



## บทที่ 4

### กรณีศึกษา “รายการหมึกแดง...ແລงรล”

ในการศึกษาเรื่อง “การสร้างความหมายเชิงสัญลักษณ์และการนำเสนอในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์” ผู้วิจัยได้พรรณนาวิเคราะห์ถึงกรณีศึกษา “รายการหมึกแดง...ແລงรล” ไว้ในบทนี้ โดยวิเคราะห์ถึงการนำเสนอรายการ ซึ่งประกอบไปด้วยเนื้อหาอาหารรายการ(Content) และวิธีการนำเสนอรายการ (Presentation Technique) โดยผู้วิจัยได้วิเคราะห์และนำเสนอควบคู่ไปกับการสร้างความหมายเชิงสัญลักษณ์ของรายการ นอกจากนั้นยังได้ศึกษาถึงกระบวนการผลิตรายการ รวมถึงปัจจัยภายในและภายนอกที่มีอิทธิพลต่อการนำเสนอในรายการด้วย เพื่อที่จะนำข้อมูลที่ได้ไปใช้พิจารณาประกอบการวิเคราะห์ให้ชัดเจนยิ่งขึ้น

รายการหมึกแดง...ແລงรล เป็นรายการอาหารทางโทรทัศน์ที่ผลิตขึ้นโดยบริษัท แมทซิง เอ็นเตอร์เทนเมนต์ จำกัด โดยมี ม.ล.ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์ หรือที่รู้จักกันดีในนามของ “หมึกแดง” รับหน้าที่เป็นพิธีกรของรายการ ซึ่งถือได้ว่าเป็นพิธีกรที่ประสบความสำเร็จเป็นอย่างมากท่านหนึ่งและกลายเป็นสัญลักษณ์ของรายการ “หมึกแดง...ແລงรล” อย่างชัดเจน เนื่องด้วยความรู้และความสามารถเฉพาะตัว ประกอบกับบุคลิกลักษณะและวิธีดำเนินรายการที่โดดเด่น จึงทำให้คุณหมึกแดงเป็นที่ยอมรับและชื่นชอบของผู้ชมรายการทำอาหารทางโทรทัศน์อย่างมาก จนได้รับรางวัลพิธีกรดีเด่นจากงานโทรทัศน์ทองคำ ในครั้งที่ 14 ประจำปี 2542

ด้วยวัยเพียง 40 ปีเศษกับความรู้อันและประสบการณ์ที่สั่งสมมาอย่างมากมาย ตั้งแต่สมัยที่คุณหมึกแดงเติบโตขึ้นมาจากในวังและได้ไปศึกษาที่ประเทศอังกฤษ เมื่ออายุเพียง 12 ปีจนจบในระดับมัธยมศึกษา จากนั้นได้ย้ายไปศึกษาต่อที่คณะรัฐศาสตร์การทูตที่จอร์จทาวน์ (Georgetown) รัฐวอชิงตัน ดี.ซี.(Washington, D.C.) สหรัฐอเมริกา แต่ภายหลังคุณหมึกแดงได้หันเหชีวิตหันมาสนใจศึกษาทางด้านอาหารจนสำเร็จการศึกษาจาก Cia Culinary Institute of America ซึ่งสถาบันแห่งนี้ได้ประสิทธิประสาทความรู้ให้คุณหมึกแดงอย่างมากมาย จนสามารถเปิดร้านอาหารร่วมกับเพื่อน ๆ ที่รัฐฟลอริดา (Florida) เป็นเวลาถึง 9 ปี จนกระทั่งรัฐฟลอริดา (Florida) ถูกพายุเฮอริเคนถล่ม ร้านอาหารของคุณหมึกแดงจึงมีอันต้องปิดตัวลง เป็นเวลาเดียวกับที่ ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ ชักชวนให้คุณหมึกแดงกลับมาเริ่มต้นทำงานที่ประเทศไทย คุณหมึกแดงได้เริ่มต้นทำงานเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มอยู่ระยะหนึ่ง หลังจากนั้นก็มีผู้ชักชวนให้คุณหมึกแดงเขียนคอลัมน์ในนิตยสารและหนังสือพิมพ์หลายต่อหลายฉบับ จนมีผู้ชักชวนเข้ามาสู่การเป็นพิธีกรในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ ทางสถานีโทรทัศน์ไทยทีวีสีช่อง 9 อ.ส.ม.ท.

ซึ่งคุณหมึกแดงประสบปัญหาหลายประการด้วยกัน จึงย้ายมาเป็นพิธีกรให้กับรายการครอบครัววาฬคิทเช่น แต่เมื่อการนำเสนอรายการไม่ตรงกับจุดยืนของคุณหมึกแดง คุณหมึกแดงจึงตัดสินใจถอนตัวและมาทำหน้าที่เป็นพิธีกรให้กับรายการหมึกแดง...แผลงรสจนถึงปัจจุบัน



ภาพที่ 1 ม.ล.ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์ พิธีกรรายการหมึกแดง...แผลงรส

รายการหมึกแดง...แผลงรสเริ่มผลิตออกอากาศเป็นครั้งแรกในเดือนมิถุนายน พ.ศ. 2542 ทางสถานีโทรทัศน์สีกองทัพบกช่อง 7 ทุกวันเสาร์ เวลา 16.30-17.30 น. ความยาวของรายการประมาณ 60 นาที และได้ออกอากาศต่อเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน โดยมีวัตถุประสงค์ที่จะนำเสนอรายการอาหารที่ให้ทั้งสาระและความบันเทิงควบคู่กันไปด้วยรูปแบบที่หลากหลาย รวมทั้งนำเสนอความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักโภชนาการต่าง ๆ โดยวางกลุ่มเป้าหมายไว้ว่าเป็นกลุ่มพ่อแม่บ้านและสมาชิกทุกคนในครอบครัว จากวัตถุประสงค์และกลุ่มเป้าหมายดังกล่าวเป็นส่วนสำคัญในการกำหนดการนำเสนอรายการหมึกแดง...แผลงรสให้มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น ซึ่งการนำเสนอรายการหมึกแดง...แผลงรสสามารถแบ่งได้เป็น 2 ส่วนคือ เนื้อหา (Content) และอีกส่วนหนึ่งคือ วิธีการนำเสนอรายการ (Presentation Technique)

รายการหมึกแดง...แผลงรสได้นำเสนอเนื้อหา (Content) รายการให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์และกลุ่มเป้าหมายของรายการ ดังนั้นเนื้อหาที่นำมาเสนอจึงเกี่ยวกับความรู้ทางด้านอาหารในแง่มุมต่าง ๆ ด้วยรูปแบบที่หลากหลาย โดยแบ่งรายการออกเป็น 6 ช่วง ดังนี้

เริ่มต้นด้วยช่วง “เปิดรายการ”  
 ช่วงที่ 2 คือช่วง “ตะลอนอร่อย”  
 ช่วงที่ 3 คือช่วง “จานเด็ดเด็ดย่านน้ำ”  
 ช่วงที่ 4 คือช่วง “เฮฮาหน้าครัว”  
 ช่วงที่ 5 คือช่วง “ช.ข้าง ช.ชิม”  
 และช่วงสุดท้ายคือช่วง “ตอบสะบัดช่อ”

เนื้อหาในแต่ละช่วงของรายการจะเกี่ยวข้องกันและสัมพันธ์กับหัวเรื่องหลัก (Subject) ประจำสัปดาห์ตั้งแต่ต้นจนจบรายการ เช่น นำเสนอหัวเรื่องหลักประจำสัปดาห์เรื่อง “หมู” ทางรายการได้พาไปเยี่ยมชมวิธีการเลี้ยงหมู ส่วนในช่วงของการสาธิตการทำอาหาร คุณหมึกแดงได้สาธิตวิธีการทำหมูทอดซอสมะนาวปลาเค็มและได้เชิญคุณดารารณิษ โพธิ์ปิติ มาร่วมสาธิตวิธีการทำเกี่ยวกับหมูกับคุณหมึกแดง หลังจากนั้นคุณหมึกแดงได้พาไปชิมอาหารที่ร้านคอกหมูย่าง จะเห็นได้ว่าเนื้อหาที่นำมาเสนอล้วนเกี่ยวข้องกับเรื่อง “หมู” ตลอดทั้งรายการ ซึ่งแต่ละช่วงของรายการจะมีเนื้อหาและวิธีการนำเสนอที่แตกต่างกันไป โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

### ช่วง “เปิดรายการ”

รายการหมึกแดง...แผลงรส เริ่มต้นเปิดรายการด้วยพิธีกรคือ ม.ล.ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์หรือคุณหมึกแดง มากล่าวทักทายกับผู้ชมที่บ้าน พร้อมทั้งพูดเข้าสู่หัวเรื่องหลัก (Subject) ประจำสัปดาห์ โดยเปิดรายการจากสถานที่ต่าง ๆ ที่คุณหมึกแดงจะพาไปเยี่ยมชมในช่วง “ตะลอนอร่อย” เป็นการนำเสนอที่ช่วยทำให้รายการมีความแปลกใหม่ไม่ซ้ำซากและน่าสนใจยิ่งขึ้น แต่ในบางสัปดาห์จะสลับด้วยการเปิดรายการจากสตูดิโอ (Studio) ซึ่งรูปแบบการเปิดรายการนี้จะมีลักษณะที่ไม่แน่นอน ขึ้นอยู่กับผู้สร้างสรรค์รายการ (Creative) เป็นผู้กำหนดรูปแบบให้เหมาะสมกับหัวเรื่องที่นำมาเสนอ จากการศึกษาพบว่า รูปแบบรายการที่ใช้ในการเปิดรายการหมึกแดง...แผลงรส สามารถแบ่งได้เป็น 2 รูปแบบ ดังต่อไปนี้

1. เปิดรายการโดยใช้รูปแบบการพูดคุยโดยตรงกับผู้ชม ซึ่งเป็นรูปแบบที่พบได้บ่อยในรายการหมึกแดง...แผลงรส เพราะเป็นวิธีที่พิธีกรสามารถบอกรายละเอียดและสร้างความเป็นกันเองกับผู้ชมได้เป็นอย่างดี จะเห็นได้จากตัวอย่างดังต่อไปนี้

เปิดรายการในตอน “นม” ออกอากาศวันที่ 16 ตุลาคม 2542

คุณหมึกแดง: สวัสดีครับท่านผู้ชม ผมมานั่งตีมนมที่ฟาร์มโชคชัยอยู่ครับ คงจะทราบกันดีว่า ถ้าผมมานั่งตีมนมที่นี่ ก็ต้องมาในช่วง “ตะลอนอร่อย” นอกจากมาตีมนมแล้ว ยังมาดูวิธีการเลี้ยงโคนมและวิธีการผลิตนมนี้ละ เด็กอนามัยคนนี้ อยากจะกินทุกสิ่งทุกอย่างให้สุขภาพดีขึ้น แต่ผมไม่ช่วยทำให้ผมลงหรือครับ เดี่ยวท่านผู้ชมไปพบกับเจ้าของฟาร์มก็แล้วกัน แล้วเราไปดูในช่วง“ตะลอนอร่อย”ว่า วิธีเลี้ยงโคนมเป็นยังไง เดี่ยวเราไปพบกับคุณโชคกันนะครับ

2. การเปิดรายการโดยใช้รูปแบบละคร (Drama) เป็นการกำหนดเรื่องหรือจำลองเหตุการณ์มาเล่นเป็นละคร ซึ่งรูปแบบของละครมีหลายลักษณะ แต่ที่ปรากฏอยู่ในรายการหมึกแดง...เพลงรสจะเป็นในลักษณะของรูปแบบละครเปิดเรื่องคือ การจัดเป็นละครสั้นเพื่อเปิดเรื่องนำเข้าสู่เนื้อหาของรายการในช่วงต่อไป ซึ่งจะช่วยสร้างความสนุกสนานและความน่าสนใจให้กับทางรายการมากยิ่งขึ้น ดังตัวอย่างต่อไปนี้

การเปิดรายการในตอน “ไก่ไข่” ออกอากาศในวันที่ 4 กันยายน 2542

เด็กชาย: ฉันว่าไก่เกิดก่อนไข่นะ

เด็กหญิง: ฉันว่าไข่จำ

เด็กชาย: ฉันว่าไก่อยู่ดินนั่นแหละ ถ้าไม่มีไก่ ไข่จะออกมาจากไหน

เด็กหญิง: ไม่จริง ถ้าไม่มีไข่ แล้วไก่จะออกมาได้อย่างไร

เด็กชาย: ฉันว่าไก่

เด็กหญิง: ฉันว่าไข่

คุณหมึกแดง: ไข่...ไม่ต้องทะเลาะกันลูก หนูว่าอะไรนะ

เด็กชาย: ไก่ครับ

คุณหมึกแดง: แล้วหนูว่าอะไรนะ

เด็กหญิง: ไข่ค่ะ

คุณหมึกแดง: ท่านผู้ชมครับ สวัสดีครับ วันนี้หมึกแดง...เพลงรสมาอีกมุมหนึ่งแล้ว เรื่องไก่ ๆ ไข่ ๆ คงจะทราบว่าในช่วงตะลอนอร่อยเราจะไปไหนกัน เราจะไปดูไก่ไข่ที่ฟาร์มเลี้ยงไก่ไข่ก็แล้วกันครับ ไปกันเลยดีกว่าครับ ก่อนที่ไก่พวกนี้จะถูกผมเอาไปกินเสียก่อนครับ

จากการศึกษา พบว่า ส่วนใหญ่คุณหมึกแดงมักจะเปิดรายการด้วยการพูดคุยโดยตรงกับผู้ชมมากกว่ารูปแบบการเล่นละคร เพราะการพูดคุยโดยตรงเป็นวิธีที่สามารถให้รายละเอียดกับผู้ชมได้โดยตรงและสร้างความเป็นกันเองกับผู้ชมได้มากกว่า แต่ในบางสัปดาห์จะใช้รูปแบบของการเล่นละครเปิดรายการบ้าง เพื่อทำให้เกิดความแปลกใหม่และความน่าสนใจในการโยงเข้าสู่หัวเรื่องที่จะนำเสนอ ซึ่งการเปิดรายการด้วยรูปแบบที่แตกต่างกัน จะช่วยทำให้ผู้ชมไม่รู้สึกเบื่อหน่ายและช่วยดึงดูดความสนใจของผู้ชมได้มากยิ่งขึ้น

## ช่วงที่ 2 ช่วง “ตะลอนอร่อย”

หลังจากที่คุณหมึกแดงเปิดรายการเรียบร้อยแล้ว จึงพาไปดูแหล่งผลิตวัตถุดิบที่ได้กล่าวถึงในช่วงเปิดรายการ ซึ่งวัตถุดิบที่นำมาเสนอนั้นเป็นหัวเรื่องหลัก (Subject) ประจำสัปดาห์ด้วย เช่น การไปเยี่ยมชมฟาร์มไก่ไข่ ที่บริษัทในเครือเจริญโภคภัณฑ์ จังหวัดราชบุรี หรือไปดูวิธีการผลิตน้ำมะขามเปียกสำเร็จรูป ที่โรงงานของบริษัทตลาดไทยพีชผล จำกัด จังหวัดนครราชสีมา สำหรับเนื้อหาในช่วง “ตะลอนอร่อย” เป็นการนำเสนอเกี่ยวกับวัตถุดิบที่สามารถนำไปประกอบอาหารได้ ซึ่งวัตถุดิบเหล่านี้มีทั้งเป็นพืชผัก ผลไม้ต่าง ๆ เนื้อสัตว์นานาชนิด รวมไปถึงวัตถุดิบที่แปรรูปแล้ว เช่น กุนเชียง กะปิ แหนม มะขามเปียกสำเร็จรูป เป็นต้น ซึ่งคุณหมึกแดงจะพาไปดูถึงแหล่งผลิตหรือแหล่งที่มาของสิ่งเหล่านี้ ไม่ว่าจะเป็นสวน ไร่ นา ฟาร์ม หรือโรงงาน เพื่อไปดูวิถีเพาะปลูก วิธีการเลี้ยงสัตว์ ขั้นตอนการทำหรือกระบวนการผลิตจนได้วัตถุดิบมาประกอบอาหารในช่วงต่อไป

จากการวิเคราะห์ถึงวัตถุดิบที่นำมาเสนอในช่วง “ตะลอนอร่อย” พบว่า วัตถุดิบที่ทางรายการหมึกแดง...แผลงรสได้นำมาเสนอสามารถแบ่งได้เป็น 2 ประเภทใหญ่ ๆ ดังนี้

1. วัตถุดิบสด หมายถึง วัตถุดิบที่ยังคงอยู่ในสภาพเดิม ยังไม่ได้ผ่านการแปรรูปหรือกระบวนการเก็บถนอมอาหาร สามารถแบ่งได้เป็น 2 ประเภทคือ

1.1 วัตถุดิบสดที่มาจากพืช หมายถึง พืชผักสวนครัว รวมถึงผลไม้ต่าง ๆ พบว่าปรากฏในเนื้อหาของรายการหมึกแดง...แผลงรสในช่วง “ตะลอนอร่อย” ทั้งหมด 5 ตอน ดังนี้

- มะม่วงมหาชนก ออกอากาศในวันที่ 10 กรกฎาคม 2542
- ลิ้นจี่จักรพรรดิ ออกอากาศในวันที่ 24 กรกฎาคม 2542

- สับประรด ออกอากาศในวันที่ 7 สิงหาคม 2542
- มะนาว ออกอากาศในวันที่ 18 กันยายน 2542
- บล๊อคโครี ออกอากาศในวันที่ 18 ธันวาคม 2542

1.2 วัตถุดิบสดที่มาจากสัตว์ หมายถึง วัตถุดิบที่เป็นประเภทเนื้อสัตว์หรือมาจากสัตว์ ซึ่งปรากฏในช่วง “ตะลอนอร่อย” จำนวน 4 ตอน ดังนี้

- ไก่ไข่ ออกอากาศในวันที่ 4 กันยายน 2542
- หมู ออกอากาศในวันที่ 9 ตุลาคม 2542
- ไก่เนื้อ ออกอากาศในวันที่ 20 พฤศจิกายน 2542
- ปูม้า ออกอากาศในวันที่ 11 ธันวาคม 2542

