

“รสชาติแห่งบ้านเกิด”  
สารคดีสั้นเพื่อสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนาน

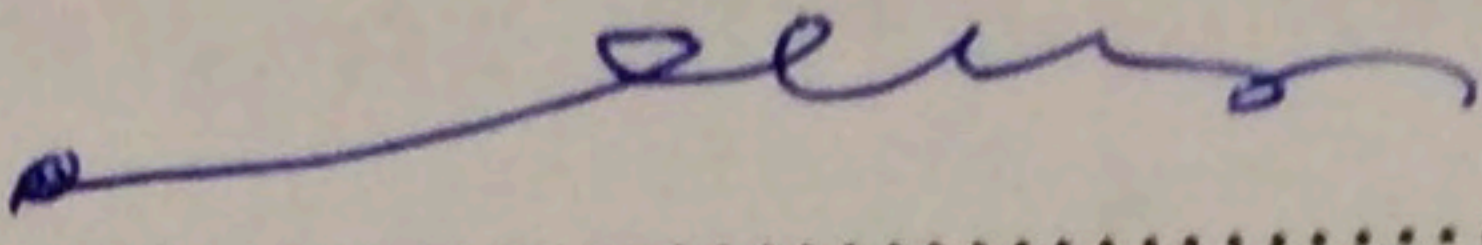
LIN HONGJUN

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปกรรมศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาทัศนศิลป์และการออกแบบ  
คณะศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา  
มกราคม 2560  
ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยบูรพา

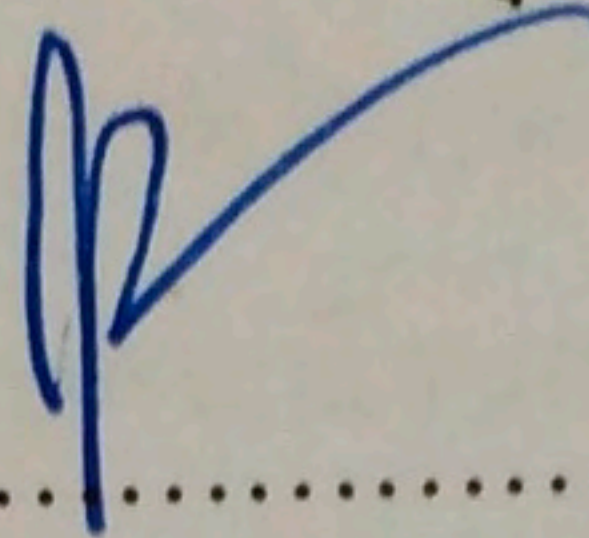


คณะกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์และคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ได้พิจารณาวิทยานิพนธ์  
ของ HONG JUN LIN ฉบับนี้แล้ว เห็นสมควรรับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร ศิลปกรรมศาสตรมหา  
บัณฑิต สาขาวิชาทัศนศิลป์และการออกแบบ ของมหาวิทยาลัยบูรพาได้

คณะกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์

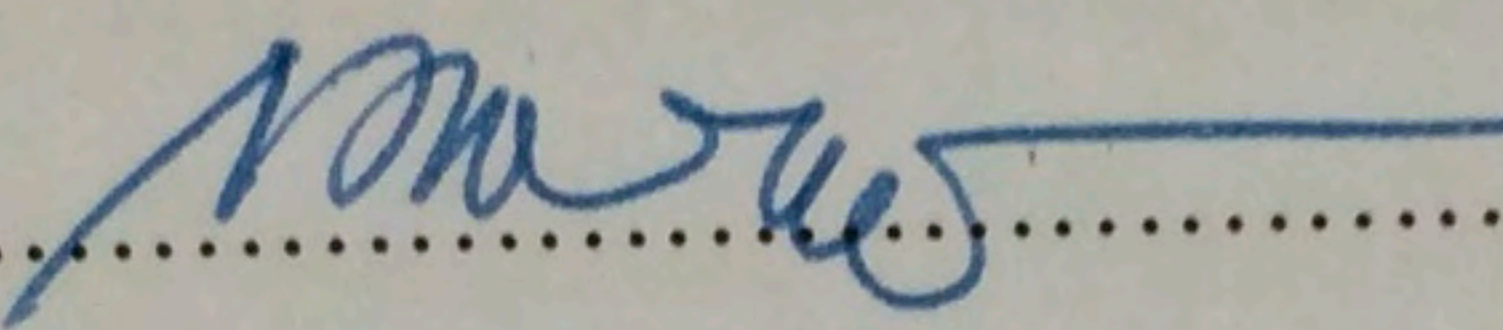
..... อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก

(รองศาสตราจารย์ ภรดี พันธุ์ภากร)

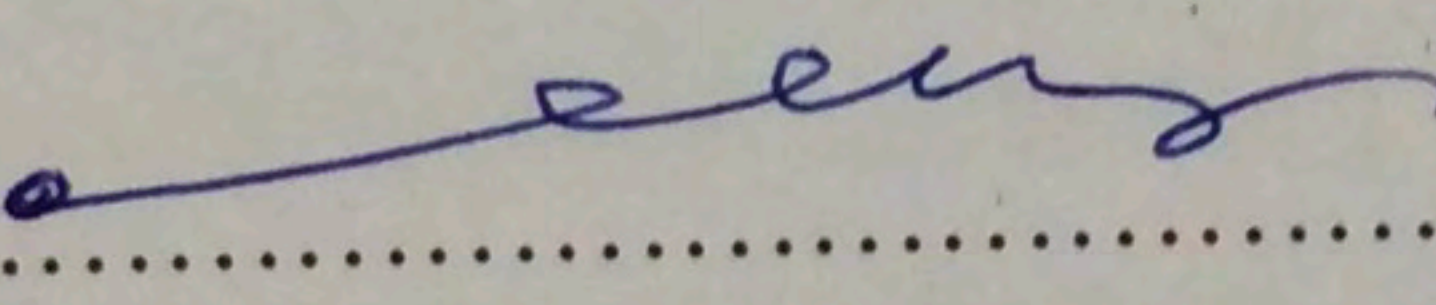
..... อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

(ดร.บุญชู บุญเลิศศิริ)

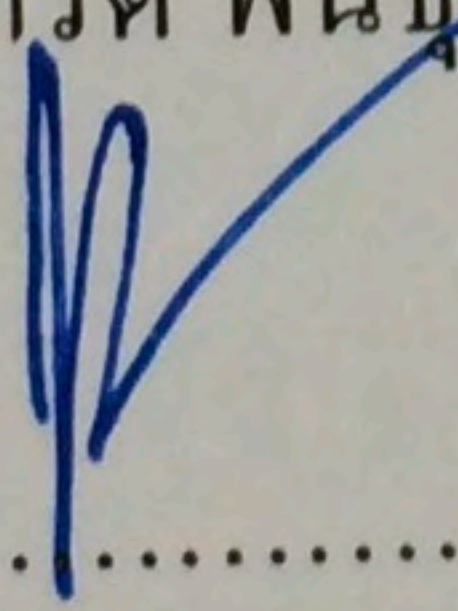
คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

..... ประธาน

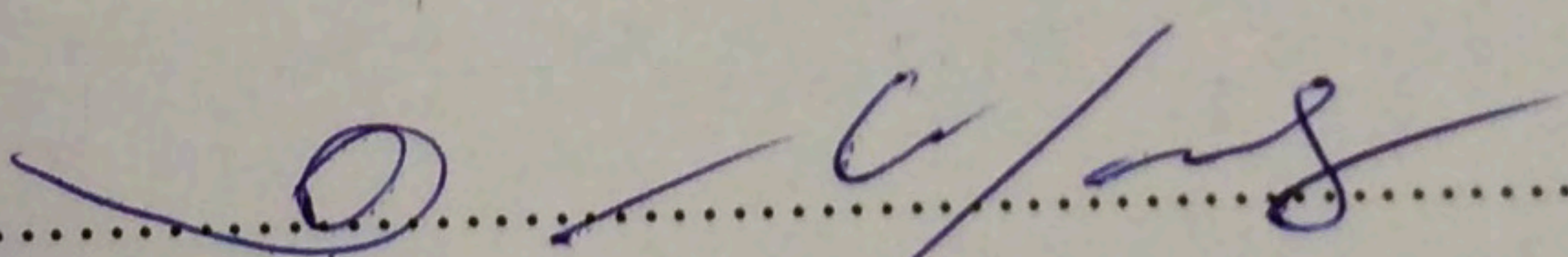
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เขมพัทธ์ พัชรวิชญ์)

..... กรรมการ

(รองศาสตราจารย์ ภรดี พันธุ์ภากร)

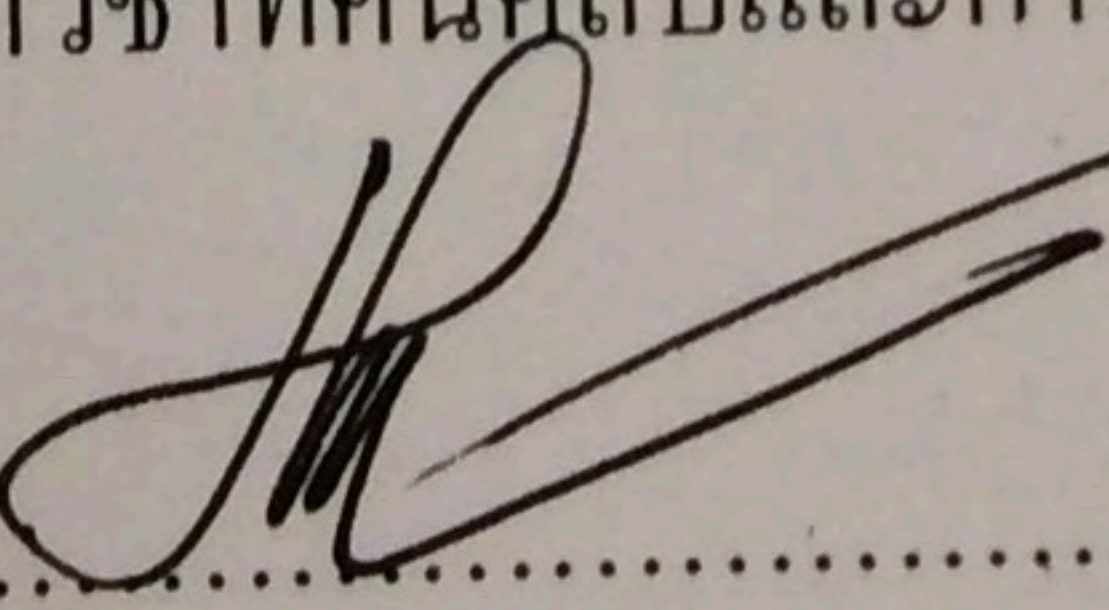
..... กรรมการ

(ดร.บุญชู บุญเลิศศิริ)

..... กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.คูสัต ขาวเหลือง)

คณะศิลปกรรมศาสตร์อนุมัติให้รับวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร  
ศิลปกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาทัศนศิลป์และการออกแบบ ของมหาวิทยาลัยบูรพา

.....คณบดีคณะศิลปกรรมศาสตร์

(รองศาสตราจารย์ เทพศักดิ์ ทองนพคุณ)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ. 2560



## กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จสมบูรณ์ตามเป้าหมายได้ด้วยดีเพราะความเมตตา ช่วยเหลือและคำแนะนำที่เป็นประโยชน์ยิ่งของรองศาสตราจารย์ ภรดี พันธภากร อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมหัวข้อวิทยานิพนธ์ไปจนถึงขั้นตอนการวางแผนการถ่ายทำสารคดีสั้นและการจัดทำวิทยานิพนธ์ ผู้วิจัยขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงสูงไว้ ณ โอกาสนี้

ขอขอบพระคุณอาจารย์ทุกท่านในคณะศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา ที่ช่วยสั่งสอนให้ความรู้และให้ความช่วยเหลือด้านการเรียนการสอนด้วยความปรารถนาดีมาตลอดระยะเวลา 3 ปี

ขอขอบพระคุณผู้สืบทอดมรดกวัฒนธรรมอาหารว่างยูนนานในอำเภอเจียนฮุยและเมืองคุนหมิงทั้ง 4 ท่าน ที่ได้อำนวยความสะดวกในการดำเนินงานถ่ายทำสารคดีทุกขั้นตอน ตลอดจนการเสียสละเวลาอันมีค่ามาให้ความรู้ ความคิดเห็นและมุมมองด้านการสืบทอดมรดกวัฒนธรรมอาหารว่างยูนนานแบบดั้งเดิมอันจะสามารถทำให้ผู้ชมได้ตระหนักถึงความสำคัญของการอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารแบบดั้งเดิมสืบต่อไปและทำให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จและบรรลุตามวัตถุประสงค์ในการวิจัย

สุดท้ายนี้ ขอขอบพระคุณบิดา มารดา พี่ๆ น้องๆ ตลอดจนมิตรสหายทุกท่านที่ให้ความช่วยเหลือและเป็นกำลังใจสำคัญในการทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ให้สำเร็จไปได้ด้วยดี ผมจะไม่ลืมประสบการณ์ดีๆ ทั้งหมดที่ได้รับมา

LIN HONGJUN

57920306: สาขาวิชา: ทัศนศิลป์และการออกแบบ; ศป.ม. (ทัศนศิลป์และการออกแบบ)

คำสำคัญ: การสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรม, อาหารว่างยูนนาน, สารคดีสั้น

LIN HONGJUN: “รสชาติแห่งบ้านเกิด” สารคดีสั้นเพื่อสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนาน (“TASTE OF HOME”: A DOCUMENTARY IS A UNIQUE TRADITIONAL SNACK CULTURE IN YUNNAN) คณะกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์: ภรดี พันธุ์ภากร, ศศ.ม., บุญชู บุญลิขิตศิริ, ค.ด., 127 หน้า. ปี พ.ศ. 2560.

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อค้นหาอัตลักษณ์ของอาหารว่างยูนนาน 3 ประเภทคือ อาหารว่างประเภทเส้นก๋วยเตี๋ยว แผ่นแป้ง และเต้าหู้เพื่อนำข้อมูลที่ได้รับมาสร้างสรรค์เป็นผลงานสารคดีสั้นที่มีเนื้อหาสำคัญมาจากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญในพื้นที่ 4 ท่าน เกี่ยวกับภูมิหลัง ประสบการณ์ และการสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนานเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด”

ผลการศึกษาพบว่า มณฑลยูนนานเป็นแหล่งทรัพยากรทางธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์และเป็นถิ่นอาศัยของชนกลุ่มน้อยจำนวน 26 ชนชาติทำให้อาหารยูนนานมีรสชาติที่โดดเด่นจากการผสมผสานข้ามวัฒนธรรม โดยอาหารประเภท “อาหารว่าง” เป็นอาหารที่ได้รับความนิยมมากที่สุด เพราะเป็นอาหารที่หากินได้ง่าย วัตถุดิบที่ใช้ทำอาหารว่างคือ ผักสด เนื้อสัตว์และเครื่องปรุงรสตามเอกลักษณ์ท้องถิ่นทำให้มีความสดใหม่ มีกลิ่นหอม มีรสชาติเปรี้ยวเผ็ดและมีความจัดจ้านมากกว่าอาหารจีนในมณฑลอื่นๆ โดยเฉพาะอาหารว่างในเมืองคุนหมิงและในอำเภอเจียนสู่ย 6 ชนิด ได้แก่ แป้งแผ่นกวนตู้ ก๋วยเตี๋ยวถั่วเหลือง ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ช่วยกองทัพ ก๋วยเตี๋ยวหมูลวก ก๋วยเตี๋ยวขำ สะพานและเต้าหู้ย่าง จนนำมาสู่การสร้างสรรคผลงานชุด “รสชาติแห่งบ้านเกิด: สารคดีสั้นเพื่อสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนาน” ทั้งนี้ จากการประเมินผลความคิดเห็นเกี่ยวกับการสร้างสรรค์ผลงานสารคดีสั้นในครั้งนี้ พบว่า ผู้เชี่ยวชาญทั้ง 5 คนเห็นว่า สารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” ใช้เทคนิคในการถ่ายทำ มีเนื้อหาสารคดีและประโยชน์ที่แฝงอยู่เป็นอย่างมากซึ่งสามารถถ่ายทอดความรู้สึกและประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารว่างยูนนาน ได้อย่างน่าติดตาม ทั้งนี้จากการสอบถามความคิดเห็นในกลุ่มผู้ชมที่เป็นนักเรียนระดับปริญญาตรี พบว่า สารคดีเรื่องนี้สามารถดึงดูดให้กลุ่มทดลองมีความต้องการเข้ามาเข้าชมได้เป็นอย่างดี สามารถทำให้เกิดการเรียนรู้และเข้าใจประวัติศาสตร์ ความเป็นมาและวิธีการสืบทอดมรดกวัฒนธรรมของอาหารว่างได้อย่างเหมาะสมมากที่สุด อันทำให้สามารถดึงดูดให้คนรุ่นหลัง นักท่องเที่ยวและเจ้าของธุรกิจที่เกี่ยวข้องได้ตระหนักถึงคุณค่า คุณประโยชน์ และความสำคัญของสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่มีอยู่ในอาหารว่างยูนนานให้ยังคงได้รับการสืบทอด ประชาสัมพันธ์ และส่งเสริมให้เกิดการอนุรักษ์สืบไป



57920306: MAJOR: VISUAL ARTS AND DESIGN; M.F.A.

(VISUAL ARTS AND DESIGN)

KEYWORDS: CULTURAL HERITAGE INHERITANCE, YUNNAN SNACKS AND SHORT DOCUMENTARY

LIN HONGJUN: "TASTE OF HOME" : A DOCUMENTARY IS A UNIQUE TRADITIONAL SNACK CULTURE IN YUNNAN. ADVISORY COMMITTEE: PORADEE PANTHUPAKORN, M.A., BUNCHOO BUNLIKISIRI, PH.D. 127 P. A.D. 2017.

This research aimed at finding identity of 3 types of Yunnan snacks: noodles, flour sheet and tofu. The information gained from this research will be used in a short documentary of which content is mostly presented through an interview of 4 locals specializing in background, history and cultural heritage preservation of Yunnan snacks. The documentary title is "Taste of Home".

The result showed that Yunnan province is a great natural source where 26 minorities live. Therefore, the taste of Yunnan snacks is distinct because of the mixture of various cultures. The "snacks" is the most popular and distinct amongst all types of food as they are easily to be found and taken. The common raw materials are vegetable, meat and condiment according to culture of each regions. It make the snacks smell fresh-made and good. Its sour and spicy tastes are stronger than the snacks from other regions, especially 6 snacks from Kunming and Jianshui cities, namely Kuantu flour sheet, big flat noodles for army assistance, noodles with parboiled pork, across-the-bridge noodles and grilled tofu. They are a source of the creation of documentary named "Taste of Home" which is a short documentary with the aim to preserve cultural heritage of Yunnan snacks. However, based on the evaluation of comments about the creation of this documentary, 5 specialists commented that the documentary named "Taste of Home" used filming techniques and contents about Yunnan snacks that are beneficial for the viewers. The documentary expresses the feeling and experience about Yunnan snacks that can bring the attention of the viewers. Base on the survey in undergraduate sample group, this documentary attracts their attention. It makes them learn and understand the history, and method of cultural preservation of their own snack food. This will make the next generation people, tourists and business owners realizes the value, advantage and importance of cultural symbol in Yunnan and continue promoting and preserving these snacks.



## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย .....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ .....	จ
สารบัญ .....	ฉ
สารบัญตาราง .....	ฅ
สารบัญภาพ .....	ญ
บทที่	
1 บทนำ .....	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
วัตถุประสงค์การวิจัย.....	3
กรอบแนวคิดในการวิจัย .....	3
ประโยชน์ที่ได้รับจากการวิจัย.....	4
ขอบเขตของการวิจัย .....	5
ขั้นตอนการวิจัย.....	6
คำศัพท์เฉพาะ.....	7
2 เอกสารข้อมูลที่เกี่ยวข้อง.....	8
อาหารว่างในประเทศจีน .....	8
- ความหมายและวิวัฒนาการ.....	8
เอกลักษณ์ของวัฒนธรรมอาหารจีน .....	10
สถานการณ์อาหารว่างยูนนานในปัจจุบัน .....	13
- จุดเด่นของอาหารว่างในมณฑลยูนนาน.....	13
- อาหารว่างยูนนานที่มีชื่อเสียง .....	15
สารคดีสั้น .....	23
- ความหมายและรูปแบบของสารคดีสั้น .....	24
- เอกลักษณ์พื้นฐานของสารคดีทางโทรทัศน์.....	25
- ประเภทของสารคดี (ประเภทกว้าง).....	26
- การจำแนกเทคนิคในการจัดทำสารคดี.....	27
- รูปแบบการถ่ายทำสารคดี .....	32



## สารบัญ(ต่อ)

บทที่	หน้า
- ความสามารถของสารคดี .....	34
- หลักสำคัญในการสร้างสรรค์สารคดี .....	34
- การรวบรวมอารมณ์ในการสร้างสรรค์ผลงาน .....	35
- จุดเด่นของสารคดี.....	35
- ขั้นตอนการถ่ายทำของสารคดี.....	36
- การสร้างสรรค์และการสื่อสารผ่านสารคดี.....	38
3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	39
การลงพื้นที่สำรวจภาคสนามเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารว่างยูนนาน.....	39
- อาหารว่างยูนนานในเมืองคุนหมิง .....	40
- อาหารว่างยูนนานในอำเภอเจียนสู่ย.....	41
- อาหารว่างยูนนานที่มีเอกลักษณ์ตามแบบรสชาติแห่งบ้านเกิด .....	42
- การคัดเลือกผู้เชี่ยวชาญด้านการทำอาหารว่างยูนนาน .....	43
การวางแผนแบบร่างสารคดีสั้นและการจัดทำสตอรี่บอร์ด (Story Board) .....	46
- วิเคราะห์กรณีศึกษาที่เกี่ยวข้อง .....	46
- การวางแผนการศึกษา .....	48
- การวางแผนขั้นตอนการถ่ายทำสารคดี .....	49
- การกำหนดโครงเรื่อง .....	50
- การกำหนดเวลาและสถานที่ในการถ่ายทำ .....	50
- การเลือกคนตรีประกอบฉาก .....	50
- วิธีการดำเนินเรื่อง.....	50
- การจัดทำสตอรี่บอร์ด (Story Board).....	52
- คำอธิบายฉากบรรยากาศและความรู้สึกในสตอรี่บอร์ด (Story Board) .....	64
การถ่ายทำสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” .....	69
- การเตรียมการก่อนการถ่ายทำ .....	69
- การนัดหมายสัมภาษณ์ผู้สืบทอดมรดกวัฒนธรรมอาหารว่าง.....	69
- อุปกรณ์ที่เลือกใช้ในการถ่ายทำ .....	70



## สารบัญ(ต่อ)

บทที่	หน้า
- ขั้นตอนการถ่ายทำ.....	75
- การจัดการเรื่องเสียงในวิดีโอ.....	79
- ดนตรีประกอบสารคดี.....	79
- บทบรรยายใต้ภาพและเสียงพากย์.....	81
- การปรับสีภาพ.....	82
- การตัดต่อ.....	84
- เทคนิคพิเศษในการตัดต่อ.....	85
- การตัดต่อภาพเปิดฉากสารคดี.....	86
- การบันทึกไฟล์สารคดี.....	88
ผลงานสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด”.....	90
4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล.....	95
สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล.....	95
ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ.....	95
ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความคิดเห็นของผู้บริโภคทั่วไป.....	97
การวิเคราะห์เชิงคุณค่า.....	101
- การวิเคราะห์คุณค่าของผลงาน.....	102
5 สรุปผลการวิจัย.....	106
สรุปผลการวิจัย.....	106
ข้อเสนอแนะที่ได้จากการวิจัย.....	107
ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป.....	108
บรรณานุกรม.....	119
ภาคผนวก.....	111
ภาคผนวก ก.....	112
ภาคผนวก ข.....	115
ภาคผนวก ค.....	118
ภาคผนวก ง.....	121
ภาคผนวก จ.....	123
ประวัติย่อของผู้วิจัย.....	127



## สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
3-1	วิธีการดำเนินเรื่อง.....	51
3-2	Story Board .....	52
3-3	การนัดหมายสัมภาษณ์ผู้สืบทอดมรดกวัฒนธรรมอาหารว่าง .....	69
4-1	ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ .....	96
4-2	ความคิดเห็นหลังจากได้รับชมสารคดีสั้นเพื่อสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของ อาหารว่างยูนนาน เรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” .....	101



## สารบัญญภาพ

ภาพที่		หน้า
1-1	กรอบแนวคิดในการวิจัย.....	4
2-1	โต๊ะอาหารแบบจีน .....	12
2-2	โต๊ะอาหารแบบตะวันตก .....	12
2-3	ความหมายของตะเกียบ .....	13
2-4	ถ้วยเดี่ยวข้ามสะพาน .....	16
2-5	ถ้วยเดี่ยวไต้หมูและเลือด .....	16
2-6	ถ้วยเดี่ยวหมูลวก.....	17
2-7	ถ้วยเดี่ยวเส้นเล็กผัดหมูสับ .....	17
2-8	ถ้วยเดี่ยวเส้นใหญ่ช่วยกองทัพ.....	18
2-9	ถ้วยเดี่ยวเส้นเล็กหมูเผาเขาห่วยซาน .....	19
2-10	ถ้วยเดี่ยวตุ๋นหม้อเตาถ่าน .....	19
2-11	ถ้วยเดี่ยวถั่วเหลือง .....	20
2-12	แป้งย่าง.....	21
2-13	เต้าหู้ย่างเจียนสุ่ย.....	22
2-14	ข้าวเคี้ยวธัญพืช.....	23
2-15	โจ๊กน้ำแข็ง.....	23
2-16	สารคดีเรื่อง Chronicle of summer .....	25
2-17	สารคดีเรื่อง Odyssey of the Great Wall .....	25
2-18	สารคดีเรื่องnanook of the north .....	27
2-19	สารคดีเรื่อง Bangkok Girl .....	27
2-20	สารคดีเรื่อง Burning Dreams .....	28
2-21	สารคดีเรื่องA Bite of China .....	28
2-22	สารคดีเรื่อง The Sinking of the Lusitania .....	29
2-23	สารคดีเรื่อง Waltz with Bashir.....	29
2-24	สารคดีเรื่อง March of the Dinosaurs .....	30
2-25	สารคดีเรื่อง Sigalovada .....	30
2-26	สารคดีเรื่อง The Forbidden City .....	31



## สารบัญญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
2-27 สารคดีเรื่อง Legend of Tang Empire.....	31
2-28 สารคดีเรื่อง The disappearance of the ancient Dian Kingdom .....	31
2-29 Final Score 365 วันตามติดชีวิตเด็กเอ็นท์.....	32
2-30 สารคดีเรื่อง “Shuo Hua Changjiang” ในปี 1983.....	33
2-31 สารคดีเรื่อง “Shuo Hua Yunhe” ในปี 1986 .....	33
2-32 สารคดีเรื่อง The Making of 'The Lord of the Rings ปี 2003 .....	33
2-33 ภาพจากสารคดีในได้วันเรื่อง “Yummy Taiwan” ปี 2013 .....	34
2-34 สารคดีเรื่อง No. 16, Barkhor South Street ในปี 1996.....	34
2-35 สารคดีเรื่อง The Laoma Tihua ในปี 2009.....	34
3-1 แผนที่มณฑลยูนนานและสถานที่ถ่ายทำสารคดีสั้น 2 แห่งคือเมืองคุนหมิงและ อำเภอเจียนสู่ย.....	40
3-2 ประตุม้าทองในคุนหมิง.....	41
3-3 ประตูเมืองเก่ากวนตู .....	41
3-4 Tingziyun Resort.....	42
3-5 ร้านค้าในเป่ย์เจิ้งฟาง.....	42
3-6 ถ่ายภาพร่วมกับผู้เชี่ยวชาญในเจียนสู่ย.....	43
3-7 Mr. Chen Shaokun .....	44
3-8 Mr. Yang Yong .....	45
3-9 Mr. Long Zhilei.....	45
3-10 Mr. Gao Le.....	46
3-11 สารคดีเรื่อง A Bite of China ตอนที่ 1 .....	47
3-12 สารคดีเรื่อง A Bite of China ตอนที่ 2 .....	47
3-13 สารคดีเรื่อง Taiwan cuisine.....	47
3-14 สารคดีเรื่องตำนานความอร่อยแห่งสหสวรรค์.....	47
3-15 แผนการศึกษาเพื่อจัดทำสารคดีเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด”.....	48
3-16 ขั้นตอนการจัดทำสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” .....	49
3-17 กล้องวิดีโอ Sony รุ่น HVR-HD1000C .....	71
3-18 ขาขีคกล้อง DJI รุ่น Osmo.....	72



## สารบัญญภาพ (ต่อ)

ภาพที่		หน้า
3-19	การถ่ายทำสารคดีสั้น โดยการใช้ขีดยึดกล้อง DJI รุ่น Osmo และกล้องวิดีโอ Sony รุ่น HVR-HD1000C.....	73
3-20	กล้องถ่ายรูป Sony รุ่น ILCE-7sm2 และเลนส์รุ่น FE 28-135mm.....	73
3-21	การถ่ายทำสารคดีสั้นด้วยกล้องถ่ายรูป Sony รุ่น ILCE-7sm2 และเลนส์รุ่น FE 28-135mm .....	74
3-22	กล้องถ่ายรูป Canon รุ่น EOS 5D SR และรุ่น EOS 5D Mark 3 .....	74
3-23	ไมโครโฟนไร้สาย (Wireless Microphone) Sony รุ่น UWP-D11.....	75
3-24	บันทึกการทำงานสร้างสรรค์สารคดีสั้นในอำเภอเจียนสู่ย .....	76
3-25	บันทึกการทำงานจากตอนวิธีการทำอาหารว่าง .....	77
3-26	บันทึกการทำงานจากในห้องครัว.....	77
3-27	บันทึกการทำงานจากในห้องรับแขก .....	77
3-28	การถ่ายภาพร่วมกับอาจารย์เฉิน (Mr.Chen Shaokun) และทีมงาน .....	78
3-29	บันทึกการทำงานในโรงงานผลิตแป้งแผ่นของหยางหย่ง (Mr. Yang Yong) และบริเวณประตูเมืองกวนตู้ .....	78
3-30	การถ่ายภาพร่วมกับหยางหย่ง (Mr. Yang Yong) และทีมงาน .....	79
3-31	การใช้โปรแกรม Gold Wave ในการตัดเสียงเพลงประกอบฉาก.....	81
3-32	บทบรรยายใต้ภาพ .....	81
3-33	บริษัทรับพากย์เสียง Beijing Jimnuojia .....	82
3-34	การปรับสีและการแสดงผลบนโปรแกรม Soft Contrast .....	83
3-35	การปรับสีในขณะที่ถ่ายทำในห้องที่มีแสงสว่างไม่เพียงพอ .....	84
3-36	การใช้โปรแกรม Sony Vegas ในการตัดต่อ .....	84
3-37	การใช้โปรแกรม Premiere ในการตัดต่อ .....	85
3-38	ภาพการตัดต่อสำเร็จทั้งเรื่อง .....	85
3-39	ภาพเปิดเรื่องสารคดี “รสชาติแห่งบ้านเกิด”.....	86
3-40	ฉากที่ 1 .....	86
3-41	ฉากที่ 2 .....	87
3-42	ฉากหัวเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” .....	87
3-43	การบันทึกไฟล์ภาพ .....	89



## สารบัญญภาพ (ต่อ)

ภาพที่		หน้า
3-44	การบันทึกไฟล์เสียง.....	89
3-45	ผลงานสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” 1 .....	90
3-46	ผลงานสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” 2.....	91
3-47	ผลงานสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” 3.....	92
3-48	ผลงานสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” 4.....	93
3-49	ผลงานสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” 5.....	94
3-50	ซีดีสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” .....	95
4-1	การสาธิตวิธีการทำแป้งแผ่นอย่าง .....	98
4-2	โปรดิวเซอร์เชิญชวนเข้าร่วมรับชมสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” .....	98
4-3	การแจกแบบสอบถามในวันที่ฉายสารคดี .....	99
4-4	บรรยากาศขณะฉายสารคดี.....	99



# บทที่ 1

## บทนำ

### ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

สุภชาติจินโบราณกล่าวไว้ว่า “เรื่องอาหารการกินเป็นเรื่องใหญ่” เพราะอาหารเป็นปัจจัยสำคัญต่อการดำรงชีวิตและเป็นรากฐานการอยู่รอดของมนุษย์ตั้งแต่วัยเด็กจนถึงวัยชรา โดยคนจีนเชื่อว่าการกินอาหารให้อิ่มและการกินอาหารที่มีประโยชน์จะทำให้มีแรงในการทำงานและมีพลังในการใช้ชีวิต ซึ่งจากความคิดนี้ทำให้อาหารจีนต้องคัดสรรมาจากวัตถุดิบธรรมชาติที่มีคุณภาพและปรุงรสอย่างพิถีพิถันเพื่อให้ได้มาซึ่งอาหารที่มีโภชนาการครบถ้วน จากสภาพภูมิประเทศ ภูมิอากาศ วัฒนธรรม ความเชื่อ เศรษฐกิจ และปัจจัยทางการดำรงชีวิตที่แตกต่างกันของแต่ละพื้นที่ในประเทศจีน ส่งผลให้วัตถุดิบ รสชาติ และเอกลักษณ์ของอาหารในแต่ละพื้นที่แตกต่างกันไปด้วย ดังนั้น วัฒนธรรมอาหารจีนจึงเกิดมาพร้อมกับการแลกเปลี่ยน การถ่ายทอด และเป็นสิ่งกระตุ้นให้เกิดวัฒนธรรมอื่นๆ ตามมา สืบเนื่องจากความพิถีพิถันในการเลือกสรรวัตถุดิบ การพัฒนา ปรับปรุง และผสมผสานการปรุงอาหารมาเป็นเวลากว่าพันปี ทำให้อาหารจีนเป็นหนึ่งในอาหารที่มีความอร่อยระดับตำนานและมีชื่อเสียงโด่งดังไปทั่วโลกจนยากที่จะหาอาหารของชาติไหนมาทัดเทียมได้ ไม่ว่าจะเป็นเป็ดปักกิ่ง หูหลาม ต้มยำ และหม้อไฟเสฉวน เป็นต้น

อาหารยูนนาน เป็นอาหารจีนที่ขึ้นชื่อเรื่องรสชาติที่เผ็ดและจัดจ้านจานหนึ่ง แม้ว่าจะไม่ได้ถูกจัดอยู่ในอาหาร 8 ตระกูลใหญ่ของจีน ได้แก่ อาหารเสฉวน ชานตง กวางตุ้ง เจียงซู ฝูเจี้ยน เจ้อเจียง หูหนาน และหูยโจ แต่ก็เป็นอาหารที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างสูงจากชาวจีน เนื่องจากยูนนานเป็นมณฑลขนาดใหญ่ มีชนกลุ่มน้อยหลายกลุ่มอาศัยอยู่รวมกันมาตั้งแต่สมัยการหนีสงคราม การลี้ภัยทางการเมือง และภัยพิบัติทางธรรมชาติทำให้พฤติกรรมในการรับประทานอาหารและวิธีการปรุงอาหารมีความหลากหลาย โดยเฉพาะอาหารประเภท “อาหารว่าง” ถือเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมจากคนในท้องถิ่นและนักท่องเที่ยวเป็นอย่างมากเพราะเป็นอาหารที่อุดมไปด้วยสีสันทางวัฒนธรรม สะท้อนภูมิปัญญาท้องถิ่นและสามารถทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนจากการเรียนรู้กรรมวิธีการทำที่ประณีต หน้าตาละเอียดอ่อนสวยงาม และวัตถุดิบที่เป็นเอกลักษณ์ ซึ่งอาหารว่างยูนนานไม่เพียงแต่สามารถนำมาใช้เป็นการจัดเลี้ยงหรือเป็นอาหารสำคัญในมือเช้าและมือดึกได้แล้ว ยังถือเป็นอาหารที่มีราคาถูก เหมาะสมกับคนทุกเพศทุกวัย และเป็นอาหารที่สร้างความทรงจำที่ดีในการท่องเที่ยวให้แก่นักท่องเที่ยวได้อีกด้วย



จากความเร่งรีบของสังคมในยุคโลกาภิวัตน์ กระแสความนิยมในการรับประทานอาหารจานด่วนส่งผลกระทบต่อให้อาหารว่างยูนนานถูกแทนที่ด้วยวัฒนธรรมสังคมเมือง สื่อภาพสื่อโฆษณาต่างๆ กลายเป็นเครื่องมือสำคัญที่ดึงดูดให้คนรุ่นใหม่อยากเข้าไปลิ้มลองกับรสชาติของอาหารจานด่วน โดยสารคดีสั้นถือเป็นสื่อประเภทหนึ่งที่มีความสนใจในการนำมาจัดทำเพื่อเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารเพราะสารคดีมีจุดเด่นอยู่ที่การบรรยายเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นตามจริง นอกจากนี้เทคนิคการถ่ายทำสารคดียังสามารถแสดงวัตถุประสงค์และมุมมองของเรื่องราวตามจริงได้อย่างครบถ้วนสมบูรณ์ ถือเป็นสื่อภาพที่เหลือช่องว่างในการตีความและสร้างจินตนาการตามของผู้ชมได้เป็นอย่างดี ทำให้สารคดีสั้นกลายเป็นสื่อที่ส่งเสริมการเรียนรู้ในฐานะ “ผลงานที่สะท้อนแนวคิดและสร้างสติปัญญา” โดยการถ่ายทำสารคดีสั้นส่วนใหญ่จะใช้เวลาในการถ่ายทอดเนื้อหาอยู่ที่ประมาณ 15-20 นาที ซึ่งสอดคล้องกับวิถีชีวิตที่เร่งรีบของมนุษย์ รวมถึงยังง่ายต่อการเผยแพร่ทางอินเทอร์เน็ตและใช้เป็นสื่อประชาสัมพันธ์ด้านอาหารว่างตามสถานที่ต่างๆ

ปัจจุบัน ความสำคัญและคุณค่าในการสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนานถูกลบเลือนด้วยค่านิยมต่างชาติและวัฒนธรรมอาหารจานด่วน อีกทั้งจากความเจริญเติบโตขึ้นอย่างรวดเร็วของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในมณฑลยูนนานส่งผลกระทบต่อให้วัยรุ่นในท้องถิ่นละเลยการสืบทอดกรรมวิธีการผลิตอาหารว่างแบบโบราณ ตลอดจนผู้ผลิตอาหารว่างยูนนานเองก็มองข้ามองค์ประกอบ รสชาติและขั้นตอนการผลิตที่สำคัญไปจนทำให้อาหารว่างยูนนานถูกลดทอนคุณค่าทางมรดกวัฒนธรรมอาหารลง

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงเห็นควรสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนานตามแบบโบราณด้วยการศึกษาค้นคว้าข้อมูลด้านอัตลักษณ์ของอาหารว่างยูนนานและกรรมวิธีการปรุงอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ตามแบบโบราณทั้ง 5 อย่าง ได้แก่ สี กลิ่น รสชาติ ความหมาย และรูปแบบให้มีเนื้อหาครบถ้วนสมบูรณ์ผ่านการสัมภาษณ์และถ่ายทอดประสบการณ์ทางวัฒนธรรมอาหารจากผู้เชี่ยวชาญในพื้นที่และนำข้อมูลที่ได้รับมาสร้างสรรค์เป็นผลงานในรูปแบบของสื่อสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด: เพื่อสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนาน” อันจะนำมาซึ่งการดึงดูดให้คนรุ่นหลัง นักท่องเที่ยวและเจ้าของธุรกิจที่เกี่ยวข้องได้ตระหนักถึงคุณค่า คุณประโยชน์ และความสำคัญของสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่มีอยู่ในอาหารว่างยูนนานให้ยังคงได้รับการสืบทอดประชาสัมพันธ์ และส่งเสริมให้เกิดการอนุรักษ์สืบไป



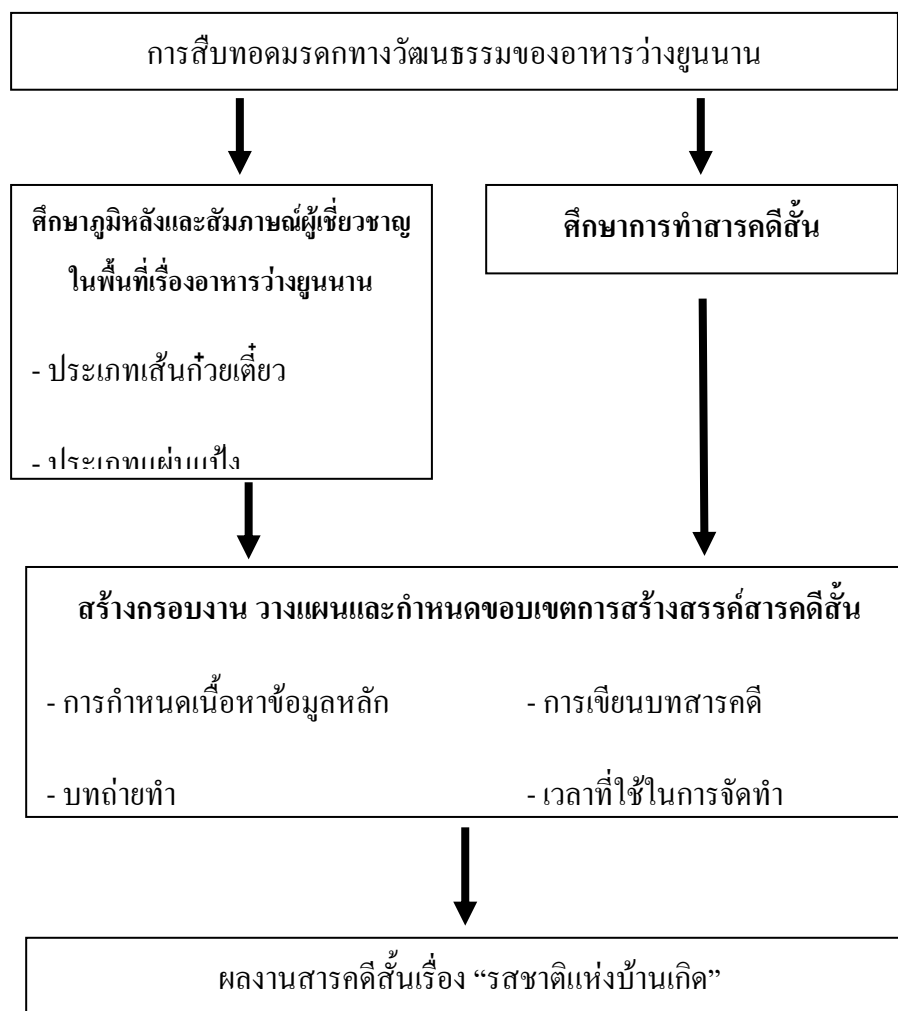
## วัตถุประสงค์การวิจัย

การศึกษาเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด: สารคดีสั้นเพื่อสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนาน” เป็นการจัดทำสารคดีสั้นในรูปแบบการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญในพื้นที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมและกรรมวิธีการทำอาหารว่างแบบดั้งเดิมเพื่อให้ได้ข้อมูลและประสบการณ์จากเรื่องราวที่เกิดขึ้นจริง โดยมีวัตถุประสงค์ดังนี้

1. ค้นหาอัตลักษณ์ของอาหารว่างยูนนาน 3 ประเภทคือ อาหารว่างประเภทเส้นก๋วยเตี๋ยว อาหารว่างประเภทแผ่นแป้ง และอาหารว่างประเภทเต้าหู้ที่มีจุดเด่นในเรื่องรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ตามแบบรสชาติแห่งบ้านเกิด
2. ศึกษาวิธีการและหลักการการทำสารคดีสั้นที่ถูกต้อง อันจะนำมาซึ่งการสร้างผลงานสารคดีสั้นที่มีประสิทธิภาพ
3. สร้างสรรค์ผลงานสารคดีสั้นจากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญในพื้นที่เกี่ยวกับภูมิหลัง ประสบการณ์และการสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนานเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด”

