

ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นจันทบุรี : การสร้างสรรค์ภาพถ่ายดิจิทัล จากเรื่องเล่าเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน

CHANTABOON LOCAL FOOD WISDOM : CREATING DIGITAL PHOTOGRAPHY FROM STORYTELLING TO PROMOTE COMMUNITY TOURISM

วิมเนสวาร ทะกอง¹ สุทธินันท์ โสทวีถิ² และ พิศิษฐ์ ชัยสุวรรณธาวร³

Wikhanesuan Tagong, Suttinun Sotwitee and Pisit Chaisuwanthavorn

Article History

Received: 07-09-2021; Revised: 31-10-2021; Accepted; 31-12-2021

บทคัดย่อ

การวิจัยเรื่อง ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นจันทบุรี : การสร้างสรรค์ภาพถ่ายดิจิทัลจากเรื่องเล่าเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน มีวัตถุประสงค์คือ 1) เพื่อศึกษาภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจากชุมชนท่องเที่ยวในจังหวัดจันทบุรี 2) เพื่อสร้างสรรค์ภาพถ่ายดิจิทัลจากเรื่องเล่าภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจากชุมชนท่องเที่ยวจังหวัดจันทบุรี และ 3) เพื่อประเมินความพึงพอใจผลงานสร้างสรรค์ภาพถ่ายอาหารต่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน เป็นการวิจัยและพัฒนาที่ใช้กระบวนการวิจัยเป็นพื้นฐานในการสร้างสรรค์ภาพถ่ายจากเรื่องเล่าภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดจันทบุรี

ผลการวิจัยพบว่า

1) ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นชุมชนท่องเที่ยวในจังหวัดจันทบุรี ความโดดเด่นในเรื่องของกลิ่นและรสชาติที่เข้มข้นของพืชสมุนไพรนานาชนิดซึ่งแตกต่างจากอาหารของภาคอื่น และมีมิติที่เกี่ยวข้อง คือ ด้านวัฒนธรรมการกิน ด้านประวัติศาสตร์ และมีมิติที่เกี่ยวข้องกับความหมายของอาหารโดยเฉพาะมิติด้านสังคม คือ มีการแสดงให้เห็นถึงตัวตนและสถานะของผู้บริโภค และสะท้อนภาพวิถีชีวิตของชาวจันทบุรีที่เป็นเมืองที่อุดมสมบูรณ์ของอาหาร และพบการผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมโดยอาหารท้องถิ่นได้ถูกพัฒนาเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยว

¹ อาจารย์ สาขาวิชาการสื่อสารมวลชน คณะนิเทศศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

Lecturer, Mass Communications Program, Faculty of Communication Arts, Rambhai Barni Rajabhat University

Email: wikhanesuan.t@rbru.ac.th *Corresponding author

² อาจารย์ สาขาวิชาการสื่อสารบูรณาการ คณะนิเทศศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

Lecturer, Integrated Communications Program, Faculty of Communication Arts, Rambhai Barni Rajabhat University

³ อาจารย์ หลักสูตรเศรษฐศาสตรบัณฑิต คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

Lecturer, Bachelor of Economics Program, Faculty of Management Science, Rambhai Barni Rajabhat University

1. บทนำ

มรดกภูมิปัญญาด้านอาหารที่มีเอกลักษณ์ความโดดเด่นในแต่ละพื้นที่ ทำให้อาหารท้องถิ่นเป็นหนึ่งใน ทูทางวัฒนธรรมทางการท่องเที่ยวที่มีความสำคัญและมีบทบาทในการดึงดูดนักท่องเที่ยวจากดินแดนต่าง ๆ สู่แหล่งท่องเที่ยวแต่ละแห่ง อาหารมักจะถูกนำมาใช้เป็นสื่อกลางในการถ่ายทอด เรียนรู้ เป็นตัวแทนของท้องถิ่นชุมชนนั้น โดยเหตุที่คนต่างถิ่นก็มีวิถีชีวิตที่แตกต่างกัน ความแตกต่างและความหลากหลายทางวัฒนธรรมจึงเป็นสิ่งที่ท้าทายเพื่อนมนุษย์ให้สนใจอยากรู้เห็นถึงความต่างต่างนั้น ๆ และได้กระตุ้นให้เกิดการเดินทางเพื่อการศึกษาเรียนรู้วัฒนธรรมของชนชาติอื่น หรือกลุ่มอื่นเพื่อสร้างสมประสบการณ์ชีวิตของตนเอง ดังจะเห็นได้จากรูปแบบใหม่ของการท่องเที่ยวในปัจจุบันเป็นการท่องเที่ยวในเชิงแนวคิด เป็นการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวคุณภาพที่มีความตั้งใจที่จะเลือกมาท่องเที่ยว ณ สถานที่ท่องเที่ยวจุดหมายปลายทางจริง ไม่ใช่เป็นการท่องเที่ยวที่แห่งนั้นตามกระแสนิยม รูปแบบการท่องเที่ยวแบบชุมชนเข้ามามีส่วนร่วม เป็นรูปแบบการท่องเที่ยวที่พัฒนาต่อยอดจากการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม มุ่งเน้นการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น เปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมกับกิจกรรมการท่องเที่ยวชุมชน ตัวอย่างของกิจกรรมเช่น การเรียนภาษาท้องถิ่น การแกะสลัก การทำอาหารพื้นบ้าน เป็นต้น ซึ่งนอกจากจะสร้างความประทับใจให้กับนักท่องเที่ยวแล้ว ยังช่วยสร้างรายได้ให้กับชุมชนที่สามารถรักษาเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของตนไว้ได้อีกด้วย ในปัจจุบันการพัฒนาด้านเทคโนโลยีและการสื่อสาร เป็นสิ่งที่ช่วยประชาสัมพันธ์ให้อาหารและสถานที่ท่องเที่ยวเป็นที่รู้จักแพร่หลาย อันจะส่งผลที่จะสร้างรายได้ทางการท่องเที่ยวด้านอาหารให้เพิ่มมากขึ้น ภาพถ่าย ถือเครื่องมือสำคัญอย่างหนึ่งในการสื่อความหมาย เพื่อประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยว ภาพถ่ายเป็นช่องทางในการเผยแพร่ข้อมูลแหล่งท่องเที่ยวผ่านเครือข่ายสังคมออนไลน์ที่ตี รวดเร็ว เข้าถึงได้ง่าย มีประสิทธิภาพที่ช่วยในการประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยวในพื้นที่ต่าง ๆ ได้ผลดี เป็นการสร้างแรงจูงใจและกระตุ้นให้เกิดทัศนคติที่ดีต่อสถานที่ท่องเที่ยว ทำให้เกิดภาพลักษณ์อันดีก่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจและความรู้สึกต่อจุดหมายปลายทางแก่นักท่องเที่ยวให้ดียิ่งขึ้น

