรือ genre) หมายถึง ลักษณะโดยรวมของรายการวิทยุโทรทัศน์ซึ่งใช้เทคนิค วิธีการ และลีลาการนำเสนอเพื่อถ่ายทอดเนื้อหาสาระ หรือสิ่งต่างๆที่ปรากฏในรายการให้น่าสนใจและดึงดูดความสนใจผู้ชมรายการ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความแตกต่างของการผสมผสานองค์ประกอบต่างๆในการผลิตรายการวิทยุโทรทัศน์ โดยรายการวิทยุโทรทัศน์สามารถแบ่งรูปแบบรายการได้เป็น 14 รูปแบบ ดังนี้ (อุษณีย์ ศิริสุนทรไพบูลย์, 2552)

1) รายการพูดคุย (Talk Program หรือ Talk Show) เป็นรายการที่มีผู้ดำเนินรายการเพียงหนึ่งคนมาพูดคุยกับผู้ชมที่บ้าน มักนำข่าวเหตุการณ์ วิเคราะห์สถานการณ์สังคมหรือเศรษฐกิจ หรือสาระความรู้มานำเสนอ

2) รายการสนทนา (Conversation Program) เป็นรายการที่มีคนมาพูดคุยกัน 2-3 คน เป็นผู้ร่วมสนทนา ช่วยกันแลกเปลี่ยนแสดงความคิดเห็นตามประเด็นที่นำเสนอ

3) รายการอภิปราย (Discussion Program) เป็นรายการที่นำเสนอความคิดเห็นที่หลากหลาย โดยเชิญบุคคลที่มีความคิดเห็นต่อเรื่องใดเรื่องหนึ่งแตกต่างกันมาแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับหัวข้อที่กำหนด

4) *รายการสัมภาษณ์ (Interview Program)* เป็นรายการที่ต้องการนำเสนอความรู้ ทัศนคติเห็นจากบุคคลใดบุคคลหนึ่งหรือหลายคน โดยมีบุคคล 2 ฝ่าย ได้แก่ ผู้สัมภาษณ์ เป็นผู้ซักถาม และผู้ให้สัมภาษณ์ เป็นผู้ตอบคำถาม

5) *รายการเกมหรือการตอบปัญหา (Game Show หรือ Quiz Show)* เป็นรายการที่จัดให้มีการแข่งขันระหว่างผู้ที่มาร่วมรายการด้วยการเล่นเกมหรือตอบปัญหา

6) *รายการสารคดี (Documentary Program)* เป็นรายการที่นำเสนอเรื่องราวที่เป็นจริง หรือมีพื้นฐานอยู่บนความจริง ไม่ใช่การแต่งขึ้น เป็นเรื่องที่ผูกพันกับเหตุการณ์และบุคคลจริง เป็นรายการที่มุ่งเน้นให้ความรู้มากกว่าความบันเทิง

7) *รายการข่าว (News Program)* เป็นรายการที่นำเสนอเหตุการณ์ เรื่องราว ข้อเท็จจริง หรือข้อคิดเห็นที่น่าสนใจ เป็นเรื่องที่สดใหม่และมีผลกระทบต่อประชาชน

8) *รายการละคร (Drama Program)* เป็นรายการที่สะท้อนหรือจำลองเหตุการณ์ สถานการณ์สมมุติ โดยการกำหนดแนวเรื่อง โครงเรื่อง เหตุการณ์ ตัวละคร การแสดง ขึ้นมา

9) *รายการสาระละคร (Docu-drama Program)* เป็นรายการที่นำรูปแบบละครมา ผสมผสานกับรูปแบบสารคดี โดยมุ่งเน้นการให้สาระและความบันเทิงไปพร้อมกัน

10) *รายการสาธิตและทดลอง (Demonstration and Experimental Program)* เป็นรายการที่นำเสนอความรู้ข้อเท็จจริงเกี่ยวกับกระบวนการต่างๆ หรือการแสดงให้ผู้ชมได้เข้าใจ เป็นไปตามลำดับขั้นตอนแล้วสามารถนำไปปฏิบัติเองได้

11) *รายการเพลงและดนตรี (Music Program)* เป็นรายการที่นำเสนอภาพและเสียงเพื่อสื่อความหมายถ่ายทอดอารมณ์และความไพเราะของดนตรี

12) *รายการนิตยสาร (Magazine Program)* เป็นรายการที่มีเนื้อหาเรื่องราวหรือรูปแบบการนำเสนอหลายอย่างอยู่ในรายการเดียวกัน โดยมีเนื้อหาหรือรูปแบบการนำเสนออย่างใดอย่างหนึ่งที่เป็นจุดร่วมที่เป็นเอกภาพ (theme) เดียวกัน

13) *รายการปิกนิกะ (Variety Program)* เป็นรายการที่มีการนำเสนอเนื้อหาและรูปแบบการนำเสนอหลายอย่างมารวมไว้ด้วยกันอย่างหลากหลาย โดยไม่จำเป็นต้องเชื่อมโยงหรือเป็นเอกภาพเดียวกัน

14) *รายการสปอต (Spot Program)* เป็นรายการที่นำเสนอเนื้อหาสาระที่ผ่านกระบวนการผูกเรื่องและเรียบเรียงให้สั้นกะทัดรัด

## 2. เกณฑ์รูปแบบการนำเสนอรายการ

รูปแบบการนำเสนอรายการโทรทัศน์ หมายถึง วิธีการและลีลาการเสนอเนื้อหาสาระและสิ่งที่อยู่ในรายการโทรทัศน์ โดยไม่จำกัดเนื้อหาของรายการว่าจะอยู่ในกลุ่มประเภทรายการใด ทั้งนี้

หนึ่งรายการอาจมีรูปแบบการนำเสนอหลายรูปแบบก็เป็นได้ ขึ้นอยู่กับความเหมาะสมของเรื่องที่นำเสนอ ลักษณะของรายการ กลุ่มเป้าหมาย จุดมุ่งหมาย วัตถุประสงค์ ตลอดจนเวลาในการนำเสนอเพื่อให้เกิดผลต่อผู้ชม (มาถวิลภา ตันติสถกฤต, 2538)

รูปแบบการนำเสนอรายการโทรทัศน์ที่ใช้กันอยู่ทั่วไป จำแนกได้ 12 รูปแบบ ดังนี้ (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2531)

1) *รูปแบบการพูด (Talk Show)* เป็นการพูดหรือการบรรยายคนเดียว เช่น การใช้พิธีกรหรือดาราคนเดียวนำเสนอเรื่องไปตลอดรายการ ส่วนมากจะมีภาพประกอบเพื่อมิให้เห็นหน้าผู้พูดเพียงอย่างเดียวตลอดรายการ

2) *รูปแบบการสัมภาษณ์ (Interview)* เป็นการพูดคุย ซักถามปัญหา หรือชี้แจงเรื่องราวของคนตั้งแต่ 2 คนขึ้นไป โดยให้ผู้ดำเนินรายการสัมภาษณ์เกี่ยวกับเรื่องที่ต้องการเพื่อให้ผู้ถูกสัมภาษณ์เล่าให้ฟัง

3) *รูปแบบการสนทนาหรืออภิปราย (Discuss)* เป็นการที่มีผู้ดำเนินการอภิปรายหนึ่งคน บิอนประเด็นหรือคำถามให้ผู้ร่วมอภิปรายตั้งแต่ 2 คนขึ้นไป แต่ไม่ควรเกิน 4 คน โดยผู้อภิปรายแต่ละคนจะแสดงความคิดเห็นของตนต่อประเด็นต่างๆโดยอาจเสริมหรือแย้งคนที่พูดก่อนได้

4) *รูปแบบสารคดี (Document)* เป็นการนำเสนอสาระความรู้ที่เป็นข้อเท็จจริงในเรื่องใดเรื่องหนึ่งอย่างเจาะลึกและมีศิลปะ

5) *รูปแบบการสาธิต (Demonstrate)* เป็นการแสดงเทคนิควิธีการในการปฏิบัติเรื่องใดเรื่องหนึ่งเพื่อให้ผู้ชมได้แนวทางที่จะนำไปปฏิบัติจริง

6) *รูปแบบข่าว (News)* เป็นการรายงานข่าวในรูปแบบการประกาศ อ่านคำบรรยาย และการรายงานรายละเอียดของเหตุการณ์ต่างๆอย่างกระชับและชัดเจนภายในเวลาที่เหมาะสม

7) *รูปแบบเพลงและดนตรี (Music)* เป็นรูปแบบหนึ่งของรายการบันเทิง ที่นำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับเพลงและดนตรี

8) *รูปแบบเกมโชว์ (Game Show)* เป็นลักษณะกิจกรรมหรือการแข่งขันที่ใช้ทักษะของร่างกายและสติปัญญา ปฏิภาณไหวพริบ ความรู้ ตลอดจนการเสี่ยงทายในการแข่งขัน

9) *รูปแบบละครโทรทัศน์และภาพยนตร์ (Soap Opera)* เป็นรูปแบบหนึ่งของรายการบันเทิงที่นำเสนอเรื่องราวโดยใช้การแสดงตามบทบาทในเรื่องเพื่อสื่อความหมายกับผู้ชม

10) *รูปแบบปกิณกะบันเทิง (Variety)* เป็นการผสมผสานความบันเทิงรูปแบบต่างๆเข้าไว้ด้วยกัน

11) *รูปแบบ Docu-drama* เป็นการผสมผสานรูปแบบสารคดีเข้ากับรูปแบบละคร หรือการนำละครมาประกอบรายการที่เสนอสาระบางส่วน มิใช่ละครทั้งรายการ เพื่อให้การศึกษา ความรู้

และแนวคิดในเรื่องที่เสนอ ทั้งนี้จะต้องมีผู้ดำเนินรายการสรุปอธิบายหรือขยายสาระที่ดูจากส่วนที่เป็นละครเสมอ

12) รูปแบบการถ่ายทอดสด (Live Program) เป็นการถ่ายทอดเหตุการณ์ที่กำลังเกิดขึ้นจริง ณ ช่วงเวลาที่ออกอากาศ

### 3. เกณฑ์องค์ประกอบของรายการโทรทัศน์

กาญจนา แก้วเทพ (2552) ได้วิเคราะห์รายการเกมโชว์และรายการกีฬาทางโทรทัศน์ โดยใช้เกณฑ์องค์ประกอบของรายการโทรทัศน์ ดังนี้

- 1) พิธีกรหรือผู้ดำเนินรายการ หมายถึง ผู้ที่ทำหน้าที่พูดคุยกับผู้ชมหรือกับผู้ร่วมรายการ เพื่อให้รายการสามารถดำเนินไปได้จนจบ
- 2) ผู้ร่วมรายการ หมายถึง ผู้ที่เข้ามาเป็นแขกรับเชิญหรือเข้ามามีส่วนร่วมในรายการ โดยพูดคุยกับผู้ดำเนินรายการ หรือทำกิจกรรมต่างๆ
- 3) วัตถุประสงค์ของรายการ หมายถึง จุดมุ่งหมายของรายการที่ต้องการให้เกิดขึ้น โดยทั่วไปจะเป็นการวัดสัดส่วนของวัตถุประสงค์ 2 อย่างในรายการ คือ เพื่อสาระเป็นหลัก หรือเพื่อบันเทิงเป็นหลัก
- 4) ตำแหน่งและประเภทของรายการ หมายถึง การจัดประเภทของรายการตามแผนผังรูปสามเหลี่ยมของประเภทรายการต่างๆ เพื่อระบุตำแหน่งและประเภทของรายการอย่างเฉพาะเจาะจง
- 5) เนื้อหารายการ หมายถึง เรื่องราวที่เป็นแนวคิดหลักของรายการ ซึ่งในหนึ่งรายการอาจมีเนื้อหาที่หลากหลาย เราจึงวัดที่สัดส่วนของประเภทเนื้อหาต่างๆว่ามีมากน้อยเพียงใด หรืออาจจะดูจากการให้ความสำคัญแก่ประเภทของเนื้อหานั้นๆ
- 6) รูปแบบรายการ หมายถึง รูปแบบวิธีการต่างๆที่นำมาใช้ในการจัดลำดับและนำเสนอเนื้อหาในรายการ ทำให้สามารถจัดแบ่งประเภทของรายการตามลักษณะรูปแบบการนำเสนอได้

นอกจากนี้ ยังใช้เกณฑ์ในการวิเคราะห์จากที่มีการศึกษาถึงรายการอาหารและการสร้างความหมายของรายการอาหาร (โครงการศึกษาและเฝ้าระวังสื่อเพื่อสุขภาวะสังคม, 2551 อ้างใน บัวชมพู ฟอร์ด, 2552) สรุปถึงองค์ประกอบของการนำเสนอรายการอาหารทางโทรทัศน์ โดยแบ่งออกเป็น 4 ประการ ดังนี้

1. ลักษณะทั่วไปของรายการ เช่น ชื่อรายการ / วันออกอากาศ / เวลาออกอากาศ / ความยาวต่อตอน (นาที) / ความยาวต่อสัปดาห์ (นาที) / ผู้ผลิตรายการ / แขกรับเชิญ / แนวคิดหลัก / จุดมุ่งหมาย
2. ด้านเนื้อหาในรายการอาหาร มักประกอบด้วยลักษณะเนื้อหา ดังนี้
  - 1) มีเนื้อหาที่บอกถึงวัตถุดิบและส่วนผสมของอาหาร
  - 2) มีเนื้อหาที่แสดงถึงวิธีการ-ขั้นตอนการทำอาหาร
  - 3) มีเนื้อหาที่แนะนำร้านอาหาร
  - 4) มีเนื้อหาที่ให้เกร็ดความรู้ในการทำอาหาร
  - 5) มีเนื้อหาที่แนะนำและโฆษณาสินค้า
  - 6) มีเนื้อหาที่ให้ข้อมูลเพื่อแนะนำอาชีพ
  - 7) มีเนื้อหาที่ให้สรรพคุณหรือคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร
3. รูปแบบการนำเสนอของรายการอาหาร มักประกอบด้วยรูปแบบ ดังนี้
  - 1) รูปแบบการนำเสนอการสาธิต
  - 2) รูปแบบการนำเสนอการสัมภาษณ์
  - 3) รูปแบบการนำเสนอการบรรยาย
  - 4) รูปแบบการนำเสนอการแสดงละคร
  - 5) รูปแบบการนำเสนอการสนทนา
  - 6) รูปแบบการนำเสนอการตอบคำถาม
  - 7) รูปแบบการนำเสนอการเล่นเกม
4. ผู้ดำเนินรายการ
  - 1) พิธีกรหลัก
  - 2) ผู้ร่วมรายการ หรือ แขกรับเชิญ

จากผลการวิจัยรายการอาหารทางโทรทัศน์ในประเทศไทย โดยโครงการศึกษาและเฝ้าระวังสื่อเพื่อสุขภาวะสังคม พบว่า “รูปแบบการนำเสนอและเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับอาหาร” มีด้วยกัน 3 ลักษณะ คือ 1) รายการสาธิตอาหาร (Cuisine/Cooking Program) คือ รายการที่มีเนื้อหาเน้นการสาธิต/ประกอบอาหาร เป็นเนื้อหาหลัก แต่ปัจจุบันอาจมีเนื้อหาเกี่ยวข้องกับอาหารที่นำเสนอในหลากหลายรูปแบบ เช่น การพาไปชิมอาหารร้านต่างๆ หรือ การให้ความรู้ด้านอาชีพ แต่วัตถุประสงค์หลัก คือ การสาธิตให้ผู้ชมมีทักษะและสามารถประกอบอาหารได้ 2) รายการที่มีเนื้อหาเน้นการแนะนำร้านอาหาร (Food Recommend Program) คือ รายการที่มีเนื้อหาหลักเน้นการแนะนำอาหารจากร้านอาหารต่างๆ มักให้ข้อมูลด้านรสชาติ ราคา สถานที่ ความสะอาด



ประวัติความเป็นมาของร้าน และ 3) รายการอื่นๆที่มีเนื้อหาการทำหรือแนะนำ อาหารเป็นส่วนประกอบย่อยของเนื้อหารายการ

ในการศึกษาบทบาทหน้าที่ของรายการอาหารทางโทรทัศน์ผ่านรูปแบบการนำเสนอและเนื้อหารายการ จะได้จำแนกเนื้อหารายการและรูปแบบการนำเสนอตามแนวคิดเกี่ยวกับการวิเคราะห์รายการโทรทัศน์และรายการอาหารทางโทรทัศน์ เพื่อทำความเข้าใจในถึงองค์ประกอบต่างๆของรายการ ซึ่งมีความสอดคล้องกับการกระทำบทบาทของรายการว่ามีลักษณะใด

## เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

### 1) งานวิจัยเกี่ยวกับรายการอาหารทางโทรทัศน์

(งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นจะเลือกศึกษาเฉพาะบางรายการเท่านั้น แต่งานวิจัยของผู้วิจัยในครั้งนี้เป็นการศึกษาภาพรวมของรายการอาหารทางโทรทัศน์ทุกรายการ)

**รมิดา รัสเซลล์ (2545)** ทำการศึกษาเรื่อง “บทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีผลกระทบต่อพฤติกรรมในการประกอบอาหารของผู้ชมที่รับผิดชอบในการประกอบอาหาร” โดยศึกษาเกี่ยวกับรูปแบบการนำเสนอและเนื้อหาในการสื่อสารของผู้ดำเนินรายการอาหารทางโทรทัศน์ รวมถึงศึกษาบทบาทหน้าที่ของผู้ดำเนินรายการ บทบาทหน้าที่ของรายการอาหารทางโทรทัศน์ และศึกษาถึงผลกระทบต่อพฤติกรรมของผู้ชมที่รับผิดชอบในการประกอบอาหาร โดยศึกษาจากรายการอาหารทางโทรทัศน์ 2 รายการ คือ รายการเคาะกระทะ และรายการพ่อลูกเข้าครัว รวมทั้งศึกษาผู้รับชมทั้ง 2 รายการที่รับผิดชอบในการประกอบอาหารด้วย

ผลการศึกษาพบว่า บทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 2 รายการมี 5 บทบาท คือ บทบาทของการเป็นสื่อเพื่อสนับสนุนการสอนและการสาธิต บทบาทของการเป็นสื่อเพื่อการโฆษณาและประชาสัมพันธ์ บทบาทของการเป็นสื่อเพื่อการให้คำปรึกษา บทบาทของการเป็นสื่อเพื่อการแนะนำร้านอาหาร และบทบาทของการเป็นสื่อเพื่อแนะนำสถานที่ท่องเที่ยว ในส่วนของ บทบาทของผู้ดำเนินรายการ แบ่งได้เป็น 7 บทบาท คือ บทบาทของการเป็นผู้ดำเนินรายการ บทบาทของการเป็นครูผู้สอนและผู้สาธิต บทบาทของการเป็นผู้ประชาสัมพันธ์สินค้า บทบาทของการเป็นผู้ให้คำปรึกษาและคำแนะนำ บทบาทของการเป็นผู้แนะนำร้านอาหาร บทบาทของการเป็นมัคคุเทศก์นำเที่ยว และบทบาทของการเป็นผู้ถือเคล็ดลับ สำหรับผลกระทบต่อพฤติกรรมของผู้ชมที่รับผิดชอบในการประกอบอาหารนั้น พบว่าทั้ง 2 รายการมีผลกระทบต่อพฤติกรรมของผู้ชมในลักษณะเดียวกัน คือ เมื่อผู้ชมได้รับความรู้ที่ทางรายการนำเสนอแล้ว ก็เกิดการเปลี่ยนแปลง

ทัศนคติที่ชื่นชอบรายการ จนถึงการยอมรับและมีความเชื่อ ทำให้ผู้ชมรับชมรายการอย่างสม่ำเสมอ รวมทั้งมีปฏิภริยาในการตอบสนองความพึงพอใจของตนเองด้วยการ เขียนจดหมายเข้ามาถึงรายการเพื่อติชมแนะนำรายการ และนำไปสู่การทดลองหรือการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมในการทำอาหารตามที่รายการนำเสนอ หากทว่าการปฏิบัติตามนั้นเป็นแบบชั่วคราว ไม่อาจนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมที่ถาวร หรือการปฏิบัติอย่างต่อเนื่องได้

งานวิจัยนี้ เนื่องจากการศึกษารายการอาหารทางโทรทัศน์เช่นเดียวกัน ผู้วิจัยจึงนำวิธีการวิจัยเกี่ยวกับรูปแบบการนำเสนอและเนื้อหารายการ ตลอดจนการศึกษาเกี่ยวกับบทบาทของรายการและบทบาทของผู้ดำเนินรายการมาเป็นแนวทางในการศึกษารายการอาหารทางโทรทัศน์และออกแบบระเบียบวิธีวิจัย โดยเฉพาะผลการวิจัยเกี่ยวกับบทบาทต่างๆของรายการอาหารทางโทรทัศน์ ซึ่งผู้วิจัยได้นำมาใช้ในการสร้างนิยามศัพท์ การอ้างอิงในที่มาและความสำคัญของปัญหา รวมทั้งนำมาเป็นข้อมูลเบื้องต้น แล้วจึงหาบทบาทอื่นๆของรายการอาหารทางโทรทัศน์เพิ่มเติม

**ศิรินุช วิเศษนลินวงษ์ (2543)** ทำการศึกษาเรื่อง “การสร้างความหมายเชิงสัญลักษณ์และการนำเสนอในรายการอาหารทางโทรทัศน์” เป็นการศึกษาเกี่ยวกับเนื้อหาและรูปแบบการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์ รวมถึงวิธีการสร้างความหมายในรายการ และเข้าใจถึงปัจจัยภายในและภายนอกที่มีผลต่อการนำเสนอในรายการอาหารทางโทรทัศน์ของ 3 รายการ คือ รายการหมึกแดง...แผลงรส รายการเคาะกระทะ และรายการครอบครัวจรวด คิทเช่น

ผลการศึกษาพบว่าทั้ง 3 รายการนำเสนอเนื้อหาในลักษณะที่คล้ายคลึงกัน ได้แก่ เนื้อหาเกี่ยวกับเรื่องวัตถุดิบในการประกอบอาหาร เนื้อหาเกี่ยวกับวิธีการทำอาหาร เนื้อหาเกี่ยวกับการแนะนำร้านอาหาร เนื้อหาเกี่ยวกับเกร็ดความรู้เรื่องอาหาร และเนื้อหาเกี่ยวกับการโฆษณาสินค้า โดยมีรูปแบบการนำเสนอที่มีลักษณะเหมือนกัน อันได้แก่ รูปแบบการสาธิต รูปแบบการสัมภาษณ์ รูปแบบการบรรยาย รูปแบบละคร รูปแบบการสนทนา รูปแบบการตอบคำถาม และรูปแบบการเล่นเกม นอกจากนั้นยังใช้พิธีกร แขกรับเชิญ และองค์ประกอบในการผลิตรายการ ซึ่งประกอบด้วย ฉาก ภาพ แสง และเสียง ในการนำเสนอรายการอีกด้วย สำหรับการสร้างความหมายในรายการนั้นมี 2 ลักษณะ คือ การสร้างความหมายตรง ซึ่งทั้ง 3 รายการเน้นหนักและให้ความสำคัญกับการสร้างความหมายตรงเป็นส่วนใหญ่ เช่น การบอกเคล็ดลับวิธีการเลือกมะละกอดิบมาทำส้มตำ ก็เป็นการสร้างความหมายตรงว่ามะละกอดีมีลักษณะอย่างไร ไม่ได้มีความหมายอื่นแฝงมาด้วย และการสร้างความหมายแฝง เช่น การนำเสนออาหารที่ดัดแปลงจากประเทศตะวันตกมาประยุกต์รวมกับอาหารไทยจนได้อาหารจานใหม่ขึ้นมา ก็เป็นการสื่อ

ความหมายถึงการผสมผสานอาหารทั้งสองวัฒนธรรมได้อย่างกลมกลืนจนได้อาหารจานใหม่ที่ไม่เคยมีมาก่อนในทั้งสองวัฒนธรรม เป็นต้น สำหรับปัจจัยภายในที่มีอิทธิพลต่อการนำเสนอในรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้น ได้แก่ พิธีกร ความสามารถของผู้ประกอบวิชาชีพสื่อ เทคโนโลยีการผลิตรายการ นอกจากนี้ยังมีปัจจัยภายนอก อันได้แก่ ช่องทางการแพร่กระจาย (สถานี) แรงกดดันทางเศรษฐกิจ เช่น ผู้สนับสนุนรายการ และคู่แข่ง

งานวิจัยนี้ เนื่องจากการศึกษารายการอาหารทางโทรทัศน์เช่นเดียวกัน ผู้วิจัยจึงนำวิธีการวิจัยเกี่ยวกับรูปแบบการนำเสนอและเนื้อหารายการมาเป็นแนวทางในการศึกษา เพื่อดูว่ารายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นมีเนื้อหาเกี่ยวกับเรื่องอะไรบ้าง และมีรูปแบบการนำเสนอรูปแบบใดบ้าง โดยนำมาเป็นข้อมูลเบื้องต้นเพื่อทำการศึกษาต่อไป และนำมาอ้างอิงในที่มาและความสำคัญของปัญหา รวมทั้งนำองค์ประกอบต่างๆของรายการอาหารทางโทรทัศน์มาเป็นตัวอย่างในการศึกษา นอกจากนี้การสร้าง ความหมายในรายการยังทำให้ทราบว่าผู้ผลิตรายการต้องการสื่อความหมายอะไรไปยังผู้ส่งสาร ซึ่งอาจเป็นแนวทางในการศึกษาถึงการทำบทบาทต่างๆของรายการที่มาจาก การสื่อความหมายต่างๆ

**บัวชมพู ฟอร์ด** (2551) ทำการศึกษาเรื่อง “โครงการผลิตรายการโทรทัศน์สำหรับไทยสู่สำหรับโลก” เพื่อศึกษารูปแบบรายการอาหารไทยสู่สากล โดยทำการวิเคราะห์รายการอาหารที่ได้รับความนิยมทางช่องฟรีทีวี 5 อันดับ ได้แก่ รายการตลาดสดสนามเป้า รายการเบียร์วปาก รายการเฟิร์สคลาสบายปิ่นโต เถาเล็ก รายการหมึกแดงโชว์ และรายการครัวอินดี้ และรายการอาหารต่างประเทศที่ได้รับความนิยม 5 อันดับทาง True Visions ได้แก่ รายการ Jamie at Home by Jamie Oliver รายการ Hell's Kitchen by Gordon Ramsay รายการ The Martha Stewart Show by Martha Stewart รายการ No Reservation by Anthony Bourdain และรายการ TV Champion วิเคราะห์ผ่านแนวคิดองค์ประกอบรายการโทรทัศน์ ผลการศึกษาทำให้สามารถออกแบบรายการอาหารทางโทรทัศน์ชื่อรายการ มาร์ค มาดี คูกิ่ง ไทย โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อการประชาสัมพันธ์อาหารไทย และการท่องเที่ยว รวมทั้งวัฒนธรรมความเป็นไทย มีรูปแบบรายการเป็นการผสมผสานรายการสาธิตวิธีการทำอาหารกับสารคดีความรู้เรื่องอาหาร วัตถุดิบ และการท่องเที่ยว

งานวิจัยนี้ ผู้วิจัยได้นำข้อมูลจากงานวิจัยที่มีการศึกษาถึงรายการอาหารและการสร้างความหมายของรายการอาหาร โดยโครงการศึกษาและเฝ้าระวังสื่อเพื่อสุขภาวะสังคม, 2551 ซึ่งสรุปถึงองค์ประกอบของการนำเสนอรายการอาหารทางโทรทัศน์ รวมทั้งเนื้อหาต่างๆของรายการ

และรูปแบบในการนำเสนอ มาเป็นข้อมูลเบื้องต้นในการศึกษา เพื่อค้นหาเนื้อหาและรูปแบบรายการเพิ่มเติม และนำข้อมูลดังกล่าวมาประกอบที่มาและความสำคัญของปัญหา อ้างอิงในแนวคิดเกี่ยวกับการวิเคราะห์รายการโทรทัศน์ และเป็นแนวทางในการศึกษารายการอาหารทางโทรทัศน์แต่ละรายการด้วย

## 2) งานวิจัยที่เกี่ยวกับบทบาท

**อินทรี สุวรรณ (2540)** ทำการศึกษาเรื่อง “บทบาทหนึ่งตระกูลทางโทรทัศน์ในการถ่ายทอดความรู้” เพื่อศึกษาบทบาทและวิธีการนำเสนอของหนึ่งตระกูลในการถ่ายทอดความรู้ในประเด็นต่างๆผ่านทางโทรทัศน์ วิธีการวิจัยใช้การวิเคราะห์เนื้อหาวิดีโอทัศน์หนึ่งตระกูลที่แสดงทางสถานีวิทยุโทรทัศน์แห่งประเทศไทย ช่อง 11 นครศรีธรรมราช ตั้งแต่เดือนมกราคม-ธันวาคม พ.ศ.2535 จำนวน 9 เรื่อง ซึ่งเป็นเรื่องที่ทางสถานีฯ ผลิตเองทั้งสิ้น และการสัมภาษณ์นายหนึ่งตระกูล 5 คน

ผลการวิจัยพบว่า หนึ่งตระกูลทางโทรทัศน์ถ่ายทอดสาระความรู้ 4 ประเด็น ได้แก่ ความรู้ในการประพฤติปฏิบัติตนในสังคม ความรู้เรื่องโรคเอดส์ ความรู้เรื่องสภาพทั่วไปทางการเมือง และความรู้เรื่องการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม โดยมีบทบาทในการอบรมสั่งสอน บทบาทการให้ข้อมูลข่าวสาร และบทบาทการแสดงความคิดเห็น อย่างไรก็ตามบทบาทในการให้ความรู้ของหนึ่งตระกูลนี้เป็นเพียงการทำหน้าที่รอง ส่วนหน้าที่หลัก คือ การให้ความบันเทิง สำหรับวิธีการนำเสนอความรู้ของหนึ่งตระกูลแยกเป็นสองส่วน คือ ส่วนที่เป็นนิยาย คือ เรื่องที่แต่งขึ้น มีตัวละคร ดำเนินเรื่องอย่างมีโครงเรื่อง และส่วนที่เป็นความรู้ ที่สอดแทรกเพื่อถ่ายทอดให้กับคนดู โดยนำเสนอใน 4 รูปแบบ ได้แก่ การผูกโครงเรื่อง บทเจรจา บทพากย์ และคำบรรยาย

งานวิจัยนี้ ผู้วิจัยได้นำมาเป็นแนวทางในการศึกษาการถ่ายทอดความรู้ในประเด็นต่างๆ ซึ่งเหมือนกับที่ผู้วิจัยต้องการทราบถึงความรู้เรื่องต่างๆที่รายการอาหารทางโทรทัศน์ถ่ายทอดออกมา รวมทั้งเป็นแบบอย่างในการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ในเรื่องการถ่ายทอดความรู้ประเด็นต่างๆที่เชื่อมโยงไปยังบทบาทต่างๆที่ได้กระทำ รวมไปถึงวิธีการศึกษารูปแบบการนำเสนอรายการ

**แสนดี สีสุทธิโพธิ์ (2546)** ทำการศึกษาเรื่อง “การศึกษารูปแบบการนำเสนอเนื้อหา และประเภทรายการโทรทัศน์ของสถานีโทรทัศน์ CCTV-4” เพื่อศึกษารูปแบบการนำเสนอเนื้อหา และประเภทรายการโทรทัศน์ของสถานีโทรทัศน์ CCTV-4 และเพื่อเข้าใจบทบาทหน้าที่ของสื่อมวลชนจีนในปัจจุบันที่ให้ความสำคัญต่อบทบาทหน้าที่ด้านต่างๆ ตามนโยบายของรัฐบาลจีนเพื่อนำเสนอภาพประเทศจีนต่อโลกภายนอก โดยทำการศึกษาผ่าน

รายการทุกรายการที่ออกอากาศทางสถานีโทรทัศน์ CCTV-4 ในช่วงเดือนมกราคม 2546 รายการละ 3 ตอน ซึ่งปรากฏว่ามีรายการทั้งหมด 41 รายการ หมุนเวียนกันออกอากาศตลอดสัปดาห์

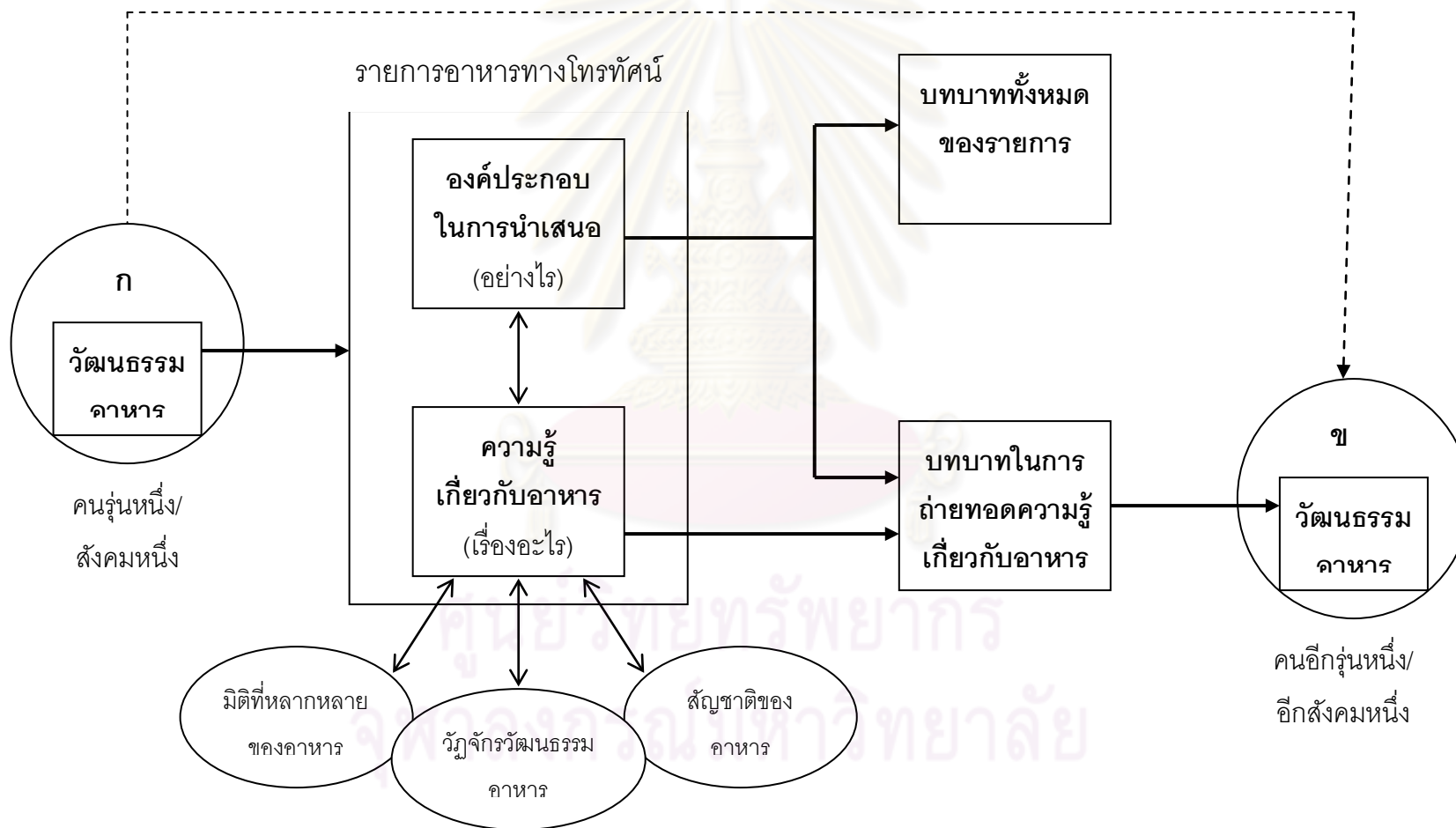
ผลการวิจัยพบว่า รายการโทรทัศน์ของสถานีโทรทัศน์ CCTV-4 มีรูปแบบการนำเสนอที่หลากหลาย ซึ่งรายการทั้งหมดประกอบด้วย รายการข่าว รายการสาระความรู้ รายการบันเทิง และรายการโฆษณา โดยเน้นรายการข่าวเป็นหลัก มีสัดส่วนในการนำเสนอร้อยละ 35.32 ของเวลาทั้งหมด เนื้อหาข่าวเป็นการแถลงนโยบายของรัฐบาลและทิศทางการพัฒนาประเทศ รวมทั้งจุดยืนของจีนด้านความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ แสดงให้เห็นว่าสื่อจีนยังคงมีบทบาทหน้าที่สำคัญในการให้ข้อมูลข่าวสารและเป็นตัวแทนรัฐบาลจีนในการแถลงนโยบายทั้งในและระหว่างประเทศ ส่วนรายการโทรทัศน์ที่ให้ความสำคัญรองลงมา คือ รายการสาระความรู้ มีสัดส่วนเวลาคิดเป็นร้อยละ 32.23 เนื้อหาเป็นการนำเสนอสาระความรู้และประสบการณ์เกี่ยวกับประเทศจีนในด้านต่างๆ แสดงให้เห็นบทบาทในการเป็นช่องทางสร้างความเข้าใจและเชื่อมโยงจีนกับสังคมโลก สำหรับรายการบันเทิงนั้นมีสัดส่วนเวลาร้อยละ 26.99 โดยมีบทบาทในการเผยแพร่วัฒนธรรม สร้างความรู้สึภาคภูมิใจในชนชาติแก่คนเชื้อสายจีนทั่วโลก และรายการโฆษณาซึ่งมีสัดส่วนการนำเสนอเพียงร้อยละ 5.46 แสดงให้เห็นถึงบทบาทหน้าที่ในการเป็นช่องทางหารายได้จาก การโฆษณา

งานวิจัยนี้ ผู้วิจัยจะนำเรื่องการแบ่งประเภทของรายการ เนื้อหาและรูปแบบรายการ มาเป็นแนวทางในการศึกษา รวมทั้งวิธีการวิเคราะห์เนื้อหารายการที่เชื่อมโยงไปถึงการแสดงบทบาทของรายการเป็นแนวทางในการวิเคราะห์เพื่อศึกษาว่าเนื้อหาของแต่ละรายการแสดงออกถึงบทบาทต่างๆ ได้อย่างไร

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



# กรอบแนวคิดการวิจัย



### บทที่ 3

#### ระเบียบวิธีวิจัย

การวิจัยเรื่อง “บทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์ในการสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร” เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ที่ผู้วิจัยได้ศึกษาถึงองค์ประกอบในการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์ รวมทั้งศึกษาถึงบทบาทหน้าที่ต่างๆของรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่กระทำผ่านองค์ประกอบในการนำเสนอของแต่ละรายการ โดยเฉพาะบทบาทในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารเพื่อสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร โดยทำการศึกษาวิเคราะห์เนื้อหา (Textual Analysis) ของรายการอาหารทางโทรทัศน์ทั้งหมดที่ออกอากาศในเดือนตุลาคมและพฤศจิกายน พ.ศ. 2553 จำนวน 25 รายการ เป็นข้อมูลหลัก รวมทั้งสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-Depth Interview) กับผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key Informant) ตลอดจนศึกษาข้อมูลจากเอกสารต่างๆที่เกี่ยวข้องเป็นข้อมูลเสริม ซึ่งผู้วิจัยได้นำข้อมูลที่เกี่ยวข้องทั้งหมดมาวิเคราะห์แล้วนำเสนอในรูปแบบพรรณนาวิเคราะห์ (Analytical Description) โดยมีรายละเอียดของระเบียบวิธีวิจัยในการศึกษาดังต่อไปนี้

#### แหล่งข้อมูล

แหล่งข้อมูลที่ใช้ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยใช้แหล่งข้อมูลประเภทเทปโทรทัศน์เป็นแหล่งข้อมูลหลัก และใช้แหล่งข้อมูลประเภทบุคคลเป็นแหล่งข้อมูลเสริม ประกอบกับการใช้แหล่งข้อมูลประเภทเอกสารต่างๆมาช่วยในการวิเคราะห์ ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

#### 1. แหล่งข้อมูลประเภทเทปโทรทัศน์

ผู้วิจัยได้คัดเลือกรายการอาหารทางโทรทัศน์ทั้งหมด 25 รายการ ซึ่งเลือกแบบเฉพาะเจาะจงโดยใช้เกณฑ์รายการที่มีเนื้อหาหลักเกี่ยวกับอาหารเท่านั้น โดยมีทั้งรายการที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารเพียงอย่างเดียวตลอดทั้งรายการ และรายการที่มีเนื้อหาที่ไม่เกี่ยวกับอาหารมาปรากฏอยู่ในรายการด้วย มีหน่วยการวิเคราะห์เป็นรายการ โดยทำการศึกษารายการทั้ง 25 รายการที่ออกอากาศในเดือนตุลาคมและเดือนพฤศจิกายน พ.ศ.2553 โดยยึดตอนที่ออกอากาศในเดือนตุลาคมเป็นหลัก หากเป็นรายการที่ออกอากาศสัปดาห์ละหนึ่งตอน ได้เลือกเก็บทั้งหมดรายการละ 4 ตอนต่อหนึ่งเดือน แต่หากเป็นรายการที่ออกอากาศมากกว่าสัปดาห์ละหนึ่งตอน ได้ใช้วิธีการสุ่มเลือกเก็บรายการละ 1 ตอนต่อหนึ่งสัปดาห์เพื่อให้ได้ 4 ตอนต่อหนึ่งเดือนเช่นกัน นอกจากนี้หากรายการใดออกอากาศไม่ครบ 4 ตอนในเดือนตุลาคม ก็เลือกเก็บบางตอนที่

ออกอากาศในเดือนพฤศจิกายน พ.ศ.2553 เพื่อให้ครบทั้ง 4 ตอนในแต่ละรายการ ทั้งนี้เพื่อให้จำนวนตอนในการวิเคราะห์ของทุกรายการเท่ากัน รายการอาหารทางโทรทัศน์ที่เลือกมาศึกษาจึงมีทั้งหมด 25 รายการ รายการละ 4 ตอน รวมทั้งสิ้น 100 ตอน อันได้แก่

1. รายการครัวแล้วแต่ครีต
2. รายการ Happy Life กับคุณหรีด
3. รายการยกโขยง 6 โมงเช้า
4. รายการเบรี่ยปากเซอร์วิส
5. รายการอร่อยแน่!
6. รายการ Smart Chef อาหารแห่งความรัก
7. รายการ Umm!!! Delicious อร่อย...ครบสูตร
8. รายการถึงพริกถึงขิง
9. รายการอร่อยร้อยเส้นทาง
10. รายการยอดเซฟไทย
11. รายการอร่อยช่อง 5
12. รายการเซฟมือทอง
13. รายการครัวอินดี้
14. รายการที่อ้วนชวนหิว
15. รายการตลาดสดสนามเป้า
16. รายการแม่ดอกโสน...บ้านเช้า
17. รายการพลพรรคนักปรุง
18. รายการนับหนึ่ง...ถึงฝัน
19. รายการหมึกแดงโชว์
20. รายการอร่อยอย่างยิ่ง
21. รายการ Kitchen Khun
22. รายการ Kidchen ห้องเรียนเจ้าตัวเล็ก
23. รายการกินอยู่...คือ
24. รายการขนมไทยอะไรอร่อย
25. รายการภัตตาคารบ้านทุ่ง

(สำหรับข้อมูลพื้นฐานของแต่ละรายการ ผู้วิจัยได้นำเสนอไว้ในภาคผนวก)

## 2. แหล่งข้อมูลประเภทบุคคล

สำหรับแหล่งข้อมูลประเภทบุคคล ผู้วิจัยได้ใช้เป็นแหล่งข้อมูลเสริมเพื่อนำข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลประเภทบุคคลมาเป็นรายละเอียดเพิ่มเติมในการวิเคราะห์ เมื่อผู้วิจัยได้วิเคราะห์องค์ประกอบในการนำเสนอและบทบาททั้งหมดของทุกรายการแล้ว ผู้วิจัยจึงทำการคัดเลือกบุคคลที่จะเป็นผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key Informant) ทั้งหมด 3 คน จาก 3 รายการใน 25 รายการที่ศึกษา โดยใช้เกณฑ์ในการคัดเลือกทั้ง 3 รายการนี้ที่มีองค์ประกอบในการนำเสนอรายการที่แตกต่างกันอย่างชัดเจนตามที่คุณวิจัยได้ศึกษา กล่าวคือ

- 1) รายการตลาดสดสนามเป้า มีเนื้อหารายการครบทั้ง 3 ลักษณะและ 3 กระบวนการ คือ เนื้อหาที่บอกถึงวัตถุดิบอาหารในกระบวนการผลิตอาหาร เนื้อหาที่สาธิตวิธีทำในกระบวนการประกอบอาหาร และเนื้อหาที่แนะนำร้านอาหารในกระบวนการบริโภคอาหาร มีรูปแบบรายการปกติ มีผู้ดำเนินรายการเป็นเพศหญิงและเพศชายและเป็นผู้มีชื่อเสียง มีผู้ร่วมรายการเป็นบุคคลทั่วไปและผู้มีชื่อเสียง ใช้อุปกรณ์เครื่องครัวสมัยเก่าและสมัยใหม่ มีโฆษณาแฝงในรายการ
- 2) รายการยอดเซฟไทย มีเนื้อหารายการ 2 ลักษณะและ 2 กระบวนการ คือ เนื้อหาที่สาธิตวิธีทำในกระบวนการประกอบอาหาร และเนื้อหาที่แนะนำร้านอาหารในกระบวนการบริโภคอาหาร มีรูปแบบรายการนิตยสาร มีผู้ดำเนินรายการเป็นเพศชายและเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร มีผู้ร่วมรายการเป็นผู้มีชื่อเสียง ใช้อุปกรณ์เครื่องครัวสมัยใหม่ มีโฆษณาแฝงในรายการ
- 3) รายการกินอยู่...คือ มีเนื้อหารายการ 2 ลักษณะและ 2 กระบวนการ คือ เนื้อหาที่บอกถึงวัตถุดิบอาหารในกระบวนการผลิตอาหาร และเนื้อหาที่สาธิตวิธีทำในกระบวนการประกอบอาหาร มีรูปแบบรายการสารคดี มีผู้ดำเนินรายการเป็นเพศหญิง ซึ่งมีทั้งผู้มีชื่อเสียงและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร มีผู้ร่วมรายการเป็นบุคคลทั่วไป ใช้อุปกรณ์เครื่องครัวสมัยใหม่ ไม่มีโฆษณาแฝงในรายการ

สำหรับเกณฑ์ที่คุณวิจัยใช้คัดเลือกผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key Informant) จาก 3 รายการนี้ คือเป็นผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการผลิตรายการโดยตรง ได้แก่ ครีเอทีฟรายการ ผู้ดำเนินรายการ และโปรดิวเซอร์รายการ ซึ่งเป็นผู้ที่สามารถให้ข้อมูลเกี่ยวกับองค์ประกอบในการนำเสนอรายการตลอดจนบทบาทของแต่ละรายการได้เป็นอย่างดี และยังสามารถแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับภาพรวมของรายการอาหารทางโทรทัศน์รายการอื่นได้อีกด้วย

แหล่งข้อมูลประเภทบุคคลในการศึกษาครั้งนี้ คือ

### 2.1 คุณสุกัญญา แซ่ฟู อดีตครีเอทีฟ รายการตลาดสดสนามเป้า

ผู้วิจัยได้รับคำแนะนำจาก คุณพรพิสุทธิ์ ศิริวรรณ นิสิตรุ่นพี่ซึ่งทำวิทยานิพนธ์เรื่อง “บทบาทและกระบวนการให้สถานภาพแก่บุคคลและสถาบันในรายการตลาดสดสนามเป้า” ว่า

ควรสัมภาษณ์คุณสุกัญญา เนื่องจากเป็นครีเอทีฟรายการตลาดสดสดนามไปมานานกว่า 5 ปี ซึ่งเป็น ผู้คิดสร้างสรรค์เนื้อหาและรูปแบบต่างๆในรายการ โดยคุณพรพิสุทธิ์ได้โทรศัพท์เพื่อแจ้งคุณสุกัญญาให้ทราบก่อนว่าผู้วิจัยจะขอสัมภาษณ์เพื่อให้การนัดสัมภาษณ์สะดวกขึ้น เมื่อผู้วิจัยได้เบอร์โทรศัพท์มาจากคุณพรพิสุทธิ์ จึงติดต่อเพื่อขอนัดสัมภาษณ์ ซึ่งคุณสุกัญญาได้ให้สัมภาษณ์กับผู้วิจัยในวันพุธ ที่ 23 มีนาคม 2554 เวลา 10.00 น. ณ บริษัท โพลีพลัส จำกัด

## 2.2 เชฟวิชิต มุกระ ผู้ดำเนินรายการ รายการยอดเชฟไทย

เชฟวิชิต มุกระ เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารที่มีความสามารถในการทำอาหารไทยเป็นอย่างดี โดยมีตำแหน่งเป็น Executive Thai Chef ของโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล อีกทั้งยังเป็น ผู้ดำเนินรายการยอดเชฟไทยด้วย จึงเป็นผู้ที่สามารถให้ความรู้ได้ทั้งเรื่องของการทำอาหารไทย และการนำเสนอเรื่องอาหารกับผู้ชม โดยผู้วิจัยได้ติดต่อเชฟวิชิตทางโทรศัพท์เพื่อขอนัดสัมภาษณ์ ซึ่งใช้เวลาติดต่ออยู่หลายครั้งเนื่องจากเชฟวิชิตมีภารกิจค่อนข้างมาก จนเชฟวิชิตโทรศัพท์มานัดผู้วิจัยเอง ซึ่งผู้วิจัยได้เข้าไปสัมภาษณ์เชฟวิชิตที่ห้องอาหารไทยศาลาริมน้ำ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล ในวันพฤหัสบดี ที่ 24 มีนาคม 2554 เวลา 13.00 น.

## 2.3 คุณบัณฑิต ลุนทา โปรดิวเซอร์ รายการกินอยู่...คือ

ผู้วิจัยเคยสัมภาษณ์คุณบัณฑิต เมื่อกลางปี 2553 เพื่อนำข้อมูลมาใช้ประกอบในการทำรายงานเกี่ยวกับการผลิตรายการโทรทัศน์ รวมทั้งเคยเข้าไปสังเกตการณ์การถ่ายทำรายการในสตูดิโอที่มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต จึงรู้จักและมีเบอร์โทรศัพท์ของคุณบัณฑิตอยู่แล้ว เมื่อทำวิทยานิพนธ์เกี่ยวกับรายการอาหารทางโทรทัศน์จึงได้ติดต่อคุณบัณฑิตทางโทรศัพท์เพื่อขอนัดสัมภาษณ์อีกครั้ง ซึ่งคุณบัณฑิตก็ยินดีให้สัมภาษณ์อย่างเต็มที่ โดยคุณบัณฑิตได้ให้ผู้วิจัยสัมภาษณ์ในวันพฤหัสบดี ที่ 24 มีนาคม 2554 เวลา 16.00 น. ณ บริษัท พาราดิซัล มีเดีย จำกัด

## 3. แหล่งข้อมูลประเภทเอกสาร

3.1 หนังสือต่างๆ ผู้วิจัยได้ศึกษาและเก็บข้อมูลจากหนังสือต่างๆที่เกี่ยวข้องกับรายการอาหารทางโทรทัศน์ หนังสือที่เกี่ยวกับอาหารและวัฒนธรรมการกินของไทย ที่มีผู้ชำนาญในเรื่องของอาหารการกินเป็นผู้เขียนไว้ รวมทั้งหนังสืออื่นๆที่มีเนื้อหาเกี่ยวข้องกับการศึกษาวิจัยในครั้งนี้

3.2 วิทยานิพนธ์และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ผู้วิจัยได้ค้นคว้าและรวบรวมข้อมูลเพิ่มเติมจากวิทยานิพนธ์ที่เกี่ยวข้องกับรายการอาหารทางโทรทัศน์และบทบาทหน้าที่ของรายการโทรทัศน์ รวมทั้งงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับอาหารและวัฒนธรรมการกินของไทย ซึ่งค้นคว้าจากห้องสมุดคณะ



นิเทศศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย สถาบันวิทยบริการ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และหอสมุด  
ปรีดี พนมยงค์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

## การเก็บรวบรวมข้อมูล

### 1. การเก็บข้อมูลประเภทเทปโทรทัศน์

ผู้วิจัยเก็บข้อมูลประเภทเทปโทรทัศน์โดยการเปิดรับชมรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่ได้  
บันทึกเทปโทรทัศน์เอาไว้ของทั้งเดือนตุลาคมและบางตอนในเดือนพฤศจิกายน พ.ศ.2553 และจด  
บันทึกข้อมูลที่ได้จากแต่ละรายการไว้เพื่อนำไปใช้ในการศึกษาวิจัยต่อไป โดยผู้วิจัยนำเทปโทรทัศน์  
กลับมาดูอย่างละเอียดอีกหลายครั้ง เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ละเอียดครบถ้วน โดยในขั้นแรกจัดทำเป็น  
ตารางนับความถี่ตามหัวข้อต่างๆที่ทำการศึกษา จากนั้นนำข้อมูลที่ได้จากการรับชมแต่ละรายการ  
อาหารทางโทรทัศน์มาบันทึกลงในตารางดังกล่าว แล้วจึงนับความถี่ของแต่ละประเภทในแต่ละ  
ตารางเพื่อหาสัดส่วนของประเภทต่างๆที่ได้กำหนดไว้ว่ามากน้อยเพียงใด เพื่อนำข้อมูลที่ได้ไป  
วิเคราะห์หาความสำคัญต่อไป

### 2. การเก็บข้อมูลประเภทบุคคล

ผู้วิจัยเก็บข้อมูลประเภทบุคคลโดยการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-Depth Interview) กับ  
ผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key Informant) ซึ่งผู้วิจัยได้คัดเลือกตามเกณฑ์ที่ได้กำหนดไว้ แล้วทำการ  
สัมภาษณ์โดยการซักถามแล้วจดบันทึกประเด็นสำคัญ และใช้เครื่องบันทึกเสียงเพื่อช่วยทำให้การ  
เก็บข้อมูลมีความสะดวกและได้ข้อมูลที่ครบถ้วนสมบูรณ์

สำหรับประเด็นคำถามที่ใช้ในการสัมภาษณ์ ได้แก่

- 1) แนวคิดหลัก (Concept) ของรายการ
- 2) เนื้อหาของรายการ
- 3) รูปแบบรายการ
- 4) รูปแบบการนำเสนอรายการ
- 5) เกณฑ์ในการเลือกผู้ดำเนินรายการและผู้ร่วมรายการ
- 6) ประเภทและสัญชาติของอาหารที่นำเสนอในรายการ
- 7) วิธีการนำเสนอและสาธิตการทำอาหารในรายการ
- 8) การเลือกอุปกรณ์เครื่องครัวในรายการ
- 9) ลักษณะของสถานที่ในการถ่ายทำรายการ
- 10) ลักษณะของโฆษณาแฝงในรายการ
- 11) ความรู้เรื่องต่างๆเกี่ยวกับอาหารที่ถ่ายทอดผ่านรายการ

- 12) ความรู้เกี่ยวกับอาหารที่สัมพันธ์กับวิถีชีวิตวัฒนธรรมอาหาร
- 13) ความสัมพันธ์ของอาหารกับมิติต่างๆ
- 14) บทบาทต่างๆทั้งหมดของรายการ
- 15) บทบาทของรายการในการสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร

### 3. การเก็บข้อมูลประเภทเอกสาร

ผู้วิจัยใช้วิธีการค้นคว้า คัดเลือก และอ่านเอกสารต่างๆที่มีข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการวิจัยครั้งนี้ แล้วทำการจดบันทึกประเด็นสำคัญไว้ โดยรวบรวมเอกสารดังกล่าวไว้ตลอดระยะเวลาของการทำวิจัย

### การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยเรื่อง “บทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์ในการสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร” ผู้วิจัยได้นำเอาแนวคิดทฤษฎีที่ได้เสนอไปแล้วข้างต้น มาเป็นกรอบในการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากข้อมูลจากเทปโทรทัศน์ที่ได้บันทึกรายการไว้ การสัมภาษณ์บุคคลต่างๆ และข้อมูลจากเอกสารต่างๆที่เกี่ยวข้อง ซึ่งผู้วิจัยได้นำข้อมูลทั้งหมดมาประมวลเข้าด้วยกัน เพื่อใช้ในการวิเคราะห์

#### 1. การวิเคราะห์องค์ประกอบในการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์

วิเคราะห์องค์ประกอบในการนำเสนอของรายการโดยอาศัยแนวคิดเกี่ยวกับการวิเคราะห์รายการโทรทัศน์ว่าแต่ละรายการมีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารอย่างไรบ้าง และถูกนำเสนอผ่านรูปแบบรายการและรูปแบบการนำเสนอแบบใด รวมทั้งองค์ประกอบอื่นๆในการนำเสนอ ได้แก่ ผู้ดำเนินรายการ ผู้ร่วมรายการ อาหาร โฆษณาแฝง อุปกรณ์เครื่องครัว และสถานที่ถ่ายทำ มีลักษณะอย่างไรบ้าง เพื่อดูความเหมือนและความต่างของแต่ละรายการ แล้วจัดจำแนกเป็นกลุ่มต่างๆ และประมวลผลโดยรวมว่ารายการอาหารทางโทรทัศน์ทั้งหมดมีเนื้อหาที่เกี่ยวกับอาหารในลักษณะใดบ้าง มีรูปแบบรายการและรูปแบบการนำเสนอแบบใดบ้าง และองค์ประกอบต่างๆในการนำเสนอของแต่ละรายการมีอะไรบ้าง รวมทั้งวิเคราะห์ถึงสัดส่วนของแต่ละประเภทขององค์ประกอบในการนำเสนอรายการว่ามีมากน้อยอย่างไร

#### 2. การวิเคราะห์บทบาททั้งหมดของรายการอาหารทางโทรทัศน์ และความสอดคล้องกับองค์ประกอบในการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์

วิเคราะห์บทบาทต่างๆทั้งหมดของรายการอาหารทางโทรทัศน์โดยอาศัยทฤษฎีหน้าที่นิยมเป็นเกณฑ์หลัก เพื่อวิเคราะห์ว่าแต่ละรายการกระทำบทบาทหน้าที่ในลักษณะใดบ้าง โดยดูจากองค์ประกอบในการนำเสนอของแต่ละรายการเพื่อนำมาเชื่อมโยงหาบทบาทต่างๆ ซึ่งผู้วิจัยจะ

อาศัยบทบาทตามทฤษฎีหน้าที่นิยมและบทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่ได้มีผู้ศึกษาไว้แล้วเป็นข้อมูลเบื้องต้นและเป็นแนวทางในการวิเคราะห์ข้อมูล นอกจากนี้ยังกำหนดแต่ละบทบาทขึ้นมาเพิ่มเติมหลังจากได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูลแล้ว และวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ระหว่างองค์ประกอบในการนำเสนอรายการกับบทบาทต่างๆของรายการว่าสอดคล้องสัมพันธ์กันหรือไม่อย่างไร ซึ่งองค์ประกอบในการนำเสนอรายการ และการให้ความสำคัญต่อแง่มุมต่างๆในการนำเสนอจะสะท้อนให้เห็นถึงบทบาทหน้าที่ของแต่ละรายการและการให้ความสำคัญต่อบทบาทในการให้ความรู้เรื่องต่างๆในปริมาณที่แตกต่างกัน รวมทั้งวิเคราะห์สัดส่วนของบทบาทต่างๆว่ารายการอาหารทางโทรทัศน์กระทำแต่ละบทบาทมากน้อยเพียงใด

### 3. การวิเคราะห์บทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์ในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารเพื่อสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร รวมทั้งวิเคราะห์สัดส่วนและความสัมพันธ์กับมิติที่หลากหลายของอาหาร วัฏจักรวัฒนธรรมอาหาร และสัญชาติของอาหาร

วิเคราะห์โดยใช้แนวคิดการสื่อสารกับวัฒนธรรม และแนวคิดสังคมวิทยาและมานุษยวิทยาแห่งอาหาร เพื่อวิเคราะห์ว่าองค์ประกอบในการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นสัมพันธ์กับบทบาทในการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารอย่างไร แต่ละรายการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารในเรื่องใดบ้าง โดยดูจากเนื้อหารายการที่ได้วิเคราะห์ไว้แล้ว และวิเคราะห์หาความสัมพันธ์และสัดส่วนของความรู้เกี่ยวกับอาหารในแต่ละเกณฑ์ ได้แก่ เกณฑ์ความรู้ตามมิติที่หลากหลายของอาหาร เกณฑ์ความรู้ตามวัฏจักรอาหาร และเกณฑ์ตามสัญชาติของอาหาร

#### การนำเสนอข้อมูล

ในการวิจัยนี้ ผู้วิจัยนำเสนอผลการศึกษาในรูปแบบพรรณนาวิเคราะห์ (Analytical Description) โดยผู้วิจัยจะนำเสนอการวิเคราะห์ไว้ในบทต่างๆ ดังนี้

บทที่ 4 นำเสนอองค์ประกอบในการนำเสนอทั้งหมดของรายการอาหารทางโทรทัศน์ และวิเคราะห์ว่าแต่ละองค์ประกอบนั้นมีลักษณะอย่างไร รวมทั้งสัดส่วนปริมาณของแต่ละองค์ประกอบในการนำเสนอของแต่ละรายการ

บทที่ 5 นำเสนอภาพรวมของบทบาททั้งหมดของรายการอาหารทางโทรทัศน์ โดยวิเคราะห์ว่าแต่ละรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นกระทำบทบาทหน้าที่อะไรบ้าง และแต่ละบทบาทนั้นมีสัดส่วนมากน้อยเพียงใด กระทำผ่านแต่ละองค์ประกอบในการนำเสนออย่างไร โดยวิเคราะห์ถึงความสัมพันธ์ระหว่างองค์ประกอบในการนำเสนอรายการกับบทบาทหน้าที่ต่างๆของรายการ

บทที่ 6 นำเสนอบทบาทในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารเพื่อสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร โดยวิเคราะห์ว่ารายการอาหารทางโทรทัศน์ถ่ายทอดความรู้เรื่องอะไรบ้าง ความรู้นั้นมีส่วนและสัมพันธ์กับมิติที่หลากหลายของอาหาร วัฏจักรวัฒนธรรมอาหาร และสัญชาติของอาหาร อย่างไร รวมทั้งความรู้เกี่ยวกับอาหารนั้นมีผลอย่างไรต่อการสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร

บทที่ 7 นำเสนอการสรุปและอภิปรายผลการวิจัย ว่าจากการวิเคราะห์ข้อมูลมาทั้งหมดนั้นสามารถสรุปผลการวิจัยและอภิปรายผลการวิจัยได้อย่างไร รวมทั้งนำเสนอข้อจำกัดของงานวิจัยและข้อเสนอแนะของงานวิจัย



ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

## องค์ประกอบในการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์

การศึกษาเรื่อง “บทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์ในการสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร” ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาจากรายการอาหารทางโทรทัศน์ทั้งหมด 25 รายการ ที่ออกอากาศในเดือน ตุลาคมและเดือนพฤศจิกายน พ.ศ.2553 โดยสิ่งที่ต้องวิเคราะห์ในเบื้องต้นเพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานในการศึกษาเรื่องอื่นๆต่อไป คือ องค์ประกอบในการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์ ซึ่งสอดคล้องตามแนวคิดเกี่ยวกับการวิเคราะห์รายการโทรทัศน์ โดยใช้เกณฑ์องค์ประกอบของรายการโทรทัศน์ ซึ่งผู้วิจัยได้จำแนกองค์ประกอบในการนำเสนอไว้ 9 ประเภท อันประกอบไปด้วย เนื้อหารายการ รูปแบบรายการ รูปแบบการนำเสนอ ผู้ดำเนินรายการ ผู้ร่วมรายการ อาหาร อุปกรณ์เครื่องครัว โฆษณาแฝง และสถานที่ถ่ายทำ โดยจัดแบ่งหัวข้อในการศึกษา ดังนี้

1. เนื้อหารายการ
  - 1.1 เนื้อหาที่เกี่ยวกับอาหาร
  - 1.2 เนื้อหาที่ไม่เกี่ยวกับอาหาร
2. รูปแบบรายการ
3. รูปแบบการนำเสนอ
4. ผู้ดำเนินรายการ
  - 4.1 เพศของผู้ดำเนินรายการ
  - 4.2 สถานภาพบุคคลของผู้ดำเนินรายการ
5. ผู้ร่วมรายการ
  - 5.1 เพศของผู้ร่วมรายการ
  - 5.2 สถานภาพบุคคลของผู้ร่วมรายการ
6. อาหาร
  - 6.1 วัตถุประสงค์วัฒนธรรมอาหาร
  - 6.2 สัมผัสชาติของอาหาร
  - 6.3 ปริมาณส่วนผสมของอาหารที่สาธิตวิธีทำ
7. อุปกรณ์เครื่องครัว
8. โฆษณาแฝง
9. สถานที่ถ่ายทำ



## 1. เนื้อหารายการ

เนื้อหารายการ หมายถึง เรื่องราวที่เป็นแนวคิดหลักของรายการ เนื่องจากผู้วิจัยทำการศึกษา “รายการอาหารทางโทรทัศน์” ซึ่งเป็นรายการแบบเฉพาะเจาะจงประเภทรายการ ดังนั้นเนื้อหาหลักของรายการจึงเป็นเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับอาหารทั้ง 25 รายการ โดยในแต่ละรายการนั้นอาจมีเนื้อหาเกี่ยวข้องกับอาหารเพียงอย่างเดียว หรือมีเนื้อหาที่ไม่เกี่ยวข้องกับอาหาร ซึ่งเป็นเนื้อหาอื่นๆหลากหลายประเภทที่ไม่เกี่ยวข้องกับอาหารแต่มาปรากฏอยู่ในรายการอาหารทางโทรทัศน์ด้วยก็ได้ ทั้งนี้ผู้วิจัยได้แบ่งประเภทของเนื้อหารายการออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่

1) รายการที่มีเนื้อหาเดียว คือ รายการที่มีเนื้อหาเกี่ยวข้องกับอาหารเพียงเรื่องเดียวตลอดทั้งรายการ โดยไม่มีเนื้อหาที่ไม่เกี่ยวข้องกับอาหารเข้ามาผสมในรายการด้วย

2) รายการที่มีเนื้อหาผสม คือ รายการที่มีทั้งเนื้อหาเกี่ยวข้องกับอาหารและมีเนื้อหาที่ไม่เกี่ยวข้องกับอาหารในเรื่องราวต่างๆปรากฏอยู่ในรายการด้วย

การศึกษาเรื่องเนื้อหารายการเพื่อต้องการทราบว่ารายการอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 25 รายการนั้นเป็นรายการที่มีเนื้อหาเดียวหรือเนื้อหาผสมมากกว่ากัน และโดยเฉพาะเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับอาหารซึ่งเป็นเนื้อหาสำคัญของรายการนั้นเป็นเนื้อหาในลักษณะใดบ้าง รวมถึงเนื้อหาที่ไม่เกี่ยวข้องกับอาหารนั้นเป็นเนื้อหาประเภทใดที่ผสมกับเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับอาหาร และสอดคล้องสัมพันธ์กันหรือไม่ อย่างไร

ผู้วิจัยได้จำแนกประเภทของเนื้อหารายการไว้ในตารางที่ 1 ดังนี้

ตารางที่ 1 ประเภทของเนื้อหารายการของรายการอาหารทางโทรทัศน์

ชื่อรายการ (N=25)	ประเภทของเนื้อหารายการ	
	เนื้อหาเดียว	เนื้อหาผสม
1. คริวแล้วแต่คริต	✓	
2. Happy Life กับคุณหรีด		✓
3. ยกโขยง 6 โมงเช้า	✓	
4. เบียร์ปากเซอริวิส		✓
5. อร่อยแน่!	✓	
6. Smart Chef อาหารแห่งความรัก		✓
7. Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร	✓	
8. ถึงพริกถึงขิง	✓	
9. อร่อยร้อยเส้นทาง		✓
10. ยอดเซฟไทย	✓	

ชื่อรายการ	เนื้อหารายการ	
	เนื้อหาเดี่ยว	เนื้อหาผสม
11. อร่อยช่อง 5	✓	
12. เซฟมือทอง	✓	
13. คราวินดี	✓	
14. ตีฉันทวนหิว	✓	
15. ตลาดสดสนามเป้า		✓
16. แม่ดอกโสน...บ้านเช่า	✓	
17. พลพรรคนักปรุง	✓	
18. นับหนึ่ง...ถึงฝัน		✓
19. หมึกแดงโชว์	✓	
20. อร่อยอย่างยิ่ง	✓	
21. Kitchen Khun		✓
22. Kidchen ห้องเรียนเจ้าตัวเล็ก	✓	
23. กินอยู่...คือ	✓	
24. ขนมไทยอะไรอร่อย	✓	
25. ภัตตาคารบ้านทุ่ง	✓	
<b>รวม</b>	<b>18</b>	<b>7</b>

จากตารางที่ 1 ผู้วิจัยพบว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ส่วนใหญ่จำนวน 18 รายการนั้น เป็นรายการเนื้อหาเดี่ยว โดยให้ความสำคัญกับเรื่องราวของอาหารอย่างมากจึงนำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารเพียงเรื่องเดียวตลอดทั้งรายการ รวมทั้งยังเป็นการคงเอกลักษณ์ของรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีมาตั้งแต่ในอดีต ซึ่งแม้จะไม่เคยมีผู้จัดแบ่งประเภทเนื้อหาอย่างชัดเจน แต่เท่าที่ผู้วิจัยได้ศึกษามานพบว่า ส่วนใหญ่เป็นรายการประเภทเนื้อหาเดี่ยวที่มีเฉพาะเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารเท่านั้น แสดงให้เห็นว่า เรื่องของอาหารเป็นเรื่องใหญ่และสำคัญ เพราะคนเราต้องกินอาหารอย่างน้อยวันละ 3 มื้อ เรื่องอาหารจึงถือเป็นเรื่องใกล้ตัวมนุษย์ในชีวิตประจำวัน อีกทั้งเรื่องอาหารนั้น มีกระบวนการขั้นตอนซับซ้อนตั้งแต่การผลิตจนถึงการบริโภค และยังสัมพันธ์กับหลากหลายมิติในสังคม จึงสามารถนำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารเพียงอย่างเดียวในรายการได้

อย่างไรก็ตาม รายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีเนื้อหาผสม คือ มีทั้งเนื้อหาเกี่ยวกับอาหาร และเนื้อหาที่ไม่เกี่ยวกับอาหารในเรื่องต่างๆรวมอยู่ด้วยกัน ก็มีถึง 7 รายการ ซึ่งเป็นจำนวนเกือบครึ่งหนึ่งของจำนวนรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่เป็นรายการเนื้อหาเดี่ยว แสดงให้เห็นว่า รายการ

อาหารทางโทรทัศน์ไม่ได้มีแค่การนำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารเพียงอย่างเดียว แต่มีการปรับเปลี่ยนเนื้อหารายการ โดยยังคงมีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหาร แต่เพิ่มเนื้อหาที่ไม่เกี่ยวกับอาหารในเรื่องต่างๆเข้ามาด้วย ซึ่งผู้วิจัยสันนิษฐานว่า เนื่องจากรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีจำนวนมากถึง 25 รายการ หากนำเสนอแต่เนื้อหาเกี่ยวกับอาหารเพียงอย่างเดียวทุกรายการก็จะเป็นรายการที่คล้ายกันหมด ไม่มีความแตกต่างหรือเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละรายการ และแม้ว่าเรื่องอาหารจะเป็นเรื่องใหญ่ที่นำเสนอได้หลากหลายแง่มุม แต่การที่ทุกรายการนำเสนอเรื่องอาหารอย่างเดียว เนื้อหารายการก็จะซ้ำซ้อนกันได้ ทำให้ผู้ชมเกิดความเบื่อหน่าย จึงต้องมีการผสมผสานเนื้อหาที่ไม่เกี่ยวกับอาหารในเรื่องอื่นๆเข้ามาด้วย ซึ่งเรื่องของอาหารนั้นก็ยังสามารถสัมพันธ์ได้กับหลายเรื่องราว (ซึ่งจะกล่าวต่อไปในหัวข้อ เนื้อหาที่ไม่เกี่ยวกับอาหาร) ทั้งนี้เพื่อสร้างความแตกต่างหลากหลายให้กับรายการ และเพื่อให้ผู้ชมไม่รู้สึกเบื่อหน่ายกับการรับชม อีกทั้งยังขยายกลุ่มผู้ชมรายการได้อีกด้วย เพราะไม่ได้มีแต่เฉพาะเรื่องอาหารเพียงอย่างเดียว

### 1.1 เนื้อหาที่เกี่ยวกับอาหาร

เนื่องจากรายการที่ผู้วิจัยศึกษาเป็นรายการอาหารทางโทรทัศน์ ดังนั้นทุกรายการทั้งรายการที่มีเนื้อหาเดียวและเนื้อหาผสมจึงมีเนื้อหาหลักเกี่ยวกับอาหารทั้งหมด โดยเนื้อหาหลักเกี่ยวกับอาหารนั้นยังแบ่งได้เป็น 3 ลักษณะ ผู้วิจัยศึกษาเรื่องเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารเพื่อต้องการทราบว่าแต่ละรายการนั้นมีการนำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารในลักษณะใดบ้าง และเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารในลักษณะใดที่ถูกนำเสนอมากหรือน้อยที่สุด เพราะเหตุใด โดยผู้วิจัยได้จำแนกลักษณะเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารของรายการอาหารทางโทรทัศน์ไว้ในตารางที่ 2 ดังนี้

ตารางที่ 2 ลักษณะเนื้อหาที่เกี่ยวกับอาหารของรายการอาหารทางโทรทัศน์

ชื่อรายการ (N=25)	เนื้อหาที่เกี่ยวกับอาหาร			จำนวน เนื้อหา
	สาธิตวิธี ทำอาหาร	แนะนำ ร้านอาหาร	บอกถึง วัตถุดิบ อาหาร	
1. คริวแล้วแต่คริต	✓			1
2. Happy Life กับคุณหรีด	✓	✓	✓	3
3. ยกโขยง 6 โมงเช้า	✓	✓	✓	3
4. เบียร์ปากเซอริวิส	✓	✓		2
5. อร่อยแน่!	✓	✓		2
6. Smart Chef อาหารแห่งความรัก	✓	✓		2

ชื่อรายการ	เนื้อหาที่เกี่ยวกับอาหาร			จำนวน เนื้อหา
	สาธิตวิธี ทำอาหาร	แนะนำ ร้านอาหาร	บอกถึง วัตถุดิบ อาหาร	
7. Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร	✓	✓	✓	3
8. ถึงพริกถึงขิง	✓		✓	2
9. อร่อยร้อยเส้นทาง		✓		1
10. ยอดเซฟไทย	✓	✓		2
11. อร่อยช่อง 5	✓	✓		2
12. เซฟมือทอง	✓			1
13. ครั้วอินดี้	✓	✓		2
14. ตีอ้วนชวนหิว		✓		1
15. ตลาดสดสนามเป้า	✓	✓	✓	3
16. แม่ดอกโสน...บานเช้า	✓			1
17. พลพรรคนักปรุง	✓			1
18. นับนึ่ง...ถึงฝัน	✓	✓		2
19. หมึกแดงโชว์	✓	✓	✓	3
20. อร่อยอย่างยิ่ง	✓	✓		2
21. Kitchen Khun	✓		✓	2
22. Kidchen ห้องเรียนเจ้าตัวเล็ก	✓			1
23. กินอยู่...คือ	✓		✓	2
24. ขนมไทยอะไรเอ๋ย	✓		✓	2
25. ภัตตาคารบ้านทุ่ง	✓		✓	2
<b>รวม</b>	<b>23</b>	<b>15</b>	<b>10</b>	<b>-</b>

หมายเหตุ ในแต่ละรายการ อาจมีลักษณะเนื้อหาที่เกี่ยวกับอาหารได้มากกว่า 1 ลักษณะ

จากตารางที่ 2 ผู้วิจัยพบว่า ในการนำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารของรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้น มีการนำเสนอลักษณะเนื้อหาที่สาธิตวิธีทำอาหารมากที่สุด จำนวน 23 รายการ แสดงให้เห็นว่า เนื้อหาเกี่ยวกับอาหารที่สำคัญที่สุด คือ เนื้อหาที่สาธิตวิธีการทำอาหาร ซึ่งถือเป็นหัวใจและเป็นเอกลักษณ์ของรายการอาหารทางโทรทัศน์มาโดยตลอดตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน เนื่องจากรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นมีจุดมุ่งหมายหลักเพื่อสอนวิธีการทำอาหารให้กับผู้ชมที่นิยมการ

ประกอบอาหารกินเองได้เรียนรู้และทดลองทำตามที่เราคิด อีกทั้งอาหารทุกจานจำเป็นต้องผ่านขั้นตอนการประกอบอาหารจนสำเร็จเป็นจานอาหารได้ จึงเป็นเนื้อหาที่สำคัญที่สุดและได้รับการนำเสนอมากที่สุด

“การสาธิตประกอบอาหารสำคัญมาก เพราะคนเรามักจะบอกว่าทำอาหารเป็น แต่จริงๆ แล้วทำไม่เป็น การสาธิตวิธีทำอาหารจะช่วยให้คนดูได้รู้ว่าวิธีการทำอาหารที่ถูกต้องจริงๆ แล้วทำกันอย่างไรถึงออกมาเป็นแบบนี้ได้” (วิจิต มุกระ. สัมภาษณ์, 24 มีนาคม 2554)

อย่างไรก็ตาม เมื่อสภาพสังคมไทยในยุคปัจจุบันเปลี่ยนแปลงไป ผู้คนโดยเฉพาะในเมืองหลวงมีชีวิตที่เร่งรีบ ทำงานตั้งแต่เช้าจรดค่ำ รูปแบบการบริโภคอาหารจึงเปลี่ยนไปด้วย โดยไม่มีเวลาประกอบอาหารเอง และหันมารับประทานอาหารนอกบ้านหรือซื้อหาจากแหล่งขายอาหารต่างๆ มากขึ้น รายการอาหารทางโทรทัศน์จึงปรับตัวเช่นกัน โดยนำเสนอลักษณะเนื้อหาที่แนะนำร้านอาหารมากขึ้นเป็นอันดับ 2 โดยมีจำนวน 15 รายการ ซึ่งถือเป็นจำนวนที่มากกว่าครึ่งหนึ่งของรายการอาหารทางโทรทัศน์ทั้งหมด เพื่อให้สอดคล้องกับวิถีการกินอาหารของคนในสังคม และเพื่อแนะนำร้านอาหารต่างๆ ให้เป็นตัวเลือกสำหรับผู้ชมที่นิยมรับประทานอาหารนอกบ้าน

ส่วนเนื้อหาที่บอกถึงวัตถุดิบอาหารนั้นมี 10 รายการ ซึ่งเป็นเนื้อหาที่มีการนำเสนอน้อยที่สุด เนื่องจากผู้คนในสังคมไทยปัจจุบันไม่ได้มีอาชีพทำการเกษตรเช่นแต่ก่อน จึงไม่ได้ผลิตวัตถุดิบอาหารเอง แต่เป็นการซื้อหาวัตถุดิบอาหารจากแหล่งจำหน่ายมากกว่า อย่างไรก็ตาม ผู้วิจัยพบว่า การนำเสนอเนื้อหาที่บอกถึงวัตถุดิบอาหารนี้มีมากขึ้นกว่าในอดีต โดยมีลักษณะเป็นการให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการผลิตวัตถุดิบอาหารกับผู้ชมมากกว่าให้ผู้ชมผลิตวัตถุดิบอาหารเอง เหตุที่มีเนื้อหาลักษณะนี้มากกว่าในอดีต ผู้วิจัยสันนิษฐานว่าเนื่องจากเมื่อผู้คนส่วนใหญ่ไม่ได้ผลิตวัตถุดิบอาหารเองจึงไม่รู้ว่าวัตถุดิบอาหารแต่ละอย่างนั้นมีที่มาและมีขั้นตอนการผลิตอย่างไร นอกจากนี้ยังเป็นเพราะแต่ละรายการต้องการนำเสนอเนื้อหาที่แตกต่างจากรายการอื่นที่มีอยู่จำนวนมาก จึงทำให้รายการอาหารทางโทรทัศน์นำเสนอเนื้อหาที่บอกถึงวัตถุดิบอาหารมากขึ้น ซึ่งส่งผลต่อการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารที่ทำให้ผู้ชมรับรู้เรื่องราวตั้งแต่เริ่มต้นในขั้นตอนการผลิตวัตถุดิบอาหารต่างๆ ได้รู้ความเป็นมาของอาหารแต่ละชนิดจนเข้าใจและสามารถนำไปใช้ในขั้นตอนประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องเหมาะสมต่อไป

“การพาไปค้นหาวัตถุดิบถึงแหล่งต้นตอเป็นการฉีกแนวรายการอาหารทั่วไป ให้เห็นถึงความแตกต่าง ให้คนได้รู้ว่าอาหารที่เรากินนั้นมีที่มายังไง” (สุกัญญา แซ่ฟู. สัมภาษณ์, 23 มีนาคม 2554)



นอกจากคุณภาพรวมแยกตามแต่ละลักษณะเนื้อหาแล้ว ยังสามารถดูภาพรวมโดยนับจำนวนเนื้อหาที่แต่ละรายการนำเสนอได้อีกด้วย โดยสามารถจำแนกได้ ดังนี้

1) รายการที่นำเสนอเนื้อหาเพียง 1 ลักษณะ มีจำนวน 7 รายการ ซึ่งมีรายการจำนวน 5 รายการ ที่นำเสนอเนื้อหาที่สาธิตวิธีทำอาหารเพียงอย่างเดียวตลอดทั้งรายการ และอีก 2 รายการ เป็นรายการที่นำเสนอเนื้อหาที่แนะนำร้านอาหารเพียงอย่างเดียว

2) รายการที่นำเสนอเนื้อหา 2 ลักษณะ มีจำนวน 13 รายการ ซึ่งเป็นจำนวนรายการที่มากที่สุด ซึ่งชี้ให้เห็นว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์นิยมนำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารรวมกัน 2 ลักษณะ โดยมีทั้งแบบที่เป็นเนื้อหาที่สาธิตวิธีทำอาหารรวมกับเนื้อหาที่แนะนำร้านอาหาร ซึ่งมีจำนวน 8 รายการ และเนื้อหาที่บอกถึงวัตถุดิบอาหารรวมกับเนื้อหาที่สาธิตวิธีทำอาหาร ซึ่งมีจำนวน 5 รายการ ซึ่งสังเกตได้ว่า เนื้อหาที่สาธิตวิธีทำอาหารนั้นมียุอยู่ในทุกรายการที่นำเสนอเนื้อหา 2 ลักษณะ สอดคล้องกับที่ผู้วิจัยพบว่า การสาธิตวิธีทำอาหารนั้นเป็นเนื้อหาที่สำคัญที่สุด

3) รายการที่นำเสนอเนื้อหา 3 ลักษณะ มีจำนวน 5 รายการ ซึ่งเป็นจำนวนรายการที่น้อยที่สุด เนื่องจากการนำเสนอให้ครบทั้ง 3 ลักษณะนั้นมีความยุ่งยากซับซ้อนมากขึ้นในการผลิต รายการ อีกทั้งความแตกต่างของแต่ละรายการ เช่น รูปแบบรายการ จุดมุ่งหมายของรายการ หรือระยะเวลาที่ออกอากาศ เป็นต้น ทุกรายการจึงไม่สามารถนำเสนอเนื้อหาได้ครบทั้ง 3 ลักษณะ

เมื่อเทียบกับงานวิจัยของศิรินุช วิเศษนลินวงษ์ (2543) ที่ศึกษารายการอาหารทางโทรทัศน์ 3 รายการ คือ รายการหมึกแดง...แฝงรส รายการเคาะกระทะ และรายการครอบครัวवाल คิทเชน ที่พบว่า ทั้ง 3 รายการนำเสนอเนื้อหาในลักษณะที่คล้ายคลึงกันใน 5 ประเภท ได้แก่ เนื้อหาเกี่ยวกับเรื่องวัตถุดิบในการประกอบอาหาร เนื้อหาเกี่ยวกับวิธีการทำอาหาร เนื้อหาเกี่ยวกับการแนะนำร้านอาหาร เนื้อหาเกี่ยวกับเกร็ดความรู้เรื่องอาหาร และเนื้อหาเกี่ยวกับการโฆษณาสินค้า แสดงให้เห็นว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ที่ผู้วิจัยศึกษาจำนวน 25 รายการนั้น มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารที่เหมือนกับผลการวิจัยของศิรินุช คือ เนื้อหาที่บอกถึงวัตถุดิบอาหาร เนื้อหาที่สาธิตวิธีทำอาหาร และเนื้อหาที่แนะนำร้านอาหาร ส่วนเนื้อหาเกี่ยวกับการโฆษณาสินค้าของศิรินุชนั้น ผู้วิจัยแยกเป็นองค์ประกอบหนึ่งในการนำเสนอรายการในหัวข้อที่ 8 โฆษณาแฝง และเนื้อหาเกี่ยวกับเกร็ดความรู้เรื่องอาหารของศิรินุช ผู้วิจัยแยกวิเคราะห์ไว้ในบทที่ 6 บทบาทในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารเพื่อสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร

ผู้วิจัยได้วิเคราะห์เนื้อหาหลักของรายการตามลักษณะเนื้อหาที่เกี่ยวกับอาหาร ไว้ดังนี้

ก) ลักษณะเนื้อหาที่สาธิตวิธีทำอาหาร

เป็นลักษณะเนื้อหาที่ถูกรับเลือกมากที่สุดถึง 23 รายการ (ยกเว้นรายการที่ชื่นชอบหัวใจและรายการอร่อยอร่อยเส้นทาง ที่ไม่มีการสาธิตทำอาหาร) เนื่องจากการทำอาหารนั้นหัวใจสำคัญอยู่ที่การลงมือทำตามขั้นตอนต่างๆ จึงต้องสาธิตให้ผู้ชมเห็นภาพเพื่อที่ผู้ชมจะได้มีทักษะและสามารถนำไปประกอบอาหารตามได้ โดยมีการบอกถึงส่วนผสมที่ใช้ ปริมาณสัดส่วน การสาธิตวิธีการทำอาหารอย่างละเอียด รวมทั้งบางรายการยังบอกเคล็ดลับเพิ่มเติมด้วย เช่น รายการหมักแดงไชว มีการบอกว่าเมนูพู่ทอชอสเทอริยากิใช้ส่วนผสมอะไรบ้าง แล้วสาธิตขั้นตอนการทำอย่างละเอียดพร้อมอธิบายวิธีการทำและบอกเคล็ดลับในการทำในระหว่างการสาธิต หรือ รายการฉบับหนึ่ง...ถึงฝัน ที่ให้ผู้ร่วมรายการมาแสดงวิธีการทำอาหารสูตรพิเศษพร้อมบอกถึงขั้นตอนต่างๆ ในการทำและจุดเด่นของอาหารจานนั้นอย่างละเอียด เป็นต้น



ภาพที่ 1 เนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับอาหารที่เป็นการสาธิตวิธีทำอาหาร (รายการหมักแดงไชว)

ข) ลักษณะเนื้อหาที่แนะนำร้านอาหาร

เป็นเนื้อหาที่ถูกรับเลือกเป็นอันดับสอง มีจำนวน 15 รายการ โดยให้ข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหารต่างๆรวมทั้งร้านค้าเล็กๆหรือแผงลอยที่ขายอาหารสำเร็จรูป โดยแสดงให้เห็นภาพบรรยากาศร้านและให้ข้อมูลต่างๆเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของร้าน สถานที่ตั้ง รวมทั้งการแนะนำและให้รายละเอียดของเมนูอาหารต่างๆของร้านด้วยเพื่อให้ผู้ชมรู้จักและเลือกไปรับประทานที่ร้านนี้ ซึ่งสอดคล้องกับวิถีชีวิตของคนไทยในสังคมเมืองปัจจุบันที่นิยมรับประทานอาหารนอกบ้านมากกว่าทำอาหารรับประทานเอง นอกจากนี้ผู้ดำเนินรายการยังรับประทาน

อาหารที่แนะนำให้ผู้ชมดูด้วย พร้อมกับบรรยายความอร่อยและรสชาติของอาหารแต่ละจาน เพื่อกระตุ้นให้ผู้ชมเกิดความอยากรับประทานอาหารที่แนะนำมากยิ่งขึ้นจนต้องการไปรับประทานอาหารยังร้านที่ทางรายการแนะนำ

“รายการอาหารทางโทรทัศน์ส่วนใหญ่เน้นที่การแนะนำร้านอาหาร การไปชิมอาหารต่างๆ เพราะผู้ชมส่วนใหญ่ที่อยู่ในเมืองไม่มีเวลาทำกับข้าว จึงต้องกินข้าวนอกบ้านแทน และเพราะมันง่ายต่อการถ่ายทำ เพราะร้านอาหารเขามีพร้อมทุกอย่างแล้ว ถ่ายทำรายการได้เลย” (สุกัญญา แซ่ฟู. สัมภาษณ์, 23 มีนาคม 2554)

ด้วยเหตุนี้ รายการอาหารทางโทรทัศน์จึงนำเสนอเนื้อหาที่เป็นการแนะนำร้านอาหารเพื่อเป็นตัวเลือกในการรับประทานอาหารนอกบ้านให้กับคนเหล่านี้ เช่น *รายการอร่อยช่อง 5* ที่พาไปแนะนำร้านอาหารต่างๆ ให้เห็นถึงบรรยากาศของร้าน พร้อมพูดคุยกับเจ้าของร้านเพื่อแนะนำอาหารจานเด็ดของร้าน และชิมอาหารแล้วบรรยายรสชาติ หรือ *รายการ Smart Chef อาหารแห่งความรัก ช่วงครัวเด็กสมบูรณ์* ที่มีการแนะนำห้องอาหาร แชน พาลเซอ บรรยายถึงบรรยากาศของห้องอาหาร พร้อมแนะนำเมนูเด็ดประจำร้าน เป็นต้น

#### ค) ลักษณะเนื้อหาที่บอกถึงวัตถุดิบอาหาร

เป็นเนื้อหาที่ถูกนำเสนอน้อยที่สุด มีจำนวน 10 รายการ ซึ่งเกี่ยวข้องกับวัตถุดิบอาหารที่สามารถนำไปประกอบอาหารได้ ซึ่งมีทั้งของแห้งและของสด โดยแบ่งเป็น 2 ลักษณะ คือ

1) แหล่งผลิตวัตถุดิบอาหาร เป็นเนื้อหาที่เจาะลึกค้นหาถึงต้นตอแหล่งที่มาของวัตถุดิบอาหาร เช่น จากสวน จากไร่ จากทะเล จากฟาร์ม โดยนำเสนอตั้งแต่ขั้นตอนการปลูก การดูแลรักษา การเก็บเกี่ยว สำหรับวัตถุดิบที่เป็นพืชผักผลไม้ และวิธีการเลี้ยง การจับ สำหรับวัตถุดิบที่เป็นเนื้อสัตว์ เนื่องจากผู้คนในปัจจุบันส่วนใหญ่ไม่ได้ผลิตวัตถุดิบอาหารเองแล้ว ทางรายการจึงมุ่งนำเสนอเนื้อหาลักษณะนี้เพื่อเป็นความรู้ให้กับผู้ชมมากกว่าให้ลองปลูกพืชหรือเลี้ยงสัตว์ตามที่นำเสนอในรายการ เช่น *รายการถึงพริกถึงขิง* ที่นำเสนอวิธีการปลูกผักกาดเขียวปลี การใส่ปุ๋ยรดน้ำ จนถึงการเก็บเกี่ยว และการนำไปแปรรูปเป็นผักกาดดอง เป็นต้น

2) แหล่งจำหน่ายวัตถุดิบอาหาร เป็นเนื้อหาที่นำเสนอถึงสถานที่ที่จำหน่ายวัตถุดิบอาหารที่มาจากแหล่งผลิตต่างๆ เช่น ตลาดสด ตลาดนัด ซูเปอร์มาร์เก็ต เป็นต้น โดยมีการให้ข้อมูลเกี่ยวกับสถานที่นั้น บอกวัตถุดิบอาหารชนิดต่างๆที่ขาย และบอกวิธีการเลือกวัตถุดิบเพื่อนำไปประกอบอาหาร เช่น *รายการ Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร* ที่มีการนำเสนอเกี่ยวกับวัตถุดิบ

อาหารเจที่เยาวราชซึ่งเป็นแหล่งจำหน่ายอาหารเจที่ใหญ่ที่สุดในกรุงเทพฯ โดยบอกว่ามีวัตถุดิบอะไรขายบ้าง และวัตถุดิบชนิดต่างๆเหมาะแก่การไปทำอาหารอะไร เป็นต้น

## 1.2 เนื้อหาที่ไม่เกี่ยวกับอาหาร

จากตารางที่ 1 ที่พบว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีเนื้อหารายการประเภทเนื้อหาผสมนั้นมีทั้งหมด 7 รายการ แม้จะเป็นปริมาณที่ไม่มาก แต่ก็ เป็น 1 ใน 3 ของจำนวนรายการอาหารทางโทรทัศน์ทั้งหมด สะท้อนให้เห็นว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นมีการปรับตัวให้แตกต่างจากเนื้อหารายการในอดีต โดยยังคงมีเนื้อหาหลักเป็นเรื่องเกี่ยวกับอาหาร แต่มีการนำเสนอเนื้อหาเรื่องอื่นที่ไม่เกี่ยวกับอาหารเข้ามาปรากฏในรายการด้วย ซึ่งมีทั้งการแบ่งเป็นช่วงรายการของเนื้อหาที่ไม่เกี่ยวกับอาหารแยกกันชัดเจนกับเนื้อหาที่เกี่ยวกับอาหาร และการผสมผสานเนื้อหาที่ไม่เกี่ยวกับอาหารกับเนื้อหาที่เกี่ยวกับอาหารให้สอดคล้องกันตลอดทั้งรายการ แสดงให้เห็นว่า เรื่องของอาหารนั้นสามารถเชื่อมโยงสัมพันธ์กับเรื่องอื่นที่ไม่ใช่อาหารได้ ซึ่งการนำเนื้อหาอื่นเข้ามาผสมด้วยนี้เพื่อสร้างความหลากหลายให้กับรายการ และเป็นทางเลือกให้กับผู้ชมที่ต้องการรับชมเนื้อหาอื่นนอกเหนือจากเนื้อหาเรื่องอาหารด้วย

สำหรับเนื้อหาที่ไม่เกี่ยวกับอาหารซึ่งปรากฏอยู่ในรายการ ผู้วิจัยได้จำแนกออกเป็น 5 ประเภท ตามตารางที่ 3 ดังนี้

### ตารางที่ 3 ประเภทของเนื้อหาที่ไม่เกี่ยวกับอาหารของรายการอาหารทางโทรทัศน์ (ประเภทรายการที่มีเนื้อหาผสม)

ชื่อรายการ (N=7)	เนื้อหาที่ไม่เกี่ยวกับอาหาร					จำนวน เนื้อหา
	ท่องเที่ยว	ชีวิต บุคคล	สุขภาพ	อาชีพ	โหรา ศาสตร์	
1. Happy Life กับคุณหรีด	✓		✓		✓	3
2. เบียร์ปากเซอริวิส	✓					1
3. Smart Chef อาหารแห่ง ความรัก		✓	✓			2
4. อร่อยร้อยเส้นทาง	✓					1
5. ตลาดสดสนามเป้า	✓	✓		✓		3
6. นับหนึ่ง...ถึงฝัน				✓		1
7. Kitchen Khun		✓				1
<b>รวม</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>-</b>

จากตารางที่ 3 พบว่า เนื้อหาที่ไม่เกี่ยวกับอาหารที่มาปรากฏอยู่ในรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นมีทั้งหมด 5 ประเภท คือ เนื้อหาเกี่ยวกับท่องเที่ยว เนื้อหาเกี่ยวกับชีวิตบุคคล เนื้อหาเกี่ยวกับสุขภาพ เนื้อหาเกี่ยวกับอาชีพ และเนื้อหาเกี่ยวกับโหราศาสตร์ ซึ่งโดยแท้จริงแล้วเรื่องราวเกี่ยวกับอาหารนั้นยังสัมพันธ์กับเรื่องราวต่างๆในหลากหลายมิติ อาทิ อาหารกับศาสนา อาหารกับงานประเพณี อาหารกับโภชนาการ เป็นต้น ซึ่งสามารถที่จะนำเสนอเนื้อหาเหล่านี้เข้ามาเป็นเนื้อหาที่ไม่เกี่ยวกับอาหารผสมผสานกับเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารได้เช่นกัน แต่ผู้ผลิตรายการก็เลือกเฉพาะบางเนื้อหาที่สามารถผสมผสานกับเรื่องราวของอาหารได้อย่างเหมาะสมลงตัวและสามารถนำเสนอได้อย่างสอดคล้องกัน ซึ่งก็มีทั้งที่สัมพันธ์กับเรื่องราวของอาหารโดยตรงและสัมพันธ์โดยอ้อมในบางประเด็นเท่านั้น โดยในการเลือกที่จะนำเนื้อหาที่ไม่เกี่ยวกับอาหารเรื่องใดมาปรากฏอยู่ในรายการนั้นก็ขึ้นอยู่กับเนื้อหาและรูปแบบรายการมาเป็นตัวกำหนดด้วย

รายการอาหารทางโทรทัศน์ประเภทรายการที่มีเนื้อหาผสมจำนวน 7 รายการนั้นมีเนื้อหาเกี่ยวกับท่องเที่ยวเข้ามาปรากฏมากที่สุด จำนวน 4 รายการ โดยเป็นการแนะนำสถานที่ท่องเที่ยวพร้อมกับแนะนำร้านอาหาร เนื่องจากเรื่องเกี่ยวกับเรื่องกินถือเป็นของคู่กัน เมื่อผู้คนเดินทางท่องเที่ยวไปในที่ต่างๆก็ย่อมต้องเสาะแสวงหาอาหารท้องถิ่นขึ้นชื่อของแหล่งท่องเที่ยวนั้นรับประทานในระหว่างการท่องเที่ยวด้วย อีกทั้งร้านอาหารหรือแหล่งขายอาหารนั้นมีมากมายในทุกสถานที่ท่องเที่ยว เนื้อหาประเภทท่องเที่ยวจึงสัมพันธ์กับเนื้อหาเรื่องอาหารอย่างขาดไม่ได้

การนำเสนอเนื้อหาเรื่องท่องเที่ยวมากที่สุดนั้น เป็นไปตามผลการวิจัยของบัวชมพู ฟอร์ด (2552) ที่ว่า “รายการอาหารทางโทรทัศน์ที่ได้รับความนิยมหลายรายการนั้นมีการผสมผสานกับรายการสารคดีท่องเที่ยว รายการอาหารมักจะควบคู่ไปกับการท่องเที่ยว ดังนั้น สิ่งที่ปรากฏในรายการนอกจากเป็นกระบวนการขั้นตอนการทำอาหารแล้ว ยังมีการแนะนำสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆ ทำให้รายการมีความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น”

อันดับรองลงมาคือ เนื้อหาเกี่ยวกับชีวิตบุคคล จำนวน 3 รายการ ที่นอกจากจะนำเสนอถึงประวัติชีวิตหรือการดำเนินชีวิตของบุคคลต่างๆที่เป็นผู้ร่วมรายการแล้ว ยังรวมถึงเรื่องการกินอาหารซึ่งถือเป็นกิจกรรมอย่างหนึ่งในชีวิตด้วย ต่อด้วยเนื้อหาเกี่ยวกับสุขภาพ จำนวน 2 รายการ เพราะสุขภาพร่างกายของคนเราเป็นไปตามอาหารที่เรากิน จึงมีการบอกถึงการกินอาหารต่างๆว่าส่งผลอย่างไรต่อสุขภาพร่างกาย รวมทั้งบอกวิธีการดูแลสุขภาพด้วย และเนื้อหาเกี่ยวกับอาชีพ ที่มีจำนวน 2 รายการ เท่ากัน ซึ่งเป็นการบอกหลักในการประกอบอาชีพที่เกี่ยวกับการค้าขายอาหารโดยตรง และสุดท้ายคือ เนื้อหาเกี่ยวกับโหราศาสตร์ จำนวน 1 รายการ ที่มีการให้ความรู้ในเรื่องดวงชะตาราศี ซึ่งบางครั้งก็เกี่ยวพันกับเรื่องอาหารในการกินอาหารเพื่อเสริมดวงหรือแก้เคล็ดต่างๆ



นอกจากนี้ หากดูภาพรวมของจำนวนการนำเสนอเนื้อหาที่ไม่เกี่ยวกับอาหารในแต่ละรายการจะพบว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีเนื้อหาผสมส่วนใหญ่เป็นจำนวน 4 รายการนั้น มีการนำเสนอเนื้อหาที่ไม่เกี่ยวกับอาหารเพียง 1 ประเภทเท่านั้น ทั้งนี้เนื่องจากเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารเป็นเรื่องใหญ่และสำคัญอยู่แล้ว จึงนำเสนอเนื้อหาอื่นที่ไม่เกี่ยวกับอาหารเพียงเรื่องเดียวที่สอดคล้องได้ดีกับเนื้อหาเกี่ยวกับอาหาร เพื่อไม่ให้มีเนื้อหาที่มากเกินไปจนทำให้ผู้ชมไม่สามารถจับประเด็นเรื่องราวได้ ส่วนจำนวนรายการที่นำเสนอเนื้อหาที่ไม่เกี่ยวกับอาหารในลำดับรองลงมา มี 2 รายการโดยนำเสนอเนื้อหาที่ไม่เกี่ยวกับอาหารมากถึง 3 ประเภทในแต่ละรายการ ซึ่งทำให้รายการมีเนื้อหาที่หลากหลายมากจนบางครั้งอาจเป็นเรื่องที่ไม่สัมพันธ์กับเรื่องอาหารมากนัก เช่น เนื้อหาเรื่องโหราศาสตร์ เนื้อหาเรื่องชีวิตบุคคล เป็นต้น และสุดท้ายคือ จำนวนรายการที่นำเสนอเนื้อหาที่ไม่เกี่ยวกับอาหาร 2 ประเภท มีจำนวนน้อยที่สุดเพียง 1 รายการ

ผู้วิจัยได้วิเคราะห์เนื้อหาที่ไม่เกี่ยวกับอาหารโดยจำแนกตามประเภทของเนื้อหา ไว้ดังนี้

ก) เนื้อหาเกี่ยวกับท่องเที่ยว

เนื้อหาเกี่ยวกับท่องเที่ยวพบว่าปรากฏอยู่ใน 4 รายการ ได้แก่ รายการ Happy Life กับคุณหรีด รายการเบรียวปากเซอร์วิส รายการอร่อยร้อยเส้นทาง และรายการตลาดสดสนามเป้า โดยมีทั้งการแนะนำแบบตั้งใจนำเสนอเกี่ยวกับสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆหรือสถานที่สำคัญที่น่าสนใจโดยตรง เพื่อให้ผู้ชมไปเที่ยวสถานที่แห่งนั้นตามที่แนะนำ มีการแสดงให้เห็นภาพบรรยากาศของสถานที่นั้น บรรยายถึงจุดเด่นและความสำคัญของแต่ละที่ รวมทั้งให้ข้อมูลต่างๆเพื่อเป็นประโยชน์กับผู้ชมในการไปเที่ยวด้วย และการแนะนำแบบสอดแทรกเนื้อหาเรื่องท่องเที่ยวไปพร้อมๆกับการนำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารในแง่มุมต่างๆ โดยไม่ได้มุ่งเน้นว่าผู้ชมต้องไปเที่ยวตามที่แนะนำ แต่ต้องการให้ผู้ชมได้รับรู้เรื่องราวมากกว่า

“รายการตลาดสดสนามเป้าไม่ได้เน้นเรื่องท่องเที่ยวชัดเจน แต่แทรกไปในเนื้อหาหลัก โดยพาไปชมตลาดและชุมชนละแวกนั้น มีการแทรกวิถีชีวิตของคน วิถีวัฒนธรรมแทรกอยู่ในการกิน การอยู่ของคน ให้คนดูได้รู้จักชุมชนนั้น และอาจจะอยากไปเที่ยวตาม” (สุกัญญา แซ่ฟู, สัมภาษณ์, 23 มีนาคม 2554)

การนำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับท่องเที่ยวมีลักษณะการนำเสนอแบ่งเป็น 2 ลักษณะ คือ

1) การแบ่งช่วงรายการเฉพาะเนื้อหาท่องเที่ยวอย่างชัดเจน เช่น ช่วงเรื่องราวน่ารู้ ของรายการอร่อยร้อยเส้นทาง ที่พาไปท่องเที่ยวยังสถานที่สำคัญต่างๆโดยเฉพาะสถานที่ทาง

ประวัติศาสตร์ เช่น อุทยานประวัติศาสตร์พระนครศรีอยุธยา (เขาวัง) จังหวัดเพชรบุรี พร้อมเล่าถึงประวัติความเป็นมาของสถานที่นั้น และบรรยายถึงความสวยงามต่างๆอย่างละเอียด เป็นต้น

2) การผสมผสานเนื้อหาท่องเที่ยวกับเนื้อหาอาหารตลอดทั้งรายการ เช่น รายการเปรี้ยวปากเซอร์วิส ที่มีการพาแขกรับเชิญไปเที่ยวทะเลที่เกาะสมุย ให้เห็นภาพความสวยงามของเกาะ มีการออกเรือไปจับปลาในทะเล แล้วแนะนำร้านอาหารขึ้นชื่อซึ่งอยู่ใกล้แหล่งท่องเที่ยวของเกาะสมุย เป็นต้น



ภาพที่ 2 เนื้อหาที่ไม่เกี่ยวกับอาหารที่เป็นเนื้อหาเกี่ยวกับท่องเที่ยว  
(รายการเปรี้ยวปากเซอร์วิส)

ข) เนื้อหาเกี่ยวกับชีวิตบุคคล

เนื้อหาเกี่ยวกับชีวิตบุคคลพบว่าปรากฏอยู่ใน 3 รายการ ได้แก่ รายการ Smart Chef อาหารแห่งความรัก รายการตลาดสดสนามเป้า และรายการ Kitchen Khun ซึ่งเป็นการนำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารและเนื้อหาเกี่ยวกับชีวิตบุคคลผสมผสานกันไป โดยมีทั้งนำเสนอชีวิตบุคคลที่บอกถึงประวัติชีวิต การประสบความสำเร็จในหน้าที่การงาน ก่อนเข้าสู่ประเด็นเรื่องการทำอาหารและการกินอาหาร การดูแลสุขภาพสุขภาพด้วยอาหารการกิน ปิดท้ายการสนทนา เช่น รายการ Kitchen Khun ที่สัมภาษณ์ผู้ร่วมรายการถึงหลักการในการดำเนินชีวิต หลักในการทำงานต่อด้วยหลักในการกินอาหาร เป็นต้น และการนำเสนอชีวิตบุคคลโดยเฉพาะบุคคลที่ค้าขายอาหารซึ่งเกี่ยวพันกับเรื่องราวของอาหารโดยตรง เช่น รายการตลาดสดสนามเป้า ที่สัมภาษณ์เจ้าของ

ร้านอาหารถึงชีวิตส่วนตัวก่อนที่จะมาค้าขายอาหารจนถึงชีวิตปัจจุบันว่าเคยยากลำบากมากเพียงใด เป็นต้น

ค) เนื้อหาเกี่ยวกับสุขภาพ

เนื้อหาเกี่ยวกับสุขภาพพบว่าปรากฏอยู่ใน 2 รายการ ได้แก่ รายการ Happy Life กับคุณหรีด และรายการ Smart Chef อาหารแห่งความรัก ซึ่งทั้งสองรายการนี้มีการนำเสนอแบบแบ่งช่วงรายการสำหรับเนื้อหาโดยเฉพาะ เพื่อให้ข้อมูลเกี่ยวกับการดูแลสุขภาพร่างกาย อาการของโรคต่างๆและการรักษา เช่น ช่วง *Happy Health* รายการ *Happy Life* กับคุณหรีด เป็นการให้ความรู้เกี่ยวกับโรคภัยไข้เจ็บต่างๆรวมทั้งวิธีการดูแลสุขภาพโดยแพทย์สาขาต่างๆที่ชำนาญในโรคนั้นๆ เป็นต้น

ง) เนื้อหาเกี่ยวกับอาชีพ

เนื้อหาเกี่ยวกับอาชีพพบว่าปรากฏอยู่ใน 2 รายการ ได้แก่ รายการตลาดสดสนามเป้า และรายการนับหนึ่ง...ถึงฝัน ซึ่งมีการนำเสนอแบบผสมผสานเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารกับเนื้อหาเกี่ยวกับอาชีพ โดยการแนะนำอาชีพทำมาค้าขายอาหารตั้งแต่ขายวัตถุดิบอาหารในตลาดสด การขายอาหารตามแผงลอย ร้านรถเข็น ไปจนถึงร้านอาหารและภัตตาคารหรู แล้วให้ความรู้ในการประกอบธุรกิจอาหาร หลักในการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นข้อมูลและแง่คิดสำหรับผู้ชม ที่จะเริ่มธุรกิจด้านอาหารหรือทำอาชีพด้านนี้อยู่แล้ว เช่น รายการนับหนึ่ง...ถึงฝัน มีการสัมภาษณ์เจ้าของร้านอาหาร โดยให้ข้อมูลว่าเริ่มต้นกิจการมาได้อย่างไร ขายอะไรบ้าง และมีหลักในการประกอบอาชีพนี้อย่างไร เป็นต้น

