

การนำเสนอภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ ผ่านรายการโทรทัศน์ “ครัวคุณต๋อย”

THE PRESENTATION OF SOUTHERN FOOD WISDOM THROUGH “KUA KHUN TOI” TELEVISION PROGRAM

ทีปวิท พงศ์ไพบูลย์^{1*}
Teepavit Pongpaibool^{1*}

Received : 8 May 2024

Revised : 14 July 2024

Accepted : 18 July 2024

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพมีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาเนื้อหารายการโทรทัศน์ที่มีความเกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้และถูกนำเสนอผ่านรายการโทรทัศน์ครัวคุณต๋อย 2) ศึกษากระบวนการในการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ผ่านทางรายการโทรทัศน์ครัวคุณต๋อย และ 3) ศึกษาบทบาทของรายการโทรทัศน์ “ครัวคุณต๋อย” ในการทำหน้าที่สร้าง “ภาพแทน” ด้านภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ โดยศึกษาจากการสัมภาษณ์เชิงลึกในส่วนของผู้ที่เกี่ยวข้อง และการวิเคราะห์เนื้อหาของรายการโทรทัศน์ครัวคุณต๋อยในส่วนที่มีความสัมพันธ์กับภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ ซึ่งออกอากาศในช่วง 1 มกราคม 2563 ถึง 31 ธันวาคม 2565

ผลการวิจัยพบว่าในช่วงที่ทำการศึกษา มีเนื้อหารายการที่สัมพันธ์กับภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้และถูกนำเสนอออกอากาศในรายการครัวคุณต๋อยทั้งสิ้น 83 ตอน และสามารถจำแนกภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ที่นำเสนอในรายการออกได้เป็น 11 ประเภทหลัก ได้แก่ ประเภทแกงเผ็ด ประเภทแกงประเภทต้ม ประเภทผัด ประเภททอด ประเภทคั่ว ประเภทยำ ประเภทย่าง ประเภทน้ำพริก ประเภทของหวานหรือของว่าง และประเภทอื่น ๆ และเมื่อวิเคราะห์ถึงความสัมพันธ์กับมิติต่าง ๆ พบว่าภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ที่นำเสนอในรายการครัวคุณต๋อย จะสัมพันธ์กับความเป็นบริบทสังคมภาคใต้ใน 3 องค์ประกอบหลัก คือ 1) ความสัมพันธ์กับศาสนา 2) ความสัมพันธ์กับเชื้อชาติ และ 3) ความสัมพันธ์กับสภาพภูมิศาสตร์

ด้านกระบวนการการผลิตรายการและการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ พบว่ารายการโทรทัศน์ครัวคุณต๋อยจะคัดเลือกเมนูอาหารอย่างเข้มข้นก่อนนำมาออกอากาศ และนำภูมิปัญญาอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว พร้อมผู้ประกอบเมื่อนั้นมาร่วมพูดคุยในรายการ เพื่อเล่าที่มาความน่าสนใจ เคล็ดลับในการปรุง ตลอดจนรายละเอียดปลีกย่อยอื่น ๆ โดยพิธีกรทั้งสามคนของรายการ

¹ หลักสูตรนิเทศศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ

¹ Bachelor of Communication Arts, Faculty of Humanities and Social Sciences, Thaksin University

* ผู้นิพนธ์ประสานงาน E-mail: Teepavit@hotmail.com

จะร่วมกันชิมอาหารพร้อมกับสื่อสารในเรื่องรสชาติ ไปยังผู้ชมด้วยคำพูดและการใช้ประสาทสัมผัส ในการรับประทานเพื่อยืนยันถึงความอร่อยของเมนูที่นำมาออกอากาศ ทั้งนี้รายการจะให้ความสำคัญกับการสื่อสารด้านภาพไปยังผู้ชม ด้วยการใช้มุมภาพ ขนาดภาพ ลักษณะภาพ และเทคนิคการลำดับภาพ ที่มีรูปแบบเฉพาะตัวของทางรายการเอง

เมื่อศึกษาถึงบทบาทของรายการโทรทัศน์ “ครัวคุณต๋อย” ในการทำหน้าที่สร้าง “ภาพแทน” ด้านภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ พบว่า มีบทบาทดังนี้ 1) บทบาทในการถ่ายทอดความรู้ด้านอาหาร 2) การสืบทอดภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมอาหาร 3) การสอนวิธีการทำอาหาร 4) การสร้างประสบการณ์ เรื่องรสชาติอาหาร 5) การสร้างและเผยแพร่ความแปลกใหม่ 6) การเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ ร้านอาหาร 7) การส่งเสริมอาชีพซึ่งสัมพันธ์กับอาหาร 8) การสร้างมูลค่าเพิ่มด้านความเป็นไทยที่ทันสมัยสู่สากล 9) การสร้างต้นแบบเพื่อนำไปสู่การเป็น Soft Power ด้านอาหารของประเทศไทย และ 10) บทบาทในการสร้างความบันเทิง

คำสำคัญ: การนำเสนอ / ภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ / รายการโทรทัศน์ครัวคุณต๋อย

ABSTRACT

This qualitative research aimed at examining 1) the television program contents on southern food wisdom presented through “Kua Khun Toi” television program, 2) the process of transferring the southern food wisdom through the program, and 3) the roles the program has played in “representing” such wisdom. In-depth interviews were undertaken with those regarding those topics. Apart from the interview data, the television program contents on the southern food wisdom, presented through “Kua Khun Toi” television program and broadcasted from January 1, 2020 to December 31, 2022, were also analyzed.

The findings revealed that during the mentioned period, the contents in 83 episodes were identified as being related to the southern food wisdom. The food presented could be classified into the following 11 main categories: spicy curry, curry, soup, stir-fried food, fried food, roasted food, salad, grilled food, dip, dessert or snack, and others. The data were analyzed pertaining to their relationship in various dimensions, and it was found that the southern food wisdom presented through the program was relevant to southern Thailand’s social contexts in three main elements: religion, ethnicity, and geography.

The findings on the process of the television program production and the wisdom transfer showed that before broadcasting, the dishes were finely selected. Moreover, the cooked dishes were also presented through displayed on the program with the cooks sharing the dishes’ backgrounds, interestingness, cooking tips, and others relevant. While presenting, three television program hosts concurrently tasted

the dishes and provided feedback on the dishes, attempting to communicate with audiences through words and gestures to affirm the dishes' exquisite flavor. Notably, this television program attached importance to visual communication. That is to say, it used camera angle, shot size, shot feature, and techniques for sequence of shots, all of which were considered to be the program's typical patterns.

Concerning the findings on the role the program has played in "representing" the local food wisdom, ten roles were found. These included 1) transfer of food knowledge, 2) transfer of cultural wisdom cuisine, 3) cooking instructions, 4) creation of food-tasting experience, 5) creation and dissemination of originality, 6) dissemination and promotion of food shops/restaurants, 7) promotion of careers in the food industry, 8) value-added creation of Thainess to internationality, 9) creation of a model promoting Thai food as Thailand's soft power, and 10) entertainment.

Keywords: Presentation / Southern Food Wisdom / Kua Khun Toi Television Program

บทนำ

การประกอบอาหารในแต่ละพื้นที่ถือเป็น "ภูมิปัญญาท้องถิ่น" อันทรงคุณค่าและจำต้องอาศัยปัจจัยสำคัญในการปรุงแต่งอาหารที่หลากหลายกันออกไป ได้แก่ วัตถุดิบ วิธีชีวิต ธรรมเนียม วัฒนธรรมการบริโภค ความเชื่อ เชื้อชาติ ศาสนา ประเพณี สภาพภูมิศาสตร์ ฤดูกาล การแปรรูป ความคิดสร้างสรรค์ในการปรุงแต่ง ฯลฯ ภูมิปัญญาด้านอาหารจึงเกิดความแตกต่างและมีความเป็น "อัตลักษณ์เฉพาะ" ไปตามภูมิภาคต่าง ๆ ทั่วโลก

ประเทศไทยเรามีภูมิปัญญาด้านอาหารที่มีความเป็น "วัฒนธรรมร่วม" ของคนทั้งประเทศ เช่น วัฒนธรรมรับประทานอาหารรสเผ็ด อาหารซึ่งมีองค์ประกอบของเครื่องแกง การรับประทานน้ำพริก การประกอบอาหารจากวัตถุดิบต่าง ๆ ในลักษณะการต้ม การแกง การทอด การนึ่ง การผัด การยำ การหมัก การดอง การปิ้ง การย่าง เป็นต้น แต่ในขณะเดียวกัน ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของแต่ละภูมิภาค แต่ละพื้นที่ของประเทศไทยก็มีความแตกต่างกันจนเกิดลักษณะเป็น "อัตลักษณ์เฉพาะถิ่น" หรือ "อัตลักษณ์เฉพาะภูมิภาค" อีกมากมายตามแต่ประเภทของอาหาร

ในภูมิภาคภาคใต้นั้น อัตลักษณ์ความเป็นอาหารพื้นถิ่นจะมีความหลากหลายไปตามสภาพภูมิศาสตร์ในแต่ละพื้นที่ อาหารพื้นบ้านภาคใต้มีรสชาติโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น สืบเนื่องจากในอดีตดินแดนภาคใต้เคยเป็นศูนย์กลางการค้า การเดินเรือ ของพ่อค้าจากอาหรับ อินเดีย จีน มลายู และชวา ส่งผลให้วิถีวัฒนธรรมของชาวต่างชาติโดยเฉพาะอินเดียได้ ซึ่งเป็นต้นตำรับในการใช้เครื่องเทศในการปรุงอาหารเข้ามามีอิทธิพลต่อวิถีการกินของชาวใต้เป็นอย่างสูง (ธนวรรณ นาคินทร์, 2556)

บริบทของภาคใต้ยังมีความเป็นสังคม "พหุวัฒนธรรม" อย่างเด่นชัดของคนหลายเชื้อชาติหลายศาสนา ซึ่งได้แก่ คนไทยพุทธ คนไทยมุสลิม คนเชื้อชาติไทย คนเชื้อชาติจีน คนเชื้อชาติมลายู เป็นต้น ความแตกต่างเช่นนี้ย่อมส่งผลถึงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของคนในพื้นที่อย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ ซึ่งส่งผลให้เกิดอัตลักษณ์เฉพาะของอาหารในแต่ละกลุ่มคนขึ้น แต่ในขณะเดียวกันก็มีการ

ผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมการบริโภค จนก่อให้เกิดชนิดของอาหารได้ขึ้นมามากมาย เช่น แกง เหลียง แกงส้ม แกงไตปลา แกงคว่ำใส่ใบชะพลู คั่วกลิ้ง จิ้งจิ้ง ขนมหินน้ำยาใต้ ข้าวย่า เต้าคั่ว น้ำเคย สะตอผัดกะปิ ปลาทรายทอดขมิ้น ผักเหลียงผัดไข่ ไก่ต้มขมิ้น น้ำพริกปักษ์ใต้ เคาหยก หมูฮ้อง น้ำบูดู ไก่ก้อ และ นาซิดาแม ฯลฯ และเนื่องจากอาหารใต้มักมีรสเผ็ดร้อน คนใต้จึงนิยมกินอาหารหลักที่มีรส เผ็ดจัดจ้านควบคู่ไปกับการกินผักสารพัดชนิดที่เรียกว่า "ผักเหนาะ" ซึ่งเป็นพืชพื้นบ้านหาได้ในท้องถิ่น ภาคใต้ เช่น สะตอ ถั่วหรั่ง ลูกเหลียง ลูกเนียง ยอดกระถิน ยอดมันปู ใบมะม่วงหิมพานต์ ใบเหลียง เป็นต้น มากินร่วมกันกับอาหารจานหลักเพื่อบรรเทาเสียดของอาหาร ทั้งยังมีสรรพคุณเป็นยาไปในตัวอีกด้วย (สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้, 2554)

การเผยแพร่ภูมิปัญญาด้านอาหารผ่านการสื่อสารมวลชน ไม่ว่าจะเป็น หนังสือพิมพ์ นิตยสาร โทรทัศน์ วิทยุกระจายเสียง ภาพยนตร์ ได้เกิดขึ้นในสังคมไทยมาเป็นเวลานาน โดยเฉพาะการเผยแพร่ผ่านสื่อโทรทัศน์ในรูปแบบของเนื้อหาที่แตกต่างกัน เช่น การนำเสนอผ่านรายการข่าว รายการสารคดี รายการเกมโชว์ รายการวาไรตี้ ละครโทรทัศน์ ตลอดจนรายการสาธิตการทำอาหาร หรือรายการที่มีเนื้อหาหลักในการนำเสนอเกี่ยวกับอาหารโดยตรง การนำเสนอภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านอาหารผ่านสื่อสารมวลชนประเภทต่าง ๆ ผ่านรายการโทรทัศน์หลากหลายรูปแบบ สื่อมวลชนมีบทบาทหน้าที่ให้ข่าวสาร หน้าที่ประสานสัมพันธ์ หน้าที่ในการให้ความเพลิดเพลินหรือความบันเทิงแก่สมาชิกในสังคม หน้าที่รณรงค์ทางสังคม และหน้าที่ในการสร้างความต่อเนื่องทางสังคมช่วยในการ ถ่ายทอดวัฒนธรรมช่วยเสริมสร้างและธำรงรักษาค่านิยมพื้นฐานของสังคม (Mc Quail, 2000) สอดคล้องกับ แอโรลด์ ดี ลาสเวลล์ กล่าวไว้เช่นเดียวกับแมคเคลว่าสื่อมีบทบาทหน้าที่ในการ ถ่ายทอด มรดกทางสังคมไปสู่คนรุ่นต่อไป ด้วยการเผยแพร่ ความรู้ ความเชื่อ ค่านิยม บรรทัดฐานของสังคม และประเพณีวัฒนธรรมของสังคมให้คงอยู่ต่อไป (Lasswell, 1948)

ปัจจุบันเรามีรายการโทรทัศน์ซึ่งมีรูปแบบหรือนำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารเป็นจำนวนมากและกระจายออกอากาศผ่านสถานีโทรทัศน์ต่าง ๆ แทบทุกสถานี เป็นผลมาจากความนิยม ในการรับชม อันเนื่องมาจากรายการประเภทนี้มีความสัมพันธ์ใกล้ชิดกับการดำรงชีวิตประจำวันและ วัฒนธรรมความเป็นอยู่ของผู้คนทุกภูมิภาค โดยเฉพาะรายการโทรทัศน์ “ครัวคุณต๋อย” เป็นรายการ ที่มีความโดดเด่นเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย ทั้งยังเป็นรายการโทรทัศน์ที่นำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับ อาหารที่ได้รับความนิยมในการรับชมเป็นลำดับต้น ๆ ของประเทศ

รายการโทรทัศน์ “ครัวคุณต๋อย” ดำเนินงานผลิตโดยบริษัทบอร์น แอนด์ แอสโซซิเอตส์ จำกัด ออกอากาศทางสถานีโทรทัศน์ไทยทีวีสี ช่อง 3 ทุกวันจันทร์ - ศุกร์ ระหว่างเวลา 13.15 - 13.45 น. รายการครัวคุณต๋อย เป็นรายการซึ่งนำเสนออาหารอร่อยทั้งเมนูคาวหวาน อาหารที่หารับประทานได้ ยาก อาหารในกระแส อาหารไทยโบราณที่อร่อยครบรสอย่างแท้จริง ตลอดจนอาหารนานาชาติที่ ได้รับความนิยมในหมู่คนไทย โดยแต่ละเมนูที่รายการเลือกสรรมานำเสนอ มีผู้รู้ตัวจริงมาสอนวิธีการ ปปรุง พร้อมเผยแพร่ลับเฉพาะและเคล็ดลับความอร่อยที่ไม่เคยเปิดเผยที่ไหน (ซึ่งรายการอาหารทั่วไป อาจไม่สามารถได้ข้อมูลตรงนี้มาในการออกอากาศ) จึงทำให้รายการครัวคุณต๋อยมีความโดดเด่น แตกต่างจากรายการอาหารทางโทรทัศน์รายการอื่นๆที่ออกอากาศ ทั้งยังมีการออกอากาศต่อเนื่อง เป็นประจำทุกวันในรอบสัปดาห์ รายการครัวคุณต๋อยยังให้คำจำกัดความรายการของตัวเองว่าเป็น

รายการโทรทัศน์ซึ่งส่งมอบ “ความรู้ และประสบการณ์” ด้านอาหารให้แก่สังคม (สืบค้นออนไลน์จาก <https://www.kruakhuntoi.com/about-us/>)

การนำเสนอภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ผ่านรายการโทรทัศน์ จึงถือเป็นการเผยแพร่และประชาสัมพันธ์วัฒนธรรมอาหารของท้องถิ่นภาคใต้ได้เป็นอย่างดี ช่วยให้เกิดการรับรู้และสร้างความเข้าใจในภูมิปัญญาด้านนี้ให้กับสังคมวงกว้าง ผู้วิจัยจึงเห็นว่าการศึกษาเรื่อง “การนำเสนอภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ผ่านรายการโทรทัศน์ครัวคุณต๋อย” จะช่วยให้ทราบถึงเนื้อหารายการโทรทัศน์ที่ได้นำเสนอเกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ว่าทางผู้ผลิตรายการครัวคุณต๋อยได้เลือกนำเสนอหรือถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารประเภทใดบ้าง ทั้งยังประโยชน์ต่อการช่วยอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ให้คงอยู่ ตลอดจนสามารถนำมาต่อยอดขยายผลไปยังประชาชนผู้ชมทั่วไป ทำให้เกิดการพัฒนาในเชิงพาณิชย์หรือวิสาหกิจทางการค้าในระดับชุมชนตามมา

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาถึงเนื้อหารายการโทรทัศน์ที่มีความเกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้และถูกนำเสนอผ่านรายการโทรทัศน์ครัวคุณต๋อย
2. เพื่อศึกษาถึงกระบวนการในการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ผ่านรายการโทรทัศน์ครัวคุณต๋อย
3. เพื่อศึกษาถึงบทบาทด้านต่าง ๆ ของรายการโทรทัศน์ครัวคุณต๋อย ในการทำหน้าที่สร้าง “ภาพแทน” ด้านภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยเรื่อง “การนำเสนอภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ผ่านรายการโทรทัศน์ “ครัวคุณต๋อย” ใช้แนวทางการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) เป็นแนวทางในการศึกษา มีขั้นตอนในการวิจัยดังนี้

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

รายการโทรทัศน์ครัวคุณต๋อย ออกอากาศทางสถานีโทรทัศน์ไทยทีวีสีช่อง 3 โดยคัดเลือกเนื้อหาจากตอนที่ออกอากาศและมีความสัมพันธ์กับประเด็นภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ ในช่วงวันที่ 1 มกราคม 2563 ถึง 31 ธันวาคม 2565

เก็บรวบรวมข้อมูลจากการสำรวจข้อเท็จจริง และความคิดเห็นของบุคลากร ซึ่งมีส่วนเกี่ยวข้องในการผลิตรายการครัวคุณต๋อย ได้แก่ ผู้ดำเนินรายการ Producer ประจำรายการ Creative ประจำรายการ โดยเจาะจงเลือก (Purposive Sampling) ผู้ให้ข้อมูล จำนวน 3 ท่าน ได้แก่ 1) คุณไตรภพ ลิมปพัทธ์ 2) Producer รายการ และ 3) Creative ประจำรายการ เพื่อเป็นตัวแทนในการให้ข้อมูลอย่างละเอียด

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การวิจัยในครั้งนี้ผู้วิจัยเป็นผู้เก็บรวบรวมข้อมูลทุกขั้นตอนทั้งหมดด้วยตนเอง

1. การเก็บรวบรวมข้อมูลจากเอกสารเกี่ยวกับประวัติ ความเป็นมา รูปแบบและเนื้อหาของรายการโทรทัศน์ครัวคุณต๋อย โดยใช้เครื่องมือในการเก็บข้อมูลจากการทำบันทึก (Note Taking)
2. การเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสำรวจข้อเท็จจริงและความคิดเห็นของบุคคลที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการผลิตรายการโทรทัศน์ครัวคุณต๋อย เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูลในส่วนนี้ผู้วิจัยใช้วิธีการสัมภาษณ์ในเชิงเจาะลึกหรือ “In - Depth Interview” โดยใช้แบบสอบถามเชิงโครงสร้างคำถามในการสัมภาษณ์ ทั้งนี้เพื่อให้ได้มาซึ่งข้อมูลที่ละเอียดและถูกต้อง
3. การเก็บรวบรวมข้อมูลด้านเนื้อหาของรายการโทรทัศน์ครัวคุณต๋อย ซึ่งออกอากาศในช่วงวันที่ 1 มกราคม 2563 ถึง 31 ธันวาคม 2565 โดยใช้เครื่องมือในการเก็บข้อมูลจากเทปโทรทัศน์รายการครัวคุณต๋อย ซึ่งออกอากาศไปในช่วงที่ทำการศึกษาและการทำบันทึก (Note Taking)

การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยได้แบ่งการวิเคราะห์ข้อมูลออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