จังหวัดจันทบุรีเป็นจังหวัดทางภาคตะวันออกที่มีทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ มีมรดกภูมิปัญญาทางด้านอาหารพื้นบ้านอยู่จำนวนมาก กระจายตามพื้นที่ทั่วจังหวัด เป็นดินแดนที่มากด้วยเครื่องเทศ สมุนไพร มีวิถีการบริโภคอาหารที่มีเอกลักษณ์และเสน่ห์ในแบบฉบับของตัวเอง ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นที่ได้รับความนิยมของนักท่องเที่ยวเช่น ต้มหมูชะมวง เส้นจันทน์ผัดปู กว๊ายเตี้ยหมูเลียง เนื้อเลียง มีสมันทุเรียน น้ำพริกปูไข่ ไก่บ้านต้มกระวาน กะพวนแช่ผัดจิ้มน้ำพริกถั่ว น้ำพริกกระก่า เป็นต้น แต่การที่ผู้ศึกษาได้ลงพื้นที่สำรวจเพื่อสืบค้นและรวบรวมข้อมูลเบื้องต้น พบว่า ส่วนใหญ่ยังไม่พบมีการนำภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดจันทบุรี มาทำการประชาสัมพันธ์เพื่อการท่องเที่ยวชุมชนอย่างเป็นรูปธรรม ในขณะที่อาหารเหล่านี้มี ศักยภาพที่จะนำมาสร้างเป็นเรื่องราว หรือตำนานที่สะท้อนอัตลักษณ์ของพื้นที่ให้เกิดเป็นเสน่ห์ของวิถีชุมชนที่จะสามารถดึงดูดให้นักท่องเที่ยวเข้ามาเที่ยวชมในแหล่งท่องเที่ยวชุมชนของจังหวัดจันทบุรี ซึ่งสอดคล้องตามนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวเมืองรองของภาครัฐที่ได้ยกระดับให้จังหวัดจันทบุรีขึ้นแท่นเป็นต้นแบบเมืองรอง (ผู้จัดการออนไลน์, 2561) เพื่อต่อยอดให้เห็นถึงศักยภาพเมืองรอง ที่สามารถสร้างการกระจายรายได้คืนสู่ชุมชนและจำนวนนักท่องเที่ยวที่เพิ่มมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง

ดังนั้น การถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นและส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนผ่านการเล่าเรื่องและภาพถ่าย จึงเป็นเครื่องมือสื่อสารที่สำคัญในการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวชุมชนในจังหวัดจันทบุรี อีกทั้งยังเป็นช่องทางในการศึกษาวิถีชีวิตและวัฒนธรรมทางอาหาร เป็นสิ่งสะท้อนสถานการณ์ความมีอยู่ของทรัพยากรที่สำคัญ ความสามารถในการเข้าถึงทรัพยากรอาหาร รูปแบบ วิถีชีวิต วัฒนธรรม สะท้อนภาพอัตลักษณ์ทางด้านวัฒนธรรมอาหารที่เป็นจุดขายทางการท่องเที่ยวซึ่งจะส่งผลในระยะยาวที่จะช่วยผลักดันให้เกิดการพัฒนาท้องถิ่นบนฐานของการอนุรักษ์และส่งเสริมเรื่องราวท้องถิ่นและให้อาหารเป็นสัญลักษณ์ของพื้นที่ เปิดประสบการณ์ท่องเที่ยวที่ลึกซึ้งและยั่งยืนให้กับนักท่องเที่ยวต่อไปในอนาคต

2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นจันทบุรีของชุมชนท่องเที่ยวจังหวัดจันทบุรี
2. เพื่อสร้างสรรค์ภาพถ่ายดิจิทัลจากเรื่องเล่าภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นจันทบุรีของชุมชนท่องเที่ยวจังหวัดจันทบุรี
3. เพื่อประเมินความพึงพอใจผลงานสร้างสรรค์ภาพถ่ายดิจิทัลจากเรื่องเล่าภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นจันทบุรีเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน

3. การทบทวนวรรณกรรม

แนวคิดเกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่น

เสาวภา ศักยพันธ์ (2548) ได้ให้ความหมายเกี่ยวกับ อาหารพื้นถิ่น อาหารพื้นบ้าน หรืออาหารท้องถิ่น ไว้ว่า เป็นอาหารที่เกิดขึ้นหรือมีขึ้นเฉพาะถิ่น เป็นเอกลักษณ์ของอาหารที่นิยมกินกันในกลุ่มคนแต่ละกลุ่ม สามารถปรุงขึ้นจากวัตถุดิบที่หาง่ายในท้องถิ่น หรือจากบริเวณใกล้หมู่บ้านหรือจากในไร่และในท้องทุ่งนารวมทั้งเป็นอาหารที่มีการกินในท้องถิ่นนั้นมานานและสืบทอดต่อ ๆ กันมา ส่วนอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออก สุณี ศักดาเดช (2549) ได้ทำการจำแนกเป็น อาหารคาว ประกอบด้วย แกงที่ต้องโคลกพริกใส่กับเครื่องแกง เช่น แกงป่า แกงส้ม แกงกะทิ แกงเลียง หมูชะมวง ส่วนแกงไม่ต้องใส่น้ำพริกโคลกในเครื่องแกง เป็นต้มหรือแกงที่ไม่มีรสเผ็ด เช่น ต้มส้ม ต้มกะทิ แกงที่ไม่ต้องใช้เครื่องโคลกปรุงรสน้ำแกง เช่น ปลาต้มกระวาน ไก่บ้านต้มข้าวอ่อน ต้มจำพวกนี้นิยมรับประทานกับน้ำพริกเกลือ หรืออาจปรุงรสเปรี้ยวด้วยระกำลงในต้มก็ได้ เช่น ไก่บ้านต้มระกำ เป็นต้น ส่วนอาหารประเภทปลาที่เป็นเอกลักษณ์ของคนภาคตะวันออกคือ ปลาพลา ทำจากเนื้อปลาสดนำมาแล่บาง ๆ คั้นกับน้ำมะนาวคลุกเคล้ากับ ตะไคร้ หัวปลี ผักชีฝรั่ง ใบมะกรูดหอมแดงซอย สะระแหน่เด็ดเป็นใบ ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลเล็กน้อยและพริกชี้หูโขลกหยาบ แต่มีน้ำราด ปลาพลาอีกชนิดหนึ่งทำจากถั่วตัดโคลกละเอียดปรุงรสเปรี้ยว เค็ม หวาน เผ็ด ชนิดหลังนี้จะพบตามร้านอาหารทั่วไป ส่วนอาหารจำพวกเครื่องจิ้ม เช่น น้ำพริกปูไข่ น้ำพริกกุ้งสด น้ำพริกกระก่า น้ำพริกเกลือใช้พริกชี้หู กระเทียมโขลกละเอียดปรุงรสเปรี้ยว เค็ม ใช้จิ้มเนื้อสัตว์หรือผักก็ได้ หรือใส่กุ้งแห้งป่นใช้คลุกข้าวสวยร้อนรับประทานกับผักต่าง ๆ ส่วนอาหารจานเดียวที่คนจันทบุรี คนภาคตะวันออกและคนทั่วไปรู้จักและนิยมรับประทานคือ ก๋วยเตี๋ยวผัดปูและก๋วยเตี๋ยวหมูเสียง ซึ่งเอกลักษณ์ของก๋วยเตี๋ยวหมูเสียงอยู่ที่น้ำก๋วยเตี๋ยวที่ปรุงด้วยเครื่องเทศสมุนไพรหลายชนิด โดยเฉพาะเร่งหอม เป็นตัวชูโรงที่ทำให้ก๋วยเตี๋ยวหมูเสียงมีลักษณะเฉพาะตัว ข้าวต้มจันทบุรี เป็นอาหารพื้นเมืองของจังหวัดจันทบุรี ประกอบด้วยข้าวต้ม โรยหน้าด้วยไข่เจียวหั่นฝอย กุ้งแห้งป่น หัวผักกาดเค็มสับละเอียด กระเทียมเจียว แต่งกลิ่นด้วยใบกุยช่ายและพริกไทยป่น ส่วนอาหารว่าง บางอย่างอาจได้รับอิทธิพลมาจากเวียดนามเช่น ข้าวเกรียบน้ำจิ้ม มีลักษณะเป็นแผ่นแปงคล้ายก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่แต่บางกว่า จิมน้ำจิ้มซึ่งทำจากกระเทียม พริกชี้หู กุ้งแห้ง โขลกละเอียดปรุงรสด้วยน้ำปลา มะนาว น้ำตาลทราย เจือด้วยน้ำต้มสุกเพื่อให้รสอ่อนลงเล็กน้อย

อาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออก จึงมีลักษณะที่คล้ายคลึงกับอาหารในภาคอื่นแต่มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะท้องถิ่นนั้น ๆ โดยเฉพาะในพื้นที่จังหวัดจันทบุรีซึ่งเป็นดินแดนที่อุดมด้วยเครื่องเทศและสมุนไพร อีกทั้งเป็นแหล่งผลิตและค้าของป่ารวมทั้งเนื้อสัตว์ป่า อาหารพื้นบ้านจันทบุรี โดยเฉพาะพวกแกงเผ็ดและผัดเผ็ดจึงใช้เครื่องเทศมาก จึงให้รสชาติเผ็ดร้อนและหอมเครื่องเทศเป็นพิเศษมากกว่าแกงเผ็ดและผัดเผ็ดของอื่นในบรรดาเครื่องเทศที่ใช้ทำน้ำพริกแกง เร่งหอม เป็นเครื่องเทศเฉพาะที่สร้างความเป็นเอกลักษณ์ของกลิ่นแกงเผ็ดและผัดเผ็ดของจันทบุรี นอกจากนี้ “เร่งหอม” ยังใช้ต้มน้ำก๋วยเตี๋ยวเสียง ทำให้ได้รสชาติและกลิ่นหอมของสมุนไพรต่างจากก๋วยเตี๋ยวทั่วไป จนก๋วยเตี๋ยวเสียงกลายเป็นสัญลักษณ์ของจันทบุรีอีกอย่างหนึ่ง

แนวคิดอาหารกับการสื่อสาร

อาหาร ถือเป็นหนึ่งในสี่ของปัจจัยในการดำรงชีวิตของมนุษย์ นอกจากอาหารจะช่วยทำให้ร่างกายเจริญเติบโต แข็งแรงสมบูรณ์ อาหารก็เป็นเครื่องบ่งบอกหรือสะท้อนอะไรได้อีกหลากหลายประการ ในการพิจารณาอาหารกับการสื่อสารโดยเฉพาะความ

หมายของอาหาร มีมิติที่สำคัญ อาทิเช่น มิติทางประวัติศาสตร์ มิติวัฒนธรรมการกิน เป็นพฤติกรรมของคนในสังคมที่ได้ปฏิบัติต่อกันมาเป็นระยะเวลาอันยาวนานและถ่ายทอดส่งต่อรุ่นต่อรุ่น การสื่อสารเข้ามามีส่วนเกี่ยวข้องในมิติวัฒนธรรมอาหารการกิน โดยในปัจจุบัน คนในสังคมหนึ่งๆ สามารถรับรู้วัฒนธรรมการกินอาหารของสังคมอื่น ผ่านสื่อมวลชน ส่วนมิติทางด้านศาสนา โดยเฉพาะอาหารที่ปรากฏอยู่ในพิธีกรรมความเชื่อของคนในสังคมนั้นๆ มิติด้านสุขภาพ เกี่ยวข้องกับอาหารในเรื่องการมองเรื่องความสมดุลของร่างกาย ส่วนในมิติทางสังคม อาหารสามารถบ่งบอกความแตกต่างทางสังคม บ่งบอกสถานะคนในสังคมด้วยเช่นกัน (รัตติกาล เจนจิต, 2556) การกินอาหารทุกชนิดของเรามักจะมีความหมายโดยนัย (connotative meaning) ติดมาด้วยเสมอเช่น ชนชั้น เพศสภาพชาติพันธุ์ ทัศนคติทางศาสนา และประวัติศาสตร์ของอาหารชนิดนั้น ๆ เนื่องจากอาหารมีมิติทางสังคมและวัฒนธรรม ดังนั้นอาหารและการกินจึงเป็นเครื่องหมายที่บ่งชี้อัตลักษณ์และความแตกต่างทางสังคม วัฒนธรรมอาหารจึงถูกใช้เพื่อสื่อสารว่าคนแต่ละคนนั้น สังกัดกลุ่มใดสังคมแบบใด สร้างอัตลักษณ์ของตนเองอย่างไร (Bob Ashley, 2004) ตัวอย่างอีกประการหนึ่งที่บ่งชี้อาหารว่าสะท้อนความเป็นตัวตนเช่น เรามักจะเห็นการโพสต์รูปภาพอาหารหรูในสื่อสังคมออนไลน์เพื่ออวดประสบการณ์ในการรับประทานอาหารของคนในยุคปัจจุบัน ซึ่งรูปภาพมักแสดงให้เห็นถึงตัวตน สถานะและความสุขซึ่งเป็นวิธีการสื่อสารให้คนรอบตัวรับรู้สถานภาพทางสังคมของเจ้าของภาพอีกด้วย ศรีนคร รัตน์เจริญขจร (2544) ได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับ ร้านกาแฟ ความหมายในวัฒนธรรมไทยยุคบริโภคมหาวิเคราะห์เพื่อทำความเข้าใจความสัมพันธ์ระหว่างผู้บริโภคกับความหมายในเชิงสัญลักษณ์ของผู้ที่เข้ามาใช้บริการซึ่งพบว่า ร้านกาแฟเหมือนเป็นพื้นที่ศักดิ์สิทธิ์สำหรับทำพิธีครอบเพื่อสร้างอัตลักษณ์กลุ่มให้กับสมาชิกที่ต้องการรับรู้ความหมายของตนเองแบบหนึ่งร่วมกันด้วย หรือแม้แต่การบริโภคชา ยังสามารถบ่งบอกถึงชนชั้นผู้บริโภคได้ ซึ่ง ณัชชา อจารยบุตร (2559) ได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับการสื่อสารกับการสร้างความหมายและรสนิยมการบริโภคชาข้ามชาติในสังคมไทยที่ถูกสร้างความหมายขึ้นมาจากโครงสร้างอำนาจที่แตกต่างกันตั้งแต่ยุคประวัติศาสตร์ โดยความหมายของชาจีนและชาอังกฤษถูกใช้เพื่อสื่อสารถึงตัวตนและความแตกต่างทางชนชั้นของผู้บริโภคโดยเฉพาะชนชั้นสูงในช่วงเริ่มต้นและถูกชนชั้นกลางนำมาใช้เพื่อดำรงรักษาสถานะทางชนชั้นของตนเองมาจนถึงในยุคปัจจุบัน

แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับการถ่ายภาพอาหาร

มุกกล้องและการจัดองค์ประกอบภาพอาหาร เป็นปัจจัยที่มีความสำคัญที่จะทำให้ภาพถ่ายอาหารสามารถสื่อสารออกมาได้น่าสนใจโดย Reina Kanamori (2018) ได้ทำการเสนอเทคนิคการออกแบบและจัดองค์ประกอบสำหรับการถ่ายภาพอาหารเพื่อนำใช้ในงานในช่องทางสื่อต่าง ๆ ดังนี้