## กรอบแนวคิดในการวิจัย

การศึกษาในครั้งนี้ผู้วิจัยมุ่งศึกษาเพื่อค้นหาอัตลักษณ์ของอาหารว่างยูนนานและสร้างสรรค์ผลงานสารคดีสั้นให้สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมายเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด: สารคดีสั้นเพื่อสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนาน” ซึ่งการจัดทำสารคดีสั้นในครั้งนี้ไม่เพียงแต่จะทำให้เกิดการตระหนักถึงคุณค่าในการสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมอาหารว่าง ยังส่งผลให้เกิดคุณค่าทางศิลปะด้วย โดยผู้วิจัยได้กำหนดกรอบแนวคิดในการวิจัยไว้ดังนี้



ภาพที่ 1-1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

### ประโยชน์ที่ได้รับจากการวิจัย

1. ค้นพบอัตลักษณ์ของอาหารว่างยูนนาน 3 ประเภทคือ อาหารว่างประเภทเส้นก๋วยเตี๋ยว อาหารว่างประเภทแผ่นแป้ง และอาหารว่างประเภทเต้าหู้ เพื่อใช้เป็นแนวทางและแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์ผลงานสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” ที่มีเอกลักษณ์และเนื้อหาครบถ้วน



2. ได้เรียนรู้หลักการและวิธีการทำสารคดีสั้นที่ถูกต้อง ไม่ว่าจะเป็นการวางแผน การถ่ายทำ การตัดต่อ และการประเมินผล อันมีส่วนช่วยให้ผลงานสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” มีความน่าสนใจและทำให้ผู้พบเห็นเกิดความประทับใจได้

3. ได้ผลงานสารคดีสั้นจากการถ่ายทอดภูมิหลัง ประสบการณ์และการสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนานจากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญในพื้นที่เรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” ที่ดึงดูดให้คนรุ่นหลัง นักท่องเที่ยวและเจ้าของธุรกิจที่เกี่ยวข้องได้ตระหนักถึงคุณค่า คุณประโยชน์ และความสำคัญของสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่มีอยู่ในอาหารว่างยูนนานให้ยังคงได้รับการสืบทอด ประชาสัมพันธ์ และส่งเสริมให้เกิดการอนุรักษ์สืบไป

### ขอบเขตของการวิจัย

จากรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหารว่างยูนนานส่งผลให้คนทั่วโลกให้ความสนใจในการเข้าไปเลือกซื้อและเลือกชิมเป็นจำนวนมาก ขณะเดียวกันเพราะเทคโนโลยีการผลิตที่มีความทันสมัยส่งผลให้คนยูนนานเริ่มมองข้ามกรรมวิธีการผลิตที่มีความพิถีพิถันแบบดั้งเดิมไป ดังนั้น ผู้วิจัยจึงต้องการสร้างสรรค์ผลงานสารคดีสั้นเพื่อถ่ายทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนานให้ยังคงอยู่คู่กับประเทศจีนและสร้างชื่อเสียงให้กับท้องถิ่นต่อไป โดยผู้วิจัยมุ่งเน้นการศึกษา 3 ด้าน ดังนี้

1. ขอบเขตด้านเนื้อหา ศึกษาความรู้เกี่ยวกับการทำสารคดีสั้นและศึกษาภูมิหลังการสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนานที่มีความเป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่นมากที่สุด โดยครอบคลุมถึงประวัติศาสตร์ ความเป็นมา วัตถุดิบ รสชาติ กรรมวิธีการปรุงอาหาร และวัฒนธรรมการรับประทานอาหารจีนแบ่งเป็น 3 ประเภทใหญ่คือ

- 1.1 อาหารว่างประเภทเส้นก๋วยเตี๋ยว
- 1.2 อาหารว่างประเภทแป้งย่าง
- 1.3 อาหารว่างประเภทเต้าหู้

2. ขอบเขตด้านพื้นที่ เป็นการศึกษาอาหารว่างในเขตพื้นที่เมืองคุนหมิงและเขตพื้นที่อำเภอเจียนสู่ย มณฑลยูนนาน ประเทศจีน

3. ขอบเขตด้านการออกแบบคือ การผลิตผลงานสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” ที่ถ่ายทอดความทรงจำ ความอบอุ่น และความรู้สึกต่างๆ จากการเข้าไปศึกษาภูมิหลังและการสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนานด้วยการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญในพื้นที่ ตลอดจนนำเสนอประสบการณ์จากเหตุการณ์จริงที่น่าประทับใจและเป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่นเพื่อขายทางสื่อออนไลน์ เช่น Youtube, Facebook, Youku, Aiqiyi เป็นต้น

4. ประชากรกลุ่มเป้าหมายในการรับชมสารคดีสั้นเรื่องนี้ คือ กลุ่มประชากรที่รับชมสารคดีสั้นผ่านระบบอินเทอร์เน็ต วัยรุ่นถึงวัยกลางคน อายุ 18-50 ปี

### ขั้นตอนการวิจัย

การสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมด้วยการสร้างสรรค์ผลงานสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” เป็นการสื่อสารอย่างหนึ่งที่สามารถสร้างการรับรู้ทั้งความหมาย อารมณ์ และความรู้สึกให้แก่คนรุ่นหลัง นักท่องเที่ยวและเจ้าของธุรกิจที่เกี่ยวข้องได้โดยตรง อันจะนำมาซึ่งจิตสำนึกในการตระหนักถึงคุณค่าแห่งวัฒนธรรมของอาหารว่างได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยผู้วิจัยได้กำหนดขั้นตอนการวิจัยไว้ 9 ขั้นตอน ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 ศึกษาภูมิหลังและการสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนิคานที่มีความเป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่นมากที่สุดจากหนังสือ วารสาร และอินเทอร์เน็ต เป็นต้น

ขั้นตอนที่ 2 ศึกษาวิธีการผลิตสารคดีสั้นที่ถูกต้องเพื่อนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษามาใช้สร้างกรอบงาน วางแผนและกำหนดขอบเขตการสร้างสรรค์สารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด”

ขั้นตอนที่ 3 ลงพื้นที่สำรวจภาคสนามเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารว่างยูนิคานและการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการที่ขายอาหารว่างในมณฑลยูนิคานทั้งหมด 4 ท่าน แบ่งเป็นในเมืองคุนหมิง 2 ท่านและในอำเภอเจียนสู่ย 2 ท่าน

ขั้นตอนที่ 4 วางแผนแบบร่างสารคดีสั้นและจัดทำสตอรี่บอร์ด (Story Board) ตามแนวคิดและกรอบการทำงานเพื่อวิเคราะห์ข้อมูลเป็นระบบภาพที่สามารถถ่ายทอดความทรงจำ ความอบอุ่น และความรู้สึกต่างๆ จากการศึกษาค้นคว้าเอกสารและการลงพื้นที่สำรวจในครั้งนี้

ขั้นตอนที่ 5 ถ่ายทำแบบร่างสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด”

ขั้นตอนที่ 6 ประเมินผลงานเบื้องต้นเกี่ยวกับเทคนิคการถ่ายทำและความเหมาะสมของเนื้อหาในสารคดีจากผู้เชี่ยวชาญในประเทศไทย 3 ท่านและผู้เชี่ยวชาญในประเทศจีน 3 ท่าน รวมทั้งสิ้น 6 ท่าน

ขั้นตอนที่ 7 ปรับแก้ตามคำแนะนำและข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญ และจัดทำผลงานสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด”



ขั้นตอนที่ 8 ประเมินคุณค่าผลงานจากความพึงพอใจของผู้ที่ได้รับชมสารคดีสั้นเรื่อง  
“รสชาติแห่งบ้านเกิด” รวมทั้งสิ้น 50 ท่าน

ขั้นตอนที่ 9 สรุปผลการดำเนินการวิจัย

### คำศัพท์เฉพาะ

การสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรม (Culture heritage Inheritance) หมายถึง การส่งต่อ ถ่ายโอน เผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ แลกเปลี่ยนและสืบทอดความเชื่อ ค่านิยม วิถีชีวิต และความเป็นอยู่ด้าน อาหารการกิน ตลอดจนการส่งต่อความพิถีพิถันในการเลือกสรรวัตถุดิบ การพัฒนา ปรับปรุง และ ผสมผสานรูปแบบรสชาติอาหารว่างที่เป็นเอกลักษณ์ของแต่ละกลุ่มชนจนกลายเป็นการส่งต่อภูมิ ปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารว่างที่มีความโดดเด่นตามเชื้อชาติไปสู่คนรุ่นหลังให้ยังคงมีคุณค่าสืบทอด

อาหารว่างยูนนาน (Yunnan snack) หมายถึง อาหารที่มีปริมาณน้อยกว่าอาหารประจำใน มื้อหลักซึ่งอาจจะเป็นอาหารน้ำหรืออาหารแห้งก็ได้ มีหลายประเภททั้งคาวหวาน ส่วนใหญ่ทำมา จากวัตถุดิบที่เหลือจากอาหารมื้อหลักมาสร้างสรรค์และบูรณาการให้เกิดประโยชน์ ทั้งยังเป็น อาหารที่สามารถหาซื้อรับประทานได้ทั่วไปในมณฑลยูนนาน โดยอาหารว่างยูนนานมี ประวัติศาสตร์ความเป็นมาอย่างยาวนาน มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ รูปแบบหลากหลาย และมี กรรมวิธีการทำที่ไม่ยุ่งยาก ซึ่งไม่เพียงแต่เป็นอาหารที่ประกอบไปด้วยความเด่นชัดของวัฒนธรรม ท้องถิ่น แต่ยังเป็นอาหารที่ประกอบไปด้วยความอุดมสมบูรณ์ของวัตถุดิบและความเข้มข้นทาง วัฒนธรรมของชนกลุ่มน้อยที่อาศัยอยู่ร่วมกันในมณฑลยูนนาน ถือเป็นวัฒนธรรมอาหารว่างที่เป็น สมบัติล้ำค่าในเขตตะวันตกเฉียงใต้ของประเทศไทย

สารคดีสั้น (Short documentary film) หมายถึง การบันทึกเหตุการณ์ ข้อมูล และเรื่องราว การวิจัยในรูปแบบของภาพและเสียงจากการใช้ตัวละคร สถานที่ และเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นจริงมา บรรยายความรู้สึกต่างๆ ในประเด็นที่เกี่ยวกับอาหารว่างยูนนานและนำเสนอประเด็นดังกล่าวอย่าง ไม่สลับซับซ้อน

## บทที่ 2

### เอกสารข้อมูลที่เกี่ยวข้อง

ยูENNAN เป็นมณฑลที่มีขนาดใหญ่ ประกอบด้วยเนื้อที่กว่า 394,000 ตารางกิโลเมตรและมีชนกลุ่มน้อยอาศัยอยู่ในพื้นที่อีกจำนวน 26 กลุ่ม ทำให้ยูENNAN กลายเป็นแหล่งที่อุดมไปด้วยวัฒนธรรมทางด้านอาหาร โดยเฉพาะความหลากหลายของอาหารว่างดังนั้นการสร้างสรรค์สารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด: สารคดีสั้นเพื่อสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูENNAN” จะเป็นสารคดีที่มีสาระ สร้างความเพลิดเพลินมุ่งแสดงความรู้ความจริงและความกระฉับกระเฉงจากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญในท้องถิ่นอันจะส่งผลให้เกิดการสืบทอด ประชาสัมพันธ์ และอนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูENNAN โดยผู้วิจัยได้ทำการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารว่างยูENNAN ตลอดจนศึกษาแนวคิดและวิธีการสร้างสรรค์ผลงานสารคดีสั้นในประเด็นดังต่อไปนี้

#### อาหารว่างในประเทศจีน

อาหารว่างของจีนมีประวัติศาสตร์ความเป็นมาอย่างยาวนานซึ่งจากรสชาติ รูปแบบ วัตถุประสงค์ ขนบธรรมเนียม วัฒนธรรม ตลอดจนประเพณีในการรับประทานอาหารที่แตกต่างกันทำให้อาหารว่างของจีนมีการพัฒนาลักษณะและกรรมวิธีการผลิตที่แตกต่างกันไปตามเอกลักษณ์ของพื้นที่อย่างชัดเจน

#### ความหมายและวิวัฒนาการ

อาหารว่าง (Snack) คืออาหารระหว่างมื้อที่มีรสชาติตามเอกลักษณ์ท้องถิ่นแบบเฉพาะเจาะจง สามารถใช้เป็นอาหารทานเล่นในงานเลี้ยงฉลอง หรือเป็นอาหารเบาๆ ในมื้อเช้าและมื้อดึกได้ เนื่องจากพื้นที่ที่กว้างใหญ่ไพศาลครอบคลุมภูมิภาคและภูมิอากาศที่ค่อนข้างซับซ้อนทั้งพื้นที่สูง ที่ราบลุ่ม ภูเขา แม่น้ำ ทะเลสาบ และแอ่งแผ่นดินของประเทศจีน ทำให้อาหารว่างของจีนมีลักษณะเด่นหรือเอกลักษณ์ทางรสชาติและวัตถุประสงค์แตกต่างกันไปตามแต่ละพื้นที่ถือเป็นอาหารอีกประเภทที่มีสีสันและอัตลักษณ์ท้องถิ่นอย่างชัดเจน ทั้งยังสามารถเป็นอาหารที่เติมเต็มความคิดและสร้างความรู้ทางวัฒนธรรมให้แก่นักศึกษาและนักท่องเที่ยวได้ ในอดีตมีนักปราชญ์ของจีนจำนวนมากได้ให้ความหมายของคำว่าอาหารว่างไว้อย่างหลากหลาย ดังจะเห็นได้จากหนังสือบันทึกอาหารและเครื่องดื่มของ Wu Shi ที่เขียนในสมัยราชวงศ์ซ่ง (ค.ศ.960-1279) ได้กล่าวไว้ว่า “อาหารหวาน” หมายถึง อาหารว่างที่มีรสหวาน จากหนังสือประเภทอาหารที่จำเป็นต้องมีในบ้านของ Wu Mingshi ที่เขียนในสมัยหยวน (ค.ศ.1279-1368) ปรากฏคำว่า “ขนมขบเคี้ยว” หมายถึง



อาหารว่างที่ทำมาจากแผ่นแป้ง นอกจากนี้ในตอนที่ 12 ของหนังสือเล่มนี้ยังแยกบัญชีประเภทอาหารว่างไว้อย่างละเอียดประกอบด้วยอาหารว่างที่ทำมาจากแป้งสด 14 ชนิด แป้งแห้ง 12 ชนิด แผ่นแป้ง 12 ชนิด แป้งทอด 5 ชนิด และแป้งอบ 3 ชนิด ซึ่งสามารถสะท้อนให้เห็นได้ว่า อาหารว่างในสมัยอดีตนั้นถือว่าเป็นอาหารอีกชนิดที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก ต่อมาในสมัยราชวงศ์หมิงและชิง (ค.ศ.1368-1644 และค.ศ. 1636-1911) เทคนิคการปรุงอาหารได้รับการพัฒนาเป็นอย่างมาก อาหารว่างในสมัยนี้มีวิธีการทำที่พิถีพิถันมากขึ้น ดังจะเห็นได้จากบันทึกในหนังสืออาหารว่างเพื่อการบำรุงร่างกายของคนในสมัยราชวงศ์ชิงของผู้เขียนชื่อ Gu Zhong ได้ทำการแบ่งประเภทอาหารว่างออกเป็นแป้งอบ 16 ชนิด อาหารว่างที่ทำจากผลไม้ 24 ชนิด อาหารว่างประเภทโจ๊ก 24 ชนิด อาหารว่างประเภทผึ่ง 2 ชนิด และจากบันทึกเกี่ยวกับขนมในสมัยราชวงศ์ชิงเรื่อง Xing Yuan Lu ของ Li Shiting ได้กล่าวไว้ว่าเทคนิคการทำอาหารว่างของจีนที่ได้รับอิทธิพลมาจากวิธีการทำขนมเค้กในประเทศตะวันตกคือขนมของแมนจู ถือเป็นขนมที่มีเอกลักษณ์จากการผสมผสานข้ามวัฒนธรรม และจากบันทึกในหนังสือ Hu Ya ของ Wang Lizhen ยังได้แบ่งอาหารว่างออกไว้อีกกว่า 20 ประเภท เป็นต้น (Li Chunfang, 1996 หน้า 87-93) จากการพัฒนาารสชาติและรูปแบบของอาหารว่างในหลายปีที่ผ่านมาทำให้อาหารว่างถือเป็นอาหารที่เติมเต็มความงดงามให้กับวัฒนธรรมจีนที่มีความสำคัญยิ่ง

นักเขียนชาวจีนท่านหนึ่งในสมัยราชวงศ์ชิง (ค.ศ. 143) ชื่อ Yuan Mei ได้กล่าวในหนังสือชื่อ Sui Yuan Shi Dan ไว้ว่า “เดิมทีอาหารว่างก็หมายถึงขนม ซึ่งเป็นอาหารเบาๆ ระหว่างมือและไม่ใช่อาหารมือหลักใน 3 มือ” และจากบันทึกของฮ่องเต้ในสมัยราชวงศ์ฮั่นตะวันตก (ก่อนค.ศ. 202-ค.ศ.8) พบว่า อาหารว่างเป็นอาหารที่มีความสำคัญมากอย่างหนึ่ง ถือเป็นอาหารที่มีความสัมพันธ์กับประชาชนโดยตรงโดยในสมัยสงครามโบราณนั้นอาหารว่างเหล่านี้ถือเป็นอาหารที่ช่วยประทังความหิวโหยในยามรบและทำให้คนในสมัยนั้นมีชีวิตอยู่รอดมาได้ (Yuan Mei, 2006 หน้า 70)

ดังนั้น อาหารว่างในภาษาจีนจึงหมายถึง อาหารประเภทขนม ของคบเคี้ยว และดื่มชา ซึ่งต่อมาถือเป็นอาหารเรียกน้ำย่อยและกลายเป็นขนมทั่วไป โดยมีความหมายเฉพาะดังนี้ (Li Chunfang, 1996 หน้า 89)

1. เป็นอาหารที่รับประทานเป็นครั้งคราวหรือรับประทานในปริมาณน้อย
2. เป็นอาหารที่นอกเหนือจากอาหารมือหลักทั้ง 3 มือ
3. เป็นอาหารที่หาซื้อรับประทานได้ง่ายและมีขายทั่วไป

อาหารจานด่วน คืออาหารที่พิจารณาทางด้านเวลาที่รวดเร็วเป็นสำคัญ โดยส่วนใหญ่ผู้มักมองข้ามคุณประโยชน์ทางโภชนาการที่อยู่ในอาหารและสาระสำคัญของกรรมวิธีการผลิต

โดยอาหารจานด่วนถือเป็นสินค้าที่ตอบสนองต่อวิถีชีวิตที่รีบเร่งในปัจจุบัน ได้เป็นอย่างดี เป็นสินค้าที่เกิดมาจากความชื่นชอบชื่นชมตามแบบดารานักแสดง เป็นอาหารที่คนส่วนใหญ่เลือกซื้อเพราะความมีชื่อเสียงไม่ใช่เพราะสินค้าจริงมีคุณภาพประโยชน์ทางโภชนาการที่ครบถ้วนสมบูรณ์ เป็นอาหารที่มุ่งเน้นเพื่อให้อิ่มท้องแต่ประกอบไปด้วยสารอาหารที่ใช้บำรุงร่างกายน้อยและเมื่อรับประทานจำนวนมากอาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพในอนาคตได้ (วัฒนธรรมอาหารจานด่วน, <http://baike.baidu.com>, เข้าถึงข้อมูลเมื่อวันที่ 8 ธันวาคม 2558) หลังจากที่ประเทศจีนเปิดประเทศได้ไม่นาน อาหารจานด่วนของประเทศตะวันตกได้หลั่งไหลเข้ามาในประเทศจีนเป็นจำนวนมาก ทำให้อาหารตามแบบวัฒนธรรมจีนถูกลบเลือนไปจากความทรงจำของประชาชน ความเคยชินในการรับประทานอาหารของประเทศหนึ่งและคนกลุ่มหนึ่งได้เริ่มเกิดการเปลี่ยนแปลง อาหารว่างค่อยๆ ถูกลบบทบาทคุณค่าทางมรดกวัฒนธรรมลงทำให้วัฒนธรรมดั้งเดิมถูกอาหารจานด่วนของประเทศตะวันตกกัดเซาะและกลืนกินความเป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่นไป

อาหารว่างยูนนานตามความหมายของผู้วิจัย หมายถึง อาหารที่มีปริมาณน้อยกว่าอาหารประจำในมื้อหลักซึ่งอาจจะเป็นอาหารน้ำหรืออาหารแห้งก็ได้ มีหลากหลายประเภททั้งคาวหวาน โดยเลือกใช้วัตถุดิบที่เหลือจากอาหารมื้อหลักมาสร้างสรรค์และบูรณาการให้เกิดประโยชน์ ทั้งยังเป็นอาหารที่สามารถหาซื้อรับประทานได้ทั่วไปในมณฑลยูนนาน ซึ่งไม่เพียงแต่ประกอบไปด้วยความเด่นชัดของวัฒนธรรมท้องถิ่น แต่ยังประกอบไปด้วยรสชาติแห่งการหวนคำนึงถึงบ้านเกิด

### เอกลักษณ์ของวัฒนธรรมอาหารจีน

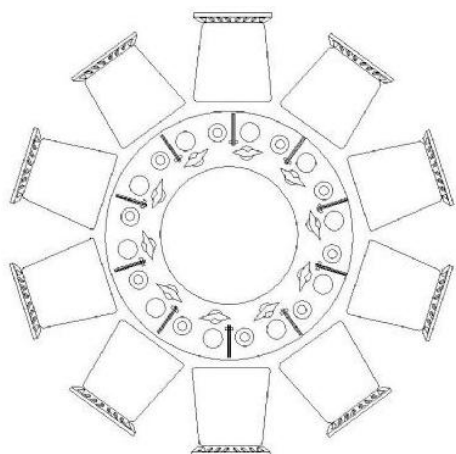
จากปัจจัยทางภูมิศาสตร์ ภูมิอากาศและขนบประเพณีทำให้วัตถุดิบ รสชาติ วิธีการปรุงอาหารและความเคยชินในการรับประทานอาหารของประชาชนในแต่ละพื้นที่แตกต่างกันออกไปตามลักษณะเด่นของแต่ละภูมิภาคเช่นเดียวกับความแตกต่างทางวัฒนธรรม วิถีคิดและปรัชญาชีวิตของประเทศจีนที่เชื่อว่าสวรรค์และมนุษย์คือเอกภาพเดียวกันทำให้วัฒนธรรมการรับประทานอาหารว่างของประเทศจีนมีเอกลักษณ์เฉพาะตามลักษณะความเชื่อ ทั้งนี้การเคลื่อนไหวข้ามพรมแดนของมวลประชากร ความสะดวกสบายทางเทคโนโลยีและความรวดเร็วในการขนส่งทำให้อาหารว่างได้แพร่กระจายไปยังพื้นที่อื่นๆ และได้รับความนิยมในการบริโภคมากขึ้น อาหารว่างที่มีชื่อเสียงจำนวนมากในประเทศจีนเกินจากคำบอกเล่าและคำชื่นชมปากต่อปากส่งทอดไปยังคนอื่นจนกลายเป็นอาหารว่างที่เป็นตัวแทนตามอัตลักษณ์ของพื้นที่ได้อย่างชัดเจน เช่น ก๋วยเตี๋ยวข้ามสะพานของยูนนาน น้ำเต้าหู้ของหย่งเหอ น้ำไต้จิว (น้ำถั่วเขียวหมัก) ของปักกิ่ง เป็นต้น โดยสามารถสรุปเอกลักษณ์ของวัฒนธรรมอาหารจีนได้ดังนี้ (Yu Qi, 2011 หน้า 51-62)



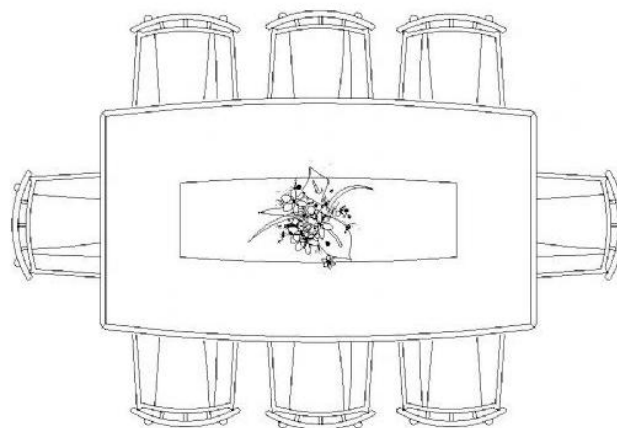
1. แนวคิดในการรับประทานอาหาร คนจีนจะรับประทานอาหารตามแบบปรัชญาจีน คือการเน้นเรื่องรสชาติ ซึ่งถือเป็นส่วนเสริมให้อาหารจีนมีมนต์เสน่ห์มากกว่าอาหารชาติอื่นๆ โดยเฉพาะเรื่องการไม่ปรุงแต่งรสชาติที่เกินไป การให้ความสำคัญกับการคงรสชาติดั้งเดิมตามธรรมชาติของวัตถุดิบนั้นไว้และใส่ใจเรื่องการปรุงอาหารเป็นพิเศษ ไม่ว่าจะด้วยการอุ่น การเติมส่วนผสม ตลอดจนเครื่องเทศต่างๆ เมื่อผสมรวมกันจะต้องทำให้รสชาติอาหารเกื้อกูลแก่กันและเสริมโภชนาการร่วมกันด้วย

2. วัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหาร ในประเทศจีนแม้ว่าการรับประทานข้าวสวยจะถือเป็นอาหารจานหลักของคนจีน แต่ก็มีผู้คนในหลายบริเวณของประเทศที่ไม่ได้รับประทานข้าวสวยเลย แต่มีการรับประทานอาหารที่ทำมาจากแป้งที่ได้จากการโม่ธัญพืช เช่น ข้าวสาลี ข้าวฟ่าง เป็นต้น โดยวัตถุดิบที่นำมาใช้ประกอบอาหารของคนจีนจะใส่ใจด้าน “วัตถุดิบธรรมชาติ” เป็นพิเศษจึงทำให้อาหารจีนไม่ใช่วัตถุดิบเฉพาะแต่เน้นเรื่องการรับประทานอาหารที่มาจากพืชพันธุ์ธรรมชาติ โดยทั่วไปนิยมรับประทานอาหารจากผักและธัญพืชเป็นหลัก ชาวจีนส่วนใหญ่ได้รับการปลูกฝังมาตั้งแต่ในวัยเด็กเรื่องการกินอาหารตามหลักการ “กับข้าวเนื้อสัตว์ 2 อย่าง กับข้าวผักลวก 1 อย่าง และน้ำซุป 1 อย่าง” ซึ่งถือเป็นหลักการทางโภชนาการพื้นฐานเพื่อการส่งเสริมให้ประชาชนมีสุขภาพที่แข็งแรง

3. รูปแบบการรับประทานอาหารในประเทศจีน การรับประทานอาหารในทุกมื้อ หรือไม่ว่าจะรับประทานเพื่อจุดประสงค์ใดจะมีรูปแบบการรับประทานเพียงอย่างเดียวคือทุกคนจะนั่งล้อมรอบโต๊ะทานข้าว นั่งทานข้าวร่วมกัน โดยโต๊ะที่ใช้จะเป็นโต๊ะกลมซึ่งแสดงให้เห็นถึงบรรยากาศแห่งความสามัคคี การมีมารยาท และการแบ่งปันตามพิธีการของจีนการนั่งรับประทานอาหารร่วมกันบนโต๊ะกลม (คนไทยเรียกว่า โต๊ะจีน) หมายถึง ความสมบูรณ์ สามัคคีและความพร้อมเพียง สามารถพูดคุยเห็นหน้าเห็นตากันได้ครบทุกคน ถือว่าเป็นการไม่แบ่งแยกชั้นวรรณะ และแสดงความไม่เหลื่อมล้ำในสถานภาพของผู้นั่ง



ภาพที่ 2-1 โต๊ะอาหารแบบจีน  
(<http://down6.zhulong.com>)

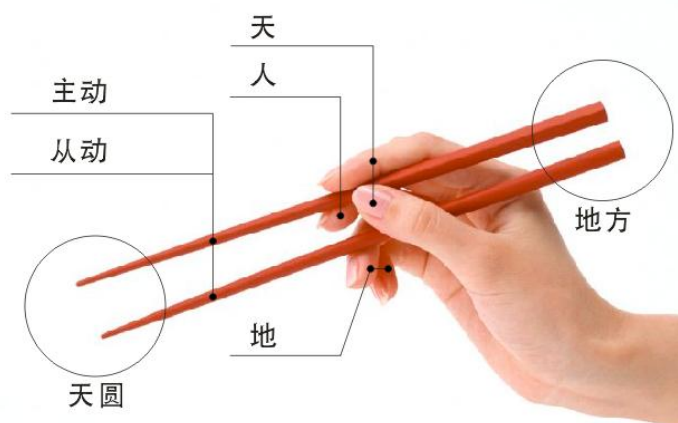


ภาพที่ 2-2 โต๊ะอาหารแบบตะวันตก  
(<http://down6.zhulong.com>)

4. อุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร “ไควจี” หรือตะเกียบ คืออุปกรณ์ในการรับประทานอาหารอย่างหนึ่งที่ใช้วิธีการคีบอาหารเข้าปาก โดยนิยมใช้กันอย่างแพร่หลายในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ที่ประเทศจีน ทิเบตและเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ที่เวียดนาม ตะเกียบนับเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอันล้ำค่าอย่างหนึ่งของจีนทั้งยังเป็นอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นในระดับโลกโดยคนจีนเริ่มใช้ตะเกียบมาตั้งแต่สมัยราชวงศ์ซางหรือมากกว่า 3,000 ปีมาแล้ว ในยุคก่อนราชวงศ์ฉินตะเกียบมีชื่อเรียกว่า “เจีย” ต่อมาในสมัยราชวงศ์ฉินและราชวงศ์ฮั่นเรียกตะเกียบว่า “จู้” แต่เนื่องจากคนจีนสมัยโบราณเชื่อถือเรื่องโชคลางซึ่งคำว่า “จู้” ฟ้องเสียงกับคำที่มีความหมายว่า “หยุด” ซึ่งมีความหมายที่ไม่เป็นมงคลจึงได้เปลี่ยนมาเรียก “ไคว” ซึ่งฟ้องเสียงกับคำว่า “เร็ว” แทน (ROYAL KITCHEN, <http://royalkitchengroup.com>, เข้าถึงข้อมูลเมื่อวันที่ 2 ธันวาคม 2558)

นอกจากนี้ ตะเกียบยังถือเป็นอุปกรณ์ที่แฝงปรัชญาความคิดตามหลักลัทธิเต๋าไว้ได้อย่างแยบยล ตัวตะเกียบจะถูกออกแบบให้เป็นสี่เหลี่ยม ส่วนปลายของตะเกียบจะเป็นวงกลม แสดงความหมายถึงสถานที่ที่อุดมสมบูรณ์ ในขณะที่รับประทานอาหารด้านกลมของตะเกียบจะถูกใส่ลงในปากเรียกว่า มนุษย์รับประทานอาหารเพื่อสวรรค์ โดยตะเกียบ 2 อันที่ถืออยู่ในมือนั้นหนึ่งอันจะเป็นตัวหลักในการขับเคลื่อนตะเกียบอีกอัน ตะเกียบตัวหลัก หมายถึง แสงสว่าง ตะเกียบตัวตาม หมายถึง ความมืด เมื่อจับตะเกียบ นิ้วมือจะถูกเรียงโดยนิ้วโป้งกับนิ้วชี้จะอยู่ด้านบน นิ้วนางกับนิ้วก้อยจะอยู่ด้านล่าง นิ้วกลางอยู่ตรงกลาง แสดงความหมายว่า บนโลกใบนี้ประกอบด้วยสวรรค์ มนุษย์และโลก ดังนั้น การรับประทานอาหารก็เปรียบเสมือนการขึ้นสวรรค์ (Jiang Shigui, 2014)





ภาพที่ 2-3 ความหมายของตะเกียบ (Lin Hongjun, 2558)

## สถานการณ์อาหารว่างยูนนานในปัจจุบัน

การพัฒนาทางด้านเศรษฐกิจและสังคมในหลายปีที่ผ่านมา ทำให้ความพิเศษและเอกลักษณ์ของอาหารว่างถือเป็นอีกหนึ่งวัฒนธรรมอาหารที่ไม่อาจขาดได้ โดยความโดดเด่นของวัตถุดิบธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ทำให้อาหารว่างกลายเป็นอาหารที่มีชื่อเสียงของพื้นที่แห่งนั้น และด้วยกรรมวิธีการทำที่พิถีพิถันและมีความซับซ้อนมากกว่าอาหารจานหลักที่คำนึงถึงแค่ความอิ่มท้อง ทำให้อาหารว่างได้รับความนิยมทั้งจากคนในท้องถิ่น คนในประเทศและนักท่องเที่ยวเป็นอย่างมาก การพัฒนาของอาหารว่างในยุคปัจจุบันได้มีความหมายครอบคลุมถึงการสืบทอดมรดกวัฒนธรรมแฝงอยู่ทำให้อาหารว่างกลายเป็นวัฒนธรรมสำคัญของท้องถิ่นที่จะเป็นตัวบอกเล่าประวัติศาสตร์ทางการดำรงชีวิตและมีมนต์เสน่ห์ที่น่าค้นหา

### จุดเด่นของอาหารว่างในมณฑลยูนนาน

มณฑลยูนนานตั้งอยู่ทางภาคตะวันตกเฉียงใต้ของประเทศจีน มีชื่อเรียกอีกชื่อสั้นๆ ว่า “เดียน” (Dian) ซึ่งเป็นชื่อทะเลสาบในเมืองคุนหมิง ยูนนานมีพื้นที่รวม 394,000 ตารางกิโลเมตร ซึ่งถือว่าใหญ่เป็นอันดับ 8 ของประเทศจีน มีอาณาเขตติดกับ 3 ประเทศ 2 มณฑล และ 2 เขตปกครองตนเอง (มีฐานะเทียบเท่ามณฑล) คือ ทิศตะวันตกเฉียงใต้และทิศตะวันตกมีพรมแดนติดกับประเทศพม่า ทิศตะวันตกเฉียงเหนือติดกับเขตปกครองตนเองทิเบต ทิศตะวันออกเฉียงใต้และทิศใต้ติดกับเวียดนามและลาว ทิศเหนือติดมณฑล เสฉวน ทิศตะวันออกติดมณฑลกุ้ยโจวและเขตปกครองตนเองกวางสี ทำให้อาหารว่างยูนนานเป็นมณฑลที่ไม่มีทางออกสู่ทะเลมณฑลยูนนานมีชนกลุ่มน้อยชาติต่างๆ ที่ดำรงชีวิตอยู่ร่วมกันในพื้นที่ทั้งหมด 26 ชาติ ซึ่งถือเป็นมณฑลที่มีชนกลุ่มน้อยมากที่สุดในประเทศจีน และจากระยะเวลาอันยาวนานแห่งการพัฒนาทางด้านประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมของชนกลุ่มน้อยชาติต่างๆ ได้สร้างสรรค์ศิลปวัฒนธรรมที่มีลักษณะพิเศษและมีสีสัน

ที่เป็นเอกลักษณ์ของคนจีน ประกอบด้วย 26 ภาษา และ 26 ขนบประเพณี (สถานกงสุลใหญ่ ณ นคร  
คุนหมิง, <http://www.thaiembassy.org>, เข้าถึงข้อมูลเมื่อวันที่ 7 ธันวาคม 2558)

ยูนนานถือเป็นมณฑลที่มีความสูงต่ำของภูมิประเทศแตกต่างกันเป็นอย่างมากโดยยอดเขา  
ข่าเก้อป้อ (Kawakarpo Mountain peaks) แห่งทิวเขาหิมะเหมยหลี่ (Meili Snow Mountain) ที่อยู่ใน  
ภาคเหนือสูงถึง 6,740 เมตรจากระดับน้ำทะเลและภาคใต้มีพื้นที่ที่สูงกว่าระดับน้ำทะเลเพียง 1,500-  
2,200 เมตรเท่านั้นทำให้ยูนนานกลายเป็นมณฑลที่มีความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติและ  
เป็นเมืองเกษตรกรรมที่มีภูมิอากาศเหมาะแก่การปลูกพืชผักแทบตลอดปี ยูนนานมีพืชไม้มานานาพันธุ์  
ชั้นสูงถึง 18,000 ชนิด ซึ่งมากเกินครึ่งหนึ่งของทั้งประเทศจีนที่มีอยู่เกือบ 30,000 ชนิด โดยไม่  
เพียงแต่มีพืชพันธุ์ของเขตร้อน เขตร้อนแถบเอเชีย เขตอบอุ่น หรือเขตหนาวเท่านั้น ยังมีพันธุ์ไม้  
โบราณ รวมถึงมีการเพาะปลูกพืชพันธุ์ดีที่นำเข้ามาจากต่างประเทศอีกด้วย ทำให้พืชผักที่มีความ  
หลากหลาย สด หวาน และกรอบอร่อย (ศูนย์แนะแนวการศึกษาต่อประเทศจีน WLC,  
<http://www.wlc2china.com>, เข้าถึงข้อมูลเมื่อวันที่ 7 ธันวาคม 2558)

เอกลักษณ์ของอาหารยูนนานอยู่ที่ความสดใหม่ของวัตถุดิบกลิ่นหอมที่เข้ายวรสชาติ  
เปรี้ยวเผ็ดระดับกลางและใส่ใจพิถีพิถันในเรื่องรสชาติของวัตถุดิบแบบดั้งเดิม ไม่ว่าจะเป็นความ  
กรอบความเหนียวนุ่มความมันและความกลมกล่อมซึ่งอาหารทั้งหมดจะได้รับการจัดแต่งอย่าง  
สวยงามและไม่ปรุงจนสุกเกินไปโดยอาหารที่ถือเป็นตัวแทนของมณฑลยูนนานได้เป็นอย่างดี  
ได้แก่ ไก่ตุ๋นจิง นกพิราบผัดเครื่องเทศและปีกไก่ผัดดับแคะ เป็นต้น ส่วนอาหารว่างของยูนนาน  
มีการใช้วัตถุดิบที่หลากหลาย มีรูปแบบมากมาย เทคนิคการทำแบบเฉพาะด้วยฝีมือที่ประณีตและ  
รสชาติกลมกล่อม สามารถกล่าวในภาพรวมได้ว่ามีจุดเด่นหลักคือส่วนผสมที่มาจากข้าวเจ้าข้าวสาลี  
และธัญพืช วิธีการทำสะดวกรวดเร็วเมื่อปรุงเสร็จสามารถรับประทานได้ทันที รสชาติจัดจ้านทั้งรส  
เค็มรสเปรี้ยวขาลิ้น (ม้าล่า) และรสเผ็ดส่วนใหญ่ใช้วิธีการปรุงสดด้วยการนึ่งคัมตุ้นและนากับ  
กระทะเป็นหลัก ทอดและย่างรองลงมา (Ren Huikang, 2006)

ด้วยความที่มณฑลยูนนานเป็นมณฑลขนาดใหญ่ ทำให้อาหารว่างที่ขึ้นชื่อของแต่ละเมือง  
แต่ละพื้นที่แตกต่างกันออกไปด้วย โดยสามารถแบ่งอาหารว่างตามเอกลักษณ์ของพื้นที่ได้เป็น 3  
เขต ดังนี้ (<http://www.717tc.com>, เข้าถึงข้อมูลเมื่อวันที่ 10 ธันวาคม 2558)

1. เขตตะวันออกเฉียงเหนือ เนื่องจากอยู่ใกล้เขตเมือง การคมนาคมสะดวกสบาย และ  
มีการเชื่อมสัมพันธ์กับคนในที่ราบลุ่มภาคกลางค่อนข้างมาก อีกทั้งยังมีพื้นที่ใกล้ชายแดนมณฑล  
เสฉวน จึงทำให้การปรุงรสชาติอาหารว่างค่อนข้างมีความคล้ายคลึงกับอาหารเสฉวน คือ มีรสเผ็ด  
และรสขาลิ้น (ม้าล่า) ส่วนใหญ่นิยมทานพริกเพื่อขับความชื้นออกจากร่างกายจึงกลายเป็นอาหาร  
ว่างที่มีรสจัดที่สุด

2. เขตตะวันตกและเขตตะวันตกเฉียงใต้ เนื่องจากอยู่ใกล้กับทิเบตและชายแดนของประเทศพม่าและลาว มีชนกลุ่มน้อยอาศัยอยู่ในพื้นที่เป็นจำนวนมาก ทำให้วิธีการปรุงอาหารว่างได้รับอิทธิพลมาตามแบบชาวทิเบตและชาวหุย ก็จะประกอบด้วยข้าวสาลีและเนื้อสัตว์ ซึ่งอาหารแต่ละจานถือเป็นอาหารมื้อหลัก

3. เขตทิศใต้ของยูนนานเนื่องจากอยู่ในเขตพื้นที่อบอุ่น มีปริมาณน้ำฝนต่อปีค่อนข้างมาก ทรัพยากรธรรมชาติอุดมสมบูรณ์ จึงถือเป็นแหล่งอาหารสำคัญของมณฑลยูนนาน รสชาติอาหารไม่จัดจ้านจนเกินไป ส่วนใหญ่เป็นอาหารที่ใช้วัตถุดิบหลากหลาย

### อาหารว่างยูนนานที่มีชื่อเสียง

ในปัจจุบันอาหารว่างมีความจำเป็นผันแปรไปตามวิถีชีวิตที่เร่งรีบ โดยเฉพาะกับคนที่ต้องเดินทางไกลและใช้ชีวิตส่วนใหญ่อยู่บนท้องถนน ทำให้อาหารระหว่างมื้อสามารถช่วยประทังความหิวโหยระหว่างเดินทางได้ โดยอาหารว่างยูนนานที่มีขายทั่วไปจะเป็นอาหารที่รับประทานได้ง่าย สะดวก และไม่ยุ่งยากเรื่องภาชนะ รูปแบบการรับประทานสามารถแบ่งตามลักษณะในการรับประทานได้เป็น 2 แบบ คืออาหารว่างแผลงลอยที่วางขายอยู่ตามท้องถนนหรือข้างทางทั่วไป เช่น แป้งย่าง เต้าหู้ย่าง แป้งชุบไข่ทอด ถั่วทอด มันฝรั่งทอด มันเทศย่าง ข้าวโพดเผา เต้าหู้เย็น ขนมถ้วยฟู เป็นต้น ซึ่งเป็นขนมที่ปรุงเสร็จหน้าเตาก็สามารถนำมารับประทานได้ทันที อีกแบบคืออาหารว่างที่ต้องนั่งรับประทานในร้าน ได้แก่ อาหารจำพวกก๋วยเตี๋ยว ผัดหมี่ ซาลาเปา ปาท่องโก๋ แป้งม้วน ยำ ไปจนถึงขนมที่ต้องรับประทานตอนทำใหม่ๆ

จากหนังสืออาหารว่างยูนนาน (Ren Huikang, 2006) ได้กล่าวว่า อาหารว่างยูนนานมีประวัติศาสตร์ยาวนานและมีความสัมพันธ์เชื่อมโยงกับการกระจายตัวของชนกลุ่มน้อยต่างๆ โดยเฉพาะอาหารประเภทอาหารว่างที่ต้องประกอบด้วยวัตถุดิบที่สด มีวิธีการปรุงที่หลากหลายและมีคุณสมบัติความเป็นท้องถิ่นที่โดดเด่นแสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์ของการผสมผสานทางวัฒนธรรมที่หลากหลาย โดยอาหารว่างยูนนานที่มีความเป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่นแตกต่างจากอาหารว่างของมณฑลอื่น แบ่งได้เป็น 3 ประเภทใหญ่ดังนี้