2. วัตถุดิบแปรรูป หมายถึง วัตถุดิบที่ผ่านกระบวนการหรือขั้นตอนที่ทำให้ของสดเปลี่ยนแปลงไป สามารถแบ่งได้เป็น 2 ประเภทคือ

2.1 วัตถุดิบแปรรูปที่มาจากพืช หมายถึง วัตถุดิบที่มาจากพืชผักหรือผลไม้ ซึ่งถูกแปรรูปเป็นของแห้งที่สามารถเก็บไว้ได้นาน ซึ่งปรากฏในรายการ 2 ตอนคือ

- หัวบุก ออกอากาศในวันที่ 21 สิงหาคม 2542
- มะขามเปียก ออกอากาศในวันที่ 30 ตุลาคม 2542

2.2 วัตถุดิบแปรรูปที่มาจากสัตว์ หมายถึง วัตถุดิบที่แปรรูปมาจากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ ซึ่งผ่านกระบวนการแปรรูปทำให้วัตถุดิบเหล่านี้สามารถเก็บไว้นานยิ่งขึ้น ซึ่งปรากฏในรายการ 8 ตอนด้วยกันคือ

- ลูกชิ้น ออกอากาศในวันที่ 3 กรกฎาคม 2542
- แหนม ออกอากาศในวันที่ 31 กรกฎาคม 2542
- ปูอัด ออกอากาศในวันที่ 7 สิงหาคม 2542
- กะปิ ออกอากาศในวันที่ 28 สิงหาคม 2542
- ปลาทูน่า ออกอากาศในวันที่ 25 กันยายน 2542

- นม ออกอากาศในวันที่ 16 ตุลาคม 2542
- กุนเชียง ออกอากาศในวันที่ 6 พฤศจิกายน 2542
- ชีส (Cheese) ออกอากาศในวันที่ 4 ธันวาคม 2542

จะเห็นได้ว่าวัตถุดิบที่ทางรายการได้นำมาเสนอในช่วง “ตะลอนอร่อย” มีหลากหลายชนิด บางชนิดเป็นที่รู้จักและนิยมรับประทานโดยทั่วไป แต่สำหรับวัตถุดิบบางชนิดเป็นของแปลกใหม่สำหรับผู้ชมและไม่ได้ใช้ในครัวไทยโดยทั่วไป เช่น มะม่วงมหาชนก หัวบุก เป็นต้น นอกจากนี้วัตถุดิบบางชนิดยังมีแหล่งกำเนิดมาจากต่างประเทศ เช่น บล็อกโครี ภูเก็ต ชีสหรือปลาทูน่า ฯลฯ อย่างไรก็ตามวัตถุดิบเหล่านี้สามารถผลิตหรือเพาะปลูกได้ในประเทศไทย การนำเสนอวัตถุดิบนานาชนิดเช่นนี้ ทำให้เห็นถึงความหลากหลายของวัตถุดิบในการประกอบอาหารและความสามารถในการทำเกษตรกรรมในประเทศไทย เช่น การปลูกบล็อกโครีที่จังหวัดสงขลา เป็นผักที่มีแหล่งที่มาจากประเทศที่มีอากาศหนาว แต่คนไทยสามารถนำมาดัดแปลงจนสามารถปลูกได้ในจังหวัดสงขลา ทางภาคใต้ของไทย จึงถือได้ว่าประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรมและเป็นแหล่งผลิตอาหารของโลกแห่งหนึ่ง ด้วยความอุดมสมบูรณ์ของสภาพดินฟ้าอากาศที่เหมาะสมแก่การเพาะปลูก ทำให้มีวัตถุดิบในการประกอบอาหารอันหลากหลายและสามารถเลือกใช้ได้อย่างง่ายดาย

จากการศึกษาเพิ่มเติมได้พบว่า วัตถุดิบที่มานำเสนอในช่วง “ตะลอนอร่อย” บางประเภทเป็นผลิตภัณฑ์จากผู้สนับสนุนรายการ ปรากฏให้เห็นในการนำเสนอเรื่อง ปลาทูน่า ซึ่งทางรายการได้นำเสนอถึงกระบวนการผลิตปลาทูน่ากระป๋อง ตรา ทีซีบี (TCB) และได้เข้าเยี่ยมชมกระบวนการผลิตมะขามเปียกสำเร็จรูปตราตลาดไทย ของบริษัทตลาดไทยพีชผล จำกัด ที่จังหวัดนครราชสีมา รวมทั้งเรื่องหัวบุก ที่นำเสนอตั้งแต่ขั้นตอนการเพาะปลูก จนถึงการแปรรูปออกมาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารประเภทต่าง ๆ ของบริษัท สหผลผลพีช จำกัด ซึ่งเป็นบริษัทผู้ผลิตคอนยัคก็ผลิตภัณฑ์สนับสนุนของรายการนั่นเอง ซึ่งการนำเสนอเรื่องราวเหล่านี้ เป็นการสร้างความหมายถึงการโฆษณาประชาสัมพันธ์สินค้าผู้สนับสนุนรายการ โดยให้ผู้ชมได้เห็นถึงกระบวนการผลิตที่สะอาดและทันสมัย เพื่อให้ผู้ชมได้รู้จักและเชื่อถือในมาตรฐานของการผลิตสินค้า จนไว้วางใจในผลิตภัณฑ์ดังกล่าว

สำหรับรูปแบบการนำเสนอในช่วงของ “ตะลอนอร่อย” คุณหมึกแดงมักจะใช้วิธีสัมภาษณ์ (Interview) และพูดคุยซักถามกับผู้ผลิตอย่างเป็นกันเอง ทำให้ผู้ชมได้รับความรู้และความเพลิดเพลินไปพร้อม ๆ กัน การสัมภาษณ์นี้คุณหมึกแดงมักจะใช้บทเปิด (Improvisation)

เพื่อสัมภาษณ์และพูดคุยในช่วง “ตะลอนออร์ออย” บทโทรทัศน์ที่ใช้ในการสัมภาษณ์จะมีเพียงแนวทางของการตั้งคำถามหลัก ๆ ตามที่ผู้เขียนบทได้รวบรวมคำถามไว้ให้เป็นแนวทางเท่านั้น พิธีกรจะต้องพูดคุยซักถามเพิ่มเติม ลักษณะของการสนทนาแบบนี้จะเป็นการคิดขึ้นมาโดยฉับพลัน พิธีกรต้องอาศัยไหวพริบปฏิภาณและใช้จินตนาการของตนเองเป็นอย่างมาก จึงเห็นได้ว่าการใช้รูปแบบของการสัมภาษณ์ผู้รู้หรือผู้เชี่ยวชาญในเรื่องต่าง ๆ นั้น เป็นการสร้างความน่าเชื่อถือให้กับทางรายการว่า เนื้อหาที่นำมาเสนอมีความเป็นจริงและมีความน่าเชื่อถือสูง

ดังเช่นตัวอย่างต่อไปนี้ คุณหมึกแดงได้สัมภาษณ์และพูดคุยกับคุณโชค บุญกุล เจ้าของฟาร์มโชคชัย ที่ปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา ในตอน “นม” ออกอากาศวันที่ 16 ตุลาคม 2542 ดังนี้

- คุณหมึกแดง: วันนี้เราจะมาคุยกับคุณโชคในเรื่องของการเลี้ยงโค คุณโชคซื้อแม่โคมาจากไหน
- คุณโชค: สมัยที่เราเลี้ยงโคนม ประเทศไทยยังไม่มีโคนมสักเท่าไร เราจึงมีความจำเป็นต้องนำเข้าจากประเทศนิวซีแลนด์
- คุณหมึกแดง: แต่นั่นนานมาแล้ว
- คุณโชค: ประมาณ 2530 หลังจากนั้นเราก็เริ่มพัฒนาสายพันธุ์ของแม่โคเอง ให้มีความเหมาะสมกับประเทศไทย ไม่ว่าจะเป็นโรงเรือน สภาพแวดล้อม หรือภูมิอากาศ
- คุณหมึกแดง: พวกนี้ต้องให้มีลูกก่อนใช่ไหมครับ
- คุณโชค: ใช่ครับ ก็เหมือนกับคนนะฮะ ต้องคลอดลูกก่อนถึงจะมีน้ำนม
- คุณหมึกแดง: ต้องเลี้ยงนานเท่าไรถึงจะให้ให้น้ำนมได้
- คุณโชค: เขาจะเริ่มผสม อายุประมาณ 12 ถึง 16 เดือน เขาจะสมบูรณ์พอที่จะผสม เขาจะคลอดและเรามาทำการรีด
- คุณหมึกแดง: รีดนมต้องรีดตอนเช้าหรือเปล่า
- คุณโชค: เราจะรีด 3 เวลา เวลาตี 4 ถึง 8 โมงเช้า และประมาณบ่าย 2 ถึง 5 โมงเย็น แล้วก็ 3 ทุ่มถึงเที่ยงคืน
- คุณหมึกแดง: แล้วนำนมไปทำพาสเจอร์ไรส์
- คุณโชค: ใช่ครับ นำไปทำพาสเจอร์ไรส์ แล้วค่อยมาบรรจุเป็นนมสด
- คุณหมึกแดง: ไม่ทำเป็นนมผง
- คุณโชค: ครับ ไม่ทำเป็นนมผง เพราะประเทศไทยยังมีปัญหาขาดแคลนนมสดอยู่
- คุณหมึกแดง: แล้วอายุการใช้งานล่ะ



คุณโชค: โดยค่าเฉลี่ยตัวหนึ่งของฝูงเรา มีอายุการให้นมในช่วง 2-5 ขวบ ประมาณ 7-8 ปี ถ้าเกษตรกรต้นทุนต่ำ อาจจะมีติดต่อกันได้ แต่สำหรับเรามีต้นทุนค่อนข้างสูง เพราะเราเป็นฟาร์มใหญ่ มีเครื่องจักรกล มีแรงงาน เพราะฉะนั้นแม่โคตัวหนึ่งต้องให้น้ำนม 15 กิโลกรัม/ตัว/วัน จึงจะคุ้มทุน

คุณหมึกแดง: ท่านผู้ชมคงเห็นได้ว่า ขั้นตอนการเลี้ยงโคนมไม่ได้ยากแต่ก็ไม่ง่าย เพราะต้องมีเทคโนโลยีเข้ามาช่วย ยิ่งไงก็ตามผมต้องเอานมไปทำอาหาร ผมขอขอบคุณคุณโชคที่สละเวลา

คุณโชค: ยินดีครับ

คุณหมึกแดง: วันนี้ยังไม่ได้พูดเรื่องม้า พูดเรื่องม้าไม่ได้เพราะกินไม่ได้ เดี่ยวผมต้องแวะไปซื้อนมเอากลับไปด้วย ดูซิ...ควาบอยหล่อเป็นบ้า ไม่เหมือนผม อ้วนกลมอยู่แถวนี้ เดี่ยวผมพาไปซื้อนมก่อนครับ

จากตัวอย่างข้างต้นนี้ เป็นการนำเสนอเกี่ยวกับเรื่องโคนม โดยคุณหมึกแดงและคุณโชค บุคลากร เดินทางพูดคุยกันไปในบรรยากาศกลางแจ้งที่ร่มรื่น สลับด้วยภาพของคุณโชคขี่ม้าต้อนฝูงวัว เป็นการใช้รูปแบบการนำเสนอที่น่าสนใจและดึงดูดผู้ชมด้วยการใช้บรรยากาศที่สวยงาม ๆ รวมถึงการสัมภาษณ์พูดคุยแบบไม่เป็นทางการของคุณหมึกแดง สามารถสังเกตได้จากการตั้งคำถาม วิธีการพูดคุย การหยอกล้อกัน ซึ่งช่วยทำให้รายการมีสีสันน่าสนใจยิ่งขึ้น เพราะสามารถนำเสนอความรู้ควบคู่ไปกับความบันเทิงได้อย่างกลมกลืน

## ช่วงที่ 2 “งานเด็ดเจ็ดย่านน้ำ”

หลังจากที่ไปเยี่ยมชมแหล่งที่มาของวัตถุดิบในช่วง “ตะลอนอร่อย” จนได้วัตถุดิบมาเรียบร้อยแล้ว คุณหมึกแดงจะนำวัตถุดิบเหล่านั้นมาสาธิตการทำอาหารในช่วงต่อไปคือ ช่วง “งานเด็ดเจ็ดย่านน้ำ” ซึ่งเป็นช่วงที่คุณหมึกแดงเข้าครัวเพื่อสาธิตการประกอบอาหาร โดยนำวัตถุดิบจากช่วง “ตะลอนอร่อย” มาใช้ โดยเริ่มต้นด้วยการบอกส่วนผสมและเครื่องปรุงเป็นอันดับแรก โดยใช้ภาพนิ่งที่มีทั้งรูปภาพของเครื่องปรุงและส่วนผสมต่าง ๆ พร้อมทั้งตัวหนังสือบอกรายละเอียดของเครื่องปรุงและส่วนผสมเหล่านั้นไว้อย่างชัดเจน หลังจากนั้นคุณหมึกแดงเริ่มสาธิตการทำอาหารตั้งแต่ขั้นเริ่มต้น โดยให้ความสำคัญกับวัตถุดิบที่เป็นหัวเรื่องหลัก (Subject) ประจำสัปดาห์เป็นพิเศษ เช่น การนำเสนอเรื่องบล็อกโครี คุณหมึกแดงจะสาธิตวิธีการปอก การหั่นและการลวกบล็อกโครีให้เห็นอย่างชัดเจน ในการสาธิตการทำอาหารนั้น คุณหมึกแดงสามารถอธิบายขั้นตอนต่าง ๆ ของการทำอาหารได้อย่างเป็นธรรมชาติและสนุกสนาน เพื่อให้ผู้ชมเพลิดเพลิน

ไปกับการรับชมรายการ เช่น การทำไถ่ยัดไส้ข้าวผัดกุ้งเซียง พอถึงวิธีการยัดไส้ไก่ คุณหมึกแดงได้อธิบายว่า

“ท่านผู้ชมต้องใช้ไม้เย็บไถ่ก่อน วันนี้เราเป็นแพทย์กันนะครับ เป็นหมอผ่าตัด พอเย็บเสร็จปั๊บ เราก็เอามือปั้นข้าวเสียบก่อน แล้วก็บอกไถ่ว่า ขอโทษนะคะแล้วก็อัดข้าวเข้าไปแบบนี้ แล้วปั้นข้าวอีก ขอโทษนะคะแล้วก็มุดเข้าไปอีก แล้วไถ่ก็ต้องหน้าอกสวยไซ้ใหม่ เราก็ต้องแต่งหน้าอกไถ่ซักหน่อย ใส่ข้าวแค่นี้พอแล้วเพราะเราต้องเอาไปเข้าเตาอบเดี๋ยวมันจะหด ถ้าหดแล้วมันจะแตก เมื่อเสร็จแล้วเราก็เอาไม้เย็บกันให้มัน แล้วก็บอกว่าเธอน่ารักมาก เสร็จเรียบร้อยแล้วครับ”

ในการสาธิตวิธีทำอาหารนั้น คุณหมึกแดงจะไม่บอกปริมาณของเครื่องปรุงและส่วนผสมที่แน่นอน แต่จะเป็นการกะประมาณตามความเหมาะสม เพราะคุณหมึกแดงมีความเห็นว่า เครื่องปรุงและส่วนผสมที่มีตราสินค้าแตกต่างกันหรือมีแหล่งที่มาต่างกัน ย่อมมีรสชาติที่แตกต่างกัน เช่น กะปิของบางที่อาจจะมีความเค็มกว่าอีกที่หนึ่ง จึงไม่สามารถระบุหรือกำหนดปริมาณของเครื่องปรุงที่แน่นอนลงไปได้ ย่อมขึ้นอยู่กับผู้ทำอาหารที่จะปรุงอาหารให้ถูกปากตามความต้องการของผู้รับประทาน แต่ถ้าเครื่องปรุงและส่วนผสมที่คุณหมึกแดงนำมาใช้ในการปรุงอาหารในรายการ เป็นผลิตภัณฑ์ของผู้สนับสนุนรายการ คุณหมึกแดงจะพูดถึงคุณภาพและเน้นที่ตราสินค้าบ้างตามความเหมาะสม ซึ่งการใช้ผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ของผู้สนับสนุนรายการในขณะสาธิตวิธีการทำอาหาร รวมถึงการพูดถึงคุณภาพและประโยชน์ต่าง ๆ ถือได้ว่าเป็นการสร้างความหมายถึงการโฆษณาและประชาสัมพันธ์สินค้าในรายการ โดยผู้ดำเนินรายการได้ใช้ผลิตภัณฑ์เหล่านั้นให้ดูเป็นตัวอย่าง รวมถึงการพูดถึงคุณภาพและประโยชน์ของสินค้าผู้สนับสนุนรายการเหล่านั้น

เพื่อให้สอดคล้องกับเป้าหมายในการดำเนินรายการของคุณหมึกแดงที่ต้องการให้ผู้ชมได้เห็นได้เข้าใจอย่างลึกซึ้งเกี่ยวกับเรื่องของอาหาร ดังนั้นในขณะที่คุณหมึกแดงสาธิตการทำอาหารจะสอดแทรกความรู้ให้ผู้ชมได้เข้าใจถึงคุณสมบัติของเครื่องปรุงและส่วนผสมต่าง ๆ เสมอเช่น การทำแพนเค้กต้องใช้เนยที่ละลายแล้ว เพราะจะทำให้แป้งนุ่มและมีความชุ่มชื้น การลวกหิวปลีหรือดอกกะหล่ำให้ขาวน่ารับประทานต้องใช้น้ำส้มสายชู เมื่อสุกแล้วต้องแช่น้ำเย็นด้วย การทำเค้กต้องใช้ใส่น้ำ เพราะเนยมีคุณสมบัติทำให้ความชื้นยังคงอยู่ในแป้ง ถ้าต้องการให้ชุ่มชื้นมากยิ่งขึ้น สามารถใส่น้ำเพิ่มมากขึ้นหรือใส่ไข่แดงมากขึ้นแทนการเติมน้ำได้ เพราะไข่แดงมีไขมันเช่นเดียวกับเนย หรือการรับประทานหนังหมูกรอบต้องรับประทานคู่กับแอปเปิ้ลซอส เพราะแอปเปิ้ลมีกรดสามารถช่วยลดความมันและความเลี่ยนของหนังหมูที่มีไขมันมาก ๆ ได้ เมื่อผู้ชม

