

การพัฒนาภาชนะเบญจรงค์ส่งเสริมรูปลักษณ์อาหารแนวคิดเอกลักษณ์ไทยเชิงเศรษฐกิจ
สร้างสรรค์ บนฐานการผลิตในจังหวัดสมุทรสาคร
ปณณัต นัจนถิตย์

The development of benjarong wares Pattern enhance food styling in concept
of Thai identity for creative economy base on Samut Sakhon province
Palunut Natchanalit

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
Faculty of Humanities and Social Sciences, Suan Dusit University
Corresponding author. E-mail address: parurnatsang@yahoo.com
received: September 7,2022 revised: March 27,2023 accepted: April 10,2023

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์ 1. เพื่อสร้างต้นแบบภาชนะอาหารเบญจรงค์และนำทดลองจัดอาหารในงานเลี้ยงแนวคิดเอกลักษณ์ไทย โดยนำออกแบบรูปลักษณ์อาหาร และ 2. เพื่อประเมินผลรับรองต้นแบบภาชนะอาหารเบญจรงค์ส่งเสริมรูปลักษณ์อาหาร แนวคิดเอกลักษณ์ไทยเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วยวิธีการวิจัยแบบวิจัยและพัฒนา 4 ขั้นตอน โดยการสุ่มแบบเจาะจงที่หมู่บ้านเบญจรงค์ดอนไก่ดี อำเภอกะทู้มณฑล จังหวัดสมุทรสาคร ผลการวิจัย พบว่า 1. ผลการสร้างต้นแบบภาชนะอาหารเบญจรงค์และทดลองจัดอาหารในงานเลี้ยงแนวคิดเอกลักษณ์ไทย พบว่า การสัมภาษณ์นักออกแบบรูปลักษณ์อาหาร ผู้ผลิตเบญจรงค์ และสังเกตการณ์ทำเครื่องเบญจรงค์ พบว่า งาน คือ ภาชนะที่นิยมใช้มาก การเขียนภาพและลายที่แสดงเอกลักษณ์ไทยประกอบด้วย ภาพสัตว์ ภาพดอกไม้ และลวดลายต่าง ๆ ผลการพัฒนาแบบร่างและคัดเลือกแบบร่างภาชนะเบญจรงค์ จำนวน 15 ชุด ชุดละ 3 แบบ จำนวน 45 ชิ้นงาน โดยให้ผู้เชี่ยวชาญประเมินผล ได้ค่าเฉลี่ยร้อยละ 90 ถึง 98 ซึ่งเป็นค่าเฉลี่ยในระดับสูง โดยแบบร่างที่ได้รับการคัดเลือก คือ แบบไก่ แบบปลาเก็ด แบบช้าง แบบนกยูง แบบดอกบัว แบบดอกกราชพฤกษ์ แบบดอกกล้วยไม้ แบบลายรวงข้าว แบบลายมาลัย และ แบบลายดอกเข็ม ผลการสร้างต้นแบบภาชนะเบญจรงค์เป็นงานกลมขนาด 14 นิ้ว 11 นิ้ว และ 8 นิ้ว ชุดละ 3 ใบ จำนวน 10 ชุด และการทดลองจัดอาหารในงานเลี้ยงตามแนวคิดของนักออกแบบรูปลักษณ์อาหาร จำนวน 5 คน โดยมีผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร จำนวน 3 คน ตรวจสอบความเหมาะสมรายการอาหาร และ ช่างภาพอาหาร จำนวน 3 คน เลือกลาย โดยเป็นการจัดอาหารแบบพอดี้คำ อาหารว่าง และ อาหารหวานสำหรับงานเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ และ ค็อกเทล มีแจกันและของตกแต่งที่สอดคล้องแนวคิดภาพและลวดลายของงาน ซึ่งแนวคิดหลักเน้นการสื่อความหมายในทางมงคล และเป็นสัญลักษณ์ อันแสดงเอกลักษณ์ของไทย 2. ผลประเมินผลรับรองต้นแบบภาชนะ พบว่า การจัดนิทรรศการเพื่อรับรองผลได้จัดขึ้น ณ หมู่บ้านเบญจรงค์ดอนไก่ดี และผู้วิจัยสัมภาษณ์เพื่อประเมินผลรับรอง โดย ผู้เชี่ยวชาญด้านศิลปะและการออกแบบ ด้านการออกแบบรูปลักษณ์อาหาร และด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ จำนวน 18 คน ให้การรับรองคุณภาพทุกชุดได้ผลการรับรองระดับคุณภาพดีมากที่สุด ทั้งภาพรวมและด้านต่าง ๆ ของแต่ละชุดโดยมีค่าเฉลี่ย (X) อยู่ระหว่าง 4.900 ถึง 4.700

คำสำคัญ: รูปลักษณ์อาหาร ภาชนะเบญจรงค์ เอกลักษณ์ไทยเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์

ABSTRACT

The objectives of this research were 1. to create prototype of benjarong wares and to set food party in concept of Thai Identity by food stylists and 2. to evaluate prototype of benjarong wares to enhance food styling in concept of Thai identity for creative economy using researches and developments method in 4 steps. The purposive sampling was Donkaidee village, Krathum Baen District, Samut Sakhon Province. The research results were as follows: 1. The results of creating a prototype of benjarong food containers and experimenting with food arrangements in Thai identity concept banquets. From interviews with food stylists, benjarong wares creators, and the observation of benjarong wares creation. It was found that plates are used as a very popular utensil. Benjarong paintings and designs that showed Thai identity are consisting of animal forms, flower forms and line patterns. The sketch development and Selection of 45 pieces of benjarong wares i.e., 3 patterns of 15 sets, were evaluated by the experts and the result was in high level of 90- 98 percentage. The considering sketches were chicken form, fighting fish form, elephant form, peacock form, lotus form, Golden Shower flower form, orchid form, ear of rice pattern, ring of flower pattern, and spike pattern. The prototype of benjarong wares were 10 sets of 3 round plates: 14 inches, 11 inches, and 8 inches. And the food party setting in concept of Thai identity by 5 food stylists was approved by 3 food experts according to the appropriate menu. Food party setting photos were approved by 3 food photo experts: finger foods, snack, and dessert from buffet and cocktail party. Flower vases and decorative items in harmony with form and pattern of plates were used to express auspicious and symbolism of Thai Identity. 2. The exhibition reception was showed at Donkaidee benjarong village and researcher interviewed for certification by 18 experts: art and design experts, food styling experts and product standard experts. All of products quality were at the highest level in all issues, mean ($\bar{X}$) 4.900 to 4.700.

Keywords: Food Styling, Benjarong Wares, Thai Identity for Creative Economy

บทนำ

การพัฒนาเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์และวัฒนธรรมจากมรดกภูมิปัญญา สำหรับประเทศไทยเสริมการพัฒนานวัตกรรมและอุตสาหกรรมเชิงสร้างสรรค์ให้มีศักยภาพ ด้วยการนำมรดกทางวัฒนธรรมที่มีจำนวนมากและหลากหลายมาพัฒนาต่อยอดเข้าสู่กระบวนการสร้างสรรค์ ซึ่งอุตสาหกรรมสำคัญแขนงหนึ่ง คือ อุตสาหกรรมอาหาร โดยการพัฒนารูปลักษณ์ทางกายภาพของอาหารให้มีความแปลกใหม่จัดเป็นกระบวนการสำคัญกระบวนการหนึ่ง การสร้างสรรค์รูปแบบอาหารให้มีความแปลกใหม่โดยการวิจัยและพัฒนา ทั้งระบบการผลิตรวมถึงการนำเสนอรูปลักษณ์อาหาร เพราะรูปลักษณ์อาหารช่วยสร้างสรรค์รูปแบบใหม่ของอาหารที่มีรสชาติอาหารดีพร้อมรูปลักษณ์อาหารที่มีเอกลักษณ์ เนื่องจากวิถีชีวิตของคนในปัจจุบันให้ความสำคัญกับความงามของรูปลักษณ์อาหาร เพราะคนในสังคมปัจจุบันนิยมถ่ายภาพหรือคลิปวิดีโอ การนำเสนอรูปลักษณ์อาหารด้วยโทรศัพท์มือถือสังคมออนไลน์ การบริโภคอาหารที่มีรูปลักษณ์แปลกใหม่จึงเป็นกิจกรรมที่ได้รับความนิยมผู้บริโภคจะแสวงหาอาหารที่มีรูปลักษณ์ที่สร้างสรรค์

คำว่า รูปลักษณ์ มีความหมายตาม (ราชบัณฑิตยสถาน, 2556) ว่า รูป หมายถึง สิ่งที่รับรู้ได้ด้วยตา ส่วนคำว่า ลักษณะ (ราชบัณฑิตยสถาน, 2556) ให้ความหมายว่า สมบัติเฉพาะตัว เมื่อนำสองคำมารวมความแล้วน่าจะมีความหมายถึง สิ่งที่เป็นลักษณะเฉพาะตัวที่ปรากฏให้เห็นได้ด้วยตา ดังนั้นการออกแบบรูปลักษณ์อาหารจึงเป็นการออกแบบหรืองานประยุกต์ศิลป์ที่สร้างสรรค์ความงามพร้อมกับประโยชน์ ประโยชน์ของอาหารคือคุณค่าทางโภชนาการและความอร่อย ส่วนความสวยงามคือรูปลักษณ์ของอาหารที่แสดงเนื้อหา สัญลักษณ์ และการจัดวางที่เหมาะสม ทั้งในตัวอาหาร การตกแต่งและการเลือกใช้ภาชนะอย่างมีองค์ประกอบศิลป์ เป็นการสร้างคุณค่าของอาหารด้านรูปลักษณ์ที่แสดงเอกลักษณ์ทางศิลปวัฒนธรรมของชาติ การสร้างสรรค์รูปลักษณ์อาหารไทยให้แสดงออกซึ่งความเป็นไทย ภาชนะมีความสำคัญอย่างยิ่ง โดยเฉพาะภาชนะอาหารเบญจรงค์ ซึ่งเป็นศิลปกรรมที่แสดงภูมิปัญญาของช่างไทยมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา สามารถนำมาช่วยพัฒนารูปลักษณ์อาหารและส่งเสริมการสร้างสรรค์ของหัตถศิลป์ไทยที่ทรงคุณค่าแขนงนี้ได้