1) ถ่ายภาพจากด้านบนหรือถ่ายภาพจากมุมสูง เพื่อเน้นสีส้มและรูปร่าง อาหารควรเป็นตัวแบบหลักของภาพ ดังนั้น ควรขยับเข้าใกล้ให้มากที่สุดเท่าที่ทำได้ แม้ว่าบางส่วนของจานจะต้องหลุดเฟรมภาพไปก็ตาม ควรถ่ายภาพในสถานที่ที่มีแสงธรรมชาติ จะทำให้ภาพดูสวยงามกว่า และหากมีของประกอบฉากหรือของตกแต่งที่อยู่สูงพอสมควร เพื่อสร้างความลึกและมิติในภาพถ่ายได้ อีกทั้งยังทำให้ผู้ชมมองเห็นขนาดของอาหารอีกด้วย

2) เพิ่มองค์ประกอบด้านมนุษย์เพื่อทำให้ผู้ชมรู้สึกเป็นส่วนหนึ่งของฉาก จะช่วยเพิ่มชีวิตชีวาและเรื่องราวให้กับภาพถ่าย เช่น มือ อยู่ในเฟรมภาพและปล่อยให้เหลือให้เป็นจินตนาการของผู้ชม ควรวางอุปกรณ์ประกอบที่มีความเหมาะสม จะทำให้เกิดเอฟเฟกต์คล้ายภาพแบบมุมมองภาพยนตร์ ซึ่งผู้ชมรู้สึกราวกับกำลังประสบฉากนั้นด้วยตนเอง

3) ใช้ฉากหลังที่น่าสนใจให้เป็นประโยชน์ เหมาะสำหรับอาหารที่ถือไว้ในมือเพื่อรับประทานเช่น ไอศกรีม ร้านกาแฟหรือร้านอาหารอาจมีกำแพงสีสดใสหรือตกแต่งอย่างสะดุดตาหากสีอื่นต่าง ๆ คือองค์ประกอบเฉพาะในภาพถ่าย ควรเพิ่มความอิมิตัวของสี เพื่อให้สีสดดูสดใสยิ่งขึ้น

ในการถ่ายภาพอาหารที่ดึงดูดสายตาในยุคปัจจุบันทางสื่อสังคมออนไลน์ Yocuwa Samarom (2019) ได้ให้ข้อเสนอแนะคือ การใช้ GRIDLINE ในการจัดองค์ประกอบให้ภาพทั้ง 3 ด้าน จดตัดเก้าช่อง สามารถที่จะทำให้ภาพถ่ายอาหารดูลงตัวและน่า

สนในมากขึ้น สิ่งสำคัญคือทำให้ภาพของอาหารเล่าเรื่องได้ชัดเจน เน้นย้ำเนื้อหาในภาพได้เป็นอย่างดี และควรพยายามบอกเล่าในภาพว่าอาหารนั้น มีจุดเด่นตรงไหน ส่วนไหนที่น่ารับประทาน ไม่ว่าจะเป็น สี สัน ความหรรษา สีสันของอาหาร สิ่งสำคัญที่ต้องพิจารณาบริบทของอาหาร ภาชนะที่ใส่ โทนของภาพ ก็จะช่วยเติมเต็มรายละเอียดตรงนั้นให้สื่อสารได้ชัดเจนมากขึ้น

ส่วนการการจัดตกแต่งอาหารเพื่อการถ่ายภาพให้มีความน่าสนใจนั้นมนตรี พันธุ์สวัสดิ์ (2561) ได้อธิบายถึงองค์ประกอบศิลปะที่นำมาเป็นแนวปฏิบัติในการจัดอาหาร ประกอบด้วย ขนาดและสัดส่วน นำมาเกี่ยวข้องในการจัดอาหารในภาชนะ หากภาชนะมีขนาดเล็กอาหารในงานควรมีปริมาณที่พอดี ไม่มากจนล้นหรือเลอะออกมานอกภาชนะ ความกลมกลืนในการเลือกภาชนะที่เหมาะสมกับประเภทของอาหาร หากต้องการให้อาหารที่จัดน่าสนใจ การจัดตกแต่งอาหารเพื่อการถ่ายภาพ จึงมีความสำคัญในการนำเอาศิลปะและความคิดสร้างสรรค์มาใช้เพื่อถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวของแต่ละท้องถิ่น การจัดตกแต่งอาหารต้องให้อาหารมีจุดเด่นขึ้นมา รูปภาพอาหารที่สามารถดึงดูดสายตา สิ่งสำคัญคือ หน้าตาของอาหารต้องสวยและเห็นได้เด่นชัด ผู้ถ่ายภาพต้องคัดสรรวัตถุดิบที่สดใหม่ ต้องทำให้วัตถุดิบคงสภาพเดิมให้มากที่สุด ทั้งสี สัน ของภาชนะจะต้องไม่ไปบดบังสีของอาหาร ควรส่งเสริมอาหาร วัตถุดิบของอาหารต้องดู เรียบ แต่ห่อ อาหารใน 1 งานควรมีสีสันของผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ครบในงานเดียว มีทั้งโทนสีร้อน และสีเย็น จึงจะถือว่าสวยงามและลงตัว

4. ระเบียบวิธีวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ในลักษณะการวิจัยและพัฒนา (Research and Development) โดยการรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลจากการวิเคราะห์เอกสาร การสัมภาษณ์และการใช้แบบสอบถาม ซึ่งแบ่งวิธีดำเนินการวิจัยตามวัตถุประสงค์ ดังนี้

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ผู้วิจัยเก็บข้อมูลภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่เป็นอัตลักษณ์ทั้ง 10 หมู่บ้าน ประกอบด้วย บ้านท่าเรือจ้าง หมู่ 5 ตำบลจันทนิมิตร อำเภอเมือง, บ้านคลองหินลอย หมู่ 7 ตำบลชากไทย อำเภอเขาคิชฌกูฏ, บ้านน้ำใส หมู่ 11 ตำบลทุ่งเบญจา อำเภอท่าใหม่, บ้านเกาะसान หมู่ 6 ตำบลมะขาม อำเภอมะขาม, บ้านปากน้ำเวฬุ หมู่ 2 ตำบลบางชัน อำเภอขลุง, บ้านหนองอ้อล่าง หมู่ 9 ตำบลมะขาม อำเภอมะขาม, บ้านหนองบัว หมู่ 6 ตำบลหนองบัว อำเภอเมืองบ้าน, ตะเคียนทอง หมู่ 4 ตำบลตะเคียนทอง อำเภอเขาคิชฌกูฏ, บ้านลำสีเทียน หมู่ 6 ตำบลบางชัน อำเภอขลุง และบ้านปากน้ำแฉมหนู หมู่ 9 ตำบลตะกาดเหง้า อำเภอท่าใหม่ โดยสัมภาษณ์เชิงลึกจากผู้ให้ข้อมูลสำคัญได้แก่ ประชาชนด้านอาหารในหมู่บ้าน ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารพื้นถิ่น แม่ครัวในแต่ละหมู่บ้าน หมู่บ้านละ 5 คน