จ) เนื้อหาเกี่ยวกับโหราศาสตร์

เนื้อหาเกี่ยวกับโหราศาสตร์พบว่าปรากฏอยู่เพียง 1 รายการ คือ รายการ Happy Life กับคุณหรีด โดยอยู่ในช่วง Lucky Meal ซึ่งเชิญหมอกฤษณ์ คอนเฟิร์ม มาเป็นผู้ร่วมรายการ เนื่องจากหมอกฤษณ์ คอนเฟิร์มเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านโหราศาสตร์ โดยมีการทำนายดวงชะตาราตี บอกหลักในการใช้ชีวิตตามหลักโหราศาสตร์ บอกวิธีการเสริมดวงและการแก้เคล็ดต่างๆที่บางครั้งก็เกี่ยวข้องกับเรื่องอาหาร โดยเนื้อหาเรื่องนี้มีการแยกช่วงรายการชัดเจนกับเนื้อหาเรื่องอาหาร

## 2. รูปแบบรายการ

นอกจากเนื้อหารายการแล้ว รูปแบบรายการก็ถือเป็นส่วนสำคัญอย่างยิ่งที่มาเป็นกรอบใหญ่ในการนำเสนอเนื้อหาทั้งหมดในรายการ เพื่อสร้างเอกลักษณ์ของแต่ละรายการให้ผู้ชมจดจำได้ง่าย โดยเป็นรูปแบบหลักที่มากำหนดเนื้อหารายการและรูปแบบการนำเสนอในรายการ ดังที่ สุกัญญา แซ่ฟู (สัมภาษณ์, 23 มีนาคม 2554) กล่าวว่า “รูปแบบรายการเป็นตัวคุมโทนและกำหนดเนื้อหารายการว่าจะให้เป็นแบบไหน” ดังนั้น แต่ละรายการจะมีเนื้อหาลักษณะใดและถูกนำเสนอออกมาในรูปแบบใด ย่อมขึ้นอยู่กับรูปแบบหลักของรายการที่แต่ละรายการได้กำหนดไว้

การศึกษาเรื่องรูปแบบรายการนี้ ผู้วิจัยต้องการทราบว่ารายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นมีรูปแบบรายการใดเป็นรูปแบบหลัก ซึ่งแต่ละรูปแบบรายการนั้นมากำหนดเนื้อหาที่จะนำเสนอในรายการให้มีเนื้อหาประเภทใดบ้าง และแต่ละรูปแบบรายการนั้นประกอบไปด้วยรูปแบบการนำเสนอใดบ้าง ทั้งรูปแบบรายการและรูปแบบการนำเสนอที่สัมพันธ์กันอย่างไร

ผู้วิจัยได้จำแนกรูปแบบรายการของรายการอาหารทางโทรทัศน์ตามรูปแบบรายการวิทยุโทรทัศน์ (อุษณีย์ ศิริสุนทรไพบุลย์, 2552) ไว้ในตารางที่ 4 ดังนี้

ตารางที่ 4 รูปแบบรายการของรายการอาหารทางโทรทัศน์

ชื่อรายการ (N=25)	รูปแบบรายการ			
	นิตยสาร	ปกิณกะ	สาริต	สารคดี
1. คราวแล้วแต่คริต			✓	
2. Happy Life กับคุณหรีด		✓		
3. ยกโขยง 6 โมงเช้า	✓			
4. เบรี่ยวปากเซอริวิส		✓		
5. อร่อยแน่!	✓			
6. Smart Chef อาหารแห่งความรัก		✓		
7. Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร	✓			
8. ถึงพริกถึงขิง				✓
9. อร่อยร้อยเส้นทาง		✓		
10. ยอดเซฟไทย	✓			
11. อร่อยซ่ง 5	✓			
12. เซฟมือทอง	✓			
13. คราวอินดี้	✓			

ชื่อรายการ	รูปแบบรายการ			
	นิตยสาร	ปกิณกะ	สาริต	สารคดี
14. ตี๋อ้วนชวนหิว	✓			
15. ตลาดสดสนามเป้า		✓		
16. แม่ดอกโสน...บ้านเช้า			✓	
17. พลพรรคนักปรุง			✓	
18. นับหนึ่ง...ถึงฝัน		✓		
19. หมึกแดงโชว์	✓			
20. อร่อยอย่างยิ่ง	✓			
21. Kitchen Khun		✓		
22. Kidchen ห้องเรียนเจ้าตัวเล็ก			✓	
23. กินอยู่...คือ				✓
24. ขนมไทยอะไรเอ่ย				✓
25. ภัตตาคารบ้านทุ่ง				✓
<b>รวม</b>	<b>10</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>4</b>

จากตารางที่ 4 พบว่า รูปแบบรายการนิตยสาร เป็นรูปแบบที่นิยมใช้กับรายการอาหารทางโทรทัศน์มากที่สุด มีจำนวน 10 รายการ เนื่องจากรายการอาหารทางโทรทัศน์ส่วนใหญ่จำนวน 18 รายการ (ตารางที่ 1 ประเภทของเนื้อหารายการ) เป็นรายการที่มีเนื้อหาเดียว คือ นำเสนอเรื่องของอาหารเพียงอย่างเดียว จึงสอดคล้องกับรูปแบบรายการนิตยสารที่มีจุดร่วมในการนำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารเพียงเรื่องเดียวในหลากหลายแง่มุม แต่นำเสนอออกมาในหลากหลายรูปแบบการนำเสนอ

รูปแบบที่ได้รับความนิยมรองลงมา คือ รูปแบบรายการปกิณกะ ซึ่งมีจำนวน 7 รายการ เท่ากับจำนวนรายการที่มีเนื้อหาผสม คือ นำเสนอเรื่องอาหารผสมกับเนื้อหาเรื่องอื่น (ตารางที่ 1 ประเภทของเนื้อหารายการ) เนื่องจากรูปแบบรายการปกิณกะนั้นเป็นรูปแบบที่มีความหลากหลายทั้งเนื้อหารายการและรูปแบบการนำเสนอ เป็นรูปแบบรายการที่นำเสนอเนื้อหาได้มากที่สุดในทุกรูปแบบการนำเสนอ

ส่วน รูปแบบรายการสาริต ที่เป็นการแสดงขั้นตอนวิธีการทำอาหารอย่างเดียวยกเว้นทั้งรายการนั้นมีเพียง 4 รายการ ซึ่งพบว่า ขัดแย้งกับเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารที่สาริตวิธีทำที่ได้รับการนำเสนอมากที่สุดถึง 23 รายการ (ตารางที่ 2 ลักษณะเนื้อหาที่เกี่ยวกับอาหาร) ทั้งนี้ผู้วิจัยสันนิษฐานว่า เป็นเพราะการสาริตวิธีการทำอาหารเพียงอย่างเดียวทั้งรายการนั้นทำให้รายการไม่



มีความหลากหลายด้านเนื้อหาและรูปแบบการนำเสนอ คือ มีแต่เนื้อหาที่สาธิตวิธีทำอาหาร และรูปแบบการนำเสนอการสาธิตเท่านั้น อีกทั้งขั้นตอนการทำอาหารก็เข้าไปเข้ามา เช่น ล้าง หั่น ต้ม ผัด แยก ทอด เป็นต้น โดยเปลี่ยนแต่วัตถุดิบอาหารและประเภทของอาหารเท่านั้น ซึ่งสร้างความน่าเบื่อให้กับผู้ชมได้ จึงไม่ได้รับความนิยมเท่าที่ควร

สำหรับ รูปแบบรายการสารคดี ที่มี 4 รายการเท่ากับรูปแบบรายการสาธิตนั้น เป็นรูปแบบที่ไม่พบในอดีต และเป็นปรากฏการณ์ใหม่ที่เกิดขึ้นในรายการอาหารทางโทรทัศน์ เนื่องจากแต่เดิมเคยมีแต่รายการสารคดีท่องเที่ยว สารคดีประวัติศาสตร์ เป็นต้น เมื่อเป็นรายการอาหารจึงมีลักษณะเป็น “รายการสารคดีอาหาร” ที่เจาะลึกเรื่องราวเกี่ยวกับอาหารในแง่มุมต่างๆ โดยมี “อาหาร” เป็นตัวเดินเรื่องราวทั้งหมด การที่รูปแบบนี้มีเพียง 4 รายการ ผู้วิจัยสันนิษฐานว่าเนื่องจากเป็นรูปแบบรายการที่มีกระบวนการผลิตรายการยากลำบากและซับซ้อน รวมทั้งใช้งบประมาณในการผลิตรายการมากกว่ารูปแบบรายการประเภทอื่น เช่น ต้องเดินทางไปถ่ายทำยังสถานที่จริง ต้องค้นหาข้อมูลแบบเจาะลึก ต้องนำเสนอเนื้อหาในหลากหลายประเด็น เป็นต้น รูปแบบรายการนี้จึงไม่เป็นที่นิยมมากนัก

เมื่อเปรียบเทียบผลการวิจัยครั้งนี้กับงานวิจัยของ บัวชมพู ฟอร์ด (2552) ที่ศึกษารายการอาหารทางโทรทัศน์ที่ได้รับความนิยมสูงสุด 5 อันดับแรก ที่พบว่า มีรูปแบบรายการนิตยสาร 2 รายการ รูปแบบรายการสาธิต 2 รายการ และรูปแบบรายการปกิณกะ 1 รายการ ผู้วิจัยพบว่างานวิจัยทั้งสองงานนี้มีรูปแบบรายการที่เหมือนกันอยู่ 3 รูปแบบ คือ รูปแบบรายการนิตยสาร รูปแบบรายการสาธิต และรูปแบบรายการปกิณกะ ที่ได้กล่าวไปข้างต้น ส่วนรูปแบบที่แตกต่างกันคือ รูปแบบรายการสารคดี ซึ่งไม่พบในงานวิจัยของบัวชมพู ฟอร์ด แสดงให้เห็นว่า 3 รูปแบบรายการที่เหมือนกันนั้นเป็นรูปแบบรายการที่ได้รับความนิยมและเหมาะสมสำหรับรายการอาหารทางโทรทัศน์ ส่วนรูปแบบรายการสารคดีนั้นถือเป็นปรากฏการณ์ใหม่ที่เพิ่งถูกนำมาใช้ในรายการอาหารทางโทรทัศน์

สำหรับรายละเอียดของแต่ละรูปแบบรายการ ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ไว้ ดังนี้

## 2.1 รูปแบบรายการนิตยสาร (magazine program)

เป็นรูปแบบรายการที่พบมากที่สุด คือ 10 รายการ เนื่องจากเป็นรูปแบบรายการที่มีความหลากหลายของรูปแบบการนำเสนอหรือเนื้อหา แต่ต้องมีจุดร่วมที่เป็นเอกภาพเดียวกัน ซึ่งทั้ง 10 รายการนี้พบว่า มีเนื้อหาที่เกี่ยวกับอาหารเป็นจุดร่วมตลอดทั้งรายการ คือ เป็นรายการประเภทเนื้อหาเดียว ไม่มีเนื้อหาอื่นมาผสม โดยมีหลากหลายรูปแบบการนำเสนอ เช่น รูปแบบการสาธิต รูปแบบการสนทนา รูปแบบการสัมภาษณ์ เป็นต้น (จะกล่าวถึงในหัวข้อรูปแบบการนำเสนอต่อไป) รายการที่มีรูปแบบรายการนิตยสาร เช่น *รายการอร่อยซ่อง* 5 ที่นำเสนอเรื่องราวเกี่ยวกับอาหาร

ทั้งการแนะนำร้านอาหารผ่านรูปแบบการนำเสนอการสัมภาษณ์เจ้าของร้าน การเชิญผู้ร่วมรายการ มาแสดงวิธีการทำอาหารผ่านรูปแบบการนำเสนอการสาธิต เป็นต้น การนำเสนอด้วยรูปแบบ รายการนิตยสารนี้ถึงแม้ว่าจะจะเป็นเนื้อหาเดียวกันตลอดทั้งรายการ แต่ก็มีนำเสนอในรูปแบบ ต่างๆ ทำให้ผู้ชมไม่รู้สึกรำคาญ



ภาพที่ 3 รูปแบบรายการนิตยสาร (รายการอร่อยช่อง 5)

## 2.2 รูปแบบรายการปิกนิกะ (variety program)

ผู้วิจัยพบว่า จำนวนของรูปแบบรายการปิกนิกะที่มี 7 รายการนั้น มีจำนวนเท่ากับ รายการอาหารทางโทรทัศน์ประเภทเนื้อหาผสม (ตารางที่ 1 ประเภทของเนื้อหารายการ) ทั้งนี้ เพราะรูปแบบรายการปิกนิกะนั้นเป็นรายการที่มีการนำเสนอเนื้อหาและรูปแบบการนำเสนอ หลายๆอย่างมารวมไว้ด้วยกัน โดยมีความหลากหลายเช่นเดียวกับรายการนิตยสาร แต่ไม่ จำเป็นต้องมีจุดร่วมที่เป็นเอกภาพของรายการ ด้วยเหตุนี้เอง รายการประเภทเนื้อหาผสมที่ ผสมผสานเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารกับเนื้อหาอื่นๆที่ไม่เกี่ยวกับอาหาร จึงเหมาะสมกับรูปแบบ รายการปิกนิกะซึ่งมีความหลากหลายในด้านเนื้อหารายการและรูปแบบการนำเสนอ เช่น รายการ ตลาดสดสนามเป้า ที่นำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารทั้งการบอกถึงวัตถุดิบอาหารที่ตลาดสด การ แนะนำร้านอาหาร ผสมผสานกับเนื้อหาท่องเที่ยวที่พาไปเที่ยวชมจังหวัดบึงกาฬ และเนื้อหาอาชีพ ที่มีการแนะนำอาชีพเกี่ยวกับการทำมาค้าขาย โดยนำเสนอเนื้อหาในรูปแบบต่างๆ ทั้งการสาธิต ทำอาหาร การสัมภาษณ์เจ้าของร้านอาหาร การสนทนากับผู้ร่วมรายการ และการบรรยายความ สบายงามของสถานที่ท่องเที่ยว เป็นต้น การนำเสนอด้วยรูปแบบรายการนี้มีความหลากหลายมาก

ที่สุด ทำให้ผู้ชมได้รับรู้เรื่องราวอื่น ๆ นอกเหนือจากเรื่องอาหาร และเพิ่มกลุ่มเป้าหมายในการรับชมได้อีกด้วย เพราะไม่ได้มีแต่เนื้อหาอาหารอย่างเดียว

### 2.3 รูปแบบรายการสาธิต (demonstration program)

เป็นรูปแบบรายการที่มีทั้งหมด 4 รายการ โดยเป็นการแสดงกระบวนการวิธีทำอาหาร เพื่อให้ผู้ชมได้เข้าใจไปตามลำดับขั้นตอนแล้วสามารถนำไปปฏิบัติเองได้ ซึ่งการทำอาหารนั้นเป็นสิ่งที่มีความซับซ้อนขั้นตอนในการทำ ตั้งแต่การเตรียมส่วนผสม การประกอบอาหาร ไปจนการตกแต่งอาหาร จึงจำเป็นต้องสาธิตให้ผู้ชมได้รับชมเพื่อความเข้าใจ โดยเป็นการนำเสนอลักษณะเนื้อหาที่สาธิตวิธีทำอาหารผ่านรูปแบบการนำเสนอการสาธิตเป็นหลัก และอาจผสมกับรูปแบบการนำเสนออื่นด้วย โดยทุกรายการมีผู้ดำเนินรายการเป็นผู้สาธิตวิธีการทำอาหารอย่างละเอียด เริ่มตั้งแต่การบอกถึงส่วนผสมและปริมาณที่ใช้ แสดงขั้นตอนการทำอาหาร พร้อมทั้งบอกถึงเคล็ดลับต่างๆในการทำอาหารด้วย

แม้ว่ารูปแบบรายการสาธิตนี้เป็นรูปแบบที่นิยมใช้กับรายการอาหารทางโทรทัศน์ในอดีต แต่ปัจจุบันพบว่ามีรูปแบบนี้เพียง 4 รายการ แสดงให้เห็นว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ในปัจจุบันมีการปรับตัวให้แตกต่างและหลากหลายขึ้นโดยเพิ่มเนื้อหาอื่นหรือรูปแบบอื่นเข้ามาดึงดูดความสนใจของผู้ชม โดยเห็นว่าเรื่องอาหารไม่ได้มีแต่การสาธิตประกอบอาหารเพียงอย่างเดียว

### 2.4 รูปแบบรายการสารคดี (documentary program)

เป็นการนำเสนอเรื่องราวที่เป็นจริงผูกพันกับเหตุการณ์จริงและบุคคลจริง รวมทั้งเป็นการเจาะลึกเรื่องราวต่างๆในหลากหลายแง่มุมให้ผู้ชมได้รับความรู้มากกว่าความบันเทิง โดยทั้ง 4 รายการนี้ใช้รูปแบบรายการสารคดีในการนำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารลักษณะที่บอกถึงวัตถุดิบอาหาร กล่าวคือ นำเรื่องราวของวัตถุดิบอาหารอย่างใดอย่างหนึ่งในแต่ละตอนมาเป็นตัวเดินเรื่อง แล้วดำเนินเรื่องด้วยเนื้อหาและรายละเอียดที่เจาะลึกตั้งแต่ขั้นตอนการผลิต การปลูก การเลี้ยง ตลอดจนการจับให้ได้มาหรือการเก็บเกี่ยว รวมถึงสภาพแวดล้อมของพื้นที่นั้นและวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของบุคคลที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบอาหารนี้ด้วย เช่น รายการ*ภัตตาคารบ้านทุ่ง* ที่พานักตะลุยไปยังป่าชายเลนเพื่อดูการปลูกต้นสมอ การบำรุงรักษา และการเก็บลูกสมอ ตลอดจนชมวิถีชีวิตของชาวบ้านแถวนั้น เป็นต้น ซึ่งเนื้อหาเหล่านี้ถือเป็นการให้ความรู้อย่างเจาะลึกและรอบด้านเกี่ยวกับวัตถุดิบอาหารแก่ผู้ชมซึ่งไม่ได้เป็นผู้ผลิตวัตถุดิบอาหารเอง นอกจากนี้ยังมีการนำวัตถุดิบอาหารที่ได้มาเป็นส่วนประกอบในการสาธิตทำอาหารด้วย

### 3. รูปแบบการนำเสนอ

จากที่ได้กล่าวไปแล้วว่า รูปแบบรายการ หมายถึง รูปแบบหลักในการนำเสนอเนื้อหาทั้งหมดของรายการอาหารทางโทรทัศน์ ซึ่งในแต่ละรูปแบบรายการนั้นก็ยังประกอบไปด้วยรูปแบบการนำเสนอที่หลากหลายที่ถูกนำมาใช้ในการจัดลำดับและนำเสนอเนื้อหาแต่ละประเภทที่แตกต่างกันตามความเหมาะสมรวมอยู่ในหนึ่งรูปแบบรายการ รูปแบบการนำเสนอจึงถือเป็นรูปแบบย่อยที่อยู่ในรูปแบบหลักอีกทีหนึ่ง โดยผู้วิจัยต้องการทราบว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นประกอบไปด้วยรูปแบบการนำเสนอวิธีใดบ้างและรูปแบบนั้นใช้สำหรับการนำเสนอเนื้อหาประเภทใด รวมทั้งสอดคล้องกับแต่ละรูปแบบรายการอย่างไร ซึ่งผู้วิจัยได้จำแนกรูปแบบการนำเสนอไว้ในตารางที่ 5 ดังนี้

ตารางที่ 5 รูปแบบการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์

ชื่อรายการ (N=25)	รูปแบบการนำเสนอ					จำนวน รูปแบบ
	สาธิต	สัมภาษณ์	สนทนา	บรรยาย	เล่นเกม	
1. คริวแล้วแต่คริต	✓		✓			2
2. Happy Life กับคุณหรีด	✓	✓		✓		3
3. ยกโขยง 6 โมงเช้า	✓	✓	✓			3
4. เบียร์วปากเซอริวิส	✓	✓	✓		✓	4
5. อร่อยแน่!	✓	✓	✓	✓	✓	5
6. Smart Chef อาหารแห่ง ความรัก	✓	✓	✓	✓		4
7. Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร	✓	✓	✓	✓		4
8. ถึงพริกถึงขิง	✓	✓	✓	✓	✓	5
9. อร่อยร้อยเส้นทาง		✓		✓	✓	3
10. ยอดเชฟไทย	✓	✓	✓	✓	✓	5
11. อร่อยช่อง 5	✓	✓	✓	✓	✓	5
12. เชฟมือทอง	✓	✓	✓	✓		4
13. คริวอินดี้	✓	✓	✓	✓	✓	5
14. ตี๋อ้วนชวนหิว		✓	✓		✓	3
15. ตลาดสดสนามเป้า	✓	✓	✓	✓		4
16. แม่ดอกโสน...บ้านเช้า	✓					1

ชื่อรายการ	รูปแบบการนำเสนอ					จำนวนรูปแบบ
	สาริต	สัมภาษณ์	สนทนา	บรรยาย	เล่นเกม	
17. พลพรรคนักปुरु่ง	✓					1
18. นับหนึ่ง...ถึงฝัน	✓	✓	✓	✓		4
19. หมึกแดงไซว์	✓	✓	✓	✓		4
20. อร่อยอย่างยิ่ง	✓	✓				2
21. Kitchen Khun	✓	✓	✓			3
22. Kidchen ห้องเรียนเจ้าตัวเล็ก	✓		✓	✓		3
23. กินอยู่...คือ	✓	✓	✓	✓		4
24. ขนมไทยอะไรเอ่ย	✓	✓	✓	✓		4
25. ภัตตาคารบ้านทุ่ง	✓	✓	✓	✓		4
<b>รวม</b>	<b>23</b>	<b>21</b>	<b>20</b>	<b>17</b>	<b>8</b>	<b>-</b>

จากตารางที่ 5 พบว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ในปัจจุบันมีรูปแบบการนำเสนอทั้งหมด 5 รูปแบบ โดยรูปแบบการนำเสนอที่ถูกนำมาใช้มากมี 3 รูปแบบ คือ รูปแบบการนำเสนอการสาริต จำนวน 23 รายการ รูปแบบการนำเสนอการสัมภาษณ์ จำนวน 21 รายการ และรูปแบบการนำเสนอการสนทนา จำนวน 20 รายการ ส่วนรูปแบบการนำเสนอที่ถูกนำมาใช้ปานกลางค่อนข้างมาก คือ รูปแบบการนำเสนอการบรรยาย จำนวน 17 รายการ และรูปแบบการนำเสนอที่ถูกนำมาใช้น้อยที่สุด คือ รูปแบบการนำเสนอการเล่นเกม จำนวน 8 รายการ

สำหรับรูปแบบการนำเสนอที่พบมากที่สุด คือ รูปแบบการนำเสนอการสาริต ที่มีมากถึง 23 รายการ ซึ่งสอดคล้องกับเนื้อหารายการที่เป็นการสาริตวิธีทำอาหารที่มี 23 รายการเช่นกัน (ตารางที่ 2 ลักษณะเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับอาหาร) แสดงให้เห็นว่า เป็นรูปแบบที่ใช้สำหรับเนื้อหาประเภทนี้เท่านั้น อีกทั้งยังเป็นรูปแบบการนำเสนอที่สำคัญของรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่เกือบทุกรายการจำเป็นต้องมีเพื่อแสดงวิธีการขั้นตอนการทำอาหารให้ผู้ชมได้เห็นภาพและเข้าใจอย่างละเอียด อย่างไรก็ตาม ผู้วิจัยพบว่า รูปแบบการนำเสนอที่มีถึง 23 รายการ ขัดแย้งกับรูปแบบรายการสาริตที่มีเพียง 4 รายการเท่านั้น สะท้อนให้เห็นว่า การสาริตทำอาหารนั้นเหมาะสมที่จะเป็นเพียงส่วนหนึ่งในรายการมากกว่าที่จะเป็นรูปแบบหลักของทั้งรายการ

รูปแบบที่พบรองลงมา คือ รูปแบบการนำเสนอการสัมภาษณ์ ที่มีจำนวนค่อนข้างมาก คือ 21 รายการ เนื่องจากเนื้อหาของรายการที่มีหลากหลายทั้งการแนะนำร้านอาหาร การบอกถึงวัตถุดิบอาหาร การสาริตทำอาหาร รวมทั้งเนื้อหาอื่นๆอีกมาก ซึ่งผู้ดำเนินรายการไม่สามารถบอก



เล่ารายละเอียดทุกอย่างได้ รายการอาหารทางโทรทัศน์จึงจำเป็นต้องมีผู้ร่วมรายการ เช่น เจ้าของร้านอาหาร เกษตรกรผู้ปลูกผัก เป็นต้น ที่มาให้ข้อมูลเฉพาะในเรื่องราวต่างๆ ซึ่งต้องใช้วิธีการสัมภาษณ์เพื่อให้ได้ข้อมูลและความรู้ต่างๆกับผู้ชม

ต่อด้วย รูปแบบการนำเสนอการสนทนา ที่มีจำนวน 20 รายการ ซึ่งใกล้เคียงกับรูปแบบการนำเสนอการสัมภาษณ์ โดยเป็นการสื่อสารระหว่างผู้ดำเนินรายการและผู้ร่วมรายการเช่นกัน แต่แตกต่างกันที่การสัมภาษณ์นั้นเป็นรูปแบบการสื่อสารที่เป็นทางการกว่าเพื่อให้ได้ข้อมูลสำคัญที่ถูกต้องจากผู้ให้สัมภาษณ์ แต่การสนทนานั้นเป็นรูปแบบการสื่อสารที่พูดคุยแบบเป็นกันเองระหว่างคนสองฝ่าย โดยไม่ได้มีเป้าหมายเพื่อให้ได้ข้อมูลที่จำเป็นสำหรับผู้ชม

รูปแบบถัดมา คือ รูปแบบการนำเสนอการบรรยาย ที่มีจำนวน 17 รายการ แม้ว่าจะจะเป็นรูปแบบการนำเสนอที่ถูกใช้กันมานานในรายการโทรทัศน์ในอดีต แต่เป็นที่น่าสนใจว่ารูปแบบนี้ยังมีอยู่ค่อนข้างมากในรายการอาหารทางโทรทัศน์ในปัจจุบัน เนื่องจากเรื่องราวของอาหารเป็นเรื่องที่ละเอียดลึกซึ้งและมีข้อมูลในการนำเสนอกับผู้ชมมาก ไม่สามารถถ่ายทอดผ่านภาพเพียงอย่างเดียวได้ จึงต้องใช้วิธีการนำเสนอภาพต่างๆ เช่น ภาพวิธีการปลูกผักหรือการเลี้ยงสัตว์ ภาพบรรยากาศร้านอาหาร เป็นต้น พร้อมกับการบรรยายให้ข้อมูลและรายละเอียดต่างๆประกอบภาพนั้นๆ เพื่อให้ผู้ชมเข้าใจเรื่องราวได้ดียิ่งขึ้น

และสุดท้ายคือ รูปแบบการนำเสนอการเล่นเกมส์ ที่มีจำนวน 8 รายการ แม้จะมีจำนวนน้อยที่สุด แต่ก็มากเมื่อเทียบกับรายการอาหารทางโทรทัศน์ในอดีต ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่า รูปแบบของรายการเกมส์โชว์ไทยที่ได้รับความนิยมมากในปัจจุบันดังจะเห็นได้จากมีรูปแบบการนำเสนอประเภทนี้อยู่ในรายการต่างๆจำนวนมาก ได้เข้ามาเป็นรูปแบบการนำเสนอหนึ่งของรายการอาหารทางโทรทัศน์ด้วยเช่นกัน ซึ่งสำหรับรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นไม่ได้เกี่ยวข้องกับเนื้อหารายการ แต่เป็นรูปแบบที่ใช้เพื่อนำเสนอผลิตภัณฑ์สินค้าของผู้สนับสนุนรายการ เช่น การเล่นเกมเปิดแผ่นป้ายที่มีชื่อตราสินค้าของผู้สนับสนุนรายการ หรือการให้ผู้ชมทางบ้านตอบคำถามเพื่อชิงของรางวัลของผู้สนับสนุนรายการ เป็นต้น ซึ่งเป็นรูปแบบที่ง่ายที่สุดในการโฆษณาสินค้าให้กับผู้สนับสนุนรายการ

สำหรับรูปแบบการนำเสนอรายการ 5 รูปแบบที่ได้ในผลการวิจัยนี้ เมื่อเปรียบเทียบกับงานวิจัยของศิรินุช วิเศษนลินวงศ์ (2543) และ โครงการศึกษาและสำรวจวงสื่อเพื่อสุขภาวะสังคม (2551) (อ้างถึงใน บัวชมพู ฟอร์ด, 2552) ผู้วิจัยพบว่า ผลการวิจัยของผู้วิจัยในครั้งนี้และผลการวิจัยในอดีตที่กล่าวมานั้น มีรูปแบบการนำเสนอรายการทั้ง 5 รูปแบบนี้เหมือนกัน แสดงให้เห็นว่า 5 รูปแบบการนำเสนอนี้เป็นรูปแบบที่เหมาะสมสำหรับรายการอาหารทางโทรทัศน์

อย่างไรก็ตาม แม้ว่ารูปแบบการนำเสนอทั้ง 5 รูปแบบนี้จะเหมือนกันทั้งในงานวิจัยปัจจุบัน และอดีต แต่ผลการวิจัยของทั้ง 2 งานวิจัยในอดีตนั้น ก็มีส่วนแตกต่างจากผลการวิจัยของผู้วิจัยในครั้งนี้ กล่าวคือ ผลการวิจัยของ 2 งานวิจัยในอดีต พบว่า มีรูปแบบการนำเสนออีก 2 รูปแบบ คือ รูปแบบการนำเสนอการตอบคำถาม และรูปแบบการนำเสนอละคร ซึ่ง 2 รูปแบบนี้ไม่พบในงานวิจัยของผู้วิจัยในครั้งนี้ โดย รูปแบบการนำเสนอการตอบคำถาม นั้น เนื่องจากรายการอาหารทางโทรทัศน์ในอดีตมีช่วงของการตอบคำถามที่ผู้ชมทางบ้านเขียนจดหมายเข้ามาถามในรายการ แล้วผู้ดำเนินรายการซึ่งล้วนเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร เช่น คุณหมึกแดง อาจารย์ยั้งศักดิ์ เป็นต้น เป็นผู้ตอบให้ความรู้ต่างๆเกี่ยวกับอาหาร แต่รายการอาหารทางโทรทัศน์ในปัจจุบันมีผู้ดำเนินรายการที่ไม่เชี่ยวชาญด้านอาหารด้วยจึงตัดรูปแบบตอบคำถามออกไป นอกจากนี้ผู้วิจัยสันนิษฐานว่าผู้ชมทางบ้านส่งจดหมายเข้ามาถามน้อยลง รายการต่างๆจึงตัดช่วงนี้ออกไปด้วย โดยปรับเปลี่ยนเป็นการให้ผู้สาธิตอาหารเป็นผู้บอกเคล็ดลับและเกร็ดความรู้ในการทำอาหาร เพื่อให้สาระและความรู้กับผู้ชมในระหว่างการประกอบอาหารแทน

ส่วน รูปแบบการนำเสนอละคร นั้น จากเดิมที่มีการกำหนดให้ผู้ดำเนินรายการและผู้ร่วมรายการเป็นตัวละครแสดงตามบทบาทต่างๆโดยมีการกำหนดเรื่องและจำลองเหตุการณ์มาเล่นเป็นละครนั้น ก็พบว่าได้เปลี่ยนแปลงไปตามทิศทางของรายการโทรทัศน์ไทยในปัจจุบันที่การนำเสนอเนื้อหาต่างๆตั้งอยู่บนเรื่องราวความเป็นจริงมากกว่าเรื่องที่แต่งขึ้นเช่นในอดีต รายการอาหารทางโทรทัศน์จึงใช้วิธีการนำเสนอที่เป็นเรื่องจริงทั้งหมด เช่น ผู้ดำเนินรายการที่เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร หรือผู้ร่วมรายการที่เป็นดารานักแสดง ก็ยังคงบทบาทอาชีพเดิมของตนอยู่ในรายการ เป็นต้น

นอกจากการวิเคราะห์ภาพรวมตามรูปแบบการนำเสนอแล้ว ยังสามารถดูภาพรวมของรายการได้อีกว่าแต่ละรายการนั้นมีการใช้รูปแบบการนำเสนอจำนวนน้อยเพียงใด ซึ่งผู้วิจัยพบว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ส่วนใหญ่จำนวนมากที่สุด คือ 10 รายการ มีการใช้รูปแบบการนำเสนอจำนวน 4 รูปแบบ โดยส่วนใหญ่เป็นรูปแบบการนำเสนอการสาธิต รูปแบบการนำเสนอการสัมภาษณ์ รูปแบบการนำเสนอการสนทนา และรูปแบบการนำเสนอการบรรยาย มักไม่ค่อยพบรูปแบบการนำเสนอการเล่นเกมส์ แสดงให้เห็นว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์หนึ่งรายการนั้นควรใช้รูปแบบการนำเสนอจำนวน 4 รูปแบบเหมาะสมที่สุด เพื่อความหลากหลายของรูปแบบการนำเสนอและสอดคล้องเหมาะสมกับเนื้อหารายการที่หลากหลายด้วยเช่นกัน เนื่องจากเนื้อหาแต่ละประเภทที่แตกต่างกันย่อมต้องใช้วิธีการนำเสนอที่แตกต่างกันเพื่อความเหมาะสม เช่น ถ้าเนื้อหาเป็นการสาธิตทำอาหาร ก็ใช้รูปแบบการนำเสนอการสาธิต ถ้าเนื้อหาเป็นการให้ข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบอาหาร ก็ใช้รูปแบบการนำเสนอการบรรยายประกอบภาพ หรือถ้ามีผู้ร่วม

รายการ ก็ใช้รูปแบบการนำเสนอการสนทนาระหว่างผู้ดำเนินรายการและผู้ร่วมรายการ เป็นต้น ซึ่งการใช้รูปแบบการนำเสนอที่หลากหลายนี้สร้างความน่าสนใจให้กับรายการและทำให้รายการไม่น่าเบื่อด้วย

รองลงมา คือ การใช้รูปแบบการนำเสนอจำนวน 3 รูปแบบที่มีรายการอาหารทางโทรทัศน์จำนวน 6 รายการใช้ในลักษณะนี้ แสดงให้เห็นว่า การใช้รูปแบบการนำเสนอ 3 รูปแบบนั้นเหมาะสมรองลงมา ต่อด้วยการใช้รูปแบบการนำเสนอครบทั้ง 5 รูปแบบในรายการ ซึ่งมีรายการอาหารทางโทรทัศน์จำนวน 5 รายการที่ใช้ในลักษณะนี้ ซึ่งเป็นครึ่งหนึ่งของการใช้รูปแบบการนำเสนอจำนวน 4 รูปแบบที่มี 10 รายการ แสดงให้เห็นว่า แม้จะใช้รูปแบบการนำเสนอจำนวนมาก แต่ก็อาจมากเกินไปสำหรับรายการอาหารทางโทรทัศน์

ส่วนการใช้รูปแบบการนำเสนอจำนวน 2 รูปแบบ และ 1 รูปแบบในแต่ละรายการนั้นมีประเภทละ 2 รายการที่ใช้รูปแบบการนำเสนอในลักษณะดังกล่าว แสดงให้เห็นว่า การใช้รูปแบบการนำเสนอในจำนวนที่น้อยเกินไป ไม่เป็นที่นิยมและไม่เหมาะสมกับรายการอาหารทางโทรทัศน์ เนื่องจากจะทำให้รายการน่าเบื่อเพราะทั้งรายการมีรูปแบบการนำเสนอไม่กี่รูปแบบ และเนื้อหารายการที่มีหลากหลายนั้นจำเป็นต้องเลือกใช้หลากหลายรูปแบบการนำเสนอเพื่อให้สอดคล้องกับแต่ละเนื้อหารายการ

ผู้วิจัยได้วิเคราะห์แต่ละรูปแบบการนำเสนอไว้ ดังนี้

### 3.1 รูปแบบการนำเสนอการสาธิต (Demonstration)

ถือเป็นรูปแบบการนำเสนอที่เป็นหัวใจสำคัญของรายการอาหารทางโทรทัศน์ เนื่องจากพบมากที่สุด คือ 23 รายการ โดยมีเพียง 2 รายการที่ไม่พบ คือ รายการอรรถยรรยเส้นทาง และรายการตีอ้วนชวนหิว เนื่องจากสองรายการนี้ไม่มีลักษณะเนื้อหาที่สาธิตวิธีทำอาหาร จึงไม่มีการถ่ายทอดผ่านรูปแบบการนำเสนอการสาธิต

การทำอาหารนั้นมีกระบวนการขั้นตอนซับซ้อนในการทำตั้งแต่การเตรียมส่วนผสมเครื่องปรุงโดยการล้างหั่น กรรมวิธีการประกอบอาหาร เช่น ต้ม ผัด แกง ทอด จนถึงการจัดตกแต่งอาหารให้สวยงามน่ารับประทาน ซึ่งต้องใช้เวลาในการทำอาหารค่อนข้างนาน ด้วยเหตุนี้เองรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีลักษณะเนื้อหาที่สาธิตวิธีทำอาหารจึงจำเป็นต้องถ่ายทอดด้วยรูปแบบการนำเสนอการสาธิตเพียงวิธีเดียว เพราะเป็นรูปแบบการนำเสนอที่ผู้สาธิตสามารถใช้ในการแสดงวิธีการประกอบอาหาร พร้อมอธิบายถึงขั้นตอนต่างๆได้ อีกทั้งเป็นรูปแบบที่สามารถใช้เวลาในการนำเสนอได้นานได้ซึ่งก็ขึ้นอยู่กับกำหนเวลาของแต่ละรายการด้วย ถือเป็นรูปแบบที่ให้ความรู้และความเข้าใจกับผู้ชมได้เป็นอย่างดี เช่น รายการยอดเซฟไทย เริ่มต้นด้วยการบอกถึงส่วนผสมและเครื่องปรุงต่างๆรวมทั้งปริมาณของส่วนผสมที่จะใช้ทำยำหัวปลีไก่กุ่ม แล้วแสดง

ขั้นตอนการชอยหัวปลี การลวกกุ้ง การเตรียมส่วนผสมอื่นๆ จนถึงการคลุกเคล้าส่วนผสมทั้งหมด ก่อนตักใส่จาน เป็นต้น

### 3.2 รูปแบบการนำเสนอการสัมภาษณ์ (Interview)

รูปแบบการนำเสนอการสัมภาษณ์นี้มีการใช้ค่อนข้างมาก จำนวน 21 รายการ โดยเป็นรูปแบบที่ทำให้ผู้ชมได้รับทราบข้อมูลและความรู้ต่างๆ รวมทั้งสามารถสร้างความน่าเชื่อถือของข้อมูลและข้อเท็จจริงที่นำมาเสนอให้กับรายการได้มากยิ่งขึ้น โดยประกอบด้วยบุคคล 2 ฝ่าย คือ ผู้สัมภาษณ์ และผู้ให้สัมภาษณ์ โดยผู้สัมภาษณ์ส่วนใหญ่จะเป็นผู้ดำเนินรายการ เป็นคนตั้งคำถาม ส่วนผู้ถูกสัมภาษณ์ซึ่งเป็นผู้ตอบคำถามนั้น พบว่ามี 3 ลักษณะ ได้แก่

1) การสัมภาษณ์เจ้าของร้านอาหาร สำหรับรายการที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารที่แนะนำร้านอาหารนั้นจะมีการสัมภาษณ์เจ้าของร้านอาหารเกี่ยวกับข้อมูลต่างๆของร้านอาหาร เช่น ประวัติความเป็นมา ตำแหน่งที่ตั้ง บรรยากาศ จุดเด่นของร้าน ประเภทอาหารที่ขาย เมนูเด็ดของร้าน เป็นต้น เพื่อให้ผู้ชมได้รับทราบข้อมูลประกอบการตัดสินใจในการไปกินอาหารในแต่ละร้าน

2) การสัมภาษณ์ผู้รู้หรือผู้เชี่ยวชาญในเรื่องที่นำเสนอ ซึ่งสอดคล้องกับเนื้อหาประเภทต่างๆของรายการ อาทิ เนื้อหาเกี่ยวกับอาหารที่บอกถึงวัตถุดิบอาหาร หากเป็นรายการที่ไปถ่ายทำยังแหล่งผลิตวัตถุดิบอาหาร ก็จำเป็นต้องสัมภาษณ์เกษตรกร ชาวประมง หรือผู้เลี้ยงสัตว์ ซึ่งเป็นผู้ที่มีความรู้อย่างดีเกี่ยวกับวัตถุดิบอาหารนั้นๆ เช่น *รายการภัตตาคารบ้านทุ่ง* ที่ผู้ดำเนินรายการไปสัมภาษณ์เกษตรกรผู้ปลูกต้นชะอมเกี่ยวกับการปลูก การบำรุงรักษา การเก็บเกี่ยว เป็นต้น หรือเนื้อหาเกี่ยวกับสุขภาพ เช่น *รายการ Happy Life กับคุณหรีด* ที่มีการสัมภาษณ์แพทย์ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะทางซึ่งสามารถให้ความรู้และคำแนะนำเกี่ยวกับโรคต่างๆได้อย่างละเอียดถูกต้อง โดยให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาการของโรค สาเหตุของโรค การป้องกัน การดูแลสุขภาพ เป็นต้น

3) การสัมภาษณ์ผู้ร่วมรายการ ที่ได้รับเชิญให้มาเป็นแขกรับเชิญในรายการ โดยมีรูปแบบและการตั้งคำถามที่เป็นทางการกว่า 2 ประเภทแรก เนื่องจากบุคคลที่มาร่วมรายการนั้นต้องมีเรื่องราวชีวิตที่โดดเด่นหรือเป็นข้อคิดให้กับผู้ชมได้ ที่เห็นเด่นชัด เช่น *รายการ Kitchen Khun* ที่ผู้ดำเนินรายการสัมภาษณ์ผู้ร่วมรายการเกี่ยวกับหลักการใช้ชีวิต การทำงาน เรื่องครอบครัว กิจกรรมส่วนตัว ซึ่งเป็นเรื่องส่วนตัวของบุคคล ก่อนนำไปสู่การซักถามเรื่องครัวที่เกี่ยวกับการรับประทานอาหาร การทำอาหารที่บ้าน เป็นต้น



ภาพที่ 4 รูปแบบการนำเสนอการสัมภาษณ์เจ้าของร้านอาหาร (รายการตี๋ชวนชวนหิว)

### 3.3 รูปแบบการนำเสนอการสนทนา (Conversation)

รูปแบบการนำเสนอการสนทนาที่มีการใช้ค่อนข้างมาก จำนวน 20 รายการ โดยเป็นการพูดคุยระหว่างคน 2 คนขึ้นไปในเรื่องราวต่างๆไปแบบไม่เป็นทางการ รวมทั้งมีการสนทนาพูดคุยหยอกล้อกันบ้าง เพื่อเพิ่มสีสันให้กับรายการ โดยการสนทนาบางครั้งก็แฝงไปด้วยความรู้ต่างๆ ถือเป็นรูปแบบที่สร้างความสนุกสนานพร้อมทั้งให้สาระกับผู้ชมได้เป็นอย่างดี ซึ่งในรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นเป็นการสนทนาพูดคุยกันใน 2 ลักษณะ ได้แก่

1) ผู้ดำเนินรายการสนทนากับผู้ดำเนินรายการ เช่น รายการ *เปรี้ยวปากเซอร์วิส* ที่คุณเกตุ เสพสวัสดิ์และคุณรินลณี พูดคุยประทะคารมกันอย่างสนุกสนานเป็นธรรมชาติในขณะที่ดำเนินรายการ ช่วยเพิ่มสีสันให้กับรายการ หรือ รายการ *กินอยู่...คือ* ที่คุณดวงพรและคุณสุจิตราสนทนากันในเรื่องราวของอาหารที่น่าเสนอพร้อมทั้งสอดแทรกเกร็ดความรู้เกี่ยวกับอาหารนั้นๆเพื่อเป็นความรู้เพิ่มเติมให้กับผู้ชมด้วย เป็นต้น

2) ผู้ดำเนินรายการสนทนากับผู้ร่วมรายการ เช่น รายการ *ครัวแล้วแต่ครีต* ที่ผู้ดำเนินรายการพูดคุยกับผู้ร่วมรายการซึ่งเป็นดารานักแสดงอย่างเป็นกันเองเกี่ยวกับผลงานบันเทิง กิจกรรมส่วนตัว อาหารโปรด หรือ รายการ *อร่อยแน่!* ที่คุณสุกัญญาพูดคุยแบบเป็นกันเองกับผู้ร่วมรายการซึ่งเป็นอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารในระหว่างการสาธิตทำอาหาร โดยมีการสนทนาถึงลักษณะของเมนูอาหาร ซักถามอย่างไม่เป็นทางการเกี่ยวกับเคล็ดลับในการทำอาหาร เป็นต้น



### 3.4 รูปแบบการนำเสนอการบรรยาย (Description)

รูปแบบนี้มีการใช้จำนวนปานกลาง คือ 17 รายการ เป็นการนำเสนอด้วยเสียงบรรยายเพื่อเล่าถึงเนื้อหาที่จะนำเสนอ โดยเป็นคำบรรยายประกอบภาพให้ผู้ชมรับชมและรับฟังไปพร้อมๆกัน มีเป้าหมายเพื่อให้รายการมีความน่าเชื่อถือมากขึ้น ช่วยให้ผู้ชมเข้าใจรายละเอียดต่างๆที่แสดงในภาพได้มากยิ่งขึ้นด้วย ซึ่งการบรรยายที่ใช้ในรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นมี 2 ลักษณะ ได้แก่

1) การบรรยายแบบเห็นตัวผู้บรรยาย เช่น *รายการตี๋อ้วนชวนหิว* ที่มีเนื้อหาแนะนำร้านอาหารโดยคุณตี๋อ้วนซึ่งเป็นผู้ดำเนินรายการพาไปชิมอาหารและแนะนำร้านอาหารต่างๆ มีภาพประกอบให้เห็นบรรยากาศร้าน หน้าตาอาหาร พร้อมด้วยเสียงบรรยายของคุณตี๋อ้วนให้ข้อมูลเกี่ยวกับตัวร้าน บอกถึงบรรยากาศร้าน อธิบายถึงส่วนผสมและรสชาติอาหารอย่างละเอียด ถือเป็น การบรรยายนอกสถานที่ด้วยตนเอง

2) การบรรยายแบบไม่เห็นตัวผู้บรรยาย เช่น *รายการหมึกแดงโชว์* ในช่วง Food Focus ที่นำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับวัตถุดิบอาหาร ให้เห็นภาพแปลงปลูกผักชี วิธีการรดน้ำ ใส่ปุ๋ย การเก็บเกี่ยว โดยที่คุณหมึกแดงไม่ได้เดินทางไปด้วยตนเอง แต่เป็นผู้บรรยายประกอบภาพบอกถึงวิธีการปลูก ระยะเวลาในการใส่ปุ๋ย ขั้นตอนการเก็บเกี่ยว เพื่อให้ความรู้กับผู้ชม หรือ *รายการนับหนึ่ง...ถึงฝัน* ที่มีเนื้อหาแนะนำร้านอาหารโดยการแสดงภาพบรรยากาศร้านอาหารและเมนูเด็ดของร้าน โดยมีเสียงบรรยายประกอบบอกถึงลักษณะของร้าน จุดเด่นของร้าน ชื่อเมนูอาหาร แต่ข้อมูลเรื่องส่วนผสมและรสชาติอาหารจะไม่ละเอียดเท่ากับการบรรยายแบบเห็นตัวผู้บรรยายเนื่องจากผู้บรรยายไม่ได้ชิมอาหารด้วยตนเอง

### 3.5 รูปแบบการนำเสนอการเล่นเกม (Game)

เป็นรูปแบบรายการที่พบน้อยที่สุด คือ 8 รายการ โดยรูปแบบนี้จะสัมพันธ์กับผู้สนับสนุนรายการ (Sponsor) ซึ่งเป็นผู้มอบของรางวัลให้กับผู้ร่วมเล่นเกม ถือเป็นรูปแบบการนำเสนอที่จัดขึ้นมาเพื่อการโฆษณาประชาสัมพันธ์สินค้าของผู้สนับสนุนรายการให้ผู้ชมได้รู้จัก โดยไม่เกี่ยวกับเนื้อหารายการแต่อย่างใด ผู้วิจัยพบว่ามี 2 ลักษณะ ได้แก่

1) การร่วมเล่นเกมในรายการ ซึ่งมีช่วงรายการเฉพาะสำหรับการเล่นเกมที่ทั้งช่วงรายการเกี่ยวข้องกับผู้สนับสนุนรายการของช่วงนั้น ตั้งแต่ชื่อช่วง แผ่นป้ายชื่อผู้สนับสนุนรายการผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในการเล่นเกม เป็นต้น โดยมีทั้งที่ให้ผู้ร่วมรายการเป็นผู้เล่นเกม และการให้บุคคลทั่วไปมาร่วมเล่นเกม เช่น *รายการตี๋อ้วนชวนหิว* ที่ให้ผู้ร่วมรายการในช่วง “เพื่อนกันมาทำกิน” ได้เลือกแผ่นป้ายของผลิตภัณฑ์ผู้สนับสนุนรายการเพื่อรับของรางวัลที่แตกต่างกันในแต่ละป้าย หรือ *รายการถึงพริกถึงขิง* ที่มีช่วง “อองเทร่ สนุกมันส์กับแฟนตัวจริง” โดยมีผลิตภัณฑ์ขนมอบกรอบ

ตรา อองเทร่ เป็นผู้สนับสนุนช่วงรายการ มีการถ่ายทำยังสถานที่ต่างๆ เลือคนบุคคลทั่วไปมาร่วมเล่นเกม เช่น การจำลองรสชาติของผลิตภัณฑ์แล้วตอบให้ได้มากที่สุดจึงจะเป็นแฟนตัวจริง เป็นต้น

2) การร่วมเล่นเกมของผู้ชมที่บ้าน ซึ่งมีหลายวิธี เช่น ให้ร่วมสนุกโดยการส่งชิ้นส่วนของผลิตภัณฑ์ให้ผู้สนับสนุนรายการเข้ามาซึ่งรางวัล การส่งไปรษณียบัตรมาตอบคำถามหรือถามปัญหาเพื่อลุ้นของรางวัล เป็นต้น โดยมักจะอยู่ในช่วงท้ายของรายการเพื่อว่าเมื่อจบรายการแล้วผู้ชมสามารถร่วมสนุกกับรายการได้ทันที เช่น *รายการอ้อยช่อง 5* ที่เปิดโอกาสให้ผู้ชมที่บ้านได้ร่วมลุ้นรับบัตรรับประทานอาหารในราคา 5 บาท โดยการโทรศัพท์เข้ามาในรายการให้เร็วที่สุด 2 สายแรกจะได้รับรางวัลไป หรือ *รายการอ้อยแน่!* ที่ให้ผู้ชมที่บ้านส่งฉลากผลิตภัณฑ์ Starwell มายังรายการเพื่อจับฉลากแจกรางวัล เป็นต้น สำหรับรูปแบบการเล่นเกมนี้นอกจากเป็นการสร้างความสนุกสนานในการลุ้นรางวัลแล้ว ยังเป็นการเปิดโอกาสให้กับผู้ชมที่บ้านได้เข้ามามีส่วนร่วมกับกิจกรรมของรายการ ซึ่งส่งผลให้ติดตามรับชมรายการมากยิ่งขึ้น

#### 4. ผู้ดำเนินรายการ

ผู้ดำเนินรายการหรือพิธีกรถือว่าเป็นผู้ที่มีบทบาทสำคัญอย่างมากในรายการอาหารทางโทรทัศน์ โดยเป็นผู้ที่ทำหน้าที่พูดคุยกับผู้ชมหรือกับผู้ร่วมรายการเพื่อให้รายการสามารถดำเนินไปได้ได้อย่างราบรื่นจนจบรายการ อีกทั้งยังเป็นผู้ออกเล้าถายทอดเนื้อหาเรื่องราวต่างๆ ให้กับผู้ชมด้วย ซึ่งแต่ละรายการนั้นก็จะมีผู้ดำเนินรายการที่แตกต่างกันออกไป ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาใน 2 ประเด็นคือ เพศของผู้ดำเนินรายการ และสถานภาพบุคคลของผู้ดำเนินรายการ ดังที่จะวิเคราะห์ต่อไป

##### 4.1 เพศของผู้ดำเนินรายการ

สำหรับเพศของผู้ดำเนินรายการนั้น ผู้วิจัยเลือกมาวิเคราะห์เนื่องจากผู้วิจัยพบว่า การเรียนรู้วิธีทำอาหารหรือการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารในสมัยก่อนแบบบอกเล่าปากต่อปากนั้นเป็นหน้าที่ของเพศหญิง เนื่องจากผู้หญิงในอดีตมีหน้าที่เข้าครัวทำอาหารให้กับลูกและสามีหรือคนในครอบครัวกัน แต่เมื่อเกิดสื่อโทรทัศน์ขึ้น ผู้ชายได้เข้ามามีบทบาทในการทำอาหารมากขึ้น โดยเฉพาะในรายการอาหารทางโทรทัศน์ ดังที่พบว่ารายการส่วนใหญ่มีผู้ดำเนินรายการเป็นผู้ชาย เช่น พลศรี คชาชีวะ ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ ณ อยุธยา อาจารย์ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงษ์ และในปัจจุบันก็พบว่า มีทั้งเพศชายและเพศหญิงที่เป็นผู้ดำเนินรายการอาหารทางโทรทัศน์ ผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษาว่ารายการอาหารทางโทรทัศน์มีผู้ดำเนินรายการเป็นเพศไหนมากกว่ากัน และผู้ดำเนินรายการแต่ละเพศนั้นมีผลต่อการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารแตกต่างกันอย่างไร ทั้งในอดีตและปัจจุบัน โดยผู้วิจัยได้จำแนกผู้ดำเนินรายการตามเพศไว้ในตารางที่ 6 ดังนี้

ตารางที่ 6 เพศของผู้ดำเนินรายการในรายการอาหารทางโทรทัศน์

ชื่อรายการ (N=25)	เพศของผู้ดำเนินรายการ		จำนวน คน
	ชาย	หญิง	
1. คริวแล้วแต่คริต	✓		1
2. Happy Life กับคุณหรีด		✓	1
3. ยกโขยง 6 โมงเช้า		✓	1
4. เปรี้ยวปากเซอริวิส	✓	✓	4
5. อร่อยแน่!	✓	✓	2
6. Smart Chef อาหารแห่งความรัก	✓	✓	3
7. Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร		✓	2
8. ถึงพริกถึงขิง	✓		2
9. อร่อยร้อยเส้นทาง	✓	✓	2
10. ยอดเชฟไทย	✓		2
11. อร่อยซ่ง 5	✓	✓	2
12. เซฟมือทอง	✓		1
13. คริวอินดี้	✓		1
14. ตีอ้วนชวนหิว	✓		1
15. ตลาดสดสนามเป้า	✓	✓	6
16. แม่ดอกโสน...บ้านเช้า	✓		1
17. พลพรรคนักปรุง	✓		1
18. นับหนึ่ง...ถึงฝัน	✓		1
19. หมึกแดงโชว์	✓		3
20. อร่อยอย่างยิ่ง	✓	✓	2
21. Kitchen Khun	✓		2
22. Kidchen ห้องเรียนเจ้าตัวเล็ก		✓	1
23. กินอยู่...คือ		✓	2
24. ขนมไทยอะไรอร่อย		✓	2
25. ภัตตาคารบ้านทุ่ง	✓		1
<b>รวม</b>	<b>19 รายการ</b>	<b>13 รายการ</b>	<b>45 คน</b>

หมายเหตุ อาจารย์ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์ เป็นผู้ดำเนินรายการ 3 รายการ แต่นับเป็น 1 คน

ผู้วิจัยได้จำแนกรายชื่อของผู้ดำเนินรายการตามเพศไว้ดังนี้

**รายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีผู้ดำเนินรายการเป็นเพศชาย มีทั้งหมด 19 รายการ จำนวน 25 คน ได้แก่**

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| 1. รายการครัวแล้วแต่...คริต           | ชาคริต แย้มนาม (คริต)   |
| 2. รายการเปรี้ยวปากเซอร์วิส           | เกตุเสพสวัสดิ์ ปาละภาวงศ์ ณ อยุธยา<br>(น้ำเน็ก)<br>ฉันทวิสิฐฐ์ เสียงหวาน (แอม)                                      |
| 3. รายการอร่อยแน่!                    | พ.ต.ดร.บุญมา อิมวิเศษ   |
| 4. รายการ Smart Chef อาหารแห่งความรัก | ฉัชพล ชุ่มดวง (ตุน)   |
| 5. รายการถึงพริกถึงขิง                | นภัสกร มิตรเอม (ต๊าก)<br>โสภณพัศ วิโรจน์แสงประทีป (แอม)   |
| 6. รายการอร่อยร้อยเส้นทาง             | ปิยะพันธ์ จัมปาสุต  |
| 7. รายการยอดเซฟไทย                    | วิชิต มุกุระ (เซฟวิชิต)<br>เอ็ดดี้ เฮง  |
| 8. รายการอร่อยช่อง 5                  | เฉลิม ปานเกิด (เจ็บบ เข็ญยิ้ม)  |
| 9. รายการเซฟมือทอง                    | พงศ์วัช เฉลิมกิตติชัย (เซฟเอียน)  |
| 10. รายการครัวอินดี้                  | บรรณ บริบูรณ์ (เซฟอ๊ก)  |
| 11. รายการตี้อ้วนชวนหิว               | นำชัย จรรยาฐิติกุล (ตี้อ้วน)  |
| 12. รายการตลาดสดสนามเป้า              | สรารุณี พุ่มทอง (ทีน)<br>ม.ล.ภาสันต์ สวัสดิวัตน์<br>สนันท์ มาลี   |
| 13. รายการแม่ดอกโสน...บานเช้า         | อาจารย์ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์   |
| 14. รายการพลพรรคนักปรุง               | พล ตันทะเสถียร  |
| 15. รายการนับหนึ่ง...ถึงฝัน           | อาจารย์ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์   |
| 16. รายการหมึกแดงโชว์                 | ม.ล.ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์ ณ อยุธยา<br>(หมึกแดง)<br>ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ ณ อยุธยา<br>กวรรณ สวัสดิวัตน์ ณ อยุธยา |
| 17. รายการอร่อยอย่างยิ่ง              | อาจารย์ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์   |

- |                            |   |
|----------------------------|---|
| 18. รายการ Kitchen Khun    | สหัส จันทกานนท์ (เซฟดอล์ฟ)<br>ดร.ปรีชา เดชะวัฒน์ไพศาล |
| 19. รายการภัตตาคารบ้านทุ่ง | จรงค์ศักดิ์ รองเดช (สตางค์)                           |

หมายเหตุ อาจารย์ยี่งศ์ศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์ เป็นผู้ดำเนินรายการ 3 รายการ แต่นับเป็น 1 คน

**รายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีผู้ดำเนินรายการเป็นเพศหญิง มีทั้งหมด 13 รายการ จำนวน 20 คน ได้แก่**

- |   |  |
|---|--|
| 1. รายการ Happy Life กับคุณหรีด         | รพีพรรณ เหลืองอร่ามรัตน์ (คุณหรีด)   |
| 2. รายการยกโขยง 6 โมงเช้า               | แคชแซนด์ร่า สาลิกานนท์ (ดิ่ววี่)   |
| 3. รายการเปรี้ยวปากเซอร์วิส             | รินลณี ศรีเพ็ญ (จอย)<br>เจนสุดา ปานโต (เจน)  |
| 4. รายการอร่อยแน่!                      | กัญญา ไรวินทร์ (หญิง)  |
| 5. รายการ Smart Chef อาหารแห่งความรัก   | เพ็ญพรรณ สุวรรณรังษี (เก๋)<br>ภาวดี วิเชียรรัตน์ (มะปราง)  |
| 6. รายการ Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร | มยุรา เสวตศิลา (ต๊อ)<br>มรกต หทัยสวิงศ์ (ไยใหม่)   |
| 7. รายการอร่อยร้อยเส้นทาง               | ปวีณา จันทศรีสุโรจน์ (ปอย)   |
| 8. รายการอร่อยช่อง 5                    | พิมลวรรณ ศุภยางค์ (ปุ๋ย)   |
| 9. รายการตลาดสดสนามเป้า                 | สุริวิภา กุลตังวัฒนา (แหม่ม)<br>ปวันรัตน์ นาคสุริยะ (เหมียว)<br>คะนิงนิจ จักรสมิทธานนท์ (รถเมล์) |
| 10. รายการอร่อยอย่างยิ่ง                | มารีน่า จงเลิศเจษฎาวงศ์ (นานา)   |
| 11. รายการ Kidchen ห้องเรียนเจ้าตัวเล็ก | ชนิดา จึงเจริญชัยศักดิ์ (ครูหลิน)  |
| 12. รายการกินอยู่...คือ                 | สุจิตรา อรุณพิพัฒน์ (นุ้ย)<br>ดวงพร ทรงวิศวะ (โบ)  |
| 13. รายการขนมไทยอะไรอร่อย               | ศิริภัสสร อุบลรัตน์ (น้องเฟ)<br>ปฎิมากร เลิศบุรณโณทัย (น้องปั้ง)                                 |

จากตารางที่ 6 พบว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นมีผู้ดำเนินรายการเป็นเพศชาย จำนวน 19 รายการ ซึ่งมากกว่ารายการที่มีผู้ดำเนินรายการเป็นเพศหญิงที่มีจำนวน 13 รายการ



อีกทั้งผู้ดำเนินรายการที่มีทั้งหมด 45 คน ยังเป็นเพศชายจำนวน 25 คน ซึ่งมากกว่าผู้ดำเนินรายการเพศหญิงที่มี 20 คน แสดงให้เห็นว่า สำหรับรายการอาหารทางโทรทัศน์ซึ่งเป็นพื้นที่สาธารณะนั้นเป็นพื้นที่ในการแสดงออกของเพศชายมากกว่าเพศหญิง ซึ่งเป็นเช่นนี้มาตั้งแต่ในอดีต ในยุคสมัยที่เกิดสื่อมวลชนประเภทต่างๆขึ้นทั้งสื่อหนังสือพิมพ์ สื่อวิทยุ และสื่อโทรทัศน์ โดยที่ผู้ชายในสมัยก่อนนั้นนิยมทำงานนอกร้าน ในขณะที่ผู้หญิงเลี้ยงลูก ทำงานบ้าน และทำกับข้าวอยู่ที่บ้าน ผู้ชายจึงได้เข้ามามีบทบาทในการทำงานด้านสื่อต่างๆมากกว่าผู้หญิง

ด้วยเหตุนี้เอง เมื่อสื่อนำเสนอเรื่องราวเกี่ยวกับอาหาร จึงพบว่ามีผู้เขียนคอลัมน์หรือผู้ดำเนินรายการเป็นผู้ชายทั้งหมด เช่น คอลัมน์เชลล์ชวนชิม ในสื่อหนังสือพิมพ์ ของ ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ ณ อยุธยา หรือรายการแม่บ้านทันสมัย ในสื่อวิทยุ ของพลศรี ศษาชีวะ หรือรายการอาหารทางโทรทัศน์ ของจำนง รังสิกุล และรายการครอบครัววาล ของ ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ ณ อยุธยา ในสื่อโทรทัศน์ เป็นต้น (พลศรี ศษาชีวะ, 2538) จากจุดเริ่มต้นดังกล่าว ส่งผลให้รายการอาหารทางโทรทัศน์ในปัจจุบันมีผู้ดำเนินรายการเป็นเพศชายมากกว่าเพศหญิง ซึ่งเป็นลักษณะที่ไม่เปลี่ยนแปลงและถือเป็นธรรมเนียมปฏิบัติที่สืบทอดกันมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

“ผู้หญิงส่วนใหญ่จะทำอาหารอยู่กับบ้าน แต่ผู้ชายจะทำเป็นอาชีพมากกว่า ทั้งเป็นเชฟหรือพ่อครัว รวมทั้งทำอาหารผ่านสื่อด้วย เพราะการทำเป็นอาชีพหรือการออกสื่อมันไม่ใช่มีแต่เรื่องทำอาหารอย่างเดียว มันมีอย่างอื่นด้วย ทั้งการควบคุมคน การตั้งมาตรฐานในการทำงาน ความเป็นผู้หญิงและผู้ชายมีความสุขผิดกัน ซึ่งผู้ชายทำงานตรงนี้ได้ดีกว่าผู้หญิง” (วิจิต มุกระ. สัมภาษณ์, 24 มีนาคม 2554)

อย่างไรก็ตาม ใช่ว่าผู้ชายจะเข้ามาแทนที่บทบาทในการทำอาหารของผู้หญิงไปเสียหมด เพราะพื้นที่ส่วนตัวในครัวที่บ้านยังเป็นหน้าที่ของเพศหญิงในการทำอาหารให้กับลูกและสามีหรือคนในครอบครัวทั้งในอดีตและยังคงเป็นเช่นนี้ในปัจจุบัน ซึ่งหากกล่าวถึงบทบาทในการทำอาหารของคนไทยสมัยก่อนนั้น ย่อมเป็นที่รู้กันดีว่าต้องเป็นหน้าที่ของผู้หญิง เนื่องจากในสมัยนั้นเพศหญิงซึ่งเป็นแม่บ้านแม่เรือนได้รับหน้าที่ในการประกอบอาหารตามค่านิยมทางสังคม ดังนั้นผู้ที่มีหน้าที่ถ่ายทอดเรื่องราวและวิธีการทำอาหารในครัวเรือนสมัยก่อนจึงเป็นผู้หญิง โดยที่คุณย่าคุณยายถ่ายทอดสูตรเด็ดประจำตระกูลให้รุ่นลูก แล้วคุณแม่ก็สืบทอดและส่งต่อให้ลูกสาวซึ่งเป็นรุ่นหลานสืบทอดกันไป (สมสุข หินวิมาน, 2545) หรือการถ่ายทอดสูตรอาหารผ่านตัวหนังสือ เช่น ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ของท่านผู้หญิงเป็ลเลียน ภาสกรวงศ์ ซึ่งเป็นตำรากับข้าวเล่มแรกของเมืองไทย ก็เป็นผู้หญิงที่เคยเป็นผู้สืบทอดเรื่องราวเกี่ยวกับอาหารมาก่อน เพียงแต่เป็นสื่อที่ไม่แพร่หลายเท่าสื่อที่ มีผู้ชายเป็นผู้ถ่ายทอดเช่นในปัจจุบัน

“การถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารจากสมัยก่อนที่เป็นแบบปากต่อปาก จากผู้หญิงรุ่นหนึ่งสู่อีกผู้หญิงหนึ่ง เมื่อเรื่องของอาหารกลายเป็นการเรียนแบบจริงจังในสถาบันต่างๆ และส่วนใหญ่เป็นผู้ชายที่เรียนด้านอาหาร จึงมีเชฟผู้ชายมาเป็นผู้ดำเนินรายการที่ถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารกับผู้ชมแทนที่จะเป็นผู้หญิง” (บัณฑิต ฤนทา. สัมภาษณ์, 24 มีนาคม 2554)

และเมื่อการทำอาหารกลายเป็นศาสตร์ที่มีการเรียนอย่างจริงจัง ซึ่งผู้ชายนิยมเรียนทางด้านนี้มากกว่าผู้หญิงนั่นเอง ผู้ดำเนินรายการชายจึงทำหน้าที่เป็นผู้สาธิตประกอบอาหารมากกว่าผู้ดำเนินรายการหญิงที่สาธิตวิธีทำอาหารด้วย สำหรับรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีผู้ดำเนินรายการชายเป็นทั้งผู้ดำเนินรายการและผู้สาธิตอาหารเองนั้นมีมากถึง 12 รายการ เช่น รายการครัวแล้วแต่ครัว รายการถึงพริกถึงขิง รายการอร่อยอย่างยิ่ง รายการหมึกแดงโชว์ รายการภัตตาคารบ้านทุ่ง เป็นต้น ในขณะที่รายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีผู้ดำเนินรายการหญิงเป็นทั้งผู้ดำเนินรายการและผู้สาธิตอาหารมีเพียง 4 รายการเท่านั้น คือ รายการ Happy Life กับคุณหิวด รายการเบียร์วิวปากเซอร์วิส รายการ Kidchen ห้องเรียนเจ้าตัวเล็ก และรายการกินอยู่...คือ

ผู้ดำเนินรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นก็เปรียบเสมือนเป็นผู้ถ่ายทอดความรู้เรื่องการครัวหรือผู้ส่งสาร เมื่อผู้ถ่ายทอดความรู้เปลี่ยนจากหญิงเป็นชาย จากที่ในสมัยก่อนเป็นแม่ถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารสู่ลูกสาว หรือจากคุณยายสู่หลานสาว กลายเป็นจากพ่อสู่ลูกชาย หรือจากคุณตาสู่หลานชาย ดังเช่นกรณีของ รายการหมึกแดงโชว์ ที่มีผู้ชายใน 3 รุ่นอายุ คือ ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ ณ อยุธยา ม.ล.ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์ ณ อยุธยา (หมึกแดง) และภรรณ สวัสดิวัตน์ ณ อยุธยา มาเป็นทั้งผู้ดำเนินรายการและผู้ถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้ชม การเปลี่ยนแปลงในลักษณะนี้ถือเป็นการถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารผ่านมุมมองของผู้ดำเนินรายการซึ่งเป็นผู้ถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหาร โดยทำให้ค่านิยมและมุมมองของคนในสังคมปัจจุบันเปลี่ยนแปลงตามไปด้วย จากเดิมที่คิดว่าผู้หญิงต้องเป็นผู้ประกอบอาหารเท่านั้น กลายเป็นว่าผู้ชายก็สามารถทำอาหารได้เช่นกันและหลายคนก็ทำได้ดีกว่าผู้หญิงด้วย ดังจะเห็นได้จากอาชีพพ่อครัวหรือเชฟตามร้านอาหารที่ส่วนใหญ่ล้วนเป็นผู้ชายแทบทั้งสิ้น

#### 4.2 สถานภาพบุคคลของผู้ดำเนินรายการ

นอกจากเรื่องเพศที่เป็นตัวสร้างความแตกต่างของผู้ดำเนินรายการแล้ว อีกเรื่องหนึ่งที่ได้เห็นได้อย่างชัดเจน คือ สถานภาพบุคคลของผู้ดำเนินรายการ ซึ่งหมายถึง สถานะทางสังคมของผู้ดำเนินรายการอันเป็นที่รับรู้ของผู้ชมว่าบุคคลนั้นเป็นใคร จากที่ผู้วิจัยได้ศึกษามาพบว่า สถานภาพบุคคลของผู้ดำเนินรายการนั้นมี 3 ประเภท ได้แก่ 1) ผู้มีชื่อเสียง เช่น ดารา นักแสดง นักร้อง เป็นต้น (แต่ไม่ใช่ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร) 2) ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร เช่น เชฟ พ่อครัว แม่ครัว และ

3) **บุคคลทั่วไป** ที่มีความรู้เกี่ยวกับเรื่องที่ยำกการนำเสนอ เช่น เกษตรกร เจ้าของร้านอาหาร พ่อค้า แม่ค้า เป็นต้น (แต่ไม่ใช่ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร) ซึ่งแตกต่างจากในอดีตที่ผู้ดำเนินรายการอาหารทางโทรทัศน์ต้องเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารเท่านั้น ผู้วิจัยจึงต้องการทราบว่าผู้ดำเนินรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นเป็นบุคคลประเภทใดมากกว่ากัน และแต่ละประเภทบุคคลนั้นมีผลต่อการถ่ายทอดเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารที่แตกต่างกันหรือไม่ อย่างไร ซึ่งจำแนกไว้ในตารางที่ 7 ดังนี้

ตารางที่ 7 สถานภาพบุคคลของผู้ดำเนินรายการในรายการอาหารทางโทรทัศน์

ชื่อรายการ (N=25)	สถานภาพบุคคลของผู้ดำเนินรายการ			จำนวน คน
	ผู้มีชื่อเสียง	ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร	บุคคลทั่วไป	
1. ครั้วแล้วแต่คริต	✓			1
2. Happy Life กับคุณหรีด	✓			1
3. ยกโขยง 6 โมงเช้า	✓			1
4. เบิร์ชปากเซอริวิศ	✓			4
5. อร่อยแน่!	✓		✓	2
6. Smart Chef อาหารแห่งความรัก	✓		✓	3
7. Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร	✓			2
8. ถึงพริกถึงขิง	✓			2
9. อร่อยร้อยเส้นทาง	✓		✓	2
10. ยอดเซฟไทย	✓	✓		2
11. อร่อยช่อง 5	✓			2
12. เชฟมือทอง		✓		1
13. ครั้วอินดี้		✓		1
14. ตี้อ้วนชวนหิว	✓			1
15. ตลาดสดสนามเป้า	✓	✓	✓	6
16. แม่ดอกโสน...บ้านเช้า		✓		1
17. พลพรรคนักปรุง	✓			1
18. นับหนึ่ง...ถึงฝัน		✓		1
19. หมึกแดงโชว์	✓	✓		3
20. อร่อยอย่างยิ่ง	✓	✓		2
21. Kitchen Khun		✓	✓	2

ชื่อรายการ	สถานภาพบุคคลของผู้ดำเนินรายการ			จำนวน คน
	ผู้มีชื่อเสียง	ผู้เชี่ยวชาญ ด้านอาหาร	บุคคล ทั่วไป	
22. Kidchen ห้องเรียนเจ้าตัวเล็ก			✓	1
23. กินอยู่...คือ	✓	✓		2
24. ขนมไทยอะไรเอ๋ย			✓	2
25. ภัตตาคารบ้านทุ่ง			✓	1
<b>รวม</b>	<b>17 รายการ</b>	<b>10 รายการ</b>	<b>8 รายการ</b>	<b>45 คน</b>

หมายเหตุ อาจารย์ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์ เป็นผู้ดำเนินรายการ 3 รายการ แต่นับเป็น 1 คน

จากตารางที่ 7 พบว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์มีผู้ดำเนินรายการเป็นผู้มีชื่อเสียงมากที่สุด จำนวน 17 รายการ ซึ่งมากกว่าผู้ดำเนินรายการที่เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารที่มีจำนวน 10 รายการ โดยแตกต่างจากในสมัยก่อนที่พบว่า ผู้ดำเนินรายการส่วนใหญ่เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร เช่น อาจารย์ยิ่งศักดิ์ หรือคุณหมึกแดง แสดงให้เห็นว่า ผู้มีชื่อเสียงก็สามารถเข้ามาเป็นผู้ดำเนินรายการอาหารทางโทรทัศน์ได้เช่นกัน ทั้งนี้เนื่องจากพื้นที่ของสื่อโทรทัศน์เป็นที่ทราบกันดีว่าเป็นของบุคคลผู้มีชื่อเสียงที่มีทั้งดารานักแสดง นักร้อง พิธีกร ผู้ประกาศข่าว ซึ่งเป็นผู้ที่ทำงานด้านสื่อมวลชนอยู่แล้ว จึงเป็นผู้ที่มีความสามารถในการดำเนินรายการโทรทัศน์ได้เป็นอย่างดี สะท้อนให้เห็นว่าบุคคลที่มีชื่อเสียงนั้นสามารถทำได้ทุกอย่าง หรือแสดงได้ทุกบทบาทอย่างแท้จริง นอกจากนี้ ยังเป็นเพราะว่าผู้มีชื่อเสียงซึ่งเป็นที่รู้จักของคนทั่วไปนั้น สามารถดึงดูดความสนใจของผู้ชมได้มากกว่าบุคคลประเภทอื่น จึงมีผู้ดำเนินรายการที่เป็นผู้มีชื่อเสียงมากที่สุด

“ดารานักแสดงที่มาเป็นผู้ดำเนินรายการนั้นเป็นผู้มีความสามารถทางการแสดงผ่านสื่อโทรทัศน์ เป็นมืออาชีพที่ทำได้ทุกอย่าง จึงทำหน้าที่เชื่อมโยงส่งสารจากผู้ผลิตรายการให้กับคนดูได้ดีกว่าคนอื่น และคอยประคองให้รายการเป็นรายการโทรทัศน์ได้” (บัณฑิต ลุนทา. สัมภาษณ์, 24 มีนาคม 2554)

อย่างไรก็ตาม บุคคลที่มีชื่อเสียงโดยเฉพาะดารานักแสดง นักร้อง พิธีกรต่างๆ นั้นปรากฏตัวบนสื่อโทรทัศน์มานานแล้วตั้งแต่ในอดีต แต่ที่เพิ่งได้รับบทบาทให้มาเป็นผู้ดำเนินรายการอาหารทางโทรทัศน์ในยุคปัจจุบัน ผู้วิจัยได้ตั้งข้อสังเกตกับปรากฏการณ์ใหม่ที่ผู้ดำเนินรายการอาหารทางโทรทัศน์เป็นผู้มีชื่อเสียงมากกว่าผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารนี้ไว้ 3 ประเด็น คือ

1. เป็นการเปลี่ยนแปลงความหมายและบทบาทของผู้ดำเนินรายการอาหารทางโทรทัศน์ จากเดิมในอดีตที่ผู้ดำเนินรายการต้องเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารที่มีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับอาหารเป็นอย่างดี และมีบทบาทหน้าที่ในการเป็นผู้ถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารที่ถูกต้องให้กับผู้ชมด้วยตนเอง โดยเน้นที่การให้ความรู้กับผู้ชมมากกว่าความสนุกสนานในการดำเนินรายการ เปลี่ยนมาเป็นในปัจจุบันที่ผู้ดำเนินรายการที่เป็นผู้มีชื่อเสียงซึ่งมีความสามารถในการดำเนินรายการให้สนุกสนาน โดยไม่จำเป็นต้องมีความรู้ความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับอาหารและไม่ต้องเป็นผู้ถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารก็ได้ แต่มีบทบาทหน้าที่ในการประคองรายการให้ดำเนินไปได้ด้วยดี เน้นการให้ความบันเทิงสนุกสนานกับผู้ชมมากกว่าการให้ความรู้ ส่วนการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารนั้นผู้ดำเนินรายการที่เป็นผู้มีชื่อเสียงหรือแม่แต่ที่เป็นบุคคลทั่วไปซึ่งไม่มีความเชี่ยวชาญเรื่องอาหาร จะมีการใช้กลยุทธ์ในการทำรายการที่ช่วยเหลือพึ่งพากันใน 2 ลักษณะ คือ

1) การพึ่งพาผู้ดำเนินรายการอีกคนซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร เช่น รายการกินอยู่...คือ ซึ่งมีสุจิตา อรุณพิพัฒน์ (นุ้ย) เป็นผู้ดำเนินรายการที่เป็นผู้มีชื่อเสียงซึ่งไม่มีความเชี่ยวชาญด้านอาหารแต่มีความสามารถในการดำเนินรายการ จึงต้องพึ่งพาผู้ดำเนินรายการที่เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร คือ ดวงพร ทรงวิศวะ (เชฟโบ) มาถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารแทน ซึ่งลักษณะเช่นนี้แสดงให้เห็นถึงการทำหน้าที่ของผู้ดำเนินรายการแต่ละคนที่มีบทบาทหน้าที่แตกต่างกัน กล่าวคือผู้มีชื่อเสียงเป็นผู้ดำเนินรายการให้ราบรื่นดีและสร้างความสนุกสนานให้กับรายการ ส่วนผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารนั้นเป็นผู้ถ่ายทอดความรู้และนำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารให้กับผู้ชม

2) การพึ่งพาผู้ร่วมรายการที่เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารหรือบุคคลทั่วไปที่มีความรู้เรื่องอาหารเป็นอย่างดี เช่น รายการตลาดสดสนามเป้า ที่ผู้ดำเนินรายการภาคสนาม คือ คะนิงนิจ จักรสมิทธานนท์ (รถเมล์) ซึ่งเป็นผู้มีชื่อเสียงที่ไม่มีความเชี่ยวชาญด้านอาหาร มีบทบาทหน้าที่ในการสัมภาษณ์ผู้ร่วมรายการที่เป็นบุคคลทั่วไป เช่น เจ้าของร้านอาหาร พ่อค้าแม่ค้า ผู้สูงอายุที่สืบทอดการทำอาหารโบราณ เป็นต้น ซึ่งเป็นผู้มีความรู้เรื่องอาหารมากกว่าให้มาถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารแทนผู้ดำเนินรายการ

2. จำนวนของผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารลดน้อยลง แม้ว่ารายการอาหารทางโทรทัศน์ส่วนใหญ่ในอดีตจะมีผู้ดำเนินรายการเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร เช่น ม.ล.เตียบ ชุมสาย ณ อยุธยา ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ ณ อยุธยา อาจารย์ศรีสมร คงพันธ์ เป็นต้น ซึ่งเป็นผู้ที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านอาหารเป็นอย่างดี โดยเฉพาะวัฒนธรรมอาหารไทยโบราณ เนื่องจากสังคมประสพการณ์ในการทำอาหารตลอดจนใช้เวลาศึกษาหาความรู้เกี่ยวกับเรื่องอาหารไทยมายาวนาน แต่เมื่อเวลาผ่านไปจนถึงยุคปัจจุบัน ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารเหล่านี้บางคนก็ได้เสียชีวิตไปแล้ว หรือบางคนก็มีอายุมากขึ้นซึ่งยากลำบากต่อการเป็นผู้ดำเนินรายการ จึงทำให้ผู้เชี่ยวชาญ



ด้านอาหารอย่างแท้จริงลดน้อยลงไปจากรายการอาหารทางโทรทัศน์ ด้วยเหตุนี้เอง จึงส่งผลกระทบต่อ การนำเสนอเมนูอาหารไทยโบราณที่มีน้อยที่สุด เนื่องจากไม่สามารถหาผู้รู้จริงเรื่องอาหารไทย โบราณมาถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้ชมได้

ส่วนผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารซึ่งมีวิทยุคติน้อยกว่า ที่มีความรู้ด้านอาหารค่อนข้างมากและสั่ง สมประสบการณ์ความรู้ด้านนี้มานานหลายสิบปีจนสามารถเป็นผู้ดำเนินรายการอาหารทาง โทรทัศน์ที่ได้รับการยอมรับจากคนในสังคมก็มีเพียงไม่กี่คน เช่น ม.ล.ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์ ณ อยุธยา อาจารย์ยี่งศ์ศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์ วิจิต มุกระ เป็นต้น ในขณะที่จำนวนรายการอาหารทาง โทรทัศน์ในปัจจุบันที่มีมากถึง 25 รายการ ทำให้ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไม่สามารถดำเนินรายการ ได้ทุกรายการ แต่ก็มีรายการที่มีผู้ดำเนินรายการเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารคนเดียวกัน คือ อาจารย์ยี่งศ์ศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์ ที่เป็นผู้ดำเนินรายการถึง 3 รายการ คือ รายการอร่อยอย่างยิ่ง รายการแม่ดอกโสน...บ้านเช้า และรายการนบหนึ่ง...ถึงฝัน ซึ่งตรงกันข้ามกับผู้มีชื่อเสียงซึ่งมี จำนวนเพิ่มมากขึ้นทุกวัน จึงทำให้ผู้มีชื่อเสียงเข้ามาแทนที่ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร

อย่างไรก็ตาม แม้ในปัจจุบันจะมีผู้ดำเนินรายการที่เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารน้อยกว่าผู้มี ชื่อเสียง แต่ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารก็ยังคงมีบทบาทสำคัญในการถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหาร เนื่องจากการทำอาหารนั้นเป็นศาสตร์และศิลป์อย่างหนึ่งซึ่งต้องอาศัยบุคคลที่เชี่ยวชาญในการ ทำอาหารเป็นอย่างดีจนได้รับความไว้วางใจจากผู้คนในการถ่ายทอดความรู้และวิชาการทำ คราว ดังจะเห็นได้จากในสมัยก่อนนั้นผู้ดำเนินรายการเกี่ยวกับอาหารจะเป็นผู้ที่มีความรู้ ความสามารถเรื่องอาหารเป็นอย่างดีหรือมีอาชีพเป็นเชฟหรือพ่อครัวมือหนึ่งที่มีคนรู้จักและให้การ ยอมรับ

“ผู้ดำเนินรายการอาหารควรเป็นคนที่ถนัดหรือเชี่ยวชาญด้านอาหารมาดำเนินรายการ ดีกว่าคนที่ไม่ถนัดทำอาหาร เพราะอาหารไทยจะเสียหมด ถ้าเอาแบบสนุก แบบทำอาหารกินเอง อยู่บ้าน น่าจะพอได้ แต่ถ้ามาสาธิตทำอาหารจริงจังไม่สมควร ยังคงต้องเป็นผู้เชี่ยวชาญด้าน อาหารที่ดีที่สุด” (วิจิต มุกระ. สัมภาษณ์, 24 มีนาคม 2554)

3. เป็นการเปลี่ยนแปลงความหมายของ “อาหาร” ว่าเป็นสิ่งที่ใครๆก็ทำได้ เนื่องจาก มนุษย์ทุกคนต้องกินอาหารเพื่อความอยู่รอด ทุกคนจึงเกี่ยวข้องกับเรื่องอาหารการกิน ดังนั้นผู้ ดำเนินรายการจึงไม่จำเป็นต้องเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารอีกต่อไป แต่จะเป็นผู้มีชื่อเสียง หรือ แม้แต่บุคคลทั่วไปก็ได้ ซึ่งส่งผลถึงการรับรู้ของผู้ชมว่า อาหารเป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องกับคนทุกคน ไม่ เฉพาะผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารเท่านั้น แต่คนทุกคนทั้งผู้มีชื่อเสียงหรือบุคคลทั่วไปล้วนเข้ามามีส่วน เกี่ยวข้องกับอาหารทั้งสิ้น เพราะว่าทุกคนถ้าไม่ทำอาหารก็ต้องกินอาหาร

โดยเฉพาะสำหรับผู้ดำเนินรายการที่เป็นบุคคลทั่วไปนั้น แม้จะมีจำนวนน้อยที่สุด คือ 8 รายการ แต่ก็ยังเป็นจำนวนที่มากถึง 1 ใน 3 ของผู้ดำเนินรายการทั้งหมด อีกทั้งยังน่าสนใจว่าในอดีตที่ผ่านมาไม่ค่อยมีผู้ดำเนินรายการที่เป็นบุคคลทั่วไป แต่กลับพบมากในปัจจุบัน แสดงให้เห็นว่าสื่อโทรทัศน์นั้นเปิดกว้างสำหรับคนทั่วไปมากขึ้น ไม่เพียงแต่ผู้มีชื่อเสียงและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารเท่านั้นที่สามารถเป็นผู้ดำเนินรายการอาหารทางโทรทัศน์ได้ บุคคลทั่วไปก็สามารถเป็นผู้ดำเนินรายการได้เช่นกัน และแม้ว่าบุคคลทั่วไปจะไม่มีความสามารถในการดำเนินรายการดีเท่ากับผู้มีชื่อเสียง หรือไม่เชี่ยวชาญในการทำอาหารเท่ากับผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร แต่ก็เป็นการเปลี่ยนแปลงใหม่ และเป็นเสน่ห์อย่างหนึ่งของรายการที่มีผู้ดำเนินรายการเป็นบุคคลทั่วไปซึ่งแตกต่างจากรายการอื่น

การที่ผู้ดำเนินรายการอาหารทางโทรทัศน์ในปัจจุบันมาจากหลากหลายสถานภาพ หลากหลายสาขาอาชีพ หรือเป็นเพียงผู้ที่มีใจรักในเรื่องการทำอาหารหรือการกินอาหารเท่านั้น สะท้อนให้เห็นว่า การถ่ายทอดเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารที่มีหลากหลายแง่มุมไม่ว่าจะเป็นการทำอาหาร การบอกถึงวัตถุดิบอาหาร หรือการแนะนำร้านอาหาร ไม่จำเป็นต้องเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารเช่นแต่ก่อนเท่านั้น เพราะคนเราทุกคนสามารถผลิตอาหาร ทำอาหาร และกินอาหารได้เหมือนกัน เพียงแต่ระดับความสามารถไม่เท่ากัน ดังนั้น บุคคลจากหลากหลายสถานภาพจึงสามารถเป็นผู้ดำเนินรายการได้

ผู้วิจัยได้วิเคราะห์รายละเอียดของผู้ดำเนินรายการแยกตามสถานภาพบุคคลไว้ ดังนี้

#### 4.2.1 ผู้ดำเนินรายการเป็นผู้มีชื่อเสียง

รายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีผู้ดำเนินรายการเป็นผู้มีชื่อเสียง มีทั้งหมด 17 รายการ จำนวน 27 คน ได้แก่

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| 1. รายการครัวแล้วแต่...คริต     | ชาคริต แย้มนาม (คริต)  |
| 2. รายการ Happy Life กับคุณหรีด | รพีพรรณ เหลืองอร่ามรัตน์ (คุณหรีด)   |
| 3. รายการยกโขยง 6 โมงเช้า       | แคชเชนดร้า สาลิกานนท์ (ดิ่ววี่)  |
| 4. รายการเปรี้ยวปากเซอร์วิส     | เกตุเสพสวัสดิ์ ปาละกาวศ์ ณ อยุรยา<br>(น้ำเน็ก)<br>ฉันทวิสิฐฐ์ เสียงหวาน (แอม)<br>รินลณี ศรีเพ็ญ (จอย)<br>เจนสุดา ปานโต (เจน) |
| 5. รายการอร่อยแน่!              | กัญญา ไรวินทร์ (หญิง)  |

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| 6. รายการ Smart Chef                    | ธัชพล ชุมดวง (ตูน AF)             |
|   | ภาวดี วิเชียรรัตน์ (มะปราง)       |
| 7. รายการ Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร | มยุรา เศวตศิลา (ต๊าก)             |
|   | มรกต หทัยวสีวงศ์ (ใยใหม่)         |
| 8. รายการถึงพริกถึงขิง                  | นภัศกร มิตรเอม (ต๊าก)             |
|   | โสภณพัศ วิโรจน์แสงประทีป (แอม)    |
| 9. รายการอร่อยร้อยเส้นทาง               | ปวีณา จันทศรีสุโรจน์ (ปอย)        |
| 10. รายการยอดเซฟไทย                     | เอ็ดดี้ เฮง                       |
| 11. รายการอร่อยช่อง 5                   | เฉลิม ปานเกิด (เจียบ เขิญยิ้ม)    |
|   | พิมลวรรณ ศุภยางค์ (ปุ๋ย)          |
| 12. รายการตี้อ้วนชวนหิว                 | นำชัย จรรยาจิติกุล (ตี้อ้วน)      |
| 13. รายการตลาดสดสนามเป้า                | สุริวิภา กุลตังวัฒนา (แหม่ม)      |
|   | ปวันรัตน์ นาคสุริยะ (เหมียว)      |
|   | คะเนิงนิจ จักรสมิทธานนท์ (รถเมล์) |
|   | สราวุฒิ พุ่มทอง (ทีน)             |
| 14. รายการพลพรรคนักปลุง                 | พล ตัณตะเสถียร                    |
| 15. รายการหมึกแดงโชว์                   | กวรรณ สวัสดิวัตน์ ณ อยุธยา        |
| 16. รายการอร่อยอย่างยิ่ง                | มารีน่า จงเลิศเจษฎาวงศ์ (นานา)    |
| 17. รายการกินอยู่...คือ                 | สุจิรา อรุณพิพัฒน์ (นุ้ย)         |

ผู้ดำเนินรายการที่เป็นผู้มีชื่อเสียงนั้นมีทั้งดารานักแสดง นักร้อง ผู้ประกาศข่าว และบุคคลต่างๆที่ประชาชนรู้จักเป็นอย่างดี เช่น รินลณี ศรีเพ็ญ (จอย) เป็นดารานักแสดง ธัชพล ชุมดวง (ตูน AF) เป็นนักร้อง และพิมลวรรณ ศุภยางค์ (ปุ๋ย) เป็นผู้ประกาศข่าว เป็นต้น นอกจากนี้ยังรวมถึงผู้ที่ไม่ได้ทำงานผ่านสื่อโทรทัศน์แต่เป็นที่รู้จักของคนทั่วไปจนกลายเป็นผู้มีชื่อเสียงด้วย ซึ่งมีทั้งบุคคลในแวดวงสังคมชั้นสูง ผู้ประกวดจากเวทีต่างๆ บุตรของผู้มีชื่อเสียง เช่น กวรรณ สวัสดิวัตน์ ณ อยุธยา ทายาทตระกูลดัง มารีน่า จงเลิศเจษฎาวงศ์ บุตรสาวของอาจารย์ยิ่งศักดิ์ และแคชเชนดร้า สาลิกานนท์ รองミスไทยแลนด์เวิลด์ปี 2010 เป็นต้น โดยการเลือกผู้มีชื่อเสียงมาเป็นผู้ดำเนินรายการนั้นเพื่อดึงดูดความสนใจของผู้ชมที่ชื่นชอบรับชมดารานักแสดงนักร้องทางโทรทัศน์ และเพื่อสร้างความสนุกสนานให้กับรายการ อีกทั้งบุคคลเหล่านี้มีความสามารถในการแสดงออกทางโทรทัศน์เป็นอย่างดี จึงสามารถเป็นผู้ดำเนินรายการของรายการอาหารทางโทรทัศน์ได้

ผู้ดำเนินรายการที่เป็นผู้มีชื่อเสียงนั้นบางคนก็เป็นผู้มีความสามารถในการทำอาหารแม้จะไม่ใช่ผู้เชี่ยวชาญแต่ก็สามารถประกอบอาหารได้อย่างคล่องแคล่ว มีความรู้ในเรื่องอาหารในระดับหนึ่ง และสามารถสร้างสรรค์เมนูอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของตนเองได้ จึงทำหน้าที่เป็นทั้งผู้ดำเนินรายการและผู้สาธิตประกอบอาหารด้วย เช่น ชาคกริต แย้มนาม (คริต) พล ตัณฑะเสถียร รพีพรรณ เหลืองอร่ามรัตน์ (คุณหรีด) เป็นต้น แต่บางคนก็ไม่ได้มีความสามารถในการทำอาหาร แต่สามารถเป็นผู้ดำเนินรายการได้เป็นอย่างดี เช่น นำชัย จรรยาฐิติกุล (ตี๋อ้วน) สุวิภา กุลตั้งวัฒนา (แห่มม) เป็นต้น ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดในเรื่องผู้ดำเนินรายการของรายการตลาดสดสนามเป้าที่ว่า

“พิธีกรรายการอาหารปัจจุบันไม่จำเป็นต้องเป็นผู้เชี่ยวชาญ จะรู้เรื่องอาหารหรือไม่รู้ก็ได้ เพราะการไม่รู้เท่ากับเป็นการเรียนรู้ไปพร้อมกับคนดู พิธีกรสามารถแทนใจคนดูได้ ไม่ต้องเชี่ยวชาญมาก เพราะคนที่เชี่ยวชาญจริงๆ ต้องเป็นพ่อค้าแม่ค้า เพราะเราให้เครดิตกับพ่อค้าแม่ค้ามากกว่า ต้องทำให้เขาโดดเด่นเป็นพระเอกในรายการ ถ้าพิธีกรไปรู้มากกว่าเขามันก็ไม่ควร (สุกัญญา แซ่ฟู. สัมภาษณ์, 23 มีนาคม 2554)

อย่างไรก็ตาม ผู้วิจัยมีข้อสังเกตว่า สถานภาพบุคคลของผู้มีชื่อเสียงบางคนที่มาเป็นผู้ดำเนินรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นกำลังระหว่างผู้มีชื่อเสียงและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร โดยจากผู้มีชื่อเสียงได้เปลี่ยนแปลงไปสู่ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร เช่น พล ตัณฑะเสถียร (รายการพลพรรคนักปรุง) ที่จากเดิมเคยเป็นดารานักแสดงก็หันมาเรียนด้านอาหารอย่างจริงจังจนผันตัวเองมาเป็นเชฟโดยให้ผู้อื่นเรียกตนเองว่า “เชฟพล” และเปิดร้านอาหารเป็นของตนเอง หรือ รพีพรรณ เหลืองอร่ามรัตน์ (รายการ Happy Life กับคุณหรีด) ที่เป็นที่รู้จักของคนในสังคมในฐานะนักธุรกิจหญิงคนเก่ง ก็มีความสนใจด้านการทำอาหารเป็นอย่างมากจนผลิตสื่อโทรทัศน์เกี่ยวกับอาหารและตำราอาหารเป็นของตนเอง แม้ว่าทั้งสองคนนี้จะเข้าสู่วงการอาหารได้ไม่นานและยังมีความรู้ความสามารถด้านอาหารไม่มากเท่ากับผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารที่แท้จริง แต่ก็น่าสนใจที่บุคคลเหล่านี้ได้รับการตอบรับจากผู้ชมบางส่วนในฐานะผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารคนหนึ่งเหมือนกัน นอกจากนี้ผู้มีชื่อเสียงบางคนก็พยายามที่จะเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารเช่นกัน เช่น ชาคกริต แย้มนาม (รายการครัวแล้วแต่คริต) แต่พบว่ายังไม่มีความรู้ความสามารถด้านอาหารเพียงพอที่จะเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารได้ จึงยังไม่ได้รับการยอมรับจากผู้ชม เนื่องจากบุคลิกของชาคกริตที่เน้นการสาธิตทำอาหารแบบสนุกสนานมากกว่าการทำอาหารแบบจริงจังที่คำนึงถึงหน้าตาและรสชาติของอาหาร และด้วยจุดมุ่งหมายที่อยากให้ผู้ชมรู้สึกสนุกกับการเข้าครัวมากกว่าต้องทำอาหารเป็นจริงๆ ด้วยเหตุนี้ ผู้วิจัยจึงได้จำแนกบุคคลเหล่านี้ตามสถานภาพบุคคลที่ประชาชนส่วนใหญ่รู้จักและให้การยอมรับอย่างกว้างขวางในความเป็นผู้มีชื่อเสียงมากกว่าเป็นผู้เชี่ยวชาญ



ภาพที่ 5 ชาคริต แย้มนาม ผู้ดำเนินรายการที่เป็นเพศชายและเป็นผู้มีชื่อเสียง  
(รายการครัวแล้วแต่คริต)

#### 4.2.2 ผู้ดำเนินรายการเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร

รายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีผู้ดำเนินรายการเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร มีทั้งหมด 10 รายการ จำนวน 9 คน ได้แก่

- |                              |   |
|------------------------------|---|
| 1. รายการยอดเชฟไทย           | วิจิต มุกุระ (เชฟวิจิต)   |
| 2. รายการเชฟมือทอง           | พงศ์วัช เฉลิมกิตติชัย (เชฟเอียน)  |
| 3. รายการครัวอินดี้          | บรรณ บริบูรณ์ (เชฟอ๊ก)  |
| 4. รายการตลาดสดสนามเป้า      | ม.ล.ภาสันต์ สวัสดิวัตน์ ณ อยุธยา  |
| 5. รายการแม่ดอกโสน...บานเช้า | อาจารย์ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์   |
| 6. รายการนับหนึ่ง...ถึงฝัน   | อาจารย์ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์   |
| 7. รายการหมึกแดงโชว์         | ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ ณ อยุธยา<br>ม.ล.ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์ ณ อยุธยา<br>(หมึกแดง) |
| 8. รายการอร่อยอย่างยิ่ง      | อาจารย์ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์   |
| 9. รายการ Kitchen Khun       | สหัส จันทกานนท์ (เชฟดอล์ฟ)  |
| 10. รายการกินอยู่...คือ      | ดวงพร ทรวงวิศวะ (เชฟโป)   |

(หมายเหตุ อาจารย์ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์ เป็นผู้ดำเนินรายการทั้งหมด 3 รายการ แต่นับจำนวนเป็น 1 คน)



ในอดีตนั้นผู้ดำเนินรายการส่วนใหญ่เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ซึ่งได้รับการยอมรับในด้านความสามารถในการทำอาหารเป็นอย่างดีจากผู้คนในสังคม โดยบุคคลที่ในปัจจุบันก็ยังคงเป็นผู้ดำเนินรายการอยู่ เช่น ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ ณ อยุธยา ม.ล.ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์ ณ อยุธยา อาจารย์ยี่งศ์ศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์ เป็นต้น (ศิรินุช วิเศษนลินวงษ์, 2543) เรียกได้ว่าเป็นผู้ที่สั่งสมประสบการณ์ในวงการอาหารและรายการอาหารทางโทรทัศน์มายาวนานหลายสิบปี จนมาในยุคปัจจุบันพบว่าผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารรุ่นใหม่เข้ามาในวงการรายการอาหารทางโทรทัศน์เพิ่มมากขึ้น ซึ่งมีทั้งเชฟชื่อดังผู้มีความสามารถในการทำอาหาร เช่น เชฟวิจิต มุกระ หัวหน้าเชฟอาหารไทย โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล เชฟเอียน พงศ์วัช เฉลิมกิตติชัย เชฟและเจ้าของร้านอาหารกิตติชัย เป็นต้น และคนรุ่นใหม่ที่จบการศึกษาด้านอาหารมาจากสถาบันอาหารชื่อดังทั้งในและต่างประเทศรวมทั้งมีร้านอาหารเป็นของตัวเอง เช่น เชฟอ๊ก บรรณ บริบูรณ์ จบด้านอาหารจากมหาวิทยาลัย James Cook ประเทศออสเตรเลีย เชฟโบ ดวงพร ทงวิศวะ เจ้าของร้านอาหารโบลาน เป็นต้น โดยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารทุกคนต้องสาธิตวิธีการทำอาหารเพื่อแสดงความสามารถและเพื่อถ่ายทอดความรู้ในการทำอาหารของตนให้กับผู้ชม เนื่องจากเป็นผู้ที่มีความสามารถในการทำอาหารเป็นอย่างดี

“รายการอาหารทางโทรทัศน์จำเป็นต้องมีพิธีกรที่สาธิตอาหารเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมีความรู้เรื่องอาหาร เพราะการหั่นสับทอดอาหารต้องใช้ความชำนาญ หรือคำพูดคำศัพท์ที่ใช้ก็ต้องเป็นคำศัพท์ในครัว ไม่อย่างนั้นทำอาหารแล้วคนไม่เชื่อ เหมือนอย่างพิธีกรข่าว ก็ยังต้องรู้เรื่องข่าว ถ้าเอาดารามาอ่านข่าว แม้จะเตรียมมาอย่างดี เราก็ไม่เชื่อเขา” (บัณฑิต ลุนทา. สัมภาษณ์, 24 มีนาคม 2554)

ด้วยเหตุนี้เอง การที่ผู้ดำเนินรายการเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารยังคงได้รับความนิยมในปัจจุบันอยู่นั้นเนื่องจากเป็นผู้มีความสามารถในการทำอาหารสูง จึงสามารถสาธิตวิธีการทำอาหารได้อย่างถูกต้องและเป็นขั้นตอนอย่างดี อีกทั้งยังถ่ายทอดเคล็ดลับต่างๆในการทำอาหารซึ่งได้ร่ำเรียนมาและสั่งสมจากประสบการณ์ในการทำอาหารมายาวนานให้กับผู้ชมได้นำไปใช้อีกด้วยรวมทั้งการเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารยังสร้างความน่าเชื่อถือให้กับผู้ชมในเรื่องของสูตรอาหารที่มั่นใจได้ว่าอาหารที่สาธิตนั้นอร่อยและรสชาติดีอย่างแน่นอน

#### 4.2.3 ผู้ดำเนินรายการเป็นบุคคลทั่วไป

รายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีผู้ดำเนินรายการเป็นบุคคลทั่วไป มีทั้งหมด 8 รายการ จำนวน 9 คน ได้แก่

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| 1. รายการอร่อยแน่!                     | พ.ต.ดร.บุญมา อิมวิเศษ              |
| 2. รายการ Smart Chef อาหารแห่งความรัก  | เพ็ญพรรณ สุวรรณรังษี (เก๋)         |
| 3. รายการอร่อยร้อยเส้นทาง              | ปิยะพันธ์ จัมปาสุต                 |
| 4. รายการตลาดสดสนามเป้า                | สหพันธ์ มาลี                       |
| 5. รายการ Kitchen Khun                 | ดร.ปรีชา เดชะวัฒน์ไพศาล            |
| 6. รายการ Kidchen ห้องเรียนเจ้าตัวเล็ก | ชนิดา จิ่งเจริญชัยศักดิ์ (ครูหลิน) |
| 7. รายการขนมไทยอะไรเอ่ย                | ศิริภัสสร อุบลรัตน์ (น้องเพ)       |
|  | ปฎิมากร เลิศบุรณโณทัย (น้องบัน)    |
| 8. รายการภัตตาหารบ้านทุ่ง              | จรงค์ศักดิ์ รongเดช (สตาจค์)       |

ผู้ดำเนินรายการที่เป็นบุคคลทั่วไปนั้นมีความแตกต่างหลากหลายทั้งในด้านเพศ อายุ สาขาอาชีพ ความสามารถในการทำอาหาร โดยมีการทำหน้าที่ผู้ดำเนินรายการใน 2 ลักษณะ คือ

1) ทำหน้าที่เป็นผู้ดำเนินรายการเพียงอย่างเดียว แต่ไม่ได้สาธิตทำอาหาร โดยมีทั้งที่เป็นผู้ดำเนินรายการคนเดียว และดำเนินรายการร่วมกับผู้อื่น เช่น สหพันธ์ มาลี เป็นผู้ดำเนินรายการร่วมกับผู้อื่นในช่วงสัปดาห์ออกอากาศแพคเกจกับคาร์เนชั่น ที่เป็นการแนะนำร้านอาหารต่างๆ (รายการตลาดสดสนามเป้า) เพ็ญพรรณ สุวรรณรังษี เป็นผู้ดำเนินรายการร่วมกับผู้อื่นในช่วงครัวเด็กสมบูรณ์ ที่เป็นการแนะนำร้านอาหารต่างๆ (รายการ Smart Chef อาหารแห่งความรัก) เป็นต้น

2) ทำหน้าที่เป็นทั้งผู้ดำเนินรายการและสาธิตทำอาหาร คือ ทำหน้าที่หลักในการดำเนินรายการ และมีส่วนร่วมในการสาธิตทำอาหารกับผู้ร่วมรายการด้วย เช่น จรงค์ศักดิ์ รongเดช (รายการภัตตาหารบ้านทุ่ง) ชนิดา จิ่งเจริญชัยศักดิ์ (รายการ Kidchen ห้องเรียนเจ้าตัวเล็ก) เนื่องจากเป็นผู้ที่มีความสามารถในการทำอาหาร แม้จะไม่ใช่ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร แต่ก็มีความรู้เรื่องอาหารที่สามารถถ่ายทอดให้กับผู้ชมได้เป็นอย่างดี

## 5. ผู้ร่วมรายการ

ผู้ร่วมรายการ คือ ผู้ที่เข้ามาเป็นแขกรับเชิญหรือเข้ามามีส่วนร่วมในรายการ โดยการพูดคุยกับผู้ดำเนินรายการ หรือทำกิจกรรมต่างๆ ถือเป็นบุคคลที่สร้างความน่าสนใจและสร้างสีสันให้กับรายการอาหารทางโทรทัศน์ได้เป็นอย่างดี เนื่องจากมีการเปลี่ยนตัวผู้ร่วมรายการในแต่ละตอนที่ออกอากาศอยู่เป็นประจำ ทำให้รายการมีความตื่นเต้นแปลกใหม่ ไม่ซ้ำซากน่าเบื่อเหมือนการดำเนินรายการโดยผู้ดำเนินรายการคนเดียวเพียงคนเดียวตลอดทุกตอน โดยแต่ละรายการนั้นก็จะมีผู้ร่วมรายการที่แตกต่างกันออกไป ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาใน 2 ประเด็น คือ เพศของผู้ร่วมรายการ และสถานภาพบุคคลของผู้ร่วมรายการ ดังที่จะวิเคราะห์ต่อไป

### 5.1 เพศของผู้ร่วมรายการ

จากที่ได้ศึกษาเกี่ยวกับเพศของผู้ดำเนินรายการไปแล้ว ผู้วิจัยก็สนใจที่จะศึกษาเพศของผู้ร่วมรายการเช่นกัน ว่ามีความแตกต่างกับเพศของผู้ดำเนินรายการหรือไม่อย่างไร รวมทั้งต้องการทราบว่ารายการอาหารทางโทรทัศน์นั้น มีผู้ร่วมรายการเป็นเพศไหนมากกว่ากัน ทั้งนี้เพื่อเชื่อมโยงถึงกลุ่มเป้าหมายของรายการที่สืบเนื่องมาจากผู้ร่วมรายการ ซึ่งได้จำแนกไว้ในตารางที่ 8 ดังนี้

ตารางที่ 8 เพศของผู้ร่วมรายการในรายการอาหารทางโทรทัศน์

ชื่อรายการ (N=25)	เพศของผู้ร่วมรายการ	
	ชาย	หญิง
1. คริวแล้วแต่คริต	✓	✓
2. Happy Life กับคุณหรีด	✓	✓
3. ยกโขยง 6 โมงเช้า	✓	✓
4. เบรี่ยวปากเซอริวิส	✓	✓
5. อร่อยแน่!	✓	✓
6. Smart Chef อาหารแห่งความรัก	✓	✓
7. Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร	✓	✓
8. ถึงพริกถึงขิง	✓	✓
9. อร่อยร้อยเส้นทาง	✓	✓
10. ยอดเชฟไทย	✓	✓
11. อร่อยซ่ง 5	✓	✓
12. เซฟมือทอง	✓	✓
13. คริวอินดี	✓	✓
14. ตี้อ้วนชวนหิว	✓	✓
15. ตลาดสดสนามเป้า	✓	✓
16. แม่ดอกโสน...บ้านเช้า	-	-
17. พลพรรคนักปรุง	-	-
18. นับหนึ่ง...ถึงฝัน	✓	✓
19. หมึกแดงโชว์	✓	✓
20. อร่อยอย่างยิ่ง	✓	✓
21. Kitchen Khun	✓	✓
22. Kidchen ห้องเรียนเจ้าตัวเล็ก	✓	✓

ชื่อรายการ	เพศของผู้ร่วมรายการ	
	ชาย	หญิง
23. กินอยู่...คือ	✓	✓
24. ขนมไทยอะไรเอ่ย	✓	✓
25. ภัตตาคารบ้านทุ่ง	✓	✓
<b>รวม</b>	<b>23</b>	<b>23</b>