การสร้างสรรคภาษาชนะเบญจรงค์คำว่าภาษาชนะเบญจรงค์มีความหมายถึง ถ้วย จาน ชาม หรือ หม้อซึ่งทำขึ้นเพื่อใช้กับใส่อาหารหรือสิ่งของทั่วไปที่ทำได้ด้วยกรรมวิธีเบญจรงค์ ส่วนภาษาชนะอาหารเบญจรงค์ หมายถึง ถ้วย จาน ชาม สำหรับใส่อาหารที่มีลักษณะเฉพาะวาดลวดลายให้สอดคล้องกับอาหารและเป็นหนึ่งในเครื่องโต๊ะอาหาร ปัจจุบันการผลิตภาษาชนะเบญจรงค์ยังขาดรูปแบบที่สองตอบสนองความต้องการใช้งานในชีวิตประจำวัน สอดคล้องกับแนวคิดของ (ฤดี นิยมรัตน์, 2554) กล่าวถึง การใช้เครื่องเบญจรงค์ของไทย สรุปได้ว่า เครื่องเบญจรงค์ได้รับความนิยมจากทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ นิยมใช้เป็นเครื่องประดับตกแต่งบ้าน ใช้เป็นของขวัญที่ระลึก และ ใช้ของขวัญที่มีความเป็นเอกลักษณ์สวยงาม หูหระ และมีคุณค่าสูง สำหรับใช้เป็น ของขวัญ ของรางวัล และของกำนัลในโอกาสพิเศษ โดยการเลือกสีเลือกลาย ตามความพึงพอใจ ความนิยมและความเชื่อในอดีต สำหรับคนรุ่นใหม่มักมองข้ามในการใช้งานในชีวิตประจำวัน เช่นเดียวกับภาษาชนะเบญจรงค์เป็นภาษาชนะที่สื่อแสดงถึงเอกลักษณ์ของชนชาติไทยได้อย่างดี แต่โดยส่วนใหญ่ภาษาชนะอาหารหรือเครื่องโต๊ะอาหารเบญจรงค์เน้นผลิตภาษาชนะอาหารแบบสำหรับไทย และขาดการปรับเปลี่ยนลวดลายให้สอดคล้องกับกลุ่มผู้บริโภคกลุ่มใหม่รวมถึงการออกแบบภาษาชนะที่เหมาะสมกับการใช้งานของกลุ่มผู้บริโภคต่างชาติ หากมีการพัฒนารูปแบบภาษาชนะอาหารเหล่านี้จะเป็นการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย ทั้งเป็นของฝากและของที่ระลึกสำหรับการพัฒนาเครื่องเบญจรงค์ให้เป็นเครื่องโต๊ะอาหารที่ดีอย่างอภัยหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารการสร้างสรรคภาษาชนะเบญจรงค์ที่ช่วยทำให้อาหารมีรูปลักษณ์สวยงามและแสดงเอกลักษณ์ไทยได้อย่างดีโดยผู้ทำหน้าที่ออกแบบรูปลักษณ์อาหารจึงมีความสำคัญอย่างยิ่ง

นักออกแบบรูปลักษณ์อาหาร (Food stylist) คือ ผู้ทำหน้าที่สร้างสรรค์รูปแบบทางกายภาพ การเลือกภาษาชนะ การจัดวางอาหาร และการนำเสนออาหารตามแนวคิดการจัดงานเลี้ยง หากนักออกแบบรูปลักษณ์อาหารทำการออกแบบรูปลักษณ์อาหาร 1 ตัวรับและต้องเลือกงานเพื่อนำไปใช้ใส่อาหาร เมื่อนำไปใช้ในธุรกิจจัดเลี้ยงการใช้ภาษาชนะ จึงต้องเพิ่มจำนวนการใช้เท่ากับจำนวนคนที่มาร่วมงาน โดยส่วนใหญ่การออกแบบรูปแบบภาษาชนะเบญจรงค์ยังขาดการวิจัยที่มาจากศึกษาความคิดเห็นของนักออกแบบรูปลักษณ์อาหารที่เป็นผู้รับผิดชอบการสร้างสรรคหน้าตาอาหารให้สวยงามตามแนวคิดหรือโจทย์ที่กำหนด เพื่อผลิตและจำหน่ายจำนวนมาก เพราะภาษาชนะเหล่านั้น หากได้รับแนวคิดและรูปแบบจากนักออกแบบรูปลักษณ์อาหารสามารถจัดอาหารให้สวยงามในภาษาชนะเบญจรงค์ชุดนี้ก็จะเป็นตัวอย่งที่ดีในการใช้เบญจรงค์ และส่งผลต่อความต้องการซื้อเพิ่มมากขึ้นในธุรกิจอาหาร ภัตตาคาร และ ธุรกิจการจัดเลี้ยง ซึ่งเมื่อกล่าวถึงลักษณะของแหล่งภาษาชนะเบญจรงค์ที่มีชื่อเสียงในปัจจุบันคือ หมู่บ้านดอนไก่อี อำเภอกะพุ่มแบน จังหวัดสมุทรสาคร ที่เป็นแหล่งผลิตสำคัญมีศักยภาพและเอกลักษณ์โดดเด่นเป็นตัวอย่งให้กลุ่มเบญจรงค์อื่น ๆ และเป็นแหล่งผลิตที่มีศักยภาพเหมาะสมกับการวิจัยและพัฒนาได้อย่างดี

การมีส่วนร่วมภาครัฐ หมู่บ้านเบญจรงค์ดอนไก่อี มีหน่วยงานและมูลนิธิต่าง ๆ ให้การรับรองและมอบรางวัล และมีการเข้าพัฒนาอย่างต่อเนื่องจากหน่วยงานต่าง ๆ โดยมีเป้าหมายเพื่อการพัฒนาเป็นหมู่บ้านต้นแบบอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ (CIV) (ลักขิกา วาริสมบุญรณ์ และนรินทร์ สังข์รักษา, 2561) หน่วยงานต่าง ๆ เข้ามาร่วมในหลายลักษณะทั้งการพัฒนาตัวการจัดการหมู่บ้านหัตถกรรม การจัดจำหน่ายสินค้าและการออกแบบสินค้ารูปแบบต่าง ๆ แต่ยังขาดซึ่งการพัฒนาภาษาชนะเบญจรงค์ที่นำไปใช้ในธุรกิจอาหารภัตตาคารและการจัดเลี้ยง ซึ่งเครื่องเบญจรงค์ที่ผลิตได้ในชุมชนนี้ส่วนใหญ่แล้วจะเกี่ยวข้องกับการใช้เป็นภาษาชนะใส่อาหารซึ่งมีสินค้าที่เป็นรูปแบบดั้งเดิมอยู่จำนวนมาก

ส่วนมาตรฐานภาษาชนะเบญจรงค์ หน่วยงานภาครัฐที่เข้ามามีส่วนในการตรวจมาตรฐานคุณภาพของเครื่องเบญจรงค์ในหมู่บ้านที่สำคัญคือ สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสมุทรสาคร โดยที่สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสมุทรสาครได้เข้ามาตรจและออกหนังสือรับรองผลิตภัณฑ์ในรูปแบบต่าง ๆ ของหมู่บ้านต่อเนื่องเป็นระยะ และมีการตรวจสอบสารพิษต่าง ๆ ในระดับหนึ่ง (กองบริหารมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, 2561) ประกอบกับในระบบอุตสาหกรรมการผลิตเบญจรงค์จะใช้สีที่บริษัทผลิตสีที่มีมาตรฐานซึ่งเป็นสีที่ได้รับการรับรองในระดับใช้กับผลิตภัณฑ์อาหาร (Food grade) นอกจากนี้ในส่วนเครื่องของเครื่องครัว ผู้ที่สั่งทำเครื่องเบญจรงค์สามารถเลือกเครื่องครัวจากบริษัทที่ได้รับการรับรองมาตรฐานหรือนำเครื่องครัวมาให้อาหารในหมู่บ้านผลิตก็สามารถกระทำไดเนื่องจากเป็นลักษณะของสินค้าหัตถกรรมแบบสั่งทำซึ่งผู้บริโภคสามารถเลือก คุณภาพสินค้า ราคา และลวดลาย ได้ตามงบประมาณหรือลักษณะการใช้งานของตนเอง

การรักษาเอกลักษณ์ส่งเสริมการสร้างสรรคศิลปะไทยการสร้างสรรคภาษาชนะต้นแบบเบญจรงค์ส่งเสริมรูปลักษณ์อาหารแนวคิดเอกลักษณ์ไทย เป็นการรักษาเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของชาติแบบต่อยอดพัฒนาเพื่อเพิ่มรูปแบบของภาษาชนะเบญจรงค์ และ ส่งเสริมการนำไปใช้ในอุตสาหกรรมอาหารเป็นเอกลักษณ์ไทยสู่สายตาชาวโลก เพราะปัจจุบันยังดำเนินการผลิตเครื่องเบญจรงค์โดยมีการเน้นการสร้างสรรครูปแบบดั้งเดิมตามความต้องการของผู้บริโภคจะส่งออกแบบผลิตหรือเขียนลวดลาย แต่เนื่องจากที่มีการศึกษาวิจัยทั้งการพัฒนาเชิงการตลาด เชิงการท่องเที่ยว หรือ เชิงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ หากยังขาดการศึกษาเรื่องการพัฒนารูปแบบภาษาชนะเชิงสร้างสรรค์ที่สัมพันธ์กับแนวคิดของนักออกแบบรูปลักษณ์อาหาร

ภาชนะเบญจรงค์ส่งเสริมรูปลักษณ์อาหารแนวเอกลักษณ์ไทย สร้างสรรค์ส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ได้อย่างดี ตามกระบวนการหลักคือ การสร้างสรรค์ (Creation) การทำหรือการผลิต (Making) การเผยแพร่ (Dissemination) และ การจัดแสดงรับรองสินค้า (Exhibition & Reception) (UNCTAD, 2008: 13) กระบวนการดังกล่าวสอดคล้องกับการวิจัยและพัฒนา และกระบวนการออกแบบสร้างสรรค์ผลงานประยุกต์ศิลป์ ดังนั้นการพัฒนาภาชนะเบญจรงค์ที่ส่งเสริมรูปลักษณ์อาหารเป็นแนวทางในการรักษาเอกลักษณ์ไทยได้อย่างดีและต่อยอดเข้าสู่ธุรกิจและเศรษฐกิจสร้างสรรค์ต่อไป

วัตถุประสงค์

วัตถุประสงค์หลัก เพื่อพัฒนาภาชนะเบญจรงค์ส่งเสริมรูปลักษณ์อาหารแนวคิดเอกลักษณ์ไทยเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์ บนฐานการผลิตในจังหวัดสมุทรสาคร โดยประกอบด้วยวัตถุประสงค์ย่อย ดังต่อไปนี้

1. เพื่อสร้างต้นแบบภาชนะอาหารเบญจรงค์และทดลองจัดอาหารในงานเลี้ยงแนวคิดเอกลักษณ์ไทย โดยนํากออกแบบรูปลักษณ์อาหาร
2. เพื่อประเมินผลรับรองต้นแบบภาชนะอาหารเบญจรงค์ส่งเสริมรูปลักษณ์อาหาร แนวคิดเอกลักษณ์ไทยเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยแบบวิจัยและพัฒนา (Research and development) ที่ใช้ในการวิจัยเรื่องมี 2 วงรอบ 4 ขั้นตอน ดังนี้

1. การสร้างต้นแบบภาชนะอาหารเบญจรงค์และนำทดลองจัดอาหารโดยนํากออกแบบรูปลักษณ์อาหารนี้ ได้ครอบคลุมกระบวนการวิจัย 3 ขั้นตอนคือ

ขั้นการวิจัย 1 ในขั้นตอนนี้เป็นการศึกษาข้อมูลพื้นฐานที่เกี่ยวกับภาชนะเบญจรงค์กับรูปลักษณ์อาหารแนวคิดเอกลักษณ์ไทยเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์ และ การผลิตภาชนะอาหารเบญจรงค์ในจังหวัดสมุทรสาคร เริ่มต้นจากการศึกษาข้อมูล สร้าง และ ทำการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ โดยการหาค่าความเที่ยงตรง จากค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) โดยใช้ผู้เชี่ยวชาญด้านศิลปะด้านเครื่องปั้นดินเผา และ ด้านการออกแบบ จำนวน 5 คน ได้ความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาของเครื่องมือที่สามารถนำไปใช้ได้ คือ แบบสัมภาษณ์ผู้ประกอบการและนํากออกแบบรูปลักษณ์อาหาร มีความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) เท่ากับ 5.00 และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) เท่ากับ 0.00 แบบสัมภาษณ์ ผู้ผลิตเบญจรงค์ภาชนะอาหารเบญจรงค์ ความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) เท่ากับ 5.00 และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) เท่ากับ 0.00 และ แบบบันทึกสังเกตรูปแบบภาชนะเบญจรงค์ และ เทคนิคการผลิตเครื่องเบญจรงค์ ความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) อยู่ระหว่าง 5.00-4.89 และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) อยู่ระหว่าง 0.00-0.89