1. วิเคราะห์รูปแบบ กระบวนการในการผลิตและการนำเสนอรายการโทรทัศน์ครัวคุณต๋อย การวิเคราะห์ส่วนนี้ผู้วิจัยอาศัยข้อมูลจากการค้นคว้าเอกสาร ประกอบข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคล ได้แก่ ประธานผู้บริหารบริษัทบอร์นแอนด์แอสโซซิเอท และทีมผลิตรายการโทรทัศน์ครัวคุณต๋อย
2. วิเคราะห์บทบาทด้านต่างๆของรายการโทรทัศน์ครัวคุณต๋อยต่อการนำเสนอภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ การวิเคราะห์ในส่วนนี้ ผู้วิจัยอาศัยข้อมูลจากเอกสารประกอบ เนื้อหาของตัวรายการ และข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคล
3. วิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) รายการโทรทัศน์ครัวคุณต๋อย ผู้วิจัยอาศัยการรับชมรายการโทรทัศน์ครัวคุณต๋อยจากทุกเทปที่ออกอากาศในช่วงระหว่างวันที่ 1 มกราคม 2563 ถึง 31 ธันวาคม 2565 เพื่อทำความเข้าใจในเนื้อหาของรายการและตีความตามความหมายของเนื้อหาจากบริบท (Context) และสัญลักษณ์ (Sign) ที่ถูกนำเสนอออกมา และใช้วิธีการประเมินคุณค่าเพื่อการเขียนวิเคราะห์สรุปออกมาในเชิงพรรณนา

ผลการวิจัย

กระบวนการในการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ผ่านทางรายการโทรทัศน์ครัวคุณต๋อย

กระบวนการการถ่ายทำสื่อบริการนอกสถานที่ (ร้านอาหาร)

ในขั้นตอนนี้ ทีมผลิตรายการครัวคุณต๋อย จะเดินทางไปยังที่ตั้งของร้านอาหารซึ่งผ่านการคัดเลือกจากการประชุมทีมงานในขั้นตอนของการเตรียมการถ่ายทำ (Pre production) เพื่อนำภูมิปัญญาอาหาร (เมนูอาหาร) ของร้านนั้นมานำเสนอในรายการ ขั้นตอนนี้จะมีการถ่ายทำบันทึกเทปด้วยภาพสถานที่ตั้งของร้านอาหาร ถ่ายทำภาพเปิดตัวผู้ปรุงเมนู ถ่ายทำกระบวนการในการปรุงอาหารอย่างละเอียด ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ กระบวนการในการปรุงและขั้นตอนการปรุงไปตามลำดับ จนได้เมนูอาหารเสร็จสมบูรณ์พร้อมรับประทาน จากเนื้อหาซึ่งต้องการสื่อให้ผู้ชมได้เห็น

และเข้าใจในทุกกระบวนการของการปรุง ทางรายการจึงเน้นการถ่ายทำในช่วงปรุงอาหารนี้ ด้วยหลักการถ่ายทำโดยใช้ขนาดภาพเต็มเฟรม (Full frame) และเน้นใช้มุมกล้องในลักษณะ “ภาพกดจากมุมสูง” (High Angle) เป็นหลัก และยังเน้นถ่ายทำโดยการใช้ภาพเจาะแต่ละวัตถุดิบ (การ Insert ภาพ) เพื่อให้ผู้ชมได้เห็นรายละเอียดในการปรุงอาหารอย่างชัดเจนและครบถ้วน

การถ่ายทำพิธีกรในสตูดิโอ

เนื่องจากรายการครัวคุณต๋อยมีกำหนดออกอากาศในทุกวันจันทร์ - ศุกร์ และเป็นรายการที่ไม่ได้เป็นรายการสด (Non Live Programming) จึงดำเนินการผลิตรายการในรูปแบบของเทปบันทึกเทปโทรทัศน์ (Video Tape Record Programming) ไว้ล่วงหน้า กระบวนการถ่ายทำเทปโทรทัศน์นี้จะนำพิธีกรของรายการทั้ง 3 ท่าน คือ ไตรภพ ลิมปพัทธ์ (ต๋อย) กิรติ เทพธัญญ์ (เอ๋) และ เจริญพร อ่อนละม้าย (โกะตี้) มาถ่ายการดำเนินรายการตั้งแต่ต้นจนจบรายการ โดยการถ่ายทำพิธีกรรายการในตอนใด ๆ จะนำภูมิปัญญาอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว พร้อมผู้ประกอบเมนูนั้นมาร่วมพูดคุย เพื่อให้เล่าถึงที่มาของเมนู ความน่าสนใจของเมนู เคล็ดลับในการปรุง ตลอดจนรายละเอียดปลีกย่อยอื่น ๆ จากนั้นพิธีกรทั้งสาม จะร่วมกันชิมอาหาร พร้อมกับสื่อสารในเรื่องรสชาติของอาหารไปยังผู้ชมด้วยคำพูดและการใช้ประสาทสัมผัสในการรับประทานเพื่อยืนยันถึงรสชาติความอร่อยของเมนูที่นำมาออกอากาศ

การบันทึกเทปในสตูดิโอจะใช้กล้องโทรทัศน์จำนวน 5 ตัว และถ่ายทำผ่านระบบ OB Switching (การสลับสัญญาณภาพจากกล้องแต่ละตัว) โดยมีกล้องหนึ่งตัวซึ่งเป็นกล้องที่อยู่บนเครน (crane) มุมสูงจะทำหน้าที่ถ่ายเจาะภาพ (insert) เพื่อให้ผู้ชมได้เห็นรายละเอียดของอาหารในภาชนะแต่ละจาน ทั้งยังเป็นการสื่อสารด้วยภาพเพื่อสร้างความน่าสนใจและดึงดูดใจในความน่ารับประทานของอาหารเมนูนั้น ๆ

กระบวนการการลำดับภาพ

รายการครัวคุณต๋อย มีขั้นตอนหลังการผลิตรายการ (Post production) หรือกระบวนการในการลำดับภาพและเก็บรายละเอียดต่างๆก่อนนำเสนอเพื่อออกอากาศ โดยทางรายการจะนำภาพจากการถ่ายทำมาลงเสียงบรรยาย (Voice over) ประกอบภาพเพิ่มเติมเพื่อให้เกิดความเข้าใจในเนื้อหามากยิ่งขึ้น และนำทุกส่วนนี้มาลำดับภาพเรียงไปตามขั้นตอนจนเสร็จสมบูรณ์ ด้วยวัตถุประสงค์หลักของการสื่อสารตามที่กล่าวมา ประกอบเข้ากับการ Insert ภาพโดยเน้นการใช้ “ภาพระยะใกล้” (close up shot) ไปตามขั้นตอนต่าง ๆ ส่งผลให้ผู้ชมได้รับ “ต้นแบบ” ในการปรุงอาหารจากทางรายการ และสามารถนำไปปรุงประกอบอาหารเมนูนั้นตามมาในท้ายที่สุด

บทบาทของรายการโทรทัศน์ครัวคุณต๋อยในการทำหน้าที่สร้าง “ภาพแทน” ด้านภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้

จากการวิเคราะห์รายการโทรทัศน์ครัวคุณต๋อยต่อการทำหน้าที่นำเสนอภูมิปัญญาด้านอาหาร สามารถถอดบทบาทของรายการที่ส่งผลให้เกิด “ภาพแทน” ต่อการรับรู้ขึ้นในผู้ชมหรือผู้รับสาร ซึ่งสามารถจำแนกเป็นบทบาทด้านต่าง ๆ ดังนี้

1. บทบาทในการถ่ายทอดความรู้ด้านอาหาร

บทบาทของรายการครัวคุณต๋อยในการทำหน้าที่ถ่ายทอดความรู้ด้านอาหารนี้ เป็นบทบาทหลักที่ทางรายการได้กำหนดไว้ตั้งแต่เริ่มจัดทำรายการ โดยคุณไตรภพ ลิมปพัทธ์ กรรมการบริหารบริษัทบอร์นแอนด์แอสโซซิเอตส์ จำกัด ให้สัมภาษณ์กับผู้วิจัยว่า “เราจะทำรายการอาหารให้แตกต่างจากคนอื่นได้อย่างไร เรามองครั้งแรกว่าพิธีกรของเราทั้ง 4 คนจะเป็นแค่พิธีกรเท่านั้น จะพยายามให้ตัวเองกลายเป็นพ่อครัวไม่ได้ จะเข้าไปเป็นผู้ที่รู้สูตรในการปรุงอาหารเป็นอย่างดีเลยก็ไม่ใช่ แต่เราจะมาเป็นผู้นำความรู้จริง มาเป็นผู้นำเสนอความรู้ด้านอาหาร ซึ่งถือว่ายังเป็นช่องว่างของรายการทีวีในการนำเสนอเรื่องของการปรุงอาหารจากหลายๆรายการในสมัยครัวคุณต๋อยยังไม่เกิด พิธีกรจะทำหน้าที่เป็นพ่อครัวแม่ครัวเป็นเซฟหมด แต่รายการเราไม่เชื่อว่ามีเซฟคนไหนทำอาหารได้ทุกชนิดบนโลก เราจึงหาผู้ที่รู้จริงในอาหารเรื่องนั้นๆมาเป็นคนนำเสนอไป หาในแต่ละแห่งอาหารในแต่ละภูมิภาคให้เจอ แล้วใช้รายการของเราทำหน้าที่ถ่ายทอดให้ความรู้ออกไป ” (ไตรภพ ลิมปพัทธ์ สัมภาษณ์ 6 กันยายน 2565)

โดยความรู้เรื่องอาหารที่ถูกนำเสนอผ่านรายการ ได้แก่

1.1 ความรู้ในเรื่องการเรียกชื่ออาหาร (ชื่อเมนู) อาหารทุกชนิดจะมีชื่อเรียกเฉพาะตัว รายการครัวคุณต๋อยได้นำเสนอถ่ายทอดความรู้ในเรื่องนี้อย่างชัดเจน โดยมีทั้งเมนูอาหารโดยทั่วไปที่รู้จักกันดีอยู่แล้ว ตลอดจนเมนูอาหารถิ่นใต้ที่ใช้ชื่อเป็นการเฉพาะและอาจไม่เป็นที่รู้จักและคุ้นเคยของประชาชนทั่วไป

1.2 ความรู้ในภาพรวมของภูมิปัญญาอาหารแต่ละประเภท

รายการครัวคุณต๋อยยังให้ความรู้ในภาพรวมของภูมิปัญญาอาหารแต่ละประเภท ในประเด็นความเป็นมาของอาหารแต่ละเมนู โดยหลังจากเปิดตัวผู้ร่วมรายการ (ผู้ปรุงเมนู) ที่นำมาออกอากาศในวันนั้นแล้ว พิธีกรรายการจะเปิดโอกาสให้ผู้ร่วมรายการได้เล่าถึงประวัติหรือการเกิดขึ้นของเมนู เช่น ใครเป็นผู้คิดค้นเมนู แรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์เมนู จุดกำเนิด ความเป็นมา การพัฒนาปรับปรุงรสชาติ ความสัมพันธ์ของอาหารชนิดนั้นกับบริบทต่างๆทางสังคม (เช่น ศาสนา วัฒนธรรม ประเพณี ถิ่นที่อยู่อาศัย อาชีพ ฤดูกาล สภาพแวดล้อม สภาพภูมิศาสตร์ ฯลฯ)