1. อาหารว่างประเภทเส้นก๋วยเตี๋ยว (หมี่เซี่ยน) ถือเป็นอาหารว่างหลักของคนยูนนาน โดยเส้นก๋วยเตี๋ยวที่นิยมนำมาทำเป็นอาหารว่างมีหลายชนิด ได้แก่ เส้นสด เส้นอบแห้ง เส้นที่ทำจากข้าวยีสต์แดง (Red Yeast Rice) และเส้นหมี่ เป็นต้น วิธีการทำมีตั้งแต่ย่างไปจนถึงยาก รสชาติการปรุงอาหารแตกต่างกันไปตามจุดเด่นของพื้นที่ โดยอาหารว่างที่ทำมาจากเส้นก๋วยเตี๋ยวที่ขึ้นชื่อมีดังนี้

1.1 ก๋วยเตี๋ยวข้ามสะพาน (กัวเจียวหมี่เซี่ยน) เป็นอาหารว่างที่ขึ้นชื่อในเขตทิศใต้ของยูนนานมีต้นกำเนิดมาจากชนกลุ่มน้อยเขตปกครองตนเองมอญ โกเลียและมีประวัติศาสตร์การปรุงอาหารมายาวนานกว่าร้อยปี เล่ากันว่าในสมัยราชวงศ์ชิงมีนักปราชญ์คนหนึ่งเดินทางขึ้นไป



เรียนหนังสืออยู่บนเกาะแห่งหนึ่งกลางทะเลสาบในทุกๆ วันภรรยาของเขาจะทำก๋วยเตี๋ยวที่เขาชอบส่งขึ้นไปให้รับประทานบนเกาะ แต่เพราะว่าระยะทางจากบ้านไปเกาะนั้นไกลมากทำให้ก๋วยเตี๋ยวไม่ร้อน ภรรยาจึงคิดหาวิธีการทำใหม่โดยนำเส้นก๋วยเตี๋ยวและวัตถุดิบอื่นใส่ลงในน้ำซุ๊ปที่มีไขมันไก่ซึ่งไขมันไก่เปรียบเสมือนฝาหม้อที่รักษาอุณหภูมิของก๋วยเตี๋ยวให้ยังคงร้อนตลอดเวลา (<http://baike.baidu.com>, เข้าถึงข้อมูลเมื่อวันที่ 12 ธันวาคม 2558)



ภาพที่ 2-4 ก๋วยเตี๋ยวข้ามสะพาน (<http://baike.baidu.com>)

1.2 ก๋วยเตี๋ยวไส้หมูและเลือด (ฉางหวางหมี่เซี่ยน) เป็นอีกอาหารว่างที่ขึ้นชื่อในยูนนานมีวัตถุดิบสำคัญคือ “ไส้” ที่ทำมาจากลำไส้ใหญ่ของหมูส่วนเลือดจะใช้เป็นเลือดแพะหรือเลือดหมูก็ได้แต่ห้ามใช้เลือดวัวเพราะเลือดวัวย่อยยากและเสี่ยงต่อการติดเชื้อวัณโรคและไวรัสอื่นๆ ก๋วยเตี๋ยวไส้หมูและเลือดเป็นอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายเป็นอย่างยิ่ง โดยเฉพาะเลือดหมูที่เป็นแหล่งโปรตีนคุณภาพสูงจากสัตว์ (<http://www.zhmc123.com>, เข้าถึงข้อมูลเมื่อวันที่ 12 ธันวาคม 2558)



ภาพที่ 2-5 ก๋วยเตี๋ยวไส้หมูและเลือด (<http://t.dianping.com>)

1.3 ก๋วยเตี๋ยวหมูลวก (ชวน โรหมีเซียน) คืออาหารว่างประเภทเส้นก๋วยเตี๋ยวที่ค่อนข้างได้รับความนิยมในเขตหนงเหอโจว (Honghezhou) ของมณฑลยูนนาน หมูลวก หมายถึง การนำเนื้อหมูสดๆ ไปลวกในน้ำเดือดแค่ให้สุกพอประมาณ นอกจากนี้อาหารจานนี้ยังประกอบด้วย วัตถุดิบที่หลากหลาย โดยวัตถุดิบหลักคือเนื้อวัวซี่โครงหมูตุ๋น ไส้หมูตุ๋นและถั่วงอก วัตถุดิบรองคือ หมูขบไข่ทอดกรอบ ผักเฉ่ซ่า ดอกเบญจมาศ กระเทียม ถั่วงอกและผิวเต้าหู้ เป็นต้น ซึ่งสามารถเลือกเส้นที่ใช้รับประทานคู่กันได้หลายชนิดไม่ว่าจะเป็นเส้นหมี่เส้นใหญ่เส้นเล็กเส้นบะหมี่เป็นต้น



ภาพที่ 2-6 ก๋วยเตี๋ยวหมูลวก (Lin HongJun, 2558)

1.4 ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กผัดหมูสับ (เสี่ยวกั่วถู่เอ๋อซือ) ผู้คิดค้นคือชาวเมืองยู่ซี (Yuxi) ชื่อดีหย่งอัน (Di Yongan) ได้นำเส้นก๋วยเตี๋ยวและหมูสับไปผัดกับน้ำมันพริกเพื่อใช้เลี้ยงแขกที่มาเยี่ยมบ้าน วัตถุดิบหลักของอาหารว่างจานนี้คือผักไต้หวันหมูยวและหมูสามชั้นทอดกรอบ (<http://www.douban.com>, เข้าถึงข้อมูลเมื่อวันที่ 12 ธันวาคม 2558)



ภาพที่ 2-7 ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กผัดหมูสับ (<http://www.douban.com>)

1.5 ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ช่วยกองทัพ(เถิงซงต้าจีวเจีย) เล่ากันว่าในปลายสมัยราชวงศ์หมิงต้นราชวงศ์ชิง กองกำลังทหารของอู๋ซ่านก๊วยบุกเข้าไปโจมตีในเมืองคุนหมิงทำให้อ่องเต๋หย่งลี่ต้องรีบหนีไปทางทิศตะวันตกเฉียงใต้ของยูนนาน การเดินทางข้ามวันข้ามคืนของอ่องเต๋ทำให้พระองค์เกิดความหิวจนยากที่จะทนได้เหล่าทหารจึงได้ผัดก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่มาให้อ่องเต๋ได้รับประทาน เมื่อพระองค์ทานเข้าไปเพียงคำแรกก็ได้พูดออกมาว่า “ผัดเส้นใหญ่นี้ได้ช่วยชีวิตข้าพเจ้าและกองกำลังทหารไว้จริงๆ” ต่อมาจึงกลายเป็นชื่อเรียกติดปากว่า “เส้นใหญ่ช่วยกองทัพ” (<http://www.baik.com>, เข้าถึงข้อมูลเมื่อวันที่ 12 ธันวาคม 2558)



ภาพที่2-8 ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ช่วยกองทัพ (<http://qcyn.sina.com.cn/life>)

1.6 ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กหมูเผาเขาเว่ยซาน (เว่ยซานป้าโรเอ่อซื่อ) เป็นอาหารว่างของชนกลุ่มน้อยชาวอีและชาวฮุยในเขตปกครองตนเองของอำเภอเขาเว่ยซานเมืองต้าลี่มณฑลยูนนาน (อำเภอเขาเว่ยซานเป็นสถานที่กำเนิดอาณาจักรน่านจ้าวและในปี1994 ได้ขึ้นชื่อเป็นเมืองประวัติศาสตร์ทางวัฒนธรรมจีน) มีกรรมวิธีในการเลือกใช้วัตถุดิบที่พิถีพิถันมาก คือต้องเลือกใช้ขาหลังข้ออกและท้องของหมูที่ฆ่าใหม่ๆ มาเผาด้วยเตาถ่านไฟเหนื้อมีสีเหลืองทอง จากนั้นให้นำไปแช่พักในน้ำอุ่นและล้างให้สะอาดเมื่อได้หมูเผาแล้วให้นำไปตุ๋นในหม้อใส่เม็ดงาถ้วยและหมูแฮมเล็กน้อยให้เข้ากัน เมื่อเคี้ยวผ่านไป 1 วัน 1 คืนจะได้น้ำซุปรสชาติกลมกล่อมและเข้มข้น เส้นก๋วยเตี๋ยวที่นำมาใช้รับประทานคู่กันต้องเป็นเส้นเล็กที่มีชื่อเสียงของอำเภอเขาเว่ยซานเส้นขาวสะอาดไม่แข็งไม่นิ่มและมีรสชาติที่นุ่มหวานละมุนลิ้น (<http://baik.baidu.com>, เข้าถึงข้อมูลเมื่อวันที่ 12 ธันวาคม 2558)





ภาพที่ 2-9 ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กหมูเผาเขาห่วยซาน (Lin Hongjun, 2558)

1.7 ก๋วยเตี๋ยวลูกหมูเตาถ่าน (เสี่ยวกั๋วหมี่เซี่ยน) ดีหยงอัน (Di Yongan) คือผู้ที่นำ ก๋วยเตี๋ยวลูกหมูเตาถ่านเข้ามาในคุนหมิงเป็นคนแรกเกิดจากการนำเทคนิคการทำก๋วยเตี๋ยวเกี่ยวน้ำ มาผสมผสานกับการตุนก๋วยเตี๋ยวและส่งทอดเทคนิคการทำนี้ไปยังเมืองคุนหมิงในปี 1938 ร้าน ก๋วยเตี๋ยวของเขามีชื่อเสียงโด่งดังและได้เปิดร้านเพิ่มอีกกว่า 3 สาขา เอกลักษณ์ที่โดดเด่นของอาหาร งานนี้คือเป็นก๋วยเตี๋ยวที่ต้มในหม้อดินด้วยเตาถ่านและเติมวัตถุดิบที่เป็นเนื้อสัตว์สดๆ เข้าไปตุนทำให้เส้นก๋วยเตี๋ยวมีความสดใหม่มีกลิ่นและรสชาติที่หอมหวานของเนื้อสัตว์ด้วย (<http://baike.baidu.com>, เข้าถึงข้อมูลเมื่อวันที่ 12 ธันวาคม 2558)



ภาพที่ 2-10 ก๋วยเตี๋ยวลูกหมูเตาถ่าน (<http://baike.baidu.com>)

1.8 ก๋วยเตี๋ยวลูกหมูเตาถ่าน (โต้วฮวาหมี่เซี่ยน) มีเรื่องเล่าต่อกันมาว่าครั้งหนึ่งขณะที่ ภรรยาคนที่ 4 ของทูตทหารตระกูลหยางกำลังรับประทานพร้อมกับสามีแต่กับข้าวที่เตรียมไว้ไม่ เพียงพอจึงไปลวกเส้นก๋วยเตี๋ยวนำเต้าหู้มาวางไว้ข้างบนราดด้วยซอสถั่วเหลืองที่มีรสชาติเผ็ดหวาน พร้อมกับวัตถุดิบอื่นๆ อีก 10 กว่าชนิด เช่น ผักกาดคอง พริกไทย ซอสถั่วเหลือง น้ำมันงา

กระเทียมสับ และน้ำมันพริก เป็นต้นเอกลักษณ์ของอาหารว่างจานนี้อยู่ที่การใช้วัตถุดิบในบ้านวิธีทำง่ายทำให้กลายเป็นอาหารว่างที่เลื่องชื่อในเวลาต่อมา (<http://baike.baidu.com>, เข้าถึงข้อมูลเมื่อวันที่ 12 ธันวาคม 2558)



ภาพที่ 2-11 ก๋วยเตี๋ยวถั่วเหลือง (Lin Hongjun, 2558)

2. อาหารว่างประเภทแป้งแผ่น (เอ๋อไค่ว์) ถือเป็นอีกหนึ่งอาหารว่างที่ได้รับความนิยมมาเป็นเวลาช้านานทั้งจากคนในเมืองและคนในพื้นที่ต่างๆ ของยูนนานแป้งแผ่นของยูนนานมีหลากหลายประเภทแตกต่างกันไปตามวัตถุดิบที่นำมาใช้แปรรูปและความพิถีพิถันในการเลือกแป้งข้าวเจ้ามาดัดทำเป็นแผ่นแป้ง โดยแผ่นแป้งมีรูปร่างหน้าตาที่หลากหลายและสามารถใช้ปรุงอาหารได้มากมายทั้งการย่าง การผัด และการต้ม โดยอาหารว่างประเภทแป้งแผ่นที่โดดเด่นของยูนนาน คือ

2.1 แป้งย่าง (เซาเอ๋อไค่ว์) อาหารว่างพื้นบ้านที่มีชื่อเสียงอย่างหนึ่งของยูนนาน ทำมาจากข้าวเจ้าต้มสุกและนำมาดัดให้เป็นแผ่นวงกลมบางๆ วิธีการทำแป้งย่างไม่ยุ่งยาก เพียงแค่นำแผ่นแป้งไปย่างบนเตาถ่าน ทาด้วยซอสปรุงรสและซัดใส่ด้วยผักเท่านั้น

มณฑลยูนนานมีประวัติศาสตร์ด้านการปลูกข้าวมาอย่างยาวนานในปลายปฏิทินจันทรคติของปีทุกบ้านจะต้องเลือกข้าวเจ้าที่ดีที่สุดมาล้างและตากให้แห้ง จากนั้นให้เอาไปนึ่งบดให้ละเอียดทาด้วยซีอิ๊วแล้วนำมาดัดให้เป็นรูปสี่เหลี่ยมวงรีและวงกลมถือเป็นอาหารสำหรับเป็นของขวัญในวันปีใหม่จากบันทึกในสมัยโบราณเล่าว่าอาหารที่ทำมาจากข้าวสาลีในสมัยโบราณนั้นเรียกว่า “ปิ้ง” ส่วนอาหารที่ทำมาจากข้าวเจ้าเรียกว่า “เอ๋อ” ซึ่งแต่ก่อนแป้งย่างเรียกว่า “เอ๋อคุ้ย” เมื่อเวลาผ่านไปจึงผันเสียงกลายเป็นเอ๋อไค่ว์ (<http://baike.baidu.com>, เข้าถึงข้อมูลเมื่อวันที่ 12 ธันวาคม 2558)



ภาพที่ 2-12 แป้งย่าง (<http://qcyn.sina.com.cn>)

3. อาหารว่างประเภทเต้าหู้ (โต่วฟู) มีต้นกำเนิดมาจากประเทศจีนแผ่นดินใหญ่ เป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง โดยเฉพาะเต้าหู้หมักชนิดหนึ่งที่มีกลิ่นเป็นเอกลักษณ์ของยูนนาน คือ เต้าหู้เหม็น ในประเทศจีนอาหารว่างที่ทำมาจากเต้าหู้เหม็นถือเป็นราชาแห่งอาหารทั้งปวง โดยเต้าหู้เหม็นสามารถนำมาทำอาหารได้อย่างหลากหลาย เช่น ย่าง นึ่ง ต้ม และนำมาผัดกับอาหารอย่างอื่นได้ด้วย

3.1 เต้าหู้ย่างเจียนสู่ย (เจียนสู่ยเซาโต่วฟู) มีอีกชื่อว่า “เต้าหู้ย่างหลินอัน” เพราะอำเภอเจียนสู่ยมีชื่อเดิมว่าหลินอัน เต้าหู้ย่างเจียนสู่ยเป็นเต้าหู้ที่มีประวัติศาสตร์เก่าแก่มีชื่อเสียงมาตั้งแต่ปลายสมัยราชวงศ์ซิงจนถึงปัจจุบันและถือเป็นเต้าหู้ที่มีรสชาติที่ดีที่สุดการทำเต้าหู้เริ่มมาตั้งแต่สมัยจักรพรรดิฉินที่ 9 (ค.ศ.1883) การคัดสรรวัตถุดิบต้องเกิดมาจากความตั้งใจ ขั้นตอนการทำพิถีพิถันต้องเลือกใช้ถั่วเหลืองสีขาวที่มีขนาดใหญ่ เม็ดกลมและเมื่อได้ถั่วเหลืองตามต้องการแล้วให้นำไปโม่และต้มด้วยน้ำบริสุทธิ์จากบ่อต้าป่าน (Daban pond) ที่ประตูตะวันตก ใช้ผ้าขาวบางกรองและกดลงบนกระดานไม้ให้ได้เป็นเต้าหู้ก้อนขาวนวลเนื้อละเอียดนุ่ม จากนั้นโรยด้วยเกลือเล็กน้อยและนำไปตากแดดวันถัดไปให้กลับด้านกลับไปมา 6-7 รอบให้น้ำที่อยู่ในเต้าหู้ไหลออกมาให้หมดก็สามารถนำไปย่างได้เวลาอย่างให้น้ำเต้าหู้วางพลิกไปมาบนตะแกรงย่างที่เป็นเหล็กถ่านที่ใช้ต้องเป็นถ่านไม้ เมื่อย่างด้วยไฟเต้าหู้ต้องไม่เปลี่ยนเป็นสีดำ เมื่อเต้าหู้พองขึ้นสามารถนำไปรับประทานคู่กับซอสถั่วเหลืองรสเผ็ดหวาน พริกกระเทียม ผงชูรส พริกแห้งหรือเครื่องปรุงอื่นๆ ได้ตามชอบ (<http://baike.baidu.com>, เข้าถึงข้อมูลเมื่อวันที่ 12 ธันวาคม 2558)





ภาพที่ 2-13 เต้าหู้ย่างเจียนสุ่ย (<http://blog.clzg.cn>)

นอกจากอาหารว่างประเภทเส้นก๋วยเตี๋ยว แป้งแผ่น และเต้าหู้แล้ว ในมณฑลยูนนานยังมีอาหารว่างที่มีชื่อเสียงอีกหลายชนิดเช่น

- ข้าวเคี้ยวธัญพืช (โด้วเม็นฟาน) ถือเป็นอาหารว่างที่มีความหลากหลายจานหนึ่ง วัตถุดิบหลักคือวัตถุดิบที่มีสีส้มอยู่ 3 สีหลักๆ ได้แก่ สีแดงคือแฮมยูนนาน สีเขียวคือถั่วเขียวและสีขาวคือข้าวเจ้าและข้าวเหนียว ในภาพรวมถือเป็นอาหารที่มีหน้าตาสวยงามและทำให้เกิดความอยากอาหารได้เป็นอย่างดี เมื่อรับประทานจะได้กลิ่นหอมของแฮมยูนนานที่ถือเป็นอาหารชนิดหนึ่งที่ขึ้นชื่อมาก รสชาติหวานของถั่ว ข้าวโพด มันฝรั่งและความเหนียวนุ่มของเมล็ดข้าวซึ่งเป็นรสชาติที่หาได้ยากมากในพื้นที่อื่นๆ ของประเทศจีน ทำให้อาหารจานนี้เป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์และรับประทานได้อย่างไม่น่าเบื่อ (<http://baike.baidu.com>, เข้าถึงข้อมูลเมื่อวันที่ 12 ธันวาคม 2558)



ภาพที่ 2-14 ข้าวเคี้ยวธัญพืช (<http://baike.baidu.com>)

- โจ๊กน้ำแข็ง (빙שי판) เป็นอาหารว่างที่ขึ้นชื่อของเขตยู่ซี (Yuxi) มณฑลยูนนาน สามารถหาซื้อรับประทานได้ทั่วไปโดยโจ๊กน้ำแข็งทำมาจากข้าวเหนียวเคี้ยวให้ละเอียดจนเป็นโจ๊กใส น้ำแข็ง น้ำตาลทรายแดง งาและหัวไชเท้าข้อมสีเขียวแดง เวลารับประทานให้นำมาคนให้เข้ากัน ความเหนียวนุ่มและหอมหวานของข้าวเหนียวกับความเย็นสดชื่นของน้ำแข็งจะทำให้ผู้ที่ได้รับประทานลิ้มความรู้สึกเผ็ดร้อนของอาหารจานอื่นๆ และเป็นอาหารว่างที่เหมาะสมจะรับประทานในหน้าร้อนเป็นอย่างยิ่ง (<http://www.yn.gov.cn>, เข้าถึงข้อมูลเมื่อวันที่ 12 ธันวาคม 2558)



ภาพที่ 2-15 โจ๊กน้ำแข็ง (<http://www.yn.gov.cn>)

### สารคดีสั้น

สารคดีเป็นวรรณกรรมที่ยืนอยู่บนพื้นฐานของข้อเท็จจริงที่เกิดขึ้น มีเนื้อหาสาระหรือเรื่องราวที่เกี่ยวข้องกับบุคคลหรือเหตุการณ์จริงมีจุดมุ่งหมายเพื่อให้ความรู้ ความคิด ความเพลิดเพลินและสร้างอารมณ์ในการรับชมที่ดูไม่แห้งแล้งหรือซ้ำซากจำเจ ดังนั้น คุณค่าของสารคดี

จึงอยู่ที่การสร้างผลงานภาพเคลื่อนไหวให้สะท้อนเรื่องจริงได้อย่างละเอียดอ่อน เกิดจากการช่างสังเกต การซึมซับบรรยากาศ การบรรยายอย่างมีจินตนาการและการใช้ภาษาที่สละสลวย

### ความหมายและรูปแบบของสารคดีสั้น

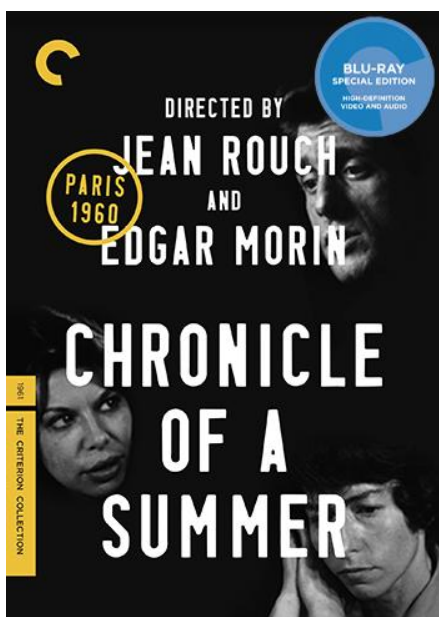
สารคดีสั้น หมายถึง รูปแบบหนึ่งของการบันทึกภาพเคลื่อนไหวตามเรื่องราวที่เกิดขึ้นจริง ด้วยการนำมุมมองคุณค่าทางด้านวัฒนธรรมของหลายๆ วิทยุทัศน์มาค้นหาและสำรวจฐานรากของเหตุการณ์เพื่ออธิบายความสัมพันธ์ของมนุษย์กับสภาพแวดล้อมทางสังคมและธรรมชาติของพื้นที่นั้น อันจะส่งผลให้เกิดการตระหนักถึงความหมายของการมีชีวิตอยู่ซึ่งมีรูปแบบที่ครอบคลุมหลายบริบท ดังนี้ (Gui Qingping, 2009 หน้า 84)

1. สารคดีสั้นมีความแตกต่างกับการสัมภาษณ์บุคคลอยู่ที่สารคดีสั้นมุ่งให้ความรู้และใช้ความคิดเห็นของบุคคลเป็นแค่ส่วนประกอบเรื่อง ส่วนการสัมภาษณ์บุคคลคือการมุ่งใช้ความคิดเห็นของบุคคลเป็นแก่นแท้และให้ความรู้เป็นแค่ส่วนประกอบเรื่อง
2. การถ่ายทำสารคดีสั้นไม่ใช่การถ่ายทอดเหตุการณ์จากมุมมองของใครเพียงคนเดียว แต่ขึ้นอยู่กับความหลากหลายของวัฒนธรรมที่ส่งผลต่อวิถีทัศน์ของบุคคล โดยเฉพาะกับบุคคลที่อยู่คนละกลุ่มหรือความแตกต่างของวัฒนธรรมและการดำรงชีวิต หรือมุมมองของผู้กำกับก็ได้
3. สารคดีสั้น คือการบรรยายภาพความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับธรรมชาติ มนุษย์กับสังคม มนุษย์กับสัตว์ และมนุษย์กับมนุษย์ มุ่งเน้นไปที่สภาพของความเป็นมนุษย์เพื่อแสดงถึงความเป็นตัวตน
4. สารคดีสั้น ไม่เพียงแต่เป็นการเล่าสภาพการณ์และความรู้สึกเฉพาะที่มีความเป็นเอกลักษณ์ตามตัวตนของมนุษย์ แต่ยังเป็นการบ่งบอกถึงการดูแลและการแสวงหาความหมายในชีวิต ซึ่งนี่คือความหมายพื้นฐานหลักของสารคดี

รูปแบบการสร้างสรรคการถ่ายทำและการแสดงออกทางด้านเรื่องราวของผลงานสารคดีสั้นจะยึดถือตามวัตถุประสงค์การแสดงออกตามมุมมองและทัศนะในการถ่ายทำของผู้กำกับเป็นสำคัญโดยผู้กำกับต้องกำหนดบทบาทและเหตุการณ์ที่ต้องการถ่ายทอดให้แน่ชัดเพื่อให้ผลงานที่ออกมาตรงตามวัตถุประสงค์ในการถ่ายทอดความรู้

สารคดีแบบการมีส่วนร่วม (Participatory Documentary) เกิดขึ้นตั้งแต่ในปี ค.ศ. 1960 เป็นสารคดีที่ไม่เน้นในเรื่องการปรากฏตัวของชื่อผู้กำกับสารคดีแต่ จะเน้นที่การปฏิสัมพันธ์ของผู้กำกับกับผู้ที่ถูกถ่ายทำผลงาน โดดเด่นที่เป็นตัวแทนของสารคดีประเภทนี้คือผลงานเรื่อง Chronicle of summer ของ Jean Rouch และ Edgar Morin โดยสารคดีแบบการมีส่วนร่วมที่เป็นเครื่องหมายสำคัญของการทำงานร่วมกันและมีเอกลักษณ์ที่สร้างภาพพจน์ให้กับประเทศจีนได้ก้าวเข้าสู่เวทีใหม่ คือ สารคดีเรื่อง “Odyssey of the Great Wall” (<https://zh.wikipedia.org>, เข้าถึงข้อมูลเมื่อวันที่ 14 มกราคม 2559) ซึ่งแสดงมุมมองของผู้กำกับ





ภาพที่ 2-16 สารคดีเรื่อง Chronicle of summer

(www.criterion.com)



ภาพที่ 2-17 สารคดีเรื่อง Odyssey of the Great Wall

(www.81yxw.com)

เครื่องมือที่ใช้ถ่ายทำสารคดีประกอบไปด้วยอุปกรณ์ที่แตกต่างกันซึ่งความแตกต่างของเครื่องมือและอุปกรณ์นี้จะส่งผลให้เทคนิคการถ่ายทำในภาพรวมแตกต่างกันด้วย ปัจจุบันอุปกรณ์ที่ใช้ในการถ่ายทำสารคดีมีเป็นจำนวนมาก เช่น กล้องถ่ายวิดีโอ กล้องดิจิทัล กล้องโทรศัพท์มือถือ และเครื่องบันทึกภาพอื่นๆ เป็นต้น แต่ไม่ว่าจะใช้เทคนิคขั้นตอนการทำงานและการนำเสนออย่างไร วัตถุประสงค์ในขั้นตอนสุดท้ายก็คือเพื่อถ่ายทอดเรื่องราวเรื่องหนึ่งที่มีประโยชน์และแสดงถึงความหลากหลายของบทบาทในสังคมตามเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นจริง

#### เอกลักษณ์พื้นฐานของสารคดีทางโทรทัศน์

การผลิตสารคดีทางโทรทัศน์มีข้อกำหนดสำคัญของกระบวนการอยู่ที่ประเด็นและเนื้อหาที่นำเสนอ โดยจะต้องประกอบด้วยวิธีการนำเสนอที่น่าสนใจสอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมาย เหตุการณ์มีความถูกต้องครบถ้วน และสื่อความรู้สึกให้ตรงกับเนื้อเรื่อง โดย Leng Yefu (<http://www.people.com.cn>, เข้าถึงข้อมูลเมื่อวันที่ 14 มกราคม 2559) ได้กล่าวถึงเอกลักษณ์พื้นฐานไว้ดังนี้

1. เป็นเรื่องที่เกิดขึ้นจริงในชีวิต ให้ความสำคัญระหว่างเรื่องราวของมนุษย์และสัตว์
2. บันทึกและดำเนินเรื่องตามความเป็นจริง แสดงแง่มุมของเหตุการณ์ที่สัมพันธ์กับเรื่องที่เกิดขึ้นจริงโดยแสดงออกตามรูปแบบของเทคนิคการเล่าเรื่องผ่านภาพเคลื่อนไหวที่มีความเป็นธรรมชาติและใกล้เคียงกับเรื่องราวในให้มากที่สุด

### ประเภทของสารคดี (ประเภทกว้าง)

จากรูปแบบการนำเสนอและลีลาความแตกต่างในการถ่ายทอดเรื่องราวและเหตุการณ์ของสารคดี Ouyang Hongsheng (2004, หน้า 92-122) จึงได้แบ่งสารคดีออกเป็น 6 ประเภท ดังนี้

1. สารคดีข่าว (News Documentaryfilms) จากศัพท์บัญญัติของจีน สารคดีข่าว ประกอบด้วยปัจจัยสำคัญพื้นฐาน 2 อย่างคือ ข่าว หมายถึง เรื่องจริงที่เกิดขึ้นใหม่ เป็นเรื่องราวที่น่าสนใจ มีมูลค่าในเหตุการณ์และทันต่อสถานการณ์ ส่วนสารคดี หมายถึง การบันทึกขึ้นตอนต่างๆ ที่สะท้อนให้เห็นเรื่องราวและเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นจริง ความสมบูรณ์ของเหตุการณ์ คน ระบบและการเข้าถึง ดังนั้น สารคดีข่าว จึงหมายถึงการบันทึกภาพและรายงานสถานการณ์ต่างๆ ให้ทันทั่วทั้งที่อย่างมีระบบและสมบูรณ์แบบ สอดคล้องกับเหตุการณ์การเปลี่ยนแปลงใหม่ที่กำลังเกิดขึ้นด้วยการบันทึกภาพจากเรื่องจริงคนจริงและข้อเท็จจริงมาบรรยายและสร้างความรู้สึกรับรู้ให้กับผู้รับชม

2. สารคดีประวัติศาสตร์และวัฒนธรรม (History Documentaryfilms) หมายถึง รูปแบบการบันทึกภาพและการแสดงเรื่องราวทางประวัติศาสตร์ ข้อความจารึก ข่าวของเครื่องใช้และวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้อง ทั้งยังนำมาซึ่งความรู้สึกอันลึกซึ้ง สะท้อนประสบการณ์และแนวคิดของประวัติศาสตร์ชนชาติให้คนรุ่นหลังได้รับรู้ ถือเป็น การถ่ายทอดที่อุดมไปด้วยรสชาติทางวัฒนธรรมที่แข็งแกร่งโดยความน่าสนใจของสารคดีประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมอยู่ที่การเชื่อมโยงวัฒนธรรมให้ใกล้ชิดกับมนุษย์ในยุคปัจจุบัน

3. สารคดีเชิงทฤษฎีวิชาการ (Documentary films about theory) หรือที่เรียกทั่วไปว่าสารคดีทางวิชาการในประเทศจีนได้มีการเพิ่มคำว่า “ทฤษฎี” เข้าไป เพราะการจัดสร้างสารคดีวิชาการในประเทศจีนแน่นอนว่าจุดเด่นอยู่ที่คำว่าวิชาการ ซึ่งยังไม่เพียงพอในการที่จะบรรยายเรื่องราวทางทฤษฎี เพราะความแตกต่างของวิชาการและทฤษฎีอยู่ที่มูลค่าของสารคดีเมื่อถ่ายทำเสร็จแล้ว

4. สารคดีวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (Documentary films about science and technology) ส่วนใหญ่ก่อนข้างสัมพันธ์กับสารคดีที่เกี่ยวข้องกับมนุษย์และสังคมมีหัวใจหลักคือการบันทึกเรื่องราวของสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติของมนุษย์สัตว์และเทคโนโลยี เป็นต้น

5. สารคดีมานุษยวิทยา (Ethnographic Documentary films) หมายถึง โครงสร้างของการผสมผสานเรื่องราวระหว่างการศึกษาด้านมานุษยวิทยากับสารคดีซึ่งเป็นเรื่องที่สัมพันธ์กันจนแยกไม่ออก รูปแบบการแสดงออกทางอักษรที่ต่างกันจะส่งผลให้เนื้อหาของสารคดีแตกต่างกันด้วย โดยรูปแบบการถ่ายทำสารคดีประเภทนี้คือการถ่ายภาพและการแสดงออกด้วยภาพเคลื่อนไหวเพื่อแสดงความสดใหม่ของชีวิต

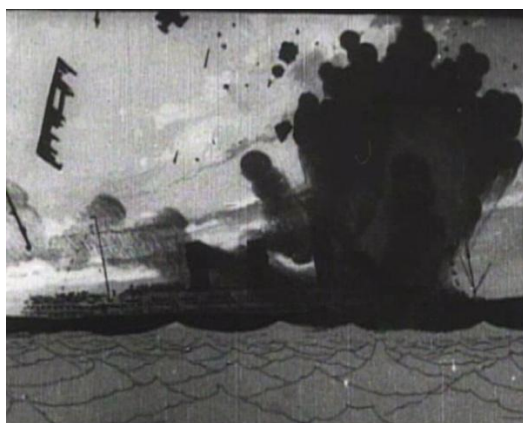
6. สารคดีมนุษย์และสังคม (Human and Social Documentary films) เป็นสารคดีที่กล่าวถึงเรื่องราวในสังคมและการรับรู้ของมนุษย์โดยทั่วไปโดยเฉพาะในมุมมองของมนุษย์ที่



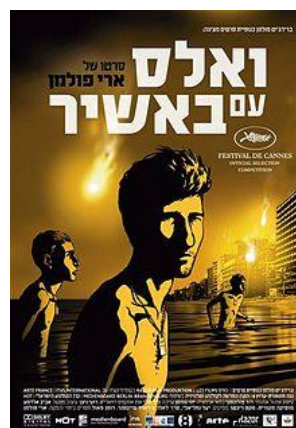




ช่วงที่ 1 การใช้เทคนิคภาพเคลื่อนไหวต่างๆ ตามแบบดั้งเดิมมาปรับปรุงการแสดงผลของภาพ โดยเทคนิคนี้ถือเป็นการถ่ายทำที่เก่าแก่และที่เก่าแก่ที่สุดสามารถเชื่อมโยงไปตั้งแต่สมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 ที่ถูกสร้างและถ่ายทำโดยประเทศสหรัฐอเมริกาในรูปแบบสารคดีสั้นไม่มีเสียงเรื่อง The Sinking of the Lusitania ผลงานของ Winsor McCay ที่กล่าวถึงเรือที่เดินทางจากอเมริกาไปยังลิเวอร์พูลและมีผู้โดยสารอยู่บนเรือกว่า 2000 คนและเรื่องWaltz with Bashir ผลงานของ Ari Folman ที่เล่าเรื่องราวความหวาดกลัวในยามวิกาลของผู้กำกับ

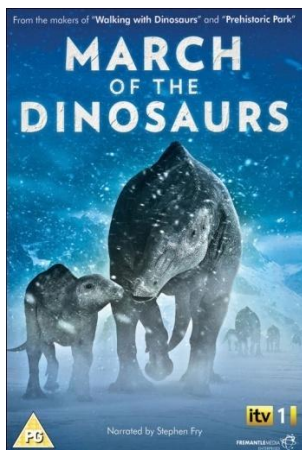


ภาพที่ 2-22 สารคดีเรื่อง The Sinking of the Lusitania  
(<https://zh.wikipedia.org>)



ภาพที่ 2-23 สารคดีเรื่อง Waltz with Bashir  
(<https://zh.wikipedia.org>)

ช่วงที่ 2 การใช้เทคนิคจากโปรแกรมคอมพิวเตอร์เช่นเทคนิค CG เทคนิคสามมิติและอื่นๆมาสร้างเป็นการถ่ายทำในรูปแบบพิเศษ เช่น เรื่อง March of the Dinosaurs สารคดีของ Impossible Pictures ที่เป็นเรื่องราวที่เกิดขึ้นเมื่อ 70 ล้านปีก่อนกล่าวถึงฝูงไดโนเสาร์กินพืชที่อพยพมาจากเขตเหนือของแคนาดาลงมายังทางใต้ของอเมริกา ซึ่งในระหว่างทางต้องประสบกับพายุหิมะที่หนาวเหน็บเกินกว่าที่สัตว์เลื้อยคลานจะทนไหวและต้องหลบหลีกเหล่านักล่าที่คอยจ้องจะเล่นงานอยู่ตลอดเวลาและเรื่อง Sigalovada ที่เป็นเรื่องราวเกี่ยวกับศาสนาพุทธที่สอนในเรื่องคุณธรรมความกตัญญูและความรักจัดทำโดย Beijing painting stone film and Television Culture Co.,Ltd.



ภาพที่ 2-24 สารคดีเรื่อง March of the Dinosaurs

(<http://viooz.vc/movies>)



ภาพที่ 2-25 สารคดีเรื่อง Sigalovada

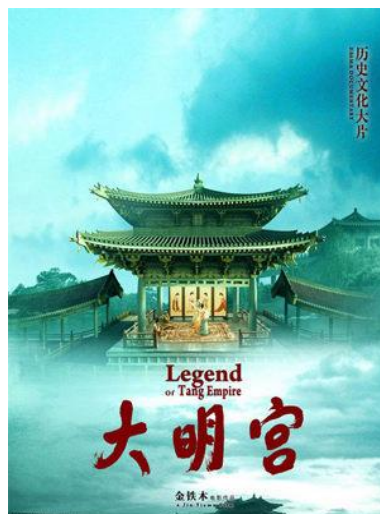
(<http://baike.baidu.com>)

3. การผสมระหว่างเทคนิคภาพแอนิเมชันและการถ่ายภาพจริง (Animation and Live action film) เป็นเทคนิคอย่างหนึ่งที่ได้รับคานิยมในทศวรรษที่ผ่านมาซึ่งสารคดีประวัติศาสตร์ โดยเฉพาะที่เล่าเรื่องในสมัยอดีตจำเป็นต้องผสมเทคนิคภาพแอนิเมชันและการถ่ายภาพจริงเพื่อหลีกเลี่ยงความแตกต่างของการแสดงภาพที่ดูทันสมัยมากเกินไป อันจะนำมาซึ่งความน่าติดตาม และเพิ่มอรรถรสในการรับชม สามารถใช้การถ่ายทำได้ทั้งรูปแบบ 2 มิติและ 3 มิติมาแสดงให้ภาพที่ถ่ายทำมีความสมบูรณ์แทนการบรรยายด้วยตัวอักษรหรือเมื่อมีข้อมูลที่ปรากฏในหนังสือไม่เพียงพอเช่นสถานีวิทยุโทรทัศน์กลางแห่งประเทศไทยได้สร้างสารคดีเรื่อง The Forbidden City ที่กล่าวถึงเรื่องราวทางประวัติศาสตร์และอารยธรรมมนุษย์ของประเทศไทยบนเรื่องราวผ่านพระราชวังต้องห้ามในกรุงปักกิ่ง สารคดีเรื่อง Legend of Tang Empire ที่สร้างในปี 2009 กล่าวถึงพระราชวังที่ยิ่งใหญ่โอ่อ่ามีความเป็นเอกลักษณ์และหรูหราที่สุดในสมัยราชวงศ์ถังและสถานีโทรทัศน์ยูนิคอนได้สร้างสารคดีเรื่อง The disappearance of the ancient Dian Kingdom ในปี 2013 เพื่อบอกเล่าเรื่องราวของการล่มสลายของอาณาจักรยูนิคอนในสมัยโบราณ เป็นต้น (Zhao Di, 2558 หน้า55-57)



ภาพที่ 2-26 สารคดีเรื่อง The Forbidden City

(<http://movie.douban.com>)



ภาพที่ 2-27 สารคดีเรื่อง Legend of Tang Empire

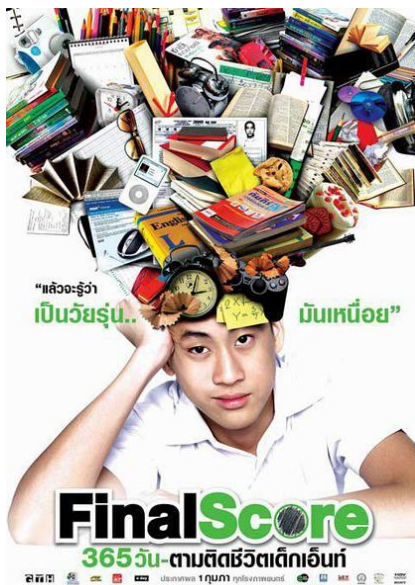
(<http://movie.douban.com>)



ภาพที่ 2-28 สารคดีเรื่อง The disappearance of the ancient Dian Kingdom

(<http://movie.douban.com>)

นอกจากเทคนิคการสร้างสารคดีสั้นตามรูปแบบข้างต้นแล้วยังมีอีกเทคนิคการถ่ายทำที่สร้างอรรถรสให้ผู้ชมรู้สึกเป็นส่วนหนึ่งของการถ่ายทำเรียกว่า “การสร้างความรู้สึกแบบมีส่วนร่วม” เช่น สารคดีที่มีชื่อเสียงเรื่องหนึ่งของประเทศไทยที่ถ่ายทำโดยบริษัท GTH ในปี 2007 ซึ่งใช้เวลาในการถ่ายทำทั้งสิ้นกว่า 1 ปีเต็มคือเรื่อง Final Score 365 วันตามติดชีวิตเด็กเอ็นท์ เป็นสารคดีที่มีเนื้อหาถึงภาพยนตร์กล่าวถึงกระบวนการทั้งหมดของการเตรียมความพร้อมสำหรับสอบเข้ามหาวิทยาลัยของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 จำนวน 4 คน



ภาพที่ 2-29 Final Score 365 วันตามติดชีวิตเด็กเอ็นท์ (www.douban.com)

การสร้างงานสารคดีตั้งแต่การพัฒนาในยุคเริ่มต้นมาจนถึงปัจจุบันต่างมีรูปแบบโครงสร้างที่ใช้ผลการดำเนินงานจริงมาแสดงรูปแบบที่หลากหลายผ่านอุปกรณ์ที่ใช้ในการถ่ายทำไม่ว่าจะเป็นกล้องฟิล์ม กล้องบันทึกเทป ไปจนถึงระบบดิจิทัลเพื่อบันทึกภาพและบันทึกเสียงต่างมีเทคนิคที่เพิ่มขึ้นเพื่อเอื้อให้เกิดการสร้างสรรค้งานศิลปะที่มีคุณค่า

#### รูปแบบการถ่ายทำสารคดี

การสร้างสรรค้งานสารคดีที่มีประสิทธิภาพ ไม่เพียงแต่ต้องคัดสรรและบริหารจัดการขั้นตอนทางเทคนิคและโครงสร้างของข้อมูลให้ดี ผู้จัดทำสารคดียังต้องตระหนักถึงการรวบรวมองค์ประกอบเพื่อสื่อความให้ผู้ชมรับรู้ความหมายและตีความให้ตรงตามวัตถุประสงค์ของสารคดีด้วย เช่นเดียวกับที่ Leng Yefu ได้กล่าวไว้ในบทความเกี่ยวกับโครงสร้างและการเล่าเรื่องของสารคดีว่า “ประสบการณ์ชีวิต ความรู้สึก ทักษะ ศิลปะและการแสวงหาศิลปะที่แตกต่างกันของมนุษย์ทำให้ผู้จัดทำสารคดีต้องสร้างโครงเรื่องและเทคนิคการเล่าเรื่องที่แตกต่างกันตามสไตล์เฉพาะของตนเอง เปรียบเสมือนต้นไม้ที่มีใบไม้ไม่เหมือนกัน” (Leng Yefu, <http://www.people.com.cn>, เข้าถึงข้อมูลเมื่อวันที่ 14 มกราคม 2559)

Ouyang Hongsheng (2004 หน้า 90-128) ได้สรุปรูปแบบการถ่ายทำสารคดีไว้ 3 แบบ คือ

1. การถ่ายภาพเคลื่อนไหวพร้อมบทบรรยายประกอบเรื่อง เป็นรูปแบบการเล่าเรื่องที่โดดเด่นของสารคดีจีนที่ได้รับอิทธิพลมาจากการแสดงความคิดเห็นทางการเมืองของสหภาพสาธารณรัฐสังคมนิยมโซเวียต (The Union of Soviet Socialist Republics) ในอดีต เช่น สารคดีเรื่อง The Silk Road และเรื่อง “Shuo Hua Changjiang”