เข้าใจถึงคุณสมบัติของส่วนผสมและเครื่องปรุงต่าง ๆ แล้ว จะสามารถนำไปประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับตนเองได้ ซึ่งความรู้เหล่านี้คุณหมึกแดงจะสอดแทรกให้กับผู้ชมอยู่เสมอ เพราะนอกจากวิธีการทำอาหารแล้ว คุณหมึกแดงยังให้ความสำคัญกับเรื่องของวิทยาศาสตร์ทางโภชนาการเป็นอย่างมาก เพราะคุณหมึกแดงตระหนักดีว่าการทำอาหารที่ดีนั้นไม่ได้อยู่ที่การท่องจำสูตร แต่อยู่ที่เรื่องของการผสมผสานระหว่างศาสตร์และศิลป์อย่างมีหลักการและเหตุผล

“การทำกับข้าวนั้นอย่ามัวแต่ห่วงใยว่าใส่เครื่องปรุงนี้ผิดจำนวนหรือปริมาณของสูตรอาหาร แต่ขอให้เข้าใจระบบการทำกับข้าว ซึ่งเป็นหลักการเคมีและฟิสิกส์ ต้องเอาวิทยาศาสตร์การอาหารมาช่วย เราจะได้เข้าใจลึกซึ้งว่าเมื่อเราปรุงอาหารแบบนี้ เกิดปฏิกิริยาอะไรขึ้นทางเคมี ไม่ใช่สักแต่ว่าทำ เพราะว่าปฏิกิริยาตายายสอนมาแบบนี้” ม.ล.ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์, “Image café”, อิมเมจ 12 (มกราคม 2542) : 205

สิ่งสำคัญประการหนึ่งที่คุณหมึกแดงใช้ในการดำเนินรายการคือ **บทเปิด** (Improvisation) เนื่องจากบทโทรทัศน์ของรายการหมึกแดง...แสดงรสเป็นเพียงแนวบทโทรทัศน์ (Guideline) เท่านั้น ไม่ใช่บทที่สมบูรณ์ จึงไม่ได้กำหนดบทพูดหรือมุขกลิ้งไว้อย่างละเอียด แต่จะใช้ “บทเปิด” ซึ่งหมายถึง บทที่กำหนดเพียงลักษณะเค้าโครงและแนวทางในการดำเนินรายการ หรือกำหนดลำดับก่อนหลังของเนื้อหารายการเอาไว้ เพื่อเปิดโอกาสให้พิธีกรได้ใช้ความรู้และความสามารถ รวมถึงประสบการณ์ในการดำเนินรายการ

“ทั่วไปเรามีคนเขียนสคริปต์ (Script) แต่ผมไม่เคยมีสคริปต์ ขั้นตอนการทำกับข้าวเป็นสเต็ป (Step) แน่นนอน แต่วิธีการสอนนั้นเป็นส่วนตัว ถ้าเรารู้จริงในสิ่งที่เราสื่อและเรารักกับมัน ผมคิดว่าใครก็ทำได้นะ แต่ผิณูผมเป็นคนี่รู้จริงเกี่ยวกับเรื่องนี้โดยเฉพาะและชอบสิ่งที่ทำด้วยอินกับมันมากและชี้แฉ็คเหมือนพ่อก็เลยสื่อออกมาได้ดี” (แพรว. มีนาคม 2543)

จากการวิเคราะห์ถึงการสาธิตการทำอาหารของคุณหมึกแดง ทำให้พบว่า จุดเด่นประการหนึ่งที่ได้เห็นได้อย่างชัดเจนจากการดำเนินรายการของคุณหมึกแดงคือการใช้วิธีการดำเนินรายการแบบผ่อนคลาย (Relax) เป็นวิธีการดำเนินรายการแบบเป็นกันเอง ไม่เครียดกับการพูดและการแสดงออกทางสีหน้า มักจะวางตัวอย่างสบาย ๆ จะเห็นได้จากคำพูดและท่าทางของคุณหมึกแดงที่ไม่เคร่งครัดในกฎเกณฑ์หรือมารยาททางสังคมมากนัก เช่น “อ่อยตายไปเลย” “อ่อยด้วยวัย” “ผมน้ำลายไหลแล้วเนี่ย” หรือ การดูดีนิ้ว การใช้มือหยิบจับอาหาร เป็นต้น นอกจากนั้นในการดำเนินรายการบางครั้ง เกิดข้อผิดพลาดเล็กน้อย ๆ เช่น การพูดผิด พูดติดขัด

การไอหรือจาม แต่คุณหมึกแดงสามารถแก้ไขเหตุการณ์เฉพาะหน้าและดำเนินรายการได้ต่อไป โดยจะไม่ใช้วิธีถ่ายทำใหม่หรือที่เรียกว่า Take เพราะทีมงานต้องการให้คุณหมึกแดงดำเนินรายการแบบสบาย ๆ และเป็นธรรมชาติตามบุคลิกลักษณะของคุณหมึกแดงให้มากที่สุด

ผู้สร้างสรรค์รายการได้กล่าวถึงประเด็นนี้ว่า “การพูดผิดถึงจะมากก็ไม่เป็นไร เราจะไม่เทค (Take) ใหม่ เราอยากนำเสนอให้พี่หมึกแดงเป็นตัวพี่หมึกแดง ไม่จำเป็นว่าพ่อครัวผิดไม่ได้เลย แต่ถ้าเป็นคำไม่เหมาะสมในการออกอากาศ พี่จะต้องช่วยดูและแก้ไขตอนตัดต่อ” (สุวิทย์ เอื้อศักดิ์ชัย. ผู้สร้างสรรค์รายการ. สัมภาษณ์, 15 ธันวาคม 2542)

นอกจากนั้นคุณหมึกแดงยังใช้วิธีการดำเนินรายการด้วยลีลาแบบง่าย ๆ (Simple) เป็นวิธีการดำเนินรายการโดยการใช้ภาษาง่าย ๆ ภาษาที่ใช้จะไม่เคร่งครัดในเรื่องของไวยากรณ์ แต่จะเป็นไปตามอารมณ์และสถานการณ์ในขณะนั้นมากกว่า และเน้นถึงการใช้คำศัพท์และสำนวนที่คนโดยทั่วไปสามารถเข้าใจได้อย่างง่ายดาย แต่เมื่อจำเป็นที่ต้องใช้ศัพท์ที่ยากหรือภาษาต่างประเทศ คุณหมึกแดงจะอธิบายหรือแปลเป็นภาษาไทยให้ผู้ชมเข้าใจ เช่น “...การทำซอสขาว ต้องใช้แป้งผัดกับเนย ซึ่งภาษาอังกฤษเรียกว่า Roux สะกดว่า R-O-U-X ซึ่งจะทำให้ซอสข้น ถ้า Roux ร้อนต้องใช้นมที่เย็นเทลงไปทีเดียวอย่างรวดเร็วและใช้ไม้ตี Roux จะไม่เป็นก้อนและขึ้น...” ซึ่งคุณหมึกแดงได้พูดถึงการใช้คำศัพท์จากต่างประเทศในการดำเนินรายการว่า “เวลาที่ทำรายการที่จะพูดภาษาฝรั่งเศส อันนั้นมันเป็นหลักการให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องการทำอาหารหรือวิธีการใช้เทคนิคต่าง ๆ มันมีคำเฉพาะของมันในภาษาฝรั่งเศสกับภาษาอังกฤษ เราก็เลยอยากจะทำให้ตรงนี้” (ม.ล.ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์. สัมภาษณ์, 15 ธันวาคม 2542)

ส่วนประกอบที่สำคัญอย่างหนึ่งของพิธีกรคือ การแต่งกายในการดำเนินรายการ ซึ่งคุณหมึกแดงจะเน้นที่ความสบายและความคล่องตัวในการทำอาหาร โดยมีคุณกรรณก สนิทวงศ์ ณ อยุธยา และทีมงานผู้ผลิตรายการเป็นผู้ดูแลเรื่องเครื่องแต่งกายให้คุณหมึกแดง โดยคำนึงถึงแนวคิดหลักของรายการและกลุ่มเป้าหมายของรายการร่วมกัน อีกสิ่งหนึ่งที่คุณหมึกแดงจะให้ความสำคัญและโปรดปรานเป็นพิเศษ คือ ผ้ากันเปื้อน ซึ่งส่วนใหญ่จะมาจากต่างประเทศ คุณหมึกแดงจึงใช้สลับสับเปลี่ยนกันไปกว่าร้อยผืน

สำหรับรูปแบบการนำเสนอในช่วงสองเดือนแรกของการออกอากาศ ทางรายการได้เปิดโอกาสให้ผู้ชมทางบ้าน มาเป็นลูกมือช่วยคุณหมึกแดงในขณะสาธิตการประกอบอาหาร และผู้ร่วมรายการยังได้เลือกแผ่นป้ายของผู้สนับสนุนรายการ 1 ป้ายในจำนวนทั้งหมด 9 ป้าย เพื่อ

ล้นอร่อยคอกทองคำมูลค่า 1 สิ่ง - 1 บาท หรือกระเช้าผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ จากผู้สนับสนุนรายการ แต่ภายหลังได้มีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบรายการในช่วง “จามเด็ดเจ็ดย่านน้ำ” โดยให้คุณหมึกแดง เป็นผู้สาธิตและอธิบายการประกอบอาหารเพียงคนเดียวเท่านั้น

จากการศึกษารายการอาหารที่นำมาเสนอในช่วง “จามเด็ดเจ็ดย่านน้ำ” ในช่วง ตั้งแต่เดือนกรกฎาคม - ธันวาคม 2542 รวมระยะเวลา 6 เดือน พบว่ามีหลากหลายชนิดสลับ สับเปลี่ยนกันมานำเสนอ ซึ่งสามารถแบ่งออกเป็น 3 ประเภทดังต่อไปนี้

1. อาหารไทย หมายถึงอาหารตำรับไทยแท้ที่มีมาแต่ดั้งเดิม โดยใช้ส่วนผสม วัตถุดิบและเครื่องปรุงที่สามารถหาซื้อได้ทั่วไปภายในประเทศและมีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ของไทย มีทั้งหมด 1 รายการ คือ

- ต้มส้มกะปิ ออกอากาศเมื่อวันที่ 28 สิงหาคม 2542

จากการวิเคราะห์ถึงอาหารไทยที่นำมาเสนอในช่วง “จามเด็ดเจ็ดย่านน้ำ” พบว่า มีการนำเสนอการสาธิตวิธีทำอาหารไทยเพียง 1 ครั้งเท่านั้น ในการสาธิตการทำต้มส้มกะปิ คุณหมึกแดงได้เชิญ ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ มาร่วมในการสาธิตครั้งนี้ด้วย ซึ่งอาหารจานนี้เป็น สูตรของหม่อมย่าของคุณหมึกแดงและอาหารไทยโบราณที่มีอายุกว่า 100 ปี จึงเห็นได้ว่าเป็น อาหารที่เก่าแก่โบราณที่สืบทอดต่อกันมาหลายชั่วอายุคนและมีแหล่งที่มาจากในวัง นั้นแสดงให้เห็น m(1) ฐานภาพที่บ่งบอกถึงความสูงศักดิ์ของที่มาของอาหาร ซึ่งเป็นอาหารที่มีสูตรพิเศษ โดยเฉพาะ จึงหารับประทานได้ยาก ถือได้ว่าเป็นการสร้างคามหมายถึงสถานภาพทางสังคมโดย ผ่านทางอาหาร

การนำเสนอการสาธิตต้มส้มกะปิ ทำให้เห็นถึงวิธีการทำอาหารไทยแบบโบราณ ทั้งการใช้กะปิเป็นส่วนประกอบ ซึ่งกะปิมีมาแต่ดั้งเดิมด้วยกรรมวิธีในการเก็บรักษาและการถนอม อาหารไว้ให้กินได้นาน ๆ จึงน่าจะเคยมาหมักกับส่วนผสมต่าง ๆ จนเป็นกะปิ จวบจนปัจจุบันกะปิ ยังคงเป็นส่วนผสมในอาหารที่สำคัญในประกอบอาหารไทยในหลาย ๆ ชนิด ประกอบกับอาหาร หรือลักษณะของอาหารไทยในสมัยก่อน ถูกกำหนดด้วยอุปกรณ์และเครื่องครัวที่มีในยุคสมัยนั้น ดังนั้นอาหารไทยในสมัยโบราณจึงมีเฉพาะการต้ม การย่าง และการยำ เพราะในสมัยสุโขทัย ประเทศไทยของเรายังไม่มีการใช้กระทะ จึงถือได้ว่าการสาธิตวิธีการทำต้มส้มกะปิ เป็นการ นำเสนอให้เห็นถึงวิธีการทำอาหารแบบไทยโบราณ

2. อาหารนานาชาติ ได้แก่ อาหารที่มีกรรมวิธีการประกอบอาหารตามสูตรแท้ดั้งเดิมของแหล่งที่มาของอาหารของประเทศต่าง ๆ โดยมีส่วนผสมหรือเครื่องปรุงที่มีแหล่งที่มาจากต่างประเทศ มีทั้งหมด 6 รายการ คือ

- แพนเค้ก ออกอากาศเมื่อวันที่ 4 กันยายน 2542
- Key Lime Pie ออกอากาศเมื่อวันที่ 18 กันยายน 2542
- มักกะโรนีอบซอสเห็ดกับทูน่า ออกอากาศเมื่อวันที่ 25 กันยายน 2542
- ผักอบซอสขาว ออกอากาศเมื่อวันที่ 16 ตุลาคม 2542
- ไก่อบโรสแมรี่ ออกอากาศเมื่อวันที่ 20 พฤศจิกายน 2542
- ลาซานญ่าหมู ออกอากาศเมื่อวันที่ 4 ธันวาคม 2542

หากวิเคราะห์จากรายชื่ออาหารนานาชาติทั้ง 6 รายการ พบว่า อาหารต่าง ๆ เหล่านี้ล้วนมีที่มาจากประเทศทางตะวันตกทั้งสิ้น สามารถสังเกตได้จากส่วนเครื่องปรุงและส่วนผสมของอาหารทั้ง 6 รายการนี้ทำให้พบว่า เครื่องปรุงและส่วนผสมส่วนใหญ่มีแหล่งที่มาจากต่างประเทศแทบทั้งสิ้น เช่น การทำผักอบซอสขาว มีส่วนผสมหลักคือบิล็อกโครี ส่วนเครื่องปรุงอื่น ๆ มี เนย เนยแข็งขูด ชีส เป็นต้น ซึ่งส่วนผสมและเครื่องปรุงเหล่านี้มักจะพบในอาหารของชาวตะวันตกโดยทั่วไป

3. อาหารผสมผสานประยุกต์ อันได้แก่ อาหารประเภทที่นำมาประยุกต์ให้เกิดรสชาติและลักษณะที่แปลกใหม่ แตกต่างออกไปจากเดิม โดยมีส่วนผสมผสานระหว่างอาหารจากต่างวัฒนธรรมกัน มีทั้งหมด 11 รายการ ดังต่อไปนี้

- ลูกชิ้นแบบฝรั่ง ออกอากาศเมื่อวันที่ 3 กรกฎาคม 2542
- ไอศกรีมมะม่วง ออกอากาศเมื่อวันที่ 10 กรกฎาคม 2542
- ลิ้นจี่ Cream Bulee ออกอากาศเมื่อวันที่ 24 กรกฎาคม 2542
- แหนมซุบแป้งทอด ออกอากาศเมื่อวันที่ 31 กรกฎาคม 2542
- Pasta ปูอัด ออกอากาศเมื่อวันที่ 14 สิงหาคม 2542
- สุกียากี้ ออกอากาศเมื่อวันที่ 21 สิงหาคม 2542
- หมูทอดซอสมะนาวปลาเค็ม ออกอากาศเมื่อวันที่ 9 ตุลาคม 2542
- หมูทอดจิ้มแจ่วมะขาม ออกอากาศเมื่อวันที่ 30 ตุลาคม 2542

- ไก่ยัดไส้กุนเชียง ออกอากาศเมื่อวันที่ 6 พฤศจิกายน 2542
- ซุปข้าวโพดกับปูแบบจีน ออกอากาศเมื่อวันที่ 11 ธันวาคม 2542
- บล๊อคโครีเส้นใหญ่ราดหน้าหมู ออกอากาศเมื่อวันที่ 18 ธันวาคม 2542

จากการวิเคราะห์ถึงรายการอาหารของรายการหมึกแดง...แผลงรส ที่นำเสนอในช่วง "จานเด็ดเด็ดย่านน้ำ" พบว่า อาหารที่มานำเสนอในรายการมากกว่าครึ่งเป็นอาหารประเภทผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมและประยุกต์ ทำให้เกิดอาหารจานใหม่ที่แตกต่างไปจากอาหารดั้งเดิม โดยใช้วัตถุดิบที่มีอยู่มาประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับสภาพสังคมไทย เช่น ไอศกรีมมะม่วงหรือไอศกรีมเชอร์เบต (Sherbet) มะขาม ซึ่งไอศกรีมมีแหล่งกำเนิดจากประเทศทางตะวันตก นำมาผสมผสานกับมะม่วงและมะขาม ซึ่งเป็นผลไม้ที่หาได้ง่ายในประเทศไทย จึงส่งผลให้เกิดการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรม นอกจากนี้ยังเป็นการประยุกต์ นำวัตถุดิบที่มีอยู่มาประยุกต์ให้เป็นอาหารจานใหม่ที่เหมาะสมกับสภาพครอบครัวของตนเอง เนื่องจากนำอาหารจากต่างประเทศมาดัดแปลงให้เข้ากับสังคมไทย ๆ เป็นการสร้างความหมายถึงการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมตะวันตกและตะวันออกได้เป็นอย่างดี