หมายเหตุ รายการแม่ดอกโสน...บ้านเช้า และรายการพลพรรคนักปรุง ไม่มีผู้ร่วมรายการ

ผู้วิจัยได้จำแนกตัวอย่างรายชื่อของผู้ร่วมรายการตามเพศไว้ดังนี้

รายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีผู้ร่วมรายการเป็นเพศชาย มีทั้งหมด 23 รายการ

ได้แก่

- |                                 |                                  |                |
|---------------------------------|----------------------------------|----------------|
| 1. รายการครัวแล้วแต่...คริต     | กิตติ เชี่ยววงศ์กุล (เกลือ)      | 21 ตุลาคม 2553 |
| 2. รายการ Happy Life กับคุณหรีด | หมอกฤษณ์ คอนเฟิร์ม               | ทุกตอน         |
| 3. รายการยกโขยง 6 โมงเช้า       | เชฟจากโรงแรมฮอลิเดย์ อินน์       | 10 ตุลาคม 2553 |
| 4. รายการเบรี่ยปากเซอร์วิส      | เรื่องศักดิ์ ลอยชูศักดิ์ (เจมส์) | 3 ตุลาคม 2553  |
| 5. รายการอร่อยแน่!              | ผู้จัดงานเทศกาลกินเจ             | 11 ตุลาคม 2553 |
| 6. รายการ Smart Chef            | เชฟจากห้องอาหารแข่งพาเลซ         | 11 ตุลาคม 2553 |
| อาหารแห่งความรัก                |                                  |                |
| 7. รายการ Umm!!! Delicious      | เชฟแฟรงค์ สิทธิปรีดานันท์        | ทุกตอน         |
| อร่อยครบสูตร                    |                                  |                |
| 8. รายการถึงพริกถึงขิง          | เกษตรกรผู้ปลูกผักกาดเขียวปลี     | 6 ตุลาคม 2553  |
| 9. รายการอร่อยร้อยเส้นทาง       | เจ้าของร้านเกี้ยวเมืองจีน        | 7 ตุลาคม 2553  |
| 10. รายการยอดเชฟไทย             | มอริส เค                         | 21 ตุลาคม 2553 |
| 11. รายการอร่อยช่อง 5           | พ่อครัวจากร้านตำสะเด็ด           | 29 ตุลาคม 2553 |
| 12. รายการเชฟมือทอง             | ผู้อำนวยการครัวการบินไทย         | 2 ตุลาคม 2553  |
| 13. รายการครัวอินดี้            | สถาปนิกออกแบบร้านอาหาร           | 30 ตุลาคม 2553 |
| 14. รายการตี้อ้วนชวนหิว         | อัมรินทร์ นิติน (อ่า)            | 10 ตุลาคม 2553 |
| 15. รายการตลาดสดสนามเป้า        | สมรักษ์ คำสิงห์                  | 17 ตุลาคม 2553 |
| 16. รายการนับหนึ่ง...ถึงฝัน     | เจ้าของร้าน Summer Ice           | 7 ตุลาคม 2553  |
| 17. รายการหมึกแดงโชว์           | นักศึกษา ม.ราชภัฏรำไพพรรณี       | 17 ตุลาคม 2553 |
| 18. รายการอร่อยอย่างยิ่ง        | เจ้าของร้านเซนชวนชิม             | 8 ตุลาคม 2553  |

19. รายการ Kidchen Khun	เกษตรกรผู้ปลูกกระเจี๊ยบเขียว	1 ตุลาคม 2553
20. รายการ Kidchen ห้องเรียนเจ้าตัวเล็ก	น้องธรรมกับน้องฉันทวี	31 ตุลาคม 2553
21. รายการกินอยู่...คือ	เกษตรกรผู้ปลูกส้ม	29 ตุลาคม 2553
22. รายการขนมไทยอะไรเอ่ย	น้องภูมิ	17 ตุลาคม 2553
23. รายการภัตตาคารบ้านทุ่ง	เกษตรกรผู้ปลูกต้นขี้เหล็ก	24 ตุลาคม 2553

**รายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีผู้ร่วมรายการเป็นเพศหญิง มีทั้งหมด 23 รายการ  
ได้แก่**

1. รายการครัวแล้วแต่...คริต	วิรัชวิภา ภักดีประสงค์ (หุ่นเส้น)	15 ตุลาคม 2553
2. รายการ Happy Life กับคุณหรีด	พญ.ศิริกานต์ นิเทศวรวิทย์	23 ตุลาคม 2553
3. รายการยกโขยง 6 โมงเช้า	แม่ค้าตลาดร่มโพธิ์	10 ตุลาคม 2553
4. รายการเบรี่ยปากเซอร์วิส	ทักษอร ภักดีสุขเจริญ (แอฟ)	17 ตุลาคม 2553
5. รายการอร่อยแน่!	อาจารย์ มล.อุบล ดีสวัสดิ์	ทุกตอน
6. รายการ Smart Chef อาหารแห่งความรัก	ศิริพิชญ์ กฤษณะเศรษฐี (กี้ต๋าร์)	11 ตุลาคม 2553
7. รายการ Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร	เจ้าของร้านตาละลักษณ์	6 ตุลาคม 2553
8. รายการถึงพริกถึงขิง	แม่ค้าขายแมงดาทะเล	27 ตุลาคม 2553
9. รายการอร่อยร้อยเส้นทาง	เจ้าของร้านพวงเพชร	21 ตุลาคม 2553
10. รายการยอดเซฟไทย	เจ้าของร้าน 99 ข้าวต้มปลา	28 ตุลาคม 2553
11. รายการอร่อยช่อง 5	เจ้าของร้านสุกี้ Hot Pot	15 ตุลาคม 2553
12. รายการเซฟมือทอง		
13. รายการครัวอินดี้	เมย์ เฟื่องอารมณ์	23 ตุลาคม 2553
14. รายการตี้อ้วนชวนหิว	เจ้าของร้านครัวคนคอน	17 ตุลาคม 2553
15. รายการตลาดสดสนามเป้า	เปรมลีนี รัตนโสภา (ครีม)	10 ตุลาคม 2553
16. รายการนับหนึ่ง...ถึงฝัน	เจ้าของร้านไอศกรีมทิพรส	7 ตุลาคม 2553
17. รายการหมึกแดงโชว์	สุมณทิพย์ เหลืองอุทัย (ก๊อบก๊อบ)	17 ตุลาคม 2553
18. รายการอร่อยอย่างยิ่ง	เจ้าของร้านเย็นตาไฟฟ้าผ่า	1 ตุลาคม 2553
19. รายการ Kitchen Khun	เจ้าของห้องเสื่อนันทกา	29 ตุลาคม 2553



20. รายการ Kidchen ห้องเรียนเจ้าตัวเล็ก	น้องหมีหมี	10 ตุลาคม 2553
21. รายการกินอยู่...คือ	แม่ครัวจากร้านครัวหนึ่งตะลุง	21 ตุลาคม 2553
22. รายการขนมไทยอะไรเอ๋ย	ชาว อ.กงไกลาต จ.สุโขทัย	31 ตุลาคม 2553
23. รายการภัตตาคารบ้านทุ่ง	ชาวบ้าน จ.สมุทรปราการ	3 ตุลาคม 2553

จากตารางที่ 8 ผู้วิจัยพบว่า รายการที่มีผู้ร่วมรายการเป็นเพศชายและรายการที่มีผู้ร่วมรายการเป็นเพศหญิงนั้นมีจำนวนรายการเท่ากันคือ 23 รายการ (โดยมี 2 รายการที่ไม่มีผู้ร่วมรายการ คือ รายการแม่ดอกโสน...บานเช้า และรายการพลพรรคนักปรง ซึ่งทั้งสองรายการนี้เป็นรายการที่มีแต่ผู้ดำเนินรายการมาสาธิตอาหารให้กับผู้ชมอย่างเดียวตลอดทั้งรายการ)

การที่ผู้ร่วมรายการทั้งเพศชายและเพศหญิงมีจำนวนรายการเท่ากัน ซึ่งแตกต่างจากผู้ดำเนินรายการที่เป็นเพศชายมากกว่าเพศหญิง คือ 19 รายการ และ 13 รายการ ตามลำดับ (ตารางที่ 6 เพศของผู้ดำเนินรายการ) บ่งบอกได้ว่าเรื่องเพศไม่ใช่ปัจจัยสำคัญในการคัดเลือกผู้ร่วมรายการ เพราะไม่ว่าเพศไหนก็มีความเสมอภาคเท่าเทียมกัน สามารถเป็นผู้ร่วมรายการได้ทั้งสิ้น รวมทั้งยังสะท้อนว่าเรื่องของอาหารและการทำอาหารนั้นไม่ได้จำกัดอยู่ที่ผู้หญิงฝ่ายเดียวเหมือนสมัยก่อนอีกต่อไป หากแต่ผู้ชายก็สามารถเข้าครัวทำอาหารและเรียนรู้เรื่องอาหารได้เหมือนกัน ดังนั้น กลุ่มเป้าหมายของรายการอาหารทางโทรทัศน์ในปัจจุบันจึงมีทั้งเพศชายและเพศหญิงอย่างเสมอภาคกัน

## 5.2 สถานภาพบุคคลของผู้ร่วมรายการ

แม้ว่าประเด็นเรื่องเพศของผู้ร่วมรายการจะมีลักษณะเหมือนกัน แต่สิ่งที่ทำให้ผู้ร่วมรายการแตกต่างกันอย่างเห็นได้ชัด คือ สถานภาพบุคคลของผู้ร่วมรายการ ซึ่งก็หมายถึง สถานะทางสังคมของผู้ร่วมรายการอันเป็นที่รับรู้ของผู้ชมว่าบุคคลนั้นเป็นใคร จากที่ผู้วิจัยได้ศึกษามาพบว่า สถานภาพบุคคลของผู้ร่วมรายการนั้นมี 4 ประเภท ได้แก่ ผู้มีชื่อเสียง ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร เจ้าของร้านอาหาร และบุคคลทั่วไป โดยผู้วิจัยต้องการทราบว่าผู้ร่วมรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นเป็นบุคคลประเภทใด เหมือนหรือแตกต่างกับสถานภาพบุคคลของผู้ดำเนินรายการอย่างไร และมีความเชื่อมโยงกับกลุ่มเป้าหมายของรายการหรือไม่ อย่างไร ซึ่งจำแนกไว้ในตารางที่ 9 ดังนี้

ตารางที่ 9 สถานภาพบุคคลของผู้ร่วมรายการในรายการอาหารทางโทรทัศน์

ชื่อรายการ (N=25)	สถานภาพบุคคลของผู้ร่วมรายการ			
	บุคคล ทั่วไป	เจ้าของ ร้านอาหาร	ผู้มีชื่อเสียง	ผู้เชี่ยวชาญ ด้านอาหาร
1. คริวแล้วแต่คริต			✓	
2. Happy Life กับคุณหรีด	✓	✓	✓	✓
3. ยกโขยง 6 โมงเช้า	✓	✓		✓
4. เปรี๊ยวปากเซอริวิส		✓	✓	
5. อร่อยแน่!	✓	✓		✓
6. Smart Chef อาหารแห่งความรัก	✓	✓	✓	✓
7. Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร	✓	✓		✓
8. ถึงพริกถึงขิง	✓			
9. อร่อยร้อยเส้นทาง		✓		
10. ยอดเชฟไทย		✓	✓	
11. อร่อยช่อง 5		✓		✓
12. เชฟมือทอง	✓			
13. คริวอินดี้	✓	✓	✓	
14. ตีฉั่วนชวนหิว	✓	✓	✓	
15. ตลาดสดสนามเป้า	✓	✓	✓	
16. แม่ดอกโสน...บ้านเช้า	-	-	-	-
17. พลพรรคนักปรุง	-	-	-	-
18. นับหนึ่ง...ถึงฝัน	✓	✓		
19. หมึกแดงโชว์	✓	✓	✓	✓
20. อร่อยอย่างยิ่ง		✓		
21. Kitchen Khun	✓			
22. Kidchen ห้องเรียนเจ้าตัวเล็ก	✓			
23. กินอยู่...คือ	✓			✓
24. ชนมไทยอะไรเอ๋ย	✓			
25. ภัตตาคารบ้านทุ่ง	✓			
<b>รวม</b>	<b>17</b>	<b>15</b>	<b>9</b>	<b>8</b>

หมายเหตุ รายการแม่ดอกโสน...บานเช้า และรายการพลพรรคนักปฐุง ไม่มีผู้ร่วมรายการ

จากตารางที่ 9 พบว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์นี้มีผู้ร่วมรายการเป็น บุคคลทั่วไป มากที่สุด จำนวน 17 รายการ ซึ่งเป็นที่น่าแปลกใจว่ามากกว่าผู้ร่วมรายการที่เป็นผู้มีชื่อเสียงซึ่งเป็นลักษณะของรายการโทรทัศน์ และมากกว่าเจ้าของร้านอาหารซึ่งเกี่ยวข้องกับเรื่องอาหารโดยตรง ทั้งนี้เนื่องจากรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นนำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารในหลากหลายแง่มุมรวมทั้งเนื้อหาเรื่องอื่นๆด้วย ซึ่งจากที่ได้กล่าวไปแล้วในหัวข้อผู้ดำเนินรายการว่า ผู้ดำเนินรายการส่วนใหญ่เป็นผู้มีชื่อเสียงที่ไม่มีความรู้ความสามารถด้านอาหาร จึงไม่สามารถถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารให้กับผู้ชมได้ จำเป็นต้องพึ่งพาผู้ร่วมรายการที่เป็นบุคคลทั่วไปซึ่งแม้จะไม่ใช่ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร แต่ก็มีความรู้เฉพาะทางเกี่ยวกับอาหารในเรื่องที่น่าสนใจ เช่น เกษตรกรผู้ปลูกพืชผัก พ่อค้าแม่ค้าในตลาด ผู้สูงอายุที่สืบทอดการทำอาหารโบราณ เป็นต้น มาให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารที่ถูกต้องกับผู้ชม ด้วยเหตุนี้ บทบาทของผู้ร่วมรายการจึงเปลี่ยนแปลงไป จากที่เป็นเพียงผู้สร้างสีสันและความสนุกสนานในรายการโทรทัศน์ กลายเป็นผู้ถ่ายทอดความรู้และให้ข้อมูลสำคัญกับผู้ชมแทนหน้าที่ของผู้ดำเนินรายการ

นอกจากนี้ยังแสดงให้เห็นว่า รายการโทรทัศน์ในปัจจุบันเปิดโอกาสให้บุคคลทั่วไปที่ไม่เฉพาะดารานักแสดงได้เข้ามามีส่วนร่วมในพื้นที่ของสื่อมวลชนมากขึ้น และยังเป็น การเปลี่ยนแปลงค่านิยมของคนทั่วไปในสังคมด้วยว่า ทุกคนก็สามารถออกสื่อโทรทัศน์ได้หากมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับเรื่องที่รายการนำเสนอ

“ผู้ร่วมรายการเป็นคนธรรมดาทั่วไปที่มีความรู้เกี่ยวกับอาหารต่างๆ เช่น ทำเรื่อง ข้าวซอย ก็เชิญผู้หญิงแก่ๆในชุมชนมุสลิมมาเล่าประวัติความเป็นมาของข้าวซอยซึ่งแท้จริงแล้ว เป็นของคนมุสลิมที่มาจากจีนฮ้อ แต่คนทั่วไปไม่รู้คิดว่าเป็นของไทย จึงต้องให้คนทั่วไปที่รู้เรื่องเหล่านี้ดีที่สุดในผู้ถ่ายทอดเรื่องราวที่ถูกต้อง” (บัณฑิต ลุนทา. สัมภาษณ์, 24 มีนาคม 2554)

ผู้ร่วมรายการในลำดับรองลงมา คือ เจ้าของร้านอาหาร ที่มีจำนวน 15 รายการ ซึ่ง สอดคล้องกับลักษณะเนื้อหาที่แนะนำร้านอาหารที่มี 15 รายการเช่นกัน (ตารางที่ 2 ลักษณะ เนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับอาหาร) แสดงให้เห็นว่า หากเนื้อหารายการมีการแนะนำร้านอาหารเพื่อให้ผู้ชมได้ รู้จักและเลือกไปรับประทานอาหารที่ร้านนั้น ผู้ที่จะให้ข้อมูลเกี่ยวกับตัวร้านอาหารและเมนูอาหาร ได้ดีที่สุกก็คือ เจ้าของร้านอาหาร จึงต้องมีผู้ร่วมรายการเป็นเจ้าของร้านอาหารทุกครั้งที่มีการ แนะนำร้านอาหาร

ต่อด้วยผู้ร่วมรายการที่เป็น ผู้มีชื่อเสียง ที่มีจำนวน 9 รายการ โดยผู้มีชื่อเสียงมีทั้งดารานักร้อง นักแสดง บุคคลในวงการบันเทิง รวมถึงบุคคลในวงการต่างๆที่เป็นที่รู้จักของผู้คนทั่วไป ซึ่งรายการโทรทัศน์ส่วนใหญ่นิยมเลือกให้เป็นผู้ร่วมรายการ แต่สำหรับรายการอาหารทางโทรทัศน์ซึ่งเป็นรายการเฉพาะทางนั้น พบว่า ผู้มีชื่อเสียงซึ่งมีความสามารถในการดำเนินรายการจะได้รับบทบาทหน้าที่ให้เป็นผู้ดำเนินรายการมากกว่ามาเป็นผู้ร่วมรายการตามที่ได้กล่าวไปข้างต้น เนื่องจากผู้มีชื่อเสียงส่วนใหญ่ไม่ได้มีความสามารถในการทำอาหารและไม่ได้มีความรู้เฉพาะทางเกี่ยวกับเรื่องอาหาร จึงไม่สามารถให้ความรู้ต่างๆกับผู้ชมได้เมื่อเทียบกับบุคคลทั่วไปที่รู้เรื่องอาหารมากกว่า อย่างไรก็ตาม รายการที่มีผู้ร่วมรายการเป็นผู้มีชื่อเสียงจึงเพียงต้องการดึงดูดความสนใจจากผู้ชมที่ชื่นชอบผู้มีชื่อเสียง ทำให้รายการได้รับความนิยม (Rating) สูงในทุกๆตอนที่ออกอากาศ ซึ่งเป็นไปตามหลักการของสฤกัญญา แซ่พู่ (สัมภาษณ์, 23 มีนาคม 2554) ที่บอกว่า “ที่เลือกผู้ร่วมรายการเป็นดารา ก็เพื่อดึงคนดู เพราะถ้าเอาคนธรรมดาไปเป็นมือใหม่หัดขาย ก็ไม่มีใครดูรายการ”

ลำดับสุดท้าย คือ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ที่มีทั้งหมด 8 รายการ ถือเป็นประเภทที่น้อยที่สุด เนื่องจากบางรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นเป็นผู้ดำเนินรายการที่เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารอยู่แล้ว หรือบางรายการก็มีผู้ดำเนินรายการเป็นผู้สาธิตอาหารเอง ดังนั้น ผู้ร่วมรายการที่เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารซึ่งได้รับเชิญมาทำหน้าที่สาธิตประกอบอาหารเพียงอย่างเดียวจึงมีไม่มากนักเมื่อเทียบกับผู้ร่วมรายการประเภทอื่น ซึ่งการที่เชิญผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาเป็นผู้ร่วมรายการนั้นก็มักเป็นผู้มีความสามารถในการทำอาหารเฉพาะ เช่น อาหารใต้ อาหารจีน เป็นต้น หรือเป็นการแนะนำร้านอาหารผ่านการสาธิตทำอาหารโดยพ่อครัวแม่ครัวซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารของร้านนั้นๆ

ผู้วิจัยได้จำแนกสถานภาพของผู้ร่วมรายการตามประเภทต่างๆไว้ ดังนี้

### 5.2.1 ผู้ร่วมรายการเป็นบุคคลทั่วไป

รายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีผู้ร่วมรายการเป็นบุคคลทั่วไป มีทั้งหมด 17 รายการ ได้แก่

- |  |                        |                |
|--|------------------------|----------------|
| 1. รายการ Happy Life กับคุณหรีด เจ้าของฟาร์มเลี้ยงกุ้ง |                        | 30 ตุลาคม 2553 |
| 2. รายการยกโขยง 6 โมงเช้า                              | แม่ค้าตลาดร่มโพธิ์     | 10 ตุลาคม 2553 |
| 3. รายการอ้อยอ้น!                                      | ผู้จัดงานเทศกาลกินเจ   | 11 ตุลาคม 2553 |
| 4. รายการ Smart Chef                                   | ผู้จัดงานเทศกาลกินเจ   | 11 ตุลาคม 2553 |
| อาหารแห่งความรัก                                       |                        |                |
| 5. รายการ Umm!!! Delicious                             | ผู้รู้เรื่องเครื่องเทศ | 20 ตุลาคม 2553 |
| อ้อยอ้นครบสูตร   |                        |                |

6. รายการถึงพริกถึงขิง	เกษตรกรผู้ปลูกผักกาดเขียวปลี	6 ตุลาคม 2553
7. รายการเซฟมือทอง	ผู้อำนวยการครัวการบินไทย	2 ตุลาคม 2553
8. รายการครัวอินดี้	สถาปนิกออกแบบร้านอาหาร	30 ตุลาคม 2553
9. รายการตี้ฮันชวอนหิว	ผู้ชมทางบ้าน	ทุกตอน
10. รายการตลาดสดสนามเป้า	แม่ค้าตลาดบึงกาฬ	10 ตุลาคม 2553
11. รายการนับหนึ่ง...ถึงฝัน	ผู้ชมทางบ้าน	ทุกตอน
12. รายการหมึกแดงโชว์	นักศึกษา ม.ราชภัฏรำไพพรรณี	17 ตุลาคม 2553
13. รายการ Kitchen Khun	เจ้าของห้องเสื่อนันทกา	29 ตุลาคม 2553
14. รายการ Kidchen ห้องเรียนเจ้าตัวเล็ก	เด็กเล็ก	ทุกตอน
15. รายการกินอยู่...คือ	ผู้ผลิตข้าวหมาก	5 ตุลาคม 2553
16. รายการขนมไทยอะไรเอ่ย	ชาว อ.กงไกรลาศ จ.สุโขทัย	31 ตุลาคม 2553
17. รายการภัตตาคารบ้านทุ่ง	เกษตรกรผู้ปลูกต้นขี้เหล็ก	24 ตุลาคม 2553

ผู้ร่วมรายการที่เป็นบุคคลทั่วไปนั้นมีความหลากหลายในด้านต่างๆทั้งเพศ วัย การศึกษา อาชีพ พื้นที่อยู่อาศัย เป็นต้น แต่ทุกคนล้วนมีส่วนเกี่ยวข้องกับเรื่องของการกินทั้งสิ้น ทั้งนี้เป็นเพราะเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารที่รายการนำเสนอเน้นขยายกว้างออกไปครอบคลุมทั้ง 3 กระบวนการของวัฏจักรวัฒนธรรมอาหาร คือ การผลิตอาหาร การประกอบอาหาร และการบริโภคอาหาร บุคคลทั่วไปจึงเข้ามามีส่วนร่วมมากขึ้นไม่ว่าในกระบวนการใดก็กระบวนการหนึ่ง เช่น ถ้าไม่ทำอาหารก็กินอาหาร เป็นต้น โดยผู้ร่วมรายการประเภทนี้ส่วนใหญ่สัมพันธ์กับลักษณะเนื้อหาที่บอกถึงวัตถุดิบอาหาร เนื่องจากเป็นบุคคลทั่วไปที่เป็นผู้ผลิตและจำหน่ายวัตถุดิบอาหารให้กับผู้คนที่ได้ซื้อกินกัน จึงเป็นผู้ที่มีความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบอาหารแต่ละอย่างเป็นอย่างดี สามารถถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้ชมได้ เช่น รายการภัตตาคารบ้านทุ่ง ที่มีผู้ร่วมรายการเป็นเกษตรกรผู้ปลูกต้นขี้เหล็ก มีการอธิบายถึงวิธีการปลูก สายพันธุ์ การดูแลรักษา การเก็บเกี่ยว ตลอดจนวิธีการนำไปทำอาหาร เป็นต้น หรือ รายการยกโขยง 6 โมงเช้า ที่มีผู้ร่วมรายการเป็นแม่ค้าพ่อค้าในตลาดสดที่มาบอกถึงวัตถุดิบอาหารที่ขายในตลาด และบอกราคาขายด้วย เป็นต้น ซึ่งเนื้อหารายการในลักษณะนี้นำเสนอผ่านรูปแบบการสัมภาษณ์ โดยมีผู้ดำเนินรายการเป็นผู้ซักถามกับผู้ร่วมรายการ เพื่อให้ตอบหรืออธิบายข้อมูลต่างๆที่เป็นความรู้สำหรับผู้ชม





ภาพที่ 6 ผู้ร่วมรายการที่เป็นบุคคลทั่วไปซึ่งเป็นเกษตรกร (รายการภัตตาหารบ้านทุ่ง)

นอกจากนี้ยังมีบุคคลทั่วไปในลักษณะอื่น เช่น รายการตีอ้วนชวนหิว ที่ผู้ร่วมรายการเป็นผู้ชมที่บ้านซึ่งได้รับการคัดเลือกให้มาร่วมทำกิจกรรมและรับประทานอาหารที่ร้านอาหารต่างๆ กับผู้ดำเนินรายการ หรือ รายการอร่อยแน่! ที่ผู้ร่วมรายการเป็นผู้จัดงานเทศกาลอาหารเจ มาบอกถึงรายละเอียดต่างๆภายในงาน รวมทั้งอาหารเจที่มีจำหน่ายให้ได้อีกกัน หรือ รายการ Kitchen Khun ที่ผู้ร่วมรายการเป็นบุคคลทั่วไปที่มีการดำเนินชีวิตน่าสนใจ รวมทั้งชื่นชอบการทำอาหารด้วย มาถ่ายทอดเรื่องราวชีวิตของตนเองและแสดงฝีมือการทำอาหาร เป็นต้น

ผู้ร่วมรายการที่เป็นบุคคลทั่วไปนอกจากจะมีบทบาทในการถ่ายทอดความรู้ต่างๆกับผู้ชมแล้ว ผู้ร่วมรายการประเภทนี้ยังเปรียบเสมือนเป็นตัวแทนของผู้ชมหรือเป็นผู้รับสารอีกด้วย กล่าวคือ เมื่อแต่ละรายการมีกลุ่มเป้าหมายผู้ชมเป็นใคร ก็ย่อมเลือกผู้ร่วมรายการให้สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมายผู้ชมด้วย เช่น รายการ Kidchen ห้องเรียนเจ้าตัวเล็ก ที่มีผู้ร่วมรายการเป็นเด็กเล็กๆ มาเป็นลูกมือช่วยผู้ดำเนินรายการทำอาหาร เด็กเล็กเหล่านี้ถือเป็นตัวแทนของกลุ่มผู้ชมที่เป็นเด็ก ซึ่งทางรายการต้องการให้เด็กๆหัดเข้าครัวทำอาหาร หรือ รายการตลาดสดสนามเป้า ที่ให้แม่ค้าพ่อค้าในตลาดสดต่างๆเป็นผู้ร่วมรายการ ก็แสดงออกถึงการมีกลุ่มเป้าหมายของรายการเป็นพ่อค้าแม่ค้าในตลาดสดรวมทั้งผู้ที่ประกอบอาชีพค้าขายอาหารเพื่อให้รู้หลักในการประกอบอาชีพค้าขายอาหารและได้เมนูอาหารแปลกใหม่ไปประยุกต์ใช้กับร้านของตน หรือ รายการนับหนึ่ง...ถึงฝัน ที่ให้ผู้ชมที่บ้านที่อยากประกอบอาชีพด้านอาหารเข้ามาเป็นผู้ร่วมรายการในรายการ เพื่อเรียนรู้วิธีการทำอาหารกับอาจารย์ยิ่งศักดิ์ซึ่งเป็นผู้ดำเนินรายการ ก็บ่งบอกได้ว่าเป็นรายการสำหรับคนทั่วไปที่ใฝ่ฝันอยากทำอาชีพเกี่ยวกับอาหาร เป็นต้น

## 5.2.2 ผู้ร่วมรายการเป็นเจ้าของร้านอาหาร

รายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีผู้ร่วมรายการเป็นเจ้าของร้านอาหาร มีทั้งหมด 15 รายการ ได้แก่

- |                                 |                           |                |
|---------------------------------|---------------------------|----------------|
| 1. รายการ Happy Life กับคุณหรีด | เจ้าของร้าน Oat Sombat    | 23 ตุลาคม 2553 |
| 2. รายการยกโขยง 6 โมงเช้า       | เจ้าของร้าน Terrazzo      | 10 ตุลาคม 2553 |
| 3. รายการเปรี้ยวปากเซอร์วิส     | เจ้าของร้านบ้านใบพลู      | 3 ตุลาคม 2553  |
| 4. รายการอร่อยแน่!              | เจ้าของร้านฮ่องกงเฮ้าส์   | 18 ตุลาคม 2553 |
| 5. รายการ Smart Chef            | เจ้าของร้านแซง พาเลซ      | 4 ตุลาคม 2553  |
| 6. รายการ Umm!!! Delicious      | เจ้าของร้านข้าวยำดำเดี่ยว | 13 ตุลาคม 2553 |
| อร่อยครบสูตร                    |                           |                |
| 7. รายการอร่อยร้อยเส้นทาง       | เจ้าของร้านพวงเพชร        | 21 ตุลาคม 2553 |
| 8. รายการยอดเซฟไทย              | เจ้าของร้าน 99 ข้าวต้มปลา | 28 ตุลาคม 2553 |
| 9. รายการอร่อยช่อง 5            | เจ้าของร้านสุกี้ Hot Pot  | 15 ตุลาคม 2553 |
| 10. รายการครัวอินดี้            | เจ้าของร้าน Crepes Corner | 9 ตุลาคม 2553  |
| 11. รายการตี้อ้วนชวนหิว         | เจ้าของร้านครัวคนคอน      | 17 ตุลาคม 2553 |
| 12. รายการตลาดสดสนามเป้า        | เจ้าของร้านขาหมูป่าประนอม | 31 ตุลาคม 2553 |
| 13. รายการนับหนึ่ง...ถึงฝัน     | เจ้าของร้าน Summer Ice    | 7 ตุลาคม 2553  |
| 14. รายการหมึกแดงโชว์           | เจ้าของร้านสังเวียนซีฟู้ด | 17 ตุลาคม 2553 |
| 15. รายการอร่อยอย่างยิ่ง        | เจ้าของร้านเย็นตาไฟฟ้าผ่า | 1 ตุลาคม 2553  |

ผู้ร่วมรายการที่เป็นเจ้าของร้านอาหารนั้นจะสัมพันธ์กับเนื้อหาที่เป็นการแนะนำร้านอาหาร เนื่องจากเจ้าของร้านอาหารเป็นผู้ที่ให้ข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหารและเมนูอาหารได้ดีที่สุด ซึ่งผู้ร่วมรายการประเภทนี้ยังสอดคล้องกับกลุ่มผู้ชมเป้าหมายที่ชื่นชอบการรับประทานอาหารนอกบ้านที่เมื่อรับชมรายการที่แนะนำร้านอาหารแล้วก็ไปรับประทานอาหารยังร้านต่างๆ ตามที่ทางรายการได้แนะนำ

สำหรับการถ่ายทำยังร้านอาหารต่าง ๆ นั้นมีทั้งที่ใช้รูปแบบการนำเสนอโดยการสัมภาษณ์ คือ ให้ผู้ดำเนินรายการเป็นผู้สัมภาษณ์แล้วให้ผู้ร่วมรายการซึ่งเป็นเจ้าของร้านอาหารตอบคำถามเป็นการออกอากาศเห็นหน้าทั้งสองฝ่าย เช่น รายการอร่อยช่อง 5 ที่ผู้ดำเนินรายการไปถ่ายทำยังร้านอาหารต่างๆ พร้อมพูดคุยสัมภาษณ์เจ้าของร้านอาหารเกี่ยวกับจุดเด่นของร้าน บรรยากาศร้าน เมนูจานเด็ด เป็นต้น และอีกแบบ คือ การบันทึกเทปเฉพาะเจ้าของร้านอาหาร โดยให้เจ้าของร้านเป็นผู้พูดให้ข้อมูลเกี่ยวกับตัวร้านและแนะนำเมนูเด็ดของร้าน โดยไม่มีผู้ดำเนินรายการออกอากาศ

ด้วย เช่น *รายการนับหนึ่ง...ถึงฝัน* ที่แสดงภาพบรรยากาศร้านแล้วเป็นภาพเจ้าของร้านพูดแนะนำถึงร้านอาหารและเมนูพิเศษของร้าน เป็นต้น

ทั้งนี้แต่ละรายการก็จะให้ความสำคัญกับรายละเอียดข้อมูลของร้านอาหารต่างๆ มากน้อยต่างกันไป ขึ้นอยู่กับระยะเวลาในการออกอากาศของช่องแนะนำร้านอาหารและการให้น้ำหนักความสำคัญของเนื้อหาการแนะนำร้านอาหาร กล่าวคือ บางรายการ เช่น *รายการอร่อยร้อยเส้นทาง* ผู้ดำเนินรายการเป็นผู้ซักถามกับเจ้าของร้านอาหารอย่างละเอียดถึงประวัติความเป็นมาของร้าน บรรยากาศร้าน เมนูเด็ดของร้าน แหล่งของวัตถุดิบที่ทางร้านใช้ทำอาหาร รสชาติอาหาร ตลอดจนจุดเด่นหรือความพิเศษของร้านและเมนูอาหารที่ไม่เหมือนใคร ส่วนบางรายการ เช่น *รายการยอดเชฟไทย* ช่องยอดร้านเด็ด ก็นำเสนอเพียงให้เจ้าของร้านพูดถึงจุดเด่นของร้านอาหารคร่าวๆ บอกสถานที่ตั้ง วันเวลาขาย และแนะนำเมนูเด่นของร้านเท่านั้นว่ามีอะไรบ้าง โดยไม่ได้มีการให้ข้อมูลอย่างละเอียดเกี่ยวกับอาหารแต่ละจาน เป็นต้น

### 5.2.3 ผู้ร่วมรายการเป็นผู้มีชื่อเสียง

รายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีผู้ร่วมรายการเป็นผู้มีชื่อเสียง มีทั้งหมด 9 รายการ ได้แก่

- |                                 |                                   |                |
|---------------------------------|-----------------------------------|----------------|
| 1. รายการครัวแล้วแต่ครีต        | วิรัชวิภา ภัคดีประสงค์ (วุ้นเส้น) | 15 ตุลาคม 2553 |
| 2. รายการ Happy Life กับคุณหรีด | หมอกฤษณ์ คอนเฟิร์ม                | ทุกตอน         |
| 3. รายการเบรี่ยวปากเซอร์วิส     | เรื่องศักดิ์ ลอยชูศักดิ์ (เจมส์)  | 3 ตุลาคม 2553  |
| 4. รายการ Smart Chef            | ศิริพิชญ์ กฤษณะเศรษฐี (กี้ต๋าว)   | 11 ตุลาคม 2553 |
| อาหารแห่งความรัก                |                                   |                |
| 5. รายการยอดเชฟไทย              | มอริส เค                          | 21 ตุลาคม 2553 |
| 6. รายการครัวอินดี้             | เมย์ เฟื่องอารมณ                  | 23 ตุลาคม 2553 |
| 7. รายการตี้อ้วนชวนหิว          | อัมรินทร์ นิติน (อ๋า)             | 10 ตุลาคม 2553 |
| 8. รายการตลาดสดสนามเป้า         | เปรมสินี รัตนโสภ (ครีม)           | 10 ตุลาคม 2553 |
| 9. รายการหมึกแดงโชว์            | สุภณทิพย์ เหลืองอุทัย (ก๊วยก๊วย)  | 17 ตุลาคม 2553 |

ผู้ร่วมรายการที่เป็นผู้มีชื่อก็มีทั้งดารา นักแสดง นักร้อง รวมทั้งผู้ที่เป็นที่รู้จักของคนในสังคม ซึ่งช่วยสร้างความน่าสนใจให้กับรายการและดึงดูดผู้ชมให้รับชมรายการได้เป็นอย่างดี โดยจะได้รับเชิญมาร่วมรายการเปลี่ยนไปเรื่อยๆ ในแต่ละตอนและร่วมทำกิจกรรมต่างๆ กับผู้ดำเนินรายการซึ่งสัมพันธ์กับลักษณะเนื้อหาของรายการ หากเป็นเนื้อหาที่แนะนำร้านอาหาร เช่น *รายการเบรี่ยวปากเซอร์วิส* ผู้ร่วมรายการจะร่วมรับประทานอาหารกับผู้ดำเนินรายการในร้านอาหารที่

แนะนำ หรือลักษณะเนื้อหาที่สาธิตวิธีทำอาหาร เช่น *รายการยอดเชฟไทย* ผู้ร่วมรายการจะร่วมทำอาหารกับผู้ดำเนินรายการที่เป็นเชฟซึ่งมีความสามารถในการทำอาหาร เป็นต้น

หรือบางรายการก็มีชื่อช่วงเฉพาะสำหรับผู้ร่วมรายการที่เป็นผู้มีชื่อเสียง เช่น *รายการหมึกแดงโชว์* มีช่วง “Celeb Visit” ซึ่งเป็นการเชิญบุคคลที่มีชื่อเสียงมาเข้าครัวร่วมทำอาหารกับผู้ดำเนินรายการ คือ คุณหมึกแดง ที่เป็นผู้สาธิตและสอนให้ทำอาหารตาม หรือ *รายการตี้ฮ้วนชวนทิว* มีช่วง “เพื่อนกันมาทำกิน” เนื่องจากผู้ดำเนินรายการ คือ นำชัย จรรยาฐิติกุล (ตี้ฮ้วน) เป็นดารานักแสดงอยู่แล้ว จึงเป็นช่วงของการเชิญดารานักแสดงมาโชว์ฝีมือทำอาหารหรือแนะนำร้านอาหารต่างๆ ของดารานักแสดงซึ่งเปรียบเสมือนเป็นเพื่อนของผู้ดำเนินรายการนั่นเอง

นอกจากนี้ยังมีผู้ร่วมรายการแบบประจำช่วงของทุกตอนที่ออกอากาศ ได้แก่ *รายการ Happy Life กับคุณหรีด* ที่เชิญหมอกฤษณ์ คอนเฟิร์ม หมอกดูชื่อดังมาทำนายดวงชะตาในช่วง Lucky Meal ในทุกตอนของรายการ

#### 5.2.4 ผู้ร่วมรายการเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร

รายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีผู้ร่วมรายการเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร มีทั้งหมด 8 รายการ ได้แก่

- |                                 |                             |                |
|---------------------------------|-----------------------------|----------------|
| 1. รายการ Happy Life กับคุณหรีด | เชฟอ้อต สมบัติ              | 23 ตุลาคม 2553 |
| 2. รายการยกโขยง 6 โมงเช้า       | เชฟจากโรงแรมฮอลิเดย์ อินน์  | 10 ตุลาคม 2553 |
| 3. รายการอร่อยแน่!              | อาจารย์ มล.อุบล ดีสวัสดิ์   | ทุกตอน         |
| 4. รายการ Smart Chef            | เชฟจากห้องอาหารแซง พาเลซ    | 4 ตุลาคม 2553  |
| อาหารแห่งความรัก                |                             |                |
| 5. รายการ Umm!!! Delicious      | เชฟแฟรงค์ สิทธิปริदानันท์   | ทุกตอน         |
| อร่อยครบสูตร                    |                             |                |
| 6. รายการอร่อยช่อง 5            | พ่อครัวจากร้านตำสะเด็ด      | 29 ตุลาคม 2553 |
| 7. รายการหมึกแดงโชว์            | เชฟบ๊อค คัน ไบ่             | 31 ตุลาคม 2553 |
| 8. รายการกินอยู่...คือ          | แม่ครัวจากร้านครัวหนังตะลุง | 21 ตุลาคม 2553 |

ผู้ร่วมรายการที่เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารนั้นเป็นผู้ที่มีความสามารถในการทำอาหาร อาทิ เชฟ พ่อครัว แม่ครัว โดยได้รับเชิญมาให้แสดงวิธีการทำอาหารเท่านั้น ซึ่งสอดคล้องกับลักษณะเนื้อหาที่สาธิตวิธีการทำอาหารและถูกนำเสนอออกมาในรูปแบบการนำเสนอการสาธิตเพียงอย่างเดียว



สำหรับการเชิญผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาในรายการนั้นสอดคล้องกับกลุ่มผู้ชมที่ชื่นชอบการทำอาหาร เนื่องจากเป็นผู้ที่มีความสามารถด้านการทำอาหารและมีความรู้เกี่ยวกับอาหารเป็นอย่างดี สามารถถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้ชมได้ จึงทำให้รายการเป็นที่น่าเชื่อถือกับผู้ชม อีกทั้งผู้ชมยังได้รับสูตรอาหารแปลกใหม่เปลี่ยนไปเรื่อยๆตามผู้ร่วมรายการ โดยผู้วิจัยพบว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ส่วนใหญ่ในประเภทนี้ จำนวน 5 รายการ มีผู้ดำเนินรายการที่ไม่ใช่ผู้สาธิตทำอาหาร จึงต้องเชิญผู้ร่วมรายการที่เชี่ยวชาญด้านอาหารมาสาธิตประกอบอาหารให้กับผู้ชม ส่วนอีก 3 รายการที่เหลือนั้นมีผู้ดำเนินรายการที่เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารอยู่แล้ว แต่ก็ยังเปิดโอกาสให้ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารจากที่อื่นซึ่งถนัดทำอาหารเฉพาะทางกว่าผู้ดำเนินรายการ เช่น แม่ครัวจากร้านอาหารปักษ์ใต้ มาแสดงฝีมือการทำอาหารได้ เป็นต้น โดยเป็นการร่วมสาธิตการทำอาหารระหว่างผู้ดำเนินรายการกับผู้ร่วมรายการ

ผู้ร่วมรายการประเภทนี้มีทั้งลักษณะที่เป็นผู้ร่วมรายการแบบประจำช่วงเฉพาะของทุกตอนที่ออกอากาศ ได้แก่ *รายการอร่อยแน่!* ซึ่งมี อาจารย์ มล.อุบล ดีสวัสดิ์ อาจารย์ผู้เชี่ยวชาญด้านคหกรรมศาสตร์ มาสาธิตทำอาหารในช่วงครัว HAFELE และ *รายการ Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร* ที่มีเชฟแฟรงค์ สิทธิปรีดานันท์ มาเป็นผู้ร่วมรายการในการสาธิตทำอาหาร โดยมีผู้ดำเนินรายการเป็นผู้ซักถามพูดคุยถึงวิธีการทำอาหาร และอีกลักษณะคือ ผู้ร่วมรายการที่ได้รับเชิญมาสาธิตทำอาหารในรายการโดยเปลี่ยนผู้ร่วมรายการในทุกตอนที่ออกอากาศ ซึ่งสูตรอาหารที่สาธิตนั้นเป็นสูตรเด็ดเฉพาะตัวของผู้สาธิตเองหรือเป็นเมนูเด็ดของร้านอาหารที่ทำงานอยู่ เช่น *รายการอร่อยซ่ง 5* ที่พ่อครัวจากร้านตำสะเด็ดมาสาธิตการทำไส้กรอกอีสานกะเพรากรอบ หรือ *รายการยกโขยง 6 โมงเช้า* ที่เชิญเชฟจากโรงแรมต่างๆมาโชว์ฝีมือการทำอาหาร เป็นต้น

## 6. อาหาร

อาหารมีฐานะเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ของการดำรงชีวิตของมนุษย์ (นอกเหนือไปจากที่อยู่อาศัย เครื่องนุ่งห่ม และยารักษาโรค) การกินอาหารถือเป็นวัฒนธรรมอันยิ่งใหญ่ของมนุษย์ มนุษย์ทุกคนจำเป็นต้องกินอาหารเพื่อความอยู่รอด การผลิตอาหาร หรือการประกอบอาหาร หรือการบริโภคอาหารในวัฏจักรวัฒนธรรมอาหารจึงเป็นกิจกรรมอย่างหนึ่งที่มนุษย์กระทำเป็นประจำทุกวัน อีกทั้งอาหารยังเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่เป็นเอกลักษณ์ของแต่ละกลุ่มคนที่สืบทอดกันมาจากอดีตสู่ปัจจุบัน โดยเฉพาะคนไทยที่มีอาหารไทยเป็นอาหารประจำชาติที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวไม่เหมือนชาติใดในโลก อีกทั้งคนไทยยังให้ความสำคัญกับเรื่องอาหารการกินมาก ด้วยว่าเป็นประเทศที่มีทรัพยากรอาหารอุดมสมบูรณ์



“คนไทยเป็นชาติที่ให้ความสำคัญกับการกินมาก เช่น คำทักทายว่า ‘กินข้าวละยัง’ หรือเวลาไปบ้านใครที่ไหน เขาก็จะชอบชวนกินข้าว การกินจึงถือเป็นการเริ่มสร้างความสัมพันธ์ของคนไทย คนไทยกับเรื่องกินแยกกันไม่ออกจริงๆ ทั้งการสรรหาทุกอย่างมากินได้ หรือการกินอาหารที่ประณีตแบบชาววัง ก็สะท้อนว่าคนไทยใส่ใจกับเรื่องการกินมาก” (สุกัญญา แซ่ฟู. สัมภาษณ์, 23 มีนาคม 2554)

ด้วยเหตุนี้ อาหารจึงถือเป็นหัวใจสำคัญของรายการอาหารทางโทรทัศน์ เนื่องจากเป็นรายการโทรทัศน์ที่นำเสนอเนื้อหาหลักเกี่ยวกับอาหาร ทำให้ขาดเรื่องราวของอาหารเข้ามาเกี่ยวข้องในรายการไม่ได้ อาหารในที่นี่นี้หมายรวมถึงตั้งแต่เป็นวัตถุดิบอาหาร เช่น ผักสดทั้งต้น เนื้อสัตว์ทั้งตัว ที่ยังไม่ได้ถูกแปรรูปหรือปรุงให้สุก ต่อด้วยเป็นส่วนผสมที่พร้อมสำหรับนำมาประกอบเป็นอาหาร เช่น เนื้อหมูสับ ผักที่ล้างหั่นแล้ว เป็นต้น และสุดท้ายคือ เป็นจานอาหารสำเร็จที่ปรุงเรียบร้อยแล้วพร้อมรับประทาน

โดยที่การเลือกอาหารแต่ละชนิดมานำเสนอในรายการนั้นมีผลอย่างมากต่อการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหาร เนื่องจากรายการจะถ่ายทอดความรู้ที่เกี่ยวกับอาหารนั้นๆ เช่น หากเลือกเมนูแกงส้มมานำเสนอ ก็จะเป็นการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับวิธีการโขลกน้ำพริกแกงส้ม การคั้นน้ำมะขามเปียก สรรพคุณทางยาของผักต่างๆ ในแกงส้ม เป็นต้น ดังนั้นหากรายการจะถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารเรื่องใดจึงขึ้นอยู่กับว่าเลือกอาหารอะไรมานำเสนอ

อาหารเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่เมื่อกาลเวลาผ่านไปก็ได้รับการสืบทอดจากอดีตสู่ปัจจุบันจนกลายเป็นวัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ อีกทั้งเรื่องของอาหารเป็นเรื่องใหญ่ที่สลับซับซ้อนและเกี่ยวพันกับหลากหลายมิติ สามารถศึกษาได้ในหลายแง่มุม ซึ่งในการศึกษาค้นคว้าวิจัยสนใจที่จะศึกษาเรื่องอาหารใน 3 ประเด็น คือ วัฏจักรวัฒนธรรมของอาหาร สัญลักษณ์ของอาหาร และการบอกปริมาณส่วนผสมของอาหาร ซึ่งได้วิเคราะห์หรืออธิบายไว้ในหัวข้อต่างๆ ต่อไปนี้

## 6.1 วัฏจักรวัฒนธรรมอาหาร

การรับประทานอาหารของคนเรานั้นถือเป็นกระบวนการขั้นตอนอย่างหนึ่งที่เรียกว่า “วัฏจักรวัฒนธรรมอาหาร” (cycle of food culture) ที่ประกอบด้วย 3 กระบวนการ อันได้แก่ กระบวนการผลิตอาหาร กระบวนการประกอบอาหาร และกระบวนการบริโภคอาหาร ซึ่งหากวิเคราะห์เชื่อมโยงกับลักษณะเนื้อหาที่เกี่ยวกับอาหาร (หัวข้อที่ 1 เนื้อหารายการ) จะพบว่าลักษณะเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารที่จำแนกไว้เป็น 3 ลักษณะนั้นจะสอดคล้องสัมพันธ์กับวัฏจักรวัฒนธรรมอาหาร กล่าวคือ ลักษณะเนื้อหาที่บอกถึงวัตถุดิบอาหารสัมพันธ์กับกระบวนการผลิต

อาหาร ลักษณะเนื้อหาที่สอดคล้องวิธีทำอาหารสัมพันธ์กับกระบวนการประกอบอาหาร และลักษณะเนื้อหาที่แนะนำร้านอาหารสัมพันธ์กับกระบวนการบริโภคอาหาร

รายการอาหารทางโทรทัศน์แต่ละรายการนั้นมีการนำเสนอเนื้อหาตามกระบวนการของ วัฏจักรวัฒนธรรมอาหารที่แตกต่างกันไป โดยผู้วิจัยพบว่ามีการนำเสนอใน 2 ลักษณะ ได้แก่

- 1) กระบวนการเดี่ยว คือ รายการที่นำเสนอเพียงกระบวนการเดียวตลอดทั้งรายการ
- 2) กระบวนการผสม คือ รายการที่นำเสนอมากกว่าหนึ่งกระบวนการมาผสมกัน

การศึกษาเรื่องวัฏจักรวัฒนธรรมอาหารนี้ผู้วิจัยต้องการทราบว่ารายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นมีการนำเสนอกระบวนการใดมากที่สุด และมีการผสมรวมกระบวนการกันอย่างไร รวมทั้งเนื้อหาตามกระบวนการของวัฏจักรวัฒนธรรมอาหารนั้นมีลักษณะอย่างไร ซึ่งผู้วิจัยได้ จำแนกประเภทของกระบวนการในวัฏจักรวัฒนธรรมอาหารไว้ในตารางที่ 10 ดังนี้

ตารางที่ 10 ประเภทของกระบวนการในวัฏจักรวัฒนธรรมอาหารของรายการอาหารทางโทรทัศน์

ชื่อรายการ (N=25)	ประเภทของกระบวนการ	
	กระบวนการผสม	กระบวนการเดี่ยว
1. คริวแล้วแต่คริต		✓
2. Happy Life กับคุณหรีด	✓	
3. ยกโขยง 6 โมงเช้า	✓	
4. เปรี๊ยปากเซอริวิส	✓	
5. อร่อยแน่!	✓	
6. Smart Chef อาหารแห่งความรัก	✓	
7. Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร	✓	
8. ถึงพริกถึงขิง	✓	
9. อร่อยร้อยเส้นทาง		✓
10. ยอดเซฟไทย	✓	
11. อร่อยช่อก 5	✓	
12. เซฟมือทอง		✓
13. คริวอินดี้	✓	
14. ตี้อ้วนชวนหิว		✓
15. ตลาดสดสนามเป้า	✓	
16. แม่ดอกโสน...บานเช้า		✓

ชื่อรายการ	ประเภทของกระบวนการ	
	กระบวนการผสม	กระบวนการเดี่ยว
17. พลพรรคนักปฐุ่		✓
18. นับหนึ่ง...ถึงฝัน	✓	
19. หมึกแดงไซ้	✓	
20. อร่อยอย่างยิ่ง	✓	
21. Kitchen Khun	✓	
22. Kidchen ห้องเรียนเจ้าตัวเล็ก		✓
23. กินอยู่...คือ	✓	
24. ขนมไทยอะไรเอ๋ย	✓	
25. ภัตตาคารบ้านทุ่ง	✓	
<b>รวม</b>	<b>18</b>	<b>7</b>

จากตารางที่ 10 พบว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ประเภทกระบวนการผสมที่นำเสนอมากกว่าหนึ่งกระบวนการในหนึ่งรายการนั้นมีจำนวน 18 รายการ ซึ่งมากกว่ารายการประเภทกระบวนการเดี่ยวที่นำเสนอเพียงกระบวนการเดียวตลอดทั้งรายการ ที่มีจำนวน 7 รายการ แสดงให้เห็นว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ส่วนใหญ่นิยมนำเสนอกระบวนการต่างๆ ในวัฏจักรวัฒนธรรมอาหารมากกว่าหนึ่งกระบวนการ เนื่องจากเพื่อสร้างความหลากหลายในรายการให้กับผู้ชม อีกทั้งการนำเสนอมากกว่ากระบวนการเดียวนั้นยังเป็นการนำเสนอความต่อเนื่องของแต่ละกระบวนการ เช่น กระบวนการผลิตอาหาร ที่บอกถึงการผลิตวัตถุดิบอาหาร ต่อด้วยกระบวนการประกอบอาหาร ที่นำวัตถุดิบอาหารนั้นๆ มาทำอาหาร เป็นต้น ซึ่งการนำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารครอบคลุมทั้ง 3 กระบวนการนี้ส่งผลถึงการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารที่ทำให้ผู้ชมรับรู้ว่าเรื่องอาหารนั้นไม่ได้มีเฉพาะการทำอาหารในกระบวนการประกอบอาหารเพียงอย่างเดียว แต่ยังมีเนื้อหาความรู้ในการผลิตวัตถุดิบอาหารในกระบวนการผลิตอาหาร และการแนะนำร้านอาหารในกระบวนการบริโภคอาหารด้วย

อย่างไรก็ตาม แม้ว่าการนำเสนอเพียงกระบวนการเดียวตลอดทั้งรายการนั้นจะมีเพียง 7 รายการ แต่ก็ถือเป็น 1 ใน 3 ของรายการอาหารทางโทรทัศน์ทั้งหมด แสดงให้เห็นว่า กระบวนการใดกระบวนการหนึ่งในวัฏจักรวัฒนธรรมอาหารนั้นสามารถนำเสนอเป็นกระบวนการเดี่ยวได้โดยไม่ต้องเกี่ยวพันกับกระบวนการอื่น อีกทั้งยังมีเรื่องราวที่น่าสนใจเพียงพอที่จะถูกนำเสนอเพียงกระบวนการเดียวได้ในรายการอาหารทางโทรทัศน์

จากข้อมูลดังกล่าว ผู้วิจัยได้นำมาแยกวิเคราะห์ตามประเภทของกระบวนการ ดังนี้

### 6.1.1 กระบวนการเดียว

รายการอาหารทางโทรทัศน์ที่น่าเสนอเนื้อหาเพียงกระบวนการเดียวตลอดทั้งรายการซึ่งเรียกว่า กระบวนการเดียว มีทั้งหมด 7 รายการ (ตารางที่ 10 ประเภทของกระบวนการในวัฏจักรวัฒนธรรมอาหาร) ในหัวข้อนี้ผู้วิจัยจึงศึกษาเฉพาะรายการประเภทกระบวนการเดียว เพื่อต้องการทราบว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ประเภทกระบวนการเดียวนั้นนำเสนอกระบวนการใดในวัฏจักรวัฒนธรรมอาหารเพียงกระบวนการเดียว และกระบวนการใดที่ถูกนำเสนอมากที่สุด โดยผู้วิจัยได้จำแนกตามวัฏจักรวัฒนธรรมอาหารที่ประกอบด้วย 3 กระบวนการ คือ กระบวนการผลิตอาหาร กระบวนการประกอบอาหาร และกระบวนการบริโภคอาหาร ตามตารางที่ 11 ดังนี้

ตารางที่ 11 กระบวนการเดียวของวัฏจักรวัฒนธรรมอาหารของรายการอาหารทางโทรทัศน์

ชื่อรายการ (N=7)	กระบวนการเดียว		
	ประกอบ	บริโภค	ผลิต
1. คริวแล้วแต่คริต	✓		
2. อร่อยร้อยเส้นทาง		✓	
3. เซฟมือทอง	✓		
4. ตีอ้วนชวนหิว		✓	
5. แม่ดอกโสน...บานเช้า	✓		
6. พลพรรคนักปรุง	✓		
7. Kidchen ห้องเรียนเจ้าตัวเล็ก	✓		
<b>รวม</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>-</b>

จากตารางที่ 11 พบว่า กระบวนการของวัฏจักรวัฒนธรรมอาหารที่ถูกนำเสนอเพียงกระบวนการเดียวตลอดทั้งรายการนั้นมีเพียง 2 กระบวนการ คือ กระบวนการประกอบอาหาร และกระบวนการบริโภคอาหาร ส่วนการนำเสนอกระบวนการผลิตเพียงกระบวนการเดียวในรายการนั้นไม่พบเลย ทั้งนี้เนื่องจากกระบวนการผลิตอาหารนั้นเป็นการบอกถึงวิธีการขั้นตอนในการผลิตวัตถุดิบอาหาร เช่น การปลูกพืช การเลี้ยงสัตว์ เป็นต้น ซึ่งสิ่งที่ได้มาคือ วัตถุดิบอาหารที่ยังไม่ถูกนำไปปรุงเป็นอาหาร ทำให้ยังไม่สามารถรับประทานได้ จึงมีลักษณะที่ไม่ครบกระบวนการกินอาหารของมนุษย์ ดังนั้น จำเป็นต้องต่อด้วยการนำเสนอกระบวนการประกอบอาหาร โดยนำวัตถุดิบอาหารนั้นมาปรุงเป็นอาหารให้สามารถกินได้ (จะกล่าวต่อไปในหัวข้อกระบวนการผสม) ด้วยเหตุนี้ จึงไม่มีรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่น่าเสนอกระบวนการผลิตอาหารเพียงกระบวนการ

เดียว ซึ่งสะท้อนให้เห็นความหมายโดยนัยของรายการอาหารทางโทรทัศน์ว่า ถ้านำเสนอแต่กระบวนการผลิตอย่างเดียววนั้น จะยังไม่ถูกรับรู้ว่าเป็นรายการอาหารทางโทรทัศน์ เนื่องจากผู้ชมยังไม่ได้เห็นหน้าตาของอาหารที่กินได้ ไม่เหมือนกับกรนำเสนอกระบวนการประกอบอาหารอย่างเดียวหรือกระบวนการบริโภคอาหารอย่างเดียวที่ถูกรับรู้ว่าเป็นรายการอาหารทางโทรทัศน์ เพราะได้เห็นอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วและสามารถกินได้

สำหรับ 2 กระบวนการเดียวที่ถูกรับเสนอ นั้น พบว่า กระบวนการประกอบอาหาร ได้รับความนำเสนอมากที่สุด จำนวน 5 รายการ เนื่องจากกระบวนการนี้มีลักษณะเป็นการสาธิตวิธีทำอาหารตลอดทั้งรายการ ซึ่งถือเป็นหัวใจสำคัญของรายการอาหารทางโทรทัศน์ และอีกเหตุผลคือ เพราะรายการอาหารทางโทรทัศน์ในอดีตนั้นเริ่มต้นจากขั้นตอนที่ 2 ของวัฏจักรวัฒนธรรมอาหาร คือ กระบวนการประกอบอาหาร อีกทั้งกระบวนการนี้สามารถนำเสนอแบบเดียวได้ เพราะเป็นการนำวัตถุดิบอาหารมาปรุงเป็นอาหารที่เมื่อปรุงเสร็จแล้วสามารถกินได้ กระบวนการนี้จึงได้รับการนำเสนอมากที่สุด นอกจากนี้ยังมีการนำเสนอกระบวนการนี้ผสมกับกระบวนการอื่นด้วย

ส่วนการนำเสนอ กระบวนการบริโภคอาหาร เพียงกระบวนการเดียว มีเพียง 2 รายการ ซึ่งมีลักษณะเป็นการแนะนำจานอาหารต่างๆของร้านอาหารที่ปรุงไว้สำเร็จพร้อมรับประทานแล้ว เหตุที่มีการนำเสนอกระบวนการบริโภคอาหารเพียงกระบวนการเดียวน้อยเนื่องจากส่วนใหญ่กระบวนการนี้จะถูกนำเสนอควบคู่กับกระบวนการประกอบอาหาร เพื่อความหลากหลายของเนื้อหารายการ (จะกล่าวต่อไปในหัวข้อกระบวนการผสม)

ผู้วิจัยได้แยกวิเคราะห์ตามแต่ละกระบวนการ ดังนี้

#### ก) กระบวนการประกอบอาหาร (food preparation)

มีการนำเสนอ 5 รายการ ซึ่งกระบวนการประกอบอาหารนั้นสัมพันธ์กับเนื้อหาที่เป็นการสาธิตวิธีทำอาหาร โดยเป็นการนำวัตถุดิบอาหารหรือส่วนผสมอาหารต่างๆเข้าสู่กระบวนการปรุงให้เป็นอาหารที่รับประทานได้ มีการแสดงวิธีการประกอบอาหารอย่างเป็นขั้นตอนให้กับผู้ชมได้เข้าใจอย่างละเอียด รวมทั้งบอกถึงส่วนผสมเครื่องปรุงที่ใช้ ปริมาณของส่วนผสม และบอกเคล็ดลับต่างๆในการทำอาหารด้วย เช่น *รายการเซฟมือทอง* ที่มีเนื้อหาเป็นการสาธิตการทำอาหารเป็นเนื้อหาหลัก โดยบอกถึงส่วนผสมเครื่องปรุงที่จะใช้ทำอาหารจานต่างๆ แล้วแสดงวิธีการปรุงอาหารตามขั้นตอนให้กับผู้ชม พร้อมอธิบายวิธีการทำและบอกเคล็ดลับในการทำด้วย เป็นต้น

ตามที่ได้กล่าวไปแล้วว่า การประกอบอาหารนั้นถือเป็นหัวใจสำคัญของการทำอาหาร และเป็นเอกลักษณ์ของรายการอาหารทางโทรทัศน์ จึงมีการนำเสนอเนื้อหาในกระบวนการนี้มากที่สุด ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ให้ความสำคัญกับกระบวนการประกอบอาหารมากที่สุด ในวัฏจักรวัฒนธรรมอาหาร เป็นเพราะการประกอบอาหารเป็นขั้นตอนสำคัญเพื่อให้ได้



จานอาหารที่ปรุงสำเร็จขึ้นมา และคนทั่วไปสามารถลงมือปฏิบัติเองได้ ซึ่งแตกต่างจากกระบวนการผลิตอาหารที่ไม่ใช่ทุกคนจะสามารถลงมือปลูกพืชผักหรือเลี้ยงสัตว์หรือจับปลาในทะเลได้เอง อีกทั้งผู้ชมรายการอาหารทางโทรทัศน์ส่วนใหญ่เป็นผู้ที่ชื่นชอบการทำอาหารอยู่แล้ว และคาดหวังที่จะได้รับชมการสาธิตทำอาหารแล้วนำไปทดลองปฏิบัติตาม ทางรายการจึงเน้นนำเสนอกระบวนการนี้มากที่สุด

#### ข) กระบวนการบริโภคอาหาร (food consumption)

มีการนำเสนอ 2 รายการ ซึ่งกระบวนการบริโภคอาหารนี้สัมพันธ์กับลักษณะเนื้อหาที่เป็น การแนะนำร้านอาหาร ถือเป็นกระบวนการในการรับประทานอาหารซึ่งเป็นขั้นตอนสุดท้ายของวัฏจักรอาหาร เมื่อสังคมเมืองเปลี่ยนแปลงไปทำให้ผู้คนไม่มีเวลาประกอบอาหารเอง จึงต้องรับประทานอาหารนอกบ้านมากขึ้น รายการอาหารทางโทรทัศน์จึงนำเสนอเนื้อหาในกระบวนการบริโภคอาหารนี้ โดยข้ามขั้นตอนของการผลิตและการประกอบอาหารมาสู่การแนะนำอาหารที่ปรุงเสร็จพร้อมรับประทานได้ที่ขายในร้านอาหารต่างๆ เช่น รายการตีอ้วนชวนหิว ที่คัดสรรร้านอาหารหรือแหล่งขายอาหารต่างๆหลากหลายประเภทอาหารมาแนะนำให้ผู้ชมได้รู้จัก โดยที่ผู้ดำเนินรายการพูดบรรยายบรรยากาศของร้าน ชิมอาหารแล้วบรรยายรสชาติอาหาร รวมทั้งมีเจ้าของร้านมาให้ข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหารและแนะนำอาหารจานเด่นของร้านด้วย เป็นต้น

#### 6.1.2 กระบวนการผสม

รายการอาหารทางโทรทัศน์ที่นำเสนอกระบวนการต่างๆในวัฏจักรวัฒนธรรมอาหารมากกว่ากระบวนการเดียวในหนึ่งรายการ ซึ่งเรียกว่า กระบวนการผสม มีทั้งหมด 18 รายการ (ตารางที่ 10 ประเภทของกระบวนการในวัฏจักรวัฒนธรรมอาหาร) ซึ่งแต่ละรายการนั้นมีการผสมระหว่างกระบวนการต่างๆ ได้แก่ กระบวนการผลิตอาหาร กระบวนการประกอบอาหาร และกระบวนการบริโภคอาหาร ในหลากหลายรูปแบบ ทั้งผสมแบบ 2 กระบวนการ และผสมแบบ 3 กระบวนการ ในหัวข้อนี้ผู้วิจัยจึงศึกษาเฉพาะรายการประเภทกระบวนการผสม เพื่อต้องการทราบว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ประเภทกระบวนการผสมนั้นมีการผสมกระบวนการใดกับกระบวนการใดบ้าง และกระบวนการผสมรูปแบบใดที่ถูกนำเสนอมากที่สุด โดยผู้วิจัยได้จำแนกตามรูปแบบของกระบวนการผสมตามตารางที่ 12 ดังนี้

ตารางที่ 12 กระบวนการผสมของวิถีจักรวัฒนธรรมอาหารของรายการอาหารทางโทรทัศน์

ชื่อรายการ (N=18)	กระบวนการผสม		
	ประกอบ+ บริโภครวม	ผลิต+ ประกอบ	ผลิต+ประกอบ+ บริโภครวม
1. Happy Life กับคุณหรีด			✓
2. ยกโขยง 6 โมงเช้า			✓
3. เปรี๊ยะปากเซอริวิส	✓		
4. อร่อยแน่!	✓		
5. Smart Chef อาหารแห่งความรัก	✓		
6. Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร			✓
7. ถึงพริกถึงขิง		✓	
8. ยอดเชฟไทย	✓		
9. อร่อยซ่อง 5	✓		
10. คราวินดี	✓		
11. ตลาดสดสนามเป้า			✓
12. นับหนึ่ง...ถึงฝัน	✓		
13. หมึกแดงโชว์			✓
14. อร่อยอย่างยิ่ง	✓		
15. Kitchen Khun		✓	
16. กินอยู่...คือ		✓	
17. ชนมไทยอะไรเอ่ย		✓	
18. ภัตตาคารบ้านทุ่ง		✓	
<b>รวม</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	<b>5</b>

จากตารางที่ 12 พบว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีลักษณะเป็นกระบวนการผสมจำนวน 18 รายการ ซึ่งนำเสนอกระบวนการต่างๆมากกว่าหนึ่งกระบวนการนั้น มีการนำเสนอ 2 กระบวนการรวมกัน คือ กระบวนการประกอบอาหารผสมกับกระบวนการบริโภครวมอาหาร มากที่สุดจำนวน 8 รายการ เนื่องจากทั้งสองกระบวนการนี้มีการนำเสนอถึงอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว กล่าวคือในกระบวนการประกอบอาหาร เมื่อปรุงส่วนผสมต่างๆของอาหารเข้าด้วยกันก็จะได้อาหารที่ปรุง

เสร็จแล้ว และกระบวนการบริโภคอาหาร ก็เป็นการแนะนำอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมรับประทานแล้ว จึงถูกเลือกมานำเสนอมากที่สุด

ส่วนรายการที่นำเสนอกระบวนการผลิตอาหารผสมกับกระบวนการประกอบอาหาร และการนำเสนอกระบวนการผลิตอาหารผสมกับกระบวนการประกอบอาหารและกระบวนการบริโภคอาหาร มีจำนวนเท่ากัน คือ ประเภทละ 5 รายการ แสดงให้เห็นว่า ทั้งสองประเภทนี้มีความสำคัญเท่าๆกัน สำหรับ กระบวนการผลิตอาหารผสมกับกระบวนการประกอบอาหาร ที่เป็นการนำเสนอ 2 กระบวนการรวมกันนั้น ในกระบวนการผลิตอาหารเป็นการนำเสนอถึงวัตถุดิบอาหารต่างๆซึ่งยังไม่สามารถกินได้เนื่องจากยังไม่ได้นำมาปรุงเป็นอาหาร จึงจำเป็นต้องต่อยอดด้วยการนำเสนอกระบวนการประกอบอาหารที่นำวัตถุดิบอาหารนั้นมาปรุงเป็นอาหารเพื่อให้กินได้ ส่วนอีกรูปแบบเป็นการนำเสนอครบทั้ง 3 กระบวน คือ กระบวนการผลิตอาหารผสมกับกระบวนการประกอบอาหารและกระบวนการบริโภคอาหาร เป็นการนำเสนอเรื่องอาหารครบทั้งวัฏจักรวัฒนธรรมอาหารที่เริ่มตั้งแต่การผลิตอาหาร แล้วนำไปประกอบอาหาร จนถึงสิ้นสุดที่การบริโภคอาหาร

ผู้วิจัยได้วิเคราะห์แยกตามการผสมกระบวนการ ดังนี้

ก) กระบวนการประกอบอาหาร และกระบวนการบริโภคอาหาร

การนำเสนอเรื่องอาหารในกระบวนการประกอบอาหารและกระบวนการบริโภคอาหารนั้นมีจำนวนมากที่สุด คือ 8 รายการ โดยมีทั้งการนำเสนอเนื้อหาที่เป็นการสาธิตประกอบอาหารและเนื้อหาที่เป็นการแนะนำร้านอาหาร เช่น รายการอร่อยอย่างยิ่ง ที่มีช่วงของการสาธิตอาหาร โดยแสดงวิธีการทำเย็นตาไฟทรงเครื่อง และช่วงของการแนะนำร้านอาหาร ที่แนะนำร้านเย็นตาไฟเจ้าอร่อยในกรุงเทพฯ เป็นต้น ทั้งนี้เพื่อเป็นการขยายกลุ่มเป้าหมายของรายการและเป็นทางเลือกให้กับผู้ชมที่มีทั้งผู้ที่ชื่นชอบการทำอาหารรับประทานเองและผู้ชมที่นิยมการรับประทานอาหารนอกบ้าน โดยผู้ที่ชอบทำอาหารก็ได้เรียนรู้วิธีการทำอาหารสูตรใหม่ๆจากผู้สาธิตอาหารเพื่อนำไปลองปฏิบัติตาม ส่วนผู้ที่ไม่ชอบทำอาหารรับประทานเองแต่นิยมรับประทานอาหารนอกบ้านก็ได้รู้จักร้านอาหารใหม่ๆเพื่อไปลองรับประทานเช่นกัน

รายการอาหารทางโทรทัศน์นำเสนอกระบวนการผสมนี้มากที่สุด สะท้อนว่าผู้คนในสังคมปัจจุบันนิยมทำอาหารรับประทานเองโดยซื้อวัตถุดิบอาหารจากแหล่งจำหน่ายและรับประทานอาหารนอกบ้านที่ปรุงสำเร็จแล้วมากกว่าการผลิตวัตถุดิบอาหารเองเพื่อนำมาประกอบอาหาร



ภาพที่ 7 กระบวนการผสมที่ประกอบด้วยกระบวนการประกอบอาหาร  
และกระบวนการบริโภคอาหาร (รายการอร่อยช่อง 5)

ข) กระบวนการผลิตอาหาร และกระบวนการประกอบอาหาร

การนำเสนอเรื่องอาหารในกระบวนการผลิตอาหารและกระบวนการประกอบอาหารนั้นมีทั้งหมด 5 รายการ โดยเป็นการนำเสนอเนื้อหาที่บอกถึงวัตถุดิบอาหารต่อด้วยการสาธิตการทำอาหาร ซึ่งส่วนใหญ่เป็นลักษณะเนื้อหาที่ต่อเนื่องกัน กล่าวคือ เป็นการเจาะลึกเรื่องราวหรือพาไปค้นหาวัตถุดิบอาหารแล้วนำวัตถุดิบอาหารนั้นมาเข้าครัวปรุงอาหาร เช่น รายการถึงพริกถึงขิง ที่ออกทะเลไปจับแมงดาทะเลแล้วนำสัตว์ทะเลนั้นมาแสดงวิธีการทำอาหารเป็นหลนไข่แมงดากับปลาอินทรีเค็ม เป็นต้น การผสมสองกระบวนการนี้ทำให้ผู้ชมได้รับความรู้ที่วัตถุดิบอาหารนั้นมีที่มาอย่างไร มีการปลูกหรือการเลี้ยงอย่างไร แล้วสามารถนำวัตถุดิบอาหารนั้นมาประกอบเป็นอาหารอะไรได้บ้างและนำมาทำอย่างไร อีกทั้งได้รู้วิธีการประยุกต์วัตถุดิบอาหารนั้นๆ มาสร้างสรรค์เป็นเมนูแปลกใหม่ที่ไม่เคยทำรับประทานมาก่อน

ค) กระบวนการผลิตอาหาร กระบวนการประกอบอาหาร และกระบวนการบริโภคอาหาร

สำหรับรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่นำเสนอเรื่องอาหารครบทั้ง 3 กระบวนการนี้มีทั้งหมด 5 รายการ โดยมีการนำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารทั้งใน 3 ลักษณะ ได้แก่ ลักษณะเนื้อหาที่บอกถึงวัตถุดิบอาหาร ลักษณะเนื้อหาที่สาธิตวิธีทำอาหาร และลักษณะเนื้อหาที่แนะนำร้านอาหาร ซึ่งในแต่ละตอนที่ออกอากาศนั้นมีการแบ่งเป็นช่วงเนื้อหาที่แยกกันชัดเจน โดยมีทั้งที่เนื้อหาแต่ละกระบวนการสัมพันธ์กัน เช่น รายการ *Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร* ที่มีการนำเสนอเรื่องของอาหารเจ โดยมีช่วงที่พาไปที่ย่านเยาวราชซึ่งเป็นแหล่งขายวัตถุดิบอาหารเจถือเป็นกระบวนการผลิตอาหาร มีช่วงการสาธิตการทำเมนูอาหารเจถือเป็นกระบวนการประกอบอาหาร และมีการ

แนะนำร้านอาหารที่ขายอาหารเจถือเป็นกระบวนการบริโภคอาหาร เป็นต้น และเนื้อหาในแต่ละกระบวนการที่ไม่สัมพันธ์กัน เช่น *รายการตลาดสดสนามเป้า* ที่มีช่วงการพาไปเดินตลาดสดในต่างจังหวัดซึ่งเป็นแหล่งขายวัตถุดิบอาหารต่างๆถือเป็นกระบวนการผลิตอาหาร มีช่วงการสาธิตประกอบอาหารต่างๆถือเป็นกระบวนการประกอบอาหาร และมีช่วงการแนะนำร้านอาหารที่ผู้ชมทางบ้านแนะนำเข้ามาในรายการถือเป็นกระบวนการบริโภคอาหาร เป็นต้น

การนำเสนอครบทั้ง 3 กระบวนการนี้ทำให้ผู้ชมได้รับทราบข้อมูลและได้รับความรู้เรื่องอาหารอย่างครบถ้วน อีกทั้งยังเป็นเนื้อหาที่ครอบคลุมกลุ่มผู้ชมได้ทุกประเภททั้งผู้ที่ผลิตวัตถุดิบอาหารบางอย่างเอง ผู้ที่ทำอาหารรับประทานเอง และผู้ที่ชอบรับประทานอาหารนอกบ้าน

## 6.2 สัญชาติของอาหาร

อาหารในโลกนี้มีมากมายหลายชนิด ซึ่งการจะระบุเพื่อจำแนกว่าเป็นอาหารชนิดใดเพื่อให้แตกต่างจากอาหารชนิดอื่นนั้น นิยมใช้หลักเกณฑ์เรื่องของ “สัญชาติอาหาร” มาเป็นตัวกำหนด ซึ่งสัญชาติอาหารนั้นเป็นตัวบ่งบอกว่า อาหารชนิดนั้นมีต้นกำเนิดมาจากที่ใด หรือเป็นของชนชาติใด โดยที่แต่ละชนชาติต่างก็มีอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ประจำชาติที่แตกต่างจากชาติอื่น

จากประวัติศาสตร์เกี่ยวกับอาหารระบุว่า อาหารจีน อาหารกรีก และอาหารโรมัน ถือเป็นอาหารของสามวัฒนธรรมที่เกิดขึ้นมาตั้งแต่สมัยดึกดำบรรพ์และเป็นรากฐานของวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในโลกนี้ (พิชัย วาสนาส่ง, 2542) ซึ่งอาหารจากสามวัฒนธรรมนี้ถูกเผยแพร่ไปยังวัฒนธรรมชาติต่างๆด้วยการติดต่อค้าขายและการเข้ายึดครองดินแดนดินตั้งแต่ครั้งโบราณ รวมทั้งยังเกิดการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมอาหารระหว่างชนชาติต่างๆด้วย ซึ่งแต่ละชนชาติเมื่อได้รับการถ่ายทอดแบบแผนการกินของตนเองรวมทั้งได้รับวัฒนธรรมการกินของชาติอื่นเข้ามาผสมผสาน จึงเกิดเป็นวัฒนธรรมอาหารประจำชาติอันเป็นเอกลักษณ์ที่สืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่นจนถึงปัจจุบัน

ประเทศไทยก็เช่นเดียวกับประเทศอื่นทั่วโลกที่นอกจากจะมีอาหารไทยดั้งเดิมแต่โบราณเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติไทยแล้ว ยังเปิดรับวัฒนธรรมอาหารจากหลากหลายสัญชาติเข้ามาบริโภคกันในประเทศด้วย เช่น อาหารจีน อาหารฝรั่ง อาหารอิตาเลียน อาหารญี่ปุ่น เป็นต้น ซึ่งคนไทยเราเรียกอาหารที่ไม่ใช่สัญชาติไทยเหล่านี้ว่า ‘อาหารต่างชาติ’ ยิ่งไปกว่านั้น เมื่อเกิดการรับเอาวัฒนธรรมอาหารต่างชาติเข้ามาประเทศไทย จึงเกิดการประยุกต์ผสมผสานระหว่างอาหารไทยกับอาหารต่างชาติ กลายเป็นอาหารไทยประยุกต์ ซึ่งเป็นสัญชาติใหม่ของอาหารไทย

การที่จะนำเสนออาหารประเภทใด ของชนชาติใดนั้น ผู้ผลิตรายการต้องคัดสรรมาแล้วอย่างดี ทั้งเพื่อเป็นการให้ข้อมูลกับผู้ชมเกี่ยวกับอาหารชาติต่างๆและเพื่อสะท้อนถึงบุคลิกลักษณะของแต่ละรายการด้วย เช่น เป็นรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่อนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารไทย หรือเป็นรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่ส่งเสริมค่านิยมบริโภคอาหารต่างชาติ เป็นต้น ซึ่งการที่รายการ



เน้นนำเสนออาหารสัญชาติใดเป็นพิเศษนั้น ก็เท่ากับเป็นการสืบทอดและเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารของชนชาตินั้นให้ผู้ชมได้รับรู้ โดยผู้วิจัยได้แบ่งการศึกษาเรื่องสัญชาติอาหารออกเป็น 3 ประเภทที่สอดคล้องกับลักษณะเนื้อหารายการที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ได้แก่ 1) สัญชาติของวัตถุดิบอาหาร สอดคล้องกับเนื้อหาที่บอกถึงวัตถุดิบอาหาร 2) สัญชาติของอาหารที่สาธิตวิธีทำ สอดคล้องกับเนื้อหาที่สาธิตวิธีทำอาหาร และ 3) สัญชาติของอาหารที่แนะนำ สอดคล้องกับเนื้อหาที่แนะนำร้านอาหาร ซึ่งผู้วิจัยต้องการทราบว่า อาหารและวัตถุดิบอาหารที่นำเสนอเป็นสัญชาติใดบ้าง และมีสัญชาติใดมากที่สุด ซึ่งจะวิเคราะห์ในหัวข้อต่างๆ ดังนี้

### 6.2.1 สัญชาติของวัตถุดิบอาหาร

วัตถุดิบอาหารในรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้น หมายถึง พืชผัก ผลไม้ ดอกไม้ เนื้อสัตว์ สมุนไพร ของแห้ง ของสด ที่จะถูกนำไปเป็นส่วนผสมหรือเครื่องปรุงในการประกอบอาหารต่อไป โดยรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่นำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับวัตถุดิบอาหารนั้นมีทั้งหมด 10 รายการ (ตารางที่ 2 ลักษณะเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับอาหาร) แต่ผู้วิจัยพบว่ามีจำนวน 8 รายการเท่านั้น ที่นำเสนอเรื่องราวของวัตถุดิบอาหารชนิดเดียวในแต่ละตอนที่ออกอากาศแบบละเอียดชัดเจน ส่วนอีก 2 รายการนั้นนำเสนอเรื่องราวของวัตถุดิบอาหารหลากหลายอย่างแบบไม่เฉพาะเจาะจง จึงไม่นำมาวิเคราะห์ด้วย โดยผู้วิจัยได้จำแนกวัตถุดิบอาหารตามสัญชาติของอาหารเพื่อศึกษาว่ามีการนำเสนอวัตถุดิบอาหารสัญชาติใดมากที่สุด ซึ่งได้จำแนกไว้ในตารางที่ 13 ดังนี้

ตารางที่ 13 สัญชาติของวัตถุดิบอาหารในรายการอาหารทางโทรทัศน์

ชื่อรายการ/วัตถุดิบอาหาร	สัญชาติของวัตถุดิบอาหาร		
	ไทย	ต่างชาติ	
		จีน	อินเดีย
1. Happy Life กับคุณหรีด 1) กุ้งขาว	✓		
2. Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร 2) วัตถุดิบอาหารเจ 3) เครื่องเทศ		✓	✓
3. ถึงพริกถึงขิง 4) ผักกาดเขียวปลี 5) เส้นหมี่ชู้ว 6) แมงดาทะเล 7) ดอกขมจันทร์	✓ ✓ ✓ ✓	✓	

ชื่อรายการ/วัตถุดิบอาหาร	สัญชาติของวัตถุดิบอาหาร		
	ไทย	ต่างชาติ	
		จีน	อินเดีย
<b>4. หมีกแดงโชว์</b>			
8) กะเพรา	✓		
9) ผักชี	✓		
10) หมูยอ	✓		
11) ผักกาดหอม	✓		
<b>5. Kitchen Khun คิดเช่นคุณ</b>			
12) กระจับปี่	✓		
<b>6. กินอยู่...คือ</b>			
13) ข้าวหมาก	✓		
14) ไบ๋นาง	✓		
15) ไบ๋เหลียง	✓		
16) ส้ม	✓		
<b>7. ขนมไทยอะไรเอ๋ย</b>			
17) กล้วยไข่	✓		
<b>8. ภัตตาคารบ้านทุ่ง</b>			
18) แสม	✓		
19) คุณ	✓		
20) ชีเหล็ก	✓		
21) ชะอม	✓		
<b>รวม</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
<b>รวม</b>	<b>18</b>	<b>3</b>	

จากตารางที่ 13 พบว่า มีการนำเสนอเรื่องราวของวัตถุดิบอาหาร ทั้งหมด 21 ชนิด โดยวัตถุดิบอาหารสัญชาติไทยได้รับการนำเสนอมากที่สุด จำนวน 18 ชนิด เนื่องจากการนำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับวัตถุดิบอาหารที่เป็นการเจาะลึกเรื่องราวและค้นหาแหล่งที่มาของวัตถุดิบอาหารต่างๆ จำเป็นต้องไปถ่ายทำนอกสถานที่ซึ่งพื้นที่ที่เป็นแหล่งผลิตของวัตถุดิบอาหารนั้นๆ ทางรายการจึงต้องเลือกวัตถุดิบอาหารที่เป็นของไทย เพื่อความสะดวกในการถ่ายทำรายการที่สามารถเดินทางไปได้ภายในขอบเขตประเทศไทย

ส่วนวัตถุดิบอาหารสัตว์ชาติต่างชาติที่มีการนำเสนอมาน้อยเพียง 3 ชนิดนั้น เนื่องจากวัตถุดิบอาหารต่างชาติหลายอย่างไม่สามารถผลิตได้ในประเทศไทย หากต้องถ่ายทำรายการก็ต้องเดินทางไปยังประเทศต่างๆที่เป็นผู้ผลิตวัตถุดิบอาหารนั้นๆซึ่งยากลำบากในการผลิตรายการ อย่างไรก็ตาม วัตถุดิบอาหารต่างชาติบางอย่างก็สามารถผลิตได้ในประเทศไทย จึงสามารถถ่ายทำรายการเกี่ยวกับวัตถุดิบอาหารต่างชาติในประเทศไทยได้

ผู้วิจัยได้วิเคราะห์สัญชาติของวัตถุดิบอาหารตามสัญชาติที่พบ ดังนี้

### 1) วัตถุดิบอาหารสัญชาติไทย

เป็นวัตถุดิบอาหารที่เป็นสัญชาติไทย คนไทยผลิตเองในประเทศไทย ซึ่งมีการนำเสนอมากที่สุด เป็นจำนวน 18 ชนิด เช่น แมงดาทะเล ผักชี ใบเหลียง กัลฉ่าย ชะอม เป็นต้น โดยการนำเสนอเนื้อหาของวัตถุดิบอาหารสัญชาติไทยสะท้อนให้เห็นว่า คนไทยกินวัตถุดิบอาหารไทยอะไรบ้าง มีกระบวนการผลิตวัตถุดิบอาหารนั้นอย่างไร และกินอย่างไร เช่น การนำเสนอเรื่องชะอม (รายการภัตตาหารบ้านทุ่ง) ที่แสดงให้เห็นภาพแปลงปลูกชะอมของไทย และมีการให้ข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการปลูก การดูแล การเก็บเกี่ยว ปริมาณการผลิต วิธีการนำไปใช้ทำอาหาร เป็นต้น



ภาพที่ 8 การนำเสนอเรื่องชะอม ซึ่งเป็นวัตถุดิบอาหารสัญชาติไทย (รายการภัตตาหารบ้านทุ่ง)

### 2) วัตถุดิบอาหารสัญชาติต่างชาติ

วัตถุดิบอาหารสัตว์อื่นบางชนิดก็สามารถผลิตได้ในประเทศไทยเช่นกัน หรือหากผลิตไม่ได้ ต้องนำเข้าจากต่างประเทศ ก็ยังพอมียุทธศาสตร์จำหน่ายที่แน่ชัดอยู่ในประเทศไทย ด้วยเหตุนี้เอง จึงมีการนำเสนอมายังแหล่งผลิตและแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบอาหารของต่างชาติเพียง 3 ชนิด ซึ่งพบว่า มี 2 สัญชาติ ได้แก่ สัญชาติจีน และสัญชาติอินเดีย ซึ่งสอดคล้องกับความเป็นมาของอาหารไทย

ในอดีตที่มีรากฐานมาจากอาหารจีนและอาหารอินเดีย จึงมีการนำเสนอเกี่ยวกับวัตถุดิบอาหารจีนและอินเดียในรายการอาหารทางโทรทัศน์ด้วย

### ก) สัญชาติจีน

เนื่องจากในช่วงเวลาของการศึกษา คือ เดือนตุลาคม ตรงกับช่วงเทศกาลกินเจ จึงมีการนำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารเจเพื่อให้สอดคล้องกับเหตุการณ์ในช่วงเวลานั้นด้วย โดยมีการนำเสนอวัตถุดิบอาหารสัญชาติจีนอยู่ 2 ชนิด ได้แก่ วัตถุดิบอาหารเจ (รายการ Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร) โดยการพาไปที่เยาวราชซึ่งเป็นแหล่งขายวัตถุดิบอาหารเจและอาหารจีนที่ใหญ่ที่สุดในประเทศไทย มีการแนะนำส่วนผสมเครื่องปรุงต่างๆที่ใช้สำหรับการทำอาหารเจทั้งของแห้งและของสด เช่น หมี่กึ่ง พองเต้าหู้ เห็ดหอม สาหร่าย เป็นต้น พร้อมอธิบายถึงลักษณะและวิธีการนำไปใช้ทำอาหาร และวัตถุดิบอาหารสัญชาติจีนอีกชนิด คือ เส้นหมี่ข้าว (รายการถึงพริกถึงขิง) ที่พาไปดูโรงงานผลิตเส้นหมี่ข้าวที่ใช้สำหรับทำผัดหมี่ซึ่งเป็นอาหารเจ โดยบอกถึงวิธีการผสมแป้ง การนวดแป้ง การยืดก้อนแป้งเป็นเส้นยาวก่อนนำไปตากแดดและบรรจุถุงจำหน่าย

### ข) สัญชาติอินเดีย

วัตถุดิบอาหารที่เป็นสัญชาติอินเดียมีการนำเสนอเพียง 1 ชนิด คือ เครื่องเทศ (รายการ Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร) โดยแนะนำร้านที่ขายเครื่องเทศนานาชนิดนำเข้าจากแหล่งต่างๆทั่วโลก และบอกว่ามีเครื่องเทศอะไรจำหน่ายบ้าง เช่น กานพลู ยี่ห่วย ลูกจันทน์ ผงมัสล่า เป็นต้น ซึ่งมีขายทั้งแบบแยกขายเครื่องเทศชนิดเดียวเพื่อนำไปใช้ทำอาหารต่างๆตามวัตถุประสงค์ของผู้ซื้อแต่ละคน และแบบเครื่องเทศรวมหลายชนิดที่จัดไว้ในถุงเดียวกันเพื่อความสะดวกสำหรับนำไปทำอาหารที่จำเป็นต้องใช้เครื่องเทศต่างๆตามที่จัดไว้ เช่น ไบกระวาน ลูกกระวาน อบเชย สำหรับทำแกงมัสมั่น เป็นต้น

## 6.2.2 สัญชาติของอาหารที่สาธิตวิธีทำ

อาหารที่มีการสาธิตแสดงวิธีทำนั้นมีทั้งหมด 172 เมนู จากรายการอาหารทางโทรทัศน์จำนวน 23 รายการที่มีลักษณะเนื้อหาที่สาธิตวิธีทำอาหาร (ตารางที่ 2 ลักษณะเนื้อหาที่เกี่ยวกับอาหาร) โดยมีการบอกถึงส่วนผสมและเครื่องปรุงที่ใช้อย่างละเอียดว่ามีอะไรบ้าง รวมทั้งแสดงขั้นตอนวิธีการปรุงอาหารให้ได้รับชม ซึ่งผู้วิจัยพบว่า สัญชาติของอาหารที่สาธิตวิธีทำนั้นแบ่งได้เป็น 3 ประเภท คือ อาหารสัญชาติไทย อาหารสัญชาติต่างชาติ และอาหารสัญชาติไทยประยุกต์ โดยที่อาหารสัญชาติต่างชาติและอาหารสัญชาติไทยประยุกต์ยังแยกย่อยออกไปตามสัญชาติต่างๆ ซึ่งได้จำแนกอาหารที่สาธิตวิธีทำตามสัญชาติของอาหารไว้ในตารางที่ 14 ดังนี้

ตารางที่ 14 สัญชาติของอาหารที่สาธิตวิธีทำในรายการอาหารทางโทรทัศน์

ชื่อรายการ (N=23)	สัญชาติของอาหารที่สาธิตวิธีทำ													รวม	
	ไทยประยุกต์						ต่างชาติ						ไทย		
	ไทย	ฝรั่ง	จีน	ญี่ปุ่น	อินเดีย	อินเดียน	จีน	ฝรั่ง	ญี่ปุ่น	อินเดีย	เกาหลี				
1. คริวแล้วแต่คริต	1	3	1												5
2. Happy Life กับคุณหิวด	2	2	1												5
3. ยกโขยง 6 โมงเช้า	2		1	1											4
4. เบียร์ปากเซอริส			2								2		1		5
5. อร่อยแน่!	7	1	3						1		4				16
6. Smart Chef อาหารแห่ง ความรัก											3				3
7. Umm!! Delicious อร่อย ครบสูตร				1								3			4
8. ถึงพริกถึงขิง	1	5									3				9
9. ยอดเทพไทย	2		1								2			3	8
10. อร่อยช่อง 5	1	4	2								2	2		1	12



ชื่อรายการ	สัญชาติของอาหารที่สาธิตวิธีทำ										รวม	
	ไทยประยุกต์					ต่างชาติ						ไทย
	ไทย	ฝรั่ง	จีน	ญี่ปุ่น	อินเดีย	จีน	ฝรั่ง	ญี่ปุ่น	อินเดีย	เกาหลี		
11. เซฟมี้อทอง	3	1	1		1		1				1	8
12. ครั้วอินดี้	1	1	1			1	5					9
13. ตลาดสดสนามเป้า	4		3			1					5	13
14. แม่ดอกโสน...บ้านเช่า	3	1	1								3	8
15. พลพรรคนักปรุง		2		1	1		3				1	8
16. นั้บหนึ่ง...ถึงฝัน	1	1	1					1				4
17. หมึกแดงโชว์	3	2				1	1	1	1		3	12
18. อร่อยอย่างยิ่ง	1		2				1					4
19. Kitchen Khun	1			1			3					5
20. Kidchen ห้องเรียน เจ้าตัวเล็ก		1	1				1				1	4

ชื่อรายการ	สัญชาติของอาหารที่สาธิตวิธีทำ										รวม	
	ไทยประยุกต์					ต่างชาติ						ไทย
	ไทย	ฝรั่ง	จีน	ญี่ปุ่น	อินเดีย	จีน	ฝรั่ง	ญี่ปุ่น	อินเดีย	เกาหลี		
21. กินอยู่...คือ		2				3					5	10
22. ขนมไทยอะไรเอ๋ย											4	4
23. ภัตตาคารบ้านทุ่ง	4										8	12
<b>รวม</b>	37	26	21	4	2	22	20	3	1	1	35	172
<b>รวม</b>	90					47					35	

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

จากตารางที่ 14 พบว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีเนื้อหาที่สาธิตวิธีทำอาหารจำนวน 23 รายการนั้น มีการนำเสนอเมนูอาหารทั้งหมด 172 เมนู โดยเป็น อาหารสัญชาติไทยประยุกต์ มากที่สุด จำนวน 90 เมนู ซึ่งเป็นจำนวนประมาณครึ่งหนึ่งของอาหารที่สาธิตวิธีทำที่นำเสนอทั้งหมด แสดงให้เห็นว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์เลือกที่จะสาธิตการทำอาหารไทยประยุกต์มากกว่าอาหารไทยหรืออาหารต่างชาติ เนื่องจากอาหารไทยในปัจจุบันนั้นเกิดการประยุกต์ผสมผสานกับอาหารชาติต่างๆ อย่างมากจากการที่คนไทยรับเอาวัฒนธรรมอาหารต่างชาติมากมายเข้ามาในประเทศไทย โดยที่เรายังคงมีอาหารไทยเป็นอาหารประจำชาติอยู่ จึงเกิดการแลกเปลี่ยนผสมผสานระหว่างต่างวัฒนธรรมขึ้น เกิดเป็นอาหารที่แปลกใหม่และน่าสนใจที่จะนำเสนอให้กับผู้ชมมากกว่าการสาธิตอาหารไทยที่คนไทยรู้จักกันดีอยู่แล้วหรืออาหารต่างชาติที่คนไทยยังไม่ค่อยรู้จัก

บัวชมพู ฟอर्ड (2552) พบว่า “รายการอาหารทางโทรทัศน์ที่ได้รับความนิยมนั้นเลือกสาธิตอาหารเมนูแปลกใหม่ที่เป็นการผสมผสานสูตรดั้งเดิมกับสูตรที่คิดค้นขึ้นใหม่ มากกว่าการสาธิตการทำอาหารสูตรที่เป็นที่รู้จักกันโดยทั่วไป”

ด้วยเหตุนี้เอง จึงเป็นการเปลี่ยนจุดมุ่งหมายของการนำเสนออาหารที่สาธิตวิธีทำในรายการอาหารทางโทรทัศน์ จากเดิมที่เป็นการสาธิตวิธีทำอาหารเพื่อให้ได้อาหารที่อร่อย รสชาติดี เท่านั้น กลายเป็นการสาธิตวิธีทำอาหารเพื่อให้ได้อาหารที่แปลกใหม่ สร้างสรรค์ น่าสนใจ และแตกต่างไปจากอาหารเดิมๆ แต่ก็ยังคงมีความอร่อยด้วย ซึ่งส่งผลต่อการรับรู้เกี่ยวกับอาหารของผู้ชมว่า อาหารนั้นสามารถประยุกต์ผสมผสานเป็นอาหารจานใหม่ได้อย่างหลากหลาย ไม่จำเป็นต้องทำแต่อาหารแบบเดิมๆ กินไปตลอด และด้วยความแปลกใหม่ของอาหารไทยประยุกต์นี้เอง จึงสามารถดึงดูดความสนใจของผู้ชมได้เป็นอย่างดี

“อาหารประยุกต์มันก็ต้องมีเป็นธรรมดา เพราะเทรนด์อาหารมันข้ามโลก เป็นการถ่ายทอดวัฒนธรรมระหว่างกัน แม้แต่เชื้อชาติของคนเองก็ยังมีผสม ทั้งไทย-จีน ไทย-ญี่ปุ่น เรื่องของอาหารก็ย่อมต้องมีการผสมด้วยเหมือนกัน หรือการที่มีคนต่างชาติเข้ามาอยู่ในเมืองไทยมากขึ้น ก็ต้องมีการถ่ายทอดเรื่องอาหารของเขาเข้ามาด้วย เกิดเป็นอาหารไทยประยุกต์ที่มารองรับกลุ่มคนเหล่านี้ด้วย” (วิชิต มุกุระ. สัมภาษณ์, 24 มีนาคม 2554)

การที่รายการอาหารทางโทรทัศน์เน้นการสาธิตทำอาหารไทยประยุกต์มากที่สุดนั้น เนื่องจากไม่ต้องการนำเสนออาหารที่รายการอื่นนำเสนอกันมาเมื่อในอดีต เพราะจะเป็นอาหารที่

ข้าพเจ้าทำให้ผู้ชมเห็นแล้วรู้สึกเบื่อหน่ายเพราะเคยเห็นมาแล้วและทำกินเองเป็นแล้ว จึงมีการประยุกต์สร้างสรรค์อาหารจานใหม่ขึ้นมาที่แปลกใหม่ไม่เหมือนใคร โดยยังคงเป็นอาหารที่คล้ายกับสูตรดั้งเดิมที่เคยรู้จักกัน เพียงแต่มีการปรับสูตรบางอย่างและมีการเพิ่มหรือลดส่วนผสมบางอย่างในอาหารแบบเดิม เช่น ลาบทะเล (รายการยกโขยง 6 โมงเช้า) ที่เปลี่ยนจากเนื้อหมูที่มักใช้ทำลาบ มาเป็นอาหารทะเล เป็นต้น หรือบางครั้งอาจนำเสนอให้เปลี่ยนวิธีรับประทาน เช่น แกงเขียวหวานกินกับไก่ทอดและข้าวเหนียวทอด (รายการครัวแล้วแต่ครีต) ซึ่งแต่เดิมเรากินแกงเขียวหวานกับข้าวสวยหรือขนมจีน ก็เปลี่ยนมากินกับข้าวเหนียวทอด เป็นต้น

นอกเหนือจากการประยุกต์สูตรอาหารตามวัตถุประสงค์ของผู้ผลิตรายการเองแล้ว ยังมี การประยุกต์สูตรอาหารเพื่อผู้สนับสนุนรายการด้วย เนื่องจากแต่ละตอนที่ออกอากาศนั้น จำเป็นต้องมีสินค้าของผู้สนับสนุนรายการเป็นส่วนหนึ่งของอาหารที่สาธิตวิธีทำด้วย ทางรายการ จึงต้องสร้างสรรค์อาหารที่แปลกใหม่ออกไปเพื่อเพิ่มโอกาสในการนำสินค้าตัวเดิมนั้นไปใช้ได้ อย่าง หลากหลายมากกว่าเดิมที่เคยใช้กันมา เช่น รายการถึงพริกถึงขิง ที่มีช่วง “เมนูง่ายๆ ได้สุขภาพ by นอติลุส” ที่ต้องใช้ผลิตภัณฑ์ทูน่า ตรา นอติลุส ในการสาธิตทำอาหารทุกครั้ง จึงมีการสร้างสรรค์อาหารไทยประยุกต์มากมาย ได้แก่ ข้าวอบทูน่าธัญพืช น้ำพริกทูน่าแฉ่วเหนือ คั่วกลิ้งทูน่า และ ปอเปี๊ยะทูน่า เป็นต้น หรือการที่มีผลิตภัณฑ์สินค้าบางอย่างเป็นผู้สนับสนุนรายการ จึงทำให้ต้องสาธิตเมนูอาหารที่ใช้ผลิตภัณฑ์นั้นๆ ทุกครั้งที่ออกอากาศ เช่น รายการพลพรรคคนรักปรุง ที่มีผลิตภัณฑ์น้ำมันรำข้าวคิงเป็นผู้สนับสนุนรายการ จึงต้องมีการสาธิตทำอาหารที่ใช้น้ำมันรำข้าวคิง ในการผัดหรือทอดอาหารในทุกตอนที่ออกอากาศ เป็นต้น

สำหรับสัญชาติของอาหารที่ถูกลำเสนอรองลงมา คือ อาหารสัญชาติต่างชาติ ที่มี 47 เมนู ซึ่งเป็นจำนวนครึ่งหนึ่งของอาหารไทยประยุกต์ การสาธิตอาหารต่างชาติของหลากหลายชาตินั้น เพื่อให้อาหารต่างชาติเป็นที่รู้จักของผู้ชมมากขึ้น และให้ผู้ชมได้เรียนรู้วิธีการทำอาหารต่างชาติที่มีทั้งเหมือนและต่างจากอาหารไทยซึ่งคนไทยทำกินกันเป็นปกติอยู่แล้ว

และสัญชาติของอาหารลำดับสุดท้าย คือ อาหารสัญชาติไทย ที่มี 35 เมนู ซึ่งถูกลำเสนอ น้อยที่สุดในรายการ เนื่องจากผู้ชมคนไทยกินอาหารไทยและทำอาหารไทยซึ่งเป็นอาหารประจำชาติเป็นปกติในชีวิตประจำวันอยู่แล้ว การสาธิตวิธีทำอาหารไทยธรรมดาทั่วไปจึงไม่น่าสนใจ เท่ากับการสาธิตวิธีทำอาหารไทยประยุกต์ที่แปลกใหม่หรืออาหารต่างชาติที่ผู้ชมยังไม่รู้จัก

สำหรับการเลือกที่จะสาธิตวิธีทำอาหารอะไรให้กับผู้ชมได้รับชมนั้น ผู้วิจัยพบว่า มีการใช้เกณฑ์ในการคัดเลือก 2 เกณฑ์ คือ 1) การคัดเลือกโดยใช้เกณฑ์ลักษณะของอาหาร คือ คุณสมบัติต่างๆของอาหาร เช่น เป็นอาหารที่มีความแปลกใหม่เพื่อดึงดูดความสนใจของผู้ชม เป็นอาหารที่

รสชาติอร่อย เป็นอาหารที่คนไทยยังไม่รู้จัก หรือเป็นอาหารโบราณที่หาากินยาก เป็นต้น ซึ่งการใช้เกณฑ์นี้คัดเลือก ผู้ผลิตรายการจะมีอิสระเต็มที่ในการเลือกที่จะนำเสนออาหารอะไร เพื่อที่จะได้ถ่ายทอดความรู้ที่ต้องการให้กับผู้ชมตามอาหารที่สาธิตวิธีทำ และ 2) การคัดเลือกโดยใช้เกณฑ์ผลิตภัณฑ์สินค้าของผู้สนับสนุนรายการ ซึ่งมีอิทธิพลอย่างมากในการกำหนดอาหารที่จะสาธิตวิธีทำ จนบางครั้งไม่สามารถเลือกอาหารตามลักษณะของอาหารที่ต้องการได้ แต่ต้องเลือกอาหารที่มีส่วนผสมของผลิตภัณฑ์อาหารของผู้สนับสนุนรายการ เนื่องจากเมื่อแต่ละรายการต้องโฆษณาผลิตภัณฑ์สินค้าอาหารชนิดใดให้กับผู้สนับสนุนรายการ ก็ย่อมต้องใช้สินค้าชนิดนั้นในการสาธิตทำอาหารด้วย (จะกล่าวโดยละเอียดต่อไปในหัวข้อ โฆษณาแฝง)

นอกจากนี้ผู้วิจัยพบว่า เนื่องจากในช่วงเวลาของการศึกษา คือ เดือนตุลาคม ตรงกับช่วงเทศกาลกินเจ ซึ่งเป็นช่วงเวลาของการกินอาหารที่ไม่มีเนื้อสัตว์และผักต้องห้าม 5 ชนิดเป็นส่วนประกอบในอาหารตามหลักศาสนาของจีน เทศกาลดังกล่าวจึงมีผลต่อการเลือกอาหารเจมาสาธิตวิธีทำในรายการอาหารทางโทรทัศน์ด้วย

ผู้วิจัยได้วิเคราะห์อาหารที่สาธิตวิธีทำแยกตามสัญชาติของอาหารได้ 3 ประเภท ดังนี้

#### 1) อาหารที่สาธิตวิธีทำสัญชาติไทยประยุกต์

อาหารที่สาธิตวิธีทำซึ่งเป็นอาหารสัญชาติไทยประยุกต์ มีทั้งหมด 90 เมนู ถือเป็นประเภทอาหารที่ถูกนำเสนอมากที่สุด ซึ่งเป็นการประยุกต์ผสมผสานระหว่างอาหารไทยแท้ซึ่งคนไทยคุ้นเคยดีอยู่แล้วกับอาหารไทยแท้เองหรือผสมผสานกับอาหารต่างชาติสัญชาติต่างๆในลักษณะของการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมอาหาร กลายเป็นอาหารไทยแปลกใหม่ที่คนไทยไม่เคยรู้จักหรือทำรับประทานมาก่อน ทำให้ผู้ชมได้รับความรู้และสูตรอาหารใหม่ๆไปลองทำตาม เพื่อเป็นทางเลือกในการทำอาหารให้กับผู้ชม

โดยอาหารสัญชาติไทยประยุกต์ที่นำเสนอ นั้นมีพื้นฐานเป็นอาหารไทยที่คนไทยเคยรับประทานกันมาช้านาน เช่น แกงเขียวหวานเนื้อ ผัดกะเพราไก่ ลาบหมู น้ำพริกกะปิ เป็นต้น แล้วปรับเปลี่ยนส่วนผสมเครื่องปรุงโดยเพิ่มหรือลดส่วนผสมบางอย่างให้แตกต่างไปจากเดิม มีทั้งที่ใช้วัตถุดิบอาหารไทยล้วนๆและผสมกับวัตถุดิบอาหารต่างชาติ สร้างสรรค์เป็นอาหารแปลกใหม่ขึ้นมา

“วัฒนธรรมมันหยุดนิ่งไม่ได้ ไม่ใช่ที่เราจะต้องกินอาหารที่รุ่นปู่ย่าตายายเรากินมาเท่านั้น อาหารเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่ง จึงต้องมีการปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมกับยุคสมัย แต่นั่นไม่ใช่เหตุผลที่จะบอกว่าจะกินอาหารประยุกต์ที่ถูกดัดแปลงให้เหมือนต่างชาติ เพราะอย่างนั้นจะขาดความเป็นรากเหง้าของอาหารไทย ถ้าจะพัฒนา ก็ต้องพัฒนาอยู่บนรากเหง้าอาหารไทยของเราเอง



การเรียนรู้เรื่องของเราและของเขาจึงเป็นสิ่งสำคัญ” (บัณฑิต ลุนทา. สัมภาษณ์, 24 มีนาคม 2554)

ผู้วิจัยพบว่า มีอาหารไทยประยุกต์ที่ผสมผสานระหว่างอาหารไทยกับอาหารไทย และอาหารไทยกับอาหารต่างชาติทั้งหมด 5 สัญชาติ ได้แก่ สัญชาติไทย-ไทย สัญชาติไทย-จีน สัญชาติไทย-ฝรั่ง สัญชาติไทย-ญี่ปุ่น และสัญชาติไทย-อินเดีย ดังนี้

### ก) สัญชาติไทย-ไทย

อาหารที่สาธิตวิธีทำซึ่งเป็นอาหารสัญชาติไทย-ไทย มีทั้งหมด 37 เมนู ซึ่งเป็นจำนวนที่มากที่สุด ในประเภทอาหารสัญชาติไทยประยุกต์ เนื่องจากคนไทยทำอาหารไทยเป็นอยู่แล้ว การนำส่วนผสมและเครื่องปรุงของอาหารไทยจานหนึ่งมาผสมผสานกับอาหารไทยอีกจานเข้าด้วยกัน กลายเป็นอาหารไทยจานใหม่ ซึ่งแตกต่างจากอาหารไทยพื้นฐานที่เคยทำกินกันมานาน จึงไม่ใช่เรื่องยากในการนำเสนออาหารประเภทนี้เพื่อให้ผู้ชมลองนำไปทำตาม เช่น แกงเขียวหวานไก่ทอดกับข้าวเหนียวทอด (รายการครัวแล้วแต่ครัว) ลาบทะเล (รายการยกโขยง 6 โมงเช้า) ข้าวผัดซ่าปลาสด (รายการอร่อยแน่!) หลนไข่แมงดากับปลาอินทรีเค็ม (รายการถึงพริกถึงขิง) ไข่กรอกอีสานกะเพรากรอบ (รายการอร่อยช่อง 5) เป็นต้น

นอกจากอาหารสัญชาติไทย-ไทยแบบธรรมดาที่มีเนื้อสัตว์แล้ว ยังมีแบบอาหารเจด้วย เช่น แกงส้มเจ ต้มยำเจ ยำเห็ดสีสหายเจ (รายการอร่อยแน่!) เป็นต้น โดยสาธิตวิธีการทำที่ใช้ส่วนผสมเครื่องปรุงเหมือนเดิม ปรุงรสชาติเดิม เพียงแต่ไม่ใส่เนื้อสัตว์และผักต้องห้าม 5 ชนิด เพื่อเป็นทางเลือกสำหรับ คนที่อยากกินอาหารเจแต่ชื่นชอบในรสชาติอาหารไทยมากกว่าอาหารจีน



ภาพที่ 9 ข้าวผัดซ่าปลาสด อาหารไทยประยุกต์สัญชาติไทย-ไทย (รายการอร่อยแน่!)