ภาพที่ 2-30 สารคดีเรื่อง “Shuo Hua Changjiang”  
ในปี 1983 (<http://jilu.cntv.cn>)



ภาพที่ 2-31 สารคดีเรื่อง “Shuo Hua Yunhe”  
ในปี 1986 (<http://jilu.cntv.cn>)

ในการถ่ายทำผลงานจริง ต้องเริ่มจากการตั้งหัวข้อเรื่องและการเขียนบทถ่ายทำ (Script) เป็นหลักและหลังจากที่ผู้กำกับตรวจสอบเนื้อหาผ่านแล้วถึงจะสามารถเริ่มการถ่ายทำได้ เมื่อถึงขั้นตอนการตัดต่อจะเริ่มจากการเพิ่มเสียงพากย์ตามบทถ่ายทำที่เขียนไว้แล้วค่อยตัดภาพให้ตรงตามเสียงพากย์ สารคดีที่ใช้การเล่าเรื่องรูปแบบนี้เน้นให้ความสำคัญกับการสร้างบทบรรยายประกอบเรื่องเป็นอย่างมากเพราะต้องสื่อสารเนื้อหาให้ตรงตามภาพประกอบ

2. การสัมภาษณ์พร้อมบทบรรยายประกอบเรื่อง บทสัมภาษณ์และคำบรรยายเป็นการสร้างความรู้สึกร่วมที่มีจังหวะให้กับการถ่ายทำภาพยนตร์อย่างที่ไม่มียูทูปแบบตายตัว จากการที่คนในท้องถิ่นได้มีส่วนร่วมและเป็นส่วนหนึ่งในการถ่ายทำสารคดีจะสามารถเพิ่มความน่าสนใจให้กับผู้ชมและเสริมแต่งฉากที่ขาดหายไปในการถ่ายทำได้ เช่น ภาพยนตร์เรื่อง The Making of The Lord of the Rings และสารคดีได้หวันเรื่อง “Yummy Taiwan” เป็นต้น



ภาพที่ 2-32 สารคดีเรื่อง The Making of 'The Lord of the Rings' ปี 2003  
(<https://www.youtube.com>)



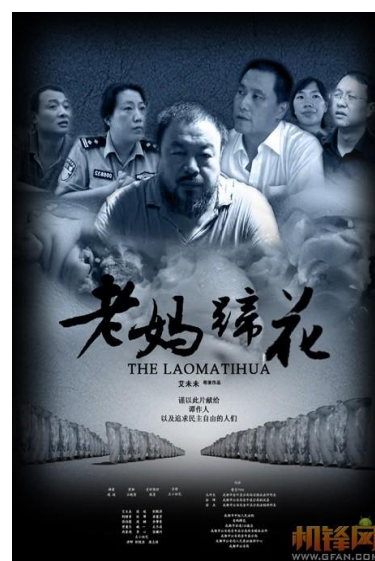
ภาพที่ 2-33 ภาพจากสารคดีในไต้หวันเรื่อง “Yummy Taiwan” ปี 2013 (<https://www.youtube.com>)

การสัมภาษณ์คือเทคนิคการเล่าเรื่องอย่างหนึ่งซึ่งเป็นวิธีการนำเสนอที่มีรูปแบบแตกต่าง มีเป้าหมายเพื่อการสัมภาษณ์เหตุการณ์และความรู้สึกของบุคคลด้วยการแลกเปลี่ยนภาษาพูดของนักแสดงและผู้กำกับ นอกจากนี้ในช่วงตัดต่อต้องนำเสียงของผู้ถูกสัมภาษณ์ใส่ไว้ในสารคดีด้วย

3. การถ่ายทำตามเหตุการณ์จริง ตั้งแต่ปี ค.ศ. 1990 เป็นต้นมาการสร้างสรรคดีสารคดีรูปแบบนี้เริ่มได้รับความสนใจอย่างแพร่หลายมากขึ้น ซึ่งมีรูปแบบที่ตรงข้ามกับการถ่ายทำสารคดีพร้อมบทบรรยายอย่างสิ้นเชิงเพราะเป็นสารคดีที่สนับสนุนการไม่แทรกแซงเรื่องราวและการเสริมแต่งเนื่องจากผู้จัดทำต้องการรักษาธรรมชาติของเรื่องราวกี่เกิดขึ้นจริงในชีวิต เน้นการบันทึกภาพตามหลักการความเป็นจริง เช่น สารคดีเรื่อง No. 16, Barkhor South Street และสารคดีเรื่อง The Laoma Tihua



ภาพที่ 2-34 สารคดีเรื่อง No. 16, Barkhor South Street  
ในปี 1996 (<https://www.youku.com>)



ภาพที่ 2-35 สารคดีเรื่อง The Laoma Tihua  
ในปี 2009 (<http://image.baidu.com>)

สารคดีรูปแบบนี้อ้างอิงการเล่าเรื่องมาจากเรื่องจริง โดยผู้จัดทำต้องเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งในประสบการณ์ชีวิตหรือแม้กระทั่งการนำเรื่องราวของตนเองทั้งหมดหลอมเข้าไปกับชีวิตของผู้ถูกถ่ายทำทำให้การกลั่นกรองรายละเอียด ความรู้สึกไปจนถึงเรื่องราวมีการรวมกลุ่มข้อมูลที่มีมูลเหตุมาจากเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นจริงไม่ใช่เป็นนิยายหรือบทละคร ดังนั้น หากไม่ใช้เวลาสั่งสมประสบการณ์ที่ยาวนานหรือไม่มีการสัมภาษณ์ในเชิงลึกอย่างถี่ถ้วนก็ยากที่จะเกิดผลงานแบบนี้ได้

ทั้งนี้ เพื่อให้การทำสารคดีประสบความสำเร็จตามเป้าหมายที่ตั้งไว้ มีเนื้อหาและหัวข้อการศึกษาที่มุ่งหมายเพื่ออธิบายการสืบทอดมรดกวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนานให้มีโครงสร้างการเล่าเรื่องที่ชัดเจน เสนอมุมมองความเป็นจริงจากประสบการณ์และความรู้สึกของบุคคลในท้องถิ่น ผู้วิจัยจึงเลือกใช้รูปแบบการถ่ายทำแบบการสัมภาษณ์พร้อมบทบรรยายประกอบเรื่อง

#### ความสามารถของสารคดี

สารคดีเป็นสื่อที่ทำหน้าที่ตีแผ่และบอกความเป็นจริงในสังคมมีความสามารถในการถ่ายทอดในตนเองโดยผู้เชี่ยวชาญส่วนใหญ่เชื่อว่าสารคดีมีประสิทธิภาพสำคัญ 4 ด้านคือด้านสังคม เศรษฐกิจ ความบันเทิงและสุนทรียศาสตร์ แม้ว่าสารคดีสั้นในประเทศจีนจะต้องผ่านการกำหนดเนื้อหาสาระโดยหน่วยงานพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติตามกฎหมายและนโยบายของประเทศ เพื่อให้งานสารคดีนั้นได้สร้างความรู้และจิตสำนึกอันดีร่วมกันของคนในสังคม ตลอดจนเพื่อสร้างอาหารทางจิตวิญญาณและความบันเทิงให้กับชนหมู่มาก นอกจากนี้ความสามารถที่สำคัญของสารคดีอีกประการหนึ่ง คือ การสร้างประสิทธิภาพทางสังคมเพราะสารคดีเป็นสื่อมวลชนและเครื่องมือสื่อสารให้แก่คนหมู่มาก มีภารกิจที่ต้องรับผิดชอบต่อประชาชนส่วนใหญ่ ดังนั้นสารคดีจึงถูกกำหนดให้ต้องสร้างจิตสำนึกทางสังคม ต้องเป็นเรื่องที่ได้รับการยอมรับจากคนในหมู่มาก ต้องเป็นการบันทึกแนวโน้มทางสังคม ตั้งประเด็นที่เป็นสาธารณะและส่งเสริมภารกิจการพัฒนาสังคม

สารคดีมีจุดเด่นอยู่ที่การแสดงออกและการถ่ายทอดภาษาโดยเฉพาะด้านความเรียบง่ายที่จะกลายเป็นมนต์เสน่ห์ให้ผู้ชมชื่นชอบผ่านการบอกเล่าเรื่องราวและวัตถุให้คนที่ไม่ทราบได้ทราบเรื่องราวและเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นจริง ปัจจุบันเทคนิคการถ่ายทำสารคดียังไม่มีเทคนิคที่ถูกต้องตายตัว ดังที่นักเขียนท่านหนึ่งชื่อ Siegfried Kracauer ได้เขียนหนังสือ “Theory of film : the redemption of physical reality” สะท้อนการคิดเชิงตรรกะว่า ภาพยนตร์ที่ดี คือ การสะท้อนความเป็นจริงโดยผู้กำกับ โดยสารคดีกับศิลปะเป็นเรื่องที่มีความเกี่ยวข้องกัน ดังนั้น การสร้างผลงานให้มีสุนทรียศาสตร์คือความสำเร็จที่ไม่จำเป็นต้องมีการกำหนดรูปแบบโดย Bertolt Brecht ผู้กำกับและเขียนบทละครเวทีชาวเยอรมันผู้โด่งดังแห่งศตวรรษที่ 20 ได้กล่าวไว้ว่า “ศิลปะไม่ใช่กระจกที่สะท้อนให้เห็นสังคมแต่เปรียบเสมือนก้อนที่คอยทุบทำลายคน” (FengJunmiao, 2003 หน้า 87)

### หลักสำคัญในการสร้างสรรค์สารคดี

ความสำเร็จของการสร้างสรรค์และกรรมวิธีการจัดสร้างสารคดีมีข้อกำหนดที่ค่อนข้างสูง วิธีการทำนอกจากจะต้องมีผู้กำกับและผู้ออกแบบสารคดีแล้ว ยังต้องประกอบด้วยผู้อำนวยการสร้างช่างตัดต่อภาพนักทำดนตรีและนักทำเสียงประกอบ เป็นต้น โดยสามารถสรุปหลักสำคัญได้ ดังนี้ (Shi Yi, 2007 หน้า 20)

1. หลักสำคัญในด้านเนื้อหาต้องเกิดมาจากการสะสมเหตุการณ์ในชีวิตจริงและเป็นเวลานานพอสมควรเพราะการสะสมประสบการณ์นี้มีผลกระทบต่อรายละเอียดคืบย่อยในการสร้าง ซึ่งจะกลายเป็นวัฒนธรรมพื้นฐานตามเอกลักษณ์ของตนเองอย่างหนึ่งทั้งยังจะสร้างสุนทรียศาสตร์ให้กับงานด้วย
2. หลักสำคัญในการสร้างต้องมาจากการปลูกฝังทางวัฒนธรรมความสามารถความเชี่ยวชาญและการแสวงหาความงาม
3. หลักสำคัญในการสร้างต้องอยู่ภายใต้หลักความอดทนต่อธรรมชาติไม่ใช้เพื่อการประชาสัมพันธ์เผยแพร่เพียงอย่างเดียวแต่ต้องมีคุณสมบัติของร่างกายและพลังกำลังที่ดีด้วยเพราะการถ่ายทำสารคดีต้องใช้เวลาในการถ่ายทำที่ยาวนาน

### การรวบรวมอารมณ์ในการสร้างสรรค์ผลงาน

ความรู้สึกคือส่วนสำคัญที่ทำให้เกิดศิลปะ ส่วนอารมณ์คือจุดสำคัญของแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์งานศิลปะ หากการทำงานสารคดีปราศจากอารมณ์ก็จะมีคุณสมบัติที่กลายเป็นอื่นทันทีและไม่ถือเป็นผลงานการสร้างสรรค์อย่างมีศิลปะที่แท้จริง ดังนั้น ผู้สร้างสารคดีที่ดีต้องเข้าใจหลักความงามในการถ่ายทอด การแสดงอารมณ์ของตนเองและสร้างอารมณ์ร่วมของผู้ชมให้อยู่ในระดับสูง จุดเด่นของการสะท้อนประสิทธิภาพการแสดงอารมณ์คือการสะท้อนให้เห็นถึงทัศนคติ แนวโน้มและการประเมินค่าหลังจากที่ผู้กำกับได้นำอารมณ์ใส่เข้าไปไว้ในผลงาน โดยประสบการณ์ทางอารมณ์คือขั้นตอนการสร้างอารมณ์ให้ผู้ชมเข้าใจแก่นแท้ของตัวละครค้นพบโลกภายในใจและการเผาไหม้อารมณ์ความรู้สึกของตัวละคร ดังนั้น การสร้างอารมณ์ให้มีความเป็นรูปธรรม ก็คือต้องลิ้มความเป็นตัวเองต้องทุ่มเทร่างกายแรงใจไปเพื่อการสร้างสรรค์ผลงานอย่างแท้จริง (Shi Yi, 2007 หน้า 21)

### จุดเด่นของสารคดี

ความแตกต่างของสารคดีและภาพยนตร์บันเทิงอยู่ที่องค์ประกอบของการทำงานไม่ใช้การเล่าเรื่องแต่อย่างไรก็ตาม การเล่าเรื่องตามความหมายของละครยังคงไม่เหมาะที่จะนำมาทำเป็นสารคดีอยู่ดี Edward Brian Reagan กล่าวว่า การเล่าเรื่องแบบละครคือการรวบรวมองค์ประกอบของความคิดสร้างสรรค์เพื่อถ่ายทอดกิจกรรมทางความรู้สึกผ่านการแสดงและประสบการณ์ โดยมี



ลักษณะที่พิเศษคือการเล่าเรื่องจะเป็นการรวมกลุ่มเวลาและสถานที่ด้วยรูปแบบที่เป็นเหตุและเป็นผลต่อกันต้องประกอบด้วยการมีเหตุเริ่มต้น มีจุดไคลแมกซ์และจุดจบ ซึ่งเป็นการแสดงการวิเคราะห์คาดเดาเหตุการณ์หนึ่งที่ต้องพิสูจน์ว่ารู้ได้อย่างไรและต่อไปจะเป็นอย่างไร Christian Metz กล่าวว่า การเล่าเรื่องแบบละครต้องมีจุดเริ่มต้นและจุดสิ้นสุดแยกจากโลกจริง ขณะเดียวกันเรื่องจริงก็ต้องผสานให้เข้ากับโลกจินตนาการ โดยมีจุดเริ่มต้นและจุดจบเช่นกัน สามารถกล่าวได้ว่าการเล่าเรื่องแบบละครเป็นเหมือนการเดินทางที่เน้นเรื่องเส้นทางของจุดจบ โดยสารคดีไม่จำเป็นต้องมีเหตุผลที่แน่นอนชัดเจนว่าจุดจบจะเป็นเช่นไร (Nie Xinru, 2007 หน้า 46-49)

เมื่อพูดถึงสารคดีการเน้นที่จุดเริ่มต้นและจุดจบ เน้นที่ความสัมพันธ์ของเหตุและผล และเน้นที่การเชื่อมต่อเรื่องราวถือเป็นเรื่องที่ไม่เหมาะสมเพราะการเล่าเรื่องของสารคดีมักใช้วิธีการวางโครงเรื่องไว้เป็นสำคัญ อีกทั้งไม่ใช่การวิเคราะห์สาเหตุเพื่อขยายผลการวางโครงเรื่อง แต่เป็นเหมือนการทำให้กระแสไฟฟ้าไหลเข้าวงจรซึ่งถือเป็นความสัมพันธ์โดยธรรมชาติที่ไม่จำเป็นต้องหาเหตุผลมาสนับสนุนและโครงเรื่องจะประกอบล้อมรอบเข้าด้วยกันอย่างอิสระและเน้นใจความสำคัญที่การรวมกลุ่มระหว่างกันหรือการเล่าเหตุและผลด้วยคำอธิบายง่ายๆ เช่น คำบรรยายหัวเรื่องย่อและดนตรี เป็นต้น การเล่าเรื่องสารคดีจำเป็นต้องเล่าเฉพาะใจความสำคัญ

#### ขั้นตอนการถ่ายทำของสารคดี

ขั้นตอนการสร้างสรรคสารคดีผู้สร้างมีแนวโน้มที่จะถ่ายทอดข้อมูลตามทัศนะ โดยมีจุดประสงค์เพื่อการสร้างสรรค์ผลงานที่ไม่ซ้ำตามแบบเดิมการสร้างสรรคงานสารคดีที่แท้จริงคือผู้กำกับต้องใช้อารมณ์และความรู้สึกของตนแสดงออกมาผ่านเทคนิคและวิธีการถ่ายทอดเรื่องราวที่น่าสนใจและสร้างความประทับใจด้วยการแสดงความหมายและบรรยายความรู้สึกที่เป็นนามธรรมเพื่อตอบโต้กับจิตวิญญาณของผู้ชม (Yang Jing, <http://media.people.com.cn>, เข้าถึงข้อมูลเมื่อวันที่ 8 มกราคม 2559) โดย Nie Xinru (2010 หน้า 231-235) ได้อธิบายขั้นตอนการถ่ายทำสารคดีไว้ดังนี้

1. การกำหนดรูปแบบด้วยแนวคิดที่ค่อนข้างเป็นนามธรรมแม้ว่ารูปแบบจะเป็นตัวกำหนดลักษณะของผลงานที่แสดงแนวคิดแต่ขณะเดียวกันก็ต้องกำหนดให้มีความเป็นสากลด้วย
2. การกำหนดหัวข้อคือการโน้มนำสิ่งที่เป็นนามธรรมของความหมายทางอุดมการณ์ของผลงานให้สามารถสร้างผลิตภัณฑ์ได้อย่างหลากหลายหรือกล่าวได้ว่าผลงานส่วนมากมีหัวข้อที่เหมือนกันหรือมีความหมายเดียวกัน
3. การกำหนดรูปแบบก่อนถ่ายทำหมายถึงการกำหนดเรื่องราวข้อเท็จจริงของหัวข้อก่อนการถ่ายทำให้มีเนื้อหาครอบคลุมภายใต้เรื่องจริงทั้งหมด ถ้าหากไม่มีการกำหนดหัวข้อถือว่าไม่เป็นการเดินหน้าแต่เป็นการทำตามใจตนเอง

จากแนวคิดดังกล่าวผู้วิจัยได้เลือกใช้ขั้นตอนการทำงานที่เริ่มจากการนำหัวข้อวางไว้ข้างหน้าเพราะการทำงานวิจัยแบบสร้างสรรค์ต้องกำหนดหัวข้อในการถ่ายทำไว้แน่นอน อีกทั้งยังตั้งชื่อว่า “รสชาติแห่งบ้านเกิด” ซึ่งชื่อสารคดีเป็นตัวกำหนดหัวข้อเกี่ยวกับการระลึกถึงรสชาติที่ทำให้ผู้ชมสามารถสัมผัสกับคนที่ถูกฝังอยู่ในส่วนลึกของจิตวิญญาณ ในความทรงจำและฝีมือการทำอาหารของแม่ อีกทั้งมีสไตล์แบบเรียบง่ายไม่หรูหราสงบนิ่งเหมือนการดำรงชีวิต

### การสร้างสรรคและการสื่อสารผ่านสารคดี

1. เงื่อนไขพื้นฐานที่จำเป็นของสารคดีที่ดีคือ รูปแบบชื่อเรื่องและสภาพแวดล้อม โดย 3 เรื่องนี้ถือเป็นเรื่องเดียวกัน หากไม่สามารถผสมผสานเงื่อนไขพื้นฐานได้อย่างลงตัวอาจส่งผลกระทบต่อความน่าสนใจของสารคดีได้ มาตรฐานที่ใช้วัดประสิทธิภาพของสารคดีคือต้องพิจารณาเรื่องการเลือกหัวข้อสารคดีเป็นสำคัญว่ามีข้อบกพร่องใดที่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพของการสร้างสรรคหรือไม่

2. การสื่อสารของสารคดี การนำเสนอเรื่องราวสารคดีและข่าวมีความเหมือนกันอยู่ที่การบันทึกเรื่องตามวัตถุประสงค์มาแสดงออกตามหัวข้อซึ่งที่จริงก็เหมือนกับการสร้างละครเรื่องหนึ่งที่ใช้วิธีการเล่าเรื่องมาถ่ายทอดสื่อสารตามอัตวิสัยและการมองโลกของผู้กำกับโดยละครเป็นเรื่องที่สมมุติขึ้น มีการใช้นักแสดงมาแสดงและมีการตัดต่อฉากการแสดง แต่สารคดีจะใช้เรื่องราวจากข้อเท็จจริงที่เกิดในชีวิตประจำวันมาสื่อสารเรื่องจริงและใช้คนในเหตุการณ์จริงมาถ่ายทำ (Shi Yi, 2007 หน้า 22)

การจัดทำสารคดีสามารถทำตามทรงสนะของตนเองด้วยการใช้เทคนิคการถ่ายทำที่หลากหลายแสดงให้เห็นความตรงไปตรงมาของภาพที่ส่งต่อไปยังผู้ชม ซึ่งแน่นอนว่าต้องมีการดำเนินการตัดต่อและเพิ่มเสียงเพลงเพื่อให้เนื้อหาที่ต้องการถ่ายทอดสามารถแสดงออกมาได้ในระดับสูง การถ่ายทอดข้อมูลอาหารว่างยูนนานด้วยการสร้างสรรค์ผลงานสารคดีสั้นจะทำให้เราทราบถึงการสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนาน อารมณ์ที่ซ่อนอยู่ภายในและจังหวะความรู้สึกของผู้ชมปัจจุบัน จากการแพร่กระจายและการพัฒนาไปอย่างรวดเร็วของเทคโนโลยีและสารสนเทศทำให้เห็นได้ชัดเจนว่าการสร้างภาพยนตร์และสารคดีเพื่อเผยแพร่ผ่านระบบอินเทอร์เน็ตมีผลต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ สามารถสร้างจุดยืนที่ทำให้ผู้ชมได้เห็นอาหารว่างยูนนานอย่างมีชีวิตชีวา โดยผลงานการศึกษาเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด: สารคดีสั้นเพื่อสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนาน” จะสามารถถ่ายทอดเอกลักษณ์และสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนานได้อย่างตรงประเด็น

## บทที่ 3

### การดำเนินการวิจัย

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยต้องการศึกษาข้อมูลเพื่อถ่ายทอดอัตลักษณ์ของอาหารว่างยูนนานที่มีจุดเด่นในเรื่องรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์และสะท้อนภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนยูนนานด้วยการใช้สื่อภาพเคลื่อนไหวที่สร้างความบันเทิงให้กับผู้ชมได้ทุกช่วงอายุในรูปแบบที่เรียกว่า “สารคดีสั้น” เพื่อถ่ายทอดเหตุการณ์และประสบการณ์ที่เกิดขึ้นตามจริง ซึ่งไม่เพียงแต่จะก่อให้เกิดความเพลิดเพลินและความสนุกสนานควบคู่ไปกับสาระที่แฝงอยู่ในสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนานแล้ว ยังสามารถทำให้ผู้ชมเกิดแนวคิดที่กว้างขวางจากการวิเคราะห์เรื่องราวตามข้อเท็จจริงและตามทัศนระมูมมองของผู้วิจัยและผู้เชี่ยวชาญด้านการทำอาหารที่เป็นบุคคลจริงในท้องถิ่น ตลอดจนมีส่วนช่วยส่งเสริมให้เกิดการประชาสัมพันธ์และตระหนักถึงความสำคัญในการอนุรักษ์และสืบต่อมรดกทางวัฒนธรรมอาหารว่างอันดั้งเดิมนี้ให้ยังคงมีคุณค่าสืบไป โดยผู้วิจัยได้ดำเนินการวิจัยดังนี้

#### การลงพื้นที่สำรวจภาคสนามเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารว่างยูนนาน

จากการลงพื้นที่สำรวจภาคสนามพบว่า มณฑลยูนนานมีความโดดเด่นด้านสภาพแวดล้อมทางภูมิประเทศของพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นภูเขาและที่ราบสูง ตลอดจนมีสภาพแวดล้อมทางภูมิอากาศที่เหมาะสมกับการปลูกพืชตลอดทั้งปีทำให้มณฑลยูนนานกลายเป็นแหล่งทรัพยากรทางธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ทั้งพันธุ์ไม้และพันธุ์สัตว์นานาชนิด อีกทั้งยังเป็นมณฑลที่มีทรัพยากรทางวัฒนธรรมที่หลากหลายเพราะเป็นถิ่นอาศัยของชนกลุ่มน้อยที่อพยพมาตั้งถิ่นฐานตั้งแต่สมัยสงครามจำนวน 26 ชนชาติ เช่น ชาวไต ชาวแมนจู ชาวมองโกล ชาวทิเบต ชาวป๋าย ชาวจ้วง และชาวเหมียว เป็นต้น ซึ่งจากเอกลักษณ์ทางภูมิศาสตร์และวัฒนธรรมนี้เองที่ทำให้มณฑลยูนนานกลายเป็นแหล่งศูนย์รวมอาหารที่มีความหลากหลายและมีเอกลักษณ์ตามภูมิปัญญาท้องถิ่น

วัฒนธรรมอาหารยูนนาน เกิดจากการผสมผสานรสชาติของชาวฮั่น (ชาวจีนแผ่นดินใหญ่) ในประเทศจีนกับรสชาติอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของชนกลุ่มน้อยแต่ละกลุ่ม โดยเฉพาะอาหารประเภท “อาหารว่าง” ถือเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมมากที่สุดทั้งจากคนพื้นเมืองและนักท่องเที่ยว เพราะเป็นอาหารที่หากินได้ง่าย มีขายทั่วไป เหมาะสำหรับการรับประทานในช่วงเวลาเร่งรีบและมีราคาถูก วัตถุดิบที่ใช้ทำอาหารว่างส่วนใหญ่ ได้แก่ ผักสด เนื้อสัตว์และเครื่องปรุงรสตามเอกลักษณ์ท้องถิ่น ทำให้อาหารว่างยูนนานมีความสดใหม่ กลิ่นหอม และมีรสชาติเปรี้ยวเผ็ดซึ่งถือว่าเป็น

อาหารที่มีความจัดจ้านมากกว่าอาหารจีนในมณฑลอื่นๆ โดยเฉพาะอาหารว่างยูนนานของเมือง  
คุนหมิงและอำเภอเจียนสู๋



ภาพที่ 3-1 แผนที่มณฑลยูนนานและสถานที่ถ่ายทำสารคดีสั้น 2 แห่งคือเมืองคุนหมิงและอำเภอ  
เจียนสู๋ (Lin Hongjun, 2015)

### อาหารว่างยูนนานในเมืองคุนหมิง

คุนหมิง (Kunming) เป็นเมืองหลวงและเมืองที่ใหญ่ที่สุดของมณฑลยูนนาน ตั้งอยู่บนที่  
ราบสูงละติจูดต่ำและอยู่ริมฝั่งทะเลสาบเดียนชือ (Dianchi) มีความสูงจากระดับน้ำทะเล 1,890 เมตร  
ทำให้สภาพอากาศโดยทั่วไปเย็นสบายตลอดทั้งปี มีอุณหภูมิเฉลี่ยอยู่ที่ประมาณ 16 องศา จนได้รับ  
สมญานามว่า “นครแห่งฤดูใบไม้ผลิ” คุนหมิงเป็นเมืองที่มีแสงแดดตลอดปี อากาศอบอุ่น อุณหภูมิ  
อากาศทั้งสี่ฤดูเย็นสบายโดยไม่ต้องเปิดเครื่องปรับอากาศ แต่บางครั้งสภาพอากาศในหนึ่งวันของ  
คุนหมิงก็แตกต่างกันมาก โดยในฤดูใบไม้ผลิและฤดูหนาวอากาศจะแตกต่างกันอย่างชัดเจนและเมื่อ  
มีฝนตกในฤดูร้อนอุณหภูมิก็จะลดลงทันที

เมืองคุนหมิงมีชื่อเสียงในฐานะเป็นศูนย์กลางด้านเศรษฐกิจ การค้า การท่องเที่ยว การ  
คมนาคมและประเพณีวัฒนธรรม ทำให้ในแต่ละปีมีนักท่องเที่ยว นักธุรกิจและประชาชนทั่วไป  
เดินทางมาเยือนมายังคุนหมิงเป็นจำนวนมาก ส่งผลให้คุนหมิงกลายเป็นเมืองใหญ่และมีการ  
กระจายตัวของประชากรในพื้นที่มากที่สุดในมณฑลยูนนานและจากการเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วของ  
จำนวนประชากรในพื้นที่ทำให้ปริมาณความต้องการด้านอาหารได้เพิ่มสูงขึ้นด้วย





ภาพที่ 3-2 ประตูม้าทองในคุนหมิง (Lin Hongjun, 2015) ภาพที่ 3-3 ประตูเมืองเก่ากวนตุ๋ (Lin Hongjun, 2015)

จากการศึกษาทางด้านประวัติศาสตร์พบว่า คุนหมิงถือเป็นเมืองศูนย์กลางอาหารที่มีชื่อเสียงด้านการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารที่เกิดจากประเพณีและวัฒนธรรมของชนกลุ่มน้อยหลายชนชาติในพื้นที่ ในอดีตคุนหมิง คือพื้นที่ยุทธศาสตร์สำคัญแห่งหนึ่งของประเทศจีนทำให้มีการเคลื่อนย้ายโรงงานและโรงเรียนจำนวนมากจากชายฝั่งทะเลตะวันออกและภาคกลางของประเทศจีนมายังคุนหมิง ในปลายปียุคจิ้นกั๋ว (ก่อนค.ศ.277) แม่ทัพจิวเจียวแห่งแคว้นฉู่ได้เข้ามายึดครองพื้นที่ในแถบคุนหมิงแล้วตั้งเป็นประเทศเตียน (มณฑลยูนนานในปัจจุบัน) ทำให้คุนหมิงได้รับอิทธิพลด้านประเพณีและวัฒนธรรมของแคว้นฉู่มาด้วยจนเกิดเป็นการผสมผสานรสชาติอาหารเข้าด้วยกัน ในปี ค.ศ.1206 มองโกลได้นำทัพทหารเข้ามาทำลายราชอาณาจักรต้าเหลีและสร้างมณฑลยูนนานขึ้นทำให้อาหารได้รับอิทธิพลของรสชาติตามแบบมองโกลเรีย ในปี ค.ศ.1377 ราชวงศ์หมิงได้นำรสชาติอาหารเจียงหนานเข้ามาในยูนนาน ในปี ค.ศ.1206 อู๋ซานกุ้ยแห่งราชวงศ์ซิงได้นำกองทัพเข้ามาในยูนนานทำให้อาหารยูนนานมีรสชาติผสมผสานของอาหารแย่นเลียว (Yanliao) และในสมัยสงครามต่อต้านญี่ปุ่นปี ค.ศ.1914 ชาวจีนได้อพยพหนีสงครามจากทิศตะวันตกไปยังทิศใต้ของประเทศซึ่งเป็นที่ตั้งของมณฑลยูนนานทำให้อาหารยูนนานโดยเฉพาะอาหารว่างกลายเป็นอาหารที่มีรสชาติหลากหลายจากการเดินทางเข้ามาเป็นจำนวนมากของชนกลุ่มน้อยชนชาติต่างๆ ในยุคนี้ ปัจจุบัน จากการตั้งรกรากและถิ่นฐานของชนกลุ่มน้อย 26 กลุ่มในยูนนานทำให้อาหารว่างยูนนานยังคงมีรสชาติตามแบบดั้งเดิมเมื่อพันปีก่อนและได้รับการสืบทอดมรดกไว้เป็นอย่างดี

### อาหารว่างยูนนานในอำเภอเจียนสู่ย

อำเภอเจียนสู่ย (Jianshui) คือเมืองเก่าที่มีประวัติศาสตร์ยาวนานกว่า 1,300 ปี ตั้งอยู่ชายฝั่งทางเหนือเขตหงเหอโจว (Honghezhou) หรือแม่น้ำแดง ซึ่งห่างจากเมืองคุนหมิงไปทางทิศใต้ของยูนนานประมาณ 220 กิโลเมตรในเขตปกครองตนเองชนชาติอาช่าและอีหงเหอ พื้นที่อำเภอรวม 3,789 ตารางกิโลเมตร และมีชนกลุ่มน้อยอาศัยอยู่ในพื้นที่เป็นจำนวนมาก เช่น ชาวฮั่น ชาวอี ชาว

หุย ชาวอาฮา ชาวเผ่าไตและชาวเผ่าเหมียว เป็นต้น เจี้ยนฮุยเป็นเมืองโบราณที่อนุรักษ์สถานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมไว้เป็นอย่างดี จากความหลากหลายทางประเพณี ภาษา และวัฒนธรรม ส่งผลให้เจี้ยนฮุยเป็นอำเภอที่มีความหลากหลายทางด้านอาหารเป็นอย่างมาก โดยอาหารประจำเมืองที่ขึ้นชื่อและเป็นที่ยุ่จักกันดีมี “18 เมนูเด็ด” ได้แก่ ไก่ตุ๋นหม้อไอน้ำ ก๋วยเตี๋ยวข้ามสะพาน ผักฉ่ำหยา ทับทิม เต้าหู้ย่าง รากบัวยัดไส้ข้าวเหนียว เป็ดย่างซวีเจียง รังนก โจ๊กรังนก ขนม รังนก ขนมซ้อจี้เกา หมูผัดหยางหน่าย ส้มเซ่ง ผัดแตงกวาดอง มันเทศบดน้ำตาล ก๋วยเตี๋ยวเส้นเยื่อมันเทศ ข้าวผัดเต้าหู้ และลูกแพร์แดง



ภาพที่ 3-4 Tingziyun Resort (Lin Hongjun, 2015) ภาพที่ 3-5 ร้านค้าในเป่ย์เจิ้งฟาง (Lin Hongjun, 2015)

### อาหารว่างยูนนานที่มีเอกลักษณ์ตามแบบรสนชาติแห่งบ้านเกิด

เนื่องจากมณฑลยูนนานถือเป็นมณฑลที่มีขนาดใหญ่และมีความอุดมสมบูรณ์ด้านวัตถุดิบในการประกอบอาหารทำให้วิธีการรับประทานอาหารและรสชาติของอาหารแตกต่างกันไปตามแต่ละเขตพื้นที่ เช่น ในเขตปกครองตนเองชนชาติไทสิบสองปันนาที่อยู่บริเวณทิศใต้ของมณฑลยูนนานมีวิธีการรับประทานอาหารประเภทเส้นก๋วยเตี๋ยวที่ใช้วัตถุดิบจำพวกเส้นสด แต่เขตทิศเหนือของมณฑลยูนนานจะใช้เส้นแห้งเนื่องจากอยู่สูงจากระดับน้ำทะเลค่อนข้างมาก เป็นต้น จากการศึกษาข้อมูลอาหารว่างยูนนานที่มีชื่อเสียงพบว่า สามารถแบ่งเป็นประเภทใหญ่ๆ ได้ 3 ประเภท คือ 1) อาหารว่างประเภทเส้นก๋วยเตี๋ยว ถือเป็นอาหารว่างจานสำคัญที่นับวันยิ่งทวีคุณค่าความรู้สึกหวานแทนที่เพิ่มขึ้นไปตามอายุของผู้คนในพื้นที่ และเป็นอาหารจานโปรดที่เมื่อคนยูนนานกลับมาถึงบ้านเกิดจะต้องรับประทานเป็นจานแรก 2) อาหารว่างประเภทแป้งย่าง และ 3) อาหารว่างประเภทเต้าหู้ อาหารสองประเภทนี้คืออาหารที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์และเมื่อได้รับประทานจะต้องทำให้นึกถึงความทรงจำในวัยเยาว์ที่ได้กินกับครอบครัว เพื่อน และถือเป็นอาหารที่มีความสำคัญเป็นอย่างสูง

อาหารว่างยูนนานที่มีเอกลักษณ์ตามแบบรสชาติแห่งบ้านเกิดที่ผู้วิจัยเลือกถ่ายทำในครั้งนี้ มี 6 ชนิด ได้แก่ แป้งแผ่นกวนตุ้ ก้วยเตี๋ยวั่วว่เหลียง ก้วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ช่วยกองทัพ ก้วยเตี๋ยวหมูลวก ก้วยเตี๋ยวข้ามสะพานและเต้าหู้ย่างโดยเหตุผลในการเลือกอาหารดังกล่าวมีดังนี้

1. ถือเป็นอาหารว่างที่คนในมณฑลยูนนานนิยมรับประทาน คนในต่างประเทศให้การยอมรับและเป็นอาหารว่างที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ที่ท้องถิ่นมากที่สุด ถือเป็นอาหารที่เป็นหน้าเป็นตาของคนในท้องถิ่นที่เมื่อคนต่างถิ่นที่เดินทางมาเยือนจะต้องลองชิมรสชาติความอร่อยและเรียนรู้วิธีการรับประทานอาหารที่มีความพิถีพิถันนี้ให้ได้ หรือแม้แต่กระทั่งคนพื้นถิ่นเองแทบจะเรียกได้ว่าไม่มีใครไม่เคยทานอาหารว่างนี้

2. เป็นอาหารว่างที่มีประวัติศาสตร์ความเป็นมาอย่างยาวนาน แม้ว่าอาหารดังกล่าวจะไม่ได้มีต้นกำเนิดที่แท้จริงมาจากในมณฑลยูนนานแต่เพราะจากการรวมตัวกันของชนกลุ่มน้อยในพื้นที่ทำให้อาหารว่างดังกล่าวพัฒนารสชาติจนมีความเป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่นที่โดดเด่น

#### การคัดเลือกผู้เชี่ยวชาญด้านการทำอาหารว่างยูนนาน

การถ่ายทำสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด : สารคดีสั้นเพื่อสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนาน” ได้ดำเนินเรื่องด้วยการถ่ายทอควิถีชีวิตและความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารว่างยูนนานสลับกับการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญที่เป็นผู้สืบทอดมรดกวัฒนธรรมอาหารว่างยูนนานที่มีอาชีพเป็นพ่อครัวหรือก๊วก (Cook) และเจ้าของธุรกิจขายอาหารว่างที่ประกอบกิจการอยู่ในเมืองคุนหมิงและที่อำเภอเจียนซู่ย โดยทั้งหมดคือผู้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารว่างตามธรรมชาติที่แตกต่างกันไปและมีปณิธานที่แน่วแน่เพื่อสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมอาหารว่างเหมือนกัน



ภาพที่ 3-6 ถ่ายภาพร่วมกับผู้เชี่ยวชาญในเจียนซู่ย (Lin Hongjun, 2015)

### การสัมภาษณ์ข้อมูลเบื้องต้นผู้เชี่ยวชาญจำนวน 4 ท่าน มีรายละเอียดดังนี้

1. อาจารย์เฉิน (Mr.Chen Shaokun) เป็นพ่อครัวในเมืองคุนหมิง ในตอนเด็กพ่อของเขามีชื่อเสียงเป็นอย่างมากในเรื่องการทำผัดก๋อง ตอนเขาอายุได้ 15 ปี ก็เริ่มเรียนเทคนิควิธีการทำอาหารในประเทศจีน เมื่อเรียนจบได้สมัครเดินทางไปทำงานที่ประเทศเยอรมันและสิงคโปร์อยู่นานหลายปี หลังจากนั้นได้เดินทางกลับมาประเทศจีนและอาศัยอยู่ที่เมืองคุนหมิง จากประสบการณ์การทำอาหารที่ได้เรียนรู้มาจากต่างประเทศและความรักที่มีต่ออาหารยูন্নาน ทำให้เขาคิดค้นสูตรอาหารตามแนวความคิดทำอาหารแบบดั้งเดิมผสมผสานกับนวัตกรรมใหม่ๆ ขึ้นเป็นจำนวนมาก อาจารย์เฉินมีความรู้ความเข้าใจการทำอาหารว่างยูন্নาน มีความชำนาญในการเลือกสรรและการใช้วัตถุดิบในการทำอาหารว่างเป็นอย่างดี ทั้งยังเป็นพ่อครัวที่มีความพิถีพิถันเรื่องขั้นตอนการทำและใส่ใจเรื่องรสชาติเป็นสำคัญด้วย



ภาพที่ 3-7 Mr. Chen Shaokun (Lin Hongjun, 2015)

2. หยางหย่ง (Mr.Yang Yong) คือผู้สืบทอดกรรมวิธีการทำเป็อย่างของเขตกวางตุ้งเมืองคุนหมิงเคยได้รับรางวัลจากกระทรวงวัฒนธรรมจีนให้เป็นบุคคลผู้สืบทอดมรดกทางวัฒนธรรม และในปี ค.ศ. 2011 ได้รับยกย่องให้เป็นนักสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมจีนที่สำคัญคนหนึ่ง เป็อย่างของหยางหย่งไม่เพียงแต่มีรสชาติที่เป็นต้นตำหรับเท่านั้น ยังเป็นเป็อย่างที่ไม่ปนเปื้อนสารเคมีด้วย จากความใส่ใจด้านสุขภาพของผู้บริโภคและความพิถีพิถันในเรื่องรสชาติอาหารทำให้มีครั้งหนึ่งเขาได้เลือกเมล็ดข้าวเจ้าจากจำนวน 10 ต้นมาใช้ทำเป็ที่เหมาะสมที่สุดเขาเชื่อว่าความแตกต่างทางวัฒนธรรมในปัจจุบันไม่หยุดที่จะลดทอนความสำคัญของวัฒนธรรมในอดีตลง ดังนั้นเทคนิคการทำเป็อย่างอาจจะค่อยๆ สูญหายไปซึ่งมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องทำให้คนรุ่นหลังหันกลับมารักและชื่นชอบอาหารว่างยูন্নานชนิดนี้





ภาพที่ 3-8 Mr. Yang Yong (<http://chuansong.me>)

3. อาหลง (Mr. Long Zhilei) เป็นเจ้าของธุรกิจขายก๋วยเตี๋ยวในอำเภอเจียนสู่ยที่คลุกคลีอยู่กับอาหารประเภทเส้นก๋วยเตี๋ยวมาตั้งแต่เป็นเด็กฝึกงานทำเส้นก๋วยเตี๋ยวในปี ค.ศ. 1998 มาจนปัจจุบันเป็นเจ้าของธุรกิจขายก๋วยเตี๋ยว 2 สาขาในอำเภอเจียนสู่ยชื่อ “Hongqi Shishe” (ร้านอาหารแดง) อาหลงเล่าว่า จากค่าเช่าพื้นที่ร้านและค่าจ้างแรงงานที่เพิ่มขึ้นทำให้รายได้ที่ได้มาจากการขายก๋วยเตี๋ยวพอเลี้ยงปากเลี้ยงท้องไปได้เพราะคนส่วนใหญ่ไม่ค่อยนิยมรับประทานก๋วยเตี๋ยวเหมือนเมื่อหลายสิบปีก่อน ปัจจุบันเขายังไม่หยุดคิดค้นและพัฒนาเส้นก๋วยเตี๋ยวในรูปแบบใหม่ และหวังว่าในอนาคตอันใกล้นี้จะสามารถขยายตลาดเส้นก๋วยเตี๋ยวในอำเภอเจียนสู่ยให้กว้างขวางขึ้น



ภาพที่ 3-9 Mr. Long Zhilei (Lin Hongjun, 2015)

4. เกาเล่อ (Mr.Gao Le) เป็นผู้สืบทอดกิจการธุรกิจขายเต้าหู้ย่างของพ่อภรรยาที่เปิดมานานกว่า 30 ปีในเจี้ยนซู่ เกาเล่อเคยประกอบอาชีพเป็นไกด์นำเที่ยวมาหลายปีทำให้เขาเคยกินอาหารว่างที่ขายอยู่ในประเทศจีนมาแล้วเกือบทั้งหมด แต่สุดท้ายก็หวนคิดถึงรสชาติแห่งบ้านเกิดและเดินทางกลับมาที่อำเภอเจี้ยนซู่พร้อมกับภรรยา เขาเชื่อในแง่ดีว่า อาหารว่างตามแบบวัฒนธรรมดั้งเดิมคือรสชาติที่ตราตรึงอยู่ในใจของมนุษย์ที่ไม่ว่าจะรอนานเท่าไรก็ไม่สามารถจางหายไป