การสาธิตการทำอาหารในบางครั้ง คุณหมึกแดงได้นำอุปกรณ์ไฟฟ้าแบบทันสมัยมาใช้ในการสาธิตการทำอาหารบางชนิด เช่น เตายอบไมโครเวฟ เครื่องผสมแป้ง ฯลฯ นอกจากนี้ บางครั้งการเตรียมอาหารสดในรายการ ได้ใช้วิธีแบบสมัยใหม่เช่นการใช้กะทิหรือน้ำมะขามเปียกสำเร็จรูป เพราะทั้งสะดวกรวดเร็วและประหยัดเวลา นอกจากนี้ยังเป็นการนำเสนอให้เหมาะสมกับสังคมในยุคปัจจุบัน ที่ผู้คนหันมาใช้เครื่องไฟฟ้าที่ทันสมัยและของสำเร็จรูปกันมากขึ้น จะเห็นได้ว่ารายการหมึกแดง...แผลงรสมีการนำเสนอการทำอาหารที่เข้ากับสภาพสังคมในปัจจุบัน ซึ่งต้องการความสะดวกและรวดเร็ว

จากการวิเคราะห์ถึงอาหารทั้งหมดที่นำมาสาธิตในช่วง "จานเด็ดเด็ดย่านน้ำ" จะเห็นได้ว่ามีหลากหลายชนิดสลับสับเปลี่ยนกันไป มีทั้งอาหารไทยเช่น ต้มส้มกะปิ ซึ่งเป็นอาหารไทยโบราณมีอายุกว่าร้อยปี ทำให้นึกถึงอาหารที่มีรสชาติเฉพาะตัว มีกรรมวิธีในการปรุงอันประณีตและค่อนข้างพิถีพิถัน นับได้ว่าเป็นอาหารเมนูพิเศษที่มีใช้อาหารที่สามารถหาทานได้ทั่วไป ส่วนอาหารนานาชาติที่คุณหมึกแดงมาสาธิตในรายการมีมากมาย ซึ่งเป็นอาหารจากหลายวัฒนธรรมและเชื้อชาติ เช่น ไก่อบโรสแมรี่ ผักอบซอสขาวหรือแพนเค้ก (Pancake) ซึ่งเป็นอาหารมือเช้าที่รับประทานคู่กับน้ำเชื่อมหรือน้ำผึ้ง อันมีรสชาติหอมหวานและใช้เวลาในการประกอบอาหารไม่นานนัก สะดวกและเหมาะสำหรับชีวิตของคนวัยทำงานในปัจจุบันที่เวลาเป็นตัวกำหนด







หากศึกษาถึงวิธีการเตรียมอาหารและการทำอาหารนานาชาติของคุณหมึกแดง จะพบว่า มีความแตกต่างจากการทำอาหารไทย เช่น การใช้ก้อนเหล็กจุ่มน้ำ แล้วนำมาทุบเนื้อไก่ ให้มีความหนาเสมอกัน ก่อนนำไปทอด หรือการใช้ข้าวคนแบ่งให้ละลายในน้ำ เพื่อไม่ให้แป้งจับเป็นก้อน การใช้มือคลุกเคล้าอาหารให้เข้ากัน รวมถึงวิธีการแบ่งประเภทของมีดให้เหมาะสมกับของที่จะหั่น เช่น มีดที่ใช้เลาะกระดูกหรือที่เรียกว่า Boning Knife จะแตกต่างจากมีดที่ใช้แลเนื้อปลา และวิธีการใช้มีดปอกผักหรือผลไม้ด้วยการดึงมีดเข้ามาหาตัวเอง ซึ่งเป็นวิธีการใช้มีดแบบชาวตะวันตกที่แตกต่างจากการใช้มีดของคนไทย ส่วนการทำอาหารเช่นกัน คุณหมึกแดงมักจะยกและกระดกกระทะในขณะที่ผัดอาหาร ใช้ฝ่ามือในการตวงเกลือ รวมถึงการใช้น้ำมันแทนน้ำมันพืชในการทำอาหาร สำหรับวิธีดูว่าเนื้อสุกหรือไม่ คุณหมึกแดงจะใช้นิ้วกดลงบนเนื้อที่กำลังทอดอยู่ในกระทะ นอกจากนั้นการตกแต่งอาหารมักจะทำให้มันฝรั่งต้มและแครอทลวก ซึ่งวิธีต่าง ๆ เหล่านี้ล้วนเป็นวิธีการเตรียมอาหารและการทำอาหารแบบชาวตะวันตกทั้งสิ้น

3. อาหารผสมผสานประยุคต์ อันได้แก่อาหารประเภทที่นำมาประยุคต์ ให้เกิดรสชาติและลักษณะที่แปลกใหม่ แตกต่างออกไปจากเดิม โดยมีส่วนผสมผสานระหว่างอาหารจากต่างวัฒนธรรมกัน มีทั้งหมด 10 รายการ

- ออกเปิดทอดราดซอสมะม่วง ออกอากาศเมื่อวันที่ 10 กรกฎาคม 2542
- น้ำฮ่อ ออกอากาศเมื่อวันที่ 24 กรกฎาคม 2542
- ข้าวผัดสับปะรด ออกอากาศเมื่อวันที่ 7 สิงหาคม 2542
- เปาะเปี๊ยะญวนทอด ออกอากาศเมื่อวันที่ 21 สิงหาคม 254
- มักกะโรนีผัดชี้เมา ออกอากาศเมื่อวันที่ 28 สิงหาคม 2542
- สปาเกตตี้ทูน่าพริกชี้หนู ออกอากาศเมื่อวันที่ 25 กันยายน 2542
- เกี้ยวหมู ออกอากาศเมื่อวันที่ 9 ตุลาคม 2542
- ไอศกรีมเชอร์เบทมะขาม ออกอากาศเมื่อวันที่ 30 ตุลาคม 2542
- ข้าวอบกุนเชียงใส่แฮม ออกอากาศเมื่อวันที่ 6 พฤศจิกายน 2542
- เบอร์เกอร์ป๊อปปี้ม ออกอากาศเมื่อวันที่ 11 ธันวาคม 2542

จากการวิเคราะห์ถึงรายการอาหารของรายการหมึกแดง...แฝงรส ที่นำเสนอในช่วง “เฮฮาน้ำคร้ว” พบว่า อาหารที่มานำเสนอในรายการส่วนใหญ่เป็นอาหารประเภทผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมและประยุคต์ จนเกิดอาหารจานใหม่ที่แตกต่างไปจากอาหารดั้งเดิม จะเห็นได้

จากการนำเสนอข้าวอบกุนเชียงใส่แฮม ชูบข้าวโพดกับปูแบบจีนหรือมั๊กกะโรนีผัดซี๊เม้า แสดงให้เห็นอย่างชัดเจนว่าเป็นการผสมผสานและปรับปรุงรูปแบบของอาหารทั้งสองวัฒนธรรมได้อย่างกลมกลืน จนได้อาหารจานใหม่ที่ไม่เคยมีมาก่อนในทั้งสองวัฒนธรรม โดยนำเส้นมั๊กกะโรนีอันลือชื่อของชาวอิตาลี ซึ่งปรกติแล้วเมื่อจะรับประทานต้องราดหน้าด้วยซอสประเภทต่าง ๆ ที่ปรุงตามกรรมวิธีของชาวอิตาลี แต่กลับนำมาผัดรวมกับพริกชี้หนูและปรุงรสให้เข้มข้นตามรสนิยมของคนไทย ดัดแปลงจนทำให้เกิดสປาเกตตี้ทูน่าพริกชี้หนู โดยนำเอาจุดเด่นของอาหารแต่ละประเภทมารวมไว้ด้วยกัน ซึ่งการนำอาหารมาผสมผสานกันแบบนี้กำลังเป็นที่นิยมและใช้กันอย่างแพร่หลายในวงการอาหารของไทย

ถึงแม้ว่าการนำเสนอในช่วง “จานเด็ดเจ็ดย่านน้ำ” กับช่วง “เฮฮาน้ำคร้ว” จะเป็นการสาธิตการทำอาหาร จึงมีเนื้อหาใกล้เคียงกันก็ตาม แต่ช่วง “เฮฮาน้ำคร้ว” มีวิธีการนำเสนอที่แตกต่างจากช่วง “จานเด็ดเจ็ดย่านน้ำ” คือ ในช่วง “เฮฮาน้ำคร้ว” นี้ คุณหมึกแดงจะร่วมสาธิตการประกอบอาหารกับแขกรับเชิญ ซึ่งแขกรับเชิญจะมีหลายกลุ่มด้วยกัน ซึ่งสามารถแบ่งแขกรับเชิญได้เป็น 3 กลุ่ม ดังนี้

#### 1. กลุ่มอาจารย์-นักวิชาการ

- อาจารย์สุนีย์ ดินธุเดชะ
- อาจารย์จตุพล ชมพูนิจ

#### 2. กลุ่มนักธุรกิจ

- คุณมารีสา สุโกศล หนุนภักดี
- คุณอำนาจ วันเพ็ญ

#### 3. กลุ่มนักร้อง-นักแสดง

- คุณแคทลียา อิงลิช
- คุณรัญญา ศิยานนท์
- คุณจรรยา พุกกะมาน
- คุณเพ็ญพักตร์ ศิริกุล
- อาจารย์วิโรจน์ ตั้งวานิช
- คุณไมเคิล พูพาร์ท

- คุณดารณีนุช โพธิปิติ
- คุณจินตหรา สุขพัฒน์
- คุณเอกพันธ์ บรรลือฤทธิ์
- คุณอุทุมพร ศิลาพันธ์
- คุณแซมเปญ เอ็กซ์
- คุณวิยะดา โกมารกุล
- คุณอชิตะ ปราโมช
- คุณเกรียงไกร อมาตยกุล

จากการศึกษาพบว่า แกรับเชิญในรายการหมึกแดง...แผลงรส มีทั้งชายและหญิง โดยมีอายุตั้งแต่ 25 ปีขึ้นไป ล้วนแต่เป็นผู้ที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักของคนโดยทั่วไปจากหลายสาขาวิชาชีพ แต่ส่วนใหญ่เป็นบุคคลจากวงการบันเทิง เนื่องจากเป็นกลุ่มอาชีพที่ผู้ชมให้ความสนใจเป็นพิเศษและมีทักษะด้านการแสดงออกที่สามารถร่วมการสาธิตการทำอาหารและพูดคุยกับคุณหมึกแดงได้อย่างสนุกสนาน รวมทั้งยังช่วยสร้างความบันเทิงให้กับผู้ชมได้อีกด้วย นอกจากนี้แกรับเชิญบางคนมีความสามารถในการประกอบอาหารอยู่แล้ว แต่สำหรับบางคนมาเพื่อเป็นลูกมือช่วยคุณหมึกแดงในการประกอบอาหารหรือมาช่วยเพิ่มสีสันให้กับรายการ

ผู้สร้างสรรค์รายการ (Creative) ได้กล่าวถึงการเลือกแกรับเชิญว่า "สำหรับดาราดำมีชื่อเสียงด้วยก็ดี แต่ตรงนั้นไม่ใช่เหตุผลใหญ่ พี่อยากได้ดารารู้สึกว่ามีสีสัน เช่น สามารถทำกับข้าวได้ ถ้าได้ดารากำกับข้าวได้ เวลาร่วมรายการเขาจะรู้สึกสนุกไปด้วย แล้วคนดูจะได้รู้สึกที่เราไม่ได้เอาดารามาเพื่อมาเป็นจุดขายในรายการ เพราะฉะนั้นจะบอกว่าดาราคือจุดขายของช่วงนี้ใหม่ ไม่ใช่ แค่เป็นเสน่ห์เป็นสีสัน แค่ออกให้ผู้ชมที่บ้านดูว่า ดาราบางคนทำกับข้าวเป็นนะ หรืออาจจะไม่ใช่คนที่เป็นดาราก็ได้ เป็นคนที่มีฝีมือในการทำกับข้าวแล้วมาแลกเปลี่ยนประสบการณ์กับพี่หมึกแดง" (สุวิทย์ เอื้อศักดิ์ชัย, ผู้สร้างสรรค์รายการ, สัมภาษณ์, 15 ธันวาคม 2542)

ดังนั้นทางรายการจึงได้เชิญ คุณแผน มีนาภา หรือคุณจี๊ ผู้เชี่ยวชาญการทำอาหารญี่ปุ่น ซึ่งคุณแผนได้มาสาธิตการทำข้าวปั้นป๊อดในแบบของญี่ปุ่น ซึ่งต้องใช้ศิลป์ในการประกอบอาหารชนิดนี้เป็นอย่างมาก เพราะจะมีวิธีการหยิบการจับก้อนข้าว การสะบัดข้อมือ การใช้นิ้วชี้และนิ้วกลางปั้นให้เป็นก้อนด้วยวิธีและลีลาแบบญี่ปุ่นดั้งเดิม

เมื่อมีแขกรับเชิญมาช่วยทำอาหารในช่วง “เฮฮาหน้าครัว” คุณหมึกแดงจะสร้างบรรยากาศให้เกิดความคุ้นเคย ด้วยการพูดคุยหรือแนะนำการทำอาหารอย่างเป็นกันเอง ซึ่งทำให้ผู้ร่วมรายการรู้สึกเป็นกันเอง ถึงแม้ว่าผู้ร่วมรายการนั้นอาจจะทำอาหารไม่เป็นก็ตาม คุณหมึกแดงจะสร้างความรู้สึกผ่อนคลายให้กับผู้ร่วมรายการเสมอ แม้ว่าจะรู้จักกันเป็นครั้งแรกก็ตาม ซึ่งสามารถสังเกตได้จากวิธีพูดหรือการสนทนา โดยคุณหมึกแดงจะใช้ภาษาง่าย ๆ ในการพูดคุยหรือหยอกล้อกับแขกรับเชิญอย่างเป็นกันเอง

“ถ้าคอนเซ็ป (Concept) มันได้ปั๊บ คำพูดมันก็ออกมาเอง มันถึงได้เป็นธรรมชาติ แต่บางทีมันก็เป็นธรรมชาติที่ตะกุกตะกัก แต่ว่าคนดูก็เข้าใจว่านี่คือของที่มันธรรมชาติจริง ๆ เราไม่ได้เสแสร้ง เราไม่ได้ปรุงแต่งมันออกมา เผอิญที่มีพรสวรรค์ในการสื่อแล้วบอกคนอื่นได้ พูดง่าย ๆ ให้เขาเข้าใจ ในการดำเนินรายการต้องคิดเกี่ยวกับเรื่องคอนเซ็ป (Concept) ว่าเราจะสื่ออะไรเท่านั้นเอง ถ้าเราได้คอนเซ็ป (Concept) นั้นมา เราก็คิดหาวิธีสื่อคือ สื่ออย่างไรให้ง่ายที่สุด คนจะได้ไม่วุ่นวาย ถ้าใช้คำวิจิตรพิสดารเกินไปคนเขาก็หาว่าเราบ้าใช้ไหม” (ม.ล.ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์. สัมภาษณ์, 15 ธันวาคม 2542)

จะเห็นได้ว่าคุณหมึกแดงใช้บทเปิด (Improvisation) ในการนำเสนอรายการ ทำให้บรรยากาศในรายการมีลักษณะผ่อนคลาย (Relax) และไม่เคร่งเครียด ลักษณะการดำเนินรายการของคุณหมึกแดงคือ จะยึดติดกับแนวคิดของรายการแต่จะไม่ยึดติดกับบทโทรทัศน์ ทำให้เนื้อหาสาระที่นำเสนอมีความยืดหยุ่นได้ ไม่เคร่งครัดในระเบียบวิธีการพูดมากจนเกินไป ซึ่งมีส่วนทำให้ผู้ชมรายการรู้สึกผ่อนคลายตามไปด้วยและเกิดความคุ้นเคยกับพิธีกรในการรับชมรายการ

ในช่วง“เฮฮาหน้าครัว”จะเริ่มต้นด้วยการเปิดตัวแขกรับเชิญด้วยรูปแบบต่าง ๆ เพื่อแนะนำแขกรับเชิญ จากนั้นจึงเริ่มการสาธิตด้วยบอกส่วนผสมและเครื่องปรุงที่จะใช้ในการทำอาหาร เมื่อเรียบร้อยแล้วคุณหมึกแดงและแขกรับเชิญจึงร่วมกันสาธิตการประกอบอาหาร ซึ่งคุณหมึกแดงมีวิธีการนำเสนอการทำอาหารแบบสบาย ๆ ไม่ยุ่งยาก โดยคุณหมึกแดงจะเป็นผู้สาธิตแนะนำวิธีการประกอบอาหาร ส่วนแขกรับเชิญจะเป็นผู้ช่วยทำอาหารตามที่คุณหมึกแดงแนะนำ ซึ่งแขกรับเชิญบางคนไม่มีความชำนาญด้านการทำอาหารมาก่อน แต่สามารถทำอาหารจานนั้นได้จนสำเร็จ เป็นวิธีการนำเสนอที่ทำให้ผู้ชมรู้สึกว่าการทำอาหารไม่ใช่เป็นเรื่องยากและไกลตัวอีกต่อไป ในระหว่างการทำอาหารคุณหมึกแดงจะพูดคุยกับแขกรับเชิญอย่างเป็นกันเอง หากแขกรับเชิญมีข้อสงสัย คุณหมึกแดงจะตอบคำถาม รวมถึงให้คำแนะนำและบอกเคล็ดลับต่าง ๆ ซึ่งจะช่วยให้ผู้ชมได้รับความสนุกสนานและความรู้ไปพร้อม ๆ กันด้วย

ช่วงของแขกรับเชิญมีสิ่งที่น่าสนใจคือ วิธีการเปิดตัวแขกรับเชิญ ถึงจะเป็นเพียงช่วงสั้น ๆ แต่เป็นการสร้างสีสันประการหนึ่งให้กับรายการเช่นกัน ซึ่งการเปิดตัวแขกรับเชิญจะไม่เหมือนกัน ขึ้นอยู่กับบุคลิกลักษณะและความเหมาะสมของแขกรับเชิญแต่ละคนไป เช่น การเปิดตัวของคุณแชมเปญ เอ็กซ์ โดยใช้การเล่นคำว่า แชมเปญ (Champagne) กับไวน์ (Wine) ดังตัวอย่างต่อไปนี้

คุณหมึกแดง: ช่วง “เฮฮาหน้าครัว”วันนี้ ผมจะทำข้าวซอยไก่ แต่ไม่รู้ว่าจะกินกับไวน์ดีหรือผมว่ากินกับแชมเปญดีกว่านะครับ นุช...เอาแชมเปญมาให้ฉันหน่อยได้ไหม จะเอามากินกับข้าวซอย