2. ขอบเขตการวิจัย

ผู้วิจัยมุ่งศึกษา 3 ประเด็น ได้แก่ 1) ศึกษาภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นจันทบูรของชุมชนท่องเที่ยวจังหวัดจันทบุรี ศึกษาจากเอกสาร ตำรา งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง สื่ออิเล็กทรอนิกส์ และการสัมภาษณ์เชิงลึกจากผู้ให้ข้อมูลสำคัญในประเด็นประวัติความเป็นมา ส่วนประกอบ ข้อมูลทางวัฒนธรรม ข้อมูลทางโภชนาการ 2.) การสร้างสรรค์ภาพถ่ายดิจิทัลจากเรื่องเล่าภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นจันทบูรของชุมชนท่องเที่ยวจังหวัดจันทบุรี ผู้ศึกษาดำเนินการออกแบบตกแต่งอาหาร จัดวัสดุประกอบฉาก สร้างสรรค์การถ่ายภาพอาหารด้วยกล้องดิจิทัล และนำผลงานภาพถ่ายมาประเมินคุณภาพเชิงเทคนิคภาพจากผู้เชี่ยวชาญด้านการถ่ายภาพ เพื่อนำไปปรับปรุงก่อนนำไปใช้จริง 3) การประเมินความพึงพอใจผลงานสร้างสรรค์ภาพถ่ายดิจิทัลจากเรื่องเล่าภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นจันทบูรเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน ผู้ศึกษานำผลงานสร้างสรรค์ภาพถ่ายมาประเมินความพึงพอใจจากกลุ่มตัวอย่างประกอบไปด้วย ผู้นำชุมชนทั้ง 10 หมู่บ้าน หมู่บ้านละ 5 คน นักวิชาการภาครัฐที่ส่งเสริมการท่องเที่ยว จำนวน 1 คน นักวิชาการด้านวัฒนธรรมจังหวัดจันทบุรี จำนวน 1 ท่าน พัฒนาชุมชนจังหวัด จำนวน 1 คน และกลุ่มนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเที่ยวในจังหวัดจันทบุรี จำนวน 20 คน รวมกลุ่มตัวอย่างทั้งสิ้น 73 คน

3. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ประกอบด้วย

- แบบวิเคราะห์เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นจันทบุรี
- แบบสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นจันทบุรี
- แบบบันทึกการถ่ายภาพอาหารแต่ละรายการ

4. การเก็บรวบรวมข้อมูล

- ผู้ศึกษาทำการเก็บรวบรวมข้อมูลที่ได้จากแบบวิเคราะห์เอกสาร แบบสัมภาษณ์
- นำข้อมูลที่ได้จากการเก็บรวบรวมข้อมูลมาออกแบบสร้างสรรค์การถ่ายภาพแต่ละเมนูและทำการบันทึกแนวทางการถ่าย

ภาพในแบบบันทึกการถ่ายภาพ

- ประเมินความพึงพอใจผลงานสร้างสรรค์ โดยใช้แบบสอบถามในการหาค่าระดับความความพึงพอใจผลงานสร้างสรรค์ภาพถ่าย โดยวิเคราะห์โดยหาค่าเฉลี่ย (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ใช้เกณฑ์การให้คะแนนและการแปลความหมายของค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน วัดระดับความพึงพอใจไว้ 5 ระดับ (บุญชม ศรีสะอาด, 2545)

5. การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้ศึกษาวิเคราะห์ข้อมูลภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นจันทบุรีจากแบบสัมภาษณ์และแบบวิเคราะห์เอกสาร โดยวิเคราะห์ข้อมูลแบบอุปนัย (Analytic Induction) สร้างข้อสรุปและนำเสนอผลการวิเคราะห์ในลักษณะพรรณนาวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ (Descriptive Analysis) ก่อนทำการสร้างสรรค์ภาพถ่ายอาหาร

5. ผลการศึกษา

1. ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจากชุมชนท่องเที่ยวในจังหวัดจันทบุรี เนื่องจากลักษณะภูมิประเทศของจังหวัด มีทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ อาหารท้องถิ่นส่วนใหญ่ จึงมีการใช้วัตถุดิบและส่วนผสมที่เป็นเครื่องเทศ สมุนไพรเป็นส่วนประกอบ โดยเฉพาะพวกแกงเผ็ดและผัดเผ็ดจะใช้เครื่องเทศมาก ทำให้อาหารมีกลิ่นหอมเครื่องเทศเป็นพิเศษมากกว่าแกงเผ็ดและผัดเผ็ดของที่อื่น ส่วน เร่วหอม กระวาน ถือเป็นเครื่องเทศเฉพาะที่สร้างความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นจันทบุรี ภูมิปัญญาอาหารของคนในท้องถิ่นที่นอกเหนือจากการกินเพื่อการดำรงชีวิตแล้ว ยังกินเพื่อการบรรเทารักษาโรคต่าง ๆ ได้อีกด้วย นอกจากนี้ยังพบภูมิปัญญาในการนำพืชท้องถิ่นมาเป็นส่วนหนึ่งในกระบวนการผลิตอาหารเป็นยา เช่น เมล็ดพุทราทองผาต การแช่กะพูนด้วยเปลือกไม้ที่มีรสฝาด ก่อนนำมารับประทานเป็นการบรรเทาอาการท้องเสียจากการปนเปื้อนจุลินทรีย์ที่อยู่ในกะพูน หรือแม้แต่เมนู แกงหมูชะมวง ที่คนในท้องถิ่นจันทบุรี นำมาใช้เป็นวัตถุดิบประกอบอาหารจนกลายเป็นอัตลักษณ์อาหารที่สำคัญของชาวจันทบุรี ซึ่ง ชะมวง ก็ยังเป็นภูมิปัญญาที่ชาวบ้านนำมาประกอบอาหารเพื่อช่วยเป็นยาระบาย แก้อาเจียน กัดเสมหะ แก้อาเจียน และแก้กระหายน้ำ ได้อีกด้วย (อร่าม อรรถเจดีย์, 2550)

ชาวจันทบุรีประกอบด้วยประชากรที่หลากหลายกลุ่มชาติพันธุ์ คือ ไทย จีน ญวน ของ เป็นต้น หมู่บ้านที่เป็นกลุ่มชาติพันธุ์ไทยเช่น บ้านปากน้ำแฉะ บ้านสีลำเทียน และบ้านปากน้ำแฉะหมุ มีการดำเนินชีวิตที่อยู่ติดชายฝั่งทะเล ลักษณะอาหารส่วนใหญ่จึงมีส่วนประกอบของอาหารทะเลเช่น กุ้ง หอย ปู ปลา ด้วยวัตถุดิบที่มีอยู่จำนวนมาก จึงเกิดภูมิปัญญาด้านการถนอมอาหารเพื่อเก็บไว้กินนอกฤดูกาลเช่น การทำกะปิ น้ำเค็ม ไตปลา เป็นต้น ส่วนภูมิปัญญาอาหารที่พบในกลุ่มชาติพันธุ์ญวนที่อาศัยอยู่ในบ้านท่าเรือจ้าง หรือชุมชนวัดโรมันคาทอลิก พบว่ายังคงมีลักษณะร่วมกับอาหารของเวียดนาม กล่าวคือ การประกอบอาหารที่มีรสชาติจัด ไม่นิยมทานอาหารที่มีรสจืด และเป็นอาหารที่มีส่วนประกอบง่าย ๆ สามารถหาได้ในบริเวณรอบตัว โดยจะนิยมบริโภคปลาและผักเป็นหลัก เนื่องจากเป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่าย ส่วนชาวจีนที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ชุมชน ก็จะมีอาหารที่รับประทานเป็นหลักที่เป็นอาหารประเภทเส้นก๋วยเตี๋ยว ซึ่งสะท้อนความเชื่อในเรื่องของสัญลักษณ์ความมีอายุยืนยาว ความสุข ความเป็นมงคลในชีวิต เป็นต้น จากเส้นก๋วยเตี๋ยวที่มีต้นแบบมาจากชาวจีนในท้องถิ่นจันทบุรี ที่มีลักษณะเป็นเส้นเล็ก แต่จะมีคุณสมบัติเหนียวนุ่มและไม่เปื่อยยุ่ยหรือขาดง่ายเหมือนกับ