ภาพที่ 3-10 Mr. Gao Le (Lin Hongjun, 2015)

### การวางแผนแบบร่างสารคดีสั้นและการจัดทำสตอรี่บอร์ด (Story Board)

การสร้างสรรคผลงานสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” ได้วางแผนโครงเรื่อง โดยมีประเด็นหลักอยู่ที่เรื่องราวการสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนานที่ไม่เพียงสะท้อนเรื่องราวความรักความผูกพันที่เกิดจากการรับประทานอาหารกับครอบครัวเท่านั้น แต่ยังต้องการแสดงความรู้สึกผูกพันภายในใจที่ดิ้นรนและการยอมรับร่วมกันของสังคม

#### วิเคราะห์กรณีศึกษาที่เกี่ยวข้อง

จากการศึกษาพบว่ารายการโทรทัศน์ส่วนหนึ่งที่ฉายในได้ทุกวันและการผลิตรายการสารคดีของประเทศจีนแผ่นดินใหญ่มีการผลิตสารคดีเกี่ยวกับอาหารหลายรายการ โดยมีเนื้อหาพื้นฐานจัดทำเพื่อถ่ายทอดเอกลักษณ์ของวัฒนธรรมอาหารเป็นหลัก ทั้งนี้ยังไม่มีรายการไหนที่มุ่งเจาะจงและอธิบายจุดเด่นในเชิงลึกของอาหารว่าง อีกทั้งปัจจุบันสารคดีสั้นที่ถ่ายทอดเรื่องราวและแนะนำอาหารว่างของมณฑลยูนนานประเทศจีนยังไม่เคยมีบุคคลใดทำมาก่อน ซึ่งนี่คือแรงบันดาลใจสำคัญในการขับเคลื่อนให้เกิดผลงานการสร้างสรรคสารคดีสั้นเพื่อการสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมอาหารว่างยูนนาน เรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด”

สารคดีอาหารชื่อ “A Bite of China” ของสถานีวิทยุโทรทัศน์กลางแห่งประเทศไทยจีน (CCTV) เริ่มออกอากาศตอนแรกในปี ค.ศ. 2012 และตอนที่ 2 ในปี ค.ศ. 2014 เป็นสารคดีแนะนำอาหารในแต่ละพื้นที่ของประเทศไทยและมีบางตอนที่เนื้อหามีเกี่ยวกับอาหารว่าง สารคดีนี้เป็นเรื่องราวของรูปแบบอาหารตามกระแสการพัฒนาและความเร่งรีบในชีวิตประจำวันนิสัยการรับประทานอาหารที่แตกต่างกันของแต่ละท้องถิ่น การลิ้มรสความอร่อยของอาหารที่มากหน้าหลายตาในประเทศไทย รวมถึงรูปแบบวิถีชีวิตของคนจีนที่คล้ายคลึงกับคนตะวันออกในประเทศอื่นๆ เป็นต้น



ภาพที่ 3-11 สารคดีเรื่อง A Bite of China ตอนที่ 1      ภาพที่ 3-12 สารคดีเรื่อง A Bite of China ตอนที่ 2

([www.cctv.com](http://www.cctv.com))

([www.cctv.com](http://www.cctv.com))

เช่นเดียวกับสารคดีของสถานีโทรทัศน์สาธารณะได้หวัน เรื่อง “Taiwan cuisine” และสารคดีเรื่อง “ตำนานความอร่อยแห่งสหัสวรรษ” ที่ผลิตโดยสถานีโทรทัศน์ NHK ของประเทศญี่ปุ่น



ภาพที่ 3-13 สารคดีเรื่อง Taiwan cuisine

ภาพที่ 3-14 สารคดีเรื่องตำนานความอร่อยแห่งสหัสวรรษ

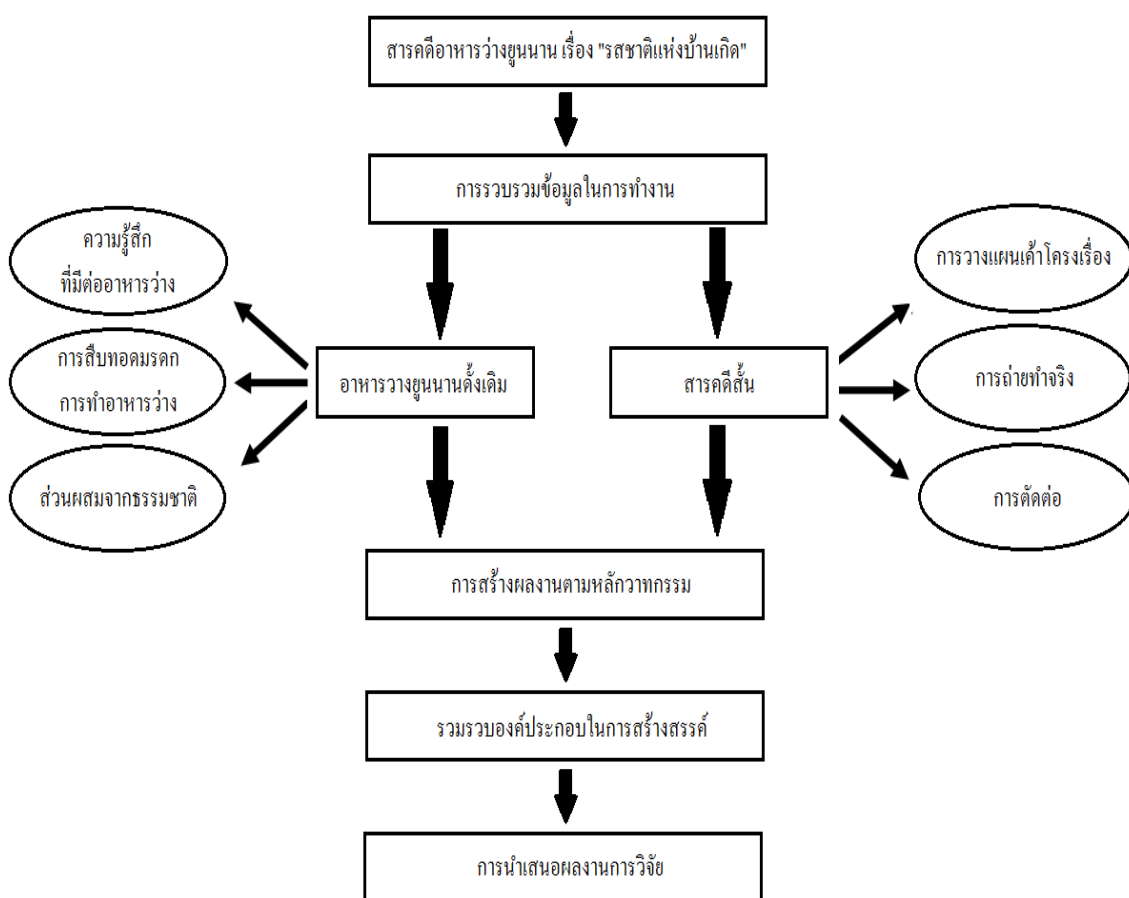
(<http://open.163.com>)

(<http://open.163.com>)

สารคดีในข้างต้น นอกจากจะมีผู้ร่วมแสดงเป็นจำนวนมากแล้ว ยังจำเป็นต้องมีเงินลงทุนมหาศาลในการถ่ายทำซึ่งผลลัพธ์สุดท้ายของการถ่ายทำคือความเป็นธรรมชาติของสถานการณ์และเรื่องราวที่น่าติดตามแต่เนื่องจากข้อจำกัดทางด้านการลงทุนของผู้วิจัยทำให้การลดทฤษฎีและการค่าใช้จ่ายต่างๆ ในการถ่ายทำคือสิ่งที่ผู้วิจัยต้องตระหนักเป็นอย่างมาก

### การวางแผนการศึกษา

การถ่ายทำสารคดีสั้นมีรูปแบบที่แตกต่างจากการถ่ายโฆษณา มิวสิควิดีโอ และภาพยนตร์ ในเชิงพาณิชย์อย่างชัดเจนในด้านการตัดต่อและการเพิ่มเติมส่วนประกอบอื่นๆ ภายหลังจากถ่ายทำ อีกทั้งรูปแบบการทำสารคดีไม่สามารถที่จะวางแบบบทพูดหรือบทการถ่ายทำได้ล่วงหน้าเหมือนบทละคร ผู้วิจัยจึงวางแผนและกำหนดขั้นตอนการศึกษาถ่ายทำ ดังนี้

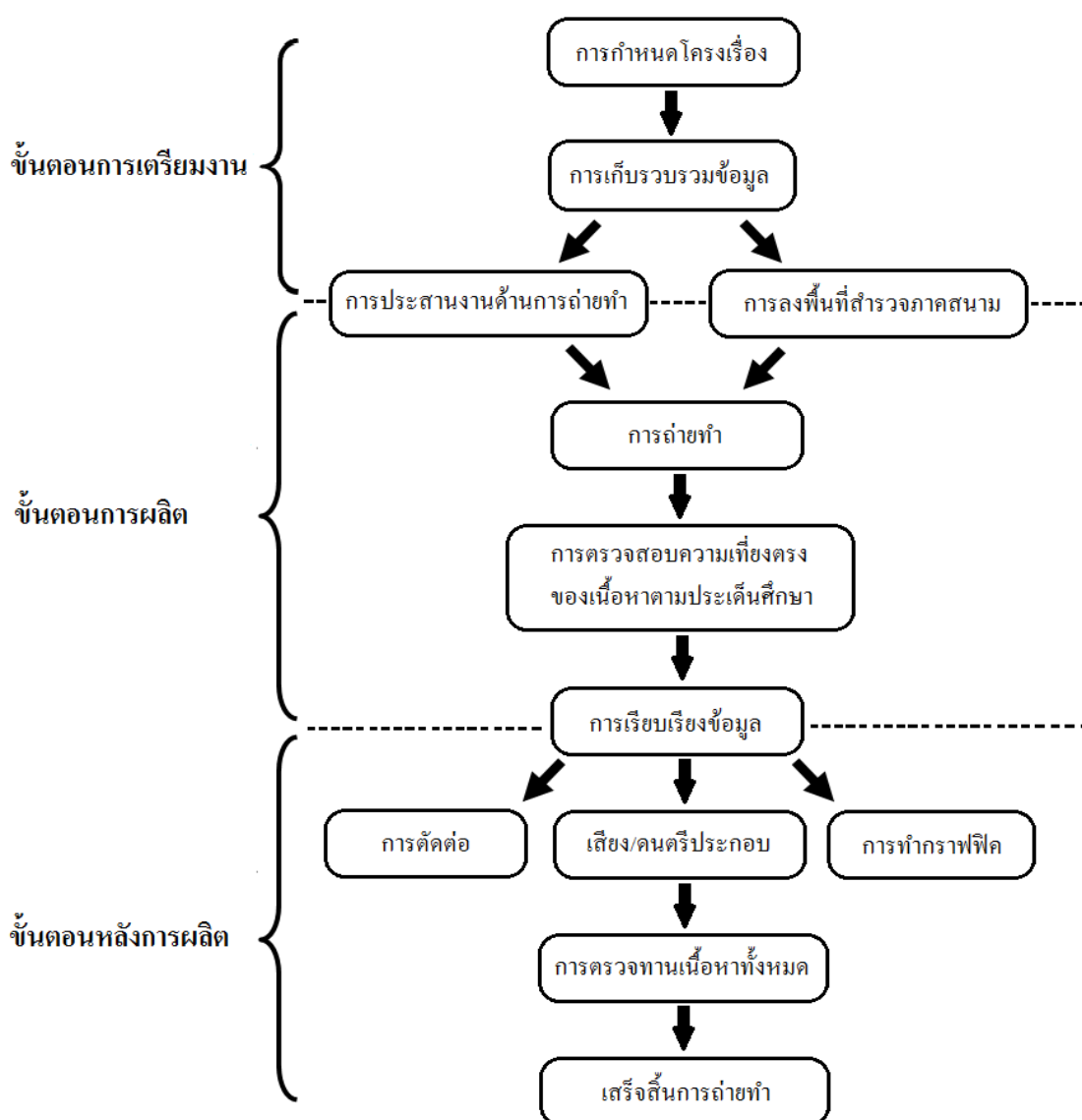


ภาพที่ 3-15 แผนการศึกษาเพื่อจัดทำสารคดีเรื่อง“รสชาติแห่งบ้านเกิด” (Lin Hongjun, 2015)



### การวางแผนขั้นตอนการถ่ายทำสารคดี

สารคดี คือการนำเสนอเรื่องราวและเหตุการณ์ตามความเป็นจริงที่เคยเกิดขึ้นและมีอยู่จริง ทำให้ต้องใช้เวลาในการสังสมประสบการณ์และเตรียมข้อมูลเป็นเวลาที่ค่อนข้างนาน นอกจากนี้ยังต้องมีการนำเสนอ เรียบเรียง และสร้างสรรค์ให้ผู้ชมได้รับความสาระความรู้ เกิดความรู้สึกรักใคร่ และมีอารมณ์ร่วมกับเนื้อหาที่กำหนดไว้ด้วย ดังนั้นเพื่อป้องกันความผิดพลาดและหลีกเลี่ยงประเด็นที่อาจทำให้ข้อมูลไม่ถูกต้องครบถ้วน ผู้วิจัยจึงได้วางแผนขั้นตอนการจัดทำสารคดีไว้ดังนี้



ภาพที่ 3-16 ขั้นตอนการจัดทำสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” (Lin Hongjun, 2015)

### การกำหนดโครงเรื่อง

ประเด็นหลักในการสร้างสรรค์สารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” คือการนำเสนอและถ่ายทอดมุมมองของอาหารว่างยูนนานจากผู้สืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมอาหารด้วยการบรรยายเหตุการณ์และการสัมภาษณ์เพื่อแสดงเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของอาหารว่างยูนนานให้สาธารณชนได้เห็นในมุมมองด้านต่างๆ เช่น ประเพณี วัฒนธรรม ประวัติศาสตร์ ภูมิศาสตร์ และภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นต้น ทั้งยังสอดแทรกแนวคิดในการยื่นหยัดเพื่อสืบทอดมรดกอาหารว่างยูนนานและแพร่กระจายความรู้สึกลึกซึ้งเพื่อสร้างความกระตือรือร้นให้แพร่กระจายไปยังผู้อื่นได้

### การกำหนดเวลาและสถานที่ในการถ่ายทำ

จุดมุ่งหมายสำคัญของการศึกษาในครั้งนี้คือเพื่อถ่ายทอดสาระความรู้และสร้างความปลอดภัยให้กับผู้ชมเกี่ยวกับอาหารว่างในเขตพื้นที่เมืองคุนหมิงและพื้นที่อำเภอเจียนซู่ มณฑลยูนนาน ประเทศจีน ทั้งนี้เพื่อให้สามารถตอบสนองต่อวิถีชีวิตที่เร่งรีบและสอดคล้องกับการแพร่กระจายข้อมูลไปอย่างรวดเร็วผ่านระบบสารสนเทศไร้สายในปัจจุบัน ผู้วิจัยจึงกำหนดเป็นสารคดีสั้นจำนวน 1 ตอน และมีความยาวประมาณ 15-20 นาที

### การเลือกดนตรีประกอบฉาก

ดนตรี คือเครื่องมือที่สามารถสร้างความรู้สึกพิเศษในการสื่อสารได้อย่างหนึ่ง สามารถถ่ายทอดความรู้สึกนึกคิดแทนคำพูดของมนุษย์ได้มากกว่าใช้ภาษาทั่วไปและสามารถสร้างอารมณ์ที่เกิดขึ้นจริงในชีวิตให้เป็นศิลปะได้ ทั้งนี้การเลือกดนตรีหรือเพลงบรรเลงประกอบฉากที่เหมาะสมจะทำให้ผู้ฟังเกิดจินตนาการตามได้ดีขึ้น ซึ่งจากความต้องการและรสนิยมของการดูโทรทัศน์ที่สูงขึ้นทำให้ผู้วิจัยต้องคำนึงถึงความเหมาะสม ความถูกต้อง และการจัดสรรดนตรีให้ลงตัวกับเนื้อเรื่องได้อย่างสวยงาม

การถ่ายทำสารคดีเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” ผู้วิจัยวางแผนเลือกใช้เพลงพื้นบ้านที่เป็นที่นิยมในเมืองคุนหมิงและอำเภอเจียนซู่ โดยเพลงและดนตรีประกอบฉากเหล่านี้จะมีบทบาทสำคัญในการสร้างแรงดึงดูด เติมเต็มความรู้สึก สร้างความสนใจ เป็นสีสันอย่างหนึ่งในการรับชม และทำหน้าที่สำคัญในฐานะเป็นนักร้องอีกคนหนึ่งด้วย

## วิธีการดำเนินเรื่อง

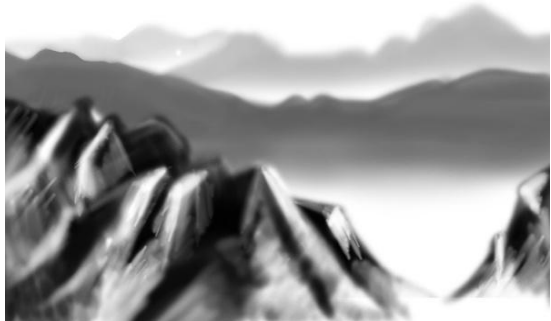
เพื่อให้การถ่ายทำสารคดีมีวิธีการดำเนินเรื่องที่ครอบคลุมตามประเด็นที่ศึกษาและส่งผลให้เกิดการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ ผู้วิจัยได้กำหนดแนวทางวิธีการดำเนินเรื่องในการถ่ายทำสารคดีไว้ดังนี้

ชื่อผู้ถูกสัมภาษณ์	ฉากการถ่ายทำ	เสียง/ดนตรีบรรยาย
	ฉากตัวแทนในสารคดีสั้น เช่น การถ่ายภาพโคลสอัพ (Close-Up Photography) กรรมวิธีการทำอาหารว่าง เป็นต้น	บทแนะนำสารคดี ↓
Mr. Long Zhilei	ก๊วยเตี๋ยหมูลวก (ชวนโรห์หมี่เซี่ยน) ↓ บทสัมภาษณ์ ↓ ก๊วยเตี๋ยข้ามสะพาน (ก๊วยเจียวหมี่เซี่ยน) ↓ บทสัมภาษณ์	↓ ↓
	บรรยากาศทั่วไปของอำเภอเจียนฮุย	↓
	วิธีการทำเต้าหู้	↓
Mr. Gao Le	ร้านเต้าหู้ ↓ บทสัมภาษณ์ ↓ เต้าหู้ย่าง	↓ ↓
	บรรยากาศทั่วไปของเมืองคุนหมิง	↓
Mr. Chen Shaokun	ก๊วยเตี๋ยถั่วเหลือง (โต้วฮวามี่เซี่ยน) ↓ บทสัมภาษณ์ ↓ ก๊วยเตี๋ยตุ๋นหม้อเตาถ่าน (เสี่ยวก๊วยหมี่เซี่ยน) ↓ บทสัมภาษณ์ ↓ ก๊วยเตี๋ยเส้นใหญ่ช่วยกองทัพ (เจิงซงค้ำจิวเจือ)	↓ ↓ ↓ ↓
	บรรยากาศทั่วไปของเมือง	↓
Mr. Yang Yong	บทสัมภาษณ์ ↓ แป้งแผ่นและแป้งแผ่นย่าง ↓ จากเก็บร้าน	↓
Mr. Chen Shaokun	ไปส่งเพื่อน และกลับมาจัดร้านต่อ	บทสรุป ↓
Mr. Gao Le	ฉากแผงขายเต้าหู้ย่างที่เต็มไปด้วยความคึกคักและมีชีวิตชีวา	
Mr. Long Zhilei	จากปิดร้าน	


ตารางที่ 3-1 วิธีการดำเนินเรื่อง




### การจัดทำสตอรี่บอร์ด (Story Board)



สตอรี่บอร์ด (Story Board) คือการเขียนกรอบแสดงเรื่องราวที่สมบูรณ์ของหนังสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” ให้เห็นลำดับขั้นตอนตามเนื้อเรื่องที่ชัดเจนขึ้น โดยผู้วิจัยได้วางแผนรายละเอียดที่จะปรากฏในแต่ละฉากหรือแต่ละหน้าจอ เช่น เนื้อเรื่อง ภาพเคลื่อนไหวมุกกล้องและแสงเงา เป็นต้น ด้วยการสเก็ตซ์ภาพ (Sketches) ของฉาก (Shot) ต่างๆ จากบทไว้ดังนี้

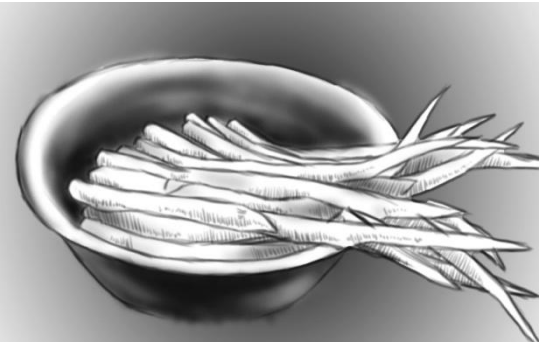


ลำดับ (Shot)	ภาพร่างการถ่ายทำ (Scene)	บทบรรยาย (Story)
1	<p>ฉาก: สภาพแวดล้อมทั่วไป เช่น เทือกเขา เมืองยูนนาน ผู้คน ถนนหนทาง เป็นต้น</p> 	<p>เมื่อคิดถึงบ้านเกิด ความทรงจำแรกที่มนุษย์เกือบทุกคนต้องนึกถึงคือรสชาติของอาหารว่างที่ทำมาจากวัตถุดิบและกรรมวิธีการผลิตเฉพาะถิ่น โดยการรับรู้ความรู้สึกที่แท้จริงนี้จะเกิดขึ้นได้ก็ต่อเมื่อผู้นั้น ได้ลิ้มรสความอร่อยของอาหารว่างจานนั้นด้วยตนเอง</p> <p>จากการผสมผสานทางวัฒนธรรม ตลอดจนลักษณะภูมิประเทศที่เป็นเอกลักษณ์ส่งผลให้คนยูนนานมีความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารว่างที่ไม่เหมือนใคร เช่นกันและจากความหลากหลายของสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติและความสะดวกสบายของสภาพภูมิอากาศทำให้มณฑลยูนนานเป็นต้นกำเนิดของแหล่งวัตถุดิบอาหารที่อุดมสมบูรณ์ เมื่ออาหารว่างยูนนานได้ให้ความโดดเด่นต่อพื้นที่บวกกับการได้รับสืบทอดมรดกทางอารมณ์ที่แข็งแกร่งทำให้อาหารว่างยูนนานกลายเป็นอาหารที่มีรสชาติที่ตราตรึงอยู่ในใจผู้คนเสมอมา</p>



ลำดับ (Shot)	ภาพร่างการถ่ายทำ (Scene)	บทบรรยาย (Story)
2	ฉาก: ชื่อเรื่องของสารคดี “รสชาติแห่งบ้านเกิด” 	เพลงเดี่ยวเหอทางสู่ย (Xiaohe Tangshui) ผลงานเพลงของนายอินอึ้ง (Mr. Yin Yigong)
3	ฉาก: ถนนในยามค่ำคืน การผัดส่วนผสม 	ทุกคืน อาหารจะต้องหมักเนื้อขาหลังของหมูทิ้งไว้ประมาณ 4 ชั่วโมงและนำไปทอดในน้ำมันด้วยไฟอ่อนๆ ให้สุกนํารับประทานเพื่อเตรียมพร้อมไว้สำหรับการเปิดร้านในวันรุ่งขึ้น เขาเล่าว่า เมื่อก่อนนอกจากเขาจะต้องทอดเนื้อหมูแล้วยังต้องนำซี่โครงหมูและเนื้อวัวไปผัดในซอสเนื้อด้วยเพราะส่วนผสมที่สดใหม่เท่านั้นถึงจะทำให้อาหารมีรสชาติกลมกล่อมตามต้นตำหรับอย่างแท้จริง ปัจจุบันนี้อาหารงไถ่ยกหน้าทำการ “ผัดส่วนผสม” ให้กับเด็กฝึกงานในร้านแล้ว อาหารเพียงแค่นี้ต้องทอดเนื้อหมูและเตรียมส่วนผสมที่จำเป็นต้องใช้ในการเปิดร้านวันถัดไปให้เรียบร้อยก็สามารถกลับไปพักผ่อนได้
4	ฉาก: อาหารงไถ่ยกเปิดร้าน มีลูกค้ามารับประทาน ก๋วยเตี๋ยวในร้าน	เวลาเช้าตรู่ 4 นาฬิกา อาหารงไถ่ยกเดินผ่านกลุ่มหมอกยามเช้ามายังร้านอาหารของตนเองชื่อ “Hongqi Shishe” (ร้านอาหารแดง) เพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับการเริ่มต้นวันใหม่ ในอำเภอเจี้ยนสู่ย ร้านขายก๋วยเตี๋ยวจำนวนมากจะเปิดให้บริการแค่ถึงเวลาประมาณเที่ยงตรง



ลำดับ (Shot)	ภาพร่างการถ่ายทำ (Scene)	บทบรรยาย (Story)
		<p>สำหรับคนในท้องถิ่นแล้วหากต้องการจะรับประทานก๋วยเตี๋ยวแบบต้นตำหรับจะต้องรับมารับประทานเป็นอาหารเช้าพร้อมกับแสงพระอาทิตย์ขึ้นและเมื่อความร้อนของก๋วยเตี๋ยวดกถึงท้องเปรียบเสมือนประหนึ่งว่าชีวิตในวันนี้ได้เริ่มต้นขึ้นแล้วอย่างเป็นทางการ</p>
5	<p>ฉาก: ลูกค้าหน้าซุปลีใส่ลงในชามก๋วยเตี๋ยว</p> 	<p>อาหารว่างที่คนในท้องถิ่นส่วนใหญ่ชื่นชอบมากที่สุดในชีวิตประจำวันคือ ก๋วยเตี๋ยวมูลก ก๋วยเตี๋ยวนิดนี้มีวิธีการทำที่สามารถกล่าวได้ว่า เป็นแบบฉบับของก๋วยเตี๋ยวข้ามสะพานกล่าวคือ ลูกค้าจะได้รับน้ำซุปลีที่มีเนื้อหมูลวกเสร็จแล้วซึ่งสามารถนำไปเทลงบนเส้นก๋วยเตี๋ยวเฉพาะถิ่นที่มีเส้นยาวละเอียดได้ทันทีจนทำให้ก๋วยเตี๋ยวมูลกกลายเป็นรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของอำเภอเจียนฮุย</p>
6	<p>ฉาก: วิธีการทำให้น้ำซุปลีก๋วยเตี๋ยวจึงมีสีต่างกันและส่วนผสมของก๋วยเตี๋ยว</p> 	<p>รสชาติของก๋วยเตี๋ยวมูลกแบ่งตามสีของน้ำซุปลีได้ 2 ประเภทคือน้ำซุปลีสีขาวและน้ำซุปลีสีแดง</p> <p>น้ำซุปลีสีขาวมีรสชาติดหวานกลมกล่อมวัตถุดิบหลักที่ใช้ลวกและต้มน้ำซุปลีคือชิ้นเนื้อหมูบริเวณซี่โครงและสามารถเลือกเพิ่มวัตถุดิบอื่นที่ชอบเติมลงในก๋วยเตี๋ยวได้ เช่น แครกหมู ถั่วลิสง เนื้อกบ หมูฝอย เป็นต้น ถือเป็นน้ำซุปลีที่ยังคงรสชาติดั้งเดิมของวัตถุดิบและความสดใหม่ของเส้นก๋วยเตี๋ยวไว้</p> <p>น้ำซุปลีสีแดงมีรสชาติจัดจ้านวิธีการทำคือต้องเพิ่มส่วนผสมที่ชอบลงไปใต้น้ำซุปลีที่เคี่ยวจัด เช่น ซี่โครงตุ๋น ลำไส้ใหญ่หมูตุ๋น ปลาไหล เป็ดตุ๋น เป็นต้น ซึ่งมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์โดยในขั้นตอนสุดท้ายของการทำสามารถเติมเครื่องเคียง เช่น</p>

ลำดับ (Shot)	ภาพร่างการถ่ายทำ (Scene)	บทบรรยาย (Story)
		แคบหมู ผักเผ้าหยา กุยช่าย ต้นหอมและทานกุ่มกับผักคอง เช่น สาหร่ายฝอยและไชเท้าฝอยได้ ถือเป็นอาหารว่างที่มีรสชาติแห้งเจียนสู้ในยามช่วงเช้า
7	ฉาก: มุมมองเกี่ยวกับอาหารว่างตามแบบวัฒนธรรมดั้งเดิมและการทำธุรกิจ 	สัมภาษณ์ Mr.Long Zhilei
8	ฉาก: การจัดจาน และการจัดวัตถุดิบ 	<p>วันนี้มีลูกค้าสั่งถ้วยเดียวข้ามสะพานอาหารลงจึงเตรียมพร้อมวัตถุดิบด้วยความคล่องแคล่วและตั้งใจวิธีการจัดส่วนผสมในลักษณะนี้พวกเรารู้จักกันโดยทั่วไปว่า “จัดจาน”</p> <p>บนจานที่มีลักษณะโดดเด่นเฉพาะตัวถูกประดับไปด้วยเนื้อซี่โครงหมู เนื้อขาหลังหมูทอดอกไก่ ต้นหอม กุยช่าย เนื้อแฮมเก่าที่หมักไว้ 3 ปี เต้าหู้ ไบ๊วสระระแห่นสด และผักเผ้าหยา</p>




ลำดับ (Shot)	ภาพร่างการถ่ายทำ (Scene)	บทบรรยาย (Story)
9	ฉาก: ผักเฉ่าหยา 	<p>ผักเฉ่าหยา คือ วัตถุดิบอาหารชนิดหนึ่งที่มีแค่เฉพาะในอำเภอเจียนสู่ยเท่านั้น เนื่องจากหน้าตาของเฉ่าหยาคล้ายงาช้างจึงมีอีกชื่อเรียกว่าผัγγาช้างในหนังสือ “เครื่องหมายเจียนสู่ย” ได้บันทึกไว้ว่า “เฉ่าหยาและรากบัวสุกจะมีรสชาติที่ค่อนข้างหวานถือเป็นวัตถุดิบพิเศษของอำเภอนี้”</p> <p>พืชน้ำที่โดดเด่นชนิดนี้หากเก็บไว้เกิน 8 ชั่วโมงจะสูญเสียความกรอบกรอบไปดังนั้นจะต้องรีบนำมาปรุงอาหารและรับประทานทันที ทำให้เมื่อคนในท้องถิ่นจะทำก๋วยเตี๋ยวส่วนใหญ่จะใส่ผักสดสีขาวที่มีความหอมหวานอร่อยและกรอบกรอบนี้ด้วย</p>
10	ฉาก: วิธีการทำน้ำซุป 	<p>ในอำเภอเจียนสู่ยธุรกิจร้านก๋วยเตี๋ยวจะดีหรือไม่ขึ้นอยู่กับน้ำซุบน้ำซุปทำมาจากกระดูกหมู ไก่ชน กระดูกหมูแฮม เป็ดเนื้อและส่วนผสมอื่นๆ มาต้มรวมกันจนได้เป็นน้ำซุปลีขาวขุ่นที่อุดมไปด้วยแคลเซียมคุณค่าทางโภชนาการมีรสชาติกลมกล่อมและอร่อย</p>
11	ฉาก: ก๋วยเตี๋ยวลูกเต้า 	<p>เนื้อหมูแฮมสีแดง ผักสดสีเขียว ผักเฉ่าหยาสีขาวและเต้าหู้แผ่นสีเหลืองทองคือห้าสีสันที่ถูกผสมอยู่ในอาหารว่างจานเดียวกันโดยสีกลิ่นและรสชาติเป็นส่วนประกอบที่ทำให้คิดถึงรสชาติแห่งบ้านเกิด</p>

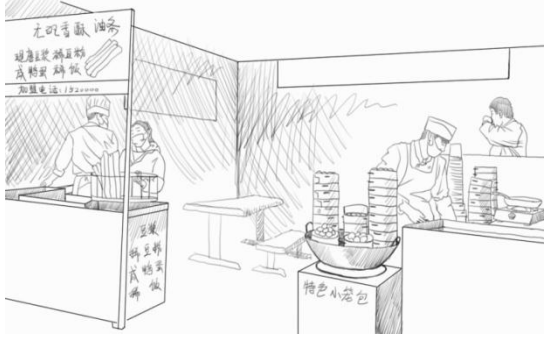

ลำดับ (Shot)	ภาพร่างการถ่ายทำ (Scene)	บทบรรยาย (Story)
12	ฉาก: ความรู้เรื่องก๋วยเตี๋ยวตามแบบวัฒนธรรมดั้งเดิม 	สัมภาษณ์ Mr.Long Zhilei
13	ฉาก: ประตูฝั่งตะวันตกของเมืองหลินอันและร้านเต้าหู้ 	ห่างจากร้านก๋วยเตี๋ยวของอาหลงไปไม่กี่กิโลนัก บริเวณฝั่งประตูตะวันตกของเมืองเก่าหลินอันเป็นสถานที่ที่ได้กลิ่นหอมของเต้าหู้ย่างโชยออกมา ซึ่งถือเป็นอาหารว่างจานอร่อยที่คนเจี้ยนซู่ยกย่องว่า “ถ้าสามมือไม่ได้กินหัวใจจะเดินไม่เป็นจังหวะ” เพียงแค่นี้ก็ทำให้หลายคนน้ำลายสอได้
14	ฉาก: บ่อน้ำการตักน้ำ การทำเต้าหู้ 	เทคนิคการทำเต้าหู้ได้เข้ามาในอำเภอเจี้ยนซู่ตั้งแต่สมัยราชวงศ์หมิงและสืบทอดต่อกันมาเป็นเวลา 400 ปีแล้ว กรรมวิธีการทำเต้าหู้ต้องเริ่มมาจากการเลือกสรรถั่วเหลืองที่มีสีขาวละเอียดผสมกับน้ำจากบ่อพูโป้ (Pubo) ซึ่งเป็นบ่อน้ำที่มีชื่อเสียงอันดับหนึ่งในท้องถิ่น เต้าหู้ก้อนสดใหม่เนื้อละเอียดนุ่มที่ได้มานั้นต้องใช้ผ้าขาวบางผืนเล็กมาห่อเนื้อเต้าหู้ไว้ จากนั้นนำไปฝังบนกระดานไม้ให้น้ำไหลออกมาให้หมดค่อยเอาผ้าที่ห่อไว้ออกและนำเต้าหู้ไปตากไว้บนตะแกรงเหล็กเพื่อปล่อยให้เนื้อเต้าหู้ค่อยๆ ระบายไปตามธรรมชาติจนกระทั่งเต้าหู้เปลี่ยนเป็นสีขาวเทา ก็สามารถนำมาขายรับประทานได้






ลำดับ (Shot)	ภาพร่างการถ่ายทำ (Scene)	บทบรรยาย (Story)
15	<p>ฉาก: บรรยากาศในร้านเต้าหู้ย่าง</p> 	<p>ร้านเต้าหู้ของบ้านเกาเล่ตั้งอยู่บริเวณประตูฝั่งตะวันตกของอำเภอเจียนสู่ยธุรกิจขายเต้าหู้ของบ้านเกาเล่เริ่มต้นมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษของพ่อและปัจจุบันได้ถ่ายทอดมายังเขา เพียงแค่พริบตาเดียวกิจการนี้ก็ล่วงเลยเวลามาแล้วกว่า 30 ปีแล้ว</p> <p>ในเจียนสู่ย ร้านเต้าหู้ย่างที่ไม่มีชื่อเสียงเช่นนี้สามารถพบเห็นได้ทั่วไปซึ่งลูกค้าสามารถตัดสินใจเลือกร้านได้ตามใจชอบ ความเคยชินของคนในท้องถิ่นคือหลังจากที่รับประทานถ้วยเดียวเสร็จในช่วงเช้า ช่วงบ่ายก็จะขึ้นจิบเหล้าผ่อนคลายอารมณ์อยู่ที่หน้าร้านเต้าหู้ย่างทานเต้าหู้ไปพูดคุยเรื่องจิปาถะไป จากนั้นต่อด้วยการรับประทานยาเส้นถ้วยเดียวหรือถ้วยเดียวหลอดสักสาม และสุดท้ายก็ดื่มน้ำมูกวหรือน้ำหมี่เหลียงเซียก่อนเดินทางกลับ</p>
16	<p>ฉาก: ความรู้เกี่ยวกับร้านเต้าหู้ย่าง</p> 	<p>สัมภาษณ์ Mr.Gao Le</p>
17	<p>ฉาก: เครื่องปรุงและเต้าหู้ย่าง</p>	<p>วิธีการรับประทานเต้าหู้เจียนสู่ยมีหลายแบบสามารถนำไปดื่มกับผักสดและเนื้อสัตว์ในหม้อไฟหรือจะทานคู่กับกระเทียมเจียวก็ได้ สำหรับคนในท้องถิ่นแล้วเต้าหู้คือกับข้าวอย่างหนึ่งที่ตั้งอยู่บนโต๊ะอาหารมาตั้งแต่สมัยอดีต แต่สำหรับการรับประทานเต้าหู้เป็นอาหารว่างวิธีทำที่หาทานได้ง่ายที่สุดคือการนำเต้าหู้มาย่างบนตะแกรงเหล็กด้วยเตาถ่าน ว่างไป</p>



ลำดับ (Shot)	ภาพร่างการถ่ายทำ (Scene)	บทบรรยาย (Story)
		<p>พลิก ไปรอนเจี้ยนเต้าหู้ฟองตัวขึ้นก็นำไปจุ่มลงในเครื่องปรุงรส เช่น ซอสถั่วเหลือง น้ำมันกระเทียม ผงชูรสพริก พริกขี้หนู เป็นต้น ผู้กินสามารถใช้มือหยิบเต้าหู้ใส่ปากได้ทันทีเมื่อผิวที่หอมกรอบและความร้อนที่อ่อนนุ่มของเต้าหู้ได้สัมผัสกับลิ้นและโชนกลืนขึ้นจุมูกคือรสชาติยั่วชวนที่ไม่อาจต้านทานได้</p>
18	<p>ฉาก: ลูกค้าที่มารับประทานเต้าหู้ย่างและการนับเมล็ดข้าวโพด</p> 	<p>การรับประทานเต้าหู้ย่างในเจี้ยนซู่จะไม่มีเมนูอาหารให้เลือกและไม่มี การจองโต๊ะ ใครมาก็สามารถทานได้เลย ลูกค้าสามารถเลือกทานเต้าหู้ก้อนที่อยากทานบนตะแกรงย่างได้ตามใจชอบทานไปคุยไป เกาเล่อคือผู้สืบทอดกิจการร้านเต้าหู้ย่าง เขามีความคุ้นเคยกับกฎระเบียบการทำธุรกิจเต้าหู้มานาน ด้านหน้าของเกาเล่อจะมีจานรองใบเล็ก ๆ 1 ใบ และในจานจะมีเมล็ดข้าวโพดแห้ง ซึ่งเมล็ดข้าวโพดแห้ง 1 เมล็ดแทนความหมายของเต้าหู้ 1 ก้อนมีลูกค้าเท่าไรก็จะมีจำนวนจานเท่านั้น เมื่อลูกค้าทานเสร็จ เกาเล่อเพียงแค่นับจำนวนเมล็ดข้าวโพดแห้งก็สามารถคิดเงินลูกค้าได้อย่างถูกต้องแม่นยำ</p>
19	<p>ฉาก: ถนนและสถานที่สำคัญในเมืองคุนหมิง</p> 	<p>“ซ้าๆ ได้พริ้วเล่แกม” เป็นคำที่นำมาใช้กับการย่างเต้าหู้ได้เป็นอย่างดี ความอร่อยของเต้าหู้ที่เกิดจากการย่างด้วยไฟอ่อนๆ จะทำให้ผู้ทานได้ลิ้มรสกับความละเอียดนุ่มของเต้าหู้และรับรู้รสชาติแห่งชีวิต</p> <p>สำหรับอาจารย์เฉินที่อยู่ห่างจากนอกเมืองคุนหมิงไป 200 กิโลเมตร การรับรู้ความรู้สึกรสชาติแห่งชีวิตของเขามีก่อนข้างสูงมาก การใช้เต้าหู้และเส้นก๋วยเตี๋ยวมารวมกันเป็นก๋วยเตี๋ยวล้วนเหลืองถือเป็นอาหารว่างตามแบบวัฒนธรรมคุนหมิงดั้งเดิม และเขาก็มีมุมมองตามความเข้าใจของตนเอง</p>




ลำดับ (Shot)	ภาพร่างการถ่ายทำ (Scene)	บทบรรยาย (Story)
20	ฉาก: ความรู้เกี่ยวกับอาหารว่างตามแบบวัฒนธรรมดั้งเดิม 	สัมภาษณ์ Mr.Chen Shaokun
21	ฉาก: กลับจากตลาดและการเตรียมวัตถุดิบ 	พ่อครัวชาวจีนคนหนึ่งที่ได้ใช้ชีวิตอยู่ในต่างประเทศหลายปีท่านนี้ ได้กลับมายังบ้านเกิดและเปิดร้านอาหารเป็นของตนเอง วันนี้เขาได้ไปซื้อผักสดที่ตลาดเช่นเคยเหมือนทุกวันเพื่อเตรียมพร้อมสำหรับอาหารมื้อพิเศษให้กับเพื่อนผู้มีชื่อเสียงได้ลองลิ้มรสอาหารว่างที่เป็นเอกลักษณ์ของเมืองคุนหมิง
22	ฉาก: ส่วนผสมที่หลากหลายของอาหาร 	ก๋วยเตี๋ยวถั่วเหลือง 1 ชาม ต้องใช้เครื่องเคียงมากกว่า 10 อย่าง ส่วนใหญ่นิยมใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงรสในท้องถิ่น ถึงแม้ว่าวัตถุดิบจะพบเห็นได้ทั่วไปแต่จะมีกฎเกณฑ์การปรุงอาหารที่แตกต่างเฉพาะตัวโดยเส้นก๋วยเตี๋ยวที่ใช้ต้องเป็นเส้นใหญ่ชวนเจียงในท้องถิ่น ใต้อู้อัดสดใหม่ ซี้อ้วหวานเค็มของทงไห่ชาน ผักดองที่หมักไว้ 1 ปี ซอสก้างทังฉือ ไบ๋กู่ซ่าย ถั่วลิสงบด และ โรยหน้าด้วยพริกไทย น้ำมันงา จึงบดกับกระเทียม งา น้ำมันพริก เกลือ เป็นต้น รวมแล้วมีวัตถุดิบกว่า 10 อย่างซึ่งลำดับก่อนหลังและปริมาณของเครื่องเคียงจะต้องใส่อย่างพิถีพิถัน