คุณแชมเปญ: ไหน...ได้ยินแล้ว ๆ ว่า ใครจะมากินข้าวซอยกับแชมเปญคะ (คุณแชมเปญเดินออกมา)

คุณหมึกแดง: เปล่า จะให้แชมเปญมากินข้าวซอยกับพี

คุณแชมเปญ: แล้วใครจะเป็นคนทำดีละ เป่ายิงฉุบกันไหม

คุณหมึกแดง: ทำได้หรือเปล่า เราไปเข้าครัวกันดีกว่า

สำหรับการเปิดตัวคุณอรณา กฤษฏีหรือคุณม้า ช่วงแต่งหน้าชื่อดัง ได้ใช้วิธีการเปิดตัวที่สอดคล้องกับอาชีพที่ทำอยู่ ดังนั้นจึงเปิดตัวคุณม้าที่ห้องแต่งตัว ซึ่งคุณม้ากำลังแต่งหน้าให้คุณหมึกแดงอยู่ ดังตัวอย่างต่อไปนี้

คุณม้า: ทำหน้านึง ๆ นะคะ

คุณหมึกแดง: ท่านผู้ชมครับ วันนี้ผมรู้สึกเกร็งมากเลย เพราะผมได้รับเกียรติจาก เมค อาร์ทติสท์ (Make up Artist) ชื่อดัง มาช่วยทำให้ผมดูดีขึ้น งานเธอยิ่งรัดตัวกว่าเราจะได้อะไรเธอ

คุณม้า: ทำหน้านึง ๆ หน่อยนะคะ (เสียงดูขึ้น)

คุณหมึกแดง: ช่วยแต่งใบหน้าให้ดูผอมหน่อยก็ได้ครับ

คุณม้า: เสร็จแล้วคะ เป็นไงคะ

คุณหมึกแดง: ขอบคุณมากครับ และนี่คือคุณม้า อรณา กฤษฏี ที่จะมาเป็นลูกมือผมวันนี้ ดูไม่เปลี่ยนเลยนะครับ เมื่อก่อนสวยยังไงเดี๋ยวนี้ยังสวยอย่างนั้นอยู่ ปกติคุณม้าเคยจับตะหลิวบ้างไหม เห็นจับแต่ลิปสติกหรืออะไรที่เป็นแท่ง ๆ พวกนี้ แต่ก่อนจะเข้าครัว คุณม้าต้องใส่เอพรอน (Apron) ก่อนเดี๋ยวผมจะช่วยใส่ให้ครับ

การเปิดตัวแขกรับเชิญของรายการหมึกแดง...แผลงรส จะมีความแตกต่างกันไปตามบุคลิกลักษณะของแต่ละบุคคล เช่น คุณจินตหรา สุขพัฒน์ เปิดตัวด้วยการเล่นหุ่นกระบอกมือกับคุณหมึกแดง หรือคุณเกรียงไกร อมาตยกุล เปิดตัวด้วยการเป็นผู้กำกับรายการ ซึ่งสอดคล้องกับอาชีพจริงของคุณเกรียงไกร การเปิดตัวแขกรับเชิญเช่นนี้ ถือได้ว่าเป็นวิธีการนำเสนอที่น่าสนใจและแปลกใหม่ เพราะจะแตกต่างจากการเปิดตัวแขกรับเชิญของรายการอื่น ๆ ซึ่งเป็นวิธีการนำเสนอรายการวิธีหนึ่งที่รายการหมึกแดง...แผลงรสเลือกมาใช้ในการนำเสนอ

#### ช่วงที่ 4 “ช.ซ้าง ช.ชิม”

ในช่วง “ช.ซ้าง ช.ชิม” เป็นช่วงที่คุณหมึกแดงพามาชิมและแนะนำเมนูอาหารของร้านอาหารต่าง ๆ ทั่วประเทศ โดยที่คุณหมึกแดงจะแนะนำอาหารจานพิเศษ โดยเลือกอาหารที่เกี่ยวข้องกับหัวเรื่องหลัก (Subject) ของรายการประจำสัปดาห์นั้น ให้สอดคล้องกับช่วงต่าง ๆ ของรายการ เช่น สัปดาห์นี้นำเสนอเรื่อง “เกี้ยว” คุณหมึกแดงได้พาไปชิมเกี้ยวเบ็ด ที่ร้านน้ำเทียน จังหวัดเพชรบุรี ในช่วง “ช.ซ้าง ช.ชิม” ดังนั้นอาหารที่ทางรายการแนะนำ จึงไม่จำเป็นต้องเป็นอาหารจานเด่นหรือมีชื่อเสียงมากที่สุดของร้าน แต่ต้องเป็นอาหารที่มีความอร่อยและสอดคล้องกับหัวเรื่องหลัก (Subject) ของรายการ การแนะนำอาหารจานเด่นของช่วงนี้จะมีการสาธิตขั้นตอนการปรุงแบบคร่าว ๆ จากพ่อครัว-แม่ครัวของทางร้าน เมื่ออาหารเสร็จเรียบร้อยแล้ว คุณหมึกแดงจะมาสัมภาษณ์พูดคุยกับเจ้าของร้านและชิมอาหาร พร้อมทั้งมอบผลิตภัณฑ์เบียร์ตราซ้าง ซึ่งเป็นผู้สนับสนุนรายการในช่วงนี้ ให้เป็นของขวัญกับทางร้าน หลังจากนั้นจะมีการประเมินผลร้านอาหารนั้นตามทัศนคติของคุณหมึกแดง โดยคุณหมึกแดงจะให้คะแนนเป็นดาว ซึ่งในแต่ละหัวข้อจะมีคะแนนสูงสุดคือดาว 5 ดวง ซึ่งแบ่งเป็น 5 หัวข้อดังนี้

1. ความสะอาด
2. วัตถุดิบ
3. ราคา
4. บริการ
5. ความอร่อย

การนำเสนอรายการในช่วง “ช.ซ้าง ช.ชิม” ซึ่งเป็นช่วงชิมอาหารจานเด็ดและแนะนำร้านอาหารภัตตาคารต่าง ๆ ที่ได้รับการเลือกสรรแล้วจากทางรายการ แล้วมาแนะนำให้ผู้ชมได้รู้จัก จึงเห็นได้ว่าการนำเสนอรายการในช่วงนี้จะสอดคล้องกับชีวิตของผู้คนในสังคม

ปัจจุบัน ซึ่งเป็นสังคมแห่งการบริโภค ต้องการความหลากหลายและครบวงจร ดังนั้นทางรายการ จึงเพิ่มทางเลือกให้กับผู้ชมที่บ้านอีกทางหนึ่ง เพราะนอกจากการนำเสนอการสาธิตการทำอาหาร เพื่อให้สามารถประกอบอาหารรับประทานเองได้แล้ว ยังได้แนะนำให้ผู้ชมได้ไปลิ้มลอง รับประทานอาหารจากรสมือของผู้อื่นด้วย เป็นการเปลี่ยนบรรยากาศและทำให้ผู้ชมได้รู้จักและ เรียนรู้วิธีการทำอาหารอื่น ๆ อีกหลายประเภท

### ช่วงสุดท้ายคือช่วง “ตอบสะบัดช่อ”

สำหรับช่วง “ตอบสะบัดช่อ” เป็นช่วงที่คุณหมึกแดงตอบคำถามจากจดหมายของ ผู้ชมที่บ้านที่ส่งเข้ามาในรายการ แต่ภายหลังได้มีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบรายการ เพื่อให้ น่าสนใจยิ่งขึ้น โดยให้คุณหมึกแดงตอบคำถามของดารา นักร้อง หรือบุคคลที่มีชื่อเสียง โดยถาม ผ่านมาทาง VTR เช่น คุณสมบัติ เมทินี ได้ถามคุณหมึกแดงถึงการเก็บเนื้อหมูสดว่าควรล้างก่อน แช่วินหรือไม่ว่า หรือคุณศรัณยู วงศ์กระจ่างได้ถามถึงวิธีทำแกงเลียง คำถามต่าง ๆ ล้วนเป็น เรื่องราวเกี่ยวกับการทำอาหาร โภชนาการ และเกร็ดความรู้ต่าง ๆ เกี่ยวกับเรื่องครัว ซึ่งจะเป็นการ ให้ความรู้กับผู้ชมในอีกรูปแบบหนึ่ง ซึ่งการตอบคำถามเหล่านี้เป็นการบ่งบอกถึงความรู้และความ สามารถของคุณหมึกแดง ที่สามารถให้ความรู้และคำแนะนำกับผู้ชมที่บ้านได้ นอกจากนี้ ยังเป็นการสร้างความน่าเชื่อถือให้กับคุณหมึกแดงอีกด้วย

หลังจากนั้นคุณหมึกแดงและแขกรับเชิญจากช่วง “เฮฮาหน้าครัว” จะมาช่วยกัน จับชิ้นส่วนของผลิตภัณฑ์ขอสปรูกรสตราภูเขาทอง ซึ่งเป็นผู้สนับสนุนรายการในช่วงนี้ เพื่อ แจกรางวัลให้กับผู้ส่งชิ้นส่วนมาชิงโชคสัปดาห์ละ 1 บาทหนึ่งรางวัลและจักรยานยนต์ ฮอนด้า (Honda) รุ่นไนซ์ (Nice) หนึ่งคันในทุก ๆ สัปดาห์ แล้วคุณหมึกแดงจะปิดรายการด้วยการ ชักชวนให้ผู้ชมที่บ้านร่วมส่งฝาชอตราภูเขาทองมาชิงโชคกับทางรายการและกล่าวคำอำลา กับ ผู้ชมที่บ้าน

จากรายละเอียดเรื่องเกี่ยวกับเนื้อหาของรายการหมึกแดง...แผลงรสนี้ จะเห็นได้ ว่า เป็นรายการที่นำเสนอถึงเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารในแง่มุมต่าง ๆ ซึ่งประกอบไปด้วยเนื้อหาที่ เกี่ยวกับวัตถุดิบในการประกอบอาหาร แสดงวิธีการทำอาหาร การแนะนำร้านอาหาร เกร็ดความรู้ ต่าง ๆ และการโฆษณาสินค้า โดยใช้รูปแบบการนำเสนอรายการที่หลากหลาย ได้แก่ รูปแบบการ สาธิต รูปแบบการสัมภาษณ์ และรูปแบบการเล่นละคร รูปแบบการสนทนา รูปแบบการตอบ คำถามและรูปแบบการเล่นเกม



## องค์ประกอบในการผลิตรายการ

องค์ประกอบในการผลิตรายการหมึกแดง... แผลงรสเป็นวิธีการนำเสนอรายการที่สำคัญประการหนึ่ง ซึ่งมีองค์ประกอบ 4 ประการด้วยกันคือ ฉาก ภาพ แสง และเสียง โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

**ฉาก** ถือได้ว่าเป็นองค์ประกอบที่สำคัญอย่างยิ่งสำหรับการผลิตรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ เพราะเป็นสถานที่สำหรับดำเนินรายการในช่วงของการสาธิตวิธีทำอาหาร ซึ่งเป็นหัวใจสำคัญของรายการ ดังนั้นฉากในรายการหมึกแดง... แผลงรส จึงถูกออกแบบมาอย่างพิถีพิถัน ซึ่งผู้สร้างสรรค์รายการ (Creative) ได้กล่าวถึงฉากในรายการหมึกแดง... แผลงรสว่า “ฉากของรายการหมึกแดง... แผลงรส เราอยากให้ผู้รู้สึกว่าเป็น บ้าน เป็นบ้านที่มีมุมนั่งเล่น สำหรับต้อนรับแขกมีห้องครัว มีมุมแกลเลอรี (Gallery) สำหรับเป็นกิมมิก (Gimmick) ในช่วงสปอนเซอร์ ฉะนั้นโทน (Tone) ของบ้านจะต้องรู้สึกว่ารุ่มร่ามไม่คลาสสิก (Classic) จนเซย เพราะว่าเราวางตัวพี่หมึกแดงเป็นคนรุ่มร่าม เป็นความคิดที่ใหม่ตลอดเวลา” (สุวิทย์ เอื้อศักดิ์ชัย, ผู้สร้างสรรค์รายการ. สัมภาษณ์, 15 ธันวาคม 2542)



ภาพที่ 2 ฉากห้องรับแขก

ดังนั้นฉากในรายการหมึกแดง... แผลงรสจึงมีลักษณะเป็น “บ้าน” ที่มีบรรยากาศแบบสบาย ๆ มีสีสันสดใสดูสบายตา โดยใช้สีครีม สีเขียวอ่อน และสีเหลืองอ่อนเป็นสีของบ้าน การเลือกใช้สีสว่างและสดใสเช่นนี้ เป็นสิ่งที่ช่วยเสริมสร้างบรรยากาศของการจัดฉากบอกความ

รู้สึกของความเป็นบ้านที่สบาย ๆ ซึ่งประกอบไปด้วยห้องรับแขก ที่ใช้ชุดรับแขกเป็นไม้และมีโคมไฟประดับอยู่ด้านข้าง ส่วนด้านหลังจะเป็นชั้นวางหนังสือสีขาวที่มีหนังสือวางเรียงกันอย่างไม่เป็นระเบียบมากนัก มีลักษณะเหมือนบ้านที่มีคนอาศัยอยู่จริง สำหรับการถ่ายทำในแต่ละเทปจะมีการจัดย้ายอุปกรณ์ประกอบฉากใหม่ทุกครั้ง เช่น เปลี่ยนชุดรับแขก เปลี่ยนหมมั่งตั้งโต๊ะใหม่ เปลี่ยนที่ตั้งกรอบรูป เปลี่ยนโคมไฟ ย้ายที่ตั้งแจกันดอกไม้ เป็นต้น

ถัดจากห้องครัวจะเป็นด้านของแผ่นป้ายผู้สนับสนุนรายการ ทั้งหมด 9 แผ่นป้ายซึ่งด้านหลังของแผ่นป้ายเหล่านี้ จะเป็นภาพถ่ายของคุณหมึกแดงและครอบครัว ดังนั้นในบางช่วงของรายการจึงใช้ด้านที่เป็นภาพถ่ายของคุณหมึกแดง เพื่อช่วยทำให้บ้านดูเป็นธรรมชาติมากยิ่งขึ้น สำหรับส่วนสุดท้ายของฉากและเป็นส่วนที่สำคัญของรายการคือ ห้องครัว เป็นห้องที่จัดให้ดูเหมือนจริงมากที่สุด คือมีทั้งเครื่องครัวและเครื่องใช้ต่าง ๆ อย่างครบครัน เช่น เตาแก๊ส ตู้เย็น อ่างล้างจาน เตาอบไมโครเวฟ ฯลฯ ตกแต่งโดยใช้สีขาวสลับด้วยสีเทาอ่อน ทำให้ห้องครัวดูสะอาดสบายตาและน่าใช้ ส่วนผนังห้องครัวจะใช้เป็นสีเหลืองอ่อนมีหน้าต่างประดับด้วยม่านสีขาวบาง ๆ สามารถมองเห็นต้นไม้อยู่ด้านนอกหน้าต่าง ซึ่งช่วยทำให้ฉากห้องครัวดูสดใสและมีชีวิตชีวามากขึ้น



ภาพที่ 3 ฉากห้องครัว

การจัดฉากโดยใช้วัสดุจริงที่ใช้ในบ้าน ให้รู้สึกเหมือนกับเป็นบ้านของคุณหมึกแดง จึงทำให้ฉากของรายการหมึกแดง...แผนงรสดูสมจริงมากขึ้น วิธีการจัดฉากแบบนี้เรียกว่า เป็นการจัดฉากแบบ Realistic ซึ่งฉากในลักษณะนี้สามารถบ่งบอกถึงสถานที่ อารมณ์และบรรยากาศของรายการได้ จึงทำให้ผู้ชมรายการเกิดอารมณ์คล้อยตามไปในรายการจนคิดว่าเป็นสถานที่จริง

เหมือนกับว่าได้ชมการทำอาหารในบ้าน ทั้ง ๆ ที่เป็นเพียงฉากในสตูดิโอ (Studio) เท่านั้น มีเพียงของใช้บางอย่างอาจจะแตกต่างจากเครื่องใช้ของผู้คนโดยทั่วไปบ้าง เช่น ทางรายการมักจะใช้จานสีน้ำเงินเข้มในการใส่อาหาร เพื่อให้ตัดกับสีขาวของโต๊ะทำอาหารและตัดกับสีของอาหารอย่างชัดเจน ซึ่งจะช่วยให้อาหารในจานนั้นดูโดดเด่นและน่ารับประทานยิ่งขึ้น

**ภาพ** เป็นองค์ประกอบหนึ่งของการผลิตรายการเช่นกัน เพราะการถ่ายทอดภาพมาสู่สายตาผู้ชมนั้น สามารถใช้เทคนิคต่าง ๆ เข้ามาช่วยได้ ไม่ว่าจะเป็นขนาดของภาพ การเคลื่อนไหวของภาพ การเปลี่ยนภาพหรือมุมกล้องต่าง ๆ มีผลต่อความรู้สึกของผู้ชมได้ทั้งสิ้น เช่น ทำให้อาหารน่ารับประทานและน่าสนใจยิ่งขึ้น สำหรับภาพที่ใช้ในรายการหมึกแดง...แผลงรส มีดังนี้

ขนาดของภาพในรายการหมึกแดง...แผลงรส พบว่า ในขณะที่พิธีกรกำลังสาธิตการทำอาหาร ส่วนใหญ่จะใช้ภาพขนาดครึ่งตัว (Medium Shot) สลับกับการ Close up หรือ Big Close up ที่อาหารหรือที่มีมือของพิธีกร เพื่อเน้นให้เห็นถึงรายละเอียดของวิธีการทำอาหารอย่างชัดเจน นอกจากนี้ยังมีการใช้เทคนิคการซูมอิน (Zoom in) เข้ามาช่วย ซึ่งเป็นการเปลี่ยนขนาดของภาพ โดยการเปลี่ยนมุมหักเหของเลนส์ซูม โดยไม่ต้องเคลื่อนกล้องหรือวัตถุ เมื่อต้องการเปลี่ยนให้เห็นวัตถุเหล่านั้นชัดเจนและช่วยทำให้ผู้ชมสนใจจุดนั้นยิ่งขึ้น หรือการใช้ซูมเอาท์ (Zoom out) เมื่อต้องการให้ผู้ชมเห็นภาพโดยรวม นอกจากนั้นจะมีการใช้ภาพขนาดต่าง ๆ มาสลับเพื่อไม่ให้ผู้ชมรู้สึกเบื่อ เช่น ภาพเต็มตัว (Full Shot) ภาพของพิธีกรที่เห็นตั้งแต่ศีรษะถึงหัวเข่า (Medium Long Shot) หรือ ภาพของพิธีกรที่เห็นตั้งแต่ศีรษะถึงอก (Medium Close up) หรือภาพ 2 คน (Two Shot) เมื่อรายการเขกรับเชิญมาร่วมรายการ