จากคำตอบดังกล่าว จึงเป็นความรู้ที่ผู้ชมรายการจะได้รับจากเจ้าของภูมิปัญญาอาหารนั้นโดยตรง ซึ่งช่วยให้เมนูอาหารชนิดนั้นมี “คุณค่า” และ “มีความหมาย” มากขึ้นกว่าเพียงแค่การนำอาหารชนิดนั้นมาเสนอออกอากาศในรายการตามปกติทั่วไป ทั้งนี้รายการครัวคุณต๋อยยังให้คำจำกัดความรายการของตัวเองว่าเป็นรายการโทรทัศน์ซึ่งส่งมอบ “ความรู้ และประสบการณ์ด้านอาหารให้แก่สังคม”

1.3 ความรู้ในประเด็นสาระทั่วไปซึ่งถูกถ่ายทอดโดยการนำเสนอผ่านผู้ดำเนินรายการ และนำเสนอผ่านทางเนื้อหาของรายการในช่วงต่าง ๆ

รายการครัวคุณต๋อย ยังได้สอดแทรกความรู้ต่าง ๆ ซึ่งมีความสัมพันธ์หรือเกี่ยวเนื่องกับอาหารในหลากหลายประเด็น ได้แก่ เคล็ดลับในการเลือกซื้อวัตถุดิบ สุขอนามัย ปัญหาสุขภาพและโรคที่เกิดจากการบริโภค ประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการ ฯลฯ นอกจากนี้การดำเนินรายการในห้องส่งร่วมกันระหว่างผู้ดำเนินรายการทั้ง 3 คน ทำให้สามารถสอดแทรกสาระต่าง ๆ ลงไปในตัวรายการได้ตามความเหมาะสม เช่น ข้อมูลหรือเรื่องราวสัพเพเหระ เก๋ตลกเก๋ตลกน้อยเกี่ยวกับ

ภูมิปัญญาอาหารในมิติต่าง ๆ ได้แก่ ความเชื่อ ประเพณี วัฒนธรรม ถิ่นอาศัย เชื้อชาติ ศาสนา การเมือง เศรษฐกิจ ฯลฯ และผู้ดำเนินรายการครัวคุณต๋อยยังสอดแทรกเรื่องราวตามสถานการณ์และสภาพสังคมในช่วงเวลานั้น ๆ ลงไปในตัวรายการอยู่เสมอ

2. บทบาทในการสืบทอดภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมอาหาร

วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นจัดเป็นภูมิปัญญาที่สั่งสมและส่งต่อจากคนรุ่นสู่รุ่นมาช้านาน อาหารบางประเภทมีอายุสืบทอดกันมาหลายร้อยปี อาหารบางประเภทก็พัฒนารูปแบบของตัวเองจนมี “คุณลักษณะเฉพาะ” หรือมี “ความเป็นอัตลักษณ์” จนเป็นที่รับรู้และยอมรับร่วมกันของสังคม ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมอาหารถิ่นใต้ อาจมีการปรับเปลี่ยนรูปแบบไปตามสภาพสังคมที่เปลี่ยนไป เช่น มีการปรับเปลี่ยนกรรมวิธีในการปรุง การใช้วัตถุดิบ เปลี่ยนรสชาติ เปลี่ยนวิธีการรับประทาน ฯลฯ ในขณะเดียวกันอาหารภูมิปัญญาถิ่นใต้หลายชนิดเริ่มสูญหายไปจากสังคม หรือหารับประทานได้ยากในปัจจุบัน อันอาจมีสาเหตุจากหลายประการ ได้แก่ ชาวผู้สืบทอดในการประกอบอาหารนั้น เป็นอาหารที่ย่างยากซับซ้อนในการปรุง การขาดวัตถุดิบที่จะนำมาใช้ในการปรุง เป็นอาหารที่นิยมรับประทานกันในคนเฉพาะกลุ่ม เป็นต้น

“มันเป็นความภาคภูมิใจของพ่อครัว แม่ครัว ของตระกูล ของท้องถิ่นไปเลย ที่พอเราไปพูดถึงเขาในรายการ คนที่นั่งดูอยู่ที่บ้านก็อาจจะรู้สึกว่ามันเท่จังที่ได้ไปออกครัวคุณต๋อย เขาก็เลยอยากมาออกรายการกัน มันมีหลายสิ่งหลายอย่างเลยทีเดียว ทั่ว ๆ ไปเขาเลิกทำเลิกปรุงกันไปแล้ว พอผมเอามาพูดในรายการ มันก็กลับมาเกิด กลับฟื้นฟูเอาขึ้นมาทำกันใหม่ โดยคนที่มืองค์ความรู้ในตรงนั้นเป็นคนเอามาถ่ายทอด” (ไตรภพ ลิมปพัทธ์ สัมภาษณ์ 6 กันยายน 2565)

จากการศึกษาพบว่า ภูมิปัญญาด้านการทำอาหารถิ่นใต้ซึ่งถูกนำมาเสนอในรายการครัวคุณต๋อย เมื่อวิเคราะห์ผ่านผู้สร้างสรรค์เมนูหรือผู้ประกอบการในการปรุงอาหาร จะสามารถจำแนกภูมิปัญญาด้านการทำอาหารออกเป็น 3 ลักษณะหลัก ได้แก่

1. ภูมิปัญญาการทำอาหารถิ่นใต้ซึ่งสืบทอดอัตลักษณ์ดั้งเดิมมาอย่างยาวนาน โดยไม่มีการปรับเปลี่ยนรูปแบบหรืออัตลักษณ์ในการปรุง ในความหมายนี้คือภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ชนิดนั้น ๆ ไม่ได้มีการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบหรือเปลี่ยนสูตร เปลี่ยนรูปแบบในการปรุงจนทำให้เสีย “คุณลักษณะ” หรือเสีย “ความเป็นตัวตน” ในความเป็นภูมิปัญญาอาหารตำรับดั้งเดิมที่มีมาแต่ช้านาน จากการวิเคราะห์พบว่า ภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ที่อยู่ในลักษณะนี้ และถูกนำเสนอผ่านรายการครัวคุณต๋อย ได้แก่ แกงเหลือง (ตำรับดั้งเดิม) แกงส้ม (ตำรับดั้งเดิม) แกงไตปลา (ตำรับดั้งเดิม) แกงเคยปลา (ตำรับดั้งเดิม) แกงคั่วหอยแครงใบชะพลู แกงกะทิไก่มันขี้หนู แกงตุ้มปลามง คั่วกลิ้ง (ตำรับดั้งเดิม) มัสมัน (ตำรับดั้งเดิม) หมักไข่ต้มหวาน ปลากระบอกต้มน้ำส้มโหนด ต้มหมูใบชะมวง ปลาทรายทอดขมิ้น หมูฮ้อย หมูย่างเมืองตรัง

2. ภูมิปัญญาการทำอาหารถิ่นใต้ซึ่งมีการปรับรูปแบบหรือปรับอัตลักษณ์ขึ้นมาใหม่ภายหลัง แต่ยังคงไว้ซึ่งความเป็นภูมิปัญญาดั้งเดิม ในความหมายนี้คือภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ชนิดนั้น ๆ ได้มีการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบหรือเปลี่ยนสูตร เปลี่ยนรูปแบบในการปรุงจากตำรับดั้งเดิมออกไปบ้าง เช่น เปลี่ยนหรือเพิ่มชนิดของวัตถุดิบ ปรับรูปแบบของเมนู ปรับรสชาติ เปลี่ยนองค์ประกอบบางอย่าง ฯลฯ ขึ้นมาในภายหลัง แต่ก็ยังคงไว้ซึ่งคุณลักษณะหลักของความเป็นภูมิปัญญาอาหารถิ่น

ใต้ชนิดนั้น ๆ อยู่ จากการวิเคราะห์พบว่า ภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ที่อยู่ในลักษณะซึ่งมีการปรับปรุงแบบหรือปรับอัตลักษณ์ขึ้นมาใหม่ภายหลังนี้ และถูกนำเสนอผ่านรายการครัวคุณต๋อย เช่น ไตปลาชุกชุกแกงไตปลากะทิปลาอย่าง ยำน้ำบูดู คั่วกลิ้งปลากระพง คั่วกลิ้งกระดุกหมูแก้ว ขาหมูชะมวง แกงส้มไข่ปลาริวกวยอดมะพร้าว แกงส้มพริกสดมังคุด

3. ภูมิปัญญาการทำอาหารถิ่นใต้ซึ่งมีการปรับปรุงแบบหรือปรับอัตลักษณ์ให้มีคุณลักษณะพิเศษขึ้นมาใหม่ ในความหมายนี้คือภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ชนิดนั้น ๆ ได้มีการเปลี่ยนรูปแบบหรือปรับอัตลักษณ์เสริมคุณลักษณะพิเศษขึ้นมาใหม่ให้มีความแตกต่างไปจากความเป็นภูมิปัญญาดั้งเดิม เช่น ผลิตภัณฑ์ในรูปแบบใหม่ ประยุกต์รูปแบบในการผลิต การผสมเข้ากับรูปแบบซึ่งมาจากต่างวัฒนธรรม เป็นต้น จากการวิเคราะห์พบว่า ภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ที่อยู่ในลักษณะนี้ และถูกนำเสนอผ่านรายการครัวคุณต๋อย เช่น พิซซ่าน้ำพริกย่าง แกงพริกถั่วบดเตุโบราณขึ้นหนู น้ำพริกข่าเคียวกรรเชียงปูดพริกขึ้นหนูใบมะกรูด มีสมันไก่ทุเรียน

3. บทบาทในการสอนวิธีการทำอาหาร

ในช่วงซึ่งพาไปชมการประกอบอาหารจากร้านอาหารนอกสถานที่ (การถ่ายทำ ณ ร้านอาหาร) ด้วยรูปแบบของรายการจากช่วงนี้ ซึ่งนำเสนอกระบวนการในการปรุงอาหารเมนูต่าง ๆ ตั้งแต่ “ต้นน้ำ” คือการคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบ การประกอบและปรุงอาหารตามขั้นตอนต่าง ๆ ของการปรุง เคล็ดลับและเทคนิคตลอดจนสูตรเฉพาะในการปรุง ไปจนถึงขั้น “ปลายน้ำ” คือเมนูอาหารที่เสร็จสมบูรณ์พร้อมรับประทาน

จากเนื้อหาซึ่งต้องการสื่อให้ผู้ชมได้เห็นและเข้าใจในทุกกระบวนการของการปรุงทางรายการจึงเน้นการถ่ายทำและการลำดับภาพ ด้วยหลักการถ่ายทำโดยใช้มุมกล้องในลักษณะ “ภาพกดจากมุมสูง” (High Angle) เป็นหลัก เพื่อให้ผู้ชมได้เห็นรายละเอียดในการปรุงอาหารอย่างชัดเจน และยังเน้นการใช้ภาพเจาะแต่ละวัตถุดิบ (การ Insert ภาพ) พร้อมการลงเสียงบรรยาย (Voice over) ประกอบภาพเพื่อให้เกิดความเข้าใจในเนื้อหามากยิ่งขึ้น และนำทุกส่วนนี้มาลำดับภาพเรียงไปตามขั้นตอนจนเสร็จสมบูรณ์ ประกอบเข้ากับการ Insert ภาพโดยเน้นการใช้ “ภาพระยะใกล้” (close up shot) ไปตามขั้นตอนต่าง ๆ ส่งผลให้ผู้ชมได้รับ “ต้นแบบ” ในการปรุงอาหารจากรายการ และสามารถนำไปปรุงประกอบอาหารเมนูนั้นตามมาในท้ายที่สุด

การสื่อสารผ่านการฟังเสียงอธิบายและได้รับชมภาพประกอบ ช่วยให้ผู้ชมสามารถรับรู้และทำความเข้าใจกรรมวิธีและกระบวนการในการปรุงเมนูได้อย่างเป็น “รูปธรรม” ก่อให้เกิด “อรรถรสการเข้าถึง” ในการบริโภคและผู้ชมยังสามารถนำความรู้ที่ได้รับนั้นไปประกอบเมนูขึ้นเองได้ตามมา

4. บทบาทในการสร้างประสบการณ์เรื่องรสชาติอาหาร

ด้วยข้อจำกัดของสื่อโทรทัศน์ซึ่งเป็นการสื่อสารทางเดียว (one - way communication) การนำเสนอให้ผู้ชมสัมผัสถึงเรื่องรสชาติของอาหารเมนูนั้นโดยตรงจึงไม่สามารถกระทำได้ทางรายการจำต้องอาศัยบทบาทของผู้ดำเนินรายการทั้ง 3 ท่าน เป็นผู้ถ่ายทอดประสบการณ์เรื่อง รสชาติอาหาร ด้วยบรรยากาศเสมือนผู้ชมกำลังรับประทานอาหารนั้นด้วยตนเอง และ

ใช้อิทธิพลของการสื่อสารด้วยภาพไปยังผู้ชมโดยตรง ทั้งภาพขนาดใหญ่ (close up shot) เมนูอาหารขณะกำลังถูกรับประทาน และภาพที่สื่อสารถึงอารมณ์ความรู้สึกของผู้ดำเนินรายการขณะรับประทาน ทั้งในรูปของอวัจนภาษา (ภาษากาย) และวัจนภาษา (คำพูด) จากการศึกษาพบว่า กลวิธีด้านวัจนภาษาที่ผู้ดำเนินรายการควรให้ความสำคัญนำมาใช้ คือ การแสดงออกด้วยสีหน้า ด้วยท่าทาง การเคี้ยวอาหารด้วยความเอร็ดอร่อย การแสดงออกผ่านริมฝีปาก การยกนิ้วชื่นชม การค้อมศีรษะ การพยักหน้าตอบรับ การทำตาเบิกโพลง

กลวิธีด้านวัจนภาษา มีการใช้คำพูดบอกกล่าวและบรรยายถึงรสชาติของอาหารผ่านประสบการณ์ตรงจากการรับประทานร่วมกันของผู้ดำเนินรายการทั้ง 3 ท่าน การแสดงออกเช่นนี้ได้ผลเป็นอย่างดี เป็นการสร้างประสบการณ์รับรู้รสชาติเมนูอาหารร่วมกันและส่งต่อประสบการณ์นั้นไปยังผู้ชมรายการที่ออกอากาศอีกทอด ซึ่งพบว่ากลวิธีในการพูดบรรยายถึงรสชาติอาหารที่นำมาใช้ในรายการ คือ การใช้คำพูดชื่นชมแบบตรง ๆ การบรรยายลงรายละเอียดของการรับประทานจากสัดส่วนสัมผัสที่สามารถรับรู้ได้ เช่น กลิ่น รส ความกลมกล่อม ความนุ่มลิ้นเมื่อสัมผัสกับเนื้ออาหาร การสัมผัสผ่านการเคี้ยว ฯลฯ

ด้วยการสื่อสารผ่านกระบวนการการผลิตรายการทั้งในลักษณะของภาพและการเข้าสู่ประสบการณ์การรับประทานอาหารของผู้ดำเนินรายการเองดังที่กล่าวมา ทั้งยังมีการเสริมประสบการณ์เรื่องรสชาติจากผู้ปรุงหรือเจ้าของภูมิปัญญาอาหารชนิดนั้นโดยตรงประกอบลงไป ในขณะที่ถ่ายทำ จึงเสมือนเป็นการสร้าง “ภาพแทน” ในการรับรู้เรื่องรสชาติอาหารให้เกิดขึ้นกับผู้ชมรายการตามมา

5. บทบาทในการสร้างและเผยแพร่ความแปลกใหม่

อาหารหลากหลายเมนูซึ่งถูกนำเสนอในรายการครัวคุณต๋อยนั้นมีพื้นฐานมาจากภูมิปัญญาการทำอาหารถิ่นใต้แบบปกติหรือมีกรรมวิธีในการปรุงแบบดั้งเดิมมาช้านาน แต่ขณะเดียวกันเพื่อเป็นการตอบสนองพฤติกรรมของผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป หรือต้องการสร้างความแปลกใหม่ในรสชาติหรือแม้แต่การสร้าง “จุดขายใหม่” ผู้ปรุงอาหารบางรายจึงคิดค้น ดัดแปลงสูตร ปรับเปลี่ยนวัตถุดิบ กรรมวิธีในการปรุง ให้มีความแตกต่างไปจากเมนูอาหารชนิดนั้น ๆ ที่มีมาแต่ดั้งเดิม และเมื่อเมนูที่คิดค้นดัดแปลงขึ้นใหม่ได้ถูกนำมาเสนอผ่านรายการครัวคุณต๋อย จึงส่งผลให้เกิดการรับรู้ในวงกว้าง และแพร่หลายไปยังผู้บริโภคทั่วไป

ตัวอย่างของภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ซึ่งถูกนำมาดัดแปลงให้เกิดความแปลกใหม่และถูกนำมาเสนอเผยแพร่ผ่านรายการครัวคุณต๋อยในช่วงที่ผู้วิจัยทำการศึกษา เช่น พิซซาหน้าหมูย่าง แซลมอนย่างกะปิ ข้าวผัดสะตอคลุก ขนมน้ำตาลทะเลเดือด มีสมันไก่ทุเรียน แกงคั่วแซลมอนย่างไข่เค็ม แกงส้มพริกสดมุ้งคุด แกงพริกถั่วบสเตอร์ ไบรามาঁซึ่หนู ไข่ชั้นเนื้อปูสุราษฎร์ ไก่ทอดกะปิ ไข่ปลาทอดสมุนไพร น้ำพริกข่าเคย

6. บทบาทในการเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ร้านอาหาร

การเสนอภูมิปัญญาอาหารเมนูต่างๆและนำมาออกอากาศผ่านรายการครัวคุณต๋อย ทั้งในลักษณะของการออกไปถ่ายทำ ณ สถานที่ประกอบอาหารและจำหน่ายเมนูอาหาร (ร้านอาหาร) หรือ

การนำเสนออาหารพร้อมทั้งตัวแทนร้านอาหารมาถ่ายทำในสตูดิโอร่วมกับการทำหน้าที่ของพิธีกรประจำรายการ ทั้งสองรูปแบบนี้คือบทบาทสำคัญซึ่งรายการครัวคุณต๋อยเอง ได้วางหน้าที่ของตัวรายการไว้ว่า จะนำเสนอเมนูอาหารที่มีความอร่อยจากต้นทางของร้านอาหารซึ่งเป็นผู้ประกอบเมนูอาหารนั้น เป็นการประชาสัมพันธ์สู่การรับรู้ของผู้ชม เพื่อให้ผู้ชมได้รับทราบถึงข้อมูลในเมนูอาหาร สถานที่และที่ตั้งของร้าน ช่วยให้ผู้ชมที่สนใจและต้องการรับประทานสามารถไปลิ้มลองอาหารเมนูนั้นได้จากทางร้านโดยตรง

รายการครัวคุณต๋อยยังมีส่วนในการสนับสนุนร้านอาหารที่ผ่านมาตรฐานตามเกณฑ์ของครัวคุณต๋อยให้สามารถเติบโตทางธุรกิจ และนำข้อมูลไปเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางต่างๆ ของทางรายการ เพื่อให้ผู้ชมและผู้สนใจรับรู้ อันจะส่งผลต่อการตามไปบริโภคตามมา ในขณะที่เดียวกันทางร้านซึ่งเป็นเจ้าของเมนูนั้น ๆ ก็จะได้รับคำแนะนำเชื่อถือจากการถูกเชิญไปออกรายการ และยังผ่านการรับรองมาตรฐานจากทางรายการ โดยทางร้านเองสามารถนำไปประชาสัมพันธ์ได้ว่า “ร้านนี้มีความอร่อยแบบครัวคุณต๋อย”

7. บทบาทในการส่งเสริมอาชีพซึ่งสัมพันธ์กับอาหาร

รายการครัวคุณต๋อยนอกจากจะมีบทบาทในการส่งเสริมอาชีพ “ผู้ประกอบการร้านอาหาร” โดยตรงแล้ว รายการยังมีบทบาทรองต่อการส่งเสริมอาชีพอื่น ๆ ซึ่งสัมพันธ์กับธุรกิจร้านอาหาร เช่น การท่องเที่ยว การขนส่ง การสร้างงาน นอกจากนี้ยังมีบทบาทคาบเกี่ยวกับการช่วยเสริมอาชีพซึ่งสัมพันธ์กับ “ห่วงโซ่” ในกระบวนการผลิตภูมิปัญญาด้านอาหารซึ่งก่อให้เกิดเมนูอาหารชนิดต่าง ๆ ขึ้นมา เช่น เกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์ ชาวนา ชาวสวน ชาวไร่ ชาวประมง เป็นต้น

รายการครัวคุณต๋อย จึงเป็นรายการที่ไม่เพียงแต่นำเสนอวิธีการทำอาหารและชิมอาหารออกอากาศเหมือนรายการอาหารทางโทรทัศน์อีกเป็นจำนวนมาก แต่ “ครัวคุณต๋อย” ยังเสริมความรู้และเชื่อมโยงความสัมพันธ์ระหว่าง “มนุษย์” กับ “ธรรมชาติ” ในแง่ของการนำวัตถุดิบจากธรรมชาติมาใช้ประกอบอาหารเพื่อการดำรงชีพ ซึ่งมักเป็นไปในลักษณะของการนำวัตถุดิบใกล้ตัววัตถุดิบในท้องถิ่น หรือวัตถุดิบที่สอดคล้องกับชีวิตความเป็นอยู่ สภาพภูมิศาสตร์ ความเชื่อ วัฒนธรรม หรือศาสนา ของผู้คนในบริบทสังคมนั้นมาเป็นวัตถุดิบในการปรุงและสร้างสรรค์เมนูอาหารต่าง ๆ ขึ้นมา

8. บทบาทในการสร้างมูลค่าเพิ่มด้านความเป็นไทยที่ทันสมัยสู่สากล

การนำเสนอภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ผ่านรายการโทรทัศน์ครัวคุณต๋อย นอกจากจะมีกลุ่มผู้ชมซึ่งเป็นประชาชนชาวไทยที่อาศัยอยู่ตามภูมิภาคต่าง ๆ ในประเทศไทยโดยตรงแล้ว ยังมีกลุ่มผู้ชมชาวต่างชาติซึ่งมีถิ่นพำนักในไทยและสนใจในเรื่องอาหารไทย ก็สามารถติดตามรับชมการนำเสนออาหารเมนูต่าง ๆ ผ่านทางสื่อโทรทัศน์จากรายการครัวคุณต๋อยได้เช่นกัน และด้วยวิทยาการความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี ทำให้ผู้ชมซึ่งอยู่ในทุกมุมโลกสามารถรับชมการออกอากาศรายการนี้จากประเทศไทยผ่านช่องทางออนไลน์ได้ตลอดเวลา เมนูอาหารและความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ที่รายการครัวคุณต๋อยเลือกมานำเสนอ จึงถูกสื่อสารออกไปสู่สากล

ด้วยรูปแบบรายการอาหารที่ออกอากาศทางสถานีโทรทัศน์ ผู้บริหารของรายการได้เห็นความสำคัญของข้อมูลด้านอาหารที่ได้นำเสนอออกอากาศ จึงเกิดความคิดในการจัดทำเว็บไซต์รวบรวมสูตรอาหารจัดเก็บเป็นหมวดหมู่ เพื่อให้ง่ายต่อการสืบค้น เป็นประโยชน์สำหรับผู้สนใจได้นำสูตรจากเว็บไซต์ไปประกอบอาหาร เป็นการสืบทอดและส่งต่อสูตรอาหารที่เกิดจากภูมิปัญญาเดิมให้อยู่คู่สังคมไทย ซึ่งสูตรอาหารทั้งหมดในเว็บไซต์ครัวคุณต๋อย เป็นสูตรอาหารที่มาจากผู้ประกอบการร้านอาหารโดยตรง สามารถใช้เป็นต้นแบบสำหรับผู้สนใจทำธุรกิจร้านอาหารเข้ามาเรียนรู้การสร้างสรรคเมนู เพื่อนำไปต่อยอดเป็นเมนูประจำร้าน ทั้งยังเป็นการยกระดับมาตรฐานร้านอาหารไทยให้เป็นสากล พร้อมเป็นผู้นำด้านอาหารต่อยอดการเป็นครัวโลกต่อไป

นอกจากรายการครัวคุณต๋อยจะเป็นรายการโทรทัศน์เกี่ยวกับอาหารรายการแรกของประเทศไทยที่มีเว็บไซต์เป็นของตนเองอย่างสมบูรณ์ คือ www.kuakhuntoi.com ในปัจจุบันทางรายการยังมีมีเดียแพลตฟอร์มในช่องทางออนไลน์แทบทุกประเภทเพื่อช่วยในการสื่อสาร ได้แก่ application YouTube Facebook TikTok Line Instagram การมีแพลตฟอร์มออนไลน์ที่หลากหลายและครอบคลุมเช่นนี้ ช่วยเพิ่มช่องทางในการเข้าถึงและรับชมรายการและยังส่งผลให้รายการครัวคุณต๋อย สามารถเผยแพร่การออกอากาศรายการและข่าวสาร ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารไทยไปยังผู้รับสารในมุมกว้างทั่วโลก

9. บทบาทในการสร้างต้นแบบเพื่อนำไปสู่การเป็น Soft Power ด้านอาหารของประเทศไทย

Soft Power เป็นอำนาจในการโน้มน้าว ที่มี “วัฒนธรรม” เป็นส่วนหนึ่งในการขับเคลื่อน รวมทั้งมีสิ่งสำคัญอีก 2 ประการที่ช่วยให้เกิดผลสำเร็จ นั่นคือ การสร้างให้เกิด “คุณค่า” และต้องมี “ความต่อเนื่อง” เป็นปัจจัยสำคัญ (ไทยพีบีเอส, 2566) จากคำดังกล่าว เมื่อมองผ่านบทบาทของรายการครัวคุณต๋อย จะเห็นได้ว่าการนำเสนอภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ในรายการครัวคุณต๋อยเป็นการนำประเด็นทางวัฒนธรรมอาหารมาสร้างคุณค่า ทั้งคุณค่าด้านการอนุรักษ์ การสืบสานการต่อยอด สร้างการรับรู้ต่อสังคมในวงกว้าง โดยผ่านอำนาจของความเป็นสื่อมวลชนของตนเอง ซึ่งทางรายการได้ดำเนินการเช่นนี้ต่อเนื่องเรื่อยมาตั้งแต่เริ่มออกอากาศ (ปี พ.ศ. 2556) ภูมิปัญญาอาหารที่นำเสนอผ่านรายการนี้จึงสามารถพัฒนาเป็น “ต้นแบบ” เพื่อนำไปสู่การเป็น Soft Power ด้านอาหารของประเทศไทยได้ในอนาคต

ไตรภพ ลิมปพัทธ์ ให้แง่คิดในเรื่องการนำอาหารไทยไปสู่ความเป็น Soft power ไว้ว่า “ถ้าจะนำอาหารไทยไปโชว์ไปออกสู่ชาวโลก จะต้องไม่เปลี่ยนแปลงความเป็นตัวตนของอาหารนั้น ต้องมีรสชาติเป็นไทยแท้ สำหรับครัวคุณต๋อย อาหารที่จะเป็น Soft power ได้จะต้องมีเอกลักษณ์ต้องรักษาความเป็นตนเองให้ได้ก่อนแล้วให้คนทั่วโลกยอมรับตามมา เช่น อาหารสุราษฎร์ก็จะต้องมีรสชาติเฉพาะตัว อาหารนครก็จะต้องมีรสชาติเฉพาะตัว หรือถ้าคุณไปเบตงก็จะต้องไปกิน “ไก่เบตง” ของแท้ดั้งเดิมเท่านั้น รัฐต้องเข้าใจที่จะสร้างความแตกต่างในโลก จะมาบอกว่าเราต้องปรับรสชาติตามลิ้นฝรั่งอย่างนั้นไม่ได้”

ไตรภพ ลิมปพัทธ์ ยังแสดงทัศนคติเพิ่มอีกว่า “อาหารไทยจะเป็นครัวโลกได้จริง จะต้องมีการนำไปจัด Trade fair (การแสดงสินค้า) เป็นเรื่องของภาครัฐบาลที่จะต้องทำให้เกิดการเห็น การ

ตระหนักรู้ คุณก็ต้องมี fair ทัวโลก หรือแม้แต่พอจะจัดกันขึ้นจริงๆ ผู้ปรุงอาหารที่ไปนั้นเป็นใคร เป็นเจ้าที่มันอร่อยสุดๆจริงหรือไม่ เป็นเจ้าตำนานของชาติตัวจริงไหม ไม่ใช่เอาใครต่อใครไปก็ได้ (แบบ ที่อาจจะทำ ๆ กันอยู่)” (ไตรภพ ลิมปพัทธ์ สัมภาษณ์ 6 กันยายน 2565)

10. บทบาทในการสร้างความบันเทิง

ผู้ดำเนินรายการทั้งสามจะถูกวางบทบาทให้มีบุคลิกในการทำหน้าที่ (character) ที่ต่างกัน มีทั้งบุคคลซึ่งทำหน้าที่ให้สาระความรู้ บุคคลที่คอยรับส่งมุขให้เกิดความสนุกสนาน และมีพิธีกรคุณวุฒิตือ คุณไตรภพ ลิมปพัทธ์ ซึ่งมีบุคลิกภาพน่าเชื่อถือเป็นผู้ร้อยเรียงเนื้อหาและควบคุมการนำเสนอ มีการพูดคุย เล่นมุขหยอกล้อกันในแต่ละช่วงของรายการ ช่วยเสริมให้รายการมีความสนุกสนาน เพลิดเพลิน ดูลื่นไหล และมีบรรยากาศในการนำเสนอเนื้อหาแบบไม่เครียดหรือจริงจังเหมือนรายการอาหารทั่วไป

ทั้งยังมีการให้ความบันเทิงผ่านเนื้อหาของรายการด้วยกระบวนการผลิตรายการ (production) ที่ถูกวางแผนและออกแบบโดยผ่านการใช้ความคิดสร้างสรรค์ (creativity) ของทีมผลิตรายการตั้งแต่การเขียนบท (script) การวางมุมภาพในการถ่ายทำ (camera angle) การจัดแสง (lighting) การบันทึกเสียง (sound recording) และการนำมาลำดับภาพ (editing) ร้อยเรียงเรื่องราวให้มีความน่าสนใจ โดยเฉพาะขั้นตอนการถ่ายทำการทำงานที่ร่วมกันของพิธีกรทั้ง 3 คน ในสตูดิโอ จะมีการวางมุมกล้องและตัดสลับสัญญาณภาพระหว่างกล้องถ่ายทำแต่ละตัว (การถ่ายทำด้วยระบบ OB switching) ให้มีความลื่นไหล กลมกลืน ซึ่งเป็นเทคนิคในการนำเสนอรายการอย่างมีสาระโดยอาศัยรูปแบบของความบันเทิงเข้ามาเป็นองค์ประกอบในการผลิตรายการ

เนื้อหารายการโทรทัศน์ครัวคุณต๋อยที่มีความเกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้

ชนิดและประเภทของภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ที่ถูกนำมาเสนอผ่านรายการโทรทัศน์ครัวคุณต๋อย

จากการวิเคราะห์เนื้อหารายการโทรทัศน์ครัวคุณต๋อย ซึ่งมีเนื้อหาสัมพันธ์กับภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ และออกอากาศไประหว่าง 1 มกราคม 2563 ถึง 31 ธันวาคม 2565 พบว่า ในช่วงเวลาดังกล่าว มีการนำเสนอเมนูอาหารซึ่งเป็นภูมิปัญญาอาหารที่มีจุดกำเนิดจากท้องถิ่นภาคใต้โดยตรงหรืออาหารที่มีความสัมพันธ์เกี่ยวเนื่องมาจากภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้เป็นจำนวนทั้งสิ้น 83 ตอน ในการออกอากาศ และเมื่อนำเมนูอาหารทั้งหมดนั้นมาจำแนกประเภทตามลักษณะหลักของประเภทอาหาร จะพบจำนวนในการนำเสนอดังนี้ อาหารประเภทแกงเผ็ด จำนวน 28 เมนู ประเภทแกง 5 เมนู ประเภทต้ม 5 เมนู ประเภททอด 6 เมนู ประเภทผัด 12 เมนู ประเภทยำ 2 เมนู ประเภทคั่ว 4 เมนู ประเภทย่าง 2 เมนู น้ำพริก 4 เมนู ประเภทของหวานหรือของว่าง 4 เมนู และประเภทอื่น ๆ จำนวน 11 เมนู

ภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ในรายการครัวคุณต๋อย เมื่อมองผ่านความสัมพันธ์กับมิติต่าง ๆ ความสัมพันธ์กับศาสนา

ภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้หลายชนิดมีความสัมพันธ์กับมิติทางศาสนาอย่างแนบแน่น โดยเฉพาะกับศาสนาอิสลาม อันเนื่องมาจากมีประชากรในพื้นที่ภาคใต้เป็นจำนวนมากที่นับถือศาสนาอิสลาม โดยเฉพาะกับประชากรส่วนใหญ่ในพื้นที่ 4 จังหวัดชายแดน ได้แก่ ปัตตานี ยะลา นราธิวาส สตูล และในบางพื้นที่ของจังหวัดสงขลา อีกทั้งประชากรไทยเหล่านี้ยังได้รับวัฒนธรรมมาจากประชากรมาเลเซียซึ่งนับถือศาสนาอิสลามเป็นหลัก ส่งผลให้ได้รับอิทธิพลด้านอาหารตามมาเช่นกัน (ซึ่งอาจได้รับมาโดยตรงหรือนำมาปรับเปลี่ยนให้เข้ากับบริบทพื้นที่) ตัวอย่างภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ที่มีความสัมพันธ์กับศาสนาอิสลามและถูกนำเสนอผ่านรายการครัวคุณต๋อย ซึ่งอยู่ในช่วงที่ผู้วิจัยทำการศึกษ ได้แก่ ไก่กอและ ข้าวหมกไก่ ข้าวหมกแพะ ข้าวหมกเนื้อ ข้าวเนื้อแดง โรตีกุหลาบ โรตีมัสมันไก่ มัสมันไก่ทุเรียน มัสมันเนื้อดี

ความสัมพันธ์กับเชื้อชาติ

เนื่องจากความเป็นสังคมพหุวัฒนธรรมและมีคนหลายเชื้อชาติอาศัยอยู่กระจายทั่วไปในพื้นที่ภาคใต้มาช้านาน ซึ่งเป็นผลมาจากการมีพื้นที่ติดชายฝั่งทะเลและมีเมืองท่าติดต่อค้าขายกับนานาชาติมาแต่อดีต ทำให้มีการปะปนของคนหลายสัญชาติอันส่งผลให้เกิดวัฒนธรรมการบริโภคอาหารที่มีทั้งความเป็น “อัตลักษณ์เฉพาะกลุ่ม” สืบทอดต่อเนื่องกันมาโดยตรง และเมื่อเวลาผ่านไปยังเกิดการ “ผสมอัตลักษณ์อาหารระหว่างกลุ่ม” ส่งผลให้เกิดภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ตามมามากมาย โดยเชื้อชาติสำคัญที่เข้ามามีอิทธิพลต่อวัฒนธรรมอาหารในพื้นที่ภาคใต้ ได้แก่ ชาวจีน มลายู ชาวอาหรับ เปอร์เซีย อินเดีย เป็นต้น

ตัวอย่างภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ที่มีความสัมพันธ์กับเชื้อชาติอย่างเด่นชัดและถูกนำเสนอผ่านรายการครัวคุณต๋อย ซึ่งอยู่ในช่วงที่ผู้วิจัยทำการศึกษ ได้แก่ แกงตุ้มปลามง ปลาทุเลาต้มเต้าเจี้ยว หมูฮ้อง ไก่ต้มราดซอสเบตง ยำน้ำบูดู กะลोजั โรตีกุหลาบ โรตีมัสมันไก่ มัสมันเนื้อดี

นอกจากนี้ ยังมีภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ที่มีการผสมระหว่างความเป็น “อัตลักษณ์เฉพาะกลุ่ม” ของแต่ละเชื้อชาติจนเกิดภูมิปัญญาอาหารใหม่ขึ้นมา เช่น พิซซาหน้าหมูย่าง คากิผัดเปรี้ยวหวาน มัสมันไก่ทุเรียน แกงคั่วเซลมอลย่างไข่เค็ม ตับสะเต๊ะน้ำจิ้มซีอิ้วดำ ไก่กอและจำแลง ทั้งนี้อธิบายได้ว่าการบริโภคอาหารของคนในสังคมใด ๆ นั้นจะมีการปรับเปลี่ยนรูปแบบและพฤติกรรมการบริโภคเพื่อให้เหมาะสมกับวิถีชีวิต ความเป็นอยู่ วัตถุประสงค์ รสนิยม ความชอบ ความเชื่อ ประเพณี ฯลฯ จึงส่งผลให้เกิดการผสมระหว่างวัฒนธรรมและเกิดชนิดของภูมิปัญญาอาหารตามมา

ความสัมพันธ์กับสภาพภูมิศาสตร์

สภาพภูมิศาสตร์ของพื้นที่ภาคใต้ มีความหลากหลายด้านโครงสร้าง จึงส่งผลให้เกิดความหลากหลายและมีความจำเพาะในภูมิปัญญาด้านอาหารตามมา ซึ่งสามารถจำแนกสภาพภูมิศาสตร์ในพื้นที่ภาคใต้ ได้ดังนี้

1. พื้นที่ติดชายฝั่งทะเลทั้งสองด้านตลอดแนวความยาวของภูมิภาค ได้แก่ พื้นที่ชายฝั่งทะเลทางทิศตะวันออกซึ่งติดกับอ่าวไทยและพื้นที่ชายฝั่งทะเลทางทิศตะวันตกซึ่งติดกับทะเลอันดามัน

การมีสภาพภูมิศาสตร์ของพื้นที่เช่นนี้ ส่งผลให้สามารถนำทรัพยากรสัตว์ทะเลชนิดต่าง ๆ มาเป็นวัตถุดิบในการสร้างภูมิปัญญาอาหารได้อย่างหลากหลาย และสามารถปรับเปลี่ยนรูปแบบของอาหารไปตามบริบทของประชากรในแต่ละพื้นที่

2. นอกจากพื้นที่ภาคใต้จะมีสภาพภูมิศาสตร์ติดชายฝั่งทะเลทั้งสองด้านแล้ว ในพื้นที่ 3 จังหวัด ได้แก่ สงขลา พัทลุง นครศรีธรรมราช ยังมีความจำเพาะด้านพื้นที่ ด้วยทะเลสาบสงขลา หรือที่เรียกกันว่าพื้นที่รอบลุ่มทะเลสาบสงขลา ซึ่งเป็นทะเลสาบน้ำจืดขนาดใหญ่และเชื่อมต่อกับทะเลน้ำเค็มเพียงแห่งเดียวในประเทศไทย พื้นที่นี้เป็นแหล่งวัตถุดิบสัตว์น้ำตลอดจนพืชน้ำ พืชริมน้ำหลากหลายชนิด จึงเอื้อต่อชุมชนท้องถิ่นในการนำวัตถุดิบเหล่านั้นมาประกอบเป็นภูมิปัญญาอาหารชนิดต่าง ๆ ได้อย่างหลากหลายเช่นกัน

3. สภาพพื้นที่ดอนและชายเขา ด้วยสภาพภูมิศาสตร์ภาคใต้ประกอบไปด้วยเทือกเขาทอดยาวตลอดตั้งแต่แนวเหนือจรดใต้ของพื้นที่ โดยมีเทือกเขาที่สำคัญ ได้แก่ เทือกเขาชะง่อน เทือกเขาภูเก็ท เทือกเขานครศรีธรรมราช และเทือกเขาสันกาลาศีรี (ทอดตัวในแนวตะวันตกเฉียงเหนือ-ตะวันออกเฉียงใต้) การมีสภาพภูมิศาสตร์เช่นนี้ ทำให้เกิดแหล่งวัตถุดิบที่สามารถนำมาใช้เป็นส่วนประกอบของภูมิปัญญาอาหารได้ได้อย่างหลากหลาย ได้แก่ พืช ผลไม้ สัตว์ ผลิตภัณฑ์ธรรมชาติจากป่า โดยเฉพาะพืชพื้นเมืองภาคใต้หลายชนิดได้เข้ามามีส่วนสำคัญต่อวิถีชีวิตการบริโภคอาหารของคนภาคใต้ เช่น สะตอ ลูกเนียง ผักเหลียง ชะมวง มะม่วงหินพานต์ หมุย มันปู ฯลฯ

ตัวอย่างภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ที่มีความสัมพันธ์กับสภาพภูมิศาสตร์และถูกนำเสนอผ่านรายการครัวคุณต๋อยซึ่งอยู่ในช่วงที่ผู้วิจัยทำการศึกษาค้นคว้า ได้แก่ แกงน้ำเคียวยอดหวาย แกงเคยปลา แกงสมรม แกงส้มปลากทรายยอดมะพร้าวอดิบ (อดิบ : พืชเฉพาะถิ่น) ปูทะเลแกงส้มยอดมะพร้าว แกงไตปลา ไตปลาชุกชุก ปลากระบอกต้มน้ำส้มโหนด (น้ำส้มจากตาลโตนด) ข้าวผัดสะตอคอกุสะตอข้าวสะตอดาน ปลาหมึกผัดกะปิ ไข่ปลาทอดสมุนไพร (ไข่ของปลาเฉพาะถิ่นในทะเลสาบสงขลา) น้ำพริกข่าเคย (กุ้งเคยเฉพาะถิ่น) เหลียงปู ข้าวยำสมุนไพร (ส่วนประกอบและวัตถุดิบเฉพาะถิ่น) ขาหมูชะมวง แกงควั้สับปรดหอยแมงภู่

อภิปรายผลการวิจัย

ผู้วิจัยสรุปผลการวิจัยได้ว่า การนำเสนอภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารผ่านรายการโทรทัศน์ครัวคุณต๋อย เปรียบเสมือนว่ารายการนี้ได้ทำหน้าที่เป็น “ตัวแทน” หรือ Representative ในการสร้าง การนำเสนอและการบอกเล่าเรื่องราวในลักษณะ “ภาพแทน” ของภูมิปัญญาอาหารผ่านเนื้อหา และรูปแบบของตัวสื่อเอง ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดการนำเสนอภาพแทน (Representation) ของ Hall (1997) ที่มองว่าเป็นกระบวนการสร้างความหมายและแลกเปลี่ยนระหว่างสมาชิกในวัฒนธรรม ด้วยการแบ่งปันความหมายให้เข้าใจร่วมกันผ่าน คำที่เป็นภาษา (Word) เสียง (Sound) และรูปภาพ (image) ซึ่งจะถ่ายทอดความหมาย ที่เรียกว่าสัญญาณ (Sign) มีการผลิต การบริโภค มีอัตลักษณ์ มีภาพแทน และมีกฎเกณฑ์ในการกำกับการผลิตและการบริโภค

รายการโทรทัศน์ครัวคุณต๋อยยังมุ่งนำเสนอเนื้อหาที่ให้ความสำคัญกับภูมิปัญญาที่มาร่วมกับการผลิตชนิดอาหาร ซึ่งผู้วิจัยได้วิเคราะห์และมองว่า “รายการครัวคุณต๋อย” เข้าข่ายการมีลักษณะเป็น “สถาบันหรือองค์กรทางวัฒนธรรม” ได้ในระดับหนึ่ง โดยสามารถกำกับรหัสการสื่อสาร

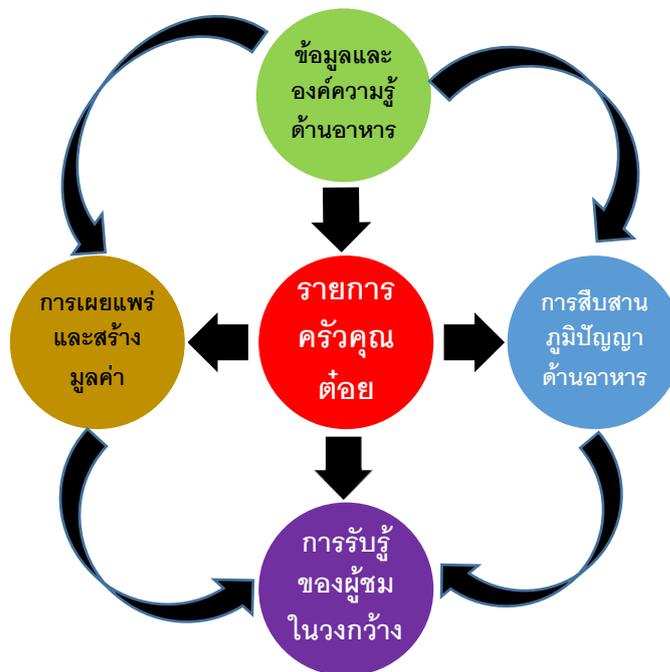
อัตลักษณ์อาหารไทยให้เป็นไปตามที่คาดหวังเอาไว้ โดยมีการกำหนดและวางมาตรฐานด้านวัฒนธรรมอาหารให้มีความใกล้เคียงกับ “ความเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นเดิม” ที่ได้รับการยอมรับและถ่ายทอดสืบต่อกันมา ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิด “ภูมิปัญญาเป็นทุนทางวัฒนธรรมที่มีความสำคัญยิ่งของมนุษย์” (ชวน เพชรแก้ว, 2547)

ด้านผลการศึกษาบทบาทของรายการโทรทัศน์ครัวคุณต๋อยในการสืบทอดวัฒนธรรมภูมิปัญญาอาหารนั้น พบว่ารายการครัวคุณต๋อย มีบทบาททั้งสิ้น 10 บทบาท คือ 1) บทบาทในการถ่ายทอดความรู้ด้านอาหาร 2) บทบาทในการสืบทอดภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมอาหาร 3) บทบาทในการสอนวิธีการทำอาหาร 4) บทบาทในการสร้างประสบการณ์เรื่องรสชาติอาหาร 5) บทบาทในการสร้างและเผยแพร่ความแปลกใหม่ 6) บทบาทในการเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ร้านอาหาร 7) บทบาทในการส่งเสริมอาชีพซึ่งสัมพันธ์กับอาหาร 8) การสร้างมูลค่าเพิ่มด้านความเป็นไทยที่ทันสมัยสู่สากล 9) การสร้างต้นแบบเพื่อนำไปสู่การเป็น Soft Power ด้านอาหารของประเทศไทย และ 10) บทบาทในการสร้างความบันเทิง

ทั้งนี้บทบาทของรายการโทรทัศน์ครัวคุณต๋อยมีความสอดคล้องในบทบาทบางประการตรงกับงานวิจัยของ เอื้องอรุณ สายจันทร์ (2553) ที่ได้ศึกษาเรื่อง “บทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์ในการสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร” ซึ่งจากการศึกษาพบว่าบทบาททั้งหมดของรายการอาหารทางโทรทัศน์มีทั้งหมด 9 บทบาท คือ บทบาทในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหาร บทบาทในการให้ความบันเทิง บทบาทในการสอนวิธีการทำอาหาร บทบาทในการยกระดับสถานภาพบุคคลในสังคม บทบาทในการโฆษณาและประชาสัมพันธ์สินค้า บทบาทในการแนะนำร้านอาหารและแหล่งขายอาหาร บทบาทในการให้ข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบอาหาร บทบาทในการแนะนำสถานที่ท่องเที่ยว และ บทบาทในการส่งเสริมอาชีพเกี่ยวกับอาหาร

และยังสอดคล้องกับบทบาทบางประการในการศึกษาเรื่อง “การสื่อสารอัตลักษณ์อาหารไทยผ่านรายการโทรทัศน์” ของ รักษ์ชนก สมศักดิ์ (2560) ซึ่งพบว่า รายการโทรทัศน์มีบทบาทหน้าที่ใหม่ ๆ ทั้งหมด 11 บทบาท ได้แก่ 1) บทบาทในการสร้างข้อตกลงร่วมกัน 2) บทบาทในการสร้างความมั่นใจ 3) บทบาทในการสร้างพื้นที่ที่ต่อรอง 4) บทบาทในการสร้างต้นแบบ 5) บทบาทในการสร้างความแตกต่าง 6) บทบาทในการสร้างความภาคภูมิใจ 7) บทบาทในการสร้างความเป็นไทยแท้ 8) บทบาทในการสร้างความแปลกใหม่ 9) บทบาทในการสร้างคุณค่า 10) บทบาทในการสร้างมูลค่าเพิ่มความเป็นไทยที่ทันสมัย และ 11) บทบาทในการแบ่งพื้นที่ให้ชาวต่างชาติมีส่วนร่วมในการนำเสนออัตลักษณ์ความเป็นไทยของอาหารไทยในยุคโลกาภิวัตน์

ผู้วิจัยใคร่สรุปอธิบายผลการวิจัยในภาพรวมด้วยการแสดงผ่านโมเดล ดังนี้



นอกจากนี้ด้วยบทบาทและศักยภาพของรายการโทรทัศน์ครัวคุณต๋อย ผู้วิจัยและสังคมทั่วไปอาจตั้งความหวังไว้ว่าในอนาคตรายการครัวคุณต๋อยจะสามารถมีบทบาทในการสร้างต้นแบบเพื่อนำไปสู่การเป็น Soft Power ด้านอาหารของไทยได้ในระดับหนึ่ง รายการครัวคุณต๋อยเป็นสื่อสารมวลชนซึ่งทำหน้าที่เสมือนเป็นสถาบันการศึกษา หล่อหลอมโน้มน้าว นิยามความหมายใหม่ ความเชื่อทางวัฒนธรรม เป็นโรงเรียนแห่งการเรียนรู้เนื่องด้วยสื่อมีอิทธิพลก่อให้เกิดการเรียนรู้ ก่อเกิดพฤติกรรมเปลี่ยนแปลงจากผู้คนในสังคมได้ เป็นการส่งผ่านความรู้การทำอาหาร ยึดครองพื้นที่ความคิดให้วัฒนธรรมอาหารไทยรับรู้กว้างขวางไปทั่วโลก ผ่านบทบาทหน้าที่ของสื่อตามที่ ลาสเวลล์ (Lasswell, 1948) และ เมควอล (Mc Quail, 2000) เสนอไว้

และสอดคล้องกับงานวิจัยของ บัวชมพู ฟอร์ด (2552) ซึ่งได้ศึกษาเรื่อง “โครงการผลิตรายการอาหารไทย สำหรับไทยสู่สำหรับโลก” โดยศึกษาผ่านรายการ มาร์ค มาดี คูกกึ่ง ไทย (Mark Madee Cooking Thai) ไว้ ซึ่งพบว่ามีการใช้สื่อโทรทัศน์ข้ามชาติของไทยผ่านรายการนี้ในการเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารไทยและมีการสร้างรูปแบบรายการอาหารไทยที่สอดคล้องกับโครงการ “ครัวไทยสู่โลก” ของหน่วยงานของรัฐและเอกชน อันจะส่งผลต่อการนำภูมิปัญญาอาหารไทยก้าวไปสู่ความเป็นสากลและเกิด “มรดกผล” ในทางปฏิบัติอย่างแท้จริง

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรมีการวิจัยเรื่องภูมิปัญญาอาหารถิ่นใต้ซึ่งนำเสนอผ่านรายการครัวคุณต๋อยในช่วงระยะเวลาอื่น ๆ เพิ่มเติมจากช่วงเวลาที่ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาไว้

2. อาจมีการศึกษาภูมิปัญญาอาหารของภูมิภาคต่าง ๆ ที่ออกอากาศผ่านรายการครัวคุณต๋อย ได้แก่ ภาคกลาง ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เพิ่มเติมขึ้นมาเพื่อให้เกิดความครอบคลุมในเรื่องภูมิปัญญาอาหารของไทย

3. ขยายผลการศึกษาในเรื่องการนำเสนอภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นไปยังรายการโทรทัศน์รายการอื่น ๆ

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

1. นำผลการวิจัยไปใช้เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาประเด็นภูมิปัญญาอาหารถิ่นได้
2. นำผลวิจัยไปใช้ในการพัฒนารูปแบบรายการโทรทัศน์ที่นำเสนอประเด็นเกี่ยวกับอาหาร
3. นำผลวิจัยไปเป็นแนวทางในการสร้าง soft power ด้านอาหาร เพื่อเผยแพร่สู่สากล

เอกสารอ้างอิง

ชวน เพชรแก้ว. (2547). การยกระดับและการปรับใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในสถานการณ์ปัจจุบัน.

สารภาษาไทย. 3(3): 14 - 23.

ไตรภพ ลิมปพัทธ์. ประธานบริษัท บอร์น แอนด์ แอสโซซิเอตส์ จำกัด. สัมภาษณ์ วันที่ 6 กันยายน 2565

ไทยพีบีเอส. (2566). Soft Power คืออะไร ? รวม “ของไทย” ปังจริงในหมู่ชาวต่างชาติ

[ออนไลน์], เข้าถึงได้จาก: <https://www.thaipbs.or.th/now/content/491>

ชนวรรณ นาคินทร์. (2556). **เมนูปีกษ์ใต้ หรอยจิ้งฮู้**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แสงแดด.

บัวชมพู ฟอร์ด. (2552). **โครงการผลิตรายการอาหารไทย สำหรับไทยสู่ระดับโลก**. กรุงเทพฯ:

วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

รักชนก สมศักดิ์. (2560). การสื่อสารอัตลักษณ์อาหารไทยผ่านรายการโทรทัศน์. **วารสารศาสตร์**.

10(3): 97 - 98.

วันชัย จิระกุลชัยนันท์. Producer รายการครัวคุณต๋อย. สัมภาษณ์ วันที่ 6 กันยายน 2565

สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้. (2554). กรุงเทพฯ: ธนาคารไทยพาณิชย์.

เอื้องอรุณ สายจันทร์. (2553). **บทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์ในการสืบทอดวัฒนธรรม**

อาหาร. กรุงเทพฯ: วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต สาขาสื่อสารมวลชน

คณะนิเทศศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

Hall, S. (Ed.). (1997). **Representation: Cultural representations and signifying practices** (Vol. 2). New York: Sage.

Lasswell, H. D. (1948). The structure and function of communication in society. In L. Bryson (Ed.) *The communication of ideas*. (pp. 32 - 51). New York: Harper & Brothers.

McQuail, D. (2000). *McQuail's mass communication theory*. (4th ed.). Thousand Oaks, CA: Sage