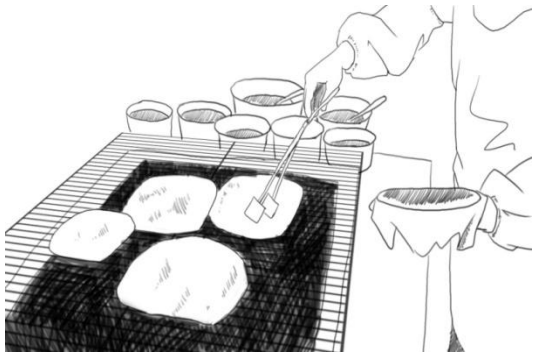

ลำดับ (Shot)	ภาพร่างการถ่ายทำ (Scene)	บทบรรยาย (Story)
		แม้เครื่องปรุงรสจะเหมือนกันแต่คนทำไม่ใช่คนเดียวกันก็สามารถทำให้รสชาติส่วนใหญ่ออกมาแตกต่างกันได้
23	<p>ฉาก: ก๋วยเตี๋ยวถั่วเหลือง ก๋วยเตี๋ยวตุ๋นหม้อเตาถ่าน และอาหารว่างที่ชาวยุโรปถนน</p> 	<p>นอกจาก รสชาติหวานเค็มที่เหมาะสมของก๋วยเตี๋ยวถั่วเหลืองแล้ว ถ้าคุณมารับประทานอาหารว่างที่คุ้นหิมจะต้องมาลองชิมก๋วยเตี๋ยวตุ๋นหม้อเตาถ่านที่มีกลิ่นหอมหวานนี้ให้ได้</p> <p>ดีหยงอัน ชาวซูซีคือคนที่ถ่ายทอดกรรมวิธีการทำก๋วยเตี๋ยวตุ๋นหม้อเตาถ่านมายังคุณหิมในปี 1938 และเพราะความเอื้อเฟื้อของเรื่องนี้ที่ทำให้ก๋วยเตี๋ยวนี้มีชื่อเสียงโด่งดังจนถึงปัจจุบันและถือเป็นอาหารจานโปรดของคนคุณหิม สำหรับอาจารย์เงินแล้วเขาก็คุ้นเคยกับอาหารว่างจานนี้มาตั้งแต่เด็กด้วย</p>
24	<p>ฉาก: ความรู้เกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยวถั่วเหลืองและก๋วยเตี๋ยวตุ๋นหม้อเตาถ่าน</p> 	สัมภาษณ์ Mr.Chen Shaokun
25	ฉาก: การทำก๋วยเตี๋ยวตุ๋นหม้อเตาถ่านและส่วนผสมที่จำเป็น	หม้อทองแดงใบเล็กคืออุปกรณ์สำคัญในการทำก๋วยเตี๋ยวการเลือกใช้วัตถุดิบมาทำก๋วยเตี๋ยวตุ๋นหม้อเตาถ่านตามแบบโบราณของคุณหิมต้องมีความละเอียดละไมเป็นพิเศษ ต้องเลือกขึ้นเนื้อจากหมูที่มี




ลำดับ (Shot)	ภาพร่างการถ่ายทำ (Scene)	บทบรรยาย (Story)
		<p>ขนาดสมส่วน ต้องใช้มีดหันหัวของถั่วเขียว เส้น ก๋วยเตี๋ยวต้องใช้เส้นชวนเจียงของหมู่บ้านฟูชิงซุนที่ผลิตในวันนั้น น้ำซุบที่ใช้ต้มเส้นต้องทำมาจากน้ำซุบกระดูกหมูชั้นดีหลายชิ้นที่เคี้ยวจนมีสีเข้มและรสชาติหอมหวาน ผักก๋วยเตี๋ยวต้องเลือกใบยาวที่ปลูกบริเวณชานเมืองคุนหมิง ผักไต้หวันที่มีกลิ่นหอมสดชื่นของเขตจางกวนอิ่ง ถั่วงอกต้องเด็ดหัวท้ายทิ้งและใช้แฉกกลางคันที่มีสีขาวอวบอ้วน ผักคองเปรี้ยวต้องใช้ของที่มาจากเขตกวนตูในเมืองคุนหมิง ซึ่งทั้งหมดนี้คือวัตถุดิบอาหารที่มาจากจิตวิญญาณอย่างแท้จริงทำให้อาหารจานนี้กลายเป็นอาหารที่ดึงดูดคนคุนหมิง</p>
26	<p>ฉาก: การทำน้ำมันพริก</p> 	<p>น้ำมันพริก เกือบถือได้ว่าเป็นเครื่องปรุงรสที่จำเป็นของอาหารว่างแบบต้ม วิธีการทำคือใช้ไต้ยก (จันทน์แปดกลีบ) เม็ดเลาก๋วยเตี๋ยวและต้นหอมหั่นท่อนไปผัดในน้ำมันงา เมื่อได้กลิ่นหอมแล้วให้เทน้ำมันนี้ไปหมักไว้กับงา เกลือและกวนด้วยพริกเมื่อพริกสุกก็จะได้น้ำมันพริกที่หอมอบอวลไปทั่วบ้าน โดยบางคนที่ชอบรับประทานก๋วยเตี๋ยวผัดที่ขึ้นชื่อของอำเภอเถิงชงในยูนนานหรือก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ช่วยกองทัพก็จะชอบใส่น้ำมันพริกนี้เพื่อเพิ่มรสเผ็ดและความอร่อยให้กับก๋วยเตี๋ยวด้วย</p>
27	<p>ฉาก: ผู้คนทั่วไปและก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ช่วยกองทัพ</p> 	<p>ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ช่วยกองทัพเป็นอาหารของอำเภอเถิงชง เมืองป่าวชาน มณฑลยูนนานและคือตัวแทนอาหารผัดที่ทำมาจากแป้งในยูนนานด้วย เนื่องจากห้องเต๋ย่งลีแห่งราชวงศ์หมิงถูกโจมตีโดยอู๋ซานกุ้ยและหลบหนีเข้าไปในเถิงชงความหนาวเหน็บและความหิวโหยของพระองค์จึงได้รับประทานอาหารว่างจานนี้เข้าไป และทำให้อาหารว่างนี้มีชื่อเสียงจนถึงปัจจุบัน</p>




ลำดับ (Shot)	ภาพร่างการถ่ายทำ (Scene)	บทบรรยาย (Story)
28	<p>ฉาก: การหั่นวัตถุดิบและการผัดก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ช่วยกึ่งกึ่ง</p> 	<p>ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ช่วยกึ่งกึ่งต้องใช้แผ่นแป้งที่เป็นของฝากมีชื่อในเชิงขงมาหั่นเป็นรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนนอกจากเครื่องปรุงรสทั่วไปอย่างพริก ผัด ไข่ไก่ มะเขือเทศ กะหล่ำปลี ต้นหอม และกุยช่ายแล้วอาจารย์เงินยังได้เติมชิ้นเนื้อหมูที่คัดสรรพิเศษลงไปด้วย ไม่ต้องใส่ซอสถั่วเหลืองเพื่อปรุงรสแล้วเพียงแค่ใส่เกลือและผัดในไฟแรงเท่านั้น</p> <p>ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ช่วยกึ่งกึ่งเป็นอาหารว่างที่มีสีสันน่ารับประทานทั้งสีแดง เหลือง ขาว เขียว ผสมอยู่ในจานเดียวกันอย่างสวยงาม ก๋วยเตี๋ยวจานนี้นอกจากจะให้ความสดชื่นและรสชาติกำลังดีแล้ว อาจารย์เงินยังถือว่าเป็นรสชาติเมื่ออยู่ในปากยังเป็นสิ่งที่สำคัญมากด้วย</p>
29	<p>ฉาก: ความรู้เกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ช่วยกึ่งกึ่ง</p> 	<p>สัมภาษณ์ Mr.Chen Shaokun</p>
30	<p>ฉาก: วิธีทำและรับประทานแป้งอย่าง</p>	<p>การเปลี่ยนแปลงทางประวัติศาสตร์ทำให้อาหารต่างประเทศที่เข้ามาเติบโตในยุคนานกลายเป็นส่วนหนึ่งในปัจจุบันและมีเอกลักษณ์เฉพาะแผ่นแป้งที่ทำมาจากข้าวเจ้าคืออาหารของกึ่งกึ่งกึ่งกึ่งในอดีที่ปัจจุบันกลายเป็นอาหารว่างประจำวัน จากการถ่ายทอดมรดกการทำแป้งแผ่นมาจากบรรพบุรุษหลายรุ่นทำให้ปัจจุบัน หยางหย่งคือผู้สืบ</p>

ลำดับ (Shot)	ภาพร่างการถ่ายทำ (Scene)	บทบรรยาย (Story)
		<p>ทอดมรดกการทำแป้งแผ่นคนล่าสุดของกวนตู้ซึ่งกำลังกระจายความกระตือรือร้นไปที่แผ่นแป้งนี้</p>
31	<p>ฉาก: ความรู้เกี่ยวกับการทำแป้งอย่างตามแบบวัฒนธรรมดั้งเดิม</p> 	<p>สัมภาษณ์ Mr. Yang Yong</p>
32	<p>ฉาก: กรรมวิธีการทำแป้งอย่าง</p> 	<p>แป้งแผ่นคือหนึ่งในอาหารว่างตามแบบวัฒนธรรมดั้งเดิมที่มีชื่อเสียงและพบได้ทั่วไปในคุนหมิง วิธีการทำคือนำแป้งข้าวเจ้าไปล้าง แช่ นึ่ง ริด เป็นแผ่นและตัดให้เป็นรูปทรงที่หลากหลายปกติจะมีรูปทรงกระบอก ตัดเป็นแผ่นบาง และตัดเป็นเส้นใหม่ ในฐานะที่เป็นคนพื้นเมืองกวนตู้แล้ว งานฝีมือที่มีมาแต่โบราณนี้คือมรดกที่ล้ำค่ามากในสายตาของหยางหย่งและปัจจุบันเขายังไม่ยอมทิ้งกรรมวิธีการผลิตด้วยมือที่ประณีตและการนำข้าวเจ้าคัมสุกไปอบในครกด้วยสาก เนื่องจากยอดขายที่ไม่สม่ำเสมอในช่วงเทศกาลปีใหม่อุดขายจะดีมาก หากใช้เทคนิคการผลิตตามแบบโบราณก็จะทำให้ส่งของไม่ทัน ดังนั้นเขาจึงต้องใช้เครื่องจักรคุณภาพสูงมาช่วยผลิต</p>

ลำดับ (Shot)	ภาพร่างการถ่ายทำ (Scene)	บทบรรยาย (Story)
		เพื่อให้เครื่องจักรจะผลิตแป้งแผ่นออกมาได้ดีขึ้น เขาจึงได้กำหนดมาตรฐานน้ำหนักของแป้งแผ่น 1 ถึง 1 ไร่ ที่ 800 กรัม โดยแป้งแผ่นที่ได้สามารถนำไปใช้ย่าง ต้ม ผัด ดอง นึ่ง เป็นต้น รสชาติก็จะแตกต่างกันด้วย
33	<p>ฉาก: การซื้อขายและการรับประทานแป้งย่าง</p> 	<p>ปัจจุบัน หยางห่งคือผู้สืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของประเทศจีน ทุกวันนอกจากทำแผ่นแป้งสำเร็จรูปแล้วเขายังต้องทำธุรกิจขายปลีกแผ่นแป้งย่างที่มีรสชาติแบบโบราณ ซึ่ง “แป้งย่าง” ถือเป็นของแปลก 18 อย่างในยุคนานด้วย</p> <p>แผ่นแป้งที่ถูกย่างด้วยเตาถ่านคืออาหารเช้าที่คนยุคนานนิยมรับประทานเป็นอย่างมากและเป็นรสชาติแห่งบ้านเกิด แป้งย่างที่นำมาขยงจนพองสูงและทาด้วยซอสปรุงรสจะมีกลิ่นหอมบริสุทธ์ของข้าวเจ้าและรสชาติที่เข้มข้นของซอสปรุงรสความนุ่มเด้งของแป้งย่างเมื่อได้สัมผัสกับฟันและความหอมของข้าวจะกระจายอยู่เต็มปาก</p>
34	<p>ฉาก: ร้านอาหารว่างที่ชายริมถนนและบรรยากาศโดยรวม</p> 	<p>อาหารว่างยุคนานในปัจจุบัน ยังคงหลงเหลือร่องรอยของการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมอาหารเมื่อพันปีก่อนไว้เป็นอย่างมาก การผสมผสานวัฒนธรรมชาวฮั่นและวัฒนธรรมชนกลุ่มน้อยเปรียบเสมือนกับส่วนผสมที่หลากหลายของอาหารว่างยุคนานไม่ว่าจะเป็นสี สัน กลิ่น รสชาติ ความหมายและรูปแบบที่มีการปฏิสัมพันธ์ร่วมกันมาอย่างต่อเนื่องและค่อยๆ ได้รับการพัฒนาจนกลายเป็นตลาดอาหารที่อุดมไปด้วยวัฒนธรรมที่เข้มข้นและสืบทอดอยู่ในหัวใจของคนรุ่นต่อรุ่น</p>

ลำดับ (Shot)	ภาพร่างการถ่ายทำ (Scene)	บทบรรยาย (Story)
35	ฉาก: การเก็บร้านเป็่งย่าง 	หยางหย่งเก็บอุปกรณ์ทำอาหารด้วยความชำนาญ วันนี้เขาตั้งใจว่าจะกลับบ้านไปพักผ่อนเร็วหน่อย เพราะว่าพรุ่งนี้มีใบสั่งอาหารจำนวนหนึ่งที่จะต้องรีบตื่นมาทำแต่เช้า
36	ฉาก: ห้องครัว 	อาจารย์จินเดินไปส่งเพื่อนที่มาชิมอาหารฝีมือเขาและกลับเข้าไปในครัวเพื่อเตรียมงานจัดเลี้ยงให้กับแขกจำนวน 3 โต๊ะที่จะมาในช่วงบ่าย
37	ฉาก: ร้านเต้าหู้ย่าง 	ในช่วงหัวค่ำ ร้านเต้าหู้ย่างบริเวณประตูฝั่งตะวันตกของเจียนสู่ยเนื่องแน่นไปด้วยลูกค้าที่แวะเวียนมานั่งสนทนาพูดคุยกันอย่างสนุกสนาน

ลำดับ (Shot)	ภาพร่างการถ่ายทำ (Scene)	บทบรรยาย (Story)
38	ฉาก: บรรยากาศของถนนยามค่ำคืน 	เวลา 4 ทุ่ม อาหลงปิดไฟทั้งหมดในร้านถือเป็นช่วงสิ้นสุดของการเตรียมวัตถุดิบสำหรับวันรุ่งขึ้น  อาหารว่างตามแบบวัฒนธรรมดั้งเดิมของยูนนานหนีไม่พ้นรสชาติที่ธรรมดาซึ่งเป็นเหมือนรูปแบบชีวิตอย่างหนึ่งและเป็นความรู้สึกที่มีต่อบ้านเกิด

ตารางที่ 3-2 Story Board

### คำอธิบายบรรยากาศและความรู้สึกในสตอรี่บอร์ด (Story Board)

โครงสร้างการเล่าเรื่องทั้งหมดเลือกใช้การอธิบายเรื่องราวย้อนหลังด้วยการเชื่อมต่อเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นในตอนต้นเรื่องเพื่อไปบรรจบกับเหตุการณ์ท้ายเรื่องอย่างต่อเนื่อง เริ่มต้นด้วยบรรยากาศของผู้คนที่ครึกครื้นในเมืองใหญ่เพื่อสะท้อนภาพลักษณ์ของมณฑลยูนนานและทดแทนความรู้สึกทางอารมณ์ของผู้ชมที่ได้เห็น จุดเด่นหลักของสารคดีอยู่ที่การถ่ายทอดอารมณ์ทางประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมเพื่อชี้ให้เห็นรูปแบบของสารคดีสั้นที่ชัดเจน

ถนนในยามค่ำคืนที่มีคนมิดและการจัดเตรียมความพร้อมสำหรับการเปิดร้านอาหารว่างในเช้าวันถัดไปของอาหลงเป็นฉากที่ยิ่งทวีให้เกิดความรู้สึกน่าติดตามการถ่ายฉากการทำธุรกิจในวันรุ่งขึ้นของอาหลงนี้ใช้การถ่ายทำแบบภาพระยะกลาง (Medium Shot) ให้ภาพออกมาอยู่ในระดับที่สบายตาและการถ่ายภาพระยะใกล้ (Close Up Shot) เพื่อเน้นอารมณ์ความรู้สึกตัวละครและอาหารในตอนนั้น โดยช่วงกลางฉากจะสอดแทรกเรื่องราวของการยืนหยัดในการทำธุรกิจขายอาหารว่างและมุมมองอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อสะท้อนความคิดเห็นและเนื้อหาที่สมบูรณ์ นอกจากนี้ยังมีการถ่ายฉากภาพวัตถุดิบหลักและเครื่องเคียงของอาหารที่แสดงความสดใหม่และลักษณะพิเศษของอาหารนั้นด้วย



เมื่อจบฉากสัมภาษณ์อาหลงจะสลับภาพด้วยเทคนิคขยายภาพขนาดเต็มตัว (Full Short) เพื่อถ่ายบรรยากาศบริเวณประตูตะวันตกของอำเภอเจียนสู่ยเชื่อมต่อไปยังทิวทัศน์บริเวณบ่อน้ำที่ประตูตะวันตก และสลับภาพจากบ่อน้ำไปยังขั้นตอนกรรมวิธีการทำเต้าหู้เพื่อถ่ายทำจากการทำเต้าหู้และแนะนำเต้าหู้ โดยฉากนี้จะแสดงภาพร้านขายเต้าหู้ย่างของเกาเล่อและเกาเล่อได้อธิบายความเข้าใจเรื่องเต้าหู้ตามมุมมองของตนเองในฐานะผู้สืบทอดกรรมกรร้านเต้าหู้ย่างในเจียนสู่ย

จากร้านเต้าหู้ย่างจะเลื่อนฉากไปยังภาพถ้วยเต้าหู้ถ้วยเหลืองและส่งต่ออารมณ์ภาพไปยังการสัมภาษณ์อาจารย์เงินด้วยการใช้เทคนิคการถ่ายภาพแบบภาพระยะกลาง (Medium Shot) แทรกกับภาพอาหารว่างทำให้สารคดีสั้นมีความกระชับมากขึ้น การบรรยายกระบวนการทำอาหารจะเพิ่มพลังความตื่นเต้นให้กับผู้ชมด้วยภาพอาหารที่น่ารับประทาน ไปจนถึงสิ้นสุดที่อาหารเมนูสุดท้ายคือภาพวิธีการผัด ถ้วยเต้าหู้เส้นใหญ่ช่วยกองทัพที่เสริมบทบรรยายความเข้าใจของอาจารย์เงินด้านเอกลักษณ์ของอาหารว่างทำให้สารคดีสั้นเรื่องนี้มีการเล่าเรื่องที่มีแนวคิดอย่างหลากหลาย

หลังจากจบฉากการผัดถ้วยเต้าหู้เส้นใหญ่ช่วยกองทัพจะสลับฉากไปยังหยางหย่งผู้สืบทอดกรรมกรการทำเปียง่างกวนตู้ โดยเขาจะเป็นผู้บรรยายมุมมองทั้งข้อดีและข้อเสียของการทำเปียง่างตามแบบโบราณและการทำเปียง่างด้วยเครื่องจักรสมัยใหม่ โดยฉากการขายเปียง่างหลังจากที่ทำการเปียง่างเสร็จสามารถบรรยายสภาพการทำงานในปัจจุบันของผู้สืบทอดกรรมกรทางวัฒนธรรมผู้นี้ได้อย่างครบถ้วน

ฉากสุดท้ายจะเลื่อนไหวภาพด้วยจังหวะที่ช้าลงและแทรกภาพผู้คนเดินไปมาเพื่อเล่าเรื่องราวแบบย้อนกลับ โดยแสดงภาพด้วยฉากหยางหย่งกำลังเก็บอุปกรณ์การทำเปียง่าง อาจารย์เงินกำลังเตรียมวัตถุดิบเพื่อใช้สำหรับงานจัดงานเลี้ยงในค่ำคืนนี้ ร้านเต้าหู้ย่างที่มีคนส่งเสียงดังภาพอาหลงกำลังปิดร้าน ซึ่งจบฉากสุดท้ายด้วยภาพถนนในยามวิกาลและเงาของอาหลง ฉากนี้ได้สะท้อนให้เห็นภาพคนที่ยืนหยัดในการสืบทอดกรรมกรทางวัฒนธรรมอาหารว่าง แม้ว่าพวกเขาจะต้องเผชิญหน้ากับความเหน็ดเหนื่อยและยากลำบากเพียงใด แต่ก็ยังมุ่งมั่นรักษาวัฒนธรรมที่ดั้งเดิมต่อไป เพราะพวกเขากำลังตั้งหน้าตั้งตาขอความสำเร็จที่งดงามในอนาคต และมีความหวังที่จะทำให้ผู้ชมมีความรู้สึกตามเช่นกัน ตลอดจนความรู้สึกที่เกิดขึ้นกับผู้ชมนี้ยังสามารถทำให้ผู้วิจัยรู้สึกประสบความสำเร็จด้วย

## การถ่ายทำสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด”

การถ่ายทำสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” เป็นการถ่ายทำเรื่องราวเกี่ยวกับการสืบทอดมรดกวัฒนธรรมอาหารว่างในสถานที่จริงตามทัศนนะของผู้สืบทอดมรดกวัฒนธรรมอาหารว่าง ทั้ง 4 ท่าน โดยมีรายละเอียดการดำเนินงาน ดังนี้

### การเตรียมการก่อนการถ่ายทำ

เมื่อผู้วิจัยกำหนดแนวทางการสร้างสรรค์ผลงานเบื้องต้นแล้วจึงได้ออกมาเป็นขั้นตอนการถ่ายทำที่เป็นเอกลักษณ์ของตนเอง แต่เนื่องจากการถ่ายทำสารคดีสั้นคือขั้นตอนการบันทึกเรื่องราวที่เกิดขึ้นจริงอย่างหนึ่งซึ่งในระหว่างถ่ายทำอาจเกิดเรื่องราวใหม่ๆ ขึ้นได้ตลอดเวลา ดังนั้นการกำหนดจุดถ่ายทำจึงจำเป็นต้องมีการควบคุมตำแหน่งของผู้ถ่ายทำไว้อย่างน้อย 2 จุด ถึงจะไม่ส่งผลกระทบหรือรบกวนสมาธิของผู้ที่กำลังถูกถ่ายทำอยู่ ตลอดจนจะสามารถทำให้ได้ภาพการถ่ายทำที่สมจริงด้วย นอกจากนี้สิ่งที่สำคัญที่สุดในการถ่ายทำสารคดีคือการสื่อความหมายที่ชัดเจนและถูกต้องเพื่อให้ผู้ชมได้รับทราบข้อมูลตามวัตถุประสงค์ที่ผู้วิจัยต้องการถ่ายทำ

### การนัดหมายสัมภาษณ์ผู้สืบทอดมรดกวัฒนธรรมอาหารว่าง

เพื่อให้ขั้นตอนในการดำเนินงานทุกขั้นตอนราบรื่นและไม่เกิดอุปสรรคด้านเวลาในการถ่าย ผู้วิจัยจึงได้ทำการนัดหมายกับผู้สืบทอดมรดกวัฒนธรรมอาหารว่าง รวมถึงกำหนดเวลาสถานที่และรายละเอียดในการถ่ายทำไว้ดังนี้

วันที่	สถานที่	ผู้สืบทอด	อุปกรณ์ถ่ายทำ	ผู้ถ่ายทำ	ทีมงาน
27 พ.ค. 2559	คุนหมิง	Mr.Yang Yong	Canon/EOS 5D SR Sony/ HVR-HD1000C Sony/ UWP-D11	Lin Hongjun Chen Kewei	
9 มิ.ย. 2559	คุนหมิง	Mr.Chen Shaokun	Sony/ILCE-7sm2 Sony/ HVR-HD1000C Sony/ UWP-D11	Lin Hongjun Liu Yi	Yang Yongquan Fan Hua Yang Lichen

20-24 ม.ค. 2558	เขียนสุข	Mr.Long Zhilei	Canon/EOS 5D Mark 3	Lin Hongjun	Xue Yili
13-16 มี.ค. 2559		Mr.Gao Le	Sony/ILCE-7sm2	Liu Yi	Lu Xin
			Sony/ HVR-HD1000C	Xiao Shi	Zhang Lei
			Sony/ UWP-D11		
			ขาขีดกล้อง DJI รุ่น Osmo		

ตารางที่ 3-3 การนัดหมายสัมภาษณ์ผู้สืบทอดมรดกวัฒนธรรมอาหารว่าง

เมื่อนัดหมายเรียบร้อยแล้ว ผู้วิจัยได้ทำการตั้งคำถามตามวัตถุประสงค์ในการวิจัยเพื่อใช้ในการสัมภาษณ์ผู้สืบทอดวัฒนธรรมอาหารว่างและทำให้ทุกท่านมีแนวทางในบรรยายเหตุการณ์จริงที่เกิดขึ้นอย่างอิสระ ทั้งนี้ นอกจากจะมีการจัดมุกกล้องเฉพาะเพื่อใช้ในการสัมภาษณ์และถ่ายทำเมนูอาหารแล้ว ผู้วิจัยยังคำนึงถึงการกำหนดมุกกล้องที่ให้ความรู้สึกที่เป็นธรรมชาติ อันส่งผลให้การถ่ายทำในครั้งนี้สามารถถ่ายทอดเหตุการณ์จริงของเรื่องราวและเป็นไปตามแผนสตอรี่บอร์ดที่กำหนดไว้เบื้องต้น

เนื้อหาในการสัมภาษณ์ประกอบด้วย

1. งานที่คุณทำอยู่ในปัจจุบัน
2. การบรรยายขั้นตอนการทำอาหารว่าง
3. ปัญหาเกี่ยวกับการยึดหยัดเพื่อสืบทอดมรดกวัฒนธรรมอาหารว่างที่กำลังเผชิญอยู่ในปัจจุบัน
4. สาเหตุและแรงผลักดันที่ทำให้ยังคงยึดหยัดรักษามรดกวัฒนธรรมอาหารว่างแบบดั้งเดิม

อุปกรณ์ที่เลือกใช้ในการถ่ายทำ

อุปกรณ์ที่เลือกใช้ในการถ่ายทำ ได้แก่ กล้องวิดีโอ Sony รุ่น HVR-HD1000C กล้องวิดีโอ Canon รุ่น EOS 5D Mark 3 กล้องวิดีโอ Canon รุ่น EOS 5D SR กล้องวิดีโอ Sony รุ่น ILCE-7sm2 และขาขีดกล้อง DJI รุ่น Osmo



ภาพที่ 3-17 กล้องวิดีโอ Sony รุ่น HVR-HD1000C (Lin Hongjun, 2016)

กล้องวิดีโอ Sony รุ่น HVR-HD1000C ใช้สำหรับถ่ายทำภาพระยะไกล (Long shot) ที่ทำให้ผู้ชมใกล้ชิดกับทัศนียภาพมากกว่านักแสดง ภาพระยะไกลปานกลาง (Medium Long shot) เพื่อถ่ายภาพให้เห็นบุคคลเป็นหมู่คณะและภาพระยะกลาง (Medium shot) ที่ถ่ายภาพในระยะสบายตาใช้ในช่วงการสัมภาษณ์

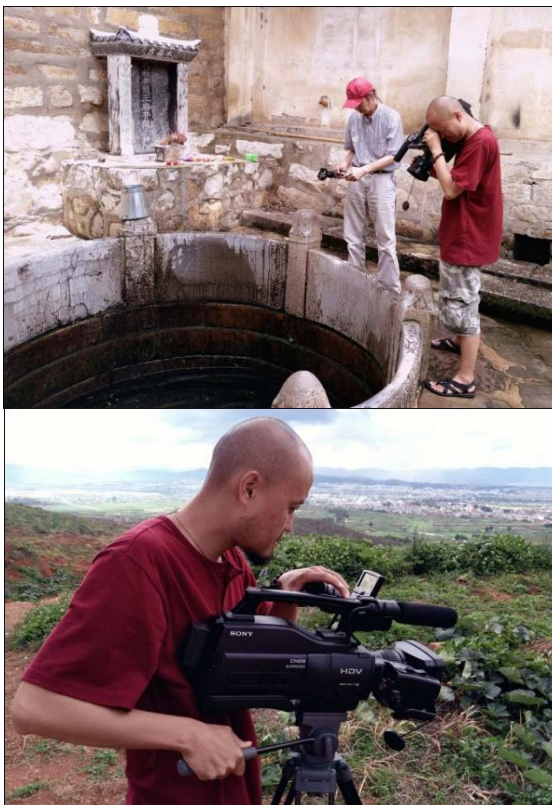
ข้อเสียของการถ่ายทำด้วยกล้องวิดีโอ Sony รุ่น HVR-HD1000C คือ เนื่องจากกล้องถ่ายวิดีโอรุ่นนี้เป็นรุ่นเก่าที่ต้องใส่เทปเพื่อบันทึกภาพจึงทำให้มีความละเอียด ความคมชัดและคุณภาพของภาพไม่ดีเท่ากับกล้องถ่ายวิดีโอแบบดิจิทัล อีกทั้งการรวบรวมภาพทั้งหมดในการถ่ายทำจำเป็นต้องใช้เวลาเป็นอย่างมากในการรวบรวมเพื่อบันทึกลงบนแผ่นซีดี อีกทั้งภาพที่รวบรวมได้จะเป็นภาพเวลาแบบ 1:1 (หมายถึง 1 ชั่วโมงต่อ 1 แผ่น) นอกจากนี้ เมื่อนำภาพการถ่ายทำไปดำเนินการตัดต่อในขั้นสุดท้ายยังไม่สะดวกเหมือนกับกล้องถ่ายวิดีโอดิจิทัลแบบเต็มเฟรมที่สามารถบันทึกภาพลงในการ์ดหน่วยความจำได้ทันที (เช่น กล้องวิดีโอ Sony รุ่น ILCE-7sm2 และกล้องวิดีโอ Canon รุ่น EOS 5D เป็นต้น) ส่วนอุปกรณ์อื่นๆ ที่ใช้ในการถ่ายทำส่วนใหญ่ล้วนค่อนข้างอำนวยความสะดวกและมีข้อจำกัดน้อยต่อการดำเนินงานในภายหลังการถ่ายทำเสร็จสิ้นเพราะอุปกรณ์อื่นๆ มีวัสดุที่สามารถแยกประกอบได้อย่างชัดเจน ตลอดจนเมื่อเปลี่ยนเลนส์กล้องแล้วยังมีความสะดวกสบายกับฉากและมุมกล้องที่ต้องการด้วย



ภาพที่ 3-18 ขาขีคกล้อง DJI รุ่น Osmo (Lin Hongjun, 2016)

ขาขีคกล้อง DJI รุ่น Osmo เหมาะสำหรับถ่ายภาพเคลื่อนไหวแบบสำรวจพื้นที่ (Track shot) แบบติดตามนักแสดง (Follow shot) แบบเชื่อมโยงระหว่างสถานที่ (Panning shot) และแบบเคลื่อนกล้องเข้าหาวัตถุ (Small camera dolly) ซึ่งสามารถอำนวยความสะดวกสบายในการถ่ายภาพเคลื่อนไหวและลดการสั่นไหวของภาพในครั้งนี้ได้เป็นอย่างมาก





ภาพที่ 3-19 การถ่ายทำสารคดีสั้น โดยการใช้ขีดยึดกล้อง DJI รุ่น Osmo และกล้องวิดีโอ Sony รุ่น HVR-HD1000C (Lin Hongjun, 2016)



ภาพที่ 3-20 กล้องถ่ายรูป Sony รุ่น ILCE-7sm2 และเลนส์รุ่น FE 28-135mm (Lin Hongjun, 2016)

เมื่อนำกล้องถ่ายรูป Sony รุ่น ILCE-7sm2 มาใส่เลนส์ รุ่น FE 28-135mm จะทำให้ได้รูปภาพที่มีความคมชัดและคุณภาพสูงเหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับการถ่ายทำภาพระยะใกล้ปานกลาง (Medium Close-shot) และภาพระยะใกล้ (Close-shot)



ภาพที่ 3-21 การถ่ายทำสารคดีสั้นด้วยกล้องถ่ายรูป Sony รุ่น ILCE-7sm2 และเลนส์รุ่น FE 28-135mm (Lin Hongjun, 2016)



ภาพที่ 3-22 กล้องถ่ายรูป Canon รุ่น EOS 5D SR และรุ่น EOS 5D Mark 3 (Lin Hongjun, 2016)

การถ่ายทำสารคดีสั้น โดยกล้องถ่ายรูปรุ่น Canon 5D ถือเป็นอุปกรณ์ที่สะดวกและใช้งานง่าย ภาพที่ได้จากกล้องมีคุณภาพสูงและเมื่อนำไปใส่กับเลนส์ที่ดีก็สามารถตอบสนองต่อการถ่ายภาพใน ครั้งนี้ได้เป็นอย่างมาก แต่หากต้องการนำกล้องถ่ายภาพรุ่น 5D3 ไปใช้เพื่อถ่ายภาพแบบ Time-lapse photography จำเป็นต้องใส่ตัวจับเวลาเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานให้ดียิ่งขึ้นซึ่งมีจุดด้อยกว่า กล้องรุ่น 5D SR ที่ไม่จำเป็นต้องใส่ตัวจับเวลา



ภาพที่ 3-23 ไมโครโฟนไร้สาย (Wireless Microphone) Sony รุ่น UWP-D11 (Lin Hongjun, 2016)

ไมโครโฟนไร้สาย (Wireless Microphone) Sony รุ่น UWP-D11 เป็นไมโครโฟนแบบ เหน็บเสื่อใช้สำหรับสัมภาษณ์ผู้สืบทอดวัฒนธรรมอาหารว่างซึ่งถือเป็นอุปกรณ์ที่สะดวกในการ พกพาและรับเสียงได้อย่างคมชัด ดังนั้นจึงนิยมมาใช้กันอย่างแพร่หลายในการบันทึกเสียง

นอกจาก อุปกรณ์ในการถ่ายทำข้างต้นแล้ว ยังมีอุปกรณ์เสริมอีกจำนวนหนึ่ง ได้แก่ เลนส์ โฟกัสคงที่ขนาด 50mm เลนส์มุมกว้างขนาด 24-70mm ขาตั้งกล้อง ขาไมโครโฟน เครื่องจับเวลา และแบตเตอรี่สำรอง เป็นต้น

### ขั้นตอนการถ่ายทำ

เนื่องจากผู้วิจัยได้ทำความรู้จักกับผู้สืบทอดวัฒนธรรมอาหารว่างทั้ง 4 ท่านในเบื้องต้นไว้ ก่อนหน้านี้อแล้วทำให้ในระหว่างการทำสารคดีสั้น ผู้สืบทอดวัฒนธรรมอาหารทุกท่านสามารถ ถ่ายทอดความคิดของตนเองได้อย่างเป็นธรรมชาติ การถ่ายทำในครั้งนี้ ผู้วิจัยจำเป็นต้องขอ คำแนะนำวิธีการทำงานจากนักถ่ายทำสารคดีมืออาชีพในด้านการจัดการมุกกล้องเพื่อให้สามารถใช้

อุปกรณ์ในการถ่ายทำและมุมกล้องที่หลากหลายมาถ่ายทอดสถานการณ์ต่างๆ ภายใต้เงื่อนไขที่ได้รับอนุญาตจากเจ้าของสถานที่ ตลอดจนขอคำแนะนำในด้านการตัดต่อเป็นสารคดีสั้นในขั้นสุดท้าย ดังนั้น ในระหว่างการถ่ายทำ นอกจากจะมีมุมกล้องที่ใช้เล่าเรื่องหลักแล้ว ยังได้ทำการถ่ายทำมุมกล้องแบบ Coverage ไว้เป็นจำนวนมากเพื่อไว้ใช้เป็นทางเลือกในการตัดต่อภายหลัง

สถานที่แรกในการถ่ายทำคือ อำเภอเจียนสู่ย (Jianshui) ผู้วิจัยได้เดินทางไปถ่ายทำ 2 ครั้ง เนื่องจากครั้งที่ 1 ได้ถ่ายทำภายใต้เวลาที่เร่งรีบและจำกัดจึงทำให้ได้เพียงแค่ถ่ายภาพเนื้อหาหลักๆ ไว้เท่านั้น จนกระทั่งในการเดินทางไปถ่ายทำครั้งที่ 2 ผู้วิจัยได้ทำการถ่ายฉากทัศนียภาพเพิ่มเติมเพื่อใช้ชดเชยกับมุมกล้องเดิมที่ขาดหายไปจนสุดท้ายได้มาซึ่งมุมกล้องที่สมบูรณ์ตามที่คาดการณ์ไว้ก่อนหน้านี้



ภาพที่ 3-24 บันทึกการทำงานสร้างสรรค์สารคดีสั้นในอำเภอเจียนสู่ย (Lin Hongjun, 2016)

การบันทึกภาพการทำอาหารว่างของอาจารย์เฉิน (Mr.Chen Shaokun) ในเมืองคุนหมิงได้ถูกบันทึกภาพในร้านอาหารของเขาเอง โดยผู้วิจัยได้ทำการเปลี่ยนมุมกล้องในการถ่ายทำ 3 ฉาก ได้แก่ 1) ฉากตอนวิธีการทำอาหารว่างก้วยเตี้ยวถั่วเหลืองและก้วยเตี้ยวหมูลวก 2) ฉากในห้องครัว ตอนทำก้วยเตี้ยวเส้นใหญ่ช่วยกองทัพและฉากการเตรียมอาหารจัดเลี้ยง และ 3) ฉากในห้องรับแขก ตอนที่สัมภาษณ์ความคิดเห็นเกี่ยวกับมรดกวัฒนธรรมอาหารว่าง





ภาพที่ 3-25 บันทึกการทำงานจากตอนวิธีการทำอาหารว่าง (Lin Hongjun, 2016)



ภาพที่ 3-26 บันทึกการทำงานจากในห้องครัว (Lin Hongjun, 2016)



ภาพที่ 3-27 บันทึกการทำงานจากในห้องรับแขก (Lin Hongjun, 2016)



ภาพที่ 3-28 การถ่ายภาพร่วมกับอาจารย์เฉิน (Mr.Chen Shaokun) และทีมงาน (Lin Hongjun, 2016)

การบันทึกภาพการทำแป้งแผ่นในเมืองเก่ากวนตุ๋ (Guandu) ในเมืองคุนหมิง (Kunming) ของ หยางหย่ง (Mr. Yang Yong) จำเป็นต้องสะท้อนให้เห็นถึงภาพกรรมวิธีการทำแป้งแผ่นตามแบบวัฒนธรรมดั้งเดิมให้ชัดเจน แต่เนื่องจากข้อจำกัดในเรื่องสถานที่ถ่ายทำที่มีความแคบและมืดทำให้ในการถ่ายทำส่วนใหญ่ผู้วิจัยจำเป็นต้องใช้อุปกรณ์ช่วยยึดจับตัวกล้องในการถ่ายทำเพื่อช่วยลดการสั่นไหวและในขั้นตอนสุดท้ายผู้วิจัยได้เลือกใช้โปรแกรมสำเร็จรูปมาช่วยในการตัดต่อด้วย



ภาพที่ 3-29 บันทึกการทำงานในโรงงานผลิตแป้งแผ่นของหยางหย่ง (Mr. Yang Yong) และบริเวณประตูเมืองกวนตุ๋ (Lin Hongjun, 2016)





ภาพที่ 3-30 การถ่ายภาพร่วมกับหยางหย่ง (Mr. Yang Yong) และทีมงาน (Lin Hongjun, 2016)

### การจัดการเรื่องเสียงในวิดีโอ

เนื่องจากสภาพแวดล้อม โดยทั่วไปในการถ่ายทำมีเสียงดังที่ส่งผลกระทบต่ออุปกรณ์ในการรับเสียงค่อนข้างมาก ดังนั้นผู้วิจัยจึงเลือกใช้ไมโครโฟนไร้สาย Sony รุ่น UWP-D11 มาใช้เป็นอุปกรณ์รับเสียงในการสัมภาษณ์ผู้ถูกสัมภาษณ์ทุกท่าน แต่ในระหว่างการถ่ายทำ หากนักแสดงไม่ได้เปล่งเสียงผ่านไมโครโฟนไร้สาย Sony รุ่น UWP-D11 จะทำให้ไมโครโฟนดูดซับเสียงธรรมชาติอื่นๆ เข้ามาจำนวนมาก ทั้งนี้หากผู้วิจัยใช้อุปกรณ์รับเสียงที่เป็นมืออาชีพมากกว่านี้ก็จะทำให้สามารถบรรลุเป้าหมายเรื่องการตัดต่อเสียงพูดของนักแสดงได้ดีกว่านี้ด้วย อย่างไรก็ตาม ในขั้นตอนสุดท้ายผู้วิจัยจึงได้ใช้โปรแกรมลดเสียงรบกวนมาช่วยในการตัดต่อเพื่อทำให้มีคุณภาพเสียงดีขึ้นและชัดเจนกว่าเดิม

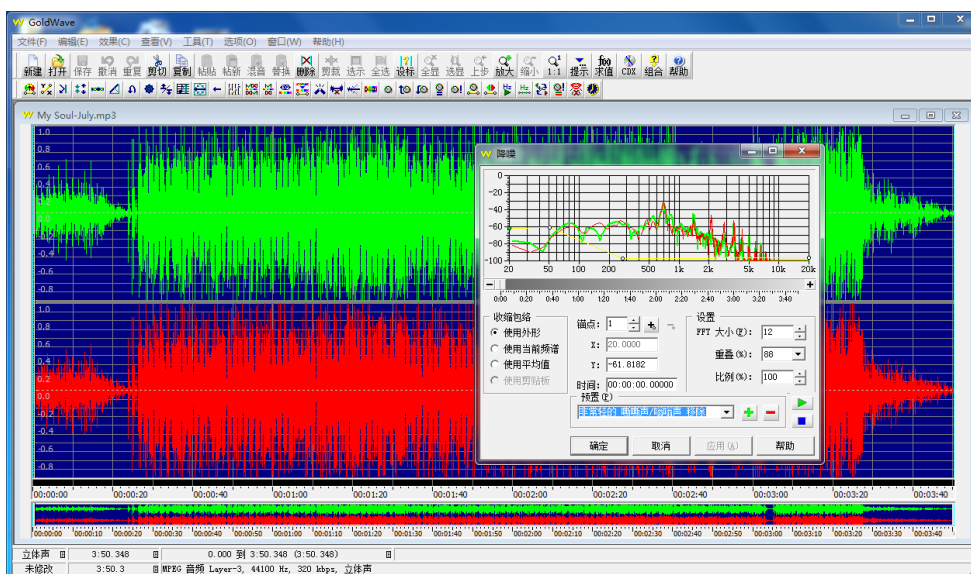
### ดนตรีประกอบสารคดี

การเลือกใช้ดนตรีและเพลงประกอบสารคดีถือว่ามีสำคัญเป็นอย่างมาก หากไม่มีดนตรีประกอบเรื่องแล้ว ต่อให้เนื้อหาของสารคดีจะมีความน่าสนใจหรือมีประโยชน์ต่อผู้ชมเพียงใดก็ไม่สามารถที่จะดึงดูดความสนใจจากผู้ชมจำนวนมากได้ ดังนั้นเพลงประกอบสารคดีที่ดีว่าเป็นเสมือน “เครื่องปรุงรสอาหาร” ที่มีความจำเป็นอย่างขาดไม่ได้โดยเพลงประกอบสารคดีที่แตกต่างกันก็จะทำให้ผู้ชมเกิดจินตนาการและความรู้สึกในขณะที่รับชมไม่เหมือนกันด้วย ทั้งนี้จากการพัฒนาอย่างไม่หยุดยั้งของเทคโนโลยีใหม่และความรู้ความเข้าใจทางสังคมทำให้มนุษย์ในปัจจุบันมีการปรับเปลี่ยนรสนิยมการฟังเพลงอย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้ จากการผสมผสานของ

เทคโนโลยีใหม่และวัฒนธรรมยังได้ส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมภาพยนตร์ด้วยโดยจากการศึกษาพบว่า การเลือกใช้เพลงประกอบภาพยนตร์ถือเป็นข้อกำหนดหนึ่งที่จะสามารถสร้าง “อรรถรส” ในการเลือกรับชมภาพยนตร์ของผู้ชมได้

ดนตรีประกอบสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” ผู้วิจัยได้รับความร่วมมือเป็นอย่างดีจากเพื่อนที่ทำงานอยู่ในสถานีโทรทัศน์คุณหมิงและเพื่อนที่ทำงานอยู่ที่สถานีโทรทัศน์เจี้ยนซู่ยที่ได้อำนวยความสะดวกส่งเพลงประกอบจากที่มีเอกลักษณ์ของเมืองคุณหมิงและเจี้ยนซู่ยมาให้ทำให้ดนตรีบรรเลงประกอบฉากในสารคดีสั้นเรื่องนี้สำเร็จไปได้อย่างราบรื่น