มุมกล้อง (Camera Angles) เป็นปัจจัยหนึ่งในการจัดองค์ประกอบของภาพ โดยปกติรายการทำอาหารทางโทรทัศน์มักจะใช้ภาพในระดับสายตา (Eyes Level Shot) เป็นภาพที่สายตาของผู้แสดงกับกล้องอยู่ในระดับเดียวกัน แต่ในบางครั้งมีการใช้ภาพเหนือระดับสายตาด้วยการใช้ภาพมุมสูง (High-Angle Shot) ซึ่งเป็นภาพของการมองลงมา โดยปกติแล้วภาพในมุมสูงจะเป็นภาพที่สื่อความหมายถึงความต่ำต้อย ความอ่อนแอ หรือความรู้สึกหวาดกลัว แต่สำหรับรายการทำอาหารทางโทรทัศน์มักจะใช้ภาพมุมสูง เพื่อจะได้เห็นภาพโดยรวมของรายการและยังสามารถเปลี่ยนขนาดของภาพโดยใช้การซูมอิน (Zoom in) เข้าไปอย่างต่อเนื่อง เพื่อช่วยทำให้ผู้ชมเห็นภาพอาหารและเครื่องปรุงบนโต๊ะสาธิตจากมุมสูงได้อย่างชัดเจน หรือการใช้ซูมเอาท์ (Zoom out) เมื่อต้องการหยุดพัก สำหรับการเข้าโฆษณา นอกจากนั้นยังมีการใช้มุมต่ำ

(Low-Angle Shot) บ้าง ซึ่งเป็นการใช้มุมกล้องที่แปลกใหม่สำหรับรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ เพราะโดยปกติจะไม่ค่อยเห็นการใช้มุมต่ำในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์เท่าใดนัก

การเคลื่อนไหวของกล้อง (Camera Movement) จะช่วยทำให้เพิ่มประสิทธิภาพในการรับรู้ด้วยสายตาผู้ชม ดังนั้นรายการหมึกแดง...แผลงรสจึงใช้การเคลื่อนไหวกล้องค่อนข้างมาก โดยเฉพาะในช่วงที่คุณหมึกแดงพูดคุยกับผู้ชมในสตูดิโอ (Studio) ซึ่งมักจะใช้การกวาดภาพจากซ้ายไปขวาหรือขวาไปซ้าย (Pan) เป็นการหมุนกล้องไปทั้งตัวตามแนวนอน นอกจากนั้นยังมีการใช้แทรก (Truck) คือการเคลื่อนที่ของกล้องทั้งกล้องไปทางซ้ายหรือขวาในลักษณะเส้นตรง เพื่อให้เห็นความต่อเนื่องของภาพ เมื่อพิธีกรมีการเคลื่อนย้ายที่ เช่น คุณหมึกแดงเดินมาจากห้องรับแขก เพื่อมาเข้าห้องครัว กล้องจะสามารถจับภาพคุณหมึกแดงได้อย่างต่อเนื่อง นอกจากนั้นยังมีการ Tilt ทำให้กล้องเงยขึ้นหรือลงตามแนวตั้ง โดยขาดังกล้องอยู่กับที่ เป็นการเคลื่อนไหวกล้องที่ไม่ค่อยพบในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์โดยทั่วไปอีกเช่นกัน

การเปลี่ยนภาพ สำหรับรายการหมึกแดง...แผลงรส มีการเปลี่ยนภาพค่อนข้างบ่อย โดยใช้วิธีตัดภาพ (Cut) เพื่อแสดงถึงความต่อเนื่อง เช่น เมื่อพิธีกรสาธิตการทำอาหารที่ต้องใช้เวลานาน หรือในระหว่างที่รออาหารสุก ทางรายการใช้วิธีตัดภาพและต่อด้วยภาพที่อาหารสุกเรียบร้อยแล้ว เพื่อเป็นการประหยัดเวลาและช่วยทำให้ผู้ชมไม่รู้สึกรอคอย นอกจากนั้นยังใช้วิธีการตัดภาพไปมุมกล้องต่าง ๆ เพื่อช่วยทำให้ภาพดูมีชีวิตชีวาและสร้างความน่าสนใจให้กับรายการได้มากยิ่งขึ้นด้วย

การจับภาพ ในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์จะเน้นในเรื่องของการจับภาพอาหาร รวมถึงเครื่องปรุงและส่วนผสมของอาหารเป็นพิเศษ โดยปกติภาพที่นำเสนอมักจะมีความสัมพันธ์กับคำพูดของพิธีกร เช่น เมื่อพิธีกรอธิบายถึงส่วนผสมและเครื่องปรุง ภาพจะจับที่เครื่องปรุงที่พิธีกรกำลังพูดถึง

แสง ที่ใช้ในสตูดิโอ (Studio) ของรายการหมึกแดง...แผลงรส รับผิดชอบโดยบริษัท Gear Head จำกัด เป็นทีมงานที่ดูแลทางด้านแสงเพื่อให้ภาพออกมาดูสบายตาและสวยงาม รวมทั้งช่วยให้ภาพออกมาสามารถเห็นการสาธิตการทำอาหารได้อย่างชัดเจนและทำให้อาหารน่ารับประทานยิ่งขึ้น แสงที่ใช้ในสตูดิโอ (Studio) ต้องมีความสว่างเพียงพอสำหรับการใช้กล้องโทรทัศน์ได้ ซึ่งไฟแต่ละจุดย่อมมีหน้าที่และความแตกต่างกันไป สำหรับรายการหมึกแดง...แผลงรสได้ใช้ไฟหลัก (Main Light) เป็นแสงสีขาวที่ให้ความสว่างแก่จุดหลักหรือพิธีกรในฉาก เพื่อ

ให้สว่างเพียงพอที่จะบันทึกภาพได้ นอกจากนั้นยังมีแสงชนิดอื่น ๆ เข้ามาช่วย เช่นไฟเสริม (Fill Light) เป็นไฟที่ช่วยให้ภาพมีความสวยงามขึ้น สามารถลบเงาที่ไม่ต้องการได้ ทำให้ความแตกต่างระหว่างพื้นที่สว่างและมีด้อยลง นอกจากนั้นยังมีการใช้แสงด้านหลัง (Back Light) ไฟประเภทนี้จะช่วยแยกวัตถุออกจากฉากทำให้ฉากมีมิติเห็นความตื้นและลึกได้ รวมทั้งยังช่วยทำให้เห็นพิธีกรหรืออาหารชัดเจนยิ่งขึ้นด้วย นอกจากนั้นยังมีการใช้แสงเพิ่มเติม เพื่อทำให้การจัดแสดงสมบูรณ์ยิ่งขึ้น ด้วยการใช้ไฟ Kicker Light เป็นแสงที่ส่องจากทางด้านหลังของพิธีกรหรือวัตถุ เช่นเดียวกับ Back Light แต่ต่างกันที่ Kicker Light เป็นไปแบบ Spot Light และให้แสงสว่างทั้งลำตัวของพิธีกร

**เสียง** ประกอบของรายการหมึกแดง...แฉลงรสนั้น มีจุดมุ่งหมายเพื่อสร้างความสนุกสนานและเพิ่มสีสันให้กับรายการมากยิ่งขึ้น จึงเน้นถึงความสนุกสนาน ให้ความครื้นเครงกับผู้ชมมากยิ่งขึ้น ซึ่งเสียงประกอบของรายการสามารถแบ่งเป็นประเภทใหญ่ ๆ ได้ 2 ประเภทคือ เสียงประกอบที่มาจากการใช้เทคนิคพิเศษในห้องตัดต่อ เช่น เสียงของเพลงบรรเลงเบา ๆ เสียงปรบมือเพื่อเข้าสู่ช่วงสาริตการทำอาหารหรือเสียงประกาศชื่อในแต่ละช่วงของรายการ ซึ่งเป็นเสียงที่ให้ความรู้สึกถึงความสนุกสนานและทันสมัย ส่วนเสียงประกอบอีกประเภทหนึ่งคือ เสียงที่มาพร้อมกับการบันทึกเทปรายการ เช่น เสียงของพิธีกร เสียงปรบมือและเสียงเชียร์จากผู้ชมในห้องส่ง

ทางรายการหมึกแดง...แฉลงรสได้เปิดโอกาสให้ผู้ที่สนใจและประชาชนโดยทั่วไป เข้าชมรายการในขณะที่ถ่ายทำได้คราวละประมาณ 30-40 คน โดยผู้ชมในห้องส่งเหล่านี้สามารถช่วยสร้างบรรยากาศในรายการได้ด้วยการปรบมือในช่วงเปิดรายการหรือการต้อนรับแขกรับเชิญของรายการ ซึ่งเสียงปรบมือนี้จะช่วยสร้างบรรยากาศของรายการให้ผู้รู้สึกสดใสมีชีวิตชีวาและทำให้แขกรับเชิญรู้สึกมีเกียรติและเป็นที่น่าสนใจของผู้ชม นอกจากนั้นผู้ชมในห้องส่งยังสามารถสร้างบรรยากาศให้กับรายการได้ด้วยการส่งเสียงเชียร์ในช่วงที่ทางรายการเปิดโอกาสให้ผู้ชมในห้องส่งได้ร่วมเล่นเกมเปิดป้ายผู้สนับสนุนรายการ เพื่อลุ้นสร้อยคอทองคำจากทางรายการ ซึ่งผู้ชมในห้องส่งจะช่วยกันส่งเสียงเชียร์และลุ้นด้วยการตะโกนเรียกชื่อผลิตภัณฑ์ผู้สนับสนุนรายการที่อยู่ด้านหน้าของแผ่นป้าย แต่ถ้าผู้ชมในห้องส่งมีจำนวนน้อยหรือเสียงเบาจนเกินไป ทางทีมงานจะช่วยกันตะโกนส่งเสียงเชียร์เอง เพื่อช่วยสร้างบรรยากาศให้รายการมีความสนุกสนานคึกคักและครื้นเครงมากยิ่งขึ้น

## กระบวนการผลิตรายการหมึกแดง... แผลงรส

กว่ารายการหมึกแดง... แผลงรสจะออกมาสู่สายตาผู้ชมต้องผ่านกระบวนการผลิตถึง 4 ขั้นตอนคือ ขั้นวางแผน (Planning) ขั้นก่อนการผลิต (Pre-production) ขั้นดำเนินการผลิต (Production) และขั้นตอนสุดท้ายคือ ขั้นหลังการผลิต (Post-production) ซึ่งแต่ละขั้นตอนมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ผู้ผลิตรายการหมึกแดง... แผลงรสสามารถแยกได้เป็น 2 ส่วนใหญ่ ๆ คือ ส่วนแรกเป็นเรื่องของการถ่ายทำรายการ ซึ่งรับผิดชอบและควบคุมโดยบริษัท แมทซิ่ง เอ็นเตอร์เทนเมนต์ จำกัด ส่วนหัวใจสำคัญของรายการอีกส่วนคือ เนื้อหาที่จะนำเสนอและการจัดเตรียมอาหารในการถ่ายทำ ซึ่งรับผิดชอบโดย ม.ล.ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์ หรือคุณหมึกแดงและทีมงานของคุณหมึกแดง ซึ่งทั้ง 2 ฝ่ายจะต้องประสานงานกัน โดยเริ่มต้นจากขั้นวางแผน (Planning) โดยทีมงานของคุณหมึกแดงจะปรึกษากับคุณหมึกแดง เพื่อกำหนดหัวเรื่องหลัก (Subject) ที่จะนำเสนอในช่วง "ตะลอนอร่อย" ของแต่ละสัปดาห์ สำหรับช่วง "ตะลอนอร่อย" เป็นช่วงที่มีการถ่ายทำนอกสถานที่ ดังนั้นการกำหนดหัวเรื่องหลัก (Subject) จะคำนึงถึงคุณหมึกแดงด้วยว่า ในช่วงนั้นคุณหมึกแดงต้องเดินทางไปทำงานในจังหวัดใดบ้าง ทีมงานจะพยายามเลือกหัวเรื่องหลัก (Subject) ที่น่าสนใจจากจังหวัดนั้นหรือจังหวัดใกล้เคียง เพื่อสะดวกในการถ่ายทำ นอกจากนั้นการกำหนดหัวเรื่องหลัก (Subject) อาจจะมาจากผู้สนับสนุนรายการ ที่มีความประสงค์ให้ทางรายการเข้าไปเยี่ยมชมและดูกระบวนการผลิตของโรงงาน หรือกำหนดหัวข้อจากสิ่งที่เกี่ยวข้องกับเทศกาลสำคัญประจำปีหรือมาจากสถานที่ที่ทีมงานรู้จักหรือเคยไปมาก่อนแล้ว หรืออาจจะมาจากการเสนอความคิดเห็นของผู้ควบคุมการผลิต (Producer) และผู้สร้างสรรค์รายการ (Creative) บางครั้งมาจากจดหมายจากผู้ชมทางบ้าน โดยทีมงานจะพยายามหาหัวเรื่องหลัก (Subject) หลาย ๆ เรื่องที่อยู่ในจังหวัดเดียวกันหรือในจังหวัดใกล้เคียง และร้านอาหารที่ไม่ห่างไกลกันมากนัก เพื่อใช้ในการถ่ายทำช่วง "ช.ข้าง ช.ชิม" ด้วย เมื่อได้หัวเรื่องหลัก (Subject) และสถานที่ในถ่ายทำแล้ว ทีมงานจะต้องปรึกษากับคุณหมึกแดงอีกครั้ง เพื่อที่จะเลือกอาหารมานำเสนอให้สอดคล้องกับหัวเรื่องหลัก (Subject) ประจำสัปดาห์นั้น ๆ

สำหรับวิธีการเลือกอาหารมานำเสนอในรายการนั้น คุณหมึกแดงได้กล่าวกับผู้วิจัยว่า "เราเลือกวัตถุดิบก่อนเพราะว่า เราก็ไปดูวัตถุดิบซะ หลังจากนั้นเราก็มาดูว่าวัตถุดิบเนี่ยเอาไปทำอะไรในรายการได้บ้าง บางทีมันก็จะเกิดจากเหตุที่มีจุดหมายมาเยอะ อยากให้เราทำอันนั้นทำอันนี้ เราก็เอาวัตถุดิบเนี่ยไปแปลง แล้วเอาไปใช้ในสิ่งที่ผู้ชมอยากเห็นก็ได้ หรือถ้าเรา

อยากจะทำให้ความรู้ เราก็ให้เทคนิคความรู้เกี่ยวกับเรื่องวิทยาศาสตร์การอาหาร ที่เห็นว่ามีสูตรแปลก ๆ เยอะแยะ เพราะว่าเราอยากจะได้เทคนิค (Technique) ความรู้เกี่ยวกับเรื่องวัฒนธรรมการกินของแต่ละชาติ บางชาติเขาก็มีวัฒนธรรมการกินที่ไม่มีเหมือนกับเราใช้ไหมฮะ เราก็เลยต้องทำแบบนั้น” (ม.ล.ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์. สัมภาษณ์, 15 ธันวาคม 2542)

หลังจากที่ได้รายการอาหารที่น่าเสนอแล้วเรียบร้อยแล้ว คุณหมึกแดงหรือตัวแทนจากทีมงานของคุณหมึกแดงจะนัดประชุมกับทีมงานของบริษัท แมทซิง เอ็นเตอร์เทนเมนต์ จำกัด (Team Conference) โดยผู้ร่วมเข้าประชุมจะช่วยกันเสนอความคิดและกำหนดหัวเรื่อง (Topics) ที่จะนำเสนอและเลือกแขกรับเชิญสำหรับช่วง “เฮฮาหน้าครัว” เมื่อตกลงกันเรียบร้อยแล้ว ผู้รับผิดชอบในแต่ละส่วนจะไปดำเนินงานของตนต่อไป

โดยปกติผู้สร้างสรรค์รายการ (Creative) จากบริษัท แมทซิง เอ็นเตอร์เทนเมนต์ จำกัดเป็นผู้คัดเลือกแขกรับเชิญ เพื่อมาทำอาหารร่วมกับคุณหมึกแดง ในช่วง “เฮฮาหน้าครัว” แต่ในบางสัปดาห์คุณหมึกแดงจะเป็นผู้เสนอความเห็นหรือคุณหมึกแดงเชิญแขกรับเชิญมาด้วยตนเอง ซึ่งอาจจะเป็นผู้ที่มีความคุ้นเคยกับคุณหมึกแดงเป็นอย่างดี เช่น ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ โดยแขกรับเชิญส่วนใหญ่มักจะเป็นดารา-นักร้อง บุคคลที่มีชื่อเสียงหรือผู้ที่มีความชำนาญทางด้านอาหาร

ในขั้นก่อนการผลิต (Pre-production) ทีมงานของคุณหมึกแดงจะทำการสำรวจสถานที่ (Survey) ซึ่งเป็นสิ่งที่จำเป็นมาก เพราะทีมงานต้องหาสถานที่ที่มีความสัมพันธ์กับบท โดยสำรวจว่าสถานที่นั้นมีอะไรบ้างและที่สำคัญสถานที่นั้นจะต้องเหมาะสมสำหรับการถ่ายทำรายการด้วย นอกจากนั้นยังต้องพยายามสำรวจหาร้านอาหารที่ไม่ห่างไกลกันมาก สำหรับการถ่ายทำในช่วง “ช.ช้า ช.ชิม” ด้วย เพื่อความสะดวก อีกทั้งประหยัดเวลาและค่าใช้จ่ายในการถ่ายทำในแต่ละครั้งด้วย นอกจากนั้นยังต้องสำรวจเรื่องที่พักและร้านอาหารสำหรับทีมงานให้สัมพันธ์กับสถานที่ถ่ายทำ เพื่อความสะดวกและประหยัดเวลาสำหรับการทำงานด้วย หลังจากนั้นทีมงานที่ไปสำรวจจะนำข้อมูลที่ได้มาพูดคุยปรึกษากับผู้กำกับเวทีและผู้สร้างสรรค์รายการ (Creative) เพื่อที่จะเขียนบทโทรทัศน์ (Script) และกำหนดตารางในการถ่ายทำต่อไป