### ข) สัญชาติไทย-ฝรั่ง

อาหารที่สาธิตวิธีทำซึ่งเป็นอาหารสัญชาติไทย-ฝรั่ง มีทั้งหมด 26 เมนู โดยเป็นการผสมผสานระหว่างอาหารไทยกับอาหารฝรั่ง เช่น ยำหมุยอัสสัมชั้นคิด (รายการครัวแล้วแต่ครีต) ข้าวผัดแฮมชีส (รายการอร่อยแน่!) คั่วกลิ้งพูน่า (รายการถึงพริกถึงขิง) ปลาแซลมอนกับพริกเผา (รายการเซฟมือทอง) ปลาหอยเชลล์ (รายการพลพรรคนักปรุง) เป็นต้น รวมทั้งมีการนำเสนออาหารสัญชาติไทย-ฝรั่งที่เป็นอาหารเจด้วย 1 เมนู คือ แกงเขียวหวานข้าวโพดสวีทเจ (รายการ Happy Life กับคุณหรีด)

### ค) สัญชาติไทย-จีน

อาหารที่สาธิตวิธีทำซึ่งเป็นอาหารสัญชาติไทย-จีน มีทั้งหมด 21 เมนู โดยเป็นการผสมผสานระหว่างอาหารไทยกับอาหารจีน เช่น ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น (รายการอร่อยแน่!) กุ้งก้ามกรามผัดพริกไทยดำ (รายการอร่อยช่อง 5) โจ๊กต้มยำ (รายการตลาดสดสนามเป้า) เย็นตาโฟต้มยำทะเล (รายการอร่อยอย่างยิ่ง) เป็นต้น รวมทั้งมีอาหารสัญชาติไทย-จีน ที่เป็นอาหารเจด้วย เช่น เต้าหู้ตุ๋นเห็ดหอมเจ (รายการเปรี้ยวปากเซอร์วิส) ผัดเห็ดเจกับวุ้นเส้น (รายการเซฟมือทอง) บะหมี่ไวไวต้มยำเต้าหู้กับเห็ดเจ (รายการครัวอินดี้) เป็นต้น

### ง) สัญชาติไทย-ญี่ปุ่น

อาหารที่สาธิตวิธีทำซึ่งเป็นอาหารสัญชาติไทย-ญี่ปุ่น มีทั้งหมด 4 เมนู โดยเป็นการผสมผสานระหว่างอาหารไทยกับอาหารญี่ปุ่น ได้แก่ ข้าวหน้าเกี้ยวหมูซีฟี่ (รายการ Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร) ปลาหมึกยักษ์ได้สุก (รายการยกโขยง 6 โมงเช้า) โอนิกิริไก่กะเพรา (รายการพลพรรคนักปรุง) และข้าวหน้าหมูทอดกระเจี๊ยบเขียว (รายการ Kitchen Khun) โดยใช้ส่วนผสมเครื่องปรุงของญี่ปุ่นรวมทั้งมีวิธีการปรุงแบบญี่ปุ่นด้วย

### จ) สัญชาติไทย-อินเดีย

อาหารที่สาธิตวิธีทำซึ่งเป็นอาหารสัญชาติไทย-อินเดีย มีทั้งหมด 2 เมนู โดยเป็นการผสมผสานระหว่างอาหารไทยกับอาหารอินเดีย ได้แก่ ออกไก่หมักเครื่องเทศ (รายการเซฟมือทอง) และหมูสะเต๊ะ (รายการพลพรรคนักปรุง) ซึ่งเน้นการใช้เครื่องเทศซึ่งเป็นเครื่องปรุงหลักของอาหารอินเดียเป็นส่วนผสมในอาหาร

## 2) อาหารที่สาธิตวิธีทำสัญชาติต่างชาติ

อาหารที่สาธิตวิธีทำซึ่งเป็นอาหารสัญชาติต่างชาติ มีทั้งหมด 47 เมนู โดยเป็นอาหารของชาติต่างๆที่ไม่ใช่ชนชาติไทย ซึ่งผู้วิจัยพบว่า มีการนำเสนออาหารของ 5 สัญชาติ ได้แก่ สัญชาติจีน สัญชาติฝรั่ง สัญชาติญี่ปุ่น สัญชาติอินเดีย และสัญชาติเกาหลี ดังนี้

### ก) สัญชาติจีน

อาหารที่สาธิตวิธีทำซึ่งเป็นอาหารสัญชาติจีน มีทั้งหมด 22 เมนู โดยเป็นอาหารต่างชาติดีได้รับการนำเสนอมากที่สุด เนื่องจากที่ได้กล่าวไปแล้วว่าช่วงเวลาที่ทำการศึกษาเป็นช่วงของเทศกาลกินเจ รายการอาหารทางโทรทัศน์จึงจับกระแสเทศกาลนี้และเลือกสาธิตวิธีทำอาหารเจซึ่งเป็นสัญชาติอาหารจีนด้วยเพื่อให้ผู้ชมที่กินเจได้นำไปทำรับประทานในช่วงเทศกาลกินเจ เช่น ผัดหมี่จักรพรรดิเจ (รายการอร่อยแน่!) เห็ดไป๋หลินเจียนซอสซีอิ๊วเจ (รายการ Smart Chef อาหารแห่งความรัก) ปลิงทะเลผัดแปะก๊วยเจ (รายการอร่อยช่อง 5) ต้มซำเจ (รายการครัวอินดี้) เป็นต้น แต่สำหรับผู้ที่ไม่ได้กินเจ รายการอาหารทางโทรทัศน์ก็ยังเลือกนำเสนออาหารสัญชาติจีนแบบธรรมดาที่ใส่เนื้อสัตว์ เพื่อให้สอดคล้องกับเทศกาลที่คนนิยมรับประทานอาหารจีน เช่น หมี่ซั่วซูปเสฉวน (รายการถึงพริกถึงขิง) เต้าหู้ผัดซุบแป้งเป็รียวหวาน (รายการยอดเซฟไทย) ไข่กแลนดมาร์ค (รายการหมึกแดงโชว์) กุ้งทอดใบชา (รายการ Smart Chef อาหารแห่งความรัก) เป็นต้น

อาหารจีนนั้นมีลักษณะใกล้เคียงกับอาหารไทยทั้งส่วนผสมและวิธีการทำ อาหารไทยหลายอย่างได้รับอิทธิพลมาจากอาหารจีน ดังเช่นการที่คนไทยรับเอากระทะและวิธีการผัดทอดอาหารด้วยน้ำมันมาจากคนจีนตั้งแต่สมัยอดีต ด้วยเหตุนี้เอง การทำอาหารจีนจึงไม่ใช่เรื่องยากสำหรับผู้ชมคนไทย จึงมีการสาธิตวิธีทำอาหารสัญชาติจีนมากที่สุดในบรรดาอาหารต่างชาตินั้นๆ

### ข) สัญชาติฝรั่ง

อาหารที่สาธิตวิธีทำซึ่งเป็นอาหารสัญชาติฝรั่ง มีทั้งหมด 20 เมนู โดยสามารถแบ่งเป็น 2 ลักษณะ คือ 1) อาหารสัญชาติฝรั่งที่เป็นที่รู้จักและคุ้นเคยของคนไทย เป็นเมนูง่ายๆไม่ยุ่งยาก ใช้ส่วนผสมที่มีขายทั่วไป รวมทั้งคนไทยส่วนใหญ่เคยทำกินเองที่บ้านหรือเคยกินมาก่อน เช่น แซนวิชไข่คนเบคอนทอด (รายการ Kidchen ห้องเรียนเจ้าตัวเล็ก) มักกะโรนีซอสครีมทูน่าอบชีส (รายการถึงพริกถึงขิง) สลัดแซลมอน (รายการ Kitchen Khun) เป็นต้น และ 2) อาหารสัญชาติฝรั่งที่ไม่เป็นที่รู้จักของคนไทย คนไทยส่วนใหญ่ไม่เคยกินมาก่อน และใช้ส่วนผสมเฉพาะอย่างในการทำ เช่น กุ้งย่างเคจัน (รายการ Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร) Three Dances in the Sea (รายการเซฟมือทอง) Duet Nacho Cheese (รายการครัวอินดี้) เป็นต้น

ไม่เพียงแต่อาหารสัญชาติจีนเท่านั้นที่มีการนำเสนอเป็นอาหารเจ อาหารสัญชาติฝรั่งก็มีการสาธิตวิธีการทำเป็นอาหารเจเช่นกัน โดยยังคงลักษณะของอาหารฝรั่งเช่นเดิมไว้ เพียงแต่ไม่ใส่น้ำมัน ซึ่งจะมี 1 เมนู ได้แก่ บรูเซต้าเจ (รายการ Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร)

อาหารสัญชาติฝรั่งนั้นได้รับการนำเสนอค่อนข้างมาก เนื่องจากอาหารสัญชาติฝรั่งนี้เข้าสู่วัฒนธรรมการกินของคนไทยมานาน อีกทั้งค่านิยมของคนไทยบางกลุ่มที่นิยมความเป็นตะวันตก โดยเฉพาะการรับประทานอาหารฝรั่ง เช่น สเต็ก ซุป สลัด เค้ก คุกกี้ เป็นต้น รายการอาหารทางโทรทัศน์จึงมีการสาธิตวิธีทำอาหารสัญชาติฝรั่งเพื่อให้ผู้ที่ชื่นชอบได้ทดลองทำตาม โดยส่วนผสมและเครื่องปรุงสำหรับทำอาหารฝรั่งนั้นก็มีความคล้ายคลึงกับอาหารไทยที่คุ้นเคยอยู่แล้ว จึงสามารถหาซื้อได้ง่ายรวมทั้งวิธีการทำก็ไม่ยุ่งยากซับซ้อนมากนัก

### ค) สัญชาติญี่ปุ่น

อาหารที่สาธิตวิธีทำซึ่งเป็นอาหารสัญชาติญี่ปุ่น มีทั้งหมด 3 เมนู โดยแบ่งเป็นอาหารสัญชาติญี่ปุ่นแบบธรรมดา คือ มีเนื้อสัตว์ มี 2 เมนู ได้แก่ สลัดญี่ปุ่น (รายการนับหนึ่งถึงฝัน) และ พูน่าทอดซอสเทอริยากิ (รายการหมึกแดงโชว์) กับอาหารสัญชาติญี่ปุ่นแบบอาหารเจมี 1 เมนู คือ ซาซึมา ซาซึมาเจ (รายการอร่อยแน่!) โดยทั้ง 3 เมนูนี้ใช้วัตถุดิบส่วนผสมสำหรับอาหารญี่ปุ่นโดยเฉพาะ เช่น พูน่า ซอสเทอริยากิ วาซาบิ สาหร่ายญี่ปุ่น เส้นอุด้ง เป็นต้น และปรุงด้วยกรรมวิธีการทำแบบอาหารญี่ปุ่น

สำหรับอาหารญี่ปุ่นนั้น แม้ว่าจะมีกระแสนิยมบริโภคอาหารญี่ปุ่นค่อนข้างมาก แต่เนื่องจากวัตถุดิบอาหารญี่ปุ่นค่อนข้างมีราคาสูงและมีกรรมวิธีในการประกอบอาหารที่ซับซ้อนและต่างจากอาหารไทยมาก จึงมีการสาธิตวิธีทำอาหารสัญชาติญี่ปุ่นไม่มากนัก

### ง) สัญชาติอินเดีย

อาหารที่สาธิตวิธีทำซึ่งเป็นอาหารสัญชาติอินเดีย มีเพียง 1 เมนู คือ ข้าวหมกเนื้อแกะ (รายการหมึกแดงโชว์) เป็นอาหารที่ใช้เครื่องเทศหลายชนิด ได้แก่ หญ้าฝรั่น ใบกระวาน ลูกกระวาน และผงขมิ้น ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของอาหารสัญชาติอินเดีย รวมทั้งมีการใช้เนื้อแกะซึ่งคนอินเดียนิยมรับประทานด้วย

### จ) สัญชาติเกาหลี

อาหารที่สาธิตวิธีทำซึ่งเป็นอาหารสัญชาติเกาหลี มีเพียง 1 เมนู คือ กิมจิ (รายการเปรี้ยวปากเซอร์วิส) ซึ่งเป็นการถ่ายทำที่ประเทศเกาหลี ถือว่าไปถึงแหล่งต้นกำเนิดกิมจิอย่างแท้จริง โดย

มีการสาธิตวิธีการทำกิมจิที่ใช้ส่วนผสมเครื่องปรุงของเกาหลีทั้งหมด 8 ชนิด ได้แก่ กระเทียม หัวไชเท้า ผักกาดขาว ชิง ต้นหอม เกลือ เคย และพริกเกาหลี

### 3) อาหารที่สาธิตวิธีทำสัญชาติไทย

อาหารที่สาธิตวิธีทำซึ่งเป็นอาหารสัญชาติไทย มีทั้งหมด 35 เมนู โดยเป็นอาหารไทยแท้ที่คนไทยกินมานาน ไม่ได้มีการประยุกต์ดัดแปลงส่วนผสมหรือวิธีทำแต่อย่างใด ซึ่งผู้วิจัยพบว่าอาหารสัญชาติไทยที่นำเสนอแนะแบ่งได้เป็น 3 ประเภท คือ

1) อาหารไทยโบราณหรืออาหารไทยดั้งเดิม ที่คนไทยในปัจจุบันอาจไม่รู้จักรหรือไม่นิยมทำแล้ว ด้วยว่าเป็นอาหารที่มีขั้นตอนการทำยุ่งยากซับซ้อน เช่น ม้าอ้วน (รายการตลาดสดสนามเป้า) ปลาเนื้อมะเขืออ่อน (รายการยอดเซฟไทย) กระจ่างสารท (รายการขนมไทยอะไรเอ่ย) เป็นต้น

การสาธิตวิธีทำอาหารไทยโบราณนั้น เพื่อให้ผู้ชมที่เป็นคนรุ่นใหม่ได้รู้จักอาหารเก่าแก่ของสมัยก่อนที่อาจไม่พบเห็นแล้วในปัจจุบัน ได้รู้ว่าอาหารชนิดนั้นมีหน้าตาหรือรสชาติเป็นอย่างไร รวมทั้งมีวิธีการทำอย่างไร ถือเป็นภาระกระทบทาบหน้าที่ที่ชัดเจนของรายการอาหารทางโทรทัศน์ในการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารของคนในอดีตให้ตกทอดสู่คนรุ่นใหม่ในยุคปัจจุบันได้นำไปทดลองทำตาม ส่งผลให้อาหารโบราณเหล่านี้ยังคงอยู่และไม่สูญหายไป

“การนำเสนออาหารไทยโบราณหรือวิธีทำแบบโบราณที่ประณีตซับซ้อนเป็นการสร้างความคุณค่าให้กับอาหาร ทำให้อาหารดูมีคุณค่า น่ากินขึ้น เวลากินมันได้มากกว่าการกิน มันรู้สึกว่าได้กินอย่างอื่นด้วย ได้อร่อยมากขึ้น ยิ่งถ้ารู้วิธีการทำของเขาว่าสลับซับซ้อนประณีตแค่ไหน ยิ่งซาบซึ้งถึงอาหารนั้น” (สุกัญญา แซ่ฟู, สัมภาษณ์, 23 มีนาคม 2554)

2) อาหารไทยพื้นบ้านหรืออาหารไทยที่คนมักคิดว่าเป็นอาหารที่ล้ำสมัย เป็นอาหารไทยของคนในท้องถิ่นต่างๆทั่วประเทศและอาหารของคนในสมัยก่อนที่คนยุคใหม่มองว่าไม่เข้ากับยุคสมัยใหม่ที่บริโภคอาหารตามสมัยนิยม เช่น ก๋วยเตี๋ยวชื้อ (รายการยอดเซฟไทย) ขนมกล้วย (รายการแม่ดอกโสน...บ้านเช่า) อุหน่อไม้ (รายการกินอยู่...คือ) แกงคั่วปลากล้วยกับเม็ดแสม (รายการภัตตาคารบ้านทุ่ง) เป็นต้น

การนำเสนออาหารพื้นบ้านนี้ทำให้คนส่วนอื่นของประเทศได้รับรู้ว่า คนท้องถิ่นต่างๆในประเทศนั้นกินอาหารอะไรบ้าง และมีลักษณะเฉพาะของอาหารแต่ละท้องถิ่นอย่างไร เพื่อให้อาหารของท้องถิ่นต่างๆนั้นได้แพร่หลายจากส่วนหนึ่งของประเทศไปยังส่วนอื่นของประเทศสำหรับอาหารของสมัยก่อนที่ไม่นิยมกินกันแล้วเพราะถูกมองว่าล้ำสมัย เมื่อรายการอาหารทางโทรทัศน์นำเสนออีกอาจทำให้อาหารชนิดนั้นกลับมาได้รับความนิยมในการรับประทานอีกครั้ง



“รายการจะเน้นนำเสนอแต่อาหารที่เป็นของกินพื้นบ้าน เป็นอาหารของท้องถิ่น ที่เป็นวัฒนธรรมของเราเอง ไม่ได้นำเข้ามาจากต่างประเทศ เช่น กินผักพื้นบ้าน ผลไม้ไทยๆ เพื่อช่วยเหลือเกษตรกรไทยและส่งเสริมให้คนไทยกินอาหารไทยมากขึ้น” (บัณฑิต ดุณา. สัมภาษณ์, 24 มีนาคม 2554)

3) อาหารไทยธรรมดาทั่วไป ที่รับประทานกันอยู่เป็นประจำในชีวิตประจำวัน เป็นอาหารง่ายๆที่มีวิธีทำไม่ยุ่งยาก ผู้ชมคนไทยทำกินเป็นอยู่แล้ว จึงนำเสนอไม่มากนัก เช่น ผัดซี๊เมาทะเล หมูทอดกระเทียมพริกไทย (รายการหมึกแดงโชว์) ขนมปังหน้าหมู (รายการ Kidchen ห้องเรียนเจ้าตัวเล็ก) เป็นต้น

### 6.2.3 สัญชาติของอาหารที่แนะนำ

อาหารของร้านอาหารที่มีการแนะนำนั้นมีทั้งหมด 453 เมนู จากรายการอาหารทางโทรทัศน์ 15 รายการที่มีลักษณะเนื้อหาเป็นการแนะนำร้านอาหาร (ตารางที่ 2 ลักษณะเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับอาหาร) จำนวนอาหารที่แนะนำซึ่งมีมากกว่าจำนวนอาหารที่สาธิตวิธีทำ คือ 172 เมื่อนั้นเนื่องจากการสาธิตทำอาหารนั้นต้องแสดงขั้นตอนวิธีการทำอย่างละเอียด จึงใช้เวลาในการออกอากาศค่อนข้างนาน ส่วนการแนะนำอาหารของร้านอาหารต่าง ๆ นั้น เป็นการแนะนำที่ให้ข้อมูลเพียงสั้นๆซึ่งบอกถึงส่วนผสมและรสชาติของอาหารนั้นๆ อีกทั้งร้านอาหารต่างๆมีอาหารหลากหลายอย่าง ทางรายการจึงต้องแนะนำอาหารจำนวนมาก ซึ่งการแนะนำอาหารนี้อยู่ในกระบวนการบริโภคอาหาร คือ แนะนำเพื่อให้คนไปกิน ไม่ใช่แนะนำเพื่อให้คนไปทำตาม จึงไม่จำเป็นต้องให้รายละเอียดมากมายในแต่ละชนิดอาหาร

สำหรับสัญชาติของอาหารที่แนะนำนั้น ผู้วิจัยพบว่า แบ่งได้เป็น 3 ประเภทเช่นเดียวกัน คือ อาหารสัญชาติไทย อาหารสัญชาติต่างชาติ และอาหารสัญชาติไทยประยุกต์ โดยที่อาหารสัญชาติต่างชาติและอาหารสัญชาติไทยประยุกต์ยังแยกย่อยออกไปตามสัญชาติต่างๆได้อีก ซึ่งผู้วิจัยได้จำแนกอาหารที่แนะนำตามสัญชาติของอาหารไว้ในตารางที่ 15 ดังนี้



ชื่อรายการ	สัญชาติของอาหารที่แนะนำ											รวม	
	ต่างชาติ						ไทยประยุกต์						ไทย
	จีน	ฝรั่ง	ญี่ปุ่น	เกาหลี	อิตาลี	เวียดนาม	จีน	ไทย	ฝรั่ง	อินเดีย	ญี่ปุ่น		
11. ตี๋อ้วนชวนหิว		28	8	6			22	7	4	4		23	102
12. ตลาดสดสนามเป้า	3	4				5	6	5		1	2	12	38
13. นับหนึ่ง...ถึงฝัน	1	21	2					1	6			8	39
14. หมักแดงโซว์	4	4					3	1				5	17
15. อร่อยอย่างยิ่ง		3					15	3		1		3	25
<b>รวม</b>	<b>85</b>	<b>82</b>	<b>23</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>74</b>	<b>43</b>	<b>23</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	<b>79</b>	<b>453</b>
<b>รวม</b>	<b>221</b>						<b>153</b>					<b>79</b>	

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

จากตารางที่ 15 พบว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีเนื้อหาที่แนะนำร้านอาหารจำนวน 15 รายการนั้น มีการแนะนำอาหารทั้งหมด 453 เมนู โดยเป็น อาหารสัญชาติต่างชาติ มากที่สุด จำนวน 221 เมนู ซึ่งเป็นจำนวนประมาณครึ่งหนึ่งของอาหารที่แนะนำที่นำเสนอทั้งหมด ทั้งนี้ เนื่องจากคนไทยทำอาหารไทยรับประทานอยู่ที่บ้านเป็นประจำอยู่แล้ว เมื่อออกมารับประทานอาหารนอกบ้าน ย่อมต้องการเปลี่ยนบรรยากาศมารับประทานอาหารต่างชาติบ้าง รวมทั้งการที่มีร้านอาหารต่างชาติเปิดขึ้นใหม่มากมายหลายร้าน รายการอาหารทางโทรทัศน์จึงนำเสนออาหารต่างชาติหลากหลายสัญชาติ โดยพบว่ามีทั้งหมด 6 สัญชาติ ซึ่งมากกว่าอาหารที่สาธิตวิธีทำที่มี 5 สัญชาติ ทั้งนี้เพื่อเป็นทางเลือกให้กับผู้ชมได้เลือกรับประทานอาหารนอกบ้านได้อย่างหลากหลาย

“การนำเสนออาหารต่างชาติจำเป็นต้องมีเหมือนกัน เพราะอาหารในเมืองไทยมีให้เลือกกินหลากหลาย ควรแนะนำเพื่อเป็นทางเลือกให้กับคนดูบ้างนอกเหนือจากอาหารไทย” (วิจิต มุกระ. สัมภาษณ์, 24 มีนาคม 2554)

“การนำเสนออาหารหลากหลายสัญชาตินั้นเป็นการดีที่ทำให้คนได้รู้หลายอย่าง รู้ไว้มันดีทั้งนั้น แต่เราจะเลือกกินอาหารอะไรนั้นเป็นอีกเรื่องหนึ่ง อยู่ที่ผู้ชมเป็นคนตัดสินใจ รายการโทรทัศน์มีหน้าที่นำเสนอเรื่องราวความรู้ให้ครบถ้วนรอบด้านและมากที่สุดเท่าที่ทำได้” (บัณฑิต ลุนทา. สัมภาษณ์, 24 มีนาคม 2554)

อาหารที่แนะนำที่ได้รับการนำเสนอรองลงมา คือ อาหารสัญชาติไทยประยุกต์ ที่มีจำนวน 153 เมนู ซึ่งเป็นจำนวน 1 ใน 3 ของอาหารที่แนะนำที่นำเสนอทั้งหมด โดยมีเหตุผลคล้ายกับอาหารสัญชาติไทยประยุกต์ที่สาธิตวิธีทำ นั่นคือ เป็นการนำเสนออาหารแปลกใหม่ที่แต่ละร้านคิดค้นขึ้นมาเอง โดยยังคงใช้อาหารไทยเป็นพื้นฐานแล้วผสมผสานกับอาหารไทยด้วยกันเองหรืออาหารต่างชาติหลากหลายสัญชาติกลายเป็นอาหารจานใหม่ที่มีส่วนผสมและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะที่แตกต่างจากร้านอื่น ซึ่งผู้ชมย่อมให้ความสนใจเป็นพิเศษ

และสุดท้ายคือ อาหารสัญชาติไทย ที่มีจำนวนน้อยที่สุด คือ 79 เมนู ซึ่งเป็นจำนวนครึ่งหนึ่งของอาหารสัญชาติไทยประยุกต์ โดยมีเหตุผลคล้ายกับอาหารสัญชาติไทยที่สาธิตวิธีทำ นั่นคือ ผู้ชมคนไทยกินอาหารไทยเป็นปกติในชีวิตประจำวันที่บ้านอยู่แล้ว เมื่อออกมารับประทานอาหารนอกบ้าน ย่อมต้องการบริโภคอาหารที่แตกต่างจากรับประทานอยู่เป็นประจำ เช่น อาหารไทยประยุกต์ อาหารต่างชาติ เป็นต้น แต่ก็ยังคงมีการนำเสนออาหารไทยอยู่สำหรับผู้ชื่นชอบรับประทานอาหารไทย หรือเป็นอาหารไทยโบราณที่หาทานยาก และเป็นอาหารไทยสูตรพิเศษเฉพาะของทางร้านที่แปลกแตกต่างไปจากที่คนไทยส่วนใหญ่รู้จักคุ้นเคย

ผู้วิจัยได้วิเคราะห์อาหารที่แนะนำแยกตามสัญชาติของอาหารได้ 3 ประเภท ดังนี้

### 1) อาหารที่แนะนำสัญชาติต่างชาติด

อาหารที่แนะนำซึ่งเป็นอาหารสัญชาติต่างชาติด มีทั้งหมด 221 เมนู โดยเป็นอาหารของชาติต่างๆที่ไม่ใช่ชนชาติไทย ซึ่งถูกนำเสนอมากที่สุดเมื่อเทียบกับอาหารสัญชาติไทยและอาหารสัญชาติไทยประยุกต์ เพื่อว่าผู้ชมที่ชื่นชอบการรับประทานอาหารต่างชาติหรือต้องการตามกระแสอาหารในสมัยนิยม สามารถรับประทานอาหารเหล่านี้ได้ในร้านอาหารต่างๆ ซึ่งง่ายและสะดวกสบายกว่าการประกอบอาหารต่างชาติรับประทานเอง โดยผู้วิจัยพบว่า มีการนำเสนออาหารต่างชาติของ 6 สัญชาติ ได้แก่ สัญชาติจีน สัญชาติฝรั่ง สัญชาติญี่ปุ่น สัญชาติเกาหลี สัญชาติอิตาลี และสัญชาติเวียดนาม ดังนี้

#### ก) สัญชาติจีน

อาหารที่แนะนำซึ่งเป็นอาหารสัญชาติจีน มีทั้งหมด 85 เมนู โดยเป็นสัญชาติอาหารที่ได้รับการแนะนำมากที่สุด ซึ่งก็สอดคล้องกับอาหารที่สาธิตวิธีทำ เนื่องจากที่ได้กล่าวไปแล้วว่าเวลาที่ศึกษาตรงกับเทศกาลกินเจของคนจีน รายการอาหารทางโทรทัศน์จึงแนะนำอาหารสัญชาติจีนของร้านอาหารจีนมากกว่าอาหารสัญชาติอื่น และแนะนำอาหารเจมากกว่าอาหารธรรมดา

อาหารสัญชาติจีนที่นำเสนอในรายการนั้นแบ่งได้ 2 ประเภท คือ

1) อาหารเจ เป็นอาหารจีนที่ไม่มีส่วนผสมของเนื้อสัตว์ สำหรับผู้ที่กินเจ เช่น เส้นหมี่ฮ่องกงเจ (รายการเปรี้ยวปากเซอร์วิส) ไข่ฮ่องกงเจ (รายการอร่อยแน่!) ปาฟองโก้ยัดไส้เผือกเจ (รายการ Smart Chef อาหารแห่งความรัก) ปลิงทะเลผัดแปะก๊วยเจ (รายการอร่อยช่อง 5) เป็นต้น

2) อาหารจีนธรรมดา เป็นอาหารจีนธรรมดาทั่วไปที่มีส่วนผสมของเนื้อสัตว์ สำหรับผู้ที่ไม่กินเจ แต่เพื่อตามกระแสการกินอาหารจีนในช่วงเทศกาลกินเจ เช่น เป็ดปักกิ่ง (รายการอร่อยแน่!) เสี่ยวหลงเปา (รายการอร่อยร้อยเส้นทาง) ต้มยำ (รายการอร่อยช่อง 5) ห่านพะโล้ ต้มจืดดอกไม้จีน (รายการยอดเซฟไทย) เป็นต้น





ภาพที่ 10 ต้มช้ำ อาหารสัญชาติจีน (รายการอร่อยช่อง 5)

### ข) สัญชาติฝรั่ง

อาหารที่แนะนำซึ่งเป็นอาหารสัญชาติฝรั่ง มีทั้งหมด 82 เมนู โดยเป็นสัญชาติอาหารที่ได้รับความนิยมในการนำเสนอเป็นอันดับสองในประเภทของอาหารต่างชาติรองจากอาหารสัญชาติจีน เนื่องจากคนไทยบางกลุ่มมีรสนิยมในการรับประทานอาหารฝรั่งของประเทศฝั่งตะวันตก และประเทศไทยก็รับวัฒนธรรมอาหารฝรั่งมานานจนเกิดเป็นความเคยชิน อีกทั้งยังมีร้านอาหารสัญชาติฝรั่งเปิดขายมากมายในประเทศไทย โดยเฉพาะในกรุงเทพฯ

อาหารสัญชาติฝรั่งที่รายการแนะนำมีทั้งอาหารคาว เช่น พูน่าพริกไทยดำซอสบัลซามิก เนื้ออบเหล้าอู่น (รายการเปรี้ยวปากเซอร์วิส) โชคชัยพีร์เมียมไพรมริบสเด็ก หอยแมลงภู่อบชีสผักโขม (รายการตี้ฮวนชวนหิว) มิกซ์แอนด์แมชท์สลัด (รายการนับหนึ่ง...ถึงฝัน) เป็นต้น และอาหารหวาน ได้แก่ ขนมอบ ขนมหวาน ไอศกรีม ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของอาหารสัญชาติฝรั่งที่เป็นที่นิยมอย่างมาก สังเกตได้จากที่มีการเปิดร้านเบเกอรี่ต่างๆจำนวนมาก อาหารหวานเหล่านี้ เช่น แมงโก้มูส (รายการอร่อยช่อง 5) เครปซ์ช็อกโกแลต (รายการครัวอินดี้) บราวน์ (รายการตี้ฮวนชวนหิว) ไอศกรีมรสช็อกโกแลตชิพ (รายการนับหนึ่ง...ถึงฝัน) เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีกรนำเสนออาหารสัญชาติฝรั่งในแบบอาหารเจด้วย เช่น สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศเจ ผักโขมอบชีสเจ (รายการยอดเซฟไทย) เป็นต้น

### ค) สัญชาติญี่ปุ่น

อาหารที่แนะนำซึ่งเป็นอาหารสัญชาติญี่ปุ่น มีทั้งหมด 23 เมนู อาหารญี่ปุ่นนั้นเป็นอาหารต่างชาติที่คนไทยจำนวนหนึ่งนิยมบริโภคมากเช่นกัน สอดคล้องกับกระแสการบริโภคอาหารญี่ปุ่นที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างดีในประเทศไทยซึ่งมีร้านอาหารญี่ปุ่นเปิดให้บริการจำนวนมาก โดย

อาหารที่ถูกนำเสนอมีทั้งอาหารคาว เช่น ยากิโซบะ เกียวซ่า (รายการอร่อยช่อง 5) หมูทอดทงคัตสึ (รายการครัวอินดี้) เนื้อวากิวย่าง เนื้อมัสสึซากะย่าง (รายการตี้อ้วนชวนหิว) สลัดญี่ปุ่น (รายการนับหนึ่ง...ถึงฝัน) เป็นต้น และอาหารหวาน เช่น คัสตาร์ด เค้กเกลาด (รายการครัวอินดี้) เป็นต้น รวมทั้งยังมีการแนะนำอาหารสัญชาติญี่ปุ่นที่เป็นอาหารเจด้วย เช่น ซูชิรวมเจ เทมากิแคลิฟอร์เนียโรลเจ (รายการ Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร) เป็นต้น

#### ง) สัญชาติเกาหลี

อาหารที่แนะนำซึ่งเป็นอาหารสัญชาติเกาหลี มีทั้งหมด 16 เมนู โดยถือเป็นสัญชาติอาหารที่กำลังมาแรงแข่งกับอาหารสัญชาติอื่น เนื่องจากประเทศเกาหลีมีนโยบายส่งเสริมวัฒนธรรมของตนเองรวมทั้งวัฒนธรรมอาหารให้เป็นที่รู้จักของชาวต่างชาติผ่านสื่อมวลชนต่างๆ แม้ว่าอาหารเกาหลีที่คนไทยรู้จักจะยังไม่หลากหลายนัก แต่ก็ได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้น สำหรับอาหารสัญชาติเกาหลีที่ได้รับการแนะนำ เช่น จับแซ ซุดเนื้อย่างเกาหลี แฮมมันทัง (รายการเปรี้ยวปากเซอร์วิส) บาร์บีคิวหมูย่างเกาหลี ซุปกิมจิ (รายการครัวอินดี้) ข้าวยำเกาหลี ซุปไก่ตุ๋นโสม ต็อกบุกก็ผัดเผ็ด (รายการตี้อ้วนชวนหิว) เป็นต้น

#### จ) สัญชาติอิตาลี

อาหารที่แนะนำซึ่งเป็นอาหารสัญชาติอิตาลี มีทั้งหมด 8 เมนู เป็นอาหารต่างชาติที่ได้รับการนำเสนอในลำดับที่ 5 และมีจำนวนที่ได้รับการแนะนำใกล้เคียงกับอาหารสัญชาติเวียดนาม โดยเป็นอาหารที่มีราคาค่อนข้างสูงและคนไทยรู้จักอาหารจานเด่นๆ เพียงไม่กี่อย่าง เช่น ร็อกเก็ตสลัด (รายการเปรี้ยวปากเซอร์วิส) พิซซ่าหมูสันใน ซีฟู้ดเพตตูชีนี พานาค็อดต้า (รายการ Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร) พิซซ่าเลมอนเชลโล พาสต้าซอสไส้กรอกและเห็ด (รายการครัวอินดี้) เป็นต้น

#### ข) สัญชาติเวียดนาม

อาหารที่แนะนำซึ่งเป็นอาหารสัญชาติเวียดนาม มีทั้งหมด 7 เมนู เป็นอาหารต่างชาติลำดับสุดท้ายที่ได้รับการนำเสนอ แม้จะเป็นอาหารเพื่อสุขภาพที่อุดมไปด้วยผักสดที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย แต่กลับได้รับการแนะนำน้อยที่สุด เนื่องจากคนไทยรู้จักอาหารเวียดนามเพียงไม่กี่อย่าง โดยเป็นจานเด่นๆ ของร้านอาหารเวียดนามส่วนใหญ่ซึ่งก็มีประเภทอาหารไม่หลากหลายนัก เช่น แหนมเนือง เส้นหมี่หมูย่าง (รายการยอดเซฟไทย) ขนมจีนหน้าหมูยอ ปากหม้อเวียดนาม ปอเปี๊ยะสด (รายการตลาดสดสนามเป้า) เป็นต้น

## 2) อาหารที่แนะนำสัญชาติไทยประยุกต์

อาหารที่แนะนำซึ่งเป็นอาหารสัญชาติไทยประยุกต์ มีทั้งหมด 153 เมนู ซึ่งได้รับการนำเสนอรองลงมาจากอาหารสัญชาติต่างชาติ นอกจากเป็นอาหารแปลกใหม่ที่สร้างสรรค์ขึ้นมาเฉพาะของแต่ละร้านอาหารแล้ว ยังมีการตั้งชื่ออาหารใหม่ที่เก๋ไก๋กว่าเดิม รายการอาหารทางโทรทัศน์จึงเลือกสรรมานำเสนอค่อนข้างมากเพราะสามารถดึงดูดความสนใจของผู้ชมได้เป็นอย่างดีและคาดว่าผู้ชมต้องอยากไปลองรับประทานอาหารที่แปลกใหม่นี้ของร้านอาหารที่แนะนำ โดยผู้วิจัยพบว่า อาหารที่แนะนำซึ่งเป็นอาหารไทยประยุกต์ของ 5 สัญชาติ ได้แก่ สัญชาติไทย-ไทย สัญชาติไทย-จีน สัญชาติไทย-ฝรั่ง สัญชาติไทย-ญี่ปุ่น และสัญชาติไทย-อินเดีย นั้นเหมือนกับอาหารที่สาธิตวิธีทำที่มีการนำเสนอ 5 สัญชาตินี้เช่นกัน โดยมีรายละเอียดดังนี้

### ก) สัญชาติไทย-จีน

อาหารที่แนะนำซึ่งเป็นอาหารสัญชาติไทย-จีน มีทั้งหมด 74 เมนู โดยเป็นสัญชาติอาหารที่ได้รับการนำเสนอมากที่สุดในประเภทอาหารไทยประยุกต์ ทั้งนี้เนื่องจากคนไทยรับเอาวัฒนธรรมอาหารจีนเข้ามาในประเทศไทยตั้งแต่สมัยอดีตหลายพันปี ทำให้อาหารจีนกลายเป็นส่วนหนึ่งของรากฐานวัฒนธรรมอาหารไทย อย่างเช่น ก๋วยเตี๋ยวต่างๆ ราดหน้า ผัดซีอิ้ว อาหารผัดทอด อาหารต้มตุ๋นบางประเภท เป็นต้น แท้จริงแล้วเป็นอาหารจีน แต่เราพบเห็นและกินกันมานานจนคนไทยส่วนใหญ่คิดว่าเป็นอาหารไทย เนื่องจากเมื่อรับวัฒนธรรมอาหารจีนมาแล้วคนไทยก็ประยุกต์ผสมผสานกับอาหารไทยเพื่อให้รสชาติถูกปากคนไทยจนกลายเป็นอาหารสัญชาติไทย-จีนนั่นเอง

อาหารไทย-จีนที่ได้รับการแนะนำ เช่น หมูพะโล้ (รายการเบรียวกปากเซอร์วิส) ข้าไก่หม้อไฟ (รายการอรร้อยแน่!) ข้าวผัดปู (รายการ Umm!!! Delicious อรร้อยครบสูตร) กรรเชียงปูผัดผงกะหรี่ (รายการอรร้อยร้อยเส้นทาง) ข้าวหมูแดง (รายการตี้อ้วนชวนหิว) โจ๊กต้มยำ (รายการตลาดสดสนามเป้า) ปลิงทะเลผัดกะเพรา (รายการหมึกแดงโชว์) ก๋วยเตี๋ยวต้มยำสะดุ้งแห้ง ราดหน้ารวมมิตร (รายการอรร้อยอย่างยิ่ง) เป็นต้น รวมทั้งมีการนำเสนออาหารสัญชาติไทย-จีนที่เป็นอาหารเจเพื่อให้สอดคล้องกับเทศกาลกินเจด้วย เช่น หมูผัดพริกไทยดำเจ (รายการยอดเซฟไทย) เป็นต้น

### ข) สัญชาติไทย-ไทย

อาหารที่แนะนำซึ่งเป็นอาหารสัญชาติไทย-ไทย มีทั้งหมด 43 เมนู โดยเป็นสัญชาติอาหารที่ได้รับการนำเสนอเป็นลำดับที่สองรองจากอาหารสัญชาติไทย-จีน โดยอาหารสัญชาติไทย-ไทยนี้เป็นอาหารที่ได้รับการนำเสนอมากเนื่องจากมีส่วนผสมและรสชาติใกล้เคียงกับอาหารไทยแท้ดั้งเดิม โดยเป็นการนำเอาวัตถุดิบอาหารไทยมาปรุงใส่เพิ่มเติมในอาหารจานเดิม หรือการนำเอา

อาหารไทยสองชนิดมาผสมรวมกันกลายเป็นอาหารไทยประยุกต์จานใหม่ที่เมื่อรับประทานไปแล้วยังสัมผัสได้ถึงรสชาติความเป็นไทย

สำหรับอาหารที่นำเสนอ เช่น ลาบปลาทับทิมทอด (รายการยกโขยง 6 โมงเช้า) ยำรุ่งตะวัน (รายการอร่อยแน่!) ส้มตำหมูกรอบ (รายการ Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร) ข้าวผัดแกงส้ม (รายการอร่อยช่อง 5) ไอคกรีมรสขมนมสดได้ (รายการตี้อ้วนชวนหิว) ตำปลาตุ๋น (รายการตลาดสดสนามเป้า) เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีการแนะนำอาหารสัญชาติไทย-ไทยที่เป็นอาหารเจด้วย เช่น ผัดไทยเบญจรงค์เจ (รายการเปรี้ยวปากเซอร์วิส) ลาบเจ แหนมอีสานเจ (รายการ Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร) ยำสมุนไพรไก่กรอบเจ (รายการยอดเซฟไทย) เป็นต้น

### ค) สัญชาติไทย-ฝรั่ง

อาหารที่แนะนำซึ่งเป็นอาหารสัญชาติไทย-ฝรั่ง มีทั้งหมด 23 เมนู โดยได้รับการนำเสนอเป็นลำดับที่สามในประเภทอาหารไทยประยุกต์ เนื่องจากอาหารสัญชาติฝรั่งบางชนิดนั้นที่มีรสชาติค่อนข้างจืดเพราะปรุงรสเพียงเกลือกับพริกไทยเท่านั้น หรือมีรสชาติมันเลี่ยนจากนมและเนยซึ่งไม่ถูกปากคนไทยที่ชอบกินอาหารรสชาติจัดจ้าน จึงมีการประยุกต์ผสมผสานกับอาหารไทยแล้วปรุงรสชาติให้เข้มข้นขึ้นกลายเป็นอาหารจานใหม่ที่แปลกไปกว่าเดิม เช่น ปอเปี๊ยะดับห่าน (รายการ Happy Life กับคุณหรีด) น้ำตกที่โบน (รายการยกโขยง 6 โมงเช้า) พูซิลลี่ปลาส้ม (รายการเปรี้ยวปากเซอร์วิส) ยำทูน่ากับวุ้นเส้นทอดกรอบ (รายการอร่อยช่อง 5) สปาเก็ตตี้ได้กรอกอีสาน (รายการตี้อ้วนชวนหิว) ไอคกรีมรสลอดช่องขนุน (รายการนับหนึ่ง...ถึงฝัน) เป็นต้น

### ง) สัญชาติไทย-อินเดีย

อาหารที่แนะนำซึ่งเป็นอาหารสัญชาติไทย-อินเดีย มีทั้งหมด 8 เมนู โดยเป็นอาหารสัญชาติที่ได้รับการนำเสนอในลำดับรองสุดท้าย แม้ว่าไทยเราจะได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมอาหารอินเดียเช่นเดียวกับวัฒนธรรมอาหารจีน แต่เนื่องจากอาหารอินเดียมีกลิ่นและรสร้อนแรงจากเครื่องเทศซึ่งเป็นเครื่องปรุงที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหารอินเดีย เมื่อมาผสมผสานกับอาหารไทยที่มีสมุนไพรไทยให้กลิ่นและรสเป็นเอกลักษณ์เช่นกัน จึงเข้ากันได้ไม่ติดนัก อาหารสัญชาติไทย-อินเดียจึงไม่หลากหลายเท่ากับอาหารสัญชาติไทย-จีน ซึ่งอาหารจีนมีอิทธิพลต่ออาหารไทยเช่นกัน สำหรับอาหารที่ได้รับการแนะนำ เช่น หมูสะเต๊ะ (รายการ Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร) เกี้ยวกะหรี่ทอด (รายการตี้อ้วนชวนหิว) โรตีสอดมันกุ้ง (รายการตลาดสดสนามเป้า) เป็นต้น



### จ) สัญชาติไทย-ญี่ปุ่น

อาหารที่แนะนำซึ่งเป็นอาหารสัญชาติไทย-ญี่ปุ่น มีทั้งหมด 5 เมนู โดยเป็นสัญชาติอาหารที่ได้รับการแนะนำน้อยที่สุดในประเภทอาหารไทยประยุกต์ เนื่องจากลักษณะและรสชาติของอาหารไทยและอาหารญี่ปุ่นมีความแตกต่างกันค่อนข้างมาก จึงไม่สามารถประยุกต์ผสมผสานกันได้หลากหลายอย่างเมื่อเทียบกับอาหารต่างชาติอื่นๆ สำหรับอาหารสัญชาติไทย-ญี่ปุ่นที่มีการแนะนำ เช่น ข้าวแกงกะหรี่หมูกรอบ (รายการ Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร) ต้มยำกุ้งเห็ดโคนญี่ปุ่น (รายการอร่อยช่อง 5) แซบวาซาบิ (รายการตลาดสดสนามเป้า) เป็นต้น

### 3) อาหารที่แนะนำสัญชาติไทย

อาหารที่แนะนำซึ่งเป็นอาหารสัญชาติไทย มีทั้งหมด 79 เมนู โดยมีจำนวนน้อยที่สุดเมื่อเทียบกับอาหารสัญชาติต่างชาติและอาหารสัญชาติไทยประยุกต์ ซึ่งสอดคล้องกับอาหารที่สาธิตวิธีทำที่เป็นอาหารสัญชาติไทยซึ่งมีการนำเสนออย่างน้อยที่สุดเช่นกัน เนื่องจากที่กล่าวไปแล้วข้างต้นว่าผู้ชมคนไทยกินอาหารไทยเป็นปกติอยู่แล้ว รายการอาหารทางโทรทัศน์จึงเลือกที่จะนำเสนออาหารสัญชาติอื่นมากกว่าอาหารสัญชาติไทย แม้ว่าอาหารไทยจะเป็นอาหารที่ผู้ชมคนไทยรับประทานกันอยู่แล้วที่บ้าน แต่ก็ยังมีการแนะนำอาหารสัญชาติไทยสำหรับผู้ชมที่ชื่นชอบรับประทานอาหารไทยที่แตกต่างไปจากที่ทำกินเองที่บ้าน

สำหรับอาหารสัญชาติไทยของร้านอาหารที่แนะนำนั้น ผู้วิจัยพบว่ามี 3 ประเภท ได้แก่

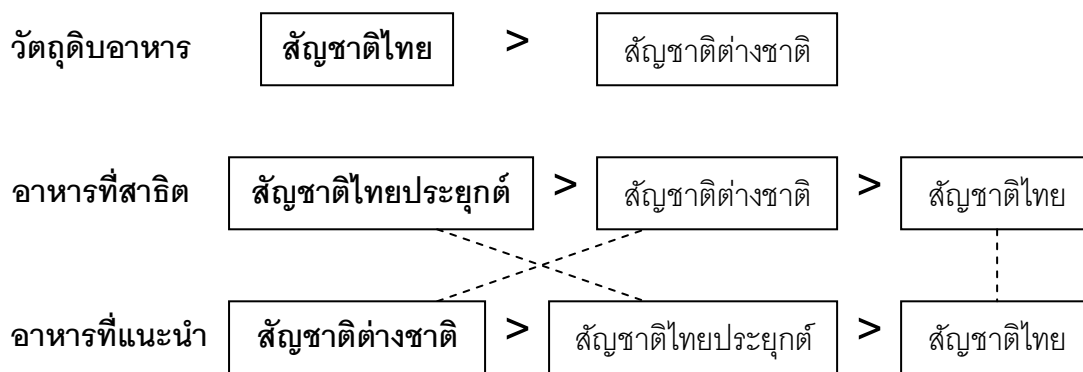
1) อาหารไทยโบราณที่หารับประทานยากในปัจจุบันและคนไทยส่วนใหญ่อาจไม่เคยรู้จัก เช่น ม้าอ้วน ค้างคาวเผือก (รายการตลาดสดสนามเป้า) ถุงทอง หมี่กรอบชาววัง (รายการตีอ้วนชวนหิว) มะพร้าวกะทิในน้ำเชื่อมอบควันเทียน (รายการอร่อยช่อง 5) ก๋วยเตี๋ยวต้มยำสูตรโบราณ (รายการนับหนึ่ง...ถึงฝัน) เป็นต้น

2) อาหารไทยพื้นบ้านของร้านอาหารท้องถิ่นต่างๆ เช่น แกงคั่วเห็ดหลิน (รายการเปรี้ยวปากเซอร์วิส) ปลาตุ๋นทะเลผัดฉ่า (รายการอร่อยร้อยเส้นทาง) ผัดเผ็ดหมูกับสะตอ ขนมจีนน้ำเงี้ยว (รายการตีอ้วนชวนหิว) เป็นต้น

3) อาหารไทยที่สามารถหารับประทานได้ทั่วไป เช่น น้ำตกหมู (รายการอร่อยช่อง 5) ไก่ย่าง (รายการตีอ้วนชวนหิว) ทอดมันปลากราย (รายการนับหนึ่ง...ถึงฝัน) ผัดไทยห่อไข่ (รายการอร่อยอย่างยิง) เป็นต้น

จากที่ผู้วิจัยได้ข้อค้นพบเกี่ยวกับสัญชาติอาหารของอาหารแต่ละประเภทที่นำเสนอทั้ง 3 ประเภท คือ วัตถุดิบอาหาร อาหารที่สาธิตวิธีทำ และอาหารที่แนะนำ ผู้วิจัยจึงได้นำข้อค้นพบดังกล่าวมาทำเป็นแผนภาพเพื่อให้เข้าใจได้ชัดเจนขึ้น ดังนี้





แผนภาพที่ 1 สัญชาติอาหารทั้งหมดของอาหารแต่ละประเภท

จากแผนภาพที่ 1 ผู้วิจัยพบว่า อาหารทั้ง 3 ประเภทที่ถูกนำเสนอในรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นมีลำดับความมากน้อยของจำนวนอาหารในแต่ละสัญชาติอาหารที่แตกต่างกัน ซึ่งทำให้เกิดความหลากหลายในการนำเสนอที่ไม่ซ้ำซ้อนกัน กล่าวคือ วัตถุดิบอาหารนั้นมีสัญชาติของอาหารเป็นอาหารไทยเป็นหลัก ส่วนอาหารที่สาธิตวิธีทำมีสัญชาติของอาหารเป็นอาหารไทยประยุกต์เป็นหลัก และอาหารที่แนะนำมีสัญชาติของอาหารเป็นอาหารต่างชาติเป็นหลัก

เหตุที่เป็นเช่นนี้ เนื่องจากการนำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับ วัตถุดิบอาหาร นั้นจำเป็นต้องไปถ่ายทำรายการยังสถานที่จริงซึ่งเป็นแหล่งผลิตหรือจำหน่ายวัตถุดิบอาหาร การเลือกนำเสนอวัตถุดิบอาหารสัญชาติไทยซึ่งผลิตอยู่ในประเทศไทยอยู่แล้วจึงง่ายต่อการถ่ายทำรายการมากกว่า วัตถุดิบอาหารสัญชาติต่างชาติซึ่งส่วนใหญ่ผลิตอยู่ในต่างประเทศ แม้จะมีผลิตอยู่ในประเทศไทยบ้างแต่ก็มีปริมาณน้อย จึงนำเสนอวัตถุดิบอาหารต่างชาติน้อยกว่า (เนื่องจากอาหารไทยประยุกต์เป็นการผสมผสานระหว่างวัตถุดิบอาหารไทยกับอาหารต่างชาติ ผู้วิจัยจึงแยกประเภทของวัตถุดิบอาหารเป็นวัตถุดิบอาหารสัญชาติไทยและวัตถุดิบอาหารสัญชาติต่างชาติเท่านั้น)

ส่วน อาหารที่สาธิตวิธีทำ ที่นำเสนออาหารสัญชาติไทยประยุกต์มากที่สุดนั้น เนื่องจากคนไทยส่วนใหญ่ทำอาหารไทยธรรมดาทั่วไปเป็นอยู่แล้วและทำกินกันเป็นประจำในชีวิตประจำวัน หากการนำเสนออาหารไทยอีกจะไม่น่าสนใจสำหรับผู้ชม จึงมีการสาธิตทำอาหารสัญชาติไทยน้อยที่สุด ส่วนอาหารต่างชาติแม้จะเป็นสัญชาติอาหารที่น่าสนใจสำหรับคนไทยเพราะไม่ใช่อาหารไทย แต่อาหารหลายชนิดยังไม่เป็นที่รู้จักแพร่หลายกับผู้ชมทุกคน อีกทั้งมีวิธีการทำอาหารที่ยุ่งยาก ซับซ้อนกว่าอาหารไทย ผู้ชมจึงอาจไม่สามารถทำตามได้ จึงมีการนำเสนออาหารสัญชาติต่างชาติในลำดับรองลงมาจากอาหารสัญชาติไทยประยุกต์ที่เป็นการผสมผสานระหว่างอาหารไทยที่ผู้ชมคนไทยคุ้นชินกับอาหารต่างชาติที่ผู้ชมไม่ค่อยรู้จัก กลายเป็นอาหารแปลกใหม่ที่น่าสนใจมากกว่า เพื่อให้ผู้ชมได้ลองไปทดลองทำตามที่บ้าน

การที่อาหารสัญชาติไทยประยุกต์ที่ได้รับความนิยมในการสาธิตทำอาหารมากนั้น สืบเนื่องมาตั้งแต่ในอดีตสมัยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ที่เขียนตำราอาหารโดยใช้ชื่อว่า “ตำราแม่ครัวหัวป่าก” ที่มีสูตรอาหารในลักษณะเป็นอาหารลูกผสม เช่น พล่าไก่วง พล่าแอนโชวี ที่มีวัตถุดิบอาหารเป็นของฝรั่ง แต่ใช้วิธีการปรุงอาหารแบบไทย ซึ่งถือเป็นอาหารไทยประยุกต์ในสมัยนั้นที่มีการผสมผสานสองวัฒนธรรมเข้าด้วยกัน การสถาปนาให้อาหารแบบนี้เข้ามาอยู่ในตำราอาหารไทย แสดงให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงในวัฒนธรรมการกินอาหารที่เจริญรอยตามวัฒนธรรมการบริโภคแบบฝรั่ง ลักษณะของการดึงเอาวัฒนธรรมจากที่อื่นๆ ให้เข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมของตนเป็นปรากฏมาก่อนหน้านี้แล้ว เช่น การรับเอาวัฒนธรรมการกินอาหารของอินเดียหรือจีนก็ตาม (ธเนศ วงศ์ยานนาวา, 2549)

สำหรับ อาหารที่แนะนำ ซึ่งเป็นของร้านอาหารนั้น เนื่องจากปกติผู้ชมคนไทยจะทำอาหารไทยกินเองที่บ้านอยู่แล้ว หรือทำอาหารไทยประยุกต์ตามที่รายการอาหารทางโทรทัศน์นิยมสาธิตวิธีทำให้รับชม เมื่อผู้ชมคนไทยออกไปรับประทานอาหารนอกบ้าน ส่วนใหญ่จึงต้องการบริโภคอาหารต่างชาติซึ่งไม่สามารถทำเองได้ที่บ้านมากกว่าการบริโภคอาหารไทยหรืออาหารไทยประยุกต์ รายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีการแนะนำร้านอาหาร จึงเลือกนำเสนอร้านอาหารและอาหารสัญชาติต่างชาติของหลากหลายชาติมากที่สุด เพื่อให้ผู้ชมได้รู้จักอาหารของชาติอื่นๆ และเพื่อเป็นตัวเลือกในการรับประทานอาหารนอกบ้าน นอกจากนี้ผู้วิจัยมองว่า ยังเป็นการสร้างค่านิยมให้คนไทยอยากบริโภคอาหารต่างชาติมากกว่าอาหารไทยเพื่อความทันสมัยและความมีรสนิยมที่แตกต่างจากคนทั่วไปที่รับประทานอาหารไทย ส่วนอาหารไทยประยุกต์ซึ่งเป็นอาหารที่มีความแปลกใหม่ก็ได้รับการนำเสนอลงมา

นอกจากนี้ หากวิเคราะห์เฉพาะอาหารสัญชาติไทยซึ่งเป็นอาหารประจำชาติของคนไทยนั้นจะพบว่า อาหารสัญชาติไทยนั้นถูกนำเสนอมากที่สุดในขณะที่เป็นวัตถุดิบอาหารตามที่ได้กล่าวไปแล้วข้างต้น แต่กลับได้รับการนำเสนอน้อยที่สุดในลักษณะที่เป็นอาหารที่สาธิตวิธีทำและอาหารที่แนะนำของร้านอาหาร ทั้งนี้เนื่องจากที่กล่าวไปแล้วว่า อาหารไทยแท้เป็นอาหารที่คนไทยทั้งทำและกินมานานในชีวิตประจำวัน อีกทั้งรู้จักอาหารไทยอยู่แล้ว หากนำเสนออาหารไทยมาก ก็ไม่สามารถดึงดูดความสนใจของผู้ชมให้รับชมรายการได้เมื่อเทียบกับการนำเสนออาหารไทยประยุกต์ที่แปลกใหม่หรืออาหารต่างชาติที่คนไทยยังไม่รู้จัก

“รายการอาหารทางโทรทัศน์เขาไม่สาธิตวิธีทำอาหารธรรมดาที่คนดูทำเป็นอยู่แล้ว ถ้าไม่เป็นอาหารไทยโบราณหรือเก่าแก่ก็เป็นอาหารต่างชาติที่คนไม่เคยรู้จัก เลยไปถึงการประยุกต์รวมอาหารไทยกับอาหารต่างชาติสร้างสรรค์เป็นอาหารจานใหม่ขึ้นมา” (บัณฑิต ลุนทาทา, สัมภาษณ์, 24 มีนาคม 2554)

การนำเสนออาหารไทยน้อยที่สุดนั้นอาจด้วยสาเหตุหลายประการ เช่น การที่ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยอย่างแท้จริงซึ่งเป็นคนรุ่นเก่ามีน้อยลง ส่วนผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารที่เป็นผู้ดำเนินรายการอาหารทางโทรทัศน์ในปัจจุบันก็มักเป็นคนรุ่นใหม่ที่มีความรู้เรื่องอาหารไทยแท้ไม่ถ่องแท้ และโดยเฉพาะการที่คนเหล่านี้ร่ำเรียนด้านอาหารจากต่างประเทศที่เป็นหลักสูตรสากล จึงเกิดการผสมผสานระหว่างอาหารไทยกับอาหารต่างชาติเป็นอาหารไทยประยุกต์มากกว่า หรือการที่มีผลิตภัณฑ์สินค้าของผู้สนับสนุนรายการซึ่งส่วนใหญ่เป็นผลิตภัณฑ์อาหารต่างชาติและสมัยใหม่ซึ่งไม่ใช่ส่วนผสมของอาหารไทยโบราณ จึงไม่สามารถนำเสนออาหารไทยได้มากนัก การนำเสนออาหารไทยน้อยที่สุดนั้นจึงส่งผลต่อการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยที่ทำได้อย่างจำกัดและไม่สามารถถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารไทยที่น่าสนใจหรือเป็นประโยชน์รู้ให้กับผู้ชมได้

### 6.3 ปริมาณส่วนผสมของอาหาร

สำหรับเนื้อหาที่สาธิตวิธีทำอาหารซึ่งเป็นเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารที่ได้รับการนำเสนอมากที่สุดจำนวน 23 รายการนั้น (ตารางที่ 2 ลักษณะเนื้อหาที่เกี่ยวกับอาหาร) นอกจากเรื่องอาหารที่ผู้วิจัยได้วิเคราะห์เกี่ยวกับสัญชาติของอาหารแล้ว ยังพบเรื่องของวิธีการทำอาหารในประเด็นของการบอกปริมาณของส่วนผสมที่ใช้ทำอาหารต่างๆว่า เป็นอีกแง่มุมที่ทำให้อาหารที่สาธิตวิธีทำนั้นแตกต่างจากอาหารที่แนะนำ

โดยอาหารที่สาธิตวิธีทำนั้น ผู้วิจัยพบว่า มีลักษณะการนำเสนอในระหว่างการสาธิตที่คล้ายคลึงกัน กล่าวคือ มีการบอกถึงส่วนผสมและเครื่องปรุงที่ใช้อย่างครบถ้วนว่ามีอะไรบ้าง และมีการแสดงขั้นตอนการทำอาหารอย่างละเอียด แต่สิ่งที่แตกต่างกันอย่างเห็นได้ชัด คือ การบอกปริมาณของส่วนผสมเครื่องปรุงที่ใช้ในการทำอาหาร ซึ่งมีทั้งรายการที่บอกปริมาณเป็นตัวเลขชัดเจนว่าใช้เท่าใด และรายการที่ไม่บอกปริมาณว่าใช้เท่าใด ซึ่งผู้วิจัยเห็นว่า มีความเชื่อมโยงกันกับวัฒนธรรมการปรุงอาหารของคนไทยในอดีต

จากเดิมที่ในอดีตก่อนจะมีการผลิตสื่อตำราอาหารขึ้นมานั้น การทำอาหารมีลักษณะเป็นศิลป์ คือ ใช้การกะประมาณเครื่องปรุงส่วนผสมแบบไม่แน่นอน ใช้ฝีมือและความชำนาญของผู้ทำอาหารเป็นเกณฑ์ตัดสินรสชาติอาหาร และถ่ายทอดความรู้ในเรื่องการทำอาหารแบบบอกเล่าปากต่อปาก (oral tradition) เมื่อมีตำราอาหารเกิดขึ้นพร้อมกับการรับเอาวัฒนธรรมอาหารจากฝั่งตะวันตกที่ทำให้อาหารมีลักษณะเป็นวิทยาศาสตร์มากขึ้น โดยถ่ายทอดวิธีการทำอาหารที่แสดงส่วนผสม จำนวน ชั่ง ตวง วัด และวิธีการต่างๆ ให้อย่างชัดเจน การทำอาหารจึงเปลี่ยนมาเป็นศาสตร์ที่มีความแน่นอนตายตัว มีการชั่งตวงวัดส่วนผสมที่แน่นอนเท่ากันทุกครั้ง เพื่อความสะดวกของผู้คนในการใช้งาน และมุ่งหวังเพื่อให้อาหารไม่เปลี่ยนแปลงหรือมีการบิดเบือนน้อยที่สุด

อย่างไรก็ตาม ผู้วิจัยสังเกตเห็นว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ในปัจจุบันไม่นิยมการบอกปริมาณสัดส่วนที่แน่นอนของส่วนผสมที่ใช้ในการเสกทำอาหาร ซึ่งถือเป็นการย้อนกลับไปสู่ลักษณะการถ่ายทอดสูตรอาหารในยุคสมัยก่อนที่ให้ผู้ทำอาหารได้กะประมาณส่วนผสมในการทำอาหารเองโดยใช้ความสามารถและความชื่นชอบส่วนบุคคล

ด้วยเหตุนี้ ผู้วิจัยต้องการทราบว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นมีจำนวนรายการที่บอกและไม่บอกปริมาณของส่วนผสมมากน้อยอย่างไร และมีผลต่อการถ่ายทอดความรู้ในเรื่องการทำอาหารแก่ผู้ชมหรือไม่ อย่างไร รวมทั้งเพื่อเปรียบเทียบกับวัฒนธรรมการปรุงอาหารของคนในอดีตด้วย โดยผู้วิจัยได้จำแนกไว้ในตารางที่ 16 ดังนี้

ตารางที่ 16 การบอกปริมาณส่วนผสมของอาหารที่เสกในรายการอาหารทางโทรทัศน์

ชื่อรายการ (N=25)	ไม่บอกปริมาณ	บอกปริมาณ
1. คราวแล้วแต่คริต	✓	
2. Happy Life กับคุณหรีด	✓	
3. ยกโขยง 6 โมงเช้า	✓	
4. เปรี้ยวปากเซอริวิส		✓
5. อร่อยแน่!	✓	✓
6. Smart Chef อาหารแห่งความรัก	✓	
7. Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร	✓	
8. ถึงพริกถึงขิง	✓	
9. อร่อยร้อยเส้นทาง	-	-
10. ยอดเซฟไทย	✓	
11. อร่อยช่อ 5	✓	
12. เซฟมือทอง	✓	
13. คราวอินดี้	✓	
14. ตีอ้วนชวนหิว	-	-
15. ตลาดสดสนามเป้า	✓	
16. แม่ดอกโสน...บานเช้า		✓
17. พลพรรคนักปรุง		✓
18. นับหนึ่ง...ถึงฝัน		✓
19. หมักแดงโชว์	✓	

ชื่อรายการ	ไม่บอกปริมาณ	บอกปริมาณ
21. Kitchen Khun	✓	
22. Kidchen ห้องเรียนเจ้าตัวเล็ก	✓	
23. กินอยู่...คือ	✓	
24. ขนมไทยอะไรเอ่ย	✓	
25. ภัตตาคารบ้านทุ่ง	✓	
<b>รวม</b>	<b>18</b>	<b>6</b>

หมายเหตุ รายการอร่อยร้อยเส้นทางและรายการที่อ้วนชวนหิว ไม่มีการสาธิตทำอาหาร จึงไม่สามารถวิเคราะห์เรื่องการบอกปริมาณส่วนผสมได้ ส่วนรายการอร่อยแน่! มีการสาธิตทำอาหารทั้งแบบบอกปริมาณส่วนผสมและไม่บอกปริมาณส่วนผสม

จากตารางที่ 16 ผู้วิจัยพบว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีการสาธิตวิธีทำอาหารจำนวน 23 รายการนั้น เป็นรายการที่ไม่ได้บอกปริมาณส่วนผสมของอาหารจำนวน 18 รายการ ซึ่งมากกว่ารายการที่บอกปริมาณส่วนผสมของอาหารที่มีเพียง 6 รายการ หรือเป็นจำนวน 1 ใน 3 ของรายการที่ไม่ได้บอกปริมาณส่วนผสม การที่รายการอาหารทางโทรทัศน์ส่วนใหญ่ไม่นิยมบอกปริมาณส่วนผสมของอาหารในการสาธิตวิธีทำนั้น เนื่องจากผู้ผลิตรายการมองว่า ผู้ชมรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีหลากหลายกลุ่มคนซึ่งมีความชื่นชอบในเรื่องการกินอาหารและรสชาติอาหารที่แตกต่างกัน อีกทั้งเครื่องปรุงส่วนผสมต่างๆที่แต่ละบ้านมีนั้นก็แตกต่างกันด้วย จึงไม่สามารถกำหนดปริมาณส่วนผสมของอาหารได้อย่างชัดเจนว่าต้องใส่ในปริมาณเท่าใด แต่เปิดโอกาสให้ผู้ชมได้ปรับแต่งรสชาติ รวมทั้งเพิ่มหรือลดชนิดของส่วนผสมต่างๆได้ตามความชอบของแต่ละบุคคลที่ไม่เหมือนกัน

การที่รายการอาหารทางโทรทัศน์ส่วนใหญ่ไม่บอกปริมาณส่วนผสมของอาหารที่สาธิตวิธีทำนั้น เนื่องจากเหตุผล 2 ประการ คือ

1) ลักษณะของการทำอาหารไทยที่ใช้วิธีการกะประมาณ อาหารไทยนั้นเป็นอาหารที่ใช้การกะประมาณเครื่องปรุงส่วนผสมแบบไม่แน่นอน แต่ใช้ฝีมือและความชำนาญของผู้ทำอาหารเป็นเกณฑ์ตัดสินรสชาติอาหาร ไม่จำเป็นต้องชั่งตวงวัดส่วนผสมที่แน่นอน หากขาดรสชาติหรือขาดส่วนผสมใดไปก็สามารถเติมได้ หรือสามารถลดปริมาณของส่วนผสมได้ตามต้องการและตามความชอบของคนทำหรือคนกิน ในขณะที่อาหารฝรั่งหรืออาหารต่างชาติต้องใช้การชั่งตวงวัดปริมาณของส่วนผสมเท่านั้น จึงจะได้อาหารที่รสชาติอร่อยเป็นมาตรฐาน หากใช้การกะประมาณรสชาติอาจเพี้ยนไปจากเดิมได้



2) หน่วยมาตราวัดที่คนไทยไม่คุ้นชิน เนื่องจากคนไทยในอดีตไม่ได้ใช้วิธีการชั่งตวงวัด ปริมาณส่วนผสมอาหาร อีกทั้งมาตราชั่งตวงวัดปริมาณที่มีหลายอย่าง เช่น ถ้วยตวง ช้อนตวง กรัม กิโลกรัม ซึ่งเป็นหน่วยสากลนั้นเป็นของคนชาติตะวันตก ความรู้ในเรื่องนี้จึงไม่เป็นที่คุ้นเคยของคนไทย ในครัวของคนไทยส่วนใหญ่จึงไม่มีอุปกรณ์ต่างๆ สำหรับใช้ชั่งตวงวัดและไม่ค่อยรู้วิธีการใช้ด้วย จึงเป็นเรื่องยากสำหรับผู้ชมคนไทยหากรายการอาหารทางโทรทัศน์จะกำหนดปริมาณส่วนผสมที่แน่นอน ซึ่งผู้ชมอาจไม่สามารถทำตามได้

ด้วยเหตุนี้ จึงถือเป็นการย้อนกลับไปสู่ความเป็นไทยในอดีตอีกครั้งรวมทั้งเป็นการสะท้อนให้เห็นถึงลักษณะความเป็นไทยอย่างยิ่งในเรื่องของวัฒนธรรมการปรุงอาหารของไทยที่มีลักษณะของความเป็นศิลป์ด้วยการกะประมาณส่วนผสมอาหารมากกว่าความเป็นศาสตร์ที่ระบุปริมาณส่วนผสมชัดเจนแน่นอน เท่ากับว่ารายการอาหารทางโทรทัศน์ได้สืบทอดวัฒนธรรมอาหารของไทยในขั้นตอนของการประกอบอาหารของคนไทยในอดีตให้ยังคงเอกลักษณ์อยู่ในปัจจุบัน

ส่วนการสาธิตอาหารโดยบอกปริมาณส่วนผสมของอาหารแบบชัดเจนตายตัวซึ่งมีลักษณะที่เป็นสากลกว่าการกะประมาณนั้น เนื่องจากผู้ผลิตรายการมองว่า ผู้ชมที่ไม่มีความสามารถในการทำอาหารหรือมีความสามารถน้อยยังไม่สามารถกะได้ว่าควรจะใช้ส่วนผสมและเครื่องปรุงแต่ละอย่างในปริมาณเท่าไร จึงต้องมีการบอกปริมาณส่วนผสมอาหารที่ชัดเจนแน่นอนเพื่อเป็นแนวทางให้ผู้ชมทดลองทำตามได้โดยไม่ผิดเพี้ยนไปจากสูตรที่สาธิต ซึ่งการบอกปริมาณส่วนผสมที่แน่นอนนี้ ถือเป็นการรับเอาวัฒนธรรมการทำอาหารของต่างชาติมาปรับใช้กับการทำอาหารไทยให้เป็นมาตรฐานสากลยิ่งขึ้น

### 6.3.1 การสาธิตทำอาหารโดยไม่บอกปริมาณส่วนผสม

รายการที่สาธิตทำอาหารโดยไม่บอกปริมาณส่วนผสมนั้น ผู้สาธิตจะบอกเพียงว่าใช้ส่วนผสมเครื่องปรุงอะไรบ้างในการทำอาหาร แต่ไม่บอกว่าจะใช้ในปริมาณเท่าใด ไม่มีการตวงเครื่องปรุงและส่วนผสมอย่างแน่นอน แต่จะเป็นการใช้การกะประมาณตามความเหมาะสม เนื่องจากผู้สาธิตอาหารส่วนใหญ่เป็นผู้ที่มีความสามารถในการทำอาหารอยู่แล้ว แม้จะมีความสามารถมากน้อยต่างกัน แต่ก็รู้ว่าควรจะใช้ส่วนผสมเครื่องปรุงในปริมาณเท่าไรในการทำอาหารแต่ละอย่างให้ได้อาหารที่มีรสชาติอร่อย

การที่รายการอาหารทางโทรทัศน์ส่วนใหญ่ไม่นิยมที่จะบอกปริมาณของส่วนผสมเครื่องปรุง เนื่องจากการทำอาหารนั้นไม่จำเป็นต้องมีปริมาณของส่วนผสมที่แน่ชัดและผู้ชมส่วนใหญ่เป็นผู้ที่มีความสามารถทำอาหารเป็นอยู่แล้ว อีกทั้งทั้งจำนวนคนที่รับประทานอาหารในแต่ละบ้านก็ไม่เท่ากันรวมไปถึงแต่ละคนก็ชื่นชอบรสชาติอาหารที่แตกต่างกันด้วย นอกจากนี้การบอกปริมาณน้ำหนักของส่วนผสมที่มีหน่วยที่หลากหลายทั้งช้อนโต๊ะ ช้อนชา ถ้วยตวง กรัม ฯลฯ ซึ่งผู้

ชมอาจไม่เข้าใจถึงวิธีการวัดของหน่วยต่างๆหรือไม่มีอุปกรณ์ในการวัดปริมาณน้ำหนักตามที่ทางรายการกำหนด ซึ่งกลายเป็นเรื่องยุ่งยากสำหรับผู้ชม ดังนั้นทางรายการจึงตัดปัญหานี้โดยการเปิดโอกาสให้กับผู้ชมได้ใส่ส่วนผสมเครื่องปรุงลงไปในการอบในปริมาณตามชอบใจ และใช้อุปกรณ์ในการชั่งตวงวัดที่มีอยู่ในครัว ซึ่งผู้ชมที่ทำอาหารเป็นอยู่แล้วก็จะรู้ว่าควรกะประมาณใส่ส่วนผสมอะไรมาอย่างน้อยแค่ไหนเพื่อให้ได้รสชาติตามที่ต้องการ ถึงแม้ทางรายการจะไม่ได้บอกปริมาณที่ใส่ เพียงแค่รู้ว่าใช้ส่วนผสมอะไรบ้างก็สามารถใช้ฝีมือทำอาหารตามได้แล้ว

“การบอกปริมาณส่วนผสมของอาหารไม่ใช่สาระสำคัญที่จะต้องบอก เพราะอยากให้คนดูทำกินเองที่บ้านได้ เพราะวัตถุดิบของแต่ละบ้านที่หาซื้อมาก็มาจากแต่ละแห่ง รสชาติก็ต่างกัน สูตรอาหารจึงไม่ใช่สูตรสำเร็จที่จะกำหนดได้ เพียงแต่บอกคร่าวๆว่าใส่ไปประมาณเท่าไร รสชาติต้องออกมาอย่างไร” (บัณฑิต ลุนทา. สัมภาษณ์, 24 มีนาคม 2554)

### 6.3.2 การสาธิตทำอาหารโดยบอกปริมาณส่วนผสม

รายการที่สาธิตทำอาหารโดยบอกปริมาณส่วนผสมนั้น จะมีการเตรียมส่วนผสมต่างๆที่ได้มีการชั่งตวงวัดมาในปริมาณที่เหมาะสมที่จะใช้ไว้เรียบร้อยแล้ว ส่วนการบอกปริมาณส่วนผสมนั้น มีทั้งที่ผู้สาธิตเป็นผู้บอกกับผู้ชมเองว่าใส่ส่วนผสมนั้นในปริมาณเท่าไร โดยอาจจะบอกปริมาณของส่วนผสมทุกอย่างที่ใช้ในตอนแรกก่อนการสาธิต หรือการบอกปริมาณส่วนผสมทีละอย่างระหว่างการสาธิตเมื่อหยิบส่วนผสมนั้นมาใช้ และมีการขึ้นเป็นตัวอักษรที่หน้าจอโทรทัศน์บอกปริมาณของส่วนผสมทั้งหมดที่ใช้ในการทำอาหารแต่ละอย่าง เช่น 2 ช้อนโต๊ะ 400 กรัม 1 ถ้วยตวง 3 ฟอง เป็นต้น อย่างไรก็ตาม แม้ว่าจะมีการกำหนดปริมาณส่วนผสมที่ชัดเจนตายตัวเช่นนี้ แต่เมื่อผู้ชมประกอบอาหารตามปริมาณของส่วนผสมที่ทางรายการบอกแล้วยังไม่พอใจในรสชาติ ก็สามารถเพิ่มหรือลดได้ตามชอบเช่นกัน

นอกจากการบอกปริมาณส่วนผสมของการสาธิตอาหารปกติทั่วไปแล้ว การบอกปริมาณของส่วนผสมยังนิยมใช้กับการสาธิตการทำเบเกอรี่ (Bakery) เช่น เค้ก คุกกี้ พาย เป็นต้น ซึ่งเป็นขนมอบของชาวตะวันตก เนื่องจากเป็นเมนูที่ต้องปรุงด้วยส่วนผสมที่กำหนดปริมาณแน่นอนชัดเจน หากใช้ไม่ตรงตามที่กำหนดจะมีผลต่อหน้าตาและรสชาติของเบเกอรี่ได้ จึงต้องตวงหรือชั่งน้ำหนักของส่วนผสมต่างๆให้ผู้ชมได้ทราบถึงปริมาณของส่วนผสมที่แน่นอน

## 7. อุปกรณ์เครื่องครัว

จากที่ผู้วิจัยได้ขอค้นพบก่อนหน้านี้นี้ว่า ลักษณะเนื้อหาที่สาธิตวิธีทำอาหารเป็นเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารที่ได้รับการนำเสนอมากที่สุดเป็นจำนวน 23 รายการ (ตารางที่ 2 ลักษณะเนื้อหาที่เกี่ยวกับอาหาร) ซึ่งเนื้อหาลักษณะนี้เป็นหัวใจสำคัญของรายการอาหารทางโทรทัศน์ เมื่อต้องมีการสาธิตประกอบอาหารให้ผู้ชมได้รับชม นอกจากวัตถุดิบอาหารซึ่งเป็นส่วนผสมที่จำเป็นแล้ว เครื่องครัวรวมไปถึงอุปกรณ์ต่างๆในการทำครัวก็เป็นองค์ประกอบที่ขาดไม่ได้เช่นกันในการทำอาหาร ซึ่งผู้วิจัยสังเกตในเบื้องต้นว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นมีการใช้อุปกรณ์เครื่องครัวที่แตกต่างกัน คือ ทั้งอุปกรณ์เครื่องครัวสมัยใหม่และสมัยเก่า ด้วยเหตุนี้ ผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษาประเด็นนี้เพื่อต้องการทราบว่ารายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นมีการใช้อุปกรณ์เครื่องครัวสมัยใหม่หรือเครื่องครัวสมัยเก่ามากกว่ากัน และอุปกรณ์เครื่องครัวทั้งสองประเภทนั้นสัมพันธ์กับการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารหรือไม่ อย่างไร โดยจำแนกไว้ในตารางที่ 17 ดังนี้

ตารางที่ 17 อุปกรณ์เครื่องครัวที่ใช้ในการสาธิตวิธีทำอาหารในรายการอาหารทางโทรทัศน์

ชื่อรายการ (N=25)	ประเภทของอุปกรณ์เครื่องครัว	
	เครื่องครัวสมัยใหม่	เครื่องครัวสมัยเก่า
1. ครัวแล้วแต่ครีต	✓	
2. Happy Life กับคุณหรีด	✓	
3. ยกโขยง 6 โมงเช้า	✓	
4. เปรี้ยวปากเซอริวิส	✓	
5. อร่อยแน่!	✓	
6. Smart Chef อาหารแห่งความรัก	✓	
7. Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร	✓	
8. ถึงพริกถึงขิง	✓	
9. อร่อยร้อยเส้นทาง	-	-
10. ยอดเซฟไทย	✓	
11. อร่อยซ่ง 5	✓	
12. เซฟมือทอง	✓	
13. ครัวอินดี้	✓	
14. ตี้อ้วนชวนหิว	-	-
15. ตลาดสดสนามเป้า	✓	✓

ชื่อรายการ	ประเภทของอุปกรณ์เครื่องครัว	
	เครื่องครัวสมัยใหม่	เครื่องครัวสมัยเก่า
16. แม่ดอกโสน...บานเช้า	✓	
17. พลพรรคนักปรุง	✓	
18. นับหนึ่ง...ถึงฝัน	✓	
19. หมักแดงไซว์	✓	
20. อร่อยอย่างยิ่ง	✓	
21. Kitchen Khun	✓	
22. Kidchen ห้องเรียนเจ้าตัวเล็ก	✓	
23. กินอยู่...คือ	✓	
24. ขนมไทยอะไรเอ๋ย		✓
25. ภัตตาคารบ้านทุ่ง		✓
<b>รวม</b>	<b>21</b>	<b>3</b>

หมายเหตุ รายการอร่อยร้อยเส้นทางและรายการที่อ้วนชวนหิว ไม่มีเนื้อหาที่สาธิตวิธีทำอาหาร จึงไม่มีการใช้อุปกรณ์เครื่องครัวในรายการ ส่วนรายการตลาดสดสนามเป้ามีทั้งการใช้เครื่องครัวสมัยใหม่และสมัยเก่า

จากตารางที่ 17 พบว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีเนื้อหาที่สาธิตวิธีทำอาหารเกือบทั้งหมดเป็นจำนวน 21 รายการนั้นนิยมใช้อุปกรณ์เครื่องครัวสมัยใหม่ในการสาธิตประกอบอาหาร โดยมีเพียง 3 รายการเท่านั้นที่ใช้อุปกรณ์เครื่องครัวสมัยเก่าในการทำอาหาร เหตุที่จำนวนรายการที่มีการใช้เครื่องครัวสมัยเก่าแตกต่างจากจำนวนรายการที่ใช้เครื่องครัวสมัยใหม่มากนั้น เพราะยุคสมัยที่เปลี่ยนแปลงไปเข้าสู่ความทันสมัยขึ้น อุปกรณ์เครื่องครัวแบบสมัยใหม่จากหลากหลายแห่งทั่วโลกโดยเฉพาะจากประเทศฝั่งตะวันตก เช่น เตอบ หม้อหุงข้าว เครื่องปั่น เป็นต้น ได้เข้ามาแทนที่เครื่องครัวสมัยเก่าของไทย เช่น เตาด่าน ลังถึง ครกสาก เป็นต้น เนื่องจากอุปกรณ์เครื่องครัวสมัยใหม่ใช้พลังงานไฟฟ้าซึ่งสะดวกสบายกว่า ผู้คนส่วนใหญ่ในสังคม โดยเฉพาะสังคมเมืองซึ่งใช้ชีวิตอย่างรีบเร่งจึงหันมาใช้เครื่องครัวสมัยใหม่แทนสมัยเก่าเพื่ออำนวยความสะดวกสบายให้กับชีวิต ด้วยเหตุนี้ รายการอาหารทางโทรทัศน์จึงเลือกใช้เครื่องครัวแบบสมัยใหม่ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตของคนในสังคมเมืองปัจจุบันซึ่งเป็นกลุ่มเป้าหมายหลักของรายการ และเมื่อคนส่วนใหญ่ใช้เครื่องครัวสมัยใหม่ จึงทำให้เครื่องครัวสมัยเก่าหายากในห้องครัวของคนในยุคปัจจุบัน หากรายการอาหารทางโทรทัศน์เลือกใช้เครื่องครัวสมัยเก่าในการสาธิตประกอบอาหาร ผู้ชมก็จะไม่สามารถทำตามรายการได้ เนื่องจากไม่มีเครื่องครัวสมัยเก่า

“การใช้เครื่องครัวสมัยใหม่เพื่อให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตของคนในยุคปัจจุบัน ให้คนที่ทำอาหารกินเองที่บ้านก็ทำได้ ไม่ต้องไปหากระทะทองเหลืองมานั่งทำ สิ่งที่คุณมีในครัวที่บ้านก็นำมาใช้ได้เลย” (บัณฑิต ลุนทา. สัมภาษณ์, 24 มีนาคม 2554)

ไม่เพียงแต่การใช้เครื่องครัวสมัยเก่าจะหายากเท่านั้น เมื่อคนส่วนใหญ่หันมาใช้เครื่องครัวสมัยใหม่ จึงทำให้ไม่รู้จักริธีใช้เครื่องครัวสมัยเก่า แม้แต่ผู้สาธิตทำอาหารในรายการอาหารทางโทรทัศน์ซึ่งส่วนใหญ่เป็นคนรุ่นใหม่ที่เคยชินกับการใช้เครื่องครัวสมัยใหม่หรือเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารที่ร่ำเรียนด้านอาหารตามหลักสูตรมาตรฐานสากลที่ใช้เครื่องครัวสมัยใหม่ จึงใช้เครื่องครัวสมัยเก่าไม่เป็น เช่น ไม่สามารถควบคุมความร้อนของไฟในเตาถ่านได้ เมื่อเทียบกับการกำหนดความร้อนของเตาอบเป็นอุณหภูมิที่แน่นอนได้ จึงทำให้ผู้สาธิตทำอาหารเองก็เลือกที่จะใช้เครื่องครัวสมัยใหม่ในการประกอบอาหารมากกว่าจะเลือกเครื่องครัวสมัยเก่าที่ตนเองไม่ถนัด

นอกจากเรื่องความสะดวกสบายในการใช้งานแล้ว ผู้วิจัยยังสังเกตพบว่า เรื่องของอุปกรณ์เครื่องครัวยังสัมพันธ์กับเรื่องของโฆษณาแฝงด้วย เนื่องจากเป็นรายการโทรทัศน์ที่เกี่ยวกับอาหาร ดังนั้น ผู้สนับสนุนรายการส่วนใหญ่จึงเป็นผู้ผลิตวัตถุดิบส่วนผสมอาหารและผู้ผลิตอุปกรณ์เครื่องครัว ซึ่งอุปกรณ์เครื่องครัวสมัยใหม่ เช่น กระทะไฟฟ้า เตาแก๊ส หม้อน้ำร้อน นึ่ง มีการผลิตแบบอุตสาหกรรมจำนวนมาก ผู้ผลิตจึงต้องการโฆษณาสินค้าให้ผู้บริโภครู้จักและเลือกซื้อมาใช้ในครัวเรือน ขณะที่รายการอาหารทางโทรทัศน์เองก็ต้องการเงินทุนจากผู้สนับสนุนรายการเพื่อมาผลิตรายการเช่นกัน รายการส่วนใหญ่จึงเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องครัวสมัยใหม่โดยเป็นการโฆษณาแฝงในรายการให้กับผู้สนับสนุนรายการ เช่น รายการครัวแล้วแต่ครีต ที่ใช้อุปกรณ์เครื่องครัวสมัยใหม่ของบุญถาวรในการสาธิตประกอบอาหาร เป็นต้น ส่วนอุปกรณ์เครื่องครัวสมัยเก่านั้น ไม่ได้มีการผลิตแบบอุตสาหกรรมจึงไม่มีผู้ผลิตที่มาเป็นผู้สนับสนุนรายการ ด้วยเหตุนี้เอง รายการอาหารทางโทรทัศน์จึงเลือกใช้อุปกรณ์สมัยใหม่ของผู้สนับสนุนรายการเพื่อให้ได้เงินทุนสนับสนุนรายการมากกว่าการใช้ใช้อุปกรณ์เครื่องครัวสมัยเก่าที่ไม่มีผู้สนับสนุนรายการ

ด้วยเหตุนี้เอง จึงส่งผลต่อการคัดเลือกอาหารมาสาธิตวิธีทำให้กับผู้ชม กล่าวคือ เมื่อรายการอาหารทางโทรทัศน์จำเป็นต้องใช้เครื่องครัวสมัยใหม่ของผู้สนับสนุนรายการ จึงไม่สามารถเลือกอาหารที่ต้องการนำเสนอได้ โดยเฉพาะอาหารไทยโบราณซึ่งต้องใช้เครื่องครัวสมัยเก่าในการทำอาหารเท่านั้นถึงจะถูกต้องตามวิธีการทำที่แท้จริงและได้อาหารไทยโบราณที่รสชาติไม่ผิดเพี้ยนไปจากเดิม เช่น หากต้องการสาธิตวิธีการทำน้ำพริกกะปิ แต่จำเป็นต้องโฆษณาเครื่องปั่นไฟฟ้าของผู้สนับสนุนรายการ จึงทำให้ไม่สามารถสาธิตการทำน้ำพริกกะปิได้ เนื่องจากการทำน้ำพริกกะปิให้อร่อยตามสูตรดั้งเดิมของอาหารไทยนั้นต้องใช้ครกและสากในการทำน้ำพริกเท่านั้น



นอกจากการเลือกอาหารที่สาธิตวิธีทำจะถูกจำกัดด้วยเครื่องครัวสมัยใหม่ของผู้สนับสนุนรายการแล้ว ในเรื่องของภาพถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารก็ถูกจำกัดด้วยเช่นกัน เมื่อไม่สามารถใช้เครื่องครัวสมัยเก่าในการสาธิตทำอาหารได้ ทางรายการก็ไม่สามารถถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยโบราณที่สัมพันธ์กับเครื่องครัวสมัยเก่าได้ ซึ่งเป็นความรู้ในหลากหลายแง่มุม เช่น อาหารที่ใช้เครื่องครัวสมัยเก่าชนิดต่างๆในการทำ วิธีการใช้ ความเกี่ยวพันกับวัฒนธรรมการกินของคนไทยในอดีต ประวัติความเป็นมาของอาหารและเครื่องครัวสมัยเก่า เป็นต้น

ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ลักษณะการใช้อุปกรณ์เครื่องครัวใน 2 ลักษณะ ดังนี้

### 7.1 อุปกรณ์เครื่องครัวสมัยใหม่

เนื่องจากผู้คนส่วนใหญ่ในยุคปัจจุบันนี้ใช้เครื่องครัวสมัยใหม่ในการประกอบอาหารที่บ้าน เพื่อความสะดวกสบายในการใช้งาน รายการอาหารทางโทรทัศน์จึงเลือกใช้เครื่องครัวประเภทนี้ในการสาธิตประกอบอาหารเพื่อให้สอดคล้องกับผู้ชม โดยการจัดฉากเป็นห้องครัวที่ทันสมัย แล้วจัดวางอุปกรณ์ทำครัวสมัยใหม่ต่างๆ เช่น เตาแก๊ส เตาอบ หม้อหุงข้าว เครื่องปั่น หม้อหุงไฟฟ้า เตาไมโครเวฟ เป็นต้น ให้ผู้ชมได้เห็นระหว่างการทำอาหาร

นอกจากนั้น อีกสาเหตุที่ทำให้รายการอาหารทางโทรทัศน์นิยมใช้เครื่องครัวสมัยใหม่มากกว่า เนื่องจากปัจจัยเรื่องของเวลาการออกอากาศ ซึ่งเป็นข้อจำกัดสำหรับรายการโทรทัศน์ จึงเป็นผลให้รายการอาหารทางโทรทัศน์ต้องรวบรัดขั้นตอนและต้องสาธิตทำอาหารให้เสร็จทันในเวลาที่มีอยู่อย่างจำกัด แม้ว่าโดยความจริงแล้วการทำอาหารนั้นจะเป็นเรื่องซับซ้อน มีขั้นตอนที่ค่อนข้างยุ่งยากและใช้เวลาในการทำอาหารนานก็ตาม ด้วยเหตุนี้ ทางรายการจึงต้องใช้อุปกรณ์เครื่องครัวสมัยใหม่เข้ามาเป็นตัวช่วยให้สะดวกและรวดเร็วยิ่งขึ้น

การใช้อุปกรณ์เครื่องครัวสมัยใหม่นั้นยังสะท้อนให้เห็นถึงค่านิยมความทันสมัยในสังคมปัจจุบัน อีกทั้งสื่อถึงการรับเอาวัฒนธรรมอาหารของต่างชาติในเรื่องของเครื่องครัวที่ใช้ในการประกอบอาหารเข้ามาในสังคมไทยด้วย

### 7.2 อุปกรณ์เครื่องครัวสมัยเก่า

แม้ว่ารายการอาหารทางโทรทัศน์ส่วนใหญ่จะใช้อุปกรณ์เครื่องครัวสมัยใหม่ แต่ผู้วิจัยพบว่ายังมีรายการอาหารทางโทรทัศน์อีก 3 รายการ คือ รายการ *ขนมไทยอะไรเอ่ย* และรายการ *ภัตตาคารบ้านทุ่ง* ที่ใช้เครื่องครัวสมัยเก่าในการประกอบอาหารตลอดทั้งรายการ และรายการ *ตลาดสดสนามเป้า* ที่ใช้ทั้งเครื่องครัวสมัยเก่าและเครื่องครัวสมัยใหม่ เนื่องจากสองรายการแรกนั้นมีแนวคิดในการถ่ายทอดวิถีชีวิตของคนต่างจังหวัดในปัจจุบันที่ยังคงใช้ชีวิตเรียบง่าย ไม่พึ่งพาเครื่องใช้ทันสมัยที่อำนวยความสะดวกให้ชีวิตเหมือนกับคนในสังคมเมือง และสะท้อนถึงวิถีชีวิต

ของคนสมัยก่อน รวมทั้งการที่ถ่ายทำนอกสถานที่ในท้องถิ่นต่างๆที่เกี่ยวข้องกับเรื่องราวของอาหารชนิดนั้น ทางรายการจึงนำเสนอการสาธิตประกอบอาหารโดยใช้เครื่องครัวสมัยเก่า เช่น เตาถ่าน หม้อสังกะสี ครกกับสาก ลังถึง เป็นต้น เพื่อสะท้อนภาพวิถีชีวิตความเป็นอยู่ที่แท้จริงของผู้คนในท้องถิ่นนั้นๆด้วย เช่น *รายการภัตตาคารบ้านทุ่ง* ที่ไปค้นหาวัตถุดิบอาหาร คือ ต้นคูณ ที่จังหวัดกาญจนบุรี แล้วนำมาทำอาหารในครัวของชาวบ้านที่นั่น โดยใช้เตาถ่าน ครกกับสาก หม้อกับทัพพี ในการประกอบอาหาร หรือ *รายการขนมไทยอะไรเอ๋ย* ที่มีการสาธิตทำขนมกระยาสาธ ซึ่ง เป็นขนมไทยโบราณ จึงมีการใช้กระทะใบบัว พายไม้ และเตาถ่าน ในการสาธิตวิธีการทำขนมชนิดนี้ให้ตรงตามวิธีทำในสมัยก่อน เป็นต้น

ส่วนรายการตลาดสดสนามเป้านั้น สำหรับเนื้อหาที่แนะนำร้านอาหารจะต่อด้วยเนื้อหาที่เป็น การสาธิตทำอาหารโดยพ่อครัวแม่ครัวหรือเจ้าของร้านนั้นๆ ซึ่งมีทั้งร้านอาหารยุคปัจจุบันที่ใช้เครื่องครัวสมัยใหม่และร้านอาหารเก่าแก่ที่เปิดมานานซึ่งยังคงใช้เครื่องครัวสมัยเก่าอยู่ ทางรายการจึงนำเสนอการใช้เครื่องครัวทั้งสองลักษณะตามที่แต่ละร้านใช้ และหากเป็นเครื่องครัวสมัยก่อนยิ่งถูกเลือกมานำเสนอเป็นพิเศษ

“เรื่องเครื่องครัวที่ใช้ทำอาหารเป็นจุดที่ต้องนำเสนอด้วย การนำเสนอภาพให้เห็นว่าพ่อค้าแม่ค้าใช้เครื่องครัวสมัยก่อน เช่น บางร้านยังใช้พื้น ก็จะมีมาเป็นไฮไลต์ ทำให้คนทั่วไปรู้ว่าเพราะเขาใช้เครื่องครัวแบบนี้ไง ทำให้ร้านนี้ขายดีมาได้ตั้ง 40-50 ปี และมันยังเป็นเทคนิควิธีการทำอาหารที่เป็นเสน่ห์เฉพาะตัวด้วย” (สุกัญญา แซ่ฟู. สัมภาษณ์, 23 มีนาคม 2554)

การที่รายการอาหารทางโทรทัศน์เลือกที่จะนำเสนอเครื่องครัวสมัยเก่านั้น เป็นการสะท้อนให้เห็นถึงการนำวัฒนธรรมอาหารไทยกลับมาอีกครั้ง และเป็นการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารในแง่ของอุปกรณ์เครื่องครัวที่ใช้ในการทำอาหารในสมัยก่อนให้คนรุ่นใหม่ในปัจจุบันได้รู้ว่าคนสมัยก่อนนั้นใช้เครื่องครัวอะไรในการประกอบอาหาร อีกทั้งเครื่องครัวแต่ละอย่างนั้นใช้การอย่างไรหรือมีจุดเด่นข้อดีอย่างไรที่ทำให้คนเก่าแก่ในยุคปัจจุบันยังนิยมใช้กันอยู่ ทำให้เครื่องครัวในอดีตที่ถูกลดบทบาทในการใช้งานลงไปกลับมาเป็นที่รู้จักของผู้คนอีกครั้ง ยิ่งไปกว่านั้นผู้คนในยุคปัจจุบันที่มีเครื่องครัวสมัยเก่าอยู่ในครัวที่บ้านเมื่อได้รับชมภาพการใช้เครื่องครัวสมัยเก่าแล้วก็อาจนำเครื่องครัวนั้นมาใช้ประกอบอาหารที่เคยทำในอดีตอีกครั้งก็ได้



ภาพที่ 11 อุปกรณ์เครื่องครัวสมัยเก่าที่ชาวบ้านยังใช้ทำอาหาร (รายการภัตตาคารบ้านทุ่ง)

## 8. โฆษณาแฝง

เป็นที่ทราบกันดีว่ารายการโทรทัศน์นั้นดำเนินการผลิตได้ด้วยเงินทุนจากผู้สนับสนุนรายการหรือสปอนเซอร์เป็นหลัก จึงปฏิเสธไม่ได้ว่ารายการอาหารทางโทรทัศน์เองก็ย่อมต้องมีการโฆษณาให้กับผู้สนับสนุนรายการเช่นกัน ซึ่งมีทั้งในลักษณะการแทรกโฆษณาแฝงในรายการ (In-program) และการโฆษณาคั่นระหว่างแต่ละช่วงของรายการ ซึ่งผู้วิจัยสังเกตเห็นว่า การโฆษณาแฝงในรายการนั้นส่วนใหญ่เป็นผลิตภัณฑ์สินค้าอาหารที่ใช้ในการสาธิตประกอบอาหารด้วย จึงสนใจที่จะศึกษาเฉพาะโฆษณาแฝงในรายการเพื่อต้องการทราบว่ารายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นมีโฆษณาแฝงทุกรายการหรือไม่ และเป็นผลิตภัณฑ์สินค้าในลักษณะใด รวมทั้งการโฆษณาแฝงนั้นมีผลต่อการนำเสนอเนื้อหารายการหรือไม่ อย่างไร ซึ่งได้จำแนกไว้ในตารางที่ 18 ดังนี้

ตารางที่ 18 โฆษณาแฝงในรายการอาหารทางโทรทัศน์

ชื่อรายการ (N=25)	โฆษณาแฝง	
	มีโฆษณาแฝง	ไม่มีโฆษณาแฝง
1. คราวแล้วแต่คริต	✓	
2. Happy Life กับคุณหรีด	✓	
3. ยกโขยง 6 โมงเช้า	✓	
4. เป็รียวปากเซอร์วิส	✓	
5. อร่อยแน่!	✓	
6. Smart Chef อาหารแห่งความรัก	✓	
7. Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร	✓	

ชื่อรายการ	โฆษณาแฝง	
	มีโฆษณาแฝง	ไม่มีโฆษณาแฝง
8. ถึงพริกถึงขิง	✓	
9. อร่อยร้อยเส้นทาง		✓
10. ยอดเซฟไทย	✓	
11. อร่อยช่อก 5	✓	
12. เซฟมือทอง	✓	
13. ครั้วอินดี	✓	
14. ตี๋อ้วนชวนหิว	✓	
15. ตลาดสดสนามเป้า	✓	
16. แม่ดอกโสน...บ้านเช้า	✓	
17. พลพรรคนักปรุง	✓	
18. นับหนึ่ง...ถึงฝัน	✓	
19. หมึกแดงโชว์	✓	
20. อร่อยอย่างยิ่ง	✓	
21. Kitchen Khun		✓
22. Kidchen ห้องเรียนเจ้าตัวเล็ก		✓
23. กินอยู่...คือ		✓
24. ขนมไทยอะไรเอ๋ย		✓
25. ภัตตาคารบ้านทุ่ง		✓
<b>รวม</b>	<b>19</b>	<b>6</b>

จากตารางที่ 18 พบว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีโฆษณาแฝงในรายการนั้นมีจำนวน 19 รายการ ซึ่งมากกว่ารายการที่ไม่มีโฆษณาแฝงที่มี 6 รายการ เนื่องจากการผลิตรายการโทรทัศน์นั้นย่อมมีค่าใช้จ่ายในการผลิตที่ค่อนข้างสูง และผู้ผลิตรายการโทรทัศน์ส่วนใหญ่ก็เป็นเอกชนที่ต้องหาเงินทุนมาใช้จ่ายในการผลิตรายการเอง จึงจำเป็นต้องพึ่งพาเงินทุนจากผู้สนับสนุนรายการ (สปอนเซอร์) ส่วนรายการที่ไม่มีโฆษณาแฝงนั้นมีทั้งที่เป็นรายการของผู้ผลิตเอกชน แต่ใช้วิธีการโฆษณาคั่นระหว่างแต่ละช่วงของรายการ และรายการที่ได้รับเงินทุนสนับสนุนจากรัฐบาลหรือสถานีโทรทัศน์ที่ออกอากาศ รวมทั้งมีข้อจำกัดในการโฆษณา จึงไม่สามารถมีโฆษณาแฝงในรายการได้

สำหรับการโฆษณาแฝงในรายการโทรทัศน์นั้น แต่ก่อนพบมากในรายการประเภทเกมโชว์ เนื่องจากสามารถใช้ผลิตภัณฑ์สินค้าเป็นส่วนหนึ่งของการแข่งขันเล่นเกมได้ เช่น การเปิดแผ่นป้ายที่มีตราสินค้าของผู้สนับสนุนรายการเพื่อลุ้นของรางวัล การใช้ผลิตภัณฑ์สินค้าของผู้สนับสนุนรายการเป็นสิ่งของในการเล่นเกม เป็นต้น ซึ่งแม้จะมีการโฆษณาสินค้าอย่างมากในรายการเกมโชว์ แต่ยังคงมีลักษณะที่รับรู้ได้ชัดเจนว่าเป็นการตั้งใจโฆษณาสินค้า ในขณะที่รายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นแม้จะมีการใช้ผลิตภัณฑ์อาหารของผู้สนับสนุนรายการเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารและมีการบอกถึงตราสินค้าของผลิตภัณฑ์อย่างชัดเจน แต่ก็สามารถนำมาเป็นส่วนหนึ่งของเนื้อหารายการได้แบบเนียนกว่ารายการเกมโชว์ ด้วยเหตุนี้ จึงได้รับความนิยมจากผู้สนับสนุนรายการในการเลือกโฆษณาประชาสัมพันธ์สินค้าในรายการอาหารทางโทรทัศน์มากขึ้นจากเดิม

โดยผู้วิจัยพบว่า การโฆษณาผลิตภัณฑ์สินค้าของผู้สนับสนุนรายการด้วยวิธีการแฝงในรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นส่วนใหญ่แทรกอยู่ในเนื้อหารายการที่เป็นการสาธิตวิธีทำอาหาร เนื่องด้วยลักษณะเนื้อหาในประเภทนี้มีพื้นที่ว่างให้สามารถโฆษณาสินค้าในรายการ (Tie-in) ได้ง่ายที่สุดอีกทั้งสินค้าต่าง ๆ นั้นยังเชื่อมโยงกับเนื้อหารายการได้อย่างแนบเนียนด้วย โดยเหมือนกับรายการเกมโชว์ที่ใช้สินค้ามาเป็นส่วนหนึ่งของเกม แต่สำหรับรายการอาหารทางโทรทัศน์ก็เปลี่ยนเป็นการใช้สินค้าที่ส่วนใหญ่เป็นผลิตภัณฑ์อาหารมาเป็นส่วนผสมหนึ่งของอาหารที่สาธิตวิธีทำ ซึ่งแตกต่างจากรายการข่าวที่นำเสนอเหตุการณ์เรื่องราวความเป็นจริงที่เกิดขึ้นในสังคมที่ผู้ผลิตรายการไม่สามารถกำหนดเนื้อหาขึ้นมาเองได้ จึงไม่สามารถเชื่อมโยงเนื้อหารายการกับการโฆษณาสินค้าใดๆ ได้

โดยการโฆษณาแฝงหรือการแฝงสินค้า (Product Placement) นั้นเป็นกลยุทธ์ทางการตลาดอย่างหนึ่งซึ่งเป็นรูปแบบใหม่ในการโฆษณา มีส่วนทำให้ผู้คนรู้จักสินค้ามากขึ้น และช่วยสร้างภาพลักษณ์ของสินค้าได้ดีกว่าการโฆษณาแบบอื่น นอกจากนั้นผู้ชมยังสามารถเชื่อมโยงภาพลักษณ์ของสินค้าผ่านทางผู้ใช้สินค้าในรายการที่ช่วยสร้างบุคลิกภาพของตราสินค้าได้ชัดเจนยิ่งขึ้น และที่สำคัญคือ ช่วยสร้างการจดจำในตราสินค้าได้ด้วย (จิตเลขา สุขเสริมส่งชัย, 2542) ด้วยเหตุนี้เอง ผู้สนับสนุนรายการรวมทั้งผู้ผลิตรายการอาหารทางโทรทัศน์จึงเลือกใช้วิธีการโฆษณาสินค้าในลักษณะนี้ เพื่อให้ผู้ชมได้รู้จักกับตัวสินค้า และเป็นการสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับสินค้าผ่านการที่ผู้สาธิตการทำอาหารซึ่งเป็นบุคคลที่มีความน่าเชื่อถือเป็นผู้ใช้สินค้านั้นโดยตรง ทำให้ผู้ชมเชื่อมั่นว่าเป็นสินค้าที่ดีจริง วิธีการนี้จึงดีกว่าการโฆษณาด้วยวิธีอื่น

อย่างไรก็ตาม ผู้วิจัยมองว่า การที่รายการอาหารทางโทรทัศน์จำเป็นต้องโฆษณาผลิตภัณฑ์สินค้าของผู้สนับสนุนรายการ ซึ่งส่วนใหญ่เป็นผลิตภัณฑ์วัตถุดิบอาหารและอุปกรณ์เครื่องครัวสมัยใหม่ที่ใช้ในกระบวนการขั้นตอนการสาธิตประกอบอาหารนั้น เท่ากับว่าสินค้านั้นดังกล่าวมาเป็นตัวจำกัดการคิดอาหารที่จะสาธิตวิธีทำรวมทั้งจำกัดเนื้อหาความรู้เกี่ยวกับอาหารที่



ทางรายการต้องการถ่ายทอดให้กับผู้ชมด้วย เนื่องจากต้องสาธิตเฉพาะอาหารที่มีสินค้าของผู้สนับสนุนรายการเป็นส่วนผสมอย่างหนึ่งเท่านั้น ซึ่งถือเป็นธรรมชาติของสื่อโทรทัศน์ที่มีเรื่องของธุรกิจเข้ามาเกี่ยวข้องและมีอิทธิพลเหนือผู้ผลิตรายการ เช่น รายการหมึกแดงโชว์ ที่มีผู้สนับสนุนรายการเป็นผลิตภัณฑ์กะทิกล่อง ตราร้อยดี ดังนั้นเมื่อรายการต้องการสาธิตวิธีทำอาหารไทยที่มีกะทิเป็นส่วนผสมในอาหาร จึงต้องใช้กะทิกล่องของผู้สนับสนุนรายการเท่านั้น แม้ว่าสำหรับอาหารไทยแล้วการใช้กะทิที่คั้นเองสดๆ จะช่วยชูรสให้อาหารนั้นหวานมันและอร่อยกว่าการใช้กะทิกล่องก็ตาม

ส่วนในเรื่องของการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารเพื่อสืบทอดวัฒนธรรมอาหารนั้น เมื่อรายการจำเป็นต้องใช้ผลิตภัณฑ์สินค้าของผู้สนับสนุนรายการแทนที่วัตถุดิบอาหารต่างๆที่คนไทยในสมัยก่อนใช้ในการทำอาหาร เช่น การใช้กะทิกล่องแทนกะทิที่คั้นเอง การใช้น้ำปลาแทนที่เกลือ การใช้น้ำส้มสายชูแทนน้ำมะนาว เป็นต้น ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบอาหารหรือส่วนผสมของอาหารเหล่านี้ที่คนไทยสมัยก่อนใช้ในการทำอาหารจึงไม่ได้รับการถ่ายทอดสู่คนในยุคปัจจุบัน ส่งผลให้ไม่เกิดการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารจากคนรุ่นก่อนสู่คนรุ่นต่อไป

ผู้วิจัยได้วิเคราะห์เรื่องโฆษณาแฝงไว้ใน 2 ลักษณะ ดังนี้

### 8.1 รายการที่มีโฆษณาแฝง

เนื่องจากรายการอาหารทางโทรทัศน์เป็นรายการเฉพาะทางที่มีเนื้อหาหลักเกี่ยวกับอาหาร ผู้สนับสนุนรายการจึงเป็นผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆรวมทั้งอุปกรณ์เครื่องครัวที่ใช้ในการทำอาหาร เพราะส่วนใหญ่แล้วโฆษณาแฝงในรายการจะอยู่ในช่วงเนื้อหารายการที่เป็นการสาธิตวิธีทำอาหาร เนื่องจากผู้ผลิตอาหารจำเป็นต้องใช้ส่วนผสมต่างๆรวมทั้งอุปกรณ์เครื่องครัวในการประกอบอาหาร ซึ่งผู้วิจัยพบว่า มีการโฆษณาแฝงให้กับสินค้าของผู้สนับสนุนรายการใน 2 ลักษณะ คือ