ผู้วิจัยได้เลือกใช้บทเพลงบรรเลงพื้นบ้านของอำเภอเจี้ยนซู่ยมาเป็นเพลงประกอบฉากในตอนสัมภาษณ์ผู้สืบทอดมรดกวัฒนธรรมอาหารว่างของอำเภอเจี้ยนซู่ย และใช้เพลงคุณหมิงถงเย่า (Kunming Tongyao) เป็นเพลงประกอบฉากในตอนสัมภาษณ์ผู้สืบทอดมรดกวัฒนธรรมอาหารว่างของเมืองคุณหมิง ส่วนในฉากอื่นๆ ผู้วิจัยได้เลือกใช้เพลงที่เป็นตัวแทนของมณฑลยูนนานคือเพลงเสี่ยวเหอทางซู่ย (Xiaohe Tangshui) ในฉบับการแสดงสดมาใช้ประกอบฉาก เสี่ยวเหอทางซู่ย (Xiaohe Tangshui) เป็นเพลงที่มีชื่อเสียงเพลงหนึ่งในยูนนานและเป็นเพลงพื้นบ้านที่อุดมไปด้วยภูมิหลังทางวัฒนธรรมที่ลึกซึ้ง เพลงเสี่ยวเหอทางซู่ยเป็นผลงานเพลงของนายอินอังก (Mr. Yin Yigong) ที่ประพันธ์ขึ้นในปี ค.ศ. 1947 เนื้อเพลงแต่งขึ้นอย่างเรียบง่ายกล่าวถึงความรู้สึกคิดถึงบ้านของคนเสี่ยวม้า การดูแลรักษาความรักและความรู้สึกเมื่อต้องเดินทางไปไกลบ้าน ทำนองเพลงสร้างบรรยากาศของความรู้สึกที่ผ่อนคลาย สวยงาม โรแมนติกและเกิดจินตนาทำให้แก่ผู้ฟังได้เป็นอย่างดี เพราะประกอบด้วยจังหวะดนตรีที่หลากหลายของชนกลุ่มน้อยที่อาศัยอยู่ในยูนนานแต่ก็ไม่สามารถระบุได้อย่างเฉพาะเจาะจงว่าเป็นเพลงที่มีทำนองเป็นเอกลักษณ์ของชนชาติใด ปัจจุบันคนส่วนมากเชื่อว่าเป็นผลงานเพลงที่มีต้นกำเนิดมาจากอำเภอมี้ดู่ (Midu) เมืองต้าหลี่ (Dali) มณฑลยูนนาน ทั้งนี้เนื่องจากเพลงประกอบฉากของอำเภอเจี้ยนซู่ยและเมืองคุณหมิงส่วนใหญ่เป็นเพลงบรรเลงพื้นบ้านที่ได้รับสืบทอดมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ดังนั้น บทเพลงบรรเลงเหล่านี้จึงไม่มีชื่อเพลงอย่างเป็นทางการซึ่งผู้วิจัยจึงได้เรียกชื่อเพลงรวมๆ ว่า “เพลงบรรเลงพื้นบ้าน”



ภาพที่ 3-31 การใช้โปรแกรม Gold Wave ในการตัดเสียงเพลงประกอบฉาก (Lin Hongjun, 2016)

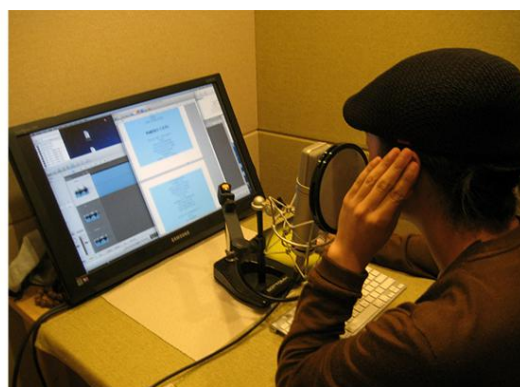
### บทบรรยายได้ภาพและเสียงพากย์

บทบรรยายคือสัญลักษณ์ภาพหรือตัวอักษรที่ใช้บรรยายประกอบเรื่องและมีเนื้อหาสัมพันธ์กับสารคดีโดยได้ถูกแทรกไว้ตลอดทั้งเรื่องเพื่อช่วยให้ผู้ชมเข้าใจแนวคิดในเนื้อเรื่องได้อย่างสอดคล้องกับความหมายที่ผู้วิจัยต้องการสื่อสาร



ภาพที่ 3-32 บทบรรยายได้ภาพ (Lin Hongjun, 2016)

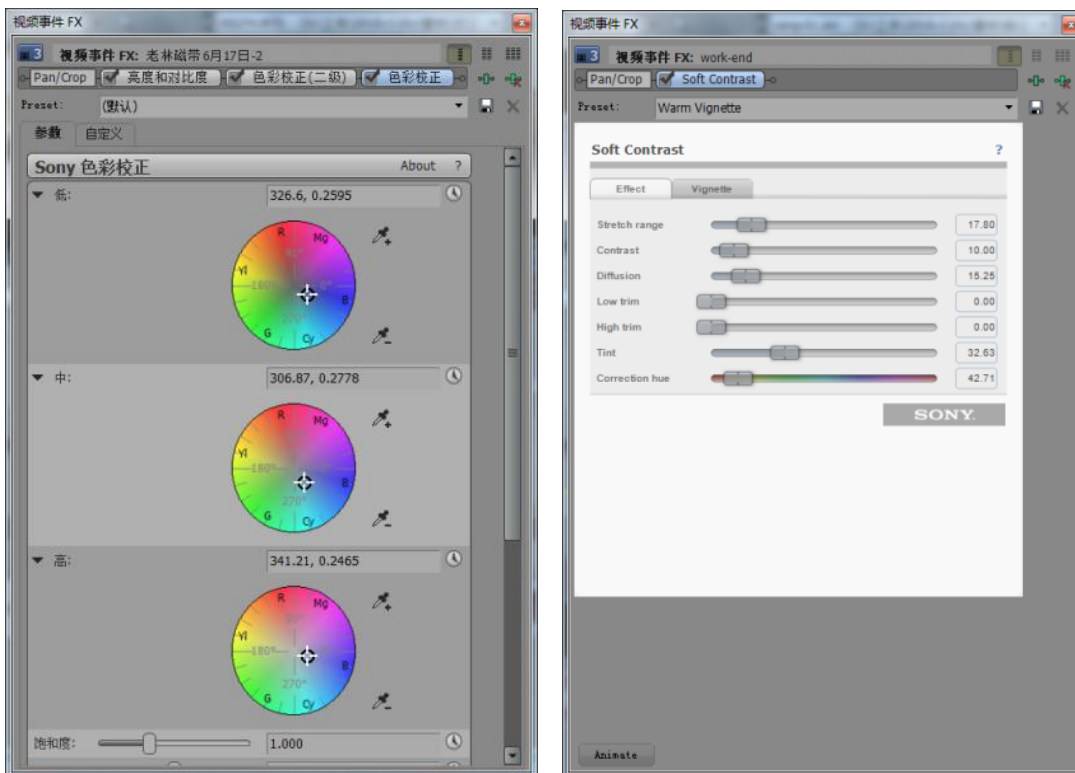
เสียงพากย์ประกอบฉากในสารคดีเรื่องนี้ ผู้วิจัยได้ส่งให้กับบริษัทรับพากย์เสียง Beijing Jinnuojia เป็นผู้ช่วยทำเสียงบรรยายประกอบฉากให้จนสำเร็จเป็นบทบรรยายที่สมบูรณ์ ผู้พากย์เสียงบทบรรยายในครั้งนี้ ผู้วิจัยเลือกใช้เป็นผู้ชายเพราะผู้วิจัยคิดว่า น้ำเสียงของผู้ชายมีความเหมาะสมเป็นอย่างยิ่งในการเล่าเรื่องราวเกี่ยวกับประวัติศาสตร์ซึ่งเป็นเนื้อหาที่สำคัญของสารคดีสั้นเรื่องนี้ ส่วนน้ำเสียงของผู้หญิงเหมาะสำหรับพากย์เสียงในเอกสารเพื่อการศึกษาหรือการโฆษณา มากกว่า



ภาพที่ 3-33 บริษัทรับพากย์เสียง Beijing Jinnuojia (Lin Hongjun, 2016)

### การปรับสีภาพ

เนื่องจาก สีของภาพยนตร์สามารถช่วยสร้างความรู้สึกรับชมให้กับผู้ชมได้ ดังนั้นเพื่อให้สารคดีสั้นเรื่องนี้มีความสมจริงและดึงดูดความสนใจของผู้ชมมากขึ้น ผู้วิจัยจึงได้ทำการปรับแต่งสีและมุมกล้องเพิ่มเติมให้มีความกลมกลืนกับเนื้อเรื่อง โดยเฉพาะการถ่ายทำในห้องที่มีแสงไฟส่องสว่างไม่เพียงพอ การถ่ายทำในตอนกลางคืนและการถ่ายทำในสภาพแวดล้อมที่มีแสงมืดเกินไป ทั้งนี้ เทคนิคการใช้สีในสารคดีเรื่องนี้ส่วนใหญ่ได้ใช้โทนสีที่สำคัญ 3 แบบ คือ โทนมืดอบอุ่น โทนมืดสดใสและโทนสีแบบสมดุล นอกจากนี้ ผู้วิจัยยังมีการใช้เทคนิคการเพิ่มหรือลดแสงในมุมกล้องที่สำคัญ เพื่อเพิ่มรายละเอียดของภาพให้ดูสมบูรณ์ เช่น การเพิ่มแสงสีแดงแบบแสงพระอาทิตย์ลงไปในช่วงมุมกล้องเพื่อปรับสมดุลภาพโดยรวมให้ดูน่าติดตาม เป็นต้น



ภาพที่ 3-34 การปรับสีและการแสดงผลบน โปรแกรม Soft Contrast (Lin Hongjun, 2016)



ภาพที่ 3-35 การปรับสีในขณะที่ถ่ายทำในห้องที่มีแสงสว่างไม่เพียงพอ (Lin Hongjun, 2016)



## การตัดต่อ

การตัดต่อประกอบด้วยองค์ประกอบที่สำคัญ 2 ประการ คือ ภาพและเสียง ผู้วิจัยได้ใช้โปรแกรมในการตัดต่อมาดำเนินการ โดยเริ่มจากการวางโครงสร้างแนวคิดไปจนถึงขั้นตอนที่จะทำให้บรรลุเป้าหมาย โดยพยายามทำให้ผู้ชมเข้าใจเนื้อหาที่ผู้วิจัยต้องการถ่ายทอดให้มากที่สุด สร้างความแตกต่างจากสารคดีสั้นแบบดั้งเดิมที่ถ่ายทอดเรื่องราวเกินจริงและน่าเบื่อหน่ายด้วยการสอดแทรกแนวคิดและภาษาที่ผู้วิจัยเป็นผู้คิดขึ้นให้เหมาะสมกับฉาก สร้างอรรถรสที่น่าสนใจและทำให้ผู้ชมรู้สึกอยากติดตามไปจนจบ ทั้งนี้ ลำดับการถ่ายทำที่ผู้วิจัยได้เรียบเรียงเนื้อเรื่องไว้ คือ การแนะนำหัวข้อสารคดีสั้น การถ่ายภาพเคลื่อนไหวทัศนียภาพทั่วไป การถ่ายทำเรื่องราวการทำอาหารและสัมภาษณ์ผู้สืบทอดมรดกวัฒนธรรมอาหารว่างคือ Long Zhilei, Gao Le, Chen Shaokun, yang Yong และการถ่ายทำฉากจบ

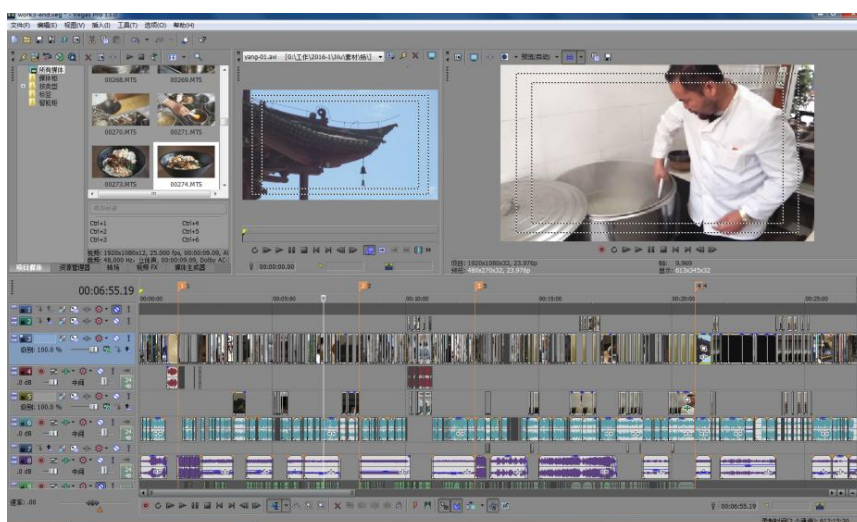
ฉากหลักของสารคดีสั้นเรื่องนี้คือการสัมภาษณ์ความรู้สึกและวิธีการทำอาหารว่างของผู้สืบทอดมรดกวัฒนธรรมอาหารว่างทั้ง 4 ท่าน แบ่งเป็น 4 ตอน และใช้บทบรรยายได้ภาพเป็นข้อมูลในการสร้างความรับรู้ที่ชัดเจนของผู้ชม ดังนั้น ในการถ่ายทำฉากที่เกี่ยวกับผู้สืบทอดมรดกวัฒนธรรมอาหารว่างแต่ละท่านจะถูกตัดต่อให้มีบทสัมภาษณ์แทรกรวมอยู่ในเนื้อหาด้วย โดยในการเริ่มทำอาหารว่างของผู้สืบทอดแต่ละท่านจะอธิบายความรู้สึกของตนเองเกี่ยวกับอาหารว่างเข้าไปด้วย ซึ่งไม่เพียงแต่จะสามารถเพิ่มเติมข้อมูลขั้นตอนการทำอาหารว่างให้ดูสมบูรณ์เท่านั้น ยังทำให้ผู้ชมรู้สึกอยากติดตามฉากในแต่ละตอนด้วย ตลอดจนทำให้ผู้ชมได้เข้าใจข้อมูลผ่านมุมมองที่หลากหลาย จากการรวบรวมสถิติทั้งหมดเกี่ยวกับมุกกล้องที่ใช้ในการถ่ายทำสารคดีครั้งนี้พบว่ามากกว่า 700 ข้อต่อ ทำให้สามารถสร้างจุดสนใจของผู้รับชมได้เป็นอย่างดี



ภาพที่ 3-36 การใช้โปรแกรม Sony Vegas ในการตัดต่อ (Lin Hongjun, 2016)



ภาพที่ 3-37 การใช้โปรแกรม Premiere ในการตัดต่อ (Lin Hongjun, 2016)



ภาพที่ 3-38 ภาพการตัดต่อสำเร็จทั้งเรื่อง (Lin Hongjun, 2016)

### เทคนิคพิเศษในการตัดต่อ

การจัดทำสารคดีสั้นในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้เลือกใช้โปรแกรมเทคนิคคอมพิวเตอร์ในการทำแอนิเมชันไว้หลายโปรแกรม เช่น ขั้นตอนการตัดต่อใช้โปรแกรม Premiere และ Vegas เป็นหลัก ขั้นตอนการสร้างเทคนิคพิเศษภาพเคลื่อนไหวใช้โปรแกรม After Effects โปรแกรม 3ds max และโปรแกรม Particle Illusion ขั้นตอนการออกแบบภาพ 2 มิติ ได้แก่ โปรแกรม Photoshop และโปรแกรม CorelDraw และในขั้นตอนการลดเสียงรบกวนคือ โปรแกรม Gold Wave โดยวางแนวทางรูปแบบของเนื้อเรื่องในช่วงเริ่มต้นเป็นภาพเคลื่อนไหว ช่วงกลางเรื่องเป็นคอลัมน์แนะนำหรือบทสัมภาษณ์ และช่วงท้ายเรื่องเป็นเสียงประกอบคำบรรยาย



ภาพที่ 3-39 ภาพเปิดเรื่องสารคดี “รสชาติแห่งบ้านเกิด” (Lin Hongjun, 2015)

### การตัดต่อภาพเปิดฉากสารคดี

ผู้วิจัยต้องการถ่ายทอดสารคดีที่สร้างความรู้สึเกี่ยวกับวัฒนธรรมดั้งเดิมที่เข้มข้นจึงได้เลือกใช้รูปแบบ “หยดน้ำหมึก” และใช้ดนตรีเพลงเสี่ยวเหอทางสู่ยเป็นดนตรีประกอบฉาก โดยผู้วิจัยได้แบ่งรูปแบบการถ่ายทำในส่วนหัวเรื่องเป็น 3 ฉากดังนี้

ฉากที่ 1 เปิดฉากด้วยรูปแบบการแพนกล้อง (Pan) ให้ฉากมีขนาดใหญ่กว่าเฟรมภาพปกติ แล้วขยับภาพเลื่อนสไลด์จากฝั่งขวาไปฝั่งซ้ายจากนั้นเปิดตัวเป็นภาพหยดน้ำหมึกจำนวน 4 หยด ภายในหยดน้ำหมึกเป็นภาพเคลื่อนไหวแบบไดนามิกจำนวน 3 ภาพ (Dynamic Animation) และปรากฏเป็นภาพตัวอักษรภาษาจีนคำว่า “家” แปลว่า “บ้าน”



ภาพที่ 3-40 ฉากที่ 1 (Lin Hongjun, 2015)

ฉากที่ 2 เป็นฉากที่ใช้เทคนิคการถ่ายทำแบบซูมออก (Zoom-out) เป็นภาพหยดน้ำหมึกจำนวน 4 หยด ภายในหยดน้ำหมึกเป็นภาพนิ่งจำนวน 3 ภาพ และปรากฏเป็นภาพตัวอักษรภาษาจีนคำว่า “味” แปลว่า “รสชาติ”



ภาพที่ 3-41 ฉากที่ 2 (Lin Hongjun, 2015)

ฉากที่ 3 เป็นฉากภาพซ้อนของหยดน้ำหมึกที่ค่อยๆ จางลงกลายเป็นชื่อเรื่องภาษาอังกฤษ และภาษาจีนว่า “รสชาติแห่งบ้านเกิด”



ภาพที่ 3-42 ฉากหัวเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” (Lin Hongjun, 2015)

รูปแบบการถ่ายทำส่วนหัวเรื่องทั้ง 3 ฉากใช้เทคนิคการเชื่อมฉากด้วยการกระจายภาพให้ค่อยๆ หายไปและเทคนิคการซ้อนภาพเพื่อให้ผู้ชมได้รู้สึกถึงอารมณ์แห่งประวัติศาสตร์ในอดีตที่งดงาม โดยอักษรภาษาจีนคำว่า “家” และ “味” เป็นการอ้างอิงถึงชื่อเรื่องของสารคดีในครั้งนี้ว่า “รสชาติแห่งบ้านเกิด”

ในภาพเปิดฉากสารคดี ผู้วิจัยได้ใช้ภาพ “หยดน้ำหมึก” เป็นฉากเปิดตัว เนื่องจากเหตุผลดังนี้

1. ภาพหยคน้ำหมึกเป็นภาพที่คนจีนคุ้นเคย สามารถถ่ายทอดความคิดและแสดงอารมณ์ทางวัฒนธรรมจีนได้อย่างชัดเจน และในฐานะที่ผู้วิจัยเป็นคนจีน ผู้วิจัยจึงได้เลือกใช้หยคน้ำหมึกและอักษรจีนเป็นองค์ประกอบหลักในการสร้างสรรค์สารคดีสั้น
2. น้ำหมึก คือ วัตถุที่สำคัญของคนจีนที่ใช้สำหรับบันทึกความทรงจำในอดีตและถือเป็นวัฒนธรรมดั้งเดิมของประเทศจีนที่มีคุณค่ายิ่ง ดังนั้น การนำภาพหยคน้ำหมึกมาใช้ร่วมกับภาพอาหารจะเป็นช่องทางที่สามารถถ่ายทอดรูปแบบวัฒนธรรมดั้งเดิมและอาหารพื้นบ้านได้อย่างเข้มข้น
3. ภาพการกระจายตัวของหยคน้ำหมึกสามารถสร้างความรู้สึกลึกโดยตรงและมีความหมายเปรียบเทียบได้ว่า “เป็นการเติมส่วนผสมลงในอาหาร” และภาพของผู้สืบทอดอาหารว่างที่อยู่ในหยคน้ำหมึกเป็นภาพสีตัดที่สร้างความรู้สึกลึกที่น่าติดตาม

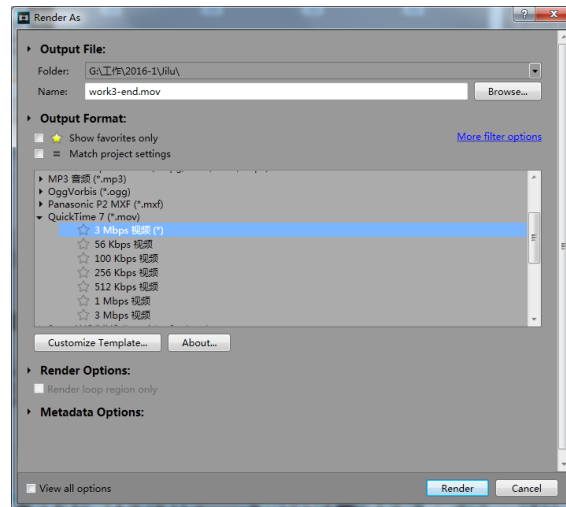
### การบันทึกไฟล์สารคดี

ปัจจุบัน การบันทึกไฟล์ที่นิยมใช้กันอย่างแพร่หลายคือการบันทึกในรูปแบบ HDV 1080i25 ซึ่งเป็นวิธีการบันทึกภาพที่มีรายละเอียดสูงชนิดหนึ่ง มาตรฐาน HDV คือ การถ่ายภาพด้วยกล้องวิดีโอขนาดเล็กที่มีความละเอียดสูงและกล้องวิดีโอแบบใช้ในครอบครัวที่มีความละเอียดสูง ทำให้การถ่ายภาพวิดีโอความละเอียดสูงด้วยกล้องวิดีโอขนาดเล็กได้รับความนิยมไปในวงกว้าง

การถ่ายทำสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” มีอุปกรณ์ในการถ่ายทำที่สำคัญคือ กล้องวิดีโอ HDV 1080i25 ขนาดภาพ 1920×1080 PPI ที่บันทึกความละเอียดได้ 25 เฟรม/วินาที ดังนั้น ผลงานสำเร็จของสารคดีจึงได้ใช้การบันทึกไฟล์ภาพวิดีโอในนามสกุล .mov ซึ่งเป็นรูปแบบการบันทึกไฟล์ภาพที่บริษัท Apple เป็นผู้คิดค้นขึ้นและผู้ชมสามารถรับชมสารคดีได้ผ่านโปรแกรม Quick Time Player ของบริษัท Apple ทั้งนี้ การบันทึกไฟล์ภาพวิดีโอในรูปแบบนี้มีจุดเด่นคือ สามารถบันทึกไฟล์ได้ในขณะที่ภาพวิดีโอมีอัตราการบีบอัดสูงและไม่ทำให้ภาพเสียความคมชัด นอกจากนี้ ไม่เพียงแต่สนับสนุนการรับชมผ่านระบบ macOS เท่านั้น ยังสามารถรับชมผ่านระบบ Windows ได้อีกด้วย

จากความจำเป็นในการทำงาน ผู้วิจัยจึงได้เลือกบันทึกไฟล์ภาพด้วยนามสกุล .mov ในรูปแบบ 3M bps (bits per second) ซึ่งมีคุณภาพของการแสดงผลภาพวิดีโอผ่านโปรแกรม Quick Time Player ได้ค่อนข้างละเอียดคมชัด



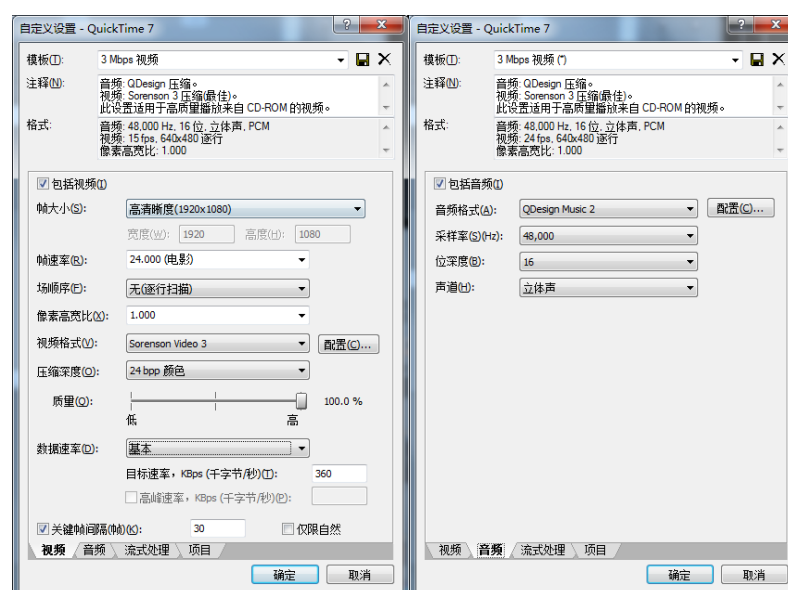


ภาพที่ 3-43 การบันทึกไฟล์ภาพ (Lin Hongjun, 2016)

เมื่อทำการบันทึกไฟล์ภาพวิดีโอสำเร็จแล้ว ผู้วิจัยจึงได้ทำการตั้งค่าภาพและเสียงดังนี้

1. ขนาดภาพคือ 1920x1080 PPI บันทึกด้วยความละเอียด 24 เฟรม/วินาที รหัสการบีบอัดภาพคือ Sorenson Video3 และบันทึกไฟล์ภาพตามให้มีขนาดเล็กใหญ่ตามคุณภาพของภาพที่กำหนด

2. การบันทึกเสียงใช้รูปแบบ QDesign Music2 ซึ่งสามารถทำให้ประหยัดเวลาในการอัดเสียงได้มากและมีคุณภาพเสียงที่คมชัด โดยใช้การอัดเสียงวิธี Sampling rate แบบ 48000 เมื่อได้ตั้งค่าเรียบร้อยแล้วก็สามารถบันทึกออกมาเป็นไฟล์ภาพที่สมบูรณ์ได้



ภาพที่ 3-44 การบันทึกไฟล์เสียง (Lin Hongjun, 2016)

# ผลงานสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด”



ภาพที่ 3-45 ผลงานสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” 1

















ภาพที่ 3-49 ผลงานสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” 5



ภาพที่ 3-50 ซีดีสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด”

## บทที่ 4

### ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาวิจัยเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด: สารคดีสั้นเพื่อสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนาน” เป็นการศึกษาอัตลักษณ์ของอาหารว่างยูนนาน 3 ประเภท ได้แก่ เส้นก๋วยเตี๋ยว แผ่นแป้ง และเต้าหู้ ซึ่งทั้งหมดล้วนมีจุดเด่นในเรื่องรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ตามแบบรสชาติแห่งบ้านเกิดของมณฑลยูนนานเพื่อนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษามาสร้างสรรค์เป็นสารคดีสั้นที่ถ่ายทอดเหตุการณ์จริงในปัจจุบันผ่านมุมมองของผู้สืบทอดมรดกวัฒนธรรมและตามความเข้าใจของผู้วิจัย โดยเมื่อผู้วิจัยได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับการรับชมสารคดีสั้นเพื่อสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนานจากผู้เชี่ยวชาญและผู้ชมทั่วไปด้วยแบบสอบถามพบว่า มีรายละเอียดผลการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

#### สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

N	หมายถึง	จำนวนกลุ่มประชากรตัวอย่างที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล
$\bar{x}$	หมายถึง	ค่าเฉลี่ยของข้อมูลที่ได้จากการสำรวจกลุ่มตัวอย่าง
S.D.	หมายถึง	ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่าง

#### ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ

เมื่อผู้วิจัยนำผลงานสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” ที่พากย์เสียงด้วยภาษาจีนและจัดทำบทบรรยายภาษาไทยเรียบร้อยแล้วไปเปิดให้ผู้เชี่ยวชาญทั้งคนไทยและคนจีนจำนวน 6 คน ประกอบด้วยผู้ชาย 5 คนและผู้หญิง 1 คน จบการศึกษาระดับปริญญาโท 4 คนและปริญญาเอก 2 คน ส่วนใหญ่อายุ 40 ปีขึ้นไป และเป็นอาจารย์ในระดับมหาวิทยาลัย ข้อเสนอแนะและแนวทางแก้ไขสารคดีสั้นให้มีความเหมาะสม ปรากฏผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังนี้

ค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 4.51 – 5.00 หมายถึง มากที่สุด

ค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 3.51 – 4.50 หมายถึง มาก

ค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 2.51 – 3.50 หมายถึง ปานกลาง

ค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 1.51 – 2.50 หมายถึง น้อย

ค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 1.00 – 1.50 หมายถึง น้อยที่สุด

ข้อ	หัวข้อการประเมิน	N=5		การแปลความหมาย
		$\bar{x}$	S.D.	
1	ความเหมาะสมในการออกแบบเนื้อหาและเรื่องราว	4.83	0.50	มากที่สุด
2	ความเหมาะสมของระยะเวลาที่นำเสนอเรื่องราว	4.50	0.50	มาก
3	ความเหมาะสมของมุกกลิ้ง	4.50	0.50	มาก
4	ความเหมาะสมในการคัดเลือกบุคคลผู้ให้ความรู้ด้านวัฒนธรรมอาหารว่างขุนนาน	4.83	0.50	มากที่สุด
5	คุณภาพของเสียงและภาพประกอบสารคดีสั้น	4.67	0.58	มากที่สุด
6	ความเหมาะสมของเสียงดนตรีประกอบฉาก	4.67	0.58	มากที่สุด
7	ความเหมาะสมของฉากสีในสารคดี	4.67	0.58	มากที่สุด
8	การลำดับภาพมีความสอดคล้องกับเนื้อเรื่อง	5.00	0.00	มากที่สุด
9	ความเหมาะสมของการนำเสนอเรื่องผ่านบทบรรยาย	4.83	0.50	มากที่สุด
10	ความสวยงามของตัวอักษรประกอบบทบรรยาย	4.33	0.82	มาก
11	คุณภาพของสารคดีสั้นโดยรวม	4.33	0.00	มาก
12	ความเหมาะสมในการใช้เทคนิคการตัดต่อ	4.83	0.50	มากที่สุด
13	การถ่ายทอดความรู้ของตัวละครมีความชัดเจน น่าสนใจและน่าติดตาม	5.00	0.00	มากที่สุด
14	ประโยชน์ที่แฝงอยู่ในสารคดีสั้น	4.83	0.50	มากที่สุด
15	ความพึงพอใจในภาพรวมของสารคดีสั้น	4.33	0.00	มาก

ตารางที่ 4-1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ

จากตารางที่ 4-1 สรุปได้ว่า ผู้เชี่ยวชาญทั้ง 6 คน มีความคิดเห็นตรงกันร้อยละ 100 มีค่าเฉลี่ย ( $\bar{x}$ ) อยู่ที่ 5.00 ว่า สารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” มีการลำดับภาพที่มีความสอดคล้องกับเนื้อเรื่องและตัวละครที่ผู้วิจัยได้เดินทางไปสัมภาษณ์สามารถถ่ายทอดความรู้ทั้งหมดได้อย่างชัดเจน น่าสนใจและน่าติดตาม นอกจากนี้ ผู้เชี่ยวชาญส่วนใหญ่ยังเห็นว่า การออกแบบเนื้อหาเรื่องราว การคัดเลือกบุคคลผู้ให้ความรู้ด้านวัฒนธรรมอาหารว่างยูนิคาน การนำเสนอเรื่องผ่านบทบรรยาย การใช้เทคนิคการตัดต่อและประโยชน์ที่แฝงอยู่ในสารคดีสั้นมีความเหมาะสมมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ย ( $\bar{x}$ ) อยู่ที่ 4.83 ส่วนความเหมาะสมในด้านอื่นๆ ได้แก่ มุมกล้อง คุณภาพของเสียงและภาพประกอบสารคดีสั้น เสียงดนตรีประกอบฉาก ระยะเวลาที่นำเสนอเรื่องราว ฉากสี ความสวยงามของตัวอักษรประกอบบทบรรยาย คุณภาพโดยรวมและความพึงพอใจที่ผู้เชี่ยวชาญมีต่อสารคดีสั้นเรื่องนี้ยังอยู่ในระดับมากถึงมากที่สุดด้วย โดยมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.67-4.33 ตามลำดับ ซึ่งสามารถอนุมานได้ว่า สารคดีสั้นเรื่องนี้ประสบความสำเร็จตรงตามวัตถุประสงค์การวิจัย

จากการตอบแบบสอบถามของผู้เชี่ยวชาญในครั้งนี้ ผู้เชี่ยวชาญยังได้ให้คำแนะนำที่เป็นประโยชน์แก่ผู้วิจัยอีกหลายข้อเพื่อเป็นแนวทางในการปรับแก้สารคดีเรื่องนี้ให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น โดยผู้วิจัยสามารถสรุปได้ดังนี้

1. การจัดการมุมกล้องยังไม่ดีเท่าที่ควรซึ่งน่าจะเกิดมาจากข้อจำกัดของอุปกรณ์และกล้องวิดีโอที่ใช้ในการถ่ายทำ ดังนั้น การถ่ายทำในอนาคตผู้วิจัยควรคำนึงถึงการเลือกใช้อุปกรณ์และกล้องวิดีโอในการถ่ายทำให้มากยิ่งขึ้น
2. ควรแบ่งเนื้อหาออกเป็น 4 ตอนตามรายละเอียดการแนะนำอาหารของผู้สืบทอดมรดกวัฒนธรรมทั้ง 4 คน เพื่อให้เกิดความรู้ลึกซึ้งอยากติดตาม
3. ควรสอดแทรกเนื้อหาด้านการเปรียบเทียบมรดกวัฒนธรรมอาหารแบบดั้งเดิมกับอาหารจานด่วนในปัจจุบันเพื่อให้เห็นถึงความแตกต่างของรสนิยมและวิธีการรับประทานอาหาร
4. ควรเพิ่มบทบรรยายภาษาอังกฤษ การพากย์เสียงภาษาไทย หรือภาษาอื่นๆ และอัฟโพลด์ไฟล์สารคดีขึ้นยูทูป (YouTube) เพื่อเปิดโอกาสในการรับชมให้แก่ผู้ชมในแต่ละประเทศ
5. ควรเพิ่มเมนูและวิธีการทำอาหารให้มีความหลากหลายมากขึ้น
6. ควรปรับขนาดตัวอักษรบทบรรยายได้ภาพให้มีขนาดใหญ่ขึ้นและเพิ่มเงาของตัวอักษรให้มากขึ้น เพื่อทำให้ตัวอักษรดูโดดเด่นและไม่กลืนไปกับภาพ



ภาพที่ 4-1 การสาธิตวิธีการทำแป้งแผ่นอย่าง (Lin Hongjun, 2016)

### ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความคิดเห็นของผู้ชมทั่วไป

หลังจากที่ผู้วิจัยได้ปรับแก้รายละเอียดบางส่วนตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญเรียบร้อยแล้ว ผู้วิจัยจึงได้จัดทำสารคดีสั้นในรูปแบบ DVD แจกให้แก่ผู้ที่สนใจและประกาศโปรเตอร์เชิญชวนให้ผู้ชมทั่วไปเข้าร่วมรับชมสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” ในวันที่ 15 พฤศจิกายน 2016 เวลา 14.00 น. ที่ห้อง 206 คณะศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา



ภาพที่ 4-2 โปรสเตอร์เชิญชวนเข้าร่วมรับชมสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” (Lin Hongjun, 2016)



ผู้ที่สนใจเข้าร่วมรับชมสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” ส่วนใหญ่เป็นนิสิตระดับปริญญาตรีและอาจารย์ในคณะศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา โดยในวันดังกล่าวผู้วิจัยได้ทำการเปิดฉายสารคดีทั้งสิ้น 2 รอบ และได้ขอความร่วมมือจากผู้เข้าชมจำนวน 50 คน ร่วมตอบแบบสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับการรับชมสารคดีสั้นเพื่อสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนาน เรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” ซึ่งแบ่งเนื้อหาเป็น 3 ตอน ดังนี้ ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ตอนที่ 2 ความคิดเห็นหลังจากได้รับชมสารคดีสั้นเพื่อสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนาน เรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” และตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะ โดยมีผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังรายละเอียดต่อไปนี้



ภาพที่ 4-3 การแจกแบบสอบถามในวันที่ฉายสารคดี (Lin Hongjun, 2016)



ภาพที่ 4-4 บรรยากาศขณะฉายสารคดี (Lin Hongjun, 2016)

### ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรีร้อยละ 100 มีอายุอยู่ระหว่างต่ำกว่า 20 ปี แต่ไม่เกิน 30 ปี ประกอบด้วยเพศชาย 22 คนและเพศหญิง 28 คน ส่วนใหญ่ชื่นชอบการรับชมสารคดีสั้นประเภทธรรมชาติและเทคโนโลยีมากที่สุดร้อยละ 41.03 มีความน่าสนใจและเปิดชมสารคดีสั้นเชิงบันเทิงความทรงจำบ่อยร้อยละ 72 เฉยๆ และเปิดชมเป็นบางครั้งร้อยละ 24 และสารคดีไม่อยู่ในความสนใจที่จะเปิดชมจำนวนร้อยละ 4 นอกจากนี้ เหตุผลที่ผู้ชมส่วนใหญ่ชอบรับชมสารคดีเพราะต้องการเรียนรู้ประวัติศาสตร์และกรรมวิธีการทำอาหารที่แฝงอยู่ในสารคดีสั้นร้อยละ 54 รองลงมาร้อยละ 26 คือเพื่อเข้าใจความแตกต่างทางด้านวัฒนธรรมอาหารว่างของแต่ละพื้นที่

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นหลังจากได้รับชมสารคดีสั้นเพื่อสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนาน เรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด”

ผู้วิจัยได้กำหนดวิธีการอ่านค่าเฉลี่ย ( $\bar{x}$ ) และการแปลความหมาย ไว้ดังนี้

ค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 4.51 – 5.00 หมายถึง มากที่สุด

ค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 3.51 – 4.50 หมายถึง มาก

ค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 2.51 – 3.50 หมายถึง ปานกลาง

ค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 1.51 – 2.50 หมายถึง น้อย

ค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 1.00 – 1.50 หมายถึง น้อยที่สุด

ปรากฏผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังนี้

ข้อ	หัวข้อการประเมิน	N=5		การแปลความหมาย
		$\bar{x}$	S.D.	
1	ความเหมาะสมของระยะเวลาที่นำเสนอเรื่องราว	4.18	0.55	มาก
2	ความน่าสนใจในการดำเนินเรื่อง	4.36	0.60	มาก
3	ความรู้ความเข้าใจพื้นฐานเกี่ยวกับอาหารว่างยูนนาน	4.42	0.68	มาก
4	เมนูอาหารว่างที่นำเสนอทั้ง 6 เมนูสามารถแสดงอัตลักษณ์ของอาหารว่างยูนนาน	4.58	0.62	มากที่สุด
5	ตัวละครสามารถถ่ายทอดภูมิหลัง ประสบการณ์ และสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนานให้เข้าใจได้อย่างชัดเจน	4.54	0.65	มากที่สุด
6	ความรู้สึกลอยกระทลองชิมอาหารว่างในสารคดีสั้นนี้	4.58	0.71	มากที่สุด
7	ความรู้สึกลอยคิดถึง “รสชาติแห่งบ้านเกิด”	4.46	0.65	มาก
8	ตระหนักถึงคุณค่า คุณประโยชน์ และความสำคัญของสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่มีอยู่ในอาหารว่างยูนนาน	4.44	0.61	มาก
9	เกิดความรู้สึกหวงแหนและอยากอนุรักษ์ “รสชาติแห่งบ้านเกิด” แบบดั้งเดิมของตนเองให้แก่คนรุ่นหลังต่อไป	4.38	0.70	มาก
10	สารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” เป็นสื่อที่ส่งเสริมการเรียนรู้ในฐานะ “ผลงานที่สะท้อนแนวคิดและสร้างสติปัญญา”	4.40	0.57	มาก
11	ประโยชน์ที่ได้จากการรับชมสารคดีสั้น	4.42	0.64	มาก
12	ความพึงพอใจในภาพรวมของสารคดีสั้น	4.22	0.65	มาก

ตารางที่ 4-2 ความคิดเห็นหลังจากได้รับชมสารคดีสั้นเพื่อสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนาน เรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด”

จากตารางที่ 4-2 สรุปได้ว่า สารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” สามารถสร้างความพึงพอใจในภาพรวมให้กับผู้รับชมสารคดีได้อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย ( $\bar{x}$ ) อยู่ที่ 4.22 โดยการรับชมสารคดีในครั้งนี้ได้สร้างความรู้สึกลอยกระทลองชิมอาหารว่างยูนนาน สามารถแสดงอัตลักษณ์ของอาหารว่างยูนนานทั้ง 6 เมนูและตัวละครสามารถถ่ายทอดภูมิหลัง ประสบการณ์และสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนานให้เข้าใจได้อย่างชัดเจนมากที่สุดโดยมีค่าเฉลี่ยมากกว่า 4.5

นอกจากนี้ สารคดีเรื่องนี้ยังสามารถทำให้ผู้ชมเกิดความรู้สึกลึกซึ้งถึง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” ก่อให้เกิดการตระหนักถึงคุณค่า คุณประโยชน์ และความสำคัญของสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่มีอยู่ในอาหารว่างยูนนาน สร้างความรู้ความเข้าใจพื้นฐานเกี่ยวกับอาหารว่างยูนนาน มีประโยชน์และเป็นสื่อที่ส่งเสริมการเรียนรู้ในฐานะ “ผลงานที่สะท้อนแนวคิดและสร้างสติปัญญา” ทำให้เกิดความรู้สึทรวงแค้นและอยากอนุรักษ์ “รสชาติแห่งบ้านเกิด” แบบดั้งเดิมของตนเองให้แก่คนรุ่นหลัง มีการดำเนินเรื่องน่าสนใจและมีความเหมาะสมของระยะเวลาที่นำเสนอเรื่องราวอยู่ในระดับมากโดยมีค่าเฉลี่ย(X) อยู่ที่ 4.46-4.18 ตามลำดับ

### ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

ผู้ชมทั่วไปเห็นว่า สารคดีสั้นเรื่องนี้มีความน่าสนใจเป็นอย่างมาก ดังนั้นจึงควรปรับเนื้อหาให้มีความยาวมากกว่านี้ ในส่วนของฉากและสีสันที่อยู่ในสารคดีทำได้ดีมาก สามารถสร้างความรู้สึกหิวและอยากเข้าไปทดลองชิมอาหารว่างยูนนานเหล่านี้ได้เป็นอย่างดี

### การวิเคราะห์เชิงคุณค่า

วัฒนธรรมอาหาร สามารถกล่าวได้ว่าเป็นการนำเสนอวิถีชีวิตรูปแบบหนึ่งและถือเป็นหนึ่งในพัฒนาการทางประวัติศาสตร์ที่สำคัญ ปัจจุบัน หลายคนพยายามเน้นเรื่อง “ความทันสมัย” ของอาหาร จึงทำให้วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นถูกเก็บรักษาไว้แต่ในเพียงชนบทเท่านั้น ซึ่งเมื่อระยะเวลาผ่านไป “รากเหง้า” ของรสชาติอาหารแบบดั้งเดิมอาจสาบสูญไปจนเหลือไว้แค่เพียงความทรงจำ

ปัจจุบัน รสนิยมและรูปแบบวิถีชีวิตสมัยใหม่แตกต่างจากอดีตที่ผ่านมาเป็นอย่างมากทำให้ผู้วิจัยต้องการศึกษาวัฒนธรรมอาหารว่างแบบดั้งเดิมเพื่อนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยและการเผยแพร่ข้อมูลผ่านสื่อสารสนเทศมาใช้สืบทอดและอนุรักษ์วัฒนธรรมที่คงามในอดีตผ่านรายละเอียดการศึกษาและสัมภาษณ์ผู้สืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมอาหารในเชิงลึก

สารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” มีเนื้อหาสาระที่มุ่งเสนอข้อมูลที่เป็นข้อเท็จจริงที่เกิดขึ้นกับสถานการณ์ของอาหารว่างตามแบบดั้งเดิมผ่านมุมมองของผู้สืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมอาหาร 4 ท่าน ได้แก่ Mr. Yang Yong, Mr. Chen Shaokun, Mr. Long Zhilei และ Mr. Gao Le การถ่ายทำสารคดีนี้ เปิดเรื่องด้วยการบรรยายสภาพแวดล้อมและความทรงจำเกี่ยวกับ “รสชาติของอาหารว่างที่ทำมาจากวัตถุดิบและกรรมวิธีการผลิตเฉพาะถิ่น” เพื่อทำให้ผู้ชมเกิดจินตนาการควบคู่ไปกับการทวนระลึกถึงบ้านเกิด จากนั้น ผู้วิจัยได้นำเสนอประเด็นเกี่ยวกับปัญหาเกี่ยวกับการยื่นหยัดเพื่อสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมอาหารว่างที่กำลังเผชิญอยู่และแรงผลักดันที่ทำให้ผู้สืบทอด

เหล่านี้ยังคงยื่นหยัดสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมอาหารต่อไปด้วยการสัมภาษณ์ความคิดเห็น นำเสนออุดมการณ์ เรื่องราวต่างๆ ที่เกิดขึ้นในชีวิต และข้อเสนอแนะของผู้สืบทอดมรดกทาง วัฒนธรรมอาหารซึ่งนี่คือหลักฐานที่ระบุว่า การเปลี่ยนแปลงของโลกในยุคใหม่ได้ส่งอิทธิพลต่อ วัฒนธรรมอาหารว่างเป็นอย่างมาก นอกจากนี้ ผู้สืบทอดมรดกวัฒนธรรมเหล่านี้ยังได้บรรยาย ขั้นตอนการทำอาหารว่างตามแบบดั้งเดิมเพื่อให้ผู้ชมทุกท่านได้จดจำ สนุกสนานและเพลิดเพลิน ซึ่ง ถือเป็นการบันทึกข้อมูลประสบการณ์จริงเพื่อใช้อ้างอิงกรณีการปรุงอาหารตามแบบรสชาติ ดั้งเดิมเพื่อส่งต่อไปยังรุ่นลูกรุ่นหลานและเป็นแนวทางการอนุรักษ์และสืบทอดที่เหมาะสมกับยุค สมัย ถึงแม้ว่าการถ่ายทำในครั้งนี้จะมีข้อจำกัดด้านภาษา แต่ผู้วิจัยก็ได้นำเสนอเนื้อหาในสารคดีผ่าน บทบรรยายได้ภาพเพื่อให้ผู้ชม ได้เกิดความเข้าใจที่ชัดเจนและเกิดความรู้สึกร่วมกับผู้วิจัยได้

ในขั้นตอนการถ่ายทำนับตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมงาน ขั้นตอนการผลิต จนถึงขั้นตอน หลังการผลิต ต่างมีความยากง่ายต่างกันไป เช่น ในขั้นตอนการเตรียมงานสิ่งที่ยากที่สุดคือ โครงสร้างเรื่องสารคดีและการจัดทำบทบรรยาย ในขั้นตอนการผลิตจำเป็นต้องนัดหมายล่วงหน้าผู้ สืบทอดวัฒนธรรมอาหารว่างซึ่งบ่อยครั้งที่มีเวลาไม่ตรงกันและฉากในการถ่ายทำไม่เอื้ออำนวยซึ่ง บ่อยครั้งที่ต้องถ่ายทำนานถึง 9 ชั่วโมง นอกจากนี้ เมื่อมาทำการตัดต่อเรื่องแล้วพบว่า มุม กล้องที่ถ่ายทำยังไม่สวย ผู้วิจัยจำเป็นต้องขับรถไปกว่า 300 กิโลเมตรเพื่อถ่ายทำมุมกล้องนั้นใหม่ และในขั้นตอนหลังการผลิตนั้น การตัดต่อและการเพิ่มบทบรรยายได้ภาพต้องจัดทำอย่างพิถีพิถัน เพื่อไม่ให้เกิดความผิดพลาดใดๆ เมื่อนำไปฉาย ซึ่งการนั่งจัดเรียงภาษาไทยและการเว้นวรรคคำแต่ ละคำนั้นต้องใช้เวลาในการดำเนินการนานมาก อย่างไรก็ตาม ในทุกขั้นตอนการถ่ายทำนั้น สามารถ สร้างความสุขและรอยยิ้มให้ผู้วิจัยได้เสมอเพราะผู้วิจัยตั้งใจที่จะถ่ายทอดผลงานและสืบทอด วัฒนธรรมอาหารว่างนี้ให้ดีที่สุด

โดยทั่วไปแล้ว การถ่ายทำสารคดีสั้นเพื่อการอนุรักษ์และพัฒนาส่วนใหญ่มีความ จำเป็นต้องใช้เงินทุนและทีมงานเพื่อสนับสนุนการจัดทำจัดสร้างเป็นจำนวนมาก แต่การจัดสร้าง สารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” ที่ผู้วิจัยจัดทำในครั้งนี้ประสบความสำเร็จได้เพราะมิตรภาพ ที่เกิดขึ้นระหว่างการถ่ายทำและแรงผลักดันของตนเองที่เป็นพลังสำคัญที่ทำให้สำเร็จเป็นผลงานที่ สมบูรณ์และมีประสิทธิภาพ การถ่ายทำสารคดีสั้นในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ลงพื้นที่ศึกษาข้อมูลเนื้อหาใน การถ่ายทำและได้ลงมือถ่ายทำจริงในเมือง คุณหมิงและอำเภอเจียนฮุย ตลอดจนได้เก็บรวบรวม บรรยายภาพการทำอาหารว่าง การขายอาหารว่าง การสัมภาษณ์ผู้สืบทอดมรดกวัฒนธรรม สภาพแวดล้อมและความรู้สึกต่างๆ ผ่านภาพถ่ายและภาพวิดีโอเคลื่อนไหว รวมระยะเวลาทั้งสิ้น ยาวนานกว่า 1 ปี การแสดงสีหน้า ความรู้สึก และบทสัมภาษณ์ของผู้สืบทอดมรดกวัฒนธรรมทั้ง 4



คนที่ได้ถ่ายทำในครั้งนี้ ทั้งหมดล้วนดูเป็นธรรมชาติซึ่งถือเป็นองค์ประกอบจากสำคัญที่ทำให้สารคดีสั้นเรื่องนี้สามารถสะท้อนเนื้อหาได้อย่างสมจริง โดยเนื้อหา เรื่องราว และบทสัมภาษณ์ทั้งหมด ล้วนเป็นความคิดเห็นของผู้สืบทอดมรดกวัฒนธรรมไม่ได้มีการปรุงแต่งเนื้อหาหรือกำหนดคำพูดใดๆ ให้กับทั้ง 4 ท่านเลยซึ่งสามารถทำให้ผู้ชมได้รับทราบข้อมูลความเป็นมาของอาหารว่างยูนนานแบบดั้งเดิมได้ตรงกับความเป็นจริงในปัจจุบัน ชัดเจน หลากหลายและมีแนวคิดที่สอดแทรกไปด้วย ค่านิยมการมองเหตุการณ์ตามแบบสมัยใหม่ของตัวละครซึ่งสามารถตอบคำถามต่างๆ ได้อย่างตรงตามจุดประสงค์ของการสืบทอดมรดกวัฒนธรรมแบบดั้งเดิมด้วยคำพูดที่เข้าใจง่ายและมีผลให้คนรุ่นใหม่ตระหนักถึงความสำคัญของอาหารว่างยูนนานแบบดั้งเดิม ด้านการถ่ายทำภาพอาหารว่าง ผู้วิจัยได้ใช้เทคนิคการถ่ายทำอาหารให้มีสีสัน جذاب สดใสและลีลาการแสดงขณะรับประทานอาหารว่างของตัวประกอบฉากให้มีท่าทีสดชื่นเพื่อดึงดูดให้ผู้ชมได้เข้าถึงความรสชาติความเอร็ดอร่อยของอาหารว่างงานั้นๆ ด้านเทคนิคที่ใช้ในการถ่ายทำ คนตรีประกอบฉากและการตัดต่อ ผู้วิจัยได้รับความร่วมมือเป็นอย่างดีจากทีมงานและจากคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญทำให้ผลงานสารคดีเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” สามารถถ่ายทอดเนื้อหาเรื่องราวได้อย่างน่าติดตาม มีสุนทรียศาสตร์ และสร้างอารมณ์สในการรับชมได้เป็นอย่างดี

### การวิเคราะห์คุณค่าของผลงาน

ผลงานสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” สามารถวิเคราะห์คุณค่าของผลงานได้ตามประเด็น ดังต่อไปนี้

1. คุณค่าด้านเทคนิค การถ่ายทำสารคดีสั้นในครั้งนี้ได้เลือกใช้เทคนิคในการถ่ายทำที่หลากหลายและมีการวางแผนการทำงานที่ครอบคลุมทั้งระบบการถ่ายทำ เช่น การคัดเลือกมุมกล้องที่สอดคล้องกับภาพ การสร้างสรรค์สารคดีที่สอดคล้องกับข้อกำหนดของสารคดีสั้น การจัดทำสตอรี่บอร์ด บทบรรยายใต้ภาพ การวางแผนงานระหว่างถ่ายทำ ตลอดจนการวางแผนการตัดต่อ เป็นต้น จนทำให้สารคดีสั้นเรื่องนี้มีประสิทธิภาพและสามารถถ่ายทอดความรู้ที่ผู้วิจัยต้องการสื่อถึงได้อย่างถูกต้อง ตรงตามประเด็นและสร้างอารมณ์สในการรับชมได้อย่างยอดเยี่ยม

2. คุณค่าด้านการเผยแพร่ ผลงานสารคดีสั้นเรื่องนี้มีความยาวไม่มาก ประมาณ 25-30 นาที ซึ่งไม่เพียงแต่สามารถใช้เป็นสื่อโฆษณาประชาสัมพันธ์ผ่านทางโทรทัศน์และตามร้านอาหารได้แล้ว ยังเหมาะสมสำหรับการเผยแพร่ทางระบบอินเทอร์เน็ตได้เป็นอย่างดี เช่น Youtube, Facebook, Youku, Aiqiyi เป็นต้น

3. คุณค่าด้านการศึกษา ผลงานสารคดีสั้นเรื่องนี้ สามารถเป็นตัวอย่างการศึกษาเกี่ยวกับแนวคิด วิธีการปรุงอาหารและเทคนิคการทำอาหารว่างแบบดั้งเดิมได้ซึ่งจะก่อให้เกิดผลด้านการอนุรักษ์วัฒนธรรมแบบดั้งเดิมนี้อีก

4. คุณค่าทางวรรณกรรม การถ่ายทำสารคดีสั้นเพื่อสืบทอดอาหารว่างยูนิทอนในครั้ง สามารถแสดงให้เห็นถึงอาหารว่างที่เป็นเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่นที่โดดเด่นของมณฑลยูนิทอน ตลอดจนสามารถถ่ายทอดให้เห็นได้อย่างชัดเจนถึงความสุขและความอบอุ่นของคนในพื้นที่ในขณะที่ได้กำลังลิ้มรสความเอร็ดอร่อยของอาหารว่างเหล่านี้ อันจะนำมาซึ่งการดึงดูดีให้คนรุ่นหลัง นักท่องเที่ยวและเจ้าของธุรกิจที่เกี่ยวข้องได้ตระหนักถึงคุณค่า คุณประโยชน์ และความสำคัญของสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่มีอยู่ในอาหารว่างยูนิทอนให้ยังคงได้รับการสืบทอด ประชาสัมพันธ์ และส่งเสริมให้เกิดการอนุรักษ์สืบทอด

5. ประโยชน์หลักของผลงานสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” คือ เป็นผลงานสารคดีสั้นเกี่ยวกับอาหารว่างเรื่องแรกของมณฑลยูนิทอนและเป็นผลงานที่จะทำให้เกิดแรงบันดาลใจให้แก่บุคคลทั่วไปอยากดำเนินการอนุรักษ์ พัฒนาและถ่ายทอดประสบการณ์ที่ดีนี้สืบทอด

## บทที่ 5

### สรุปผลการวิจัย

การศึกษาเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด: สารคดีสั้นเพื่อสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนาน” ผู้วิจัยได้ศึกษาค้นคว้าข้อมูลจากเอกสารวรรณกรรมและการลงพื้นที่ภาคสนาม เพื่อศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับอาหารว่างในประเทศจีน สถานการณ์อาหารว่างยูนนานในปัจจุบันและสารคดีสั้น ตลอดจน สารคดีสั้นที่เกี่ยวข้องกับอาหารเพื่อนำมาใช้เป็นแนวทางในการถ่ายทำสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” ให้มีประสิทธิภาพและสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการวิจัย โดยสรุปผลและอภิปรายผลการวิจัยได้ดังนี้

### สรุปผลการวิจัย

การใช้ประโยชน์จากผลการวิจัยในครั้งนี้ ก่อให้เกิดความรู้จากการศึกษาในสองด้านสำคัญ ได้แก่ ด้านที่หนึ่งคือความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารว่างแบบดั้งเดิมของมณฑลยูนนานและกรรมวิธีการปรุงอาหารที่มีเอกลักษณ์ตามแบบรสชาติแห่งบ้านเกิด ด้านที่สองคือ การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารว่างแบบดั้งเดิมของมณฑลยูนนานให้ยังได้รับการอนุรักษ์และมีคุณค่าสืบไป ทั้งนี้ การศึกษาในครั้งนี้สามารถสรุปข้อค้นพบตามวัตถุประสงค์การวิจัย ได้ดังนี้

1. การค้นหาอัตลักษณ์ของอาหารว่างยูนนาน 3 ประเภทคือ อาหารว่างประเภทเส้น ก๋วยเตี๋ยว อาหารว่างประเภทแผ่นแป้ง และอาหารว่างประเภทเต้าหู้ที่มีจุดเด่นในเรื่องรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ตามแบบรสชาติแห่งบ้านเกิดพบว่า มณฑลยูนนานเป็นแหล่งทรัพยากรทางธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ทั้งพันธุ์ไม้และพันธุ์สัตว์นานาชนิดและยังเป็นถิ่นอาศัยของชนกลุ่มน้อยจำนวน 26 ชนชาติ ทำให้อาหารยูนนานมีรสชาติที่โดดเด่นจากการผสมผสานข้ามวัฒนธรรมของชนกลุ่มน้อย โดยอาหารประเภท “อาหารว่าง” ถือเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมมากที่สุดทั้งจากคนพื้นเมืองและนักท่องเที่ยว เพราะเป็นอาหารที่หากินได้ง่าย มีขายทั่วไป เหมาะสำหรับการรับประทานในช่วงเวลาเร่งรีบและมีราคาถูก วัตถุดิบที่ใช้ทำอาหารว่างส่วนใหญ่ ได้แก่ ผักสด เนื้อสัตว์และเครื่องปรุงรสตามเอกลักษณ์ท้องถิ่น ทำให้อาหารว่างยูนนานมีความสดใหม่ กลิ่นหอม และมีรสชาติเปรี้ยวเผ็ดซึ่งถือว่าเป็นอาหารที่มีความจัดจ้านมากกว่าอาหารจีนในมณฑลอื่นๆ โดยเฉพาะอาหารว่างในเมืองคุนหมิงและในอำเภอเจียนส่วย 6 ชนิด ได้แก่ แป้งแผ่นกวนตู้ ก๋วยเตี๋ยวกวนตู้ ก๋วยเตี๋ยวลี้น้ำ ก๋วยเตี๋ยวลี้น้ำใหญ่ช่วยกองทัพ ก๋วยเตี๋ยวลูกเต้าหู้ ก๋วยเตี๋ยวลูกเต้าหู้ และเต้าหู้ย่าง เนื่องจากถือเป็นอาหารว่างที่คนในมณฑลยูนนานนิยมรับประทานและเป็นอาหารว่างที่มีประวัติศาสตร์ความเป็นมาอย่างยาวนาน

2. การศึกษาความรู้และหลักการการทำสารคดีสั้นที่ถูกต้องอันจะนำมาซึ่งการสร้างผลงานสารคดีสั้นที่มีประสิทธิภาพ พบว่า การสร้างสรรค์ผลงานสารคดีที่มีประสิทธิภาพ ไม่เพียงแต่ต้องคัดสรรและบริหารจัดการขั้นตอนทางเทคนิคและโครงสร้างของข้อมูลให้ดี ผู้จัดทำสารคดียังต้องตระหนักถึงการรวบรวมองค์ประกอบเพื่อสื่อความให้ผู้ชมรับรู้ความหมายและตีความให้ตรงตามวัตถุประสงค์ของสารคดีด้วย โดยการสร้างสรรค์ผลงานสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” ได้วางแผนโครงเรื่องโดยมีประเด็นหลักอยู่ที่เรื่องราวการสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนานที่ไม่เพียงสะท้อนเรื่องราวความรักความผูกพันที่เกิดจากการรับประทานอาหารกับครอบครัวเท่านั้น แต่ยังต้องการแสดงความรู้สึกรักผูกพันภายในใจที่ดิ้นรนและการยอมรับร่วมกันของสังคม

3. จากการสร้างสรรค์ผลงานสารคดีสั้นจากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญในพื้นที่เกี่ยวกับภูมิหลัง ประสบการณ์และการสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนานเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” พบว่า ผู้เชี่ยวชาญทั้ง 5 คนเห็นว่า สารคดีเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” มีเนื้อหาและการใช้เทคนิคในภาพรวม เช่น คุณภาพเสียง มุมกล้อง ฉาก การถ่ายทอดความรู้ของตัวละครและประโยชน์ที่แฝงอยู่ในสารคดี เป็นต้น มีความเหมาะสมเป็นอย่างมาก ตลอดจนสามารถถ่ายทอดความรู้สึกและประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารว่างยูนนานได้อย่างน่าติดตาม ทั้งนี้จากการสอบถามความคิดเห็นในกลุ่มผู้ชมที่เป็นนักเรียนระดับปริญญาตรีในมหาวิทยาลัยทั้ง 50 คน พบว่า สารคดีเรื่องนี้สามารถดึงดูดให้กลุ่มทดลองเหล่านี้อยากเข้ามาเข้าชมได้เป็นอย่างดี โดยหลังจากที่ผู้วิจัยได้ตีพิมพ์ประกาศโปสเตอร์เพื่อเชิญชวนผู้สนใจเข้าร่วมชมก็ได้รับความร่วมมือเป็นอย่างดี และหลังจากที่ผู้สนใจเข้าร่วมชมสารคดีแล้วพบว่า สามารถทำให้พวกเขาเรียนรู้และเข้าใจประวัติศาสตร์ ความเป็นมาและวิธีการสืบทอดมรดกวัฒนธรรมของอาหารว่างตามมุมมองของผู้สืบทอดมรดกวัฒนธรรมทั้ง 4 คน และตามทัศนะที่ผู้วิจัยต้องการสื่อสารได้อย่างเหมาะสมมากที่สุด อันทำให้สามารถดึงดูดให้คนรุ่นหลัง นักท่องเที่ยวและเจ้าของธุรกิจที่เกี่ยวข้องได้ตระหนักถึงคุณค่า คุณประโยชน์ และความสำคัญของสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่มีอยู่ในอาหารว่างยูนนานให้ยังคงได้รับการสืบทอด ประชาสัมพันธ์ และส่งเสริมให้เกิดการอนุรักษ์สืบไป

### ข้อเสนอแนะที่ได้จากการวิจัย

1. ในการถ่ายทำสารคดีอาหารว่างยูนนานจำเป็นต้องศึกษาเรื่องราวพื้นฐานและข้อมูลในเชิงลึกของประวัติศาสตร์ ความเป็นมา กรรมวิธีการทำอาหารว่างแบบดั้งเดิมและอิทธิพลของรสนิยมในปัจจุบันที่ส่งผลต่ออาหารว่างดั้งเดิม เพื่อค้นหาสถานการณ์จริง รวมถึงปัญหาต่างๆ ของอาหารว่างยูนนานตามแบบดั้งเดิมที่กำลังเผชิญอยู่ในขณะนี้เพื่อให้สามารถนำเรื่องราวมา

เผยแพร่และตีพิมพ์ได้อย่างสอดคล้องกับวิถีชีวิตในปัจจุบัน อันจะสามารถชักจูงและจูงใจให้คนรุ่นใหม่ตระหนักถึงความสำคัญและปลูกฝังค่านิยมแบบดั้งเดิมให้ยังคงมีคุณค่าสืบไปอย่างยั่งยืน

2. ปัจจุบันคือยุคที่วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีโดยเฉพาะระบบอินเทอร์เน็ตได้รับการแพร่ขยายไปในวงกว้างซึ่งถือเป็นโอกาสและช่องว่างทางการศึกษาขนาดใหญ่ที่จะทำให้ประชาชนในยุคโลกาภิวัตน์ได้เข้าไปเรียนรู้และสร้างประสบการณ์บนโลกกว้างผ่านระบบอินเทอร์เน็ตได้ง่ายยิ่งขึ้น ทั้งยังถือเป็นช่องทางการเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ข้อมูลที่มีประสิทธิภาพและเข้าถึงประชาชนในยุคใหม่ได้อย่างสอดคล้องกับวิถีชีวิตที่รีบเร่งและทันสมัย โดยเฉพาะหากผู้วิจัยนำสารคดีที่ให้ความรู้ควบคู่ไปกับความบันเทิงเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” ไปเผยแพร่ผ่านยูทูป (YouTube) หรือผ่านระบบอินเทอร์เน็ตจะสามารถประชาสัมพันธ์เรื่องอาหารว่างยูนนานแบบดั้งเดิมให้เผยแพร่ไปในวงกว้าง ทำให้ประชาชนที่รับชมทั่วไปตระหนัก ชิมชัับและดึงดูดความสนใจของคนทั่วไปได้เป็นอย่างมาก ซึ่งเป็นวิธีการสืบทอดมรดกวัฒนธรรมที่เหมาะสมกับคนในยุคปัจจุบันและทำให้ประชาชนเป็นส่วนหนึ่งในการเผยแพร่และก่อให้เกิดการอนุรักษ์รักษาวัฒนธรรมและวิธีการทำอาหารตามแบบวิถีดั้งเดิมได้ต่อไปอย่างยั่งยืน

### ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. การถ่ายทำสารคดีเพื่อการอนุรักษ์เรื่องรสชาติแห่งบ้านเกิด สามารถปรับเนื้อหาแบ่งเป็น 4 ตอน เพื่อศึกษารายละเอียดในเชิงลึกของอาหารว่างทั้ง 3 ประเภท ได้แก่ เส้นก๋วยเตี๋ยวแผ่นแป้ง และเต้าหู้ ตลอดจนเพิ่มเนื้อหาอีก 1 ตอน คือการเปรียบเทียบระหว่างค่านิยมการทำและการรับประทานอาหารของผู้คนในยุคปัจจุบันกับอดีต เพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ชัดเจนของวัฒนธรรมแบบดั้งเดิมกับความแตกต่างของวัฒนธรรมสมัยใหม่ นอกจากนี้ การถ่ายทำเรื่องราวเกี่ยวกับประวัติศาสตร์วัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนานในอำเภอเจียนสุ่ยและเมืองคุนหมิงยังถือเป็นเนื้อหาที่มีความสำคัญในการดึงดูดให้ผู้ชมตระหนักถึงความสำคัญของรสชาติแบบบ้านเกิดได้

2. ภาพหยคน้ำหมึกที่ใช้ในการเปิดเรื่อง สามารถปรับเปลี่ยนเป็นภาพวัตถุคิบอาหาร เช่น แป้ง พริก หรือเครื่องปรุงรสอื่นๆ เพื่อสร้างอรรถรสในการรับชมให้ดูสอดคล้องกับอาหารมากขึ้น นอกจากนี้ ยังสามารถปรับเปลี่ยนการเลือกใช้เพลง ภาษา ตัวอักษรบรรยายได้ภาพ และรูปแบบการแสดงออกทางวัฒนธรรมให้สอดคล้องกับเนื้อเรื่องได้

3. ในการถ่ายทำสารคดีครั้งต่อไป จำเป็นต้องดำเนินการวางแผนการทำงาน การติดต่อประสานงานกับหน่วยงานท้องถิ่นและกลุ่มเป้าหมายไว้ล่วงหน้าเพื่อสะดวกในการทำงานและการวางแผนด้านเงินทุน อย่างไรก็ตาม เนื่องจากการถ่ายทำสารคดีเป็นเรื่องราวที่เกิดขึ้นจริง ดังนั้น ผู้กำกับควรคิดเผื่อล่วงหน้าถึงเหตุการณ์ไม่คาดคิดที่อาจจะเกิดขึ้นได้ตลอดเวลา



## บรรณานุกรม

- ก๊วยเตี๋ยวข้ามสะพาน. เข้าถึงได้จาก : <http://baike.baidu.com>.
- ก๊วยเตี๋ยวคุ่นหม้อเตาถ่าน. เข้าถึงได้จาก : <http://baike.baidu.com>.
- ก๊วยเตี๋ยวลั่วเหลือง. เข้าถึงได้จาก : <http://baike.baidu.com>.
- ก๊วยเตี๋ยวเส้นเล็กผัดหมูสับ. เข้าถึงได้จาก : <http://baike.baidu.com>.
- ก๊วยเตี๋ยวเส้นเล็กหมูเผาเขาเว่ยชาน. เข้าถึงได้จาก : <http://baike.baidu.com>.
- ข้าวเคี๋ยวธัญพืช. เข้าถึงได้จาก : <http://baike.baidu.com>.
- โจ๊กน้ำแข็ง. เข้าถึงได้จาก : <http://baike.baidu.com>.
- ตำนานก๊วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ช่วยกองทัพของมณฑลยูนนาน. เข้าถึงได้จาก : <http://baike.baidu.com>.
- เต้าหู้ย่าง. เข้าถึงได้จาก : <http://baike.baidu.com>.
- แป้งย่าง. เข้าถึงได้จาก : <http://baike.baidu.com>.
- วัฒนธรรมอาหารจานด่วน. เข้าถึงได้จาก : <http://baike.baidu.com>.
- วิธีทำก๊วยเตี๋ยวไส้หมูและเลือด. เข้าถึงได้จาก : <http://www.zhmc123.com>.
- ศูนย์แนะแนวการศึกษาต่อประเทศจีน WLC. ศูนย์หมิงเมืองเอกมณฑลยูนนาน. เข้าถึงได้จาก : <http://www.wlc2china.com>.
- สถานกงสุลใหญ่ ณ นครคุนหมิง. ข้อมูลพื้นฐานของมณฑลยูนนานและอาณาเขต. เข้าถึงได้จาก : <http://www.thaiembassy.org>.
- อาหารว่างยูนนาน. เข้าถึงได้จาก : <http://www.717tc.com>.
- Feng Junmiao. “สารคดีจากอารมณ์จริง : สารคดีความคิดเห็น (เด็กชายในยี่โจว)” ใน นิตยสาร *Art and culture*. 2003.
- Gui Qingping. (2009). “ลุงโง่ย้ายภูเขา : กระจกสะท้อนยุคสมัย 2012” ใน นิตยสารรายเดือน *China Television (Documentary)*. (ฉบับที่ 11).
- Jiang Shigui. (2014). “ปรัชญาในตะเกียบ” หนังสือพิมพ์ *Chaozhou Daily*. ฉบับวันที่ 1 มิถุนายน.
- Leng Yefu. โครงสร้างและการเล่าเรื่องของสารคดี. เข้าถึงได้จาก : <http://www.people.com.cn>.
- Li Chunfang. (1966). “การต่อพลังชีวิต : อาหารว่าง : หลักสำคัญของวัฒนธรรมอาหาร” ใน *วารสารวิชาการ UNITAS a literary monthly*. (ฉบับที่ 9). หน้า 87-93.
- Nie Xinru. (2007). “Basic Patterns of Narration in Documentary Films” ใน *วารสาร Fujian Art*. หน้า 46-49.
- \_\_\_\_\_. (2010) *การจัดทำสารคดี*. Shanghai : Fudan University press, 2010.
- Ouyang Hongsheng. (2004). *คุณลักษณะของสารคดี*. Sichuan : Sichuan University Press, 2004.
- Participatory Documentary. เข้าถึงได้จาก : <https://zh.wikipedia.org>.

- Ren Huikang. (2006) *อาหารว่างยูนนาน*. Yunnan : Yunnan Science & Technology Press.
- ROYAL KITCHEN. *วัฒนธรรมการกินชาวจีนที่คุณควรรู้*. เข้าถึงได้จาก :  
<http://royalkitchengroup.com>.
- Shi Yi. (2007) *ทฤษฎีการสร้างสารคดี*. Chongqing : Southwest china normal university press.
- Yang Jing. *เทคนิคการแสดงของสารคดีเรื่อง Daguo Jueqi ตอนที่ 7*. เข้าถึงได้จาก :  
<http://media.people.com.cn>.
- Yu Qi. (2011) *อาหารสไตล์จีน: รายละเอียดการรับประทานอาหารค่ำ*. Beijing : The Chinese Overseas Publishing House.
- Yuan Mei. (2006) *Sui Yuan Shi Dan*. Nanjing : Nanjing Phoenix publishing house.
- Zhao Di. (2015) “การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลอนิเมชันในการผลิตสารคดี” ใน *Journal of Chifeng College: Natural Science Edition*, Vol. 31 (No.4).

ภาคผนวก

**ภาคผนวก ก**

**แบบสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับการรับชมสารคดีสั้นเพื่อสืบทอดมรดก  
ทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนาน เรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด”**

## แบบสอบถามความคิดเห็นผู้เชี่ยวชาญเกี่ยวกับการรับชมสารคดีสั้นเพื่อสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนาน เรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด”

**คำชี้แจง** แบบสอบถามชุดนี้ใช้เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับความคิดเห็นของท่านหลังจากได้รับชมสารคดีสั้นเพื่อสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนาน เรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” เพื่อใช้ประกอบการทำวิทยานิพนธ์หลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต คณะศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา โดยแบบสอบถามฉบับนี้แบ่งเนื้อหาเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้เชี่ยวชาญ

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นหลังจากได้รับชมสารคดีสั้นเพื่อสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนาน เรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด”

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

**ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้เชี่ยวชาญ**

**คำอธิบาย** โปรดเติมเครื่องหมาย  ลงในช่อง ( ) ตามความคิดเห็นของท่าน

1. เพศ

( ) ชาย

( ) หญิง

2. อายุ

( ) 21-30 ปี

( ) 31-40 ปี

( ) 41-50 ปี

( ) 51 ปีขึ้นไป

3. การศึกษา

( ) ป.ตรี

( ) ป.โท

( ) สูงกว่า ป.โท

4. อาชีพ

( ) ครู/อาจารย์

( ) บุคคลที่ทำงานในสายธุรกิจ/กิจการพาณิชย์

**ตอนที่ 2 ความคิดเห็นหลังจากได้รับชมสารคดีสั้นเพื่อสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนาน เรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด”**

**คำอธิบาย** โปรดพิจารณาตามความคิดเห็นของท่านและใส่เครื่องหมาย  ลงในช่องระดับความคิดเห็นตามความเป็นจริงของท่านเพียงคำตอบเดียว โดยเกณฑ์การพิจารณาระดับความคิดเห็น มี 5 ระดับ คือ

(5) ดีมาก (4) ดี (3) ปานกลาง (2) พอใช้ (1) ปรับปรุง

ข้อ	หัวข้อการประเมิน	ความคิดเห็นของท่าน				
		(5) ดีมาก	(4) ดี	(3) ปานกลาง	(2) พอใช้	(1) ปรับปรุง
1	ความเหมาะสมในการออกแบบเนื้อหาและเรื่องราว					
2	ความเหมาะสมของระยะเวลาที่นำเสนอเรื่องราว					



ข้อ	หัวข้อการประเมิน	ความคิดเห็นของท่าน				
		(5) ดีมาก	(4) ดี	(3) ปานกลาง	(2) พอใช้	(1) ปรับปรุง
3	ความเหมาะสมของมุกกลิ้ง					
4	ความเหมาะสมในการคัดเลือกบุคคลผู้ให้ความรู้ด้านวัฒนธรรมอาหารว่างขุนนาน					
5	คุณภาพของเสียงและภาพประกอบสารคดีสั้น					
6	ความเหมาะสมของเสียงดนตรีประกอบฉาก					
7	ความเหมาะสมของฉากสีในสารคดี					
8	การลำดับภาพมีความสอดคล้องกับเนื้อเรื่อง					
9	ความเหมาะสมของการนำเสนอเรื่องผ่านบทบรรยาย					
10	ความสวยงามของตัวอักษรประกอบบทบรรยาย					
11	คุณภาพของสารคดีสั้นโดยรวม					
12	ความเหมาะสมในการใช้เทคนิคการตัดต่อ					
13	การถ่ายทอดความรู้ของตัวละครมีความชัดเจน น่าสนใจและน่าติดตาม					
14	ประโยชน์ที่แฝงอยู่ในสารคดีสั้น					
15	ความพึงพอใจในภาพรวมของสารคดีสั้น					

### ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณท่านเป็นอย่างสูงสำหรับข้อมูลอันเป็นประโยชน์ต่องานวิจัยในครั้งนี้เป็นอย่างมาก

MR.LIN HONGJUN e-mail: linno8@126.com

นิสิตหลักสูตรปริญญาศิลปกรรมศาสตรมหาบัณฑิต คณะศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา

ภาคผนวก ข

แบบสอบถามความคิดเห็นผู้บริโภคเกี่ยวกับการรับชมสารคดีสั้นเพื่อสืบทอดมรดก  
ทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนาน เรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด”

## แบบสอบถามความคิดเห็นผู้บริโภคเกี่ยวกับการรับชมสารคดีสั้นเพื่อสืบทอดมรดก ทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนาน เรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด”

**คำชี้แจง** แบบสอบถามชุดนี้ใช้เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับความคิดเห็นของท่านหลังจากได้รับชมสารคดีสั้นเพื่อสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนาน เรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” เพื่อใช้ประกอบการทำวิทยานิพนธ์หลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต คณะศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา โดยแบบสอบถามฉบับนี้แบ่งเนื้อหาเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นหลังจากได้รับชมสารคดีสั้นเพื่อสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนาน เรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด”

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

**ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม**

**คำอธิบาย** โปรดเติมเครื่องหมาย  ลงในช่อง ( ) ตามความคิดเห็นของท่าน

1. เพศ  
 ชาย  หญิง
2. อายุ  
 ต่ำกว่า 20 ปี  21-30 ปี  31-40 ปี  
 41-50 ปี  51 ปีขึ้นไป
3. การศึกษา  
 ม.ปลาย หรือ ปวช.  ปวส. ถึง ป.ตรี  ป.โทหรือสูงกว่า ป.โท
4. คุณชื่นชอบการรับชมสารคดีสั้นประเภทใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)  
 ช่าง  มนุษย์และสังคม  วัฒนธรรมและประวัติศาสตร์  
 ทฤษฎี  ธรรมชาติและเทคโนโลยี  มานุษยวิทยา
5. คุณมีความคิดเห็นอย่างไรเกี่ยวกับสารคดีสั้นเชิงบันเทิงความทรงจำ  
 มีความน่าสนใจและเปิดชมบ่อย  เฉยๆ และเปิดชมเป็นบางครั้ง  ไม่อยู่ในความสนใจ
6. ข้อใดคือเหตุผลสำคัญที่เป็นแรงดึงดูดให้คุณรับชมสารคดีสั้นเชิงบันเทิงความทรงจำเกี่ยวกับอาหารว่าง  
 เพื่อเข้าใจความแตกต่างทางด้านวัฒนธรรมอาหารว่างของแต่ละพื้นที่  
 เพื่อเรียนรู้ประวัติศาสตร์และกรรมวิธีการทำอาหารที่แฝงอยู่ในสารคดีสั้น  
 เพื่อเป็นแนวทางในการจัดทำผลงานสารคดีสั้น  
 อื่นๆ โปรดระบุ.....

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นหลังจากได้รับชมสารคดีสั้นเพื่อสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนาน เรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด”

**คำอธิบาย** โปรดพิจารณาตามความคิดเห็นของท่านและใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความคิดเห็นตามความเป็นจริงของท่านเพียงคำตอบเดียว โดยเกณฑ์การพิจารณาระดับความคิดเห็น มี 5 ระดับ คือ

(5) ดีมาก (4) ดี (3) ปานกลาง (2) พอใช้ (1) ปรับปรุง

ข้อ	หัวข้อการประเมิน	ความคิดเห็นของท่าน				
		(5) ดีมาก	(4) ดี	(3) ปานกลาง	(2) พอใช้	(1) ปรับปรุง
1	ความเหมาะสมของระยะเวลาที่นำเสนอเรื่องราว					
2	ความน่าสนใจในการดำเนินเรื่อง					
3	ความรู้ความเข้าใจพื้นฐานเกี่ยวกับอาหารว่างยูนนาน					
4	เมนูอาหารว่างที่นำเสนอทั้ง 6 เมนูสามารถแสดงอัตลักษณ์ของอาหารว่างยูนนาน					
5	ตัวละครสามารถถ่ายทอดภูมิหลัง ประสบการณ์และสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนานให้เข้าใจได้อย่างชัดเจน					
6	ความรู้สึกลอยลางทลอลงชิมอาหารว่างในสารคดีสั้นนี้					
7	ความรู้สึกคิดถึง “รสชาติแห่งบ้านเกิด”					
8	ตระหนักถึงคุณค่า คุณประโยชน์ และความสำคัญของสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่มีอยู่ในอาหารว่างยูนนาน					
9	เกิดความรู้สึกหวงแหนและอยากอนุรักษ์ “รสชาติแห่งบ้านเกิด” แบบดั้งเดิมของตนเองให้แก่คนรุ่นหลังต่อไป					
10	สารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” เป็นสื่อที่ส่งเสริมการเรียนรู้ในฐานะ “ผลงานที่สะท้อนแนวคิดและสร้างสติปัญญา”					
11	ประโยชน์ที่ได้จากการรับชมสารคดีสั้น					
12	ความพึงพอใจในภาพรวมของสารคดีสั้น					

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

.....

.....

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณท่านเป็นอย่างสูงสำหรับข้อมูลอันเป็นประโยชน์ต่องานวิจัยในครั้งนี้เป็นอย่างมาก

MR.LIN HONGJUN e-mail: linno8@126.com

นิสิตหลักสูตรปริญญาศิลปกรรมศาสตรมหาบัณฑิต คณะศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา

ภาคผนวก ค

ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภคที่ตอบแบบสอบถาม



## ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภคที่ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลส่วนบุคคล	จำนวน (N)	ร้อยละ
1. เพศ		
ชาย	22	44
หญิง	28	56
รวม	50	100.00
2. อายุ		
ต่ำกว่า 20 ปี	42	84
21-30 ปี	8	16
31-40 ปี	0	0
41-50 ปี	0	0
51 ปีขึ้นไป	0	0
รวม	50	100
3. การศึกษา		
ม.ปลาย หรือ ปวช.	0	0
ปวส. ถึง ป.ตรี	50	100
ป.โทหรือสูงกว่า ป.โท	0	0
รวม	50	100
4. คุณชื่นชอบการรับชมสารคดีสั้น		
ประเภทใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)		
ข่าว	3	3.84
มนุษย์และสังคม	11	14.10
วัฒนธรรมและประวัติศาสตร์	23	29.49
ทฤษฎี	9	11.54
ธรรมชาติและเทคโนโลยี	32	41.03
มานุษยวิทยา	0	0
รวม	78	100
5. คุณมีความคิดเห็นอย่างไรเกี่ยวกับสารคดีสั้นเชิง		
บันเทิงความทรงจำ		
มีความน่าสนใจและเปิดชมบ่อย	36	72

ข้อมูลส่วนบุคคล	จำนวน (N)	ร้อยละ
เฉยๆ และเปิดชมเป็นบางครั้ง	12	24
ไม่อยู่ในความสนใจ	2	4
รวม	50	100
6. ข้อใดคือเหตุผลสำคัญที่เป็นแรงจูงใจให้คุณรับชมสารคดีสั้นเชิงบันเทิงความทรงจำเกี่ยวกับอาหารว่าง		
เพื่อเข้าใจความแตกต่างทางด้านวัฒนธรรมอาหารว่างของแต่ละพื้นที่	13	26
เพื่อเรียนรู้ประวัติศาสตร์และกรรมวิธีการทำอาหารที่แฝงอยู่ในสารคดีสั้น	27	54
เพื่อเป็นแนวทางในการจัดทำผลงานสารคดีสั้น	8	16
อื่นๆ	2	4
รวม	50	100

ภาคผนวก ง  
ภาพการนำเสนอผลงานวิทยานิพนธ์



**ภาคผนวก จ**

**การนำเสนอผลงานในการประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัย**

**วัฒนธรรมและศิลปกรรมศาสตร์ ระดับชาติ ครั้งที่ 1**

**ในวันที่ 19 พฤษภาคม พ.ศ. 2560**





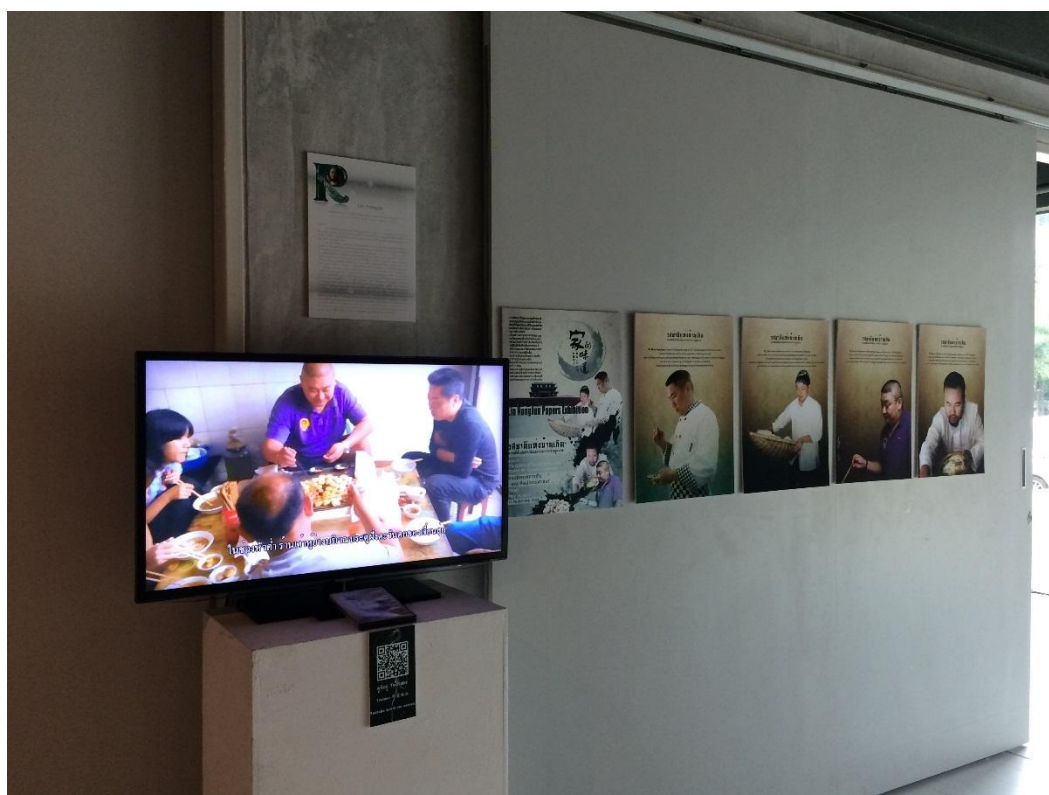
การนำเสนอผลงาน



การนำเสนอผลงาน



รับมอบเกียรติบัตรในการนำเสนอผลงานการวิจัย



การเตรียมตัวเพื่อจัดนิทรรศการนำเสนอผลงาน



การจัดนิทรรศการนำเสนอผลงาน