การกำหนดตารางในการถ่ายทำ ในขั้นแรกจะต้องตรวจสอบตารางวันว่างของคุณหมึกแดงและทีมงานให้ตรงกัน เนื่องจากคุณหมึกแดงมีภาระหน้าที่ที่ต้องรับผิดชอบมากมาย ในขณะที่ทีมงานของบริษัท แมทซิง เอ็นเตอร์เทนเมนต์ จำกัด ยังมีรายการอื่น ๆ ที่จะต้องถ่ายทำ

ซึ่งจะต้องใช้ทีมงานและอุปกรณ์ต่าง ๆ ร่วมกันด้วย โดยจะต้องเผื่อระยะเวลาสำหรับการติดต่อรายการก่อนออกอากาศด้วย เมื่อวางแผนและกำหนดตารางในการถ่ายทำแบบคร่าว ๆ แล้ว ทีมงานของคุณหมึกแดงจะดำเนินเรื่องขอสัมภาษณ์และขออนุญาตใช้สถานที่ในการถ่ายทำ หลังจากได้รับอนุญาตและนัดหมายในการสัมภาษณ์เรียบร้อยแล้ว ผู้กำกับเวทีจะวางแผนการถ่ายทำจริงและกำหนดตารางการถ่ายทำที่แน่นอน สำหรับการถ่ายทำในสตูดิโอ (Studio) ของรายการหมึกแดง...เพลงรสจะบันทึกเทปประมาณเดือนละ 2 ครั้ง ที่ชั้น 7 ของห้างสรรพสินค้าเซ็นทรัล สาขาหัวหมาก

ส่วนอาหารที่จะเตรียมนำเสนอในรายการ คุณหมึกแดงจะเป็นผู้คิดและเขียนสูตรอาหารให้กับผู้รับผิดชอบด้านอาหารไปทดลองทำก่อน ถ้าไม่มีปัญหาใด ๆ จึงเตรียมชื่อของสดเพื่อที่จะใช้ในวันถ่ายทำ ส่วนมากจะซื้ออาหารสดจากวิลล่าซูเปอร์มาร์เก็ต เพราะมีเครื่องปรุงและเครื่องเทศต่าง ๆ ครบครัน

ในขั้นก่อนการผลิต (Pre-production) นั้น มีสิ่งที่สำคัญอีกประการคือ การนำข้อมูลที่ได้มาเขียนบทโทรทัศน์ (Script Writing) ซึ่งผู้ที่รับหน้าที่นี้คือ ผู้สร้างสรรค์รายการ (Creative) นั่นเอง บทโทรทัศน์ (Script) ของรายการหมึกแดง...เพลงรสประกอบไปด้วย ชื่อของแต่ละช่วง ภาพ และแนวคำพูดเท่านั้น ซึ่งบทโทรทัศน์นี้จะเป็นการเขียนบทอย่างคร่าว ๆ ไม่ลงรายละเอียดมากนัก แต่เป็นการลำดับเหตุการณ์ที่นำเสนอเท่านั้น เมื่อบทโทรทัศน์เสร็จเรียบร้อยแล้วจะมีการประชุมกันอีกครั้งระหว่างตัวแทนจากทีมงานของคุณหมึกแดงกับทีมงานจากบริษัท แมทซิ่งเอ็นเตอร์เทนเมนต์ เพื่อที่จะรายงานผลของเรื่องที่จะนำเสนอ ให้ทีมงานทุกคนรับทราบและเข้าใจตรงกัน เมื่อทุกอย่างเรียบร้อยแล้ว จึงพิมพ์บทโทรทัศน์ (Script) และถ่ายสำเนาเพื่อแจกจ่ายให้กับทีมงาน

เมื่อทีมงานผู้ผลิตรายการทำงานร่วมกันมาเป็นเวลานาน จึงประสานงานกันดี เป็นอย่างดี อีกทั้งทุกฝ่ายต้องทำงานแข่งกับเวลา จึงทำให้บางขั้นตอนถูกย่นย่อจนหายไป ซึ่งผู้สร้างสรรค์รายการ (Creative) ได้กล่าวถึงในส่วนนี้ว่า "ถ้ายุคแรก ๆ จะคุยกัน ก็คือตัวแทนของแต่ละฝ่ายมาคุยกัน แต่เดี๋ยวนี้มันอยู่ตัวแล้ว พี่ก็มาเข้าหน่อย มาตักเจอพี่หมึกแดง มาเล่าสคริปต์ (Script) ว่าวันนี้พี่จะถ่ายอะไรบ้าง หรือบางที่พี่รุ่งนี้เราจะถ่าย พี่ก็จะแฟกซ์ (FAX) แนวสคริปต์ (Script) ให้พี่หมึกแดงอ่านก่อนล่วงหน้า เร็วสุดก็ประมาณ 2 วัน ช้าสุดก็เช้าของวันนั้นเลย" (สุวิทย์ เอื้อศักดิ์ชัย, ผู้สร้างสรรค์รายการ, สัมภาษณ์, 15 ธันวาคม 2542)



หลังจากที่เตรียมการในทุกด้านพร้อมแล้ว ในขั้นตอนต่อมาคือการดำเนินการผลิต (Production) ซึ่งเป็นการถ่ายทำรายการตามที่ได้วางแผนไว้ทั้งหมด โดยปกติแล้วในการเดินทางไปถ่ายทำ 1 ครั้ง จะบันทึกเทปการถ่ายทำนอกสถานที่ได้ประมาณ 4-5 เทป ส่วนการบันทึกเทปในสตูดิโอจะได้ประมาณ 3-4 เทป การถ่ายทำจะไม่เรียงลำดับตามบทโทรทัศน์ (Script) แต่จะเรียงตามความสะดวกของการถ่ายทำ เช่นบันทึกเทปช่วง “งานเด็ดเจ็ดย่านน้ำ” คุณหมึกแดงสาธิตการทำอาหารประมาณ 2-3 ชนิด เมื่อครบแล้ว จึงบันทึกเทปในช่วงอื่น ๆ ต่อไป ซึ่งจะช่วยให้ทีมงานประหยัดเวลาในการถ่ายทำ เพราะทีมงานสามารถบันทึกเทปต่อเนื่องกันไปได้ โดยไม่ต้องจัดแสงและตั้งกล้องใหม่ แต่สิ่งที่ต้องระวังคือความต่อเนื่องในเรื่องเครื่องแต่งกายของพิธีกร ดังนั้นจึงต้องมีการจดบันทึกเกี่ยวกับเครื่องแต่งกายของพิธีกรทุกครั้ง เพื่อป้องกันความสับสนและผิดพลาดในการบันทึกเทป

การถ่ายทำรายการหมึกแดง... แผลงรสมิผู้ทำหน้าที่สำคัญอยู่ 3 คนด้วยกันคือ ผู้สร้างสรรค์รายการ (Creative) จะเป็นผู้ประสานงานกับผู้กำกับรายการและผู้กำกับเวที รวมถึงอธิบายและทำความเข้าใจเกี่ยวกับเรื่องบทโทรทัศน์กับคุณหมึกแดง เพราะรับหน้าที่เป็นผู้เขียนบทโทรทัศน์ด้วย บุคคลที่ 2 คือ ผู้กำกับรายการ เป็นผู้ทำหน้าที่ถ่ายทอดบทโทรทัศน์ให้ออกมาเป็นภาพและเสียงมาสู่สายตาผู้ชม นอกจากนั้นยังต้องควบคุมการทำงานของทีมงานทุกฝ่ายให้สัมพันธ์กัน และยังต้องทำงานประสานกับผู้กำกับเวทีคอยดูตำแหน่งของพิธีกรและแขกรับเชิญเพื่อกำหนดตำแหน่งของกล้อง ซึ่งจะใช้ทั้งหมด 3 กล้องด้วยกัน โดยผู้กำกับรายการจะพยายามหามุมกล้องแปลกใหม่มาใช้ในรายการเสมอ เนื่องจากผู้กำกับของรายการมีความถนัดและชำนาญในเรื่องของการวางมุมกล้องและด้านภาพเป็นพิเศษ ส่วนบุคคลสุดท้ายคือ ผู้กำกับเวที ทำหน้าที่ช่วยกำกับและควบคุมรายการให้เป็นไปตามบทโทรทัศน์ (Script) อีกทั้งดูแลความต่อเนื่องของภาพและความเป็นไปได้ในการถ่ายทำ ตลอดจนดูแลความเรียบร้อยของฉาก รวมถึงการกำหนดตำแหน่ง (blocking) ในการยืน การเดินเข้าเดินออกของพิธีกรและแขกรับเชิญ รวมทั้งยังเป็นผู้แก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในขณะที่ถ่ายทำด้วย

การถ่ายทำนอกสถานที่ จะใช้แนวบทโทรทัศน์ (Script) ที่ผู้สร้างสรรค์รายการ (Creative) ได้เขียนเอาไว้ รวมถึงการใช้บทโทรทัศน์สด (Live Script) ที่ผู้สร้างสรรค์รายการ (Creative) คิดได้ในขณะนั้น โดยผู้สร้างสรรค์รายการ (Creative) จะสำรวจสถานที่ถ่ายทำก่อนการทำงาน เพื่อที่จะคิดหาวิธีเปิดตัวพิธีกรให้น่าสนใจและเกี่ยวพันกับเนื้อหาที่จะนำเสนอต่อไป เช่น นำเสนอเรื่องการทำกะปิ เปิดตัวคุณหมึกแดงด้วยการให้คุณหมึกแดงนั่งอยู่ในเรือที่กำลังขนเคยมาส่งเพื่อที่จะนำเคยมาทำกะปิ โดยคุณหมึกแดงจะพูดคุยกับผู้ชมที่บ้านและแนะนำเคยให้

ผู้ชมได้รู้จัก เพราะเคยเป็นส่วนผสมสำคัญของการทำกะปิ ดังนั้นก่อนการถ่ายทำจริง ผู้สร้างสรรค์รายการ (Creative) จะอธิบายบทโทรทัศน์สด (Live Script) และทำความเข้าใจกับคุณหมึกแดง ซึ่งโดยปกติคุณหมึกแดงดำเนินรายการโดยใช้บทเปิด (Improvisation) ดังนั้นจึงไม่มีปัญหาในการใช้บทโทรทัศน์สด (Live Script) หรือการเปลี่ยนแปลงบทแบบกะทันหัน

สำหรับการบันทึกเทปในสตูดิโอ (Studio) ก่อนการบันทึกเทป ที่ทีมงานของบริษัทแม่ทิง เอ็นเตอร์เทนเมนต์ จำกัด จะเตรียมกล้อง จัดแสงไฟและจัดฉาก ซึ่งมีลักษณะเหมือนบ้านที่ประกอบไปด้วยห้องต่าง ๆ เรียงต่อเนื่องกัน ดังนั้นกล้องจึงสามารถจับภาพได้ในทุกมุมไม่ว่าจะอยู่ส่วนใดของฉากก็ตาม ทีมงานของคุณหมึกแดงจะเตรียมในเรื่องของอาหาร ส่วนคุณหมึกแดงจะดูความเรียบร้อยในเรื่องของอาหารและทำความเข้าใจกับบทโทรทัศน์ หลังจากนั้นคุณหมึกแดงจึงแต่งหน้าทำผมและเปลี่ยนเครื่องแต่งตัว ก่อนการดำเนินรายการอาจจะมีการชักซ้อมคิว (Cue) และทำความเข้าใจกับบทโทรทัศน์กับผู้สร้างสรรค์รายการ (Creative) อีกครั้ง เมื่อทุกอย่างพร้อมจึงเริ่มบันทึกเทป โดยเริ่มต้นด้วยเสียงปรบมือจากผู้ชมในห้องส่ง หลังจากนั้นคุณหมึกแดงจึงเริ่มดำเนินรายการ ซึ่งโดยปกติแล้วรายการหมึกแดง...แฉลกรสมักจะถ่ายทำอย่างต่อเนื่อง แม้จะมีส่วนบกพร่องหรือมีข้อผิดพลาดบ้าง เช่น พิธีกรพูดผิด มองกล้องผิดตัว โไอหรือจามขณะทำอาหาร จะไม่ถ่ายทำใหม่หรือที่เรียกกันว่า Take หรือ Retake ผู้กำกับจะปล่อยให้พิธีกรดำเนินรายการต่อไป นอกจากเกิดความผิดพลาดในสิ่งที่สำคัญ ๆ เช่น ระบบเสียงไม่ทำงาน กล้องหรือระบบไฟมีปัญหา ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นปัญหาที่เกิดจากเครื่องมือในการถ่ายทำเป็นส่วนใหญ่ นอกจากนั้นการสั่งหยุดถ่ายทำ (Cut) จะเกิดขึ้นเมื่อการทำอาหารที่ต้องใช้เวลานานจนเกินไป เช่นการรออาหารสุก การต้มน้ำ การอบอาหาร ฯลฯ ซึ่งสิ่งต่าง ๆ เหล่านี้ต้องอาศัยเวลา ดังนั้นจะต้องหยุดเทปเพื่อรอให้อาหารสุก หรือการใช้อาหารที่สุกเรียบร้อยแล้วมาสาธิตในขั้นตอนต่อไป เมื่อสาธิตการทำอาหารเสร็จและคุณหมึกแดงกล่าวแนะนำในช่วงหน้าแล้วเรียบร้อยแล้ว จะปิดช่วงด้วยเสียงปรบมือจากผู้ชมในห้องส่งอีกครั้ง โดยปกติจะมีผู้ชมเข้ามานั่งชมรายการในขณะถ่ายทำประมาณ 30-40 คน ซึ่งทำให้บรรยากาศในการถ่ายทำสนุกสนานและรายการดูมีชีวิตชีวามากยิ่งขึ้น

เมื่อทุกส่วนของรายการทำการบันทึกเทปเรียบร้อยแล้ว จะมาสู่ขั้นตอนสุดท้ายของกระบวนการผลิตคือ ขั้นตอนหลังการผลิต (Post-production) เป็นขั้นตอนของการนำเทปรายการมาตัดต่อ ลำดับเรื่องราวใหม่ให้ถูกต้องโดยเรียงตามบทโทรทัศน์ (Script) ซึ่งผู้กำกับเวทีเป็นผู้รับผิดชอบในเรื่องของการตัดต่อรายการทั้งหมด โดยดูว่าเนื้อหาส่วนใดมีความยาวมากเกินไปจะตัดให้สั้นลงหรือบางช่วงมีเนื้อหาเยิ่นเย้อออกนอกประเด็นและไม่น่าสนใจจะตัดต่อให้กระชับน่าสนใจยิ่งขึ้น นอกจากนี้ในบางช่วงมีการนำเอาเทคนิคภาพมาใช้ เพื่อให้เกิดความแปลกใหม่และ

ความสนุกสนาน เช่น การใช้ภาพ Fast Speed นอกจากนั้นมีการทำ Computer Graphic เป็นภาพเครื่องหมายการค้า (Logo) สินค้าผู้สนับสนุนรายการอยู่มุมจอโทรทัศน์ หลังจากที่ตัดต่อทางด้านภาพเรียบร้อยแล้ว จึงนำมาผสมเสียง (Sound Mixing) โดยการใส่เพลงหรือเสียงประกอบ เช่น เพลงไตเติ้ล (Title) จิงเกิ้ล (Jingle) เสียงปรบมือ ฯลฯ เมื่อเสร็จสมบูรณ์แล้ว ทางทีมงานผู้ผลิต โดยเฉพาะผู้กำกับเวทีจะตรวจสอบความถูกต้องของรายการให้เรียบร้อยอีกครั้งจนเป็นที่พอใจ จึงส่งเทปให้ทางสถานีโทรทัศน์สีกองทัพบกช่อง 7 เพื่อนำไปออกอากาศต่อไป

### ปัจจัยภายในและภายนอกที่มีอิทธิพลต่อการนำเสนอรายการหมึกแดง...แผลงรส

ในการนำเสนอรายการหมึกแดง...แผลงรสนั้น ทีมงานผู้ผลิตรายการจะต้องคำนึงถึงปัจจัยต่าง ๆ ที่มีอิทธิพลต่อการนำเสนอรายการอยู่เสมอ เนื่องจากปัจจัยเหล่านี้มีผลต่อเนื้อหาและวิธีการนำเสนอของรายการหมึกแดง...แผลงรสเป็นอย่างมาก ซึ่งหากพิจารณาจากแผนภาพ "องค์กรสื่อสารมวลชนท่ามกลางภาวะแวดล้อมทางสังคม" ของ Denis McQuail แล้ว พบว่าปัจจัยต่าง ๆ ที่มีอิทธิพลต่อการนำเสนอรายการหมึกแดง...แผลงรสนั้น มีทั้งปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอก ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

สำหรับบุคคลสำคัญที่สามารถกล่าวได้ว่า มีความสำคัญและมีอิทธิพลต่อการนำเสนอรายการหมึกแดง...แผลงรสเป็นอย่างมากคือ ม.ล. ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์ หรือคุณหมึกแดง ซึ่งเป็นรับหน้าที่เป็นพิธีกรของรายการนั่นเอง เนื่องจากการกำหนดเนื้อหาที่เป็นหัวเรื่องหลัก (Subject) ในแต่ละสัปดาห์ต้องได้รับความเห็นชอบกับคุณหมึกแดงด้วย ซึ่งที่มาของหัวเรื่องหลัก (Subject) ประจำสัปดาห์นั้น บางครั้งมาจากคุณหมึกแดงโดยตรง เช่น เป็นหัวเรื่องที่คุณหมึกแดงเป็นผู้เสนอหรือคุณหมึกแดงรู้จักกับเจ้าของธุรกิจนั้นเป็นการส่วนตัว หรือเป็นหัวเรื่องหลัก (Subject) ที่ได้จากคุณหมึกแดงโดยทางอ้อม เช่น จังหวัดที่คุณหมึกแดงจะต้องเดินทางไปทำงานอื่น ๆ นั้นมีเรื่องที่น่าสนใจพอที่จะมานำเสนอในรายการได้

นอกจากนั้นคุณหมึกแดงยังมีบทบาทสำคัญต่อการเลือกเนื้อหาทางด้านอาหารสำหรับการสาธิตการประกอบอาหารทั้งในช่วง "จานเด็ดเจ็ดย่านน้ำ" และช่วง "เฮฮาหน้าครัว" ซึ่งเป็นหัวใจสำคัญของรายการนั้น คุณหมึกแดงจะเป็นผู้กำหนดอาหารที่จะนำเสนอในแต่ละสัปดาห์ รวมถึงในช่วง "ช.ข้าง ช.ชิม" เป็นช่วงที่คุณหมึกแดงออกไปชิมอาหารตามร้านหรือภัตตาคารต่างๆ ทั่วประเทศ ซึ่งร้านอาหารที่คุณหมึกแดงไปชิมนั้น บางส่วนเป็นร้านที่ ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ เคยไปชิมมาแล้วเมื่อหลายปีก่อน ดังนั้นคุณหมึกแดงจึงกลับไปชิมตามรอยผู้เป็นบิดาอีกครั้ง

คุณหมึกแดงยังมีอิทธิพลกับการเลือกผู้สนับสนุนรายการอีกด้วย ซึ่งคุณหมึกแดงได้ให้สัมภาษณ์ในนิตยสารแพรวว่า "...คนไม่ชอบก็บอกว่า หมึกแดงเรื่องมาก แต่ผมว่าผมเป็นคนมีจุดยืนเยอะมากกว่า ผมไม่เอาอะหมี่สำเร็จรูปมาทำทุกตอน ผงชูรสก็เข้ารายการไม่ได้ เราเป็นคนทำกับข้าว รู้ที่ว่าผงชูรสเป็นสารเคมีที่ทำให้ชุมชนในถิ่นเรารับรสชาติได้มากขึ้น..." (ม.ล.ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์, "สัมภาษณ์" แพรว 494 ,มีนาคม 2543:150)

จากคำสัมภาษณ์นี้จะเห็นได้ว่าคุณหมึกแดงมีความเป็นตัวของตัวเองสูง รวมทั้งมีจรรยาบรรณในการนำเสนอรายการอาหารทางโทรทัศน์ โดยมีจุดยืนที่แน่นอนและชัดเจนในการให้ความรู้ทางด้านอาหารและความบันเทิงกับผู้ชมอย่างแท้จริง โดยจะไม่ยัดเยียดโฆษณาในเชิงพาณิชย์มากเกินไป ซึ่งในส่วนนี้เองจึงส่งผลให้เนื้อหาช่วงสาธิตการทำอาหารในรายการหมึกแดง...แผลงรส จึงไม่เน้นถึงการใช้เครื่องปรุงและส่วนประกอบจากผู้สนับสนุนรายการเท่าใดนัก เพียงแต่เป็นส่วนประกอบในการสาธิตการทำอาหารของคุณหมึกแดงตามความเหมาะสมเท่านั้น

นอกจากคุณหมึกแดงจะมีอิทธิพลและบทบาทต่อการนำเสนอรายการแล้ว ในส่วนของทีมงานผู้ผลิตรายการหมึกแดง...แผลงรส ถือได้ว่าเป็นปัจจัยหนึ่งที่มีความสำคัญต่อการนำเสนอรายการเช่นกัน ทีมงานผู้ผลิตนี้เป็นทีมงานจากบริษัท แม็ทซิง เอ็นเตอร์เทนเมนท์ จำกัด ซึ่งเป็นบริษัทที่มีชื่อเสียงจนเป็นที่รู้จักในการผลิตงานทางด้านโฆษณามาก่อน ไม่ว่าจะเป็งานโฆษณาของน้ำมัน ป.ต.ท. ในชุดก๊อตซิล่า หรือโฆษณาชุดผีเสื้อสมุทรของผลิตภัณฑ์มีสทีน ฯลฯ ภายหลังได้เข้ามาสู่ธุรกิจทางการผลิตรายการโทรทัศน์ ดังนั้นทีมงานทุกคนจึงเคยผ่านงานทางด้านการผลิตโฆษณามาก่อน ซึ่งงานโฆษณาจะเน้นถึงเรื่องของภาพและมุกกล้องเป็นอย่างมาก ดังนั้นรายการหมึกแดง...แผลงรสจึงให้ความสำคัญในเรื่องของภาพที่ออกมาสู่สายตาของประชาชน โดยคำนึงถึงความสวย ความแปลกใหม่ที่แตกต่างจากรายการทำอาหารทางโทรทัศน์โดยทั่วไป เช่น ฉากที่คุณหมึกแดงพูดคุยกับเด็ก ๆ ในเรื่องของไก่กับไข่ เป็นภาพที่ถ่ายจากมุมของฉาก โดยมีไก่กับไข่เป็น Foreground อยู่ด้านหน้า ส่วนคุณหมึกแดงและเด็ก ๆ อยู่ด้านหลัง ทำให้ผู้ชมมีความรู้สึกว่าคุณหมึกแดงกำลังนั่งคุยกับเด็ก ๆ อยู่ในบ้านและมีไก่เดินอยู่หน้าบ้าน เป็นการใช้มุกกล้องให้เห็นมิติในแนวลึกของภาพ ซึ่งผู้กำกับรายการได้กล่าวกับผู้วิจัยว่า "เพื่อให้ดูน่าสนใจมากขึ้น ผมก็จะพยายามหามุกกล้องแปลก ๆ ใหม่ ๆ มาใช้ จะไม่ค่อยเห็นในรายการทำอาหารทั่ว ๆ ไป แต่ที่สำคัญผมคิดว่ารายการอาหารต้องทำให้คนดูเข้าใจถึงเรื่องอาหารมากที่สุด" (พรชัย หงษ์รัตนภรณ์, ผู้กำกับรายการ สัมภาษณ์, 15 ธันวาคม 2542)

ส่วนปัจจัยภายนอก หมายถึง ปัจจัยซึ่งมีที่มาจากแหล่งอื่น ๆ โดยอาจจะมื่ออิทธิพลโดยตรงหรือโดยอ้อมต่อการนำเสนอของรายการ ซึ่งสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามสภาวะการณ์จากการศึกษาผู้วิจัยพบว่า ปัจจัยภายนอกที่มีอิทธิพลต่อการนำเสนอรายการหมึกแดง...แฝงรสคือ

**ผู้สนับสนุนรายการ** ซึ่งถือได้ว่าเป็นปัจจัยที่สำคัญเพราะมีอิทธิพลต่อการนำเสนอรายการหมึกแดง...แฝงรสเช่นกัน ถึงผู้สนับสนุนรายการอาจจะมื่ออิทธิพลต่อเนื้อหาของรายการไม่มากนัก แต่ถือได้ว่ามีอิทธิพลต่อเนื้อหาและวิธีการนำเสนอของรายการในด้านต่าง ๆ เช่นกัน จะเห็นได้จากเนื้อหาที่นำมาเสนอในช่วง “ตะลอนอร่อย” ในบางสัปดาห์ มีการนำเสนอเรื่องราวเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ผู้สนับสนุนรายการ เช่น การไปเยี่ยมชมโรงงาน เพื่อดูกระบวนการผลิตมะขามเปียกสำเร็จรูป ปลาทุนากระป๋อง ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์จากผู้สนับสนุนรายการ นอกจากนั้นมีการใช้ผลิตภัณฑ์ผู้สนับสนุนรายการมาตั้งชื่อช่วงของรายการ คือช่วง “ช.ข้าง ช.ชิม” เป็นช่วงที่เปียร์ตราข้างเป็นผู้สนับสนุน ดังนั้นของขวัญที่ระลึกจากทางรายการจึงเป็นเปียร์ตราข้าง ส่วนในช่วงอื่น ๆ ของรายการมีการใช้ผลิตภัณฑ์จากผู้สนับสนุนรายการมาเป็นของขวัญมอบให้กับแขกรับเชิญเช่นกัน

สิ่งที่เห็นได้อีกประการสำหรับอิทธิพลจากผู้สนับสนุนรายการคือ การจัดฉากหรือตกแต่งฉากของรายการด้วยป้ายโฆษณาตามมุมต่าง ๆ เช่น มีป้ายโฆษณาวางอยู่บนโต๊ะรับแขกบ้าง หรือป้ายโฆษณาน้ำปลาแท้ตราปลาหมึกและป้ายโฆษณาปลากระป๋องตรา ทีซีบี (TCB) วางอยู่ที่โต๊ะทำอาหาร ถึงแม้ว่าจะไม่มากมาย แต่สิ่งเหล่านี้ถือได้ว่าได้รับอิทธิพลจากผู้สนับสนุนรายการมาโดยตรง เพราะสำหรับรายการหมึกแดง...แฝงรสแล้ว ทางทีมงานยังคำนึงถึงศิลปะในการตกแต่งฉากเป็นสำคัญ จึงไม่มีการนำผลิตภัณฑ์จากผู้สนับสนุนรายการออกมาเรียงรายให้เห็นเต็มหน้าจอโทรทัศน์หรือใช้ป้ายผู้สนับสนุนรายการทำเป็นฝาผนังอยู่ด้านหลังของพิธีกรในขณะดำเนินรายการ ดังนั้นทางรายการจึงเลี่ยงจากการจัดฉากด้วยป้ายโฆษณาและการจัดเรียงผลิตภัณฑ์สินค้าอย่างมากมาย ด้วยวิธีการใช้ภาพเครื่องหมายการค้า (Logo) ของสินค้าผู้สนับสนุนรายการมาปรากฏให้เห็นที่มุมของจอโทรทัศน์และการจัดกิจกรรมช่วงสั้น ๆ ในรายการให้กับผู้สนับสนุนรายการ เช่น การให้ผู้ชมในห้องส่งหรือแขกรับเชิญของรายการ มาเลือกเปิดป้ายผู้สนับสนุนรายการ 1 ป้ายในจำนวน 9 ป้าย เพื่อลุ้นรับสร้อยคอทองคำ หรือให้ผู้ชมทางบ้านส่งภาพถ่ายของขอสดตราภูเขาทอง มาชิงโชครับรถจักรยานยนต์ในทุสัปดาห์ ซึ่งถือได้ว่าเป็นการมอบโชคให้กับผู้ชม พร้อมกับการโฆษณาสินค้าของผู้สนับสนุนรายการและยังช่วยดึงดูดผู้ชมให้สนใจติดตามรับชมรายการมากยิ่งขึ้น

รายการหมึกแดง...เพลงรสออกอากาศทางสถานีโทรทัศน์สีกองทัพบกช่อง 7 ซึ่งทางสถานีฯมีอิทธิพลกับทางรายการบ้างในขั้นตอนเตรียมการผลิตรายการก่อนออกอากาศ เนื่องจากทางรายการต้องได้รับความเห็นชอบจากทางสถานีฯในเรื่องของการตั้งชื่อรายการและชื่อในแต่ละช่วงของรายการ รวมทั้งรูปแบบของรายการด้วย ซึ่งทางสถานีฯกำหนดให้รายการใช้ชื่อรายการรวมทั้งชื่อในแต่ละช่วงของรายการเป็นภาษาไทย นอกจากนี้เวลาที่ออกอากาศทางสถานีฯได้เป็นผู้เสนอมาให้กับทางรายการ ซึ่งถือได้ว่าช่วงเวลาที่ทางสถานีฯเสนอมานั้นเหมาะสมกับรายการหมึกแดง...เพลงรสเป็นอย่างดี เนื่องจากรายการหมึกแดง...เพลงรสออกอากาศในทุกวันเสาร์ซึ่งเป็นวันหยุด และยังออกอากาศในเวลา 16.30-17.30 น. เป็นเวลาก่อนอาหารเย็นพอดี จึงถือได้ว่าทั้งวันและเวลาออกอากาศของรายการเหมาะสมกับรายการทำอาหารเป็นอย่างมาก แต่สำหรับวันและเวลาดังกล่าวนี้เป็นช่วงเวลาที่ทางสถานีฯต้องถ่ายทอดรายการอื่นบ้างเช่นกัน เช่นรายการถ่ายทอดสดมวยไทยหรือรายการแข่งขันฟุตบอล รวมถึงงานพระราชพิธีต่าง ๆ จึงส่งผลให้รายการหมึกแดง...เพลงรสต้องงดออกอากาศอยู่หลายครั้ง ในบางเดือนถูกงดออกอากาศถึง 2 ครั้ง ซึ่งมีผลกระทบต่อรายการอย่างแน่นอน

ในปัจจุบันมีรายการประเภททำอาหารทางโทรทัศน์อยู่มากมาย ซึ่งถือได้ว่ารายการทำอาหารทางโทรทัศน์มีคู่แข่งไม่น้อยเช่นกัน ถึงแม้ว่าแต่ละรายการจะมีกลุ่มเป้าหมายที่แตกต่างกันก็ตาม แต่อาจจะยังต้องแข่งขันเพื่อหาผู้สนับสนุนรายการ เพราะต่างต้องการหาผู้สนับสนุนรายการเข้ารายการให้มากที่สุด แต่สำหรับรายการหมึกแดง...เพลงรสนั้นคู่แข่งทางด้านโฆษณาแทบจะไม่ส่งผลต่อรายการเลย เนื่องจากทางรายการมีผู้ต้องการเข้ามาสนับสนุนรายการอย่างมากมาย ดังนั้นโฆษณาของทางรายการหมึกแดง...เพลงรสจึงเต็มมาโดยตลอด ส่วนคู่แข่งทางด้านความนิยมจากผู้ชมแล้วรายการหมึกแดง...เพลงรสถือว่าไม่เป็นรองใคร และยังอยู่ในระดับแนวหน้าของเมืองไทยอีกด้วย แต่ถึงอย่างไรก็ตามทางทีมงานยังต้องคอยดูรายการทำอาหารอื่น ๆ ด้วยเช่นกัน เพื่อจะได้นำเสนอไม่ซ้ำกันและหาความแตกต่างให้กับรายการของตนเองให้มากที่สุด เพื่อเป็นเอกลักษณ์ของรายการ

ถึงรายการหมึกแดง...เพลงรสจะได้รับความนิยมจากผู้ชมเป็นอันมาก แต่ทางรายการยังให้ความสำคัญกับผู้ชมเสมอ เนื่องจากทางรายการยังคอยปรับปรุงรายการให้ถูกใจผู้ชมให้มากที่สุด หลายช่วงของรายการต้องมีการปรับปรุงและเปลี่ยนแปลงไป เนื่องจากมีเจตนาติดตามและแสดงความคิดเห็นมาสู่รายการ หากผู้ชมรายการให้ข้อเสนอแนะกับทางรายการในเรื่องใดมากเป็นพิเศษ ทางทีมงานร่วมกันพิจารณาและแก้ไขตามความเหมาะสม ทางทีมงานจึงปรับปรุงรายการตามความต้องการของผู้ชม

ผู้สร้างสรรคดีได้กล่าวถึงตัวอย่างที่ผู้ชมมีอิทธิพลต่อรายการ จึงส่งผลให้ทางรายการต้องมีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบรายการว่า “ช่วงจันต์เด็ดเจ็ดย่านน้ำในช่วงออกอากาศแรก ๆ นั้น พี่ให้พี่หมึกแดงมีลูกมือเป็นผู้ชมที่บ้าน อันนี้ก็มีเจตนาเข้ามาเหมือนกันว่าน่าจะเป็นพี่หมึกแดงคนเดียวบ้าง อยากเห็นพี่หมึกแดงทำรายการทำกับข้าวคนเดียว เราก็เลยตัดช่วงนี้ออกไป” (สุวิทย์ เชื้อศักดิ์ชัย. ผู้สร้างสรรคดีรายการ. สัมภาษณ์, 15 ธันวาคม 2542)

นอกจากนั้นถ้าผู้ชมเขียนจดหมายมาขอให้คุณหมึกแดงสาธิตการทำอาหารชนิดใดที่นำเสนอ ทางทีมงานจะเสนอคุณหมึกแดงเพื่อพิจารณา หากมีความเหมาะสมกับหัวข้อเรื่องที่จะนำเสนอ คุณหมึกแดงจะเลือกมาสาธิตในรายการ เพื่อให้เป็นที่ถูกใจของผู้ชม จึงเห็นได้ว่าผู้ชมมีส่วนในการกำหนดรูปแบบและเนื้อหาเช่นกัน

จากข้อมูลและการวิเคราะห์การสร้างความหมายเชิงสัญลักษณ์และการนำเสนอในรายการหมึกแดง... แผลงรส พบว่า เนื้อหาที่นำเสนอในรายการจะเกี่ยวกับอาหาร โดยสัมพันธ์กับหัวเรื่องหลักประจำสัปดาห์ในแง่มุมต่าง ๆ ในลักษณะแบบครบวงจร คือ มีทั้งการนำเสนอวิธีการเลือกวัตถุดิบ การแสดงวิธีการทำอาหาร แนะนำร้านอาหาร รวมถึงการตอบคำถามเพื่อให้ผู้ชมได้รับความรู้และเปิดโอกาสให้ผู้ชมร่วมสนุกกับทางรายการ นอกจากนี้ยังใช้รูปแบบการนำเสนอในลักษณะต่าง ๆ นอกจากเนื้อหาของรายการแล้ว ยังมีวิธีการนำเสนอที่โดดเด่นและเป็นเอกลักษณ์ประจำรายการคือ ม.ล.ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์ ซึ่งเป็นพิธีกรหรือผู้ดำเนินรายการที่มีบุคลิกเฉพาะตัวและวิธีการดำเนินรายการ จึงทำให้รายการหมึกแดง... แผลงรสได้รับความนิยมเป็นอย่างมากและมีความแตกต่างจากรายการทำอาหารทางโทรทัศน์โดยทั่วไป ในการศึกษายังพบอีกว่า ปัจจัยภายในและภายนอกมีอิทธิพลต่อการนำเสนอของรายการ รวมทั้งมีการสร้างความหมายเชิงสัญลักษณ์ในลักษณะของความหมายตรงและความหมายแฝงอีกด้วย