1) การโฆษณาแฝงแทรกในเนื้อหารายการ สำหรับรายการที่มีเนื้อหาการสาธิตวิธีทำอาหารอยู่ในรายการ จะมีการจัดวางส่วนผสมอาหารต่างๆรวมทั้งสินค้าของผู้สนับสนุนรายการไว้ด้วยกัน แล้วให้ผู้ผลิตอาหารใช้สินค้าของผู้สนับสนุนรายการ อีกทั้งให้ผู้ผลิตอาหารพูดคุยชื่อตราสินค้าของแต่ละผลิตภัณฑ์ หรืออาจมีการบอกถึงสรรพคุณต่างๆของผลิตภัณฑ์ตามที่ทางรายการได้ตกลงไว้กับผู้สนับสนุนรายการด้วย เช่น รายการพลพรรคนักปรุง ที่มีผู้สนับสนุนรายการเป็นน้ำปลา ตราทิพรส ดังนั้นจึงมีขวดน้ำปลาทิพรสตั้งวางอยู่บนโต๊ะที่สาธิตวิธีทำอาหารด้วย และผู้ดำเนินรายการซึ่งเป็นผู้ผลิตทำอาหารก็ต้องหยิบขวดน้ำปลาขึ้นมาแล้ว หยาะน้ำปลานั้นเพื่อเป็นส่วนผสมอย่างหนึ่งของอาหารที่กำลังสาธิตวิธีทำ การที่ผู้ชมเห็นภาพการใช้สินค้านี้ก็เท่ากับเป็นการโฆษณาให้ผู้ชมได้รู้จักสินค้าของผู้สนับสนุนรายการ

2) การโฆษณาแฝงในช่วงเฉพาะของรายการ สำหรับรายการที่มีการตั้งช่วงเฉพาะขึ้นมา สำหรับการโฆษณาสินค้าของผู้สนับสนุนรายการชนิดใดชนิดหนึ่งตลอดทั้งช่วงเฉพาะของรายการ โดยมีการตั้งชื่อให้สอดคล้องกับชื่อของสินค้าที่สนับสนุนรายการและใช้สินค้านั้นทุกครั้งในทุกช่วงเฉพาะนี้ เช่น รายการ *อ้อยช่อ 5* มีช่วง “เมนูสุขภาพ by nautilus lite” ซึ่งทุกตอนที่ออกอากาศ ต้องใช้ผลิตภัณฑ์พุดา ตรานอดิลุส ในการสร้างสรรค์อาหารมานำเสนอในรายการ หรือ รายการ *อ้อยแน่!* มีช่วง “ครัว HAFELE” เป็นการสาธิตวิธีทำอาหารโดยใช้เครื่องครัวทุกอย่างของ HAFELE เป็นต้น การโฆษณาสินค้าตลอดทั้งช่วงของรายการนี้เองที่ทำให้ความหลากหลายของอาหารและการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารลดน้อยลง อาทิ หากมีผู้สนับสนุนรายการเป็นผลิตภัณฑ์พุดา ตรานอดิลุส ก็จะมีการสาธิตวิธีทำแต่อาหารที่มีพุดา ตรานอดิลุส เป็นส่วนผสม เช่น คั่วกลิ้งพุดา แกงป่าพุดา แซนวิชพุดา เป็นต้น ซึ่งก็จะมีแต่การถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับพุดาเพียงอย่างเดียวทั้งช่วงรายการ เพื่อเป็นการโฆษณาสินค้าของผู้สนับสนุนรายการ โดยไม่มีการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารในประเด็นอื่นเลย

สำหรับเนื้อหารายการที่เป็นการแนะนำร้านอาหารก็มีการโฆษณาแฝงที่นำเสนอเป็นช่วงเฉพาะของรายการเช่นกัน โดยมีการตั้งชื่อของช่วงนั้นๆตามชื่อของสินค้าของผู้สนับสนุนรายการเหมือนกัน ซึ่งนอกจากเนื้อหาในช่วงนั้นจะเป็นการแนะนำร้านอาหารแล้ว ยังมีการมอบสินค้าของผู้สนับสนุนรายการในช่วงนั้นให้กับเจ้าของร้านไว้ใช้ทำอาหารด้วย เช่น รายการ *ตี๋อ้วนชวนหิว* มีช่วง “สุขใจอ้อมท้องกับวงสุน” ที่แนะนำร้านอาหารแล้วมอบผลิตภัณฑ์พริกไทย ตราวงสุน ให้กับเจ้าของร้านอาหาร เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีการแนะนำร้านอาหารที่ใช้ผลิตภัณฑ์ของผู้สนับสนุนรายการเป็นส่วนผสมของอาหารในช่วงรายการของผู้สนับสนุนรายการนั้นด้วย เช่น รายการ *ตลาดสดสนามเป้า* มีช่วง “สุดยอดร้านกาแฟคุณภาพกับคาร์เนชั่น” ที่เป็นการแนะนำร้านกาแฟที่ใช้ผลิตภัณฑ์ของคาร์เนชั่นในการชงกาแฟ เป็นต้น

รมิดา รัสเซลล์ (2545) ได้ทำการศึกษารายการเคาะกระทะและรายการพ่อลูกเข้าครัว พบว่า “การโฆษณาผลิตภัณฑ์ของผู้สนับสนุนในรายการนั้นเพื่อทำให้ผู้สนับสนุนรายการเกิดความพึงพอใจและมุ่งหวังที่จะก่อให้เกิดผลของการเปลี่ยนแปลงทัศนคติต่อตัวผลิตภัณฑ์ ด้วยการพูดต่อกันให้ผู้บริโภคได้รับรู้ถึงสรรพคุณของผลิตภัณฑ์ว่าเป็นอย่างไรและสามารถใช้ทำอาหารได้จริง เกิดความสนใจที่จะลองใช้ผลิตภัณฑ์ที่ทางรายการโฆษณา หรือการโฆษณาเครื่องครัวสมัยใหม่ เช่น เตอบ หม้อไฟฟ้า เป็นต้น ก็เพื่อให้ผู้ชมที่ยังคงยึดติดอยู่กับการปรุงอาหารด้วยวิธีแบบเดิมๆหันมาลองใช้อุปกรณ์เครื่องครัวสมัยใหม่แบบครัวตะวันตกดูบ้าง”

ซึ่งสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของผู้สนับสนุนรายการที่ต้องการโฆษณาประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์สินค้าของตนให้ผู้ชมได้รู้จักผ่านการนำเสนอในรายการ เมื่อผู้ชมรู้จักและได้รับรู้ถึงสรรพคุณต่างๆของสินค้าแล้วก็จะสนใจและเลือกซื้อมาทดลองใช้ตามที่รายการได้โฆษณาไว้



ภาพที่ 12 การโฆษณาผลิตภัณฑ์อาหารแฝงในรายการ โดยวางสินค้าจำพวกเครื่องปรุงรสต่างๆ และน้ำมันของผู้สนับสนุนรายการไว้บนโต๊ะสำหรับสาธิตวิธีทำอาหาร (รายการพลพรรคนักปรุง)

## 8.2 รายการที่ไม่มีโฆษณาแฝง

สำหรับรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่ไม่มีโฆษณาแฝงในรายการซึ่งมีทั้งหมด 6 รายการนั้น ผู้วิจัยพบว่า จำนวน 5 รายการ ได้แก่ รายการ *Kitchen Khun* รายการ *Kidchen* ห้องเรียนเจ้าตัวเล็ก ที่ออกอากาศทางสถานีวิทยุโทรทัศน์แห่งประเทศไทย กรมประชาสัมพันธ์ (NBT) รายการกินอยู่...คือ รายการขนมไทยอะไรเอ่ย และรายการภัตตาคารบ้านทุ่ง ที่ออกอากาศทางสถานีโทรทัศน์ทีวีไทย (TPBS) นั้น เป็นรายการที่ออกอากาศทางสถานีโทรทัศน์ซึ่งได้รับเงินสนับสนุนจากรัฐบาลและมีข้อจำกัดเรื่องการโฆษณาในแต่ละประเภทรายการ ด้วยเหตุนี้จึงเป็นรายการที่ไม่มีผู้สนับสนุนรายการ ทำให้ไม่มีการโฆษณาแฝงในรายการ ส่วน รายการ *อร่อยร้อย* เส้นทาง แม้จะออกอากาศทางสถานีโทรทัศน์กองทัพบกช่อง 5 ซึ่งสามารถมีผู้สนับสนุนรายการได้ แต่รายการนี้ไม่มีโฆษณาแฝงในรายการ มีแต่โฆษณาคั่นระหว่างรายการเท่านั้น

## 9. สถานที่ถ่ายทำ

สถานที่ถ่ายทำรายการอาหารทางโทรทัศน์นับเป็นปัจจัยหนึ่งที่สร้างความน่าสนใจให้กับรายการได้เป็นอย่างดี สำหรับการถ่ายทำรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้น ผู้วิจัยพบว่า มีการถ่ายทำทั้งในสถานที่ คือ ในสตูดิโอที่จัดฉากไว้เรียบร้อยสำหรับถ่ายทำ และการถ่ายทำนอกสถานที่ คือ นอกสตูดิโอ ตามสถานที่ต่างๆทั้งในกรุงเทพฯและต่างจังหวัด ในประเทศและต่างประเทศ โดยผู้วิจัยต้องการทราบว่ารายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นนิยมถ่ายทำรายการในสถานที่ลักษณะใด และสอดคล้องกับเนื้อหาและรูปแบบการนำเสนอแบบใด ซึ่งได้จำแนกไว้ในตารางที่ 19 ดังนี้

ตารางที่ 19 สถานที่ถ่ายทำรายการอาหารทางโทรทัศน์

ชื่อรายการ (N=25)	สถานที่ถ่ายทำรายการ		
	ในและนอก สถานที่	นอกสถานที่	ในสถานที่
1. คริวแล้วแต่คริต			✓
2. Happy Life กับคุณหรีด	✓		
3. ยกโขยง 6 โมงเช้า		✓	
4. เปรี้ยวปากเซอริวิส	✓		
5. อร่อยแน่!	✓		
6. Smart Chef อาหารแห่งความรัก		✓	
7. Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร	✓		
8. ถึงพริกถึงขิง	✓		
9. อร่อยร้อยเส้นทาง		✓	
10. ยอดเซฟไทย	✓		
11. อร่อยซ้อง 5	✓		
12. เซฟมือทอง	✓		
13. คริวอินดี้	✓		
14. ตีอ้วนชวนหิว		✓	
15. ตลาดสดสนามเป้า	✓		
16. แม่ดอกโสน...บ้านเช้า			✓
17. พลพรรคนักปรุง			✓
18. นับหนึ่ง...ถึงฝัน	✓		
19. หมึกแดงโชว์	✓		

ชื่อรายการ	สถานที่ถ่ายทำ		
	ในและนอกสถานที่	นอกสถานที่	ในสถานที่
22. Kidchen ห้องเรียนเจ้าตัวเล็ก			✓
23. กินอยู่...คือ	✓		
24. ขนมไทยอะไรเอ่ย		✓	
25. ภัตตาคารบ้านทุ่ง		✓	
<b>รวม</b>	<b>15</b>	<b>6</b>	<b>4</b>

จากตารางที่ 19 พบว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นนิยม การถ่ายทำทั้งในและนอกสถานที่ มากที่สุด จำนวน 15 รายการ เนื่องจากเป็นการเปลี่ยนบรรยากาศให้กับผู้ชม ไม่ให้รู้สึกน่าเบื่อเกินไปกับสถานที่เดิมตลอดทั้งรายการ ให้ผู้ชมเกิดความรู้สึกที่แตกต่างระหว่างบรรยากาศในสถานที่ซึ่งถูกจัดแต่งไว้เรียบร้อยแล้ว กับบรรยากาศนอกสถานที่ยังสถานที่จริงซึ่งมีความเป็นธรรมชาติและเป็นเอกลักษณ์ของสถานที่นั้นๆที่แตกต่างกันไป

“การถ่ายทำทั้งในและนอกสถานที่ทำให้รายการดูกลม ครบทั้งรายการ ในสตูดิโอจะเป็นความสนุกแบบหนึ่งที่ข้างนอกไม่มี พิธีกรคุยกับแขกรับเชิญได้สนุกๆ ส่วนนอกสถานที่ก็เป็นแขกรับเชิญพูดคุยกับพ่อค้าแม่ค้าได้ความสนุกอีกแบบ” (สุกัญญา แซ่ฟู, สัมภาษณ์, 23 มีนาคม 2554)

ส่วน การถ่ายทำนอกสถานที่ อย่างเดียวนั้นอยู่ในลำดับรองลงมา จำนวน 6 รายการ และสุดท้ายคือ การถ่ายทำในสถานที่ อย่างเดียวที่มีจำนวน 4 รายการ ซึ่งการทำรายการแบบนี้ในหรือนอกสถานที่อย่างเดียวนั้นไม่ค่อยเป็นที่นิยม สืบเนื่องจากจำนวนรายการที่มีไม่มากนัก ทั้งนี้เนื่องจากผู้ชมจะได้รับชมสถานที่นั้นอย่างเดียวนั้นเป็นฉากเดิมตลอดรายการโดยไม่มีการเปลี่ยนบรรยากาศ ทำให้เกิดความเบื่อหน่ายได้

นอกจากเรื่องของการเปลี่ยนบรรยากาศในรายการที่มาเป็นตัวกำหนดการเลือกสถานที่ถ่ายทำรายการแล้ว เนื้อหารายการยังเป็นตัวกำหนดว่าต้องถ่ายทำรายการยังสถานที่ประเภทใดด้วย กล่าวคือ หากเป็นรายการที่มีเนื้อหาบอกถึงวัตถุดิบอาหาร ที่มีการผลิตวัตถุดิบอาหารในที่ต่างๆ หรือเป็นรายการที่มีเนื้อหาที่แนะนำร้านอาหาร ที่ต้องไปที่ร้านอาหารต่างๆ ย่อมต้องถ่ายทำรายการนอกสถานที่อยู่แล้ว เนื่องจากทั้งแหล่งผลิตอาหารและร้านอาหารนั้นตั้งอยู่ทั่วทุกที่ จึงไม่สามารถถ่ายทำในสตูดิโอได้ ส่วนเนื้อหาที่เป็นการสาธิตวิธีทำอาหารนั้น สามารถถ่ายทำได้ทั้งใน



สตูดิโอและนอกสถานที่ เนื่องจากการทำอาหารนั้นสามารถทำได้ที่ไหนก็ได้ที่มีอุปกรณ์เครื่องครัวพร้อมสำหรับการประกอบอาหาร

ผู้วิจัยได้วิเคราะห์สถานที่ในการถ่ายทำรายการไว้ใน 3 ลักษณะ ดังนี้

### 9.1 การถ่ายทำทั้งในและนอกสถานที่

การถ่ายทำรายการทั้งในและนอกสถานที่นั้น คือ การถ่ายทำทั้งในสตูดิโอที่จัดฉากไว้แล้ว และการถ่ายทำยังสถานที่ต่างๆนอกสตูดิโอ เป็นรูปแบบที่ได้รับความนิยมมากที่สุดจำนวน 15 รายการ มีการนำเสนอเนื้อหารายการโดยการสลับกันไปมาระหว่างในและนอกสถานที่เพื่อเปลี่ยนบรรยากาศของรายการให้น่าสนใจยิ่งขึ้น

สำหรับการถ่ายทำในสถานที่นั้น นิยมใช้กับเนื้อหารายการที่เป็นการสาธิตวิธีทำอาหาร เนื่องจากความสะดวกในการจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องครัวในการประกอบอาหาร โดยเป็นการจัดฉากในสตูดิโอเป็นห้องครัวสำหรับการสาธิตวิธีทำอาหาร และอีกลักษณะที่นิยมคือ การเปิดปิดรายการ หรือเปิดปิดแต่ละช่วงของรายการในสตูดิโอซึ่งจัดฉากที่เป็นเอกลักษณ์ของแต่ละรายการไว้แล้วเพื่อให้ผู้ชมจดจำได้

ส่วนการถ่ายทำนอกสถานที่ นิยมใช้กับเนื้อหารายการที่บอกถึงวัตถุดิบอาหาร ซึ่งจำเป็นต้องไปถ่ายทำยังแหล่งผลิตวัตถุดิบ เช่น สวนผัก ไร่ผลไม้ ทะเล หรือไปที่ตลาดสดซึ่งเป็นแหล่งขายวัตถุดิบอาหาร เพื่อให้เห็นการผลิตและการจำหน่ายวัตถุดิบอาหารที่แท้จริง และนิยมใช้กับเนื้อหารายการที่แนะนำร้านอาหารซึ่งต้องถ่ายทำยังร้านอาหารนั้นๆ เพื่อให้ผู้ชมได้รู้จักกับร้านนั้นอย่างแท้จริงเช่นกัน เนื้อหาทั้งสองประเภทนี้จึงต้องถ่ายทำนอกสถานที่เท่านั้น ไม่สามารถถ่ายทำในสถานที่ได้ ส่วนเนื้อหาที่สาธิตวิธีทำอาหารนั้น สามารถถ่ายทำได้ที่ทั้งในสถานที่ คือ สตูดิโอที่มีฉากเป็นห้องครัว และนอกสถานที่ คือ สถานที่ต่างๆที่ถูกจัดฉากขึ้นมาให้เป็นห้องครัว

อนึ่ง การถ่ายทำที่รวมทั้งในและนอกสถานที่ในรายการเดี๋ยวนั้น เมื่อแยกวิเคราะห์เป็น 2 สถานที่ คือ ในสถานที่ และนอกสถานที่ ผู้วิจัยพบว่า มีลักษณะเหมือนกับการถ่ายทำที่ใช้สถานที่เดียวตลอดทั้งรายการ จึงได้วิเคราะห์เกี่ยวกับลักษณะของการถ่ายทำนอกสถานที่ และการถ่ายทำในสถานที่ไว้ในหัวข้อถัดไปโดยละเอียด

สำหรับรายการที่มีการถ่ายทำทั้งในและนอกสถานที่นั้น เช่น รายการตลาดสดสนามเป้า ที่มีการเปิดรายการรวมทั้งเริ่มต้นแต่ละช่วงรายการในสตูดิโอที่ได้จัดฉากไว้เป็นตลาดสด ซึ่งเป็นฉากที่บ่งบอกถึงเอกลักษณ์ของรายการที่ผู้ชมจดจำได้เป็นอย่างดี หลังจากเปิดช่วงรายการแล้ว ก็เป็นการถ่ายทำนอกสถานที่ยังร้านอาหารต่างๆ ตลาดสดต่างๆ เปลี่ยนสถานที่ไปเรื่อยๆ หรือ รายการอร่อยแน่! ที่ผู้ดำเนินรายการเปิดรายการในสตูดิโอ แล้วมีช่วงที่พาไปรับประทานอาหารนอกบ้าน

ซึ่งถ่ายทำนอกสถานที่ที่ร้านอาหารต่างๆ จากนั้นกลับมาในสตูดิโออีกครั้งเพื่อให้ผู้ร่วมรายการ สาธิตวิธีทำอาหาร เป็นต้น



ภาพที่ 13 การถ่ายทำรายการทั้งในและนอกสถานที่ (รายการตลาดสดสนามเป้า)

## 9.2 การถ่ายทำนอกสถานที่

การถ่ายทำรายการนอกสถานที่ คือ การถ่ายทำรายการยังสถานที่ต่างๆทั้งในและต่างประเทศที่อยู่นอกสตูดิโอ โดยสถานที่สำหรับถ่ายทำนั้นขึ้นอยู่กับเนื้อหาของแต่ละรายการที่มาเป็นตัวกำหนด ซึ่งแบ่งตามลักษณะเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับอาหารได้ 3 ลักษณะ ดังนี้

1) รายการที่มีลักษณะเนื้อหาบอกถึงวัตถุดิบอาหาร เนื่องจากวัตถุดิบอาหารอยู่ตามสถานที่ผลิตหรือสถานที่จำหน่ายต่างๆ เมื่อรายการนำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับเรื่องนี้จึงจำเป็นต้องลงพื้นที่ไปถ่ายทำยังสถานที่นั้นๆซึ่งเป็นแหล่งผลิตวัตถุดิบอาหารหรือแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบอาหารชนิดต่างๆ ไม่สามารถที่จะถ่ายทำในสตูดิโอได้ ทั้งนี้เพื่อเจาะลึกเรื่องราวเกี่ยวกับอาหารอย่างลึกซึ้งให้ผู้ชมได้สัมผัสกับสถานที่จริง เพื่อให้ผู้ชมเข้าใจอย่างชัดเจน เช่น รายการถึงพริกถึงขิง ที่ต้องถ่ายทำรายการที่ทะเลเพื่อไปจับแมงกะพรุนซึ่งอาศัยอยู่ในทะเล เป็นต้น

2) รายการที่มีลักษณะเนื้อหาสาธิตวิธีทำอาหาร การนำเสนอเนื้อหาที่สาธิตวิธีทำอาหารยังนอกสถานที่นั้นนิยมใช้กับรายการที่มีเนื้อหาที่บอกถึงวัตถุดิบอาหาร คือ เมื่อพาไปยังสถานที่ผลิตวัตถุดิบอาหารแล้วก็นำวัตถุดิบอาหารนั้นมาประกอบอาหารในสถานที่ใกล้เคียงกับที่ผลิตอาหาร เพื่อความต่อเนื่องของเนื้อหารายการและอารมณ์ของผู้ชม เช่น รายการภัตตาคารบ้านทุ่ง เมื่อค้นหาวัตถุดิบอาหารได้แล้วก็นำวัตถุดิบอาหารนั้นมาปรุงเป็นอาหารต่างๆ โดยใช้พื้นที่ครัวหรือพื้นที่บริเวณบ้านของชาวบ้านในท้องถิ่นที่ไปถ่ายทำรายการนั้นเป็นที่สาธิตทำอาหาร

นอกจากนี้ยังมีการสาธิตวิธีทำอาหารนอกสถานที่ เมื่อมีการแนะนำร้านอาหารต่างๆซึ่งต้องถ่ายทำนอกสถานที่อยู่แล้ว โดยเมื่อเจ้าของร้านอาหารแนะนำร้านอาหารและอาหารจานต่างๆ

เสร็จเรียบร้อย ก็ให้พ่อครัวแม่ครัวของร้านอาหารนั้นแสดงวิธีการทำอาหารในครัวของร้านให้ได้รับชม เช่น รายการ *Smart Chef อาหารแห่งความรัก* เมื่อแนะนำร้านอาหารนั้นแล้วก็ไปถ่ายทำยังห้องครัวของร้านอาหาร โดยใช้เชฟประจำร้านเป็นผู้สาธิตทำอาหารให้ได้รับชม เป็นต้น

3) รายการที่มีลักษณะเนื้อหาแนะนำร้านอาหาร ร้านอาหารนั้นตั้งอยู่ยังสถานที่ต่างๆ ทั่วทุกแห่ง จึงต้องถ่ายทำนอกสถานที่อยู่แล้ว ซึ่งจะถ่ายทำรายการนอกสถานที่ที่ร้านอาหารต่างๆ เพื่อให้ผู้ชมได้รู้จักและได้เห็นสถานที่จริงก่อนตัดสินใจไปรับประทานอาหารที่ร้านดังกล่าว โดยนำเสนอให้เห็นถึงภาพบรรยากาศโดยรวมของร้าน การตกแต่งร้านที่สวยงาม เพื่อดึงดูดความสนใจของผู้ชม ต่อด้วยการนำเสนอภาพจานอาหารต่างๆ ของร้าน รวมทั้งมีการพูดคุยสัมภาษณ์เจ้าของร้านเพื่อให้ข้อมูลของทางร้านกับผู้ชมด้วย

การถ่ายทำนอกสถานที่นั้นนอกจากจะทำให้ผู้ชมได้เห็นถึงภาพบรรยากาศต่างๆ ของสถานที่จริงหลากหลายแห่งแล้ว ยังสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของผู้คนรวมทั้งวัฒนธรรมการกินของผู้คนในสถานที่ต่างๆ ที่รายการนำเสนออีกด้วย เช่น *รายการตลาดสดสนามเป้า* ที่ถ่ายทำรายการยังจังหวัดบึงกาฬ ซึ่งอยู่ติดกับแม่น้ำโขง ทำให้ได้เห็นวิถีชีวิตของคนบึงกาฬที่ปลูกผักริมแม่น้ำ โขงและนิยมกินปลาที่จับได้จากในบึงกาฬ เป็นต้น

“การถ่ายทำนอกสถานที่ เมื่อเห็นวัฒนธรรมการกินของคนแต่ละท้องถิ่นเป็นอย่างไร ก็ต้องนำเสนอความจริงแบบนั้น ให้คนดูได้เห็นว่าเขากินกันอย่างไร ถือเป็นภาระสะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตการกิน การอยู่ของคนแต่ละท้องถิ่น ซึ่งเป็นเรื่องที่คนส่วนใหญ่ไม่รู้ รายการจึงมีหน้าที่ทำให้คนไม่รู้ต้องได้รู้เรื่องนั้น” (สุกัญญา แซ่ฟู, สัมภาษณ์, 23 มีนาคม 2554)

### 9.3 การถ่ายทำในสถานที่

การถ่ายทำรายการในสถานที่ คือ การถ่ายทำในสตูดิโอซึ่งจัดฉากไว้เรียบร้อยแล้ว ซึ่งสามารถแบ่งได้เป็น 2 ลักษณะ คือ

1) การจัดฉากสำหรับเปิดปิดรายการ เป็นฉากที่มีเอกลักษณ์เฉพาะของแต่ละรายการ เพื่อให้ผู้ชมจดจำรายการได้ดี โดยมีผู้ดำเนินรายการเป็นผู้แนะนำเนื้อหาของแต่ละตอนที่ออกอากาศรวมทั้งมีการแนะนำผู้ร่วมรายการก่อนเข้าสู่ช่วงต่างๆ ของรายการ เช่น *รายการตลาดสดสนามเป้า* ที่มีฉากเปิดรายการในสตูดิโอที่จำลองเป็นตลาดสดซึ่งสอดคล้องกับชื่อและแนวคิดหลักของรายการ ก่อนเข้าสู่เนื้อหาในแต่ละช่วงรายการ เป็นต้น

2) การจัดฉากเป็นห้องครัวสำหรับสาธิตวิธีทำอาหาร รายการอาหารทางโทรทัศน์ส่วนใหญ่ที่มีเนื้อหาเป็นการสาธิตวิธีทำอาหารนั้นนิยมสาธิตประกอบอาหารในสตูดิโอที่เป็นห้องครัว เนื่องจากสามารถจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องครัวต่างๆ ไว้ล่วงหน้าได้ ทำให้สะดวกต่อการถ่ายทำ

เพราะมีอุปกรณ์การทำอาหารอย่างครบครัน อาทิ เตาแก๊ส อ่างล้างจาน เคาเตอร์สำหรับเตรียมอาหาร เป็นต้น โดยสามารถเตรียมวัตถุดิบอาหารและส่วนผสมต่างๆ ไปได้ล่วงหน้าและจัดวางบนเคาเตอร์ได้อย่างครบถ้วน รวมทั้งจัดอุปกรณ์ต่างๆ ในการถ่ายทำได้ตามต้องการ และสะดวกกับผู้สาธิตทำอาหารในการสาธิตวิธีทำอาหารในสถานที่ที่คุ้นเคยทุกครั้งด้วย



ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

## บทที่ 5

### บทบาททั้งหมดของรายการอาหารทางโทรทัศน์

จากบทที่ 4 ที่ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ถึงองค์ประกอบในการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 25 รายการไปแล้วนั้น ในบทที่ 5 จะวิเคราะห์ถึงบทบาทต่างๆของรายการอาหารทางโทรทัศน์เพื่อตอบใจทฤษฎีการวิจัยที่ว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์กระทำบทบาทใดบ้าง โดยเชื่อมโยงกับองค์ประกอบในการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์ตามที่ได้วิเคราะห์ไปในบทที่ 4

เนื่องจากสื่อโทรทัศน์เป็นสื่อมวลชนประเภทหนึ่งที่เกิดขึ้นมาจากการสร้างสรรค์ของมนุษย์ในสังคม โดยถูกคาดหวังจากคนในสังคมให้กระทำหน้าที่ต่างๆในการตอบสนองต่อความต้องการด้านต่างๆของมนุษย์อันเป็นประโยชน์ต่อมวลชนในสังคม รวมทั้งปฏิบัติพันธกิจตามที่สังคมกำหนดไว้ให้อย่างครบถ้วนและมีประสิทธิภาพตามวิชาชีพสื่อ ด้วยเหตุนี้เอง จึงเป็นเรื่องที่สมควรศึกษาถึงบทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์ในฐานะที่เป็นสื่อมวลชนแขนงหนึ่งที่ย่อมต้องกระทำหน้าที่เพื่อรับใช้สังคมเช่นกัน

บทบาทต่างๆของรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้น สามารถวิเคราะห์เชื่อมโยงหาความสอดคล้องกับองค์ประกอบในการนำเสนอของรายการโทรทัศน์ได้ โดยศึกษาจากองค์ประกอบทั้ง 9 ประการว่ามีลักษณะอย่างไร ซึ่งแต่ละองค์ประกอบนั้นจะเป็นตัวบ่งบอกว่าแต่ละรายการกระทำบทบาทอะไรบ้าง และการกระทำแต่ละบทบาทนั้นมีการถ่ายทอดสู่ผู้ชมอย่างไร โดยผู้วิจัยพบว่ารายการอาหารทางโทรทัศน์กระทำบทบาทต่างๆทั้งหมด 9 บทบาท ซึ่งจัดแบ่งเป็นหัวข้อได้ดังนี้

1. บทบาทในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหาร
2. บทบาทในการให้ความบันเทิง
3. บทบาทในการสอนวิธีการทำอาหาร
4. บทบาทในการยกระดับสถานภาพบุคคลในสังคม
5. บทบาทในการโฆษณาและประชาสัมพันธ์สินค้า
6. บทบาทในการแนะนำร้านอาหารและแหล่งขายอาหาร
7. บทบาทในการให้ข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบอาหาร
8. บทบาทในการแนะนำสถานที่ท่องเที่ยว
9. บทบาทในการส่งเสริมอาชีพเกี่ยวกับอาหาร

ผู้วิจัยได้จำแนกบทบาททั้งหมดของรายการอาหารทางโทรทัศน์ไว้ในตารางที่ 20 ดังนี้



ตารางที่ 20 บทบาททั้งหมดของรายการอาหารทางโทรทัศน์

ชื่อรายการ	บทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์										รวม
	ถ่ายทอด ความรู้	ให้ความ บันเทิง	สอนวิธีการ ทำอาหาร	ยกระดับ สถานภาพ	โฆษณา สินค้า	แนะนำ ร้านอาหาร	ให้ข้อมูล วัตถุดิบ อาหาร	แนะนำที่ ท่องเที่ยว	ส่งเสริม อาชีพ		
1. คริวแล้วแต่คริต	✓	✓	✓		✓						4
2. Happy Life กับคุณหิวด	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			8
3. ยกโขยง 6 โมงเช้า	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				7
4. เบียร์ปากเซอริส	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			7
5. อร่อยแน่!	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				6
6. Smart Chef ขาหวานแห่ง ความรัก	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			6
7. Umm!! Delicious อร่อย ครบสูตร	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			7
8. ถึงพริกถึงขิง	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			6
9. อร่อยร้อยเส้นทาง	✓	✓		✓			✓		✓		5

ชื่อรายการ	บทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์									
	ถ่ายทอด ความรู้	ให้ความ บันเทิง	สอนวิธีการ ทำอาหาร	ยกระดับ สถานภาพ	โฆษณา สินค้า	แนะนำ ร้าน อาหาร	ให้ข้อมูล วัตถุดิบ อาหาร	แนะนำที่ ท่องเที่ยว	ส่งเสริม อาชีพ	รวม
10. ยอดเซฟไทย	✓	✓	✓	✓	✓	✓				6
11. อร่อยช่อง 5	✓	✓	✓	✓	✓	✓				6
12. เซฟมือทอง	✓	✓	✓	✓	✓					5
13. คริวอินดี้	✓	✓	✓	✓	✓	✓				6
14. ตี๋อ้วนชวนหิว	✓	✓		✓	✓	✓				5
15. ตลาดสดสนามเป้า	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9
16. แม่ดอกโสน...บ้านเช้า	✓	✓	✓		✓					4
17. พลพรรคนักปรุง	✓	✓	✓		✓					4
18. นับหนึ่ง...ถึงฝัน	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	7
19. หมึกแดงโชว์	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			7

ชื่อรายการ	บทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์									
	ถ่ายทอด ความรู้	ให้ความ บันเทิง	สอนวิธีการ ทำอาหาร	ยกระดับ สถานภาพ	โฆษณา สินค้า	แนะนำ ร้าน อาหาร	ให้ข้อมูล วัตถุดิบ อาหาร	แนะนำที่ ท่องเที่ยว	ส่งเสริม อาชีพ	รวม
20. อร่อยอย่างยิ่ง	✓	✓	✓	✓	✓	✓				6
21. Kitchen Khun	✓	✓	✓	✓			✓			5
22. Kidchen ห้องเรียนเจ้าตัวเล็ก	✓	✓	✓	✓						4
23. กินอยู่...คือ	✓	✓	✓	✓			✓			5
24. ขนมไทยอะไรอร่อย	✓	✓	✓	✓			✓			5
25. ภัตตาคารบ้านทุ่ง	✓	✓	✓	✓			✓			5
<b>รวม</b>	25	25	23	22	19	15	10	4	2	-

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

จากตารางที่ 20 ผู้วิจัยพบว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นกระทำบทบาทต่างๆอย่างหลากหลายแตกต่างกันและไม่เท่ากัน ซึ่งสามารถจัดกลุ่มตามปริมาณการกระทำแต่ละบทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์ได้เป็น 3 กลุ่ม ดังนี้

1) บทบาทที่รายการอาหารทางโทรทัศน์กระทำจำนวนมาก ซึ่งถือเป็นบทบาทหลักของรายการอาหารทางโทรทัศน์ โดยมี 4 บทบาท คือ บทบาทในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหาร จำนวน 25 รายการ บทบาทในการให้ความบันเทิง จำนวน 25 รายการ บทบาทในการสอนวิธีการทำอาหาร จำนวน 23 รายการ และบทบาทในการยกระดับสถานภาพบุคคลในสังคม จำนวน 22 รายการ

บทบาทที่รายการอาหารทางโทรทัศน์กระทำมากที่สุด มี 2 บทบาท คือ บทบาทในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหาร และบทบาทในการให้ความบันเทิง โดยทุกรายการกระทำทั้งสองบทบาทนี้ ซึ่งผู้วิจัยพบว่า เป็นสองบทบาทที่สอดคล้องกับทฤษฎีหน้าที่นิยม กล่าวคือ บทบาทในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหาร เทียบเท่ากับหน้าที่ในการให้การศึกษาแก่ประชาชนเนื่องจากสื่อโทรทัศน์ซึ่งเป็นสื่อมวลชนประเภทหนึ่งมีหน้าที่สำคัญ คือ การให้ความรู้กับประชาชนผู้รับสาร ดังนั้น ทุกรายการจึงต้องให้ความรู้ในด้านต่างๆเกี่ยวกับอาหารกับประชาชน ซึ่งก็มากน้อยต่างกันตามวัตถุประสงค์ของแต่ละรายการ ส่วน บทบาทในการให้ความบันเทิง เทียบเท่ากับหน้าที่ในการให้ความรื่นเริงบันเทิงใจและความสนุกสนานกับประชาชน เนื่องจากรายการอาหารทางโทรทัศน์เป็นรายการประเภท Light Entertainment จึงมีความบันเทิงสอดแทรกอยู่ในทุกรายการ

สำหรับ บทบาทในการสอนวิธีการทำอาหาร นั้นสัมพันธ์กับกระบวนการประกอบอาหาร และเนื้อหาที่สาธิตวิธีทำอาหาร มีการกระทำจำนวนมาก เนื่องจากการสาธิตแสดงวิธีทำอาหารนั้นเป็นสิ่งจำเป็นที่สุดสำหรับรายการอาหารทางโทรทัศน์ ด้วยจุดประสงค์หลักของรายการ คือ เพื่อสอนให้ผู้ชมมีความสามารถในการทำอาหารมากขึ้นและได้รับรู้อาหารหลากหลายอย่างไว้ลองปฏิบัติเองที่บ้าน ส่วน บทบาทในการยกระดับสถานภาพบุคคลในสังคม ก็สัมพันธ์กับองค์ประกอบในการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์ในเรื่องสถานภาพบุคคลของผู้ดำเนินรายการและผู้ร่วมรายการ ที่จากเดิมสื่อโทรทัศน์เป็นพื้นที่ของผู้มีชื่อเสียงหรือผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร แต่ปัจจุบันพบว่า ในรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นมีทั้งผู้ดำเนินรายการและผู้ร่วมรายการเป็นบุคคลทั่วไปมากขึ้น เช่น เกษตรกร แม่ค้า พ่อครัว เจ้าของร้านอาหาร เป็นต้น ทำให้บุคคลเหล่านี้กลายเป็นที่รู้จักของคนอื่นๆในสังคมผ่านสื่อโทรทัศน์

2) บทบาทที่รายการอาหารทางโทรทัศน์กระทำจำนวนปานกลาง มี 3 บทบาท คือ บทบาทในการโฆษณาและประชาสัมพันธ์สินค้า จำนวน 19 รายการ บทบาทในการแนะนำร้านอาหาร

และแหล่งขายอาหาร จำนวน 15 รายการ และบทบาทในการให้ข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบอาหาร จำนวน 10 รายการ

สำหรับ บทบาทในการโฆษณาและประชาสัมพันธ์สินค้า นั้นสัมพันธ์กับเรื่องโฆษณาแฝง ซึ่งเป็นหนึ่งในองค์ประกอบในการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์ ด้วยว่ารายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นจำเป็นต้องมีผู้สนับสนุนรายการเพื่อความอยู่รอดของรายการ นอกจากการนำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารและเนื้อหาอื่นๆ แล้วจึงต้องมีการสอดแทรกเนื้อหาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์สินค้าของผู้สนับสนุนรายการเพื่อเป็นการโฆษณาและประชาสัมพันธ์สินค้าของผู้สนับสนุนรายการเป็นการตอบแทนด้วย

แม้ว่าจำนวนรายการที่กระทำบทบาทนี้จะอยู่ในระดับปานกลาง คือ 19 รายการ แต่ผู้วิจัยมองว่า ถือเป็นจำนวนค่อนข้างมากที่เกือบจะเท่ากับจำนวนรายการที่กระทำ 4 บทบาทหลักของรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่กล่าวมาข้างต้น เนื่องจาก 4 บทบาทหลักนั้นเป็นการกระทำเพื่อประโยชน์ทางสังคมของผู้ชมหรือประชาชนในสังคม แต่บทบาทในการโฆษณาและประชาสัมพันธ์สินค้านั้นเป็นการกระทำเพื่อประโยชน์ทางธุรกิจของผู้สนับสนุนรายการที่ได้โฆษณาสินค้าของตนเองและเพื่อผลประโยชน์ของผู้ผลิตรายการที่ได้รับเป็นเงินทุนสนับสนุนรายการ ซึ่งเป็นการกระทำบทบาทหน้าที่ที่ขัดแย้งกัน กล่าวคือ เมื่อมีการนำเสนอเนื้อหาที่เป็นการโฆษณาสินค้ามาก ซึ่งแม้จะเป็นผลดีต่อผู้สนับสนุนรายการและผู้ผลิตรายการ แต่ก็ทำให้รายการนำเสนอเนื้อหาสาระความรู้เกี่ยวกับอาหารรวมทั้งอาหารต่างๆ ได้อย่างจำกัดหรือน้อยลง ไม่สามารถคิดและนำเสนอเนื้อหาที่เป็นประโยชน์กับผู้ชมได้อย่างมีอิสระ เพราะถูกกำหนดโดยสินค้าของผู้สนับสนุนรายการที่ผู้ผลิตรายการจำเป็นต้องนำมาแทรกอยู่ในเนื้อหารายการ ส่งผลให้ประชาชนผู้ชมได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารน้อยกว่าหรือแคบกว่าที่ควรจะเป็น แต่กลับกลายเป็นการรับชมการโฆษณาสินค้าเพิ่มมากขึ้น ซึ่งแตกต่างจากในอดีตที่มีรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่โฆษณาสินค้าจำนวนไม่มาก และจำนวนสินค้าที่โฆษณาในรายการก็มีเพียงไม่กี่ชนิด แต่ปัจจุบันมีการโฆษณาสินค้ามากมายหลายชนิดที่ผู้ผลิตรายการจะสรรหามาเพื่อให้มาเป็นผู้สนับสนุนรายการ

ส่วน บทบาทในการแนะนำร้านอาหารและแหล่งขายอาหาร นั้นก็สัมพันธ์กับกระบวนการบริโภคอาหารและเนื้อหาที่แนะนำร้านอาหาร โดยการเป็นแนะนำร้านอาหารต่างๆ หรือแหล่งขายอาหารต่างๆ ให้ผู้ชมรู้จักเพื่อเป็นตัวเลือกในการรับประทานอาหารนอกบ้าน

และ บทบาทในการให้ข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบอาหาร นั้นก็สัมพันธ์กับกระบวนการผลิตอาหารและเนื้อหาที่บอกถึงวัตถุดิบอาหาร โดยเป็นการให้ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับวิธีการผลิตวัตถุดิบอาหารต่างๆ จากแหล่งผลิตอาหาร เช่น วิธีการปลูกพืช วิธีการเลี้ยงสัตว์ การจับสัตว์น้ำ เป็นต้น และข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบอาหารจากแหล่งจำหน่าย เช่น วิธีการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ ผักสด เป็นต้น



3) บทบาที่รายการอาหารทางโทรทัศน์กระทำจำนวนน้อย มี 2 บทบาท คือ บทบาทในการแนะนำสถานที่ท่องเที่ยว จำนวน 4 รายการ และบทบาทในการส่งเสริมอาชีพเกี่ยวกับอาหาร จำนวน 2 รายการ

โดย 2 บทบาทสุดท้ายนี้ ผู้วิจัยสังเกตว่า เป็นบทบาทที่อยู่ในรายการที่มีเนื้อหาผสม โดยสอดคล้องกับเนื้อหาที่ไม่เกี่ยวกับอาหารซึ่งมาปรากฏอยู่ในรายการ การที่มีภาระกระทำ 2 บทบาทนี้น้อยที่สุดนั้น เนื่องจากเป็นเนื้อหาที่ไม่ได้เกี่ยวข้องกับเรื่องของอาหารโดยตรง แต่เกี่ยวพันโดยอ้อม กล่าวคือ บทบาทในการแนะนำสถานที่ท่องเที่ยว สัมพันธ์กับเนื้อหาเกี่ยวกับท่องเที่ยว ที่เป็นการให้ข้อมูลเกี่ยวกับสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆและบรรยายถึงความสวยงามของสถานที่นั้น เพื่อให้ผู้ชมอยากไปเที่ยวตามรายการ ซึ่งเมื่อผู้ชมไปเที่ยวยังสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆแล้วก็ย่อมต้องสรรหาอาหารมากินในระหว่างการท่องเที่ยวด้วย ส่วน บทบาทในการส่งเสริมอาชีพเกี่ยวกับอาหาร สัมพันธ์กับเนื้อหาเกี่ยวกับอาชีพ โดยนำเสนอเรื่องราวชีวิตและการทำงานของผู้ประกอบการอาชีพค้าขายอาหาร รวมทั้งบอกวิธีการต่างๆในการประสบความสำเร็จ ทำให้อาชีพนี้ได้รับความสนใจมากขึ้น ซึ่งผู้วิจัยพบว่า บทบาทนี้เป็นบทบาทใหม่ที่น่าสนใจสำหรับรายการอาหารทางโทรทัศน์ เนื่องจากรายการอาหารทางโทรทัศน์ในอดีตนั้นไม่มีการกระทำบทบาทในลักษณะนี้

หากเปรียบเทียบกับงานวิจัยของ รมิดา รัชเชลล์ (2545) ที่ศึกษาบทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์ 2 รายการ คือ รายการเคาะกระทะ และรายการพ่อลูกเข้าครัว ผู้วิจัยพบว่า ผลการวิจัยของผู้วิจัยและของรมิดาในเรื่องบทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้น มีการกระทำบางบทบาทที่คล้ายกันจำนวน 4 บทบาท คือ บทบาทของการเป็นสื่อเพื่อสนับสนุนการสอนและการสาธิต บทบาทของการเป็นสื่อเพื่อการโฆษณาและประชาสัมพันธ์ บทบาทของการเป็นสื่อเพื่อการแนะนำร้านอาหาร และบทบาทของการเป็นสื่อเพื่อแนะนำสถานที่ท่องเที่ยว ส่วนอีก 1 บทบาทที่พบในงานวิจัยของรมิดา แต่ไม่พบในงานวิจัยของผู้วิจัยครั้งนี้ คือ บทบาทของการเป็นสื่อเพื่อการให้คำปรึกษา ทั้งนี้เนื่องจากรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่รมิดาศึกษานั้นมีเนื้อหารายการที่เป็นการตอบคำถามเกี่ยวกับอาหารของผู้ชมที่บ้านโดยผู้ดำเนินรายการซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร จึงถือเป็นการกระทำบทบาทในการให้คำปรึกษาเรื่องราวของอาหารกับผู้ชม แต่สำหรับรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่ผู้วิจัยศึกษานั้น ไม่มีเนื้อหาที่เป็นการตอบคำถามในรายการ จึงไม่มีการกระทำบทบาทในการให้คำปรึกษากับผู้ชม

นอกจากการวิเคราะห์ภาพรวมของตารางแยกตามแต่ละบทบาทแล้ว ยังสามารถวิเคราะห์แยกตามรายการได้อีกว่าแต่ละรายการนั้นกระทำบทบาทต่างๆเป็นจำนวนมากน้อยเท่าไร โดยพบว่า สามารถแบ่งเป็นรูปแบบได้ดังนี้

1) รายการอาหารทางโทรทัศน์ที่กระทำบทบาทจำนวนมาก คือ 7-9 บทบาท มีทั้งหมด 7 รายการ แสดงว่า มีรายการเพียงส่วนน้อยเท่านั้นที่กระทำบทบาทจำนวนมากในรายการ เนื่องจาก การที่แต่ละรายการจะกระทำบทบาทใดๆนั้นเป็นเรื่องสลับซับซ้อนและค่อนข้างยุ่งยาก เพราะต้อง ถ่ายทอดผ่านองค์ประกอบในการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์ อีกทั้งยังอยู่ที่ วัตถุประสงค์ของรายการด้วยว่าต้องการแสดงออกถึงบทบาทใดบ้าง รายการส่วนใหญ่จึงไม่สามารถกระทำบทบาทได้มากนัก

2) รายการอาหารทางโทรทัศน์ที่กระทำบทบาทจำนวนปานกลาง คือ 4-6 บทบาท มี จำนวนรายการมากที่สุด คือ 18 รายการ แสดงให้เห็นว่า แม้ว่ารายการอาหารทางโทรทัศน์ส่วนใหญ่ จะไม่สามารถกระทำบทบาทได้มากนัก แต่ก็ยังกระทำบทบาทต่างๆจำนวนปานกลาง เพื่อ ตอบสนองต่อความต้องการของคนในสังคมที่คาดหวังว่ารายการโทรทัศน์จะแสดงออกถึงบทบาท ต่างๆเพื่อเป็นประโยชน์ต่อคนในสังคม ซึ่งอาจสรุปได้ว่า การกระทำบทบาทในจำนวนปานกลางนั้น เหมาะสมสำหรับรายการอาหารทางโทรทัศน์มากที่สุด

ส่วนรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่กระทำบทบาทจำนวนน้อย คือ 1-3 บทบาทนั้น ไม่พบใน การศึกษา เนื่องจากเป็นการกระทำบทบาทที่มีจำนวนน้อยเกินไป ซึ่งรายการอาหารทางโทรทัศน์ ส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับการกระทำบทบาทต่างๆเป็นสำคัญ

ผู้วิจัยได้วิเคราะห์แต่ละบทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์ ดังนี้

### 1. บทบาทในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหาร

บทบาทในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารของรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้น เทียบเท่าได้กับหน้าที่ในการให้ความรู้หรือการให้การศึกษาแก่ประชาชน เป็นการนำเสนอเรื่องราว ที่เป็นความรู้ที่มีประโยชน์สำหรับผู้ชมให้สามารถนำไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้ โดยเป็นความรู้ เกี่ยวกับอาหารเป็นหลัก เนื่องจากเป็นรายการโทรทัศน์เฉพาะทางที่เกี่ยวกับอาหารโดยตรง ซึ่ง ความรู้เกี่ยวกับอาหารนั้นเกี่ยวพันกับหลากหลายมิติและยังเชื่อมโยงกับแง่มุมอื่นๆด้วย

สำหรับบทบาทในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารนี้ ผู้วิจัยมองว่า นอกจากเป็นการให้ ความรู้ที่เป็นประโยชน์กับผู้ชมแล้ว ยังถือเป็นการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารอีกด้วย เนื่องจาก ความรู้ต่างๆเกี่ยวกับอาหารที่ทางรายการนำเสนอ นั้นมีความรู้ในอดีตที่สะท้อนให้เห็นถึงวิถีจักร วัฒนธรรมอาหารที่ประกอบไปด้วยการผลิตอาหาร การประกอบอาหาร และการบริโภคอาหาร ของคนสมัยก่อน เมื่อความรู้เหล่านี้ถูกถ่ายทอดสู่คนรุ่นใหม่ในยุคปัจจุบันจึงเท่ากับเป็นการสืบทอด วัฒนธรรมอาหารให้คงอยู่สืบไป

ด้วยเหตุนี้ ผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษาบทบาทนี้โดยเฉพาะ จึงได้วิเคราะห์บทบาทนี้ไว้อย่างละเอียดในบทที่ 6

## 2. บทบาทในการให้ความบันเทิง

บทบาทในการให้ความบันเทิงนี้เป็นบทบาทที่รายการอาหารทางโทรทัศน์กระทำทั้ง 25 รายการ เนื่องจากรายการโทรทัศน์นั้นถูกจัดอยู่ในรายชื่อเพื่อความบันเทิงอยู่แล้ว นอกจากนี้รายการอาหารทางโทรทัศน์ซึ่งถูกจัดอยู่ในรายการประเภท Light Entertainment จึงมีความบันเทิงสอดแทรกอยู่ในทุกรายการ ซึ่งบทบาทนี้เทียบได้กับการทำหน้าที่ของสื่อมวลชนในการให้ความบันเทิงกับประชาชนตามทฤษฎีหน้าที่นิยม

แม้ว่ารายการอาหารทางโทรทัศน์ทุกรายการจะให้ความบันเทิงกับผู้ชม แต่ก็มีปริมาณความบันเทิงมากน้อยแตกต่างกันขึ้นอยู่กับเนื้อหารายการ รูปแบบรายการ และรูปแบบการนำเสนอเป็นหลัก กล่าวคือ สำหรับเนื้อหาที่เกี่ยวกับอาหารนั้น เนื้อหาที่สาธิตวิธีการทำอาหารซึ่งเป็นขั้นตอนที่ง่ายและค่อนข้างสนุกสนานย่อมให้ความบันเทิงได้มากกว่าเนื้อหาที่บอกถึงวิธีการผลิตวัตถุดิบอาหารซึ่งเป็นขั้นตอนที่ยุ่งยากซับซ้อนกว่า ส่วนรูปแบบรายการนั้น รูปแบบรายการปกิณกะและรูปแบบรายการนิตยสารซึ่งเน้นความหลากหลายและความบันเทิงในรายการย่อมสร้างความบันเทิงได้มากกว่ารูปแบบรายการสารคดีที่มุ่งเน้นนำเสนอสาระความรู้เป็นหลัก และสำหรับรูปแบบการนำเสนอ นั้น รูปแบบการนำเสนอการเล่นเกมที่เป็นการสร้างความสนุกสนานให้กับผู้เล่นเกมอยู่แล้ว ย่อมสร้างความบันเทิงได้มากกว่ารูปแบบการนำเสนอการบรรยายที่เป็นบทบรรยายเรียบง่ายประกอบภาพ

สำหรับบทบาทในการให้ความบันเทิงนี้ ผู้วิจัยมองว่า เป็นบทบาทที่ทำให้รายการอาหารทางโทรทัศน์ในปัจจุบันมีความแตกต่างจากรายการอาหารทางโทรทัศน์ในอดีต กล่าวคือ ในอดีตนั้นรายการอาหารทางโทรทัศน์จะเน้นการให้สาระความรู้กับผู้ชมเป็นหลัก รวมทั้งมีแนวคิดในการนำเสนอความรู้ที่จะทำให้ผู้ชมทำอาหารได้ “อร่อย” เหมือนผู้สาธิตวิธีทำ จึงกระทำบทบาทในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารมากกว่า อีกทั้งผู้ดำเนินรายการในอดีต เช่น ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ ณ อยุธยา ซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารที่มีความสามารถเรื่องอาหารสูง ประณีตบรรจงและเคร่งครัดกับขั้นตอนต่างๆในการทำอาหาร จึงส่งผลให้รายการอาหารทางโทรทัศน์ในอดีตเป็นรายการที่มีสาระมากกว่าความบันเทิง

แต่สำหรับรายการอาหารทางโทรทัศน์ในปัจจุบันแล้วกลับตรงกันข้ามกับในอดีต เนื่องจากเน้นการให้ความบันเทิงสนุกสนานกับผู้ชมเป็นหลักมากกว่าการให้สาระความรู้ รวมทั้งมีแนวคิดในการนำเสนอความรู้ที่จะทำให้ผู้ชมทำอาหารได้ “สนุก” และมองว่าการเข้าครัวทำอาหารเป็นเรื่องง่ายที่ใครๆก็สามารถทำได้ จึงกระทำบทบาทในการให้ความบันเทิงมากกว่า อีกทั้งผู้ดำเนินรายการ

ในปัจจุบัน เช่น อาจารย์ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์ (รายการแม่ดอกโสน...บานเช้า) ซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารที่มีบุคลิกตลกขบขัน เป็นกันเองกับผู้ชม จึงสามารถทำอาหารได้อย่างเป็นธรรมชาติ สร้างความสนุกสนานให้กับผู้ชมได้เป็นอย่างดี แต่ก็ยังคงมีการให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารกับผู้ชมด้วยในลักษณะที่เป็นรองของความบันเทิง ซึ่งถือเป็นการแตกตัวของรายการอาหารทางโทรทัศน์ในปัจจุบันที่มีพื้นฐานมาจากรายการอาหารทางโทรทัศน์ในอดีต

การที่รายการอาหารทางโทรทัศน์ให้ความบันเทิงกับผู้ชมนั้น เป็นการสร้างความรื่นเริงบันเทิงใจ ความสนุกสนาน ให้กับผู้ชม ซึ่งเป็นสิ่งที่ทุกคนต่างแสวงหากันอย่างมาก เพื่อเป็นการพักผ่อนหย่อนใจและการคลายเครียดจากการทำกิจกรรมการทำงานต่างๆในชีวิตประจำวัน

### 3. บทบาทในการสอนวิธีการทำอาหาร

บทบาทในการสอนวิธีการทำอาหารนี้เป็นบทบาทที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของรายการอาหารทางโทรทัศน์ตั้งแต่เริ่มมีมาในอดีต เนื่องจากการทำอาหารนั้นมีขั้นตอนต่างๆซับซ้อนซึ่งต้องอาศัยวิธีการสาธิตแสดงวิธีทำให้เห็นภาพชัดเจนเท่านั้น ผู้ชมจึงจะเข้าใจถูกต้องในทุกรายละเอียด โดยเป็นบทบาทที่รายการอาหารทางโทรทัศน์กระทำจำนวนมาก คือ 23 รายการ สอดคล้องกับลักษณะเนื้อหาของรายการที่สาธิตวิธีทำอาหารที่มี 23 รายการ (ตารางที่ 2 ลักษณะเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับอาหาร) และรูปแบบการนำเสนอการสาธิตที่มี 23 รายการเช่นกัน (ตารางที่ 5 รูปแบบการนำเสนอ) ทั้งนี้เนื่องจากการสาธิตหรือการแสดงวิธีทำอาหารถือเป็นเนื้อหาหลักเกี่ยวกับอาหารที่จำเป็นและนับว่าเป็นหัวใจสำคัญของรายการอาหารทางโทรทัศน์

บทบาทนี้ถ่ายทอดโดยการที่ผู้สาธิตทำอาหารซึ่งอาจเป็นผู้ดำเนินรายการหรือผู้ร่วมรายการมาแสดงวิธีการขั้นตอนในการทำอาหารให้ผู้ชมเห็นภาพอย่างชัดเจนว่าทำอย่างไร ใช้ส่วนผสมเครื่องปรุงอะไรบ้าง ใส่ในปริมาณเท่าไร โดยระหว่างการสาธิตนั้นก็พูดอธิบายถึงขั้นตอนวิธีการทำอย่างละเอียดไปพร้อมๆกันเพื่อให้ผู้ชมเข้าใจมากยิ่งขึ้น มีลักษณะเป็นการสอนโดยผู้สาธิตทำหน้าที่เป็นผู้สอนและผู้ชมเปรียบเสมือนเป็นผู้ได้รับการสอน นอกจากนี้ยังมีการบอกเคล็ดลับและเทคนิควิธีการต่างๆในการทำอาหารโดยผู้สาธิตซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารที่สั่งสมประสบการณ์ในการทำอาหารมานานจนรู้ถึงเคล็ดลับและเทคนิคพิเศษต่างๆ ทำให้ผู้ชมสามารถทำอาหารได้ง่ายและเก่งขึ้น ผู้สาธิตทำอาหารจึงมีบทบาทเป็นผู้ให้เคล็ดลับที่ถ่ายทอดเคล็ดลับและเทคนิควิธีต่างๆในการปรุงอาหารให้อร่อยและรสชาติที่กลมกล่อมแก่ผู้ชมด้วย

ลักษณะของการสอนทำอาหาร เช่น รายการหมึกแดงโชว์ ที่คุณหมึกแดงมาแสดงวิธีทำข้าวหมกไก่ โดยก่อนสาธิตทำอาหารก็บอกว่า มีส่วนผสมอะไรสำหรับเมนูนี้บ้าง จากนั้นจึงสาธิตวิธีทำไปเรื่อยๆ พร้อมกับอธิบายวิธีการทำอย่างละเอียดทุกขั้นตอน เช่น การซาวข้าวแล้วนำไปคลุกกับเครื่องเทศต่างๆก่อนนำไปหุงในหม้อ การหมักเนื้อไก่กับเครื่องเทศแล้วนำไปอบให้สุก เป็นต้น



วิธีการสอนทำอาหารนั้น ผู้สาธิตแต่ละคนก็มีเอกลักษณ์เป็นของตัวเองที่สร้างความแตกต่างให้ผู้ชมจดจำได้ มีทั้งการสอนแบบสนุกสนานเป็นกันเอง และการสอนแบบค่อนข้างจริงจัง ซึ่งก็ขึ้นอยู่กับบุคลิกของผู้สาธิตแต่ละคน เช่น อาจารย์ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์ (รายการแม่ดอกโสน...บ้านเช้า) ซึ่งเป็นคนสนุกสนานอารมณ์ขัน จึงแสดงวิธีการทำอาหารอย่างเป็นธรรมชาติง่ายๆ สบายๆ ตลกขำขัน เป็นกันเองกับผู้ชม ส่วน พล ตันตะเสถียร (รายการพลพรรคนักปรุง) ซึ่งเป็นคนสุภาพเรียบร้อย จึงทำอาหารแบบค่อนข้างจริงจังและเป็นทางการมากกว่า เป็นต้น

การกระทำในบทบาทนี้ ทำให้ผู้ชมมีความสามารถในการประกอบอาหารมากยิ่งขึ้น โดยเข้าใจถึงขั้นตอนการทำอย่างละเอียด รวมทั้งได้รับความรู้ที่เป็นประโยชน์และได้รู้เคล็ดลับต่างๆ ที่จำเป็นในการทำอาหาร ส่งผลให้ประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องง่ายขึ้นและดีขึ้น พร้อมทั้งยังได้รับความบันเทิงสนุกสนานในการนำเสนอเนื้อหาความรู้ต่างๆ ควบคู่กันไปด้วย

#### 4. บทบาทในการยกระดับสถานภาพบุคคลในสังคม

รายการอาหารทางโทรทัศน์ที่กระทำบทบาทนี้มีจำนวน 22 รายการ ซึ่งเป็นลำดับที่ 2 ของตาราง เรื่องของสถานภาพบุคคลนั้น ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาไว้ในบทที่ 4 หัวข้อของผู้ดำเนินรายการ และผู้ร่วมรายการว่ามีสถานภาพบุคคลเป็นใคร เนื่องจากผู้วิจัยพบว่า จากเดิมที่พื้นที่ส่วนใหญ่ของรายการโทรทัศน์นั้นเป็นของกลุ่มผู้มีชื่อเสียงในแวดวงต่างๆ และวงการบันเทิง โดยเฉพาะดารานักร้อง นักแสดง แต่สำหรับรายการอาหารทางโทรทัศน์ในปัจจุบันแล้วกลับมีบุคคลในสาขาอาชีพต่างๆ รวมทั้งหมดเข้ามามีส่วนร่วมในรายการมากขึ้น สำหรับผู้ดำเนินรายการนั้น พบว่า มีบุคคลทั่วไปมาเป็นผู้ดำเนินรายการ 8 รายการ (ตารางที่ 7 สถานภาพบุคคลของผู้ดำเนินรายการ) หรือ 1 ใน 3 ของรายการอาหารทางโทรทัศน์ทั้งหมด เช่น จรงค์ศักดิ์ รองเดช (รายการภัตตาหารบ้านทุ่ง) สหพันธ์ มาลี (รายการตลาดสดสนามเป้า) เป็นต้น ส่วนผู้ร่วมรายการที่เป็นบุคคลทั่วไปก็มีมากที่สุดถึง 17 รายการ (ตารางที่ 9 สถานภาพบุคคลของผู้ร่วมรายการ) เช่น แม่ค้าขายแมงดาทะเล (รายการถึงพริกถึงขิง) ผู้จัดการเทศกาลอาหารเจ (รายการอร่อยแน่!) เป็นต้น รวมไปถึงผู้ร่วมรายการที่เป็นเจ้าของร้านอาหารอีก 15 รายการ (ตารางที่ 9 สถานภาพบุคคลของผู้ร่วมรายการ) เช่น เจ้าของร้านข้าวยาตำเตี๋ยว (รายการอร่อยช่อง 5) และผู้ร่วมรายการที่เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารอีก 8 รายการ (ตารางที่ 9 สถานภาพบุคคลของผู้ร่วมรายการ) เช่น เชฟจากโรงแรมฮอติเดย์ อินน์ พัทยา (รายการยกโขยง 6 โมงเช้า) ซึ่งเป็นบุคคลที่ยังไม่เป็นที่รู้จักในสังคม

การเลือกบุคคลทั่วไปมาเป็นผู้ดำเนินรายการหรือผู้ร่วมรายการนั้น เนื่องจากเป็นผู้ที่เชี่ยวชาญและมีความรู้เฉพาะทางเกี่ยวกับเนื้อหาที่นำเสนอในแต่ละตอนของรายการต่างๆ จึงสามารถให้ข้อมูลได้ดีที่สุด เช่น รายการกินอยู่...คือ ที่นำเสนอเรื่องส้มเขียวหวาน ก็ต้องให้เกษตรกรผู้ปลูกส้มเขียวหวานเป็นผู้ร่วมรายการในการให้ข้อมูลเรื่องวิธีการปลูก การบำรุงต้น การ



เก็บเกี่ยวผลสัม กับผู้ชม หรือ *รายการตลาดสดสนามเป้า* ที่ให้พ่อค้าแม่ค้าหรือเจ้าของร้านอาหาร ซึ่งเป็นผู้ร่วมรายการมาแนะนำอาชีพในการค้าขาย พร้อมทั้งนำเสนอเรื่องราวที่น่าสนใจของคนเหล่านี้ให้กลายเป็นบุคคลสำคัญของรายการ ส่งผลให้ผู้ชมได้รู้จักมากขึ้น เป็นต้น

“รายการอาหารที่ผ่านมามีส่วนใหญ่นี้ให้เครดิตกับพิธีกรหรือผู้สวดอาหาร ไม่มีรายการไหนให้เครดิตพ่อค้าแม่ค้าหรือคนขายอาหารเท่ารายการตลาดสดสนามเป้า ทำให้พ่อค้าแม่ค้าเป็นพระเอกนางเอกของรายการ ได้คนดูได้เรียนรู้จากเรื่องราวชีวิตของเขาว่าจะประสบความสำเร็จได้” (สุกัญญา แซ่ฟู, สัมภาษณ์, 23 มีนาคม 2554)

บทบาทนี้เทียบเท่าได้กับ บทบาทหน้าที่ของการสื่อสารในการช่วยเสริมสร้างสถานภาพทางสังคม (social status) ซึ่ง ลาซาลเฟลด์และเมอร์ตัน (อ้างถึงในสมควรว กวียะ, 2539) ได้กล่าวว่า การช่วยเสริมสร้างสถานภาพทางสังคม หมายถึง การสื่อสารโดยเฉพาะการสื่อสารมวลชนช่วยเผยแพร่ชื่อเสียงเกียรติคุณของบุคคลให้เป็นที่ยอมรับกันในสังคมมากขึ้น ยิ่งบุคคลนั้นปรากฏทางสื่อมวลชนมากเท่าไร มักจะมีแนวโน้มที่จะมองเห็นความสำคัญของเขามากขึ้นเท่านั้น

ด้วยเหตุนี้เอง เมื่อคนธรรมดาทั่วไปได้ออกรายการโทรทัศน์ก็ทำให้เป็นที่รู้จักของสังคมมากขึ้น เช่น มีผู้สนใจไปเยี่ยมชมสวนส้มที่รายการไปถ่ายทำเรื่องราวเกี่ยวกับส้ม หรือมีคนไปกินก๋วยเตี๋ยวร้านที่รายการแนะนำ เป็นต้น จากที่การรับชมรายการโทรทัศน์ทำให้ผู้ชมรู้จักแต่บุคคลที่มีชื่อเสียง ก็เพิ่มเป็นที่รู้จักบุคคลทั่วไปในสังคมด้วย ถือเป็น การให้ความสำคัญกับคนเหล่านี้และเป็นการยกระดับสถานภาพทางสังคมของคนธรรมดาทั่วไปให้เป็นที่ยอมรับในสังคมมากขึ้นว่าเป็นผู้ที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญกับเรื่องนั้นๆ อย่างแท้จริง

## 5. บทบาทในการโฆษณาและประชาสัมพันธ์สินค้า

นอกจากบทบาทต่างๆ ที่กระทำเพื่อประโยชน์ทางสังคมแก่ผู้ชมเป็นหลักแล้ว ยังมีอีกบทบาทหนึ่งที่รายการอาหารทางโทรทัศน์กระทำเพื่อประโยชน์ทางธุรกิจของผู้สนับสนุนรายการเป็นหลัก นั่นคือ บทบาทในการโฆษณาและประชาสัมพันธ์สินค้า จากที่ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ไว้ในบทที่ 4 หัวข้อที่ 8 เรื่องโฆษณาแฝงว่า การผลิตรายการโทรทัศน์ขององค์กรเอกชนนั้นจำเป็นต้องใช้เงินทุนในการผลิตรายการ จึงต้องมีผู้สนับสนุนรายการเป็นแหล่งเงินทุน ทำให้ผู้ผลิตรายการต้องให้ความสำคัญกับผู้สนับสนุนรายการเป็นการตอบแทนด้วยการโฆษณาและประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์สินค้าของผู้สนับสนุนรายการควบคู่ไปกับการนำเสนอเนื้อหาต่างๆ ของรายการ

จากตารางที่ 18 โฆษณาแฝงในรายการอาหารทางโทรทัศน์ ในบทที่ 4 ซึ่งระบุว่า มีรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีโฆษณาแฝงจำนวน 19 รายการ โดยพบว่า ในการโฆษณาและ

ประชาสัมพันธ์สินค้าของผู้สนับสนุนรายการนั้นมีลักษณะเป็นการโฆษณาแฝงในรายการ (In-program) ซึ่งมีอยู่ 3 ลักษณะ สามารถวิเคราะห์ได้ ดังนี้

### 1) การใช้สินค้าในการสาธิตประกอบอาหาร

รายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีลักษณะเนื้อหารายการที่สาธิตวิธีทำอาหารจะมีการใช้ผลิตภัณฑ์สินค้าของผู้สนับสนุนรายการในการประกอบอาหารด้วย เนื่องจากที่ได้กล่าวไปแล้ว (หัวข้อที่ 8 ของบทที่ 4 เรื่องโฆษณาแฝง) ว่าผู้สนับสนุนรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นเป็นผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องครัว จึงเกี่ยวข้องกับเนื้อหาที่สาธิตวิธีทำอาหาร โดยมีการจัดวางสินค้าอาหารของจริงของผู้สนับสนุนรายการ เช่น น้ำมันรำข้าวคิง น้ำส้มสายชูคิงพี น้ำปลาทิพรส หนูนานอดิลุส น้ำตาลทรายมิตรผล เป็นต้น เรียงบนโต๊ะที่ใช้สำหรับการสาธิตประกอบอาหาร ให้เห็นตัวสินค้าและชื่อตราสินค้าต่างๆอย่างชัดเจน หรือการจัดวางอุปกรณ์เครื่องครัว เช่น เต้าแก๊ส กระทะ หม้อหุงข้าว เป็นต้น ไว้สำหรับใช้งานในการประกอบอาหาร ถือเป็น การแฝงการโฆษณาในรูปแบบหนึ่งที่ใช้สินค้าเสมือนเป็นเครื่องประกอบฉาก (props) นอกจากนี้ผู้สาธิตยังมีการหยิบสินค้าต่างๆ ที่วางโชว์ไว้ไปใช้ในการประกอบอาหารจริง โดยบอกถึงชื่อตราสินค้าของผลิตภัณฑ์ต่างๆ รวมทั้งมีการบรรยายถึงสรรพคุณของสินค้านั้นสอดแทรกในเนื้อหารายการด้วย โดยมีการกล่าวเน้นและย้ำถึงตราสินค้าและคุณภาพของสินค้าอยู่เสมอ เช่น รายการพลพรรคนักปรุง ที่ผู้ดำเนินรายการซึ่งเป็น ผู้สาธิตทำอาหารนำหนูนานอดิลุส มาใช้ประกอบอาหารเป็นซาลาเปาหนูนานอดิลุส โดยมีการวางกระป๋องหนูนานอดิลุส ไว้รวมกับส่วนผสมอื่นๆ เมื่อจะใช้ก็หยิบขึ้นมาแล้วพูดว่า “หนูนานอดิลุส มีกรดไขมันโอเมก้า 3 ที่ดีต่อร่างกาย กินแล้วไม่อ้วน” จากนั้นจึงเปิดฝาแล้วตักใส่อย่างผสม เป็นต้น

### 2) การมอบสินค้าให้กับผู้ร่วมรายการ

มีการมอบผลิตภัณฑ์สินค้าของผู้สนับสนุนรายการให้กับผู้ร่วมรายการ โดยมีทั้งการแนะนำร้านอาหารต่างๆแล้วมอบผลิตภัณฑ์สินค้าให้กับเจ้าของร้านที่ทางรายการพูดคุยสัมภาษณ์ สำหรับไว้ใช้ทำอาหารค้าขาย เช่น รายการตีอ้วนชวนหิว ช่วง “หอมอร่อยทุกจานกับน้ำปลาแท้ตราปลาหมึก” ที่เมื่อแนะนำร้านอาหารต่างๆแล้วก็มี การมอบน้ำปลาแท้ ตราปลาหมึก ให้กับเจ้าของร้านที่แนะนำไว้ใช้ทำอาหาร เป็นต้น หรือมอบให้กับผู้ร่วมรายการโดยเฉพาะที่เป็นดารานักแสดงที่มาร่วมสร้างความสนุกสนานให้กับรายการ โดยมอบผลิตภัณฑ์ในตอนท้ายรายการเพื่อเป็นการแสดงความขอบคุณ เป็นต้น การกระทำในลักษณะดังกล่าวเป็นการประชาสัมพันธ์สินค้าให้ผู้ชมได้รู้จักผ่านสื่อบุคคลที่เป็นผู้มีชื่อเสียงและเป็นการเปิดตลาดให้ผู้ที่ได้รับสินค้าได้มีโอกาสทดลองใช้ผลิตภัณฑ์เป็นครั้งแรก เมื่อทดลองใช้แล้วอาจเปลี่ยนใจมาใช้สินค้านี้ในครั้งต่อไปอีกก็ได้

### 3) การใช้สินค้าหรือชื่อของสินค้ามาเล่นเกม

จากตารางที่ 5 รูปแบบการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์ ในบทที่ 4 พบว่า มีรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีรูปแบบการนำเสนอการเล่นเกมจำนวน 8 รายการ ซึ่งทั้ง 8 รายการนี้มีการแบ่งเป็นช่วงรายการสำหรับการเล่นเกมโดยเฉพาะ โดยมีการนำผลิตภัณฑ์สินค้าของผู้สนับสนุนรายการมาเล่นเกมในรูปแบบต่างๆ แล้วพูดชื่อของสินค้านั้นๆ เช่น รายการยอดเซฟไทย ที่มีช่วง “มังกรคู่แจกโชค” โดยให้บุคคลทั่วไปมาร่วมเล่นเกม มีการเปิดแผ่นป้ายที่มีชื่อของตราสินค้าของวุ้นเส้น ตรามังกรคู่ แล้วใช้ตัวสินค้า คือ วุ้นเส้น มาเป็นอุปกรณ์ในการเล่น จากนั้นให้ผู้ร่วมแข่งขันบอกสโลแกนของสินค้า คือ “วุ้นเส้นตรามังกร คู่เหนียวนุ่มอร่อยเส้นต่อเส้น” เพื่อเป็นการโฆษณาสินค้าพร้อมกับตอกย้ำให้ผู้ร่วมเล่นเกมรวมทั้งผู้ชมที่บ้านจำตราสินค้าและสโลแกนของสินค้าได้ เมื่อจะซื้อวุ้นเส้นก็จะนึกถึงตราสินค้านี้เป็นอันดับแรก เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีการให้ผู้ชมที่บ้านส่งจดหมายของผลิตภัณฑ์เข้ามาร่วมสนุกลุ้นรางวัลในรายการ เช่น รายการอร่อยแน่! ที่ให้ผู้ชมที่บ้านส่งจดหมายของผลิตภัณฑ์เครื่องครัว STARWELL มาที่รายการ แล้วมีการจับฉลากแจกรางวัลซึ่งเป็นสินค้าของผู้สนับสนุนรายการตราสินค้านี้ในทุกๆ เดือน ถือเป็นการกระตุ้นผู้ชมให้ซื้อสินค้านี้และส่งเสริมการขายให้กับผู้สนับสนุนรายการด้วยไปในตัว

สำหรับบทบาทที่นำเสนอโดยรูปแบบการนำเสนอการเกมนั้น สอดคล้องกับหน้าที่ในการให้ความบันเทิง (Entertainment) ของสื่อมวลชน ที่มีหน้าที่ให้ความสนุกสนานเพลิดเพลิน ความหลากหลาย และเป็นเครื่องมือในการผ่อนคลายความเครียดแก่สมาชิกในสังคม (อุบลรัตน์ ศิริยุวศักดิ์, 2550) เนื่องจากรูปแบบการนำเสนอการเล่นเกมเป็นการนำเสนอที่สนุกสนาน มีการแข่งขันกันเกิดขึ้น ผู้ชมได้ร่วมลุ้นไปกับผู้เล่นเกมว่าใครจะชนะ หรือผู้ชมเองได้ร่วมสนุกโดยการลุ้นของรางวัลที่ตนเองจะได้เช่นกัน

ภาพผลิตภัณฑ์สินค้าของผู้สนับสนุนรายการที่เห็นได้อย่างชัดเจนและคำพูดบรรยายสรรพคุณสินค้าโดยผู้ดำเนินรายการและผู้ร่วมรายการที่ถูกนำเสนออยู่เป็นประจำนั้น ถือเป็นบทบาทในการโฆษณาและประชาสัมพันธ์สินค้าให้กับผู้สนับสนุนรายการเพื่อให้ผู้ชมเกิดความรู้จักและความเคยคุ้นเคยในตัวสินค้าต่างๆ และเมื่อถูกตอกย้ำบ่อยครั้งขึ้นก็ทำให้ผู้ชม สามารถจดจำชื่อและสรรพคุณของสินค้าได้ นำไปสู่การโน้มน้าวใจผู้ชมให้สนใจที่จะเลือกซื้อผลิตภัณฑ์สินค้าที่ได้รับการโฆษณาประชาสัมพันธ์ในรายการ ส่งผลให้ผู้สนับสนุนรายการได้รับผลประโยชน์ทางธุรกิจ

อย่างไรก็ตาม แม้ว่าการโฆษณาและประชาสัมพันธ์สินค้าของผู้สนับสนุนรายการจะมีประโยชน์กับผู้ชมอยู่บ้างตรงที่ผู้ชมได้รู้จักสินค้าใหม่ๆ และเป็นทางเลือกในการซื้อหามาใช้ในการทำอาหาร แต่การที่รายการอาหารทางโทรทัศน์กระทำบทบาทนี้มากเกินไป ก็ทำให้สามารถกระทำ

บทบาทในการถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารเพื่อสืบทอดวัฒนธรรมอาหารได้น้อยลง เพราะมีสินค้าต่างๆมากำหนดอาหารและเนื้อหาเกี่ยวกับอาหาร เช่น หากสินค้าของผู้สนับสนุนรายการเป็นน้ำปลา ก็ทำให้สาริตอาหารที่มีเกลือเป็นส่วนผสมไม่ได้ หรือการที่ต้องใช้เตาแก๊สซึ่งเป็นเครื่องครัวสมัยใหม่ที่เป็นสินค้าของผู้สนับสนุนรายการในการประกอบอาหาร ก็ทำให้สาริตอาหารที่ใช้เตาถ่านซึ่งเป็นเครื่องครัวไทยสมัยเก่าไม่ได้ ส่งผลให้ไม่สามารถถ่ายทอดความรู้ในการใช้เกลือทำอาหารหรือใช้เตาถ่านประกอบอาหารได้

## 6. บทบาทในการแนะนำร้านอาหารและแหล่งขายอาหาร

รายการอาหารทางโทรทัศน์ที่กระทำบทบาทนี้มีจำนวน 15 รายการ ซึ่งสอดคล้องกับลักษณะเนื้อหาที่แนะนำร้านอาหารที่มี 15 รายการเช่นกัน (ตารางที่ 2 ลักษณะเนื้อหาที่เกี่ยวข้องอาหาร) โดยเป็นการแนะนำว่าร้านอาหารร้านใดรสชาติอร่อยถูกปากหรือกำลังได้รับความนิยมอยู่ในขณะนั้น มีการถ่ายทำนอกสถานที่ยังร้านอาหารต่างๆที่แนะนำ เพื่อให้ผู้ชมได้เห็นถึงภาพบรรยากาศร้านจริงและได้เห็นหน้าตาของอาหารต่างๆจริง โดยมีทั้งที่ผู้ดำเนินรายการไปถ่ายทำรายการที่ร้านอาหารคนเดียว และมีผู้ร่วมรายการซึ่งส่วนใหญ่เป็นผู้มีชื่อเสียง เช่น ดารา นักร้อง นักแสดง ไปร่วมชิมอาหารด้วย

สำหรับรูปแบบการนำเสนอเป็นการสัมภาษณ์เจ้าของร้านซึ่งมาเป็นผู้ร่วมรายการ โดยเจ้าของร้านนั้นเป็นผู้ที่รู้เรื่องเกี่ยวกับร้านอาหารนั้นๆดีที่สุด จึงสามารถให้ข้อมูลกับผู้ชมได้อย่างถูกต้องและครบถ้วน โดยผู้ดำเนินรายการซักถามกับเจ้าของร้านเพื่อให้ได้ข้อมูล 2 ส่วน คือ ร้านอาหาร กับอาหาร ข้อมูลเกี่ยวกับตัวร้านอาหาร เช่น ตำแหน่งที่ตั้งของร้าน บรรยากาศการตกแต่งร้าน สไตล์ของร้าน จำนวนโต๊ะที่นั่งทั้งหมด ประเภทของร้าน จุดเด่นของร้าน วิธีการเดินทางมายังร้าน พ่อครัวแม่ครัวของร้าน การบริการ เป็นต้น ส่วนข้อมูลเกี่ยวกับอาหาร ได้แก่ ประเภทของอาหารที่ขายในร้าน อาหารจานเด็ดประจำร้านที่ทุกคนมาต้องสั่งหรือพลาดไม่ได้ เมนูอื่นๆที่น่าสนใจ ที่มาของวัตถุดิบอาหารของร้าน ความสดใหม่หรือความพิเศษของวัตถุดิบอาหาร รสชาติอาหาร ความแตกต่างหรือโดดเด่นจากร้านอาหารอื่นๆ ราคาอาหาร เป็นต้น ดังเช่น รายการ*อร่อยซ่อง 5* ที่แนะนำร้านข้าวยาดำเดี่ยว โดยนำเสนอภาพบรรยากาศร้านอาหาร แล้วผู้ดำเนินรายการสัมภาษณ์เจ้าของร้านที่ให้ข้อมูลว่า ร้านตั้งอยู่ที่สยามสแควร์ซอย 2 เป็นร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดไทย สไตล์ญี่ปุ่น สั่งอาหารผ่านเครื่องสั่งอัตโนมัติ จากนั้นแนะนำอาหารจานเด็ด ได้แก่ ลาบหมูกรุบบุก ข้าวแกงกะหรี่หมูกรอบ โดยผู้ดำเนินรายการชิมอาหารแล้วบรรยายรสชาติให้ผู้ชมฟัง เป็นต้น

เมื่อนำเสนอข้อมูลต่างๆของร้านอาหารแล้ว ผู้ดำเนินรายการคนเดียวหรือพร้อมกับผู้ร่วมรายการก็จะชิมอาหารแต่ละจานพร้อมบรรยายรสชาติอาหารให้ผู้ชมได้รับรู้ รวมทั้งอาจบอก



ความรู้สึกส่วนตัวของการมารับประทานอาหารที่ร้านต่างๆ เพื่อเป็นการโน้มน้าวใจให้ผู้ชมอยากไปรับประทานอาหารที่ร้านนั้นบ้าง

ไม่เพียงแต่มีการแนะนำร้านอาหารเท่านั้น บางรายการยังแนะนำแหล่งขายอาหารปรุงสำเร็จพร้อมรับประทานด้วย เช่น แผงลอยในตลาดสด รถเข็นขายอาหารริมถนน เป็นต้น เพื่อเป็นทางเลือกสำหรับผู้ชมที่นิยมการซื้อหาอาหารมาบริโภคแต่ไม่ต้องการรับประทานอาหารที่ร้านอาหาร เนื่องจากต้องการประหยัดเวลาและประหยัดเงิน โดยมีลักษณะเป็นการสัมภาษณ์พ่อค้าแม่ค้าซึ่งเป็นผู้ขายอาหารเจ้าต่างๆเกี่ยวกับสถานที่ขาย วันเวลาขาย จุดเด่นของอาหารอาหารที่ขาย ราคาอาหาร รวมไปถึงเอกลักษณ์ของแต่ละเจ้า เป็นต้น

บทบาทในการแนะนำร้านอาหารและแหล่งขายอาหารนี้ สอดคล้องกับวิถีชีวิตของคนในสังคมปัจจุบัน เพราะเป็นสังคมแห่งการบริโภคที่ผู้คนไม่มีเวลาผลิตวัตถุดิบอาหารและประกอบอาหารเอง จึงเป็นการบริโภคอาหารโดยการซื้อจากแหล่งขายอาหารต่างๆตั้งแต่รถเข็น ร้านค้าแผงลอย ร้านอาหาร ไปจนถึงภัตตาคารขนาดเล็ก กลาง ใหญ่ การให้ข้อมูลต่างๆของร้านอาหารและแหล่งขายอาหารจึงทำให้ผู้ชมได้รู้จักกับร้านอาหารใหม่ๆที่ไม่เคยไปกินมาก่อนหรือได้รับรู้ข้อมูลของร้านที่รู้จักอยู่แล้วละเอียดมากยิ่งขึ้น นับเป็นอีกหนึ่งทางเลือกที่จะให้ผู้ชมได้มีโอกาสเก็บข้อมูลเพื่อนำไปประกอบการตัดสินใจในการออกไปรับประทานนอกบ้านในเมื่อต่อไป ซึ่งเป็นไปตามวัตถุประสงค์ในการบริโภคอาหารของมนุษย์เพื่อความพึงพอใจ ที่ทำให้ผู้คนสรรหาอาหารดีๆมาบริโภค นอกจากนี้ร้านอาหารและแหล่งขายอาหารเจ้าต่างๆยังได้รับประโยชน์จากการแนะนำให้เป็นที่รู้จักของผู้บริโภคและการให้ข้อมูลร้านที่น่าสนใจก็ดึงดูดใจผู้ชมให้มารับประทานอาหารที่ร้านนั้นๆ ส่งผลให้กิจการค้าขายดีขึ้นด้วย

## 7. บทบาทในการให้ข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบอาหาร

รายการอาหารทางโทรทัศน์ที่กระชับบทบาทในการให้ข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบอาหาร มีทั้งหมด 10 รายการ ซึ่งสอดคล้องกับลักษณะเนื้อหารายการที่บอกถึงวัตถุดิบอาหารที่มี 10 รายการเช่นกัน (ตารางที่ 2 ลักษณะเนื้อหาที่เกี่ยวกับอาหาร) โดยมีการถ่ายทำนอกสถานที่ยังแหล่งผลิตและแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบอาหาร เพื่อให้ผู้ชมได้เห็นสภาพแวดล้อมและสถานที่จริงของวัตถุดิบอาหารนั้นๆ พร้อมกับมีคำพูดบรรยายให้ผู้ชมเกิดความเข้าใจถ่องแท้มากยิ่งขึ้น โดยผู้วิจัยพบว่า การให้ข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบอาหารนั้นถูกถ่ายทอดออกมาใน 2 ลักษณะ ดังนี้

1) ข้อมูลจากแหล่งผลิตวัตถุดิบอาหาร เป็นการให้ข้อมูลถึงสถานที่ผลิต วิธีการผลิต วิธีการดูแลรักษา วิธีการเก็บเกี่ยวผลผลิต เวลาหรือฤดูกาลของผลผลิต เป็นต้น โดยการถ่ายทำยังสถานที่ผลิตวัตถุดิบอาหารจริง เช่น ไร่สวน ทะเล ฟาร์มปศุสัตว์ เป็นต้น แล้วถ่ายทอดเนื้อหาต่างๆ



ในรูปแบบรายการสารคดีที่ค้นหาและเจาะลึกเรื่องราวต่างๆของวัตถุดิบอาหารอย่างละเอียดรอบด้าน มีผู้ดำเนินรายการเป็นผู้สัมภาษณ์ผู้ร่วมรายการซึ่งเป็นบุคคลทั่วไปที่รู้เรื่องราวเกี่ยวกับการผลิตวัตถุดิบอาหารเป็นอย่างดี เช่น เกษตรกร ชาวประมง ผู้เลี้ยงสัตว์ เป็นต้น อาทิ รายการ *ภัตตาคารบ้านทุ่ง* ที่นำเสนอเรื่องชะอม โดยไปถ่ายทำยังพื้นที่ปลูกชะอม มีผู้ดำเนินรายการเป็นผู้ซักถามข้อมูลต่างๆจากเกษตรกรผู้ปลูก ซึ่งก็ให้ข้อมูลถึงลักษณะต้นชะอม วิธีการปลูก การใส่ปุ๋ยรดน้ำ การเก็บเกี่ยวไปขาย เป็นต้น อย่างไรก็ตาม บางรายการก็ไม่ได้มีการสัมภาษณ์ผู้ผลิตวัตถุดิบอาหารออกอากาศ แต่ใช้วิธีการนำเสนอภาพพื้นที่การผลิต วิธีการขั้นตอนในการผลิต และการเก็บเกี่ยว โดยให้เสียงบรรยายที่ใช้เทคนิคการตัดต่อแทรกเข้าไประหว่างการนำเสนอแทน

2) ข้อมูลจากแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบอาหาร เป็นเนื้อหารายการที่ถ่ายทำยังแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบอาหารต่างๆ เช่น ตลาดสด ตลาดนัด ซูเปอร์มาร์เก็ต เป็นต้น โดยมีผู้ดำเนินรายการหรือผู้ร่วมรายการที่เป็นพ่อค้าแม่ค้าเป็นผู้ให้ข้อมูลที่จำเป็นและให้ความรู้ที่ถูกต้องเกี่ยวกับวัตถุดิบอาหารชนิดต่างๆรวมทั้งให้คำแนะนำต่างๆที่คิดว่าน่าจะเป็นประโยชน์สำหรับผู้ชมในการเลือกซื้อวัตถุดิบอาหารเพื่อนำมาใช้ในการประกอบอาหาร เช่น เทคนิคการเลือกซื้อ ราคาขาย คุณลักษณะของวัตถุดิบอาหารนั้นๆ วิธีการนำไปใช้ทำอาหาร การเก็บรักษาหลังจากซื้อไปแล้ว เป็นต้น โดยมีทั้งภาพและคำพูดประกอบ เช่น รายการ *ยกโขยง 6 โมงเช้า* ที่มีช่วง “ซื้อยกโขยง” โดยการให้ผู้ดำเนินรายการและผู้ร่วมรายการ คือ เซฟที่สาธิตทำอาหาร ไปจ่ายตลาดซื้อวัตถุดิบต่างๆมาประกอบอาหาร แล้วมีแม่ค้ามาแนะนำวิธีการเลือกซื้อวัตถุดิบอาหาร เช่น “ปลาหมึกกล้วย เลือกที่เนื้อใส หัวไม่หลุดจากตัว ซื้อแบบยังไม่ลอกหนังสีม่วงออก แล้วไปลอกออกเองจะสดกว่า” ซึ่งเป็นการบอกวิธีการเลือกซื้อว่าอาหารสดนั้นควรดูอย่างไร หรือ รายการ *Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร* ที่ให้ข้อมูลว่า “แหล่งขายวัตถุดิบอาหารเจที่ใหญ่ที่สุดในประเทศไทย คือ เขาวราช มีร้านขายวัตถุดิบอาหารเจมากมายทั้งของแห้งและของสด ทั้งที่นำเข้ามาจากประเทศจีนและผลิตในประเทศไทย” ทำให้ผู้ชมทราบว่าหากต้องการซื้อวัตถุดิบอาหารเจต้องไปซื้อที่เขาวราช เป็นต้น

บทบาทในการให้ข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบอาหารนั้น ทำให้ผู้ชมได้รับความรู้เพิ่มเติมในชีวิตที่ไม่เพียงรู้ว่าบริโภคอาหารอะไร แต่ยังรู้ว่าวัตถุดิบอาหารต่างๆที่บริโภคอยู่ทุกวันนั้นมีที่มาอย่างไร มีกระบวนการผลิตอย่างไร ผลิตที่ไหน แหล่งผลิตเป็นอย่างไร นอกจากนี้ยังได้รับข้อมูลและความรู้เพิ่มเติมถึงแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบอาหารว่าควรไปหาซื้อที่แหล่งไหน รวมทั้งนำข้อมูลที่ได้ออกไปใช้ในการเลือกซื้อวัตถุดิบอาหารเพื่อนำไปใช้ทำอาหารได้อีกด้วย

## 8. บทบาทในการแนะนำสถานที่ท่องเที่ยว

จากตารางที่ 3 ประเภทของเนื้อหาที่ไม่เกี่ยวกับอาหารของรายการอาหารทางโทรทัศน์ ในบทที่ 4 พบว่า มีรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับท่องเที่ยวปรากฏอยู่ในรายการจำนวน 4 รายการ ซึ่งถือเป็นเนื้อหาที่ได้รับความนิยมมากที่สุดในจำนวนรายการอาหารทางโทรทัศน์ประเภทรายการที่มีเนื้อหาผสมซึ่งมีทั้งหมด 7 รายการ

ลักษณะเนื้อหาท่องเที่ยวที่มีความเกี่ยวข้องกับลักษณะเนื้อหาอาหารโดยตรง เนื่องจากเมื่อผู้คนเดินทางไปท่องเที่ยวนอกสถานที่ซึ่งใช้ระยะเวลาในการท่องเที่ยวก็น่าจะต้องหาอาหารรับประทานระหว่างการท่องเที่ยวด้วย จึงมีการแนะนำสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆที่น่าสนใจ จากนั้นก็นำร้านอาหารหรือแหล่งขายอาหารที่อยู่ใกล้เคียงหรือเกี่ยวข้องกับสถานที่ท่องเที่ยวแห่งนั้นให้ผู้ชมได้รู้จัก ซึ่งเป็นการนำเสนอเนื้อหาสองประเภทที่แยกกันอย่างชัดเจน

เริ่มจากเนื้อหาท่องเที่ยว โดยมีผู้ดำเนินรายการเป็นผู้พาเที่ยวไปยังสถานที่ต่างๆ มีทั้งที่ไปเที่ยวคนเดียวและพาผู้ร่วมรายการไปเที่ยวด้วย สำหรับสถานที่ท่องเที่ยวนั้นมีทั้งในประเทศ เช่น เกาะสมุย (รายการเปรี้ยวปากเซอร์วิส) จังหวัดบึงกาฬ (รายการตลาดสดสนามเป้า) เป็นต้น และต่างประเทศ เช่น กรุงปารีส ประเทศฝรั่งเศส (รายการ Happy Life กับคุณหรีด) เป็นต้น มีการแสดงภาพให้เห็นบรรยากาศโดยทั่วของสถานที่แห่งนั้น แล้วผู้ดำเนินรายการบรรยายถึงความสวยงามพร้อมให้ข้อมูลต่างๆเกี่ยวกับสถานที่แห่งนั้น เช่น ความสำคัญของสถานที่นั้น จุดเด่นที่เป็นเอกลักษณ์ ตำแหน่งที่ตั้ง กิจกรรมต่างๆ การเดินทางไปท่องเที่ยว เป็นต้น โดยไม่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารเลย เน้นไปที่การท่องเที่ยวเพื่อเปลี่ยนบรรยากาศในการรับชมของผู้ชมให้มีการเปลี่ยนความสนใจไปยังเรื่องอื่นบ้าง ก่อนที่จะกลับมาติดตามเรื่องเกี่ยวกับอาหารในช่วงอื่นๆต่อไป

ต่อด้วยการแนะนำร้านอาหารหรือแหล่งขายอาหารที่อยู่ในพื้นที่ใกล้เคียงหรือมีความเกี่ยวข้องกับสถานที่ท่องเที่ยวแห่งนั้นเพื่อเป็นทางเลือกให้กับผู้ชมที่ได้เลือกรับประทานที่ร้านที่แนะนำในระหว่างการท่องเที่ยว เช่น รายการเปรี้ยวปากเซอร์วิส ที่แนะนำสถานที่ท่องเที่ยวคือ เกาะสมุย โดยนำเสนอภาพความงดงามของเกาะสมุยซึ่งเป็นเกาะที่สวยงามที่สุดของจังหวัดสุราษฎร์ธานี พร้อมให้ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับเกาะ เช่น ลักษณะทางภูมิศาสตร์ กิจกรรมต่างๆ รีสอร์ทที่พัก เป็นต้น จากนั้นเป็นการแนะนำร้านอาหารทะเลขึ้นชื่อของเกาะสมุย ถือเป็น การนำเสนอทั้งที่กินที่เที่ยวในคราวเดียวกัน

การนำเสนอเนื้อหาท่องเที่ยวนั้นก็เพื่อแนะนำหรือประชาสัมพันธ์สถานที่ท่องเที่ยวที่น่าสนใจให้เป็นที่รู้จักกับผู้ชม ให้ผู้ชมได้มีโอกาสรับรู้สถานที่ที่ยังไม่เคยไปผ่านทางสื่อโทรทัศน์ เพื่อให้ผู้ชมเกิดความรู้สึกคล้อยตามและเกิดความประทับใจ และสร้างความอยากให้กับผู้ชม เมื่อผู้ชมมีโอกาสในการพักผ่อนก็อาจจะไปท่องเที่ยวยังสถานที่ที่ทางรายการแนะนำ นอกจากนั้นยัง

ได้รับข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหารต่างๆที่แนะนำเพื่อประกอบการตัดสินใจในการเลือกไปรับประทานอาหารเมื่อไปเที่ยวสถานที่แห่งนั้นด้วย

การแนะนำสถานที่ท่องเที่ยวนี้ยังถือเป็นการทำหน้าที่ในการให้ความบันเทิง (Entertainment) ตามทฤษฎีหน้าที่นิยม (อุบลรัตน์ ศิริยุวศักดิ์, 2550) ให้กับผู้ชมอีกด้วย เนื่องจากเมื่อผู้ชมได้รับชมภาพบรรยากาศอันสวยงามของสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆก็ทำให้เกิดการผ่อนคลาย ความเครียด และเกิดความสุขสนุกสนานเหมือนได้ร่วมท่องเที่ยวเดินทางไปกับรายการด้วย

## 9. บทบาทในการส่งเสริมอาชีพเกี่ยวกับอาหาร

จากตารางที่ 3 ประเภทของเนื้อหาที่ไม่เกี่ยวกับอาหารของรายการอาหารทางโทรทัศน์ ในบทที่ 4 พบว่า มีรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาชีพปรากฏอยู่ในรายการ จำนวน 2 รายการ จากจำนวนรายการอาหารทางโทรทัศน์ประเภทรายการที่มีเนื้อหาผสมซึ่งมีทั้งหมด 7 รายการ

การนำเสนอเนื้อหาอาชีพนั้นเป็นการให้ข้อมูลต่างๆเกี่ยวกับการประกอบอาชีพค้าขายอาหาร ซึ่งต่อเนืองมาจากการแนะนำร้านอาหารหรือแหล่งขายอาหารที่มีการสัมภาษณ์เจ้าของร้านอาหารหรือพ่อค้าแม่ค้าที่ขายอาหารถึงข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับตัวร้านและเมนูอาหาร จากนั้นผู้ดำเนินรายการจะซักถามถึงหลักการในการประกอบอาชีพค้าขายอาหาร คุณสมบัติของผู้ทำอาชีพนี้ วิธีการประสบความสำเร็จในอาชีพนี้ เช่น ต้องซื้อสต็อกลูกค้า ใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพดีเท่านั้น เวกินอย่างไรลูกค้าต้องได้กินอย่างนั้น สร้างสรรค์เมนูใหม่ๆเป็นประจำเพื่อไม่ทำให้ลูกค้าเบื่อ เป็นต้น ดังเช่น *รายการนับหนึ่ง...ถึงฝัน* ที่มีการแนะนำร้านอาหารที่ขายอาหารประเภทเดียวกับที่ผู้ร่วมรายการมาสาธิตวิธีทำ มีการสัมภาษณ์เจ้าของร้านเกี่ยวกับข้อมูลต่างๆของร้าน แล้วถามถึงหลักการในการประกอบอาชีพขายอาหาร ตลอดจนเคล็ดลับในการประสบความสำเร็จในอาชีพ เพื่อเป็นแนวทางให้กับผู้ร่วมรายการที่ต้องการประกอบอาชีพเปิดร้านอาหารเช่นกัน

เนื้อหาเกี่ยวกับอาชีพนี้ถือเป็นการให้ความรู้กับผู้ฟังที่เพิ่งเริ่มกิจการค้าขายอาหารหรือประกอบอาชีพขายอาหารอยู่แล้วให้มีแนวคิดในการทำอาชีพนี้ให้ดียิ่งขึ้น อีกทั้งเป็นการถ่ายทอดประสบการณ์ของผู้ที่อยู่ในสายอาชีพนี้ที่ประสบความสำเร็จแล้วหรือเคยผิดพลาดในอาชีพนี้มาก่อนเพื่อเป็นตัวอย่างให้กับผู้อื่น และยังช่วยส่งเสริมให้ผู้ทำอาชีพเกี่ยวกับอาหารมีกำลังใจในการประกอบอาชีพมากขึ้น และช่วยส่งเสริมให้มีผู้ทำอาชีพค้าขายอาหารมากขึ้นด้วย

บทบาทนี้เทียบเท่าได้กับหน้าที่บริการการศึกษา ซึ่งสื่อโทรทัศน์มีหน้าที่ในการส่งเสริมความรู้และให้การศึกษา เพื่อให้เกิดการเรียนรู้ศิลปะวิทยาการต่างๆในการจะนำไปใช้ประกอบอาชีพและเพื่อการอยู่ดีมีสุขในชีวิต (อรทัย ศรีสันติสุข, 2522) กล่าวคือ รายการอาหารทางโทรทัศน์

ได้ถ่ายทอดข้อมูลและความรู้เรื่องอาชีพเกี่ยวกับอาหารที่ทำให้ผู้ชมเกิดการเรียนรู้และนำไปประยุกต์ใช้ใช้เป็นแนวทางในการประกอบอาชีพของตนได้เพื่อให้ค้าขายดีขึ้น

การที่รายการอาหารทางโทรทัศน์จะกระทำบทบาทได้อย่างหลากหลายถึง 9 บทบาทนี้สืบเนื่องมาจากองค์ประกอบในการนำเสนอรายการที่หลากหลายนั่นเอง ซึ่งแสดงให้เห็นว่าบทบาทต่างๆของรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นสัมพันธ์กับองค์ประกอบในการนำเสนอรายการอย่างไรก็ตาม แม้ว่ารายการจะกระทำบทบาทได้อย่างหลากหลาย แต่ผู้วิจัยก็พบว่า บทบาทนั้นก็กระทำได้อย่างจำกัด เช่น บทบาทในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหาร หรือบทบาทในการสอนวิธีการทำอาหาร ที่เมื่อก่อนผู้ผลิตรายการมีอิสระที่จะหาวิธีทำอาหารอะไรก็ได้ ใช้ส่วนผสมของอาหารชนิดใดก็ได้ และถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารได้ทุกเรื่อง แต่เมื่อผลิตภัณฑ์สินค้าของผู้สนับสนุนรายการเข้ามาเกี่ยวข้อง ทำให้รายการอาหารทางโทรทัศน์ในปัจจุบันต้องหาวิธีทำอาหารที่ใช้สินค้าของผู้สนับสนุนรายการเท่านั้น รวมทั้งต้องถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารในเรื่องราวที่จำกัด



ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

## บทที่ 6

### บทบาทในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารเพื่อสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร

แม้ว่ารายการอาหารทางโทรทัศน์จะกระทำได้หลากหลายบทบาทตามที่ได้กล่าวมาแล้วในบทที่ 5 แต่บทบาทที่ผู้วิจัยสนใจศึกษาวิเคราะห์มากที่สุด คือ บทบาทในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารเพื่อสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร โดยการที่รายการอาหารทางโทรทัศน์ให้ความรู้ในเรื่องอาหารทั้งเป็นคำพูดและภาพประกอบต่างๆกับผู้ชม เนื่องจากการทำอาหารเป็นทั้งศาสตร์และศิลป์ ที่ต้องอาศัยทั้งความเป็นศิลปะละเอียดละไม และศาสตร์ความรู้ต่างๆเกี่ยวกับอาหาร โดยศิลปะหรือฝีมือในการทำอาหารถือเป็นทักษะและเอกลักษณ์ของแต่ละบุคคลที่ไม่อาจถ่ายทอดกันได้ แต่สำหรับความรู้เกี่ยวกับอาหารนั้นเป็นสิ่งที่ถ่ายทอดให้กันได้โดยผ่านสื่อกลางต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นสื่อบุคคลหรือสื่อสารมวลชน ดังเช่นที่รายการอาหารทางโทรทัศน์มีการนำเสนอความรู้เกี่ยวกับอาหารแก่ผู้ชม เพื่อให้ผู้ชมได้รับความรู้ต่างๆเกี่ยวกับอาหารอันจะสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันและในการประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับอาหารได้

การที่รายการอาหารทางโทรทัศน์นำเสนอความรู้ให้กับผู้ชมนั้น สอดคล้องกับผลงานวิจัยของบัวชมพู พลอร์ด (2552) ที่พบว่า “รายการอาหารที่ได้รับความนิยมนั้นเป็นรายการที่เน้นการให้สาระความรู้ โดยเป็นความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบ ส่วนผสม ขั้นตอนการปรุงอาหาร การตกแต่งให้นำรับประทาน และประโยชน์ของอาหารต่อสุขภาพ รวมทั้งความรู้เรื่องอื่นๆเกี่ยวกับอาหารที่แทรกอยู่ในทุกรายการ โดยให้ความสำคัญมากน้อยแตกต่างกันตามรูปแบบรายการ”

ด้วยเหตุนี้ การให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารกับผู้ชม จึงเป็นหน้าที่สำคัญหลักๆของรายการอาหารทางโทรทัศน์ ซึ่งสอดคล้องกับบทบาทหน้าที่ของสื่อมวลชน ในการทำหน้าที่บริการการศึกษา โดยการส่งเสริมความรู้และให้การศึกษา เพื่อให้ผู้คนเกิดการเรียนรู้ศิลปวิทยาการต่างๆในการจะนำไปใช้ประกอบอาชีพและเพื่อการอยู่ดีมีสุขในชีวิต

“เป็นหน้าที่ของสื่อมวลชนอยู่แล้วในการให้ความรู้กับประชาชน ถ้าสื่อโทรทัศน์ไม่ให้ความรู้ตรงนี้ แล้วคนดูก็ไม่ได้ไปหาความรู้จากแหล่งอื่นด้วย เขาก็จะไม่มีทางรู้เรื่องราวเกี่ยวกับอาหารเลย ความรู้ทำให้คนฉลาดขึ้น ใช้ชีวิตได้ดีขึ้น เราจึงต้องให้ความรู้เพื่อส่งเสริมให้คนไทยฉลาดขึ้น ทำให้เขาคิดได้ก่อนกิน” (บัณฑิต ลุนหา. สัมภาษณ์, 24 มีนาคม 2554)

“รายการอาหารทางโทรทัศน์หลายรายการแค่ทำให้ทราบอย่างเดียวว่าร้านนี้มีอาหารอะไรอร่อย หรือทำอาหารแล้วแคว้นว่าใส่อะไร ซึ่งการบอกแค่นี้ คนดูจะรู้หรือไม่รู้ก็ได้ เพราะมันไม่เกิด



ปัญญาความรู้จริงๆว่าสิ่งที่กินคืออะไร ถ้าทำรายการโทรทัศน์เกี่ยวกับอาหาร ก็ควรจะทำให้คนดูได้ รู้ลึกซึ้งไปเลย คนดูต้องได้อะไรมากกว่าแค่การกิน” (สุกัญญา แซ่ฟู. สัมภาษณ์, 23 มีนาคม 2554)

นอกจากการให้ความรู้ต่างๆเพื่อทำให้ผู้ชมฉลาดขึ้นแล้ว การถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหาร โดยสื่อมวลชนนั้นยังทำให้วัฒนธรรมอาหารได้รับการสืบทอดต่อกันมาจากอดีตสู่ปัจจุบันและสามารถธำรงรักษาไว้ได้จนทุกวันนี้

“การทำรายการอาหารทางโทรทัศน์นำเสนอเรื่องราวความรู้ต่างๆเกี่ยวกับอาหาร เสมือนเป็นการบันทึกแล้วส่งผ่านเรื่องราวที่เคยมีมาในอดีตให้ยังอยู่ในปัจจุบัน และที่สำคัญเป็นการส่งผ่านสื่อในลักษณะสื่อมวลชน (Mass Media) มันไม่ได้ส่งผ่านสื่อเฉพาะกลุ่ม แต่ผู้ชมเป็นคนจำนวนมากในประเทศที่ได้รับรู้ วัฒนธรรมอาหารจึงยังดำรงอยู่ได้ เพราะมีคนส่วนใหญ่รับรู้เรื่องราวเหล่านี้ไว้ และถ่ายทอดอีกต่อหนึ่งให้กับลูกหลานได้รับรู้เช่นกัน” (บัณฑิต ลุนทา. สัมภาษณ์, 24 มีนาคม 2554)

แม้ว่าสื่อมวลชนประเภทอื่น เช่น นิตยสาร วิทยุ หนังสือพิมพ์ ที่นำเสนอเรื่องอาหาร จะให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารแก่ผู้อ่านหรือผู้ฟังเช่นกัน แต่ผู้วิจัยพบว่า ความรู้เกี่ยวกับอาหารที่ถูกนำเสนอผ่านทางรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นประกอบไปด้วยความรู้ในหลากหลายมิติ ซึ่งเป็นสิ่งที่ผู้วิจัยต้องการทราบว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติหรือประเด็นใดให้กับผู้ชมบ้าง อีกทั้งความรู้เกี่ยวกับอาหารในเรื่องนั้นๆสัมพันธ์กับแง่มุมอื่นๆอย่างไร เนื่องจากเรื่องของอาหารนั้นไม่ได้เกิดขึ้นเพียงลำพัง แต่ยังเกี่ยวพันกับแง่มุมต่างๆด้วย อีกทั้งความรู้เกี่ยวกับอาหารนั้นยังเป็นความรู้ที่สอดคล้องกับกระบวนการต่างๆของวัฏจักรวัฒนธรรมอาหารและสัญชาติต่างๆของอาหารด้วย โดยผู้วิจัยได้จำแนกหัวข้อในการวิเคราะห์ ดังนี้