กล้วยเตี๋ยเส้นเล็กชนิดอื่นโดยทั่วไป ได้กลายเป็นอาหารที่ขึ้นชื่อและเป็นเอกลักษณ์ที่เรียกว่า เส้นจันทน์ ที่ชาวไทยและจีนในพื้นที่ได้มีการประยุกต์ผสมผสานให้สอดคล้องกับบริบทของวัตถุดิบในท้องถิ่น เช่น เส้นจันทน์ผัดปู เป็นการนำเอาเส้นกล้วยเตี๋ยมาผัดรวมกับปู ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่หาได้ทั่วไปตามชายฝั่งทะเลของจันทบุรี หรือกล้วยเตี๋ยหมูเสียง ที่เป็นการนำเอาสมุนไพรท้องถิ่นอย่าง เร่วหอม มาเป็นส่วนผสมของน้ำซุ๊ป เป็นต้น

2. การสร้างสรรค์ภาพถ่ายดิจิทัลจากเรื่องเล่าภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจากชุมชนท่องเที่ยวจังหวัดจันทบุรี ในกระบวนการถ่ายภาพอาหารนั้น ขั้นตอนการจัดตกแต่งอาหารมีความสำคัญมากเพราะจะช่วยให้อาหารเพิ่มมูลค่าและมองดูน่ารับประทาน โดยในการถ่ายภาพอาหารครั้งนี้ ผู้วิจัยใช้หลักการเน้นส่วนผสมหลัก หรือส่วนประกอบของอาหารมาจัดวางเป็นตัวสนับสนุนในการจัดองค์ประกอบ ซึ่งทำให้สื่อสารถึงความเป็นอาหารพื้นถิ่นและใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นมาเป็นส่วนประกอบของอาหารออกมาได้ชัดเจน มีการจัดอาหารในภาชนะที่มีขนาดและสัดส่วนที่ดูเหมาะสม ใช้หลักการตัดกันของสีอาหารในปริมาณที่พอเหมาะและองค์ประกอบของภาพที่ออกมามีความเป็นเอกภาพ

ภาพที่ 1

ตัวอย่างภาพถ่ายอาหารน้ำพริกกระก้า, ข้าวตอกน้ำกะทิทุเรียน และไก่ต้มกระวาน



ด้านเทคนิคในการถ่ายภาพอาหารด้วยกล้องดิจิทัล การเลือกใช้เลนส์ทางยาวโฟกัสเดียว (Fix Lens) มีความเหมาะสมในอันดับต้น ๆ ที่จะนำมาถ่ายภาพอาหาร และเลือกปรับขนาดรูรับแสง ความเร็วชัตเตอร์ (Speed Shutter), ค่าความไวแสง (ISO) ที่เหมาะสมและสัมพันธ์กับสภาพแสง ส่วนมุมกล้องที่มีความเหมาะสมในการถ่ายภาพอาหาร มี 2 รูปแบบ คือ มุมกล้องที่ถ่ายภาพจากด้านบน 90 องศา เพื่อเน้นสีสันและรูปร่างของอาหารในภาชนะ และถ่ายภาพมุม 45-60 องศาจะเหมาะสำหรับอาหารที่ต้องการนำเสนอให้เห็นถึงรูปร่างสูงของอาหารหรือภาชนะและอาหารที่ต้องการเน้นให้เห็นถึงความเป็นชั้น (Layer) ส่วนการจัดฉากหลังของภาพอาหาร เนื่องจากเป็นอาหารพื้นถิ่น ควรเลือกฉากหลังที่มีความสอดคล้องกับอาหารเช่น ใช้ใบตองรองเป็นฉากพื้นหลัง หรือแผ่นลายไม้ที่ดูแล้วให้ความรู้สึกถึงความเป็นท้องถิ่น มีการใช้เสื่อก รองพื้นภาชนะเพื่อเป็นฉากประกอบอาหาร เป็นการสะท้อนให้เห็นถึงความ เป็นจันทบุรีที่มีชื่อเสียงด้านเสื่อกจันทบูร ช่วยทำให้ภาพอาหารมีความน่าสนใจขึ้นมา รูปภาพอาหารที่สามารถดึงดูดสายตา สิ่งสำคัญคือ หน้าตาของอาหารต้องสวย และเห็นได้เด่นชัด การถ่ายภาพต้องคัดสรรวัตถุดิบที่สดใหม่ ต้องทำให้วัตถุดิบคงสภาพเดิมให้มากที่สุด ทั้งสีสัน สีสันของภาชนะจะต้องไม่ไปรบกวนสีของอาหาร วัตถุดิบของอาหารต้องดู เรียบง่ายแต่แฝงด้วยรสนิมที่บ่งบอกถึงความ เป็นท้องถิ่น จากผลการประเมินคุณภาพของงานสร้างสรรค์ภาพถ่ายในเชิงเทคนิคภาพโดยภาพรวม พบว่า คุณภาพของภาพถ่าย ด้านความคมชัด คุณภาพด้านแสงเงา คุณภาพของสี และความมีมิติของภาพ มีคุณภาพอยู่ในระดับ มากที่สุด ส่วนด้านมุมกล้อง การ จัดองค์ประกอบภาพและความงามด้านทัศนศิลป์ มีคุณภาพอยู่ในระดับ มาก

3. ความพึงพอใจในผลงานสร้างสรรค์ภาพถ่ายอาหารต่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน ภาพถ่ายที่ถูกรับรองสร้างสรรค์ขึ้นมา ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมาก ทั้งในเรื่อง ความสวยงามของภาพถ่าย ความน่าสนใจของภาพ ความคิดสร้างสรรค์ การสื่อความหมายของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นกระตุ้นให้เกิดการตัดสินใจท่องเที่ยว ภาพถ่ายที่มีความสวยงามมากที่สุด ประกอบด้วย ภาพเมนูข้าวตอกน้ำกะทิทุเรียน ปลาทุตม์เค็ม น้ำพริกกระก่า น้ำพริกกะทิ น้ำพริกปูไข่ หากพิจารณาโดยภาพรวมแล้ว เมนูอาหารที่มีผลประเมินภาพถ่ายที่มีความสวยงามในระดับ มากที่สุด ส่วนใหญ่จะเป็น เมนูน้ำพริก ที่มีการจัดตกแต่งภาพด้วยองค์ประกอบเสริมหลากหลายชนิด เช่น ผักที่กินกับน้ำพริกที่มีความหลากหลายและมีสีสันที่สดสวยงาม วัตถุดิบที่นำมาประกอบที่โดดเด่น รวมไปถึงภาษาที่ใช้บรรยายอาหารที่มีทั้งการสะท้อนให้เห็นถึงอัตลักษณ์ของความเป็นท้องถิ่นและภาษาที่สะท้อนถึงรสนิยมและบุคลิกของประเภทอาหาร หรือแม้แต่การนำอาหารท้องถิ่นมาจัดในภาษาที่มีความคุ้นเคย เช่น ภาษาละครที่ส่วนใหญ่จะพบเห็นในเมนูอาหารชั้นสูง ก็มักจะทำให้อาหารนั้นดูมีระดับขึ้นมา อีกทั้งการจัดแสงของภาพที่เน้นการใช้เงา หรือการเปิดรับแสงน้อย ความต่างระหว่างส่วนที่สว่างกับส่วนที่เป็นเงาทึบ ทำให้ภาพดูมีมิติ ซึ่งในปัจจุบัน ภาพถ่ายแนวนี้ เป็นสไตล์การถ่ายภาพที่ค่อนข้างได้รับความนิยมในสื่อสังคมออนไลน์ และแม้กระทั่งตำราอาหารต่าง ๆ โดยมักจะแสดงให้เห็นเงาอย่างชัดเจนและสื่อถึงอารมณ์ซุกซมและตื่นตาตื่นใจได้เป็นอย่างดี ข้อสรุปที่สำคัญ การถ่ายภาพอาหารให้มีความน่าสนใจ องค์ประกอบที่สำคัญที่ขาดไม่ได้คือ ส่วนประกอบเสริมภายในภาพ ไม่ว่าจะเป็นวัตถุดิบประกอบภาพ ภาษา การจัดองค์ประกอบภาพควรเลือกใช้หรือพที่มีความเกี่ยวข้องกับอาหารมาเป็นองค์ประกอบในภาพ จะช่วยให้ภาพที่ดูโล่ง มีสีสันและสร้างความสะดุดตาได้ รวมไปถึงเรื่องแสงภายในภาพ ในการที่จะสื่อออกมาให้เห็นถึงความสวยงามและความน่าสนใจของอาหาร และที่สำคัญการสร้างสรรคภาพถ่ายควรหาข้อแตกต่างจากภาพที่เคยมีอยู่แล้วและหาเมนูใหม่ ๆ ที่น่าสนใจ