การเก็บรวบรวมข้อมูล 1. ทำการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการ และ นํากออกแบบรูปลักษณ์อาหาร ที่มีประสบการณ์อย่างน้อย 5 ปี โดยใช้การสุ่มแบบเจาะจง (Purposive sampling) จำนวน 10 คน ด้วยแบบสัมภาษณ์ปลายเปิดเกี่ยวกับข้อมูลพื้นฐานในการผลิตและการสร้างสรรค์ภาชนะอาหารเบญจรงค์ 2. ทำการสัมภาษณ์ผู้ผลิตเบญจรงค์ โดยติดต่อผ่านประธานกลุ่มเสนอชื่อผู้ผลิต ช่างเขียนลาย หรือช่างลงสีเบญจรงค์ในชุมชน ด้วยการสุ่มแบบเจาะจง และเทคนิคแบบลูกโซ่ (Snowball) จำนวน 12 คน และ 3. ในการสัมภาษณ์ผู้ผลิตเบญจรงค์ในชุมชน ผู้วิจัยทำการขออนุญาตบันทึกสังเกตรูปแบบภาชนะเบญจรงค์ และเทคนิคการผลิตเครื่องเบญจรงค์ด้วยแบบบันทึกสังเกตรูปแบบภาชนะเบญจรงค์ และเทคนิคการผลิตเครื่องเบญจรงค์ ซึ่งเป็นแบบบันทึกข้อมูลแบบปลายเปิดนำข้อมูลทั้งสามส่วนมาวิเคราะห์สรุปเพื่อหาแนวคิดในการออกแบบสร้างสรรค์ภาชนะเบญจรงค์ ในการสร้างภาพร่างต้นแบบในขั้นตอนต่อไป

ขั้นการพัฒนา 1 ขั้นตอนนี้ทำการพัฒนาแบบร่างและคัดเลือกแบบร่างภาชนะเบญจรงค์ส่งเสริมรูปลักษณ์อาหาร แนวคิดเอกลักษณ์ไทยเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ดำเนินการออกแบบสร้างสรรค์แบบร่างภาชนะเบญจรงค์ จำนวน 15 ชุด ชุดละ 3 แบบ จำนวน 45 ชิ้นงาน ผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์และสรุปปัจจัยพื้นฐานในการผลิตภาชนะเบญจรงค์เพื่อส่งเสริมรูปลักษณ์อาหารเอกลักษณ์ไทยจากการสัมภาษณ์ นํากออกแบบรูปลักษณ์อาหารและผู้ผลิตเบญจรงค์ ได้เกณฑ์การสร้างแบบร่าง คือ การวางลวดลายกับรูปทรงภาชนะอาหารเบญจรงค์ การใช้สีตามธรรมชาติของภาพ การเลือกลวดลายของภาชนะเบญจรงค์ ความเหมาะสมในการเป็นภาชนะอาหารเบญจรงค์ และการแสดงเอกลักษณ์ไทย มาสร้างแบบร่าง แบบประเมินแบบร่าง นำไปตรวจสอบความเที่ยงตรง จากผู้เชี่ยวชาญด้านศิลปะเครื่องปั้นดินเผา ด้านศิลปะ และด้านการออกแบบ จำนวน 5 คน ได้ความเที่ยงตรงเชิง

เนื้อหาของแบบประเมินที่สามารถนำไปใช้ได้ ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) อยู่ระหว่าง 5.00-4.89 และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) อยู่ระหว่าง 0.00-0.89 มีการแก้ไขสำนวนภาษาเพื่อนำไปใช้สัมภาษณ์

ขั้นตอนต่อไปนำแบบร่างมาทำการประเมินและคัดเลือกแบบร่างภาษาขณะเบญจรงค์ส่งเสริมรูปลักษณ์อาหารแนวคิดเอกลักษณ์ไทยเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์ กลุ่มเป้าหมายเป็นผู้เชี่ยวชาญจำนวน 6 คน ได้แก่ นักออกแบบรูปลักษณ์อาหารจำนวน 3 คน ที่มีประสบการณ์การทำงานในนิตยสารและสื่อระดับประเทศ มากกว่า 10 ปี และด้านภาษาขณะอาหารเบญจรงค์ เป็นผู้เขียนลวดลายหรือผลิตเครื่องเบญจรงค์ ที่มีประสบการณ์มากกว่า 10 ปี จำนวน 3 คน ทำการประเมินผลในเชิงปริมาณ เพื่อคัดเลือกและแบบประเมินแบบร่าง โดยผู้เชี่ยวชาญทำการประเมินแบบร่างตามเกณฑ์ คือ ด้านรูปทรงภาษาขณะอาหารเบญจรงค์ (ร้อยละ 20) ด้านสีของภาษาขณะอาหารเบญจรงค์ (ร้อยละ 20) ด้านลวดลายของภาษาขณะอาหารเบญจรงค์ (ร้อยละ 30) ด้านความเหมาะสมในการเป็นภาษาขณะอาหารเบญจรงค์ (ร้อยละ 10) และด้านการแสดงเอกลักษณ์ไทย (ร้อยละ 20) และทำการเลือกแบบร่างสำหรับการผลิตภาษาขณะเบญจรงค์ ผู้เชี่ยวชาญโดยส่วนใหญ่ให้ความคิดเห็นไปในทางเดียวกันมากกว่าครึ่งหนึ่งของผู้เชี่ยวชาญในการเลือกแบบ ทั้งนี้ ใช้เกณฑ์ในการเลือกผลิตตามแบบโดยต้องมีความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญเลือกแบบร่างดังกล่าวมากกว่า 3 ท่าน และเมื่อนำผลมาวิเคราะห์การเลือกผลิตกับผลประเมินแบบร่างภาษาขณะ เพื่อเลือกแบบที่ดีที่สุดในแต่ละแบบ

ขั้นการวิจัย 2 ขั้นตอนนี้ทำการสร้างต้นแบบภาษาขณะอาหารเบญจรงค์และนำทดลองจัดอาหารในงานเลี้ยงแนวคิดเอกลักษณ์ไทยโดยนักออกแบบรูปลักษณ์อาหาร ทำการผลิตต้นแบบภาษาขณะอาหารเบญจรงค์ โดยการคัดเลือกบ้านที่ผลิตเบญจรงค์ตามความสมัครใจ ความสามารถ ความชำนาญ และลวดลายที่แต่ละบ้านที่ผลิตเบญจรงค์ โดยใช้ทั้งชุมชนทุกบ้านที่ทำการผลิต จำนวน 10 ชุด ชุดละ 3 ใบ รวม 30 ใบ

ทำการสร้างแบบเสนอแนวคิดการออกแบบงานรูปลักษณ์อาหารงานเลี้ยงด้วยภาษาขณะเบญจรงค์แนวคิดเอกลักษณ์ไทยเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์ มีลักษณะเป็นแบบบันทึกข้อมูลโดยการเขียนบรรยายประกอบภาพแนวคิดในการจัดเลี้ยง การเลือกใช้ภาษาขณะ การจัดวางองค์ประกอบรูปลักษณ์ของอาหารที่ใช้ เป็นต้น แล้วนำไปตรวจความเที่ยงตรงโดยผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 คน ได้ค่าความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาของเครื่องมือที่สามารถนำไปใช้ได้ โดยค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) อยู่ระหว่าง 5.00 - 4.44 และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) อยู่ระหว่าง 0.00 - 0.89 และการแก้ไขสำนวนภาษาเป็นเพื่อนำไปใช้สัมภาษณ์นำต้นแบบภาษาขณะเบญจรงค์ที่ให้นักออกแบบรูปลักษณ์อาหารที่มีผลงานที่ได้รับยอมรับในระดับประเทศ จำนวน 5 คน เสนอแนวคิดออกแบบรูปลักษณ์อาหารตัวอย่างที่จะใช้กับต้นแบบภาษาขณะ โดยเน้นที่ตัวอย่างอาหารสำหรับการจัดเลี้ยง ประเภทอาหารว่างและอาหารหวานแบบพอดีค่า

นำแนวคิดที่ได้มาตรวจสอบความเหมาะสมของรายการอาหารที่จัดเลี้ยงด้วยภาษาขณะต้นแบบ โดยการสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง กับ นักวิชาการด้านอาหารไทย จำนวน 3 คน ให้ความคิดเห็นตรวจสอบและเสนอรายการอาหารที่เหมาะสม เพื่อนำไปจัดรายการอาหารตัวอย่าง ด้วยการสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้างและอุปกรณ์ตกแต่งในงานจัดเลี้ยง โดยผู้วิจัยนำแนวคิดของนักออกแบบรูปลักษณ์อาหารมาทดลองจัดอาหารและถ่ายภาพ จำนวน 10 ชุด

นำภาพถ่ายอาหาร ทำการประเมินเพื่อเลือกผลงานภาพถ่าย โดยช่างภาพอาหารที่มีผลงานในระดับประเทศ จำนวน 3 คน ทำการประเมินผลเลือกภาพถ่าย ด้วยการให้ลำดับ 1 ถึง 6 ด้วยเกณฑ์ด้านรูปทรงภาษาขณะอาหารเบญจรงค์สีของภาษาขณะอาหารเบญจรงค์ ด้านลวดลายของภาษาขณะอาหารเบญจรงค์ ด้านความเหมาะสมในการเป็นภาษาขณะอาหารเบญจรงค์ และด้านการแสดงเอกลักษณ์ไทยโดยให้จัดเป็นลำดับที่เหมาะสมที่สุดคือภาพลำดับ 1 เรียงลำดับมาจนถึงภาพที่เหมาะสมน้อยที่สุดคือลำดับ 6 นำมาหาค่า ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) แล้วจัดลำดับเลือกภาพที่มีค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานน้อยที่สุดสามลำดับ นำไปใช้ในการประเมินรับรองและการจัดนิทรรศการ ผู้วิจัยสรุปแนวคิดและนำชุดภาษาขณะเบญจรงค์ต้นแบบ พร้อมภาพถ่ายอาหารในงานจัดเลี้ยงตัวอย่างด้วยภาษาขณะเบญจรงค์ต้นแบบ รวบรวมไปทำการประเมินเพื่อรับรองภาษาขณะอาหารเบญจรงค์ต้นแบบในขั้นตอนต่อไป

2. การประเมินผลรับรองต้นแบบภาษาขณะอาหารเบญจรงค์

ขั้นการพัฒนา 2 ขั้นตอนนี้ทำการประเมินเพื่อรับรองภาษาขณะอาหารเบญจรงค์ต้นแบบโดยสร้างแบบประเมินรับรองประกอบด้วยเกณฑ์ 5 ด้าน คือ 1. รูปทรงภาษาขณะอาหารเบญจรงค์ 2. สีของภาษาขณะอาหารเบญจรงค์ 3. ลวดลายของภาษาขณะอาหารเบญจรงค์ 4.ความเหมาะสมในการเป็นภาษาขณะอาหารเบญจรงค์ และ 5. การแสดงเอกลักษณ์ไทยเป็นระดับคุณภาพ 5 ระดับ แล้วนำไปตรวจความเที่ยงตรงโดยผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 คน มีความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) อยู่ระหว่าง 5.00 - 4.46 และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) อยู่ระหว่าง 0.00 - 0.89 แก้ไขสำนวนภาษาเป็นเพื่อนำไปใช้สัมภาษณ์จึงนำไปใช้

ในการจัดนิทรรศการรับรองในชุมชนเบญจรงค์ดอนไก่ดี อำเภอกะพ้อแบบ จังหวัดสมุทรสาคร นิทรรศการประกอบด้วยต้นแบบภาษาขณะเบญจรงค์ ภาพถ่ายบรรยายรายละเอียดกระบวนการพัฒนาภาษาขณะต้นแบบ และสิ่งของประดับตกแต่ง ทำการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญที่มาตรวจประเมินในนิทรรศการทำการประเมินเพื่อรับรองภาษาขณะอาหารเบญจรงค์ต้นแบบส่งเสริมรูปลักษณ์

อาหารแนวคิดเอกลักษณ์ไทยเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์ โดยผู้เชี่ยวชาญที่เกี่ยวข้องจำนวน 18 คน โดยใช้การสัมภาษณ์เพื่อประเมิน
รับผลต้นแบบภาษา (ผู้เชี่ยวชาญด้านศิลปะและการออกแบบ จำนวน 6 คน ผู้เชี่ยวชาญการออกแบบรูปลักษณ์อาหาร จำนวน
5 คน และผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์เครื่องเบญจรงค์ จำนวน 7 คน) และทำวิเคราะห์ผลการสัมภาษณ์ และสรุปผลการ
รับรอง

ผลการวิจัย

1. ผลการสร้างต้นแบบภาษาอาหารเบญจรงค์ และนำทดลองจัดอาหาร ประกอบด้วย

1. ผลการสร้างต้นแบบภาษาอาหารเบญจรงค์ ประกอบด้วย ผลการศึกษาข้อมูลพื้นฐาน การพัฒนาแบบร่าง และการ
สร้างต้นแบบ ผลการวิจัยในขั้นตอนนี้ พบว่า ผลสัมภาษณ์ผู้ประกอบการและนักออกแบบรูปลักษณ์อาหารซึ่งมี ผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่
มีประสบการณ์เป็นนักออกแบบรูปลักษณ์อาหาร ส่วนใหญ่เคยทำงานในนิตยสารสำคัญของประเทศ และ ผู้ประกอบการ
ในส่วนการจัดเลี้ยงในโรงแรมและแคทเทอริง นักออกแบบรูปลักษณ์อาหาร และ นักวิชาการด้านอาหาร พบว่าด้านภาษา
เบญจรงค์กับการจัดอาหารแนวคิดเอกลักษณ์ไทย ควรมีการปรับปรุงรูปทรง สี สันลวดลาย ให้ดูทันสมัยขึ้น โดยรูปทรงที่สามารถ
นำมาใช้ คือ สัตว์ ดอกไม้ และลวดลาย ในด้านการใช้สีควรมีการใช้สีโทนเดียว การใช้สีตัดทอง การใช้สีเดียวไล่ค่าของสี การใช้
สีพาสเทล และ การใช้ให้ครบห้าสีแต่ให้ใช้พื้นที่น้อย ๆ การจัดวางลวดลายที่สามารถนำมาใช้ในการพัฒนาภาษาเบญจรงค์
แนวคิดเอกลักษณ์ไทยควรรวกลวดลายอยู่มุมใดมุมหนึ่ง วางลวดลายไว้ที่ขอบของจาน และการลดหรือตัดทอนลวดลาย
ตามลำดับ ส่วนด้านเอกลักษณ์ไทยในรูปลักษณ์อาหาร ผู้ให้ข้อมูลทั้งหมดเห็นสอดคล้องว่าเหมาะสมกับการจัดอาหารแบบพอดีคือ
คือ อาหารที่เป็นคำเป็นชิ้น การนำเสนอเอกลักษณ์ไทยในภาษาเบญจรงค์กับรูปลักษณ์อาหาร เหมาะกับการจัดในโต๊ะงานเลี้ยง
จัดวางบนฐานหรือเชิงให้มี การลดหลั่น การใช้ผ้าปูโต๊ะสีพื้น การใช้แจกันดอกไม้ ของตกแต่งแบบไทย การใช้งานแกะสลักและ
งานใบตอง

ผลการสัมภาษณ์ผู้ผลิตเบญจรงค์ภาษาอาหารเบญจรงค์ โดยผู้ผลิตเบญจรงค์ภาษาอาหารเบญจรงค์ดอนไก่ดี อำเภอกะ
พุมเทพ จังหวัดสมุทรสาคร ทุกบ้านที่ผลิตเบญจรงค์ มีการเขียนลายโบราณทั้งลวดลายดอกไม้ ลายสัตว์ และ ลายไทยภาพ
ไทยต่าง ๆ และสามารถสร้างสรรค์ลายทุกแบบตาม ส่วนด้านเอกลักษณ์ของเครื่องเบญจรงค์ ผู้ให้ข้อมูลเสนอตัวอย่างของ
ลวดลายที่แสดงเอกลักษณ์ไทยต่าง ๆ ทั้ง ลายสัตว์ ลายธรรมชาติ หรือ ลายประดิษฐ์ การสร้างสรรค์ และความแปลกใหม่ใน
รูปแบบภาษาในอาหารเบญจรงค์ ในด้านรูปทรง และลวดลาย ผู้ให้ข้อมูลโดยส่วนใหญ่เห็นว่าสามารถมีการผสมผสานลวดลาย
ในปัจจุบันให้มากขึ้น หรือ มีการปรับเปลี่ยนตัดทอนให้ลดลง และด้านเอกลักษณ์ไทยในภาษาอาหารเบญจรงค์ ด้านรูปทรงควร
เน้นรูปทรงที่มีความแปลกใหม่หรือที่ยังไม่เคยมีเกิดขึ้น ส่วนด้านลวดลายในการพัฒนาภาษาอาหารเบญจรงค์ไทย 1. ลายสัตว์
2. ลายดอกไม้ 3. ลายประดิษฐ์หรือลายไทย

ผลการสังเกตรูปแบบภาษาเบญจรงค์ และเทคนิคการผลิตเครื่องเบญจรงค์ในชุมชนรวมห้าหลังคาเรือนหลักที่เป็นแม่ข่าย
ในการผลิตเบญจรงค์ พบว่า เบญจรงค์ที่บ้านดอนไก่ดี จังหวัดสมุทรสาครมีการรวมกลุ่มทำมานานเป็นระยะเวลา 40 ปี
โดยประกอบไปด้วย 5 หลังคาเรือนที่ทำเครื่องเบญจรงค์โดยแต่ละหลัง ในด้านรูปทรงพบการทำใน 2 ลักษณะคือ รูปทรงที่เป็น
ของใช้และของโชว์ ในด้านลวดลายของเครื่องเบญจรงค์ที่ผลิตพบวิธีการให้ลวดลายและสีสนใน 2 ลักษณะคือ การใช้ลวดลาย
เลียนแบบของดั้งเดิม คือ การเขียนลวดลายเส้นด้ายเลียนแบบเครื่องเบญจรงค์ในสมัยอยุธยาและการเขียนลวดลายเลียนแบบสมัย
รัชกาลที่ 2 และการเขียนลวดลายที่ประดิษฐ์ขึ้นใหม่

ผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์และสรุปปัจจัยพื้นฐานในการผลิตภาษาเบญจรงค์เพื่อส่งเสริมรูปลักษณ์อาหารเอกลักษณ์ไทยได้
ว่า โดยส่วนใหญ่แล้วจะต้องเป็นภาษาประเภทงานด้วยสามารถใช้จัดในงานเลี้ยงและมีการเขียนลวดลายเพียงส่วนเดียวโดยการ
ใช้สีที่มีสีหลักหนึ่งสีแต่สามารถใช้สีได้หลากหลายโดยเน้นสีเป็นเพียงสีเดียวและสามารถนำมาใช้ในลักษณะการจัดวางที่ประกอบ
ไปด้วยของตกแต่งจะช่วยเพิ่มมูลค่า สำหรับรูปแบบในการผลิตโดยทำการวิเคราะห์และเลือกรูปแบบที่นักออกแบบรูปลักษณ์
อาหารและผู้ผลิต ได้นำเสนอมาอันประกอบไปด้วย ลายสัตว์ ได้แก่ ไก่ ปลา กัด นกยูง ช้างและแมว ลายดอกไม้ ได้แก่ ดอกบัว
ดอกราชพฤกษ์ ดอกกล้วยไม้ ดอกมะลิ และดอกชบา ส่วนประเภทลวดลายได้แก่ ลวดลายที่มาจากลายธรรมชาติหรือลายดอกไม้
ลายพวงมาลัย และ ลายรวงข้าว



ภาพ 1 ตัวอย่างแบบร่าง

การพัฒนาแบบร่างและคัดเลือกแบบร่างภาชนะเบญจรงค์ส่งเสริมรูปลักษณ์อาหาร แนวคิดเอกลักษณ์ไทยเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์ สร้างแบบร่างภาชนะเบญจรงค์ส่งเสริมรูปลักษณ์อาหาร แนวคิดเอกลักษณ์ไทยเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ผลงานออกแบบร่างภาชนะเบญจรงค์ส่งเสริมรูปลักษณ์อาหาร แนวคิดเอกลักษณ์ไทยเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์ จำนวน 15 ชุด ชุดละ 3 แบบ จำนวน 45 ชิ้นงาน

ผลการประเมินแบบร่างภาชนะส่งเสริมรูปลักษณ์อาหารแนวคิดในการสร้างสรรค์โดยผู้เชี่ยวชาญจำนวน 6 คน พบว่า ผลการประเมินแบบร่างมีค่าเฉลี่ยร้อยละ 90 ถึง 98 ซึ่งอยู่ในระดับสูง

ผลการเลือกแบบร่างสำหรับการผลิตภาชนะเบญจรงค์ พบว่า มีแบบที่สามารถนำไปผลิตได้จำนวน 10 ชุด คือ แบบที่ 1 ไก่แจ้ แบบที่ 2 ปลาเก๋ แบบที่ 3 ช้าง แบบที่ 4 นกยูง แบบที่ 6 ดอกบัว แบบที่ 7 ดอกราชพฤกษ์แบบที่ 8 ดอกกล้วยไม้ แบบที่ 12 ลายรวงข้าว แบบที่ 13 ลายมาลัย และ แบบที่ 14 ลายดอกเข็ม

ผลการสร้างต้นแบบภาชนะอาหารเบญจรงค์ และ ทดลองจัดอาหารในงานเลี้ยงแนวคิดเอกลักษณ์ไทย โดยนักออกแบบรูปลักษณ์อาหาร ด้วยการนำเสนอภาชนะและภาพถ่ายของการจัดอาหารในงานเลี้ยงโดยใช้ภาชนะต้นแบบสำหรับงานเลี้ยง ผู้วิจัยได้นำแบบร่างต้นแบบภาชนะเบญจรงค์ ไปสร้างเป็นต้นแบบภาชนะเบญจรงค์จำนวน 10 ชุด ชุดละ 3 ใบ รวมทั้งสิ้น 30 ใบ เขียนลายลงจานโดยช่างเบญจรงค์ในหมู่บ้าน จานแต่ละชุดประกอบด้วย จานกลมขนาด 14 นิ้ว ขนาด 11 นิ้ว และ ขนาด 8 นิ้ว ขนาดละ 1 ใบ รวมชุดละ 3 ใบ

ด้านเทคนิคการออกแบบ ลักษณะภาชนะต้นแบบเมื่อนำไปเขียนลงเป็นลวดลายเบญจรงค์ที่มีการปรับจากแบบร่างให้เข้ากับเทคนิคการเขียนภาชนะเบญจรงค์โดยผลงานส่วนใหญ่มีการสร้างต้นแบบให้เหมาะสมกับการนำไปใช้จัดอาหาร และปรับตามกรรมวิธีการเขียนลายลงสีของเบญจรงค์ โดยผู้วิจัยได้เสนอแนวทางการเขียนลายที่มีลักษณะผสมผสานกับภาพเขียน คือ การสร้างรอยที่แปร่ง (ตัวอย่างชุดไก่) การไล่สีอ่อนแก่ (ตัวอย่างชุดช้าง) การดัดตัวพู่กัน (ตัวอย่างชุดปลาเก๋) และการเขียนทองสร้างมิติ (ตัวอย่างชุดนกยูง)

ด้านการใช้สี มีลักษณะการเขียนเบญจรงค์แบบลายน้ำทองด้วยวิธีการใช้สีแบบสีเอกรงค์ แบบสีจำนวนน้อยสี และแบบสีพาสเทล คือ 1. วิธีการใช้สีแบบสีเอกรงค์ ประกอบด้วย ชุดช้าง ชุดนกยูง ชุดกล้วยไม้ ชุดลายรวงข้าว 2. วิธีการใช้สีแบบสีจำนวนน้อยสี ประกอบด้วย ชุดไก่ ชุดปลาเก๋ ชุดดอกบัว ชุดลายมาลัย และชุดลายดอกเข็ม และ 3. วิธีการใช้สีแบบสีพาสเทล ประกอบด้วย ชุดดอกราชพฤกษ์

ด้านมิติภาชนะต้นแบบ ได้สร้างสรรค์มา 2 ลักษณะ คือ ภาชนะที่เขียนลายลงจาน และ ภาชนะที่มีการปั้นนูนประกอบซึ่งสามารถถอดประกอบได้เพื่อเข้าเครื่องล้างจานในภัตตาคารและโรงแรม ได้แก่ กลุ่มที่ 1 ชุดที่ 1 ไก่ ชุดที่ 2 ปลาเก๋ ชุดที่ 3 ช้าง ชุดที่ 4 นกยูง กลุ่มที่ 2 ดอกไม้ ชุดที่ 1 บัว และชุดที่ 3 กล้วยไม้ เมื่อได้ภาชนะต้นแบบแล้วผู้วิจัยได้นำไปทดลองใช้จัดอาหารในขั้นตอนต่อไป



ภาพ 2 ภาชนะกลุ่มที่ 1 สัตว์ ชุดที่ 1 ไก่ ชุดที่ 2 ปลาเก๋ ชุดที่ 3 ช้าง และชุดที่ 4 นกยูง



ภาพ 3 ภาพในกลุ่มที่ 2 ดอกไม้ ชุดที่ 1 ดอกบัว ชุดที่ 2 ดอกราชนก และชุดที่ 3 กล้วยไม้



ภาพ 4 ภาพในกลุ่มที่ 3 ลวดลาย ชุดที่ 1 ลายรวงข้าว ชุดที่ 2 ลายมาลัย และชุดที่ 3 ลายดอกเข็ม

2. ผลการทดลองจัดอาหารในงานเลี้ยงแนวคิดเอกลักษณ์ไทย ในขั้นตอนนี้ผู้วิจัยได้คัดเลือกนํ้าออกแบบรูปลักษณ์อาหารที่มีผลงานประดับประเทศ โดยมีแนวคิดในการจัดอาหารงานเลี้ยงด้วยภาพขณะเบญจรงค์แนวคิดเอกลักษณ์ไทยเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์

ตาราง 1 ผลการทดลองจัดอาหารในงานเลี้ยงแนวคิดเอกลักษณ์ไทย

แนวคิด	ภาพ
ไก่ แนวคิดหลัก ไก่ไทย แสดงความเป็นไทยด้วยความสวยงามและความหมายของความขยัน แนวคิดตามทัศนธาตุและหลักการออกแบบ - ภาพรวมโต๊ะอาหารจัดเลี้ยงโชนสีทอง การจัดวางลดหลั่นด้วยฐานรอง วางจานขนาดเล็กอยู่สูงสุดเรียงลำดับลงจานขนาดกลางและจานขนาดใหญ่ ใช้เส้นเชือกทองโยงเป็นเฟื้อง ประทับกับพุทธรูปเป็นช่วง ๆ มีแจกันดอกไม้ประกอบสองข้าง - จานเบญจรงค์ ใช้สีแบบสีจำนวนน้อยสีด้วยโชนสีแดง โดยเน้นวงกลมสีดำที่ขอบจานกับเส้นขอบทองให้ความหมายถึงแสงอาทิตย์ที่กำลังส่องแสงไล่ความมืด จุดเด่น รูปใบยีนบนขอบไม้แสดงสัญลักษณ์ของยามเช้าที่เป็นความหมายของการเริ่มต้นใหม่ที่ดีที่สุด	
ปลา แนวคิดหลัก ปลาไทย มีความสวยงามและเป็นเอกลักษณ์ไทยที่ได้รับความนิยมทั่วโลก ยังสื่อความหมายถึงความแข็งแรงอดทนและการเป็นนักต่อสู้ แนวคิดตามทัศนธาตุและหลักการออกแบบ - ภาพรวมโต๊ะอาหารจัดเลี้ยง สีน้ำเงิน มีการวางจานลดหลั่น วางจานขนาดกลาง ขนาดใหญ่ จานขนาดเล็กอยู่ไว้ระดับล่างไปสู่ระดับสูง จัดวางแบบสมมาตร ตกแต่งสลับด้วยแจกันดอกไม้ - จานเบญจรงค์ ใช้สีแบบสีจำนวนน้อยสีเน้นโชนสีแดงและน้ำเงิน บนจานสีขาวขอบทอง เน้นการจัดวางแบบสมมาตรให้ตัวปลาหันหน้าเข้าหากันแสดงถึงการต่อสู้ ของปลาสีน้ำเงินและแดง	
ช้าง แนวคิดหลัก ช้างไทย เป็นสัตว์สำคัญคู่บ้านคู่เมืองและเป็นสัญลักษณ์ความอุดมสมบูรณ์และเป็นเอกลักษณ์ของไทยที่ทั่วโลกรู้จัก แนวคิดตามทัศนธาตุและหลักการออกแบบ - ภาพรวมโต๊ะอาหารจัดเลี้ยง เน้นโชนสีทอง การจัดอาหาร ใช้อาหารสีเหลือง โดยจานวางลดหลั่นจานใหญ่ กลางและเล็ก และมีแจกันดอกไม้ทรงสูงประกอบด้านหลัง - จานเบญจรงค์ เน้นโชนสีส้ม เหลือง และแดง ตัดเส้นสีทอง บนจานขาว มีหัวช้างจัดวางแบบสมมาตรสามลักษณะ คือ จานขนาดเล็กจัดวางหัวช้างไว้ด้านล่าง จานขนาดกลางจัดวางหัวช้างด้านข้างไว้สองด้านซ้ายขวาหันหัวออกนอกจาน และจานขนาดใหญ่จัดวางช้างซ้อนกันสามหัวอยู่ด้านบนของจาน	
นกยูง แนวคิดหลัก นกยูงไทย เป็นสัตว์ที่มีความสวยงามและมีเอกลักษณ์แสดงถึงความเป็นไทยด้วยรูปร่างของลำตัว รวมถึงการปรับใช้ลายกระหนกในการวาดลายให้เกิดความสวยงาม แนวคิดตามทัศนธาตุและหลักการออกแบบ - ภาพรวมโต๊ะอาหารจัดเลี้ยงสีน้ำเงิน ขาว และทอง จัดวางลดหลั่นโดยมีแจกันสองด้าน จานขนาดกลาง ขนาดใหญ่ และขนาดเล็กตามลำดับจากล่างสู่ด้านบน และตกแต่งด้านพุทธรูป - จานเบญจรงค์ เน้นโชนสีน้ำเงินบนพื้นจานสีขาว มีรูปนกยูงที่มีหางยาวโค้งตามรูปจานมีโครงสร้างของหางเป็นลายกระหนก และมีการใช้สีทองตัดเส้นและแต้มที่ขนหางมีส่วนตัวป็นนูนขึ้นและมีขนหงอนทำจากอัญมณี เน้นการจัดวางแบบสมมาตร	
ดอกบัว แนวคิดหลัก การใช้ดอกบัวคนไทยใช้ในพิธีกรรมทางพุทธศาสนาและเป็นสัญลักษณ์ของความอุดมสมบูรณ์ด้วยแหล่งน้ำของประเทศไทย แนวคิดตามทัศนธาตุและหลักการออกแบบ - ภาพรวมโต๊ะอาหารจัดเลี้ยงใช้ผ้าปูโต๊ะและฉากสีฟ้า สื่อความหมายถึงน้ำ และการจัดวางสมดุลแบบสมมาตรโดยวางจานบนฐานต่างระดับเรียงลำดับจากด้านล่างไปด้านบน มีแจกันแก้วจัดด้วยดอกบัววางอยู่ด้านซ้ายมือ และตกแต่งด้วยปลาตะเพียนสาม และ แจกันแก้วทรงดอกบัว - จานเบญจรงค์ เน้นโชนสีชมพู เขียวและตัดเส้นทองเป็นหลัก มีการจัดวางรูปดอกบัวเขียนลายและปั้นลอยตัววาดประกอบโดยการจัดวางแบบสมมาตรตามเส้นแกนแนวตั้ง ในลักษณะดอกบัวที่ลอยบนน้ำ ส่วนพื้นจานมีการวนเส้นวงกลมเล็กใหญ่ซ้อนกันไปในลักษณะระลอกคลื่น	

ดอกราชพฤกษ์

แนวคิดหลัก ดอกราชพฤกษ์หรือดอกคูณเป็นดอกไม้ประจำชาติไทยมีสีเหลืองสด ข้อคือเป็นพวงมีความอ่อนไหวพลิ้วไหวสวยงาม และช่วยให้อาหารมีสีสัน

แนวคิดตามทัศนธาตุและหลักการออกแบบ

-ภาพรวมโต๊ะอาหารจัดเลี้ยงสีขาวยellow และทอง เป็นการใช้สีกลมกลืน การจัดวางสมดุลแบบสมมาตรโดยวางจานบนฐานต่างระดับ เรียงลำดับจากด้านล่างไปด้านบน มีแจกันทองจัดกล้วยไม้วางต่างระดับอยู่สองด้าน

-จานเบญจรงค์ แบบพาสเทล เน้นโทนสีเหลืองอ่อนแก่ ร่วมกับสีเขียวและดัดเส้นสีทอง บนจานสีขาว ตัดขอบทองและสีเหลือง มีการใช้สีแบบพาสเทล จัดวางภาพดอกราชพฤกษ์เป็นข้อเอียงลงด้านหนึ่งของจาน เป็นสมดุลแบบสมมาตร



ดอกกล้วยไม้

แนวคิดหลัก ดอกกล้วยไม้ทั้งดอกพันธุ์แคทรียาและหวายของไทยเป็นที่นิยมกันทั่วโลกและเป็นสัญลักษณ์ที่แสดงความอ่อนโยนและความอ่อนน้อม

แนวคิดตามทัศนธาตุและหลักการออกแบบ

-ภาพรวมโต๊ะอาหารจัดเลี้ยงสีฟ้าและขาว เป็นการใช้สีกลมกลืน การจัดวางจาน การจัดวางสมดุลแบบสมมาตรโดยวางจานบนฐานต่างระดับ เรียงลำดับจากด้านล่างไปด้านบน มีแจกันทองจัดกล้วยไม้วางต่างระดับอยู่สองด้านและมีชามดอกไม้ไม้ไผ่

-จานเบญจรงค์ ใช้สีแบบเอกรงค์เน้นโทนสีชมพูอมม่วงเป็นหลัก ตัดเส้นด้วยสีด้าและทอง บนจานสีขาว ตัดเส้นขอบสีทอง วางภาพช่อดอกกล้วยไม้ไว้มุมหนึ่งของจานแบบสมมาตร



ลายรวงข้าว

แนวคิดหลัก วิถีไทยที่รับประทานข้าวเป็นหลักและปลูกข้าวมากที่สุดของโลก ช่อรวงข้าวแสดงถึงความอุดมสมบูรณ์และการอ่อนน้อมถ่อมตน

แนวคิดตามทัศนธาตุและหลักการออกแบบ

-ภาพรวมโต๊ะอาหารจัดเลี้ยง เน้นโทนสีทองเป็นหลัก ประกอบด้วยอาหารสีเหลืองและน้ำตาล เป็นการใช้สีกลมกลืน การจัดวางสมดุลแบบสมมาตรโดยวางจานบนฐานต่างระดับ เรียงลำดับจากด้านล่างไปด้านบน มีแจกันทองวางต่างระดับสองด้าน

-จานเบญจรงค์ แบบเอกรงค์ เน้นโทนสีน้ำตาลและทอง บนพื้นจานขาวตัดเส้นขอบสีทองวาดลวดลายมุมโดมมุมหนึ่งของจาน ตัวลวดลายมีลักษณะรูปร่างที่ดัดแปลงจากลายกระหนกให้คล้ายกับรวงข้าวที่ออกรวงโค้งลงมา



ลายมาลัย

แนวคิดหลัก พวงมาลัยดอกไม้ของไทยเป็นเอกลักษณ์ทางศิลปะสำคัญที่สื่อการต้อนรับและการคารวะด้วยสิ่งของสวยงาม

แนวคิดตามทัศนธาตุและหลักการออกแบบ

-ภาพรวมโต๊ะอาหารจัดเลี้ยง โทนสีฟ้าขาว เป็นการใช้สีฟ้า ชมพู และเหลือง การจัดวางจาน การจัดวางสมดุล แบบขึ้นบันได บนถาดกระจกและขาตั้งทองเหลือง เรียงลำดับจากด้านล่างไปด้านบน มีแจกันวางต่างระดับอยู่ด้านซ้าย

-จานเบญจรงค์ เน้นโทนสีชมพู ม่วง เหลืองและตัดเส้นด้วยสีทอง บนจานสีขาวตัดเส้นขอบสีทอง โดยการ จัดวางสมดุลแบบสมมาตร ประกอบอุษะเน้นการนำไปใช้ที่สามารถเจาะรูเพื่อร้อยพวงมาลัยดอกไม้สดหรือแห้งเข้าไปติดประกอบ



ลายดอกเข็ม

แนวคิดหลัก ดอกเข็ม สื่อความหมายถึงความฉลาดแหลมคม ดอกเข็มเป็นสัญลักษณ์ที่แสดงเอกลักษณ์ด้านการศึกษาของไทยด้วย

แนวคิดตามทัศนธาตุและหลักการออกแบบ

-ภาพรวมโต๊ะอาหารจัดเลี้ยง ผ้าปูโต๊ะสีเหลืองอ่อน ตัดกับสีจาน การจัดวางจาน การจัดวางสมดุลแบบสมมาตร เรียงลำดับจากด้านล่างไปด้านบน มีแจกันวางต่างระดับสองด้าน

-จานเบญจรงค์ เน้นโทนสีชมพู แดง เหลือง และเขียวเป็นหลัก บนจานขาวตัดเส้นขอบสีทอง ลวดลายดอกเข็มที่คล้ายกับลายดอกไม้สีกลีบ มาจัดวางให้เป็นรูปสามเหลี่ยม คือ จานขนาดเล็กจัดวางลายดอกเข็มไว้รอบจานแบบสลับกันเล็กน้อย จานขนาดกลางจัดวางเป็นข้อปลายข้อมีใบเรียงเป็นรูปพระจันทร์เสี้ยว และจานขนาดใหญ่จัดวางดอกเข็มเป็นวงขนาดใหญ่เล็กลดหลั่นกันไป



2. ผลการประเมินรับรองต้นแบบภาชนะอาหารเบญจรงค์

การจัดนิทรรศการเพื่อรับรองผลได้จัดขึ้น ณ หมู่บ้านเบญจรงค์ดอนไก่อี อำเภอกะทู้ม่วน จังหวัดสมุทรสาคร และทำการสัมภาษณ์เพื่อประเมินผลรับรอง โดยผู้เชี่ยวชาญด้านศิลปะและการออกแบบ ผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบรูปลักษณ์อาหารที่มีผลงานที่พิมพ์ในนิตยสารและงานโฆษณาในระดับประเทศ และผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์เครื่องเบญจรงค์ ทำการประเมินรับรองภาชนะอาหารเบญจรงค์ต้นแบบ ได้ผลการรับรองระดับคุณภาพดีมากที่สุด ทั้งภาพรวมและด้านต่าง ๆ ของแต่ละชุดโดยมีค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) อยู่ระหว่าง 4.90 ถึง 4.70 โดยหาลำดับแรก ได้แก่ ลำดับที่ 1 กลุ่มที่ 1 ชุดที่ 4 นกยูง ($\bar{X}$ =4.900,

S.D.=0.141) ลำดับที่ 2 กลุ่มที่ 3 ลวดลาย ชุดที่ 2 ลายพวงมาลัย ($\bar{X}$ =4.889, S.D.=0.219) ลำดับที่ 3 กลุ่มที่ 2 ดอกไม้ ชุดที่ 1 ดอกบัว ($\bar{X}$ =4.867, S.D.=0.206) ลำดับที่ 4 กลุ่มที่ 1 สัตว์ ชุดที่ 2 ปลากัด ($\bar{X}$ =4.833, S.D.=0.220) ลำดับที่ 5 กลุ่มที่ 2 ดอกไม้ ชุดที่ 3 กล้วยไม้ ($\bar{X}$ =4.822, S.D.=0.216)

อภิปรายผลการวิจัย

การอภิปรายผลการวิจัยประกอบด้วยการอภิปรายผลสองส่วน ดังนี้

1. อภิปรายผลการสร้างต้นแบบภาชนะอาหารเบญจรงค์และทดลองจัดอาหารในงานเลี้ยงแนวคิดเอกลักษณ์ไทย โดยนักออกแบบรูปลักษณ์อาหาร

ผลการสร้างต้นแบบภาชนะอาหารเบญจรงค์แนวคิดเอกลักษณ์ไทย ได้สร้างสรรค์ จานกลมขนาด 14 นิ้ว ขนาด 11 นิ้ว และ ขนาด 8 นิ้ว ขนาดละ 1 ใบ รวมชุดละ 3 ใบ จานขนาดขนาด 14 นิ้ว ขนาด 11 นิ้ว และ ขนาด 8 นิ้ว ขนาดละ 1 ใบ รวมชุดละ 3 ใบ เนื่องจาก นำไปใช้ได้ครอบคลุมกับทุกงานจัดเลี้ยง คือ จานขนาด 14 นิ้ว เป็นจานขนาดใหญ่ที่เหมาะสมสำหรับการจัดอาหารขนาดใหญ่และมีปริมาณมาสำหรับงานจัดเลี้ยง จานขนาด 11 นิ้วเป็นจานขนาดกลางที่เหมาะสมสำหรับการใส่อาหารที่สามารถแบ่งจานข้าวสำหรับการเป็นจานสำหรับใส่อาหารจานหลักที่เป็นจานเสิร์ฟหรือเนื้อสัตว์แบบอาหารตะวันตก ส่วนจานขนาด 8 นิ้ว สามารถใช้เป็นจานแบ่งและจานรองถ้วยหรือภาชนะอื่น ๆ สำหรับงานจัดเลี้ยงแบบบริการตนเอง

สำหรับรูปทรงงานที่ใช้เป็นจานแบบกลม เนื่องจากเป็นความนิยมใช้และมีผู้ผลิตออกจำหน่ายมาก สะดวกในการใช้งานทั้งการใช้ในอุตสาหกรรมโรงแรมหรือภัตตาคารในการเข้าเครื่องล้างจาน รวมถึงการนำไปปรับใช้กับจานรูปแบบอื่น ๆ ก็สามารถกระทำได้เช่น ปรับไปใช้กับจานทรงวงรี นอกจากนี้ในเทคนิคการสร้างสรรค์การเขียนลายด้วยการวงเส้นทองหรือสีหลักของจานกลมก็สามารถทำได้ง่ายและสวยงามกว่าซึ่งช่างเบญจรงค์กลุ่มอื่นก็สามารถนำไปใช้สร้างสรรค์ขยายผลได้สะดวก เหตุผลสำคัญอีกประการหนึ่ง เป็นเรื่องการหาจานเคลือบขาวหรือเครื่องขาวตามภาษาช่างเขียนเบญจรงค์ เนื่องจากเป็นจานที่สามารถหาของขาว (เครื่องเซรามิก) มาใช้เขียนลวดลายเป็นสิ่งที่ปัญหายากอย่างหนึ่งของ สำหรับจุดอ่อนที่สำคัญของกลุ่มผู้ประกอบการนี้ คือ การผลิตเครื่องขาว (เครื่องเซรามิกเคลือบ) มีเพียงบ้านเดียวที่ผลิตได้ ดังนั้นรูปแบบของการผลิตเครื่องขาวก่อนเขียนสีจึงต้องพัฒนาไปตามสินค้าเครื่องเซรามิกที่ท้องตลาดผลิต การพัฒนางานปั้นเครื่องเซรามิกรูปแบบใหม่ ๆ จึงยังทำได้ยากจำกัด ซึ่งบางผลิตภัณฑ์ชุมชนไม่มีศักยภาพปั้นเพื่อนำไปเขียนลายเบญจรงค์ ซึ่งตรงกันข้ามกับความสามารถในการเขียนลวดลายที่มีศักยภาพสูง แต่ขาดเพียงลวดลายใหม่ที่ผู้บริโภคต้องการและรูปทรงใหม่ของเครื่องเบญจรงค์เท่านั้น ดังนั้น รูปแบบเบญจรงค์ที่แสดงเอกลักษณ์ไทยและส่งเสริมรูปลักษณ์อาหารจึงสามารถพัฒนาขึ้นได้ตามศักยภาพของชุมชน และ สอดคล้องกับความต้องการในการทำให้ผลิตภัณฑ์มีราคาต่ำลง และทันสมัยมากขึ้น ในงานวิจัยที่ผู้วิจัยได้ทดลองแก้ปัญหาของการสร้างสรรค์งานปั้นเครื่องปั้นในส่วนตกแต่งซึ่งจะทำให้ชุมชนได้เพิ่มวิธีการสร้างสรรค์รูปแบบงานปั้นที่ชุมชนมีศักยภาพทำได้ไม่ยุ่งยากซับซ้อนและเพิ่มคุณค่าให้กับงานเครื่องเบญจรงค์ต่อไป

จึงสรุปเหตุผลของการใช้จานกลมว่าเป็นจานที่สามารถทำได้ง่ายในท้องตลาดและเหมาะสมกับเขียนลายหรือขึ้นแป้นหมุนสำหรับการเขียนขอบจานได้ง่ายกว่าจานเหลี่ยมหรือจานรูปทรงอื่น ๆ ส่วนความสะดวกในการล้างด้วยมือหรือเครื่องล้างจานและการจับถือสำหรับการบริการโดยบริการ และในส่วนของการถ่ายทอดเพื่อให้ชุมชนเบญจรงค์อื่น ๆ นำไปประยุกต์สร้างสรรค์ก็สามารถทำได้ง่ายกว่าแบบจานอื่น ๆ เพราะเป็นที่นิยมและชำนาญในการวาดลายอยู่เป็นประจำแล้ว

เอกลักษณ์ไทย ผ่านลายภาชนะเบญจรงค์และการจัดตัวอย่างอาหาร ในการร่างแบบภาชนะเบญจรงค์แนวคิดเอกลักษณ์ไทย ได้เลือกแบบเป็น 3 ลักษณะ คือ สัตว์ ดอกไม้ และลวดลาย เมื่อพิจารณาที่รูปแบบพบว่า การสร้างลายในเบญจรงค์มีสองลักษณะจากการเขียนลวดลายและการสร้างเป็นรูปซึ่งช่างไทยโบราณเรียกว่า การผูกลาย เป็นการพัฒนาลวดลายขึ้นมาให้ ซึ่งทั้งรูปแบบมีความใกล้เคียงกับการวิเคราะห์อัตลักษณ์ลวดลายเครื่องเบญจรงค์ของไทย จากงานวิจัยของฤดี นิยมรัตน์ (2557) ทำการค้นหาลักษณะลวดลายเบญจรงค์ไทย ผลการวิจัยพบว่า ลวดลายเครื่องเบญจรงค์ กลุ่มที่ 1 ลวดลายในกลุ่มเทพนมและลายไทยรูป สัตว์ กลุ่มที่ 2 ลวดลายในกลุ่มลายพรรณพฤกษา และ กลุ่มที่ 3 ลวดลายในกลุ่มลายผ้ายก ซึ่งในกลุ่มที่ 1 ตรงกับแบบร่างกลุ่มสัตว์ กลุ่มที่ 2 ตรงกับแบบร่างกลุ่ม ดอกไม้ และกลุ่มที่ 3 ตรงกับแบบร่างลวดลายในแบบร่างของงานวิจัยนี้ เป็นแบบร่างที่ทำให้เกิดแนวคิดเอกลักษณ์ไทยที่สวยงาม สอดคล้องกับนิยามของเอกลักษณ์ไทยที่ว่า คือสิ่งที่แสดงถึงความดีงาม ส่วนการประเมินผลแบบร่างที่มีเกณฑ์การประเมินแบบร่างแสดงให้เห็นได้ว่าในทางรูปลักษณ์ รูปทรง สี และ ลวดลาย ส่งผลต่อการแสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ได้ทั้งสิ้น จึงทำให้ผลการประเมินอยู่แบบร่างทั้งหมดอยู่ในระดับดีมากที่สุด

การเลือกลวดลาย สามกลุ่ม คือ สัตว์ ดอกไม้ และลวดลาย แสดงเอกลักษณ์ไทยที่ครอบคลุมการใช้งาน เช่น อาหารจำพวกเนื้อสัตว์ ก็สามารถเลือกใช้งานที่เป็นรูปสัตว์ต่าง ๆ ให้สอดคล้องกับวัตถุดิบหลักของอาหาร หากเป็นอาหารหวาน และ

ผลไม้ ก็สามารถเลือกใช้งานที่มีสีสดคล้อยกับตำรับของอาหาร เช่น ข้าวแช่ก็สามารถใช้จานรูปดอกราชพฤกษ์ เพราะดอกราชพฤกษ์จะบานในช่วงฤดูร้อน ซึ่งเป็นช่วงเวลาเดียวกันกับ ที่ชาวไทยส่วนใหญ่นิยมรับประทานข้าวแช่เพื่อเป็นอาหารคลายร้อน

สำหรับกลุ่มที่เป็นลายต่าง ๆ โดยเลือกลวดลายที่สำคัญคือลายพวงมาลัยซึ่งเป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งที่ชาวไทยนิยมใช้ในการตกแต่งสิ่งต่าง ๆ เช่น ขนมเค้กลายพวงมาลัย พวงมาลัยจึงสามารถนำไปจัดอาหารประเภทของว่างและของหวานเน้นรูปลักษณะที่สวยงามเสมือนการต้อนรับโดยการมอบพวงมาลัยและอาหารแสดงความรู้จักถึงการต้อนรับด้วยความยินดี ส่วนลายรวงข้าวเป็นลายสำคัญของลายไทย ที่สามารถนำไปใช้จัดอาหารที่มีวัตถุดิบหลักมาจากข้าวเพื่อต้อนรับบริการนักท่องเที่ยวให้เห็นถึงข้าวไทยซึ่งเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สำคัญอย่างหนึ่งและสุดท้ายคือ ลายดอกเข็มมีลักษณะคล้ายลายดอกไม้สีกลีบและ ลายประจายาม เป็นลายไทยพื้นฐานลายหนึ่งนำมาจัดวางในกลุ่มอาหารต่าง ๆ ให้เกิดความสวยงามได้ง่ายและอาจจะไม่ต้องคำนึงถึงความสอดคล้องกับวัตถุดิบของอาหารมากเท่ากับลวดลายประเภทลายสัตว์

ส่วนผลการทดลองจัดอาหารในงานเลี้ยงแนวคิดเอกลักษณ์ไทย โดยนำออกแบบรูปลักษณะอาหาร โดยการจัดอาหารเป็นอาหารแบบพอดีค่า สำหรับใช้ในโต๊ะวางอาหารหรือชุดอาหาร ซึ่งเป็นอาหารว่างและอาหารหวาน เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของงานเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ และ ค็อกเทล โดยมีเงาและของตกแต่งตามแนวคิดที่สอดคล้องกับภาพและลวดลายของงาน โดยแนวคิดหลักสื่อความหมายในทางมงคล และเป็นสัญลักษณ์ อันแสดงเอกลักษณ์ของไทย สามารถนำไปใช้ได้อย่างดี เป็นวิธีการที่สอดคล้องกับแนวคิดของ (ศาสตรา กระฉอดนอก, 2553) ทำการวิจัยเรื่องการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย โดยศึกษาและสังเคราะห์องค์ความรู้ จากวัฒนธรรมการกินอาหารไทยในอดีต ลักษณะการจัดอาหารไทยที่สื่อความเป็นเอกลักษณ์ไทย หลักทฤษฎีองค์ประกอบศิลป์ และการออกแบบจะสร้างความสวยงาม ดังนั้นการจัดตามหลักการด้วยการเลือกใช้สีและสิ่งของตกแต่ง จึงเป็นวิธีการหนึ่งจะทำให้อาหารเป็นเหมือนผู้สื่อแสดงความงามของเอกลักษณ์ไทยต่อผู้พบเห็นผ่านงานศิลปหัตถกรรมไทยอย่างดียิ่ง

2. อภิปรายผลการประเมินผลรับรองต้นแบบภาชนะอาหารเบญจรงค์ส่งเสริมรูปลักษณะอาหาร แนวคิดเอกลักษณ์ไทยเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์

การจัดนิทรรศการเพื่อรับรองผลได้จัดขึ้นในแหล่งผลิตเบญจรงค์ดอนไก่ดี อำเภอกะทู้แม่แบน จังหวัดสมุทรสาคร และทำการสัมภาษณ์เพื่อประเมินผลรับรอง พบว่า ผู้เชี่ยวชาญ รับรองผลงานทุกชุดอยู่ในระดับคุณภาพดีมากที่สุด แสดงให้เห็นว่าการสร้างสรรค์ภาชนะเบญจรงค์ส่งเสริมรูปลักษณะอาหารแนวคิดเอกลักษณ์ไทยต้องอาศัยพัฒนาตัวรูปแบบของภาพหรือลายที่เขียนลงเพื่อให้เห็นเอกลักษณ์ และคำนึงถึงการใช้งานของภาชนะที่จะส่งเสริมอาหารให้มีความสวยงาม นำรับประทาน ประกอบกับการใช้ภาพและลายที่มีปริมาณพอเหมาะจะทำให้ราคาลดลง และเพิ่มปริมาณการผลิตและช่องทางการจำหน่ายไปยังอีกหลายกลุ่ม ส่วนการนำรูปแบบภาชนะเบญจรงค์เหล่านี้ไปใช้ได้อีกกับอาหารของชนชาติต่าง ๆ ได้ก็ยิ่งแสดงความเอกลักษณ์ไทยได้ดีอีกด้วย เพราะลวดลายที่แสดงเรื่องราวแบบไทย ประกอบกับการพัฒนารูปแบบงานก็สามารถใช้เป็นของตกแต่งที่เคลื่อนย้ายบรรจุลงกระเป๋าสัมภาระของนักท่องเที่ยวเพื่อนำไปใช้ในการตกแต่งหรือบรรจุอาหารได้สะดวกกว่าภาชนะรูปแบบอื่น ๆ ที่เท่ากันว่าเป็นการส่งเสริมให้เกิดการจำหน่ายได้มากกว่าภาชนะรูปแบบอื่น ๆ และเป็นเสมือนทูตทางวัฒนธรรมที่ไปแสดงให้เห็นว่าชาติได้ชื่นชมถึงความงามของเอกลักษณ์ไทยอีกวิธีการหนึ่ง

แนวคิดความต้องการสินค้ารูปแบบใหม่เพื่อจำหน่ายในชุมชนสอดคล้องกับ ผลการสัมภาษณ์นักออกแบบรูปลักษณะอาหารและผู้ประกอบอาหาร ในด้านความเหมาะสมการใช้ภาชนะอาหารเบญจรงค์ในปัจจุบันไม่เหมาะสมกับรูปลักษณะอาหารในสังคมปัจจุบัน เพราะเครื่องเบญจรงค์ปัจจุบันถูกนำไปใช้เป็นของที่ระลึกมากกว่าการใช้งานในอดีต สอดคล้องกับแนวคิดของเบญจวรรณ บวรกุลภา และสัมฤทธิ์ เทียนตา (2556) ที่ทำวิจัยเรื่อง การพัฒนากลยุทธ์ตลาดผลิตภัณฑ์เครื่องเบญจรงค์กรณีศึกษา หมู่บ้านเบญจรงค์ ตำบลดอนไก่ดี จังหวัดสมุทรสาคร พบว่า พัฒนาลักษณะที่มีความหลากหลาย และพัฒนาความสวยงามและการออกแบบเพื่อเหมาะกับเป็นของขวัญทั่วไปและแนวคิดตามเทศกาลต่าง ๆ และสอดคล้องกับงานวิจัยของ (พรนา พูนพิน และคณะ, 2552) พัฒนาระบบผลิตภัณฑ์เครื่องเบญจรงค์ของกลุ่มหมู่บ้านเบญจรงค์ดอนไก่ดี ตำบลดอนไก่ดี อำเภอกะทู้แม่แบน จังหวัดสมุทรสาคร กลุ่มผู้ประกอบการฯ และแนะนำแนวทางในการพัฒนาโดยการปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ให้สวยงามและมีมูลค่ามากขึ้น แต่ปัญหาอย่างหนึ่งของการสร้างสรรค์งานเบญจรงค์คือ การซ้ำแบบเดิม ๆ ซึ่งผู้ประกอบการต้องการของสิ่งใหม่ แต่ทางกลุ่มผู้ประกอบการก็พยายามคิดค้นผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ มาตอบสนองความต้องการ เช่น ที่วางโทรศัพท์มือถือ เป็นต้น ดังนั้นการส่งเสริมให้เบญจรงค์มาใช้ในชีวิตประจำวันหรือใช้ในจำนวนมากขึ้นจึงเป็นการช่วยส่งเสริมการสร้างสรรคผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางวัฒนธรรมเหล่านี้ได้อย่างดี

จากผลของการรับรองต้นแบบภาชนะเบญจรงค์แสดงให้เห็นถึงการพัฒนาเครื่องเบญจรงค์ของไทยหากใช้กระบวนการ ในเชิงกระบวนการออกแบบการใช้ขั้นตอนของการออกแบบ การวิจัยและพัฒนา และห่วงโซ่การสร้างสรรคมาผลิตสินค้าเชิง

สร้างสรรค์ก็เป็นกระบวนการที่จะได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ และช่องทางของการพัฒนาผลิตภัณฑ์หรือนวัตกรรมทางศิลปวัฒนธรรมอื่น ๆ ได้อย่างดีตั้งผลของการประเมินการออกแบบภาษาแบบเบญจรงค์ชุดนี้ และเมื่อนำผลการประเมินรูปแบบภาษาชุดนี้ส่งสู่กลุ่มผู้ประกอบการและได้สัมภาษณ์จากการจัดนิทรรศการก็พบว่า ผู้ประกอบการสนใจสร้างสรรค์เครื่องเบญจรงค์ลวดลายลักษณะนี้ขึ้นเพื่อใช้ผลิต แสดงให้เห็นถึงการตอบรับในวิธีการและแนวคิดของการสร้างสรรค์เป็นอย่างดี และมีแนวโน้มการผลิตต่อยอดไปสู่ผู้ใช้ได้อย่างดียิ่ง

ข้อเสนอแนะ

ในการวิจัยครั้งนี้ มุ่งนำไปใช้ในการเป็นแนวทางและสร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ทางวัฒนธรรมของชุมชนเพื่อเอกลักษณ์ไทย โดยมีข้อเสนอแนะ 3 ด้านคือ

ข้อเสนอแนะสำหรับผู้ประกอบการผลิตเครื่องเบญจรงค์ จากผลการวิจัยที่พบว่า นักออกแบบรูปลักษณ์อาหารและผู้ผลิตเครื่องเบญจรงค์มีความต้องการรูปแบบเครื่องเบญจรงค์ที่มีความทันสมัยเหมาะสมกับ การใช้งานในปัจจุบัน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ภาษาอาหารที่มีความต้องการผลิตในจำนวนมาก ดังนั้นในชุมชนจึงจำเป็นต้องหันมาเรียนรู้เรื่องการออกแบบลวดลายใหม่ในสินค้าต่าง ๆ เหล่านี้

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ จากการวิจัยพบรูปแบบที่แสดงเอกลักษณ์ไทยในการผลิตเครื่องเบญจรงค์ จำนวน 45 แบบ แต่นำมาผลิตเพียง 10 แบบ ยังมีส่วนที่สามารถนำไปพัฒนาให้เป็นรูปแบบสินค้าที่แสดงเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมได้อีก ซึ่งสิ่งต่าง ๆ เหล่านี้เป็นต้นทุนทางด้านเนื้อหา ในการนำไปสร้างสรรค์ ผลิตภัณฑ์ทางวัฒนธรรมได้อย่างดี

ข้อเสนอแนะสำหรับด้านรูปลักษณ์อาหาร จะพบว่า การนำรูปลักษณ์อาหารไทย มาจากผสมผสาน กับลวดลายเครื่องเบญจรงค์ที่มีการปรับปรุงดัดแปลงส่งผลให้อาหาร มีรูปลักษณ์ที่สวยงามและโดดเด่น ดังนั้น ผู้ใช้จึงสามารถนำเครื่องเบญจรงค์ไปใช้ในการจัดอาหารในโอกาสงานเลี้ยงต่าง ๆ เพราะเครื่องเบญจรงค์สามารถดัดแปลงให้มีความสวยงาม ตามรูปแบบต่าง ๆ ได้อย่างดี สามารถสร้างสรรค์ขึ้นเพื่อเพิ่มคุณค่า ให้กับสินค้าและบริการได้

สรุปผลการวิจัย

การพัฒนาภาษาแบบเบญจรงค์ส่งเสริมรูปลักษณ์อาหารแนวคิดเอกลักษณ์ไทยเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์ บนฐานการผลิตในจังหวัดสมุทรสาคร จากผลการวิจัยสามารถสรุป ได้ดังนี้

1. ภาษาแบบเบญจรงค์ส่งเสริมรูปลักษณ์อาหารแนวคิดเอกลักษณ์ไทยเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์ คือ ประกอบด้วยจานกลมขนาด 14 นิ้ว 11 นิ้ว และ 8 นิ้ว อย่างละ 1 ใบ รวมชุดละ 3 ใบ รวมทั้งสิ้น จำนวน 30 ใบ โดยเน้นการใช้สีที่มีสีหลักเพียงหนึ่งสี แต่สามารถใช้สีได้หลากหลายโดยเน้นสีเป็นเพียงสีเดียว จัดวางเพียงส่วนหนึ่งของจาน และใช้ภาพหรือลวดลายที่สื่อความหมายถึงเรื่องราวความเป็นไทย

2. เอกลักษณ์ไทยที่ถ่ายทอดผ่านภาพหรือลวดลายบนภาษาแบบเบญจรงค์ เชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ได้เหมาะสม คือ ประกอบด้วย ภาพสัตว์ ได้แก่ ไก่ ปลา กัด นกยูง ช้างและแมว ภาพดอกไม้ ได้แก่ ดอกบัว ดอกราชนิกุล ดอกกล้วยไม้ ดอกมะลิ และดอกชบา ส่วนประเภทลวดลาย ได้แก่ ลวดลายที่มาจากลายธรรมชาติหรือลายดอกไม้ ลายพวงมาลัย และ ลายรวงข้าว

3. การสร้างสรรค์รูปลักษณ์อาหารที่เหมาะสมภาษาแบบเบญจรงค์เชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์ คือ ลักษณะการจัดอาหารเป็นอาหารแบบพอดีคำ สำหรับใช้ในโต๊ะว่างอาหารหรือชุดอาหาร ซึ่งเป็นอาหารว่างและอาหารหวาน สำหรับใช้ในโต๊ะว่างอาหารหรือชุดอาหารในงานเลี้ยงต่าง ๆ ควรประกอบด้วย แจกันดอกไม้แบบไทยประยุกต์และของตกแต่งตามแนวคิดที่สอดคล้องกับภาพและลวดลายของจาน โดยแนวคิดหลักสื่อความหมายในทางมงคล และเป็นสัญลักษณ์ อันแสดงเอกลักษณ์ของไทย การจัดวางจานบนโต๊ะอาหาร ควรจัดวางอยู่บนฐานรองเป็นชั้นลดหลั่นแบบสลับหว่าง และแบบขั้นบันได ให้มีระดับความสูงสะดวกต่อการตักอาหาร และเพื่อความสวยงามโดดเด่นของจานและเนื้อหาเรื่องราวที่แสดงเอกลักษณ์ไทย

4. คุณภาพภาษาแบบเบญจรงค์ส่งเสริมรูปลักษณ์อาหารแนวคิดเอกลักษณ์ไทยเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์เกิดจากความสามารถในการผลิตภาษาแบบเบญจรงค์ของช่างในแหล่งผลิตประกอบกับแบบและลวดลายที่สร้างสรรค์สอดคล้องกับการนำไปใช้งาน โดยคุณภาพเกิดจากเกณฑ์ต่อไปนี้

4.1. รูปทรงภาษาอาหารเบญจรงค์ คือ รูปทรงภาษาแบบมีความทันสมัย แสดงรูปและสัญลักษณ์ที่สื่อถึงความเป็นไทยมีความเหมาะสมกับลวดลาย มีจุดเด่นที่น่าสนใจ หรือ มีรูปและสัญลักษณ์ที่มีเนื้อหาเรื่องราวที่เหมาะสมกับการเป็นภาษาอาหาร

4.2. สีของภาษาอาหารเบญจรงค์ คือ การใช้สีที่ดูมีความทันสมัย สื่อถึงความเป็นไทย มีความเหมาะสมกับลวดลายมีความเหมาะสมกับรูปทรง มีจุดเด่น มีเอกลักษณ์ หรือ มีเนื้อหาเรื่องราวที่เหมาะสมกับการเป็นภาษาอาหาร

4.3. ลวดลายของภาชนะอาหารเบญจรงค์ ที่มีลวดลายสื่อถึงความเป็นไทย มีความร่วมสมัย มีความเหมาะสมกับรูปทรง เนื้อหาเรื่องราว ศิลปะของเส้นแสดงเอกลักษณ์ไทย และมีเนื้อหาเรื่องราว

4.4. ความเหมาะสมในการเป็นภาชนะอาหารเบญจรงค์ คือ เป็นภาชนะส่งเสริมให้อาหารโดดเด่น รูปทรงเหมาะกับการจัดวางอาหาร สีพื้นส่งเสริมให้อาหารดูน่ารับประทานและดูปลอดภัย ลวดลายส่งเสริมให้อาหารดูน่ารับประทานและดูปลอดภัย หรือ ทำความสะอาดง่าย

4.5. การแสดงเอกลักษณ์ไทย มีลักษณะเป็นภาชนะส่งเสริมอาหารแสดงความเป็นไทย แสดงเนื้อหาเรื่องราววิถีไทย มีทัศนธาตุ (เส้น สี ลวดลาย) ที่แสดงเอกลักษณ์ทางศิลปะไทย มีความเหมาะสมในการใช้จัดวางในโต๊ะจัดเลี้ยงเพื่อแสดงเอกลักษณ์ไทย หรือ แสดงเอกลักษณ์ของงานเบญจรงค์ไทย

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบพระคุณทุนอุดหนุนการวิจัยจากกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม

เอกสารอ้างอิง

กองบริหารมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2561). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทเบญจรงค์**.เข้าถึงจาก <http://tcps.tisi.go.th2public/certificatesearch.aspx>

เบญจวรรณ บวรกุลภา และ สัมฤทธิ์ เทียนดา. (2556). **การพัฒนากลยุทธ์ตลาดผลิตภัณฑ์เครื่องเบญจรงค์ กรณีศึกษาหมู่บ้านเบญจรงค์ ตำบลดอนไก่ดี จังหวัดสมุทรสาคร**. ในการประชุมวิชาการ การพัฒนาชนบทที่ยั่งยืน 2556 ครั้งที่ 3 .น.708-710.ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

พรนา พูนพิน และคณะ. (2552). **การพัฒนาระบบผลิตภัณฑ์เครื่องเบญจรงค์ของกลุ่มหมู่บ้านเบญจรงค์ดอนไก่ดี อ.กระทุ่มแบน จ.สมุทรสาคร**. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.

ราชบัณฑิตยสถาน. (2556). **พจนานุกรมราชบัณฑิตยสถานพุทธศักราช 2554**. กรุงเทพฯ:ราชบัณฑิตยสถาน.

ฤดี นิยมรัตน์. (2554). **รายงานการวิจัยเรื่องอัตลักษณ์ลวดลายเบญจรงค์ไทย**. สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.

ลักขิกา วาริสมบูรณ์ และนรินทร์ สังข์รักษา. (2561). การปฏิบัติที่ดีในการจัดการเครื่องเบญจรงค์ของผู้ประกอบการชุมชนดอนไก่ดี ตำบลดอนไก่ดี อำเภอกะทุ่มแบน จังหวัดสมุทรสาคร. **Veridian E – Journal**, ฉบับภาษาไทย สาขามนุษย์ สังคมศาสตร์และศิลปะ 3(1), 3442-3458.

ศาสตรา กระฉอดนอก. (2553). การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย. **Veridian E – Journal**. ฉบับภาษาไทย สาขามนุษย์สังคมศาสตร์และศิลปะ 3(1), 63-77.

UNCTAD. (2008). **Creative Economy Report 2008**United Nations. Retrieved May 1, 2017, from <http://www.unctad.org/creative-economy>.