## 1. ความรู้เกี่ยวกับอาหารกับมิติที่หลากหลายของอาหาร

1.1 ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหาร

1.2 ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติเคล็ดลับการทำอาหาร

1.3 ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติวัฒนธรรมการกิน

1.4 ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติโภชนาการ

1.5 ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติสุขภาพ

1.6 ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติศาสนา

1.7 ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติภาษา

- 1.8 ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติการเกษตรและการประมง
  - 1.9 ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติวิถีชีวิต
  - 1.10 ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติภูมิปัญญา
  - 1.11 ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติประวัติศาสตร์
  - 1.12 ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติอาชีพค้าขายอาหาร
2. ความรู้เกี่ยวกับอาหารกับวัฏจักรวัฒนธรรมอาหาร
    - 2.1 ความรู้เกี่ยวกับอาหารในกระบวนการผลิตอาหาร
    - 2.2 ความรู้เกี่ยวกับอาหารในกระบวนการประกอบอาหาร
    - 2.3 ความรู้เกี่ยวกับอาหารในกระบวนการบริโภคอาหาร
3. ความรู้เกี่ยวกับอาหารกับสัญชาติของอาหาร
    - 3.1 ความรู้เกี่ยวกับอาหารสัญชาติไทย
    - 3.2 ความรู้เกี่ยวกับอาหารสัญชาติต่างชาติ

### 1. ความรู้เกี่ยวกับอาหารกับมิติที่หลากหลายของอาหาร

เรื่องราวของอาหารนั้นเป็นเรื่องที่สลับซับซ้อน ไม่ใช่เพียงแค่วัตถุดิบอย่างหนึ่งที่เรากินเข้าไปในร่างกายเท่านั้น แต่กว่าที่จะมาเป็นอาหารจานหนึ่งได้ต้องเกี่ยวพันกับแง่มุมต่างๆ มากมายในหลากหลายมิติรอบด้าน อาทิ การปลูกพืชผักซึ่งเป็นวัตถุดิบอาหารก็เกี่ยวพันกับมิติการเกษตร หรืออาหารแต่ละอย่างก็มีสารอาหารมากน้อยต่างกันซึ่งเกี่ยวพันกับมิติโภชนาการ ประวัติความเป็นมาของอาหารก็เกี่ยวพันกับมิติประวัติศาสตร์ เป็นต้น ดังนั้นความรู้ต่างๆ เกี่ยวกับอาหารที่ได้รับการนำเสนอในรายการอาหารทางโทรทัศน์จึงไม่ใช่เป็นเพียงความรู้ทั่วไปๆ เฉพาะเรื่องอาหารเท่านั้น แต่ยังเชื่อมโยงไปถึงมิติต่างๆ ด้วย

ผู้วิจัยพบว่า ความรู้เกี่ยวกับอาหารนั้นสัมพันธ์กับมิติต่างๆ ที่หลากหลายทั้งหมด 12 มิติ โดยผู้วิจัยได้จำแนกไว้ในตารางที่ 21 ดังนี้

ตารางที่ 21 ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติต่างๆของรายการอาหารทางโทรทัศน์

ชื่อรายการ	ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติต่างๆ												รวม
	ความรู้ทั่วไป	เคล็ดลับอาหาร	วัฒนธรรมการกิน	โภชนาการ	สุขภาพ	ศาสนา	ภาษา	เกษตรกรรม	วิถีชีวิต	ภูมิปัญญา	ประวัติศาสตร์	อาชีพ	
1. คราวแล้วแต่คริต	✓	✓											2
2. Happy Life กับคุณหิวด	✓	✓						✓					3
3. ยกโขยง 6 โมงเช้า	✓	✓					✓						3
4. เมรี่ปากเซอริส	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓					5
5. อร่อยแน่!	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓					5
6. Smart Chef อาหารแห่งความรัก	✓						✓						3
7. Umm!! Delicious อร่อยครบสูตร	✓	✓	✓	✓		✓	✓		✓		✓		8
8. ถึงพริกถึงขิง	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓					7

ชื่อรายการ	ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติต่างๆ												
	ความรู้ ทั่วไป	เคล็ดลับ อาหาร	วัฒนธรรม การกิน	โภชนา การ	สุขภาพ	ศาสนา	ภาษา	เกษตร ประมง	วิถี ชีวิต	ภูมิ ปัญญา	ประวัติ ศาสตร์	อาชีพ	รวม
9. อร่อยร้อยเส้นทาง	✓	✓			✓		✓						4
10. ยอดเซฟไทย	✓	✓	✓	✓									4
11. อร่อยช่อง 5	✓	✓				✓	✓						4
12. เซฟมือทอง	✓	✓											2
13. คราวอินดี้	✓	✓							✓				3
14. ตี๋อ้วนชวนหิว	✓	✓	✓			✓							4
15. ตลาดสดสนามเป้า	✓	✓	✓		✓			✓	✓	✓		✓	8
16. แม่ดอกโสน... บ้านเช่า	✓	✓											2
17. พลพรรคนักปรุง	✓	✓		✓									3

ชื่อรายการ	ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติต่างๆ												
	ความรู้ ทั่วไป	เคล็ดลับ อาหาร	วัฒนธรรม การกิน	โภชนา การ	สุขภาพ	ศาสนา	ภาษา	เกษตร ประมง	วิถี ชีวิต	ภูมิ ปัญญา	ประวัติ ศาสตร์	อาชีพ	รวม
18. นับหนึ่ง...ถึงพัน	✓	✓			✓							✓	4
19. หมึกแดงไซว์	✓	✓	✓				✓	✓		✓			6
20. อร่อยอย่างยิ่ง	✓	✓	✓	✓			✓				✓		6
21. Kitchen Khun	✓	✓	✓	✓	✓			✓					6
22. Kidchen ห้องเรียน เจ้าตัวเล็ก	✓	✓		✓			✓				✓		5
23. กินอยู่...คือ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		11
24. ขนมไทยอะไรอร่อย	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			9
25. ภัตตาคารบ้านทุ่ง	✓	✓	✓		✓		✓	✓	✓	✓			8
<b>รวม</b>													-



จากตารางที่ 21 พบว่า ความรู้เกี่ยวกับอาหารนั้นได้รับการนำเสนอในหลากหลายมิติรวมทั้งหมด 12 มิติ ซึ่งผู้วิจัยได้จำแนกกลุ่มของมิติตามปริมาณของจำนวนรายการที่นำเสนอความรู้ในมิติต่างๆ ดังนี้

1) มิติของความรู้เกี่ยวกับอาหารที่ได้รับการนำเสนอจำนวนมาก มี 2 มิติ ได้แก่ มิติความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหาร มีจำนวน 25 รายการ และมิติเคล็ดลับการทำอาหาร มีจำนวน 23 รายการ โดยผู้วิจัยสังเกตว่าความรู้ใน 2 มิตินี้ได้รับการนำเสนอมากที่สุด เนื่องจากเป็นความรู้ที่เกี่ยวข้องกับเรื่องราวของตัวอาหารโดยตรงมากกว่ามิติอื่น

สำหรับ มิติความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหาร เป็นความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหารที่ไม่ได้เจาะลึกกับเรื่องราวใดเป็นพิเศษ เช่น การบอกถึงลักษณะอาหารแต่ละชนิด คุณสมบัติของอาหารชนิดต่างๆ เป็นต้น การที่ทุกรายการนำเสนอความรู้ในมิตินี้มากที่สุด แสดงให้เห็นว่า การบอกว่าอาหารสิ่งนั้นคืออะไรและเป็นอย่างไรถือเป็นข้อมูลพื้นฐานสำคัญที่จะช่วยให้ผู้ชมมีความเข้าใจในอาหารชนิดนั้นมากขึ้น เป็นการปูพื้นความรู้ของผู้ชมก่อนนำไปสู่ความรู้ในมิติอื่นๆ ที่ซับซ้อนหรือเฉพาะเจาะจงมากยิ่งขึ้น

ส่วน มิติเคล็ดลับการทำอาหาร ที่มีการนำเสนอจำนวน 23 รายการ ซึ่งเท่ากับจำนวนรายการที่มีลักษณะเนื้อหาสาธิตวิธีทำอาหาร (ตารางที่ 2 ลักษณะเนื้อหาเกี่ยวกับอาหาร) เนื่องจากการประกอบอาหารนั้นมีเคล็ดลับและเทคนิควิธีการต่างๆ มากมายเพื่อให้การทำอาหารออกมาดีขึ้น อร่อยขึ้น จึงเป็นความรู้ที่จำเป็นที่เมื่อมีการสาธิตทำอาหารก็ต้องบอกเคล็ดลับในการทำอาหารเพื่อให้ผู้ชมนำไปปฏิบัติตาม

2) มิติของความรู้เกี่ยวกับอาหารที่ได้รับการนำเสนอจำนวนปานกลาง มี 6 มิติ ซึ่งมีจำนวนรายการที่นำเสนอความรู้ใน 6 มิตินี้ใกล้เคียงกันที่ 8-11 รายการ ได้แก่ มิติวัฒนธรรมการกิน มีจำนวน 11 รายการ มิติโภชนาการ มีจำนวน 11 รายการ มิติสุขภาพ มีจำนวน 10 รายการ มิติศาสนา มีจำนวน 10 รายการ มิติภาษา มีจำนวน 10 รายการ และมิติการเกษตรและการประมง มีจำนวน 8 รายการ

สำหรับ มิติวัฒนธรรมการกิน เป็นความรู้เกี่ยวกับอาหารที่แสดงให้เห็นถึงแบบแผนหรือรูปแบบการผลิตอาหาร การประกอบอาหาร และการบริโภคอาหารของคนในสมัยก่อนว่าเป็นอย่างไร รวมทั้งนำเสนอวัฒนธรรมการกินของคนในปัจจุบันด้วยว่าแตกต่างกันอย่างไร ส่วน มิติโภชนาการ และ มิติสุขภาพ นั้นมีจำนวนการนำเสนอใกล้เคียงกัน เนื่องจากเป็นมิติที่ต่อเนื่องสอดคล้องกัน กล่าวคือ เป็นความรู้ที่บอกถึงสารอาหารและคุณค่าอาหารต่างๆ ที่อยู่ในอาหาร ซึ่งสารอาหารและคุณค่าอาหารเหล่านี้เมื่อร่างกายได้รับแล้วจะส่งผลต่างๆ ต่อสุขภาพร่างกายทั้งด้านดีและร้าย สำหรับ มิติศาสนา เป็นความรู้ที่บอกถึงอาหารที่ใช้ประกอบการทำประเพณีพิธีกรรม

ต่างๆทางศาสนา รวมทั้งอาหารที่ควรกินหรืออาหารต้องห้ามในทางศาสนาด้วย และมิติภาษา เป็นการอธิบายหรือแปลความหมายของคำเรียกชื่ออาหารหรือคำศัพท์ต่างๆที่เกี่ยวกับอาหารทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศให้ผู้ชมเข้าใจมากขึ้น และ มิติการเกษตรและการประมง เป็นความรู้เกี่ยวกับอาหารที่สอดคล้องกับกระบวนการผลิตอาหารในวัฏจักรวัฒนธรรมอาหารและลักษณะเนื้อหาที่บอกถึงวัตถุดิบอาหาร เนื่องจากเป็นความรู้ในเรื่องการปลูกพืช เลี้ยงสัตว์ จับปลา ซึ่งถือเป็นการผลิตวัตถุดิบอาหาร

3) มิติของความรู้เกี่ยวกับอาหารที่ได้รับการนำเสนอจำนวนน้อย มี 4 มิติ ได้แก่ มิติวิถีชีวิต มีจำนวน 6 รายการ มิติภูมิปัญญา มีจำนวน 5 รายการ มิติประวัติศาสตร์ มีจำนวน 4 รายการ และมิติอาชีพค้าขายอาหาร มีจำนวน 2 รายการ เหตุที่รายการอาหารทางโทรทัศน์นำเสนอความรู้ใน 4 มิตินี้น้อย เนื่องจากเป็นมิติความรู้ที่ค่อนข้างซับซ้อนและละเอียดลึกซึ้ง เกี่ยวพันกับผู้คนจำนวนมากซึ่งต้องอาศัยการลงพื้นที่ไปสัมผัสบรรยากาศและพูดคุยกับผู้คนเหล่านี้ เช่น มิติวิถีชีวิต มิติอาชีพค้าขายอาหาร หรือเป็นมิติความรู้ที่เป็นเรื่องราวในอดีตที่ต้องอาศัยการค้นคว้าอย่างมาก เช่น มิติประวัติศาสตร์ มิติภูมิปัญญา ด้วยเหตุนี้ จึงเป็นมิติความรู้ที่ใช้เวลาในการค้นคว้าและเก็บข้อมูลยากและซับซ้อนกว่ามิติอื่นๆที่สามารถหาข้อมูลได้ง่ายกว่า ผู้ผลิตรายการอาหารทางโทรทัศน์จึงเลือกถ่ายทอดความรู้ใน 4 มิตินี้น้อยที่สุด เพราะที่ทีมงานผู้ผลิตเองก็อาจไม่มีเวลาและจำนวนคนในการค้นหาข้อมูลดังกล่าว

สำหรับ มิติวิถีชีวิต เป็นความรู้ที่เกี่ยวข้องกับรูปแบบการใช้ชีวิต การดำรงชีพ และการประกอบอาชีพ ที่สัมพันธ์กับเรื่องราวของอาหาร ส่วน มิติภูมิปัญญา เป็นความรู้ที่นำเสนอถึงการใช้ความรู้ที่คิดค้นขึ้นมาได้เองจากประสบการณ์ของคนสมัยก่อนในการผลิต ประกอบ และบริโภคอาหาร ต่อด้วย มิติประวัติศาสตร์ เป็นความรู้ที่บอกถึงประวัติความเป็นมาและความสำคัญของอาหารชนิดต่างๆที่เกิดขึ้นมาในโลกนี้ ซึ่งเป็นมิติที่ค่อนข้างสำคัญมาก เนื่องจากความเป็นมาของอาหารบ่งบอกได้ถึงถึงความสำคัญของอาหารชนิดต่างๆได้เป็นอย่างดี และ มิติอาชีพค้าขายอาหาร เป็นความรู้ในการประกอบอาชีพค้าขายอาหาร ซึ่งสัมพันธ์กับเนื้อหาที่เกี่ยวกับอาชีพ

นอกจากจำแนกการนำเสนอความรู้เกี่ยวกับอาหารตามมิติต่างๆแล้ว ผู้วิจัยยังได้จำแนกปริมาณการนำเสนอความรู้เกี่ยวกับอาหารตามจำนวนที่แต่ละรายการนำเสนอด้วย โดยแบ่งได้เป็น 3 กลุ่ม คือ 1) รายการที่นำเสนอความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติต่างๆจำนวนมาก (9-12 มิติ) มีทั้งหมด 2 รายการ 2) รายการที่นำเสนอความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติต่างๆจำนวนปานกลาง (5-8 มิติ) มีทั้งหมด 10 รายการ และ 3) รายการที่นำเสนอความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติต่างๆจำนวนน้อย (1-4 มิติ) มีทั้งหมด 13 รายการ แสดงให้เห็นว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ส่วนใหญ่เน้นในแต่ละ

รายการมีการนำเสนอความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติต่างๆจำนวนน้อยถึงปานกลาง เนื่องจากรายการส่วนใหญ่เน้นที่การให้ความรู้ในมิติที่เกี่ยวข้องกับเรื่องราวของอาหารโดยตรง คือ มิติความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารและมิติเคล็ดลับการทำอาหาร ส่วนมิติความรู้อื่นๆนั้นก็มีการนำเสนอแตกต่างกันออกไปซึ่งมีไม่มากนัก เนื่องจากต้องเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของรายการ เนื้อหารายการ และรูปแบบรายการ ของแต่ละรายการ อีกทั้งผู้ผลิตยังต้องค้นคว้าข้อมูลอย่างมากในการนำเสนอความรู้เกี่ยวกับอาหารในหลากหลายมิติ

จากที่พบว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ในปัจจุบันนั้นถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติต่างๆทั้งหมด 12 มิติ เมื่อเปรียบเทียบกับในอดีตนั้น ผู้วิจัยพบว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ในอดีตมีการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารในจำนวนมิติที่น้อยกว่า กล่าวคือ งานวิจัยของรมิดา รัชเชลล์ (2545) ที่ศึกษารายการอาหารทางโทรทัศน์ 2 รายการ คือ รายการเคาะกระทะ และรายการพ่อลูกเข้าครัว พบว่า มีการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารเพียง 4 มิติ คือ มิติความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหาร มิติเคล็ดลับการทำอาหาร มิติโภชนาการ และมิติสุขภาพ ส่วนงานวิจัยของศิรินุช วิเศษนลิน วงษ์ (2543) ที่ศึกษารายการอาหารทางโทรทัศน์ 3 รายการ คือ รายการหมึกแดง...แฝงรส รายการเคาะกระทะ และรายการครอบครัววาล คิทเชน พบว่า มีการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารที่ใน 8 มิติ คือ มิติความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหาร มิติเคล็ดลับการทำอาหาร มิติโภชนาการ มิติสุขภาพ มิติภาษา มิติวัฒนธรรมการกิน มิติการเกษตรและการประมง และมิติประวัติศาสตร์ แสดงให้เห็นว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ในปัจจุบันมีการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติที่หลากหลายและมีจำนวนเพิ่มมากขึ้นจากในอดีต โดยพบว่ามิติที่เพิ่มขึ้นมามีทั้งหมด 4 มิติ คือ มิติภูมิปัญญา มิติศาสนา มิติวิถีชีวิต และมิติอาชีพค้าขายอาหาร ทั้งนี้เพื่อสร้างความแตกต่างหลากหลายจากรายการในอดีตและรายการอื่นๆในปัจจุบัน รวมทั้งเพื่อประโยชน์ต่อผู้ชมให้มีความรู้เกี่ยวกับอาหารอย่างลึกซึ้งและรอบด้านมากยิ่งขึ้น

ความรู้เกี่ยวกับอาหารที่สัมพันธ์กับมิติต่างๆสามารถวิเคราะห์แยกตามมิติได้ ดังนี้

### 1.1 ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหาร

ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารเป็นมิติที่ได้รับการนำเสนอมากที่สุดจากทุกรายการ คือ เป็นจำนวน 25 รายการ โดยมีลักษณะเป็นความรู้พื้นฐานทั่วไปเกี่ยวกับอาหารชนิดต่างๆ เป็นการให้คำจำกัดความของอาหารหรือวัตถุดิบอาหารชนิดนั้น โดยเป็นการบอกถึงลักษณะกายภาพ รูปพรรณสัณฐาน คุณสมบัติ รสชาติ สรรพคุณต่างๆไปที่ไม่ใช่สรรพคุณทางยา (เนื่องจากสรรพคุณทางยาได้จำแนกไว้ในมิติสุขภาพ) อรรถประโยชน์ในการนำไปใช้ในการประกอบอาหาร วิธีที่นำไปใช้ รวมถึงข้อมูลพื้นฐานอื่นๆที่เป็นการบ่งบอกถึงอาหารหรือวัตถุดิบ

อาหารนั้นๆ โดยความรู้ทั่วไปนี้ไม่ได้เจาะลึกหรือเกี่ยวข้องกับมิติอื่นๆ รายการอาหารทางโทรทัศน์ทุกรายการจึงสามารถนำเสนอความรู้ในมิตินี้ได้ไม่ว่าเนื้อหารายการจะเกี่ยวกับอะไร จึงมีการนำเสนอความรู้ในทุกลักษณะเนื้อหา ทั้งเนื้อหาที่บอกถึงวัตถุดิบอาหาร เนื้อหาที่สาธิตวิธีทำอาหาร และเนื้อหาที่แนะนำร้านอาหาร ซึ่งนำเสนอโดยผู้ดำเนินรายการหรือผู้สาธิตก็ได้

การให้คำจำกัดความของอาหารชนิดนั้นหรืออธิบายว่าอาหารชนิดนั้นคืออะไร มีลักษณะและคุณสมบัติอย่างไร เช่น *รายการถึงพริกถึงขิง* ที่ให้ความรู้ว่า “จุก้วย คือ ขนมของจีนโบราณเป็นแป้งนึ่งโรยด้วยไข่โป้วผัดกับเห็ดหอม” หรือ *รายการครัวอินดี้* ที่ให้ความรู้ว่า “โม่ คือ สมุนไพรของฝรั่ง กลิ่นหอมอ่อนๆ เข้ากับปลาแซลมอนและเลมอนได้ดี เป็นต้น ส่วนการบอกถึงสรรพประโยชน์หรือสรรพคุณในการนำไปใช้ในการประกอบอาหาร หรือวิธีการนำไปใช้อย่างเหมาะสม เช่น *รายการอร่อยแน่!* ที่ให้ความรู้ว่า “มอซซาเรลลาชีส เป็นชีสที่ยืดดี เหมาะแก่การโรยหน้าอาหารแล้วนำไปอบ” หรือ *รายการพลพรรคนักปรุง* ที่ให้ความรู้ว่า “ชาช่วยดับกลิ่นคาวของอาหารทะเลได้ดี” เป็นต้น

การนำเสนอความรู้ในมิตินี้ในทุกรายการ เพื่อเป็นการปูพื้นความรู้ให้ผู้ชมเข้าใจในเบื้องต้นว่าอาหารชนิดนั้นคืออะไร มีลักษณะเป็นอย่างไร มีคุณสมบัติอะไร ก่อนที่จะรับรู้เรื่องราวต่างๆของอาหารชนิดนั้นหรือรับชมการสาธิตวิธีการทำอาหารชนิดนั้นต่อไป ผู้ชมจะได้มีความเข้าใจ ไม่งงหรือสงสัยว่าอาหารชนิดนั้นคืออะไร ทำให้รับชมเนื้อหาต่อไปได้อย่างราบรื่น

## 1.2 ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติเคล็ดลับการทำอาหาร

ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติเคล็ดลับการทำอาหารได้รับการนำเสนอทั้งหมด 23 รายการ ซึ่งสอดคล้องกับรายการที่มีลักษณะเนื้อหาสาธิตวิธีทำอาหารจำนวน 23 รายการเช่นกัน (ตารางที่ 2 ลักษณะเนื้อหาที่เกี่ยวกับอาหาร) อีกทั้งยังเป็นความรู้ที่อยู่ในกระบวนการประกอบอาหารของวิถีจักรวฒนธรรมอาหาร แสดงให้เห็นว่า เมื่อมีการสาธิตประกอบอาหาร ย่อมต้องมีการบอกเคล็ดลับในการทำอาหารให้กับผู้ชมด้วยเสมอ เพราะในการที่จะปรุงอาหารให้อร่อย มีรสชาติดี หน้าตาอาหารสวยงามนั้น ผู้ปรุงจะต้องมีเคล็ดลับหรือเทคนิคที่สำคัญบางประการจึงจะทำให้อาหารจานนั้นๆออกมามีรสชาติดีเป็นสากลเหมือนกับสูตรต้นตำรับ หากผู้ชมไม่ทราบเคล็ดลับต่างๆก็อาจทำให้อาหารที่ทดลองทำเองตามผู้สาธิตมีหน้าตาและรสชาติไม่เหมือนกับของผู้สาธิต

การนำเสนอความรู้ในมิตินี้กระทำโดยผู้สาธิตทำอาหารซึ่งมีทั้งผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและไม่ใช่ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร แต่เป็นผู้มีความสามารถในการทำอาหาร และรู้เคล็ดลับหรือเทคนิคต่างๆสามารถถ่ายทอดให้กับผู้ชมได้ โดยเคล็ดลับที่เป็นความรู้นั้นมีทั้งเคล็ดลับที่ได้รับการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษหรือคนสมัยก่อนที่ยึดถือใช้เคล็ดลับต่างๆกันมายาวนาน และเคล็ดลับที่ผู้สาธิตอาหารเป็นผู้ค้นพบหรือคิดค้นขึ้นมาเองจากประสบการณ์ส่วนตัวในการทำอาหาร



การให้ความรู้ที่เป็นเคล็ดลับในการประกอบอาหารนั้น ผู้วิจัยพบว่ามี 2 ลักษณะ คือ

1) ผู้สาธิตตั้งใจบอกเคล็ดลับอย่างจริงจัง กล่าวคือ ผู้สาธิตตั้งใจที่จะบอกเคล็ดลับให้ผู้ชมได้รับรู้ โดยมีการเตรียมตัวล่วงหน้ามาแล้วว่าจะเสนอความรู้ที่เป็นเคล็ดลับสำคัญหรือจำเป็นสำหรับการทำอาหารนั้นๆ โดยมีลักษณะเป็นการสอนแบบตรงไปตรงมาด้วยความตั้งใจที่จะสอนเพื่อเป็นประโยชน์สำหรับผู้ชมได้นำไปใช้

2) ผู้สาธิตไม่ได้ตั้งใจบอกเคล็ดลับอย่างจริงจัง กล่าวคือ เคล็ดลับต่างๆหรือเทคนิคที่เป็นรายละเอียดปลีกย่อยต่างๆในการทำอาหารนั้นได้มาโดยธรรมชาติของการพูดคุยกันขณะทำอาหารระหว่างผู้สาธิตและผู้ดำเนินรายการ ซึ่งผู้ดำเนินรายการมักจะถามผู้สาธิตขึ้นมาด้วยความสงสัยเกี่ยวกับวิธีการต่างๆในการทำอาหาร แล้วผู้สาธิตก็จะตอบคำถามต่างๆ ทำให้ผู้ชมได้รับความรู้ซึ่งเป็นเคล็ดลับในการทำอาหารไปด้วยในตัว โดยที่ผู้สาธิตไม่ได้ต้องการจะบอกเคล็ดลับนั้นกับผู้ชมอย่างจริงจัง ซึ่งอาจเป็นเพราะไม่ใช่เคล็ดลับหรือเทคนิคที่สำคัญมากนักสำหรับการทำอาหาร

นอกจากนี้ยังแบ่งประเภทของเคล็ดลับได้เป็น 3 ประเภท ตามลำดับขั้นตอนในการทำอาหาร ได้แก่

1) เคล็ดลับก่อนทำอาหาร เป็นเคล็ดลับตั้งแต่การเลือกซื้อวัตถุดิบอาหาร การตระเตรียมส่วนผสมต่างๆก่อนปรุงอาหาร เพื่อให้ได้วัตถุดิบอาหารที่ดีมีคุณภาพและผ่านการเตรียมอย่างถูกวิธี เช่น *รายการตลาดสมสนามเป้า* ที่ให้ความรู้ที่ “ใบมะขาม ให้เลือกยอดอ่อนๆเท่านั้น ถ้ายอดแก่จะฝาด” หรือ *รายการเซฟมีอทอง* ที่ให้ความรู้ที่ “ลอกเปลือกพริกที่เผาไฟโดยแช่พริกทั้งลูกในน้ำแล้วค่อยๆถูเปลือกดำๆออกก่อนนำไปโขลกในครก” เป็นต้น

2) เคล็ดลับระหว่างทำอาหาร เป็นเคล็ดลับในขณะที่ประกอบอาหารโดยการนำส่วนผสมที่ได้เตรียมไว้มาปรุงเป็นอาหารต่างๆ เช่น *รายการยอดเซฟไทย* ที่ให้ความรู้ที่ “การนวดกุ้งบดกับมันหมูบด ให้นวดแล้วพาดลงไปในอ่างผสม ส่วนผสมจะได้เหนียวหนึบ ใช้น้ำมันหมูเพื่อช่วยให้ส่วนผสมอยู่ตัว ไม่เละ” หรือ *รายการแม่ดอกโสน...บานเช้า* ที่ให้ความรู้ที่ “ใส่ไข่เยี่ยวม้าลงผัดแล้วอย่าคนเพราะไข่จะเละ รอให้ไข่แดงเปลี่ยนสีแสดงว่าสุกแล้ว” เป็นต้น

3) เคล็ดลับหลังทำอาหาร เป็นเคล็ดลับในการเก็บรักษาอาหารที่เหลือจากการใช้ให้อยู่ได้นานหรือสดใหม่เสมอ เช่น *รายการยกโขยง 6 โมงเช้า* ที่ให้ความรู้ที่ “การเก็บเห็ดให้ได้นานและสีสวย ให้ต้มน้ำใส่ น้ำส้มสายชูจนเดือด แล้วใส่เห็ดลงต้มพอสุก ตักเห็ดใส่ภาชนะพร้อมน้ำที่ต้มเก็บไว้ในตู้เย็น” หรือ *รายการกินอยู่...คือ* ที่ให้ความรู้ที่ “ถ้าจะเก็บแมงดาเอาไว้กินนานๆให้นำมาดองเกลือไว้” เป็นต้น

การนำเสนอความรู้ในมิตินี้ถือเป็นสิ่งจำเป็นและสำคัญมาก สังเกตได้จากทุกรายการที่มีการสาธิตทำอาหารจะมีการให้ความรู้ที่เป็นเคล็ดลับในการทำอาหาร ทั้งนี้เพื่อให้ผู้ชมนำเคล็ดลับ



ต่างๆไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาหารให้ได้ผลลัพธ์เป็นอาหารที่อร่อย รสชาติดี หน้าตาสวย เหมือนต้นฉบับของผู้สาธิต เนื่องจากผู้ชมอาจไม่ได้มีความสามารถในการทำอาหารมากนักและแต่ ละคนก็มีความชำนาญในการทำอาหารไม่เท่ากัน จึงไม่ทราบเคล็ดลับและเทคนิคเล็กๆน้อยๆใน การทำอาหาร ผู้สาธิตทำอาหารจึงจำเป็นต้องให้ความรู้ในมิตินี้เพื่อให้ผู้ชมทำอาหารได้ดีขึ้น

ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของรมิดา รัชเชลล์ (2545) ที่พบว่า ผู้ชมส่วนใหญ่ที่ชมรายการ อาหารทางโทรทัศน์นั้นมีความสนใจที่อยากได้รับความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหาร เพื่อที่จะได้นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน ดังนั้นการนำเสนอความรู้ในมิตินี้จึงสามารถตอบสนองความต้องการ ของกลุ่มเป้าหมายได้ด้วยการถ่ายทอดความรู้ต่างๆในการประกอบอาหารไปสู่ผู้ชม

### 1.3 ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติวัฒนธรรมการกิน

ความรู้ในมิติวัฒนธรรมการกินนั้นได้รับการนำเสนอทั้งหมด 11 รายการ โดยเป็นความรู้ที่ บอกถึงวัฒนธรรมการกินของคนไทยและคนชาติต่างๆซึ่งเป็นพฤติกรรมของกลุ่มคนหนึ่งที่ปฏิบัติ กันมายาวนานและได้รับการสืบทอดต่อกันมาจนถึงปัจจุบัน กลายเป็นแบบแผนในการกินอาหารที่ มีความเฉพาะตัวที่แตกต่างกันระหว่างชนชาติต่างๆจนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ ซึ่งสอดคล้องกับ กระบวนการวิวัฒนาการของวิถีการวัฒนธรรมอาหาร อาทิ อาหารยอดนิยมของคนชาติต่างๆ พฤติกรรมหรือแบบแผนการกินอาหารของคนแต่ละชาติทั้งในสมัยก่อนและสมัยปัจจุบัน อุปกรณ์ เครื่องครัวที่ใช้ในการกินอาหารในสมัยก่อน เป็นต้น

สำหรับความรู้ในมิติวัฒนธรรมการกินนี้มีการนำเสนอโดยการบอกเล่าเป็นคำพูดโดยผู้ ดำเนินรายการหรือผู้สาธิตทำอาหารและการนำเสนอภาพประกอบเพื่อให้เห็นรายละเอียดต่างๆ และให้ผู้ชมเข้าใจมากขึ้น

“เรื่องวัฒนธรรมอาหารจะค่อยๆแทรกเข้าไปผ่านคำบรรยาย ผ่านภาพการกินของคน ภาพ วิถีชีวิตความเป็นอยู่ จะไม่ได้นำเสนอตรงๆ ประเทศไทยเรามีอาหารไทยที่เป็นเอกลักษณ์ของตัวเอง แต่ละท้องถิ่นก็กินอาหารแตกต่างกัน เป็นเรื่องที่ต้องนำเสนอให้คนดูได้รู้” (สุกัญญา แซ่ฟู. สัมภาษณ์, 23 มีนาคม 2554)

ผู้วิจัยได้แบ่งความรู้ในมิตินี้ออกเป็น 2 ลักษณะตามระยะเวลาที่แบบแผนพฤติกรรมในการ กินนั้นๆเกิดขึ้น ได้แก่

1) วัฒนธรรมการกินในสมัยก่อน เป็นแบบแผนพฤติกรรมเกี่ยวกับอาหารการกินของคนใน สมัยก่อน ซึ่งพอมาถึงปัจจุบันนี้ก็ยังมีทั้งที่คนในปัจจุบันยังคงยึดถือแบบแผนพฤติกรรมนี้อยู่และ เปลี่ยนแปลงแบบแผนพฤติกรรมนี้ไปจากเดิม เช่น *รายการยอดเซฟไทย* ที่ให้ความรู้ “สมัยก่อน

นิยมใช้กระทะทองเหลืองทำขนมไทย เพราะยังไม่มีกระทะอลูมิเนียม แต่ปัจจุบันขนมบางอย่างก็ยังไม่ใช้อยู่ เพราะกระทะทองเหลืองเก็บความร้อนได้ดีกว่า” หรือ *รายการอร่อยอย่างยิ่ง* ที่ให้ความรู้ว่า “สมัยก่อนราดหน้าเป็นอาหารจีนระดับชั้นเหล่าในภัตตาคารจีนหรือโรงแรม แต่ปัจจุบันกลายเป็นอาหารริมถนน” เป็นต้น

2) วัฒนธรรมการกินในสมัยปัจจุบัน เป็นแบบแผนพฤติกรรมการกินของคนในยุคปัจจุบัน ที่กระทำในชีวิตประจำวันและแตกต่างจากกลุ่มคนชาติอื่นจนกลายเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ เช่น *รายการเปรี้ยวปากเซอร์วิส* ที่ให้ความรู้ว่า “คนเกาหลีนิยมกินเครื่องเคียงกับอาหาร มีหลายอย่าง ทั้งปลาดิบเล็ก ผักดองต่างๆ เห็ดต่างๆ” หรือ *รายการหมักแดงโชว์* ที่ให้ความรู้ว่า “ชาวแอฟริกาเหนือกินแต่เนื้อวัวกับเนื้อแกะ” หรือ *รายการกินอยู่...คือ* ที่ให้ความรู้ว่า “คนได้นิยมกินอาหารได้ที่รสเผ็ดจัดกับผักแนมที่เรียกว่า ผักเหนาะ เป็นผักตามฤดูกาลหลายชนิดจัดใส่ตะกร้ามากินแก้เผ็ดกับอาหาร”

ความรู้ในมิตินี้เทียบได้กับบทบาทหน้าที่ในการสืบทอดวัฒนธรรมของสังคม (Cultural Transmission) ตามที่ Lasswell (1948) (อ้างถึงในกาญจนา แก้วเทพ, 2552) ได้กล่าวไว้ว่า เป็นการสืบทอดวัฒนธรรมของคนในอดีตไปยังอนุชนรุ่นต่อไป รวมทั้งถ่ายทอดวัฒนธรรมกระแสหลักของสังคม และยอมรับวัฒนธรรมย่อยหรือวัฒนธรรมทางเลือกและวัฒนธรรมใหม่ ๆ

ซึ่งจากความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติวัฒนธรรมการกินที่มีการนำเสนอขึ้นพบว่า มีลักษณะที่สอดคล้องกับหลักการดังกล่าว คือ

1) มีการสืบทอดวัฒนธรรมของคนในอดีตไปยังอนุชนรุ่นต่อไป ด้วยการให้ความรู้ เช่น สมัยก่อนคนไทยใช้กระทะทองเหลืองในการทำขนมไทยเพราะเก็บความร้อนได้นาน แม้ปัจจุบันจะพบเห็นน้อยลงแต่ก็ยังใช้อยู่ หรือคนไทยสมัยก่อนนิยมใช้เตาถ่านทำกับข้าว เพราะให้ไฟแรงสม่ำเสมอ และอาหารมีกลิ่นหอมฟุ้งไฟ ความรู้เหล่านี้ทำให้คนยุคปัจจุบันทราบว่าคนยุคอดีตมีวัฒนธรรมการประกอบอาหารอย่างไร เมื่อเห็นข้อดีของการประกอบอาหารด้วยเครื่องครัวสมัยก่อนและทดลองใช้ตามก็ทำให้วัฒนธรรมเกี่ยวกับอาหารของในอดีตยังคงดำรงอยู่จนทุกวันนี้ ซึ่งหากรายการอาหารทางโทรทัศน์ไม่นำเสนอความรู้นี้ คนสมัยใหม่ก็อาจไม่ทราบจึงไม่ก่อให้เกิดการสืบทอดวัฒนธรรมนี้

2) มีการถ่ายทอดวัฒนธรรมกระแสหลักของสังคม เมื่อในสังคมไทยเกิดกระแสการบริโภคอาหารต่างชาติมากขึ้นจนกลายเป็นกระแสหลักอย่างหนึ่งที่ได้รับค่านิยมของคนในสังคม จึงมีการให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารซึ่งเป็นวัฒนธรรมของต่างชาติด้วย ทำให้คนไทยได้รับความรู้เรื่องอาหารของชาติอื่นนอกเหนือจากอาหารของชาติตน เช่น คนเกาหลีนิยมกินอาหารจานหลักกับเครื่องเคียงต่างๆ คนอินเดียเป็นชาติที่บริโภคเครื่องเทศมากที่สุดในโลก มีเครื่องเทศมากมายหลายร้อยชนิดในอินเดีย เป็นต้น

3) มีการยอมรับและถ่ายทอดวัฒนธรรมย่อย โดยมีการเผยแพร่วัฒนธรรมย่อยของคนไทยในแต่ละท้องถิ่นให้คนส่วนใหญ่ในชาติได้รับรู้ด้วย ซึ่งเห็นได้จากการนำเสนอความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติวัฒนธรรมการกินของคนในภาคต่างๆของไทย เช่น คนไทยภาคใต้กินอาหารรสเผ็ดจัดกับผักเหนาะหลายชนิดเพื่อแก้เผ็ด หรืออาหารอีสานจำพวกลาบ น้ำตก ก้อย เป็นอาหารในวันงานบุญสำคัญของชาวอีสาน เป็นต้น เพื่อให้เกิดการยอมรับในความแตกต่างด้านวัฒนธรรมอาหารการกินของคนแต่ละกลุ่มมากขึ้น

#### 1.4 ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติโภชนาการ

ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติโภชนาการได้รับการนำเสนอทั้งหมด 11 รายการ ซึ่งสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการบริโภคอาหารของมนุษย์เพื่อคุณค่าทางโภชนาการ โดยเป็นความรู้เรื่องอาหารที่เกี่ยวข้องกับคุณค่าทางอาหารของอาหารต่างๆ หรือสารอาหารที่ประกอบอยู่ในวัตถุดิบอาหารแต่ละชนิด เนื่องจากอาหารในแง่ชีววิทยานั้นเป็นสิ่งที่มนุษย์บริโภคลงไปในร่างกาย แล้วแปรสภาพกลายเป็นพลังงานและสารอาหารที่จะช่วยให้ร่างกายเจริญเติบโต สามารถที่จะปฏิบัติกิจกรรมต่างๆได้เฉกเช่นสิ่งมีชีวิตทั้งหลาย ซึ่งเป็นความรู้เชิงวิทยาศาสตร์ที่สามารถพิสูจน์ได้จากการทดลองว่าอาหารแต่ละชนิดประกอบด้วยสารอาหารอะไรบ้าง

ด้วยเหตุดังกล่าว จึงมีการให้ความรู้ในมิติโภชนาการที่บอกถึงสารอาหารที่ประกอบอยู่ในอาหารต่างๆ รวมทั้งบอกปริมาณความมากน้อยของสารอาหารนั้นเทียบกับความต้องการของร่างกาย ซึ่งมีการจัดแบ่งหมวดหมู่สารอาหารเป็นอาหารหลัก 5 หมู่ ที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย ได้แก่ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน และแร่ธาตุ นอกจากนี้ยังระบุชนิดของสารอาหารต่างๆอย่างละเอียดด้วย เช่น วิตามินเอ วิตามินบี ธาตุเหล็ก แคลเซียม เป็นต้น รวมทั้งบอกถึงสรรพคุณของสารอาหารต่างๆที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายด้วย ซึ่งความรู้ในมิตินี้มาจากแนวคิด “อาหารเป็นยา” เนื่องจากมีการให้ความรู้ว่าสารอาหารต่างๆที่อยู่ในอาหารนั้นมีประโยชน์อย่างไรกับร่างกาย อีกทั้งสามารถรักษาโรคภัยไข้เจ็บหรือบำรุงร่างกายได้อย่างไรบ้าง คล้ายกับความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติสุขภาพที่จะนำเสนอในหัวข้อถัดไป

การนำเสนอเป็นการบอกเล่าเป็นคำพูดโดยผู้ดำเนินรายการหรือผู้สาธิตทำอาหาร อาทิ รายการ *เบียร์วปากเซอร์วิส* ที่ให้ความรู้ “งาดำมีแคลเซียมสูง” หรือ รายการ *Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร* ที่ให้ความรู้ “ถั่วชิกพีมีโปรตีนสูง ช่วยทดแทนโปรตีนจากเนื้อสัตว์ตอนกินเจได้” หรือ รายการ *พลพรรคนักปรุง* ที่ให้ความรู้ “พุน้ำมีไขมันโอเมก้า 3 กินแล้วไม่อ้วน” เป็นต้น

การให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติโภชนาการนี้ เพื่อเป็นการให้ความรู้กับผู้ชมได้ทราบ อาหารแต่ละชนิดนั้นประกอบด้วยสารอาหารอะไรบ้าง และสารอาหารแต่ละอย่างนั้นมีประโยชน์ต่อร่างกายอย่างไร ทำให้ผู้ชมสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้กับการกินอาหารใน

ชีวิตประจำวัน คือ เมื่อผู้ชมต้องการสารอาหารอย่างใดอย่างหนึ่งเข้าสู่ร่างกายก็รู้ว่าจะต้องเลือกกินอาหารชนิดใดซึ่งได้รับความรู้มาจากรายการอาหารทางโทรทัศน์นั่นเอง

### 1.5 ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติสุขภาพ

ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติสุขภาพได้รับการนำเสนอจำนวนปานกลางทั้งหมด 10 รายการ ซึ่งสอดคล้องกับความสนใจเรื่องสุขภาพและวัตถุประสงค์ในการบริโภคอาหารของคนในยุคปัจจุบันที่หันมารับประทานอาหารต่างๆที่มีประโยชน์เฉพาะทางเพื่อให้ได้รับสรรพคุณทางยา ในการป้องกัน บรรเทา และรักษาโรคต่างๆ หรือช่วยบำรุงร่างกาย โดยเป็นความรู้ที่บอกว่าอาหารแต่ละอย่างหรือส่วนผสมวัตถุดิบอาหารชนิดต่างๆนั้นมีสรรพคุณทางยาอย่างไร มีผลต่อสุขภาพร่างกายของเราอย่างไร สามารถช่วยบำรุงร่างกายให้ดีขึ้น ช่วยป้องกันหรือรักษาอาการของโรคภัยไข้เจ็บอะไรได้บ้าง เนื่องจากอาหารแต่ละอย่างล้วนมีสรรพคุณทั้งดีและร้ายที่แตกต่างกัน เมื่อคนเรากินอาหารอะไรเข้าไป อาหารนั้นก็จะมีออกฤทธิ์ต่าง ๆ นานาที่ส่งผลกระทบต่อระบบต่างๆในร่างกาย เราให้เกิดผลทั้งดีขึ้นและแย่ลงได้ ซึ่งความรู้ในมิตินี้มีการนำเสนอโดยการบอกเล่าเป็นคำพูดโดยผู้ดำเนินรายการหรือผู้สาคิดทำอาหาร

สำหรับความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติสุขภาพนี้ แบ่งได้เป็น 3 ลักษณะ คือ

1) ความรู้เกี่ยวกับอาหารที่กินแล้วส่งผลทั้งดีและร้ายต่อร่างกาย ช่วยให้สภาพร่างกายดีขึ้นหรือช่วยบำรุงร่างกายให้แข็งแรง ป้องกันร่างกายจากโรคภัยไข้เจ็บต่างๆ เช่น *รายการเปรี้ยวปากเซอร์วิส* ที่ให้ความรู้ “เห็ดนางรมช่วยป้องกันหวัด และช่วยให้ระบบไหลเวียนเลือดดีขึ้น” หรือ *รายการขนมไทยอะไรเอ่ย* ที่ให้ความรู้ “งา มีประโยชน์ ช่วยให้กระดูกแข็งแรง ผมดกดำ” เป็นต้น แต่ในขณะเดียวกันการกินอาหารบางชนิดมากเกินไปหรือกินอาหารที่ไม่เหมาะกับร่างกายของตน ก็ส่งผลให้ร่างกายเจ็บป่วยหรือเป็นโรคต่างๆได้ เช่น *รายการกินอยู่...คือ* ที่ให้ความรู้ “ใบชี่เหล็กมีพิษและมีฤทธิ์เป็นยาระบายอ่อนๆ กินมากอาจท้องเสียได้” เป็นต้น

2) ความรู้เกี่ยวกับอาหารที่มีสรรพคุณเป็นยารักษาโรค ดังที่แพทย์แผนไทยและแพทย์ทางเลือกนิยมใช้ “อาหารเป็นยา” คือ การกินอาหารก็สามารถรักษาอาการเจ็บป่วยและโรคต่างๆได้โดยไม่ต้องกินยาของแพทย์แผนปัจจุบัน และโดยเฉพาะพืชสมุนไพรพื้นบ้านของไทย เช่น หอมแดง กระเทียม ขิง ข่า ตะไคร้ นั้นก็ล้วนแล้วแต่มีสรรพคุณเป็นยารักษาโรคได้ทั้งสิ้น เช่น *รายการอร่อยแน่!* ที่ให้ความรู้ “ข้าวผัดข้าวปลาสลิด เป็นอาหารของคนธาตุลม เพราะกินข้าวแล้วช่วยขับลมในกระเพาะอาหารและลำไส้” หรือ *รายการอร่อยร้อยเส้นทาง* ที่ให้ความรู้ “น้ำจับเลี้ยง ช่วยขับเสมหะ แก้เสียงแหบ ไอ เจ็บคอ” หรือ *รายการตลาดสดสนามเป้า* ที่ให้ความรู้ “ใบมะรุมนี่วิตามินซีสูง ช่วยแก้เลือดออกตามไรฟัน แก้อักเสบ รักษาโรคได้หลายชนิด” เป็นต้น



3) ความรู้เกี่ยวกับอาหารที่อยู่ในกลุ่มอาหารร้อนและกลุ่มอาหารเย็น ซึ่งเป็นแนวคิดจาก ทฤษฎีหยิน-หยาง ที่มองเรื่องความสมดุลของร่างกาย หากร่างกายไม่มีความสมดุลกันก็ต้องมีการ เติบโตให้มากขึ้นหรือลดให้น้อยลง ดังนั้น เมื่อเกิดการเจ็บป่วยจึงต้องเติมหรือลดความร้อนหรือความ เย็นลงไปในร่างกายในรูปของการกินอาหารที่มีสรรพคุณทางยาที่เหมาะสม (กรมพัฒนาการแพทย์ แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก, 2548) เช่น *รายการ Kitchen Khun* ที่ให้ความรู้ที่ “กระเจี๊ยบ เขียวมีเมือกกลื่น มีฤทธิ์เย็น ช่วยเคลือบกระเพาะอาหาร” หรือ *รายการกินอยู่...คือ* ที่ให้ความรู้ที่ “กินหน่อไม้เยอะๆท้องจะอืด ให้ใส่ใบย่านางซึ่งมีฤทธิ์เย็นลงไปด้วย จะได้ช่วยระบาย ให้สมดุลกัน” เป็นต้น

เมื่อผู้ชมได้รับทราบว่าการกินแต่ละอย่างนั้นมีสรรพคุณทางยาอย่างไร ส่งผลดีหรือผลร้าย ต่อสุขภาพร่างกายอย่างไร ผู้ชมก็จะได้เลือกกินอาหารอย่างถูกต้องเพื่อบำรุงร่างกาย ป้องกัน ตนเองจากการเจ็บป่วย หรือหลีกเลี่ยงอาหารชนิดนั้นๆเพื่อไม่ให้เป็นอันตรายต่อสุขภาพร่างกาย รวมทั้งเมื่อร่างกายป่วยเป็นโรคอะไร ก็สามารถรู้ได้ว่าควรจะกินอาหารชนิดใดเพื่อรักษาหรือ บรรเทาอาการของโรคนั้นๆโดยที่ไม่จำเป็นต้องกินยาที่อาจส่งผลกระทบต่อระยะยาวกับร่างกาย

### 1.6 ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติศาสนา

ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติศาสนาได้รับการนำเสนอทั้งหมด 10 รายการ ซึ่งเป็นที่ น่าสนใจว่ามีการนำเสนอจำนวนค่อนข้างมาก โดยสอดคล้องกับความสนใจในเรื่องศาสนาของคนใน ปัจจุบันที่มากขึ้น เนื่องจากบางศาสนานั้นจะมีความเชื่อหรือกฎข้อห้ามเกี่ยวกับอาหารอย่าง เคร่งครัด โดยเฉพาะในแง่ของประเพณีพิธีกรรมต่างๆที่มีอาหารเข้ามาเกี่ยวข้องด้วย โดยมีทั้งที่ กำหนดว่าในประเพณีพิธีกรรมต่างๆต้องกินอาหารชนิดใดหรือใช้อาหารชนิดใดในการประกอบ พิธีกรรมเพื่อความ เป็นสิริมงคล และกฎข้อห้ามที่ไม่อนุญาตให้ผู้นับถือศาสนานั้นกินอาหารชนิด นั้นๆโดยเด็ดขาดหรือห้ามใช้อาหารชนิดไหนในการประกอบพิธีกรรมเพราะเป็นสิ่งอัปมงคล

ความรู้ในมิตินี้มีการนำเสนอโดยการบอกเล่าเป็นคำพูดโดยผู้ดำเนินรายการหรือผู้สาคิต ทำอาหาร พร้อมทั้งมีภาพประกอบแสดงให้เห็นถึงอาหารชนิดนั้นๆที่สัมพันธ์กับการประกอบ พิธีกรรมทางศาสนา สำหรับความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติศาสนานั้นแบ่งได้ 3 ลักษณะ คือ

1) ความรู้เกี่ยวกับอาหารที่ใช้ในพิธีกรรมต่างๆทางศาสนา โดยบอกว่าหากมีประเพณี พิธีกรรมใดจะมีอาหารอะไรเข้ามาเกี่ยวข้องบ้าง และด้วยเหตุผลอะไร เช่น *รายการกินอยู่...คือ* ที่ให้ ความรู้ที่ “คนไทยพุทธนิยมกินข้าวหมากกันในงานบุญต่างๆ เช่น งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ ส่วนคนอิสลามก็กินข้าวหมากในงานบุญทางศาสนาเหมือนกัน” หรือ *รายการขนมไทยอะไรเอ่ย* ที่ ให้ความรู้ที่ “ขนมที่ใช้ในการตักบาตรในวันสารทไทย คือ ขนมกระยาสาธ เพื่อทำบุญอุทิศส่วน กุศลให้กับบรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้ว” เป็นต้น



2) ความรู้เกี่ยวกับอาหารที่เป็นกฎข้อห้ามในพิธีกรรมทางศาสนา ซึ่งระบุไว้ว่าห้ามกินอาหารชนิดนั้นเด็ดขาดเพราะผิดต่อหลักศาสนาที่ยึดถือปฏิบัติกันมายาวนาน เช่น *รายการอรรถยง* 5 ที่ให้ความรู้ “ผักกลิ่นฉุน 5 ชนิดที่ละเว้นในเทศกาลกินเจ คือ กระเทียม หัวหอม หลักเกียว กุยช่าย และใบยาสูบ” เป็นต้น

3) ความรู้เกี่ยวกับอาหารที่บอกถึงประวัติความเป็นมาของอาหารในทางศาสนา ว่าอาหารชนิดนั้นมีความเป็นมาอย่างไร และเกี่ยวข้องกับศาสนาอย่างไร เช่น *รายการยกโขยง 6 โมงเช้า* ที่ให้ความรู้ “ซอสหอยนางรมใช้ทำอาหารเจได้ เนื่องจากเป็นเรื่องเล่าของชาวจีนสมัยก่อน เมื่อพระถังซำจั๋งออกแสวงหาพระไตรปิฎกไปถึงทะเลแล้วไม่มีอาหารให้ฉัน จึงตั้งจิตอธิษฐานว่า ถ้าจุ่มไม้ลงไปแล้วสัตว์ชนิดใดติดขึ้นมาขอให้อฉันสัตว์ชนิดนั้นได้ ปรากฏว่าหอยนางรมติดไม้ขึ้นมา จึงได้รับการยกเว้นให้กินได้ในเทศกาลกินเจ” เป็นต้น

นอกจากความรู้เกี่ยวกับอาหารที่สัมพันธ์กับมิติศาสนาแล้ว ยังมีการนำเสนอความรู้ในประเด็นอื่นที่เกี่ยวข้องกับศาสนาด้วย อาทิ ความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติตัวในพิธีกรรมต่างๆ เช่น *รายการ Umm!!! Delicious อรรถยง* ที่ให้ความรู้ “ในเทศกาลกินเจ คนจีนจะไปกราบไหว้ที่ศาลเจ้า โดยแต่งกายนุ่งขาวห่มขาวทั้งชุดเพื่อความบริสุทธิ์ ถ้าใครแต่งกายด้วยเสื้อผ้าสีอื่น จะไม่อนุญาตให้เข้าไปด้านใน ให้กราบไหว้อยู่ด้านนอกศาลเจ้าแทน” หรือความรู้เกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของพิธีกรรมต่างๆทางศาสนา เช่น *รายการ Umm!!! Delicious อรรถยง* ที่ให้ความรู้ “การกินเจเริ่มจากพระพุทธเจ้า 7 พระองค์กับพระโพธิสัตว์ 2 พระองค์ปวารณาพระองค์ว่าจะช่วยดูแลโลก จึงมีความเชื่อว่าทุกวันที่ 1-9 เดือน 9 ของจีน ทั้ง 9 พระองค์จะลงมาโปรดสัตว์ คนจีนจึงกราบไหว้บูชาและอธิษฐานให้อายุยืนยาว รวมทั้งถือศีลกินเจใน 9 วันนี้ด้วย” เป็นต้น

ผู้วิจัยสังเกตว่า มีการนำเสนอความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติศาสนาในเรื่องของ “เทศกาลกินเจ” มากที่สุด ทั้งนี้เนื่องจากในช่วงเวลาที่ทำการศึกษาคือ เดือนตุลาคม ตรงกับช่วงเทศกาลกินเจที่จัดขึ้นในวันที่ 9-16 ตุลาคม 2553 พอดี ซึ่งเป็นเทศกาลที่สัมพันธ์กับทั้งเรื่องราวของศาสนาและอาหารการกิน รายการอาหารทางโทรทัศน์จึงเลือกนำเสนอความรู้เกี่ยวกับเทศกาลนี้มากเป็นพิเศษ เพื่อตอบรับกับกระแสการบริโภคอาหารเจของคนในสังคมขณะนั้น อีกทั้งเพื่อเป็นการให้ความรู้กับผู้กินเจได้เลือกรับประทานอาหารเจได้อย่างถูกต้องตามหลักศาสนา

การให้ความรู้แก่ผู้ชมในเรื่องที่อาหารสัมพันธ์กับมิติศาสนานั้น เพื่อให้ผู้ที่นับถือศาสนาต่างๆได้ประพฤติปฏิบัติตนได้ถูกต้องในประเพณีพิธีกรรมต่างๆของแต่ละศาสนาที่ได้มีข้อกำหนดหรือยึดถือปฏิบัติกันมายาวนานโดยเฉพาะในเรื่องที่มีอาหารเข้ามาเกี่ยวข้องของ ให้ได้ทราบว่ามีเมื่อถึงประเพณีพิธีกรรมทางศาสนานั้นต้องเลือกใช้อาหารชนิดใดหรือห้ามใช้อาหารชนิดใดในการประกอบพิธีกรรม รวมทั้งได้รับรู้ถึงที่มาที่ไปและความสำคัญของอาหารในทางศาสนาเพื่อให้เข้าใจต่อแท้มากยิ่งขึ้น

## 1.7 ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติภาษา

ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติภาษาได้รับการนำเสนอทั้งหมด 10 รายการ ภาษานั้นถือเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งซึ่งเป็นเอกลักษณ์ประจำกลุ่มหรือประจำชาติในลักษณะเช่นเดียวกับอาหาร ด้วยว่าคนเรานั้นสื่อสารกันด้วยการพูดเป็นภาษาต่างๆประจำท้องถิ่นและประจำชาติของตน ในโลกนี้จึงมีภาษาจำนวนมากมายับไม่ถ้วน โดยที่คนเราก็ไม่สามารถเข้าใจได้ทุกภาษาหรืออาจเข้าใจเฉพาะภาษาท้องถิ่นหรือภาษาประจำชาติของตน ด้วยเหตุนี้เอง เมื่อมีการนำเสนออาหารหรือเรื่องราวเกี่ยวกับอาหารต่างถิ่นหรือต่างชาติ ซึ่งต้องมีการกล่าวถึงคำศัพท์เฉพาะที่เกี่ยวกับอาหาร รายการอาหารทางโทรทัศน์จึงต้องมีการอธิบายตีความหรือแปลความหมายของคำศัพท์ภาษาต่างๆเป็นภาษาไทยเพื่อขยายความให้ผู้ชมคนไทยเข้าใจละเอียดยิ่งขึ้น

ความรู้ในมิตินี้นำเสนอโดยการบอกเล่าเป็นคำพูดโดยผู้ดำเนินรายการหรือผู้สาธิตทำอาหาร พร้อมทั้งมีภาพประกอบแสดงให้เห็นถึงอาหารชนิดนั้นอย่างชัดเจน

ผู้วิจัยพบว่า ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติภาษานั้นมีความหลากหลาย คือ สามารถแบ่งได้ตามสัญชาติของภาษาทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ และยังแบ่งได้ตามลักษณะของคำศัพท์ประเภทต่างๆ (สุกัญญา สุจฉายา, 2548)

ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติภาษาแบ่งตามสัญชาติของภาษาได้ 2 ลักษณะ คือ

1) ความรู้เกี่ยวกับอาหารที่เป็นภาษาไทย เป็นการให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารซึ่งเป็นคำศัพท์ภาษาไทย เนื่องจากแต่ละภูมิภาคหรือแต่ละท้องถิ่นของประเทศไทยมีการใช้ภาษาถิ่นที่แตกต่างกันและเป็นเอกลักษณ์ของตน จึงมีคำศัพท์เกี่ยวกับอาหารที่ใช้เรียกแตกต่างกันไปด้วย ทำให้ผู้ชมที่อยู่ในท้องถิ่นอื่นไม่เข้าใจความหมาย ต้องมีการแปลความหมายหรือบอกชื่อเรียกเป็นภาษาถิ่นอื่นด้วยเพื่อให้ผู้ชมทุกคนเข้าใจตรงกัน เช่น *รายการภัตตาคารบ้านทุ่ง* ที่ให้ความรู้ที่ “คุณ กัญจนบุรีเรียก กระดาษขาว คนใต้เรียก อ้อดิบ บางพื้นที่เรียก โชน คนอีสานเรียก คุณ คนเหนือเรียก ตูน” หรือ *รายการกินอยู่...คือ* ที่ให้ความรู้ที่ “ปลาร้า คนอีสานเรียก ปลาแดก ‘แดก’ ไม่ใช่คำหยาบ แต่แปลว่า การยัดลงไป อัดลงไป จึงเรียกว่า การแดกปลา” เป็นต้น

2) ความรู้เกี่ยวกับอาหารที่เป็นภาษาต่างประเทศ เป็นการให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารซึ่งเป็นคำศัพท์ภาษาต่างประเทศ พบว่ามี 2 ลักษณะ คือ คำภาษาต่างประเทศที่คนไทยไม่รู้จักหรือยังไม่เข้าใจดีพอ จึงต้องมีการแปลความหมายหรือให้ชื่อในภาษาไทยเพื่อให้ผู้ชมเข้าใจยิ่งขึ้น เช่น *รายการถึงพริกถึงขิง* ที่ให้ความรู้ที่ “กาน้ำ คือ ลูกสมอ ส่วน ผัก คือ ฉ่าย กาน้ำฉ่าย จึงหมายถึง ผักที่เอามาผัดกับลูกสมอ” เป็นต้น และคำภาษาไทยที่มีการบอกคำศัพท์เป็นภาษาต่างประเทศเพื่อสอนให้ผู้ชมได้รู้จักกับคำศัพท์ภาษาอื่นด้วย เช่น *รายการ Kitchen ห้องเรียนเจ้าตัวเล็ก* ที่ให้ความรู้ที่ “ข้าวผัด ภาษาอังกฤษเรียก Fried Rice” หรือ *รายการอร่อยช่อง 5* ที่ให้ความรู้ที่ “หมูสามชั้นต้น คนจีนแคะเรียก อ้าซ้อยกอก คนจีนกวางตุ้งเรียก มูซอเยเคาหยก” เป็นต้น

ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติภาษาแบ่งตามลักษณะของคำศัพท์ได้ 3 ลักษณะ คือ

1) ความรู้เกี่ยวกับอาหารที่เป็นคำศัพท์ชื่อของอาหาร คือ คำที่เป็นชื่อเรียกของชนิดอาหารต่างๆ ซึ่งโดยส่วนใหญ่แล้วจะเป็นคำศัพท์ชื่ออาหารต่างชาติที่ผู้ชมไม่รู้จักแล้วมีการบอกชื่อเรียกหรือแปลความหมายเป็นภาษาไทยให้ผู้ชมคนไทยได้เข้าใจว่าหมายถึงอาหารชนิดใดหรือคำนั้นมี ความหมายว่าอย่างไร เช่น *รายการถึงพริกถึงขิง* ที่ให้ความรู้ว่า “หมีข้าว เป็นอาหารจีน ข้าว แปลว่าเส้นด้าย เพราะเป็นเส้นหมีที่มีขนาดเล็กเท่าเส้นด้าย มีชื่ออื่นว่า หมีเตี๋ยว” หรือ *รายการอ่อยอย่าง* ยิ่ง ที่ให้ความรู้ว่า “หลักจับห่อ คือ ราดหน้ารวมมิตร เป็นภาษาจีนกวางตุ้ง” เป็นต้น

2) ความรู้เกี่ยวกับอาหารที่เป็นคำศัพท์วิธีการปรุงอาหาร คือ คำที่บอกถึงกระบวนการขั้นตอนในการทำอาหาร ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบอาหารจนถึงการปรุงอาหาร ซึ่งโดยเฉพาะในภาษาไทยนั้นมีคำศัพท์ประเภทนี้อยู่มาก เช่น *รายการกินอยู่...คือ* ที่ให้ความรู้ว่า “ภาษาอีสานมีคำขยายความอาหารให้ละเอียดขึ้นเยอะ เช่น ‘อู’ จะใส่น้ำน้อย ‘เออะ’ จะใส่น้ำน้อยลงไปอีก ส่วน ‘อ้อ’ ก็ใส่น้ำน้อยที่สุด” เป็นต้น ส่วนคำศัพท์ที่เป็นภาษาต่างชาติ เช่น *รายการหมักแดงโชว์* ที่ให้ความรู้ว่า “การทำอาหารให้สุกโดยการนึ่งกระทะ ภาษาอังกฤษเรียกว่า Sear” เป็นต้น ทำให้ผู้ชมประกอบอาหารด้วยความเข้าใจและปรุงอาหารตามวิธีการที่ถูกต้อง

3) ความรู้เกี่ยวกับอาหารที่บอกถึงที่มาของคำศัพท์ คือ มีการอธิบายถึงรากศัพท์ของคำศัพท์ต่างๆว่ามาจากคำว่าอะไร หรือมาจากชนชาติใด มีการเปลี่ยนแปลงศัพท์นั้นหรือไม่อย่างไร เช่น *รายการ Kitchen ห้องเรียนเจ้าตัวเล็ก* ที่ให้ความรู้ว่า “ขนมปัง มาจากคำว่า Pain เป็นภาษาฝรั่งเศส คนไทยไม่เห็นว่าเป็นอาหารหลักเหมือนฝรั่ง เพราะอาหารหลักของคนไทย คือข้าว จึงเรียกว่า ขนม นำหน้าคำว่า ‘แปง’ มาตลอด แต่คนไทยออกเสียงเพี้ยนจาก ‘ขนมแปง’ เป็น ‘ขนมปัง’ เรื่อยมา” การบอกที่มาของคำศัพท์นี้ทำให้เรามีความรู้ว่า ภาษาไทยที่เราใช้เรียกชื่อชนิดอาหารอยู่ทุกวันนี้มีที่มาจากอย่างไร และเพราะเหตุใดจึงเรียกเช่นนั้น

นอกจากคำศัพท์ต่างๆแล้ว ยังมีความรู้เกี่ยวกับอาหารที่อยู่ในวรรณกรรมไทยด้วย โดยเป็นความรู้ที่ถูกถ่ายทอดออกมาเป็นภาษาที่เรียงร้อยด้วยถ้อยคำสละสลวยจากการประพันธ์ซึ่งแฝงความหมายอยู่ในวรรณกรรมนั้น เช่น *รายการ Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร* ที่ให้ความรู้ว่า “ภาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานของรัชกาลที่ 2 ที่ว่า ‘มีสมันแกงแก้วตา หอมยี่ห่วยรสร้อนแรง ชายใดได้กลิ่นแกง แรงอยากใฝ่ฝันหา’ เปรียบเปรยว่าเครื่องเทศมีกลิ่นและรสร้อนแรงจัดจ้าน ผู้ชายคนใดได้กินเป็นต้องหลงใหลชื่นชอบผู้หญิงคนนั้น” ซึ่งวรรณกรรมนี้ได้แสดงให้เห็นถึงพัฒนาการของวัฒนธรรมการกินของคนไทยสมัยก่อนที่เริ่มมีการรับเอาวัฒนธรรมอาหารอินเดียเข้ามา สังเกตได้จากเครื่องเทศ คือ ยี่ห่วย ที่นำมาทำอาหารเป็นแกงมีสมันของอินเดีย รวมทั้งสะท้อนภาพวัฒนธรรมการกินของคนไทยสมัยนั้นที่ผู้หญิงเป็นเพศที่ทำอาหารให้กับผู้ชายได้กิน

ภาษานั้นถือเป็นเรื่องมืออย่างหนึ่งที่สะท้อนและแสดงให้เห็นถึงพัฒนาการของวัฒนธรรมการกินของคนไทยได้เป็นอย่างดี กล่าวคือ นอกจากคำศัพท์ที่เป็นภาษาไทยเองแล้ว ซึ่งก็มีภาษาไทยหลากหลายท้องถิ่น ยังมีคำศัพท์ที่เป็นภาษาต่างประเทศด้วย แสดงให้เห็นว่า ไทยเรามีการรับเอาวัฒนธรรมอาหารของต่างชาติเข้ามาผสมผสานกับวัฒนธรรมอาหารของไทย ซึ่งสะท้อนค่านิยมเกี่ยวกับอาหารและพฤติกรรมการกินอาหารของคนกลุ่มต่างๆ ได้เป็นอย่างดี

### 1.8 ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติการเกษตรและการประมง

ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติการเกษตรและการประมงได้รับการนำเสนอทั้งหมด 8 รายการ เป็นความรู้เกี่ยวกับอาหารที่สัมพันธ์กับกระบวนการผลิตอาหารและลักษณะเนื้อหาที่มีการบอกถึงวัตถุดิบอาหาร เนื่องจากอาหารต่างๆ ที่เรากินนั้นต้องเริ่มต้นด้วยการผลิตขึ้นมาเป็นวัตถุดิบอาหาร จึงสามารถนำไปปรุงเป็นอาหารในขั้นตอนต่อไปได้ โดยการผลิตวัตถุดิบอาหารซึ่งได้แก่ พืชผักผลไม้ เนื้อสัตว์ต่างๆ ข้าว ธัญญาหาร เป็นต้น นั้นเกี่ยวข้องกับมิติการเกษตร คือ การปลูกพืชและการเลี้ยงสัตว์ที่มนุษย์ทำตัวเอง ส่วนมิติการประมง คือ การออกเรือไปจับสัตว์น้ำที่มีอยู่แล้วในทะเลมาเป็นอาหาร

ความรู้ในมิตินี้มีการนำเสนอในรูปแบบรายการสารคดี คือ มีการถ่ายทำยังสถานที่จริงที่เป็นการผลิตวัตถุดิบอาหารหรือเป็นแหล่งของวัตถุดิบอาหาร เช่น ไร่สวน แปลงนา ฟาร์มปศุสัตว์ ทะเล เป็นต้น เพื่อแสดงให้เห็นถึงภาพของการปลูกพืช การเลี้ยงสัตว์ การจับสัตว์ทะเล รวมทั้งสภาพแวดล้อมของพื้นที่การผลิต อุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ ซึ่งเป็นบรรยากาศจริงที่ช่วยให้ผู้ชมเข้าใจชัดแจ้งได้ดีกว่าคำพูดอย่างเดียว และยังมีการบอกเล่าเป็นคำพูดโดยผู้ดำเนินรายการหรือมีรูปแบบการนำเสนอการบรรยายประกอบภาพ เพื่อให้รายละเอียดต่างๆ กับผู้ชมได้เข้าใจมากขึ้น

ผู้วิจัยได้แบ่งความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิตินี้เป็น 2 ลักษณะ คือ

1) **ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติการเกษตร** เป็นความรู้ในเรื่องการผลิตวัตถุดิบอาหารที่เป็นพืชผักผลไม้ต่างๆ ข้าว ธัญญาหาร สัตว์ต่างๆ ที่คนกินเป็นอาหาร เช่น หมู เป็ด ไก่ กุ้งน้ำจืด เป็นต้น ซึ่งมนุษย์เป็นผู้ผลิตขึ้นมาได้เองด้วยวิธีการปลูกและเลี้ยงขึ้นมา สำหรับพืชผักนั้นนำเสนอทั้งภาพและให้ความรู้ตั้งแต่ลักษณะของพืช ถิ่นกำเนิด สายพันธุ์ วิธีการปลูก การบำรุงรักษา ฤดูกาล การเก็บเกี่ยวไปจำหน่าย ส่วนสัตว์ต่างๆ นั้นนำเสนอตั้งแต่การผสมพันธุ์ การเลี้ยงดู การจับไปจำหน่าย เช่น *รายการหมักแดงไชว้* ที่ให้ความรู้ “ปลูกต้นกะเพราโดยยกร่องพรวนดินแล้วเอาฟางคลุม หว่านเมล็ด รดน้ำวันละ 2 ครั้ง พอครบ 2 อาทิตย์ ต้นกล้าออกก็ใส่ปุ๋ย รดน้ำวันละ 2 ครั้ง อีก 2 อาทิตย์ ก็ตัดขายได้” หรือ *รายการขนมไทยอะไรเอ๋ย* ที่ให้ความรู้ “เลี้ยงไก่โดยทำเล้าไก่เป็นร่องๆ ให้ขี้ไก่และเศษอาหารตกลงไปในบ่อปลาที่อยู่ข้างล่างให้เป็นอาหารปลา” หรือ *รายการภัตตาคาร*



บ้านทุ่ง ที่ให้ความรู้ว่า “แสมมี 2 ชนิด คือ แสมขาว ลำต้นผิวขาว ใบกลมรี ผลใหญ่แป้น และแสมดำ ลำต้นผิวดำ ใบเรียวยาวแหลม ผลเล็กรี” เป็นต้น

2) ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติการประมง เป็นความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบอาหารที่เป็นสัตว์น้ำหรือพืชในทะเล ซึ่งมนุษย์ไม่ได้ผลิตสร้างขึ้นมาเอง หากแต่มีอยู่แล้วตามธรรมชาติในท้องทะเล มนุษย์เป็นผู้จับขึ้นมาเป็นอาหาร โดยมีการนำเสนอทั้งภาพและให้ความรู้ตั้งแต่สภาพของท้องทะเล ลักษณะของสัตว์น้ำและพืชชนิดต่างๆ สายพันธุ์ ฤดูกาล วิธีการจับ การดูแลจัดเก็บก่อนไปจำหน่าย เช่น *รายการถึงพริกถึงขิง* ที่ให้ความรู้ “จับแมงดาทะเลโดยลงอวนไว้ในทะเลแล้วไปเก็บ จับได้มากในฤดูหนาว เดือนพฤศจิกายนถึงมีนาคม” และ “ไข่ของแมงดาทะเลอยู่ในกระดองไข่แมงดาถ้วยเม็ดเล็ก สีเหลืองส้ม นิ่มอร่อยกว่า แต่มีพิษ ส่วนไข่แมงดาจานเม็ดใหญ่ สีเหลืองอ่อน อร่อยน้อยกว่า แต่ไม่มีพิษ” เป็นต้น

การให้ความรู้ในมิตินี้ถือเป็นการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารในแง่ของการผลิตอาหารจากอดีตสู่ปัจจุบัน เนื่องจากในปัจจุบันกลายเป็นยุคที่มีการผลิตแบบอุตสาหกรรมไปแล้ว จึงเป็นการทำให้คนยุคใหม่ได้ทราบว่า การปลูกพืชเลี้ยงสัตว์แบบสังคมนเกษตรกรรมในสมัยก่อนนั้นมีวิธีการทำอย่างไร เพื่อให้ขั้นตอนต่างๆ ในการผลิตซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของคนไทยยังคงดำรงอยู่

นอกจากนี้ยังทำให้ผู้คนในสังคมซึ่งปัจจุบันไม่ได้ผลิตวัตถุดิบอาหารเองแล้ว ได้มีความรู้ ว่าอาหารที่ตนเองบริโภคอยู่ทุกวันนี้มีการผลิตอย่างไร หรือว่าจะได้วัตถุดิบอาหารต่างๆ มาจากไหน มีขั้นตอนยุ่งยากลำบากเพียงใด เพื่อว่าจะได้บริโภคอาหารอย่างรู้คุณค่า

### 1.9 ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติวิถีชีวิต

ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติวิถีชีวิตได้รับการนำเสนอทั้งหมด 6 รายการ เป็นความรู้ในเรื่องราวของอาหารที่สัมพันธ์กับรูปแบบการใช้ชีวิต การดำรงชีพ การประกอบอาชีพของผู้คน สภาพความเป็นอยู่ ตลอดจนบ้านเรือน ชุมชน และสภาพแวดล้อมของผู้อยู่อาศัยที่สอดคล้องกับแบบแผนการใช้ชีวิตโดยมีเรื่องของอาหารเข้ามาเกี่ยวข้องหรือมีผลต่อวัฒนธรรมการกิน

“การกินนั้นเชื่อมกับวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคน คนเรากินอาหารอย่างไรก็เพราะอยู่แบบนั้น เช่น ชาวบ้านที่มีอาชีพเป็นเกษตรกร ก็จะปลูกพืชผักกินเองมากกว่าไปซื้อกิน การกินอาหารจึงเป็นการสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตของผู้คนที่แตกต่างกัน” (บัณฑิต ลุนทา. สัมภาษณ์, 24 มีนาคม 2554)

เนื่องจากเป็นความรู้ที่สัมพันธ์กับวิถีชีวิตของผู้คน ดังนั้น จึงมีการนำเสนอด้วยภาพผู้คน ชุมชน และบ้านเรือนต่างๆ เพื่อให้ผู้ชมได้สัมผัสถึงการมีชีวิตและสภาพความเป็นอยู่ของผู้คนใน



พื้นที่ต่างๆ เช่น การพาไปชมบ้านเรือน สภาพวิถีชีวิตของชาวบ้าน อ.พระสมุทรเจดีย์ จังหวัดสมุทรปราการ ซึ่งอาศัยอยู่ใกล้ทะเล รวมทั้งภาพการประกอบอาชีพทำประมงชายฝั่งและการทำวังกุ้งของชาวบ้าน เป็นต้น โดยมีรูปแบบการนำเสนอการบรรยายประกอบภาพเพื่อให้รายละเอียดต่างๆกับผู้ชมมากขึ้น

ความรู้ในมิตินี้สามารถแบ่งได้เป็น 2 ลักษณะ คือ

1) ความรู้ในมิติวิถีชีวิตเกี่ยวกับการดำรงชีพและการประกอบอาชีพ เป็นการให้ความรู้ที่แสดงถึงแบบแผนการใช้ชีวิตประจำวัน ลักษณะความเป็นอยู่ ตลอดจนการประกอบอาชีพเพื่อดำรงชีพซึ่งล้วนเกี่ยวพันกับเรื่องราวของอาหาร เช่น *รายการตลาดสดสนามเป้า* ที่ให้ความรู้ที่ “คนบึงกาฬมีวิถีชีวิตอยู่อย่างเรียบง่าย ทำอาชีพเกษตรกรรม ปลูกผักริมแม่น้ำโขง ทำนา จับปลาในบึงและแม่น้ำโขง พึ่งพาธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์จากบึงกาฬ” หรือ *รายการกินอยู่...คือ* ที่ให้ความรู้ที่ “เกษตรกร อำเภอเกาะเปาะ จังหวัดระนอง ปลูกผักพื้นบ้านเป็นอาชีพหลัก มีทั้งข้า ตะไคร้ ยอดกระเจี๊ยบ ใบยี่หระ ชะอม ผักกูด หยวกกล้วย กะเพรา ยอดหมุย เล็บกระรอก เป็นต้น ทุกๆเช้าของวันค้จะมีพ่อค้าคนกลางมารับผักจากชาวสวน จะมัดผักเป็นกำๆ ซั่งกิไลแล้วจ่ายเงินให้ทันที เกษตรกรมีรายได้ตลอดทั้งปีจากผักที่ปลูก” เป็นต้น

2) ความรู้ในมิติวิถีชีวิตเกี่ยวกับรูปแบบการกินที่สอดคล้องกับรูปแบบการใช้ชีวิต เป็นการให้ความรู้ที่แสดงถึงรูปแบบในการบริโภคอาหารซึ่งสืบเนื่องมาจากรูปแบบหรือแบบแผนในการใช้ชีวิตของผู้คนในแต่ละยุคสมัยและในสังคมต่างๆ เช่น *รายการ Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร* ที่ให้ความรู้ที่ “คนในเมืองในปัจจุบันมีชีวิตที่เร่งรีบ เลยนิยมกินอาหารจานด่วนมากขึ้น พวกเขาตามสั่งหรืออาหารสำเร็จรูปพร้อมกิน” ซึ่งบอกถึงวิถีชีวิตของคนเมืองหลวงในยุคปัจจุบันที่ใช้ชีวิตอย่างเร่งรีบจนไม่มีเวลาหุงหาอาหารจึงต้องซื้อหาอาหารจานด่วนมาบริโภค ตรงกันข้ามกับวิถีชีวิตของไทยในสมัยก่อนที่ต้องเสาะหาวัตถุดิบอาหารมากินเองเพื่อยังชีพ ไม่ได้สะดวกสบายเหมือนในปัจจุบัน ตามที่ *รายการภัตตาคารบ้านทุ่ง* ให้ความรู้ที่ “คนไทยโบราณแถบชายฝั่งไม่มีหมูเห็ดเป็ดไก่กิน วิถีชีวิตอยู่ใกล้ทะเลก็กินอาหารทะเลที่จับมาได้ และกินลูกแสมที่ขึ้นเองตามธรรมชาติแถวป่าชายเลน ซึ่งนำมาเชื่อมกินกันกว่า 100 ปีแล้ว” เป็นต้น

การนำเสนอความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิตินี้ทำให้ผู้คนที่ถิ่นอาศัยได้ทราบว่าผู้คนที่ถิ่นอื่นมีวิถีชีวิตอย่างไร เหมือนหรือแตกต่างกับตนเองอย่างไร หรือคนในปัจจุบันก็ได้รู้รูปแบบชีวิตของคนในสมัยก่อนนั้นเป็นอย่างไร มีวัฒนธรรมการกินอาหารแบบไหน แล้วนำความรู้ที่ได้มาเป็นแบบอย่างรวมทั้งประยุกต์ใช้กับการดำรงชีพของตนบ้าง เช่น บางท้องถิ่นที่มีลูกแสมขึ้นแต่ไม่เคยนำมาทำอาหารกิน คนในพื้นที่นั้นจะได้นำมากินดูบ้าง หรือ คนในปัจจุบันที่ใช้ชีวิตและกินอาหารอย่างรีบเร่งอาจหันกลับไปใช้ชีวิตอย่างเรียบง่าย กินอาหารจากพืชผักที่ปลูกเองก็ได้

### 1.10 ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติภูมิปัญญา

ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติภูมิปัญญาได้รับการนำเสนอทั้งหมด 5 รายการ ภูมิปัญญานั้นถือเป็นความรู้ของคนสมัยก่อนที่เกิดจากการคิดค้นขึ้นเองด้วยประสบการณ์ที่เกิดขึ้นกับตนเอง เกิดจากการลองผิดลองถูกและเรียนรู้จากชีวิตจริงจนค้นพบความรู้นั้นๆ ไม่ใช่ความรู้ที่อยู่ในตำรา หรือมีผู้บัญญัติไว้ โดยภูมิปัญญาเกี่ยวกับอาหารนั้นเป็นการใช้ความรู้ที่ค้นพบขึ้นมาเองนำวัตถุดิบ อาหารหรือสิ่งต่างๆ ที่อยู่รอบตัวมาใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ เพื่อการดำรงชีพและเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น สำหรับความรู้เกี่ยวกับอาหารที่สัมพันธ์กับภูมิปัญญานั้น เป็นการนำเอาความรู้ของคนสมัยก่อนไปใช้ในการผลิตหรือเสาะหาวัตถุดิบอาหาร การประกอบอาหาร การบริโภคอาหาร การรักษาโรคด้วยอาหาร ตลอดจนการดำรงชีวิตหรือหาเลี้ยงชีพด้วยอาหาร

ความรู้ในมิตินี้มีการนำเสนอโดยการบอกเล่าเป็นคำพูดโดยผู้ดำเนินรายการหรือมีผู้ร่วมรายการมาถ่ายทอดภูมิปัญญาความรู้ต่างๆ ให้กับผู้ชม พร้อมทั้งมีการแสดงภาพประกอบให้ผู้ชมเห็นรายละเอียดและเข้าใจมากขึ้น ผู้วิจัยได้แบ่งความรู้ในมิตินี้เป็น 4 ลักษณะ ได้แก่

1) ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาในการประกอบอาหาร เป็นความรู้ในขั้นตอนวิธีการปรุงอาหารที่ใช้ความรู้ของคนโบราณมาทำอาหาร เช่น *รายการหมักแดงโชว์* ที่ให้ความรู้ที่ว่า “หมูยอแฉม (ชะแหม) เกิดจากภูมิปัญญาของชาวจังหวัดอุทัยธานี ที่ทำหมูยอใส่ในกระบอกลำตันแฉม ซึ่งมีต้นแฉมจำนวนมาก โดยตัดลำตันแฉมเป็นท่อนๆ ล้างให้สะอาด เอาเนื้อหมูหมักกับเครื่องเทศ และปรุงรสแล้วไปบดเหมือนทำหมูยอปกติ แล้วยัดใส่กระบอกตันแฉม ปิดฝากระบอกด้วยใบแฉม ต้มในหม้อให้สุก” หรือ *รายการกินอยู่...คือ* ที่ให้ความรู้ที่ว่า “ข้าวเป็อ ทำจากข้าวเหนียวแช่น้ำแล้วนำไปโขลกให้ละเอียด คนอีสานสมัยก่อนใช้ข้าวเหนียวที่กินอยู่แล้วมาทำให้อาหารขึ้นขึ้น โดยไม่ต้องใช้แป้งผสมน้ำเหมือนปัจจุบัน” เป็นต้น

2) ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาในการบริโภคอาหาร เป็นความรู้ในการกินอาหาร เนื่องจากกินอาหารนั้นมานานจึงรู้ว่าอาหารอะไรมีคุณสมบัติหรือรสชาติเป็นอย่างไร ควรกินอย่างไร กินคู่กับอะไรเพื่อส่งเสริมรสชาติให้ดีขึ้นหรือไม่เป็นอันตรายกับร่างกาย เช่น *รายการขนมไทยอะไรเอ่ย* ที่ให้ความรู้ที่ว่า “การกินกล้วยไข่กับกระยาสารท ให้กินกล้วยก่อนเพื่อเคลือบให้ฟันลื่น แล้วกินกระยาสารทตามจะได้ไม่ติดฟัน” หรือ *รายการกินอยู่...คือ* ที่ให้ความรู้ที่ว่า “เห็นหลายชนิดมีพิษ กินเปล่าๆ ไม่ได้ แต่คนอีสานจะมีภูมิปัญญาว่าอะไรดับพิษเห็ดได้ เช่น เห็ดน้ำหมากมีพิษก็ให้แกงใส่ น้ำคั้นใบย่านางช่วยดับพิษได้” เป็นต้น

3) ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาในการใช้อาหารเป็นยารักษาโรค ในสมัยก่อนนั้นยังไม่มียารักษาโรคของแพทย์แผนปัจจุบัน คนในสมัยนั้นจึงต้องใช้พืชสมุนไพรหรืออาหารต่างๆ มาใช้เป็นยารักษาโรคแทน โดยเกิดจากการกินพืชสมุนไพรหรืออาหารนั้นเป็นประจำและเกิดผลต่างๆ กับร่างกาย จึงเกิดเป็นความรู้ว่าสิ่งนั้นสามารถรักษาโรคอะไรได้ เช่น *รายการกินอยู่...คือ* ที่ให้

ความรู้ว่า “สมัยก่อนถ้าเป็นไข้ หมอยาไทยให้กินน้ำต้มเคี้ยวของแก่นขี้เหล็กกับข้าวหมาก กินแล้ว ร่างกายจะแข็งแรง สุขภาพดี” หรือ *รายการตลาดสดสนามเป้า* ที่ให้ความรู้ที่ “ถ้าโดนต่อต่ออย่าให้ กินว่านแก้พิษจึงจะหาย” เป็นต้น

4) ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาในการดำรงชีพด้วยอาหาร เป็นการนำความรู้ที่เรียนรู้เองจาก สภาพแวดล้อมและความเป็นอยู่ รวมทั้งการใช้ความรู้ที่คนรุ่นก่อนคิดค้นขึ้นมาเพื่อแสวงหาวิถีทาง ในการดำรงชีวิตให้อยู่รอดด้วยการพึ่งพาอาหาร เช่น *รายการกินอยู่...คือ* ที่ให้ความรู้ที่ “เสน่ห์ของ ข้าวหมากอยู่ที่ภูมิปัญญาของคนไทย การกินง่ายอยู่ง่าย การนำพืชพันธุ์อาหารของไทยมาหมัก เป็นอาหารอย่างอื่นเก็บไว้กินได้นาน คล้ายกับชาติอื่นๆ เช่น ญี่ปุ่นมีนัตโตะซึ่งเป็นถั่วหมักจุลินทรีย์ เกาหลีมีกิมจิซึ่งเป็นผักดอง” หรือ “แม่อีสานจะแห้งแล้ง แต่คนอีสานก็ไม่เคยอดตาย สามารถกิน อาหารตามฤดูกาลได้ตลอดทั้งปี หาอาหารกินได้ตั้งแต่ในดินจนถึงบนฟ้า แห้งแล้ง น้ำท่วม หนาวจัด ก็อยู่ได้หมด โดยมีภูมิปัญญาที่บรรพบุรุษสั่งสมและสืบทอดมาถึงลูกหลานในปัจจุบัน”

“คนไทยฉลาดมากที่หยิบจับทุกอย่างมาเป็นอาหารได้หมด เป็นวิถีชีวิตของคนแต่ละ ท้องถิ่นเพื่อความอยู่รอด โดยใช้ความช่างสังเกตดูว่าอะไรกินได้บ้างก็เอามากินหมด แต่ละภาคจึง มีของกินแปลกๆไม่เหมือนกัน” (สุกัญญา แซ่ฟู, สัมภาษณ์, 23 มีนาคม 2554)

การที่รายการอาหารทางโทรทัศน์นำเสนอความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติภูมิปัญญานั้นถือ เป็นการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารในแง่ของการนำความรู้เกี่ยวกับเรื่องอาหารการกินของคนรุ่นก่อน สู่คนรุ่นใหม่ ให้คนในปัจจุบันรับรู้ว่ามีในสมัยก่อนจะยังไม่มี ความเจริญด้านเทคโนโลยีต่างๆหรือ ยังเป็นสังคมที่ไม่ได้รับการพัฒนาให้ทันสมัยเท่ากับปัจจุบัน แต่ผู้คนในอดีตนั้นก็สามารถใช้ความรู้ ที่พวกเขาคิดค้นขึ้นมาเพื่อให้ดำรงชีพอยู่ได้ด้วยพึ่งพาวัตถุดิบอาหารจากธรรมชาติรวมทั้งมีการ นำวัตถุดิบอาหารต่างๆมาสร้างสรรค์เป็นอาหารอื่นๆได้ ซึ่งคนในยุคนี้ก็ยังสามารถนำความรู้ที่ได้ไป ประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับชีวิตประจำวันของตนเองได้เช่นกัน

### 1.11 ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติประวัติศาสตร์

ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติประวัติศาสตร์ได้รับการนำเสนอทั้งหมด 4 รายการ โดยเป็น ความรู้เกี่ยวกับประวัติศาสตร์ความเป็นมาของอาหารต่างๆ โดยบอกถึงแหล่งต้นกำเนิด ช่วงเวลาที่ กำเนิด ความสำคัญของอาหารชนิดนั้นทั้งในอดีตและปัจจุบัน รวมทั้งลักษณะการเปลี่ยนแปลง ของอาหารนั้น เนื่องจากมนุษย์เราเกิดมาบนโลกใบนี้มายาวนาน อาหารก็ถือกำเนิดมาจากฝีมือ ของมนุษย์จึงมีประวัติความเป็นมาที่ยาวนานเช่นกัน เมื่อเวลาล่วงเลยไปก็มีการพัฒนา

เปลี่ยนแปลงไปเรื่อยๆมาจนทุกวันนี้ แม้ว่าพัฒนาการของอาหารจะเปลี่ยนแปลงไปหรือไม่อย่างไร จุดเริ่มต้นของอาหารก็ถือเป็นเรื่องสำคัญที่บอกถึงคุณค่าของอาหารชนิดนั้น

สำหรับความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิตินี้แบ่งได้เป็น 2 ลักษณะ คือ

1) ความรู้เกี่ยวกับประวัติศาสตร์อาหารไทย เป็นการให้ความรู้เกี่ยวกับประวัติศาสตร์ความเป็นมาของอาหารไทยซึ่งเป็นอาหารประจำชาติไทย สมควรที่คนไทยควรได้รับรู้และภาคภูมิใจในอาหารของตน เช่น *รายการอร่อยอย่างยิ่ง* ที่ให้ความรู้ว่า “ผัดไทย เกิดขึ้นสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม ในยุครัฐนิยม ที่ต้องการส่งเสริมความเป็นไทย เพราะช่วงนั้นภัยเดี่ยวของจีน กำลังเข้ามา จึงมีการประกาศให้ทำภัยเดี่ยวที่ใส่เครื่องเป็นไทยทั้งหมด เช่น กุ้งแห้ง ถั่วงอก ถั่วลิสง มะขามเปียก ผักไทยๆ และต้องใช้เส้นจันท์จากโคราชเท่านั้น จะใช้เส้นจากจีนไม่ได้ และปรุงรสชาติแบบไทยๆ” หรือ *รายการกินอยู่...คือ* ที่ให้ความรู้ว่า “ลูกแบ่งซึ่งเป็นวัตถุดิบในการทำให้อาหารเหนียวกลายเป็นข้าวหมาก เป็นวัตถุดิบอย่างเดียวกับที่ใช้ต้มเหล้าพื้นบ้าน เมื่อก่อนมี พรบ.สุรา 2493 ห้ามต้มเหล้าพื้นบ้าน จึงไม่ค่อยมีการทำลูกแบ่ง แต่เมื่อมีกฎหมายคุ้มครองการผลิตสุราพื้นบ้าน ทำให้เหล้าพื้นบ้านไม่ผิดกฎหมาย” เป็นต้น

2) ความรู้เกี่ยวกับประวัติศาสตร์อาหารต่างชาติ เป็นการให้ความรู้เกี่ยวกับประวัติศาสตร์ความเป็นมาของอาหารนานาชาติที่ไม่ใช่อาหารไทย เพื่อให้เราได้เรียนรู้ประวัติความเป็นมาของอาหารชาติอื่นซึ่งเกิดมาก่อนชาติไทยด้วย เช่น *รายการ Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร* ที่ให้ความรู้ว่า “พริกไทยมีประวัติศาสตร์ความเป็นมายาวนานตั้งแต่สมัยกรีกและโรมันโบราณ ถือเป็นเครื่องเทศสำคัญและมีมูลค่าสูงเทียบเท่ากับทองคำ เมื่อกษัตริย์อราลิกตีกรุงโรมแตกในปี ค.ศ. 408 ชาวโรมมาขอซื้อให้กษัตริย์ปล่อยกรุงโรมเป็นอิสระ กษัตริย์จึงให้แลกกับทองคำ เงิน เสื้อ 4,000 ตัว และพริกไทย 3,000 ปอนด์ ทุกอย่างนั้นพอหาได้ แต่พริกไทยนั้นหายาก เพราะยุโรปมีภูมิประเทศและภูมิอากาศไม่เหมาะแก่การปลูกพริกไทย ไม่เหมือนกับฝั่งตะวันออก” หรือ *รายการ Kitchen ห้องเรียนเจ้าตัวเล็ก* ที่ให้ความรู้ว่า “ข้าวผัดเกิดขึ้นครั้งแรกในประเทศจีน จากการนำข้าวสวยที่เหลือมาผัดกับส่วนผสมอื่นๆกลายเป็นอาหารจานใหม่ แล้วแพร่หลายไปทั่วโลกพร้อมกับคนจีนที่ย้ายถิ่นไปอยู่ที่ต่างๆ” เป็นต้น

สำหรับความรู้เกี่ยวกับประวัติศาสตร์อาหารต่างชาติที่พบว่ามีกรนำเสนอเรื่องราวของอาหาร คือ พริกไทย ซึ่งมีถิ่นกำเนิดอยู่ที่กรีกและโรมัน และ ข้าวผัด ซึ่งมีถิ่นกำเนิดอยู่ที่จีนนั้น สอดคล้องกับงานเขียนของ พิชัย วาสนาสง (2542) ที่บอกว่า “อาหารของจีน กรีก และโรมัน เป็นอาหารของสามวัฒนธรรมที่เกิดมาแต่ดึกดำบรรพ์และเป็นรากฐานของวัฒนธรรมการบริโภคในโลกนี้” สะท้อนให้เห็นว่า อาหารของสามชนชาตินี้ถือกำเนิดมายาวนานและมีความสำคัญต่ออาหารต่างๆในโลกนี้ด้วย สังเกตได้จาก พริกไทย ที่เป็นเครื่องชูกลิ่นและรสอาหารให้หอมหวานซึ่งมีการใช้



อย่างแพร่หลาย หรือ ข้าวผัด ก็กลายเป็นอาหารง่ายๆที่หลายชนชาติเรียนรู้ที่จะทำกินกันไปทั่วโลก นอกจากนี้อาหารของสามชาตินี้ยังเป็นที่มาของอาหารชนิดอื่นๆด้วย

“การจะนำเสนออาหารสักอย่าง เช่น น้ำพริกขิงเรือ ต้องบอกประวัติความเป็นมาของอาหารนั้นก่อน ไม่ต้องละเอียดมากกว่าเกิดตั้งแต่สมัยไหน แต่ก็ต้องให้คนดูรู้ว่าน้ำพริกนี้เกิดขึ้นมาได้อย่างไร คนดูจะได้รู้ได้เข้าใจถึงที่มาที่ไปของอาหารแต่ละอย่าง” (สุกัญญา แซ่ฟู. สัมภาษณ์, 23 มีนาคม 2554)

การให้ความรู้เกี่ยวกับประวัติศาสตร์ความเป็นมาของอาหารนั้น ถือเป็นกรถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารตั้งแต่ยุคสมัยก่อนให้คนในยุคปัจจุบันได้ทราบถึงเรื่องราวในอดีตของอาหารชนิดต่างๆว่าถือกำเนิดขึ้นมาได้อย่างไร สภาพสังคมในยุคสมัยนั้นเป็นอย่างไร รวมถึงวัฒนธรรมการกินของคนในอดีตเป็นอย่างไร ดังเช่น ได้รู้ว่าคนไทยสมัยก่อนมีวัฒนธรรมการต้มเหล้ากินเอง หรือวัฒนธรรมอาหารจีนเริ่มเข้าสู่เมืองไทยอย่างมากในช่วงจอมพล ป.พิบูลสงคราม เป็นต้น นอกจากนี้เมื่อรับรู้ถึงความเป็นมาที่ยากลำบากของอาหารต่างๆรวมทั้งความสำคัญของอาหารแต่ละชนิด ดังเช่น พริกไทยที่เป็นเครื่องเทศสำคัญในยุคสงคราม ยิ่งทำให้ผู้ชมตระหนักถึงคุณค่าของอาหารต่างๆที่บริโภคกันอยู่ในทุกวันนี้

### 1.12 ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติอาชีพค้าขายอาหาร

ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติอาชีพค้าขายอาหารได้รับการนำเสนอน้อยที่สุดเพียง 2 รายการ คือ *รายการตลาดสดสนามเป้า และรายการนับหนึ่ง...ถึงฝัน* ซึ่งทั้งสองรายการนี้เป็นรายการที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาชีพปรากฏอยู่ในรายการด้วย แสดงว่า เมื่อรายการอาหารทางโทรทัศน์มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาชีพ ย่อมต้องมีการให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติอาชีพค้าขายอาหารด้วยเช่นกัน และเนื่องจากเป็นรายการที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหาร จึงกล่าวถึงเฉพาะอาชีพที่เกี่ยวกับการค้าขายอาหารเท่านั้น โดยมีทั้งวัตถุดิบอาหารและอาหารที่ปรุงแล้วพร้อมกิน เช่น พ่อค้าแม่ค้าในตลาดสด รถเข็นแผงลอยต่างๆ เจ้าของร้านอาหารหรือภัตตาคาร เป็นต้น โดยผู้วิจัยสังเกตว่ารายการอาหารทางโทรทัศน์ในอดีตนั้นไม่มีการให้ความรู้ในมิติอาชีพนี้ เนื่องจากมุ่งประเด็นไปที่การนำเสนอเรื่องอาหารเพียงอย่างเดียว แต่ไม่ได้ให้ความสำคัญกับพ่อค้าแม่ค้าที่ขายอาหาร หรือเจ้าของร้านอาหารเหมือนเช่นในปัจจุบัน

ความรู้ในมิตินี้เป็นกรนำเสนอเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหาร โดยให้ความรู้ในแง่มุมต่างๆ ทั้งหลักการในการประกอบอาชีพ เทคนิควิธีดำเนินการ เคล็ดลับในการประสบความสำเร็จ ตลอดจนข้อคิดต่างๆเพื่อเป็นข้อมูลและแง่คิดที่เป็นประโยชน์สำหรับผู้ชมที่ประกอบอาชีพค้าขาย



อาหารอยู่แล้ว หรือเป็นผู้ที่คิดจะเริ่มต้นในสายอาชีพนี้ มีการนำเสนอความรู้โดยให้ผู้มีอาชีพค้าขายอาหารเป็นผู้บอกเล่าเป็นคำพูดถึงหลักการเฉพาะตัวในการประกอบอาชีพ ซึ่งคนเหล่านี้เป็นผู้มีประสบการณ์ด้วยตนเองจึงถ่ายทอดเรื่องราวและให้ความรู้ได้ดีที่สุด สำหรับความรู้ในมิตินี้แบ่งได้เป็น 2 ลักษณะ คือ

1) ความรู้ในมิติอาชีพเกี่ยวกับหลักการทำอาหาร เป็นความรู้ในการประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับเรื่องราวของอาหาร อาทิ การเตรียมวัตถุดิบอาหาร การประกอบอาหาร การจำหน่ายอาหาร เพื่อให้อาหารที่เราทำนั้นออกมาดีที่สุดใน *รายการตลาดสดสนามเป้า* ที่ให้ความรู้ “การเป็นแม่ค้าที่ละเอียด เลือकคัดแต่ของอย่างดี ส่วนของที่ไม่ได้คุณภาพก็ทิ้งไป ถือเป็น การซื้อสต็อกต่อคนกิน” หรือ *รายการนับหนึ่ง...ถึงฝัน* ที่ให้ความรู้ “เวลาฝึกทำอาหารอย่าเสียดายของ ถ้าไม่อร่อยก็ทิ้งไปแล้วทำใหม่ และพยายามให้ลูกค้าได้ชิมอาหารของเรา จะรู้ว่าอร่อยและดีจริง” เป็นต้น

2) ความรู้ในมิติอาชีพเกี่ยวกับหลักการประกอบอาชีพ เป็นความรู้สำหรับการดำเนินอาชีพค้าขายอาหาร หลักการทำงาน เทคนิควิธีการต่างๆ เคล็ดลับในการประสบความสำเร็จ เช่น *รายการตลาดสดสนามเป้า* ที่ให้ความรู้ “การเดินตลาดสดทำให้ได้เห็นผักแปลกๆใหม่ๆ เป็นแรงบันดาลใจในการคิดค้นอาหารใหม่ๆขึ้นมา อีกทั้งยังได้ความรู้จากแม่ค้าที่เป็นคนท้องถิ่นด้วย” หรือ *รายการนับหนึ่ง...ถึงฝัน* ที่ให้ความรู้ “เปิดร้านอาหารต้องมีใจรักอย่างแรกเลย และต้องมีประสบการณ์ หมั่นเรียนรู้เรื่องอาหารเยอะๆ” เป็นต้น

การนำเสนอความรู้ในมิตินี้เพื่อเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพโดยเฉพาะสำหรับผู้ชมที่ประกอบอาชีพค้าขายอาหาร นอกจากนี้ผู้ที่ประกอบอาชีพด้านอื่นก็สามารถนำความรู้ต่างๆและหลักการในการประกอบอาชีพไปประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมและเกิดประโยชน์กับอาชีพตนเองได้

แม้ว่ารายการอาหารทางโทรทัศน์จะนำเสนอความรู้เกี่ยวกับอาหารในหลากหลายมิติตามที่ผู้วิจัยได้กล่าวไปข้างต้นแล้ว แต่ผู้วิจัยก็ยังมองว่า ยังมีมิติอื่นๆอีกหลายมิติที่สัมพันธ์กับเรื่องอาหารซึ่งรายการอาหารทางโทรทัศน์ยังสามารถนำเสนอได้ เช่น มิติเศรษฐกิจ มิติสิ่งแวดล้อม มิติโหราศาสตร์ มิติสังคม เป็นต้น เนื่องจากเรื่องอาหารสามารถสัมพันธ์ได้กับทุกมิติ โดยขึ้นอยู่กับการประกอบสร้างของผู้ผลิตรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่จะเชื่อมโยงมิติต่างๆเหล่านั้นให้สอดคล้องสัมพันธ์กับเรื่องของอาหารได้อย่างไร ทั้งนี้เพื่อความหลากหลายของเนื้อหารายการที่แตกต่างไปจากรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีอยู่ในปัจจุบันและเพื่อการนำเสนอความรู้เกี่ยวกับอาหารในมุมมองใหม่ๆให้เข้าถึงผู้ชมได้หลากหลายกลุ่มมากขึ้น เช่น เนื้อหาเกี่ยวกับราคาของวัตถุดิบอาหาร

ในมิติเศรษฐกิจ เนื้อหาเกี่ยวกับการกินอาหารเพื่อเสริมดวงหรือแก้เคล็ดในมิติโหราศาสตร์ เนื้อหาเกี่ยวกับการผลิตอาหารในระบบอุตสาหกรรมที่ส่งผลกระทบต่อระบบนิเวศน์ในมิติสิ่งแวดล้อม เป็นต้น

## 2. ความรู้เกี่ยวกับอาหารกับวัฏจักรวัฒนธรรมอาหาร

ความรู้เกี่ยวกับอาหารนั้นนอกจากจะจำแนกตามมิติที่หลากหลายของอาหารได้แล้ว ผู้วิจัยยังพบว่า ความรู้เหล่านั้นเกี่ยวพันกับวัฏจักรวัฒนธรรมอาหาร และยังสามารถจำแนกตามกระบวนการต่างๆของวัฏจักรวัฒนธรรมอาหารได้อีกด้วย เนื่องจากวัฏจักรวัฒนธรรมอาหารเป็นกระบวนการในเรื่องอาหารการกินแบบครบวงจรของมนุษย์ที่ต้องปฏิบัติอยู่ในชีวิตประจำวัน เริ่มตั้งแต่การผลิตวัตถุดิบอาหาร ต่อด้วยการนำวัตถุดิบอาหารเหล่านั้นมาปรุงเป็นอาหาร และสุดท้ายคือการนำอาหารนั้นมารับประทาน แม้มนุษย์แต่ละคนจะไม่ได้ปฏิบัติเองทั้ง 3 กระบวนการ แต่หากมองผู้คนในสังคมโดยรวมแล้วก็จะพบว่าครบถ้วนทุกกระบวนการ

ด้วยเหตุนี้เอง ความรู้เกี่ยวกับอาหารที่ถูกนำเสนอในรายการอาหารทางโทรทัศน์จึงหลีกเลี่ยงไม่ได้พ้นจากทั้ง 3 กระบวนการหลักนี้ เพื่อให้ผู้ชมได้มีความรู้ว่าจะปฏิบัติตัวในแต่ละกระบวนการจะต้องทำอย่างไร และเพื่อให้แต่ละกระบวนการนั้นดำเนินไปได้ดียิ่งขึ้น

ความรู้เกี่ยวกับอาหารนั้นสามารถจำแนกตามกระบวนการของวัฏจักรวัฒนธรรมอาหารใน 3 กระบวนการได้ดังนี้

### 2.1 ความรู้เกี่ยวกับอาหารในกระบวนการผลิตอาหาร

ความรู้เกี่ยวกับอาหารในกระบวนการผลิตอาหารนั้นมีความสอดคล้องกับลักษณะเนื้อหาของรายการที่บอกถึงวัตถุดิบอาหารและเป็นความรู้ชุดเดียวกันกับความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติการเกษตรและการประมงที่ได้นำเสนอไปข้างต้นแล้ว เนื่องจากกระบวนการผลิตอาหาร คือขั้นตอนในการผลิตวัตถุดิบอาหารเพื่อนำไปใช้ในการประกอบอาหารต่อไป ซึ่งวัตถุดิบอาหารก็ได้แก่ พืชผักผลไม้ เนื้อสัตว์ต่างๆ ข้าวแป้ง ไขมัน ธัญญาหาร รวมทั้งสิ่งต่างๆที่มนุษย์สามารถกินเข้าไปในร่างกายได้ โดยมีทั้งวัตถุดิบอาหารที่คนเราสามารถผลิตได้เองหรือที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติและวัตถุดิบอาหารที่เป็นของผู้สนับสนุนรายการ

ความรู้เกี่ยวกับอาหารในกระบวนการผลิตอาหารนั้น สามารถแบ่งได้เป็น 2 ประเภท ดังนี้

1) ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบอาหารที่ไม่ใช่สินค้าของผู้สนับสนุนรายการ เป็นความรู้ที่บอกถึงวิธีการขั้นตอนในการผลิตวัตถุดิบอาหารต่างๆทั้งพืชผักผลไม้ สัตว์ต่างๆ และสิ่งอื่นๆที่กินได้ ซึ่งมนุษย์เป็นผู้ผลิตหรือสร้างขึ้นได้ด้วยตนเอง โดยมีขั้นตอนต่างๆในการผลิต ได้แก่ การปลูก การเพาะพันธุ์ การผสมพันธุ์ การดูแลรักษา การใส่ปุ๋ยรดน้ำ การเลี้ยงดู การให้อาหาร การเก็บเกี่ยว

หรือการจับเพื่อส่งจำหน่าย เป็นต้น และเป็นความรู้ที่บอกถึงวิธีการขั้นตอนต่างๆเพื่อให้ได้มาซึ่งวัตถุดิบอาหารที่มนุษย์ไม่สามารถผลิตได้ แต่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ ในป่าเขา ทะเล แม่น้ำลำธาร เช่น พืชผักสมุนไพรในป่า แมลงต่างๆ สัตว์ป่า สัตว์ทะเล พืชในแม่น้ำ และทะเล เป็นต้น โดยให้ความรู้ที่บอกถึงลักษณะของวัตถุดิบอาหาร สายพันธุ์หรือประเภทของวัตถุดิบแต่ละชนิด วิธีการเก็บเกี่ยวหรือการจับให้ได้มาเป็นอาหาร รวมทั้งบอกถึงฤดูกาล แหล่งที่พบ สภาพแวดล้อม เป็นต้น

นอกจากนี้ยังรวมถึงคุณลักษณะและคุณสมบัติต่างๆของวัตถุดิบอาหารหรือส่วนผสมที่ใช้สำหรับการประกอบอาหารในขั้นตอนต่อไป ซึ่งวัตถุดิบทั้งหลายเหล่านี้เป็นวัตถุดิบอาหารที่ผู้ชมสามารถผลิตขึ้นได้เองหรือสามารถหาซื้อได้ตามตลาดสดหรือซูเปอร์มาร์เก็ตทั่วไป ไม่ใช่สินค้าของผู้สนับสนุนรายการที่มีตราสินค้าซึ่งบ่งบอกถึงการผลิตแบบอุตสาหกรรมจำนวนมาก จึงไม่มีเรื่องของการโฆษณาสินค้าใดๆเข้ามาเกี่ยวข้อง

2) ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบอาหารที่เป็นสินค้าของผู้สนับสนุนรายการ เมื่อรายการอาหารทางโทรทัศน์จำเป็นต้องมีผู้สนับสนุนรายการ จึงต้องมีการโฆษณาผลิตภัณฑ์สินค้าของผู้สนับสนุนรายการด้วย ซึ่งส่วนใหญ่เป็นวัตถุดิบอาหารต่างๆที่เป็นส่วนผสมของอาหาร โดยมีการบอกถึงชื่อตราสินค้าของผลิตภัณฑ์อาหารทุกครั้งที่ใช้ในรายการ เช่น กะทิตราชาวเกาะ น้ำส้มสายชูตราควีน น้ำปลาตราทิพรส เป็นต้น นอกจากนี้ผู้สัทธิจะใช้สินค้านั้นให้ผู้ชมเห็นแล้ว ยังมีการบอกถึงสรรพคุณต่างๆของสินค้าด้วย เพื่อสร้างภาพลักษณ์ว่าเป็นสินค้าที่ดีมีคุณภาพ เช่น *รายการพลพรรคนักปรุง* ที่โฆษณาสินค้า น้ำมันรำข้าวคิง แล้วบอกว่า “มีกรดไขมันโอเมก้า 3 ที่ดีต่อร่างกายกินแล้วไม่อ้วน” แม้จะเป็นการให้ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบอาหารที่สัมพันธ์กับมิติสุขภาพแก่ผู้ชม แต่ก็ถือเป็นการโฆษณาสินค้าไปในตัว

โดยผู้วิจัยมองว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ส่วนใหญ่ในปัจจุบันที่มีการโฆษณาแฝงจำนวนมากถึง 19 รายการนั้น (ตารางที่ 18 โฆษณาแฝง) มีการใช้วัตถุดิบอาหารที่เป็นสินค้าของผู้สนับสนุนรายการจำนวนมากขึ้นจากในอดีต ทำให้สินค้าของผู้สนับสนุนรายการเข้ามาจำกัดการนำเสนอและเข้ามาแทนที่วัตถุดิบอาหารธรรมดาทั่วไปที่ไม่มีตราสินค้าซึ่งหาซื้อได้ตามตลาดสดและคนในสมัยก่อนนิยมใช้กัน ส่งผลให้ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบอาหารในอดีตหายไปด้วย เช่น การทำแกงเขียวหวาน จากเดิมที่คนสมัยก่อนมีการขูดมะพร้าวเพื่อคั้นกะทิเอง แต่ปัจจุบันรายการอาหารทางโทรทัศน์สัทธิวิธีการทำแกงเขียวหวานโดยใช้กะทิกล่อง แล้วบอกว่ากะทิกล่องนั้นมีคุณสมบัติดีอย่างไรที่สามารถใช้แทนกะทิสดคั้นเองได้ ทำให้คนรุ่นใหม่ที่รับชมรายการเข้าใจว่า ถ้าจะแกงเขียวหวานก็ต้องใช้กะทิกล่องเท่านั้น เนื่องจากไม่รู้จักรวมกะทิสดที่คั้นเองได้ อีกทั้งความรู้ในการเลือกมะพร้าวห้าวซึ่งเป็นวัตถุดิบอาหารในการคั้นกะทิ ตลอดจนความรู้เกี่ยวกับวิธีการขูดมะพร้าวด้วยกระต่ายขูดมะพร้าว เคล็ดลับการคั้นกะทิด้วยน้ำอุ่น หรือวิธีการใช้เครื่องครัวต่างๆที่

เกี่ยวข้องกับทั้งกระซอน ผ้าขาวบาง และกระทายชุตมะพร้าว ซึ่งเป็นความรู้ของคนโบราณก็จะไม่ถูกถ่ายทอดสู่คนรุ่นใหม่ ส่งผลให้วัฒนธรรมอาหารของคนไทยในอดีตไม่ได้รับการสืบทอดต่อไปในยุคปัจจุบัน

การให้ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบอาหารที่ไม่ใช่สินค้าของผู้สนับสนุนรายการในกระบวนการผลิตอาหารนั้น ช่วยให้ผู้ชมได้เรียนรู้ถึงขั้นตอนต่างๆในการผลิตวัตถุดิบอาหารและได้รู้ว่าอาหารแต่ละอย่างที่ตนเองกินเข้าไปนั้นมีวิธีการผลิตอย่างไร โดยรายการอาหารทางโทรทัศน์มีจุดมุ่งหมายเพื่อให้ผู้คนในสังคมบริโภคอาหารอย่างชาญฉลาดมากกว่าที่จะนำความรู้ในการผลิตวัตถุดิบอาหารนั้นไปประยุกต์ใช้ เนื่องจากการผลิตวัตถุดิบอาหารนั้นเป็นเรื่องซับซ้อนและไม่ใช่ว่าเรื่องง่ายที่ผู้ชมรับรู้แล้วจะทำตามได้เลย เนื่องจากผู้ที่ผลิตวัตถุดิบอาหารได้นั้นต้องมีความรู้และประสบการณ์เฉพาะทางด้วย ซึ่งไม่เหมือนกับการได้รับความรู้ในการประกอบอาหารที่รับชมแล้วสามารถทำตามได้ง่ายกว่า นอกจากนี้ผู้ชมยังได้รับรู้ในสมัยก่อนนั้นมีวัฒนธรรมการผลิตอาหารอย่างไร ทำให้วัฒนธรรมการผลิตอาหารในอดีตยังคงอยู่สืบไป

อย่างไรก็ตาม ผู้วิจัยพบว่า การให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารในกระบวนการผลิตอาหารนั้นค่อนข้างเป็นการผลิตในเชิงเกษตรมากกว่า โดยบอกถึงวิธีการปลูก การดูแลรักษา การจำหน่าย ซึ่งเป็นความรู้ที่ห่างไกลกับผู้ชมที่เป็นคนรุ่นใหม่ซึ่งมีฐานะเป็นผู้บริโภคอาหารแต่ไม่ได้เป็นผู้ผลิตวัตถุดิบอาหารเหมือนคนในสมัยก่อน ผู้ชมจึงไม่สามารถนำความรู้ที่ได้นั้นไปใช้ในชีวิตประจำวันมากนัก ส่วนความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบอาหารในเรื่องของวิธีการเลือกซื้ออาหารที่แหล่งจำหน่ายอาหารซึ่งเป็นความรู้ที่ใกล้ชิดกับผู้บริโภคมากกว่า เช่น วิธีการดูปลาสด วิธีการเลือกกระเทียมดี เป็นต้น กลับไม่ค่อยถูกนำเสนอในรายการอาหารทางโทรทัศน์ ทั้งที่เป็นความรู้ที่จำเป็นมากที่ควรนำเสนอให้ผู้ชมได้รับรู้เพื่อที่จะนำไปใช้ในการทำอาหารต่อไป เพราะการคัดเลือกวัตถุดิบอาหารที่สดใหม่ มีคุณภาพดี ย่อมส่งผลให้อาหารจานนั้นอร่อยยิ่งขึ้น แม้ว่าจะมีรายการอาหารทางโทรทัศน์บางรายการที่พาผู้ชมไปจ่ายตลาดเลือกซื้อวัตถุดิบอาหาร แต่ก็มี การให้ความรู้ในการเลือกซื้อวัตถุดิบอาหารน้อยมาก ทั้งนี้ผู้วิจัยมองว่า เป็นเพราะด้วยเวลาในการออกอากาศที่จำกัดของรายการอาหารทางโทรทัศน์และด้วยเนื้อหาความรู้ในลักษณะนี้ที่ผู้ผลิตมองว่าจำเป็นน้อยกว่าการสาธิตวิธีการทำอาหาร จึงตัดเนื้อหาการเลือกซื้ออาหารออกไป

“การให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารกับผู้ชมเป็นสิ่งสำคัญมาก เพราะไม่อย่างนั้นเขาก็จะซื้อกุ้งมาใส่เพียงเพราะมันเป็นกุ้ง รู้แค่วิธีดูกุ้งสดดูอย่างไร แต่ไม่รู้ว่าเป็นกุ้งทะเลหรือกุ้งแม่น้ำ แล้วมันแตกต่างกันอย่างไร หรือการใส่กระเทียม ใส่ไปเพื่ออะไร ควรเลือกอย่างไร ควรกินของที่ปลูกจาก



ที่ไหน เพราะถ้าไม่ให้ความรู้ตรงนี้ คนดูก็จะไม่รู้เลยว่าควรจะเลือกวัตถุดิบอย่างไรมาทำอาหารและต้องนำไปทำอย่างไร” (บัณฑิต ลุนทา. สัมภาษณ์, 24 มีนาคม 2554)

## 2.2 ความรู้เกี่ยวกับอาหารในกระบวนการประกอบอาหาร

ความรู้เกี่ยวกับอาหารในกระบวนการประกอบอาหารนั้นสอดคล้องกับเนื้อหาที่สาธิตวิธีทำอาหารและเป็นความรู้เดียวกันกับความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติเคล็ดลับการทำอาหาร เนื่องจากกระบวนการประกอบอาหารนั้นเป็นการลงมือปรุงอาหาร โดยนำวัตถุดิบอาหารและส่วนผสมอาหารต่างๆมาประกอบรวมกันจนได้เป็นอาหารต่างๆขึ้นมา ซึ่งเคล็ดลับในการทำอาหารนั้นก็เป็นส่วนหนึ่งของการทำอาหารนั่นเอง นอกจากนี้ความรู้ในกระบวนการนี้ยังสอดคล้องกับความรู้บางอย่างในมิติความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารด้วย กล่าวคือ ความรู้ทั่วไปบางอย่าง เช่น คุณสมบัติหรือคุณประโยชน์ของอาหาร หรือลักษณะของอาหาร ทำให้ผู้ชมรู้ว่าในการประกอบอาหารนั้นควรเลือกใช้ส่วนผสมหรือวัตถุดิบใดในการทำอาหารตามคุณสมบัติหรือคุณประโยชน์ของอาหารแต่ละอย่าง เพื่อให้ได้อาหารที่ปรุงสำเร็จในแบบที่ต้องการ

ผู้วิจัยได้แบ่งความรู้เกี่ยวกับอาหารในกระบวนการประกอบอาหารเป็น 2 ลักษณะ คือ

1) ความรู้ที่เป็นเคล็ดลับในการทำอาหาร เป็นความรู้เดียวกันกับความรู้ในมิติเคล็ดลับการทำอาหาร ที่บอกถึงเคล็ดลับหรือเทคนิควิธีการต่างๆซึ่งถือเป็นความรู้หลักที่มีการนำเสนอในขั้นตอนการประกอบอาหาร เนื่องจากความรู้นี้ช่วยให้ผู้ชมสามารถทำอาหารได้ดีขึ้นและอร่อยขึ้นจากการนำเคล็ดลับต่างๆไปใช้ในการทำอาหาร เช่น *รายการเซฟมีมือทอง* ที่ให้ความรู้ “ย่างไก่ใช้ไฟอ่อนถึงปานกลางเพื่อให้เนื้อไก่สุกทั่วทั้งชิ้น ถ้าใช้ไฟแรงข้างนอกจะไหม้ แต่ข้างในยังดิบ” หรือ *รายการอร่อยอย่างยิ่ง* ที่ให้ความรู้ “ให้พรมเส้นหมี่ด้วยน้ำส้มสายชูก่อนทอด เส้นจะได้ไม่แห้งและพองกรอบสวย” เป็นต้น

2) ความรู้ที่เป็นความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหาร เป็นความรู้บางส่วนของความรู้ในมิติความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหาร เฉพาะที่บอกถึงคุณสมบัติหรือสรรพคุณต่างๆไปของอาหารชนิดต่างๆเป็นอย่างไร หรือสรรพประโยชน์ในการนำไปใช้ในการประกอบอาหาร วิธีที่นำไปใช้ รวมถึงข้อมูลพื้นฐานอื่นๆที่เป็นการบ่งบอกถึงอาหารหรือวัตถุดิบอาหารนั้นๆเพื่อให้ผู้ชมมีความรู้ว่าจะเลือกใช้วัตถุดิบอาหารใดให้เหมาะสมกับการประกอบอาหารแต่ละอย่าง เช่น *รายการตลาดสดสนามเป้า* ที่ให้ความรู้ “ผักพื้นบ้านต่างๆใช้ทำอาหารต่างกัน เช่น ผักชะแยงมีกลิ่นหอม ใส่อาหารอีสาน มะเขือขึ้นใส่แกงแซบ พริกหยวกใส่แกงปุมไป พริกหนุ่มใส่ น้ำพริกหนุ่ม” หรือ *รายการครัวอินดี้* ที่ให้ความรู้ “โธม คือ สมุนไพรของฝรั่ง กลิ่นหอมอ่อนๆ เข้ากับปลาแซลมอนและเลมอนได้ดี” เป็นต้น



การให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารในกระบวนการประกอบอาหารนั้น นอกจากจะเป็นการให้เคล็ดลับหรือเทคนิควิธีการต่างๆที่ช่วยให้ผู้ชมทำอาหารได้ดียิ่งขึ้นและมีรสชาติอร่อยขึ้นแล้ว ยังทำให้ได้ทราบถึงวิธีการทำอาหารและเคล็ดลับต่างๆในการทำอาหารที่ผู้คนในอดีตใช้กันมายาวนาน และยังคงสามารถนำมาปฏิบัติใช้ได้จนถึงปัจจุบัน กลายเป็นความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารที่ได้รับการถ่ายทอดจากอดีตสู่ปัจจุบันให้คนรุ่นใหม่ได้รับรู้

อย่างไรก็ตาม ผู้วิจัยพบว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ส่วนใหญ่เน้นที่การให้ความรู้ในขั้นตอนการประกอบอาหารเฉพาะวัตถุดิบอาหารหรือส่วนผสมอาหารที่นำมาใช้ทำอาหารเป็นหลัก แต่ไม่ได้มีการให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการใช้อุปกรณ์เครื่องครัวต่างๆ โดยผู้สาธิตเพียงแต่ใช้อุปกรณ์เครื่องครัวให้เห็นเท่านั้น แต่ไม่ได้ให้ความรู้เกี่ยวกับเครื่องครัวนั้นๆ ทั้งที่เป็นเรื่องสำคัญพอกับวัตถุดิบอาหาร เนื่องจากเครื่องครัวที่ใช้ทำอาหารนั้นมีมากมายหลายประเภท และแต่ละอย่างก็มีวิธีการใช้ที่แตกต่างกัน รวมทั้งการใช้เครื่องครัวที่ต่างกันกับอาหารชนิดเดียวกัน ก็ให้ผลลัพธ์ที่แตกต่างกันด้วย เช่น การใช้มีดในการหั่น สับ ฉีกเนื้อ เนื้อหมู ก็ต้องใช้มีดที่มีลักษณะเฉพาะแตกต่างกัน และเนื้อหมูที่ได้จากวิธีการต่างๆดังกล่าวก็หน้าตาไม่เหมือนกันด้วย ซึ่งผู้ผลิตรายการอาหารทางโทรทัศน์ควรให้ความรู้กับผู้ชมว่ามีมีดมีที่ประเภท แต่ละประเภทนั้นมีลักษณะแตกต่างกันอย่างไร และมีดประเภทไหนเหมาะสำหรับใช้ทำอะไร รวมทั้งมีเคล็ดลับวิธีการใช้อะไร เป็นต้น

นอกจากนี้ ความรู้ในขั้นตอนการเตรียมอาหารก่อนที่จะประกอบอาหารก็ขาดหายไปจากรายการอาหารทางโทรทัศน์ เนื่องด้วยข้อดีของรายการโทรทัศน์ที่มีเวลาในการออกอากาศที่จำกัด ส่งผลให้สามารถนำเสนอได้เฉพาะเนื้อหาที่สำคัญหรือจำเป็นเท่านั้น ผู้ผลิตรายการจึงเลือกที่จะนำเสนอขั้นตอนการปรุงอาหารอย่างเดียว โดยเตรียมส่วนผสมทั้งหมดไว้ล่วงหน้าใส่ถ้วยต่างๆ แยกไว้ให้เห็นบนโต๊ะที่สาธิตทำอาหาร ภาพที่นำเสนอแก่ผู้ชมจึงเป็นการใส่ส่วนผสมต่างๆและปรุงอาหารตามวิธีการปรุงของอาหารแต่ละชนิด ด้วยเหตุนี้เอง จึงทำให้ผู้ชมไม่ได้รับความรู้ในส่วนผสมอาหารต่างๆที่ใช้ทำอาหารนั้นมีขั้นตอนการเตรียมอย่างไร เช่น ปลาต้องแล้อย่างไรถึงจะบางเท่ากัน ควรจะล้างผักอย่างไรให้สะอาด หรือต้องหั่นเนื้ออย่างไรไม่ให้เหนียว รวมทั้งมีเคล็ดลับอะไรสำหรับการเตรียมส่วนผสมบ้าง ซึ่งขั้นตอนเหล่านี้ถูกกลดหายและตัดออกไปจากรายการอาหารทางโทรทัศน์ด้วยเหตุผลที่ว่าเป็นการสิ้นเปลืองเวลาในการออกอากาศ ทั้งที่แท้จริงแล้วความรู้ในการเตรียมส่วนผสมอาหารนั้นมีความสำคัญเทียบเท่ากับการปรุงอาหาร

### 2.3 ความรู้เกี่ยวกับอาหารในกระบวนการบริโภคอาหาร

ความรู้เกี่ยวกับอาหารในกระบวนการบริโภคอาหารนั้นเป็นการให้ความรู้ในขั้นตอนการกินอาหารของมนุษย์ในแง่มุมต่างๆ เช่น การเลือกว่าควรจะกินอาหารอะไร จะกินที่ไหน อาหารที่

เรากินเข้าไปนั่นคืออะไร หรืออาหารนั้นมีคุณค่าอาหารแค่ไหน มีผลต่อสุขภาพร่างกายอย่างไร ซึ่งสอดคล้องกับความรู้เกี่ยวกับอาหารในหลากหลายมิติ นอกจากนี้กระบวนการบริโภคอาหารยังสะท้อนให้เห็นถึงรูปแบบการกินอาหารของคนในสังคมต่างๆที่แตกต่างกันด้วย

ความรู้เกี่ยวกับอาหารในกระบวนการบริโภคอาหารแบ่งได้เป็น 4 ลักษณะ ได้แก่

1) ความรู้ที่เป็นกรแนะนำร้านอาหารและแหล่งขายอาหาร เป็นการให้ข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหารต่างๆที่แนะนำ ทั้งข้อมูลด้านร้านอาหารและอาหาร เพื่อประกอบการตัดสินใจในการเลือกรับประทานอาหารนอกบ้านของผู้ชม เช่น *รายการ Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร* ที่ให้ความรู้่ว่า “ร้านข้าวยำตำเดี่ยวตั้งอยู่ที่สยามสแควร์ซอย 2 เป็นร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดไทยสไตล์ญี่ปุ่นพิเศษที่มีเครื่องส่งอาหารหน้าร้าน เพียงแคใส่เงินลงไปแล้วรับสลิกก็ไปนั่งรออาหารที่โต๊ะได้เลยเมนูแนะนำ เช่น ข้าวแกงกะหรี่หมูกรอบ ก๋วยเตี่ยวห่อลาบ ส้มตำหมูกรอบ ร้านเปิดทุกวัน เวลา 10.00-21.00 น.” หรือ การแนะนำแหล่งขายอาหารต่างๆทั้งตลาดสด ตลาดนัด หรือเทศกาลอาหารต่างๆเพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์แหล่งขายอาหารให้ผู้ชมได้รู้จักและเลือกที่จะไปซื้อหาอาหารมารับประทาน เช่น *รายการอร่อยแน่!* ที่ให้ความรู้่ว่า “งานเทศกาลกินเจ จังหวัดนครสวรรค์ จัดเป็นปีแรกที่ศาลเจ้าพ่อเจ้าแม่หน้าผา วันที่ 7-16 ตุลาคม ในงานมีร้านอาหารต่างๆมาออกนุชทำอาหารเจให้กินไม่อั้น มีแหขบวนมังกรทอง มีอาหารขายตั้งแต่ 7 โมงเช้าถึง 2 ทุ่ม” เป็นต้น

2) ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหาร เป็นความรู้บางส่วนของความรู้ในมิติความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหาร เฉพาะที่บอกถึงลักษณะกายภาพ รูปพรรณสัณฐาน รสชาติ ของอาหารชนิดต่างๆว่าคืออะไรและเป็นอย่างไร รวมถึงข้อมูลพื้นฐานอื่นๆที่เป็นการบ่งบอกถึงอาหารหรือวัตถุดิบอาหารนั้นๆ เพื่อให้ผู้ชมได้ทราบว่าอาหารที่รายการนำเสนอ นั่นคืออะไร จะได้ตัดสินใจได้ว่า จะบริโภคอาหารชนิดนั้นหรือไม่ เช่น *รายการอร่อยช่อง 5* ที่ให้ความรู้่ว่า “เต้าหู้แคะยัดไส้หม้อดินเป็นอาหารจีนโบราณ ยัดไส้ด้วยหมูสับกับปลาตาเดียวสับ” หรือ *รายการเบรี่ยิวปากเซอร์วิส* ที่ให้ความรู้่ว่า “แฮมี่นัท เป็นอาหารเกาหลี เป็นซูปอาหารทะเลรวมมิตรทั้งกุ้งหอยปูปลา โรยหน้าด้วยผักเพื่อเพิ่มรสชาติ” เป็นต้น

3) ความรู้ด้านโภชนาการและสุขภาพ เป็นความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติโภชนาการและมิติสุขภาพตามที่ได้นำเสนอไปแล้วข้างต้น เนื่องจากในการบริโภคอาหารนั้น เราควรมีความรู้ว่าสิ่งที่เรากินเข้าไปในร่างกายนั้นมีสารอาหารอะไรบ้าง ดีหรือไม่ดีต่อร่างกายอย่างไร และส่งผลอย่างไรต่อสุขภาพร่างกาย หรือหากป่วยเป็นโรคอะไรควรกินอาหารอะไรให้เป็นยารักษาโรค เพื่อให้ผู้ชมสามารถเลือกบริโภคอาหารให้เหมาะสมกับความต้องการของร่างกายของแต่ละคน เช่น *รายการกินอยู่...คือ* ที่ให้ความรู้ที่ว่า “ข้าวหมากมีโปรไบโอติกส์และมีจุลินทรีย์ที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยกระตุ้นให้มีการสร้างสารต้านอนุมูลอิสระ ทำให้เกิดการสร้างภูมิคุ้มกัน ป้องกันโรคมะเร็ง ทำให้ระบบทางเดินอาหารทำงานเป็นปกติ ดูดซึ่มีวิตามินเอได้ดีขึ้น” หรือ *รายการตลาดสดสนามเป้า*

ที่ให้ความรู้ “ไบโอมะรุมีวิตามินซีสูง ช่วยแก้เลือดออกตามไรฟัน แก้อักเสบ รักษาโรคได้หลายชนิด” เป็นต้น

4) ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมการกิน เป็นความรู้ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบหรือแบบแผนการบริโภคอาหารของมนุษย์ในสังคมต่างๆ ที่แตกต่างกันด้วยปัจจัยแวดล้อมหลายอย่างจนกลายเป็นวัฒนธรรมการกินที่เป็นเอกลักษณ์ประจำชาติต่างๆ ซึ่งความรู้นี้ทำให้ทราบว่าแต่ละท้องถิ่นนั้นมีวิธีการบริโภคอาหารอย่างไร นิยมกินหรือไม่กินอาหารอะไรบ้าง และเพราะเหตุใดจึงเป็นเช่นนั้น เช่น *รายการกินอยู่...คือ* ที่ให้ความรู้ “คนไทยนิยมใส่เกลือในน้ำส้มคั้น แต่คนฝรั่งไม่ใส่เกลือในน้ำ ผลไม้ เพราะคนไทยชอบกินรสเปรี้ยวอมหวาน เกลือช่วยให้รสชาติกลมกล่อม และเพราะประเทศไทยเป็นเมืองร้อน อากาศร้อน เหงื่อออกเยอะ จึงต้องกินเกลือเข้าไปทดแทนการสูญเสีย” หรือ *รายการ Kitchen Khun* ที่ให้ความรู้ “คนญี่ปุ่นกินกระเจี๊ยบเขียวมาก นิยมใส่ในหัวปลาต้ม หรือเสียบไม้ย่าง เพราะคนญี่ปุ่นมักกินอาหารร้อน จึงต้องกินกระเจี๊ยบเขียวซึ่งมีฤทธิ์เย็น ช่วยเคลือบกระเพาะจากอาหารร้อน” เป็นต้น

อย่างไรก็ตาม แม้ว่ารายการอาหารทางโทรทัศน์จะนำเสนอความรู้เกี่ยวกับอาหารในกระบวนการบริโภคอาหารหลากหลายประเภท แต่ผู้วิจัยสังเกตว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ยังขาดการถ่ายทอดความรู้ในเรื่องของมารยาทการกิน ซึ่งคนไทยสมัยก่อนให้ความสำคัญกับเรื่องนี้มาก โดยมองว่าการกินอาหารนั้นไม่ใช่แค่เพียงการนำอาหารใส่ปากเพื่อรับประทาน แต่ต้องมีมารยาทในการกินอาหารเป็นส่วนประกอบด้วยเพื่อสะท้อนถึงเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมการกินของคนไทย อาทิ คนไทยสมัยก่อนเคร่งครัดมารยาทบนโต๊ะอาหาร โดยจะไม่พูดคุยกันขณะเคี้ยวอาหาร อยู่ในปาก แต่ในปัจจุบันผู้ดำเนินรายการอาหารทางโทรทัศน์กลับพูดคุยกับผู้ชมทันทีที่เพิ่งตักอาหารเข้าปากว่าอาหารนั้นอร่อยเพียงใด หรือการนำเสนอวัฒนธรรมการกินอาหารของคนไทยในสังคมเมืองยุคปัจจุบัน เช่น การที่ผู้ดำเนินรายการอาหารใช้ช้อนและส้อมอย่างดีในการกินอาหาร ใช้ถ้วยจานกระเบื้องวางบนโต๊ะอาหารที่ปูด้วยผ้าปูโต๊ะและนั่งบนเก้าอี้ พร้อมกับมีผ้ารองตักแตกต่างจากคนไทยในอดีตหรือคนไทยในต่างจังหวัดที่ใช้ช้อนสั้นหรือใช้มือในการกินอาหาร ใช้ถ้วยจานสังกะสี และนั่งกินบนพื้น ซึ่งผู้วิจัยมองว่า วัฒนธรรมการบริโภคอาหารที่เปลี่ยนแปลงไปตามบริบทต่างๆ ทางสังคมที่ส่งผลให้รายการอาหารทางโทรทัศน์นำเสนอแต่มารยาทการกินของคนสมัยใหม่ โดยไม่มีการถ่ายทอดมารยาทการกินของคนในสมัยก่อนให้คนรุ่นใหม่ได้รับรู้ด้วย

นอกจากนี้ ความรู้ในกระบวนการบริโภคอาหารที่ส่วนใหญ่เป็นการนำเสนอผ่านเนื้อหาที่แนะนำร้านอาหารก็ถูกเปลี่ยนแปลงไปจากในอดีต เนื่องจากแต่ละร้านอาหารนั้นมีเมนูอาหารจำนวนมากและหลากหลายประเภททั้งต้ม ผัด แกง ทอด และที่ทำจากเนื้อสัตว์หลายชนิดทั้งหมู ไก่ ปลา กุ้ง เป็นต้น ผู้ผลิตรายการจึงจำเป็นต้องแนะนำจานอาหารหลากหลายจานเพื่อให้ครบทุก

ประเภทอาหาร รวมทั้งต้องแนะนำอาหารจานเด่นของแต่ละร้านด้วย โดยไม่ได้คำนึงถึงวัฒนธรรม การบริโภคในการจัดลำดับอาหารของคนไทยสมัยก่อน ที่กำหนดว่าอาหารชนิดใดควรกินคู่กับอะไร จึงจะอร่อยและเข้ากันดี เช่น แกงส้มต้องกินคู่กับปลาสดทอด อาหารใต้ที่รสชาติเผ็ดจัดต้องกินคู่ กับผักเหนาะ หรือน้ำพริกขี้หนือต้องกินคู่กับหมูหวาน เป็นต้น เนื่องจากคนไทยใน สมัยก่อนนั้น เวลาจะทำอาหารจะคำนึงถึงรสชาติและลักษณะอาหารที่กินแล้วเข้ากันจัดมาเป็นสำหรับในแต่ละ มื้ออาหาร แต่เมื่อรายการอาหารทางโทรทัศน์เน้นปริมาณของจานอาหารจำนวนมากโดยให้ผู้ชม กินอาหารได้ทุกประเภทพร้อมกันในหนึ่งมื้ออาหาร ไม่คำนึงว่าอาหารประเภทไหนต้องกินคู่กับ อาหารอะไร ความรู้เกี่ยวกับการจัดลำดับอาหารซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร ของคนสมัยก่อนจึงไม่ได้รับการสืบทอดสู่คนสมัยใหม่

ความรู้ในกระบวนการต่างๆของวัฏจักรวัฒนธรรมอาหารนั้น มีการนำเสนอทั้งความรู้ของ คนไทยและคนต่างชาติ ทำให้ผู้ชมได้ความรู้เพิ่มมากขึ้นว่าคนไทยด้วยกันเองในภูมิภาคอื่นๆหรือ ผู้คนในต่างประเทศนั้นมีกระบวนการผลิต ประกอบ และบริโภคอาหารอย่างไร เหมือนหรือ แตกต่างจากตนเองอย่างไร และยังสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในกระบวนการต่างๆของวัฏจักร วัฒนธรรมอาหารทั้งในการประกอบอาชีพและชีวิตประจำวันได้อีกด้วย นอกจากนี้วัฏจักร วัฒนธรรมของคนในอดีตก็ยังได้รับการสืบทอดมาซึ่งคนปัจจุบันผ่านการนำเสนอของรายการ อาหารทางโทรทัศน์

### 3. ความรู้เกี่ยวกับอาหารกับสัญชาติของอาหาร

ความรู้เกี่ยวกับอาหารกับสัญชาติอาหารนั้นเป็นความรู้ต่างๆในเรื่องอาหารที่เกี่ยวข้องพัวอยู่ กับสัญชาติของอาหารหรือชนชาติต้นกำเนิดที่มาของอาหารนั้นๆ โดยถูกนำเสนอในหลากหลาย แง่มุมตามมิติที่หลากหลายของอาหารที่ได้นำเสนอไปแล้วข้างต้น กล่าวคือ ในแต่ละสัญชาติของ อาหารก็ประกอบไปด้วยความรู้ในหลากหลายมิติ เช่น มิติวัฒนธรรมการกิน มิติประวัติศาสตร์ มิติ วิถีชีวิต มิติศาสนา เป็นต้น ซึ่งการนำเสนอความรู้เกี่ยวกับอาหารนั้นก็สอดคล้องกับสัญชาติของ อาหารหรือสัญชาติของวัตถุดิบอาหารที่แต่ละรายการเลือกมานำเสนอด้วย กล่าวคือ หากเป็น อาหารไทยหรือใช้วัตถุดิบอาหารไทย ก็จะมีการนำเสนอความรู้เกี่ยวกับอาหารสัญชาติไทย แต่หาก เป็นอาหารต่างชาติหรือใช้วัตถุดิบอาหารต่างชาติ ก็จะมีการนำเสนอความรู้เกี่ยวกับอาหาร สัญชาติต่างชาติ เช่น ความรู้ที่เป็นเคล็ดลับการทำส้มตำ ถือเป็นความรู้เกี่ยวกับอาหารสัญชาติ ไทย เนื่องจากส้มตำเป็นอาหารไทย หรือความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารที่บอกว่า บรูเซต้า คืออาหาร อะไร ถือเป็นความรู้เกี่ยวกับอาหารสัญชาติต่างชาติ เนื่องจากบรูเซต้าเป็นอาหารยุโรป เป็นต้น



ตามที่คุณวิจัยได้วิเคราะห์ไปในบทที่ 4 ว่าสัญชาติของอาหารแบ่งได้เป็น 3 สัญชาติ คือ อาหารสัญชาติไทย อาหารสัญชาติต่างชาติ และอาหารสัญชาติไทยประยุกต์ แต่สำหรับการนำเสนอความรู้เกี่ยวกับอาหารนั้น ผู้วิจัยพบว่า เนื่องจากอาหารสัญชาติไทยประยุกต์เป็นการผสมผสานระหว่างอาหารสัญชาติไทยกับอาหารสัญชาติต่างชาติ จึงมีการแยกความรู้เกี่ยวกับอาหารดังกล่าวออกเป็น 2 ลักษณะ คือ อาหารสัญชาติไทย และอาหารสัญชาติต่างชาติเท่านั้น

### 3.1 ความรู้เกี่ยวกับอาหารสัญชาติไทย

ความรู้เกี่ยวกับอาหารสัญชาติไทยเป็นความรู้ที่ได้รับการนำเสนอมากที่สุดและหลากหลายแง่มุมหรือมิติที่สุด แม้ว่าอาหารสัญชาติไทยจะถูกเลือกมานำเสนอน้อยกว่าอาหารสัญชาติต่างชาติและอาหารสัญชาติไทยประยุกต์ แต่เนื่องจากเป็นรายการอาหารทางโทรทัศน์ของประเทศไทยและผลิตเพื่อผู้ชมคนไทย อีกทั้งอาหารไทยเป็นอาหารประจำชาติที่คนไทยรู้จักคุ้นเคยในชีวิตประจำวันเป็นอย่างดีและมีประสบการณ์ร่วมทั้งการผลิต การประกอบ และการบริโภคอาหารไทยมายาวนานตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษจนถึงปัจจุบัน นอกจากนี้ยังเป็นวัฒนธรรมการกินรวมทั้งวิถีชีวิตของคนไทยที่ประพฤติปฏิบัติทั่วไปในประเทศไทย ดังนั้น ผู้ผลิตรายการจึงต้องเลือกนำเสนอความรู้เกี่ยวกับอาหารสัญชาติไทยมากที่สุด เพื่อให้เป็นเรื่องราวที่ใกล้ชิดและเกี่ยวข้องกับกลุ่มเป้าหมายผู้ชมคนไทย

ความรู้เกี่ยวกับอาหารสัญชาติไทยนั้นเป็นความรู้ในทุกเรื่องราวหรือทุกมิติที่เกี่ยวกับอาหารไทยและวัฒนธรรมการกินของไทย ซึ่งถูกนำเสนอในหลากหลายมิติตามที่ได้วิเคราะห์อธิบายไว้แล้วในหัวข้อ “ความรู้เกี่ยวกับอาหารกับมิติที่หลากหลายของอาหาร” ซึ่งความรู้เกี่ยวกับอาหารสัญชาติไทยสามารถแบ่งได้เป็น 10 ประเภท ได้แก่

1) ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารไทย เช่น รายการยอดเซฟไทย ที่ให้ความรู้ว่า “พลา คืออาหารที่ปรุงเนื้อสัตว์แบบไม่สุกมาก ใส่เครื่องสมุนไพร ส่วนลาบ คือ อาหารที่ปรุงเนื้อสัตว์ให้สุกมากกว่า และเป็นเนื้อสัตว์ที่สับละเอียด” เป็นต้น

2) ความรู้เกี่ยวกับเคล็ดลับการทำอาหารไทย เช่น รายการหมักแดงโชว์ ที่ให้ความรู้ว่า “ใส่ใบกะเพราหลังจากปิดไฟแล้วเพื่อให้ได้กลิ่นหอม ถ้าโดนไฟร้อนๆ น้ำมันหอมระเหยในใบกะเพราจะหายไป” เป็นต้น

3) ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมการกินของคนไทย เช่น รายการตลาดสดสนามเป้า ที่ให้ความรู้ว่า “อาหารไทยโบราณเป็นอาหารที่พิถีพิถันในการทำ ละเอียดซับซ้อนทุกขั้นตอน มีทั้งโขลก สับ ผัด ทอด ทำด้วยมือทั้งนั้น ไม่ใช่เครื่องใช้ไฟฟ้าช่วยทำ อีกทั้งประดิดประดอยตกแต่งอาหารให้สวยงามน่ารับประทานด้วย” เป็นต้น



- 4) ความรู้เกี่ยวกับโภชนาการและสุขภาพจากการกินอาหารไทย เช่น *รายการถึงพริกถึงขิง* ที่ให้ความรู้ “ดอกชมจันทร์มีวิตามินบี 1 ฟอสฟอรัส และแคลเซียมสูง ช่วยระบายท้อง” เป็นต้น
- 5) ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยกับศาสนาพุทธ ซึ่งเป็นศาสนาประจำชาติไทย เช่น *รายการขนมไทยอะไรเอ๋ย* ที่ให้ความรู้ “ขนมที่ใช้ในการทำบุญวันสารทไทย คือ ขนมกระยาสาธ” เป็นต้น
- 6) ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยกับภาษาไทย เช่น *รายการกินอยู่...คือ* ที่ให้ความรู้ “ผักเหลียง มีชื่ออื่นว่า ผักเหียง ผักเขลียง แต่ละถิ่นเรียกไม่เหมือนกัน” เป็นต้น
- 7) ความรู้เกี่ยวกับการผลิตวัตถุดิบอาหารไทย เช่น *รายการรัตตาคารบ้านทุ่ง* ที่ให้ความรู้ “ชีเหล็กมี 2 ชนิด คือ ชีเหล็กใบแดง ใบและดอกจะชมกว่า เป็นที่ต้องการของตลาดมากกว่า ชีเหล็กใบขาว” เป็นต้น
- 8) ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยกับวิถีชีวิตของคนไทย เช่น *รายการ Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร* ที่ให้ความรู้ “คนไทยในเมืองในปัจจุบันมีชีวิตที่เร่งรีบ เลยนิยมกินอาหารจานด่วนมากขึ้น พวกอาหารตามสั่งหรืออาหารสำเร็จรูปพร้อมกิน” เป็นต้น
- 9) ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยและภูมิปัญญาไทย เช่น *รายการกินอยู่...คือ* ที่ให้ความรู้ “เสน่ห์ของข้าวหมากอยู่ที่ภูมิปัญญาของคนไทย การกินง่ายอยู่ง่าย การนำพืชพันธุ์อาหารของไทย มาหมักเป็นอาหารอย่างอื่นเก็บไว้กินได้นาน” เป็นต้น
- 10) ความรู้เกี่ยวกับประวัติศาสตร์อาหารไทย เช่น *รายการอร่อยอย่างยิ่ง* ที่ให้ความรู้ “ผัดไทย เกิดขึ้นสมัยจอมพล ป.พิบูลสงคราม ในยุครัฐนิยม ที่ต้องการส่งเสริมความเป็นไทย เพราะช่วงนั้นภัยเตี้ยของจีนกำลังเข้ามา จึงมีการประกาศให้ทำก๋วยเตี้ยที่ใส่เครื่องเป็นไทยทั้งหมด เช่น กุ้งแห้ง ถั่วงอก ถั่วงอก มะขามเปียก ผักไทยๆ และต้องใช้เส้นจันท์จากโคราชเท่านั้น จะใช้เส้นจากจีนไม่ได้ และปรุงรสชาติแบบไทยๆ” เป็นต้น

การนำเสนอความรู้เกี่ยวกับอาหารสัญชาติไทยนั้นทำให้ผู้ชมเห็นถึงความเชื่อมโยงกันระหว่างอาหารไทยกับแง่มุมหรือมิติต่างๆ ที่มีผลต่อวัฒนธรรมอาหารไทยที่เป็นเอกลักษณ์ไม่เหมือนใคร อาทิ การที่ประเทศไทยเป็นสังคมเกษตรกรรมนั้นทำให้คนไทยสมัยก่อนปลูกพืชเลี้ยงสัตว์และหาวัตถุดิบอาหารจากธรรมชาติเพื่อดำรงชีพ หรือ อาหารไทยและขนมไทยนั้นถูกใช้ในการประกอบพิธีกรรมของศาสนาพุทธด้วย ด้วยเหตุนี้เอง การที่รายการอาหารทางโทรทัศน์นำเสนอความรู้เกี่ยวกับอาหารสัญชาติไทยก็เท่ากับเป็นการทำให้วัฒนธรรมอาหารไทยในอดีตได้รับการสืบทอดสู่คนในปัจจุบัน คนรุ่นใหม่ได้รู้ว่าคนไทยทั้งในอดีตและปัจจุบันแต่ต่างท้องถิ่นกันมีแบบแผนการกินอาหารไทยอย่างไร ทำให้วัฒนธรรมอาหารไทยไม่สูญหายไปพร้อมกาลเวลา แต่เกิดการสืบทอดทางวัฒนธรรมจากรุ่นสู่รุ่นผ่านการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์

### 3.2 ความรู้เกี่ยวกับอาหารสัญชาติต่างชาติ

ความรู้เกี่ยวกับอาหารต่างชาติเป็นความรู้ในเรื่องราวอาหารของชนชาติต่างๆทุกชาติที่ไม่ใช่ชนชาติไทย เนื่องจากการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมระหว่างชาติไทยกับต่างชาติ ทำให้วัฒนธรรมอาหารของต่างชาติเข้าสู่ประเทศไทยด้วย โดยเฉพาะในเรื่องอาหารที่พบว่ามีความหลากหลายเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของอาหารในประเทศไทย ดังที่ผู้วิจัยได้ข้อค้นพบในบทที่ 4 ว่ามีการนำเสนออาหารที่แนะนำของร้านอาหารต่างๆเป็นอาหารสัญชาติต่างชาติมากที่สุดมากกว่าอาหารสัญชาติไทยและอาหารสัญชาติไทยประยุกต์ (ตารางที่ 15 สัญชาติของอาหารที่แนะนำ) แสดงให้เห็นว่า กระแสบริโภคอาหารต่างชาติได้รับความนิยมเป็นอย่างดีจากผู้บริโภคคนไทย ด้วยเหตุนี้เอง รายการอาหารทางโทรทัศน์จึงต้องนำเสนอความรู้เกี่ยวกับอาหารสัญชาติต่างชาติด้วย เพื่อเสริมความรู้ให้กับผู้ชม นอกเหนือจากการแนะนำอาหารต่างชาติเพียงอย่างเดียว

โดยความรู้เกี่ยวกับอาหารสัญชาติต่างชาตินั้นก็เกี่ยวพันกับมิติที่หลากหลายของอาหารในลักษณะเดียวกับความรู้เกี่ยวกับอาหารสัญชาติไทย ซึ่งพบว่าแบ่งได้เป็น 6 ประเภท ได้แก่

1) ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารต่างชาติ เช่น รายการ *Kitchen ห้องเรียนเจ้าตัวเล็ก* ที่ให้ความรู้ “เบคอน ทำมาจากเนื้อหมู นำมาหมักเค็มแล้วเอาไปรมควัน ก่อนนำไปหั่นให้ได้ความหนาพอประมาณ โดยทำมาจากเนื้อหมู 3 ส่วน ได้แก่ ส่วนท้องหรือ สามชั้น ส่วนสันนอก และส่วนคาง” เป็นต้น

2) ความรู้เกี่ยวกับเคล็ดลับการทำอาหารต่างชาติ เช่น รายการ *เซฟมือทอง* ที่ให้ความรู้ “ใส่มีสตาโรดในน้ำสลดเพื่อให้เป็นตัวประสานน้ำมันมะกอกกับน้ำส้มสายชูให้เป็นเนื้อเดียวกัน” เป็นต้น

3) ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมการกินของคนต่างชาติ เช่น รายการ *Umm!!! Delicious อร่อยครบสูตร* ที่ให้ความรู้ “คนอินเดียเป็นชาติที่บริโภคเครื่องเทศมากที่สุดในโลก มีเครื่องเทศมากมายหลายร้อยชนิด นอกจากใช้ทำอาหารอย่างหลากหลายแล้ว ยังใช้ผสมในเครื่องดื่ม เช่น Cardamom Tea หรือ ชาลูกกระวาน หรือ Musla for Tea ซึ่งเป็นเครื่องดื่มที่เจ้าของบ้านจะชงชาใส่เครื่องเทศมีรสขมมาให้แขกดื่มเพื่อเป็นการต้อนรับ” เป็นต้น

4) ความรู้เกี่ยวกับโภชนาการและสุขภาพจากกรกินอาหารต่างชาติ เช่น รายการ *พลพรรคนักปรุง* ที่ให้ความรู้ “น้ำมันรำข้าว มีสารต้านอนุมูลอิสระ ต้านมะเร็ง ลดคอเรสเตอรอลร้าย” เป็นต้น

5) ความรู้เกี่ยวกับอาหารต่างชาติกับภาษาต่างชาติ เช่น รายการถึงพริกถึงขิง ที่ให้ความรู้ ว่า “หมี่ซั่ว เป็นอาหารจีน ซั่ว แปลว่า เส้นด้าย เพราะเป็นเส้นหมี่ที่มีขนาดเล็กเท่าเส้นด้าย มีชื่ออื่น ว่า หมี่เตี๋ยว”

6) ความรู้เกี่ยวกับประวัติศาสตร์อาหารต่างชาติ เช่น รายการอร่อยอย่างยิ่ง ที่ให้ความรู้ ว่า “เย็นตาโฟ ต้นตำรับมาจากชาวจีนแคะแถบริมทะเล ทำกินโดยเอาอาหารทะเลมาใส่ในก๋วยเตี๋ยว” เป็นต้น

การนำเสนอความรู้เกี่ยวกับอาหารสัญชาติต่างชาตินั้นถือเป็นการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารของต่างชาติโดยรายการอาหารทางโทรทัศน์เป็นสื่อกลาง โดยเป็นการขยายความรู้และให้ การศึกษากับผู้ชมที่ไม่เพียงรับรู้แต่เรื่องราวของอาหารไทยเท่านั้น แต่ยังสามารถเรียนรู้เรื่องราวเกี่ยวกับ วัฒนธรรมอาหารต่างชาติด้วย เนื่องจากประเทศไทยเป็นสังคมเปิดที่รับเอาวัฒนธรรมหลากหลาย ชาติเข้ามาในประเทศ การที่ผู้ชมคนไทยได้รับรู้เรื่องราวเกี่ยวกับอาหารของชนชาติต่างๆ ด้วยเท่าๆ กัน เป็นการเปิดโลกทัศน์ให้กว้างไกลและเรียนรู้ที่จะยอมรับในความแตกต่างของวัฒนธรรมต่างชาติ ด้วย ซึ่งผู้ชมอาจเพียงรับรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารต่างชาติเพื่อเพิ่มพูนสติปัญญาอย่างเดียวหรือ อาจนำความรู้ที่ได้มาปรับใช้ให้เหมาะสมกับวัฒนธรรมอาหารไทยก็เป็นได้ เช่น เมื่อทราบสรรพคุณ หรือคุณสมบัติของวัตถุดิบอาหารต่างชาติ ก็สามารถนำมาใช้เป็นส่วนผสมในอาหารไทยได้เพื่อ ประโยชน์เป็นยารักษาโรค หรือการที่เราไปรับประทานอาหารต่างชาติที่ร้านอาหาร เราก็รู้วิธี รับประทานอาหารอย่างถูกต้องตามธรรมเนียมปฏิบัติของชนชาตินั้นๆ จากความรู้ที่รายการอาหาร ทางโทรทัศน์ได้นำเสนอ

อย่างไรก็ตาม แม้ว่ารายการอาหารทางโทรทัศน์จะนำเสนอความรู้เกี่ยวกับอาหารใน หลากหลายมิติที่กว้างขวาง ครอบคลุมครบทั้ง 3 กระบวนการในวัฏจักรวัฒนธรรมอาหาร และ หลากหลายสัญชาติ ตามที่ได้กล่าวมาแล้วข้างต้น แต่ผู้วิจัยก็พบว่า เมื่อเทียบกับการนำเสนอ ความรู้เกี่ยวกับอาหารผ่านสื่อนิตยสารอาหาร โดยเฉพาะนิตยสารครัว ซึ่งผู้วิจัยเคยมีประสบการณ์ ในการทำงานเป็นนักเขียนของนิตยสารเล่มนี้ พบว่า สื่อสิ่งพิมพ์ประเภทนิตยสารอาหารนั้น สามารถถ่ายทอดเรื่องราวความรู้เกี่ยวกับอาหารได้อย่างหลากหลายเช่นกัน อีกทั้งยังอธิบายได้ อย่างละเอียดลึกซึ้งมากกว่าสื่อโทรทัศน์ เนื่องจากคุณสมบัติเด่นของสื่อสิ่งพิมพ์ที่มีพื้นที่ในการ นำเสนอเนื้อหาจำนวนมาก ทำให้สามารถอธิบายและบรรยายให้ความรู้ได้ครบถ้วนมากกว่า ทำให้ ผู้อ่านเข้าใจได้อย่างถูกต้องชัดเจนทันที ไม่ต้องนำความรู้ที่ได้ไปจินตนาการต่อเหมือนกับสื่อ โทรทัศน์ ซึ่งมีโอกาสที่ผู้ชมอาจตีความหมายผิดเพี้ยนไปจากที่ผู้ผลิตต้องการนำเสนอก็เป็นได้

นอกจากนี้ ในการผลิตสื่ออินดิยสารอาหารนั้น เนื่องจากการนำเสนอข้อมูลความรู้จำนวนมากกว่าสื่อโทรทัศน์ จึงจำเป็นต้องค้นคว้าหาข้อมูลที่หลากหลายอย่างละเอียดลึกซึ้งและจากหลากหลายแหล่งข้อมูลเพื่อความถูกต้องแม่นยำก่อนที่จะมาเรียบเรียงเป็นเรื่องราวให้กับผู้อ่าน ในขณะที่สื่อโทรทัศน์เน้นการนำเสนอภาพและเสียงมากกว่าเพื่อดึงดูดความสนใจของผู้ชม อีกทั้งไม่สามารถให้ข้อมูลความรู้กับผู้ชมได้มากนักด้วยเวลาอันจำกัด จึงถ่ายทอดความรู้แบบผิวเผิน ไม่ได้เจาะลึกในรายละเอียดที่ลึกซึ้งเหมือนกันสื่ออินดิยสาร แม้ว่าสื่อโทรทัศน์จะสามารถปฏิบัติได้เช่นเดียวกับสื่ออินดิยสาร โดยผู้วิจัยมองว่า เนื่องจากผู้ผลิตรายการอาหารทางโทรทัศน์ไม่ให้ความสำคัญกับการค้นคว้าหาข้อมูล ซึ่งอาจเป็นเพราะไม่มีทรัพยากรคนและเวลาที่เพียงพอหรือเป็นการเสียเวลาในการค้นหาข้อมูล และสิ้นเปลืองงบประมาณในการถ่ายทำรายการยังสถานที่ต่างๆ เพื่อให้ได้ภาพที่สอดคล้องกับเนื้อหาความรู้เกี่ยวกับอาหารที่นำเสนอ ในขณะที่สื่ออินดิยสารใช้เพียงตัวหนังสือในการบรรยายให้ข้อมูลอย่างเดียว โดยไม่จำเป็นต้องมีภาพประกอบที่ตรงกับความรู้นั้นโดยเฉพาะก็ได้ เพราะสามารถใช้ภาพอื่นที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาในประเด็นอื่นแทนได้

ด้วยเหตุนี้เอง แม้ว่ารายการอาหารทางโทรทัศน์จะนำเสนอความรู้เกี่ยวกับอาหารในหลากหลายประเด็น แต่ผู้วิจัยมองว่าเป็นการนำเสนอความรู้เพื่อมุ่งให้ผู้ชมรับรู้ข้อมูลต่างๆ และได้รับความรู้มากกว่าการอนุรักษ์และสืบทอดวัฒนธรรมอาหารอย่างลึกซึ้งแท้จริง เนื่องจากมีการให้ข้อมูลความรู้เกี่ยวกับอาหารอย่างผิวเผิน แม้จะหลากหลายแต่ก็ไม่ได้เจาะลึกลงไป ในรายละเอียดอย่างลึกซึ้งเท่าที่รายการอาหารทางโทรทัศน์จะทำได้ ผู้ชมจึงเพียงแคร์รับรู้แต่ไม่สามารถสานต่อหรือสืบทอดวัฒนธรรมอาหารที่เป็นเรื่องซับซ้อนได้เท่าที่ควร

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

## บทที่ 7

### สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่อง “บทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์ในการสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร” เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยทำการศึกษาวิเคราะห์จากเนื้อหาสาร (Textual Analysis) ของรายการอาหารทางโทรทัศน์จำนวน 25 รายการ ที่ออกอากาศในเดือน ตุลาคมและเดือนพฤศจิกายน พ.ศ.2553 ซึ่งผู้วิจัยได้กำหนดวัตถุประสงค์ในการศึกษาไว้ 3 ประการ คือ

1. เพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบในการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์
2. เพื่อวิเคราะห์บทบาททั้งหมดของรายการอาหารทางโทรทัศน์ ที่สอดคล้องกับองค์ประกอบในการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์
3. เพื่อวิเคราะห์บทบาทในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารเพื่อสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร รวมทั้งวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ของความรู้ที่เกี่ยวกับมิตินี้ที่หลากหลายของอาหาร วิจัยกรวัฒนธรรมอาหาร และสัญชาติของอาหาร

### สรุปผลการวิจัย

จากการวิจัยพบว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์มีองค์ประกอบในการนำเสนอและมีการกระทำบทบาทต่างๆที่หลากหลาย รวมทั้งยังทำหน้าที่สืบทอดวัฒนธรรมอาหารโดยการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารผ่านองค์ประกอบในการนำเสนอ ซึ่งสามารถจำแนกผลการวิจัยได้เป็น 3 หัวข้อ ดังนี้

#### องค์ประกอบในการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์

รายการอาหารทางโทรทัศน์ประกอบด้วยองค์ประกอบในการนำเสนอทั้งหมด 9 องค์ประกอบ ดังนี้

1) เนื้อหารายการ เนื่องจากเป็นรายการโทรทัศน์เฉพาะทางที่เกี่ยวกับอาหาร ทั้ง 25 รายการจึงมีเนื้อหารายการที่เกี่ยวกับอาหาร โดยส่วนใหญ่จำนวน 18 รายการเป็นรายการที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารเพียงอย่างเดียวตลอดทั้งรายการ นอกจากนี้ยังมีอีก 7 รายการที่มีเนื้อหาอื่นๆที่ไม่เกี่ยวกับอาหารแต่มาปรากฏในรายการอาหารทางโทรทัศน์ด้วย ได้แก่ เนื้อหาท่องเที่ยว เนื้อหาชีวิตบุคคล เนื้อหาสุขภาพ เนื้อหาอาชีพ และเนื้อหาโหราศาสตร์ สำหรับเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารซึ่งเป็นเนื้อหาสำคัญของรายการนั้นมี 3 ลักษณะ คือ เนื้อหาที่สาธิตวิธีทำอาหาร เนื้อหาที่



แนะนำร้านอาหาร และเนื้อหาที่บอกถึงวัตถุดิบอาหาร โดยเนื้อหาที่สาธิตวิธีทำอาหารได้รับการนำเสนอมากที่สุด เนื่องจากเป็นหัวใจสำคัญและเป็นเอกลักษณ์ของรายการอาหารทางโทรทัศน์ ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

2) รูปแบบรายการ รูปแบบรายการเป็นส่วนสำคัญที่มาเป็นกรอบใหญ่ในการนำเสนอเนื้อหาทั้งหมดในรายการ โดยแต่ละรายการนั้นจะมีรูปแบบรายการมาเป็นตัวกำหนดเนื้อหา รายการว่าจะนำเสนอเนื้อหาลักษณะใด ซึ่งแต่ละรูปแบบรายการก็ยังประกอบไปด้วยหลากหลายรูปแบบการนำเสนอ สำหรับรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นมีรูปแบบรายการทั้งหมด 4 รูปแบบ คือ รูปแบบรายการนิตยสาร รูปแบบรายการปกิณกะ รูปแบบรายการสาธิต และรูปแบบรายการสารคดี โดยรูปแบบที่นิยมใช้มากที่สุด คือ รูปแบบรายการนิตยสาร ซึ่งเป็นรูปแบบรายการที่มีจุดร่วมในการนำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารเพียงเรื่องเดียว แต่นำเสนอออกมาในหลากหลายรูปแบบการนำเสนอเพื่อให้รายการน่าสนใจ สอดคล้องกับเนื้อหารายการที่ส่วนใหญ่เป็นเนื้อหาเรื่องอาหารอย่างเดียว ส่วนรูปแบบการสาธิตนั้นไม่เป็นที่นิยม เนื่องจากการสาธิตแสดงวิธีทำอาหารเพียงอย่างเดียวตลอดทั้งรายการสร้างความน่าเบื่อให้กับผู้ชม และสำหรับรูปแบบรายการสารคดี ที่มีลักษณะเป็นรายการสารคดีอาหาร โดยเป็นการเจาะลึกเรื่องราวต่างๆเกี่ยวกับอาหารในหลากหลายแง่มุม ถือเป็นปรากฏการณ์ใหม่ของรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่ไม่พบในอดีต เพราะรายการสารคดีผลิตยากและสร้างความสนุกสนานได้ไม่ถนัดนัก

3) รูปแบบการนำเสนอ รูปแบบการนำเสนอเป็นรูปแบบย่อยที่อยู่ในรูปแบบรายการ โดยถูกนำมาใช้ในการจัดลำดับและนำเสนอเนื้อหาแต่ละประเภทที่แตกต่างกันตามความเหมาะสม สำหรับรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นมีรูปแบบการนำเสนอทั้งหมด 5 รูปแบบ คือ รูปแบบการนำเสนอการสาธิต รูปแบบการนำเสนอการสัมภาษณ์ รูปแบบการนำเสนอการสนทนา รูปแบบการนำเสนอการบรรยาย และรูปแบบการนำเสนอการเล่นเกมส์ โดยที่รูปแบบการนำเสนอการสาธิตนั้นนิยมใช้มากที่สุด เนื่องจากหัวใจสำคัญของรายการอาหารทางโทรทัศน์ คือ การแสดงวิธีทำอาหาร จึงมีรูปแบบการนำเสนออยู่เป็นรูปแบบหนึ่งในเกือบทุกรายการ แต่ทว่าจะไม่ใช้เป็นรูปแบบเดี่ยวจนกลายเป็นรูปแบบรายการสาธิตซึ่งมีจำนวนไม่มากนักดังที่กล่าวมาข้างต้น แสดงว่าการสาธิตทำอาหารนั้นเหมาะที่จะเป็นส่วนหนึ่งของรายการ แต่ไม่เหมาะที่จะเป็นรูปแบบหลักของทั้งรายการ ส่วนรูปแบบการนำเสนอการสัมภาษณ์ที่ใช้ค่อนข้างมากนั้น เนื่องจากเป็นรายการโทรทัศน์เฉพาะทาง จึงต้องสัมภาษณ์ผู้ร่วมรายการที่มีความรู้เกี่ยวกับเรื่องอาหารเป็นอย่างดีเพื่อให้ความรู้ที่ถูกต้องกับผู้ชม

4) ผู้ดำเนินรายการ เป็นผู้ที่ทำหน้าที่พูดคุยกับผู้ชมหรือกับผู้ร่วมรายการเพื่อให้รายการสามารถดำเนินไปได้จนจบรายการ อีกทั้งเป็นผู้ถ่ายทอดเนื้อหาเรื่องราวต่างๆให้กับผู้ชม โดยพบว่าผู้ดำเนินรายการเพศชายมากกว่าเพศหญิง เนื่องจากรายการอาหารทางโทรทัศน์ซึ่งเป็นพื้นที่

สาธารณชนนั้นเป็นพื้นที่ในการแสดงออกของเพศชายมากกว่าเพศหญิง แม้ว่าเพศหญิงจะยังคงเป็นเพศที่ทำอาหารอยู่ แต่เป็นพื้นที่ในครัวที่บ้านมากกว่า ซึ่งเป็นเช่นนี้มาตั้งแต่ในอดีตจนถึงปัจจุบัน ส่วนเรื่องสถานภาพบุคคลของผู้ดำเนินรายการ พบว่า จากเดิมที่ในอดีตผู้ดำเนินรายการส่วนใหญ่เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร แต่ในปัจจุบันกลับเป็นผู้มีชื่อเสียงมาเป็นผู้ดำเนินรายการมากกว่า ซึ่งมีทั้งผู้มีความสามารถและไม่มีความสามารถด้านอาหาร แสดงให้เห็นว่าผู้มีชื่อเสียงนั้นสามารถทำได้ทุกอย่างหรือแสดงได้ทุกบทบาท ส่วนผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารที่มีน้อยลงเนื่องจากจำนวนผู้ที่ชำนาญและรอบรู้เรื่องราวของอาหารอย่างแท้จริงนั้นมีน้อยลง อีกทั้งผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไม่มีความสามารถในการดำเนินรายการเท่ากับผู้มีชื่อเสียง บทบาทของผู้ดำเนินรายการอาหารทางโทรทัศน์จึงเปลี่ยนแปลงไป จากผู้มีความรู้เรื่องอาหารเป็นผู้มีความสามารถในการดำเนินรายการ โดยที่ผู้ดำเนินรายการที่เป็นผู้มีชื่อเสียงซึ่งไม่มีความรู้ด้านอาหารนั้นจำเป็นต้องพึ่งพาผู้ร่วมรายการที่มีความรู้เรื่องอาหารให้มาถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารแทน นอกจากนี้ยังมีผู้ดำเนินรายการที่เป็นบุคคลทั่วไปมากขึ้นกว่าแต่ก่อนด้วย ซึ่งส่งผลถึงการรับรู้ว่า อาหารนั้นเป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องกับคนทุกคน ในแง่มุมใดแง่มุมหนึ่ง หากไม่ใช่ผู้ปรุงอาหารก็ในฐานะผู้กินอาหาร อีกทั้งยังเป็นการแสดงให้เห็นถึงการเปิดพื้นที่สาธารณะของสื่อโทรทัศน์ให้กับบุคคลทั่วไปด้วย

5) ผู้ร่วมรายการ เป็นผู้ที่เข้ามามีส่วนร่วมกับผู้ดำเนินรายการและสร้างสีสันให้กับรายการสำหรับเรื่องเพศของผู้ร่วมรายการนั้น พบว่า มีผู้ร่วมรายการเพศชายเท่ากับเพศหญิง แสดงว่าเรื่องเพศไม่ใช่ปัจจัยสำคัญในการเลือกผู้ร่วมรายการ แต่เป็นเรื่องสถานภาพบุคคลที่เป็นปัจจัยหลักในการกำหนดผู้ร่วมรายการ โดยพบว่า มีผู้ร่วมรายการเป็นบุคคลทั่วไปมากที่สุด แม้บุคคลทั่วไปจะไม่ใช่มืออาชีพด้านอาหารแต่เนื่องจากเป็นผู้ที่ประกอบอาชีพหรือมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับอาหาร จึงสามารถถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารให้กับผู้ชมได้เป็นอย่างดี และเป็นเพราะเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารที่รายการนำเสนอขยายกว้างออกไปครบทั้ง 3 ขั้นตอน คือ การผลิต การประกอบ และการบริโภค บุคคลทั่วไปจึงเข้ามามีส่วนร่วมในรายการได้มากขึ้น นอกจากนี้บุคคลทั่วไปยังเป็นตัวแทนของผู้ชมได้ดีอีกด้วย ส่วนผู้มีชื่อเสียงซึ่งสมัยก่อนนิยมได้รับเชิญมาเป็นผู้ร่วมรายการโทรทัศน์ แต่ปัจจุบันพบน้อยลงในรายการอาหารทางโทรทัศน์ เนื่องจากผู้มีชื่อเสียงส่วนใหญ่ไม่มีความรู้ความสามารถด้านอาหาร จึงเป็นเพียงผู้ดึงดูดความสนใจจากผู้ชม แต่ไม่สามารถถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารได้

6) อาหาร เนื่องจากเป็นรายการอาหารทางโทรทัศน์ เรื่องของอาหารจึงเป็นหัวใจสำคัญของรายการ โดยในเรื่องของวัฏจักรวัฒนธรรมอาหารที่ประกอบไปด้วย 3 กระบวนการ คือ กระบวนการผลิตอาหาร กระบวนการประกอบอาหาร และกระบวนการบริโภคอาหาร พบว่ารายการอาหารทางโทรทัศน์มีการนำเสนอเรื่องอาหารครอบคลุมครบทั้ง 3 กระบวนการ ซึ่งมีทั้งการนำเสนอเพียงกระบวนการเดียวทั้งรายการและการผสมหลายกระบวนการในหนึ่งรายการ โดยอาหาร

ในกระบวนการประกอบอาหารได้รับการนำเสนอมากที่สุด สอดคล้องกับเนื้อหาและรูปแบบการนำเสนอที่เป็นการสาธิตทำอาหารซึ่งถูกนำเสนอมากที่สุดเช่นกัน ส่วนเรื่องของสัญชาติอาหารที่บอกถึงชนชาติต้นกำเนิดของอาหารต่าง ๆ นั้น พบว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์นำเสนอประเภทอาหารใน 3 กระบวนการซึ่งมีสัญชาติของอาหารที่แตกต่างกัน กล่าวคือ วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่เป็นอาหารสัญชาติไทย เนื่องจากต้องถ่ายทำขั้นตอนการผลิตจึงต้องเลือกวัตถุดิบอาหารไทยที่ผลิตอยู่ในประเทศไทยเพราะสะดวกในการถ่ายทำ ส่วนอาหารที่สาธิตวิธีทำเป็นอาหารสัญชาติไทยประยุกต์มากที่สุด เพราะเป็นการประยุกต์ผสมผสานระหว่างอาหารไทยที่คนไทยรู้จักและทำเป็นอยู่แล้วกับอาหารต่างชาติที่คนไทยยังไม่รู้จักกลายเป็นอาหารจานใหม่ที่น่าสนใจและผู้ชมสามารถทำตามได้ และอาหารที่แนะนำเป็นอาหารสัญชาติต่างชาติมากที่สุด เพื่อเป็นทางเลือกในการกินอาหารนอกบ้านให้กับคนไทยที่ต้องการเปลี่ยนรสชาติไปกินอาหารชาติอื่นที่ไม่ใช่อาหารไทยซึ่งกินอยู่ที่บ้านเป็นปกติ แม้ว่ารายการจะนำเสนออาหารสัญชาติไทยน้อยที่สุด แต่ก็มีกรนำเสนออาหารไทยโบราณและอาหารไทยพื้นบ้านด้วย ซึ่งเท่ากับเป็นการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารไทย สำหรับเรื่องปริมาณส่วนผสมของอาหารที่สาธิตวิธีทำนั้น รายการส่วนใหญ่ไม่บอกสัดส่วนที่ชัดเจนของส่วนผสมอาหาร ถือเป็นกรย้อนกลับไปสู่ลักษณะการถ่ายทอดสูตรอาหารแบบคนไทยในยุคสมัยก่อนที่ให้กะประมาณส่วนผสมเอง เนื่องจากการปรุงอาหารไทยไม่จำเป็นต้องกำหนดปริมาณตายตัว สามารถกะประมาณได้

7) อุปกรณ์เครื่องครัว อุปกรณ์เครื่องครัวนั้นถูกใช้สำหรับการประกอบอาหารในเนื้อหาที่สาธิตวิธีทำอาหารซึ่งเป็นเนื้อหาที่ได้รับการนำเสนอมากที่สุด โดยพบว่า มีการใช้เครื่องครัวสมัยใหม่มากกว่าเครื่องครัวสมัยเก่า เนื่องจากเพื่อให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตของคนในสังคมเมืองในยุคปัจจุบันที่นิยมใช้เครื่องครัวสมัยใหม่ซึ่งสะดวกสบายในการใช้งาน อีกทั้งเครื่องครัวสมัยใหม่นั้นยังสัมพันธ์กับผู้สนับสนุนรายการ ทางรายการจึงจำเป็นต้องเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ของผู้สนับสนุนรายการเพื่อโฆษณาประชาสัมพันธ์ให้ผู้ชมรู้จัก อย่างไรก็ตาม รายการที่นำเสนออุปกรณ์เครื่องครัวสมัยเก่านั้นก็เท่ากับเป็นการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารในแง่ของวิถีการใช้เครื่องครัวในการประกอบอาหารของคนสมัยก่อนให้คนในปัจจุบันได้รู้จัก

8) โฆษณาแฝง เนื่องจากรายการโทรทัศน์ดำเนินการผลิตได้ด้วยเงินทุนจากผู้สนับสนุนรายการ ทางรายการจึงต้องโฆษณาประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์สินค้าให้กับผู้สนับสนุนรายการเพื่อเป็นการแลกเปลี่ยนกัน สำหรับรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีเนื้อหาหลักเกี่ยวกับอาหารนั้น ผลิตภัณฑ์สินค้าส่วนใหญ่จึงเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการนำเสนอในลักษณะโฆษณาแฝงในรายการโดยเฉพาะในเนื้อหารายการที่มีการสาธิตการประกอบอาหาร โดยให้ผู้สาธิตหยิบใช้สินค้าต่างๆในการทำอาหารด้วย นอกจากการโฆษณาสินค้าแล้ว ผู้วิจัยยังพบว่า ผลิตภัณฑ์สินค้าของผู้สนับสนุนรายการนั้นเป็นปัจจัยหลักที่กำหนดอาหารที่สาธิตวิธีทำที่ต้องใช้ผลิตภัณฑ์อาหาร

ต่างๆของผู้สนับสนุนรายการเท่านั้น ซึ่งส่งผลต่อการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารที่ต้องจำกัด การนำเสนออาหารอื่นๆที่หลากหลาย เพราะต้องเป็นไปตามสินค้าของผู้สนับสนุนรายการเท่านั้น

9) สถานที่ถ่ายทำ เป็นปัจจัยหนึ่งที่สร้างความน่าสนใจให้กับรายการได้เป็นอย่างดี ซึ่ง รายการอาหารทางโทรทัศน์ส่วนใหญ่นิยมถ่ายทำรายการทั้งในและนอกสถานที่เพื่อเปลี่ยน บรรยากาศในรายการให้ผู้ชมไม่รู้สึกรู้สึกับสถานที่เดิมตลอดทั้งรายการ และให้ผู้ชมเห็นถึงความแตกต่างระหว่างบรรยากาศในสถานที่ คือ ในสตูดิโอที่ส่วนใหญ่มีฉากเป็นห้องครัวสำหรับ สาธิตทำอาหาร กับบรรยากาศนอกสถานที่ คือ สถานที่ต่างๆที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาที่นำเสนอ ซึ่ง สถานที่ต่างๆนั้นสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของผู้คนได้เป็นอย่างดี

### **บทบาททั้งหมดของรายการอาหารทางโทรทัศน์**

รายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นกระทำบทบาทต่าง ๆ ทั้งหมด 9 บทบาทโดยเป็นการกระทำ บทบาทผ่านองค์ประกอบในการนำเสนอรายการ ทุกบทบาทจึงสัมพันธ์กับองค์ประกอบต่างๆในการ นำเสนอรายการ สำหรับบทบาททั้งหมดของรายการอาหารทางโทรทัศน์มีดังนี้

1) บทบาทในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหาร เป็นบทบาทที่มีการกระทำโดยทุก รายการ ในลักษณะการให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารซึ่งเกี่ยวข้องกับหลากหลายมิติและสอดคล้องกับ เนื้อหารายการ เป็นความรู้ที่เป็นประโยชน์สำหรับผู้ชมให้สามารถนำไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้ เทียบเท่ากับหน้าที่ในการให้การศึกษากับประชาชนตามทฤษฎีหน้าที่นิยม

2) บทบาทในการให้ความบันเทิง เป็นบทบาทที่มีการกระทำโดยทุกรายการ เพื่อสร้าง ความสนุกสนานให้กับผู้ชม ซึ่งเท่ากับหน้าที่ในการให้ความบันเทิงบันเทิงใจตามทฤษฎีหน้าที่นิยม โดยแต่ละรายการจะมีความบันเทิงมากน้อยเพียง ไດนั้นก็ขึ้นอยู่กับเนื้อหารายการ รูปแบบรายการ รูปแบบการนำเสนอ และผู้ดำเนินรายการ

3) บทบาทในการสอนวิธีการทำอาหาร เป็นบทบาทที่กระทำค่อนข้างมากซึ่งสอดคล้องกับ เนื้อหาที่สาธิตวิธีการทำอาหารที่ถูกนำเสนอมากที่สุด โดยบทบาทนี้เป็นเป้าหมายหลักของรายการ อาหารทางโทรทัศน์ที่ต้องการสอนให้ผู้ชมได้เข้าใจถึงวิธีการทำอาหารที่ถูกต้องและได้รับรู้สูตร อาหารใหม่ๆไปลองทำตาม

4) บทบาทในการยกระดับสถานภาพบุคคลในสังคม สอดคล้องกับการที่รายการมีผู้ ดำเนินรายการและผู้ร่วมรายการเป็นบุคคลทั่วไปมากขึ้นจากในอดีต ซึ่งบุคคลเหล่านี้เป็นผู้มี ความสามารถในการทำอาหารหรือมีความรู้ความเชี่ยวชาญเรื่องอาหารในประเด็นที่รายการ นำเสนอเป็นอย่างดี เมื่อได้รับเชิญให้มาเป็นผู้ถ่ายทอดเรื่องราวเกี่ยวกับอาหารที่ถูกต้อง จึงทำให้ บุคคลเหล่านี้เป็นที่รู้จักและยอมรับของคนในสังคมมากขึ้น



5) บทบาทในการโฆษณาและประชาสัมพันธ์สินค้า เป็นบทบาททางด้านธุรกิจเพื่อโฆษณาและประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์สินค้าของผู้สนับสนุนรายการในลักษณะของโฆษณาแฝง โดยมีการกระทำบทบาทนี้ค่อนข้างมากแม้จะไม่ใช้บทบาทที่ทำเพื่อประชาชนผู้ชม ซึ่งส่งผลให้การถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารทำได้น้อยลงหรืออยู่ในวงจำกัด เนื่องจากมีสินค้าของผู้สนับสนุนรายการมาเป็นตัวกำหนดอาหารและเนื้อหารายการที่น่าเสนอ

6) บทบาทในการแนะนำร้านอาหารและแหล่งขายอาหาร เป็นการแนะนำร้านอาหารและแหล่งขายอาหารต่างๆรวมทั้งอาหารจานเด่นให้ผู้ชมได้รู้จักและเป็นทางเลือกในการกินอาหารนอกบ้าน ซึ่งสอดคล้องกับเนื้อหาที่แนะนำร้านอาหารซึ่งนำเสนอให้สัมพันธ์กับวิถีชีวิตของคนในยุคปัจจุบันที่ทำการกินเองน้อยลง แต่กินอาหารนอกบ้านมากขึ้น

7) บทบาทในการให้ข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบอาหาร เป็นการให้ข้อมูลต่างๆในเรื่องของการผลิตวัตถุดิบอาหารทั้งจากแหล่งผลิตและจากแหล่งจำหน่าย ซึ่งสอดคล้องกับเนื้อหาที่บอกถึงวัตถุดิบอาหารในกระบวนการผลิตอาหาร เพื่อให้ผู้ชมได้รับรู้ว่าวัตถุดิบอาหารต่างๆก่อนที่จะนำมาประกอบเป็นอาหารแต่ละจานนั้นมีลักษณะเป็นอย่างไรและมีวิธีการผลิตอย่างไร

8) บทบาทในการแนะนำสถานที่ท่องเที่ยว เป็นการพาเที่ยวยังสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆที่น่าสนใจทั้งในประเทศและต่างประเทศ เพื่อแนะนำหรือประชาสัมพันธ์สถานที่ท่องเที่ยวนั้นให้เป็นที่รู้จักกับผู้ชม โดยเป็นเนื้อหาที่มาผสมกับเนื้อหาเกี่ยวกับอาหาร เนื่องจากเมื่อไปเที่ยวยังที่ต่างๆแล้วก็ต้องสรรหาอาหารมากินด้วย

9) บทบาทในการส่งเสริมอาชีพเกี่ยวกับอาหาร เป็นการให้ข้อมูลและความรู้ต่างๆเกี่ยวกับการประกอบอาชีพค้าขายอาหารของเจ้าของร้านอาหารหรือพ่อค้าแม่ค้าที่ขายอาหารให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น และเพื่อเป็นแนวทางให้ผู้ชมที่ประกอบอาชีพเหล่านี้ได้นำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้กับตนเอง

การที่รายการอาหารทางโทรทัศน์สามารถกระทำบทบาทได้อย่างหลากหลายถึง 9 บทบาทนั้น เนื่องมาจากการที่รายการมีองค์ประกอบในการนำเสนอที่หลากหลายเช่นกัน

### **บทบาทในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารเพื่อสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร**

เป็นบทบาทที่ผู้วิจัยสนใจศึกษาเป็นพิเศษเนื่องจากเป็นจุดเด่นของรายการอาหารทางโทรทัศน์ในปัจจุบัน ที่มีการถ่ายทอดความรู้ต่างๆเกี่ยวกับอาหารเพื่อให้ผู้ชมมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องอาหารอย่างกว้างขวางหลากหลายและละเอียดลึกซึ้งมากยิ่งขึ้น และยังเป็นการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารในอดีตให้ดำรงอยู่ในปัจจุบัน ซึ่งพบว่า ความรู้เกี่ยวกับอาหารนั้นสัมพันธ์กับ 3 ประเด็น ดังนี้



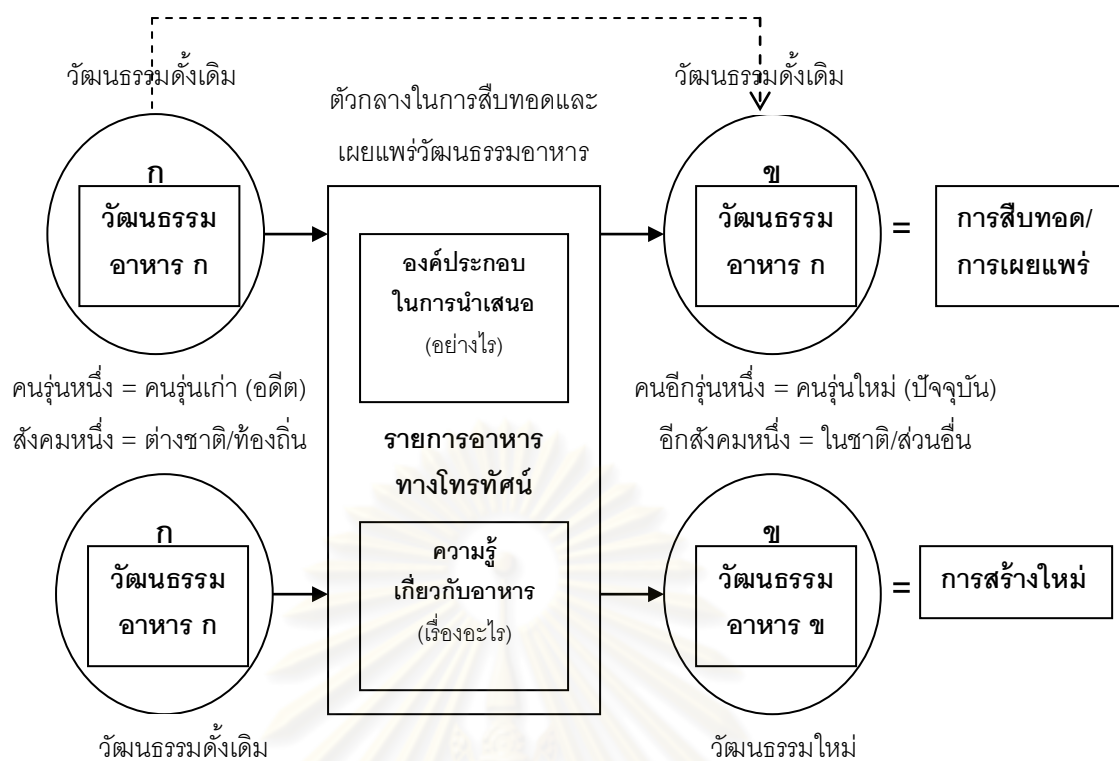
1) ความรู้เกี่ยวกับอาหารกับมิติที่หลากหลายของอาหาร ที่แสดงให้เห็นว่าเรื่องราวของอาหารนั้นเป็นเรื่องที่สลับซับซ้อน เกี่ยวพันกับแง่มุมต่างๆ ในหลากหลายมิติรอบด้านถึง 12 มิติ คือ มิติความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหาร มิติเคล็ดลึกลับการทำอาหาร มิติวัฒนธรรมการกิน มิติโภชนาการ มิติสุขภาพ มิติศาสนา มิติภาษา มิติการเกษตรและการประมง มิติวิถีชีวิต มิติภูมิปัญญา มิติประวัติศาสตร์ และมิติอาชีพค้าขายอาหาร

2) ความรู้เกี่ยวกับอาหารกับวิถีจักรวรรดิวัฒนธรรมอาหาร รายการอาหารทางโทรทัศน์มีการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารครบทั้ง 3 กระบวนการในวิถีจักรวรรดิวัฒนธรรมอาหาร คือ *กระบวนการผลิตอาหาร* เป็นความรู้ในเรื่องการผลิตและการจำหน่ายวัตถุดิบอาหาร *กระบวนการประกอบอาหาร* เป็นความรู้ในเรื่องวิธีการทำอาหารและเคล็ดลึบในการทำอาหาร และ *กระบวนการบริโภคอาหาร* เป็นความรู้หลากหลายแง่มุมเกี่ยวกับการกินอาหารและอาหารที่เราจะกินเข้าไป

3) ความรู้เกี่ยวกับอาหารกับสัญชาติของอาหาร เมื่อรายการนำเสนออาหารสัญชาติใดก็ จะมีการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารต่างๆ ที่สัมพันธ์กับสัญชาติอาหารนั้นด้วยเพื่อเป็นการให้ผู้ชมได้รู้จักกับอาหารสัญชาตินั้นๆ อย่างลึกซึ้ง โดยการนำเสนออาหารไทยก็มีการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารสัญชาติไทย เท่ากับเป็นการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารไทยจากอดีตสู่ปัจจุบัน หากนำเสนออาหารต่างชาติก็มีการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารสัญชาติต่างชาติอย่างหลากหลายชนชาติด้วย เท่ากับเป็นการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารต่างชาติสู่คนในชาติ ส่วนอาหารไทยประยุกต์ เนื่องจากเป็นการผสมผสานระหว่างสองชนชาติ จึงมีการแยกความรู้เกี่ยวกับอาหารดังกล่าว ออกเป็นอาหารสัญชาติไทยและอาหารสัญชาติต่างชาติ

### อภิปรายผลการวิจัย

องค์ประกอบต่างๆ ในการนำเสนอของรายการอาหารทางโทรทัศน์และความรู้เกี่ยวกับอาหารที่แต่ละรายการถ่ายทอดให้กับผู้ชมนั้นถือเป็นการกระทำที่แสดงถึง “บทบาทในการสืบทอดวัฒนธรรม” (Cultural Transmission) โดยเฉพาะวัฒนธรรมอาหารได้เป็นอย่างดี ซึ่งสามารถทำเป็นแผนภาพได้ ดังนี้



แผนภาพที่ 2 กระบวนการสืบทอดและเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารผ่านรายการอาหารทางโทรทัศน์

จากแผนภาพดังกล่าว ผู้วิจัยสามารถอภิปรายผลการวิจัยได้ว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์เป็นตัวกลางในการสืบทอดและเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารใน 3 ลักษณะ คือ

### 1. การสืบทอดวัฒนธรรมอาหารจากคนรุ่นเก่าสู่คนรุ่นใหม่

การนำเสนอเรื่องราววัฒนธรรมอาหารของคนไทยสมัยก่อน ทำให้คนไทยสมัยใหม่ในยุคปัจจุบันได้รู้จักและได้รับความรู้ที่ไม่เคยรู้มาก่อน ถือเป็นการทำงานที่ของรายการอาหารทางโทรทัศน์ในการทำนุบำรุงรักษาและสืบทอดวัฒนธรรมอาหารของคนรุ่นเก่ามาสู่คนรุ่นใหม่ของสังคม ทำให้วัฒนธรรมอาหารไทยยังคงดำรงอยู่ต่อไป แม้ว่าจะมีการรับเอาวัฒนธรรมอาหารของต่างชาติเข้ามาเรื่อยๆ ทั้งโดยตรง คือ ไม่เปลี่ยนแปลงอะไร และโดยอ้อม คือ เปลี่ยนแปลงผสมผสานกับวัฒนธรรมอาหารไทย แต่วัฒนธรรมอาหารไทยซึ่งถือเป็นวัฒนธรรมที่เข้มแข็งของคนไทยย่อมไม่หายไปอย่างแน่นอน เพราะได้รับการถ่ายทอดผ่านรายการอาหารทางโทรทัศน์

### 2. การเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารของท้องถิ่นมาสู่คนส่วนอื่นของประเทศ

นอกจากการสืบทอดวัฒนธรรมจากอดีตสู่ปัจจุบันแล้ว รายการอาหารทางโทรทัศน์ยังมีการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารจากสังคมหนึ่งสู่อีกสังคมหนึ่งด้วย โดยเป็นการนำเสนอเรื่องราววัฒนธรรมอาหารของคนในท้องถิ่นต่างๆสู่คนต่างท้องถิ่นหรือส่วนอื่นของประเทศ ทำให้คนท้องถิ่นอื่นได้รับรู้เข้าใจและยอมรับในความแตกต่างที่เป็นเอกลักษณ์ของแต่ละท้องถิ่น เป็นการยอมรับ

วัฒนธรรมย่อยของสังคม และยังทำให้วัฒนธรรมอาหารของคนเฉพาะกลุ่มเฉพาะพื้นที่เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายจนกลายเป็นวัฒนธรรมของมวลชน

### 3. การเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารต่างชาติมาสู่คนในชาติ

ไม่เพียงแต่การเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารของคนในชาติเท่านั้น ยังมีการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารจากสังคมหนึ่ง คือ ต่างชาติ มาสู่อีกสังคมหนึ่ง คือ ในชาติ ด้วย จากการศึกษาที่ประเทศไทยมีการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมด้านต่างๆกับต่างประเทศมาช้านาน ทำให้วัฒนธรรมอาหารของต่างชาติเข้าสู่ประเทศไทยด้วยเช่นกัน ดังเช่นการสาธิตอาหารและแนะนำร้านอาหารต่างชาติหลากหลายชาติ รวมทั้งการให้ความรู้ในหลากหลายมิติที่เกี่ยวกับอาหารต่างชาติ ทำให้วัฒนธรรมอาหารต่างชาติซึ่งคนไทยยังไม่คุ้นเคยนักเป็นที่รู้จักของคนในชาติเพิ่มมากขึ้น

สำหรับการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารนั้น ผู้วิจัยพบว่ามีลักษณะเด่นอยู่ 3 ลักษณะคือ

#### 1. การถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารครอบคลุมทุกระบวนการในวัฏจักรวัฒนธรรมอาหาร

เป็นความรู้เกี่ยวกับอาหารที่มีอยู่ครบทั้ง 3 กระบวนการ คือ กระบวนการผลิตอาหาร กระบวนการประกอบอาหาร และกระบวนการบริโภคอาหาร ซึ่งการนำเสนอความรู้เกี่ยวกับอาหารที่ครอบคลุมครบทุกระบวนการนี้ ทำให้ผู้ชมได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารตั้งแต่จุดเริ่มต้นไปจนถึงปลายทางของอาหารที่เรากินกันอยู่ในชีวิตประจำวัน

#### 2. การถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารกว้างขวางในหลายมิติ

ความรู้เกี่ยวกับอาหารในรายการอาหารทางโทรทัศน์นั้นเป็นความรู้ที่กว้างขวางรอบด้านที่สัมพันธ์กับอาหาร เนื่องจากอาหารนั้นไม่ได้เกิดขึ้นมาอย่างเดียว แต่ยังเกี่ยวพันกับมิติต่างๆมากมายในสังคม ซึ่งรายการอาหารทางโทรทัศน์ก็ได้นำเสนอมิติต่างๆได้อย่างหลากหลายและรอบด้านถึง 12 มิติ โดยมีมิติความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหาร มิติเคล็ดลับการทำอาหาร มิติวัฒนธรรมการกิน มิติโภชนาการ มิติสุขภาพ มิติศาสนา มิติภาษา มิติการเกษตรและการประมง มิติวิถีชีวิต มิติภูมิปัญญา มิติประวัติศาสตร์ และมิติอาชีพค้าขายอาหาร

#### 3. การถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารหลากหลายสัญชาติ

มีการนำเสนออาหารของหลากหลายสัญชาติและมีการให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารสัญชาติต่างๆ ซึ่งการนำเสนอความรู้ในประเด็นนี้มี 2 ลักษณะ คือ

1) การสืบทอดวัฒนธรรมเดิม คือ การนำเสนออาหารไทยและอาหารต่างชาติแบบดั้งเดิม ซึ่งเป็นอาหารประจำชาติที่มีเอกลักษณ์เฉพาะแต่ละชนชาติอยู่แล้ว รวมทั้งมีการให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารใน 2 สัญชาตินี้ด้วย เท่ากับเป็นการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารดั้งเดิมที่มีอยู่แล้วให้คงอยู่ต่อไปในปัจจุบัน

2) การสร้างวัฒนธรรมใหม่ คือ การนำเสนออาหารไทยประยุกต์ ซึ่งเป็นการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมอาหารดั้งเดิมของแต่ละสัญชาติ เพื่อสร้างความหลากหลายให้กับอาหาร จึงเกิดเป็นวัฒนธรรมอาหารใหม่ขึ้นมาในสังคมยุคปัจจุบันที่แตกต่างไปจากวัฒนธรรมอาหารดั้งเดิม

กระบวนการที่วัฒนธรรมอาหารถูกเผยแพร่และสืบทอดจากแหล่งกำเนิดไปยังสมาชิกในสังคมนั้น สามารถเกิดขึ้นได้ 2 ทาง คือ โดยทางตรง และโดยทางอ้อม (บงกช อักษรดี, 2539) โดยผู้วิจัยพบว่า ที่รายการอาหารทางโทรทัศน์นำเสนอเนื้อหาและให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารนั้น ถือเป็น การสืบทอดและเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารโดยทางอ้อม คือ ผ่านสื่อมวลชน ในที่นี้คือ สื่อโทรทัศน์ ซึ่งมีข้อเด่นที่เป็นคุณสมบัติเฉพาะของสื่อโทรทัศน์ คือ สามารถแพร่กระจายเนื้อหาความรู้ไปได้กว้างไกลทั่วทั้งประเทศ เข้าถึงคนจำนวนมากได้เนื่องจากบ้านเรือนส่วนใหญ่มีโทรทัศน์ นอกจากนี้ ปริมาณของรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีมากถึง 25 รายการต่อสัปดาห์ ซึ่งออกอากาศทุกวัน และเกือบทุกสถานี ทำให้มีความถี่ในการออกอากาศสูง จึงมีโอกาสที่ผู้ชมรายการโทรทัศน์จะได้รับชมรายการอาหารทางโทรทัศน์ไม่รายการใดก็รายการหนึ่ง อีกทั้งด้วยคุณสมบัติเด่นของสื่อโทรทัศน์ที่มีทั้งภาพและเสียง สามารถดึงดูดใจผู้ชมได้ดีกว่าสื่อประเภทอื่น สื่อโทรทัศน์ที่เกี่ยวกับอาหารจึงได้รับความนิยมมากกว่าสื่อสิ่งพิมพ์ที่เกี่ยวกับอาหาร รายการอาหารทางโทรทัศน์จึงสามารถเผยแพร่และสืบทอดวัฒนธรรมอาหารไปสู่คนจำนวนมากได้ ส่งผลให้ผู้ชมได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารรวมทั้งรู้จักวัฒนธรรมอาหารไทยของคนในอดีต และอาจนำไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวัน ด้วยเหตุนี้ การสื่อสารจึงถือเป็นเครื่องมือหรือเป็นสื่อกลางในการทำให้วัฒนธรรม ดำรงอยู่ได้

“ถ้ารายการอาหารทางโทรทัศน์ไม่นำเสนอเรื่องวัฒนธรรมอาหารไทย คนส่วนใหญ่ก็จะไม่รู้ จะรู้จักกันอยู่แต่คนในชุมชนเล็กๆ พอนำเสนอออกโทรทัศน์ก็เหมือนเป็นการให้ความสำคัญกับสิ่งเล็กๆ ให้กลายเป็นเรื่องใหญ่ขึ้น พอคนดูได้เห็นถึงคุณค่าของอาหารนั้น ก็ไปกินเจ้านั้น การสืบทอด ก็มากขึ้นไปด้วย จากที่ อบต. โรงเรียน ไม่เคยสนใจวิธีการทำอาหารโบราณแบบชาวบ้าน พอออกโทรทัศน์โรงเรียนก็พานักเรียนมาดูวิธีการทำ อบต.ก็ผลักดันให้เป็นสินค้าตำบล พอคนรู้จักมากขึ้น อาจจะมีคนขายอาหารนี้มากขึ้นก็ได้ ทำให้อาหารไทยโบราณหรืออาหารไทยพื้นบ้านยังอยู่ได้จนทุกวันนี้” (สุกัญญา แซ่ฟู, สัมภาษณ์, 23 มีนาคม 2554)

“หน้าที่ของสื่อโทรทัศน์ คือ บอกให้คนได้รู้ว่า มีวัฒนธรรมอาหารนี้อยู่ มันคืออะไร เขายังรักษาวัฒนธรรมนี้กันอย่างไร หลังจากนั้นก็เป็นหน้าที่ของคนดูและคนในชุมชนที่จะสืบทอดต่อไป

สื่อโทรทัศน์ไม่ได้เป็นผู้สืบทอดโดยตรง แต่เหมือนเป็นตัวกลางที่ทำให้ประชาชนรับรู้เรื่องราวต่างๆที่เขาไม่สามารถไปรับรู้ได้เอง” (สุกัญญา แซ่ฟู. สัมภาษณ์, 23 มีนาคม 2554)

แม้ว่าสื่อโทรทัศน์จะมีข้อเด่นในการสืบทอดและเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารสู่คนจำนวนมากได้อย่างมีประสิทธิภาพ แต่สื่อโทรทัศน์ก็มีข้อด้อยที่ส่งผลต่อวัฒนธรรมอาหารเช่นกัน กล่าวคือเนื่องจากสื่อโทรทัศน์เป็นสื่อที่มีข้อจำกัดเรื่องเวลาในการออกอากาศ รายการอาหารทางโทรทัศน์แต่ละรายการซึ่งมีเวลาออกอากาศแต่ละครั้งเพียง 15-30 นาที อีกทั้งยังจำเป็นต้องมีโฆษณาคั่นระหว่างแต่ละช่วงของรายการ จึงไม่สามารถนำเสนอเนื้อหาหรือความรู้เกี่ยวกับอาหารได้มากนัก ขั้นตอนวิธีการต่างๆจึงถูกตัดทอนให้สั้นกระชับลง หรือตัดขั้นตอนบางอย่างที่จำเป็นน้อยกว่าออกไป เช่น ในขั้นตอนการประกอบอาหาร ที่ตัดวิธีการเตรียมส่วนผสมอาหารออกไป โดยเตรียมส่วนผสมต่างๆใส่ถ้วยไว้พร้อมสำหรับการปรุงอาหารเลย และสาธิตวิธีทำอาหารภายในเวลาที่จำกัด ทำให้ไม่เห็นทุกขั้นตอนของการทำอาหารอย่างละเอียดชัดเจน ด้วยเหตุนี้เอง จึงทำให้ผู้ชมที่บ้านซึ่งมีทั้งผู้ที่มีความสามารถและไม่มีความสามารถด้านอาหารไม่เข้าใจอย่างชัดเจน ส่งผลให้ไม่สามารถทำตามได้ หรือหากทำได้ก็ไม่เหมือนกับที่ผู้สาธิตทำในรายการ ส่วนเรื่องการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารนั้นก็ถ่ายทอดได้เฉพาะประเด็นสำคัญที่ทางรายการเห็นว่าใกล้ชิดกับชีวิตประจำวันของผู้ชมและผู้ชมสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้ในชีวิตประจำวันเท่านั้น

“สื่อโทรทัศน์เป็นสื่อที่นำเสนอได้ดีที่สุด เพราะเห็นทั้งภาพ แสง สี เสียง ครบทุกอย่าง แต่ไม่ใช่เป็นสื่อที่ดีที่สุด เพราะถูกจำกัดด้วยเวลา จึงไม่สามารถบอกรายละเอียดหรือเล่าเรื่องราวได้ทั้งหมด ทำให้เกิดการตีความที่แตกต่างกันออกไป ทั้งผิดและถูกได้ สื่อที่ดีที่สุดยังคงเป็นหนังสือ เพราะให้รายละเอียดได้ครบถ้วนถูกต้อง เพียงแต่การนำเสนอด้วยหนังสือมันเป็นภาพนิ่งเลยไม่น่าสนใจเท่าโทรทัศน์” (บัณฑิต ลุนทา. สัมภาษณ์, 24 มีนาคม 2554)

นอกจากนี้ แม้ว่าสื่อโทรทัศน์จะนำเสนอได้ทั้งภาพและเสียงที่ดึงดูดความสนใจของผู้ชมได้เป็นอย่างดี แต่สำหรับการนำเสนอเรื่องอาหารนั้น จำเป็นที่ผู้ชมจะต้องได้รับรู้ทั้ง รูป รส กลิ่น เสียง และสัมผัสของอาหาร เนื่องจากการทำอาหารต้องใช้ประสาทสัมผัสทั้ง 5 ในการประกอบอาหารหรือกินอาหาร ผู้ชมจึงจะเข้าใจอย่างลึกซึ้งหรือเข้าถึงความเป็นอาหารต่างๆอย่างแท้จริง เช่น การสาธิตวิธีทำอาหาร ที่ผู้ชมเห็นแต่ภาพการปรุงอาหารและได้ยินเสียงขณะประกอบอาหาร แต่ขาดจุดสำคัญของอาหารที่รายการอาหารทางโทรทัศน์ไม่สามารถนำเสนอแก่ผู้ชมผ่านจอโทรทัศน์ได้เลย คือ กลิ่นและรสชาติของอาหาร จึงทำให้ผู้ชมจินตนาการไม่ได้และไม่สามารถทำอาหารจานนั้นได้เหมือนกับผู้สาธิต เนื่องจากไม่รู้ว่าจะปรุงรสชาติอาหารจานนั้นอย่างไรหรืออาหารนั้น



ควรมีกลิ่นหอมแบบไหน หรือในการแนะนำร้านอาหาร ที่รายการอาหารทางโทรทัศน์นำเสนอให้เห็นถึงแต่ภาพจานอาหารต่างๆที่ปรุงสำเร็จพร้อมรับประทานแล้ว โดยผู้ดำเนินรายการชิมอาหารให้ผู้ชมเห็นพร้อมกับพูดได้คำเดียวว่า “อร่อยมาก” โดยไม่ค่อยมีการบรรยายถึงรสชาติอาหารอย่างละเอียดว่าความอร่อยนั้นมีรสชาติอย่างไรบ้าง ทั้งที่คำศัพท์ของไทยที่ใช้พรรณนาถึงรสชาติอาหารนั้นมีมากมายหลากหลายคำ ทั้งเปรี้ยว เผ็ด เค็ม หวาน ขม ผาด หวานอมเปรี้ยว เผ็ดร้อน เป็นต้น อีกทั้งผู้ชมก็ไม่ได้รับประทานอาหารนั้นด้วย จึงยิ่งทำให้ไม่รู้ว่าคุณภาพอาหารที่แนะนำนั้นแท้จริงแล้วรสชาติเป็นอย่างไร ซึ่งมีส่วนในการตัดสินใจเลือกที่จะไปรับประทานอาหารร้านนั้น

อย่างไรก็ตาม เมื่อเปรียบเทียบการเผยแพร่และสืบทอดวัฒนธรรมอาหารโดยสื่อมวลชนกับคนไทยในอดีตในยุคก่อนที่จะมีสื่อมวลชน ผู้วิจัยพบว่า มีความแตกต่างกันอย่างเห็นได้ชัด กล่าวคือ การเผยแพร่และสืบทอดวัฒนธรรมอาหารผ่านตัวบุคคลนั้น ถือเป็น การเผยแพร่และสืบทอดวัฒนธรรมอาหารโดยตรง คือ มีลักษณะเป็นการบอกเล่าปากต่อปากจากคนรุ่นหนึ่งสู่คนอีกรุ่น โดยการที่แม่สอนลูกสาวให้เรียนรู้วิธีการทำอาหารแบบตัวต่อตัวพร้อมบอกเคล็ดลับวิธีการทำอาหารในระหว่างทำไปด้วย ซึ่งมีข้อเด่นตรงที่ ผู้ที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้ได้เห็นการกระทำของผู้ถ่ายทอดตลอดเวลาในทุกขั้นตอนตั้งแต่ต้นจนจบและได้ทดลองปฏิบัติจริงไปพร้อมๆกัน อีกทั้งได้ใช้ประสาทสัมผัสทั้ง 5 คือ รูป รส กลิ่น เสียง และสัมผัสในการทำอาหารด้วย และยังอาจถามคำถามเมื่อสงสัยได้ ทำให้เข้าใจอย่างกระจ่างแจ้งและสามารถทำตามได้ทันที รวมทั้งได้รู้เคล็ดลับต่างๆในการทำอาหารอย่างเต็มที่จากผู้ถ่ายทอดโดยตรง

แต่การสืบทอดและเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารโดยตรงนี้ก็มีข้อด้อยตรงที่ ผู้ที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้ในการทำอาหารนั้นจำกัดอยู่เพียงกลุ่มคนจำนวนน้อย เช่น ลูกหรือหลานสาวของแต่ละบ้านหรือแต่ละตระกูลเท่านั้น ไม่ได้แพร่หลายออกไปยังบุคคลอื่น เมื่อผู้หญิงรุ่นยายหรือแม่ซึ่งมีหน้าที่ทำอาหารในบ้านนั้นค่อยๆเสียชีวิตไปและหากลูกหรือหลานสาวไม่ทำอาหารต่อ ก็จะไม่มีการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารไปยังคนรุ่นต่อไป อีกทั้งวัฒนธรรมการทำอาหารของคนไทยในสมัยก่อนที่นิยมเก็บเคล็ดลับเป็นความลับเฉพาะของคนในตระกูล ซึ่งต่างจากสมัยนี้ที่นิยมบอกเล่าทุกอย่าง ดังนั้นเมื่อผู้มีฝีมือด้านอาหารไม่ถ่ายทอดเคล็ดลับนั้นในขณะที่ยังมีชีวิตอยู่ เมื่อเสียชีวิตไปแล้วเคล็ดลับนั้นก็สูญหายไปด้วย

สำหรับเป้าหมายหลักของการเผยแพร่เรื่องราวเกี่ยวกับอาหารทางโทรทัศน์ก็คือ การขยายและถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารและการทำครัวออกไป พร้อมๆกับการเป็นส่วนหนึ่งของกลไกทางการตลาดในการโฆษณาประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์สินค้าที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

ซึ่งกาญจนา แก้วเทพ (2552) ได้กล่าวว่า สื่อมวลชนควรมีหน้าที่ให้ข่าวสาร ให้ความรู้ และประสานความเป็นอันหนึ่งอันเดียวของสังคม เชื้อต่อระบบธุรกิจ ถ่ายทอดมรดกทางวัฒนธรรม และให้ความบันเทิง ด้วยเหตุนี้เอง รายการอาหารทางโทรทัศน์จึงจำเป็นต้องกระทำบทบาทหน้าที่

ต่างๆเพื่อคนในสังคมเหมือนกับสื่อมวลชนประเภทอื่น เมื่อรายการอาหารทางโทรทัศน์มีองค์ประกอบในการนำเสนอรายการที่หลากหลาย ก็ย่อมทำให้สามารถกระทำบทบาทได้อย่างหลากหลายมากขึ้นเช่นกัน

โดยเฉพาะบทบาทในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหาร ซึ่งบทบาทนี้เทียบเท่าได้กับ “หน้าที่ในการให้การศึกษา (education function)” ของสื่อมวลชน โดยการถ่ายทอด “ความรู้เกี่ยวกับอาหาร” ในหลากหลายมิติและแง่มุมต่างๆรอบด้านนั้น เป็นการส่งเสริมความรู้และให้การศึกษาแก่ผู้ชม เพื่อเพิ่มพูนสติปัญญาของบุคคลให้มากขึ้นและเพื่อให้ผู้ชมนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ให้เหมาะสมและเกิดประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการดำรงชีวิตของแต่ละบุคคล

สมสุข หินวิมาน (2545) ได้กล่าวถึงบทบาทของสื่อโทรทัศน์ในการถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารไว้ว่า การขยายตัวของสื่อโทรทัศน์ได้ก่อให้เกิดความเปลี่ยนแปลงอีกระลอกใหญ่ต่อการรับรู้และประสบการณ์การถ่ายทอดความรู้ของวัฒนธรรมครัว ด้วยเหตุที่บทบาทหนึ่งที่สังคมมอบหมายให้กับสื่อโทรทัศน์ก็คือ การให้ความรู้ (education/instruction) ดังนั้นเมื่อผนวกกับองค์ความรู้เรื่องครัวของผู้หญิง ที่จำเป็นต้องมีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น โทรทัศน์จึงเป็นสื่อสมัยใหม่ที่เข้ามาช่วยตัวเองเข้ากับวัฒนธรรมการครัว และมีส่วนสร้างประสบการณ์แบบใหม่ต่อผู้หญิงทั้งหลายในโลกความเป็นจริง ซึ่งเมื่อเปรียบเทียบกับความเป็นจริงในปัจจุบันแล้ว ผู้วิจัยพบว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ไม่ได้มีบทบาทในการถ่ายทอดความรู้จากผู้หญิงรุ่นก่อนสู่ผู้หญิงรุ่นใหม่เพียงอย่างเดียว หากแต่ยังถ่ายทอดความรู้จากคนไทยในสมัยก่อนสู่คนไทยสมัยใหม่ทุกคนด้วย

เมื่อรายการอาหารทางโทรทัศน์ได้เข้ามามีบทบาทในการถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหาร ก็เท่ากับเป็นการได้สืบทอดวัฒนธรรมอาหารไปด้วยเช่นกัน กล่าวคือ หลากหลายเรื่องราวเกี่ยวกับอาหารรวมทั้งความรู้ต่างๆเกี่ยวกับอาหารของคนในอดีตได้รับการบอกเล่าถ่ายทอดสู่คนในยุคปัจจุบันให้ได้รับรู้ด้วย เมื่อคนในยุคปัจจุบันรับรู้แล้วมีการนำความรู้มาปฏิบัติอีกครั้ง ก็เท่ากับเป็นการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารต่อไปและรักษาให้คงอยู่เช่นเดิม ทั้งนี้โดยมีรายการอาหารทางโทรทัศน์เป็นสื่อกลางในการบอกเล่าเรื่องราวและนำเสนอความรู้ต่างๆ

“บทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีประโยชน์ต่อคนดู คือ การที่รายการชุดคุยสิ่งต่างๆ ตั้งแต่รากเหง้าของวัฒนธรรมอาหารจนกระทั่งวัฒนธรรมการกินของคนในยุคปัจจุบันมาแสดงให้เห็นได้ดูว่าที่ผ่านมามีคนไทยกินข้าวกับอะไร กินอย่างไร และสมัยนี้มันเป็นอย่างไรมีเปลี่ยนแปลงไปมากน้อยเพียงใด” (สุกัญญา แซ่ฟู, สัมภาษณ์, 23 มีนาคม 2554)

โดยผู้วิจัยมองว่า สำหรับวัฒนธรรมอาหารไทยนั้น รายการอาหารทางโทรทัศน์ยังคงถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยและยังคงกระทำบทบาทในการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารไทย

อยู่ แต่ด้วยปัจจัยหลายอย่างที่เข้ามาเป็นตัวกำหนดการนำเสนอของรายการ รวมทั้งองค์ประกอบในการนำเสนอรายการที่เปลี่ยนแปลงไป เช่น สินค้าของผู้สนับสนุนรายการมากำหนดอาหารที่จะสาธิตหรือไม่สามารถใช้วัตถุดิบอาหารในแบบที่คนสมัยก่อนใช้ได้ เครื่องครัวสมัยใหม่ไม่เอื้ออำนวยต่อการทำอาหารไทยโบราณ ผู้สาธิตอาหารทำอาหารไทยโบราณหรืออาหารไทยพื้นบ้านไม่เป็น เป็นต้น จึงทำให้รายการอาหารทางโทรทัศน์ถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยได้อย่างจำกัด และไม่สามารถสืบทอดวัฒนธรรมอาหารไทยดั้งเดิมที่มีอยู่ได้แล้วได้ทั้งหมด แต่เป็นการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมอาหารไทยแบบเดิมและวัฒนธรรมอาหารไทยที่ถูกสร้างขึ้นมานี้ใหม่ โดยรายการอาหารทางโทรทัศน์

“วัฒนธรรมอาหารไทยไม่หายไปอย่างแน่นอน เพราะวัฒนธรรมไม่มีวันตาย เพียงแต่มันต้องปรับเปลี่ยนไปตามยุคสมัยและกาลเวลาให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตของคนในปัจจุบัน อาหารที่เรากินอยู่ทุกวันนี้จึงเป็นวัฒนธรรมอาหารไทยในปัจจุบัน ซึ่งการกินอาหารไทยก็ยังอยู่ เพราะเราไม่ได้เลิกกินข้าว เพียงแต่มันถูกปรับตัวไปเพื่อให้สอดคล้องกับความเป็นอยู่จริงของคนในปัจจุบัน เพราะมนุษย์เป็นคนสร้างวัฒนธรรมขึ้นมา มนุษย์จึงต้องปรับเปลี่ยนวัฒนธรรมให้เหมาะสมกับวิถีชีวิตของตน ลักษณะของวัฒนธรรมอาหารไทยอาจแตกต่างไปจากเดิมมากจนบางครั้งจำของเดิมไม่ได้ แต่ก็ยังคงอยู่บนรากฐานของวัฒนธรรมอาหารไทย” (บัณฑิต ลุนทา. สัมภาษณ์, 24 มีนาคม 2554)

### จุดยืนของผู้วิจัย

สำหรับงานวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยมีความคิดเห็นทั้งพอใจและไม่พอใจต่อผลการวิจัยที่ได้ สิ่งที่ผู้วิจัยพอใจในผลการวิจัย คือ รายการอาหารทางโทรทัศน์ให้ความสำคัญกับการนำเสนออาหารไทยซึ่งเป็นอาหารประจำชาติของคนไทยเช่นกัน แม้ว่าจะมีจำนวนไม่มากนักเมื่อเทียบกับอาหารต่างชาติและอาหารไทยประยุกต์ที่นำเสนอเพื่อความหลากหลายและเป็นทางเลือกให้กับผู้ชม แต่ก็มีกรนำเสนออาหารไทยที่หลากหลาย ทั้งอาหารไทยโบราณ อาหารไทยพื้นบ้าน และอาหารไทยธรรมดาทั่วไป ซึ่งส่งผลให้ผู้ชมที่เป็นคนรุ่นใหม่ได้รับรู้ว่าอาหารไทยโบราณในสมัยก่อนที่ปัจจุบันอาจหายไปแล้วหรือหาจับประทานยากนั้นเป็นอย่างไร รวมทั้งได้รู้ว่าอาหารไทยของท้องถิ่นอื่นๆ มีความแตกต่างจากอาหารไทยที่ตนเองรู้จักอย่างไร นอกจากนำเสนออาหารดังกล่าวแล้วยังมีการถ่ายทอดความรู้ต่างๆ เกี่ยวกับอาหารที่นำเสนอเป็นความรู้เพิ่มเติมให้กับผู้ชมอีกด้วย สิ่งนี้เองที่ผู้วิจัยมองว่า เป็นจุดสำคัญในการกระทำบทบาทในการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารไทยโดยรายการอาหารทางโทรทัศน์

ความพอใจอีกประการหนึ่ง คือ การที่รายการอาหารทางโทรทัศน์มีองค์ประกอบในการนำเสนอรายการที่หลากหลายมากขึ้นกว่าในอดีต โดยมีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารตั้งแต่ขั้นตอนการผลิตอาหาร การประกอบอาหาร และการบริโภคอาหาร ที่ครบกระบวนการตามวัฏจักรวัฒนธรรมอาหาร และมีเนื้อหาที่ไม่เกี่ยวกับอาหารเข้ามาผสมเพื่อขยายกลุ่มเป้าหมายของรายการ หรือการที่มีรูปแบบการนำเสนอหลากหลายรูปแบบ การมีผู้ดำเนินรายการเป็นบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารเช่นแต่ก่อน การมีผู้ร่วมรายการที่แตกต่างกันในแต่ละรายการ การนำเสนออาหารที่มีทั้งอาหารไทย อาหารต่างชาติ และอาหารไทยประยุกต์ รวมไปถึงองค์ประกอบอื่นๆของรายการที่หลากหลายประเภทมากยิ่งขึ้น ทำให้รายการอาหารทางโทรทัศน์ในปัจจุบันมีการแตกตัวแยกประเภทย่อยออกไปมากขึ้น ซึ่งส่งผลต่อการกระทำบทบาทที่หลากหลายและการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารในหลากหลายเรื่องราวเช่นกัน

อย่างไรก็ตาม สำหรับสิ่งที่ผู้วิจัยยังไม่พอใจกับผลการวิจัยครั้งนี้ คือ รายการอาหารทางโทรทัศน์ในปัจจุบันเป็นสื่อเพื่อการโฆษณาผลิตภัณฑ์สินค้าของผู้สนับสนุนรายการมากกว่าการนำเสนอเนื้อหาต่างๆเพื่อผู้ชมอย่างแท้จริง แม้ว่ารายการโทรทัศน์จำเป็นต้องพึ่งพาเงินทุนจากผู้สนับสนุนรายการ แต่ก็ไม่ควรหวังผลกำไรมากเกินไปจนทำให้ในรายการอาหารทางโทรทัศน์มีแต่การโฆษณาสินค้าอาหารของผู้สนับสนุนรายการเกือบทุกชนิดที่ใช้ในประกอบอาหาร จนทำให้ไม่สามารถใช้วัตถุดิบอาหารที่มีขายทั่วไปตามท้องตลาดมาสาธิตอาหารที่ต้องการได้ รายการอาหารทางโทรทัศน์จึงถูกจำกัดทั้งการเลือกอาหารมานำเสนอและการถ่ายทอดความรู้ต่างๆเกี่ยวกับอาหารที่แคบลงเพราะมีสินค้าของผู้สนับสนุนรายการมาเป็นตัวกำหนด

ความไม่พอใจอีกประการหนึ่ง คือ การถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารทั้งเพื่อสืบทอดวัฒนธรรมอาหารไทยและเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารต่างชาติ ผู้วิจัยมองว่า รายการอาหารทางโทรทัศน์ยังให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารกับผู้ชมน้อยเกินไป ทั้งเนื่องจากการถูกจำกัดด้วยสินค้าของผู้สนับสนุนรายการ และการไม่ให้ความสำคัญหรือไม่ตั้งใจจริงของผู้ผลิตรายการที่จะค้นคว้าหาข้อมูลเชิงลึกในหลากหลายมิติมานำเสนอ ทั้งมิติความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหาร มิติวัฒนธรรมการกิน มิติสุขภาพ มิติวิถีชีวิต หรือมิติประวัติศาสตร์ ที่ล้วนแล้วแต่เป็นความรู้ที่สำคัญทั้งสิ้น แม้จะเป็นข้อมูลที่ต้องอาศัยเวลาและความพยายามในการสืบค้น แต่ผู้ผลิตก็สามารถใช้ฐานข้อมูลที่มีอยู่แล้วจากแหล่งต่างๆ เช่น นิตยสารอาหาร หนังสือเกี่ยวกับอาหาร เป็นต้น ที่มีผู้เรียบเรียงไว้แล้ว มาเป็นข้อมูลที่ละเอียดและครบถ้วนยิ่งขึ้นสำหรับผู้ชม นอกจากนี้การที่ผู้ผลิตรายการเน้นนำเสนอเนื้อหาที่เป็นการสาธิตการทำอาหารและการแนะนำร้านอาหาร ก็ส่งผลให้มีแต่ความรู้ในวิธีการขั้นตอนการประกอบอาหารในครัวและข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหารต่างๆมากกว่าความรู้เกี่ยวกับอาหารที่แท้จริงในหลากหลายมิติที่ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ไว้



## ข้อจำกัดงานวิจัย

เนื่องจากการวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษารายการอาหารทางโทรทัศน์ทั้งหมดที่ออกอากาศในช่วงเวลาที่ศึกษา ซึ่งมีจำนวนมากถึง 25 รายการ ผู้วิจัยจึงไม่สามารถเจาะลึกในรายละเอียดของแต่ละรายการได้อย่างลึกซึ้ง อีกทั้งไม่สามารถสัมภาษณ์ผู้ผลิตรายการเกี่ยวกับองค์ประกอบในการนำเสนอและบทบาทต่างๆได้ครบทุกรายการ จึงเป็นเพียงการวิเคราะห์ภาพรวมของรายการอาหารทางโทรทัศน์ทั้งหมดและอาศัยข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้ผลิตรายการเพียง 3 รายการมาเป็นตัวแทนของรายการอาหารทางโทรทัศน์ทั้งหมดเท่านั้น

## ข้อเสนอแนะงานวิจัย

งานวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยวิเคราะห์เพียงภาพรวมของรายการอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 25 รายการ และเป็นการวิเคราะห์เฉพาะตัวเนื้อหาสาร (Textual Analysis) เท่านั้น จึงมีข้อเสนอแนะสำหรับงานวิจัยครั้งต่อไปดังนี้

1. ควรศึกษาวิจัยถึงองค์ประกอบในการนำเสนอของรายการและบทบาททั้งหมดของแต่ละรายการอย่างละเอียด รวมทั้งสัมภาษณ์ผู้ผลิตรายการทุกรายการในฐานะผู้ส่งสารด้วย เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ถูกต้องและครบถ้วนมากขึ้นกว่าการมองแบบภาพรวมของงานวิจัยครั้งนี้
2. ควรศึกษาในแง่มุมมองของผู้ชมซึ่งเป็นผู้รับสารด้วยว่า รับรู้ถึงแต่ละบทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์หรือไม่ อย่างไร และบทบาทต่างๆนั้นสอดคล้องกับองค์ประกอบในการนำเสนอหรือไม่ เพื่อให้เป็นการศึกษาวิจัยที่ครบทั้งกระบวนการสื่อสารตั้งแต่ผู้ส่งสารไปยังผู้รับสาร
3. ควรศึกษาเรื่องบทบาทของผู้ดำเนินรายการอาหารทางโทรทัศน์และบทบาทของผู้ร่วมรายการอาหารทางโทรทัศน์โดยละเอียด ว่ามีลักษณะเป็นอย่างไรและมีบทบาทอะไรในรายการอาหารทางโทรทัศน์บ้าง และทั้งสองฝ่ายมีความสัมพันธ์กันใดในลักษณะใด เนื่องจากผู้วิจัยพบว่า ผู้ดำเนินรายการและผู้ร่วมรายการของรายการอาหารทางโทรทัศน์ในปัจจุบันกระทำบทบาทที่แตกต่างไปจากรายการโทรทัศน์อื่นๆ
4. ควรมีการศึกษาเปรียบเทียบระหว่างรายการอาหารทางโทรทัศน์ในประเทศไทยและรายการอาหารทางโทรทัศน์ในต่างประเทศว่ามีความเหมือนหรือต่างกันอย่างไร รวมทั้งวิเคราะห์ถึงจุดเด่นและจุดด้อยของรายการทั้งสองประเภท เพื่อนำมาปรับปรุงและพัฒนารายการอาหารทางโทรทัศน์ของไทยให้ดียิ่งขึ้น
5. ผู้ผลิตรายการควรคำนึงถึงประโยชน์ที่ผู้ชมจะได้รับจากการรับชมรายการอาหารทางโทรทัศน์มากกว่าประโยชน์ทางธุรกิจที่ตนเองจะได้รับจากผู้สนับสนุนรายการ ด้วยการให้ความสำคัญกับการนำเสนออาหารต่างๆที่หลากหลายและการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารใน



เรื่องต่างๆโดยไม่ถูกจำกัดด้วยสินค้าของผู้สนับสนุนรายการที่ทำให้การนำเสนอเนื้อหาและความรู้ต่างๆเกี่ยวกับอาหารเป็นไปอย่างไม่มีอิสระ

6. ผู้ผลิตรายการควรทุ่มเทความตั้งใจในการผลิตรายการอาหารทางโทรทัศน์ให้มากกว่านี้ โดยเฉพาะการค้นคว้าหาข้อมูลเชิงลึกต่างๆเกี่ยวกับอาหารและข้อมูลในมิติอื่นๆที่สัมพันธ์กับอาหารที่น่าเสนอ เพื่อให้ผู้ชมได้รับความรู้ที่ละเอียดลึกซึ้งและถูกต้องอย่างแท้จริง รวมทั้งควรพัฒนาและสร้างสรรค์รายการให้มีความหลากหลายและมีคุณค่ามากขึ้น โดยเฉพาะเนื้อหา รายการ รูปแบบการนำเสนอ สถานที่ถ่ายทำ อาหารที่น่าเสนอ และองค์ประกอบอื่นๆของรายการอาหารทางโทรทัศน์ตามที่ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ไว้

7. ผู้สนับสนุนรายการควรเปิดโอกาสให้ผู้ผลิตรายการได้มีอิสระในการนำเสนอเนื้อหาและความรู้เกี่ยวกับอาหารที่หลากหลายมากกว่านี้ โดยไม่ไปจำกัดหรือเข้าไปมีอิทธิพลเหนือผู้ผลิตรายการมากเกินไป



ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

## รายการอ้างอิง

### ภาษาไทย

- กวรรณิการ์ พรหมเสาว์ และนันทนา เบญจศิลารักษ์. แกะรอยสำหรับไทย. เชียงใหม่: สำนักพิมพ์  
วรรณรักษ์, 2542.
- กาญจนา แก้วเทพ. การวิเคราะห์สื่อ แนวคิดและเทคนิค. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร:  
ภาพพิมพ์, 2552.
- กาญจนา แก้วเทพ. สื่อมวลชน ทฤษฎีและแนวทางการศึกษา. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร:  
ภาพพิมพ์, 2552.
- กาญจนา แก้วเทพ. ศาสตร์แห่งสื่อ และวัฒนธรรมศึกษา. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร:  
เอ็ดดิสัน เพรส โปรดักส์, 2549.
- จงจิตร อังคทะวานิช. รอบรู้ศาสตร์และศิลป์ของอาหาร: บทสรุป. ใน อาหาร มิติแห่งศาสตร์และ  
ศิลป์, 263-270. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2548.
- จิตเลขา สุขเสริมส่งชัย. การรับรู้และทัศนคติของผู้บริโภคสตรีที่มีต่อการแฝงสินค้าในนิตยสาร  
สตรี. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต ภาควิชาการโฆษณา คณะนิเทศศาสตร์  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2542.
- ชาติ อมาตยกุล. อาหารกับวัฒนธรรมและมารยาททางสังคม. ใน อาหาร มิติแห่งศาสตร์และศิลป์,  
3-11. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2548.
- พลศรี คชาชีวะ. คุณจ้าง รังสิกุล กับ รายการแม่บ้านของวิฑู ท.ท.ท.. ใน ตำนานโทรทัศน์ไทย  
กับจ้าง รังสิกุล, 314-320. กรุงเทพมหานคร: อมรินทร์พริ้นติ้ง แอนด์ พับลิชชิ่ง, 2538.
- นิคมจิตรี มโนธรรม. การทำงานของบุคลากรด้านการจัดรายการ ยุคบุกเบิกของสถานีวิทยุ  
โทรทัศน์ไทยทีวีสีช่อง 4 บางขุนพรหม. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต ภาควิชา  
การสื่อสารมวลชน คณะนิเทศศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2542.
- พิชัย วาสนาส่ง. ข้างครัว. กรุงเทพมหานคร: ด้านสุทธาการพิมพ์, 2542.
- บัณฑิต ลุนทา. โปรดิวเซอร์ รายการกินอยู่...คือ. สัมภาษณ์, 24 มีนาคม 2554.
- บัวชมพู ฟอร์ด. โครงการผลิตรายการโทรทัศน์ "สำหรับไทยสู่สำหรับโลก". วิทยานิพนธ์ปริญญา  
มหาบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารงานวัฒนธรรม วิทยาลัยนวัตกรรม มหาวิทยาลัย  
ธรรมศาสตร์, 2552.
- ประมะ สตะเวทิน. หลักนิเทศศาสตร์. กรุงเทพมหานคร: ภาพพิมพ์, 2540.
- ปาริชาติ สถาปิตานนท์. ระเบียบวิธีวิจัยการสื่อสาร. กรุงเทพมหานคร: ด้านสุทธาการพิมพ์, 2547.