6. อภิปรายผล

จากการศึกษาภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจากชุมชนท่องเที่ยวในจังหวัดจันทบุรี ทั้ง 10 ชุมชน ทำให้ผู้วิจัยได้เห็นความหลากหลายภูมิปัญญาอาหารในแต่ละท้องถิ่นที่ได้สะท้อนออกมาในรูปขององค์ความรู้ด้านอาหาร การใช้วัตถุดิบ กระบวนการผลิตอาหารที่สอดคล้องกับบริบทในท้องถิ่นและสอดคล้องกับธรรมชาติ ซึ่งเป็นองค์ความรู้ที่ได้พัฒนาให้เกิดเป็นสิ่งที่ดีงามและมีคุณค่า สามารถสืบทอดต่อกันมา โดยมีการผสมผสานและปรับเปลี่ยนระหว่างภูมิปัญญาดั้งเดิมที่มีมาแต่ในอดีตกับภูมิปัญญาใหม่อยู่ตลอดเวลาภายใต้ศักยภาพและสิ่งแวดล้อมที่มีอยู่ อาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี มีความโดดเด่นในเรื่องของกลิ่นและรสชาติที่เข้มข้นของพืชเครื่องหอม นานาชนิดซึ่งแตกต่างจากอาหารของภาคอื่น ความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อลักษณะของอาหาร ได้แก่อาชีพของคนในจังหวัดทั้งที่เป็นเกษตรกร ชาวประมง ศาสนา ขนบธรรมเนียมประเพณีวัฒนธรรมในแต่ละพื้นที่ที่มีกลุ่มชาติพันธุ์อยู่หลายกลุ่ม ความเชื่อ ประวัติศาสตร์และสภาพทางภูมิศาสตร์ ซึ่งปัจจัยเหล่านี้เป็นสิ่งที่ทำให้ลักษณะของอาหารในแต่ละท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี มีความแตกต่างหรือคล้ายคลึงกันบ้าง ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของ สุณี ศักดาเดช (2549) และด้วยสภาพทางภูมิศาสตร์ของแต่ละท้องถิ่น ก็เป็นปัจจัยสำคัญที่จะกำหนดชนิด ลักษณะของอาหารท้องถิ่น ซึ่งจะก่อให้เกิดวัฒนธรรมเฉพาะท้องถิ่นขึ้นอย่างหลากหลายทั้งที่แตกต่างและคล้ายคลึงกัน

ข้อค้นพบเมนูอาหารบางรายการ มีการแสดงให้เห็นถึงตัวตนของผู้บริโภค สถานะและความสุขซึ่งเป็นวิธีการสื่อสารให้คนรอบตัวรับรู้สถานภาพทางสังคมของผู้คนอีกด้วย กล่าวคือ เมนูอาหาร เส้นจันทน์ผัดปู ที่นอกจากจะรับประทานเป็นอาหารว่างหรือแพนอาหารมือได้มือหนึ่งแล้ว ในงานบุญต่าง ๆ ยังนิยมผัดกัวยเตี้ยผัดปูเลี้ยงแขกผู้มาร่วมงานด้วย ซึ่งหากเจ้าภาพมีการเลี้ยงอาหารแขกที่มาร่วมงานด้วยเมนูดังกล่าว ก็จะบ่งบอกถึงสถานะของเจ้าภาพเนื่องจากวัตถุดิบอย่างเช่น ปู เป็นวัตถุดิบที่มีราคาค่อนข้างสูงจึงสะท้อนได้ถึงฐานะของเจ้าภาพ ซึ่งเป็นไปตามมิติในการให้ความหมายของอาหารในเชิงสังคมที่สื่อสารออกมาให้คนรอบตัวได้รับรู้สถานภาพทางสังคมของเจ้าภาพ รวมไปถึงการสะท้อนภาพวิถีชีวิตของชาวจันทบุรีที่เป็นเมืองที่อุดมสมบูรณ์ของอาหารอีกด้วย ซึ่ง

สอดคล้องกับแนวคิดการสื่อสารของอาหารในมิติทางสังคม ที่ รัตติกาล เจนจัด (2556) ได้กล่าวไว้ และสอดคล้องตามผลการศึกษาของ ศรีนคร รัตน์เจริญขจร (2544) และณัชชา อาจารย์ยุตต์ (2559) ที่บ่งบอกได้ว่า อาหารสามารถบ่งบอกความแตกต่างทางสังคม บ่งบอกสถานะคนในสังคมด้วยเช่นกัน

การถ่ายภาพอาหารพื้นถิ่นที่จะสร้างจุดสนใจและสื่อสารกับผู้ดูภาพนั้น ภาพถ่ายอาหารต้องถ่ายออกมาให้หน้ารับประทาน จัดวางองค์ประกอบที่น่าสนใจ และถ่ายทอดเรื่องราวของอาหารออกมาให้น่าสนใจ ในการจัดตกแต่งอาหารต้องคำนึงถึงควมมีเอกภาพ ในการจัดอาหาร มีการเน้น (Emphasis) ในด้านสีสันของอาหาร และองค์ประกอบเสริมต่าง ๆ การจัดจัดบรรยากาศให้สอดคล้องกับความ เป็นอาหารท้องถิ่น ซึ่งแนวคิดเกี่ยวกับการจัดตกแต่งอาหารที่ มนตรี พันธุ์สวัสดิ์ (2561) ได้อธิบายไว้ยังเป็นแนวปฏิบัติที่ดีในการจัดตกแต่งอาหารเพื่อการถ่ายภาพ

การถ่ายภาพจากมุมด้านบน เพื่อเน้นสีสันและรูปทรงของอาหาร ยังเป็นมุมถ่ายภาพที่ได้รับความนิยมและทำให้ความดูมีความสวยงามตามแนวคิดของ Reina Kanamori (2018) ซึ่งไม่ว่าจะเป็นอาหารทุกชนิด การถ่ายภาพในมุมบน หรือมุม 90 องศา จะทำให้เห็นรายละเอียดของอาหารที่ครบด้วย คุณารับประทาน ส่วนมุมกล้องที่ต่ำกว่า 90 องศา ก็จะเหมาะกับอาหารที่ต้องการแสดงให้เห็นรูปทรงหรือความสูงของอาหาร และการหาความสมดุลของภาพ โดยการแบ่งสัดส่วนภาพ จากการใช้ ตาราง 9 แล้ววางเมนูอาหาร หรือวัตถุที่ต้องการโฟกัสลงบนจุดตัด จุดใดจุดหนึ่งใน 4 จุดในเฟรม เป็นการสร้างความสมดุลและแบ่งสัดส่วนภาพได้อย่างลงตัว ซึ่งพื้นที่ที่เหลือจะช่วยสร้างบรรยากาศให้ภาพโดดเด่นและมีเรื่องราวยิ่งขึ้น

ในการถ่ายภาพอาหารผู้ถ่ายภาพสามารถใช้ความคิดสร้างสรรค์ นำมาเล่าเรื่องในตัวอาหารได้เช่นกัน อาจฉายในระยະเลนส์ที่แคบลง หรือซูมเข้าใกล้มากขึ้น เพื่อให้ได้มิติของภาพที่เน้นไปยังตัวอาหาร และอุปกรณ์ประกอบฉากในการที่จะเสริมเรื่องราวของอาหารนั้นได้ ซึ่งแนวทางที่ Yocuwa Samarom (2019) ได้ให้แนวทางไว้ยังสามารถนำมาปฏิบัติได้โดยเฉพาะการสื่อสารภาพถ่าย ในสื่อสังคมออนไลน์ในปัจจุบัน

7. องค์ความรู้ใหม่จากการวิจัย

ในมิติภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นของชาวจันทบุรีที่สามารถดำรงอยู่ได้จนถึงปัจจุบันและเป็นจุดขายที่สำคัญในพื้นที่การท่องเที่ยว นั้น นอกเหนือจากปัจจัยด้านเขตภูมิศาสตร์พื้นที่ตั้งของจังหวัดที่มีทรัพยากรธรรมชาติอุดมสมบูรณ์ ทั้งพืชผัก ผลไม้ สมุนไพร และปัจจัยด้านความหลากหลายของกลุ่มชาติพันธุ์ทั้งไทย จีน ญวน ของ ซึ่งแต่ละกลุ่มก็มีวิถีการดำเนินชีวิตวิถีการบริโภคที่เป็นเอกลักษณ์ ในแบบฉบับของตัวเอง เกิดการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมจนเกิดเป็นอัตลักษณ์ แต่มีปัจจัยที่โดดเด่นคือ ชาวจันทบุรีมีภูมิปัญญาด้านอาหารซึ่งเป็นจุดแข็งประการหนึ่งที่ทำให้อาหารท้องถิ่นจันทบุรีเป็นที่รู้จักจากนักท่องเที่ยว คนจันทบุรีมีต้นทุนทางภูมิปัญญาในการนำพืชท้องถิ่นมาเป็นส่วนหนึ่งในกระบวนการผลิตอาหารเป็นยาได้หลากหลายชนิด ทั้ง เรว้ กระวาน ใบชะมวง เป็นต้น โดยในปัจจุบันทุกภาคส่วนในจังหวัด ได้นำปัจจัยในมิติการนำพืชท้องถิ่นมาเป็นส่วนประกอบอาหารให้เป็นยา มาเป็นจุดเริ่มต้นในการขับเคลื่อนให้จังหวัดจันทบุรีเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของ UNESCO

8. ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

ในการศึกษาการสร้างสรรคภาพถ่ายครั้งนี้ เป็นการถ่ายภาพโดยใช้ฉากและแสงประดิษฐ์เป็นหลัก ในการสร้างสรรคภาพให้มีความหลากหลาย อาจมีการจัดแสงแบบธรรมชาติ หรือให้เห็นฉากอื่นๆ ที่สามารถสร้างเรื่องราวให้กับภูมิปัญญาอาหารได้ดียิ่งขึ้นเช่น ฉากห้องครัวแบบชาวบ้าน ฉากแหล่งท่องเที่ยวสำคัญของหมู่บ้าน เป็นต้น

2. ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

เนื่องจากในพื้นที่จังหวัดจันทบุรีมีภูมิปัญญาอาหารอยู่เป็นจำนวนมาก ในการศึกษาครั้งนี้เป็นเพียงการศึกษาเฉพาะในพื้นที่หมู่บ้านท่องเที่ยววัตวิถี ซึ่งยังมีอีกหลายพื้นที่ การศึกษาในอนาคตอาจพิจารณาในพื้นที่อื่น เพื่อค้นหาภูมิปัญญาอาหารที่แตกต่างกันออกไป และในปัจจุบันแนวทางการภาพอาหาร มีความหลากหลายมากขึ้น โดยเฉพาะในสื่อสังคมออนไลน์ มีการจัดองค์ประกอบภาพจัดแสง ที่แปลกแหวกแนวและมีความน่าสนใจและสอดคล้องตามแนวโน้มความเปลี่ยนแปลงตามบริบทของสังคม วัฒนธรรม รสนิยมในแต่ละยุคสมัย การศึกษาในอนาคต ผู้ศึกษาอาจพิจารณาพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวว่ามีการเปลี่ยนแปลงไปอย่างไร และภาพถ่ายอาหารที่มีผลต่อการตัดสินใจให้เกิดการท่องเที่ยวควรเป็นลักษณะอย่างไร

รายการอ้างอิง

- ณัชชา อาจารย์ยุตต์. (2559). *การสื่อสารกับการสร้างความหมายและรสนิยมการบริโภคชาข้ามชาติ ในสังคมไทย*. [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทศึกษาศาสตร์ ไม้ไต้ตีพิมพ์]. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- บุญชม ศรีสะอาด. (2545). *การวิจัยเบื้องต้น* (พิมพ์ครั้งที่7). สุวีริยาสาส์น.
- ผู้จัดการออนไลน์. (2561, 25 พฤษภาคม). *เปิดวิสัยทัศน์ “รัฐมนตรีเมืองรอง” วีระศักดิ์ โควสุรัตน์ ชู “จันทบุรี” ขึ้นแทน “ต้นแบบเมืองรอง”*. <https://mgronline.com/travel/detail/9610000094802>.
- มนตรี พันธุ์สวัสดิ์. (2561). *การจัดตกแต่งอาหาร*. บทเรียนวิชา ศิลปะการตกแต่งอาหาร. วิทยาลัยดอนบอสโก.
- รัตติกาล เจนจัด. (2556). *สื่อสาร อาหาร สุขภาพ*. ห้างหุ้นส่วนจำกัดภาพพิมพ์.
- ศรินธร รัตน์เจริญจร. (2544). *ร้านกาแฟ: ความหมายในวัฒนธรรมไทยยุคบริโภคนิยม*. [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทศึกษาศาสตร์ ไม้ไต้ตีพิมพ์]. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- สุนี ศักดาเดช. (2549). *อาหารท้องถิ่น*. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
- เสาวภา ศักยพันธ์. (2548). *ตำราอาหารท้องถิ่น*. มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่.
- อร่าม อรรถเจติย์. (2550). *พืชพื้นบ้าน อาหารจันทบุรี*. โรงพิมพ์ต้นฉบับ.
- Ashley, B. H., J. Jones, S. and Taylor J. (2004). *Food and Cultural Studies*. Routledge.
- Reina Kanamori. (2018, 23 พฤษภาคม). *เทคนิคการออกแบบและจัดองค์ประกอบสำหรับการถ่ายภาพ*. https://snapshot.canon-asia.com/thailand/article/th/3-composition-styling-techniques-for-food-photography?gclid=EALaQobChMzMr83N3J6QIV0LWWCh1AZwvrEAMYASAAEgK-pPD_BwE.
- Yocuwa Samarom. (2019, 12 ตุลาคม). *10 เทคนิคถ่ายภาพอาหารสำหรับมือใหม่ให้สวย ดึงดูดสายตา และ น่าสนใจ*. <https://www.photoschoolthailand.com/10-tips-food-photography>.