- ธเนศ วงศ์ยานนาวา. การ “ครอบ”, “ครัว”, “ไฟ”: จากตะวันตกสู่ตะวันออก. ใน จักรวาลวิทยา: บทความเพื่อเป็นเกียรติแก่ นิธิ เอียวศรีวงศ์, 238-279. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ ศิลปวัฒนธรรม, 2549.
- ธิดารัตน์ รักรัษประยูร. การเผยแพร่วัฒนธรรมวัยรุ่นญี่ปุ่นผ่านสื่อในประเทศไทย. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารบัณฑิต ภาควิชาการสื่อสารมวลชน คณะนิเทศศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2545.
- มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. เอกสารการสอนชุดวิชา 16419 การจัดการวิทยุโทรทัศน์. นนทบุรี: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2531.
- มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. เอกสารการสอนชุดวิชา 16448 หน่วยที่ 1-7 การผลิตรายการโทรทัศน์เบื้องต้น. นนทบุรี: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2550.
- มานวิภา ตันติสุกฤต. การผลิตรายการโทรทัศน์. เชียงใหม่: ภาควิชาการสื่อสารมวลชน คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2528.
- รมิดา รัชเชลล์. บทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่มีผลกระทบต่อพฤติกรรมในการประกอบอาหารของผู้ชมที่รับผิดชอบในการประกอบอาหาร. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารบัณฑิต ภาควิชาการสื่อสารมวลชน คณะนิเทศศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2545.
- วัฒน์ ภูวทิศ. การวิเคราะห์บทบาทหนังสือพิมพ์ในการส่งเสริมวัฒนธรรมไทย. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารบัณฑิต ภาควิชาการสื่อสารมวลชน บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2538.
- วิจิต มุกุระ. ผู้ดำเนินรายการ รายการยอดเซฟไทย. สัมภาษณ์, 24 มีนาคม 2554.
- วินัย ดะห์ลัน. อาหารกับจิตวิญญาณและความเชื่อทางศาสนา. ใน อาหาร มิติแห่งศาสตร์และศิลป์, 64-87. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2548.
- วินัย ดะห์ลัน. อาหารร่วมสมัยและอาหารอนาคต. ใน อาหาร มิติแห่งศาสตร์และศิลป์, 172-187. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2548.
- ศรีสมร คงพันธุ์. อาหารไทยพื้นถิ่น. ใน อาหาร มิติแห่งศาสตร์และศิลป์, 12-50. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2548.
- สมควร กวียะ. การสื่อสารมวลชน : บทบาทหน้าที่ เสรีภาพ และความรับผิดชอบ. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ดอกหญ้า, 2539.
- สมสุข หินวิมาน. ครัว : พื้นที่การผลิตวัฒนธรรมแห่งชีวิตประจำวัน. วารสารรัฐศาสตร์สาร 23/2 (2545): 171-215.
- สันติ เสวตวิมล. บาซาร์ ตลาด และอาหารบาทวิถี. ใน อาหาร มิติแห่งศาสตร์และศิลป์, 88-103. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2548.

- สาธารณสุข, กระทรวง, กรมพัฒนาการแพทย์แผนไทย และการแพทย์ทางเลือก. อาหารพื้นบ้านไทย. ชุดภูมิปัญญาพื้นบ้านด้านสุขภาพ 1. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์, 2548.
- สินิทธ์ สิทธิรักษ์. กำเนิดโทรทัศน์ไทย (พ.ศ. 2493-2500). ปทุมธานี: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2543.
- สุกัญญา แซ่ฟู. อดีตศรีเอทีพี รายการตลาดสดสนามเป้า. สัมภาษณ์, 23 มีนาคม 2554.
- สุกัญญา สุขฉายา. ภาษากับอาหาร. ใน อาหาร มิติแห่งศาสตร์และศิลป์, 51-63. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2548.
- สุรพงษ์ ไสธนะเสถียร. การสื่อสารกับสังคม. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2533.
- ศิรินุช วิเศษนลินวงษ์. การสร้างความหมายเชิงสัญลักษณ์และการนำเสนอในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต ภาควิชาการสื่อสารมวลชน คณะนิเทศศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2543.
- แสนดี สีสุทธิโพธิ์. การศึกษาบทบาทหน้าที่ของสื่อมวลชนจีนผ่านรูปแบบการนำเสนอ เนื้อหา และประเภทรายการโทรทัศน์ของสถานีโทรทัศน์ CCTV-4. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต ภาควิชาการสื่อสารมวลชน คณะนิเทศศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2546.
- อรรวรรณ บัณฑิตกุล. ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ ผู้สร้างตำนาน “นักชิมอาหาร”. นิตยสารผู้จัดการ 21, 248 (พฤษภาคม 2547): 45-52.
- อินทิดา สุวรรณ. บทบาทหนึ่งตระกูลทางโทรทัศน์ในการถ่ายทอดความรู้. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต ภาควิชาการสื่อสารมวลชน บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2540.
- อุบลรัตน์ ศิริยุวศักดิ์. สื่อสารมวลชนเบื้องต้น สื่อมวลชน วัฒนธรรม และสังคม. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2550.
- อุษณีย์ ศิริสุนทรไพบูลย์. หลักการวิทยุกระจายเสียงและวิทยุโทรทัศน์. กรุงเทพมหานคร: วี. พรินท์ (1991), 2552.

**ภาษาอังกฤษ**

Beardsworth, A. and Keil, T. Sociology on the Menu: An Invitation to the Study of Food and Society. London: Routledge, 1997.

McQuail, D. Mass Communication Theory. 3<sup>rd</sup> Editions. London: Sage Publications, 1994.

Mennell, S. The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture. London: Sage Publications, 1992.



ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย





ภาคผนวก

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

## ข้อมูลพื้นฐานของรายการอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 25 รายการ

### 1) รายการครัวแล้วแต่คริต

<u>สถานีโทรทัศน์</u>	ไทยทีวีสีช่อง 3
<u>วันเวลาออกอากาศ</u>	ทุกวันพฤหัสบดี และศุกร์ เวลา 08.30-08.35 น.
<u>ความยาวต่อตอน</u>	5 นาที
<u>ผู้ดำเนินรายการ</u>	ชาคริต แย้มนาม (คริต)
<u>ผู้ร่วมรายการ</u>	ดารานักร้องนักแสดง ตอนละ 1 คนมาร่วมสาธิตทำอาหารในรายการ (บางตอนก็ไม่มี)
<u>สถานที่ถ่ายทำ</u>	ทุกตอนเป็นการถ่ายทำในสตูดิโอ มีฉากเป็นห้องครัวสำหรับสาธิต ทำอาหาร
<u>รูปแบบรายการ</u>	รายการสาธิตอาหาร
<u>เนื้อหารายการ</u>	รายการที่นำเสนอเมนูอาหารแปลกใหม่และแตกต่างจากอาหารทั่วไป ตามสไตล์ของพิธีกร โดยนำสิ่งที่เหลืออยู่ในตู้เย็นมาดัดแปลงประยุกต์เป็นเมนูอาหารจานใหม่ เช่น แกงเขียวหวานไก่ทอดกับข้าวเหนียวทอด สเปกเก็ตตี้น้ำยาปลาพูน่า เป็นต้น หรือนำวัตถุดิบอาหาร ต่างๆ มาสร้างสรรค์เป็นเมนูที่ไม่เคยทำมาก่อน ดำเนินรายการแบบสบายๆ เป็นกันเอง โดยที่พิธีกร จะเกริ่นพูดถึงวัตถุดิบที่จะนำมาทำอาหารตอนนั้นๆ พร้อมทั้งบอกส่วนผสมต่างๆ ของเมนูอาหาร แล้วสาธิตวิธีการทำอาหารตามขั้นตอนอย่างละเอียด โดยมีผู้ร่วมรายการเป็นผู้ช่วยในการ ทำอาหาร
<u>ช่วงของรายการ</u>	รายการประกอบด้วย 1 ช่วง คือ เป็นการสาธิตการทำอาหารตลอดทั้งช่วงรายการ

## 2) รายการ Happy Life กับคุณหรีด

<u>สถานีโทรทัศน์</u>	ไทยทีวีสีช่อง 3
<u>วันเวลาออกอากาศ</u>	ทุกวันเสาร์ เวลา 08.50-09.15 น.
<u>ความยาวต่อตอน</u>	25 นาที
<u>ผู้ดำเนินรายการ</u>	รพีพรรณ เหลืองอร่ามรัตน์ (คุณหรีด)
<u>สถานที่ถ่ายทำ</u>	มีทั้งในสตูดิโอ มีฉากเป็นห้องครัวสำหรับสาธิตทำอาหาร และนอกสถานที่ ทั้งในกรุงเทพฯ และตามจังหวัดต่างๆ ในประเทศไทยรวมทั้งต่างประเทศ ที่เกี่ยวกับเรื่องราวที่น่าสนใจในตอนนั้นๆ
<u>ผู้ร่วมรายการ</u>	หมอกฤษณ์ คอนเฟิร์ม ซึ่งมาทำนายดวงชะตาราศี แพทย์สาขาต่างๆ ที่มาให้ความรู้เกี่ยวกับการดูแลสุขภาพ และยังมีเจ้าของร้านอาหารที่แนะนำ บุคคลทั่วไปที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวกับอาหาร
<u>รูปแบบรายการ</u>	รายการปิกนิกะ
<u>เนื้อหารายการ</u>	รายการที่น่าสนใจเรื่องราวความเป็นอยู่และไลฟ์สไตล์ของคนยุคใหม่ผ่านพิธีกร คือ คุณหรีด ซึ่งเป็นผู้มีความสามารถและประสบความสำเร็จในการทำงานด้านธุรกิจมาก่อนที่จะก้าวเข้าสู่วงการอาหาร จนกลายเป็น Idol ของผู้หญิงทำงานรุ่นใหม่ โดยในรายการมีเนื้อหาสาระที่หลากหลาย ประกอบด้วย เรื่องสุขภาพ เรื่องราศีและดวงชะตา เรื่องท่องเที่ยว เรื่องแนะนำผลิตภัณฑ์ออกใหม่ เรื่องการใช้ชีวิต และเรื่องอาหาร
<u>ช่วงของรายการ</u>	รายการประกอบด้วย 4 ช่วง คือ
	1. ช่วง <i>Lucky Meal</i> – เป็นช่วงทำนายดวงชะตาราศีโดยหมอกฤษณ์ คอนเฟิร์ม ที่มาพูดเรื่องดวงชะตาราศีของคนตามลักษณะต่างๆ หรือช่วงเวลาต่างๆ โดยมีพิธีกรร่วมพูดคุยกับหมอกฤษณ์
	2. ช่วง <i>อร่อย อร่อย อร่อย</i> – การสาธิตทำอาหาร โดยคุณหรีดเป็นผู้แนะนำวัตถุดิบอาหาร แล้วสาธิตวิธีการทำอาหาร พร้อมบอกเคล็ดลับต่างๆ ตอนละ 1-2 เมนู
	3. ช่วง <i>Happy Health</i> – เป็นการให้ความรู้เกี่ยวกับการดูแลสุขภาพโดยแพทย์สาขาต่างๆ ที่ชำนาญในโรคนั้นๆ โดยเป็นการบันทึกเทปแบบไม่มีพิธีกร แล้วให้แพทย์เป็นผู้พูดให้ความรู้
	4. ช่วง <i>Happy Trip Happy Time</i> – พาไปสถานที่ต่างๆ ทั้งในและต่างประเทศเพื่อถ่ายทอดเรื่องราวที่น่าสนใจน่าสนใจนำเสนอแก่ผู้ชม โดยเฉพาะเรื่องราวเกี่ยวกับอาหาร

### 3) ยกโขยง 6 โมงเช้า

<u>สถานีโทรทัศน์</u>	ไทยทีวีสีช่อง 3
<u>วันเวลาออกอากาศ</u>	ทุกวันอาทิตย์ เวลา 06.00-06.25 น.
<u>ความยาวต่อตอน</u>	25 นาที
<u>ผู้ดำเนินรายการ</u>	แคชแซนดร้า สาริกานนท์ (ดีวี)
<u>ผู้ร่วมรายการ</u>	เชฟจากร้านอาหารมาสาธิตการทำอาหาร เจ้าของร้านอาหารมาแนะนำเมนูอาหารของร้าน พ่อค้าแม่ค้าในตลาด และผู้ที่เกี่ยวข้องกับสถานที่ต่างๆที่รายการไปถ่ายทำ
<u>สถานที่ถ่ายทำ</u>	ร้านอาหารและตลาดสดต่างๆ
<u>รูปแบบรายการ</u>	รายการนิตยสาร
<u>เนื้อหาของรายการ</u>	รายการที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารตั้งแต่การพาไปเลือกซื้อวัตถุดิบอาหารที่ตลาดสดเพื่อนำมาวัตถุดิบนั้นมาสาธิตประกอบอาหารโดยเชฟจากร้านอาหาร และมีการแนะนำห้องอาหารของโรงแรมต่างๆในจังหวัดที่ทางรายการไปถ่ายทำ พร้อมแนะนำเมนูเด็ดของห้องอาหาร
<u>ช่วงของรายการ</u>	รายการประกอบด้วย 3 ช่วง คือ
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ช่วงอร่อยทั่วไทย – เป็นการแนะนำโรงแรมต่างๆในจังหวัดที่ทางรายการไปถ่ายทำ บอกถึงบรรยากาศของโรงแรม และแนะนำห้องอาหารของโรงแรม โดยพูดคุยกับผู้จัดการห้องอาหาร พร้อมแนะนำเมนูเด็ดของห้องอาหาร โดยบางครั้งมีการสาธิตเมนูอาหารโดยเชฟของห้องอาหาร</li> <li>2. ช่วงชื้อยกโขยง – การให้เชฟจากห้องอาหารต่างๆซึ่งเป็นผู้ที่จะมาสาธิตทำอาหารใน ช่วงชิมโขมจเองเผาพิธีกรและผู้ร่วมรายการ ซึ่งอาจเป็นผู้ดูแลตลาด ผู้นำชุมชนที่รายการไปถ่ายทำตัวแทนจากผลิตภัณฑ์ผู้สนับสนุนรายการ เป็นต้น ร่วมจ่ายตลาดไปด้วย โดยมีเชฟเป็นให้ความรู้ในการเลือกวัตถุดิบอาหาร</li> <li>3. ช่วงชิมโขมจเองเผา – การสาธิตทำอาหารโดยเชฟคนเดียวกับช่วงชื้อยกโขยง เป็นการประกอบอาหารบริเวณหน้าตลาดที่ไปซื้อวัตถุดิบ มีผู้ร่วมรายการที่ไปจ่ายตลาดด้วยรวมทั้งพ่อค้าแม่ค้าในตลาดมาชมการสาธิตทำอาหารของเชฟ เมื่อสาธิตเสร็จก็ตักอาหารที่ทำแจกจ่ายให้กับผู้ร่วมรายการได้ชิมกัน</li> </ol>

#### 4) รายการเที่ยวปากเซอร์วิส

<u>สถานีโทรทัศน์</u>	ไทยทีวีสีช่อง 3
<u>วันเวลาออกอากาศ</u>	ทุกวันอาทิตย์ เวลา 08.50-09.15 น.
<u>ความยาวต่อตอน</u>	25 นาที
<u>ผู้ดำเนินรายการ</u>	4 คน ได้แก่ รินลณี ศรีเพ็ญ (จอย) และเกตุเสพสวัสดิ์ ปาละกาวงค์ ณ อยุธยา (น้ำเน็ก) เป็นพิธีกรหลัก ธันวิสิฐฐ์ เสียงหวาน (แอม) และเจน สุดา ปานโต (เจน)
<u>ผู้ร่วมรายการ</u>	ดารานักร้องนักแสดง โดยรับเชิญมาเป็นผู้ร่วมเดินทางท่องเที่ยวและรับประทานอาหาร และทุกตอนจะมีผู้ร่วมรายการเป็นเจ้าของร้านอาหารที่ได้รับการแนะนำในรายการ
<u>รูปแบบรายการ</u>	รายการปกิณกะ
<u>สถานที่ถ่ายทำ</u>	ส่วนใหญ่เป็นการถ่ายทำนอกสถานที่ทั้งในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัดทั่วประเทศ ไทย รวมทั้งบางตอนมีการถ่ายทำที่ต่างประเทศ โดยเน้นที่สถานที่ท่องเที่ยวและร้านอาหารเป็นหลัก และมีการถ่ายทำในสตูดิโอ มีฉากเป็นห้องครัวสำหรับสาธิตทำอาหาร
<u>เนื้อหารายการ</u>	รายการที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับเรื่องกินและเรื่องเที่ยว โดยพิธีกรและดารารับเชิญพาไปท่องเที่ยวยังสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆที่น่าสนใจ ทำกิจกรรมสนุกๆ และแนะนำร้านอาหารเด็ดๆที่อยู่ใกล้กับสถานที่เที่ยวนั้นๆ รวมทั้งแนะนำร้านอาหารอร่อยอื่นๆที่น่าสนใจด้วย เป็นการสรรหาที่กินที่เที่ยวมารับการให้กับผู้ชมได้รู้จักและไปลองกินลองเที่ยวตามรายการ
<u>ช่วงของรายการ</u>	รายการประกอบด้วย 3 ช่วง คือ
	1. ช่วงจอย-น้ำเน็ก เซอร์วิส – สองพิธีกรคือ จอยและน้ำเน็ก พาผู้ร่วมรายการไปท่องเที่ยวยังสถานที่ต่างๆ ซึ่งส่วนใหญ่เป็นต่างจังหวัด มีการแนะนำรายละเอียดของสถานที่นั้น ร่วมทำกิจกรรมต่างๆ พร้อมทั้งแนะนำร้านอาหารอร่อยที่อยู่ใกล้กับสถานที่นั้น และร่วมรับประทานอาหารกับผู้ร่วมรายการ โดยมีการเชิญเจ้าของร้านมาพูดคุยให้ข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหารและแนะนำเมนูเด็ดของร้าน พิธีกรรับประทานอาหารและบรรยายรสชาติเอง
	2. ช่วงเมนูจากน้ำเชื่อมมิตรผล – พิธีกร คือ เจน มาสาธิตการทำอาหารโดยใช้ผลิตภัณฑ์น้ำเชื่อมตรามิตรผล เป็น ส่วนประกอบของอาหาร โดยเป็นเมนูที่ทางรายการคิดขึ้นเองและให้ผู้ชมทางบ้านร่วมแนะนำเข้ามาในรายการ มีการแนะนำส่วนผสมและสาธิตวิธีการทำอาหาร
	3. ช่วงแอม-เจน เซอร์วิส – พิธีกร คือ แอมและเจน พาไปแนะนำร้านอาหารต่างๆหลากหลายประเภท ซึ่งส่วนใหญ่เป็นร้านอาหารในกรุงเทพฯ โดยมีการเชิญเจ้าของร้านมาพูดคุยให้ข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหารและแนะนำเมนูเด็ดของร้าน พิธีกรรับประทานอาหารและบรรยายรสชาติเอง



## 5) รายการอ้อยแน่!

<u>สถานีโทรทัศน์</u>	กองทัพบกช่อง 5
<u>วันเวลาออกอากาศ</u>	ทุกวันจันทร์ เวลา 15.35-16.00 น.
<u>ความยาวต่อตอน</u>	25 นาที
<u>ผู้ดำเนินรายการ</u>	2 คน ได้แก่ กัญญา ไรวินทร์ (หญิง) เป็นพิธีกรหลัก และ พ.ต.ดร.บุญมา อิมวิเศษ (ประธานกรรมการกลุ่มบริษัทในเครือสตาร์เวลล์)
<u>สถานที่ถ่ายทำ</u>	ส่วนใหญ่เป็นการถ่ายทำนอกสถานที่ ตามร้านอาหารต่างๆที่แนะนำ สถานที่ที่มีการจัดงานกิจกรรมต่างๆเกี่ยวกับอาหาร และสถานที่ต่างๆที่ทางรายการขอใช้ถ่ายทำในการสาธิตทำอาหาร รวมทั้งการถ่ายทำในสตูดิโอ มีฉากเป็นห้องครัวสำหรับสาธิตอาหาร ซึ่งใช้ผลิตภัณฑ์เครื่องครัวของผู้สนับสนุนรายการ
<u>ผู้ร่วมรายการ</u>	ช่วงสาธิตอาหารมี อาจารย์ มล.อุบล ดีสวัสดิ์ (อาจารย์หม่อม) เป็นผู้สาธิตอาหาร ส่วนช่วงแนะนำร้านอาหารมีเจ้าของร้านอาหารที่แนะนำ เป็นผู้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหารและแนะนำเมนูเด่นๆของร้าน รวมทั้งมีเชฟของร้านอาหารนั้นๆมาสาธิตเมนูเด็ดของร้านอาหาร และมีเชฟที่ได้รับเชิญมาร่วมสาธิตทำอาหารในรายการด้วย
<u>รูปแบบรายการ</u>	รายการนิตยสาร
<u>เนื้อหาของรายการ</u>	รายการที่นำเสนอเรื่องราวต่างๆเกี่ยวกับอาหาร โดยเน้นที่การสาธิตทำอาหารเมนูอาหารต่างๆโดยอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารประจำรายการและเชฟจากร้านอาหารต่างๆ และมีการแนะนำร้านอาหารอ้อยแน่ให้ผู้ชมสามารถไปรับประทานนอกบ้านได้ นอกจากนี้ยังมีการนำเสนอกิจกรรมและการจัดงานต่างๆที่เกี่ยวกับอาหารให้ผู้ชมได้รับทราบด้วย
<u>ช่วงของรายการ</u>	รายการประกอบด้วย 4 ช่วง คือ <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ช่วงเปิดรายการ – พิธีกร คือ กัญญา ไรวินทร์ พูดเกริ่นนำเกี่ยวกับเนื้อหาของรายการของตอนที่นำเสนอในวันนั้น บางครั้งมีการนำเสนอกิจกรรมและการจัดงานต่างๆที่เกี่ยวกับอาหาร</li> <li>2. ช่วงครัว HAFELE – เป็นการสาธิตทำอาหารโดย อาจารย์ มล.อุบล ดีสวัสดิ์ (อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล กรุงเทพฯ พระนครใต้) ซึ่งเป็นผู้ร่วมรายการประจำของทุกตอน โดยมีพิธีกร คือ กัญญา ไรวินทร์ เป็นผู้พูดคุยซักถามถึงวิธีการทำอาหาร แล้วผู้สาธิตเป็นผู้ตอบคำถามระหว่างสาธิตอาหารพร้อมทั้งให้ความรู้เกี่ยวกับการทำอาหาร ถ่ายทำในสตูดิโอที่ใช้ผลิตภัณฑ์เครื่องครัวของ HAFELE</li> </ol>

3. *ช่วงอร่อยนอกบ้าน* – เป็นช่วงแนะนำร้านอาหารต่างๆ ที่มีการบันทึกเทปนอกสถานที่แบบไม่มีพิธีกร แล้วใช้เสียงบรรยายในห้องติดต่อแทรกเข้าไป โดยมีเจ้าของร้านอาหารเป็นผู้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหารและแนะนำเมนูเด่นๆ ของร้าน ต่อด้วยการให้เซฟประจำร้านอาหารนั้นๆ สาธิตเมนูเด็ดของร้าน 1 เมนู

4. *ช่วงครัว STARWELL* – เป็นการเชิญเซฟของร้านอาหารต่างๆ มาสาธิตเมนูอาหารจานเด็ดประจำร้าน โดยมีพิธีกร คือ พ.ต.ดร.บุญมา อิมวิเศษ เป็นผู้พูดคุยซักถามถึงวิธีการทำอาหาร แล้วผู้สาธิตเป็นผู้ตอบคำถามระหว่างสาธิตอาหาร ถ่ายทำนอกสถานที่ที่ทางรายการได้ขอสถานที่ไว้ โดยใช้ผลิตภัณฑ์เครื่องครัวของ STARWELL



ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

## 6) รายการ Smart Chef อาหารแห่งความรัก

<u>สถานีโทรทัศน์</u>	กองทัพบกช่อง 5
<u>วันเวลาออกอากาศ</u>	ทุกวันจันทร์ เวลา 16.30-16.55 น.
<u>ความยาวต่อตอน</u>	25 นาที
<u>ผู้ดำเนินรายการ</u>	2 คน ได้แก่ เพ็ญพรรณ สุวรรณรังษี (เก๋) และรัชพล ชุ่มดวง (ตูน)
<u>สถานที่ถ่ายทำ</u>	เป็นการถ่ายทำนอกสถานที่ทั้งหมด ตามร้านอาหารต่างๆ สถานที่จัดงานต่างๆเกี่ยวกับอาหาร บ้านของดารานักแสดง ห้างสรรพสินค้าต่างๆ
<u>ผู้ร่วมรายการ</u>	ดารานักร้องนักแสดง ที่มาร่วมพูดคุยในรายการ รวมทั้งเจ้าของร้านอาหารที่ให้ข้อมูลของร้านอาหารที่แนะนำ และเชฟของร้านอาหารที่มาสาธิตเมนูอาหาร
<u>รูปแบบรายการ</u>	รายการปกิณกะ
<u>เนื้อหารายการ</u>	รายการที่นำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับเรื่องราวของสุขภาพ การใช้ชีวิตของดารานักแสดงโดยการสัมภาษณ์ รวมทั้งนำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารโดยการแนะนำร้านอาหารและห้องอาหารของโรงแรมต่างๆ พร้อมทั้งเมนูอาหารเด่นๆและให้เชฟของร้านอาหารหรือห้องอาหารนั้นสาธิตการทำอาหารเมนูพิเศษให้กับผู้ชม
<u>ช่วงของรายการ</u>	รายการประกอบด้วย 3 ช่วง คือ
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ช่วง <i>ครัวเด็กสมบูรณ์</i> – เป็นช่วงที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับเรื่องราวของอาหาร รูปแบบไม่แน่นอน โดยพิธีกรเป็นผู้แนะนำร้านอาหารต่างๆ โดยให้เจ้าของร้านเป็นผู้ให้ข้อมูลและแนะนำอาหาร มีการสาธิตทำอาหารเมนูเด็ดโดยเชฟของร้านอาหาร มีการนำเสนอกิจกรรมหรืองานต่างๆเกี่ยวกับอาหาร เป็นต้น</li> <li>2. ช่วง <i>Smart Life</i> – เป็นการเชิญดารานักแสดงมาร่วมพูดคุยเกี่ยวกับเรื่องราวของการดูแลสุขภาพของดารานักแสดง การใช้ชีวิต รวมทั้งการเลือกรับประทานอาหารเพื่อดูแลตนเอง โดยพิธีกรเป็นผู้ซักถาม บางครั้งให้ดารานักแสดงสาธิตทำอาหารเมนูโปรด บางครั้งเป็นการร่วมรับประทานอาหารพร้อมแนะนำร้านอาหารร้านโปรดนั้นไปด้วย</li> <li>3. ช่วง <i>Smart Menu</i> – เป็นช่วงที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับเรื่องราวของอาหาร รูปแบบไม่แน่นอน มีทั้งการนำเสนอกิจกรรมหรืองานต่างๆเกี่ยวกับอาหาร การแนะนำคำศัพท์ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร เป็นต้น</li> </ol>

## 7) รายการ Umm!!! Delicious อร่อย...ครบสูตร

<u>สถานีโทรทัศน์</u>	กองทัพบกช่อง 5
<u>วันเวลาออกอากาศ</u>	ทุกวันพุธ เวลา 15.35-16.00 น.
<u>ความยาวต่อตอน</u>	25 นาที
<u>ผู้ดำเนินรายการ</u>	2 คน ได้แก่ มยุรา เสวตศิลา (ต๊อ) เป็นพิธีกรหลัก และมรกต หทัยวสีวงศ์ (โยใหม่) เป็นพิธีกรภาคสนาม
<u>สถานที่ถ่ายทำ</u>	ส่วนใหญ่เป็นการถ่ายทำนอกสถานที่ ตามร้านอาหารต่างๆ ร้านขายสินค้าและผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับอาหาร รวมทั้งสถานที่ท่องเที่ยวบางแห่ง และมีการถ่ายทำในสตูดิโอ มีฉากเป็นห้องครัวสำหรับสาธิตอาหาร
<u>ผู้ร่วมรายการ</u>	เชฟแฟรงค์ สิทธิปรีดานันท์ มาสาธิตอาหาร และเจ้าของร้านอาหารต่างๆ ที่แนะนำ รวมทั้งดารานักแสดง
<u>รูปแบบรายการ</u>	รายการนิตยสาร
<u>เนื้อหารายการ</u>	รายการที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหาร โดยมีการกำหนดธีมหลักเป็นประเภทอาหารหรือวัตถุดิบอาหารต่างๆในแต่ละตอนที่นำเสนอ แล้วให้เนื้อหาในแต่ละช่วงของรายการสอดคล้องกับธีมอาหารที่ได้กำหนดไว้ โดยมีการแนะนำร้านอาหารและการสาธิตเมนูอาหารเป็นหลัก พร้อมทั้งสอดแทรกเรื่องราวสาระความรู้เกี่ยวกับอาหารด้วย
<u>ช่วงของรายการ</u>	รายการประกอบด้วย 3 ช่วง คือ
	1. ช่วงที่ 1 – เป็นการถ่ายทำนอกสถานที่ โดยมีพิธีกร คือ มรกต หทัยวสีวงศ์ พาไปยังสถานที่ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาที่นำเสนอในตอนนั้น พร้อมบอกเล่าเรื่องราวให้สาระความรู้เกี่ยวกับอาหาร รวมทั้งมีการสัมภาษณ์ดารานักแสดงเป็นคำถามสั้นๆเกี่ยวกับอาหารจานโปรดที่สัมพันธ์กับประเภทอาหารในตอนนั้นๆ
	2. ช่วงที่ 2 – เป็นช่วงแนะนำร้านอาหารต่างๆ ที่มีการบันทึกเทปนอกสถานที่แบบไม่มีพิธีกร แล้วใช้เสียงบรรยายในห้องตัดต่อแทรกเข้าไป โดยมีเจ้าของร้านอาหารเป็นผู้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหาร และแนะนำเมนูเด่นๆของร้าน โดยเป็นร้านอาหารที่มีอาหารสัมพันธ์กับประเภทอาหารในตอนนั้นๆ
	3. ช่วงที่ 3 – เป็นการสาธิตทำอาหารโดย เชฟแฟรงค์ สิทธิปรีดานันท์ ซึ่งเป็นผู้ร่วมรายการประจำของทุกตอน โดยพิธีกร คือ มยุรา เสวตศิลา เป็นผู้ซักถามเกี่ยวกับเมนูอาหาร แล้วผู้สาธิตเป็นผู้ตอบคำถามระหว่างการสาธิต ซึ่งเป็นเมนูอาหารที่สัมพันธ์กับประเภทอาหารในตอนนั้นๆ

## 8) รายการถึงพริกถึงขิง

<u>สถานีโทรทัศน์</u>	กองทัพบกช่อง 5
<u>วันเวลาออกอากาศ</u>	ทุกวันพุธ เวลา 16.30-16.55 น.
<u>ความยาวต่อตอน</u>	25 นาที
<u>ผู้ดำเนินรายการ</u>	นภัสกร มิตรเอม (ต๊อ)
<u>สถานที่ถ่ายทำ</u>	ส่วนใหญ่เป็นการถ่ายทำนอกสถานที่ คือ แหล่งผลิตวัตถุดิบอาหารต่างๆ ทั้งไร่สวน แปลงผัก ฟาร์มปศุสัตว์ ทะเล เป็นต้น รวมทั้งมีการถ่ายทำในสตูดิโอ มีฉากเป็นห้องครัวสำหรับสาธิตทำอาหาร
<u>ผู้ร่วมรายการ</u>	บุคคลทั่วไปที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบอาหารนั้นๆ เช่น เกษตรกรผู้ปลูกพืชผักต่างๆ ผู้เลี้ยงสัตว์ ชาวประมง แม่ค้าที่ขายวัตถุดิบอาหารนั้นๆ เป็นต้น
<u>รูปแบบรายการ</u>	รายการสารคดี
<u>เนื้อหารายการ</u>	รายการที่พาผู้ชมไปยังแหล่งผลิตวัตถุดิบอาหารต่างๆ ทั้งพืชผักและสัตว์ต่างๆ นำเสนอให้ผู้ชมเห็นถึงวิธีการผลิตและการเก็บเกี่ยวได้วัตถุดิบนั้นมา รวมทั้งกระบวนการขั้นตอนต่างๆ ในการแปรรูปวัตถุดิบอาหารนั้นก่อนนำมาขายให้กับผู้บริโภค พร้อมทั้งสอดแทรกสาระความรู้ต่างๆ ตลอดจนการนำวัตถุดิบอาหารนั้นๆ เข้าครัวมาสาธิตทำเมนูอาหารให้กับผู้ชม
<u>ช่วงของรายการ</u>	รายการประกอบด้วย 4 ช่วง คือ
	1. <i>ช่วงถึงรสถึงแหล่ง</i> – พิธีกรเป็นผู้พาไปถึงแหล่งผลิตวัตถุดิบอาหารของต่อนั้นๆ ทั้งไร่สวน ทะเล ฟาร์มปศุสัตว์ ให้เห็นถึงลักษณะต้น ผล ดอก ใบ ของพืชผัก การดูแลรักษา การเก็บเกี่ยว การเลี้ยงสัตว์ การจับสัตว์น้ำในทะเล โดยมีผู้เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบอาหารนั้นเป็นผู้ให้ความรู้
	2. <i>ช่วงถึงต้นถึงตอ</i> – เป็นช่วงที่ต่อจากแหล่งผลิตวัตถุดิบอาหาร โดยเป็นการนำวัตถุดิบอาหารไปแปรรูปหรือเตรียมก่อนการส่งขายไปกับผู้บริโภค รวมทั้งพาไปยังแหล่งขายวัตถุดิบอาหารนั้น เช่น ตลาดสด เป็นต้น
	3. <i>ช่วงเมนูง่ายๆ ได้สุขภาพ by นอดีลิส</i> – เป็นช่วงสาธิตทำอาหารโดยใช้ผลิตภัณฑ์ทูน่าของนอดีลิสเป็นส่วนผสมในอาหารต่างๆ โดยดัดแปลงเป็นเมนูต่างๆ ได้อย่างหลากหลาย ซึ่งเป็นเมนูที่ทำง่ายและสุขภาพดี โดยบันทึกเทปแบบไม่มีพิธีกร แล้วแทรกเสียงบรรยายลงไป
	4. <i>ช่วงถึงเครื่องถึงครัว</i> – ช่วงที่พิธีกรเป็นผู้สาธิตวิธีการปรุงอาหาร โดยนำวัตถุดิบอาหารที่ได้นำเสนอในช่วงแรกของรายการมาเข้าครัวปรุงเป็นเมนูอาหารทั้งอาหารทั่วไปและเมนูแปลกใหม่ที่พิธีกรเป็นผู้คิดค้นขึ้นเอง



### 9) รายการอรร้อยร้อยเส้นทาง

<u>สถานีโทรทัศน์</u>	กองทัพบกช่อง 5
<u>วันเวลาออกอากาศ</u>	ทุกวันพฤหัสบดี เวลา 15.35-16.00 น.
<u>ความยาวต่อตอน</u>	25 นาที
<u>ผู้ดำเนินรายการ</u>	2 คน ได้แก่ ปิยะพันธ์ จัมปาสุต และปวีณา จันทศรีสุโรจน์
<u>สถานที่ถ่ายทำ</u>	เป็นการถ่ายทำนอกสถานที่ตลอดทั้งรายการ ทั้งในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด
<u>ผู้ร่วมรายการ</u>	เจ้าของร้านอาหารต่างๆที่แนะนำในรายการ และบุคคลทั่วไปที่เกี่ยวข้องกับสถานที่ที่ทางรายการแนะนำ
<u>รูปแบบรายการ</u>	รายการปกิณกะ
<u>เนื้อหาของรายการ</u>	รายการสารคดีท่องเที่ยวที่พาผู้ชมไปเที่ยวยังสถานที่ต่างๆ โดยเฉพาะที่เกี่ยวเชิงประวัติศาสตร์หรือสถานที่ที่มีความสำคัญกับเมืองไทย พร้อมทั้งให้สาระความรู้และข้อมูลอย่างละเอียดเกี่ยวกับความสำคัญของสถานที่นั้นๆ และมีการแนะนำร้านอาหารต่างๆที่ขึ้นชื่อซึ่งอยู่ใกล้กับสถานที่เที่ยวนั้น โดยมีการพูดคุยกับเจ้าของร้านอย่างละเอียดเกี่ยวกับร้านอาหาร
<u>ช่วงของรายการ</u>	รายการประกอบด้วย 1 ช่วง คือ
	1. <i>ช่วงเรื่องราวน่ารู้</i> – พิธีกรพาไปท่องเที่ยวยังสถานที่ต่างๆ โดยเฉพาะที่เกี่ยวเชิงประวัติศาสตร์หรือสถานที่ที่มีความสำคัญกับเมืองไทย พร้อมทั้งพูดคุยกับผู้ที่เกี่ยวข้องกับสถานที่นั้นๆ เพื่อให้สาระความรู้และข้อมูลอย่างละเอียดเกี่ยวกับความสำคัญของสถานที่นั้นๆ กับผู้ชม
	2. <i>ช่วงลิ้มรสเรื่องอรร้อย</i> – พิธีกรแนะนำร้านอาหารขึ้นชื่อซึ่งอยู่ใกล้กับสถานที่ท่องเที่ยวนั้น พร้อมทั้งพูดคุยกับเจ้าของร้านเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของร้าน ลักษณะอาหาร และเมนูอาหารต่างๆ
	3. <i>ช่วงลิ้มรสอรร้อย</i> – ให้เจ้าของร้านแนะนำเมนูอาหารแต่ละอย่าง แล้วพิธีกรรับประทานพร้อมบอกรสชาติกับผู้ชม และบรรยายถึงอาหารจานนั้นๆ

## 10) รายการยอดเชฟไทย

<u>สถานีโทรทัศน์</u>	กองทัพบกช่อง 5
<u>วันเวลาออกอากาศ</u>	ทุกวันพฤหัสบดี เวลา 16.30-16.55 น.
<u>ความยาวต่อตอน</u>	25 นาที
<u>ผู้ดำเนินรายการ</u>	วิจิต มุกระ (เชฟวิจิต) (หัวหน้าเชฟห้องอาหารไทยศาลาริมน้ำ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล)
<u>สถานที่ถ่ายทำ</u>	ส่วนใหญ่เป็นการถ่ายทำในพื้นที่ของห้องอาหารไทยศาลาริมน้ำ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล ทั้งภายในห้องอาหาร ภายในห้องครัว และบริเวณด้านนอกห้องอาหาร เพื่อสาธิตการทำอาหาร และมีการถ่ายทำนอกสถานที่ที่ร้านอาหารต่างๆที่รายการแนะนำ
<u>ผู้ร่วมรายการ</u>	ดารานักแสดงที่มาให้เชฟสอนทำอาหาร และเจ้าของร้านอาหารที่แนะนำ
<u>รูปแบบรายการ</u>	รายการนิตยสาร
<u>เนื้อหารายการ</u>	รายการที่เน้นนำเสนอการสาธิตทำอาหารไทยสุดพิเศษโดยเชฟวิจิต มุกระ เชฟชื่อดังแห่งโรงแรมโอเรียนเต็ล ผู้มากด้วยความสามารถและประสบการณ์ในการทำอาหาร พร้อมบอกเคล็ดลับและเทคนิคต่างๆในการทำอาหาร รวมทั้งมีการแนะนำร้านอาหารด้วย
<u>ช่วงของรายการ</u>	รายการประกอบด้วย 3 ช่วง คือ
	1. <u>ช่วงยอดร้านเด็ด</u> - เป็นช่วงแนะนำร้านอาหารต่างๆ ที่มีการบันทึกเทปนอกสถานที่แบบไม่มีพิธีกร แล้วใช้เสียงบรรยายในห้องตัดต่อแทรกเข้าไป โดยมีเจ้าของร้านอาหารเป็นผู้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหารและแนะนำเมนูเด่นๆของร้าน
	2. <u>ช่วงเชฟลงครัว</u> - เชฟวิจิต สาธิตการทำอาหาร โชว์ความสามารถและเทคนิคเฉพาะในการทำอาหาร พร้อมทั้งเผยเคล็ดลับแบบมืออาชีพให้กับผู้ชม
	3. <u>ช่วงเชฟติดดาว</u> - เชฟวิจิตสอนดารานักแสดงที่มาร่วมรายการในการทำอาหาร พร้อมสาธิตวิธีการปรุงเมนูอาหารและบอกเคล็ดลับต่างๆให้กับผู้ร่วมรายการ

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

## 11) อร่อยช่อง 5

<u>สถานีโทรทัศน์</u>	กองทัพบกช่อง 5
<u>วันเวลาออกอากาศ</u>	ทุกวันศุกร์ เวลา 16.30-16.55 น.
<u>ความยาวต่อตอน</u>	25 นาที
<u>ผู้ดำเนินรายการ</u>	2 คน ได้แก่ เฉลิม ปานเกิด (เจ๊ียบ เทียนยิ้ม) เป็นพิธีกรหลัก และ พิมลวรรณ ศุภยางค์ (ปุ๋ย)
<u>สถานที่ถ่ายทำ</u>	มีทั้งการถ่ายทำนอกสถานที่ คือ ร้านอาหารต่างๆที่แนะนำ และการถ่ายทำในสตูดิโอ มีฉากเป็นห้องครัว สำหรับสาธิตทำอาหาร
<u>ผู้ร่วมรายการ</u>	เจ้าของร้านอาหารที่แนะนำ และเชฟจากร้านอาหารต่างๆที่มาสาธิตในรายการ
<u>รูปแบบรายการ</u>	รายการนิตยสาร
<u>เนื้อหารายการ</u>	รายการที่แนะนำร้านอาหารต่างๆ ให้ข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหาร และแนะนำเมนูอาหารต่างๆ พร้อมพาเข้าครัวไปชมการสาธิตปรุงอาหารจากเชฟของร้านอาหารนั้น และมีช่วงสาธิตการทำอาหารในครัว โดยเชิญเชฟจากร้านอาหารต่างๆมาปรุงเมนูเด็ดของทางร้าน นอกจากนี้บางตอนยังมีเนื้อหาเกี่ยวกับงานกิจกรรมหรือการแข่งขันต่างๆที่เกี่ยวกับอาหาร
<u>ช่วงของรายการ</u>	รายการประกอบด้วย 4 ช่วง คือ
	1. <i>ช่วงอร่อยชวนชิม</i> – เป็นช่วงแนะนำร้านอาหารโดยมีพิธีกร คือ เฉลิม ปานเกิด พูดคุยกับเจ้าของร้านเกี่ยวกับประวัติของร้าน พร้อมทั้งให้แนะนำเมนูอาหารต่างๆ พิธีกรรับประทานอาหารและบรรยายรสชาติเอง
	2. <i>ช่วงอร่อยจานเด็ด</i> – เป็นช่วงสาธิตการทำอาหารในครัว โดยมีพิธีกร คือ พิมลวรรณ ศุภยางค์ เป็นผู้พูดคุยซักถามเกี่ยวกับเมนูอาหารซึ่งสาธิตโดยเชฟจากร้านอาหารต่างๆที่มาร่วมรายการ เป็นเมนูเด็ดประจำร้านนั้นๆ พร้อมทั้งมีการให้ข้อมูลร้านเล็กน้อยด้วย
	3. <i>ช่วงเมนูสุขภาพ by nautilus lite</i> – เป็นช่วงสาธิตทำอาหารโดยใช้ผลิตภัณฑ์ทูน่าของนอติลูสไลท์ เป็นส่วนผสมในอาหารต่างๆ ซึ่งดัดแปลงเป็นเมนูต่างๆได้อย่างหลากหลาย และเป็นเมนูอาหารสุขภาพ โดยบันทึกเทปแบบไม่มีพิธีกร แล้วแทรกเสียงบรรยายลงไป
	4. <i>ช่วงอร่อย 5 บาท</i> - เป็นช่วงแนะนำร้านอาหารโดยมีพิธีกร คือ เฉลิม ปานเกิด พูดคุยกับเจ้าของร้านเกี่ยวกับประวัติของร้าน พร้อมทั้งให้แนะนำเมนูอาหารต่างๆ พิธีกรรับประทานอาหารและบรรยายรสชาติเอง ตอนท้ายของรายการเป็นการให้ทางร้านอาหารและผู้ชมได้ร่วมสนุกกับรายการ โดยทางร้านจัดชุดอาหารไว้ให้ในราคา 5 บาท แล้วผู้ชมทางบ้านโทรศัพท์เข้ามาในรายการ ทางรายการจะมอบคูปองอร่อยในราคา 5 บาทให้กับผู้ชมทางบ้าน มากินที่ร้านอาหารนั้นโดยจ่ายเงินในราคาชุดละ 5 บาท

## 12) รายการเชฟมือทอง

<u>สถานีโทรทัศน์</u>	กองทัพบกช่อง 5
<u>วันเวลาออกอากาศ</u>	ทุกวันเสาร์ เวลา 09.25-09.50 น.
<u>ความยาวต่อตอน</u>	25 นาที
<u>ผู้ดำเนินรายการ</u>	พงศ์วิรัช เฉลิมกิตติชัย (เชฟเอียน)
<u>สถานที่ถ่ายทำ</u>	เป็นการถ่ายทำนอกสถานที่ทั้งหมด โดยเชฟเอียนเลือกสถานที่ต่างๆ เพื่อเป็นสถานที่สำหรับตั้งโต๊ะอุปกรณ์สาธิตทำอาหาร ให้ได้บรรยากาศการทำอาหารนอกสถานที่
<u>ผู้ร่วมรายการ</u>	คนทั่วไปที่เกี่ยวข้องกับเรื่องราวอาหารที่น่าสนใจในตอนนี้ๆ และดารานักแสดงที่มาร่วมทำอาหารในรายการ
<u>รูปแบบรายการ</u>	รายการนิตยสาร
<u>เนื้อหารายการ</u>	รายการที่เชฟเอียน เชฟชื่อดังของไทยที่ไปสร้างชื่อเสียงยังต่างประเทศ เป็นพิธีกรสาธิตวิธีการทำอาหารเมนูพิเศษ แปลกใหม่ไม่เหมือนใคร พร้อมสอดแทรกเคล็ดลับระดับเชฟให้กับผู้ชม นอกจากนี้บางตอนยังมีการแนะนำสถานที่ที่ไปถ่ายทำรายการด้วย หรือมีการนำเสนอเรื่องราวเกี่ยวกับอาหารในเรื่องต่างๆ
<u>ช่วงของรายการ</u>	รายการประกอบด้วย 3 ช่วง คือ

1. ช่วงที่ 1 – ช่วงเปิดรายการที่พิธีกรเกริ่นนำเกี่ยวกับเนื้อหารายการในแต่ละตอน บางครั้งมีการแนะนำสถานที่ที่ไปถ่ายทำรายการ หรือนำเสนอเรื่องราวเกี่ยวกับอาหารในเรื่องต่างๆ
2. ช่วงที่ 2 – ช่วงที่เชฟเอียนสาธิตทำอาหาร ซึ่งเป็นประเภทอาหารที่สัมพันธ์กับสถานที่ที่ไปถ่ายทำรายการ โดยบอกเคล็ดลับและเทคนิคเฉพาะตัวในการทำอาหารให้กับผู้ชม
3. ช่วงที่ 3 – ช่วงที่เชฟเอียนเชิญผู้ร่วมรายการซึ่งเป็นดารานักแสดงมาร่วมทำอาหารในรายการ โดยมีลักษณะเป็นการทำอาหารไปพร้อมๆกัน คือ มีส่วนผสมอาหารและอุปกรณ์กันคนละชุด ให้ผู้ร่วมรายการดูและทำตามเชฟเอียน โดยเชฟเอียนจะสอนวิธีการทำพร้อมสาธิตไปพร้อมๆกัน

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

### 13) รายการครัวอินดี้

<u>สถานีโทรทัศน์</u>	กองทัพบกช่อง 5
<u>วันเวลาออกอากาศ</u>	ทุกวันเสาร์ เวลา 10.00-11.00 น.
<u>ความยาวต่อตอน</u>	50 นาที
<u>ผู้ดำเนินรายการ</u>	บรรณ บริบูรณ์ (เชฟอีก)
<u>สถานที่ถ่ายทำ</u>	ส่วนใหญ่เป็นการถ่ายทำในสตูดิโอ มีฉากเป็นห้องครัว สำหรับสาธิตการทำอาหาร
<u>ผู้ร่วมรายการ</u>	ดารานักแสดงที่มาช่วยทำอาหารกับพิธีกร
<u>รูปแบบรายการ</u>	รายการนิตยสาร
<u>เนื้อหารายการ</u>	รายการที่นำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับวิธีการทำอาหารเมนูต่างๆ โดยเชฟหนุ่มตัวแทนคนรุ่นใหม่ เชฟอีก-บรรณ บริบูรณ์ ที่มาสาธิตวิธีการทำอาหารเมนูแปลกใหม่ประยุกต์สร้างสรรค์แหวกแนวจากอาหารเดิมๆ รวมทั้งมีช่วงที่นำเสนอสาระความรู้ต่างๆเกี่ยวกับอาหาร และมีการแนะนำร้านอาหารต่างๆด้วย โดยทางรายการมีการกำหนดเป็นภารกิจขึ้นมาซึ่งเป็นธีมหลักสำหรับช่วงเวลาออกอากาศในระยะหนึ่ง ซึ่งแต่ละตอนก็จะมีเนื้อหาสอดคล้องกับภารกิจนั้น
<u>ช่วงของรายการ</u>	รายการประกอบด้วย 4 ช่วง คือ
	1. ช่วงเมนูจากเส้นหมี่ไวไว – เชฟอีกมาสาธิตการทำอาหารโดยใช้ผลิตภัณฑ์ของเส้นหมี่ไวไว สร้างสรรค์เป็นเมนูแปลกใหม่ให้ผู้ชมได้ลองทำ
	2. ช่วงทำอาหาร – มีการเชิญดารานักแสดงเป็นแขกรับเชิญร่วมเป็นผู้ช่วยทำอาหารกับเชฟอีก โดยมีการพูดคุยเรื่องราวเล็กๆน้อยๆของแขกรับเชิญเพื่อสร้างสีสันให้กับรายการ ประกอบกับการสาธิตทำอาหารโดยเชฟอีก
	3. ช่วงภารกิจ – ช่วงหลักของรายการที่มีการเปลี่ยนแปลงไปเรื่อยๆตามที่ทางรายการกำหนด เป็นการปฏิบัติภารกิจในรูปแบบต่างๆให้ภารกิจนั้นสำเร็จลุล่วง เช่น การสาธิตการทำอาหาร การแนะนำร้านอาหาร เป็นต้น
	4. ช่วง Great Food Good Taste - เป็นช่วงสาธิตทำอาหารโดยใช้ผลิตภัณฑ์ของ Allowries เป็นส่วนผสมในอาหารต่างๆ ซึ่งดัดแปลงเป็นเมนูต่างๆได้อย่างหลากหลาย โดยบันทึกเทปแบบไม่มีพิธีกร แล้วแทรกเสียงบรรยายลงไป



#### 14) รายการตี้อ้วนชวนหิว

<u>สถานีโทรทัศน์</u>	กองทัพบกช่อง 5
<u>วันเวลาออกอากาศ</u>	ทุกวันอาทิตย์ เวลา 08.30-08.55 น.
<u>ความยาวต่อตอน</u>	25 นาที
<u>ผู้ดำเนินรายการ</u>	นำชัย จรรยาฐิติกุล (ตี้อ้วน)
<u>สถานที่ถ่ายทำ</u>	เป็นการถ่ายทำนอกสถานที่เกือบทั้งหมด โดยเป็นร้านอาหารต่างๆที่ แนะนำ และบางตอนมีการสาธิตการทำอาหารในสตูดิโอบ้าง
<u>ผู้ร่วมรายการ</u>	เจ้าของร้านอาหารที่แนะนำ ผู้ชมทางบ้านที่รายการพาไปรับประทาน อาหาร และดารานักแสดงเจ้าของร้านอาหาร
<u>รูปแบบรายการ</u>	รายการนิตยสาร
<u>เนื้อหาของรายการ</u>	รายการบันเทิงเกี่ยวกับอาหารที่น่าเสนอในหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นที่ การแนะนำร้านอาหารเป็นหลัก ซึ่งมีทั้งที่เป็นร้านอาหารของคนทั่วไป และร้านอาหารของดารา นักแสดง ซึ่งพิธีกรเป็นผู้พูดคุยซักถามกับเจ้าของร้านเกี่ยวกับร้านอาหารและเมนูอาหาร รวมทั้งมี การพาผู้ชมทางบ้านไปรับประทานอาหารพร้อมกับแนะนำร้านนั้นไปในตัว
<u>ช่วงของรายการ</u>	รายการประกอบด้วย 5 ช่วง คือ
	1. ช่วงหอมอร่อยทุกจานกับน้ำปลาแท้ตราปลาหมึก – พิธีกรพาไปแนะนำร้านอาหารต่างๆ โดยมี ผู้สนับสนุนช่วงนี้เป็นน้ำปลาแท้ตราปลาหมึก พิธีกรพูดคุยซักถามกับเจ้าของร้านเกี่ยวกับ ร้านอาหารและเมนูอาหาร แล้ว รับประทานอาหารและบรรยายรสชาติให้กับผู้ชม
	2. ช่วงย่านนี้มีของอร่อย – พิธีกรพาไปแนะนำร้านอาหารที่อยู่ในย่านต่างๆของกรุงเทพฯและ ต่างจังหวัด ซึ่งขึ้นชื่อว่ามาย่านนี้แล้วต้องกินร้านอร่อยร้านนี้ พิธีกรพูดคุยซักถามกับเจ้าของร้าน เกี่ยวกับร้านอาหารและเมนูอาหาร แล้วรับประทานอาหารและบรรยายรสชาติให้กับผู้ชม
	3. ช่วงเพื่อนกันมาทำกิน – พิธีกรพาไปแนะนำร้านอาหารที่ดารานักแสดงนักร้องเป็นเจ้าของ พิธีกร พูดคุยซักถามกับเจ้าของร้านเกี่ยวกับร้านอาหารและเมนูอาหาร แล้วรับประทานอาหารและ บรรยายรสชาติให้กับผู้ชม หรือบางตอนเป็นการเชิญดารามาร่วมสาธิตทำอาหารในสตูดิโอ พร้อม พูดคุยเล็กๆน้อยๆกับดารานักแสดง
	4. ช่วงสุขใจอิ่มท้องกับวงสุน - พิธีกรพาไปแนะนำร้านอาหารต่างๆ โดยมีผู้สนับสนุนช่วงนี้เป็น ผลิตภัณฑ์ตราวงสุน พิธีกรพูดคุยซักถามกับเจ้าของร้านเกี่ยวกับร้านอาหารและเมนูอาหาร แล้ว รับประทานอาหารและบรรยายรสชาติให้กับผู้ชม
	5. ช่วงทัวร์ลงฟุง – เป็นการเปิดโอกาสให้ผู้ชมทางบ้านได้เขียนจดหมายเข้ามาในรายการพร้อม บอกว่าต้องการรับประทานอาหารที่ร้านไหน เมื่อทางรายการคัดเลือกมาได้ก็จะเชิญผู้ชมทางบ้าน มารับประทานอาหารที่ร้านนั้นโดยออกค่าใช้จ่ายให้ทั้งหมด และมีการแนะนำร้านอาหารนั้นด้วย

### 15) รายการตลาดสดสนามเป้า

<u>สถานีโทรทัศน์</u>	กองทัพบกช่อง 5
<u>วันเวลาออกอากาศ</u>	ทุกวันอาทิตย์ เวลา 20.15-21.05 น.
<u>ความยาวต่อตอน</u>	50 นาที
<u>ผู้ดำเนินรายการ</u>	6 คน ได้แก่ สุวิภา กุลตั้งวัฒนา (หนูหม่อม) ปวีณรัตน์ นาคสุริยะ (หนูเหมี่ยว) และคะเนิงนิจ จักรสมิทธานนท์ (รถเมล์) เป็นพิธีกรหลัก โดยมี สรวุฒิ พุ่มทอง (ทีน) ม.ล.ภาสันต์ สวัสดิวัตน์ และสหนันท์ มาลี เป็นพิธีกรภาคสนาม
<u>สถานที่ถ่ายทำ</u>	ส่วนใหญ่เป็นการถ่ายทำนอกสถานที่ คือ ร้านอาหาร ร้านค้าต่างๆที่รายการแนะนำตลาดสด รวมทั้งชุมชนบ้านเรือนของสถานที่ที่ไปถ่ายทำรายการ และมีการถ่ายทำในสตูดิโอเพื่อเป็นการเปิดในแต่ละช่วงของรายการ
<u>ผู้ร่วมรายการ</u>	ดารานักแสดงที่มาเป็นแขกรับเชิญในรายการเพื่อไปสัมภาษณ์พ่อค้าแม่ค้า เจ้าของร้านอาหารหรือพ่อค้าแม่ค้าต่างๆที่ทางรายการแนะนำ และบุคคลทั่วไปที่เกี่ยวข้องกับเรื่องราวที่รายการนำเสนอ
<u>รูปแบบรายการ</u>	รายการปกิณกะ
<u>เนื้อหารายการ</u>	รายการที่ให้ความรู้ในการประกอบอาชีพเกี่ยวกับอาหาร เช่น เจ้าของร้านอาหาร แม่ค้าขายอาหาร แม่ค้าพ่อค้าในตลาด เป็นต้น โดยมีการแนะนำและให้ข้อมูลของร้านอาหารหรือร้านค้านั้น พร้อมสาธิตวิธีการทำอาหารและบอกเคล็ดลับทั้งการทำอาหารและการประกอบอาชีพค้าขาย นอกจากนี้ยังมีการแนะนำร้านอาหารและร้านกาแฟ รวมทั้งมีการพาไปเที่ยวชมตลาดสดในที่ต่างๆทั่วมืองไทย และนำเสนอวิถีชีวิตของคนในชุมชนนั้น
<u>ช่วงของรายการ</u>	รายการประกอบด้วย 6 ช่วง คือ <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ช่วงหลักของรายการ – ดารานักแสดงที่เป็นผู้ร่วมรายการพาไปรู้จักกับร้านอาหารหรือร้านค้า พูดคุยสัมภาษณ์กับเจ้าของร้านหรือแม่ค้า ถึงที่มาของการเปิดร้าน เมนูอาหารที่ขาย คติในการดำเนินชีวิต เคล็ดลับในการประกอบอาชีพ รวมทั้งเรียนทำอาหารเมนูเด็ดกับเจ้าของร้านหรือแม่ค้า พร้อมถามถึงส่วนผสมและวิธีทำ</li> <li>2. ช่วงอวยकरบเครื่องง่ายกับรสดีเมนูน้ำแดง - เป็นช่วงสาธิตทำอาหารโดยใช้ผลิตภัณฑ์รสดีเมนูน้ำแดง เป็นส่วนผสมในอาหารต่างๆ ซึ่งดัดแปลงเป็นเมนูต่างๆได้อย่างหลากหลาย โดยบันทึกเทปแบบไม่มีพิธีกร แต่เป็นดารานักแสดงกับเพื่อนมาแสดงฝีมือการเข้าครัวทำอาหาร</li> <li>3. ช่วงไต่ถามจุดพลังทุกความอร่อย – พิธีกร คือ สรวุฒิ มาตรทอง พาไปแนะนำร้านอาหารต่างๆตามที่อยู่ชุมชนบ้านเขียนจดหมายมาแนะนำ โดยผู้ชมทางบ้านนั้นมาเป็นผู้ร่วมรายการพาไปยัง</li> </ol>

ร้านและแนะนำเมนูเด็ดของร้านด้วย หลังจากที่พิธีกรและผู้ร่วมรายการรับประทานอาหารด้วยกัน แล้วก็ดื่มเครื่องดื่มได้ก ซึ่งเป็นผู้สนับสนุนช่วงนี้

4. ช่วงร้านเด็ด – เป็นช่วงแนะนำร้านอาหารหรือร้านค้าเด็ดๆแปลกๆที่มีเอกลักษณ์ไม่เหมือนใคร โดยเป็นการบันทึกเทปแบบไม่มีพิธีกร แล้วแทรกเสียงบรรยายลงไป มีการสัมภาษณ์เจ้าของร้าน หรือแม่ค้าเกี่ยวกับประวัติของร้าน เมนูอาหารเด่นๆของร้าน และเอกลักษณ์ของร้าน

5. ช่วงสุดยอดร้านกาแฟคุณภาพกับคาร์เนชั่น – พิธีกร คือ ม.ล.ภาสกร สวัสดิวัตน์ และสหพันธ์ มาลี พาไปแนะนำร้านกาแฟต่างๆ แล้วประเมินคุณภาพร้านให้ได้ครบทั้ง 4 มาตรฐานของคาร์เนชั่น คือ เจ้าของร้าน เป็นกันเอง ตกแต่งร้านสวยงาม กรรมวิธีการชงกาแฟสะอาด และรสชาติกาแฟอร่อย พร้อมกับชิมกาแฟสูตรพิเศษของทางร้าน ซึ่งช่วงนี้สนับสนุนโดยผลิตภัณฑ์คาร์เนชั่น

6. ช่วงเที่ยวตลาด – พิธีกร คือ คะเนิงนิจ จักรสมิทธานนท์ เป็นผู้พาผู้ชมไปท่องเที่ยวยังตลาดต่างๆ ทั่วประเทศ ทั้งตลาดสด ตลาดนัด หรือแหล่งขายของกินของใช้ต่างๆ พร้อมพูดคุยซักถามกับแม่ค้าเกี่ยวกับสินค้าหรือวัตถุดิบอาหารต่างๆที่ขายในตลาด นอกจากนี้ยังนำเสนอวิถีชีวิตของชาวบ้านในชุมชนนั้นผ่านการประกอบอาชีพ บ้านเรือน การใช้ชีวิต เป็นต้น

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

## 16) รายการแม่ดอกโสน...บานเช้า

<u>สถานีโทรทัศน์</u>	ช่อง 9 โมเดิร์นไนน์ทีวี
<u>วันเวลาออกอากาศ</u>	ทุกวันจันทร์ และอังคาร เวลา 8.45-09.00 น.
<u>ความยาวต่อตอน</u>	15 นาที
<u>ผู้ดำเนินรายการ</u>	อาจารย์ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์
<u>สถานที่ถ่ายทำ</u>	ในสตูดิโอ มีฉากเป็นห้องครัว สำหรับสาธิตทำอาหาร
<u>ผู้ร่วมรายการ</u>	ไม่มี
<u>รูปแบบรายการ</u>	รายการสาธิตอาหาร
<u>เนื้อหารายการ</u>	รายการที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับการสาธิตการทำอาหาร พร้อมทั้งบอกเคล็ดลับต่างๆในการทำอาหาร โดยมีอาจารย์ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์ ซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและโภชนาการ มีชื่อเสียงเป็นที่ รู้กันดีในวงการอาหาร เป็นทั้งพิธีกรและผู้สาธิตอาหาร ลักษณะเป็นการสอนทำอาหารแบบสนุกสนานตามสไตล์ของตนเอง แต่จะตอนจะมีธีมหลักเป็นประเภทอาหารต่างๆหรือวัตถุดิบอาหารต่างๆ แล้วนำเสนอเมนูอาหารที่สัมพันธ์กับธีมนั้น ซึ่งเป็นอาหารที่ประยุกต์สร้างสรรค์ขึ้นใหม่โดยความสามารถของอาจารย์ยิ่งศักดิ์
<u>ช่วงของรายการ</u>	รายการประกอบด้วย 2 ช่วง โดยเป็นการสาธิตการทำอาหารตลอดทั้งรายการ ซึ่งมีการสาธิตทำอาหารช่วงละ 1 เมนู

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

## 17) รายการพลพรรคนักปรุง

<u>สถานีโทรทัศน์</u>	ช่อง 9 โมเดิร์นไนน์ทีวี
<u>วันเวลาออกอากาศ</u>	ทุกวันพุธถึงวันศุกร์ เวลา 8.45-09.00 น.
<u>ความยาวต่อตอน</u>	15 นาที
<u>ผู้ดำเนินรายการ</u>	พล ตัณฑะเสถียร
<u>สถานที่ถ่ายทำ</u>	ในสตูดิโอ มีฉากเป็นห้องครัว สำหรับสาธิตทำอาหาร
<u>ผู้ร่วมรายการ</u>	ไม่มี
<u>รูปแบบรายการ</u>	รายการสาธิตอาหาร
<u>เนื้อหารายการ</u>	รายการที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับการสาธิตการทำอาหารเมนูต่างๆอย่างหลากหลาย โดยเน้นที่อาหารไทยประยุกต์ พร้อมทั้งบอกวิธีการปรุงอาหารและเคล็ดลับต่างๆในการทำอาหารแต่ละเมนู โดยมีพล ตัณฑะเสถียร ดารา นักแสดงที่มีความสามารถด้านการทำอาหาร เป็นทั้งพิธีกรและผู้สาธิตอาหาร ซึ่งแต่ละตอนจะมีธีมหลักเป็นประเภทอาหารต่างๆหรือวัตถุดิบอาหารต่างๆ แล้วนำเสนอเมนูอาหารที่สัมพันธ์กับธีมนั้น
<u>ช่วงของรายการ</u>	รายการประกอบด้วย 2 ช่วง โดยเป็นการสาธิตการทำอาหารตลอดทั้งรายการ ซึ่งมีการสาธิตทำอาหารช่วงละ 1 เมนู

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



## 18) รายการนับหนึ่ง...ถึงฝัน

<u>สถานีโทรทัศน์</u>	ช่อง 9 โมเดิร์นไนน์ทีวี
<u>วันเวลาออกอากาศ</u>	ทุกวันพฤหัสบดี เวลา 16.00-16.30 น.
<u>ความยาวต่อตอน</u>	30 นาที
<u>ผู้ดำเนินรายการ</u>	อาจารย์ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์
<u>สถานที่ถ่ายทำ</u>	มีทั้งในสตูดิโอ หากเป็นห้องครัวสำหรับสาธิตทำอาหาร และนอกสถานที่ เป็นร้านอาหารต่างๆที่รายการแนะนำ
<u>ผู้ร่วมรายการ</u>	ผู้ชมทางบ้านที่ต้องการประกอบอาชีพเกี่ยวกับอาหาร ซึ่งส่งจดหมายเข้ามายังรายการ แล้วได้รับเชิญให้มาเรียนทำอาหารกับอาจารย์ยิ่งศักดิ์
<u>รูปแบบรายการ</u>	รายการปกิณกะ
<u>เนื้อหาของรายการ</u>	รายการที่เปิดโอกาสให้ผู้ชมทางบ้านซึ่งมีความใฝ่ฝันที่จะประกอบอาชีพเกี่ยวกับอาหารได้มาบอกเล่าถึงเรื่องราวของตนเองและได้เรียนรู้วิธีการทำอาหารที่โรงเรียนธุรกิจอาหารไทยและนานาชาติ (ของอาจารย์ยิ่งศักดิ์) แล้วได้โชว์ฝีมือสาธิตการทำอาหารเมนูเฉพาะตัว โดยมีอาจารย์ยิ่งศักดิ์เป็นผู้ให้คำแนะนำพร้อมทั้งบอกเทคนิคเคล็ดลับในการทำอาหารและการประกอบธุรกิจอาหาร รวมทั้งมีการแนะนำร้านอาหารที่สัมพันธ์กับเมนูอาหารที่ผู้ร่วมรายการมาสาธิตด้วย
<u>ช่วงของรายการ</u>	รายการประกอบด้วย 2 ช่วง คือ
	1. ช่วงที่ 1 - ผู้ร่วมรายการซึ่งเป็นผู้ชมทางบ้านที่ได้รับคัดเลือกจากทางรายการมาเล่าถึงความใฝ่ฝันในการประกอบอาชีพเกี่ยวกับอาหารให้ผู้ชมฟัง แล้วร่วมพูดคุยสั้นๆกับอาจารย์ยิ่งศักดิ์เกี่ยวกับเรื่องเมนูอาหารที่จะมาสาธิต จากนั้นผู้ร่วมรายการแสดงการสาธิตทำอาหารคนเดียว เมื่อสาธิตเสร็จอาจารย์ยิ่งศักดิ์มาชิมอาหารและให้คำแนะนำต่างๆ รวมทั้งหลักในการประกอบอาชีพด้านอาหาร
	2. ช่วงที่ 2 - เป็นช่วงแนะนำร้านอาหารต่างๆ ที่มีการบันทึกเทปนอกสถานที่แบบไม่มีพิธีกร แล้วใช้เสียงบรรยายในห้องตัดต่อแทรกเข้าไป โดยมีเจ้าของร้านอาหารเป็นผู้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหารและแนะนำเมนูเด่นๆของร้าน ซึ่งเป็นร้านค้าหรือร้านอาหารที่มีอาหารสัมพันธ์กับเมนูอาหารที่ผู้ร่วมรายการสาธิต

## 19) รายการหมึกแดงโซว์

<u>สถานีโทรทัศน์</u>	ช่อง 9 โมเดิร์นไนน์ทีวี
<u>วันเวลาออกอากาศ</u>	ทุกวันอาทิตย์ เวลา 11.05-11.35 น.
<u>ความยาวต่อตอน</u>	25 นาที
<u>ผู้ดำเนินรายการ</u>	3 คน คือ ม.ล.ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์ ณ อยุธยา (หมึกแดง) เป็นพิธีกรหลัก ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ ณ อยุธยา และ กรรณ สวัสดิวัตน์ ณ อยุธยา เป็นพิธีกรภาคสนาม
<u>สถานที่ถ่ายทำ</u>	มีทั้งในสตูดิโอ ฉากเป็นห้องครัวสำหรับสาธิตทำอาหาร และถ่ายทำนอก สถานที่ ตามสถาบันการศึกษาต่างๆ แหล่งผลิตวัตถุดิบอาหาร ร้านอาหารต่างๆที่รายการแนะนำ
<u>ผู้ร่วมรายการ</u>	นักเรียนนักศึกษาที่หมึกแดงไปสอนทำอาหารถึงสถาบันการศึกษา เจ้าของร้านอาหารที่รายการแนะนำ บุคคลทั่วไปที่เกี่ยวข้องกับเรื่องราวที่ รายการนำเสนอ ดารานักแสดงที่มาร่วมสาธิตทำอาหารกับหมึกแดง
<u>รูปแบบรายการ</u>	รายการนิตยสาร
<u>เนื้อหารายการ</u>	รายการที่บอกเล่าเรื่องราวเกี่ยวกับอาหาร โดยพาไปสถานที่ที่เป็นแหล่ง ของวัตถุดิบอาหารชนิดนั้นๆ บอกถึงรายละเอียดคร่าวๆ แล้วนำวัตถุดิบอาหารนั้นๆมาสาธิต ทำอาหารให้ชมอย่างละเอียดในสตูดิโอ เนื้อหาส่วนใหญ่มีลักษณะเป็นการสอนทำอาหารให้กับ บุคคลต่างๆ ทั้งนักเรียนนักศึกษาที่สถาบันการศึกษาต่างๆ และดารานักแสดงที่มาเป็นแขกรับเชิญ ร่วมทำอาหารในรายการ แล้วมีบอกเคล็ดลับในการทำอาหารด้วย รวมทั้งมีการแนะนำร้านอาหาร เพื่อมอบป้ายหมึกแดงไกด์
<u>ช่วงของรายการ</u>	รายการประกอบด้วย 5 ช่วง คือ
	1. ช่วง Food Focus – เป็นช่วงที่เจาะเรื่องราวเกี่ยวกับวัตถุดิบอาหารต่างๆ โดยการลงพื้นที่ไปยัง แหล่งผลิต พี่ซัพหรือฟาร์มปศุสัตว์ ให้เห็นภาพและให้ข้อมูลวิธีการปลูก การเลี้ยงดู การดูแลรักษา การเก็บเกี่ยวผลผลิต ซึ่งเป็นการบันทึกแบบไม่มีพิธีกรแล้วมาแทรกเสียงบรรยายลงไป จากนั้น เป็นการสาธิตอาหารโดยหมึกแดง ซึ่งนำวัตถุดิบอาหารตามที่ได้นำเสนอไปมาปรุงเป็นอาหาร 1 เมนู โดยมี ม.ร.ว.ถนัดศรี เป็นพิธีกรคู่ด้วย
	2. มอบป้ายหมึกแดงไกด์ – พิธีกร คือ กรรณ สวัสดิวัตน์ ณ อยุธยา เป็นผู้แนะนำร้านอาหาร โดย ให้เจ้าของร้านพูดถึงเมนูเด่นของร้านที่หมึกแดงเคยมาแล้วต้องสั่งมารับประทาน แล้วพิธีกรเป็นผู้ มอบป้ายหมึกแดงไกด์ให้กับร้านอาหาร
	3. ช่วง POTC (Principles of Thai Cooking) - เป็นช่วงที่หมึกแดงเดินทางไปนอกสถานที่ยัง สถาบันการศึกษาต่างๆทั้งโรงเรียนและมหาวิทยาลัย เพื่อสอนนักเรียนนักศึกษาทำอาหาร โดย

คัดเลือกตัวแทนนักเรียนนักศึกษาประมาณ 5-10 คน มาดูวิธีการทำอาหารของหมึกแดง แล้วทำอาหารไปพร้อมๆกัน ซึ่งเป็นอาหารเมนูง่ายๆที่เด็กๆสามารถทำเองได้ที่บ้าน โดยที่หมึกแดงได้ให้เคล็ดลับและความรู้เกี่ยวกับการทำอาหารกับนักเรียนนักศึกษาด้วย

4. ช่วง *Celeb Visit* – ช่วงที่เชิญดารานักแสดงมาทำอาหารในสตูดิโอ โดยหมึกแดงเป็นผู้สาธิตทำอาหารแล้วให้ผู้ร่วมรายการเป็นผู้ช่วย ซึ่งหมึกแดงได้ให้เคล็ดลับและความรู้เกี่ยวกับการทำอาหารกับผู้ร่วมรายการด้วย

5. ช่วง *Cooking Tips* – เป็นช่วงสั้นๆที่หมึกแดงมาบอกถึงเคล็ดลับหรือเทคนิคในการทำอาหาร 1 เคล็ดลับ ซึ่งมักสัมพันธ์กับวิธีการทำอาหารที่ได้เสนอไปในตอนเดียวกัน



ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

## 20) รายการอร่อยอย่างยิ่ง

<u>สถานีโทรทัศน์</u>	สถานีวิทยุโทรทัศน์แห่งประเทศไทย กรมประชาสัมพันธ์
<u>วันเวลาออกอากาศ</u>	ทุกวันศุกร์ เวลา 13.00-13.25 น.
<u>ความยาวต่อตอน</u>	25 นาที
<u>ผู้ดำเนินรายการ</u>	2 คน ได้แก่ อาจารย์ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์ เป็นพิธีกรหลัก และ มารีน่า จงเลิศเจษฎาวงศ์ (นานา) เป็นพิธีกรภาคสนาม
<u>สถานที่ถ่ายทำ</u>	มีทั้งในสตูดิโอ ฉากเป็นห้องครัวสำหรับสาธิตทำอาหาร และถ่ายทำนอกสถานที่ ตามร้านอาหารต่างๆที่รายการแนะนำ
<u>ผู้ร่วมรายการ</u>	เจ้าของร้านอาหารที่ทางรายการแนะนำ
<u>รูปแบบรายการ</u>	รายการนิตยสาร
<u>เนื้อหาของรายการ</u>	รายการที่มีเนื้อหาเป็นการแนะนำร้านอาหารอร่อยและสาธิตการทำเมนูอาหารสูตรพิเศษในแบบของอาจารย์ยิ่งศักดิ์ ซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านทำอาหารที่มีชื่อเสียงอย่างดี ดำเนินรายการด้วยบุคลิกที่เป็นเอกลักษณ์ส่วนตัวอย่างสนุกสนาน โดยมีการให้ข้อมูลของส่วนผสมอาหารและวิธีทำเป็นตัวอักษรหน้าจอโทรทัศน์ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ ซึ่งเมนูอาหารที่สาธิตจะสัมพันธ์กับประเภทอาหารของร้านอาหารที่แนะนำ โดยที่รายการมีการกำหนดธีมหลักเป็นประเภทอาหารในทุกตอนแตกต่างกันไป ซึ่งในช่วงเปิดรายการมีการให้สาระความรู้เกี่ยวกับอาหารประเภทนั้นๆด้วย
<u>ช่วงของรายการ</u>	รายการประกอบด้วย 2 ช่วง คือ
	1. ช่วงที่ 1 – พิธีกร คือ มารีน่า จงเลิศเจษฎาวงศ์ เป็นผู้แนะนำร้านอาหาร โดยเป็นผู้แนะนำเมนูอาหารเองและรับประทานอาหารพร้อมบรรยายรสชาติให้กับผู้ชมฟัง ส่วนเจ้าของร้านเป็นผู้เล่าถึงประวัติความเป็นมาและจุดเด่นของร้านให้ฟัง
	2. ช่วงที่ 2 – พิธีกร คือ อาจารย์ยิ่งศักดิ์ เป็นผู้สาธิตอาหาร ซึ่งเป็นเมนูอาหารประเภทเดียวกับที่ได้นำเสนอไปตอนต้นรายการ แต่อาจารย์ยิ่งศักดิ์มาประยุกต์ดัดแปลงส่วนผสมให้แปลกใหม่ไม่เหมือนใคร โดยมีการอธิบายถึงส่วนผสมและวิธีทำ และบอกเคล็ดลับในการทำอาหาร

## 21) รายการ Kitchen Khun

<u>สถานีโทรทัศน์</u>	สถานีวิทยุโทรทัศน์แห่งประเทศไทย กรมประชาสัมพันธ์
<u>วันเวลาออกอากาศ</u>	ทุกวันศุกร์ เวลา 16.35-17.00 น.
<u>ความยาวต่อตอน</u>	25 นาที
<u>ผู้ดำเนินรายการ</u>	2 คน ได้แก่ สหัช จันทกานนท์ (เชฟดอล์ฟ) (ผู้บริหาร ABC Cooking Studio) และ ดร.ปรีชา เดชะวัฒน์ไพศาล (อาจารย์ประจำคณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)
<u>ผู้ร่วมรายการ</u>	บุคคลทั่วไปที่มีชีวิตน่าสนใจเพื่อมาให้สัมภาษณ์และร่วมทำอาหารในรายการ และบุคคลที่เกี่ยวข้องกับเรื่องราวที่รายการนำเสนอ
<u>สถานที่ถ่ายทำ</u>	ส่วนใหญ่เป็นการถ่ายทำในสตูดิโอ มีฉากเป็นห้องรับแขกสำหรับสัมภาษณ์แขกรับเชิญผู้ร่วมรายการ และฉากเป็นห้องครัวสำหรับสาธิตทำอาหาร และมีการถ่ายทำนอกสถานที่ เป็นแหล่งผลิตวัตถุดิบอาหาร
<u>รูปแบบรายการ</u>	รายการปกิณกะ
<u>เนื้อหารายการ</u>	รายการที่เชิญบุคคลทั่วไปที่มีเรื่องราวชีวิตที่น่าสนใจมาสัมภาษณ์โดยพิธีกรเกี่ยวกับการดำเนินชีวิต เคล็ดลับการประสบความสำเร็จ ตลอดจนการร่วมทำอาหารกับพิธีกร พร้อมพูดคุยเกี่ยวกับเมนูอาหารที่สาธิต โดยมีการเชื่อมโยงเรื่องของอาหารกับการใช้ชีวิต จากนั้นพิธีกรจะสรุปข้อคิดหรือเกร็ดที่ได้จากแขกรับเชิญ นอกจากนี้บางตอนก็เป็นการพาไปยังแหล่งผลิตอาหารเพื่อดูวิธีการปลูก ดูแล เก็บเกี่ยว พร้อมพูดคุยกับผู้ผลิต แล้วนำวัตถุดิบอาหารนั้นมาทำอาหารในรายการ
<u>ช่วงของรายการ</u>	รายการประกอบด้วย 3 ช่วง คือ
	1. ช่วงที่ 1 - ช่วงหลักของรายการที่มีการสัมภาษณ์แขกรับเชิญเกี่ยวกับการดำเนินชีวิต เคล็ดลับการประสบความสำเร็จ หรือบางครั้งก็เป็นการพาไปยังแหล่งผลิตวัตถุดิบอาหารเพื่อดูวิธีการปลูก ดูแล เก็บเกี่ยว พร้อมพูดคุยกับผู้ผลิต
	2. ช่วงคิดเช่นคุณ - เป็นช่วงการสาธิตทำอาหาร โดยมีทั้งที่พิธีกรร่วมทำอาหารกับแขกรับเชิญ และพิธีกรลงมือทำอาหารเองโดยใช้วัตถุดิบอาหารชนิดเดียวกับที่ได้นำเสนอไปในช่วงแรกของรายการ
	3. ช่วงคิดให้คุณ - เป็นการสรุปข้อคิดหรือเกร็ดความรู้ต่างๆให้กับผู้ชม ซึ่งได้จากการสัมภาษณ์แขกรับเชิญและการลงพื้นที่ไปดูแหล่งผลิตวัตถุดิบอาหาร



## 22) รายการ Kidchen ห้องเรียนเจ้าตัวเล็ก

<u>สถานีโทรทัศน์</u>	สถานีวิทยุโทรทัศน์แห่งประเทศไทย กรมประชาสัมพันธ์
<u>วันเวลาออกอากาศ</u>	ทุกวันอาทิตย์ เวลา 10.05-10.30 น.
<u>ความยาวต่อตอน</u>	25 นาที
<u>ผู้ดำเนินรายการ</u>	ชนิดา จิ่งเจริญชัยศักดิ์ (ครูหลิน)
<u>ผู้ร่วมรายการ</u>	เด็กเล็ก ที่มาช่วยครูหลินทำอาหาร
<u>สถานที่ถ่ายทำ</u>	ถ่ายทำในสตูดิโอทั้งหมด โดยมีฉากเป็นห้องครัวสำหรับสาธิตทำอาหาร
<u>รูปแบบรายการ</u>	รายการสาธิตอาหาร
<u>เนื้อหารายการ</u>	รายการที่เสริมสร้างทักษะของเด็กๆ ในการทำอาหารด้วยการให้ครูหลิน

เป็นผู้สาธิตทำอาหารเมนูง่ายๆ ที่เหมาะสำหรับเด็ก แล้วให้เด็กๆ เป็นลูกมือคอยหยิบโน้มนำจับนี้และช่วยทำอาหารกับครูหลิน โดยที่ครูหลินเป็นผู้สอนว่าส่วนผสมต่างๆ คืออะไร มีวิธีการทำอย่างไร นอกจากนี้ยังมีช่วงสั้นๆ ที่ให้ความรู้เล็กๆ น้อยๆ เกี่ยวกับอาหารและมีการบอกคำศัพท์อาหารเป็นภาษาอังกฤษด้วย

ช่วงของรายการ รายการประกอบด้วย 3 ช่วง คือ

1. ช่วงหลักของรายการ - ช่วงสาธิตอาหารที่ครูหลินเป็นผู้ทำอาหาร แล้วให้เด็กๆ เป็นลูกมือคอยหยิบโน้มนำจับนี้และช่วยทำอาหารกับครูหลิน โดยที่ครูหลินเป็นผู้สอนว่าส่วนผสมต่างๆ คืออะไร มีวิธีการทำอย่างไร
2. ช่วงความรู้กันครัว - ช่วงสั้นๆ ที่มีการให้เกร็ดความรู้เล็กๆ น้อยๆ เกี่ยวกับอาหาร ซึ่งสัมพันธ์กับเมนูอาหารที่สาธิตในตอนนั้น โดยมีภาพอาหารขึ้นที่หน้าจอโทรทัศน์พร้อมกับเสียงบรรยาย
3. ช่วง Vocabularies - ช่วงคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่มีภาพของอาหารและมีคำศัพท์อาหารเป็นภาษาอังกฤษขึ้นที่หน้าจอโทรทัศน์ให้เด็กๆ ได้รู้จักคำศัพท์ของอาหาร

ศูนย์วิทยุทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

### 23) รายการกินอยู่...คือ

<u>สถานีโทรทัศน์</u>	ทีวีไทย
<u>วันเวลาออกอากาศ</u>	ทุกวันจันทร์ถึงศุกร์ เวลา 07.00-08.00 น
<u>ความยาวต่อตอน</u>	60 นาที
<u>ผู้ดำเนินรายการ</u>	สุจิตรา อรุณพิพัฒน์ (นุ้ย) และดวงพร ทรวงวิเศษ (เซฟโบ)
<u>สถานที่ถ่ายทำ</u>	มีทั้งถ่ายทำในสตูดิโอ ที่มีฉากเป็นโต๊ะสำหรับพูดคุยกับแขกรับเชิญ และฉากเป็นห้องครัวสำหรับสาธิตทำอาหาร และถ่ายทำนอกสถานที่ ตามแหล่งผลิตวัตถุดิบอาหาร หรือสถานที่ต่างๆที่เกี่ยวข้องกับเรื่องราวที่รายการนำเสนอ
<u>ผู้ร่วมรายการ</u>	บุคคลทั่วไปที่มีความรู้เกี่ยวกับอาหารและสุขภาพ และผู้ที่เกี่ยวข้องกับเรื่องราวที่รายการนำเสนอ
<u>รูปแบบรายการ</u>	รายการสารคดี
<u>เนื้อหาของรายการ</u>	รายการที่ใช้อาหารเป็นสื่อกลาง บอกเล่าเรื่องราวชีวิต ความเป็นอยู่ ศิลปวัฒนธรรม การสืบสานประเพณีและอาหารของชุมชนพื้นถิ่นที่แตกต่าง เปิดโลกทัศน์ด้วยความรู้อันหลากหลายผ่านอาหารนานาชาติ เนื้อหารายการแสดงให้เห็นว่า อาหารเพียงจานเดียวสามารถสะท้อนโลกกว้างได้ทั้งใบ และอาหารแต่ละจานล้วนบอกเล่าที่มาที่ไปของโลกได้แตกต่างกัน โดยนำเสนอเรื่องราวในหลากหลายแง่มุมเกี่ยวกับอาหารในตอนนั้นๆ มีการลงพื้นที่ยังแหล่งผลิตวัตถุดิบอาหารหรือสถานที่ที่เกี่ยวข้องกับเรื่องราวที่นำเสนอ มีการสัมภาษณ์ผู้ที่เกี่ยวข้องกับเรื่องนั้นๆรวมทั้งสัมภาษณ์ผู้รู้ผู้เชี่ยวชาญเกี่ยวกับอาหารและสุขภาพ รวมทั้งมีการสาธิตการทำอาหารโดยใช้วัตถุดิบอาหารที่สอดคล้องกับตอนนั้นๆด้วย
<u>ช่วงของรายการ</u>	รายการประกอบด้วย 2 ช่วง คือ
	1. ช่วงที่ 1 – ช่วงการลงพื้นที่ยังแหล่งผลิตวัตถุดิบอาหาร เช่น ไร่สวนต่างๆ หรือสถานที่ที่เกี่ยวข้องกับเรื่องราวที่นำเสนอ มีการสัมภาษณ์ผู้ที่เกี่ยวข้องกับเรื่องนั้นๆเพื่อให้สาระความรู้กับผู้ชม หรือบางครั้งอาจเป็นการเชิญผู้รู้ผู้เชี่ยวชาญเกี่ยวกับอาหารและสุขภาพในเรื่องอาหารตอนที่นำเสนอมาพูดคุยสัมภาษณ์โดยพิธีกรในรายการเพื่อให้ความรู้กับผู้ชม
	2. ช่วงที่ 2 – ช่วงสาธิตทำอาหาร มีทั้งที่พิธีกรเป็นผู้สาธิตทำอาหารเอง และเชิญผู้ที่มีความสามารถในการทำอาหารมาร่วมกันสาธิตทำอาหารในรายการ พร้อมพูดคุยเกี่ยวกับลักษณะของอาหารชนิดนั้น คุณค่าอาหาร สรรพคุณทางยา วิธีการรับประทาน เป็นต้น

## 24) รายการขนมไทยอะไรเอ่ย

<u>สถานีโทรทัศน์</u>	ทีวีไทย
<u>วันเวลาออกอากาศ</u>	ทุกวันอาทิตย์ เวลา 07.40-08.00 น.
<u>ความยาวต่อตอน</u>	20 นาที
<u>ผู้ดำเนินรายการ</u>	2 คน ได้แก่ ศิริภัสสร อุบลรัตน์ (น้องเพ็) และปฐวีมากร เลิศบุรณโณทัย (น้องป๊าน)
<u>สถานที่ถ่ายทำ</u>	เป็นการถ่ายทำนอกสถานที่ทั้งรายการ โดยไปยังสถานที่ต่างๆที่เป็นแหล่งผลิตหรือขึ้นชื่อเรื่องขนมไทยชนิดต่างๆ
<u>ผู้ร่วมรายการ</u>	เด็กๆในพื้นที่ที่ไปถ่ายทำรายการ และบุคคลทั่วไปในพื้นที่นั้นที่มาให้ความรู้กับเด็กๆและสอนขนมไทย
<u>รูปแบบรายการ</u>	รายการสารคดี
<u>เนื้อหาของรายการ</u>	รายการที่สืบสานวัฒนธรรมอาหารไทยด้วยการเชิญชวนให้เด็กๆมาร่วมทำขนมไทยกับผู้รู้ผู้เชี่ยวชาญด้านขนมไทย ซึ่งโดยมากเป็นผู้สูงอายุ เพื่อเชื่อมสัมพันธ์อันดีระหว่างคนสองวัย โดยให้ผู้สอนทำขนมอธิบายสอนเด็กถึงวิธีการทำขนมไทยไปพร้อมๆกับที่ให้เด็กๆลงมือทำ พร้อมทั้งมีการบอกเล่าเกร็ดความรู้เกี่ยวกับขนมไทยแต่ละอย่าง เพื่อให้เด็กๆและผู้ชมได้เรียนรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมของขนมไทย และมีการพาไปเยี่ยมชมสถานที่ที่เกี่ยวข้องกับเรื่องราวของขนมไทยในตอนนั้นๆด้วย
<u>ช่วงของรายการ</u>	รายการประกอบด้วย 2 ช่วง คือ
	1. ช่วงที่ 1 – เป็นช่วงที่พาพิธีกรและเด็กๆไปเรียนรู้เกี่ยวกับเรื่องราวความเป็นมาของขนมไทยชนิดต่างๆ โดยมีผู้ใหญ่พาไปดูแหล่งผลิตวัตถุดิบอาหารซึ่งเป็นที่มาของขนมไทยชนิดนั้นๆ หรือพาไปดูขั้นตอนวิธีการทำขนมไทย ร้านแหล่งผลิตขนมไทยแบบโบราณที่ยังคงอยู่ รวมทั้งผู้ใหญ่ให้สาระความรู้กับเด็กๆเกี่ยวกับเรื่องราวของขนมไทย
	2. ช่วงที่ 2 – เป็นช่วงสาธิตทำขนมไทย โดยมีผู้เชี่ยวชาญด้านขนมไทย ซึ่งโดยมากเป็นผู้สูงอายุมาสอนเด็กๆและพิธีกรทำขนมไทยต่างๆร่วมกัน พร้อมบอกเคล็ดลับรวมถึงภูมิปัญญาในการทำขนมที่สืบทอดต่อกันมา และเรื่องราวของวัฒนธรรมประเพณีที่เกี่ยวข้องกับขนมไทยชนิดนั้นๆ

## 25) รายการภัตตาหารบ้านทุ่ง

<u>สถานีโทรทัศน์</u>	ทีวีไทย
<u>วันเวลาออกอากาศ</u>	ทุกวันอาทิตย์ เวลา 17.05-17.30 น.
<u>ความยาวต่อตอน</u>	25 นาที
<u>ผู้ดำเนินรายการ</u>	จรงค์ดี รวงเดช (สต่างค์)
<u>สถานที่ถ่ายทำ</u>	เป็นการถ่ายทำนอกสถานที่ทั้งรายการ โดยเป็นแหล่งผลิตวัตถุดิบอาหารต่างๆ เช่น ไร่สวน ท้องทะเล รวมไปถึงชุมชนและบ้านของชาวบ้านผู้ร่วมรายการ
<u>ผู้ร่วมรายการ</u>	บุคคลทั่วไปที่เกี่ยวข้องกับเรื่องราวที่น่าสนใจ เช่น ชาวบ้าน เกษตรกร เป็นต้น
<u>รูปแบบรายการ</u>	รายการสารคดี
<u>เนื้อหารายการ</u>	การนำพาผู้ชมไปบุกตะลุยค้นหาแหล่งที่มาของอาหารเลิศรสที่มีอยู่ทุกทิศทั่วไทย เพื่อนำมาเข้าครัวปรุงเป็นอาหารด้วยวิถีภูมิปัญญาชาวบ้านได้หลากหลายเมนูที่น่ารับประทานในแบบฉบับพื้นบ้าน มีการนำเสนอให้เห็นถึงวิถีชีวิต การประกอบอาชีพ บ้านเรือน ชุมชนที่อยู่อาศัย ตลอดจนวัฒนธรรมและวิถีการครัวของคนในท้องถิ่นนั้นๆ สอดแทรกในระหว่างดำเนินเรื่องราวการค้นหาวัตถุดิบและการสาธิตการทำอาหารจากวัตถุดิบอาหารที่ได้นำเสนอไปในตอนต้นรายการ
<u>ช่วงของรายการ</u>	รายการประกอบด้วย 2 ช่วง คือ
	1. ช่วงที่ 1 – การที่พิธีกรบุกไปถึงแหล่งต้นตอของวัตถุดิบอาหาร ทั้งเข้าป่า ลงทะเล ไปไร่สวนต่างๆ เพื่อถ่ายทอดให้เห็นถึงการเพาะปลูก การดูแลรักษา การเก็บเกี่ยว หรือวิธีการได้มาซึ่งวัตถุดิบอาหารชนิดต่างๆ โดยที่พิธีกรเป็นผู้พูดคุยสอบถามกับผู้ที่มาให้ความรู้ซึ่งเกี่ยวข้องกับการผลิตวัตถุดิบอาหาร
	2. ช่วงที่ 2 – การนำวัตถุดิบอาหารที่ได้จากช่วงแรกมาเข้าครัวทำอาหาร โดยใช้พื้นที่ครัวของชาวบ้านท้องถิ่นที่ไปถ่ายทำรายการ และใช้อุปกรณ์เครื่องครัวจริงของชาวบ้าน แล้วให้ชาวบ้านที่มีความสามารถด้านการทำอาหารเป็นผู้สาธิตทำอาหาร โดยมีพิธีกรเป็นผู้ช่วย ซึ่งมีการพูดคุยแบบเป็นกันเองระหว่างชาวบ้านกับพิธีกรเกี่ยวกับวัตถุดิบอาหารนั้นๆ และการนำมาทำเป็นอาหารของคนท้องถิ่น ตลอดจนภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาในการทำอาหาร

## ประวัติผู้เขียนวิทยานิพนธ์

นางสาวเอื้องอริน สายจันทร์ เกิดเมื่อวันที่ 10 ธันวาคม พ.ศ. 2526 ที่จังหวัดเชียงใหม่ สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาการสื่อสารมวลชน เอกหนังสือพิมพ์ (เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง) จากคณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ในปีการศึกษา 2548 จากนั้นได้เข้าทำงานที่สำนักพิมพ์แสงแดด ในตำแหน่ง กองบรรณาธิการสารคดีนิตยสารควี เป็นเวลา 3 ปี และเมื่อปี พ.ศ. 2552 ได้เข้าศึกษาต่อในหลักสูตรปริญญาโท สาขาวิชาการสื่อสารมวลชน คณะนิเทศศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ศูนย์วิทยพักร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย