

## บทที่ 4

### กระบวนการประกอบสร้างความหมายของอาหารไทยและความหมายของอาหารไทย ในร้านอาหารไทยชั้นนำ

งานวิจัยชิ้นนี้มองอาหารเป็นระบบ “สัญญาณ” ที่ทุกองค์ประกอบของกระบวนการผลิต (food production) กระบวนการประกอบอาหาร (food preparation) และกระบวนการบริโภค (food consumption) ล้วนเป็นกระบวนการประกอบสร้างความหมาย พื้นที่ในร้านอาหารจึงเป็นพื้นที่ของการสื่อสาร ที่กระบวนการในการประกอบสร้างความหมายได้เกิดขึ้น ซึ่งมีองค์ประกอบในการสื่อสารที่เกิดขึ้นในร้านอาหาร ดังนี้

- “ผู้ส่งสาร” (sender) คือ ร้านอาหารไทย
- “สาร” (message) คือ เนื้อหาสาระที่ร้านอาหารเป็นผู้ส่ง ได้แก่ ลักษณะของอาหารที่สะท้อนถึงกระบวนการในการประกอบอาหาร การนำเสนอ ตกแต่งจานอาหาร รสชาติอาหาร แบบแผนของกระบวนการในการบริโภคอาหาร ลักษณะของอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริโภค เนื้อหาและรูปแบบของเมนูอาหาร ลักษณะการตกแต่ง การสร้างบรรยากาศในร้านอาหาร การนำเสนอและให้บริการของบริการ และเนื้อหาในการสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของทางร้าน
- “สื่อ” (channel) คือ ช่องทางในการสื่อสารในร้านอาหาร ได้แก่ อาหารในจาน กระบวนการในการบริโภคอาหาร อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริโภค เมนูอาหาร บริการ ร้านอาหาร และเว็บไซต์ของร้านอาหาร
- “ผู้รับสาร” (receiver) คือ ลูกค้า ผู้บริโภคในร้านอาหาร

#### 4.1 กระบวนการประกอบสร้างความหมายของอาหารไทยในร้านอาหารไทยชั้นนำ

ประเด็นในการสังเกตกระบวนการในการประกอบสร้างความหมายของอาหารไทยในร้านอาหารไทยประกอบด้วย

(1) วัตถุดิบ หมายถึง เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ สมุนไพร ธัญพืช เครื่องปรุงและองค์ประกอบต่างๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหารแต่ละจานของร้านอาหารไทยชั้นนำทั้ง 4 ร้าน

(2) กรรมวิธีการประกอบอาหาร หมายถึง วิธีการในการประกอบอาหารซึ่งประกอบด้วยวิธีการหั่นผัก หั่นเนื้อสัตว์ วิธีในการให้ความร้อนแก่อาหาร และวิธีในการประกอบอาหารรูปแบบต่างๆ ในอาหารแต่ละจานของร้านอาหารไทยชั้นนำทั้ง 4 ร้าน

(3) การตกแต่งและการนำเสนออาหาร หมายถึง การออกแบบ ประดับประดา และนำเสนอเครื่องดื่ม และอาหารของร้านอาหารไทยชั้นนำทั้ง 4 ร้านแก่ลูกค้า/ ผู้บริโภค

(4) รสชาติอาหาร หมายถึง รสของอาหารอันเกิดจากการใช้วัตถุดิบประเภทต่างๆ ซึ่งมีทั้งรสเค็ม เปรี้ยว เผ็ด หวาน มันและรสที่เป็นลักษณะเฉพาะที่เป็นของวัตถุดิบนั้นๆ ในอาหารของร้านอาหารไทยชั้นนำทั้ง 4 ร้าน

(5) แบบแผนในการบริโภค หมายถึง วิธีปฏิบัติในการบริโภคอาหาร ซึ่งแสดงออกผ่าน การจัดวางอุปกรณ์ในการบริโภคอาหาร ลักษณะของอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริโภคอาหาร และรูปแบบในการบริโภค ได้แก่ ลำดับขั้นตอนของการบริโภคและมารยาทในการรับประทานอาหารของร้านอาหารไทยชั้นนำทั้ง 4 ร้าน

(4) เมนูอาหาร หมายถึง รายการอาหาร การจัดแบ่งประเภทเครื่องดื่ม และอาหารและรูปแบบในการนำเสนอรายการอาหารของร้านอาหารไทยชั้นนำทั้ง 4 ร้าน

(5) บริการ หมายถึง การนำเสนอตนเองของบริการผ่านการแต่งกาย ลักษณะบุคลิกภาพ และลักษณะการให้บริการของบริการของร้านอาหารไทยชั้นนำทั้ง 4 ร้าน

(6) การตกแต่งร้านอาหาร หมายถึง ลักษณะอาคาร สถานที่ การออกแบบและจัดวางเฟอร์นิเจอร์เครื่องใช้และอุปกรณ์ในการตกแต่งทั้งหลาย ทั้งภายในและภายนอกของร้านและการสร้างบรรยากาศผ่านบทเพลงของร้านอาหารไทยชั้นนำทั้ง 4 ร้าน

(7) การสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของร้านอาหาร หมายถึง ประเด็นต่างๆ ในการสื่อสารในรูปแบบของข้อความที่ทางร้านได้สื่อสารผ่านเว็บไซต์ของร้านอาหาร

## “ร้านอาหารสระบัว”

ร้านสระบัวตั้งอยู่ในโรงแรมสยามเคบินสกี (Siam Kempinski Hotel) ก่อตั้งขึ้นในปี ค.ศ. 2010 เป็นร้านสาขาของร้านอาหารไทย KIIN KIIN ที่ตั้งอยู่ในโคเปนเฮเกน ประเทศเดนมาร์ก ก่อตั้งโดย Henrik Tde Andersen ซึ่งเป็นร้านอาหารไทย ร้านแรกของโลกที่ได้รับรางวัลมิชลินสตาร์ (Siam Kempinski Hotel Bangkok, n.d.)

ในการนำเสนอผลการวิเคราะห์ของแต่ละร้านนั้นจะนำเสนอตามองค์ประกอบที่ได้อธิบายไว้ข้างต้น โดยมีรายละเอียดของแต่ละองค์ประกอบ ดังนี้

### 1. วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารของร้านสระบัว

ในประเด็นการใช้วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารนั้นลักษณะเด่นของร้านสระบัวคือการใช้วัตถุดิบสากลประเภทเนื้อสัตว์และผัก ทั้งในลักษณะของการนำวัตถุดิบอาหารสากลมาแทนที่วัตถุดิบอาหารไทยบางชนิดที่ไม่เป็นที่คุ้นเคยของชาวต่างชาติ และการใช้วัตถุดิบอาหารสากลมาสร้างสรรค์อาหารไทยจานใหม่ แต่ในขณะเดียวกันก็ยังคงใช้วัตถุดิบไทยประเภทเครื่องเทศ สมุนไพร และเครื่องปรุงในการประกอบอาหารอยู่ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

#### (1) การใช้วัตถุดิบแบบสากล

การใช้วัตถุดิบสากลในการประกอบอาหารไทยของร้านสระบัว มี 3 ลักษณะ ได้แก่

##### (1.1) การใช้วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ขนาดใหญ่

เนื้อสัตว์ที่นำมาประกอบอาหารจานต่างๆ ของร้านสระบัวนั้นมักจะใช้เนื้อสัตว์ขนาดใหญ่ซึ่งเป็นเนื้อสัตว์ประเภทที่ปกติแล้วมิได้นำมาใช้ในการทำอาหารไทยทั่วไป แต่อาจพบได้ในอาหารไทยประเภทฟิวชั่น (fusion food) พบทั้งในอาหารแบบไทย เช่น การใช้กุ้งมังกรในห่อหมกกุ้งมังกร ผงกะหรี่ การใช้ปลาเค็มชิ้นใหญ่ และอาหารแบบเอเชีย เช่น การใช้เนื้อลูกวัวในเนื้อลูกวัวเปรี้ยวหวาน การใช้ซี่โครงหมูขนาดใหญ่ในซี่โครงหมูตุ๋น

(1.2) การนำวัตถุดิบประเภทผักและเนื้อสัตว์ที่ผู้บริโภครุ่นเคยในระดับสากลมาแทนที่ผักและเนื้อสัตว์บางประเภทของไทยที่ไม่เป็นที่รู้จักคุ้นเคยของชาวต่างชาติ ร้านสะดวกซื้อมีการนำวัตถุดิบแบบสากลมาแทนที่วัตถุดิบในอาหารไทยบางอย่างที่ไม่เป็นที่รู้จักคุ้นเคยของชาวต่างชาติ เช่น การใช้บัตูทแทนมะเขือเปราะ การใช้ปลาเค็มชิ้นใหญ่แทนปลาชุกในแกงเขียวหวานปลา หรือการใช้แผ่นแป้งทอดกรอบแทนใบชะพลู ในที่นี้จะขอยกตัวอย่างการนำวัตถุดิบของอาหารสากลมาแทนที่วัตถุดิบในอาหารไทยที่ปรากฏในแกงเขียวหวานปลาของร้านสะดวกซื้อ แกงเขียวหวานปลานั้นหากเป็นการประกอบอาหารแบบที่รับประทานกันอยู่ในสังคมไทยจะต้องมีรสชาติเผ็ดจากเครื่องแกง (ที่ประกอบมาจากวัตถุดิบที่หลากหลาย อาทิ พริกขี้หนู ลูกผักชี ยี่หระ ลูกจันทร์ ลูกกระวาน กานพลู ตะไคร้ ข่า ผีวมะกรูด รากผักชี และใบโหระพา เป็นต้น) มีมะเขือเปราะและมะเขือพวงเป็นองค์ประกอบ แต่แกงเขียวหวานปลาในร้านสะดวกซื้อกลับปราศจากรสชาติเผ็ดจากเครื่องแกงที่เข้มข้น ปราศจากมะเขือเปราะและมะเขือพวง แต่ใช้บัตูทเข้ามาเป็นองค์ประกอบหนึ่ง นำมาจากการอบบัตูทในขนมปัง โดยบริกรทำการสาธิตการนำบัตูทออกมาขนมปังที่ได้อบไว้แล้วนำมาหั่นวางไว้ในจาน และขออบจานแกงเขียวหวาน นอกจากนี้ตามปกติแล้วหากเป็นแกงเขียวหวานปลาที่รับประทานโดยทั่วไปในวัฒนธรรมการบริโภคของไทยนั้นจะใช้เป็นปลาชุก เช่น แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย แต่ในแกงเขียวหวานปลาของร้านสะดวกซื้อใช้ปลาเค็มชิ้นใหญ่ ลักษณะเช่นนี้ยังพบในอาหารเรียกน้ำย่อยอย่างเมี่ยงคำ ตามปกติที่รับประทานกันในสังคมไทยใบห่อเมี่ยงจะเป็นใบทองหลางหรือใบชะพลูก็ถูกแทนที่ด้วยแป้งทอดกรอบม้วนเป็นรูปกรวยซึ่งบรรจุไส้เมี่ยงไว้ข้างใน และการใช้เนื้อลูกวัวในเนื้อลูกวัวเปรี้ยวหวานซึ่งถูกนำมาใช้แทนที่เนื้อหมูและเนื้อไก่ที่ปกติใช้ในการทำผัดเปรี้ยวหวาน

(1.3) การใช้วัตถุดิบของอาหารสากลมาสร้างสรรค์เป็นอาหารไทยจานใหม่ การใช้วัตถุดิบสากลเข้ามาแทนที่วัตถุดิบแบบไทย หรือจะเป็นลักษณะผสมเพิ่มเข้ามานั้นก็ทำให้เกิดอาหารจานใหม่ที่แม้จะใช้ชื่อเดิม แต่ก็มีลักษณะรสชาติต่างไปจากอาหารไทยจานเดิมที่คนไทยรู้จักกัน เช่น การนำปลาทูน่ามาเป็นวัตถุดิบในยำทูน่าตะไคร้, การใส่ครีมสดไปในยำเนื้อ ตัวอย่างที่เห็นได้ชัดเจนในกรณีนี้คืออาหารจานลาบเปิดของทางร้าน ที่มีการใช้แตงซูกินี (Zucchini) หรือแตงกวาฝรั่งในลาบเปิด อีกทั้งกรรมวิธีการทำน้ำลาบที่ทางร้านนำมาแสดงให้ลูกค้านั้นก็เป็นการทำน้ำจิ้มอาหารทะเล โดยการแสดงการโขลกกระเทียม น้ำตาลโตนด พริก น้ำปลา มะนาว ไม่มีการใช้ข้าวคั่ว พริกแห้งป่น ซึ่งเป็นองค์ประกอบของลาบ ลาบเปิดจานนี้จึงแทบไม่เหลือเค้าโครงเดิมของความเป็นลาบที่ผู้บริโภครุ่นคนไทยคุ้นเคย นอกจากนี้ยังพบการนำวัตถุดิบสากลมาใช้ในอาหารไทยที่เป็นที่นิยมในปัจจุบัน (แต่อาจไม่ปรากฏในตำราอาหารเก่าๆ) เช่น ปลาทรายแดงชุบแป้งทอดกับซอสมะขาม

(1.4) การใช้วัตถุดิบของอาหารสากลมาใช้ในจานอาหารที่มีกรรมวิธีการประกอบอาหารแบบสากล

ลักษณะเช่นนี้ เป็นการนำวัตถุดิบแบบสากลมาใช้ในกรรมวิธีประกอบอาหารแบบสากล แต่มีวัตถุดิบของไทยเป็นองค์ประกอบที่สำคัญ เช่น ขนมกรอบไข่ขาวที่ทำในลักษณะของเมอแรงค์ แต่รสชาติกลับคล้ายขนมเบื้องไส้เค็มหน้ากระฉีก ซึ่งอาจเป็นไปได้ว่าวัตถุดิบสำคัญที่ให้รสชาติของขนมเบื้องไส้เค็มหน้ากระฉีกต้องเป็นวัตถุดิบสำคัญที่ให้รสและกลิ่นในการทำขนมเมอแรงค์ หรือการใช้วัตถุดิบใบเตยในการทำเค้กและไอศกรีมในขนมไอติมเค้กใบเตยถั่วพิทาชิโอ

## (2) การใช้วัตถุดิบแบบไทย

ร้านอาหารสระเบบัวมีการใช้วัตถุดิบของไทยในการประกอบอาหาร ดังนี้

- วัตถุดิบประเภทเครื่องเทศ สมุนไพร ได้แก่ หัวหอมแดง พริกประเภทต่างๆ อย่าง พริกชี้ฟ้า พริกหนุ่ม ใบสะระแหน่ ผักชี ใบมะกรูด มะขามเปียก ใบกะเพรา ตะไคร้
- วัตถุดิบประเภทผัก และธัญพืช เช่น ต้นหอม ข้าว
- วัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงรสและวัตถุดิบอื่นๆ เช่น ในเครื่องน้ำพริกแกงเผ็ดสำหรับทำห่อหมก ที่จะประกอบด้วยลูกผักชี ยี่หระ พริกไทย พริกแห้ง ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด รากผักชี กระเทียม หอมแดง กะปิ

นอกจากนี้ยังพบการใช้วัตถุดิบแบบเอเชีย เช่น ในอาหารจีน อย่างแบ่งในการทำขนมจีบกุ้ง ขนมปังหน้ากุ้ง

## 2. กรรมวิธีในการประกอบอาหารของร้านสระเบบัว

กรรมวิธีการประกอบอาหารเป็นแบบสากล ซึ่งมีจุดเด่นที่กรรมวิธีการประกอบอาหารผ่านกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ (modern cuisine) ผสมผสานกับกรรมวิธีการประกอบอาหารแบบไทย

### (1) กรรมวิธีการประกอบอาหารแบบสากล

กรรมวิธีการประกอบอาหารแบบสากลที่พบในร้านสระเบบัวคือกรรมวิธีการอบและมักพบในอาหารประเภทของหวาน อาหารที่ใช้กรรมวิธีการอบ ได้แก่ การอบขนมเมอแรงค์ในขนมกรอบไข่ขาว เม็ดมะม่วง, การอบขนมเค้กในขนมไอติมเค้กใบเตยถั่วพิตาชิโอ และการอบพิรุทในขนมปังที่จะนำมาใส่ในแกงเขียวหวาน นอกจากนี้ยังพบกรรมวิธีการทำไอศกรีมต่างๆ ทั้งในอาหารจานของหวานอย่างขนมไอติมเค้กใบเตยถั่วพิตาชิโอและยังพบในอาหารจานของคาวที่ปกติในสังคมไทยบริโภคในลักษณะของแกงร้อนอย่างแกงคั่วที่ทางร้านสระเบบัวเรียกว่าแกงแดงเย็นที่พริกแกงเผ็ดถูกทำให้อยู่ในรูปของไอศกรีม

ลักษณะหนึ่งที่น่าสนใจคือแม้อาหารเหล่านี้จะใช้กรรมวิธีการทำอาหารแบบสากล แต่ก็จะใช้วัตถุดิบของไทยเป็นองค์ประกอบที่สำคัญอย่างเค้กก็จะเป็นเค้กรสใบเตย ไอศกรีมจะทำมาจากพริกแกงแดง ดังภาพข้างล่างนั้นเป็นขนมกรอบไข่ขาวกับเม็ดมะม่วงนั้น รูปลักษณะภายนอกจะเป็นขนมเมอแรงค์ เมื่อรับประทานแล้วรสชาติเหมือนขนมเบี๋องไส้เค็มหน้ากระฉีก (ภาพ 4.1)



ภาพที่ 4.1 ขนมกรอบไข่ขาวกับเม็ดมะม่วง ร้านสระเบบัว

นอกจากนี้ยังพบกรรมวิธีการประกอบอาหารแบบสากลจากการหันเนื้อสัตว์และผัก อาหารหลายจานมีกรรมวิธีการหันเนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่ๆ ในการประกอบอาหาร ได้แก่ การหันปลาชิ้นใหญ่ในแกงเขียวหวาน การหันซี่โครงขนาดใหญ่ในซี่โครงหมูตุ๋น และยังพบในกรรมวิธีการหันผัก เช่น การสไลด์แตงซุกกีนีเป็นเส้นยาวในลาบเป็ด การกรีดต้นหอมเป็นเส้นยาวเพื่อใช้ในการตกแต่ง

## (2) กรรมวิธีการประกอบอาหารผ่านกระบวนการทางวิทยาศาสตร์

กรรมวิธีการประกอบอาหารผ่านกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ในร้านสระเบี้ยวถือเป็นลักษณะเด่นที่ไม่พบในร้านอาหารอื่นๆ ลักษณะที่พบ ได้แก่ การทำอาหารในรูปของโฟมโดยใช้คาร์บอนไดออกไซด์ (immersion blender) ในรูปของควินโดยใช้ไนโตรเจนเหลวในแกงแดงเย็น, การใช้เลเซอร์ตัดเปลือกไข่ในกะเพราเห็ด, การอบแห้งอาหาร (food dehydrator) ในรากบัวกรอบรสมะกรูด, การตุ๋นเนื้อแบบช้า (low temperature cooking) ในซี่โครงหมูตุ๋น, และการปั่นองค์ประกอบทุกอย่างจนละเอียดซึ่งจะพบในอาจากดของอาหารเรียกน้ำย่อย หน้าไก่กรอบซอสสะเต๊ะ

ตัวอย่างของอาหารที่ใช้กรรมวิธีการประกอบอาหารผ่านกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ อาทิ

- แกงแดงเย็นกับกุ้งมังกร ลักษณะของอาหารจานนี้เมื่อมองในครั้งแรก คือ ไอศกรีมที่วางคู่กับกุ้งมังกร และฟองโฟมด้านบน ใส่มาในซามสีดาที่ด้านล่างใส่ไดร์ไอซ์ที่ให้ไอขาวฟุ้งกระจายไปทั่วโต๊ะ แต่แท้จริงแล้วอาหารจานนี้คือแกงแดงหรือแกงคั่วที่มาจากเครื่องแกงปรุงกับกะทิที่ถูกลำเลียดแบบเย็นเหมือนไอศกรีมซึ่งต่างไปจากวิธีการประกอบอาหารในรูปแกงคั่วของไทยปกติซึ่งจะเป็นแบบน้ำแกงร้อนๆ (ภาพ 4.2)



ภาพที่ 4.2 แกงแดงเย็นกับกุ้งมังกร ร้านอาหารสระเบี้ยว

- กะเพราเห็ด ไข่ดาว ที่เปลี่ยนรูปให้เห็ดผัดกะเพราถูกบรรจุในเปลือกไข่ไก่ ที่ขอบถูกตัดขอบอย่างคมเฉียบ ปิดด้วยไข่แดงและใบกะเพราทอดโรยหน้า เมื่อรับประทานให้รสชาติเสมือนรับประทานกะเพราเห็ดกับไข่ดาว เมนูนี้จึงเป็นเมนูที่หลอมรวมอาหาร 2 ประเภทที่นิยมรับประทานคู่กัน ได้แก่ กะเพรา กับไข่ดาว ให้มาอยู่รวมกันในไข่ไก่ 1 ฟอง (ภาพ 4.3)



ภาพที่ 4.3 กะเพราเห็ด ไข่ดาว ร้านสระบัว

### (3) กรรมวิธีประกอบอาหารแบบไทย

กรรมวิธีการประกอบอาหารแบบไทย พบได้ในอาหารที่ใช้กรรมวิธีการตำหรือการยำต่างๆ ได้แก่ น้ำพริกหนุ่ม น้ำยำในลาบเป็ด (ลาบเป็ดในที่นี้มีได้มีองค์ประกอบกรรมวิธีการทำลาบแบบที่คนไทยรับประทานกันโดยทั่วไป แต่น้ำลาบนั้นมีกรรมวิธีการทำเช่นเดียวกับการทำน้ำจิ้มอาหารทะเล) ทั้งนี้สิ่งที่น่าสนใจประการหนึ่งคือกรรมวิธีการตำซึ่งเป็นลักษณะเฉพาะของไทยได้กลายมาเป็นการแสดงระหว่างมืออาหารที่นำเสนอโดยบริการ บริการจะเข้หรือเข้ที่มีอุปกรณ์ในการทำน้ำจิ้ม ทั้งครกและกระเทียม พริก น้ำตาลโตนด น้ำปลา มะนาว แสดงกรรมวิธีการทำน้ำยำด้วยการตำให้ลูกค้ำชม โดยเริ่มจากใส่องค์ประกอบของน้ำยำ กระเทียม พริก น้ำตาลโตนด โขลกในครก จากนั้นปรุงรสด้วยน้ำปลา มะนาว แล้วนำน้ำยำที่ปรุงเสร็จแล้วใส่ถ้วยแล้วเสิร์ฟโดยราดน้ำยำลงจานที่ใส่แตงซุกกินี่สไลด์เป็นเส้นยาววางคดไปมา แซมด้วยเนื้อเป็ดฉีกเป็นชิ้นๆ และใบสะระแหน่ที่ถูยกมาเสิร์ฟก่อนหน้านี้ต่อหน้าผู้บริโภคร การนำเสนอกรรมวิธีประกอบอาหารในรูปของการแสดงเช่นนี้ แสดงให้เห็นถึงการปรับเปลี่ยนพื้นที่ในการประกอบอาหารจากในพื้นที่ของครัวมานำเสนอต่อหน้าผู้บริโภคร

ลักษณะหนึ่งที่น่าสนใจในการนำเสนอกรรมวิธีการประกอบอาหารแบบไทยในรูปของการแสดงคือการปรับเปลี่ยนกรรมวิธีในการประกอบอาหาร กล่าวคือ แม้อาหารไทยบางจานจะยังใช้ชื่ออาหารนั้นๆ อยู่ แต่กระบวนการของกรรมวิธีในการประกอบอาหารกลับเปลี่ยนแปลงไป ดังที่พบในแกงเขียวหวานปลา ตามปกติแล้วกรรมวิธีในการทำแกงเขียวหวานนั้นวัตถุดิบทุกอย่างจะถูกต้มในครกเดียวกันจนสุกแล้วจึงตักมาเป็นชามเพื่อบริโภคร แต่แกงเขียวหวานในร้านสระบัวนั้น จะแยกองค์ประกอบต่างๆ ออกจากกัน แล้วจึงค่อยมาประกอบกันต่อหน้าผู้บริโภครได้เห็นกระบวนการนั้น โดยบริการจะยกชามใส่น้ำปลาที่คั่วที่ขอบชามด้านหนึ่งตกแต่งด้วยการโรยผงสีเขียวยและสีแดง ส่วนขอบชามอีกฝั่งเป็นปืทุทอบ (ที่บริการแสดงการนำปืทุทอบออกมาจากขนมปังให้ชม) และโรหะพาหลังจากนั้นบริการจึงเทน้ำกะทิกลงตามลงไป (ภาพ 4.4)



ภาพที่ 4.4 แกงเขียวหวาน ร้านสระบัว

### 3. การตกแต่งและการนำเสนออาหาร

ลักษณะการนำเสนอตกแต่งจานอาหารของร้านสระบัวนั้นมีลักษณะเป็นแบบสากลปรากฏทั้งการนำเสนอและตกแต่งอาหารแบบ modern cuisine, การนำเสนออาหารแบบการแสดงเน้นความตื่นตันทึ่งใจ การตกแต่งและนำเสนอแบบน้อยชิ้น การตกแต่งอาหารที่ให้ความสำคัญกับเส้น รูปร่าง รูปทรง สี ความสมดุล และการใช้วัสดุในการตกแต่งที่ไม่ปรากฏในการตกแต่งจานอาหารแบบไทย โดยมีรายละเอียดดังนี้

#### (1) การตกแต่งและการนำเสนออาหารแบบ Modern Cuisine

การตกแต่งและการนำเสนออาหารแบบ modern cuisine เป็นการนำกระบวนการวิทยาศาสตร์มาใช้ทั้งในกรรมวิธีประกอบอาหารและการนำเสนออาหาร อาหารจะถูกนำเสนอในรูปแบบลักษณะที่มีแปรรูปในระดับของโมเลกุล แต่วัตถุดิบหลักที่ทำให้เกิดรสชาติหรือกลิ่นนั้นยังคงเป็นวัตถุดิบของไทยอยู่ การนำเสนออาหารในบางจานเสมือนกับผู้บริโภคกำลังนั่งอยู่ในห้องทดลองวิทยาศาสตร์ อาหารจะถูกประดับประดาและนำเสนอในรูปแบบของโฟม ควัน ไอศกรีม การใช้เลเซอร์ตัดเปลือกไข่ โดยบริการจะทำหน้าที่ในการอธิบายกระบวนการในการนำเสนออาหารขณะที่เสิร์ฟ

การตกแต่งอาหารในลักษณะนี้พบทั้งในอาหารจานออเดิร์ฟอย่างรากบัวกรอบรสมะกรูดที่ใช้วิธี food dehydrator, อาหารที่ถูกปั่นจนเนียนในหนึ่งใก่กรอบซอสสะเต๊ะ, อาหารจานก่อนข้าวอย่างแกงแดงเย็นกุ้งมังกร, อาหารจานหลักในการแกงเขียวหวานปลา และยังพบในอาหารจานของหวานในสาकुน้ำกะทิ (รายละเอียดจะกล่าวต่อไป)

#### (2) การนำเสนออาหารแบบเน้นการแสดงและความตื่นตาตื่นใจ

การนำเสนออาหารแบบเน้นการแสดงและความตื่นตาตื่นใจนี้มีการผสมผสานทั้งกรรมวิธีการประกอบอาหารแบบ modern cuisine และแบบไทย การนำเสนออาหารแบบการแสดงในกรรมวิธีประกอบอาหารแบบ modern cuisine พบใน เมนูแกงแดงเย็นกับกุ้งมังกรที่ใช้ไดร์ไอซ์มาให้ความขาวกระจายไปทั่ว ในขณะที่การนำเสนออาหารแบบการแสดงในกรรมวิธีการประกอบอาหารแบบไทยพบในเมนูลาบเป็ด ซึ่งบริการจะสาธิตการทำน้ำยำโดยยกครกใส่รถเข็นและตำเครื่องปรุงแต่ละอย่าง (ดังรายละเอียดที่ได้อธิบายไปแล้วข้างต้น)

ตัวอย่างของการนำเสนออาหารแบบการแสดงในกรรมวิธีประกอบอาหารแบบวิทยาศาสตร์พบในอาหารจานต่อไปนี้

- แกงแดงเย็นกับกุ้งมังกร ที่ถูกนำเสนอถูกนำเสนอแบบเย็น ในรูปของไอศกรีมฟองโฟมด้านบน และไตรโอซ์ที่ถูกวางไว้ชั้นล่างของชาม (ที่ถูกออกแบบ/คัดเลือกเพื่อนำเสนออาหารชามนี) ซึ่งจะช่วยให้ไอชวาวฟุ้งกระจายไปทั่วโต๊ะ (ภาพ 4.5)



ภาพที่ 4.5 แกงแดงเย็นกับกุ้งมังกร ร้านสระบัว

- แกงเขียวหวานปลา บริกรนำเสนอโดยแสดงกระบวนการประกอบอาหารขณะอาหารถูกเสิร์ฟมาที่โต๊ะ จานที่ยกมาจากจานแรกเป็นจานใส่ปลาที่ทอดขึ้นใหญ่ที่ขอบจานตกแต่งด้วยการโรยผงสีชมพู วางปืทรูทกับโหระพาที่ขอบจาน หลังจากนั้นบริกรจึงเทน้ำกะทิแกงตามลงไป ตามด้วยการแสดงการนำปืทรูทที่อบในเนื้อขนมปังออกมาจากเนื้อขนมปัง แล้วนำมาเป็นองค์ประกอบหนึ่งของแกงเขียวหวาน (ภาพ 4.6, 4.7 และ 4.8)



ภาพที่ 4.6 การนำเสนอแกงเขียวหวานปลา ร้านสระบัว



ภาพที่ 4.7 การนำเสนอแกงเขียวหวานปลา ร้านสระบัว



ภาพที่ 4.8 การนำเสนอแกงเขียวหวานปลา ร้านสระบัว

ตัวอย่างของการนำเสนออาหารแบบการแสดงในกรรมวิธีประกอบอาหารแบบไทยพบในอาหารจานต่อไปนี้

- ลาบเป็ด โดยบริการเสิร์ฟจานใส่ผักสลัดซึ่งเป็นแต่งชุกกินี่ที่ถูกสไลด์เป็นเส้นบางวางขดไปมาสลับเนื้อเป็ดและใบสาระแหน่ก่อน แล้วจึงมาแสดงการทำน้ำยำโดยใช้ครกตำเครื่องส่วนผสมของน้ำยำอันประกอบด้วยกระเทียม พริก น้ำตาลโตนด และมะนาว ใส่ถ้วยแล้วราดน้ำยำ ขณะเสิร์ฟอาหารให้แขก (ภาพ 4.9)



ภาพที่ 4.9 ลาบเป็ด ร้านสระบัว

- สาคุน้ำกะทิ บริการเสิร์ฟถ้วยขนมที่ตัวน้ำตาลถูกปั้นจนฟูเหมือนขนมสายไหมที่คลุมถ้วยขนม จากนั้นบริการจึงมาเทน้ำกะทิราดไปบนสายไหมซึ่งจะเปลี่ยนรูปเป็นน้ำตาลในถ้วยขนม (ภาพ 4.10 และ 4.11)



ภาพที่ 4.10 การนำเสนอสาคุน้ำกะทิ ร้านสระบัว



ภาพที่ 4.11 การนำเสนอสาหร่ายน้ำกะทิ ร้านสระบัว

### (3) การตกแต่งและนำเสนออาหารแบบน้อยชิ้น

การตกแต่งจานอาหารในลักษณะนี้ พบทั้งในอาหารประเภทออเดิร์ฟ และอาหารจานหลัก ในอาหารประเภทออเดิร์ฟ ซึ่งทางร้านสระบัวเรียกว่า “อาหารกรูบกรอบและอาหารเรียกน้ำย่อย” นั้นอาหารจะถูกนำเสนออย่างละชิ้น อาหารที่มีการตกแต่งและการนำเสนออย่างน้อยชิ้น ได้แก่ เช่น รากบัวกรอบรสมะกรูด ข้าวเกรียบ ใส่อั่ว ขนมปังหน้ากุ้ง เมี่ยงคำ ทั้งที่ปกติแล้วในการบริโภคแบบไทยทั่วไป อาหารเหล่านี้เป็นอาหารกลุ่มของว่างซึ่งจะรับประทานระหว่างมือ และรับประทานที่หลายๆ ชิ้น มาเป็นการนำเสนออย่างละชิ้น และยังพบว่ายาเนื้อที่ปกติสำหรับการบริโภคอาหารไทยทั่วไปจะถูกจัดให้อยู่ในกลุ่มอาหารจานหลัก ก็ถูกนำมาเสนอตกแต่งใส่ช้อนเพื่อรับประทานเพียงคำเดียว และจัดไว้ในกลุ่มอาหารออเดิร์ฟ โดยถูกลดปริมาณลงและนำเสนอในรูปแบบที่แตกต่างไปจากอาหารจานเดิมที่เคยบริโภคกันในสังคมไทย (ภาพ 4.12 และ 4.13) นอกจากนี้ยังพบในกลุ่มอาหารจานหลัก เช่น กะเพราเห็ดไข่ดาวที่นำเสนออาหารในเปลือกไข่ไก่



ภาพที่ 4.12 รากบัวกรอบรสมะกรูด ร้านสระบัว



ภาพที่ 4.13 ขนมปังหน้ากุ้ง ร้านสระบัว

#### (4) การตกแต่งอาหารที่ให้ความสำคัญกับเส้น รูปร่าง รูปทรง สี ความสมดุล

การตกแต่งอาหารในลักษณะนี้เป็นการตกแต่งอาหารที่ให้ความสำคัญกับ การมีสัดส่วนที่ดี มี จังหวะ เอกภาพ ความกลมกลืน และการเน้น จุดเด่น ดังจะเห็นได้จากการตกแต่งอาหารจานห่อหมก กุ้งมังกรผงกะหรี่ (ภาพ 4.14)



ภาพที่ 4.14 การตกแต่งอาหารแบบสากล ร้านอาหารระบัว

#### (5) การใช้วัสดุในการตกแต่งที่ไม่ปรากฏในการตกแต่งจานอาหารแบบไทย

การตกแต่งอาหารในลักษณะนี้จะใช้ภาชนะใส่อาหารแบบใหม่ที่ไม่ใช้กันในการตกแต่งอาหารไทย เช่น ในอาหารจานแควหมู น้ำพริกหนุ่มนั้น แควหมูจะถูวางบนกระดุกสัตว์ขนาดใหญ่ ซึ่งวางอยู่บนก้อนหิน (ภาพ 4.15)



ภาพที่ 4.15 การตกแต่งอาหาร แควหมู น้ำพริกหนุ่ม ร้านอาหารระบัว

#### 4. รสชาติอาหาร

ในด้านรสชาติอาหารนั้น รสชาติอาหารที่ถูนำเสนอในร้านอาหาร มีลักษณะที่ตัดรสเผ็ดออกไป รสชาติอ่อนไม่จัดจ้าน รสค่อนข้างจืด และในอาหารบางจานก็มีรสชาติของวัตถุดิบแบบสากลที่ถูนำมาใช้เข้ามาผสมผสาน เช่น รสชาติของครีมที่ถูใส่ไปในยำเนื้อ หรือรสชาติของขนมเมอแรงค์ในขนมกรอบไข่ขาวเม็ดมะม่วง



ภาพที่ 4.16 ยำเนื้อ ร้านสระบัว

## 5. แบบแผนการบริโภคอาหาร

ในที่นี้จะพิจารณาจากการจัดวางอุปกรณ์ต่างๆ ในการบริโภค และรูปแบบในการบริโภค โดยมีรายละเอียด ดังนี้

### (1) การจัดวางอุปกรณ์ในการบริโภค

การจัดวางอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารเป็นการจัดโต๊ะแบบสากล แบบธรรมดา อุปกรณ์ในการรับประทานอาหารที่วางบนโต๊ะประกอบด้วย ผ้าเช็ดปาก ช้อน ส้อม แก้วน้ำดื่มแบบมีก้านจับ และแก้วไวน์ ก่อนที่อาหารจะถูกเสิร์ฟ ลักษณะของการจัดวางอุปกรณ์ต่างๆ ผ้าเช็ดปากถูกม้วนวางไว้ตรงกลางวางไว้หน้าผู้รับประทาน ช้อนและส้อมถูกวางไว้ด้านขวามือ เยื้องขึ้นไปด้านบนเป็นแก้วน้ำดื่มมีก้านจับและแก้วไวน์ เมื่อถึงชุดอาหารต่างๆ ลำดับถัดไปได้แก่อาหารจานหลักและอาหารจานของหวาน บริกรจะเปลี่ยนอุปกรณ์ชุดเดิม แล้วนำอุปกรณ์ใหม่ที่เหมาะสมสำหรับการรับประทานอาหารแต่ละชุดมาวาง



ภาพที่ 4.17 การจัดวางอุปกรณ์ในการบริโภค ร้านสระบัว

### (2) ลักษณะอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริโภค

จาน ชามอาหารแต่ละชุดที่ใช้ในร้านสระบัวนั้นได้รับการออกแบบมาเป็นอย่างดีให้สอดคล้องกับการนำเสนออาหารแต่ละจาน มีความสวยงาม มีรูปทรงที่เรียบง่าย ทันสมัย สร้างความแปลกตา แปลกใจให้กับลูกค้า สอดคล้องกับแนวทางการประกอบอาหารแบบผ่านกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ เช่น ชามที่ใส่แกงแดงเย็นกึ่งมั่งกรที่ถูกออกแบบมาให้มีสองชั้น ชั้นล่างไว้ใส่ไดร์ไอซ์ที่ปล่อยควันขาวเย็น ขณะยกชามเข้ามาเสิร์ฟ

วัสดุที่นำมาใช้เป็นจานชามก็มีหลากหลายและถูกเลือกให้เข้ากับอาหารจานนั้นๆ เช่น จานชาม ที่นั่งแบบจีนเมื่อเสิร์ฟอาหารจำพวกติ่มซำ มีการใช้ภาชนะเสิร์ฟที่ทำมาจากไม้ และแก้วใส ตัวอย่างการออกแบบจานอาหารมาเพื่อนำเสนออาหารของร้าน เช่น จานที่ถูกออกแบบมาเพื่อวางไข่ 1 ใบ ในเมนูเพราะเห็นไข่ดาว กระจกสัตว์สำหรับใส่แคบหมู นอกจากนี้จานชามปกติที่ใส่ทั่วไปก็มีการเคลือบเงินที่ขอบจาน ชาม กาชา ที่ใช้เสิร์ฟทั้งสิ้น อีกทั้งช้อน ส้อม มีด ที่ใช้ก็ทำมาจากวัสดุที่มีน้ำหนัก

### (3) รูปแบบในการบริโภคและมารยาทในการรับประทานอาหาร

รูปแบบในการบริโภคอาหารของร้านสมัยนั้นมีลักษณะผสมผสานระหว่างรูปแบบการบริโภคแบบสากลและรูปแบบการบริโภคแบบไทย รูปแบบการบริโภคอาหารแบบสากลนั้นพบในการบริโภคอาหารแบบคอร์ส ซึ่งจะจัดเรียงลำดับอาหารตามธรรมเนียมสากล กล่าวคือ เริ่มต้นด้วยอาหารเรียกน้ำย่อย (appetizers) ซุป (soups) สลัด (salads) อาหารจานหลัก (main dishes) และของหวาน (desserts) และปิดท้ายชุดชากาแฟและขนมหวานตามธรรมเนียมตะวันตก แต่ในช่วงของอาหารจานหลักก็จะวางรูปแบบในการรับประทานอาหารแบบ “สำหรับ” ของไทย ที่รับประทานกับข้าว 2-3 อย่างพร้อมข้าว โดยทางร้านจะนำช้อนกลางมาให้สำหรับอาหารจานที่รับประทานร่วมกัน นอกจากนี้ลูกค้ายังสามารถสั่งอาหารประเภท à la carte มารับประทานแบบสำหรับแบบไทยได้

ในการเสิร์ฟอาหารทางร้านแบ่งพื้นที่ในการเสิร์ฟอาหารออกเป็น 2 พื้นที่ พื้นที่แรกเป็นโต๊ะสำหรับนั่งรอซึ่งลูกค้าจะใช้พื้นที่นี้ขณะเลือกอาหารและเครื่องดื่มจากเมนู บริกรจะเสิร์ฟเครื่องดื่มอาหารประเภทกรูปรอบ และอาหารเรียกน้ำย่อยที่โต๊ะนี้ จนเมื่อเริ่มเข้าสู่ชุดอาหารจานหลักจึงพาไปสู่พื้นที่ที่ 2 ซึ่งเป็นโต๊ะรับประทานอาหารหลัก

ในด้านมารยาทในการรับประทานอาหารนั้น แม้ทางร้านจะไม่ได้แจ้งมารยาทในการรับประทานอาหารไว้เป็นลายลักษณ์อักษรหรือบอกกล่าวอย่างชัดเจน แต่ด้วยบริบทของการจัดวางอุปกรณ์ การรับประทานอาหารแบบคอร์ส ภายใต้บรรยากาศของการประดับประดาที่เป็นทางการของทางร้าน ผู้บริโภคย่อมต้องควบคุมร่างกายตนให้มีมารยาทในการรับประทานอาหารในแบบสากล อย่างไรก็ตามมารยาทส่วนหนึ่งจะถูกแจ้งล่วงหน้าในตอนที่ถูกคำทำการจองโต๊ะ โดยทางร้านจะแจ้งให้ทราบถึงรูปแบบการแต่งกายที่เหมาะสมในการรับประทานอาหาร อย่างการงดการแต่งกายกางเกงขาสั้น รองเท้าแตะ ซึ่งการแจ้งลูกค้าล่วงหน้าถึงการแต่งกายที่เหมาะสมดังกล่าวนี้ ในอีกด้านหนึ่งก็เป็นการสื่อสารล่วงหน้าให้ลูกค้าได้รับทราบว่าทางร้านนั้นให้ความสำคัญกับมารยาทที่เหมาะสมในการรับประทานอาหาร ซึ่งลูกค้าจะต้องให้ความสำคัญกับมารยาทดังกล่าวในขณะที่รับประทานอาหารดังกล่าวในร้านด้วย

## 6. เมนูอาหาร

เมนูอาหารจะพิจารณาจากการจัดแบ่งประเภทอาหารและรูปแบบการนำเสนอเมนู โดยมีรายละเอียดดังนี้

### 6.1 การจัดแบ่งประเภทอาหาร

ร้านสมัยจัดแบ่งเมนูออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ เมนูประเภทอาหารและเมนูประเภทเครื่องดื่ม โดยในเมนูเครื่องดื่ม เครื่องดื่มถูกแบ่งเป็น 2 กลุ่ม คือ เครื่องดื่มกลุ่มมีแอลกอฮอล์และ

เครื่องดื่มกลุ่มไม่มีแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มกลุ่มมีแอลกอฮอล์ ประกอบด้วยไวน์ ค็อกเทล และเบียร์ต่างๆ ให้เลือกดื่มคู่กับอาหาร ทั้งนี้ทางร้านจะมีรายชื่อไวน์จำนวนมากให้บริการ และยังมีเบียร์ซึ่งผลิตจากทางร้านจากสาขาหลักในโคเปนเฮเกน ประเทศเดนมาร์คอีกด้วย

ในส่วนของอาหารนั้นมีให้เลือกบริโภคเป็นแบบคอร์ส และ a la carte โดยแบบ a la carte ในเมนูอาหารแบ่งประเภทออกเป็น 5 กลุ่ม ได้แก่

- (1) ทรูกรอบ (Nibblings) เช่น ขนมกรอบไข่ขาวกับเม็ดมะม่วง, รากบัวกรอบรสมะกรูด
  - (2) จานก่อนข้าว (Starter) เช่น แกงแดงเย็นกุ้งมังกร, กะทิเย็นเห็ดดอง, ยำเนื้อ, หอยเชลล์ซอสมะขาม
  - (3) จานหลักทานกับข้าว (Main Dish with Rice) เช่น ต้มข่านกระทาบ, ตับห่านซอสมะขาม, หมูพะโล้, เขียวหวานปลา
  - (4) ของหวาน (Dessert) เช่น เค้กกล้วยกับไอศกรีมกะทิ, ชูเฟ้เสาวรส, ไอศกรีมใบเตยกับพิตาทชิโอเค้ก
  - (5) ชุดชา กาแฟ (Petit Fours to be Served with Tea or Coffee)
- ขณะที่แบบ Course แบ่งอาหารออกเป็นกลุ่มต่างๆ และเรียงลำดับในการรับประทาน ดังนี้

- (1) อาหารประเภททรูกรอบ (Nibblings) ได้แก่
  - (1.1) ขนมกรอบไข่ขาวกับเม็ดมะม่วง
  - (1.2) รากบัวกรอบรสมะกรูด
  - (1.3) ข้าวเกรียบกุ้ง
- (2) อาหารประเภทเรียกน้ำย่อย (The Street Cooking) ได้แก่
  - (2.1) ยำทูน่ากับตะไคร้
  - (2.2) เมี่ยงคำ
  - (2.3) ยำเนื้อ
  - (2.4) หนังกุ้งกรอบกับซอสสะเต๊ะ
  - (2.5) ขนมปังหน้ากุ้ง
  - (2.6) ใส่อั่ว
- (3) อาหารประเภทไม่ได้จัดกลุ่มอาหารไว้อย่างชัดเจน ได้แก่
  - (3.1) ซุปใสต้มยำ
  - (3.2) ขนมจีบกุ้ง
  - (3.3) หอยเชลล์ซุบแป้งทอด
  - (3.4) ปลาทรายแดงกับซอสมะขาม
  - (3.5) ห่อหมกกุ้งมังกรผัดกะหรี่
  - (3.6) ลาบเป็ด
  - (3.7) กะเพราเห็ด
  - (3.8) เนื้อลูกวัวเปรี้ยวหวาน
  - (3.9) แคมพูน้าพริกหนุ่ม
  - (3.10) ซี่โครงหมูตุ๋น

## (4) อาหารประเภทขนมหวาน ได้แก่

## (4.1) สาคุน้ำกะทิ

## (4.2) หวานส่งท้าย

ทั้งนี้ จากเมนูข้างต้นจะเห็นได้ว่าอาหารไทยที่ร้านสรรบัวนำเสนอจะมีการผสมผสานทั้งอาหารไทยและอาหารเอเชียอย่างขนมจีบกุ้ง หอยเชลล์ชุบแป้งทอด รากบัวกรอบรสมะกรูด และในเมนูอาหารไทย นอกจากอาหารจากภาคกลางแล้ว ยังมีอาหารจากภาคเหนืออย่าง ใส่อั่วและแคบหมู น้ำพริกหนุ่มและอาหารจากภาคอีสานอย่างลาบเป็ด

## (2) รูปแบบการนำเสนอเมนู

เมนูของร้านสรรบัวสื่อสารด้วยภาษาไทย, ภาษาอังกฤษและภาษาญี่ปุ่น โดยชื่ออาหารแต่ละจานจะมีทั้งชื่อภาษาไทย, ภาษาญี่ปุ่น และภาษาอังกฤษ (ไม่มีภาษาอังกฤษที่บอกวิธีการออกเสียงในภาษาไทย) และมีคำอธิบายรายละเอียดของอาหารจานนั้นเป็นภาษาอังกฤษ เช่น แกงเขียวหวาน ปลา/ Cod Fish in Green Curry with Beetroot & Jasmine, ยำเนื้อ /Spicy Salad with Cucumber Baked Tomatoes & Wagyu Beef) หรือ กะเพราเห็ด / Kiin Kiin Egg with Wild Mushroom & Holy Basil เมนูอาหารร้านสรรบัวทำจากกระดาษที่ถูกพับเป็นชั้นๆ ซ้อนกันลักษณะเดียวกับคัมภีร์ไบเบิลของไทย และหุ้มปกด้วยปกหนัง

**7. บริการ**

การแต่งกายของบริการผู้หญิงร้านสรรบัวจะใส่เสื้อแขนกระบอกผ้าไหมไทย หรือเสื้อคอประแตนกับกระโปรงผ้าจีน ในการให้บริการ บริการจะกล่าวต้อนรับภาษาไทย พร้อมไหว้สวัสดีต้อนรับลูกค้า บริการจะอธิบายเมนูอาหารประเภทต่างๆ ขณะเสิร์ฟอาหารแต่ละจาน และจะมาอธิบายกรรมวิธีต่างๆ ในการนำเสนออาหารแต่ละจานว่ากรรมวิธีที่จะนำเสนอคืออะไร ขณะให้บริการมีกริยามารยาทเรียบร้อยนอบน้อม (ภาพ 4.18)



ภาพที่ 4.18 การให้บริการของบริการร้านสรรบัว

**8. การตกแต่งร้านอาหาร**

ร้านสรรบัวตั้งอยู่ในโรงแรมสยาม เคมปินสกี (Siam Kempenski) โรงแรมระดับโลกที่มีสาขาในประเทศต่างๆ ในประเทศไทยตั้งอยู่ที่ถนนพระราม 1 ย่านสยามสแควร์ ร้านอาหารตั้งอยู่ในอาคาร

ของโรงแรม แต่สร้างบรรยากาศเสมือนอยู่ในเรือนไทยที่อยู่กลางแจ้ง มีสระบัวตรงกลางร้าน ในสระบัวมีใบบัวดอกบัวสวยงามลอยอยู่กลางบึง (อย่างขัดแย้งกับความเป็นจริงเพราะบัวนั้นไม่สามารถเจริญเติบโตในอาคารได้ ต้องอยู่ท่ามกลางแสงแดดจ้า) มีราวจับอยู่ข้างทางเดินริมบึงบัวคล้ายสะพานที่พาดข้ามบึงบัว กลางร้านยังมีนาข้าวจำลอง ศาลาไทยกลางร้านเป็นแบบโมเดิร์น เห็นโครงสร้างที่ทำจากไม้ 4 มุม ขณะที่หลังคาคลุมเป็นลวดลายอ่อนช้อย ฝ้าด้านบนออกแบบให้คล้ายฝาปะกนเรือนไทย ผังร้านทำจากไม้แผ่นใหญ่ขัดเงา ละเอียดขนาดใหญ่ถูกนำมาประดับมุมห้อง แต่ละจุดจะถูกจัดแสงเงาต่างกันไป เช่น แสงจะสว่างจ้าที่ศาลาไทย สระบัว นาข้าว ตามโต๊ะอาหาร แต่จะเป็นเงามืดในมุมอื่นๆ

โต๊ะและที่นั่งรับประทานอาหารมีขนาดใหญ่ แบบสมัยใหม่ เก้าอี้ เบาะนั่งบุผ้า เก้าอี้ทรงสูง ผังกันแต่ละที่นั่งเป็นซีกไม้ ลักษณะคล้ายลูกกรงหน้าต่างเรือนไทย บนโต๊ะประดับด้วยดอกบัว พบในลักษณะที่คนไทยใช้ในการบูชาพระหรือไม่ก็เป็นดอกบัวกระเป๋ียง

ร้านจะแบ่งที่นั่งออกเป็น 2 โซน โซนแรกสำหรับแขกนั่งเพื่อสั่งอาหารและรับประทานอาหารในกลุ่มงานกรูบกรอบ เป็นมุมเล็กๆ ติดกับประตูทางเข้าร้าน เก้าอี้เป็นเบาะผ้า โต๊ะรับประทานอาหารทำจากหินอ่อนสีดำ ส่วนโซนที่ 2 เป็นส่วนที่ใช้สำหรับรับประทานอาหารจานหลักไปจนถึงชุดของหวาน ที่มีศาลาไทย สระบัว และนาข้าว (ภาพที่ 4.19)



ภาพที่ 4.19 การตกแต่งร้านสระบัว

ขณะรับประทานอาหารทางร้านสระบัวจะสร้างบรรยากาศด้วยเสียงเพลงบรรเลงสากล

## 9. ราคา

ราคาอาหารร้านสระบัวนั้น หากเป็นอาหารแบบ a la carte จะมีราคา 400 บาทขึ้นไป ขณะที่อาหารแบบคอร์ส ราคา 2,700 บาทขึ้นไป และ เครื่องดื่มต่างๆ ราคา 150 บาทขึ้นไป

## 10. การสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของทางร้าน

ในการสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของร้าน ประเด็นสำคัญต่างๆ ที่ถูกนำเสนอ ได้แก่

### (1) แนวทางการทำอาหาร

เว็บไซต์ของร้านสระบัวได้อธิบายถึงปรัชญาและรูปแบบการทำอาหารของทางร้านว่าเป็นการประกอบอาหารสมัยใหม่ที่ได้รับแรงบันดาลใจมาจากอาหารไทย (Thai-inspired cuisine with a

modern twist) ทั้งนี้ยังบอกถึงแนวทางของอาหารว่าเป็นการตีความการทำอาหารไทยเสียใหม่ ด้วยการนำเสนอที่สวยงาม ด้วยรสชาติอาหารที่ดั้งเดิม ซึ่งพ่อครัวได้พยายามทำลายขอบเขตในเรื่องของรูปทรง (form) ผิวสัมผัส (texture) และอุณหภูมิ (temperature) (Siam Kempinski Hotel Bangkok, n.d.)

### (2) การบอกที่มาของแนวทางอาหาร

ร้านสระบัวได้สื่อสารผ่านเว็บไซต์ของทางร้านให้ทราบถึงที่มาของร้านจากความคิดริเริ่มของ Henrick Yde Anderson เจ้าของร้านอาหารไทย Kinn Kinn ในโคเปนเฮเกน ประเทศเดนมาร์ก

### (3) การอ้างอิงความสำเร็จในระดับสากล

ร้านสระบัวยังมีการสื่อสารให้ลูกค้ารับทราบถึงความสำเร็จในระดับสากล โดยการเชื่อมโยงไปถึง ร้านอาหารไทย Kinn Kinn ในโคเปนเฮเกน ที่เป็นร้านอาหารไทยร้านเดียวที่ได้รางวัลมิชลินสตาร์ และการที่ร้านสระบัวเป็นร้านอาหารที่ได้รับการจัดอันดับว่าเป็นร้านที่ดีที่สุดในเอเชีย 50 อันดับแรก

จากการเก็บข้อมูลกระบวนการประกอบสร้างของหมายของร้านสระบัว สามารถสรุปกระบวนการประกอบสร้างความหมายผ่านองค์ประกอบต่างๆ ของร้าน ได้ ดังนี้

#### ตารางที่ 4.1 การประกอบสร้างความหมายของอาหารไทยผ่านองค์ประกอบต่างๆ ในร้านสระบัว

วัตถุดิบ	- การใช้วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์และผักเป็นแบบสากล โดยมีทั้งแบบเข้ามาผสมผสานในการประกอบอาหารไทย และการประกอบอาหารแบบสากล ขณะที่วัตถุดิบประเภทเครื่องเทศ สมุนไพร และเครื่องปรุงเป็นแบบไทย
กรรมวิธีในการประกอบอาหาร	- กรรมวิธีการประกอบอาหารเป็นการผสมผสานระหว่างกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ การประกอบอาหารแบบสากล และการประกอบอาหารแบบไทย
การตกแต่งและการนำเสนออาหาร	- การตกแต่งจานอาหารทั้งอาหารจานออเดิร์ฟ, อาหารจานหลัก และอาหารจานของหวานเป็นแบบสากลสมัยใหม่ (modern cuisine) ด้วยการตกแต่งอาหารแบบนี้ขึ้น และเน้นความตื่นตาตื่นใจเหมือนการแสดง
รสชาติอาหาร	- รสชาติอาหารเป็นแบบสากล ที่ตัดรสชาติเผ็ดออกไป รสชาติจืดค่อนไปทางหวาน และได้รับรสชาติของวัตถุดิบแบบสากลที่ถูกต้องนำมาผสมผสาน
แบบแผนการบริโภคอาหาร	- การจัดวางอุปกรณ์การบริโภคเป็นแบบสากล - ลักษณะอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริโภคได้รับการออกแบบมาอย่างดีเพื่อการนำเสนออาหารจานนั้นๆ และทำมาจากวัสดุที่มีน้ำหนัก - รูปแบบในการบริโภคเป็นแบบผสมผสานความเป็นสากลและความเป็นไทย - มารยาทในการรับประทานอาหารเป็นแบบสากล
เมนูอาหาร	- การจัดแบ่งประเภทอาหารเป็นแบบสากล - รูปแบบการนำเสนอเป็นแบบผสมผสานระหว่างความเป็นสากลและความเป็นไทย
บริการ	- การแต่งกายเป็นแบบไทย - การให้บริการของบริการเป็นแบบผสมผสานระหว่างความเป็นสากลและความเป็นไทย

การตกแต่ง ร้านอาหาร	- การตกแต่งร้านอาหารเป็นแบบผสมผสานระหว่างความเป็นสากลและความเป็นไทย
ราคา	- ราคาอาหารในการรับประทานอาหารแบบดินเนอร์แบบสากล
การสื่อสารผ่าน เว็บไซต์ของร้าน	- แนวทางในการทำอาหารเป็นการตีความอาหารไทยใหม่ - การให้ความสำคัญกับเซฟ - การให้ความสำคัญกับความสำเร็จในระดับสากล โดยอ้างอิงความสำเร็จจากร้าน Kinn Kinn ที่ได้รับรางวัลมิชลินสตาร์

## “ร้าน Nahm”

ร้าน Nahm ตั้งอยู่ในโรงแรมเมโทรโพลิแทน (The Metropolitan) ถนนสาทร เปิดให้บริการในปี ค.ศ. 2010 เป็นร้านสาขาจากร้านอาหารไทย Nahm ที่กรุงลอนดอน ซึ่งตั้งอยู่ที่โรงแรมเมโทรโพลิแทนในลอนดอนและเป็นร้านอาหารไทยอีกร้านหนึ่งที่ได้รับรางวัลจากมิชลินสตาร์ร้าน Nahm มีเชฟชาวออสเตรเลีย David Thompson เป็นผู้ผลักดันร้านให้ประสบความสำเร็จทั้งในลอนดอนและกรุงเทพมหานคร (Metropolitan by COMO. n.d.).

### 1. วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารของร้าน Nahm

ร้าน Nahm ใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารตามแบบฉบับอาหารไทย ไม่มีการนำวัตถุดิบแบบสากลเข้ามาผสมผสาน วัตถุดิบเหล่านี้ ได้แก่

- วัตถุดิบประเภทเครื่องเทศ สมุนไพร และผลไม้ ได้แก่ อบเชย ลูกกระวาน ใบกระวาน ยี่หระ ลูกผักชี ผักชี ตะไคร้ สะระแหน่ กะเพรา ใบมะกรูด ผักชีฝรั่ง ใบโหระพา ขิง ข่า ใบชะพลู พริกชี้หนู พริกชี้ฟ้า หัวหอมแดง กระเทียม พริกแห้ง ขมิ้นขาว มะนาว มะม่วงดิบ มะพร้าวอ่อน
- วัตถุดิบประเภทผักและธัญพืช ได้แก่ ถั่วฝักยาว แตงกวา ต้นหอม ถั่วลิสงและข้าว
- วัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงและวัตถุดิบอื่นๆ ได้แก่ มะขามเปียก กะทิ กระเทียมดอง กะปิ น้ำตาลโตนด น้ำปลา เกลือ น้ำตาล
- วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ ได้แก่ เนื้อหมู ปลาย่าง ปลาสาม หมูหวาน

### 2. กรรมวิธีการประกอบอาหารของร้าน Nahm

กรรมวิธีในการประกอบอาหารของร้าน Nahm ใช้เน้นยังคงเป็นกรรมวิธีในการประกอบอาหารแบบไทย อาทิ การตำ การต้ม การรวน การลวก การหุง การนึ่ง การปิ้ง การย่าง การคั่ว การผัด การละเลง (ขนมเบื้อง) การหั่น การแกะเนื้อสัตว์และผักเป็นชิ้นเล็กๆ พอดีคำ

### 3. การตกแต่งและนำเสนออาหาร

การตกแต่งและนำเสนออาหารมีลักษณะผสมผสานระหว่างการตกแต่งและนำเสนออาหารแบบสากลกับแบบไทย แต่ส่วนใหญ่แล้วจะคงความเป็นไทยไว้มากกว่า โดยมีรายละเอียด ดังนี้

### (1) การตกแต่งและนำเสนออาหารแบบสากล

การตกแต่งอาหารแบบสากลพบในอาหารประเภทออเดิร์ฟและของหวาน ลักษณะที่พบคือการนำเสนออาหารอย่างน้อยชิ้น ทีละคำ พบในการนำเสนออาหารจานออเดิร์ฟ ได้แก่ ม้าฮ่อ สาकुสึ ปลาซ็อน เมียงปลาเกลือ ปูช้อนกลืนอย่างละคำ ซึ่งจะนำมาใส่วางรวมกันในจานเดียว และการนำเสนออาหารจานของหวาน ซึ่งประกอบด้วย ขนมเป็๋อง และมะม่วงส้มฉุนที่มาอย่างละ 2 ชิ้น อาหารเหล่านี้สำหรับคนไทยแล้วจะเป็นอาหารว่างไว้สำหรับรับประทานระหว่างมื้อ และรับประทานคราวละหลายๆ



ภาพที่ 4.20 ขนมเป็๋อง ร้าน Nahm



ภาพที่ 4.21 มะม่วงส้มฉุน ร้าน Nahm

### (2) การตกแต่งและการนำเสนออาหารแบบไทย

การตกแต่งจานอาหารแบบไทยที่พบในร้าน Nahm นั้นพบทั้งในอาหารจานออเดิร์ฟ, อาหารจานหลัก และอาหารจานของหวาน ลักษณะการตกแต่งอาหารแบบไทยที่พบ ได้แก่ การจัดอาหารในลักษณะพูนจาน, การโรยหน้าและแนมด้วยผักชนิดต่างๆ ที่ถูกตัดหั่นมาในรูปแบบที่ใช้ในการบริโภคอาหารไทย และการใช้ใบตอง

#### (ก.) การจัดอาหารในลักษณะพูนจาน

การจัดอาหารพูนจานเป็นการตักอาหารใส่ในจานให้มีลักษณะพูนเป็นภูเขา เต็มจานหรือขามที่ใส่ การตกแต่งอาหารในลักษณะนี้ของร้าน Nahm พบในการตกแต่งอาหารจานหลักของร้าน ได้แก่ ปลาปาดอินทรี๊ย์ แกงมัสมั่นเนื้อ และน้ำพริกไข่เค็มกับปลาตุ๋นย่าง

(ข.) การโรยหน้าและแนมด้วยสมุนไพรและผักชนิดต่างๆ

การตกแต่งอาหารด้วยการโรยหน้าและการแนมด้วยสมุนไพรและผักชนิดต่างๆ นั้น สมุนไพรและผักชนิดต่างๆ จะตัดทอนซอหรือผ่านกรรมวิธีต่างๆ มาในรูปแบบที่ใช้ในการบริโภคอาหารไทย เช่น ใบมะกรูดที่ถูกซอยเพื่อโรยหน้าแกง ใบโหระพา ใบสะระแหน่ ผักชีที่ถูกเด็ดเป็นใบเพื่อใช้โรยหน้าพริกแห้งทอดเป็นเม็ดที่ใช้โรยหน้ายำ, การหั่นผักเครื่องเคียงเพื่อรับประทานคู่กับน้ำพริก ขมิ้นขาวจะถูกปลอกเปลือกเป็นท่อนเล็กๆ ขนาดพอดีคำ ใบพลูจะถูกเด็ดเป็นใบ แต่งกว่าที่ถูกหั่นตามแนวยาวเป็นท่อนหนา ผักชีฝรั่งที่เด็ดเป็นใบ มะเขือที่หั่นเป็นซีก

(ค.) การใช้ใบตอง

การใช้ใบตองรองอาหารนั้นพบในอาหารจานขนมเบื้องที่ใบตองถูกตัดมารองไว้ก้นจาน

(ภาพ 4.20)



ภาพที่ 4.22 การตกแต่งพลาปลาอินทรีย์ของร้าน Nahm

ทั้งนี้ ในการนำเสนออาหารแต่ละจานโดยบริการนั้น บริการจะทำหน้าที่เพียงยกอาหารมาเสิร์ฟ และบอกให้ทราบว่าเป็นอาหารแต่ละจานคืออะไรเท่านั้น

#### 4.รสชาติอาหาร

ในด้านรสชาติอาหารนั้น รสชาติอาหารเป็นการผสมผสานกันระหว่างรส เปรี้ยว หวาน เค็ม และเผ็ด ที่เกิดจากการผสมผสานกันขององค์ประกอบเครื่องเทศสมุนไพรและเครื่องปรุงต่างๆ รสไม่เผ็ดมาก ทั้งนี้เป็นไปตามที่ David Thompson ได้ชี้แจงในตำราอาหารของเขาว่าการปรุงรสตามใจชอบที่คนไทยมักเขียนกันในตำราอาหาร สำหรับเขาแล้วคือการปรุงอาหารที่ไม่เผ็ดจัดจ้าน ค่อนข้างไปทางหวาน (David Thompson, 2002: p.136)

#### 5. แบบแผนการบริโภคอาหาร

ในที่นี้จะพิจารณาจากการจัดวางอุปกรณ์ต่างๆ ในการบริโภค ลักษณะอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริโภค และรูปแบบในการบริโภคและมารยาทในการรับประทานอาหาร โดยมีรายละเอียด ดังนี้

##### (1) การจัดวางอุปกรณ์ในการบริโภคเป็นแบบสากล

การจัดวางอุปกรณ์การบริโภคของร้าน Nahm เป็นการจัดโต๊ะแบบธรรมดา อุปกรณ์ในการรับประทานอาหารประกอบด้วย ผ้าเช็ดปาก จาน ช้อนและ ส้อมขนาดใหญ่ ในการจัดวางอุปกรณ์ต่างๆ ในการรับประทานอาหาร หน้าผู้รับประทานอาหารจะเว้นว่างเพื่อไว้วางจาน ด้านขวาจะเป็นช้อนขนาดใหญ่และถัดไปเป็นช้อนขนาดรองลงมา สุดปลายช้อนขนาดรองเป็นแก้วใส่น้ำทรงกระบอกพร้อม

จานรองแก้ว ด้านซ้ายมือ ด้านในจะวางส้อมขนาดใหญ่ไว้ด้านในและส้อมขนาดเล็กไว้ด้านนอก ผ้าเช็ดปากจะถูกพับเป็นสามเหลี่ยมวางอยู่ด้านซ้ายมือสุด จานจะถูกนำมาวางเมื่อเริ่มเสิร์ฟอาหารแต่ละชุด และมีการเปลี่ยนอุปกรณ์มาวางใหม่ เมื่อถึงชุดอาหารแต่ละชุด

## (2) ลักษณะอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริโภค

จามชามของทางร้านทำจากกระเบื้องอย่างดี ใช้รูปทรงแตกต่างกันไปที่มีรอยหยักรูปทรงคล้ายจานอาหารที่ใช้กันในยุโรปของชนชั้นสูง มีทั้งสีขาวล้วน สีดำ ผสมผสานกับชามเขียวไขกาของไทย ซึ่งเป็นสีที่เรียบไม่มีลวดลายใดๆ และช้อน ส้อม ทำจากวัสดุที่มีน้ำหนัก



ภาพที่ 4.23 การจัดวางอุปกรณ์และลักษณะอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริโภคของร้าน Nahm

## (3) รูปแบบในการบริโภคและมารยาทในการรับประทานอาหาร

รูปแบบในการบริโภคมีลักษณะผสมผสานระหว่างรูปแบบการบริโภคแบบสากลและรูปแบบการบริโภคแบบไทย รูปแบบการบริโภคแบบสากลพบในการบริโภคอาหารแบบคอร์ส ซึ่งจะจัดเรียงลำดับอาหารตามธรรมเนียมสากล กล่าวคือ เริ่มต้นด้วยอาหารเรียกน้ำย่อย (appertizers) ซุป (soups) สลัด (salads) อาหารจานหลัก (main dishes) และของหวาน (desserts) เมื่อถึงช่วงอาหารจานหลัก การวางรูปแบบในการรับประทานอาหารจะเป็น “สำหรับ” แบบไทย ที่มีกับข้าวหลัก 3-4 อย่าง และมีเครื่องเคียง / แยม เป็นผักสด หมูหวาน รับประทานกับข้าวและอาหารแต่ละจานจะใส่ช้อนกลางมาให้ด้วย ทั้งนี้สามารถสั่งอาหารแบบ à la carte ในรูปแบบสำหรับได้ โดยลูกค้าเป็นผู้เลือกอาหารมารับประทานในสำรับเอง ซึ่งอาจมีจำนวนเท่าใดก็ได้ มารับประทานกับข้าว

ในด้านมารยาทในการรับประทานอาหารนั้น เช่นเดียวกับที่เกิดขึ้นในร้านอาหารชั้นนำอื่นๆ ที่ทำการศึกษาในครั้งนี้ คือแม้ทางร้านจะไม่ได้แจ้งมารยาทในการรับประทานอาหารไว้เป็นลายลักษณ์อักษรหรือบอกกล่าวอย่างชัดเจน แต่ด้วยบริบทของการจัดวางอุปกรณ์ การรับประทานอาหารแบบคอร์ส ภายใต้บรรยากาศของการประดับประดาที่เป็นทางการของทางร้าน ผู้บริโภคย่อมต้องควบคุมร่างกายตนให้มีมารยาทในการรับประทานอาหารในแบบสากล อย่างไรก็ตามมารยาทส่วนหนึ่งจะถูกแจ้งล่วงหน้าในตอนที่ถูกสั่งทำการจองโต๊ะ โดยทางร้านจะแจ้งให้ทราบถึงรูปแบบการแต่งกายที่เหมาะสมในการรับประทานอาหารและในร้าน Nahm ยังมีการอธิบายถึงการแต่งกายที่เหมาะสมในการรับประทานอาหารผ่านเว็บไซต์ของทางร้านในหัวข้อ Reservation เช่น การจองโต๊ะแต่ละ กางเกง ขาสั้น ผู้ชายไม่ควรใส่เสื้อกล้าม เสื้อแขนกุด การแต่งกายที่เหมาะสม คือแบบ Smart Casual

## 6. เมนูอาหาร

ในประเด็นนี้จะพิจารณาจากการจัดแบ่งประเภทอาหารและรูปแบบการนำเสนอเมนู โดยมีรายละเอียดดังนี้

### (1) การจัดแบ่งประเภทอาหาร

ร้าน Nahm จัดแบ่งเมนูออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ เมนูประเภทเครื่องต้มและเมนูประเภทอาหาร โดยในเมนูเครื่องต้ม เครื่องต้มถูกแบ่งเป็น 2 กลุ่ม คือ เครื่องต้มกลุ่มมีแอลกอฮอล์และเครื่องต้มกลุ่มไม่มีแอลกอฮอล์ เครื่องต้มกลุ่มที่มีแอลกอฮอล์ ได้แก่ ไวน์ บรันดี และคอกเทลแบบสากล เช่น มาร์ตินี่ บอมเบย์โทนิค แบลเวอเดียร์ โทนิค ส่วนเครื่องต้มกลุ่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ได้แก่ ชาประเภทต่างๆ ทั้งชาขาว ชาเขียว ชาดำและชาสมุนไพร

ทั้งนี้ในประเด็นการผสมผสานแบบแผนการบริโภคเครื่องต้มแอลกอฮอล์แบบสากลมาจับคู่กับอาหารไทย David Thompson ได้พยายามเขียนแนะนำไวน์ที่สามารถรับประทานคู่กับอาหารไทยไว้ในตำราอาหารของเขา ซึ่งเขาเห็นว่าปัญหาของการรับประทานอาหารไทยในรูปแบบดินเนอร์สมัยใหม่ (modern dinner) คือ การจับคู่เครื่องต้มแอลกอฮอล์กับอาหารไทย เนื่องจากอาหารไทยเต็มไปด้วยรสชาติที่ตัดกัน ในมื้ออาหารหนึ่ง ไวน์อาจจะเหมาะกับอาหารจานหนึ่ง แต่อาจจะไม่เหมาะกับอาหารอีกจานที่อยู่ในมื้ออาหาร ทำให้ยากที่จะระบุไวน์ที่เหมาะสมกับอาหารไทย อย่างไรก็ตาม David Thompson ได้พยายามเขียนแนะนำการจับคู่ไวน์กับอาหารไทยแต่ละจานในตำราอาหารของเขาไว้ว่า Shiraz กับมัสมั่น, a demi see-champagne กับม้าฮ่อ เป็นต้น และเขายังเห็นว่าเปียร์เข้ากันได้ดีกับอาหารไทยตลอดทั้งมื้อ (David Thompson, 2002: pp.407-408)

ในส่วนของเมนูอาหาร มีให้เลือกบริโภคทั้งแบบคอร์ส และ a la carte ซึ่งลูกค้าจะเลือกอาหารแต่ละประเภทในคอร์สได้จากกลุ่มอาหารจะถูกแบ่งเป็นประเภทต่างๆ โดยในแบบ a la carte อาหารถูกแบ่งประเภทออกเป็น 7 กลุ่ม ได้แก่

(1) อาหารว่าง (canapes) เช่น สาคุใส่ปลาช่อน, เมี่ยงปลากุเลา,ขนมเบื้องญวน, ปูช้อนกลิ่น, ข้าวตังกระเทียมดอง, ม้าฮ่อ

(2) ยำ (salad) เช่น ยำเห็ดป่ากุ้งย่าง, พล่าปลาอินทรี, ยำเนื้อย่างแตงกวา, ยำผัก, ยำใบบัวบกใส่กุ้งแดงหมูรวน, ยำไก่ย่างกับเปราะหอม, ยำกุ้งมังกรกับมังคุด

(3) ซุป (soups) เช่น แกงจืดเป็ดย่างมะพร้าวอ่อน, แกงจืดปลาหมึกยัดไส้, ต้มข่าไก่กะทิ, ต้มยำไก่กุ้งกับเห็ดป่า, แกงจืดปู ลูกกรอกกับเห็ดขมิ้น

(4) เครื่องจิ้ม (Relish) เช่น ปลาร้าสับ, พล่ากะปิ หมูหวาน ปลาทุสตุย ผักสด, หลนเจ้าสวด และหมูรมควัน, น้ำพริกไข่เค็มกับปลาตุ๋นย่าง, พล่าเต้าเจี้ยว, น้ำพริกถั่วผัด, น้ำพริกมะกรูด

(5) แกง (curry) เช่น แกงกระเทียมไก่ต็อก, แกงโตปลาใส่กุ้ง ปลากรอบ หอยแครง, แกงกะทิปูม้า, แกงมัสมั่นเนื้อ

(6) ผัด นึ่ง ย่าง (stir-fried, steamed and grilled) เช่น ผัดเห็ดรวมมิตร, หอยเชลล์ผัดต้นหอม, ผักหวานแต้วกับดอกขจรและเห็ด

(7) ขนม (dessert) เช่น กาละแมงและกล้วยไข่เชื่อม, ส้มฉุน, ขนมเบื้องญวนลูกพลับเชื่อม, ลอดช่องทรงเครื่อง, ข้าวเหนียวทุเรียนน้ำกะทิ

ทั้งนี้เมนูในแต่ละหมวดอาหารที่ผู้วิจัยเลือกมาประกอบเป็นชุดอาหารแบบคอร์ส มีดังนี้

- อาหารประเภท อาหารว่าง (canapes) ได้แก่ สาकुใส่ปลาช่อน, เมี่ยงปลาภูเขา,ขนมเบื้องญวน, ปูช้อนกลิ้ง, ข้าวตังกระเทียมดอง, ม้าฮ่อ
- อาหารประเภท ซุป (soups) ได้แก่ แกงจืดเป็ดย่างมะพร้าวอ่อน
- อาหารประเภท เครื่องจิ้ม (relish) ได้แก่ น้ำพริกไข่เค็มกับปลาตุ๋นย่าง
- อาหารประเภทแกง (curry) ได้แก่ แกงมัสมั่นเนื้อ
- อาหารประเภทผัด นึ่ง ย่าง (stir-fried, steamed and grilled) ได้แก่ ปลาสัมทอด
- อาหารประเภท (dessert) ได้แก่ ขนมเบื้อง และส้มฉุน

## (2) รูปแบบการนำเสนอเมนู

เมนูอาหารของร้าน Nahm สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาอังกฤษ อาหารแต่ละจานมีชื่อภาษาอังกฤษ แต่ไม่มีคำอธิบายภาษาอังกฤษประกอบ เช่น ต้มข่าไก่กะทิ/ coconut and chicken soup with deep fried garlic, แกงจืดปลาหมึกยัดไส้/ squid pork and prawn soup, แกงมัสมั่นเนื้อ/ mussaman curry beef with potatoes and shallots เมนูพิมพ์ในกระดาษขนาดเอ 4 และใส่ไว้บนแผ่นรองเขียน

## 7. บริการ

การแต่งกาย บริการทั้งชายและหญิงแต่งกายด้วยกางเกงและเสื้อยืดคอโปกโลและกางเกงผ้าสแล็ค แบบสากล ในการให้บริการ บริการจะกล่าวต้อนรับภาษาไทย พร้อมไหว้สวัสดีต้อนรับลูกค้า ในขณะที่เสิร์ฟ บริการจะบอกชื่ออาหารแต่ละจานที่ยกมา และอธิบายองค์ประกอบของอาหารในบางครั้ง แต่ไม่อธิบายมากนัก

## 8. การตกแต่งร้านอาหาร

ร้าน Nahm ตั้งอยู่ในโรงแรมเมโทรโพลิแทน (Metropolitan by COMO) ซึ่งเป็นโรงแรมระดับโลกที่มีสาขาในประเทศต่างๆ ในประเทศไทยตั้งอยู่บนถนนสาทร ร้านอาหารถูกแบ่งเป็น 2 โซน ได้แก่ โซนภายในอาคารและส่วนภายนอกอาคาร โซนภายนอกอาคารนั้นจะอยู่ติดกับสระว่ายน้ำของโรงแรม ให้บรรยากาศคล้ายการนั่งรับประทานอาหารบนชานบ้านที่ยื่นไปในแม่น้ำ



ภาพที่ 4.24 ป้ายชื่อร้าน Nahm

หน้าร้านติดป้ายชื่อของร้านทำจากป้ายไม้เขียนว่า “Nahm” มีการปิดทองคำเปลวเหนือชื่อร้าน บรรยากาศภายในร้านนั้นเป็นการตกแต่งแบบร่วมสมัย โต๊ะและเก้าอี้รับประทานอาหารมีขนาด

กว้างขวาง โต๊ะทำจากไม้ ฐานของโต๊ะคล้ายรูปทรงกรวยแล้วตัดหัว ส่วนเก้าอี้ทำจากเบาะผ้าและหนัง นั่งสะดวกสบาย มีหมอนอิงทำด้วยผ้าไหมในบางโต๊ะ บนโต๊ะประดับด้วยดอกกล้วยไม้ พื้นของร้านเป็น หินอ่อน เสาที่อยู่กลางร้านถูกตกแต่งเป็นเสมือนอิฐมอญที่ถูกก่อขึ้นไป แลดูคล้ายซากของวัดวังต่างๆ ในจังหวัดสุโขทัยและอยุธยา ดอกกล้วยไม้ถูกประดับที่ทางเข้าร้านและตามมุมห้อง ที่นั่งในแต่ละโซน ในบางจุดจะมีไม้ระแนงตีกัน



ภาพที่ 4.25 การตกแต่งร้าน Nahm

ขณะที่ลูกค้ารับประทานอาหารนั้นทางร้านจะเปิดเพลงฝรั่งร่วมสมัยคลอไปด้วย

## 9. ราคา

ราคาอาหารร้าน Nahm นั้น หากเป็นอาหารแบบ a la carte ประเภทของว่างราคา 260 บาทขึ้นไป ส่วนอาหารจานหลักราคา 550 บาทขึ้นไป ขณะที่อาหารแบบคอร์สราคา 2,700 บาท เครื่องดื่มต่างๆ ราคา 160 บาทขึ้นไป

## 10. การสื่อสารผ่านสื่อเว็บไซต์ของทางร้าน

การสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของร้าน มีประเด็นที่น่าสนใจ ดังนี้

### (1) ปรัชญาในการทำอาหาร

เว็บไซต์ของร้าน Nahm มีการบอกปรัชญาในการทำอาหารโดยจัดเป็นหัวข้อหนึ่งในเว็บไซต์ของทางร้านว่า Philosophy โดยมีเนื้อหาว่า David Thompson เห็นคุณค่าการประกอบอาหารของไทยที่รสชาติที่เข้มข้น ใช้วัสดุที่สดใหม่ จานอาหารที่หลากหลายรสชาติอร่อยทั้งเนื้อ ผักและอาหารทะเล

### (2) การใช้วัสดุที่มีคุณภาพ

เว็บไซต์ของร้าน Nahm มีการบอกที่มาของวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร ไว้ในหัวข้อ Menu ว่าวัตถุดิบที่ทางร้านใช้นั้นมาจากภาคต่างๆ ในประเทศไทยและทั่วโลก การใช้วัตถุดิบที่สดใหม่ที่สุดในโลก และวัตถุดิบที่หายากถูกนำมาจากภาคต่างๆ ของไทย ซึ่งจะถูกปรุงโดย David Thompson และทีม



ภาพที่ 4.26 การสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของร้าน Nahm เกี่ยวกับการใช้วัสดุที่มีคุณภาพ

### (3) ความสำเร็จ ความรู้ความเชี่ยวชาญของเชฟ

เว็บไซต์ของทางร้าน Nahm ให้ความสำคัญกับเชฟ โดยหัวข้อหนึ่งของเว็บไซต์ของทางร้านคือ The Chef ซึ่งจะเล่าประวัติของ David Thompson เชฟสัญชาติออสเตรเลีย ที่นอกจากเป็นพ่อครัวแล้ว ยังเป็นนักประพันธ์ นักสื่อสาร และรู้จักโดยทั่วไปในฐานะผู้เชี่ยวชาญอาหารไทย และมีการเล่าประวัติความเป็นมาของเชฟ ก่อนที่จะเปิดร้าน Nahm นั้น ได้เปิดร้าน Darley Street Thai ในออสเตรเลีย ที่ได้รับการโหวตว่าเป็นภัตตาคารไทยที่ดีที่สุด ในออสเตรเลีย ตามมาด้วยการเปิดภัตตาคาร Sailors' Thai ในซิดนีย์ และ Nahm ในลอนดอน ซึ่งทำให้เขาได้รับรางวัลมิชลินสตาร์

นอกจากนี้ยังให้ข้อมูลเกี่ยวกับความเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยของเชฟ เป็นผู้ที่สะสมตำราอาหารไทยทั้งเก่าและใหม่จำนวนมาก รวมถึงมีความรู้ในประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมไทย

### (4) ความสำเร็จของร้าน Nahm

เว็บไซต์ของร้าน Nahm ที่ได้บอกรายละเอียดเกี่ยวกับรางวัลที่ Nahm ได้รับ ได้แก่ การได้รับการโหวตให้เป็นภัตตาคารที่ดีที่สุด ใน 50 อันดับของโลกและเอเชีย จาก UK's industry publication

### (5) การนำตำราสูตรอาหารชั้นสูงโบราณมาใช้ในการปรุงอาหาร

เว็บไซต์ของทางร้าน Nahm ได้แนะนำตำราที่เชฟ David Thompson เป็นผู้เขียน เนื้อหาในตำราอาหารของนั้น ได้ระบุในตำราอาหารของตนว่าสูตรอาหารของเขานั้นส่วนใหญ่มาจากตำรับอาหารของชนชั้นสูงหรืออาหารชาววังที่ถือกันว่าเป็นอาหารที่ดีที่สุด (David Thompson, 2002: p.xi) และกล่าวถึงที่มาของสูตรอาหารจากตำราหม่อมสมจิน การได้รับแรงบันดาลใจในการทำอาหารไทยจากอาหารชาววังจากคุณใหญ่ชาววังที่สืบตำราอาหารมาจากท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (David Thompson, 2002: p.133)

จากการเก็บข้อมูลกระบวนการประกอบสร้างของหมายของร้าน Nahm สามารถสรุปกระบวนการประกอบสร้างความหมายในประเด็นต่างๆ ได้ ดังนี้

#### ตารางที่ 4.2 การประกอบสร้างความหมายของอาหารไทยผ่านองค์ประกอบต่างๆ ในร้าน Nahm

วัตถุดิบ	- การใช้วัตถุดิบประเภทต่างๆ เป็นแบบไทย
กรรมวิธีในการประกอบอาหาร	- กรรมวิธีการประกอบอาหารเป็นแบบไทย
การตกแต่งและการนำเสนออาหาร	- การตกแต่งอาหารเป็นแบบผสมผสานระหว่างความเป็นสากลและความเป็นไทย โดยในอาหารจานออเดิร์ฟและอาหารจานของหวานเป็นแบบสากล ด้วยการตกแต่งแบบน้อยชิ้น ขณะที่การตกแต่งอาหารจานหลักเป็นแบบไทย ด้วยการจัดอาหารในลักษณะพูนจานและการโรยหน้าและแนมด้วยสมุนไพรชนิดต่างๆ และการใช้ใบตอง
รสชาติอาหาร	- รสชาติอาหารเป็นแบบไทยที่มีการผสมผสานกันระหว่างรส เปรี้ยว หวาน เค็ม และเผ็ด
แบบแผนในการบริโภคอาหาร	- การจัดวางอุปกรณ์การบริโภคเป็นแบบสากล - ลักษณะอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริโภคได้รับการออกแบบมาอย่างดี และทำมาจากวัสดุที่มีคุณภาพ มีน้ำหนัก - รูปแบบในการบริโภคเป็นการผสมผสานระหว่างความเป็นสากลและความเป็นไทย - มารยาทในการรับประทานอาหารเป็นแบบสากล
เมนูอาหาร	- การจัดแบ่งประเภทอาหารและรูปแบบการนำเสนอเป็นแบบสากล
บริการ	- การแต่งกายเป็นแบบไทยและการให้บริการเป็นการผสมผสานความเป็นสากลและความเป็นไทย
การตกแต่งร้านอาหาร	- การตกแต่งร้านอาหารเป็นการผสมผสานระหว่างความเป็นสากลและความเป็นไทย
ราคา	- ราคาอาหารในการรับประทานอาหารแบบดินเนอร์แบบสากล
การสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของร้าน	- ปรัชญาในการทำอาหารไทยที่เชฟ David Thompson เห็นคุณค่าคือ รสชาติที่เข้มข้น วัสดุที่สดใหม่ จานอาหารที่หลากหลายรสชาติอร่อยทั้งเนื้อ ผักและอาหารทะเล - การใช้วัสดุที่มีคุณภาพจากภาคต่างๆ ทั่วประเทศไทย และวัสดุที่สดใหม่ทั่วโลก - การให้ความสำคัญกับเชฟในฐานะผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญอาหารไทย มีความรู้ในประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมไทย - ความสำเร็จของร้านในระดับสากล จากความสำเร็จของร้าน Nahm ที่ลอนดอน ซึ่งได้รับรางวัลมิชลินสตาร์ - การนำตำราสูตรอาหารชั้นสูงโบราณมาใช้

## “ร้านโบ.ลาน”

ร้านโบ.ลานก่อตั้งขึ้นในปี ค.ศ. 2009 จากความร่วมมือของเชฟสามภรรยา 2 คน ได้แก่ เชฟดวงพร ทรงวิเศษ ซึ่งมีชื่อเล่นว่า โบ และเชฟ Dylan Jones ซึ่งมีชื่อกลางว่า Lan รวมกันเป็นชื่อของร้าน ร้านโบ.ลานเป็นร้านที่ตั้งอยู่ในบ้านหลังเดียวย่านสุขุมวิท จุดกำเนิดของร้านมาจากความหลงใหลในอาหารไทยของเชฟดวงพร หลังจากจบการศึกษาปริญญาโท ด้าน Gastronomy จาก Adelaide และไปทำงานที่ร้าน Nahm ลอนดอน ที่ซึ่งเชฟดวงพรได้พบกับเชฟ Dylan และมีความตั้งใจที่จะกลับมาเปิดร้านอาหารไทยที่ประเทศไทย (Bo.lan, n.d.) ปัจจุบันเชฟทั้งสองยังเป็นพิธีกรในรายการกินอยู่คือทางไทยพีบีเอส และร้านโบ.ลาน เป็นร้านอาหารไทยที่ติดอันดับ 50 ร้านอาหารในเอเชียที่ดีที่สุดในปี 2013 และอันดับ 37 จาก 50 ร้านอาหารที่ดีที่สุดในเอเชียปี 2016

### 1. วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารของร้านโบ.ลาน

#### (1) วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร

ร้านโบ.ลานใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารตามแบบฉบับอาหารไทย ไม่มีการนำวัตถุดิบแบบสากลเข้ามาประกอบร่วมด้วย

- วัตถุดิบประเภทเครื่องเทศ สมุนไพร และผลไม้ ได้แก่ ตะไคร้ ผักชี ใบสะระแหน่ ใบโหระพา ใบมะกรูด พริกขี้หนู พริกขี้ฟ้า พริกแห้ง หัวหอมแดง กระเทียม มะนาว ชিং ข่า มะอึก ขนุน ชมพู มะเหมี่ยว มะม่วงดิบ
- วัตถุดิบประเภทผักและธัญพืช ได้แก่ ต้นหอม ถั่วฝักยาว มะเขือยาว แตงกวา ฟัก ข้าวเหนียว มูน งาขาว ถั่วลิสง แป้งมัน แป้งข้าวเจ้า และข้าว
- วัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงและวัตถุดิบอื่นๆ ได้แก่ กะปิ น้ำตาลโตนด น้ำปลา พริกไทย กะทิ ผงทำวุ้น
- วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ ได้แก่ หอย กุ้งแห้ง กุ้งขนาดเล็ก กุ้งก้ามกราม หมู ไก่ เป็ด หมูฝอย แคนหมู

ลักษณะโดดเด่นที่ร้านโบ.ลานแตกต่างไปจากร้านอื่นๆ คือ การนำวัตถุดิบพื้นบ้านมาประกอบอาหารโดยระบุที่มาของวัตถุดิบนั้นอย่างชัดเจน และที่มาของวัตถุดิบในการประกอบอาหารนั้นจะถูกนำมาตั้งเป็นชื่อของจานอาหาร เช่น น้ำพริกกะปิอันดามัน, ต้มกะทิเนื้อม่องลายกำแพงแสนใส่หน่อไม้ดอง ผัดปลาหมึกกระดองกับไข่เค็มไชยา, ข้าวใหม่โยโสธร กข ๑๐๕, ข้าวกล้องงอกร้อยห้าสิบสายพันธุ์ เกษตรอินทรีย์ และร้านโบ.ลานยังมีการระบุด้วยอีกกว่าว่าวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารเป็นวัตถุดิบจากเกษตรกรอินทรีย์ เช่น ผักผัดเกษตรอินทรีย์ ยำกุ้งก้ามกรามสงขลา กับมะเขือยาวพื้นบ้านและไข่ไก่เกษตรอินทรีย์

นอกจากนี้ยังมีการใช้ผักพื้นบ้าน ดอกไม้ (พวงชมพู) ผลไม้ (ชมพู, มะเหมี่ยว) มาเป็นเครื่องเคียงในการรับประทานอาหาร (ภาพ 4.27)



ภาพที่ 4.27 ตำขุ่นอ่อนอย่างเหนื่อ แคบหมูเชียงรายแม่ปิ่นนภา ร้านโบ.ลาน

แม้จะยังคงใช้วัตถุดิบของไทยในการประกอบอาหาร แต่ลักษณะหนึ่งที่พบคือการปรับการใช้วัตถุดิบจากอาหารไทยแบบดั้งเดิมที่มักใช้เนื้อสัตว์ขนาดเล็ก มาเป็นเนื้อสัตว์ที่ขนาดใหญ่ขึ้น ดังที่พบใน ยำมะเขือยาวของทางร้านที่ใช้กุ้งก้ามกรามแทน แทนที่กุ้งขนาดเล็ก

## 2. กระบวนการประกอบอาหารร้านโบ.ลาน

กรรมวิธีในการประกอบอาหารของร้านโบ.ลาน ยังคงเป็นกรรมวิธีประกอบอาหารแบบไทย ได้แก่ การตำ การยำ การต้ม การรวน การลวก การหุง การนึ่ง การปิ้ง การย่าง การคั่ว การผัด การเผา การหั่นก็เป็นการหั่นเนื้อสัตว์และผักเป็นชิ้นเล็กๆ การซอย นอกจากนี้ยังพบกรรมวิธีประกอบอาหารแบบอื่นๆ ซึ่งเป็นลักษณะเฉพาะของอาหารไทย เช่น ไข่ต้มแบบยางมะตูม กุ้งที่ถูกป่น การปั้นขนมครองแครง การทำข้าวเกรียบว่าว

## 3. การตกแต่งและนำเสนออาหาร

การตกแต่งและนำเสนออาหารมีลักษณะผสมผสานระหว่างการตกแต่งและนำเสนออาหารแบบสากลกับแบบไทย แต่ส่วนใหญ่แล้วจะคงความเป็นไทยไว้มากกว่า โดยมีรายละเอียด ดังนี้

### (1) การตกแต่งและการนำเสนออาหารแบบสากล

ในส่วนของตกแต่งอาหารในแบบสากลนั้นพบในเครื่องต้ม อาหารประเภทออเดิร์ฟและของหวาน ดังนี้

#### (ก.) การนำเสนอแบบน้อยชิ้น

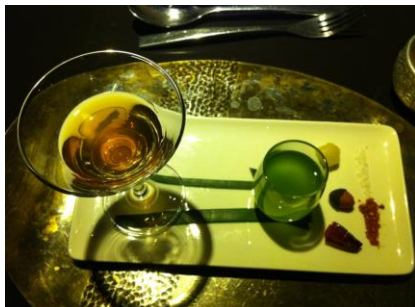
การนำเสนอในลักษณะนี้จะพบในอาหารประเภทออเดิร์ฟซึ่งนำเสนออาหารแต่ละชนิดแบบน้อยชิ้นอย่างละคำ เสมือนการนำเสนออาหารแบบออเดิร์ฟ/ อาหารเรียกน้ำย่อยอย่างวัฒนธรรมอาหารตะวันตก อาหารไทยกลุ่มออเดิร์ฟที่พบนี้จะมีทั้งส่วนที่เป็นอาหารว่างและอาหารจานหลักในวิถีการบริโภคแบบไทย อาหารเหล่านี้สำหรับคนไทยแล้วจะเป็นอาหารว่างไว้สำหรับรับประทานระหว่างมื้อ และรับประทานคราวละมากๆ ที่ถูกปรับให้มาเป็นอาหารออเดิร์ฟ ได้แก่ ม้าฮ่อ ยำหอย ข้าวเหนียวไก่อ่างกะทิ ยำเนื้อ หมูย่าง (ภาพ 4.28) ซึ่งถูกนำเสนออย่างละชิ้น และถูกจัดวางมาในจานขนาดใหญ่รวมกัน โดยนำเสนอในรูปแบบที่ลูกค้าสามารถที่จะใช้มือหยิบรับประทานอาหารได้ อย่างม้าฮ่อและหมูย่างมีไม้จิ้มเสียบไว้ ข้าวเหนียวไก่อ่างกะทิที่ห่อมาในใบตอง ยำหอยวางในช้อนกระเบื้องพอดีคำ



ภาพที่ 4.28 การตกแต่งอาหารแบบสากล ร้านโบ.ลาน

(ข.) การนำอาหารพื้นบ้านมาเสนอตามแบบแผนการบริโภคสากล

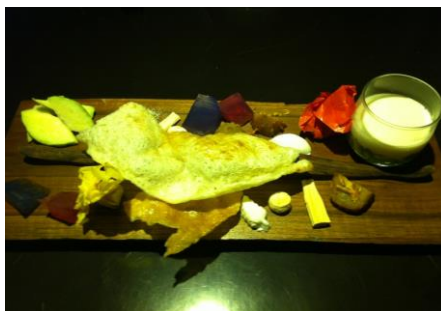
ลักษณะของการนำอาหารพื้นบ้านมาเสนอตามแบบแผนการบริโภคสากลนั้นพบได้จากเมนูเครื่องดื่มเพื่อกระตุ้นความอยาก (appetizer) ซึ่งทางร้านได้นำเสนอเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ของไทย ได้แก่ ยาดองกระชายดำ มาจัดไว้ในคอร์สเป็นลำดับแรก ยาดองกระชายดำนี้จะถูกเสิร์ฟมาในแก้วค็อกเทล พร้อมกับน้ำใบเตย ในแก้วใบเล็ก และของว่างไว้รับประทานทานเคียง ได้แก่ มะยม ลูกหยี กระจับปี่ และพริกกะเกลือ โดยมีบริการเป็นผู้คอยให้คำแนะนำแบบแผนในการบริโภคว่าควรบริโภคจากซ้ายมือไปยังขวามือ เพื่อให้เกิดการตัดกันและผสมผสานกันของรสชาติ (ภาพ 4.29)



ภาพที่ 4.29 การนำอาหารพื้นบ้านมาเสนอตามแบบแผนการบริโภคสากลของร้านโบ.ลาน

(ค.) การตกแต่งอาหารที่ให้ความสำคัญกับเส้น รูปร่าง รูปทรง สี ความสมดุล

การตกแต่งอาหารที่ให้ความสำคัญกับเส้นรูปร่าง รูปทรง สีความสมดุล การมีส่วนร่วมที่ดีนี้เป็นการตกแต่งที่ให้ความสำคัญกับจังหวะเอกภาพ ความกลมกลืนและการเน้นจุดเด่น พบในอาหารจานขนมหวานแบบแห้งที่นำขนมไทยแบบพื้นบ้านมาวางมาบนแผ่นไม้ อย่างละชิ้น สองชิ้น ขนมที่นำมาวางประกอบด้วย ข้าวเกรียบว่าว สาकुกะทิ วุ้น ขนมขอนไม้ ขนมฝิง ขนมสัมปันนี ขนมหม้อแกง ท็อฟฟี่กวนแบบไทย และมะม่วงพริกกะเกลือ และมีการเสิร์ฟน้ำชาแบบสากลตบท้ายมื้ออาหาร (ภาพ 4.30 และ 4.31)



ภาพที่ 4.30 การตกแต่งอาหารแบบสากล ร้านโบ.ลาน



ภาพที่ 4.31 การเสิร์ฟน้ำชา ร้านโบ.ลาน

## (2) การตกแต่งและการนำเสนออาหารแบบไทย

การตกแต่งจานอาหารแบบไทยที่พบในร้านโบ.ลาน พบในอาหารจานออเดิร์ฟ, อาหารจานหลักและอาหารจานของหวาน ลักษณะการตกแต่งอาหารแบบไทยที่พบ ได้แก่ การจัดอาหารในลักษณะพูนจาน, การโรยหน้าและแนมด้วยผักชนิดต่างๆ, การใช้ใบตอง, การใช้ภาชนะใส่อาหารที่เป็นลักษณะเฉพาะของไทย และการนำเสนอที่มาของอาหาร โดยมีรายละเอียดดังนี้

### (ก.) การจัดอาหารในลักษณะพูนจาน

การจัดอาหารพูนจานเป็นการตักอาหารใส่ในจานให้มีลักษณะพูนเป็นภูเขา เต็มจานหรือขามที่ใส่ การตกแต่งอาหารในลักษณะนี้ของร้านโบ.ลาน พบในการตกแต่งอาหารจานหลักของร้าน อาทิ ยำกุ้งก้ามกรามสงขลากับมะเขือยาวพื้นบ้านและไข่ไก่เกษตรอินทรีย์, ซุปบักมี่ หรือตำขมูนอ่อนอย่างเหนียว แคนหมูเชียงรายแม่ปิ่นนภา ผัดแต้จิวหมูและแตงกวา แกงเป็ดแบบนางสีน ใส่มะอึกและผัก คนเครื่องหม่อมเจ้านิवासวัสดิ์

### (ข.) การโรยหน้าและแนมด้วยสมุนไพรและผักชนิดต่างๆ

การตกแต่งด้วยการโรยหน้าและแนมด้วยสมุนไพรและผักชนิดต่างๆ ที่พบในร้านโบ.ลาน ลักษณะของการตกแต่งด้วยการโรยหน้าด้วยสมุนไพรที่พบ เช่น ผักคื่นช่ายที่เด็ดเป็นใบเพื่อใช้โรยหน้าใบมะกรูดที่ถูกละเอียดเพื่อโรยหน้าแกง พริกแห้งทอดทั้งเม็ดที่ใช้โรยหน้า หอมแดงซอย มะม่วงสับ น้ำพริกที่มีหอมเจียวโรยหน้า ทั้งนี้อาจรวมไปถึงการโรยหน้าด้วยวัตถุดิบอย่างกะทิหรือธัญพืชต่างๆ เช่น การหยอดหน้าแกงด้วยหัวกะทิ การใช้งาโรยหน้าขนมครองแครงน้ำกะทิ

ส่วนการแนมด้วยสมุนไพรและผักชนิดต่างๆ นั้นพบทั้งแบบที่ใส่จานแยกออกไปต่างหากและแบบที่วางเคียงมาข้างๆ จานอาหาร เช่น แดงกวาที่ถูกหั่นตามแนวยาว เป็นท่อนหนา ผักชี ใบโหระพา ใบสาระแหน่ มะเขือที่หั่นเป็นซีก ซึ่งที่ถูกซอยเป็นท่อนยาวๆ ต้นหอมที่ถูกหั่นเป็นท่อนยาวๆ และยังพบการใช้ยอดผักพื้นบ้าน ดอกไม้ และผลไม้อย่างชมพู มาใช้เป็นผักเคียงกับจานยำด้วย



ภาพที่ 4.32 การตกแต่งในลักษณะพูนจานและโรยหน้าด้วยสมุนไพรชนิดต่างๆ ในยำกุ้งก้ามกราม สงขลา กับ มะเขือยาวพื้นบ้านและไข่ไก่เกษตรอินทรีย์ของร้านโบ.ลาน



ภาพที่ 4.33 การตกแต่งในลักษณะพูนจานและโรยหน้าด้วยสมุนไพรชนิดต่างๆ ในแกงเป็ดแบบนางสิน ไส้มะเอ็กและฟัก คนเครื่องหอมเจ้านิวาตส์วีสตี ร้านโบ.ลาน

(ค.) การใช้ใบตอง

การตกแต่งอาหารร้านโบ.ลานนั้นพบการใช้ใบตองห่ออาหารในอาหารจานออเดิร์ฟ ไก่ย่างกะทิ โดยก่อเป็นรูปสามเหลี่ยม



ภาพที่ 4.34 การตกแต่งด้วยการใช้ใบตองอาหารของร้านโบ.ลาน

(ง.) การใช้ภาชนะอันเป็นลักษณะเฉพาะของไทย

การตกแต่งของร้านโบลานนั้นพบลักษณะของการใช้ภาชนะใส่อาหารที่เป็นลักษณะเฉพาะของไทยอย่างขันอัลลูมิเนียมลายไทยในการเสิร์ฟน้ำใบเตย (ภาพ 4.35)



ภาพที่ 4.35 การใช้ภาชนะอันเป็นลักษณะเฉพาะของไทยในร้านโบลาน

(จ.) การนำเสนอที่มาของอาหาร

ก่อนที่จะเริ่มรับประทานอาหารนั้นบริการจะมาเล่าอธิบายถึงตำรับของอาหารที่นำมาจาก 2 ตำรับ ได้แก่ ตำรับของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ และ ต้นตำรับสายยาวภา หากมีการซักถามที่มาของอาหาร บริการจะแจงละเอียดถึงกระบวนการคัดเลือกอาหารที่นำมาเข้าในเมนู ในกรณีที่ทางร้านไม่ได้เป็นผู้ผลิตเอง เช่น หากเป็นน้ำตาลสดก็จะเล่าที่มาว่ามาจากจังหวัดสมุทรสาคร โดยเจ้าของร้าน (เชฟดวงพร) ไปดูเขาขึ้นต้นมะพร้าวจริงเพื่อไปเอาดอกมะพร้าวมาทำเป็นน้ำตาลสด หรือเหล้าดองที่นำมาใช้นี้ก็เป็นรายที่ไปดูกรรมวิธีการดองแล้วตัดรสที่แรงๆ ออกไปให้เหลือแต่รสที่กลมกล่อม ทั้งนี้ก่อนที่จะรับประทานอาหารบริการจะอธิบายถึงวิธีการในการรับประทาน และเหตุผลที่ควรรับประทานตามแบบที่ทางภัตตาคารให้คำแนะนำ



ภาพที่ 4.36 การสื่อสารที่มาสูตรอาหารของ ร้านโบลาน

#### 4.รสชาติอาหาร

ในด้านรสชาติอาหารนั้น รสชาติเป็นการผสมผสานกันระหว่างรสเปรี้ยว หวาน เค็ม และเผ็ด ที่เกิดจากการผสมผสานกันขององค์ประกอบของเครื่องเทศสมุนไพร และเครื่องปรุงต่างๆ ซึ่งอยู่ในเครื่องแกง น้ำยำต่างๆ และยังคงรสชาติความเผ็ดในอาหารไทยไว้โดยไม่ได้ปรับรสชาติความเผ็ดลง เพื่อให้ชาวต่างชาติบริโภค

## 5. แบบแผนการบริโภคอาหาร

ในที่นี้จะพิจารณาจากการจัดวางอุปกรณ์ต่างๆ ในการบริโภค และรูปแบบในการบริโภค โดยมีรายละเอียด ดังนี้

### (1) การจัดวางอุปกรณ์ในการบริโภคเป็นแบบสากล

การจัดวางอุปกรณ์การบริโภคของ ร้านโบ.ลานมีการจัดโต๊ะอาหารสำหรับการรับประทานแบบคอร์ส อุปกรณ์ในการรับประทานอาหารที่วางบนโต๊ะประกอบด้วย ที่รองจาน ผ้าเช็ดปาก ซ้อน ส้อม แก้วน้ำดื่ม และแก้วไวน์ ลักษณะของการจัดวาง ที่รองจานจะอยู่ด้านหน้าผู้รับประทาน ผ้าเช็ดปากจะถูกวางอยู่บนที่รองจาน โดยถูกม้วนแล้วพันด้วยริบบิ้นสีใบตองประดับด้วยปลาตะเพียนขนาดเล็ก ซ้อนและส้อมขนาดเล็ก (สำหรับชุดของหวาน) ถูกวางไว้ด้านบนเหนือที่รองจาน ส้อมขนาดใหญ่ถูกวางไว้ด้านซ้ายมือ แก้วน้ำวางไว้เหนือปลายส้อม ประกอบด้วยแก้วน้ำดื่มทรงกระบอกสั้นพร้อมที่รองแก้วและเยื้องขึ้นไปด้านบนเข้ามาด้านในเป็นแก้วไวน์ เมื่อรับประทานอาหารแต่ละชุดเสร็จ บริกรจะยกอาหารแต่ละจานและซ้อมส้อมที่ใช้แล้วออกไปแล้วนำจานใหม่มาวาง (ภาพ 4.37)



ภาพที่ 4.37 การจัดวางอุปกรณ์ในการบริโภคของร้านโบ.ลาน

### (2) ลักษณะอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริโภค

จานชามที่ใช้ในร้านโบ.ลาน ทำจากกระเบื้องอย่างดี สีขาวและเซียวอ่อนคล้ายลายของใบตอง ซ้อนส้อมทำจากวัสดุมีน้ำหนัก มีการออกแบบวัสดุที่เหมาะสมสำหรับเสิร์ฟอาหาร เช่น ซ้อนกระเบื้องสำหรับใส่อาหารออเดิร์ฟสำหรับรับประทานทีละคำ มีการใช้วัสดุอย่างแผ่นไม้มาเสิร์ฟของหวาน และมีการนำภาชนะแบบไทยอย่างขันอัลลูมิเนียมมาเสิร์ฟน้ำใบเตย

### (3) รูปแบบในการบริโภคและมารยาทในการรับประทานอาหาร

รูปแบบในการบริโภคมีลักษณะผสมผสานระหว่างรูปแบบการบริโภคแบบสากลและรูปแบบการบริโภคแบบไทย ในการบริโภคอาหารแบบคอร์สจะจัดเรียงลำดับอาหารตามธรรมเนียมสากล กล่าวคือ เริ่มต้นด้วยเครื่องดื่ม อาหารเรียกน้ำย่อย (appertizers) ตามมาด้วยอาหารจานหลักของร้านซึ่งแบ่งเป็นจานเดี่ยวที่มีทั้งประเภทยำ ผัด แกงกะทิ และแกงจืด แล้วจบด้วยของหวานทั้งแบบน้ำแบบแห้ง และชาสมุนไพร ทั้งนี้เมื่อถึงช่วงอาหารจานหลัก การวางรูปแบบในการรับประทานจะเป็น “สำหรับ” แบบไทย ที่มีกับข้าวหลัก 3-4 อย่าง ผัด แกง ยำ เครื่องจิ้มและข้าว ทั้งนี้สามารถสั่งอาหารแบบ a la carte ในรูปแบบสำหรับได้ โดยรับประทานข้างคู่กับกับข้าว 2-3 จาน อาจเป็นยำจานหนึ่ง น้ำพริกจานหนึ่ง แกงจืดหรือแกงเผ็ดชามหนึ่งรับประทานกับข้าว

นอกจากนี้ทางร้านโบ.ลานยังแบ่งพื้นที่ของร้านสำหรับให้ลูกค้านั่งออกเป็น 2 พื้นที่ พื้นที่แรกเป็นโต๊ะเก้าอี้สำหรับนั่งรอซึ่งจะยังไม่มีเครื่องตีและอาหาร เมื่อทางร้านพร้อมแล้ว บริกรจึงนำลูกค้าไปสู่พื้นที่ที่ 2 ของร้าน ซึ่งเป็นห้องรับประทานอาหาร มีโต๊ะและเก้าอี้สำหรับรับประทานอาหาร

ในด้านมารยาทในการรับประทานอาหารนั้น เช่นเดียวกับที่เกิดขึ้นในร้านอาหารชั้นนำอื่นๆ ที่ทำการศึกษาค้นคว้าในครั้งนี้ คือแม้ทางร้านจะไม่ได้แจ้งมารยาทในการรับประทานอาหารไว้เป็นลายลักษณ์อักษรหรือบอกกล่าวอย่างชัดเจน แต่ด้วยบริบทของการจัดวางอุปกรณ์ การรับประทานอาหารแบบคอร์ส ภายใต้บรรยากาศของการประดับประดาที่เป็นทางการของทางร้าน ผู้บริโภคย่อมต้องควบคุมร่างกายตนให้มีมารยาทในการรับประทานอาหารในแบบสากล

## 6. เมนูอาหาร

ในประเด็นนี้จะพิจารณาจากการจัดแบ่งประเภทอาหารและรูปแบบการนำเสนอเมนู โดยมีรายละเอียดดังนี้

### (1) การจัดแบ่งประเภทอาหาร

ร้านโบ.ลาน แบ่งเมนูเป็น 2 ประเภท ได้แก่ เมนูประเภทเครื่องตีและเมนูประเภทอาหาร โดยในเมนูประเภทเครื่องตี เครื่องตีถูกแบ่งเป็น 2 กลุ่ม คือ เครื่องตีกลุ่มมีแอลกอฮอล์และเครื่องตีกลุ่มไม่มีแอลกอฮอล์ เครื่องตีที่มีแอลกอฮอล์เป็นค็อกเทลแบบฝรั่งที่พบตามร้านอาหารทั่วไป เช่น มาร์ตินี่, โคปริยา, บอมเบย์, โทนิค, แจ็คแดนเนี่ยล, แบลวอเดียร์, โทนิค และไวน์ประเภทต่างๆ ขณะเดียวกันได้พยายามสนับสนุนเหล่าของไทย เช่น ยาดองเข้าไปในหมวดเครื่องตีแอลกอฮอล์ และจัดให้เป็น starter ของเมนู ส่วนเครื่องตีที่ไม่มีแอลกอฮอล์จะมีทั้งเครื่องตีที่เป็นของพื้นบ้านของไทย อย่างน้ำตาลสด น้ำมะพร้าวอ่อน น้ำตะไคร้ใบเตย, น้ำผลไม้อย่างลิ้นจี่ น้ำฝรั่งสีชมพู และเครื่องตีที่ถูกระบุว่าเป็นสูตรเฉพาะของร้านอย่าง กาแฟ ชาปรุงแบบโบ.ลาน

ในส่วนของเมนูอาหาร แบ่งเป็นแบบ อาหารแบบคอร์ส และอาหารแบบ a la carte ในเมนูอาหารแบ่งประเภทอาหารออกเป็น 8 กลุ่ม ได้แก่ (1) ออเดิร์ฟ ซึ่งทางร้านใช้ชื่อว่าเริ่มแรกกระเรียงรส: Five assorted flavorful bite sized Thai dishes (2) ยำ ซึ่งทางร้านใช้ชื่อว่า ยำเล็ก ยำใหญ่ สารพัด: Salads เช่น ยำปลาต้มแบบโบ.ลาน, ลาบคั่วแกะฉะเชิงเทราแบบเหนียวแฉกสด (3) เครื่องจิ้มรสเผ็ดและรสเบา: Relishes เช่น น้ำพริกกะปิอันดามัน แฉกไข่หอม และผักพื้นบ้าน, หลนเค็ม บักนัด แฉมนกกระทาย่างเกลือ (4) ต้มจืด ต้มแซบ ต้มยำ: Soups เช่น ต้มกะทิเนื้อนุ่มละลาย กำแพงแสนใส่หน่อไม้ดอง, แกงจืดผักหวานป่า และผักหวานบ้าน ใส่ลูกชิ้นปลาหมึกและกุ้ง (5) จานผัดจานร้อน: Stir-fried Plates เช่น ผัดปลาหมึกกระดองกับไข่เค็มไชยา, ผักผัดเกษตรอินทรีย์ (6) แกงร้อน: Curries เช่น แกงขี้เหล็กปลาอย่างแฉกผัดทอด, แกงคั่วซีโครงหมูแบบลาวพรวน (7) เครื่องเคียงของแฉก: Accompaniments เช่น ต้มเค็มหมูสามชั้นและปลาสดมะระจีน, กะหล่ำปลีผัด น้ำปลาใส่กุ้งเสียบ และ (8) ข้าวของไทย: Rice From Bolan เช่น ข้าวใหม่โยธธ กข ๑๐๕, ข้าวกล้องงอกร้อยห้าสิบสายพันธุ์เกษตรอินทรีย์

ส่วนอาหารแบบคอร์สนั้นทางร้านโบ.ลานเรียกว่า Bo.Lan Balance ผู้วิจัยสั่งอาหารชุดใหญ่ซึ่งในเมนูให้รายละเอียดเกี่ยวกับอาหารที่เสิร์ฟ ดังนี้

- (1) ยาดองกระชายดำ กับผลไม้รสเปรี้ยว (ya dong grachai dum served with sour fruita)
- (2) เริ่มแรกกระเจิงรส (Bolan Amuse Bouche)
- (3) จานเดี่ยวจานเดียว (single plate of the day) ประกอบด้วย
  - (3.1) ยำกุ้งก้ามกรามสงขลา กับมะเขือยาวพื้นบ้านและไข่ไก่เกษตรอินทรีย์ (Yam kung gam gram gub makrua yao/ Salad of Songkla fresh water prawn and local aubegine with soft boiled organic egg)
  - (3.2) ซุปบักมี้ หรือตำขมูนอ่อนอย่างเหนียว แคนหมูเชียงรายแม่ปิ่นนภา (Soup bak mee krab muu chiang rai/ Relish of Young jackfruit with minced pork served with Chiang Rai “Mea Pinn Napa” pork cracklin)
  - (3.3) ผัดแต้จิวหมูและแตงกวา (Pad Tae cheown muu lae tang gua/ Tae-cheow style stir-fired pork belly with Thai cucumber)
  - (3.4) แกงเปิดแบบนางสิน ใส่มะอึกและฟัก คนเครื่องหม่อมเจ้านิवासวัสดิ์ (Geang Ped/ Red curry of Chacheongsao duck with mauek and wintermelon)
  - (3.5) น้ำแกงตามใจเลือก (Nam gang tarm jai luek/ Bo.lan soup of your choice) ซึ่งผู้วิจัยเลือกแกงนอกลม้อ
- (4.) ขนมแบบโบ.ลาน (Bo.lan dessert du jour)
- (5.) ชาปรุงแบบโบ.ลาน (Bo.lan Blend; Chiang Mai tea with spices. Mint, ginger and honey)

ลักษณะพิเศษของชื่ออาหารในเมนูของร้านโบ.ลาน คือ การบอกที่มาของสูตรอาหารอันเป็นต้นตำรับจานนั้นซึ่งมีผสมผสานกันทั้งสูตรอาหารชาววังและสูตรอาหารชาวบ้าน เช่น ซุปบักมี้หรือตำขมูนอ่อนอย่างเหนียว แคนหมูเชียงรายแม่ปิ่นนภา, แกงเปิดอย่างนางสินใส่มะอึกและฟัก คนเครื่องหม่อมเจ้านิवासวัสดิ์, ต้มยำขามูน้ำใสแบบตลาด อ.ต.ก. และชื่ออาหารบางจานยังบอกแหล่งผลิตวิธีการผลิต กระบวนการผลิตของวัตถุดิบโดยให้ความสำคัญกับสถานที่ที่ขึ้นชื่อในการผลิตวัตถุดิบนั้นๆ ที่ผสมผสานกันหลากหลายภาค อันแสดงถึงการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารจากภาคต่างๆ เข้ามาประกอบกันเป็นเมนูอาหารของร้านโบ.ลาน เช่น กุ้งก้ามกรามสงขลา, แกงไก่เกษตรอินทรีย์จากพังงา ใส่หยวกกล้วยอย่างใต้, แกงคั่วซี่โครงหมูแบบลาวพวน

ทั้งนี้ในเดือนธันวาคม พ.ศ.2557 ทางภัตตาคารโบ.ลาน ได้มีการปรับเมนูของทางภัตตาคาร โดยตัดอาหารประเภท à la carte ไป คงเหลือไว้แต่อาหารประเภทคอร์ส และมีการปรับเมนูเครื่องดื่ม โดยสร้างสรรค์เมนูเครื่องดื่มค็อกเทลและไวน์ที่จับคู่เข้ากับอาหารแบบคอร์ส โดยมีรายละเอียด ดังนี้

เมนูอาหารแบบคอร์ส มี 3 ประเภท ได้แก่ (1) Bolan Balance ราคา 2,280 บาท (2) Bolan Brief ราคา 1,880 บาท (3) Bolan Botanical ราคา 1,880 บาท และ 2,280 บาท โดยสามารถปรับอาหารตามความต้องการของลูกค้าได้ กรณีที่ลูกค้าแพ้อาหารบางประเภท หรือรับประทานมังสะวิรัต

ส่วนเมนูเครื่องดื่มนั้น มีการจับคู่กับอาหารทั้งเครื่องดื่มประเภทไวน์, ค็อกเทล, เบียร์ และมีคเทล โดยมีรายละเอียดดังนี้ (1) เครื่องดื่มประเภทไวน์ ไวน์ 5 ชนิด ราคา 1,880 บาท ไวน์ 3 ชนิด

ราคา 1,320 บาท (2) เครื่องดื่มประเภทค็อกเทล โดยใช้สุราแบบไทยเป็นองค์ประกอบสำคัญ 5 ชนิด  
 ราคา 1,320 บาท (3) เครื่องดื่มประเภทเบียร์ 5 ชนิด ราคา 980 บาท และ (4) เครื่องดื่ม ประเภท  
 ม็อคเทล 4 ชนิด ราคา 680 บาท

#### (2) รูปแบบการนำเสนอเมนู

เมนูอาหารและเครื่องดื่มร้านโบ.ลาน สื่อสารด้วยภาษาไทย ภาษาอังกฤษ และภาษาอังกฤษเพื่อ  
 อ่านออกเสียงภาษาไทย เช่น ยำกุ้งก้ามกรามสงขลากับมะเขือยาวพื้นบ้านและไข่ไก่เกษตรอินทรีย์/  
 Yum kung gam gram gub makrua yao / Salad of Songkla fresh water prawn and local  
 aubergine with soft boiled organic egg, ผัดแต้จิวหมูและแตงกวา/ Pad Tae cheown muu  
 lae tang gua/ Tae-cheow style stir-fried pork belly with Thai cucumber เมนูทำรูปเล่ม  
 แบบคัมภีร์โบลานที่กระดาษถูกพับซ้อนกัน



ภาพที่ 4.38 เมนูอาหารร้านโบ.ลาน

## 7. บริการ

บริการแต่งกายแบบชุดไทยประยุกต์ นุ่งกางเกงคล้ายโจงกระเบน ในการให้บริการ บริการจะ  
 กล่าวต้อนรับภาษาไทย พร้อมไหว้สวัสดีต้อนรับลูกค้า ก่อนที่จะเสิร์ฟอาหารบริการจะอธิบายที่มาของ  
 สูตรและอาหารจานต่างๆ รวมทั้งกรรมวิธีในการรับประทานอาหาร บริการมีความกระตือรือร้นในการ  
 ให้บริการและอธิบายที่มาของอาหารจานต่างๆ กิริยามารยาทอ่อนน้อมเรียบร้อย

## 8. การตกแต่งร้านอาหาร

ร้านโบ.ลานเป็นบ้านเดี่ยวมีบริเวณตั้งอยู่ในย่านสุขุมวิท ในร้านมีโซนรับประทานอาหารทั้ง  
 ภายนอกและภายในร้าน และยังมีร้านขายผลิตภัณฑ์ต่างๆ ในการประกอบอาหารจากชาวบ้าน เมื่อ  
 แขกเข้ามาในร้านทางร้านจะให้รอในโซนด้านหน้าร้านก่อน โซนด้านหน้านี้ประดับด้วยเรือนไทย  
 จำลองหลังเล็ก เมื่อทางร้านจะพร้อม บริการจึงนำลูกค้าไปยังโต๊ะอาหาร ภายในโซนรับประทานอาหาร  
 อาหารภายในร้าน โต๊ะอาหารของร้านเป็นสีดำเรียบ แก้อื้อแบบหมิงของจีน มีหมอนผ้าไหมไทยประดับ  
 บ้างในบางจุด บนเพดานประดับด้วยกระดิ่งอุปกรณ์ในครัวเรือนไทย พื้นร้านเป็นพื้นไม้ ฝาผนังของ  
 ร้านประดับด้วยผลงานศิลปะซึ่งมีทั้ง ถ้วย ชามในครัวไทย ภาพแกะสลัก และภาพวาดชีวิตชาวบ้าน  
 อย่างเรียบง่ายของไทย เช่น ภาพบ้านเก่าๆ แออัดในเมือง ทางเดินจากห้องรับประทานอาหารเป็น  
 แผ่นปูนโรยกรวดประดับโถงทั้งสองข้างทางเดิน ประตูห้องน้ำ กลอนประตูเป็นไม้สำหรับขัดแบบเรือน  
 ไทย

ขณะรับประทานอาหารทางร้านสร้างการสร้างความบรรยากาศด้วยเสียงเพลงลูกทุ่งช่วงทศวรรษ 2500 เช่น เพลงผู้ใหญ่ลีและเพลงอื่นๆ ที่มีการใช้คำทับศัพท์บอกถึงบรรยากาศในยุคสมัยนั้น



ภาพที่ 4.39 การตกแต่งภายในร้านโบ.ลาน

## 9. ราคา

ราคาอาหารร้านโบ.ลานนั้น หากเป็นอาหารแบบ à la carte จะมีราคาตั้งแต่ 250 บาทขึ้นไป ขณะที่อาหารแบบคอร์สอาหารชุดใหญ่ราคา 1,890 บาท อาหารชุดเล็กราคา 1,680 บาท ส่วนเครื่องดื่ม ไม่มีแอลกอฮอล์ราคา 80 บาทขึ้นไป และเครื่องดื่มแอลกอฮอล์นั้นราคา 240 บาทขึ้นไป

## 10. การสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของทางร้าน

ประเด็นในการสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของทางร้านโบ.ลาน มีประเด็นที่น่าสนใจ ดังนี้

### (1) การให้ความสำคัญกับกระบวนการผลิตอาหาร

เว็บไซต์ของร้านโบ.ลานมีการสื่อสารถึงการที่ร้านให้ความสำคัญกับกระบวนการผลิตอาหารปลอดภัย มีความรับผิดชอบต่อชุมชน เช่น ไข่เกษตรอินทรีย์ ทั้งนี้ทางร้านได้มีการจัดงาน Eat Responsibly Day ซึ่งทางร้านจะเป็นศูนย์กลางในการพาเกษตรกรผู้ปลูกผักผลไม้อร์แกนิกมาพบกับผู้บริโภค โดยทางร้านจะแปะป้ายประชาสัมพันธ์ ระบุวันที่ที่ทางร้านจะจัดตลาดนัดเกษตรอินทรีย์ และยังจัดพื้นที่ส่วนหนึ่งของร้านที่ขายผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติจากภาคต่างๆ ให้ลูกค้าซื้อกลับบ้าน



ภาพที่ 4.40 ป้ายประชาสัมพันธ์งาน Eat Responsibly Day ของร้านโบ.ลาน

## (2) การแสวงหาวัตถุดิบที่ดีที่สุดของไทย

เว็บไซต์ของทางร้านโบ.ลานสื่อสารว่าทางร้านได้แสวงหาวัตถุดิบที่ดีที่สุดของไทยจากแหล่งผลิตที่ดีที่สุด เช่น กะปิจากภูเก็ต, น้ำตาลมะพร้าวจากบางคนที่ สมุทรสงคราม, ข้าวขาวจากยโสธร, ข้าวกล้องงอกจากศรีสะเกษ

## (3) แรงบันดาลใจในการผลิตอาหารที่หลากหลายที่มา

เว็บไซต์ของร้านระบุว่าแรงบันดาลใจในการผลิตอาหารของเชฟนั้นมีที่มาจากหลากหลายทั้งจากการเดินทาง ตำราอาหารเก่าแก่ บทสนทนากับชาวนาเกษตรกรผู้ผลิต ชาวประมง และผู้ผลิตอาหาร

## (4) การให้ความสำคัญกับเชฟ

เว็บไซต์ของทางร้านโบ.ลานทางร้านให้ความสำคัญกับเชฟดวงพร เจ้าของร้าน หัวข้อหนึ่งของเว็บไซต์ของทางร้านคือ Our Story ซึ่งบอกเล่าที่มา ประวัติทางการศึกษาและประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหารของเชฟ โดยให้ข้อมูลเชฟดวงพรที่จบการศึกษาด้านอาหารจากสถาบันที่มีชื่อเสียงในระดับสากลอย่าง Le Cordon Bleu และการศึกษา Master on Gastronomy จาก Adelaide University และเป็นหนึ่งในทีมเชฟที่ได้รับรางวัลมิชลินสตาร์ จากร้าน Nahm ของ David Thompson ในลอนดอน นอกจากนี้เชฟดวงพรยังเป็นผู้ดำเนินรายการ “กินอยู่คือ” ทางช่องไทยพีบีเอส ซึ่งเป็นรายการในรูปแบบวาไรตี้ ที่ใช้อาหารเป็นสื่อกลางในการบอกเล่าเรื่องราวชีวิต ความเป็นอยู่ ศิลปวัฒนธรรม การสืบสานประเพณี อาหารของชุมชนพื้นถิ่น



ภาพที่ 4.41 การสื่อสารเกี่ยวกับเชฟในเว็บไซต์ของร้านโบ.ลาน

จากการเก็บข้อมูลกระบวนการประกอบสร้างของหมายของร้านโบ.ลาน สามารถสรุปกระบวนการประกอบสร้างความหมายในประเด็นต่างๆ ได้ ดังนี้

**ตารางที่ 4.3** การประกอบสร้างความหมายของอาหารไทยผ่านองค์ประกอบต่างๆ ในร้านโบ.ลาน

วัตถุดิบ	- การใช้วัตถุดิบประเภทต่างๆ เป็นแบบไทย
กรรมวิธีในการประกอบอาหาร	- กรรมวิธีในการประกอบเป็นแบบไทย
การตกแต่งและการนำเสนออาหาร	- การตกแต่งอาหารเป็นแบบผสมผสานความเป็นสากลและความเป็นไทย โดยการตกแต่งอาหารจานออเดิร์ฟและอาหารจานของหวานเป็นแบบสากลด้วยการตกแต่งแบบน้อยชิ้น, การนำอาหารพื้นบ้านมาเสนอตามแบบแผนการบริโภคสากล และการตกแต่งอาหารที่ให้ความสำคัญกับเส้น รูปร่าง รูปทรง สี ความสมดุล ขณะที่การตกแต่งอาหารจานออเดิร์ฟ อาหารจานหลัก และเครื่องดื่มที่เป็นแบบไทย ได้แก่ การจัดอาหารในลักษณะพูนจาน, การโรยหน้าและนมด้วยผักชนิดต่างๆ, การใช้ใบตอง, การใช้ภาชนะใส่อาหารที่เป็นลักษณะเฉพาะของไทยและการนำเสนอที่มาของอาหารจากชนชั้นสูงและวัฒนธรรมการบริโภคของชาวบ้าน
รสชาติอาหาร	- รสชาติอาหารเป็นแบบไทยที่มีการผสมผสานกันระหว่างรส เปรี้ยว หวาน เค็มและเผ็ด โดยคงรสเผ็ดในระดับที่คนไทยบริโภคโดยทั่วไป
แบบแผนในการบริโภคอาหาร	- การจัดวางอุปกรณ์ในการบริโภคเป็นแบบสากล - ลักษณะอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริโภคได้รับการออกแบบมาอย่างดี และทำมาจากวัสดุที่มีคุณภาพ มีน้ำหนัก - รูปแบบในการบริโภคเป็นแบบผสมผสานระหว่างความเป็นสากลและความเป็นไทย - มารยาทในการรับประทานอาหารเป็นแบบสากล
เมนูอาหาร	- การจัดแบ่งประเภทอาหารเป็นแบบสากล - รูปแบบการนำเสนอเป็นแบบผสมผสานระหว่างความเป็นสากลและความเป็นไทย
บริการ	- การแต่งกาย และการให้บริการของบริการเป็นแบบผสมผสานระหว่างความเป็นสากลและความเป็นไทย
การตกแต่งร้านอาหาร	- การตกแต่งร้านอาหารเป็นแบบผสมผสานระหว่างความเป็นสากลและความเป็นไทย
ราคา	- ราคาอาหารในการรับประทานอาหารแบบดินเนอร์แบบสากล
การสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของร้าน	- ร้านอาหารที่ให้ความสำคัญกับกระบวนการผลิตอาหารที่ปลอดภัย รับผิดชอบต่อชุมชน - แรงบันดาลใจในการทำอาหารที่หลากหลายทั้งจากการเดินทาง ตำราอาหารเก่าแก่ และบทสนทนากับชาวนา เกษตรกรผู้ผลิต ชาวประมง และผู้ผลิตอาหาร - การให้ความสำคัญกับเซฟตวงพร ในประวัติศาสตร์ การศึกษาด้านการครัวจากสถาบันการศึกษาด้านการครัวที่มีชื่อเสียงในระดับสากลและประสบการณ์ในการทำงานในร้านอาหารที่เป็นที่ยอมรับในระดับสากลและบทบาทของผู้ดำเนินรายการเป็นอยู่คือทางไทยพีบีเอส

## “ร้าน Blue Elephant”

จุดกำเนิดของร้านเกิดขึ้นในทศวรรษที่ 1980 ที่บรัสเซลส์ ประเทศเบลเยียม โดย Master Chef Nooror Somany-Steppe และ Mr. Steppe สามี จากนั้นก็เริ่มเปิดสาขาที่ลอนดอน ประเทศอังกฤษในปี 1986 และโคเปนเฮเกน ประเทศเดนมาร์ก ในปี 1990 และปารีส ประเทศฝรั่งเศส ในปี 1991 จนกระทั่งในปี ค.ศ. 2000 Master Chef Nooror Somany-Steppe และ Mr. Steppe ได้พบอาคารเก่าที่ถนนสาทร ซึ่งเป็นอาคารที่เต็มไปด้วยเรื่องราวทางประวัติศาสตร์ จึงเริ่มทำการบูรณะอาคาร และเปิดดำเนินการร้าน Blue Elephant ในประเทศไทย ปี 2002 และยังเปิดบริการในส่วน of โรงเรียนสอนอาหารด้วย

### 1. วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารของร้าน Blue Elephant

วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารนั้นเป็นการผสมผสานระหว่างวัตถุดิบแบบสากลกับวัตถุดิบแบบไทย

#### (1) การใช้วัตถุดิบแบบสากล

การใช้วัตถุดิบแบบสากลและเอเชียถูกนำมาใช้ในการประกอบอาหารของร้าน Blue Elephant ทั้งชุดอาหารคาว และชุดอาหารหวาน วัตถุดิบแบบสากลที่ถูกนำมาใช้ ได้แก่ ตับห่านบด (อยู่ในเมนูชุดอาหารที่มีราคาแพงสุด) เนื้อวัวชิ้นใหญ่ กุ้งขนาดใหญ่ เกล็ดขนมปัง ผักอย่าง แครอท ผักกาดหอม วัตถุดิบในการทำขนมเค้กอย่างแป้งชนิดต่างๆ ซีส นม ส่วนวัตถุดิบแบบเอเชียที่ถูกนำมาใช้ ได้แก่ ถั่วลิสงเตา หอยนางรม หอยเชลล์ เห็ดหอม โรตีส

#### (2) การใช้วัตถุดิบแบบไทย

วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารแบบไทยที่พบในร้าน Blue Elephant มีดังนี้

- วัตถุดิบประเภทเครื่องเทศ สมุนไพร และผลไม้ ได้แก่ ใบมะกรูด ผักชี ขิง ข่า ใบมะกรูด พริกชี้ฟ้า พริกขี้หนู หัวหอม และกระเทียม มะนาว ส้มโอ มะพร้าว
- วัตถุดิบประเภทผักและธัญพืช อาทิ มะเขือพวง พริกหยวก ข้าว งาดำ
- วัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงและวัตถุดิบอย่างอื่นๆ อาทิ มะขามเปียก น้ำปลา น้ำตาลโตนด กะทิ รวมทั้งวัตถุดิบปรุงรสที่ใช้กันในปัจจุบันอย่าง ซอสศรีราชา น้ำมันหอย



ภาพที่ 4.42 ข้าวในร้าน Blue Elephant

## 2. กรรมวิธีในการประกอบอาหารร้าน Blue Elephant

กรรมวิธีในการประกอบอาหารเป็นการผสมผสานกันระหว่างกรรมวิธีในการประกอบอาหารแบบสากล เอเชีย และไทย

### (1) กรรมวิธีในการประกอบอาหารแบบสากลและเอเชีย

กรรมวิธีประกอบอาหารแบบสากลพบในกรรมวิธีการอบอาหารประเภทของหวาน ได้แก่ การทำเค้ก คัสตาร์ด และกรรมวิธีการทำไอศกรีม ส่วนกรรมวิธีอาหารแบบเอเชียที่พบ ได้แก่ การทำโรตีสายดำ



ภาพที่ 4.43 แกงระวางเนื้อ ร้าน Blue Elephant

### (2) กรรมวิธีในการประกอบอาหารแบบไทย

กรรมวิธีประกอบอาหารแบบไทยที่พบในร้านอาหาร Blue Elephant ได้แก่ การตำ การยำ การลวก การหุง การนึ่ง การคั่ว การผัด การทอดขนมแบบกระทงทอง การจับจีบขนมจีบ การนำแป้งมาห่ออาหารแบบถุ้งทองแล้วนำไปทอด การหุงข้าวเหนียวมูน การหั่นเนื้อสัตว์เป็นชิ้นเล็ก การซอย การสับ การแกะสลัก

## 3. การตกแต่งและการนำเสนออาหาร

การนำเสนอตกแต่งจานอาหารมีลักษณะผสมผสานระหว่างการตกแต่งจานอาหารแบบสากลกับแบบไทย แต่ส่วนใหญ่แล้วจะคงความเป็นไทยไว้มากกว่า โดยมีรายละเอียด ดังนี้

### (1) การตกแต่งอาหารแบบสากล

ร้าน Blue Elephant มีการตกแต่งจานอาหารในแบบสากลใน 2 ลักษณะ ได้แก่

#### (ก) การนำเสนอแบบน้อยชิ้น

ในอาหารออเดิร์ฟและของหวานจะนำเสนอ อย่างละคำและน้อยชิ้น จัดมาในจานใบใหญ่ร่วมกัน อาหารจานออเดิร์ฟ ประกอบด้วย ทอดมันกุ้งกับยำส้มโอ, ปอเปี๊ยะกุหลาบไส้ไก่บ้าน, ปูซ่อนกลิ่น และขนมจีบไทยจัดมาในจานทรงกลมใบใหญ่ ส่วนขนมหวานจะจัดมาอย่างละชิ้น ในจานสี่คำใบใหญ่ทรงยาว ขนมในจานประกอบด้วยไอศกรีมมะพร้าว, ข้าวเหนียวมะม่วง, ขนมหม้อแกง, ทูเรียนชีสเค้ก และคัสตาร์ดใบเตย

#### (ข) การตกแต่งอาหารที่ให้ความสำคัญกับเส้น รูปร่าง รูปทรง สี ความสมดุล

การตกแต่งอาหารในลักษณะนี้เป็นการตกแต่งอาหารที่ให้ความสำคัญกับ มีสัดส่วนที่ดี มีจังหวะ เอกภาพ ความกลมกลืน และการเน้นจุดเด่นในจาน พบในอาหารจานออเดิร์ฟที่ใช้ซอสจิ้มมาตัวดัดเป็นเส้นโค้งนำสายตาแบ่งของว่างในจานออกเป็น 2 ฟาก



ภาพที่ 4.44 การตกแต่งอาหารออเดิร์ฟ ร้านอาหาร Blue Elephant

ทั้งนี้ ในการนำเสนออาหารโดยบริการนั้น บริการจะทำหน้าที่เพียงยกอาหารมาเสิร์ฟและบอกให้ทราบว่าอาหารแต่ละจานคืออะไรเท่านั้น

## (2) การตกแต่งและการนำเสนออาหารแบบไทย

การตกแต่งอาหารแบบไทยที่พบในร้านอาหาร Blue Elephant พบทั้งในชุดอาหารออเดิร์ฟ อาหารคาว และอาหารหวาน ได้แก่ การจัดอาหารในลักษณะ “พูนจาน” และ “การโรยหน้าด้วยผักชนิดต่างๆ”, “การใช้ใบตอง” และ “การตกแต่งอาหารอันเป็นลักษณะเฉพาะของไทย”

### (ก.) การจัดอาหารในลักษณะพูนจาน

การจัดอาหารแบบพูนจานเป็นการตักอาหารใส่ในจานให้มีลักษณะพูนเป็นภูเขา เต็มจานหรือซามที่ใส่ การตกแต่งอาหารในลักษณะนี้ของร้านอาหาร Blue Elephant พบในการตกแต่งอาหารจานหลักของร้านอาหาร อาทิ ระวังเนื้อ กุ้งผัดพริกไทยดำ ผัดถั้วหวานหอยเชลล์

### (ข.) การโรยหน้าด้วยสมุนไพรชนิดต่างๆ

การตกแต่งในลักษณะนี้พบในการนำใบมะกรูดซอย ผักชีเป็นใบใบ พริกแดงกรีดเป็นเส้น มาโรยหน้าอาหารทั้งในชุดอาหารจานหลัก และ การโรยขนมหม้อแกงด้วยหัวหอมแดงเจียวในชุดอาหารหวาน



ภาพที่ 4.45 ปลากระพงนึ่งกระเทียมดอง ร้านอาหาร Blue Elephant

### (ค.) การตกแต่งอาหารอันเป็นลักษณะเฉพาะของไทย

การตกแต่งอาหารอันเป็นลักษณะเฉพาะของไทยนี้พบในอาหารจานออเดิร์ฟ ได้แก่ การจับ

จีบขนมจีบแบบไทยซึ่งเป็นอาหารของชนชั้นสูงของไทย การตกแต่งท้ออาหารในลักษณะของ ถูที่เรียกว่าถูทอง และ การแกะสลักแบบไม่ละเอียดนัก

ลักษณะในการนำเสนออาหารไทยที่น่าสนใจของร้าน Blue Elephant คือ การนำเสนออาหารไทยในรูปแบบใหม่ อย่างการจับคู่อาหารไทยที่ไม่ได้มีการจับคู่กันมาก่อนมารับประทานคู่กัน เช่น การจับคู่ทอดมันกุ้งกับยำส้มโอ และการเพิ่มการประดับประดาอาหารไทย โดยยังคงไว้ซึ่งวิธีการ และรสชาติเดิม เช่น การห่อเปาะเปี๊ยะเป็นรูปกุหลาบในเปาะเปี๊ยะกุหลาบใส่ไก่ หรือในอาหารจาน ปลากระพงนึ่งกระเทียมดอง แทนที่จะนำเสนออาหารในลักษณะแวนอนเป็นปลาทั้งตัวนอนวางราบ อยู่บนจาน ก็นำเสนอในรูปแบบแนวตั้ง โดยพันเนื้อปลากระพงรอบก้านตะไคร้

#### 4. รสชาติอาหาร

ในด้านรสชาติอาหาร รสชาติอาหารมีการผสมผสานกันระหว่างรสชาติเปรี้ยว หวาน เค็มและ เผ็ด แต่จะไม่เผ็ดนัก เป็นรสชาติที่เกิดจากการผสมผสานกันขององค์ประกอบ เครื่องเทศ สมุนไพร และเครื่องปรุงต่างๆ รสชาติอาหารค่อนข้างไปทางจืดและหวาน

#### 5. แบบแผนการบริโภคอาหาร

ในที่นี้จะพิจารณาจากการจัดวางอุปกรณ์ต่างๆ ในการบริโภค ลักษณะอุปกรณ์ที่ใช้ในการ บริโภค และรูปแบบในการบริโภคและมารยาทในการรับประทานอาหาร โดยมีรายละเอียด ดังนี้

##### (1) การจัดวางอุปกรณ์ต่างๆ ในการบริโภคเป็นแบบสากล



ภาพที่ 4.46 การจัดวางอุปกรณ์ต่างๆ ในการบริโภคร้าน Blue Elephant

##### (2) ลักษณะอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริโภค

ร้าน Blue Elephant งานขามทำจากกระเบื้องอย่างดีและได้รับการออกแบบมาอย่าง ประณีต ขอบของงานขามเคลือบทอง มีรูปทรงต่างๆ ทั้งเป็นรอยหยัก สีเหลี่ยมโค้ง หรือเป็นทรงกลม มีทั้งสีขาว สีเขียวทองและสีน้ำเงิน งานที่ใช้มีขนาดใหญ่ ซ้อน ส้อม มีดทำจากทองเหลือง มีน้ำหนัก



ภาพที่ 4.47 ลักษณะจานซามที่ใช้ในร้าน Blue Elephant

### (3) รูปแบบในการบริโภคและมารยาทในการรับประทานอาหาร

รูปแบบในการบริโภคมีลักษณะผสมผสานระหว่างรูปแบบการบริโภคแบบสากลและรูปแบบการบริโภคแบบไทย รูปแบบการบริโภคแบบสากลพบในการบริโภคอาหารแบบคอร์ส ซึ่งจะมีการจัดเรียงลำดับอาหารตามธรรมเนียมสากล กล่าวคือ เริ่มต้นด้วย อาหารว่าง (starters) แล้วจึงเข้าสู่อาหารจานหลัก (main dishes) และของหวาน (desserts) เมื่อถึงช่วงอาหารจานหลัก การวางรูปแบบในการรับประทานอาหารจะเป็น “สำหรับ” แบบไทย ที่มีกับข้าวหลัก 3-4 อย่าง ในที่นี้ได้แก่การรับประทานข้าวหนึ่งในลูกมะพร้าวอ่อน กับ ปลากระพงนึ่งกระเทียมดอง, กุ้งผัดพริกไทยดำ, แกงระแวง, เป็ดซอสมะขาม และผัดถั้วหวานหอยเชลล์ มีช้อนกลางที่มีทั้งช้อนและส้อมวางไว้ในกับข้าวแต่ละชนิด

ในด้านมารยาทในการรับประทานอาหารนั้น เช่นเดียวกับที่เกิดขึ้นในร้านอาหารชั้นนำอื่นๆ ที่ทำการศึกษานี้ คือแม้ทางร้านจะไม่ได้แจ้งมารยาทในการรับประทานอาหารไว้เป็นลายลักษณ์อักษรหรือบอกกล่าวอย่างชัดเจน แต่ด้วยบริบทของการจัดวางอุปกรณ์ การรับประทานอาหารแบบคอร์ส ภายใต้อากาศของการประดับประดาที่เป็นทางการของทางร้าน ผู้บริโภคย่อมต้องควบคุมร่างกายตนให้มีมารยาทในการรับประทานอาหารในแบบสากล อย่างไรก็ตามมารยาทส่วนหนึ่งจะถูกแจ้งล่วงหน้าในตอนที่ถูกคำทำการจองโต๊ะ โดยพนักงานของร้านจะแจ้งให้ทราบขณะที่สำรองที่นั่งถึงการแต่งกายที่เหมาะสมในการมารับประทานอาหารที่ร้านว่าไม่ควรสวมใส่กางเกงขาสั้นและรองเท้าแตะ

## 6.เมนูอาหาร

ในประเด็นนี้จะพิจารณาจากการจัดแบ่งประเภทอาหารและรูปแบบการนำเสนอเมนู โดยมีรายละเอียด ดังนี้

### (1) การจัดแบ่งประเภทอาหาร

ร้านอาหาร Blue Elephant แบ่งเมนูเป็น 2 ประเภท ได้แก่ เมนูประเภทเครื่องดื่มและเมนูประเภทอาหาร ในเมนูประเภทเครื่องดื่ม เครื่องดื่มถูกแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม คือ เครื่องดื่มกลุ่มมีแอลกอฮอล์ และเครื่องดื่มกลุ่มไม่มีแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มมีแอลกอฮอล์ประกอบด้วย ค็อกเทล แบบที่เป็นเครื่องดื่มที่เป็นซิกเนเจอร์ของร้าน เช่น Blue Mai Thai, Pattaya, Blue Elephant Ice Tea, ค็อกเทลเฉพาะของไทย ซึ่งทางร้านเรียกว่า Grand Royal Cocktail เช่น Samui Sling, Ginger Martini, ค็อกเทลแบบสากลทั่วไป Bloody Mary, Margarita และเครื่องดื่มแอลกอฮอล์อื่นๆ อย่าง

เปียร์ วิสกี ส่วนเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ได้แก่ ม็อคเทล (Mock tails), เครื่องดื่มสมุนไพโรย อย่าง น้ำมะตูม อัญชัน กระเจี๊ยบ น้ำผลไม้ และน้ำผลไม้ปั่น อย่างน้ำมะพร้าว น้ำส้ม น้ำมะนาว

ส่วนในเมนูอาหาร แบ่งเป็นอาหารแบบคอร์ส และอาหารแบบ à la carte โดยในส่วนของ à la carte นั้นแบ่ง อาหารเป็น 5 กลุ่ม ได้แก่

(1) อาหารว่าง (Starters) เช่น ทอดมันกุ้งกับยำส้มโอ ปูช้อนกลิ้ง ท่อหมกทอด ปอเป็ญะ กุหลาบไส้ไก่บ้าน แสร้งว่าปลาตุ๋น กุ้งห่มผ้า ตับห่านซอสมะขาม สะเต๊ะรวม

(2) ซุป (Soups) เช่น ต้มแซบเนื้อ กุ้งน้ำจันทร์ ต้มยำกุ้งลายเสือเห็ดฟาง ต้มขาไก่บ้านใส่มะพร้าวเผา

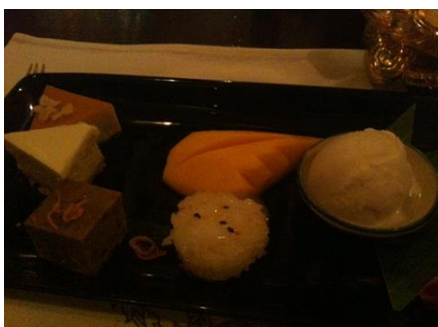
(3) กับข้าว (Main Course) เช่น ปลากระพงนึ่งกระเทียมดอง ปลาเนื้อ เนื้อซอสมะขาม ไก่ ผัดเม็ดอัลมอนด์ แกงปูใบชะพลู แกงมัสมั่นแพะ เปิดซอสมะขาม ไก่ทอดหาคใหญ่ข้าวเหนียวส้มตำ ผัดฉ่าหอยเชลล์ เนื้อโคขุนย่างคำหมักสมุนไพรร่างน้ำจิ้มแจ่ว ชันโตกบลูเอเลเฟน

(4) อาหารเคียง (Accompaniments) เช่น ข้าวผัดกุ้ง ผัดไทย ข้าวผัดกะเพรา ผัดถั้วหวาน หอยเชลล์ ข้าวหนึ่งในลูกลมะพร้าวอ่อน

(5) ของหวาน (Dessert): Star of Siam เช่น ไอศกรีมมะพร้าว ชีสเค้กทุเรียน คัสตาร์ดใบเตย

ส่วนอาหารแบบคอร์ส นั้น ประกอบด้วย

- อาหารว่าง ประกอบด้วย ทอดมันกุ้งกับยำส้มโอ, ปอเป็ญะกุหลาบไส้ไก่บ้าน, ปูช้อนกลิ้ง และขนมจีบไทย
- อาหารประเภทซุป ประกอบด้วย ต้มยำกุ้งลายเสือเห็ดฟาง หรือต้มขาไก่บ้านมะพร้าวอ่อน
- อาหารจานหลัก ประกอบด้วย ปลากระพงนึ่งกระเทียมดอง, กุ้งผัดพริกไทยดำ, ระวางเนื้อ และเปิดซอสมะขาม
- อาหารจานเคียง ประกอบด้วย ผัดถั้วหวานหอยเชลล์ และข้าวหนึ่งในลูกลมะพร้าวอ่อน
- ของหวาน ประกอบด้วยชุดของหวานที่ใช้ชื่อว่า Star of Siam ได้แก่ ไอศกรีมมะพร้าวอ่อน ข้าวเหนียวมะม่วง ขนมหม้อแกง ทุเรียนชีสเค้ก และคัสตาร์ดใบเตย



ภาพที่ 4.48 อาหารจานของหวานร้าน Blue Elephant

ลักษณะพิเศษของเมนูอาหารร้าน Blue Elephant จะเห็นได้ว่าเมนูอาหารบางชนิดเป็นเมนูอาหารในสมัยปัจจุบัน มิใช่อาหารที่สืบทอดกันมาแต่โบราณ เช่น กุ้งผัดพริกไทยดำ, ถั้วหวานกับ

หอยเชลล์ หรือปลาทูกระพงนึ่งกระเทียมดอง และเมนูอาหารมีลักษณะผสมผสานนำอาหารแบบสากล เช่น ตับห่าน คัสตาร์ด และอาหารเอเชีย เช่น โรตีสี เข้ามาผสมผสานด้วย

ในเมนูอาหารร้าน Blue Elephant ยังปรากฏว่ามีการนำเสนออาหารเด่นในแต่ละภาคของไทยไว้ด้วย เช่น เนื้อโคขุนย่างคำหมักสมุนไพรย่าง น้ำจิ้มแจ่ว, ซันโตก Blue Elephant

## (2) รูปแบบการนำเสนอเมนู

เมนูเครื่องดื่มและอาหาร ร้าน Blue Elephant นั้น นำเสนอเป็นเล่ม ขนาดเท่ากับกระดาษขนาด เอ 4 ห่อปกด้วยกระดาษแข็งอย่างดี ส่วนแรกจะเป็นส่วนของการแนะนำเชฟเจ้าของร้านในฐานะของผู้ที่เชี่ยวชาญอาหารไทย ผู้เผยแพร่ให้อาหารไทยเป็นที่รู้จักกันทั่วโลก เป็นที่ยอมรับของสื่อในระดับสากล และผู้ที่มีความรู้ทั้ง “อาหารไทยโบราณ” “อาหารไทยร่วมสมัย” และ “อาหารไทยประยุกต์” แล้วจึงเข้าสู่ส่วนที่ 2 ซึ่งเป็นรายละเอียดเกี่ยวกับอาหาร

ในการสื่อสารด้วยภาษาในเมนูนั้น ชื่อของการจัดกลุ่มอาหารเป็นประเภทต่างๆ จะใช้เป็นภาษาอังกฤษอย่างเดียว ได้แก่ STARTER, SOUP, MAIN COURSES, ACCOMPANIMENTS และ DESSERT

ชื่ออาหารจะมีทั้งชื่อภาษาไทย ภาษาอังกฤษ และตามด้วยคำอธิบายภาษาอังกฤษเกี่ยวกับองค์ประกอบของอาหารจานนั้น เช่น ปอเปี๊ยะกุหลาบไส้ไก่บ้าน rose spring rolls คำอธิบายอาหารจานนี้ คือ Crispy rose shaped spring rolls stuffed with mince free-range chicken, cabbage, and shitake mushrooms accompanied by a sweet and sour chilli dipping sauce.

ลักษณะที่พิเศษในเมนูของร้านอาหาร Blue Elephant คือจะมีการบอกระดับความเผ็ดอาหารด้วยสัญลักษณ์รูปช้างสีแดง โดยช้าง 1 ตัว หมายถึง MEDIUM HOT ช้าง 2 ตัว หมายถึง HOT ช้าง 3 ตัว หมายถึง VERY HOT และ ช้าง 4 ตัว หมายถึง EXTREAMLY HOT

## 7.บริการ

บริการหญิงใส่ชุดไทยประยุกต์คล้ายหม้อสไบเฉียง แขนกระบอกสั้น ช้างเดียวกับผ้าถุง ผ้าไหมสีน้ำเงิน ส่วนบริการชายใส่ชุดไทย ผ้าไหม สีน้ำเงิน แขนสั้น ตัวเสื้อคล้ายลักษณะเสื้อเชฟ บ้างก็ใส่เสื้อผ้าคล้ายชุดของเชฟ บริการจะกล่าวต้อนรับลูกค้าด้วยคำว่าสวัสดี เมื่อต้องมาบริการใกล้ลูกค้าจะย่อตัวและนอบน้อมด้วยกิริยามารยาทแบบไทย บริการจะไม่ได้อธิบายให้รายละเอียดเกี่ยวกับอาหารจานต่างๆ



ภาพที่ 4.49 การแต่งกายของบริการหญิงร้าน Blue Elephant

## 8. การตกแต่งร้านอาหาร

ร้าน Blue Elephant ตั้งอยู่ในอาคารเก่า บนถนนสาทร ซึ่งเป็นถนนสายธุรกิจที่สำคัญ อาคารของร้านได้รับรางวัลเป็นอาคารอนุรักษ์ดีเด่นของสมาคมสถาปนิกสยาม ลักษณะสถาปัตยกรรมเป็นแบบโคโลเนียลในช่วงทศวรรษที่ 2470 เคยเป็นที่ตั้งของห้างสรรพสินค้าบอมเบย์ และสำนักงานหอการค้าไทยจีน อาคารมีความสูง 3 ชั้น ชั้นแรก จัดเป็นส่วนของร้านขายของที่ระลึกที่จะมีเครื่องแกง เครื่องปรุง ซา ของที่ระลึกต่างๆ ของไทยและห้องรับประทานอาหาร และชั้นที่ 2 เป็นส่วนของบาร์เครื่องดื่มค็อกเทลเพื่อให้ลูกค้านั่งรอระหว่างจัดโต๊ะชั้น 3 เป็นชั้นเรียนสอนทำอาหารไทย ส่วนการตกแต่งร้านอาหารนี้เป็นแบบไทยประยุกต์



ภาพที่ 4.50 อาคารที่ตั้งร้าน Blue Elephant

โถงบันไดชั้นชั้น 2 ของร้านประดับด้วยบทความเกี่ยวกับเจ้าของร้านที่ออกสื่อ นิตยสาร หนังสือพิมพ์ต่างๆ ถูกตัดมาใส่กรอบ แปะข้างฝา ส่วนพักของบันไดตั้งตู้โชว์ไม้เครื่องปั้นดินเผาแบบไทย ไฟโคมระย้าห้อยกลางโถงทางเดิน

บนชั้น 2 ของร้าน โถงริมหน้าต่างของอาคารเป็นส่วนของบาร์เครื่องดื่มที่ตกแต่งอย่างทันสมัย ประดับด้วยแสงสีฟ้า โถงห้องนั่งรอของลูกค้าชั้น โตะเก้าอี้เป็นชุดหวายเบาะผ้าขาว เพนทร์รูปช้างสีฟ้าซึ่งเป็นตราของร้าน ผนังห้องประดับด้วยภาพวาดใบและดอกบัว

ชั้นล่างส่วนของห้องอาหาร โต๊ะรับประทานอาหารเป็นโต๊ะไม้คู่กับเก้าอี้หวาย รองด้วยเบาะผ้าสีขาวทั้งที่เบาะนั่งและพนักพิง เพนทร์เป็นรูปช้างสีฟ้า ตราของร้าน บางโต๊ะอาจคลุมผ้าสีขาวเพนทร์ลายช้างสีฟ้า บนโต๊ะประดับด้วยเชิงเทียนทองเหลือง รูปราง ลักษณะคล้ายดอกบัว และ แจกันทองเหลืองใส่ดอกกล้วยไม้ ดอกกล้วยไม้จะถูกประดับใส่ใจกัน ตั้งไว้ตามมุมห้อง ผนังห้องประดับด้วยไม้แกะสลักปิดทองที่มีพวงมาลัยคล้องอยู่ ทางร้านสร้างบรรยากาศด้วยเสียงเพลงไทยเดิม



ภาพที่ 4.51 การตกแต่งภายในร้าน Blue Elephant

## 9. ราคา

ราคาอาหารร้าน Blue Elephant หากเป็นอาหารแบบ à la carte ราคาตั้งแต่ 300 บาทขึ้นไป สำหรับอาหารแบบคอร์ส อาหารชุดใหญ่ราคา 2,350 บาท มี 5 คอร์ส อาหารชุดกลาง ราคา 2,100 บาท มี 4 คอร์ส (ไม่มีซุพ) อาหารชุดเล็กราคา 1,800 บาท มี 3 คอร์ส (ไม่มีดับท้านและซุพ) ส่วนเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ราคา 100 บาทขึ้นไป ส่วนเครื่องดื่มแอลกอฮอล์นั้นราคา 250 บาทขึ้นไป

## 10. การสื่อสารผ่านสื่อเว็บไซต์ของทางร้าน

การสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของร้าน มีประเด็นที่น่าสนใจ ดังนี้

### (1) การสืบทอดสูตรอาหารชั้นสูง

ร้าน Blue Elephant การสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของร้านว่าเป็น Royal Thai Cuisine ซึ่งหมายถึงการสืบทอดสูตรอาหารชั้นสูง อย่างไรก็ตามทางร้านไม่ได้ระบุอย่างชัดเจนว่าสูตรอาหารที่ทางร้านใช้นั้นเป็นสูตรของใคร และไม่ได้มีการสื่อสารที่เล่าความเชื่อมโยงระหว่างเจ้าของร้านกับการทำอาหารของชนชั้นสูง

### (2) รูปแบบการทำอาหารของร้านที่ผสมผสานกันระหว่างอาหารไทยโบราณ อาหารไทยร่วมสมัยและอาหารไทยประยุกต์

ร้าน Blue Elephant สื่อสารผ่านเว็บไซต์ว่าแนวทางการทำอาหารของร้านนั้นเป็นการผสมผสานกันระหว่างความเป็นอาหารไทยโบราณ (Thai cooking of the Past) อาหารไทยร่วมสมัย (Thai Cuisine Today) และอาหารไทยประยุกต์ (Thai Kitchen tomorrow)

### (3) ความเชี่ยวชาญของเชฟ

ร้าน Blue Elephant สื่อสารผ่านเว็บไซต์ของทางร้านถึงการที่เชฟนุรอร ผู้บุกเบิกร้านเป็นที่รู้จักในระดับสากล จากการออกสื่อต่างประเทศต่างๆ เช่น การจัดรายการ The Best of Thai Cuisine ทางช่อง TGN ในฐานะผู้บุกเบิกครัวไทยสู่ครัวโลกตั้งแต่ปีพ.ศ. 2523 และยังมีพันเพครอบครัวเป็นผู้ชำนาญอาหารไทย โดยครอบครัวทำอาหารโบราณที่บ้านชายที่จังหวัดฉะเชิงเทรา เป็นเชฟที่ได้เรียนรู้ประสบการณ์ในการทำอาหารจากประเทศต่างๆ และยังได้รับรางวัลจาก HAPA (Hospitality Asia Platinum Award 2008) ในฐานะเชฟที่มีความคิดสร้างสรรค์ที่สุดในเอเชีย



ภาพที่ 4.52 การสื่อสารในเว็บไซต์ของร้าน Blue Elephant ถึงความเชี่ยวชาญของเชฟ

จากการเก็บข้อมูลกระบวนการประกอบสร้างของหมายของร้าน Blue Elephant สามารถสรุปกระบวนการประกอบสร้างความหมายในประเด็นต่างๆ ได้ ดังนี้

ตารางที่ 4.4 การประกอบสร้างความหมายของอาหารไทยผ่านองค์ประกอบต่างๆ ในร้าน Blue Elephant

วัตถุดิบ	- การใช้วัตถุดิบมีลักษณะผสมผสานระหว่างวัตถุดิบแบบสากล เอเชีย และไทย
กรรมวิธีในการประกอบอาหาร	- กรรมวิธีการประกอบอาหารเป็นการผสมผสานระหว่างแบบสากล และแบบไทย
การตกแต่งและการนำเสนออาหาร	- การตกแต่งอาหารเป็นแบบผสมผสานระหว่างความเป็นสากลและความเป็นไทย โดยในอาหารจานออเดิร์ฟและอาหารจานของหวานเป็นแบบสากล ด้วยการนำเสนอแบบน้อยชิ้นและการตกแต่งที่ให้ความสำคัญกับเส้น รูปร่าง รูปทรง และความสมดุล ขณะที่ในอาหารจานหลักเป็นแบบไทย ด้วยการนำเสนอในลักษณะพูนจาน และการโรยหน้าด้วยสมุนไพรชนิดต่างๆ
รสชาติอาหาร	- รสชาติอาหารมีการผสมผสานกันระหว่างรสเปรี้ยว หวาน เค็มและเผ็ด แต่ไม่เผ็ดนัก
แบบแผนในการบริโภคอาหาร	- การจัดวางอุปกรณ์ในการบริโภคเป็นแบบสากล - รูปแบบในการบริโภคเป็นแบบผสมผสานระหว่างความเป็นสากลและความเป็นไทย - มารยาทในการรับประทานอาหารเป็นแบบสากล
เมนูอาหาร	- การจัดแบ่งประเภทอาหารเป็นแบบสากล - รูปแบบการนำเสนอเป็นแบบสากล
บริการ	- การแต่งกายและการให้บริการของพนักงานเป็นแบบผสมผสานระหว่างความเป็นสากลและความเป็นไทย
การตกแต่งร้านอาหาร	- การตกแต่งร้านอาหารเป็นแบบผสมผสานระหว่างความเป็นสากลและความเป็นไทย

วัตถุดิบ	- การใช้วัตถุดิบมีลักษณะผสมผสานระหว่างวัตถุดิบแบบสากล เอเชีย และไทย
การสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของร้าน	- การสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของร้านถึงความเป็น Royal Thai Cuisine - รูปแบบของร้านอาหารเป็นการผสมผสานกันระหว่างความเป็นอาหารไทยโบราณ อาหารไทยร่วมสมัย และอาหารไทยประยุกต์ - ความเชี่ยวชาญเป็นที่รู้จักในระดับสากลของเชฟนุรออกสื่อต่างประเทศ ในฐานะผู้บุกเบิกครัวไทยสู่ครัวโลกตั้งแต่ปีพ.ศ. 2523

### ลักษณะการผสมผสานความเป็นโลกกับความเป็นท้องถิ่นผ่านองค์ประกอบต่างๆ ของร้านอาหารไทยชั้นนำ

จากการสังเกตกระบวนการประกอบสร้างความหมายความเป็นอาหารไทยทั้ง 4 ร้านสามารถสรุปกระบวนการประกอบสร้างความหมายที่มีการผสมผสานความเป็นสากล หรือความเป็นโลก และความเป็นไทย หรือความเป็นท้องถิ่นตามแนวคิดของ Robertson ดังตารางเบื้องล่าง ดังนี้

#### ตารางที่ 4.5 สรุปลักษณะการผสมผสานความเป็นโลกกับความเป็นท้องถิ่นผ่านองค์ประกอบต่างๆ ของร้านอาหารไทยชั้นนำ

องค์ประกอบต่างๆ	ร้านสระบัว	ร้าน Nahm	ร้านโบ.ลาน	ร้าน Blue Elephant
1. วัตถุดิบ				
1.1 วัตถุดิบประเภทเครื่องเทศ สมุนไพร และผลไม้	ไทย	ไทย	ไทย	ไทย
1.2 วัตถุดิบประเภทผักและธัญพืช	สากล+ไทย	ไทย	ไทย	สากล+ไทย
1.3 วัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงและวัตถุดิบอื่นๆ	ไทย	ไทย	ไทย	ไทย
1.4 วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์	สากล+ไทย	ไทย	สากล+ไทย	ไทย
2. กรรมวิธีในการประกอบอาหาร	สากล+ไทย	ไทย	ไทย	สากล+ไทย
3. การตกแต่งและนำเสนออาหาร				
3.1 อาหารจานออเดิร์ฟ	สากล+ไทย	สากล+ไทย	สากล+ไทย	สากล+ไทย
3.2 อาหารจานหลัก	สากล+ไทย	ไทย	ไทย	สากล+ไทย
3.3 อาหารจานของหวาน	สากล	สากล+ไทย	สากล+ไทย	สากล+ไทย
4. รสชาติ	สากล	ไทย	ไทย	ไทย

องค์ประกอบต่างๆ	ร้านสระบัว	ร้าน Nahm	ร้านโบ.ลาน	ร้าน Blue Elephant
5. แบบแผนในการบริโภค				
5.1การจัดวางอุปกรณ์การบริโภค	สากล	สากล	สากล	สากล
5.2 ลักษณะอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริโภค	สากล	สากล+ไทย	สากล+ไทย	สากล
5.3 รูปแบบในการบริโภค	สากล+ไทย	สากล+ไทย	สากล+ไทย	สากล+ไทย
5.4 มารยาทในการรับประทานอาหาร	สากล	สากล	สากล	สากล
6.เมนูอาหาร				
6.1 การจัดแบ่งประเภทอาหาร	สากล	สากล	สากล	สากล
6.2 รูปแบบการนำเสนอเมนูอาหาร	สากล+ไทย	สากล	สากล+ไทย	สากล+ไทย
7. บริการ				
7.1 การแต่งกาย	ไทย	สากล	ไทย	ไทย
7.2 การให้บริการ	สากล+ไทย	สากล+ไทย	สากล+ไทย	สากล+ไทย
8. การตกแต่งร้านอาหาร	สากล+ไทย	สากล	สากล+ไทย	สากล+ไทย
9. ราคา	สากล	สากล	สากล	สากล
10. การสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของทางร้าน	สากล	สากล+ไทย	สากล+ไทย	สากล+ไทย

การประกอบสร้างความหมายของอาหารไทยของร้านอาหารไทยทั้ง 4 ร้านได้แก่ ร้านสระบัว, ร้าน Nahm, ร้านโบ.ลาน และร้าน Blue Elephant กระทำผ่านกระบวนการประกอบสร้างความหมายจากองค์ประกอบต่างๆ ในพื้นที่ของร้านอาหารซึ่งเป็นพื้นที่ของการสื่อสารระหว่างผู้ส่งสารคือร้านอาหาร และผู้รับสารคือลูกค้า/ผู้บริโภค องค์ประกอบเหล่านี้ ได้แก่

- (1) วัตถุประสงค์
- (2) กรรมวิธีในการประกอบอาหาร
- (3) การตกแต่งและนำเสนออาหาร
- (4) รสชาติอาหาร
- (5) แบบแผนในการบริโภค
- (6) เมนูอาหาร
- (7) บริการ
- (8) การตกแต่งร้านอาหาร

(9) ราคา

(10) การสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของทางร้าน

เมื่อพิจารณาแต่ละองค์ประกอบ ไปไปตั้งแต่องค์ประกอบแรกไปจนถึงองค์ประกอบสุดท้าย มีรายละเอียดในแต่ละองค์ประกอบดังนี้

#### 1. วัตถุดิบ

วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารสามารถแบ่งออกเป็น 4 กลุ่ม ได้แก่ วัตถุดิบประเภทเครื่องเทศ สมุนไพร และผลไม้, วัตถุดิบประเภทผักและธัญพืช, วัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงและวัตถุดิบอื่นๆ และวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ โดยวัตถุดิบที่มีความเป็นไทย ที่พบในทุกร้านอาหาร ได้แก่ วัตถุดิบประเภทเครื่องเทศ สมุนไพร และผลไม้ และวัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงและวัตถุดิบอื่นๆ ส่วนวัตถุดิบที่มีการใช้แบบผสมผสานระหว่างความเป็นสากลและความเป็นไทย ได้แก่ วัตถุดิบประเภทผัก และวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

##### 1.1 วัตถุดิบประเภทเครื่องเทศ สมุนไพรและผลไม้

วัตถุดิบประเภทเครื่องเทศ สมุนไพรและผลไม้เป็นวัตถุดิบที่ทุกร้านอาหารมีความเป็นไทย โดยเครื่องเทศ สมุนไพรและผลไม้ต่างๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ได้แก่ หัวหอมแดง กระเทียม พริกประเภทต่างๆ พริกแห้ง ใบสะระแหน่ ผักชี ลูกผักชี ใบมะกรูด ใบกะเพรา ตะไคร้ ผักชีฝรั่ง ใบโหระพา ขิง ข่า ใบชะพลู ขมิ้นขาว ยี่หระ ออบเชย ลูกกระวาน ใบกระวาน มะอึก มะพร้าว มะนาว ถั่วลิสง มะม่วงดิบ ขนุน ชมพู มะเหมี่ยว มะม่วงดิบ ส้มโอ มะพร้าวอ่อน นอกจากนี้บางร้านอย่างร้านโบลานยังมีการนำสมุนไพรพื้นบ้าน และดอกไม้มาเป็นเครื่องเคียงในการรับประทานอาหารอีกด้วย

##### 1.2 วัตถุดิบประเภทผักและธัญพืช

วัตถุดิบประเภทผักและธัญพืชมีลักษณะผสมผสานระหว่างความเป็นสากลกับความเป็นไทย โดยมีรายละเอียด ดังนี้

###### (ก) ความเป็นสากล

การใช้วัตถุดิบประเภทผักประเภทนี้พบในร้านสละบัว และ ร้าน Blue Elephant เช่น แครอท ผักสลัด กะหล่ำดอก เห็ดหอม รากบัว ถั่วลิสง นอกจากนั้นในร้านสละบัวยังพบลักษณะของการใช้ผักที่เป็นที่คุ้นเคยในระดับสากลมาแทนที่ผักและสมุนไพรไทยที่อาจไม่เป็นที่คุ้นเคยของผู้บริโภคชาวต่างชาติมากนัก เช่น การใช้ปืทุแทนมะเขือเปราะในแกงเขียวหวานปลาทราย, ใช้แตงซูกินี (Zucchini) หรือแตงกวาฝรั่งในลาบเป็ด, การใช้แตงกวาดองรับประทานคู่กับไส้อั่ว

###### (ข) ความเป็นไทย

วัตถุดิบประเภทผักและธัญพืชที่พบในร้านอาหารไทยทั้ง 4 ร้าน อาทิ ข้าว ต้นหอม ถั่วฝักยาว แตงกวา ส่วนที่พบเฉพาะบางร้านก็เช่น มะเขือยาว ฟัก มันเทศ มะเขือพวง ถั่วลิสง

##### 1.3 วัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงและวัตถุดิบอื่นๆ

วัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงและวัตถุดิบอื่นๆ เป็นวัตถุดิบที่ทุกร้านอาหารมีความเป็นไทย วัตถุดิบประเภทเครื่องปรุง ได้แก่ กะปิ น้ำปลา น้ำตาลโตนด พริกไทย มะขามเปียก น้ำปลาหอมแดง เครื่องเทศ ส่วนวัตถุดิบอื่นๆ เช่น กะทิ กระเทียมดอง

##### 1.4 วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์

วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์มีลักษณะผสมผสานระหว่างความเป็นสากลกับความเป็นไทย โดยมีรายละเอียด ดังนี้

(ก) ความเป็นสากล

ลักษณะของการใช้วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์แบบสากล ส่วนใหญ่พบในร้านสละบัวและร้าน Blue Elephant โดยร้านสละบัว มีการใช้ปลาเค็มทอดชิ้นใหญ่ในแกงเขียวหวานปลา การใช้กุ้งมังกรในท่อมกุ้งมังกรผงกะหรี่ การใช้ซี่โครงหมูขนาดใหญ่ในซี่โครงหมูตุ๋น เนื้อลูกวัวในเนื้อลูกวัวเปรี้ยวหวาน ส่วนของร้าน Blue Elephant มีการใช้ตับห่านบด เนื้อวัวชิ้นใหญ่ในแกงระแวง กุ้งขนาดใหญ่ในกุ้งผัดพริกไทยดำ และการนำปลาทุ่นมาเป็นวัตถุดิบในยำทุ่นตะไคร้

(ข) ความเป็นไทย

ลักษณะของการใช้วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์แบบไทยพบในร้าน Nahm และร้านโบ.ลาน ได้แก่ การใช้เนื้อสัตว์ที่เป็นวัตถุดิบที่พบได้ทั่วไปในประเทศไทยและผ่านกรรมวิธีอันเป็นลักษณะเฉพาะในการบริโภคของไทย อย่าง ปูม้า กุ้งแห้งและกุ้งขนาดเล็ก หมูหวาน แคนหมู

อย่างไรก็ดีแม้จะยังคงใช้วัตถุดิบของไทย แต่ก็พบลักษณะการปรับจากการใช้เนื้อสัตว์ขนาดเล็ก มาเป็นการใช้เนื้อสัตว์ที่ขนาดใหญ่ซึ่งแบบที่ชาวตะวันตกนิยมรับประทาน ในร้านโบ.ลานที่วัตถุดิบแบบดั้งเดิมที่ใช้เนื้อสัตว์ขนาดเล็ก ปรับมาใช้เนื้อสัตว์ขนาดใหญ่ซึ่งเป็นแบบที่ชาวตะวันตกนิยมรับประทาน โดยพบในยำมะเขือยาว ซึ่งแทนที่จะใช้กุ้งขนาดเล็กเป็นวัตถุดิบ ก็ปรับมาใช้กุ้งก้ามกรามแทน

## 2. กรรมวิธีในการประกอบอาหาร

ในส่วนของกรรมวิธีในการประกอบอาหาร มีลักษณะผสมผสานระหว่างความเป็นสากลกับความเป็นไทย โดยมีรายละเอียด ดังนี้

(ก) ความเป็นสากล

ลักษณะกรรมวิธีในการประกอบอาหารแบบสากลนั้นพบในร้านสละบัวและร้าน Blue Elephant ได้แก่ การหั่นเนื้อสัตว์ขนาดใหญ่ การอบ ในการทำขนมประเภทต่างๆ อย่างขนมเค้ก คัสตาร์ด เมอแรงค์ และการทำไอศกรีม ทั้งนี้ร้านสละบัว มีความโดดเด่นในการใช้กรรมวิธีแบบสากลในการประกอบอาหารไทยมากที่สุด โดยลักษณะเด่นของร้านสละบัวคือการใช้กรรมวิธีการประกอบอาหารผ่านกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ เช่น การทำอาหารในรูปของโพนโดยใช้คาร์บอนไดออกไซด์ (immersion blender) ในรูปของควีนโดยใช้ไนโตรเจนเหลวในแกงแดงเย็น, การใช้เลเซอร์ตัดเปลือกไข่ในกะเพราเห็ด, การอบแห้งอาหาร (food dehydrator) ในรากบัวกรอบรสมะกรูด, การตุ๋นเนื้อแบบช้า (low temperature cooking) ในซี่โครงหมูตุ๋น, และการปั้นองค์ประกอบทุกอย่างจนละเอียดในอากาศของหนังไก่กรอบซอสสะเต๊ะ

(ข) ความเป็นไทย

ลักษณะกรรมวิธีในการประกอบอาหารแบบไทยนี้เป็นกรรมวิธีที่พบในร้านอาหารไทยทั้ง 4 ร้าน โดยกรรมวิธีที่พบในทุกร้านอาหารได้แก่ การตำ การยำ และการซอย หั่น เคี้ยวเครื่องเทศ สมุนไพรเป็นชิ้นเล็ก ส่วนกรรมวิธีอื่นๆ ที่พบในร้าน Nahm, ร้านโบ.ลาน และร้าน Blue Elephant ได้แก่ การต้ม การแกง การรวน การลวก การหุง การนึ่ง การปิ้ง การย่าง การคั่ว การหั่น การแกะ เนื้อสัตว์เป็นชิ้นเล็กๆ การซอย การพล่า การผัดและยังพบกรรมวิธีที่เป็นลักษณะเฉพาะของไทยอย่าง

การละเลง (ขนมเบื้อง) การทำสาकु การนำแป้งมาทอดอาหารแบบถุงทองแล้วนำไปทอด การหุงข้าวเหนียวมูน การทำข้าวเกรียบ หรือการทำข้าวตัง การทำเมี่ยง และการทำตังเม

### 3. การตกแต่งและนำเสนออาหาร

การตกแต่งและนำเสนออาหารในงาน แบ่งการตกแต่งงานอาหารออกเป็น 3 ชุด ได้แก่ ชุดอาหารจานออเดิร์ฟ, อาหารจานหลัก และอาหารจานของหวาน โดยการตกแต่งอาหารทั้ง 3 ชุดมีลักษณะผสมผสานระหว่างความเป็นสากลและความเป็นไทย โดยมีรายละเอียด ดังนี้

#### 3.1 การตกแต่งและนำเสนออาหารจานออเดิร์ฟ

การตกแต่งและนำเสนออาหารจานออเดิร์ฟนั้นพบลักษณะผสมผสานระหว่างความเป็นสากลและความเป็นไทย

##### (ก) ความเป็นสากล

รูปแบบการตกแต่งที่พบ ได้แก่ การนำเสนออาหารอย่างน้อยชิ้น, การตกแต่งอาหารที่ให้ความสำคัญกับ เส้น รูปร่าง รูปทรง สี ความสมดุลและ การนำอาหารพื้นบ้านมานำเสนอตามแบบแผนการบริโภคสากล

- “การนำเสนออาหารอย่างน้อยชิ้น” เป็นรูปแบบการตกแต่งที่พบทุกร้าน โดยการนำเสนออาหารจานของว่างแบบไทยมาอย่างละชิ้น และหากเป็นอาหารจำพวกยาก็นำเสนอมาแบบใส่ในช้อนกระเบื้อง 1 คำ รูปแบบการนำเสนอแบบน้อยชิ้นที่ใช้มากที่สุด คือการนำอาหารแต่ละชนิดมาอย่างละ 1 คำ จัดใส่ในงานใหญ่รวมกัน หรืออาจจะมีอาหารบางอย่างที่มีจานเล็กแยกออกไปอาหารส่วนใหญ่เป็นลักษณะใช้มือหยิบได้โดยตรง หรือใช้ไม้จิ้มจิ้มรับประทานได้ แต่ถ้าเป็นอาหารที่ต้องใช้ช้อนตักรับประทานอย่างอาหารจำพวกยาก็นำใส่มาในช้อนกระเบื้องและช้อนแอสแตนเลส ตัวอย่างของการจัดอาหารในลักษณะเช่นนี้ เช่น การตกแต่งอาหารจานออเดิร์ฟของร้าน Nahm ที่เมี่ยงปลาภูเขา ขนมเบื้องญวน, ปูช้อนกลิ้ง และข้าวตังกระเทียมดอง วางรวมกันในงานเขียวไข่กา ม้าฮ่อ 2 ชิ้นถูกแยกออกไปใส่ถ้วยเล็กๆ โดยไม่มีการตกแต่งอะไรเพิ่มเติม และการตกแต่งอาหารจานออเดิร์ฟของร้าน Blue Elephant นั้นนอกจากจะนำเสนออาหารอย่างน้อยชิ้นแล้วยังได้เพิ่มการตกแต่งที่ให้ความสำคัญกับเส้น รูปร่าง รูปทรง สีและความสมดุล โดยใช้น้ำซอสที่ใช้จิ้มมาตวัดเป็นเส้นโค้งวัดเฉวียนเสมือนแบ่งอาหารเป็นสองฟาก ทั้งนี้ร้านสระบัวเป็นร้านเดียวที่อาหาร ออเดิร์ฟ ไม่ได้ถูกนำมาวางรวมอยู่ในงานเดียวกัน แต่ใส่จานเล็กจานน้อยแยกกันไป

- “การตกแต่งอาหารที่ให้ความสำคัญกับ เส้น รูปร่าง รูปทรง สี และความสมดุล” การตกแต่งอาหารในลักษณะนี้เป็นตกแต่งอาหารที่ให้ความสำคัญกับการมีสัดส่วนที่ดี มีจังหวะเอกภาพ ความกลมกลืน และการเน้นจุดเด่น ลักษณะเช่นนี้พบในการตกแต่งอาหารออเดิร์ฟของร้าน Blue Elephant ดังที่ได้กล่าวมาแล้วข้างต้น และยังพบในการตกแต่งอาหารออเดิร์ฟของร้านสระบัว ในอาหารจานหนึ่งไก่กรอบสะเต๊ะ ที่น้ำจิ้มสะเต๊ะถูกป้ายในงานเป็นเส้นวัดเฉวียน

- “การนำอาหารพื้นบ้านนำเสนอตามแบบแผนการบริโภคสากล” ลักษณะเช่นนี้พบในร้านโบ.ลาน ในเมนูเครื่องดื่มกระตุ้นความอยากอาหารที่ทางร้านได้นำเสนอเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ของไทยได้แก่ ยาตองกระชายดำ มาจัดไว้ในคอร์สเป็นลำดับแรก ยาตองกระชายดำที่จากเดิมต้องอยู่ในขวดโหล ตีมกันเป็นเป็กในแก้วขนาดเล็ก มานำเสนอใหม่ใส่แก้วค็อกเทล พร้อมกับน้ำ

ใบเตย ในแก้วใบเล็ก และของว่างไว้รับประทานทานเคียง ได้แก่ มะยม ลูกหยี กระจับและพริกกะเกลือ

(ข) ความเป็นไทย

ความเป็นไทยที่พบในการตกแต่งและนำเสนออาหารจานออเดิร์ฟ ได้แก่ การโรยหน้าด้วยเครื่องเทศ สมุนไพรชนิดต่างๆ, การตกแต่งอาหารอันเป็นลักษณะเฉพาะของไทย และ การใช้ใบตอง

- “การโรยหน้าด้วยเครื่องเทศ สมุนไพรชนิดต่างๆ” การตกแต่งอาหารในลักษณะเป็นการตกแต่งที่พบในร้านอาหารไทยทั้ง 4 ร้าน ลักษณะที่พบ ได้แก่ การใช้หอมแดงซอย การเด็ดใบผักชี ใบสะระแหน่ โรยหน้า การกรีดพริกชี้ฟ้าแดงเป็นเส้น ใบมะกรูดซอยเส้นบางๆ และหอมเจียวโรยหน้า

- “การตกแต่งอาหารอันเป็นลักษณะเฉพาะของไทย” การตกแต่งอาหารอันเป็นลักษณะเฉพาะเหล่านี้ พบในร้าน Nahm, ร้านโบ.ลาน และร้าน Blue Elephant ซึ่งแต่ละร้านมีการตกแต่งที่ต่างกันออกไป การตกแต่งอาหารอันเป็นลักษณะเฉพาะของไทยนี้ ได้แก่ การปั้นรูปขนมจีบไทย การตกแต่งขนมเบื้อง การตกแต่งอาหารประเภทเมี่ยง หรือการตกแต่งอาหารที่มีกรรมวิธีการทำและตกแต่งเฉพาะตัวอย่างม้อฮ่อ ที่ใช้ผลไม้รสเปรี้ยวอย่างสับปะรดหรือมะเหมี่ยวมารับประทานคู่กับไส้คล้ายไส้ในสาकुไส้ปลา

- “การใช้ใบตอง” พบในร้านโบ.ลาน ใน ข้าวไก่ย่างกะทิ โดยห่อข้าวเหนียวมูนเป็นทรงสามเหลี่ยมแล้วนำไปปิ้ง

### 3.2 การตกแต่งและนำเสนออาหารจานหลัก

การตกแต่งและนำเสนออาหารจานหลักนั้นพบลักษณะผสมผสานระหว่างความเป็นสากลและความเป็นไทย ดังนี้

(ก) ความเป็นสากล

การตกแต่งในลักษณะนี้พบแต่การตกแต่งอาหารจานหลักของร้านสระบัวและร้าน Blue Elephant โดยลักษณะที่พบ ได้แก่

- “การนำเสนอและตกแต่งอาหารแบบ Modern Cuisine” เป็นการนำเสนอและตกแต่งจานอาหารโดยนำกระบวนการวิทยาศาสตร์มาใช้ในกรรมวิธีประกอบอาหารและการนำเสนออาหาร อาหารจะถูกนำเสนอในรูปแบบลักษณะที่มีแปรรูปในระดับของโมเลกุล แต่วัตถุดิบหลักที่ทำให้เกิดรสชาติหรือกลิ่นนั้นยังคงเป็นวัตถุดิบของไทยอยู่ หรือใช้เครื่องมือทางวิทยาศาสตร์มาประกอบอาหารเพื่อให้รูปร่าง พื้นผิว ภาวะของวัสดุนั้นมีความแตกต่างไปอย่างการใช้เลเซอร์ตัดเปลือกไข่ การนำเสนออาหารเหมือนกับตู้บริโภคกำลังนั่งอยู่ในห้องทดลองวิทยาศาสตร์ ลักษณะเช่นนี้พบในร้านสระบัว และพบในอาหารจานหลักอย่างกะเพราเห็ดไข่ดาว, แกงเขียวหวานปลา

- “การนำเสนออาหารแบบเน้นการแสดง การสร้างความตื่นตาตื่นใจ” การนำเสนออาหารในลักษณะนี้จะเหมือนการแสดงชุดหนึ่งที่แสดงให้ลูกค้าชมในขณะที่รับประทานอาหาร ลักษณะเช่นนี้พบในร้านสระบัวเช่นกัน โดยกรรมวิธีที่นำมาใช้ในการโฉบนั้นมึทั้งกรรมวิธีการประกอบอาหารแบบวิทยาศาสตร์ แบบการนำเสนอแกงเขียวหวานปลาและแบบไทยในลาบเปิดที่บริการแสดงโชว์การทำน้ำยำโดยใช้ครกกับสากเป็นเครื่องมือ

- “การตกแต่งอาหารที่ให้ความสำคัญกับเส้น รูปร่าง รูปทรง สี และความสมดุล”

เป็นการตกแต่งอาหารแบบสากลที่ให้ความสำคัญกับ การมีสัดส่วนที่ดี มีจังหวะ เอกภาพ ความกลมกลืน และการเน้นจุดเด่น พบในอาหารจานหลักของร้านสระบัวเช่นกัน ในอาหารจานท่อมกึ่ง มังกรผงกะหรี่ และแคบหมูน้ำพริกหนุ่ม

- “การใช้วัสดุในการตกแต่งที่ไม่ปรากฏในการตกแต่งจานอาหารแบบไทย” ลักษณะเช่นนี้พบในร้านสระบัวเช่นเดียวกัน ในอาหารจานแคบหมู น้ำพริกหนุ่มที่แคบหมูจะถูกวางบนกระดุกสัตว์ขนาดใหญ่ ซึ่งวางอยู่บนก้อนหิน

#### (ข) ความเป็นไทย

การตกแต่งอาหารจานหลักแบบไทยนี้เป็นลักษณะที่พบทั้งในร้านอาหารไทยทั้ง 4 ร้าน ลักษณะที่พบ ได้แก่ การโรยหน้าด้วยเครื่องเทศ สมุนไพรชนิดต่างๆ, การจัดอาหารในลักษณะพูนจาน และการจัดเครื่องเคียง/เครื่องแนม การตกแต่งแต่ละลักษณะมีรายละเอียด ดังนี้

- “การโรยหน้าด้วยเครื่องเทศ สมุนไพรชนิดต่างๆ” พบในการตกแต่งอาหารจานหลักของทุกร้าน การตกแต่งลักษณะนี้ เช่น การโรยหน้าด้วยใบมะกรูดที่ถูกซอยบาง ใบโหระพา ใบสาระแหน่ ผักชี ที่ถูกเด็ดเป็นใบ พริกแห้งทอดเป็นเม็ดที่ใช้โรยหน้ายำ พริกชี้ฟ้าแดงกรีดเป็นเส้นยาว ซึ่งเป็นลักษณะเดียวกับที่พบในอาหารจานออเดิร์ฟ

- “การจัดอาหารในลักษณะพูนจาน” เป็นการจัดวางอาหารให้มีลักษณะพูนออกมา คล้ายภูเขาถูกลมพัด เต็มจานหรือซาม พบในการตกแต่งอาหารจานหลักของร้าน Nahm ร้านโบ.ลาน และร้าน Blue Elephant

- “การจัดเครื่องเคียง/ เครื่องแนม” เป็นการจัดอาหารที่รับประทานร่วมกับอาหารชนิดอื่นเพื่อช่วยให้อาหารในสำรับมีความสมบูรณ์ ทำให้อาหารโดยรวมมีรสชาติดีขึ้น พบในการตกแต่งอาหารร้าน Nahm และร้านโบ.ลาน โดยในร้าน Nahm มีการจับคู่ปลาตุ๋นมารับประทานคู่กับไข่เค็ม การจัดผักแนมมารับประทานในสำรับประกอบด้วยแตงกวาปอกเปลือกหั่นมาแนวยาว ถั่วฝักยาว ใบสาระแหน่ ขมิ้นขาวจะถูกปอกเปลือกเป็นท่อนเล็กๆ ขนาดพอดีคำ ใบพลูจะถูกเด็ดเป็นใบ แตงกวาที่ถูกหั่นตามแนวยาว เป็นท่อนหนา ผักชีฝรั่งที่เด็ดเป็นใบ มะเขือที่หั่นเป็นซีก ส่วนในร้านโบ.ลาน พบในตำขกนออ่อนอย่างเหนียว ที่จับคู่กับเครื่องแนมอย่างแคบหมู (เชียงรายแม่ปิ่นนภา) กับผักแนม เป็นชมพู แตงกวาผ่าสี่ ถั่วฝักยาว ดอกอัญชัน ดอกพวงชมพู หอมเจียว และการจัดหมูฝอยแตงกวาชมพูมารับประทานเพื่อแก้ความฝืดจากอาหารในสำรับ

### 3.3 การตกแต่งและนำเสนออาหารจานของหวาน

การตกแต่งและนำเสนออาหารจานของหวานนั้นพบลักษณะผสมผสานระหว่างความเป็นสากลและความเป็นไทย ดังนี้

#### (ก) ความเป็นสากล

ลักษณะความเป็นสากลที่พบในอาหารจานของหวานของร้านทั้ง 4 ร้าน ได้แก่ การนำเสนออาหารอย่างน้อยชิ้น, การตกแต่งอาหารที่ให้ความสำคัญกับ เส้น รูปร่าง รูปทรง สี และความสมดุล และการนำเสนออาหารแบบเน้นการแสดง สร้างความตื่นตาตื่นใจ โดยมีรายละเอียดดังนี้

- “การนำเสนออาหารอย่างน้อยชิ้น” การตกแต่งอาหารจานของหวานลักษณะนี้พบในร้านอาหารทั้ง 4 ร้าน โดยการนำเสนอขนมต่างๆ มาอย่างละ 1 ชิ้น เช่น การนำเสนอขนมเบื้องและมะม่วงส้มฉุน ของร้าน Nahm, การนำเสนอของหวานร้าน Blue Elephant ในชุด Star of Siam

ประกอบด้วย ไอศกรีมมะพร้าวอ่อน ข้าวเหนียวมะม่วง ขนมหม้อแกง ทูเรียนชีสเค้ก และคัสตาร์ดใบเตย

- “การตกแต่งอาหารที่ให้ความสำคัญกับ เส้น รูปร่าง รูปทรง สี และความสมดุล ลักษณะเช่นนี้พบในการตกแต่งอาหารจานของหวานของร้านโบ.ลานในการนำเสนอของหวานอย่างแห้งข้าวเกรียบว่าว สาคุกะทิ วุ้น ขนมขอนไม้ ขนมฝิง ขนมสัมปันนี ขนมหม้อแกง ท็อฟฟี่กวนแบบไทย และมะม่วงพริกกะเกลือที่นำขนมเหล่านี้มาวางบนแผ่นไม้ให้ได้จังหวะทางด้านสีสันและรูปทรงอย่างสวยงาม

- “การนำเสนออาหารแบบเน้นการแสดง สร้างความตื่นตาตื่นใจ” พบในการนำเสนออาหารจานของหวานของร้านสรรบัวในการนำเสนอสาคุน้ำกะทิ ที่จะถูกเสิร์ฟในลักษณะถ้วยขนมที่ด้านบนเสมือนมีขนมสายไหมวางไว้ เมื่อขนมถูกนำมาวางลงบนลูกค้า บริการจะเทน้ำกะทิตลาดไปบนขนมสายไหมที่จะเปลี่ยนรูปเป็นน้ำตาลหล่นไปบนสาคุน้ำกะทิโรยหน้าขนมฉีกที่อยู่ด้านล่าง

(ข) ความเป็นไทย

ลักษณะการตกแต่งแบบไทยที่พบ ได้แก่ การตกแต่งอาหารอันเป็นลักษณะเฉพาะของไทย, การใช้ใบตอง และการแกะสลัก

- “การตกแต่งอาหารอันเป็นลักษณะเฉพาะของไทย” เป็นการตกแต่งอาหารกลุ่มประเภทของหวานที่มีรูปแบบเฉพาะตัวของไทย เช่น การตกแต่งขนมเบื้องที่มีฝอยทอง งาขาว และลูกเกดโรยหน้า ขนมขอนไม้ที่ทำเป็นรูปทรงขอนไม้ ท็อฟฟี่กวนแบบไทยที่ห่อกระดาษสี การโรยหน้าขนมด้วยกะทิ หอมเจียว เป็นต้น ลักษณะเช่นนี้ พบในอาหารจานของหวานของร้าน Nahm, ร้านโบ.ลาน และร้าน Blue Elephant การตกแต่งอาหารอันเป็นลักษณะเฉพาะของไทย นอกจากที่กล่าวมาข้างต้น ยังมีการใช้สีธรรมชาติอย่างสีดอกอัญชันในการตกแต่งวุ้น การโรยหน้าขนมคลองแกลงน้ำกะทิด้วยงาขาว

- “การใช้ใบตอง” พบการตกแต่งในลักษณะนี้ในร้าน Nahm ที่ใช้ใบตองรองขนมเบื้อง

- “การแกะสลัก” พบการตกแต่งในลักษณะนี้ในร้าน Blue Elephant ที่แกะสลักมะม่วงสุกเป็นรูปใบไม้รับประทานคู่กับข้าวเหนียวมูน

#### 4. รสชาติอาหาร

ในด้านรสชาติอาหารนั้นเป็นองค์ประกอบที่มีความผสมผสานกันระหว่างความเป็นสากลและความเป็นไทย

(ก) ความเป็นสากล

รสชาติแบบสากลในที่นี้คือรสชาติที่ตัดรสเผ็ดไป และรสชาติของวัตถุดิบแบบสากลที่เพิ่มขึ้นมาในอาหารคาว ซึ่งลักษณะเช่นนี้นั้นสามารถเห็นได้อย่างชัดเจนในร้านสรรบัวที่มีการปรับรสชาติอาหารให้อ่อนลง และตัดรสเผ็ดของอาหารไป นอกจากนั้นยังมีรสชาติของวัตถุดิบแบบสากลเข้าไปผสมผสานในอาหาร เช่น รสครีมสดในยำเนื้อ ส่วนอาหารหวานก็พบรสชาติของเนย นม ชีส ที่พบในขนมอบ ขนมเค้ก และไอศกรีม

### (ข) ความเป็นไทย

รสชาติแบบไทยในที่นี้ คือ รสชาติการผสมผสานกันระหว่างรสชาติเปรี้ยว หวาน เค็ม และเผ็ด หรือในบางงานอาจมีรสมันเข้ามาผสมผสานในอาหารจานคาว หรือหากเป็นอาหารหวานก็เป็นรสชาติที่ได้จากกะทิ และน้ำตาล รสชาติในลักษณะนี้ พบใน ร้าน Nahm ร้านโบ.ลาน และ ร้าน Blue Elephant อย่างไรก็ตามในการนำเสนอรสชาติอาหารไทยของร้าน ทั้ง 3 นั้นจะมีการผสมผสานระหว่างรสชาติเปรี้ยว หวาน มัน เค็ม เผ็ดที่ความแตกต่างกันออกไป ในร้านโบ.ลาน รสชาติอาหารยังคงความเข้มข้นของการผสมผสานกันระหว่างรสเปรี้ยว หวาน เค็ม เผ็ด จากองค์ประกอบเครื่องเทศสมุนไพร เครื่องปรุง เครื่องแกง น้ำยำและยังคงรสชาติความเผ็ดในอาหารไทยไว้โดยไม่ได้ปรับรสชาติความเผ็ดลงเพื่อให้ชาวต่างชาติบริโภค ส่วนร้าน Nahm รสชาติยังคงความเข้มข้น เปรี้ยว หวาน เค็มและเผ็ดผสมผสานกันที่เกิดจากองค์ประกอบเครื่องเทศสมุนไพรและเครื่องปรุงต่างๆ แต่จะไม่เผ็ดมากค่อนข้างไปทางหวาน ส่วนร้าน Blue Elephant แม้รสชาติอาหารมีการผสมผสานกันระหว่างรสชาติเปรี้ยว หวาน เค็มและเผ็ดแต่จะไม่เผ็ดมาก รสชาติค่อนข้างไปทางจืดและหวาน

### 5. แบบแผนในการบริโภค

แบบแผนในการบริโภคนี้จะพิจารณาจากการจัดวางอุปกรณ์ในการบริโภค, ลักษณะอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริโภค, รูปแบบในการบริโภค และมารยาทในการรับประทานอาหาร

#### 5.1 การจัดวางอุปกรณ์การบริโภค

การจัดวางอุปกรณ์ในการบริโภคของทุกร้านเป็นแบบสากลทั้งหมด โดยร้านส่วนใหญ่ ได้แก่ ร้านสระบัว ร้าน Nahm และร้าน Blue Elephant มีการจัดโต๊ะอาหารแบบธรรมดา ขณะที่ร้านโบ.ลานนั้นมีการจัดโต๊ะอาหารสำหรับการรับประทานอาหารแบบคอร์ส

ในกลุ่มร้านที่มีการจัดโต๊ะแบบธรรมดา นั้น ก่อนที่อาหารจะถูกเสิร์ฟ อุปกรณ์ในการรับประทานอาหารที่วางบนโต๊ะประกอบด้วย ผ้าเช็ดปาก ช้อน ส้อม แก้วน้ำดื่ม และบางร้านอาจมีแก้วไวน์ และที่รองจาน ลักษณะของการจัดวาง ที่รองจานจะอยู่ด้านหน้าผู้รับประทานอาหาร ผ้าเช็ดปากจะถูกวางอยู่บนที่รองจาน มีเพียงร้าน Nahm เท่านั้นที่ผ้าเช็ดปากถูกพับเป็นสามเหลี่ยมวางไว้ด้านซ้ายมือสุดของผู้รับประทานอาหาร ช้อนจะวางอยู่ด้านขวามือ ส้อมวางด้านซ้ายมือ ช้อนและส้อมขนาดเล็ก (สำหรับอาหารออเดิร์ฟ) จะถูกวางไว้ด้านนอก ขณะที่ส้อมและช้อนขนาดใหญ่ (สำหรับอาหารจานหลัก) ถูกวางไว้ด้านใน แก้วน้ำดื่มและแก้วไวน์จะถูกวางไว้ด้านขวาเหนือปลายช้อน การจัดวางอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารของร้านสระบัวมีรูปแบบที่ต่างออกไป ตรงช้อนและส้อมอย่างละ 1 ด้าม จะถูกวางไว้ด้านขวามือของผู้รับประทานอาหาร ทั้งนี้ การจัดและลักษณะของแก้วน้ำดื่มร้านสระบัวและร้าน Blue Elephant จะใช้แก้วน้ำดื่มแบบมีก้านจับ และมีการจัดแก้วไวน์ไว้ในลำดับถัดไป ขณะที่ร้าน Nahm จะใช้แก้วทรงกระบอกเป็นน้ำดื่มวางไว้บนจานรองแก้ว

ส่วนร้านโบ.ลาน ซึ่งมีการจัดโต๊ะอาหารเป็นแบบคอร์ส อุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหารประกอบด้วยที่รองจาน ผ้าเช็ดปาก ช้อน ส้อม แก้วน้ำดื่ม และแก้วไวน์ ลักษณะของการจัดวาง ที่รองจานจะอยู่ด้านหน้าผู้รับประทานอาหาร ผ้าเช็ดปากจะถูกวางอยู่บนที่รองจาน โดยถูกม้วนแล้วพันด้วยริบบิ้นสีใบตองประดับด้วยปลาตะเพียนขนาดเล็ก ช้อนและส้อมขนาดเล็ก (สำหรับชุดของหวาน) ถูกวางไว้ด้านบนเหนือที่รองจาน ส้อมขนาดใหญ่ถูกวางไว้ด้านซ้ายมือ แก้วน้ำวางไว้เหนือปลายส้อม

ประกอบด้วยแก้วน้ำดื่มทรงกระบอกสั้นพร้อมที่รองแก้วและเยื้องขึ้นไปด้านบนเข้ามาด้านในเป็นแก้วไวน์

ในการจัดโต๊ะทั้ง 2 แบบนั้น เมื่อถึงชุดอาหารในแต่ละชุด บริกรจะนำจานที่เหมาะสมในการรับประทานอาหารในแต่ละชุดมาวาง

### 5.2 ลักษณะอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริโภค

ในด้านอุปกรณ์ที่ใช้รับประทานอาหาร ร้านส่วนใหญ่ได้แก่ ร้าน Nahm, ร้านโบ.ลาน และร้าน Blue Elephant มีลักษณะการใช้อุปกรณ์ที่ผสมผสานกันระหว่างความเป็นสากลและความเป็นไทย ส่วนร้านที่มีลักษณะอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริโภคเป็นแบบสากลอย่างเดียว ได้แก่ ร้านสระเบว ความเป็นสากลและความเป็นไทยที่พบในร้านอาหารทั้ง 4 มีรายละเอียด ดังนี้

#### (ก) ความเป็นสากล

ความเป็นสากลที่พบในลักษณะอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริโภค ได้แก่

- “การใช้วัสดุขั้นดี” ลักษณะเช่นนี้พบในอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริโภคของร้านอาหารไทยทั้ง 4 ร้าน หากเป็นจาน ชาม จะทำมาจากกระเบื้องอย่างดี ซ้อน ส้อมทำมาจากวัสดุสแตนเลสที่มีน้ำหนัก หรือในกรณีของร้าน Blue Elephant ซ้อนและส้อม ทำมาจากทองเหลือง

- “การออกแบบมาเป็นอย่างดี” วัสดุจาน ชาม ที่ใช้ในร้านทั้ง 4 ล้วนเป็นอุปกรณ์ที่แสดงให้เห็นถึงการออกแบบมาโดยเฉพาะเจาะจง การคัดเลือกมาเป็นอย่างดีเพื่อนำเสนออาหาร หลอดลาย สี สัน รูปทรงไม่สามารถพบเห็นได้ตามร้านทั่วไป ร้านที่มีลักษณะโดดเด่นในการออกแบบอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริโภคมากที่สุด คือ ร้านสระเบว จานชามของร้านนั้นถูกออกแบบมาให้สอดคล้องกับการนำเสนออาหารจานนั้นๆ เช่น จานที่ถูกออกแบบมาเพื่อวางไข่ 1 ใบ ในเมนูกะเพราเห็ดไขดาว ชามแกงที่ถูกออกแบบมาเป็นถ้วย 2 ชั้น ชั้นล่างใส่ใคร่ไอซ์ที่ปล่อยควันขจรกระจาย ด้านบนใส่แกงแดงเย็นกุ้งมังกร นอกจากนี้การออกแบบจานชามของร้านยังสื่อถึงที่มา รากเหง้าทางวัฒนธรรมของอาหารจานนั้นๆ อีกด้วย เช่น จาน ชาม ที่นั่งแบบจีนเมื่อเสิร์ฟอาหารจำพวกต้มยำ จาน ชามลายครามหลอดลายแบบจีนสำหรับหอยเชลล์ชุบแป้งทอด การใช้กระดุกสัตว์สำหรับใส่แคบหมู หรือในร้าน Blue Elephant หลอดลายของจานชามเสมือนหยดหมึกลงบนจานนั้นก็เป็หลอดลายเฉพาะของร้าน ในร้าน Nahm และร้านโบ.ลาน ใช้จานชามสีขาว หรือเขียวอ่อนๆ เป็นหลัก รูปทรงเรียบเพื่อให้อาหารในจานโดดเด่น ลักษณะที่น่าสนใจของจานของร้าน Nahm ประการหนึ่ง คือรูปทรงจานอาหาร รูปทรงเดียวกับที่ใช้กันงานเลี้ยงของชนชั้นสูงในยุโรป

#### (ข) ความเป็นไทย

ความเป็นไทยที่พบในลักษณะอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริโภค ได้แก่ การใช้ภาชนะวัสดุศิลาตลของร้าน Nahm และการใช้ขันน้ำอลูมิเนียมลายไทยเสิร์ฟน้ำใบเตยของร้านโบ.ลาน

### 5.3 รูปแบบในการบริโภค

รูปแบบในการบริโภคของร้านอาหารทั้ง 4 มีลักษณะผสมผสานระหว่างความเป็นสากลและความเป็นไทย โดยแต่ละด้านมีรายละเอียด ดังนี้

#### (ก) ความเป็นสากล

ความเป็นสากลที่พบในร้านอาหารไทยทั้ง 4 คือ การจัดอาหารในแบบคอร์ส เรียงลำดับอาหารตามธรรมเนียมสากล กล่าวคือ เริ่มต้นด้วยอาหารเรียกน้ำย่อย (appetizers) หรืออาจเรียกอาหารจานของว่าง (starters/canapes) แล้วจึงเข้าสู่อาหารจานหลัก (main dishes) และของหวาน

(desserts) ร้านสละบัวและร้านโบ.ลาน ยังปิดท้ายด้วยชุดชากาแฟตามธรรมเนียมตะวันตก นอกจากนี้การผสมผสานการใช้เนื้อสัตว์ในการบริโภคแต่ละจานยังมีการใช้เนื้อที่แตกต่างกันออกไป ระหว่างอาหารทะเล เนื้อวัว เนื้อหมู และสัตว์ปีกประเภทต่างๆ ซึ่งเป็นหลักในการจัดเมนูอาหารตามหลักสากล (ขวัญแก้ว วัชรโรทัย, 2542: หน้า 401)

#### (ข) ความเป็นไทย

ความเป็นไทยที่พบในร้านอาหารไทยทั้ง 4 คือ แบบแผนการรับประทานอาหารแบบสำหรับ ซึ่งทุกร้านจะใช้แบบแผนการรับประทานอาหารแบบสำหรับในส่วนของอาหารจานหลัก กล่าวคือ ทางร้านจะเสิร์ฟข้าวเพื่อรับประทานกับชุดอาหารจานหลักอันประกอบด้วยกับข้าว 3-4 จาน ซึ่งมีลักษณะผสมผสานระหว่างประเภทของอาหารอย่างแกงน้ำ แกงกะทิ น้ำพริก ผัด และยำ รสชาติอาหารทั้งจัดเผ็ด เปรี้ยว หวาน และวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ ทั้งไก่ หมู เนื้อ ปลา แต่ละร้านมีการจัดอาหารในสำหรับ ดังนี้

- ร้านสละบัว อาหารในสำหรับ ได้แก่ ปลาทรายแดงกับซอสมะขาม ห่อหมกกุ้งมังกรผงกะหรี่ ลาบเป็ด กะเพราเห็ด เนื้อลูกวัวเปรี้ยวหวาน และซีโครงหมูตุ๋น
- ร้าน Nahm อาหารในสำหรับ ได้แก่ ปลาปลาอินทรี, แกงจืดเปิดอย่างมะพร้าวอ่อน น้ำพริกไข่เค็มกับปลาตุ๋นย่าง, แกงมัสมั่นเนื้อ ปลาต้มทอด และยังมีหมูหวานมาเป็นเครื่องแนม
- ร้านโบ.ลาน อาหารในสำหรับ ได้แก่ ยำกุ้งก้ามกรามสงขลากับมะเขือยาวพื้นบ้าน และไข่ไก่ เกษตรอินทรีย์, ซุปบักมี หรือตำขุ่นอ่อนอย่างเหนียว แคบหมูเชียงใหม่แม่ปิ่นนภา, ผัดแต้จิวหมูและแตงกวา, แกงเปิดแบบนางสิน ใส่มะขี้และฟักคนเครื่องหอมเจ้านิวาศวัสดี และแกงนอกหม้อ
- ร้าน Blue Elephant อาหารในสำหรับ ได้แก่ ปลากระพงนึ่งกระเทียมดอง, กุ้งผัดพริกไทยดำ แกงระแวง, เป็ดซอสมะขามและ ผัดถั้วหวานหอยเชลล์

ทั้งนี้ทางร้านจะนำช้อนกลางมาวางให้สำหรับงานที่ต้องรับประทานอาหารร่วมกัน

ในการจัดสำหรับของไทยจะมีอาหารกลุ่มหนึ่งที่ถูกรเรียกว่า “เครื่องเคียง” ซึ่งหมายถึงอาหารที่รับประทานร่วมกับอาหารชนิดอื่นเพื่อช่วยให้อาหารในสำหรับมีความสมบูรณ์ ทำให้อาหารโดยรวมมีรสชาติดีขึ้น หรือ “ของแนม” ซึ่งหมายถึง อาหารชนิดใดชนิดหนึ่งที่ทำให้อาหารอีกชนิดหนึ่งมีรสชาติดีขึ้น เมื่อรับประทานคู่กันจะทำให้รสชาติกลมกลืน (เอกพล อ่อนนุ่มพันธุ์, 255: หน้า 78-98) ลักษณะของการจัดเครื่องเคียง/ ของแนมในสำหรับนั้นจะพบเฉพาะในร้าน Nahm และร้านโบ.ลาน เท่านั้น โดยนอกจากกับข้าวที่กล่าวถึงข้างต้นแล้วทางร้านก็จะเสิร์ฟหมูหวาน หมูฝอย ผักชนิดต่างๆ มารับประทานด้วย

นอกจากนี้ยังพบความพยายามในการปรับแบบแผนความเป็นไทยให้เข้ากับไวยากรณ์การบริโภคแบบสากล ไม่ว่าจะเป็นการปรับของว่างแบบไทยให้เข้ากับลักษณะของการบริโภคอาหารออเดิร์ฟด้วยการนำเสนอแบบน้อยชิ้น หรือการที่ร้านโบ.ลานนำเสนอยอดของของไทยมาประกอบสร้างความหมายใหม่ใส่แก้วค็อกเทล ให้กลายเป็นเครื่องดื่มกระตุ้นความอยากอาหารในเมนูแบบคอร์ส

#### 5.4 มารยาทในการรับประทานอาหาร

ในด้านมารยาทในการรับประทานอาหารนั้น ร้านทั้ง 4 จะมีลักษณะที่คล้ายคลึงกัน คือ แม้ทางร้านจะไม่ได้แจ้งมารยาทในการรับประทานอาหารไว้เป็นลายลักษณ์อักษรหรือบอกกล่าวอย่างชัดเจน แต่ด้วยบริบทของการจัดวางอุปกรณ์ การรับประทานอาหารแบบคอร์ส ภายใต้บรรยากาศของการประดับประดาที่เป็นทางการของทางร้าน ผู้บริโภคย่อมต้องควบคุมร่างกายตนให้มีมารยาทในการ

รับประทานอาหารในแบบสากล และหลีกเลี่ยงละเว้นมารยาทที่ไม่เหมาะสมในขณะรับประทานอาหาร

อย่างไรก็ตามร้านสระเบว ร้าน Nahm และร้าน Blue Elephant จะมีการแจ้งล่วงหน้าถึงมารยาทในการแต่งกายที่เหมาะสมในการมารับประทานอาหารที่ร้าน ตอนที่ลูกค้าทำการจองโต๊ะ การแต่งกายที่ทางร้านขอให้ละเว้น ได้แก่ การแต่งกายกางเกงขาสั้น รองเท้าแตะ ผู้ชายไม่ควรใส่เสื้อกล้าม เสื้อแขน กุด ทั้งนี้ทางร้าน Nahm การอธิบายถึงการแต่งกายที่เหมาะสมในการรับประทานอาหารผ่านเว็บไซต์ของทางร้านในหัวข้อ Reservation และยังมีการแจ้งถึงการแต่งกายที่เหมาะสม คือแบบ Smart Casual ไว้อีกด้วย

#### 6. เมนูอาหาร

ในองค์ประกอบเมนูอาหารจะพิจารณาจากการจัดแบ่งประเภทอาหารในเมนู และรูปแบบการนำเสนอเมนูอาหาร โดยมีรายละเอียด ดังนี้

##### 6.1 การจัดแบ่งประเภทอาหาร

การจัดแบ่งประเภทอาหารในร้านอาหารไทยทั้ง 4 เป็นแบบสากล กล่าวคือ มีการจัดแบ่งเมนูออกเป็น 2 เล่ม เล่มแรกเป็น เมนูเครื่องดื่ม เล่มที่ 2 เป็น เมนูอาหาร ในเมนูอาหาร มีทั้งเมนูแบบ a la carte และ แบบคอร์ส โดยแบ่งอาหารออกเป็นประเภทต่างๆ สามารถสรุปเป็นภาพรวมได้ว่า แบ่งออกเป็น 5 กลุ่ม ได้แก่ (1) กลุ่มอาหารเรียกน้ำย่อย (hor d'Oeuvre/ starter) (2) ซุป (soups) (3) สลัด (salads) (4) อาหารจานหลัก (main dishes) และ (5) ของหวาน (desserts) กลุ่มอาหารจานหลักนี้จะรวมทั้งอาหารประเภทจานหลัก เครื่องจิ้ม (relish) แกง (curry) และเครื่องเคียง/แนม (accompaniments) เข้าไว้ด้วยกัน แต่ร้านโบ.ลานและร้าน Blue Elephant มีการจัดประเภทอาหารกลุ่มเครื่องเคียง/แนม ไว้ต่างหาก สำหรับร้านโบ.ลาน อาหารที่ถูกจัดในกลุ่มนี้ ได้แก่ ต้มเค็ม หมูสามชั้นและปลาสดมะระจีน ขณะที่ร้าน Blue Elephant อาหารที่ถูกจัดในกลุ่มนี้ ได้แก่ ข้าวผัด กุ้ง ผัดไทย ผัดถั้วหวานหอยเชลล์ ซึ่งลักษณะการจัดเครื่องเคียง / แนมเช่นนี้เป็นไปตามรูปแบบสากล มิใช่ตามแบบของไทยที่เครื่องเคียงจะเป็นอาหารที่รับประทานร่วมกับอาหารชนิดอื่นเพื่อช่วยให้อาหารในสำรับมีความสมบูรณ์ ทำให้อาหารโดยรวมมีรสชาติดีขึ้น

การแบ่งกลุ่มอาหารลักษณะนี้ยังไม่ใช่การจัดเมนูอาหารแบบไทย เนื่องจากหากมีการจัดหมวดหมู่อาหารตามแบบแผนของไทยแล้ว จะพบรูปแบบที่ละเอียดมากกว่านี้ เช่น ในหมวดของแกง อาจแบ่งเป็นกลุ่ม แกงเผ็ด แกงคั่ว แกงอ่อม แกงฉู่ฉี่ แกงป่า พะแนง แกงจืด ต้มยำ ต้มโคล้ง ต้มส้ม หรือในหมวดของอาหารกลุ่มผัดก็สามารถแบ่งเป็น ผัดเผ็ด ผัดเปรี้ยวหวาน ผัดพริกขิง ผัด ขิง ผัดพริก

ในการแบ่งกลุ่มอาหารแต่ละร้านอาจมีชื่อเรียกแตกต่างกันออกไปบ้าง ดังนี้

ร้านสระเบว เมนูอาหารแบ่งประเภทออกเป็น 5 กลุ่ม ได้แก่ (1) กรูบกรอบ (Nibblings) เช่น ขนมกรอบไข่ขาวกับเม็ดมะม่วง, รากบัวกรอบรสมะกรูด (2) จานก่อนข้าว (Starter) เช่น แกงแดงเย็น กุ้งมังกร, กะทิเย็นเห็ดดอง, ยำเนื้อ, หอยเชลล์ซอสมะขาม (3) จานหลักทานกับข้าว (Main Dish with Rice) เช่น ต้มข่านกระเทียม, ตับห่านซอสมะขาม, หมูพะโล้, เจียวหวานปลา (4) ของหวาน (Dessert) เช่น เค้กกล้วยกับไอศกรีมกะทิ, ซูเฟ้เสาวรส, ไอศกรีมใบเตยกับพิทาชิโอเค้ก และ (5) ชุดชา กาแฟ (Petit Fours to be Served with Tea or Coffee)

ร้าน Nahm อาหารถูกแบ่งเป็น 7 กลุ่ม ได้แก่ (1) อาหารว่าง Canapes เช่น สาคุใส่ปลาอ่อน , เมียงปลาภูเขา,ขนมเป็องญวน, ปูช้อนกลิ้ง, ข้าวตังกระเทียมดอง, ม้าฮ่อ (2) ยำ (Salad) เช่น ยำเห็ดป่ากึ่งย่าง, ปลาปลาอินทรี, ยำเนื้อย่างแตงกวา, ยำผัก, ยำใบบัวบกใส่กุ้งแดงหมูรวน, ยำไก่ย่างกับเปราะหอม, ยำกุ้งมังกรกับมังคุด (3) ซุป (Soups) เช่น แกงจืดเปิดอย่างมะพร้าวอ่อน, แกงจืดปลาหมึกยัดไส้, ต้มยำไก่กะทิ, ต้มยำไก่กึ่งกับเห็ดป่า, แกงจืดปู ลูกกรอกกับเห็ดขมิ้น (4) เครื่องจิ้ม (Relish) เช่น ปลาข้าวสับ, ปลากระปิ หมูหวาน ปลาทุสอย่าง ผักสด, หลนเจ้าสวดและหมูรมควัน, น้ำพริกไข่เค็มกับปลาดุกย่าง, ปลาเต้าเจี้ยว, น้ำพริกถั่วผัด, น้ำพริกมะกรูด (5) แกง (Curry) เช่น แกงกระตือไก่ต็อก , แกงไตปลาใส่กุ้ง ปลากรอบ หอยแครง, แกงกะทิปูม้า, แกงมัสมั่นเนื้อ (6) ผัด นึ่ง ย่าง (Stir-Fried, Steamed and grilled) เช่น ผัดเห็ดรวมมิตร, หอยเชลล์ผัดต้นหอม, ผักหวานแด้วกกับดอกขจรและเห็ด (7) ขนม (Dessert) เช่น กาละแมและกล้วยไข่เชื่อม, ส้มฉุน, ขนมเป็องหวานลูกพลับเชื่อม, ลอดช่องทรงเครื่อง, ข้าวเหนียวทุเรียนน้ำกะทิ

ร้านโบ.ลาน” อาหารถูกแบ่งออกเป็น 9 กลุ่ม ได้แก่ (1) กลุ่มเริ่มแรกกระเจิงรส (ซึ่งน่าจะเป็นอาหารออเดิร์ฟ) เช่น ม้าฮ่อ ยำหอย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิ (2) กลุ่มยำเล็ก ยำใหญ่สารพัด (Salads) เช่น ยำปลาซึ่มแบบโบ.ลาน, ลาบคั่วแกะฉะเชิงเทราแบบเนื้อนุ่มผักสด (3) กลุ่มเครื่องจิ้มรสเผ็ดและรสเบา (Relishes) เช่น น้ำพริกกะปิอันดามัน นมไข่ชะอม และผักพื้นบ้าน, หลนเค็มบักนัด (4) กลุ่มต้มจืด ต้มแซบ ต้มยำ (Soups) เช่น ต้มกะทิเนื้ออ่อนละลายกำแพงแสนใส่หน่อไม้ดอง (5) กลุ่มจานผัดจานร้อน (Stir-fried Plates) เช่น ผัดปลาหมึกกระรอนกับไข่เค็มไชยา, ผัดผัก ผักผัดเกษตรอินทรีย์ (6) กลุ่มแกงร้อน (Curries) เช่น แกงขี้เหล็กปลาอย่างนมยำผักกาดดอง, แกงคั่วคั่วโครงหมูแบบลาวพรวน (7) กลุ่มเครื่องเคียงของนม (Accompaniments) เช่น ต้มเค็มหมูสามชั้นและปลาสดมะระจีน, กะหล่ำปลีผัดน้ำปลาใส่กุ้งเสียบ (8) กลุ่มข้าวของไทย เช่น ข้าวใหม่โยโสธร กข ๑๐๕ และ (9) ของหวาน (Dessert)

ร้าน Blue Elephant แบ่งอาหารออกเป็น 5 กลุ่ม ได้แก่ (1) กลุ่มอาหารว่าง (Starters) เช่น ทอดมันกึ่งกับยำส้มโอ ปูช้อนกลิ้ง ห่อหมกทอด ปอเป็ญะกุหลาบใส่ไก่บ้าน แสร้งว่าปลาดุกฟู กุ้งห่มผ้า ตับห่านขอสมะขาม สะเต๊ะรวม (2) ซุป (Soups) เช่น ต้มแซบเนื้อ กุ้งน้ำจันท์ ต้มยำกึ่งลายเสือเห็ดฟาง ต้มยำไก่บ้านใส่ในมะพร้าวเผา (3) กับข้าว (Main Course) เช่น ปลากระพงนึ่งกระเทียมดอง ปลาเนื้อ เนื้อขอสมะขาม ไก่ผัดเม็ดอัลมอนต์ แกงปูใบชะพลู แกงมัสมั่นแพะ เปิดขอสมะขาม ไก่ทอดหาดใหญ่ข้าวเหนียวส้มตำ ผัดฉ่าหอยเชลล์ เนื้อโคนย่างคำหมักสมุนไพรย่างน้ำจิ้มแจ่ว ชันโตกบลูเอเลเฟน (4) อาหารเคียง (Accompaniments) เช่น ข้าวผัดกุ้ง ผัดไทย ข้าวผัดกะเพรา ผัดถั่วหวาน หอยเชลล์ ข้าวปั้นในลูกมะพร้าวอ่อน และ (5) ของหวาน (Dessert): Star of Siam เช่น ไอศกรีมมะพร้าว ชีสเค้กทุเรียน คัสตาร์ดใบเตย

## 6.2 รูปแบบการนำเสนอเมนูอาหาร

ร้านส่วนใหญ่ที่มีรูปแบบการนำเสนอแบบผสมผสานความเป็นสากลและความเป็นไทย ได้แก่ ร้านสระบัว ร้านโบ.ลาน และร้าน Blue Elephant ส่วนร้านที่มีรูปแบบการนำเสนอเมนูแบบสากล ได้แก่ ร้าน Nahm ความเป็นไทยและความเป็นสากลที่พบในรูปแบบการนำเสนอเมนูอาหาร โดยมีรายละเอียด ดังนี้

## (ก) ความเป็นสากล

ความเป็นสากลที่พบในรูปแบบการนำเสนอเมนูอาหาร ได้แก่ การใช้ภาษาอังกฤษและภาษาอื่นๆ ในการสื่อสาร, รูปเล่มขนาดตามมาตรฐานสากล, การบอกที่มาของวัตถุดิบหรือสูตรอาหาร และการสื่อสารเพื่อบอกระดับความเผ็ด โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- “การใช้ภาษาอังกฤษและภาษาอื่นๆ ในการสื่อสาร” พบลักษณะดังกล่าวในทุกเมนูของร้านอาหารไทยทั้ง 4 เมื่อมีชื่ออาหารไทยแล้วก็ต้องมีภาษาอังกฤษอธิบายว่าอาหารจานนั้นๆ มีวัตถุดิบและองค์ประกอบอะไรบ้าง และอาจมีภาษาอังกฤษที่บอกการอ่านออกเสียงของชื่ออาหารจานนั้น (หรือที่เรียกว่าภาษาคาราโอเกะ) ดังที่พบในเมนูของร้านโบ.ลาน และอาจมีภาษาของชาติอื่นๆ ที่ทางร้านคาดว่าจะเป็นลูกค้าหลัก นอกเหนือจากชาติที่ใช้ภาษาอังกฤษ เช่น ภาษาญี่ปุ่น ซึ่งพบในเมนูของร้านสระบัว ตัวอย่างการใช้ภาษาอังกฤษในเมนูอาหารร้านโบ.ลานที่มีทั้งภาษาคาราโอเกะและคำอธิบาย เช่น ซุปบักมี หรือตำขนุนอ่อนอย่างเหนือ แคบหมูเชียงรายแม่ป็นนภา (Soup bak mee krab muu chiang rai / Relish of Young jackfruit with minced pork served wirth Chiang Rai “Mea Pinn Napa” pork cracklin)

- “รูปเล่มขนาดตามมาตรฐานสากล” กล่าวคือ มีขนาดเท่ากับกระดาษขนาดเอ 4 อาจเย็บไว้เป็นเล่ม หรือเพียงแต่วางไว้บนแผ่นรองเขียน รูปแบบเมนูในลักษณะนี้พบในร้าน Nahm และ ร้าน Blue Elephant

- “การบอกที่มาของวัตถุดิบหรือสูตรอาหาร” เป็นการบอกที่มาของวัตถุดิบหรือที่มาของสูตรอาหารจานนั้นในชื่ออาหาร ลักษณะเช่นนี้พบแต่ในร้านโบ.ลาน ที่ชื่ออาหารในเมนูบอกถึงแหล่งผลิต วิธีการผลิต กระบวนการผลิตของวัตถุดิบ ที่มีลักษณะผสมผสานกันหลากหลายภาค เช่น ยำกุ้งก้ามกรามสงขลากับมะเขือยาวพื้นบ้านและไข่ไก่เกษตรอินทรีย์ แกงไก่เกษตรอินทรีย์จากพังงาใส่หยวกกล้วยอย่างใต้, แกงคั่วซี่โครงหมูแบบลาวพวน และชื่ออาหารในเมนูยังบอกที่มาของสูตรอาหารอันเป็นต้นตำรับจานนั้นซึ่งมีผสมผสานกันทั้งสูตรอาหารชาววังและสูตรอาหารชาวบ้าน เช่น ซุปบักมีหรือตำขนุนอ่อนอย่างเหนือ แคบหมูเชียงรายแม่ป็นนภา, แกงเป็ดอย่างนางลินใส่มะอึ๊กและผัก คนเครื่องหอมเจ้านิวาตสวัสติ, ต้มยำขาหมูน้ำใสแบบตลาด อ.ต.ก.

- “การสื่อสารเพื่อบอกระดับความเผ็ด” เป็นการสื่อสารเพื่อบอกระดับความเผ็ดของอาหารจานนั้นๆ ว่ามีความเผ็ดอยู่ในระดับใด เผ็ดมาก เผ็ดปานกลาง หรือเผ็ดน้อย เป็นการสื่อสารให้ลูกค้าต่างชาติได้ทราบถึงระดับความเผ็ดของอาหารจานนั้น (เพราะถ้าเป็นคนไทยก็สามารถคาดเดาได้ว่าอาหารจานนั้นๆ มีความเผ็ดอยู่ในระดับใด) ลักษณะการสื่อสารเพื่อบอกระดับความเผ็ดนี้พบเฉพาะในร้าน Blue Elephant เท่านั้น โดยมีการบอกระดับความเผ็ดอาหารด้วยสัญลักษณ์รูปช้างสีแดง โดยช้าง 1 ตัว หมายถึง MEDIUM HOT ช้าง 2 ตัว หมายถึง HOT ช้าง 3 ตัว หมายถึง VERY HOT และ ช้าง 4 ตัว หมายถึง EXTREAMLY HOT

## (ข) ความเป็นไทย

ความเป็นไทยที่พบในเมนูอาหาร ได้แก่ การออกแบบรูปเล่มและการใช้สัญลักษณ์ที่สื่อถึงศิลปะวัฒนธรรมของไทย การออกแบบรูปเล่มที่มีความเป็นไทยได้แก่ การออกแบบรูปเล่มมีลักษณะเดียวกับคัมภีร์ไบเบิล ซึ่งพบในเมนูร้านสระบัว และร้านโบ.ลาน และการใช้สัญลักษณ์ตุ๊กตาช้างไทยแทนระดับความเผ็ดของร้าน Blue Elephant

## 7. บริการ

ในองค์ประกอบด้านบริการนั้น พิจารณาจาก 2 องค์ประกอบ ได้แก่ การแต่งกายและการให้บริการ

### 7.1 การแต่งกาย

ในด้านการแต่งกายมีลักษณะการผสมผสานระหว่างความเป็นไทยและความเป็นสากล โดยมีรายละเอียด ดังนี้

#### (ก) ความเป็นสากล

ความเป็นสากลในด้านการแต่งกายนี้พบในลักษณะการแต่งกายของบริการร้าน Nahm โดยบริการทั้งชายและหญิงแต่งกายด้วยกางเกงและเสื้อยืดคอโพลีและกางเกงผ้า

#### (ข) ความเป็นไทย

ความเป็นไทยในด้านการแต่งกายนี้พบในลักษณะของการแต่งกายของบริการร้านสระบัว, ร้าน Blue Elephant และร้าน Nahm การแต่งกายซึ่งแสดงถึงความเป็นไทยนี้แสดงออกได้หลายลักษณะ ดังนี้

- “การแต่งกายด้วยชุดไทยแบบต่างๆ” ดังจะเห็นได้จากการแต่งกายของบริการหญิงร้านสระบัวจะใส่เสื้อแขนกระบอกผ้าไหมไทย หรือเสื้อคอประตั้นกับกระโปรงผ้าขึ้นไหมไทย

- “การแต่งกายด้วยชุดที่มีเค้าโครงการออกแบบมาจากชุดไทย” ดังจะเห็นได้จากการแต่งกายของบริการร้านโบ.ลานที่นุ่งกางเกงลักษณะคล้ายโจงกระเบน หรือการแต่งกายของบริการหญิงร้าน Blue Elephant ที่ใส่ชุดไทยประยุกต์คล้ายหม้อสไบเฉียง อีกข้างเป็นแขนกระบอกสั้น

- “การแต่งกายที่เลือกใช้วัสดุทำจากผ้าไหมไทยหรือผ้าแบบอื่นๆ” ที่แสดงว่าเป็นผลิตภัณฑ์จากไทย ซึ่งพบได้จากการแต่งกายของบริการร้านสระบัว ที่ใช้ผ้าขึ้นไหมไทยและการแต่งกายของบริการร้าน Blue Elephant ที่บริการหญิงนุ่งผ้าขึ้นไหม สีน้ำเงิน ส่วนบริการชายใส่ชุดไทย ผ้าไหม สีน้ำเงิน เช่นเดียวกัน

### 7.2 การให้บริการ

การให้บริการของบริการนั้นมีลักษณะผสมผสานระหว่างความเป็นสากลและความเป็นไทย โดยมีรายละเอียด ดังนี้

#### (ก) ความเป็นสากล

- “มาตรฐานการให้บริการแบบสากล” มาตรฐานเหล่านี้ ได้แก่ การแต่งกายที่สะอาด, การมีมารยาทที่เหมาะสม และความชำนาญในการเสิร์ฟอาหาร ซึ่งองค์ประกอบทั้ง 3 เป็นสิ่งที่บริการร้านอาหารไทยทั้ง 4 มี ในด้านการแต่งกาย บริการของทุกร้านแต่งกายด้วยเครื่องแต่งกายที่สะอาด หน้าตาหมดจด ผมเป็นทรงเก๋บรวบเรียบร้อย ส่วนในด้านการมีมารยาทที่เหมาะสมนั้น บริการร้านอาหารไทยทั้ง 4 มีการวางท่าที่เหมาะสมในการให้บริการแก่ลูกค้ารักษาระยะห่างที่เหมาะสมระหว่างลูกค้ากับบริการ เมื่อต้องให้บริการต่อลูกค้าจะมีการจัดทำทางในการบริการที่เหมาะสม ยืนหลังตรง ขณะให้บริการ พงความสนใจมาที่การบริการลูกค้า แต่ขณะเดียวกันก็รักษาความเป็นส่วนตัวของลูกค้าขณะรับประทานอาหาร ไม่ปรากฏมารยาทที่ไม่เหมาะสมต่อหน้าลูกค้า ในด้านความชำนาญในการเสิร์ฟอาหาร บริการร้านอาหารไทยทั้ง 4 มีความเชี่ยวชาญในเรื่องดังกล่าวเป็นอย่างดี ทั้งการเสิร์ฟอาหารในชุดต่างๆ การเปลี่ยนหรือการวางซ่อมส้อม ระหว่างรับประทานอาหารแต่ละชุด และ

การบอกชื่ออาหาร โดยขณะเสิร์ฟอาหารแต่ละจานที่ถูกคำสั่ง บริกรจะบอกชื่ออาหารที่ตนกำลังจะเสิร์ฟ หากเป็นอาหารจานออเดิร์ฟซึ่งมีอาหารหลายอย่างอยู่ในจานเดียวกัน บริกรก็จะบอกชื่ออาหารแต่ละอย่างในจาน

- “การอธิบายที่มาของสูตรและวัตถุดิบ นำเสนอและอธิบายกรรมวิธีในการนำเสนออาหาร” โดยมีรายละเอียด ดังนี้

➤ “การอธิบายที่มาของสูตรและวัตถุดิบ” ลักษณะเช่นนี้พบในร้านโบ.ลาน โดยเมื่อลูกค้ามานั่งที่โต๊ะรับประทานอาหาร ก่อนที่จะเริ่มเสิร์ฟอาหารให้แก่ลูกค้า บริกรได้บอกเล่าถึงที่มาของสูตรอาหารของร้านโบ.ลานว่ามาจากตำรับอาหาร 2 ตำรับ ได้แก่ ตำรับของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ และ ต้นตำรับสายยาวภา นอกจากนี้หากมีการซักถามที่มาของอาหาร บริกรจะอธิบายถึงกระบวนการคัดเลือกอาหารที่นำมาใช้ในเมนู หากทางร้านไม่ได้ทำเอง เช่น หากเป็นน้ำตาลสดก็จะเล่าที่มาว่ามาจากจังหวัดสมุทรสาคร โดยเจ้าของร้านจะไปดูเขาขึ้นต้นมะพร้าวจริงเพื่อไปเอาดอกมะพร้าวมาทำเป็นน้ำตาลสด หรือเหล่าดอกไม้ที่นำมาใช้นี้ก็เป็นรายชื่อไปดูกรรมวิธีการดองแล้วตัดรสที่แรงๆ ออกไปให้เหลือแต่รสที่กลมกล่อม

➤ “การอธิบายกรรมวิธีในการนำเสนออาหาร” ในลักษณะนี้บริกรจะเป็นผู้นำเสนออาหารเสมือนเป็นส่วนหนึ่งของการแสดงและอธิบายกรรมวิธีในการนำเสนออาหารและรับประทานอาหาร ลักษณะเช่นนี้พบในร้านสระบัวและร้านโบ.ลาน ในร้านสระบัว บริกรจะเป็นผู้นำเสนออาหารในแต่ละจาน เป็นส่วนหนึ่งของการแสดงกรรมวิธีในการนำเสนออาหารจานนั้นๆ และในขณะที่นำเสนออีกจะอธิบายกรรมวิธีในการนำเสนอไปด้วย เหตุที่เป็นเช่นนี้เนื่องจากการนำเสนออาหารของร้านสระบัวนั้นมีการนำเสนอแบบ Modern Cuisine ที่นำกระบวนการทางวิทยาศาสตร์เข้ามาใช้ในกรรมวิธีประกอบและนำเสนออาหารซึ่งเป็นสิ่งที่ผู้บริโภคไม่คุ้นเคย เช่น ในการนำเสนออาหารจานแกงเขียวหวานปลา บริกรจะแสดงกระบวนการประกอบอาหารขณะอาหารถูกเสิร์ฟมาที่โต๊ะ จานที่ยกมาจากจานแรกเป็นจานใส่ปลาที่ทอดขึ้นใหญ่ที่ขอบจานตกแต่งด้วยการโรยผงสีชมพู วางปืทุทที่ขอบที่ขอบจาน หลังจากนั้นบริกรจึงเทน้ำกะทิแกงตามลงไป ตามด้วยการแสดงการนำปืทุทที่อบในเนื้อขนมปัง ออกมาจากขนมปังนำมาใส่ในแกงเขียวหวาน และยังพบลักษณะเช่นนี้ในการนำเสนออาหารไทยของร้านสระบัวและร้านโบ.ลาน โดยในร้านสระบัว ในอาหารจานลาบเป็ด บริกรเสิร์ฟจานใส่ผักสลัดซึ่งเป็นแต่งซุกกิกี้ที่ถูกสไลด์เป็นเส้นบางวางขดไปมาสลับเนื้อเป็ดและใบสาระแหน่ก่อน แล้วบริกรจึงมาแสดงการทำน้ำยำโดยใช้ครกตำเครื่องส่วนผสมของน้ำยำอันประกอบด้วยกระเทียม พริก น้ำตาลโตนด และมะนาว ใส่ถ้วยแล้วราดน้ำยำ ขณะเสิร์ฟอาหารให้แขก ส่วนลักษณะที่พบในร้านโบ.ลานคือการนำเสนออาหารจานแกงนอกหม้อที่บริกรจะเสิร์ฟขามใส่มะม่วงซอย พริกชี้ฟ้าแดง ผักชี ออกไก่ฉีก เนื้อกุ้งลวกไว้ แล้วบริกรจึงนำกาที่ใส่น้ำแกงมารินให้ที่โต๊ะ ด้วยลักษณะการนำเสนออาหารเช่นนี้บริกรจึงเป็นเสมือนตัวละครที่สำคัญในการแสดงกรรมวิธีในการนำเสนออาหาร

➤ “บริกรอธิบายกรรมวิธีในการรับประทานอาหาร” ลักษณะเช่นนี้พบในร้านโบ.ลาน ซึ่งมีการเสิร์ฟเครื่องดื่มเพื่อกระตุ้นความอยากอาหารด้วยชาดองกระชายดำกับผลไม้รสเปรี้ยว ในลำดับแรกของคอร์ส ชาดองกระชายดำนี้จะถูกเสิร์ฟมาในแก้วค็อกเทล พร้อมกับน้ำใบเตย ในแก้วใบเล็ก และของว่างไว้รับประทานทานเคียง ได้แก่ มะยม ลูกหิย กระเจี๊ยบและพริกเกลือ เมื่อเสิร์ฟเสร็จ บริกรจะให้คำแนะนำแบบแผนในการบริโภคว่าควรเริ่มจากซ้ายมือไปยังขวามือ (กล่าวคือ เริ่ม

จากยอด ตามด้วยน้ำใบเตย มะยม ลูกหยี และกระเจี๊ยบ) เพื่อให้เกิดการตัดกันและผสมผสานกันของรสชาติ จะเห็นได้ว่าลักษณะการให้บริการของบริการเช่นนี้พบในลักษณะอาหารที่ทางร้านเป็นผู้มาปรับแต่งวิธีการบริโภคเสียใหม่

(ข) ความเป็นไทย

- “กิริยามารยาทที่นอบน้อมแบบไทย” ลักษณะเช่นนี้พบในร้านอาหารไทยทั้ง 4 ร้าน ที่บริการจะมีกิริยานอบน้อมขณะให้บริการ เช่น หากเมื่อเดินผ่านบริการก็จะโน้มหัวลงเล็กน้อย เมื่ออยู่ในท่าเตรียมพร้อมให้บริการมือกุมประสานไว้ด้านหน้า เมื่อต้องให้บริการใกล้ๆ บริการก็จะย่อตัวลง หรือโค้งหลัง ซึ่งเป็นลักษณะกิริยามารยาทของคนไทยที่ปฏิบัติ

- “การกล่าวทักทายลูกค้าด้วยคำว่าสวัสดีและการไหว้” ลักษณะเช่นนี้พบในร้านอาหารทั้ง 4 ร้าน เมื่อลูกค้าเข้ามาใช้บริการที่ร้าน บริการก็จะกล่าวสวัสดี และไหว้อย่างอ่อนช้อยในการต้อนรับลูกค้า

8. การตกแต่งร้านอาหาร

การตกแต่งร้านอาหารไทยทั้ง 4 ร้านนั้นพบลักษณะการผสมผสานระหว่างความเป็นสากลและความเป็นไทย ดังนี้

(ก) ความเป็นสากล

ความเป็นสากลในองค์ประกอบการตกแต่งร้านอาหาร พบใน การใช้โต๊ะเก้าอี้ในการรับประทานอาหารที่เหมาะสมตามมาตรฐานสากล, การจัดแสงเงา, การจัดพื้นที่ใช้สอย และการเปิดเพลงเพื่อสร้างบรรยากาศ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- “การใช้โต๊ะเก้าอี้ในการรับประทานอาหารที่เหมาะสมตามมาตรฐานสากล” ลักษณะเช่นนี้พบในร้านอาหารไทยทั้ง 4 ร้าน กล่าวคือ โต๊ะมีความกว้างขวางเหมาะสำหรับการรับประทานอาหารที่ต้องมีการรับประทานอาหารหลายๆ จาน มีความสูงได้ระดับที่เหมาะสมสำหรับการนั่งรับประทานอาหาร ในส่วนของเก้าอี้มีการบุเก้าอี้ให้นุ่มหรือมีเบาะรองนั่งให้ลูกค้านั่งรับประทานอาหาร

- “การจัดแสงเงาในร้านอาหาร” เป็นลักษณะที่พบในร้านอาหารไทยทั้ง 4 ร้าน เช่นเดียวกัน โดยร้านต่างๆ จะออกแบบการให้แสงในร้านให้แสงสว่างในจุดที่ต้องการโชว์ ส่วนที่ไม่ใช่จุดเด่นก็จะมีดหรือให้แสงสว่างที่เบาลง ทั้งนี้จุดที่ร้านอาหารต่างๆ มักให้แสงสว่าง ได้แก่ โต๊ะรับประทานอาหารแต่ละโต๊ะ เพื่อที่จะให้ลูกค้าแต่ละโต๊ะได้เห็นอาหารที่นำมาเสิร์ฟอย่างชัดเจนในขณะที่เดียวกันการให้แสงนั้นก็จะไม่รบกวนลูกค้าในขณะที่รับประทานอาหาร หรือการให้แสงลงในจุดที่มีการตกแต่งที่สวยงาม มีเฟอร์นิเจอร์ อุปกรณ์ต่างๆ ที่แสดงออกถึงความเป็นไทย เช่น ในการจัดแสงของร้านสระบัว แสงจะส่องไปที่จุดเด่นอย่างศาลาเรือนไทยที่หลังคาฉลุเป็นลวดลายอ่อนช้อย สระบัว สะพานที่ข้ามสระบัว นาข้าวจำลอง ผอบขนาดใหญ่ที่ถุ๊กนำมาวางประดับไว้มุมห้อง โต๊ะอาหารแต่ละโต๊ะในร้าน ฝ้าด้านบนของร้านที่ออกแบบคล้ายฝาปะกนเรือนไทย หรือในการจัดแสงของร้าน Nahm ไฟจะส่องสว่างที่โต๊ะรับประทานอาหารแต่ละโต๊ะ เสาที่อยู่กลางร้านตกแต่งเหมือนอิฐมอญที่ก่อรูปขึ้นไป คล้ายซากวัดวังโบราณในอดีต และแจกันประดับดอกกล้วยไม้

- “การจัดพื้นที่ใช้สอย” ในการออกแบบพื้นที่ใช้สอยในแต่ละร้านนั้น ระยะเวลาของ

โต๊ะอาหารแต่ละโต๊ะถูกออกแบบให้มีระยะห่างพอสมควร เพื่อให้ลูกค้าแต่ละโต๊ะมีความเป็นส่วนตัวในการรับประทานอาหาร นอกจากนี้ยังพบการแบ่งโซนในการรับรองลูกค้าออกเป็น 2 โซน โซนแรกเป็นส่วนสำหรับนั่งรอ และโซนที่สอง จึงเป็นโซนของห้องรับประทานอาหาร โดยลักษณะเช่นนี้ พบในร้าน สระบัว, ร้านโบ.ลาน และร้าน Blue Elephant

- “การเปิดเพลงเพื่อสร้างบรรยากาศ” ร้านอาหารไทยทั้ง 4 มีการเปิดเพลงคลอเบาๆ เพื่อสร้างบรรยากาศให้กับร้าน โดยลักษณะเพลงที่เปิดนั้นมีความแตกต่างกันออกไป ร้าน สระบัว เพลงที่เปิดจะเป็นเพลงบรรเลงสากล ร้าน Nahm เพลงที่เปิดจะเป็นเพลงสากลร่วมสมัย ร้าน Blue Elephant เพลงที่เปิดเป็นเพลงไทยเดิม ขณะที่ร้านโบ.ลาน เพลงที่เปิดเป็นเพลงลูกทุ่งช่วงทศวรรษ 2500 เช่น เพลงผู้ใหญ่ลีและเพลงอื่นๆ ที่มีการใช้คำทับศัพท์บอกถึงบรรยากาศในยุคสมัยนั้น

#### (ข) ความเป็นไทย

ความเป็นไทยในองค์ประกอบการตกแต่งร้านอาหารนี้พบใน การตกแต่งร้าน และเฟอร์นิเจอร์ อุปกรณ์ที่ใช้ในการตกแต่งต่างๆ โดยพบในร้านอาหารไทยทั้ง 4 ร้าน มีรายละเอียดดังนี้

- ร้าน สระบัว การตกแต่งร้านจะสร้างบรรยากาศของศาลาเรือนไทยที่อยู่กลางแจ้ง มีสระบัวตรงกลางร้านที่มีบัวดอกบัวสวยงามลอยอยู่กลางบึง (อย่างขัดแย้งกับความเป็นจริงเพราะบัวนั้นไม่สามารถเจริญเติบโตในอาคารได้ ต้องอยู่ท่ามกลางแสงแดดจ้า) มีราวจับตั้งอยู่ข้างทางเดินริมบึง บัวคล้ายสะพานข้ามบึงบัว กลางร้านยังมีนาข้าวจำลอง ศาลาไทยกลางร้านเป็นแบบโมเดิร์น เห็นโครงเสาที่ทำจากไม้ 4 มุม ขณะที่หลังคาคลุมเป็นลวดลายอ่อนช้อย ฝ้าด้านบนออกแบบให้คล้ายฝาปะกนเรือนไทย ผนังร้านทำจากไม้แผ่นใหญ่ขัดเงา ผอบขนาดใหญ่ถูกนำมาประดับมุมห้อง

- ร้าน Nahm โซนภายนอกอาคารของร้านซึ่งอยู่ติดกับสระว่ายน้ำของโรงแรม ให้บรรยากาศคล้ายการนั่งรับประทานอาหารบนชานบ้านที่ยื่นไปในน้ำ เสาที่อยู่กลางร้านถูกตกแต่งเป็นเสมือนอิฐมอญที่ถูกก่อขึ้นไป แลดูคล้ายซากของวัดวังต่างๆ ในจังหวัดสุโขทัยและอยุธยา ที่นั่งในแต่ละโซนในบางจุดจะใช้ไม้ระแนงตีกัน ของตกแต่งในร้านอาหารแสดงออกถึงความเป็นไทย อาทิ ป้ายชื่อของร้านทำจากป้ายไม้เขียนว่า “Nahm” มีการปิดทองคำเปลวเหนือชื่อ หมอนอิงทำด้วยผ้าไหมในบางโต๊ะ บนโต๊ะประดับด้วยดอกกล้วยไม้ ดอกกล้วยไม้ยังถูกประดับที่ทางเข้าร้านและตามมุมห้อง

- ร้านโบ.ลาน เป็นบ้านเดี่ยวร่วมสมัย ที่ถูกตกแต่งให้สร้างบรรยากาศแบบไทยๆ ผ่านเครื่องประดับตกแต่งต่างๆ เช่น เรือนไทยจำลองหลังเล็ก หมอนผ้าไหมไทย เพดานที่ประดับด้วยกระดิ่งอุปกรณ์ในครัวเรือนไทย ผนังร้านเป็นพื้นไม้ ฝ้าผนังของร้านประดับด้วยผลงานศิลปะซึ่งมีทั้งถ้วย ชามในครัวไทย ภาพแกะสลัก และภาพวาดชีวิตชาวบ้านอย่างเรียบง่ายของไทย อย่างภาพบ้านเก่าๆ แออัดในเมือง ทางเดินจากห้องรับประทานอาหารเป็นแผ่นปูนโรยกรวดประดับโองทั้งสองข้างทางเดิน ประตูห้องน้ำ กลอนประตูเป็นไม้สำหรับขัดแบบเรือนไทย

- ร้าน Blue Elephant ตั้งอยู่ในอาคารเก่า บนถนนสารสิน ลักษณะสถาปัตยกรรมเป็นแบบโคโลเนียลในช่วงทศวรรษที่ 2470 เครื่องตกแต่งที่แสดงออกถึงความเป็นไทย อาทิ ตู้โชว์ไม้เครื่องปั้นดินเผาแบบไทย โต๊ะเก้าอี้เป็นชุดหวายเบาะผ้าขาว เพนทร์รูปช้างสีฟ้าซึ่งเป็นตราของร้าน ผนังห้องประดับด้วยภาพวาดใบและดอกบัว บนโต๊ะอาหารประดับด้วยเชิงเทียนทองเหลือง รูปร่างลักษณะคล้ายดอกบัว และ แจกันทองเหลืองใส่ดอกกล้วยไม้ ดอกกล้วยไม้จะถูกประดับใส่ใจกัน ตั้งไว้ตามมุมห้อง ผนังห้องประดับด้วยไม้แกะสลักปิดทองที่มีพวงมาลัยคล้องอยู่

## 9. ราคา

ร้านอาหารไทยทั้ง 4 การตั้งราคานั้นเป็นไปตามแบบสากล ซึ่งเป็นราคาที่โดยเฉลี่ยแล้วมีราคาแพงกว่าร้านอาหารไทยทั่วไป กล่าวคือ ถ้าเป็นเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ ราคาจะอยู่ที่ 80 บาทขึ้นไป ถ้าเป็นเครื่องดื่มมีแอลกอฮอล์ราคาจะอยู่ที่ 240 บาท ขึ้นไป อาหารแบบ à la carte จะอยู่ที่จานละ 250 บาทขึ้นไป ส่วนอาหารแบบคอร์ส จะอยู่ที่ 1,680 บาท ขึ้นไป

## 10. การสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของทางร้านอาหาร

ในการสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของทางร้านอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งการสื่อสารผ่านทางเว็บไซต์ของทางร้าน ประเด็นในการสื่อสารของร้านอาหารไทยทั้ง 4 นั้นมีลักษณะผสมผสานกันระหว่างความเป็นสากล และความเป็นไทย ดังนี้

### (ก) ความเป็นสากล

ความเป็นสากลพบในการสื่อสารประเด็นดังต่อไปนี้ การให้ความสำคัญกับความสำเร็จของเชฟ, การอ้างอิงความสำเร็จในระดับสากล, แนวทางการทำอาหารไทยแนวสมัยใหม่, การใช้วัสดุที่มีคุณภาพจากทั่วโลก, การให้ความสำคัญกับกระบวนการผลิตอาหารปลอดภัย และการมีปรัชญาในการทำอาหาร โดยมีรายละเอียด ในแต่ละประเด็น ดังนี้

- “การให้ความสำคัญกับความสำเร็จของเชฟ” ลักษณะเช่นนี้พบได้ในร้านอาหารไทยทั้ง 4 โดยทุกร้านจะต้องสื่อสารให้ลูกค้าทราบว่าเชฟผู้เป็นเจ้าของ ผู้ริเริ่มในการเปิดอาหารร้านนี้เป็นใคร และที่ผ่านมามีประวัติที่แสดงถึงการยอมรับความสามารถทางการครัวในระดับสากลอย่างไรบ้าง โดยมีรายละเอียดดังนี้

ร้านสระบัวบอกที่มาของแนวทางอาหารว่ามาจากความคิดริเริ่มของ Henrick Yde Anderson เจ้าของภัตตาคารอาหารไทย Kinn Kinn ภัตตาคารในโคเปนเฮเกน ประเทศเดนมาร์ก

ส่วนร้าน Nahm ให้ความสำคัญกับความสำเร็จและความสามารถของเชฟผ่านการเล่าประวัติของ David Thompson ที่นอกจากเป็นเชฟแล้ว ยังเป็นนักประพันธ์ นักสื่อสาร และรู้จักโดยทั่วไปในฐานะผู้เชี่ยวชาญอาหารไทย นอกจากนี้ยังสื่อสารถึงความสำเร็จของเชฟก่อนที่จะเปิดร้าน Nahm ได้เปิดร้าน Darley Street Thai ในออสเตรเลีย ที่ได้รับการโหวตว่าเป็นภัตตาคารไทยที่ดีที่สุด ในออสเตรเลีย ตามมาด้วยการเปิดภัตตาคาร Sailors' Thai ในซิดนีย์ และ Nahm ในลอนดอน ซึ่งทำให้เขาได้รับรางวัลมิชลินสตาร์

ร้านโบ.ลานก็มีการสื่อสารที่ให้ความสำคัญกับความสำเร็จและความสามารถของเชฟเช่นเดียวกัน โดยให้ความสำคัญกับเชฟดวงพร เจ้าของร้าน ด้วยการเล่าถึงประวัติการศึกษา

Le Cordon Bleu และการศึกษา Master on Gastronomy จาก Adelaide University และประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหาร โดยเป็นหนึ่งในทีมเชฟที่ได้รับรางวัลมิชลินสตาร์ จากร้าน Nahm ของเดวิด ทอมป์สัน ในลอนดอน และยังเป็นผู้ดำเนินรายการ “กินอยู่คือ” ทางช่องไทยพีบีเอส

ส่วนในร้าน Blue Elephant ได้สื่อสารถึงความสำเร็จของเชฟนุรอร ที่รู้จักในระดับสากลจากการออกสื่อต่างประเทศ เช่น การจัดรายการ The Best of Thai Cuisine ทางช่อง TGN และในฐานะผู้บุกเบิกครัวไทยสู่ครัวโลกตั้งแต่ปี พ.ศ.2523 และยังเรียนรู้ประสบการณ์ในการทำอาหารจากประเทศต่างๆ และได้รับรางวัลจาก HAPA (Hospitality Asia Platinum Award ,2008) ในฐานะเชฟที่มีความคิดสร้างสรรค์ที่สุดในเอเชีย

- “การอ้างอิงความสำเร็จในระดับสากลของร้าน” การสื่อสารในประเด็นนี้พบในร้าน สระบัวและร้าน Nahm โดยร้านสระบัวสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของทางร้านว่าร้านได้รับรางวัลมิชลินสตาร์ และเป็นภัตตาคารที่ติดอันดับการโหวตว่าเป็นภัตตาคารที่ดีที่สุดใน 50 อันดับในเอเชีย ขณะที่ร้าน Nahm เล่าถึงความสำเร็จของร้าน Nahm ในลอนดอนที่ได้รับรางวัลว่าเป็นภัตตาคารที่ดีที่สุดใน 50 อันดับของโลกและเอเชีย จาก UK’s industry publication

- “แนวทางการทำอาหารไทยแบบใหม่” การสื่อสารในประเด็นนี้ พบในการสื่อสาร ของร้านสระบัวและร้าน Blue Elephant โดยร้านสระบัวบอกถึงแนวทางการทำอาหารไทยของร้าน ว่าเป็นแนวทางการทำอาหารไทยแนวสมัยใหม่ที่ได้รับแรงบันดาลใจมาจากอาหารไทย (Thai-inspired cuisine with a modern twist) ซึ่งเป็นการตีความการทำอาหารไทยเสียใหม่ ด้วยการ นำเสนอที่สวยงาม ด้วยรสชาติอาหารที่ดั้งเดิม และในการตีความเพื่อนำเสนอใหม่นี้เชฟได้ทำลาย ขอบเขตในเรื่องของรูปร่าง (form) ผิวสัมผัส (texture) และอุณหภูมิ (temperature) ขณะที่ร้าน Blue Elephant สื่อสารถึงแนวทางในการทำอาหารของร้านว่าเป็นการผสมผสานกันระหว่างความ เป็นอาหารไทยโบราณ (Thai cooking of the Past) อาหารไทยร่วมสมัย (Thai Cuisine Today) และอาหารไทยประยุกต์ (Thai Kitchen tomorrow)

- “การใช้วัสดุที่มีคุณภาพจากทั่วโลก” ประเด็นในการสื่อสารลักษณะนี้พบในร้าน Nahm เท่านั้นด้วยการสื่อสารถึงที่มาของวัตถุดิบที่ใช้ในร้านว่าเลือกใช้วัสดุที่ดีที่สุดใหม่ที่สุดในโลก

- “การให้ความสำคัญกับกระบวนการผลิตอาหารปลอดภัยและมี ความ รับผิดชอบแต่ชุมชน” ประเด็นในการสื่อสารประเด็นนี้พบเฉพาะในร้านโบ.ลานเท่านั้น โดยทางร้านจะ สื่อสารทั้งทางเว็บไซต์ของร้าน และการสัมภาษณ์ของเชฟเจ้าของร้านถึงแนวทางการให้ความสำคัญ กับกระบวนการผลิตอาหารปลอดภัยและมี ความรับผิดชอบแต่ชุมชน และ สื่อสารให้ทราบถึง กิจกรรมของร้านในการจัดงาน Eat Responsibly Day ซึ่งทางร้านจะเป็นศูนย์กลางในการพา เกษตรกรผู้ปลูกผักผลไม้อร์แกนิกมาพบกับผู้บริโภค

- “การมีปรัชญาในการทำอาหาร” การสื่อสารในประเด็นนี้พบเฉพาะในร้าน Nahm เท่านั้นโดยเล่าถึงปรัชญาในการทำอาหาร ว่า David Thompson เห็นคุณค่าการประกอบ อาหารของไทยที่มีรสชาติที่เข้มข้น ใช้วัสดุที่ดีที่สุดใหม่ งานอาหารที่หลากหลายรสชาติอร่อยทั้งเนื้อ ผัก และอาหารทะเล

#### (ข) ความเป็นไทย

ความเป็นไทยที่พบในการสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของร้านอาหาร พบในการสื่อสารประเด็น ดังต่อไปนี้ ที่มาของสูตรอาหารจากชนชั้นสูง, ที่มาของสูตรอาหารจากชนชั้น ภูมิภาคที่หลากหลาย และการใช้วัตถุดิบของไทย โดยมีรายละเอียด ในแต่ละประเด็น ดังนี้

- “ที่มาของสูตรอาหารจากชนชั้นสูง” ประเด็นในการสื่อสารลักษณะนี้พบในร้าน Nahm ร้าน Blue Elephant และร้านโบ.ลาน โดยในร้าน Nahm สื่อสารถึงที่มาของสูตรอาหารของ ร้านว่านำตำราสูตรอาหารชนชั้นสูงโบราณมาใช้ในการปรุงอาหาร ไม่ว่าจะป็นตำราหม่อมส้มจิ้น หรือ ตำราของท่านผู้หญิงเป็ลี่ยน ภาสกรวงศ์ และตำรับอาหารของชาววังนี้เองที่เป็นแรงบันดาลใจในการ ทำอาหารไทยของเชฟ David Thompson โดยได้ระบุว่าตำรับอาหารของชนชั้นสูงหรืออาหารชาววัง ที่ถือกันว่าเป็นอาหารที่ดีที่สุดในร้านโบ.ลานอ้างอิงตำราเก่าแก่ของชนชั้นสูง ส่วนในร้าน Blue Elephant มีการระบุอาหารของร้านนั้นเป็นแบบ Royal Thai Cuisine

- “การใช้วัตถุดิบของไทย” การสื่อสารในประเด็นนี้นั้นพบในร้าน Nahm และร้าน โบ.ลาน โดยในร้าน Nahm กล่าวถึงที่มาของวัตถุดิบที่ใช้ในร้านว่าเป็นวัตถุดิบที่หายาก ถูกนำมาจากภาคต่างๆ ของไทย ขณะที่ร้านโบ.ลานที่เล่าถึงที่มาของจานอาหารอัน หลากหลาย จากบทสนทนากับผู้ผลิตอาหาร การแสวงหาแหล่งวัตถุดิบที่ดีที่สุดจาก ภูมิภาคต่างๆ ซึ่งสอดคล้องกับกิจกรรมการจัดงาน Eat Responsibly Day หรือตลาด นวัตกรรมอินทรีย์ของทางร้านที่พาเกษตรกรผู้ปลูกผักผลไม้อร์แกนิกมาพบผู้บริโภค

- “ความเชี่ยวชาญในอาหารไทย” การสื่อสารในประเด็นนี้ พบในร้าน Nahm และ ร้าน Blue Elephant โดยในร้าน Nahm ได้เล่าถึงความเชี่ยวชาญ ความสนใจในอาหาร ไทยของเชฟเดวิดที่ได้สะสมตำราอาหารไทยทั้งเก่าและใหม่จำนวนมาก รวมถึงมีความรู้ ในประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมไทย ขณะที่ร้าน Blue Elephant ได้เล่าถึงความ เชี่ยวชาญในอาหารไทยของเชฟนุรอมมีพื้นเพครอบครัวเป็นผู้ชำนาญอาหารไทยโบราณ พื้นบ้านชายที่จังหวัดฉะเชิงเทรา

- “ที่มาของสูตรอาหารจากชนชั้น ภูมิภาคที่หลากหลาย” การสื่อสารในประเด็นนี้ พบเฉพาะในร้านโบ.ลาน โดยเว็บไซต์ของร้านระบุว่าแรงบันดาลใจในการผลิตอาหารของ เชฟนั้นมีที่มาจากอันหลากหลายทั้งจากการเดินทาง จากตำราอาหารเก่าแก่ และบทสนทนา กับชาวนา เกษตรกร ชาวประมง และผู้ผลิตอาหาร

จากการจัดกลุ่มข้างต้นจะเห็นได้ว่าเมื่อพิจารณาองค์ประกอบในการสื่อสารความเป็นอาหาร ไทยในร้านอาหารไทยชั้นนำ ในภาพรวมของทุกร้าน ทุกองค์ประกอบมีลักษณะผสมผสานระหว่าง ความเป็นสากลและความเป็นไทย อย่างไรก็ตามเมื่อพิจารณาถึงองค์ประกอบย่อยในองค์ประกอบต่างๆ จะพบว่ามีย่อยองค์ประกอบย่อยบางองค์ประกอบที่ทุกร้านคงความเป็นไทยไว้ ขณะที่มีย่อยองค์ประกอบย่อย บางองค์ประกอบที่ทุกร้านมีความเป็นสากลสามารถสรุปได้ ดังนี้

ตารางที่ 4.6 องค์ประกอบที่มีความเป็นไทยทุกร้าน

องค์ประกอบที่มี “ความเป็นไทย” ทุกร้าน	การใช้วัตถุดิบประเภทข้าว
	การใช้วัตถุดิบประเภทเครื่องเทศ สมุนไพร และผลไม้
	การใช้วัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงรสวัตถุดิบอื่นๆ
	กรรมวิธีประกอบอาหารด้วยการตำ, การยำ และการซอย หั่นเด็ด เครื่องเทศ สมุนไพร เป็นชิ้นเล็ก
	การตกแต่งอาหารจานออเดิร์ฟและจานหลักด้วยการโรยหน้าด้วย เครื่องเทศ สมุนไพรชนิดต่างๆ
	แบบแผนในการบริการจัดการอาหารแบบสำหรับ
	กิจกรรมรยาทในการให้บริการที่อบอุ่นแบบไทยของบริกร
	การตกแต่งร้าน และเฟอร์นิเจอร์ อุปกรณ์ที่ใช้ในการตกแต่งต่างๆ แบบ ไทย

จากตารางข้างต้น องค์ประกอบ “ความเป็นไทย” ซึ่งพบในทุกร้าน ได้แก่

## (1) การใช้วัตถุดิบประเภท “ข้าว”

ข้าวเป็นวัตถุดิบสำคัญที่พบในร้านอาหารทุกร้าน ในอาหารจานหลัก ในรูปแบบของการรับประทานแบบสำรับ ซึ่งจะรับประทานข้าวกับกับข้าว 3- 4 ข้าวที่ร้านอาหารไทยทั้ง 4 ใช้นั้นล้วนแต่เป็นข้าวหอมมะลิทั้งสิ้น นอกจากพบในอาหารจานหลักแล้วยังพบในอาหารจานของหวาน ในข้าวเหนียวมูลซึ่งรับประทานคู่กับมะม่วงสุก อย่างไรก็ตามแม้ข้าวจะเป็นองค์ประกอบที่สำคัญในมื้ออาหารแบบสำรับแต่มีเพียงร้านโบ.ลานและร้าน Blue Elephant เท่านั้นที่มีการบรรจุข้าวไว้ในเมนู โดยในร้านโบ.ลานนั้นพบว่าประเภทของอาหารหมวดหนึ่งในเมนู คือ ข้าวของไทย โดยชื่อข้าวแต่ละประเภทนั้นบอกที่มาของสายพันธุ์ข้าว แหล่งผลิต วิธีการผลิต และประเภทของข้าว เช่น ข้าวใหม่โยธธร กข ๑๐๕, ข้ากล้องงกร้อยห้าสิบสายพันธุ์เกษตรอินทรีย์ ขณะที่ในร้าน Blue Elephant นั้น ข้าวถูกจัดอยู่ในอาหารจานเคียง (accompaniments) และถูกนำเสนอในรูปแบบของข้าวนึ่งในลูกมะพร้าวอ่อน มีงาดำโรยหน้าซึ่งแตกต่างจากรูปแบบของการรับประทานข้าวของร้านอาหารไทยอื่นๆ และการรับประทานข้าวในสังคมไทย โดยทั่วไป

## (2) การใช้วัตถุดิบประเภทเครื่องเทศ สมุนไพร และผลไม้

วัตถุดิบประเภทเครื่องเทศ สมุนไพรและผลไม้ วัตถุดิบประเภท เครื่องเทศ สมุนไพร ที่ใช้ในการประกอบอาหารของร้านอาหารไทยทั้ง 4 ร้าน ได้แก่ หัวหอมแดง กระเทียม พริกประเภทต่างๆ พริกแห้ง ใบสะระแหน่ ผักชี ลูกผักชี ใบมะกรูด ใบกะเพรา ตะไคร้ ผักชีฝรั่ง ใบโหระพา ขิง ข่า ใบชะพลู ขมิ้นขาว ยี่หระ ออบเชย ลูกกระวาน ใบกระวาน มะอึก มะนาว ถั่วลิสง ส่วนผลไม้ ได้แก่ มะพร้าว มะม่วงดิบ ขนุน ชมพู มะเหมี่ยว มะม่วงดิบ ส้มโอ นอกจากนี้ร้านโบ.ลานยังมีการนำสมุนไพรพื้นบ้าน และดอกไม้มาเป็นเครื่องเคียงในการรับประทานอาหารอีกด้วย

## (3) การใช้วัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงละวัตถุดิบอื่นๆ

วัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงที่พบในร้านอาหารไทยทั้ง 4 ร้าน ได้แก่ กะปิ น้ำปลา น้ำตาล โตนด พริกไทย มะขามเปียก น้ำปลา หอมแดง เครื่องเทศ ส่วนวัตถุดิบอื่นๆ เช่น กะทิ กระเทียมดอง

(4) กรรมวิธีประกอบอาหารด้วยการตำ, การยำ และการซอย หั่นเด็ดเครื่องเทศ สมุนไพร เป็นชิ้นเล็ก

ลักษณะกรรมวิธีในการประกอบอาหารแบบไทยนี้เป็นกรรมวิธีที่พบในร้านอาหารไทยทั้ง 4 ร้าน ได้แก่ การตำ การยำ และการซอย หั่น เด็ดเครื่องเทศ สมุนไพรเป็นชิ้นเล็ก ทั้งนี้ลักษณะที่น่าสนใจประการหนึ่งคือ กรรมวิธีการประกอบอาหารอย่างการตำนั้น ทางร้านระบุว่าได้เลือกให้มาเป็นการแสดงระหว่างมื้ออาหาร

(5) การตกแต่งด้วยการโรยหน้าด้วยเครื่องเทศ สมุนไพรชนิดต่างๆ ในอาหารจานออเดิร์ฟและจานหลัก

การโรยหน้าด้วยเครื่องเทศ สมุนไพรชนิดต่างๆ ของไทยนี้พบในอาหารจานออเดิร์ฟและอาหารจานหลัก ลักษณะที่พบ ได้แก่ การใช้หอมแดงซอย การเด็ดใบผักชี ใบสะระแหน่ โรยหน้า การกรีดพริกชี้ฟ้าแดงเป็นเส้น ใบมะกรูดซอยเส้นบางๆ หัวหอมเจียวโรยหน้า และพริกแห้งทอดเป็นเม็ดที่ใช้โรยหน้ายำ พริกชี้ฟ้าแดงกรีดเป็นเส้นยาว

## (6) แบบแผนในการบริโภคการจัดอาหารแบบสำรับ

แบบแผนการบริโภคแบบสำรับ เป็นแบบแผนการบริโภคที่ทุกร้านใช้ในส่วนของการรับประทานอาหารจานหลักโดยแทรกอยู่ในชุดอาหารแบบคอร์ส เมื่อเข้าสู่ชุดอาหารหลัก จะเสิร์ฟข้าว

เพื่อรับประทานกับชุดอาหารจานหลักอันประกอบด้วยกับข้าว 3-4 จาน ซึ่งมีลักษณะผสมผสานระหว่างประเภทของอาหารอย่างแกงน้ำ แกงกะทิ น้ำพริก ผัด และยำ รสชาติอาหารทั้งจัด เผ็ด เปรี้ยว หวาน และวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ ทั้งไก่ หมู เนื้อ ปลา

(7) กิริยามารยาทในการให้บริการที่นอบน้อมแบบไทยของบริกร

กิริยามารยาทในการให้บริการแบบไทยนี้ ได้แก่ กิริยามารยาทที่นอบน้อม และการกล่าวทักทายลูกค้าด้วยคำว่าสวัสดิ์และการไหว้ กิริยามารยาทที่นอบน้อมที่พบในร้านอาหาร เช่น เมื่อลูกค้าเดินผ่านบริกรก็จะโน้มหัวลงเล็กน้อย เมื่ออยู่ในท่าเตรียมพร้อมให้บริการ บริกรจะอยู่ในท่ามือกุมประสานไว้ด้านหน้า เมื่อต้องให้บริการใกล้ๆ บริกรก็จะย่อตัวลง หรือโค้งหลัง ซึ่งเป็นลักษณะกิริยามารยาทของคนไทยที่ปฏิบัติ

(8) การตกแต่งร้าน และเฟอร์นิเจอร์ อุปกรณ์ที่ใช้ในการตกแต่งต่างๆ แบบไทย

ความเป็นไทยในองค์ประกอบการตกแต่งร้านอาหารนี้พบใน การตกแต่งร้าน และเฟอร์นิเจอร์ อุปกรณ์ที่ใช้ในการตกแต่งต่างๆ ลักษณะที่พบ ได้แก่ การใช้อุปกรณ์ในการตกแต่งที่มีสัญลักษณ์ที่สื่อถึงความเป็นไทย เช่น ดอกบัว ดอกกล้วยไม้ ช้าง เรือไทยและองค์ประกอบต่างๆ ของเรือไทย เครื่องปั้นดินเผาแบบไทย ผ้าไหมไทย นาข้าว การใช้ถ้วยชาม เช่น การตกแต่งของร้านสระบัว ที่สร้างบรรยากาศของศาลาเรือนไทยที่อยู่กลางแจ้ง มีสระบัวตรงกลางร้านที่มีใบบัวดอกบัวสวยงามลอยอยู่กลางบึง (อย่างขัดแย้งกับความเป็นจริง) มีราวจับตั้งอยู่ข้างทางเดินริมบึงบัวคล้ายสะพานข้ามบึงบัว กลางร้านยังมีนาข้าวจำลอง ศาลาไทยกลางร้านเป็นแบบโมเดิร์น เห็นโครงสร้างที่ทำจากไม้ 4 มุม ขณะที่หลังคาคลุมเป็นลวดลายอ่อนช้อย ฝ้าด้านบนออกแบบให้คล้ายฝาปะกนเรือนไทย ผนังร้านทำจากไม้แผ่นใหญ่ขัดเงา ผอบขนาดใหญ่ถูกนำมาประดับมุมห้อง หรือ การตกแต่งของ ร้าน Blue Elephant ตั้งอยู่ในอาคารเก่า บนถนนสาทร ลักษณะสถาปัตยกรรมเป็นแบบโคโลเนียลในช่วงทศวรรษที่ 2470 เครื่องตกแต่งที่แสดงออกถึงความเป็นไทย อาทิ ตู้โชว์ไม้เครื่องปั้นดินเผาแบบไทย โต๊ะเก้าอี้เป็นชุดหวายเบาผ้าขาว เพนทร์รูปช้างสีฟ้าซึ่งเป็นตราของร้าน ผนังห้องประดับด้วยภาพวาดใบและดอกบัว บนโต๊ะอาหารประดับด้วยเชิงเทียนทองเหลือง รูปร่าง ลักษณะคล้ายดอกบัว และแจกันทองเหลืองใส่ดอกกล้วยไม้ ดอกกล้วยไม้จะถูกประดับใส่แจกัน ตั้งไว้ตามมุมห้อง ผนังห้องประดับด้วยไม้แกะสลักปิดทองที่มีพวงมาลัยคล้องอยู่

ตารางที่ 4.7 องค์ประกอบที่มีความเป็นสากลทุกร้าน

องค์ประกอบที่มี “ความเป็นโลก/สากล” ทุกร้าน	การตกแต่งอาหารจานออเดิร์ฟและของหวานด้วยการนำเสนออาหารอย่างน้อยชิ้น
	การจัดวางอุปกรณ์การบริโภค
	ลักษณะอุปกรณ์การบริโภคที่ใช้วัสดุชั้นดีและได้รับการออกแบบมาเป็นอย่างดี
	แบบแผนการบริโภคการจัดอาหารในแบบคอร์ส
	การตกแต่งอาหารจานออเดิร์ฟและของหวานด้วยการนำเสนออาหารอย่างน้อยชิ้น
	มารยาทในการบริโภคอาหาร

องค์ประกอบที่มี “ความเป็นโลก/สากล” ทุกร้าน	การตกแต่งอาหารจานออเดิร์ฟและของหวานด้วยการนำเสนออาหารอย่าง น้อยชิ้น
	การจัดแบ่งประเภทอาหารในเมนู
	การใช้ภาษาอังกฤษและภาษาอื่นๆ ในการสื่อสารในเมนู
	ราคา
	มาตรฐานการให้บริการแบบสากลของบริการ
	การตกแต่งร้านอาหารด้วยการใช้โต๊ะเก้าอี้ในการรับประทานที่เหมาะสม ตามมาตรฐานสากล, การจัดแสงเงา, การจัดพื้นที่ใช้สอย และการเปิด เพลงเพื่อสร้างบรรยากาศ
	การสื่อสารที่ให้ความสำคัญกับความสำคัญของเซฟ

จากตารางข้างต้น องค์ประกอบที่มี “ความเป็นสากล” ซึ่งพบในทุกร้าน ได้แก่

(1) การตกแต่งอาหารด้วยการนำเสนออาหารอย่างน้อยชิ้นพบในอาหารจานออเดิร์ฟและของ  
หวาน

การนำเสนออาหารอย่างน้อยชิ้นที่พบในอาหารจานออเดิร์ฟและของหวานนั้นเป็นในลักษณะ  
ของการนำเสนออาหารแต่ละอย่างมาอย่างละชิ้น สองชิ้น ถ้าหากอาหารจานออเดิร์ฟเป็นอาหาร  
จำพวกยาก็นำเสนอมาแบบใส่ในช้อนอย่างละคำ อาหารประมาณ 3-5 อย่างนี้จะจัดใส่ในจานใหญ่  
หรือเชิงไม้รวมกัน อาหารส่วนใหญ่เป็นลักษณะใช้มือหยิบได้โดยตรง หรือใช้ไม้จิ้มจิ้มรับประทานได้  
และอาจมีอาหารที่ต้องใช้ช้อนตักรับประทาน อย่างสาकुกะทิตรวมอยู่ด้วย หรืออาจจะมีอาหาร  
บางอย่างที่มีจานเล็กแยกออกไป ลักษณะของอาหารอาจเป็นแบบอาหารไทยทั้งหมด หรือเป็นแบบ  
ผสมผสานกันระหว่างอาหารไทยกับอาหารสากล เช่น การนำเสนอของหวานร้าน Blue Elephant ใน  
ชุด Star of Siam ที่ประกอบด้วย ไอศกรีมมะพร้าวอ่อน ข้าวเหนียวมะม่วง ขนมหม้อแกง ทูเรียนชีส  
เค้ก และคัสตาร์ดใบเตย

(2) การจัดวางอุปกรณ์การบริโภค

ร้านอาหารไทยทั้ง 4 ร้านมีการจัดวางอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารแบบสากล ซึ่งมีทั้ง  
แบบธรรมดา และแบบคอร์ส ร้านส่วนใหญ่ ได้แก่ ร้านสระบัว ร้าน Nahm และร้าน Blue Elephant  
นั้น รูปแบบในการจัดโต๊ะเป็นแบบธรรมดานั้น โดยลักษณะของการจัดวางนั้น ก่อนที่อาหารจะถูก  
เสิร์ฟ อุปกรณ์ในการรับประทานอาหารที่วางบนโต๊ะประกอบด้วย ผ้าเช็ดปาก ช้อน ส้อม แก้วน้ำดื่ม  
และบางร้านอาจมีแก้วไวน์ และที่รองจาน ลักษณะของการจัดวาง ที่รองจานจะอยู่ด้านหน้าผู้  
รับประทาน ผ้าเช็ดปากจะถูกวางอยู่บนที่รองจาน มีเพียงร้าน Nahm เท่านั้นที่ผ้าเช็ดปากถูกพับเป็น  
สามเหลี่ยมวางไว้ด้านซ้ายมือสุดของผู้รับประทาน ช้อนจะวางอยู่ด้านขวามือ ส้อมวางด้านซ้ายมือ  
ช้อนและส้อมขนาดเล็ก (สำหรับอาหารออเดิร์ฟ) จะถูกวางไว้ด้านนอก ขณะที่ส้อมและช้อนขนาดใหญ่  
(สำหรับอาหารจานหลัก) ถูกวางไว้ด้านใน แก้วน้ำดื่มและแก้วไวน์จะถูกวางไว้ด้านขวาเหนือปลาย  
ช้อน การจัดวางอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารของร้านสระบัวมีรูปแบบที่ต่างออกไป ตรงช้อนและส้อม  
เพียงอย่างละ 1 ด้ามจะถูกวางไว้ด้านขวามือของผู้รับประทาน ทั้งนี้การจัดและลักษณะของแก้วน้ำดื่ม  
ร้านสระบัวและร้าน Blue Elephant จะใช้แก้วน้ำดื่มแบบมีก้านจับ และมีการจัดแก้วไวน์ไว้ในลำดับ  
ถัดไป ขณะที่ร้าน Nahm จะใช้แก้วทรงกระบอกเป็นน้ำดื่มวางไว้บนจานรองแก้ว

ส่วนการจัดโต๊ะอาหารเป็นแบบคอร์ส จะพบในร้านโบลานเท่านั้น อุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหารประกอบด้วยที่รองจาน ผ้าเช็ดปาก ซ้อน ส้อม แก้วน้ำดื่ม และแก้วไวน์ ลักษณะของการจัดวาง ที่รองจานจะอยู่ด้านหน้าผู้รับประทาน ผ้าเช็ดปากจะถูกวางอยู่บนที่รองจาน โดยถูกม้วนแล้วพันด้วยริบบิ้นสีใบตองประดับด้วยปลาตะเพียนขนาดเล็ก ซ้อมและส้อมขนาดเล็ก (สำหรับชุดของหวาน) ถูกวางไว้ด้านบนเหนือที่รองจาน ส้อมขนาดใหญ่ถูกวางไว้ด้านซ้ายมือ แก้วน้ำวางไว้เหนือปลายส้อม ประกอบด้วยแก้วน้ำดื่มทรงกระบอกสั้นพร้อมที่รองแก้วและเยื้องขึ้นไปด้านบนเข้ามาด้านในเป็นแก้วไวน์ ทั้งนี้ในการจัดโต๊ะทั้ง 2 แบบนั้น เมื่อถึงชุดอาหารในแต่ละชุดได้แก่ ชุดอาหารจานหลัก และชุดของหวาน บริกรจะนำจานที่เหมาะสมในการรับประทานอาหารในแต่ละชุดมาวาง

### (3) ลักษณะอุปกรณ์การบริโภคที่ใช้วัสดุชั้นดีและได้รับการออกแบบมาเป็นอย่างดี

ลักษณะของอุปกรณ์ในการบริโภคอันประกอบด้วยจาน ชาม ซ้อน ส้อม แก้วต่างๆ ที่ทำจากวัสดุชั้นดี และเป็นวัสดุที่ได้รับการออกแบบมาเป็นอย่างดีพบในอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริโภคของร้านอาหารไทยทั้ง 4 ร้าน หากเป็นจาน ชาม จะทำมาจากกระเบื้องอย่างดี ซ้อม ส้อมทำมาจากวัสดุสแตนเลสที่มีน้ำหนัก หรือในกรณีของร้าน Blue Elephant ซ้อนและส้อม ทำมาจากทองเหลืองและอุปกรณ์ทั้งหมดยังแสดงให้เห็นถึงการออกแบบมาโดยเฉพาะเจาะจง และการคัดเลือกมาเป็นอย่างดี เพื่อนำเสนออาหาร ดังนั้นลวดลาย สีล้น รูปทรงจึงไม่สามารถพบเห็นได้ตามร้านทั่วไป

### (4) แบบแผนการบริโภคการจัดอาหารในแบบคอร์สและมารยาทในการรับประทานอาหาร

แบบแผนการบริโภคโดยมีรูปแบบการจัดอาหารแบบคอร์สและมารยาทในการรับประทานอาหารแบบสากลเป็นลักษณะที่พบในร้านอาหารไทยทั้ง 4 ร้าน ลักษณะของการจัดอาหารในแบบคอร์ส ที่เรียงลำดับอาหารตามธรรมเนียมสากล คือ เริ่มต้นด้วยอาหารเรียกน้ำย่อย (appetizers) หรืออาหารจานของว่าง (starters/ canapes) ตามด้วยอาหารจานหลัก (main dishes) และของหวาน (desserts) และอาจปิดท้ายด้วยชุดชากาแฟตามธรรมเนียมตะวันตกในบางร้าน นอกจากนี้ภายในอาหารในคอร์สนั้นๆ ยังมีลักษณะของการผสมผสานการใช้เนื้อสัตว์ที่แตกต่างกันออกไประหว่างอาหารทะเล เนื้อวัว เนื้อหมู และสัตว์ปีกประเภทต่างๆ ซึ่งเป็นหลักในการจัดเมนูอาหารตามหลักสากล (ขวัญแก้ว วัชรไทย์, 2542: หน้า 401)

ในด้านมารยาทในการรับประทานอาหารนั้น ร้านทั้ง 4 จะมีลักษณะที่คล้ายคลึงกัน คือ แม้ทางร้านจะไม่ได้แจ้งมารยาทในการรับประทานอาหารไว้เป็นลายลักษณ์อักษรหรือบอกกล่าวอย่างชัดเจน แต่ด้วยบริบทของการจัดวางอุปกรณ์ การรับประทานอาหารแบบคอร์ส ภายใต้บรรยากาศของการประดับประดาที่เป็นทางการของทางร้าน ผู้บริโภคย่อมต้องควบคุมร่างกายตนให้มีมารยาทในการรับประทานอาหารในแบบสากล การจับช้อนด้วยมือขวา การจับส้อม/มีดด้วยมือซ้าย และหลีกเลี่ยงละเว้นมารยาทที่ไม่เหมาะสม เช่น ผู้บริโภคต้องรู้จักธรรมเนียมในการใช้อุปกรณ์ในการรับประทานอาหารที่เรียงรายอยู่ด้านหน้า หลีกเลี่ยงพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสมในขณะรับประทานอาหาร เช่น การพูดคุยขณะมีอาหารอยู่ในปาก การเรอ อย่างไรก็ตามร้านสรรบัว ร้าน Nahm และร้าน Blue Elephant มีการแจ้งล่วงหน้าถึงมารยาทในการแต่งกายที่เหมาะสมในการมารับประทานอาหารที่ร้าน ตอนที่ลูกค้าทำการจองโต๊ะ การแต่งกายที่ทางร้านขอให้ละเว้น ได้แก่ การแต่งกายกางเกงขาสั้น รองเท้าแตะ ผู้ชายไม่ควรใส่เสื้อกล้าม เสื้อแขนกุด ทั้งนี้ทางร้าน Nahm การอธิบายถึงการแต่งกายที่

เหมาะสมในการรับประทานอาหารผ่านเว็บไซต์ของทางร้านในหัวข้อ Reservation และยังมีการแจ้งถึงการแต่งกายที่เหมาะสม คือแบบ Smart Casual ไว้อีกด้วย

#### (5) การจัดแบ่งประเภทอาหารในเมนู

การจัดแบ่งประเภทอาหารในร้านอาหารไทยทั้ง 4 เป็นแบบสากล ลักษณะที่พบ คือ การจัดแบ่งเมนูออกเป็น 2 เล่ม ได้แก่ เมนูเครื่องดื่ม และเมนูอาหาร ในเมนูอาหาร มีทั้งเมนูแบบ à la carte และ แบบคอร์ส โดยแบ่งอาหารออกเป็นประเภทต่างๆ ออกเป็น 5 กลุ่ม ได้แก่ (1) กลุ่มอาหารเรียกน้ำย่อย (hor d'oeuvre/starter) (2) ซุป (soups) (3) สลัด (salads) (4) อาหารจานหลัก (main dishes) และ (5) ของหวาน (desserts) ทั้งนี้ในกลุ่มอาหารจานหลักนี้จะรวมทั้งอาหารประเภทเครื่องจิ้ม (relish) แกง (curry) และเครื่องเคียง / แนนม (accompaniments) เข้าไว้ด้วยกัน

#### (6) การใช้ภาษาอังกฤษและภาษาอื่นๆ ในการสื่อสารในเมนู

เมนูอาหารร้านอาหารไทยทั้ง 4 ร้าน มีการใช้ภาษาอังกฤษและภาษาอื่นๆ ในการสื่อสาร ลักษณะที่พบคือ เมื่อมีชื่ออาหารเป็นภาษาไทยแล้วก็ต้องมีภาษาอังกฤษอธิบายว่าอาหารจานนั้นๆ มีวัตถุดิบและองค์ประกอบอะไรบ้าง และอาจมีภาษาอังกฤษที่บอกการอ่านออกเสียงของชื่ออาหารจานนั้นๆ และอาจมีภาษาของชาติอื่นๆ ที่ทางร้านคาดว่าจะเป็นลูกค้าหลัก นอกเหนือจากชาติที่ใช้ภาษาอังกฤษ เช่น การใช้ภาษาอังกฤษในเมนูอาหารร้านโบ.ลานที่มีทั้งภาษาอังกฤษที่อ่านออกเสียงชื่ออาหารจานนั้นๆ ในภาษาไทย และคำอธิบาย เช่น ซุปบักมี หรือตำขมุนอ่อนอย่างเหนื่อ แคบหมู เชียงรายแม่ปิ่นนภา (Soup bak mee krab muu chiang rai/ Relish of Young jackfruit with minced pork served with Chiang Rai “Mea Pinn Napa” pork cracklin)

#### (7) มาตรฐานการให้บริการแบบสากลของบริการ

มาตรฐานการให้บริการแบบสากลเป็นลักษณะหนึ่งที่พบในร้านอาหารทั้ง 4 ร้าน มาตรฐานการให้บริการแบบสากลนี้ ได้แก่ การแต่งกายที่สะอาด, การมีมารยาทที่เหมาะสม และความชำนาญในการเสิร์ฟอาหาร โดยมีรายละเอียดในแต่ละองค์ประกอบ ดังนี้ ในด้าน “การแต่งกายที่เหมาะสม” บริการของทุกร้านแต่งกายด้วยเครื่องแต่งกายที่สะอาด หน้าตาหมัดจด ผมเป็นทรงเก็บรวบเรียบร้อย ส่วนในด้าน “การมีมารยาทที่เหมาะสม” นั้น บริการร้านอาหารไทยทั้ง 4 มีการวางท่าที่เหมาะสมในการให้บริการแก่ลูกค้า รักษาระยะห่างที่เหมาะสมระหว่างลูกค้ากับบริการ และการจัดทำทางในการบริการที่เหมาะสม เช่น ยืนหลังตรง ขณะให้บริการ พังความสนใจมาที่การบริการลูกค้า แต่ขณะเดียวกันก็รักษาความเป็นส่วนตัวของลูกค้าขณะรับประทานอาหาร ไม่ปรากฏมารยาทที่ไม่เหมาะสมต่อหน้าลูกค้า ในด้าน “ความชำนาญในการเสิร์ฟอาหาร” บริการร้านอาหารไทยทั้ง 4 มีความเชี่ยวชาญทั้งการเสิร์ฟอาหารในชุดต่างๆ การเปลี่ยนหรือการวางซ้อนส้อม ระหว่างรับประทานอาหารแต่ละชุด และการบอกชื่ออาหาร โดยขณะเสิร์ฟอาหารแต่ละจานที่ลูกค้าสั่ง บริการจะบอกชื่ออาหารที่ตนกำลังจะเสิร์ฟ หากเป็นอาหารจานออเดิร์ฟซึ่งมีอาหารหลายอย่างอยู่ในจานเดียวกัน บริการก็จะบอกชื่ออาหารแต่ละอย่างในจาน

#### (8) การตกแต่งร้านอาหารด้วยการใช้โต๊ะเก้าอี้ในการรับประทานอาหารที่เหมาะสมตามมาตรฐานสากล,

การจัดแสงเงา การจัดพื้นที่ใช้สอยและการเปิดเพลงเพื่อสร้างบรรยากาศ ความเป็นสากลในองค์ประกอบตกแต่งร้านอาหาร พบใน การใช้โต๊ะเก้าอี้ในการรับประทานอาหารที่เหมาะสมตามมาตรฐานสากล, การจัดแสงเงา, การจัดพื้นที่ใช้สอย และการเปิดเพลงเพื่อสร้างบรรยากาศ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

“การใช้โต๊ะเก้าอี้ในการรับประทานอาหารที่เหมาะสมตามมาตรฐานสากล” ลักษณะที่พบคือ โต๊ะมีความกว้างขวาง สามารถวางอาหารได้หลายจาน มีความสูงได้ระดับที่เหมาะสมสำหรับการนั่งรับประทานอาหาร ในส่วนของเก้าอี้มีการบุเก้าอี้ให้นุ่มหรือมีเบาะรองนั่งให้ลูกค้านั่งรับประทานอาหาร

“การจัดแสงเงาในร้านอาหาร” ลักษณะที่พบคือ การให้แสงสว่างในจุดที่ต้องการโชว์ ส่วนที่ไม่ใช่จุดเด่นก็จะมีมืดหรือให้แสงสว่างที่เบาลง ทั้งนี้จุดที่ร้านอาหารต่างๆ มักให้แสงสว่าง ได้แก่ โต๊ะรับประทานอาหารแต่ละโต๊ะ เพื่อที่จะให้ลูกค้าแต่ละโต๊ะได้เห็นอาหารที่นำมาเสิร์ฟอย่างชัดเจน แต่การให้แสงนั้นก็จะไม่รบกวนลูกค้าในขณะที่รับประทานอาหาร หรือการให้แสงลงในจุดที่มีการตกแต่งที่สวยงาม มีเฟอร์นิเจอร์ อุปกรณ์ต่างๆ ที่แสดงออกถึงความเป็นไทย

“การจัดพื้นที่ใช้สอย” ในการออกแบบพื้นที่ใช้สอยในแต่ละร้านนั้น ระยะห่างของโต๊ะอาหารแต่ละโต๊ะถูกออกแบบให้มีระยะห่างพอสมควร เพื่อให้ลูกค้าแต่ละโต๊ะมีความเป็นส่วนตัวในการรับประทานอาหาร

“การเปิดเพลงเพื่อสร้างบรรยากาศ” ลักษณะที่พบคือ การเปิดเพลงคลอเบาๆ เพื่อสร้างบรรยากาศให้กับร้าน โดยลักษณะเพลงที่เปิดนั้นมีความแตกต่างกันออกไป ร้านสลับ เพลงที่เปิดจะเป็นเพลงบรรเลงสากล ร้าน Nahm เพลงที่เปิดจะเป็นเพลงสากลร่วมสมัย ร้าน Blue Elephant เพลงที่เปิดเป็นเพลงไทยเดิม ขณะที่ร้านโบ.ลานเพลงที่เปิดเป็นเพลงลูกทุ่งช่วงทศวรรษ 2500 เช่น เพลงผู้ใหญ่ลีและเพลงอื่นๆ ที่มีการใช้คำทับศัพท์บอกถึงบรรยากาศในยุคสมัยนั้น

#### (9) ราคา

การตั้งราคาเครื่องดื่มและอาหารไทยทั้ง 4 ร้านนั้นเป็นราคาของการรับประทานอาหารในแบบดินเนอร์ในแบบสากล ซึ่งเป็นราคาที่โดยเฉลี่ยแล้วมีราคาแพงกว่าร้านอาหารไทยทั่วไป กล่าวคือ ถ้าเป็นเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ ราคาจะอยู่ที่ 80 บาทขึ้นไป ถ้าเป็นเครื่องดื่มมีแอลกอฮอล์ราคาจะอยู่ที่ 240 บาท ขึ้นไป อาหารแบบ à la carte จะอยู่ที่จานละ 250 บาทขึ้นไป ส่วนอาหารแบบคอร์สจะอยู่ที่ 1,680 บาท ขึ้นไป

#### (10) การสื่อสารที่ให้ความสำคัญกับความสำเร็จของเซฟ

ร้านอาหารไทยทั้ง 4 ร้าน มีการสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของทางร้านที่ให้ความสำคัญกับความสำเร็จของเซฟ โดยทุกร้านสื่อสารให้ลูกค้าทราบว่าเซฟผู้เป็นเจ้าของ ผู้ริเริ่มในการเปิดอาหารร้านนี้เป็นใคร และที่ผ่านมามีประวัติที่แสดงถึงการยอมรับความสามารถทางการครัวในระดับสากลอย่างไร ซึ่งอาจเป็นประวัติในการจบการศึกษาด้านการทำอาหารจากสถาบันการศึกษาต่างประเทศที่เป็นที่ยอมรับในระดับสากล เช่น Le Cordon Bleu ประสบการณ์ในการเปิดหรือร่วมงานในร้านอาหารที่ได้รับรางวัลจากสถาบันจัดอันดับร้านอาหารที่เป็นที่ยอมรับระดับสากล อย่างรางวัลมิชลินสตาร์ หรือการได้รับการยอมรับจากสื่อในระดับสากล

## 4.2 ความหมายของอาหารไทย

ในการวิเคราะห์ความหมายของอาหารไทยที่ถูกประกอบสร้างจากร้านอาหารไทยนี้ ผู้วิจัยใช้แนวคิดเรื่องตรรกะวิทยาแห่งการบริโภค (logic of consumption) ของ Baudrillard และแนวคิดเรื่องการผลิตผสมผสานทางวัฒนธรรม (process of hybridity) ของ Bhabha และ แนวคิดเรื่องการผลิตผสมผสานความเป็นโลกและความเป็นท้องถิ่น (glocalisation) ของ Robertson มาเป็นกรอบในการวิเคราะห์

โดยใช้แนวทางการวิเคราะห์กระบวนการสร้างความหมาย (signification) ของทฤษฎีสัญวิทยาแนววิพากษ์มาเป็นเครื่องมือใช้ในการวิเคราะห์ โดยทำการวิเคราะห์หารูปสัญลักษณ์ (signifier) และ ความหมายสัญลักษณ์ (signified) ที่ปรากฏในมื้ออาหาร นอกจากนี้ผู้วิจัยยังนำแนวคิดของนักวิชาการกลุ่มโครงสร้างนิยม (structuralist approach) อย่าง Lévi-Strauss, Douglas และ Barthes ที่ทำการศึกษาสัญวิทยาด้านอาหาร รวมทั้งแนวคิดกระบวนการสร้างอารยธรรม (civilization process) ของ Elias และ แนวคิดฮาบิทัส (habitus) ของ Bourdieu ในการบริโภคอาหารของคนชั้นต่างๆ มาประกอบการวิเคราะห์

ผลที่ได้จากการวิเคราะห์ความหมายที่แนบมากับมื้ออาหารซึ่งเป็นสินค้าสัญลักษณ์ พบว่าร้านอาหารไทยทั้ง 4 ได้ประกอบสร้างความหมายความเป็นโลก และความเป็นท้องถิ่นผ่านชุดความหมายต่างๆ ได้ 2 ชุดความหมาย โดย (1) ชุดความหมายที่แสดงถึงความเป็นโลก ได้แก่ (1.1) ความมีมาตรฐานของร้านอาหาร (1.2) ความรู้ความเชี่ยวชาญ และ (3) การรับประทานอาหารแบบดินเนอร์ในร้านอาหาร และ (2) ชุดความหมายที่แสดงความเป็นท้องถิ่น ได้แก่ (1) ความเป็นอาหารไทยที่จริงแท้ และ (2) ความรู้ความเชี่ยวชาญ ในการนำเสนอจะนำเสนอทั้ง ความหมายสัญลักษณ์ (signified) และรูปสัญลักษณ์ (signifier) โดยมีรายละเอียดในแต่ละองค์ประกอบ ดังต่อไปนี้

#### ชุดความหมายที่แสดง “ความเป็นโลก” ของร้านอาหารไทยทั้งสี่

ชุดความหมายที่แสดงความเป็นโลกที่ปรากฏในร้านอาหารไทยทั้ง 4 มีรายละเอียด ในแต่ละชุดความหมาย ดังนี้

ตารางที่ 4.8 ชุดความหมายที่แสดงความเป็นโลกของร้านอาหารไทยทั้งสี่

ความหมายสัญลักษณ์ (signified)	รูป	รูปสัญลักษณ์ (signifier)
1.1 ความมีมาตรฐานของร้านอาหาร (standardisation)	 ลาบเปิด ร้านสระบัว	การใช้วัตถุดิบประเภทผักที่ผู้บริโภครู้จักคุ้นเคยในระดับสากล
	 ซีโครงหมตุ่น ร้านสระบัว	การใช้วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ที่ผู้บริโภครู้จักคุ้นเคยในระดับสากลและมีขนาดใหญ่
	 ขนมกรอบไข่ขาวกับเม็ดมะม่วง ร้านสระบัว	กรรมวิธีในการประกอบอาหารที่ผู้บริโภครู้จักคุ้นเคยในระดับสากล ได้แก่ การหั่นเนื้อสัตว์ขนาดใหญ่ การอบ การทำไอศกรีม

ความหมายสัญลักษณ์ (signified)	รูป	รูปสัญลักษณ์ (signifier)
	 <p data-bbox="596 600 909 629">อาหารจานออเดิร์ฟ ร้านโบ.ลาน</p>	การตกแต่งอาหารด้วยการนำเสนออาหารอย่างน้อยชิ้น
	 <p data-bbox="596 857 909 887">ขนมหวานอย่างแห้ง ร้านโบ.ลาน</p>	การตกแต่งอาหารที่ให้ความสำคัญกับ เส้น รูปร่าง รูปทรง สี และความสมดุล
	 <p data-bbox="576 1086 930 1160">ยอดองกระชายดำ กับผลไม้รสเปรี้ยว ร้านโบ.ลาน</p>	การตกแต่งอาหารด้วยการนำอาหารพื้นบ้านมา นำเสนอตามแบบแผนการบริโภคสากล
	 <p data-bbox="592 1462 914 1491">แคบหมู น้ำพริกหนุ่ม ร้านสระบัว</p>	การตกแต่งอาหารด้วยวัสดุในการตกแต่งที่ไม่ ปรากฏในการตกแต่งจานอาหารแบบไทย
	 <p data-bbox="600 1686 906 1715">แกงเขียวหวานปลา ร้านสระบัว</p>	รสชาติแบบสากลในที่นี้คือรสชาติที่ตัดรสเผ็ดไป และรสชาติของวัตถุดิบแบบสากลที่เพิ่มขึ้นมา
	 <p data-bbox="577 1915 928 1989">การจัดวางอุปกรณ์ในการบริโภคของ ร้านโบ.ลาน</p>	การจัดวางอุปกรณ์ในการบริโภคในแบบ แผนการบริโภค

ความหมายสัญลักษณ์ (signified)	รูป	รูปสัญลักษณ์ (signifier)
	 <p data-bbox="576 562 932 629">การจัดวางอุปกรณ์ในการบริโภคของร้านโบลาน</p>	การจัดวางอุปกรณ์ในการบริโภคในรูปแบบแผนการบริโภค
	 <p data-bbox="635 875 873 904">แกงแดงเย็น ร้านสระบัว</p>	ลักษณะอุปกรณ์การบริโภคที่ใช้วัสดุชั้นดีและได้รับการออกแบบมาเป็นอย่างดี
	 <p data-bbox="571 1292 940 1359">เมนูการรับประทานอาหารแบบคอร์สร้านโบลาน</p>	รูปแบบในการบริโภคอาหารในแบบคอร์ส และมารยาทในการรับประทานอาหาร
	 <p data-bbox="580 1606 927 1635">การให้บริการของบริกรร้านสระบัว</p>	บริการที่มีมาตรฐานการให้บริการแบบสากล
	 <p data-bbox="616 1874 893 1904">การตกแต่งภายในร้านสระบัว</p>	การตกแต่งร้านอาหาร ได้แก่ การใช้โต๊ะเก้าอี้ในการรับประทานอาหารที่เหมาะสมตามมาตรฐานสากล, การจัดแสงเงา, การจัดพื้นที่ใช้สอย และการเปิดเพลงเพื่อสร้างบรรยากาศ

ความหมายสัญลักษณ์ (signified)	รูป	รูปสัญลักษณ์ (signifier)
	 <p>ป้ายประกาศเชิญชวนร่วมงานตลาด เกษตรอินทรีย์ ร้านโบ.ลาน</p>	<p>การสื่อสารในประเด็นการให้ความสำคัญกับ กระบวนการผลิตอาหารปลอดสารพิษ</p>
	 <p>การสื่อสารในประเด็นการใช้วัสดุที่มี คุณภาพของร้าน Nahm</p>	<p>การสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของร้านในประเด็นการ ใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพจากทั่วโลกและคัดสรรมา จากแหล่งที่ดีที่สุด</p>
<p>1.2 ความรู้ความ เชี่ยวชาญ (knowledge/ professionalism)</p>	 <p>การสื่อสารในประเด็นความสำเร็จของ เชฟของร้านโบ.ลาน</p>	<p>การสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของร้านในประเด็น ความสำเร็จของเชฟและความสำเร็จในระดับ สากลของร้านอาหาร</p>
	 <p>Thai-inspired cuisine with a modern twist.</p> <p>Conceptualised by renowned Henrik Yde Andersen, whose <u>Kin Kin restaurant in Copenhagen, Denmark</u>, is currently the only Thai restaurant in the world holding a Michelin star.</p> <p>Voted as one of Asia's 50 Best Restaurants 2014, Sra Bua by Kin Kin offers a modern interpretation of Thai cuisine. Behind beautifully composed food presentation, familiar flavours of traditional dishes are maintained while the chefs push the boundaries of form, texture, and temperature.</p> <p>การสื่อสารในประเด็นการมีปรัชญาใน การทำอาหารของร้านสระบัว</p>	<p>การสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของร้านในประเด็นการมี ปรัชญาในการทำอาหาร แนวทางการทำอาหาร ไทยแบบใหม่</p>
<p>1.3 การรับประทาน อาหารแบบดินเนอร์ใน ร้านอาหาร</p>	 <p>แกงแดงเย็น ร้านสระบัว</p>	<p>กรรมวิธีการประกอบอาหารผ่านกระบวนการ ทางวิทยาศาสตร์</p>

ความหมายสัญลักษณ์ (signified)	รูป	รูปสัญลักษณ์ (signifier)
	 <p data-bbox="598 548 909 616">การนำเสนอแกงเขียวหวานปลา ร้านสระบัว</p>	การนำเสนออาหารในรูปแบบของพิธีกรรมหรือการแสดง
	 <p data-bbox="574 840 933 918">ราคาอาหารร้านโบ.ลานและร้าน Nahm</p>	ราคาอาหารแบบ a la carte จานละ 250 บาทขึ้นไป และอาหารแบบคอร์ส ชุดละ 1,680 บาทขึ้นไป

ชุดความหมายที่แสดงความเป็นโลกนี้มาจากการประกอบกันของชุดความหมาย 3 ชุด ได้แก่ (1.1) ชุดความหมายควมมีมาตรฐานของร้านอาหาร (standardisation) (1.2) ชุดความหมายความรู้ความเชี่ยวชาญ (knowledge/professionalism) และ (1.3) ชุดความหมายลักษณะการรับประทานอาหารแบบดินเนอร์ในร้านอาหาร (dinner practices)

### 1.1 ชุดความหมายควมมีมาตรฐานของร้านอาหาร (standardization)

ในชุดความหมายควมมีมาตรฐานของร้านอาหารที่ทางร้านอาหารไทยนำเสนอ นั้นรูปสัญลักษณ์ที่แสดงออกถึงความหมายดังกล่าว ได้แก่ การใช้วัตถุดิบ, กรรมวิธีในการประกอบอาหาร, การตกแต่งอาหาร, รสชาติ, แบบแผนในการบริโภค, เมนูอาหาร, การตกแต่งร้าน, การสื่อสารในประเด็นความสำเร็จของเชฟ, การให้ความสำคัญกับกระบวนการผลิตอาหารปลอดภัย และการใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพจากทั่วโลก และคัดสรรมาจากแหล่งที่ดีที่สุด โดยมีรายละเอียด ดังนี้

#### (1.1.1) การใช้วัตถุดิบประเภทผักที่ผู้บริโภคคุ้นเคยในระดับสากล

การใช้วัตถุดิบประเภทผักประเภทนี้พบในร้านสระบัว และ ร้าน Blue Elephant อาทิ แครอท ผักสลัด กะหล่ำดอก เห็ดหอม รากบัว ถั่วลันเตา นอกจากนี้ในร้านสระบัวมีการใช้ผักที่เป็นที่คุ้นเคยในระดับสากลมาแทนที่ผักและสมุนไพรไทย เช่น การใช้ปีทูทแทนมะเขือเปราะในแกงเขียวหวานปลา กราย, ใช้แตงซูกินี (zucchini) หรือแตงกวาฝรั่งในลาบเปิด, การใช้แตงกวาดองรับประทานคู่กับไส้อั่ว

การใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารนี้มีความหมายเชิงสัญลักษณ์ ดังที่ Lévi-Strauss ได้วิเคราะห์มื่ออาหารระหว่างอาหารอังกฤษกับอาหารฝรั่งเศส โดยการเปรียบเทียบความสัมพันธ์คู่ตรงข้าม (binary opposition) ของวัตถุดิบในมื่ออาหาร พบความสัมพันธ์คู่ตรงข้าม 3 คู่ และคู่หนึ่งคือการใช้วัตถุดิบในประเทศ (endogenous) กับวัตถุดิบภายนอกประเทศ (exogenous) โดยอาหารของประเทศอังกฤษนั้นจะมาจากวัตถุดิบที่มาจากภายในประเทศ (endogenous) ขณะที่อาหารของ

ฝรั่งเศสจะมีทั้งส่วนประกอบจากวัตถุดิบในประเทศ (endogenous) กับวัตถุดิบภายนอกประเทศ (exogenous) (Ashley et al., 2004: p.28)

เมื่อนำสิ่งที่ Levi-Strauss มาวิเคราะห์วัตถุดิบแบบสากลที่ถูกนำมาใช้ร้านอาหารทั้ง 3 ไม่ว่าจะ เป็น การใช้ปืทุทแทนมะเขือเปราะ การใช้แตงซูกินี การใช้แตงกวาดองรับประทานคู่กับไส้อ้ว ถ้า มองจากด้านผู้บริโภคชาวตะวันตกจึงเท่ากับเป็นการนำเอาวัตถุดิบที่สื่อความหมายถึงความเป็น วัตถุดิบภายในประเทศ (endogenous) ที่ผู้บริโภคชาวตะวันตกคุ้นชิน ให้มาอยู่ในมืออาหารไทยที่เต็ม ไปด้วยวัตถุดิบที่มาจากภายนอกประเทศ (exogenous)

(1.1.2) การใช้วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ที่ผู้บริโภคคุ้นเคยในระดับสากลและมีขนาดใหญ่

ลักษณะของการใช้วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์แบบสากลพบในร้านสละบัวและร้าน Blue Elephant โดยร้านสละบัว มีการใช้ปลาเค็มชิ้นใหญ่ในแกงเขียวหวานปลา การใช้กุ้งมังกรในทอดหมก กุ้งมังกรผงกะหรี่ การใช้ซี่โครงหมูขนาดใหญ่ในซี่โครงหมูตุ๋น เนื้อลูกวัวในเนื้อลูกวัวเปรี้ยวหวาน ส่วน ของร้าน Blue Elephant มีการใช้ตับห่านบด เนื้อวัวชิ้นใหญ่ในแกงระแวง กุ้งขนาดใหญ่ในกุ้งผัด พริกไทยดำ และการนำปลาทุ่นมาเป็นวัตถุดิบในยำทุ่นตะไคร้

การรับประทานเนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่นี้เชื่อมโยงกับวัฒนธรรมในการรับประทานสเต็กของตะวันตก ซึ่งเป็นการรับประทานเนื้อสัตว์ขนาดใหญ่ โดยสังคมตะวันตกมีความเชื่อว่าเนื้อสัตว์ประเภทต่างๆ นั้นมีความหมายชูก่อนอยู่ดังเช่นที่ Twigg ได้ทำการวิเคราะห์ความหมายของเนื้อสัตว์ต่างๆ ที่มนุษย์ บริโภคว่ามีความหมายที่แตกต่างกันออกไปในวัฒนธรรมตะวันตก โดยเนื้อสัตว์ที่สื่อความหมายถึง ความแข็งแรง (strong) ได้แก่ เนื้อวัว ซึ่งเป็นเนื้อสัตว์ที่มีเลือดเป็นองค์ประกอบ สื่อความหมายถึง ความมีอำนาจ (powerful/blood) ส่วนที่มีอำนาจรองลงมา คือเนื้อสัตว์ที่ไม่มีเลือดเป็นองค์ประกอบ (less powerful/non-blood) ได้แก่ เนื้อไก่ เนื้อปลา นอกจากนี้ยังมีเนื้อสัตว์ที่จัดอยู่ในกลุ่มที่มี ลักษณะต้องห้าม (taboo) เช่น เนื้อดิบ เนื้อสัตว์ที่กินเนื้อเป็นอาหาร ส่วนกลุ่มมังสะวิรัต หรือไม่ บริโภคเนื้อสัตว์ก็จะมีอำนาจที่น้อยลงไป (Beardsworth and Keil, 1999: p.211)

ในงานของ Barthes ก็สนใจที่จะวิเคราะห์การการบริโภคเนื้อสัตว์ขนาดใหญ่อย่างสเต็ก เช่นเดียวกันในบทความที่วิเคราะห์อาหาร Steak and Chips ในหนังสือชื่อ Mythologies (1972) ซึ่งเป็นการวิเคราะห์ที่แสดงความสัมพันธ์ระหว่างอาหาร อัตลักษณ์ของชาติ (national identity) และจักรวรรดินิยมผ่านมายาคติในอาหาร (imperialism in the mythology) โดย Barthes ได้ อธิบายความหมายโดยตรง (denotation) ของความเป็นสเต็กซึ่งเป็นก้อนเนื้อที่สามารถมองเห็นเลือด หัวใจของความเป็นเนื้อคือการสื่อความหมายถึงความบริสุทธิ์ สภาวะกึ่งดิบ (quasi-rawness) ที่ สามารถมองเห็นเลือด เป็นธรรมชาติ แน่น ความหมายโดยนัย (connotations) นั้นสื่อความหมายถึง ความร่าเริง (เช่นเดียวกับความหมายของไวน์) ในยุคโบราณก็เปรียบเสมือนอาหารของพระเจ้า หรือ การรับประทานเนื้อกึ่งดิบกึ่งสุกก็สื่อความหมายถึงความเป็นธรรมชาติและควมมีศีลธรรม (Barthes, 1972: p.62)

นอกจากนี้ Barthes ยังได้ทำการวิเคราะห์ Steak Tartare (อาหารฝรั่งเศส) ชิ้นเนื้อสเต็กที่มีไข ดิบวางอยู่ด้านบน ความหมายโดยตรงคือการมีสุขภาพดีจากธรรมชาติและขนบธรรมเนียมวัฒนธรรม ประเพณี ส่วนความหมายโดยนัย (connotation) คือ สัญลักษณ์ที่ตัดข้ามชนชั้นทางสังคม ที่เกี่ยวข้องกับ การบำรุงเลี้ยงชีวิต ทั้งความแบนรอบที่มีขอบสีเหลือง เหมือนพื้นรองเท้า ความแน่นที่เปรียบเสมือน สีสันของร้านอาหารเล็กๆ และการประดับประดาเด็กที่ชุ่มชื่นบนขนมปังที่ไหม้เกรียมก็แสดงออกถึง

การครัวชั้นสูง (haute cuisine) เนื้อสับสดของเสเต็กก็เปรียบเสมือนเนื้อของทหารฝรั่งเศส ที่ไม่สามารถแบ่งแยกได้ เกี่ยวพันกับประวัติศาสตร์ความพยายามทางการทหารของฝรั่งเศส อันแสดงถึงการเป็นส่วนหนึ่งของความเป็นชาติ (Ashley et al., 2004: p. 5)

จากความหมายโดยนัยที่ Twigg และ Barthes ได้วิเคราะห์ไว้ข้างต้นเกี่ยวกับการบริโภคเนื้อสัตว์ การใช้วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ที่ผู้บริโภครุ่นเคยในระดับสากลและมีขนาดใหญ่ นั้นจึงไม่ใช่การบริโภคเพื่อยังชีพ หรือเพื่อความอร่อยในมื้ออาหารเท่านั้น แต่ยังมีความหมายโดยนัยในวิถีการบริโภคแบบสากล การบริโภคเนื้อสัตว์ที่มีเลือด มีขนาดใหญ่ นั้นนัยหนึ่งคือการสื่อความหมายถึงความมีอำนาจที่แตกต่างกันออกไป ความร่าเริง ความเป็นธรรมชาติและความมีศีลธรรม

(1.1.3) กรรมวิธีในการประกอบอาหารที่ผู้บริโภครุ่นเคยในระดับสากล ได้แก่ การหั่นเนื้อสัตว์ขนาดใหญ่ การอบ การทำขนมเค้ก การทำไอศกรีม

กรรมวิธีการประกอบอาหารแบบสากลนี้พบในร้านสระเบว และร้าน Blue Elephant ลักษณะที่พบ ได้แก่ การหั่นเนื้อสัตว์ขนาดใหญ่ การอบขนมเค้ก คัสตาร์ด เมอแรงค์ และการทำไอศกรีมซึ่งกรรมวิธีเหล่านี้ต้องใช้เทคโนโลยีขั้นสูงทั้งเตาอบ และเครื่องทำไอศกรีม (ถ้าเทียบกับการตำซึ่งเป็นเครื่องมือในการประกอบอาหารตั้งแต่หมื่นปีที่แล้ว)

กรรมวิธีการทำอาหารแต่ละกรรมวิธีนั้นอาจมีความหมายเชิงสัญลักษณ์ที่แตกต่างกัน ดังที่ Lévi-Strauss ได้ทำการวิเคราะห์ความหมายของกรรมวิธีการประกอบอาหาร โดยเปรียบเทียบระบบของการทำอาหารเข้ากับระบบของภาษา และใช้โมเดลของ Roman Jakobson เป็นต้นแบบในการวิเคราะห์ Lévi-Strauss ได้ทำการวิเคราะห์กรรมวิธีการประกอบอาหาร 3 แบบ ได้แก่ กรรมวิธีการปิ้งย่าง (roasted) การรมควัน (smoked) และการต้ม (rotted) โดยวิเคราะห์กรรมวิธีการประกอบอาหารแต่ละประเภทบนชุดโครงสร้างความสัมพันธ์ (structuralist set of relations) ที่มีการแบ่งขั้วความหมายของความสัมพันธ์แบบคู่ตรงข้าม (binary opposition) ออกเป็น 2 ชุดได้แก่ ความมีวัฒนธรรม (culture) กับความเป็นธรรมชาติ (nature) และความประณีตซับซ้อน (elaboratedness) และความไม่ประณีตซับซ้อน (unelaboratedness) ซึ่งภายใต้ความสัมพันธ์คู่ตรงข้ามดังกล่าว ความมีวัฒนธรรมและความประณีตซับซ้อนจะอยู่ในสถานะที่สูงกว่า ผลที่ได้จากการวิเคราะห์ภายใต้ชุดโครงสร้างความสัมพันธ์ ดังกล่าว เช่น กรรมวิธีปิ้งย่าง (roast) จัดอยู่ในกลุ่มธรรมชาติ (nature) เพราะขณะที่ปิ้งจะสัมผัสไฟโดยตรง เป็นวิธีการที่อาหารนั้นอยู่ใกล้ชิดกับธรรมชาติ ขณะที่กรรมวิธีการทำอาหารด้วยการรมควัน (smoked) เป็นกรรมวิธีการประกอบอาหารที่สัมผัสกับไฟและอากาศโดยตรงจัดอยู่ในกลุ่มธรรมชาติ (nature) ผลลัพธ์ของอาหารที่ผ่านกระบวนการการรมควันนั้นจะมีลักษณะตรงกันข้ามกับอาหารที่ผ่านการปิ้งย่าง กระบวนการในการทำอาหารมีความสม่ำเสมอและกระทำผ่านสื่อกลาง ดังนั้น การรมควันจึงเป็นกระบวนการทำอาหารที่มีความประณีต ซับซ้อน (elaboratedness)

เมื่อนำกรรมวิธีในการประกอบอาหารด้วยการอบไปวิเคราะห์ตามแนวทางของ Lévi-Strauss แล้วจะเห็นได้ว่าการอบเป็นกรรมวิธีที่อาหารไม่ได้สัมผัสไฟโดยตรง ผลลัพธ์ของอาหารที่ได้จากการอบนั้นคือความสุขที่สม่ำเสมอกันทั่วทั้งชิ้น อีกทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารอย่างเตาอบก็ใช้เทคโนโลยีที่ซับซ้อนในการประดิษฐ์ เช่นเดียวกับการทำไอศกรีมที่เป็นเทคโนโลยีในการประกอบอาหารที่มีการเปลี่ยนสถานะอาหารจากของเหลวให้เป็นเนื้อไอศกรีมที่เย็นฉ่ำซึ่งก็ต้องพึ่งพาเทคโนโลยีขั้นสูงเช่นเดียวกันดังนั้นเมื่อนำแนวคิดของ Lévi-Strauss มาวิเคราะห์กรรมวิธีประกอบอาหารแบบ

สากล กรรมวิธีประกอบอาหารแบบสาเหล่านี้จึงจัดอยู่ในกลุ่มกรรมวิธีที่มีวัฒนธรรม (culture) และมีความประณีตซับซ้อน (elaboratedness)

#### (1.1.4) การตกแต่งอาหารด้วยการนำเสนออาหารอย่างน้อยขึ้น

การตกแต่งอาหารด้วยการนำเสนออย่างน้อยขึ้นนี้พบในอาหารจานออเดิร์ฟและอาหารจานของหวานของทุกร้าน

ในอาหารจานออเดิร์ฟ อาหารแต่ละอย่างถูกนำเสนอมาอย่างละชิ้น อาหารส่วนใหญ่เป็นลักษณะใช้มือหยิบได้โดยตรง หรือใช้ไม้จิ้มรับประทานได้ แต่ถ้าเป็นอาหารที่ต้องใช้ช้อนตักรับประทานอย่างอาหารจำพวกยำก็จะใส่มาในช้อนอย่างละคำ อาหารทั้งหมดจะถูกจัดใส่ในจานใหญ่รวมกัน หรืออาจจะมีอาหารบางอย่างที่มีจานเล็กแยกออกไป เช่น การตกแต่งอาหารจานออเดิร์ฟของร้าน Nahm ที่เมืองปลาเกุเลา ขนมแป้งญวน, ปูช้อนกลิ้ง และข้าวตังกระเทียมดอง วางรวมกันในจานเขียวไข่กา ม้าฮ่อ 2 ชิ้นถูกแยกออกไปใส่ถ้วยเล็กๆ

ในอาหารจานของหวานลักษณะของการนำเสนออาหารอย่างน้อยขึ้นก็เป็นแบบเดียวกับที่พบในอาหารจานออเดิร์ฟ นั่นคือขนมต่างๆ ถูกนำเสนอมาอย่างละ 1 ชิ้น เช่น การนำเสนออาหารจานของหวาน ร้าน Blue Elephant ที่ตั้งชื่อชุดของหวานว่า Star of Siam ประกอบด้วย ไอศกรีมมะพร้าวอ่อน ข้าวเหนียวมะม่วง ขนมหม้อแกง ทูเรียนชีสเค้ก และคัสตาร์ดใบเตย อย่างละชิ้นแล้วจัดเสิร์ฟมาในจานเดียวกัน

การตกแต่งอาหารแบบนี้สอดคล้องกับการวิเคราะห์แบบแผนในการบริโภคของชนชั้นกระฎุมพีที่ Bourdieu ได้ทำการวิเคราะห์ไว้ประการหนึ่งคือสิ่งที่บริโภคจะเน้นคุณภาพมากกว่าปริมาณ (สุนีย์ ประสงค์บัณฑิต, 2553: หน้า 119)

#### (1.1.5) การตกแต่งอาหารที่ให้ความสำคัญกับ เส้น รูปร่าง รูปทรง สี และความสมดุล

การตกแต่งอาหารที่ให้ความสำคัญกับ เส้น รูปร่าง รูปทรง สี และความสมดุล เป็นการตกแต่งอาหารที่ให้ความสำคัญกับการมีสัดส่วนที่ดี มีจังหวะ เอกภาพ ความกลมกลืน และการเน้นจุดเด่นพบในอาหารจานออเดิร์ฟและอาหารจานหลักของร้านสระบัว, อาหารออเดิร์ฟของร้าน Blue Elephant และอาหารจานของหวานของร้านโบลาน ตัวอย่างของการตกแต่งอาหารในลักษณะนี้ได้แก่ อาหารจานหนึ่งไก่กรอบสะเต๊ะของร้านสระบัว ที่น้ำจิ้มสะเต๊ะถูกป้ายในจานเป็นเส้น ฉวัดเฉวียน หรืออาหารจานของหวานอย่างแห่งของร้านโบลาน ข้าวเกรียบว่า สาคุกะที วุ้น ขนมขอนไม้ ขนมฝิง ขนมสัมปันนี ขนมหม้อแกง ท้อฟฟี่กวนแบบไทย และมะม่วงพริกทะเลือที่นำขนมเหล่านี้มาวางบนแผ่นไม้ให้ได้จังหวะทางด้านสีสันและรูปทรงอย่างสวยงาม

การให้ความสำคัญกับ เส้น รูปร่าง รูปทรง สี และความสมดุล ความมีศิลปะในการตกแต่งนี้สอดคล้องกับการวิเคราะห์แบบแผนในการบริโภคของชนชั้นกระฎุมพีที่ Bourdieu ได้ทำการวิเคราะห์ไว้ นั่นคืออาหารที่บริโภคนั้นจะมีลักษณะการจัดตกแต่งอาหารให้ชวนมอง น่ารับประทาน ภาชนะที่ใส่อาหารก็ผ่านการพิจารณาทั้งในด้านรูปทรงและสีสันราวกับกำลังเนรมิตผลงานทางศิลปะ (สุนีย์ ประสงค์บัณฑิต, 2553: หน้า 119-122) ดังนั้นการตกแต่งอาหารที่ให้ความสำคัญกับ เส้น รูปร่าง รูปทรง สี และความสมดุลในที่นี้จึงสื่อความหมายโดยนัยถึงรสนิยมในการบริโภคของชนชั้นกลาง

### (1.1.6) การตกแต่งอาหารด้วยการนำอาหารพื้นบ้านมานำเสนอตามแบบแผนการบริโภคสากล

การนำอาหารพื้นบ้านของไทยมานำเสนอตามแบบแผนการบริโภคสากล เป็นการนำวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวบ้านมา แบบคงเนื้อหาคเดิมไว้ กล่าวคือไม่ได้มีการปรับรสชาติ กรรมวิธีในการประกอบอาหาร/เครื่องดื่มนำเสนอเพียงปรับรูปแบบการนำเสนอ/การตกแต่งให้เป็นไปตามรูปแบบสากล ลักษณะเช่นนี้พบในลักษณะของการนำยอดกระชายดำที่ชาวบ้านรับประทานกัน โดยต้องอยู่ในขวดโหล ดื่มน้ำเป็นเป็กในแก้วขนาดเล็ก และมีเครื่องเคียงเป็นผลไม้รสเปรี้ยวอย่างมะยม ลูกหยี กระจับจิ้มกับพริกเกลือมาเสนอใหม่ใส่แก้วค็อกเทล พร้อมกับน้ำใบเตย ในแก้วใบเล็ก และของว่างไว้รับประทานทานเคียง ได้แก่ มะยม ลูกหยี กระจับและพริกเกลือ โดยทางร้านโบลานได้นำจัดไว้ในการคอร์สอาหารเป็นลำดับแรก ในกลุ่มเครื่องดื่มกระตุ้นความอยากอาหาร ทั้งนี้ในขณะที่บริโภคบริการของร้านก็จะเล่าที่มาของยอดกระชายดำว่าเจ้าของร้านเป็นผู้คัดเลือกผู้ผลิต และเข้าไปดูกรรมวิธีการผลิตด้วยตนเอง โดยมีการปรับรส ตัดรสแรงๆ ออกไป ดังนั้นยอดกระชายดำในด้านหนึ่งก็มีความเหมือนกับยอดกระชายดำทั่วไป แต่ในอีกด้านหนึ่งก็มีความแตกต่างที่ถูกให้แตกต่างออกไปให้เหมาะสมกับรสนิยมในการบริโภคของชนชั้นกลางทั้งการปรับรสชาติ และการปรับรูปแบบในการนำเสนอ

สิ่งที่เกิดขึ้นกับการปรับยอดกระชายดำเข้าสู่วิถีการบริโภคแบบคอร์สของตะวันตกนี้ สอดคล้องกับข้อสังเกตของ Ashley และคณะ ในบทความ “Consumption and taste” โดยใช้แนวคิดของ Bourdieu เรื่องรสนิยม (taste) ในการวิเคราะห์การบริโภคอาหารของชนชั้นกลางประเทศอังกฤษ ที่มีการสร้างนวัตกรรมในการบริโภคอาหาร ทั้งการค้นหาอาหารที่แปลกประหลาดใหม่ การฝ่าฝืนขอบเขตทางวัฒนธรรมที่บอกว่าอะไรกินได้และกินไม่ได้ และลักษณะหนึ่งคือการนำเอาอาหารของชนชั้นแรงงาน (the working class) มานำเสนอในรูปแบบใหม่ เช่น การที่เชฟที่ชื่อเสียงของอังกฤษเสนออาหารจานเครื่องในซึ่งปกติเป็นอาหารของชนชั้นล่างของอังกฤษแก่ชนชั้นกลางอังกฤษ โดยนำเสนอใหม่ด้วยอาหารรสชาติยุโรปแท้ (authenticity) อย่างกราแตงหรือกราแตงเครื่องในสัตว์ (tripe gratin)

ลักษณะเช่นนี้ยังพบในตำราอาหารของนักเขียนด้านอาหารชื่อ Nigel Slater ที่เขาได้บอกวิธีการทำแซนด์วิชที่แม้จะดูเหมือนกับแซนด์วิชทั่วไป แต่ก็มีข้อแม้บางประการที่แตกต่างออกไป เช่น ขนมปังที่ใช้ต้องเป็นขนมปังขาวแน่นเพราะมันจะซึมซับเนยได้มาก และมันฝรั่งนั้นจะต้องไม่อมน้ำมันโรยด้วยเกลือและมอลท์ (น้ำส้มสายชูชนิดหนึ่ง) และรับประทานกับพาร์เมซาน ซึ่งผลลัพธ์ที่ชนชั้นกลางที่ได้รับจากการบริโภคอาหารเหล่านี้ก็คือการแสดงออกว่าตนเองนั้นแตกต่างจากคนอื่น (distinction) (Ashley et al., 2004: p.69) ดังนั้นการนำอาหารพื้นบ้านของไทยมานำเสนอตามแบบแผนการบริโภคสากลจึงเป็นวิธีการหนึ่งในการแสดงความแตกต่าง (distinction) ของชนชั้นกลาง

### (1.1.7) การตกแต่งอาหารด้วยวัสดุในการตกแต่งที่ไม่ปรากฏในการตกแต่งจานอาหารแบบไทย

“การใช้วัสดุในการตกแต่งที่ไม่ปรากฏในการตกแต่งจานอาหารแบบไทย” ในอาหารจานแคบหมู น้ำพริกหนุ่มที่แคบหมูจะถูวางบนกระดูกสัตว์ขนาดใหญ่ ซึ่งวางอยู่บนก้อนหิน

### (1.1.8) รสชาติแบบสากลในที่นี้คือรสชาติที่ตัดรสเผ็ดไป และรสชาติของวัตถุดิบแบบสากลที่เพิ่มขึ้นมา

รสชาติแบบสากลที่พบในร้านอาหารไทยคือรสชาติที่ตัดรสเผ็ดไป และรสชาติของวัตถุดิบแบบสากลที่เพิ่มขึ้นมา ในอาหารคาว เช่น รสครีมสด พบในร้านสระบัวที่มีการปรับรสชาติอาหารให้อ่อนลง

และตัดรสเผ็ดของอาหารไป ส่วนอาหารหวานเป็นรสชาติของเนย นม ซีส ที่พบในไอศกรีม ขนมอบ ขนมเค้กต่างๆ

การมีรสชาติที่ใกล้เคียงกับอาหารสากลซึ่งมีรสชาติที่ปราศจากรสเผ็ดและรสชาติจากการใช้วัตถุดิบแบบสากลนี้เมื่อนำมาวิเคราะห์ตามแนวทางของ Lévi-Strauss โดยการเปรียบเทียบความสัมพันธ์คู่ตรงข้าม (binary opposition) ของวัตถุดิบในมื้ออาหาร และใช้ความสัมพันธ์คู่ตรงข้ามระหว่างการใช้วัตถุดิบในประเทศ (endogenous) กับวัตถุดิบภายนอกประเทศ (exogenous) แล้วจะเห็นได้ว่าการมีรสชาติที่ใกล้เคียงกับอาหารสากลและรสชาติจากการใช้วัตถุดิบแบบสากลนี้สื่อความหมายถึงความเป็นวัตถุดิบภายในประเทศ (endogenous) ที่ผู้บริโภคชาวตะวันตกคุ้นชิน หรือความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกับวิถีการบริโภคแบบสากล

#### (1.1.9) การจัดวางอุปกรณ์ในการบริโภคในแบบแผนการบริโภค

การจัดวางอุปกรณ์ในการบริโภคของทุกร้านเป็นแบบสากลทั้งหมด ในแบบธรรมดาพื้นฐานทั่วไป ก่อนที่อาหารจะถูกเสิร์ฟ อุปกรณ์ในการรับประทานที่วางบนโต๊ะประกอบด้วย ผ้าเช็ดปาก ช้อน ส้อม แก้วน้ำดื่ม และบางร้านอาจมีแก้วไวน์ และที่รองจาน ลักษณะของการจัดวาง ที่รองจานจะอยู่ด้านหน้าผู้รับประทาน ผ้าเช็ดปากจะถูวางอยู่บนที่รองจาน ช้อนจะวางอยู่ด้านขวามือ ส้อมวางด้านซ้ายมือ ช้อนและส้อมขนาดเล็ก (สำหรับอาหารออเดิร์ฟ) จะถูกวางไว้ด้านนอก ขณะที่ ส้อมและช้อนขนาดใหญ่ (สำหรับอาหารจานหลัก) ถูวางไว้ด้านใน แก้วน้ำดื่มและแก้วไวน์จะถูวางไว้ด้านขวาเหนือปลายช้อน ทั้งนี้เมื่อเปลี่ยนชุดอาหารแต่ละชุดบริการจะเกิดอุปกรณ์ในการรับประทาน อาหารชุดเก่าออกไป แล้วนำอุปกรณ์สำหรับอาหารชุดต่อไปมาวาง (ยกเว้นร้านโบ.ลาน การจัดโต๊ะอาหารเป็นแบบคอร์สซึ่งช้อนและส้อมขนาดเล็ก สำหรับชุดของหวาน ถูวางไว้ด้านบนเหนือที่รองจาน ก่อนที่อาหารจะถูกเสิร์ฟ ตั้งแต่เริ่มมื้ออาหาร)

#### (1.1.10) ลักษณะอุปกรณ์การบริโภคที่ใช้วัสดุชั้นดีและได้รับการออกแบบมาเป็นอย่างดี

##### (ก) “การใช้วัสดุชั้นดี”

ลักษณะเช่นนี้พบในร้านอาหารไทยทั้ง 4 ร้าน หากเป็นจาน ชาม จะทำมาจากกระเบื้องอย่างดี ช้อน ส้อมทำมาจากวัสดุสแตนเลสที่มีน้ำหนัก หรือในกรณีของร้าน Blue Elephant ช้อนและส้อมทำมาจากทองเหลือง ลักษณะเช่นนี้มีความสอดคล้องกับลักษณะจานชามที่ถูกใช้ในภัตตาคารชั้นสูงที่กระเบื้องจะต้องทำจากวัสดุที่มีคุณภาพสูง มีเนื้อเบาบาง ช้อนและส้อมทำจากเงินที่มีน้ำหนักรูปทรงและสีสันเป็นแบบเรียบๆ เพื่อให้อาหารเด่น เมื่ออยู่ในจาน และเป็นตัวแสดงที่บอกเล่าองค์ประกอบของอาหารจานนั้นๆ (Najpinij, 2011: p.148)

##### (ข) “การออกแบบมาเป็นอย่างดี”

วัสดุจาน ชาม ที่ใช้ในร้านทั้ง 4 ล้วนเป็นอุปกรณ์ที่แสดงให้เห็นถึงการออกแบบมาโดยเฉพาะเจาะจง ลวดลาย สีสัน รูปทรงไม่สามารถพบเห็นได้ตามร้านทั่วไป ในร้าน Nahm และร้านโบ.ลาน ใช้จานชามสีขาว หรือเขียวอ่อนๆ เป็นหลัก รูปทรงเรียบเพื่อให้อาหารในจานโดดเด่น ร้าน Blue Elephant ลวดลายของจานชามเสมือนหยดหมึกลงบนจาน เป็นลวดลายเฉพาะที่ออกแบบสำหรับใช้ในร้าน และร้านที่มีลักษณะโดดเด่นในการออกแบบอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริโภคมากที่สุด คือ ร้านสระบัว จานชามของร้านนั้นถูกออกแบบมาให้สอดคล้องกับการนำเสนออาหารจานนั้นๆ

ลักษณะของจานชามที่พบในร้านอาหารไทยทั้ง 4 นี้ มีลักษณะเช่นเดียวกับจานชามที่พบในร้านอาหารไทยในโรงแรมระดับ 5 ดาว จากงานวิจัยเรื่อง Constructing “Thainess” within

International Food Space: Thai Gastronomy in Five-Star Hotels in Bangkok ที่งานชามที่ใช้ในร้านอาหารไทยของโรงแรมระดับ 5 ดาวนั้นถูกออกแบบมาอย่างประณีต สื่อความหมายถึงความเป็นภัตตาคารนั้น เนื้อกระเบื้องจะเป็นไปตามมาตรฐานตะวันตก และนำเสนอความเป็นไทยผ่านงานชาม ลายผักชี ลายเบญจรงค์ ซึ่งในอดีตงานชามเหล่านี้มีใช้กันเฉพาะในบ้านของชนชั้นสูง งานชามเหล่านี้ภัตตาคารสั่งทำเป็นพิเศษโดยระบุรายละเอียดทั้งขนาด น้ำหนัก และสี ดอกไม้ท้องถิ่นอย่างดอกกล้วยไม้ถูกนำมาใช้ในการประดับประดาจานอาหาร (Najpinij, 2011: p.132)

ลักษณะของการเลือกอุปกรณ์ในการบริโภคอย่างประณีตนี้ก็เป็นลักษณะหนึ่งของแบบแผนการบริโภคของชนชั้นกรูมพีที่ Bourdieu ได้วิเคราะห์ไว้ โดยเขาวิเคราะห์งานชามอาหารบริโภคของชนชั้นกรูมพีของฝรั่งเศสนั้น “...ภาชนะที่ใช้ใส่อาหารก็จะพิจารณาทั้งในด้านรูปทรงและสีสัมพันธ์กับเนรมิตผลงานทางศิลปะ..” (สุนีย์ ประสงค์บัณฑิต, 2553: หน้า 120)

(ค) การอ้างอิงลักษณะอุปกรณ์ในการบริโภคสำหรับชนชั้นสูงในวัฒนธรรมตะวันตก ได้แก่ การใช้ช้อมและส้อมที่ทำมาจากทองเหลืองในร้าน Blue Elephant และรูปทรงจานอาหาร รูปทรงเดียวกับที่ใช้กันงานเลี้ยงของชนชั้นสูงในยุโรป ในร้าน Nahm

ร้าน Nahm ใช้งานสีขาว ซ้อนเงินแท้ สีสนอาหารเป็นไปตามธรรมชาติ สด ไม่มีการแกะสลักหรือสิ่งใดมาประดับประดา งานสีขาวของร้าน Nahm นั้นสั่งทำมาจากฝรั่งเศส มีขนาดเบา ขนาดแพมิลี่ การเลือกรูปแบบงานดังกล่าวมาจากความต้องการความทันสมัยและสุภาพ (modesty and politeness) (Najpinij, 2011: p. 149) โดยแรงบันดาลใจในการเลือกใช้งานในลักษณะดังกล่าวมาจากการทำการศึกษาลักษณะงานชามที่ใช้กันในบ้านผู้ดีชั้นสูง เมื่อ 70 ปีที่แล้ว

ลักษณะของการใช้อุปกรณ์ในการบริโภคไม่ว่าจะเป็นช้อน ส้อม หรือมีดที่มีน้ำหนักในการบริโภคนั้นมีที่มาจากวัฒนธรรมในการบริโภคอาหารของยุโรปที่แต่เดิมที่ทำมาจากเงิน ซ้อนเงินนั้นถูกมอบเป็นของขวัญในพิธีล้างบาปกำเนิดของศาสนาคริสต์ (วิลสัน, 2559: หน้า 249) หรือในยุคสมัยหนึ่งของอังกฤษ ในช่วง ปี 1649 ในยุคของพิวริตัน ซ้อนมีน้ำหนักมากเพราะกลายเป็นที่ซ่อนแร่เงินของประชาชน หากไม่ต้องการเสียสละข้าวของส่วนตัวเพื่อปกป้องเมือง (วิลสัน, 2559: หน้า 251)

การประดับประดาออกแบบอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริโภคอาหารให้มีความงามนั้นก็เป็วัฒนธรรมจากตะวันตก ดังปรากฏในหนังสือ Consider The Fork: A History How We Cook and Eat ที่ได้บรรยายถึงช้อนในช่วง 2-3 ศตวรรษก่อนก่อนปี 1649 สดปลายของด้ามช้อนถูกประดิษฐ์ให้เป็นรูปทรงที่หลากหลายทั้งรูปเพชร ลูกสน นกฮูก ซอองุ่น เป็นต้น หรือบางครั้งก็สื่อความหมายอันเป็นนามธรรม อย่างตราประทับต่างๆ หรือรูปของพระเยซูและสาวก (วิลสัน, 2559: หน้า 251)

การใช้วัสดุอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารที่มีราคาแพงยังถือเป็นมาตรฐานที่สำคัญของร้านอาหารไทยที่อยู่ในกลุ่มร้านอาหารระดับหรู (fine dining) ที่ถูกกำหนดใน “คู่มือประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ” ขณะที่ในร้านอาหารระดับอื่นๆ กลับไม่พบว่ามีกำหนดมาตรฐานในด้านอุปกรณ์การรับประทานอาหาร ไม่ว่าจะเป็นร้านอาหารระดับกลาง (casual dining) คือร้านอาหารทั่วไป (fast casual) (โครงการการพัฒนาทรัพยากรบุคคลเพื่อป้อนธุรกิจอาหารไทยทั่วโลก, 2548 :หน้า 284)

(1.1.11) รูปแบบการบริโภคอาหารในแบบคอร์ส และมารยาทในการรับประทานอาหาร

รูปแบบความเป็นสากล ที่พบในร้านอาหารไทยทั้ง 4 คือ การจัดอาหารในแบบคอร์ส เรียงลำดับอาหารตามธรรมเนียมสากล กล่าวคือ เริ่มต้นด้วยอาหารเรียกน้ำย่อย (appertizers) หรือ

อาจเรียกอาหารจานของว่าง (starters/ canapes) แล้วจึงเข้าสู่อาหารจานหลัก (main dishes) และของหวาน (desserts) ร้านอาหารและร้านโบลาน ยังมีการปิดท้ายชุดชากาแฟตามธรรมเนียมตะวันตกอีกด้วย นอกจากนี้ยังพบการผสมผสานการใช้เนื้อสัตว์ในการบริโภคแต่ละจานที่มีความแตกต่างกันออกไประหว่างอาหารทะเล เนื้อวัว เนื้อหมู และสัตว์ปีกประเภทต่างๆ ซึ่งเป็นหลักในการจัดเมนูอาหารตามหลักสากล

รูปแบบการรับประทานอาหารดังกล่าวที่มีลำดับชั้นในการเสิร์ฟอาหาร และการเปลี่ยนภาชนะระหว่างรับประทานนั้น สอดคล้องกับรูปแบบในการบริโภคแบบชนชั้นกลางของยุโรป ดังที่ Bourdieu ได้ทำการวิเคราะห์แบบแผนการบริโภคของชนชั้นกรรมาชีพ (bourgeoisie) ของฝรั่งเศส ที่รับประทานอาหารราคาแพง ใช้เวลา และความเอาใจใส่ในการจัดเตรียม เช่น อาหารต้ม เคี้ยว ปิ้ง หรือย่าง รูปแบบการรับประทานมีจังหวะจะโคน ประณีตบรรจง พิถีพิถันและมีพิธีรีตอง มีขั้นตอนการเสิร์ฟที่แน่นอน อาหารได้รับการแยกประเภทตามลำดับ เช่น เสิร์ฟปลาคู่กับเนื้อ เนยกับขนมหวาน และก่อนจะเสิร์ฟขนมหวาน จานชามทุกอย่าง รวมถึงขวดใส่เกลือจะถูกนำออกไปจากโต๊ะ และจะเช็ดเศษอาหารบนโต๊ะออกไปจนสะอาด แล้วจึงค่อยนำขนมหวานมาเสิร์ฟ วิธีการบริโภคของชนชั้นกรรมาชีพจะเป็นเช่นนี้ทั้งหมดไม่ว่าจะเป็นการบริโภคอาหารในบ้าน หรือนอกบ้าน การรับประทานอาหารกับคนแปลกหน้าหรือภายในครอบครัว และชนชั้นกรรมาชีพมองว่าวิธีการบริโภคนั้นเป็นจรรยาวัตรอันดีงาม เป็นการขัดเกลาทางสุนทรีย์ะ ทั้งในด้านอากัปกริยา วิธีการรับประทานอาหาร การตกแต่งสถานที่อย่างสวยงาม การจัดระเบียบด้วยการแบ่งแยกอาหารอย่างเข้มงวด เน้นเรื่องลำดับแต่ละประเภท การจัดตกแต่งอาหารให้ชวนมอง นำรับประทาน ภาชนะที่ใส่อาหารก็ผ่านการพิจารณาทั้งในด้านรูปทรงและสี สันรากับกำลังเนรมิตผลงานทางศิลปะ สิ่งที่บริโภคจะเน้นคุณภาพมากกว่าปริมาณ ผู้บริโภคในขณะที่บริโภคก็ต้องควบคุมกิริยามารยาทให้ดังตามนั้น พวกเขาถือว่าเป็นรูปแบบการบริโภคที่งดงาม มีสง่าราศี ปลอดภัยและนุ่มนวล เป็นสิ่งที่เกิดขึ้นอย่างเป็นธรรมชาติ เป็นสิ่งที่ควรทำ และเต็มใจที่จะทำ เป็นความมั่งคั่งเรียบง่ายมีสง่าราศี ทั้งที่ในสายตาของผู้บริโภคชนชั้นล่างนั้นอาจเป็นรูปแบบในการบริโภคที่ยุงยาก ปฏิสัมพันธ์ที่ดูห่างเหินไม่เป็นกันเอง (สุนีย์ ประสงค์บัณฑิต, 2553: หน้า 119-122)

รูปแบบในการบริโภคในร้านอาหารไทยทั้ง 4 ร้าน มีลักษณะที่แตกต่างไปจากสิ่งที่ Bourdieu ได้ทำการวิเคราะห์การกินอาหารของชนชั้นกลางฝรั่งเศส ที่จะไม่ถือเรื่องลำดับในการรับประทานอาหารอย่างต่อเนื่องอย่างตายตัวเคร่งครัด อาหารควาไม่จำเป็นที่จะต้องถูกเสิร์ฟก่อนของหวาน แต่อาหารจะถูกจัดวางไว้บนโต๊ะจำนวนมากๆ หรือการใช้ช้อนกาแฟคันเดียวเวียนใช้กันทั้งหมดเพื่อที่จะไม่ได้ต้องล้างช้อนหลายคัน ซึ่งเป็นรูปแบบการบริโภคของชนชั้นกลางของฝรั่งเศสภายในบ้าน (กาญจนา แก้วเทพ และสมสุข หินวิมาน, 2551: หน้า 573) ทั้งนี้ผลลัพธ์ที่ได้จากการมีแบบแผนในการบริโภคที่ประณีตบรรจงของชนชั้นกรรมาชีพนั้น ก็คือการสร้างความแตกต่างทางชนชั้น (social distinction) ผ่านรสนิยมในการบริโภค (กาญจนา แก้วเทพและสมสุข หินวิมาน, 2551: หน้า 571) รูปแบบการบริโภคที่ปรากฏในร้านอาหารไทยทั้ง 4 จึงเป็นการประกอบสร้างความหมายของความเป็นชนชั้นกลาง

แบบแผนในการบริโภคแบบสากลข้างต้นเรียกร่องมารยาทในการบริโภคแบบสากลจากผู้บริโภคเช่นเดียวกัน มารยาทเหล่านี้ส่วนหนึ่งทางร้านแจ้งให้ทราบตั้งแต่การจองที่นั่งแล้วว่าลูกค้าควรและไม่ควรแต่งกายเช่นไรในการมารับประทานอาหารเมื่อคืนเนอร์ที่ร้าน เช่น ไม่ควรใส่กางเกงขา

สั้นรองเท้าแตะ ส่วนมารยาทในการรับประทานอาหารระหว่างมื้อนั้น แม้จะไม่มีภาระบุเป็นทางการ หรือลายลักษณ์อักษร แต่ก็เป็นที่รู้จักกันในการรับประทานอาหารในรูปแบบของการรับประทานอาหารแบบคอร์ส อาทิ การจับช้อนและมีดด้วยมือขวา การจับส้อมด้วยมือซ้าย การหยิบเครื่องใช้ เช่น ช้อน ส้อม มีดจากข้างนอกเข้าข้างใน การไม่เคี้ยวอ้าปากส่งเสียงดัง การชดน้ำซุหรือน้ำแกงจากข้างช้อน ไม่มีเสียงดัง ใช้ช้อนตักออกจากตัว ไม่ตักเข้าหาตัว ใช้มีดสำหรับตัดหรือหั่นอาหาร ไม่ใช้มีดจิ้มหรือส่งอาหารเข้าปาก เป็นต้น

การบริโภคที่มีแบบแผนแบบสากลเช่นนี้มีความหมายโดยนัยคือการแสดงถึงความศิวิไลซ์ในมื้ออาหาร หรือเป็นกระบวนการสร้างอารยธรรม (civilising process) ผ่านมื้ออาหาร โดยกระบวนการสร้างอารยธรรมในความหมายของ Elias นี้หมายถึงกระบวนการเปลี่ยนแปลงการกระทำ อารมณ์ ความรู้สึก รสนิยม ทั้งของระดับปัจเจกบุคคลและระดับสังคมที่เกิดควบคู่กันไปตามทฤษฎีของ Elias ที่ได้ทำการวิเคราะห์มารยาทบนโต๊ะอาหาร โดยทำการศึกษาประวัติศาสตร์ยุโรปในช่วงรอยต่อระหว่างยุคกลาง (Medieval) กับยุคสมัยใหม่ (Modern Age)

เดิมทีในยุคก่อนหน้าศตวรรษที่ 17 พฤติกรรมหลายอย่างบนโต๊ะอาหารไม่ได้ถูกนิยามกันว่าเป็นสิ่งที่เสียมารยาทหรือน่าอาย แต่มองกันว่าเป็นพฤติกรรมที่ปกติ ไม่ว่าจะเป็นการเรอ การผายลม การแชร์อาหาร แต่ต่อมาในศตวรรษที่ 17 พฤติกรรมเหล่านี้กลับถูกระบุว่าเป็นสิ่งที่น่าอาย เป็นพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสม แบบแผนการรับประทานที่เหมาะสม คือ การจำแนกของทุกอย่างไว้เป็นส่วนบุคคล และเมื่อเวลาผ่านไป มารยาทบนโต๊ะอาหารก็มีจำนวนเพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ รวมทั้งเครื่องมือ เครื่องมือที่ใช้ในการรับประทานอาหารก็มีจำนวนมากขึ้น เช่น ในยุควิกตอเรียของอังกฤษช้อนรูปแบบต่างๆ ถูกประดิษฐ์ขึ้นเพื่อใช้งานเฉพาะทางไม่ว่าจะเป็นช้อนเอสทิก (เยลลี่ที่ทำจากเนื้อสัตว์), ช้อนมะเขือเทศ ช้อนซอส ช้อนลูกมะกอก ช้อนมะนาว เป็นต้น (วิลสัน, 2559: หน้า 257)

Elias เห็นว่าเครื่องมือสำคัญของกระบวนการสร้างอารยธรรม (civilising process) ในมื้ออาหารก็คือความรู้สึกอับอาย ที่ทำให้กระบวนการในควบคุมอารมณ์/ความรู้สึกและวิธีใช้ร่างกายนี้ค่อยๆ ซึมซับเข้ามาอยู่ในตัวบุคคล (internalised) ในการวิเคราะห์ของ Elias นั้น แม้ที่มาของมารยาทบนโต๊ะอาหารนี้ล้วนมีเหตุมาจากเรื่องสุขภาพและอนามัย แต่ขณะเดียวกันมันก็สร้างความแตกต่างของชนชั้นขุนนางจากชนชั้นอื่นๆ (social distinction) และสร้างพลังให้กับชนชั้นขุนนาง

เมื่อนำสิ่งที่ Elias มาพิจารณาผลลัพธ์ของการมีมารยาทบนโต๊ะอาหารในอดีตมาสู่แบบแผนการบริโภคในปัจจุบันที่ปรากฏในร้านอาหารไทยทั้ง 4 ร้านซึ่งเต็มไปด้วยกฎระเบียบต่างๆ ที่แฝงซ่อนเร้นอยู่ในการจัดโต๊ะอาหารที่เรียกร้องให้ผู้บริโภคต้องมีความรู้ในการใช้อุปกรณ์ต่าง บนโต๊ะอาหาร ทั้งช้อน ส้อม แก้วที่มีหลายชุด ผ้าเช็ดปาก ตามที่ได้อธิบายข้างต้นแล้วจะเห็นได้ว่าผลลัพธ์ที่ผู้บริโภคได้แสดงตนว่าเป็นผู้บริโภคที่เข้าใจธรรมเนียมแบบแผนในการบริโภคแบบสากลเป็นอย่างดีนั้น ความหมายโดยนัยที่ถูกสร้างขึ้นก็คือการแสดงให้เห็นคนอื่น ๆ เห็นว่าตนนั้นเป็นผู้ที่มีอารยธรรมและแสดงให้เห็นว่าผู้บริโภค ชนชั้นกลางนั้นมีความแตกต่างจากชนชั้นอื่น (class distinction) อย่างไรก็ตาม เช่นเดียวกับที่ Elias วิเคราะห์การควบคุมร่างกายของเหล่าขุนนางในศตวรรษที่ 17 ว่าเป็นไปเพื่อสร้างความแตกต่างออกไปจากชนชั้นพ่อค้า หรือ social distinction นั้นเอง ซึ่งก็สามารถสร้างผลสะท้อนที่กว้างไกล เช่น มารยาทบนโต๊ะอาหารที่ชนชั้นกลางมีในการรับประทานอาหารที่กลายเป็นเครื่องบ่งชี้ความมีอารยธรรมในตัวของผู้คนนั้น

(1.1.12) เมนูอาหาร

การวิเคราะห์เมนูอาหารนั้นทำการพิจารณาเมนูอาหารใน 4 ด้าน ได้แก่ การจัดแบ่งประเภทอาหาร, การใช้ภาษาอังกฤษและภาษาอื่นๆ ในการสื่อสาร, รูปเล่มขนาดตามมาตรฐานสากล, การบอกที่มาของวัตถุดิบหรือสูตรอาหาร และการสื่อสารเพื่อบอกระดับความเผ็ด โดยมีรายละเอียดในแต่ละด้านดังนี้

(ก.) การจัดแบ่งประเภทอาหาร

การจัดแบ่งประเภทอาหารในร้านอาหารไทยทั้ง 4 เป็นแบบสากล กล่าวคือ มีการจัดแบ่งเมนูออกเป็น 2 เล่ม เล่มแรกเป็น เมนูเครื่องดื่ม เล่มที่ 2 เป็น เมนูอาหาร ในเมนูอาหาร มีทั้งเมนูแบบ a la carte และ แบบคอร์ส โดยแบ่งอาหารออกเป็นประเภทต่างๆ สามารถสรุปเป็นภาพรวมได้ว่า แบ่งออกเป็น 5 กลุ่ม ได้แก่ (1) กลุ่มอาหารเรียกน้ำย่อย (hor d'oeuvre / starter) (2) ซุป (soups) (3) สลัด (salads) (4) อาหารจานหลัก (main dishes) และ (5) ของหวาน (desserts) กลุ่มอาหารจานหลักนี้จะรวมทั้งอาหารประเภทจานหลัก เครื่องจิ้ม (relish) แกง (curry) และเครื่องเคียง/แนม (accompaniments) เข้าไว้ด้วยกัน แต่ร้านโบ.ลานและร้าน Blue Elephant มีการจัดประเภทอาหารกลุ่มเครื่องเคียง/แนม ไว้

การจัดแบ่งอาหารกลุ่มต่างๆ ตามหลักสากลนี้ เมื่อวิเคราะห์เมนูอาหารจากทรศนะของ Fischler เมนูนี้จัดอยู่ในกลุ่ม Traditional Menus (Beardsworth and Keil, 1999: p. 67) ซึ่งเป็นเมนูอาหารที่มีคำแนะนำและกฎในการเลือกอาหาร มีธรรมเนียมการปฏิบัติ (customary practice) เข้ามาประกอบ โดยธรรมเนียมการปฏิบัติและความเชื่อเหล่านี้ส่งต่อมาจากรุ่นสู่รุ่นและมาจากผู้มีอำนาจและความชอบธรรม สิ่งที่เมนูกำหนดขึ้นมาหรือข้อห้ามต่างๆ นั้นได้รับการยอมรับและสืบทอดผ่านกระบวนการเรียนรู้ทางสังคม กฎต่างๆ เหล่านี้ได้รับการยอมรับกันอย่างเหมือนเป็นเรื่องธรรมชาติ และไม่มีการเปลี่ยนแปลง

อย่างไรก็ดีการผสมผสานการจัดประเภทอาหารแบบสากลให้เข้ากับการจัดประเภทอาหารไทยก็ยังมีลักษณะที่ยังไม่ลงตัวมากนักเพราะขณะที่ร้าน Blue Elephant ให้นิยามอาหารกลุ่มเครื่องเคียง/แนม (accompaniments) ในแบบสากล อันประกอบด้วย ข้าวผัดกุ้ง ผัดไทย ผัดถั้วหวานหอยเชลล์ ร้านโบ.ลานกลับให้ความหมายอาหารกลุ่มเครื่องเคียง/แนมไว้ในแบบไทย อันหมายถึง อาหารที่รับประทานร่วมกับอาหารชนิดอื่นเพื่อช่วยให้อาหารในสำรับมีความสมบูรณ์ ทำให้อาหารโดยรวมมีรสชาติดีขึ้น โดยอาหารที่ถูกจัดอยู่ในกลุ่มนี้ ได้แก่ ต้มเค็มหมูสามชั้นและปลาสดมะระจิ้น ทั้งนี้ในการจัดกลุ่มอาหารแต่ละร้านนั้นอาจมีการใช้ชื่อเรียกอาหารแต่ละกลุ่มที่แตกต่างกันออกไป

ส่วนการที่ในเมนูปรากฏการนำเสนอเครื่องดื่มแอลกอฮอล์รับประทานคู่กับอาหารนั้นเป็นแสดงถึงแบบแผนในการบริโภคแบบสากลอย่างชัดเจน เนื่องจากแบบแผนในการบริโภคแบบไทยนั้น ไม่มีการดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในขณะที่รับประทานอาหาร ขณะที่แบบแผนการบริโภคแบบสากลนั้น เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในมื้ออาหารนั้นถือเป็นเรื่องปกติ

ความใหม่ของการประยุกต์แบบแผนในการบริโภคแอลกอฮอล์แบบสากลเข้ามาสู่วิถีการบริโภคแบบไทยนี้ทำให้เชฟ David Thompson ต้องเขียนแนะนำการจับคู่เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในตำราอาหารของเขา และแสดงทรศนะว่าเป็นปัญหาของ modern dinner ในปัจจุบัน เนื่องจากอาหารไทยเต็มไปด้วยรสชาติที่ตัดกัน ในมื้ออาหารหนึ่ง ไวน์อาจจะเหมาะอาหารจานหนึ่ง แต่อาจจะไม่เหมาะกับอาหารอีกจานที่อยู่ในมื้ออาหาร ทำให้ยากที่จะระบุไวน์ที่เหมาะสมกับอาหารไทย ทั้งนี้เขาได้จับคู่ไวน์กับอาหารไทยแต่ละจานในตำราอาหารไว้ว่า Shiraz กับมัสมั่น, a demi see-

champagne กับม้าฮ่อ เป็นต้น และเขายังเห็นว่าเปียร์เข้ากันได้ดีกับอาหารไทยตลอดทั้งมือ (David Thompson, 2002: pp.407-408) ปัญหาในการจับคู่อาหารไทยกับไวน์ดังที่ปรากฏในงานวิจัยเรื่อง Construction of “Thainess” in Thai Gastronomy in International Food Spaces ของ นิพัทธ์ชนก นาจพินิจ ที่ได้ทำการสัมภาษณ์บุคลากรในร้าน Nahm ว่าหัวข้อหนึ่งในการเทรนนิ่งจากหัวหน้าฝ่ายบริการของร้าน Nahm ในลอนดอน คือเรื่องการจับคู่อาหารไทยกับไวน์ (Najpinij, 2011: p.79) ปรากฏการณ์เช่นนี้แสดงให้เห็นถึงลักษณะของการผสมผสานกันทางวัฒนธรรมที่ยังไม่ลงตัว มีส่วนผสมที่ยังเข้ากันไม่ได้ไม่สนิท วิธีการผสมผสานแบบหนึ่งคือนำแบบแผนของตะวันตกในเรื่องวัฒนธรรมการดื่มไวน์เข้ามาครอบงำ โดยในการจับคู่นั้นก็จะหาอาหารไทยที่มีรสชาติใกล้เคียงกับอาหารตะวันตกที่จับคู่กับไวน์นั้นๆ เช่น แชมเปญเป็นไวน์ที่เหมาะสมสำหรับรับประทานกับของหวาน ผลไม้ รสชาติเบาๆ ก็นำมาจับคู่กับม้าฮ่อ ของว่างไทยที่มีส่วนผสมเป็นผลไม้ เป็นองค์ประกอบ คำเล็กๆ ไม่หนักท้องจนเกินไป ทั้งนี้ในเมื่อพื้นที่แห่งการผสมผสานเครื่องดื่มแอลกอฮอล์กับการบริโภคอาหารไทยยังไม่ลงตัวก็สามารถเห็นความพยายามในการช่วงชิงต่อรอง (negotiate) ให้แบบแผนในการบริโภคแบบไทยได้เข้าไปยึดพื้นที่ในการสื่อสารที่มีการผสมผสานระหว่างความเป็นสากล / โลก และความเป็นท้องถิ่น / ไทย จากความพยายามของร้านโบ.ลาน ที่นำยอดองกระชายดำมาไว้ในเมนูอาหารแบบคอร์ส ในส่วนของเครื่องดื่มเพื่อกระตุ้นความอยากอาหาร

(ข.) การใช้ภาษาอังกฤษและภาษาอื่นๆ ในการสื่อสาร

การใช้ภาษาอังกฤษและภาษาอื่นๆ ในการสื่อสารนั้นพบในทุกเมนูของร้านอาหารไทยทั้ง 4 เมื่อมีชื่ออาหารไทยแล้วก็ต้องมีภาษาอังกฤษอธิบายว่าอาหารจานนั้นๆ มีวัตถุดิบและองค์ประกอบอะไรบ้าง และอาจมีภาษาอังกฤษที่บอกการอ่านออกเสียงของชื่ออาหารจานนั้นๆ (หรือที่เรียกว่าภาษาคาราโอเกะ) ดังที่พบในเมนูของร้านโบ.ลาน และอาจมีภาษาของชาติอื่นๆ ที่ทางร้านคาดว่าจะเป็ นลูกค้าหลัก นอกเหนือจากชาติที่ใช้ภาษาอังกฤษ เช่น ภาษาญี่ปุ่น

(ค.) รูปเล่มขนาดตามมาตรฐานสากล

เมนูที่มีรูปเล่มตามมาตรฐานสากลคือ มีขนาดเท่ากับกระดาษขนาดเอ 4 อาจเย็บไว้เป็นเล่มหรือเพียงแต่วางไว้บนแผ่นรองเขียน รูปแบบเมนูในลักษณะนี้พบในร้าน Nahm และ ร้าน Blue Elephant

(ง.) การบอกที่มาของวัตถุดิบหรือสูตรอาหาร

ลักษณะเช่นนี้พบในเมนูอาหารของร้านโบ.ลานที่เมนูอาหารแต่ละจานนั้นจะมีการสื่อสารเพื่อบอกที่มาของวัตถุดิบ ที่มาของสูตรอาหาร บอกแหล่งผลิต วิธีการผลิต และกระบวนการผลิตของวัตถุดิบ ที่มีลักษณะผสมผสานกันหลากหลายภาคของประเทศไทย เช่น ยำกุ้งก้ามกรามสงขลา กับมะเขือยาวพื้นบ้านและไข่ไก่เกษตรอินทรีย์ แกงไก่เกษตรอินทรีย์จากพังงาใส่หยวกกล้วยอย่างได้, แกงคั่วซี่โครงหมูแบบลาวพวน และชื่ออาหารในเมนูยังบอกที่มาของสูตรอาหารอันเป็นต้นตำรับจานนั้นซึ่งมีผสมผสานกันทั้งสูตรอาหารชาววังและสูตรอาหารชาวบ้าน เช่น ซุปบักหมีหรือตำขมุนอ่อนอย่างเหนือ แคบหมูเชียงรายแม่ปิ่นนภา, แกงเบ็ตอย่างนางสินใส่มะอึกและผัก คนเครื่องหม่อมเจ้าวินาศ สวัสดิ์, ต้มยำขามู่น้ำใสแบบตลาด อ.ต.ก.

การสื่อสารที่ให้ความสำคัญกับแหล่งผลิตหรือแหล่งที่มาของวัตถุดิบหรือสูตรอาหารนี้เป็นลักษณะของการได้รับอิทธิพลของวัฒนธรรมการบริโภคมาจากฝั่งตะวันตก ที่ชื่ออาหารประเภทต่างๆ ในยุโรปอย่างชีส ไวน์ เนย เหล่านี้จะบอกที่มาว่ามาจากแคว้นใดในประเทศ เพราะแต่ละแคว้นก็จะขึ้น

ชื่อในอาหารแต่ประเภทแตกต่างกันออกไป เช่น ไวน์ที่ดีควรมาจากแคว้น Bordeaux แชมเปญที่ดีควรมาจากแคว้น Champagne หรือในปัจจุบันคือการเคลื่อนไหวในระดับสากลที่ให้ความสำคัญกับสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (geographical indication) อย่างไรก็ตามรูปแบบในการสื่อสารที่ให้ความสำคัญกับแหล่งผลิตอาหารนั้นมีใช้ลักษณะการสื่อสารที่เป็นของใหม่ของไทย ดังปรากฏในตำราแม่ครัวหัวป่าก์ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ที่มีการแนะนำแหล่งผลิตผลไม้ที่ขึ้นชื่อไว้ในตำราอาหาร ทับทิมต้องของตำบลอ่างศิลา กะสีซัง มังคุดที่เมืองนครศรีธรรมราชและเมืองหลังสวน ละมุดต้องที่ตำบลบางฝั่ง ราชบุรีบุรณะ บางแกระและบางกร่าง สมุทรปราการ เป็นต้น (เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, 2554: หน้า 121-126)

การสื่อสารที่อธิบายครอบคลุมไปถึงกระบวนการผลิตอย่างการระบุที่ใช้ผลิตภัณฑ์ ออร์แกนิกของร้านอาหารไทยนั้นแสดงถึงการให้ความสำคัญกับกระบวนการในการผลิตอาหารออร์แกนิกหรืออาหารอินทรีย์ ซึ่งเป็นการเคลื่อนไหวในระดับสากล ดังจะเห็นได้จากกระทรวงเกษตรของสหรัฐอเมริกาในปี ค.ศ. 2002 ได้กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ / ออร์แกนิก (เวเบอร์, 2555: หน้า 96) ซึ่งเป็นวิถีในการบริโภคที่คนชั้นกลางในปัจจุบันให้ความสนใจ

#### (จ.) การสื่อสารเพื่อบอกระดับความเผ็ด

ความเผ็ดถือเป็นอุปสรรคสำคัญประการหนึ่งสำหรับชาวต่างชาติในการบริโภคอาหารไทย ในร้าน Blue Elephant ได้ออกแบบให้เมนูมีการสื่อสารเพื่อบอกระดับความเผ็ดของอาหารจานนั้นๆ ว่ามีความเผ็ดอยู่ในระดับใด เผ็ดมาก เผ็ดปานกลาง หรือเผ็ดน้อย เพื่อเป็นการสื่อสารให้ลูกค้าต่างชาติได้ทราบถึงระดับความเผ็ดของอาหารจานนั้น ลักษณะการสื่อสารเพื่อบอกระดับความเผ็ดนี้มีการบอกระดับความเผ็ดอาหารด้วยสัญลักษณ์รูปข้างสีแดง โดยข้าง 1 ตัว หมายถึง MEDIUM HOT ข้าง 2 ตัว หมายถึง HOT ข้าง 3 ตัว หมายถึง VERY HOT และ ข้าง 4 ตัว หมายถึง EXTREAMLY HOT

ในการจัดเมนูให้มีรูปแบบสากลนั้นเมื่อนำแนวคิดของ Douglas นักวิชาการกลุ่มโครงสร้างนิยมที่ได้อธิบายโครงสร้างไวยากรณ์ของการรับประทานอาหาร โดยการเปรียบเทียบกับไวยากรณ์ภาษาที่มีการไล่ลำดับหน่วยใหญ่ไปหาหน่วยย่อยตั้งแต่ ย่อหน้า ประโยค วลี คำ ตัวอักษร และพยัญชนะ ว่าการรับประทานอาหารก็มีการไล่ลำดับหน่วยจากหน่วยใหญ่ไปหาหน่วยย่อยเช่นเดียวกัน ได้แก่ (1) เมนู (daily menu) (2) มื้ออาหาร (meal) (3) คอร์ส (course) และ (4) คำ (the mouthful) และทฤษฎีของ Barthes ที่เห็นว่าเมนูเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นว่าอาหารเป็นระบบสัญลักษณ์ / ภาษาที่มีการประกอบสร้างโครงสร้างความสัมพันธ์ทางไวยากรณ์ (syntaxes)

เมื่อเมนูเปรียบได้กับไวยากรณ์และผลการศึกษาพบว่า ในการผสมผสานทางวัฒนธรรมนั้นเมนูของทุกร้านอาหารไทยมีรูปแบบเป็นแบบสากลนั้นแสดงถึงการผสมผสานที่ความเป็นโลกมีอำนาจเหนือความเป็นท้องถิ่น ซึ่งอาจเป็นไปได้ว่าที่เมนูต้องมีรูปแบบสากล ก็เพราะเมนูอาหารเป็นสื่อกลางเครื่องมือในการสื่อสารเพื่อสร้างความเข้าใจระหว่างร้านอาหารกับลูกค้า ลูกค้าจะได้เห็นภาพรวมของอาหารที่ทางร้านสามารถผลิตให้ลูกค้าบริโภคได้จากเมนูอาหารของร้าน โดยลูกค้าจะมีต้นทุนความรู้ไวยากรณ์ของอาหารดั้งเดิมอยู่แล้ว เช่น อาหารจะถูกจัดเป็นกี่หมวด / ประเภท แต่ละหมวด / ประเภทได้แก่อาหารจานใดบ้าง แม้ลูกค้าชาวต่างชาติจะไม่เคยรับประทานอาหารไทยมาก่อนว่าแต่ละจานจะมีหน้าเป็นอย่างไรแต่ก็สามารถคาดเดาได้ว่าอาหารน่าจะมีรูปลักษณะอย่างไร จากหมวดหมู่/ประเภทอาหารที่อาหารจานนั้นอยู่ เช่น น้ำพริกไข่เค็มปลาชุกย่างน่าจะคล้ายกับอาหารที่อยู่ในกลุ่ม

เครื่องจิ้ม (Relish) เมนูจึงเป็นไวยากรณ์ของมื้ออาหาร และเป็นคู่มือที่จะพาลูกค้าไปท่องเที่ยวในทุ่งไวยากรณ์ของอาหารของแต่ละร้านว่ามีอาหารอะไรบ้าง อาหารแต่ละจานถูกจัดอยู่ในประเภทไหนพร้อมๆ กับการสร้างจินตนาการเกี่ยวกับอาหารจานนั้นๆ

เมื่อนำแนวคิดสัญวิทยาามาวิเคราะห์เมนูแล้วจะเห็นได้ว่า เมนูอาหารได้แสดงถึงระบบสัญลักษณ์ในมื้ออาหาร เมื่อนั้นโดยตัวของมันเองก็เป็นการบอกขอบเขตจำแนกแยกแยะว่าอะไรเป็นสิ่งที่กินได้ และอะไรเป็นสิ่งที่กินไม่ได้ โดยสิ่งที่บรรจุอยู่เมนูนี้มีความหมายพ่วงไปด้วยว่าสิ่งนี้เป็นสิ่งที่สามารถรับประทานได้ เพราะสิ่งที่ไม่สามารถรับประทานได้นั้นจะไม่ถูกบรรจุในเมนู เมนูจึงเป็นที่บรรจุไวยากรณ์ของอาหารประการแรก คือ การจำแนกแยกแยะ (classification) ว่าอะไรเป็นสิ่งที่กินได้ และอะไรเป็นสิ่งที่กินไม่ได้ ซึ่งในทฤษฎีของ Douglas นั้นการระบุว่าสิ่งใดกินได้หรือกินไม่ได้นั้นเป็นสิ่งที่ไม่ปราศจากกฎเกณฑ์ใดใด (arbitrary) ซึ่งเป็นลักษณะของความสัมพันธ์ระหว่างรูปสัญลักษณ์ (signifier) และความหมายสัญลักษณ์ (signified) ของ Sausure (กาญจน ก้าวเทพ และสมสุข หินวิมาน, 2551: หน้า 414 )

ในเมนูมีทั้งส่วนที่เป็นองค์ประกอบ (elements) เช่น ในเมนูอาหารประเภทแกงเผ็ด มีทั้ง แกงเผ็ดเปิดอย่าง แกงเขียวหวานเนื้อ แกงเขียวหวานปลาทราย แกงมัสมั่นไก่ แกงมัสมั่นเนื้อ แกงคั่ว สับปะรด แกงส้ม กับส่วนที่เป็น ความสัมพันธ์ (relations) ซึ่งมีทั้งความสัมพันธ์แบบที่ทางร้านเป็นผู้กำหนดในรูปแบบการรับประทานอาหารแบบคอร์สที่ทางร้านจะเป็นผู้กำหนดอาหารแต่ละจานให้มาเชื่อมโยงกัน เช่น ในเมนูอาหาร 1 คอร์สของร้าน Nahm อาหารประเภท อาหารว่าง (canapes) ได้แก่ สาकुใส่ปลาช่อน, เมี่ยงปลากุเลา, ขนมเบื้องญวน, ปูช้อนกลืน, ข้าวตังกระเทียมดอง, ม้าฮ่อ + อาหารประเภท ซุป (soups) ได้แก่ แกงจืดเปิดอย่างมะพร้าวอ่อน + อาหารประเภท เครื่องจิ้ม (Relish) ได้แก่ น้ำพริกไข่เค็มกับปลาดุกย่าง + อาหารประเภทแกง (curry) ได้แก่ แกงมัสมั่นเนื้อ + อาหารประเภทผัด นึ่ง ย่าง (stir-fried, steamed and grilled) ได้แก่ ปลาสามทอด + อาหารประเภทของหวาน (Dessert) ได้แก่ ขนมเบื้อง และส้มฉุน หรือความสัมพันธ์นั้นลูกค้าจะเป็นผู้เลือกเองก็ได้ โดยในการเลือกนั้นลูกค้าจะเลือกจานอาหารมาจากอาหารในหมวดหมู่เดียวกัน เช่น เลือกแกงส้มมะรุมา จากหมวดหมู่แกงเผ็ด เลือกปูจ๋าจากหมวดหมู่ของทอด หรือที่เรียกว่าเป็นความสัมพันธ์แบบ paradigmatic และลูกค้ายังทำการเลือกผสมความสัมพันธ์จากอาหารจานที่ตนเลือก เช่น การเลือกรับประทานอาหารแบบสำหรับ โดยสำหรับ 1 ชุด ประกอบด้วย ข้าว+ แกงส้มมะรุมา+ ปูจ๋า ซึ่งความสัมพันธ์ในลักษณะนี้เรียกว่า syntagmatic และความหมายจากอาหารก็ได้เกิดขึ้นภายใต้ความสัมพันธ์ทั้ง 2 ลักษณะ และจะเกิดขึ้นเมื่อลูกค้าผู้บริโภคเลือกอาหารจากหมวดต่างๆ มาร้อยเรียงกันใน 1 มื้ออาหารของเขา

#### (1.1.13) บริการที่มีมาตรฐานการให้บริการแบบสากล

มาตรฐานการให้บริการแบบสากลเป็นสิ่งที่พบในร้านอาหารไทยทั้ง 4 มาตรฐานเหล่านี้ ได้แก่ “การแต่งกายที่สะอาด” หน้าที่าหมตจัด ผมเป็นทรงก็บรวบเรียบร้อย, “การมีมารยาทที่เหมาะสม” ได้แก่ การวางท่าที่เหมาะสมในการให้บริการแก่ลูกค้า ไม่ปรากฏมารยาทที่ไม่เหมาะสมต่อหน้าลูกค้า การเพ่งความสนใจมาที่การบริการลูกค้า ขณะเดียวกันก็รักษาระยะห่างที่เหมาะสมระหว่างลูกค้ากับบริการ และความชำนาญในการเสิร์ฟอาหาร ทั้งการเสิร์ฟอาหารในชุดต่างๆ การเปลี่ยนหรือการวางซ่อมส้อม ระหว่างรับประทานอาหารแต่ละชุด และการบอกชื่ออาหารจานที่เสิร์ฟ หากเป็นอาหารจานออเดิร์ฟซึ่งมีอาหารหลายอย่างอยู่ในจานเดียวกัน บริการก็จะบอกชื่ออาหารแต่ละอย่างในจาน

การให้บริการของบริการบางร้านอาหาร มีลักษณะพิเศษเพิ่มไปมากกว่านั้น คือการอธิบายที่มาของสูตรและวัตถุดิบ และการนำเสนอและอธิบายกรรมวิธีในการรับประทานอาหาร การอธิบายที่มาของสูตรและวัตถุดิบของบริการ พบในร้านโบ.ลาน เมื่อลูกค้ามานั่งที่โต๊ะรับประทานอาหาร ก่อนที่จะเริ่มเสิร์ฟอาหารให้แก่ลูกค้า บริการได้เล่าถึงที่มาของสูตรอาหารของร้านว่ามาจากตำรับอาหาร 2 ตำรับ ได้แก่ ตำรับของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ และ ต้นตำรับสายเยาวภา และอธิบายถึงกระบวนการคัดเลือกอาหารที่นำมาใช้ในเมนู หากถูกซักถาม เช่น น้ำตาลสดมาจากจังหวัดสมุทรสาคร โดยเจ้าของร้านจะไปดูเขาขึ้นต้นมะพร้าวจริงเพื่อไปเอาดอกมะพร้าวนำมาทำเป็นน้ำตาลสด หรือเหล้าดองที่นำมาใช้นี้ก็เป็นรายที่ไปดูกรรมวิธีการดองแล้วดัดรสที่แรงๆ ออกไปให้เหลือแต่รสที่กลมกล่อม

การนำเสนอและอธิบายกรรมวิธีในการนำเสนออาหารของบริการพบในร้านสระบัวและร้านโบ.ลาน ในลักษณะนี้บริการจะเป็นผู้นำเสนออาหารเสมือนเป็นส่วนหนึ่งของการแสดงและอธิบายกรรมวิธีในการนำเสนออาหารและรับประทานอาหาร ตัวอย่างที่ชัดเจนในกรณีนี้การนำเสนอและอธิบายกรรมวิธีในการนำเสนออาหารของร้านสระบัว บริการจะเป็นผู้นำเสนออาหารในแต่ละจาน เป็นส่วนหนึ่งของการแสดงกรรมวิธีในการนำเสนออาหารจานนั้นๆ บริการจึงเป็นเสมือนตัวละครที่สำคัญในการแสดงกรรมวิธีในการนำเสนออาหารและในขณะที่นำเสนอจะอธิบายกรรมวิธีในการนำเสนอไปด้วย เหตุที่เป็นเช่นนี้เนื่องจากการนำเสนออาหารของร้านสระบัวนั้นมีการนำเสนอแบบ Modern Cuisine ที่นำกระบวนการทางวิทยาศาสตร์เข้ามาใช้ในกรรมวิธีประกอบและนำเสนออาหารซึ่งเป็นสิ่งที่ผู้บริโภคไม่คุ้นเคย เช่น ในการนำเสนออาหารจานแกงเขียวหวานปลา หลังจากบริการยกจานใส่ปลาคือ ตักขึ้นใหญ่ที่ขอบจานตกแต่งด้วยการโรยผงสีชมพู วางปีทูลูกกับโหระพาที่ขอบจาน และเทน้ำกะทิแกงตามลงไป บริการจะแสดงการนำปีทูลูกที่อบในเนื้อขนมปัง ออกมาจากขนมปังนำมาใส่ในแกงเขียวหวาน

ส่วนการที่บริการอธิบายกรรมวิธีในการรับประทานอาหารพบในร้านโบ.ลาน ขณะที่บริการเสิร์ฟยาตองกระชายดำกับผลไม้รสเปรี้ยว โดยยาตองกระชายดำนี้จะถูกเสิร์ฟมาในแก้วค็อกเทล พร้อมกับน้ำใบเตย ในแก้วใบเล็ก และของว่างไว้รับประทานทานเคียง ได้แก่ มะยม ลูกหมี กระเจี๊ยบและพริกกะเกลือ โดยบริการจะให้คำแนะนำแบบแผนในการบริโภคว่าควรเริ่มจากซ้ายมือไปยังขวามือ (กล่าวคือ เริ่มจากยาตอง ตามด้วยน้ำใบเตย มะยม ลูกหมี และกระเจี๊ยบ) เพื่อให้เกิดการตัดกันและผสมผสานกันของรสชาติ

การให้บริการที่ได้มาตรฐานสากลนี้สอดคล้องกับงานวิจัยของนิพัทธ์ชนก นาจพินิจ ในเรื่องการสร้าง “ความเป็นไทย” ในพื้นที่อาหารนานาชาติ: ศาสตร์แห่งอาหารไทยในโรงแรมห้าดาวในกรุงเทพมหานคร ที่พบว่าการบริการของบริการเป็นองค์ประกอบหนึ่งในกระบวนการประกอบสร้างความ เป็นไทยผ่านศาสตร์แห่งอาหารไทยในพื้นที่อาหารนานาชาติ โดยการให้บริการของบริการนี้จะ เป็นลักษณะการผสมผสานระหว่างกิริยามารยาทในการให้บริการอย่างนุ่มนวลและสุภาพแบบไทยผสมผสานกับมาตรฐานในการให้บริการในระดับสากล (Najpinij, 2011: pp.135-136)

ประเด็นหนึ่งที่น่าสนใจคือการสื่อสารของบริการที่เล่าเรื่องกระบวนการคัดเลือกอาหารที่นำมาใช้ในเมนูอย่างน้ำตาลสดและยาตองกระชายดำซึ่งเป็นอาหารชาวบ้านว่าเจ้าของร้านจะไปดูเขาขึ้นต้นมะพร้าวจริงเพื่อไปเอาดอกมะพร้าวนำมาทำเป็นน้ำตาลสด หรือเหล้าดองที่นำมาใช้นี้ก็เป็นรายที่ไปดูกรรมวิธีการดองแล้วดัดรสที่แรงๆ ออกไปให้เหลือแต่รสที่กลมกล่อม นั้นเป็นวิธีการหนึ่งในการสร้าง

ความแตกต่างทางชนชั้น (distinctive) ให้อาหารชาวบ้านที่ทางร้านเลือกมานำเสนอในเมนูนั้น แตกต่างออกไปจากอาหารชาวบ้านทั่วไป

(1.1.14) การตกแต่งร้านอาหาร ได้แก่ การใช้โต๊ะเก้าอี้ในการรับประทานที่เหมาะสมตามมาตรฐานสากล, การจัดแสงเงา การเปิดเพลงเพื่อสร้างบรรยากาศ และการจัดพื้นที่ใช้สอย

ลักษณะที่พบในร้านอาหารไทยทั้ง 4 ร้าน ได้แก่ การใช้โต๊ะเก้าอี้ในการรับประทานที่เหมาะสมตามมาตรฐานสากล, การจัดพื้นที่ใช้สอย, การจัดแสงเงาในร้านอาหาร และการเปิดเพลงเพื่อสร้างบรรยากาศ

การใช้โต๊ะเก้าอี้ในการรับประทานที่เหมาะสมตามมาตรฐานสากล ลักษณะที่พบคือ โต๊ะมีความกว้างขวางเหมาะสำหรับการรับประทานอาหาร ความสูงได้ระดับที่เหมาะสม ในส่วนของเก้าอี้มีการบุเบาะให้นุ่มหรือมีเบาะรองนั่งให้ลูกค้านั่งรับประทานอาหาร

การจัดพื้นที่ใช้สอย ในการออกแบบพื้นที่ใช้สอยในแต่ละร้านนั้น ระยะห่างของโต๊ะอาหารแต่ละโต๊ะถูกออกแบบให้มีระยะห่างพอสมควร เพื่อให้ลูกค้าแต่ละโต๊ะมีความเป็นส่วนตัวในการรับประทานอาหาร นอกจากนี้ยังพบการแบ่งโซนในการรับรองลูกค้าออกเป็น 2 โซน โซนแรกเป็นส่วนสำหรับนั่งรอ และโซนที่สอง จึงเป็นโซนของห้องรับประทานอาหาร โดยลักษณะเช่นนี้ พบในร้านสระบัว, ร้านโบ.ลาน และร้าน Blue Elephant

ส่วนการจัดแสงเงาในร้านอาหาร เป็นลักษณะการให้แสงเงาที่ต่างกันออกไป โดยให้ไฟสว่างในจุดที่ต้องการโชว์ ส่วนที่ไม่ใช่จุดเด่นก็จะมืดหรือให้แสงสว่างที่เบาลง ลักษณะของการจัดแสงของร้านอาหารไทยที่โดดเด่น คือการจัดแสงของร้านสระบัว แสงจะสว่างส่องไปที่จุดเน้นอย่างศาลาเรือนไทยที่หลังคาฉลุเป็นลวดลายอ่อนช้อย สระบัว สะพานที่ข้ามสระบัว นาข้าวจำลอง ผอบขนาดใหญ่ที่ถูกนำมาวางประดับไว้มุมห้อง โต๊ะอาหารแต่ละโต๊ะและโต๊ะในร้าน ฝ้าด้านบนของร้านที่ออกแบบคล้ายฝาปะกนเรือนไทย หรือในการจัดแสงของร้าน Nahm ไฟจะส่องสว่างที่โต๊ะรับประทานอาหารแต่ละโต๊ะ เสาที่อยู่กลางร้านช่างตกแต่งเหมือนอิฐมอญที่ก่อรูปขึ้นไป คล้ายซากวัดวังโบราณในอดีต และแจกันประดับดอกกล้วยไม้

การเปิดเพลงเพื่อสร้างบรรยากาศ ร้านอาหารไทยทั้ง 4 มีการเปิดเพลงคลอเบาๆ เพื่อสร้างบรรยากาศให้กับร้าน โดยลักษณะเพลงที่เปิดนั้นมีความแตกต่างกันออกไป ร้านสระบัว เพลงที่เปิดจะเป็นเพลงบรรเลงสากล ร้าน Nahm เพลงที่เปิดจะเป็นเพลงสากลร่วมสมัย ร้าน Blue Elephant เพลงที่เปิดเป็นเพลงไทยเดิม ขณะที่ร้านโบ.ลานเพลงที่เปิดเป็นเพลงลูกทุ่งช่วงทศวรรษ 2500 เช่น เพลงผู้ใหญ่ลีและเพลงอื่นๆ ที่มีการใช้คำทับศัพท์บอกถึงบรรยากาศในยุคสมัยนั้น

(1.1.15) การสื่อสารในประเด็นการให้ความสำคัญกับกระบวนการผลิตอาหารปลอดภัย

การสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของทางร้านในประเด็น “การให้ความสำคัญกับกระบวนการผลิตอาหารปลอดภัยและมีความรับผิดชอบต่อชุมชน” พบเฉพาะในร้านโบ.ลาน ซึ่งสามารถพบการสื่อสารประเด็นนี้ในชื่ออาหารแต่ละจานที่ทำมาจากผลิตภัณฑ์ออร์แกนิก เว็บไซต์ของทางร้าน และการให้สัมภาษณ์ของเชฟเจ้าของร้านผ่านสื่อถึงให้ความสำคัญกับกระบวนการผลิตอาหารปลอดภัยและมีความรับผิดชอบต่อชุมชน และ ความพยายามของทางร้านในการจัดกิจกรรมงาน Eat Responsibly Day ซึ่งทางร้านจะเป็นศูนย์กลางในการพาเกษตรกรผู้ปลูกผักผลไม้ออร์แกนิกมาพบกับผู้บริโภค

การสื่อสารของทางร้านที่ให้ผู้บริโภคทราบถึงการให้ความสำคัญกับกระบวนการผลิตอาหารปลอดภัยนั้นเป็นประเด็นในการสื่อสารที่สอดคล้องไปกับกระแสการเคลื่อนไหววัฒนธรรมการบริโภคในระดับสากลที่ผู้บริโภคที่หันมาให้ความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร และสอดคล้องกับสิ่งที่นิพัทธ์ชนก นางพินิจ (2011: p. 172) ตั้งข้อสังเกตไว้ในงานวิจัยว่ามาตรฐานแบบสากลที่เข้ามาทำหายความเป็นไทยคือ ความปลอดภัยของอาหารและการปลอดภัย (Food safety and hygiene)

(1.1.16) การสื่อสารในประเด็นการใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพจากทั่วโลก และคัดสรรมาจากแหล่งที่ดีที่สุด

การสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของทางร้านว่าใช้วัสดุที่มีคุณภาพจากทั่วโลก วัตถุดิบที่คัดสรรมาจากแหล่งที่ดีที่สุด พบในร้าน Nahm เท่านั้น โดยการสื่อสารถึงที่มาของวัตถุดิบที่ใช้ในร้านว่าเลือกใช้วัสดุที่ดีที่สุดที่สุดทั่วโลก (ถึงแม้อาหารที่ทำจะเป็นอาหารไทย) การสื่อสารว่าทางร้านได้คัดวัสดุชั้นดีนี้เป็นการสื่อสารที่แสดงถึงลักษณะหนึ่งของการครัวชั้นสูง

## 1.2 ชุดความหมายความรู้ความเชี่ยวชาญ

(1.2.1) การสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของทางร้านในประเด็นความสำเร็จของเชฟและความสำเร็จในระดับสากลของร้านอาหาร

การให้ความสำคัญกับความสำเร็จของเชฟ ลักษณะเช่นนี้พบได้ในร้านอาหารไทยทั้ง 4 โดยทุกร้านจะต้องสื่อสารให้ลูกค้าทราบว่าเชฟผู้เป็นเจ้าของ ผู้ริเริ่มในการเปิดอาหารร้านนี้เป็นใคร และที่ผ่านมามีประวัติที่แสดงถึงการยอมรับความสามารถทางการครัวในระดับสากลอย่างไรบ้าง

ตัวอย่างของการสื่อสารเพื่อบอกเล่าความสำเร็จของเชฟผู้เป็นเจ้าของร้านผ่านเว็บไซต์ของทางร้าน เช่น ในเว็บไซต์ของร้าน Nahm มีการเล่าประวัติของ David Thompson ที่นอกจากเป็นเชฟแล้ว ยังเป็นนักประพันธ์ นักสื่อสาร และรู้จักโดยทั่วไปในฐานะผู้เชี่ยวชาญอาหารไทย และเล่าถึงความสำเร็จของเชฟก่อนที่จะเปิดร้าน Nahm ได้เปิดร้าน Darley Street Thai ในออสเตรเลีย ที่ได้รับการโหวตว่าเป็นภัตตาคารไทยที่ดีที่สุดในออสเตรเลีย ตามมาด้วยการเปิดภัตตาคาร Sailors' Thai ในซิดนีย์ และ Nahm ในลอนดอน ซึ่งทำให้เขาได้รับรางวัลมิชลินสตาร์ หรือในร้าน Blue Elephant เว็บไซต์ของทางร้านได้สื่อสารถึงความสำเร็จของเชฟนุรอ ที่เป็นที่ยอมรับในระดับสากลจากการออกสื่อต่างประเทศ และในฐานะผู้บุกเบิกครัวไทยสู่ครัวโลกตั้งแต่ปีพ.ศ. 2523 ทั้งยังเรียนรู้ประสบการณ์ในการทำอาหารจากประเทศต่างๆ และได้รับรางวัลจาก HAPA (Hospitality Asia Platinum Award 2008) ในฐานะเชฟที่มีความคิดสร้างสรรค์ที่สุดในเอเชีย

ส่วนการสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของทางร้านที่อ้างอิงความสำเร็จในระดับสากลของร้านนั้นพบเฉพาะในร้านสระบัวและร้าน Nahm รางวัลจากสถาบันที่ถูกนำมาอ้างอิง ได้แก่ รางวัลมิชลินสตาร์ และการจัดอันดับภัตตาคารที่ดีที่สุดในระดับเอเชียและระดับโลกจาก UK's industry publication

การสื่อสารที่ให้ความสำคัญกับ Chef ในฐานะของเจ้าของร้านเช่นนี้เป็นการเคลื่อนไหวในระดับสากล ช่วงทศวรรษที่ผ่านมาเชฟกลายเป็นคนดัง (celebrity) ในสังคม เช่น Jamie Oliver, Gordon Ramsay การสื่อสารในลักษณะนี้ให้คุณค่าเชฟเฉกเช่นเดียวกับศิลปินผู้สร้างศิลปะ นักประพันธ์ผู้สร้างบทประพันธ์ ซึ่งก็เป็นลักษณะหนึ่งที่แตกต่างจากร้านอาหารไทยทั่วไปที่เชฟจะไม่ได้ถูกยกย่องให้มีตัวตนมากขนาดนี้ นอกจากนี้ตัวเชฟเองก็ต้องผ่านคุณสมบัติอันแสดงถึงมาตรฐานของ

ตัวเอง เช่น การจบการศึกษาจากโรงเรียนทำอาหารชื่อดัง การจบการทำอาหารจากสถาบันการศึกษาในต่างประเทศ ประสบความสำเร็จในกิจการร้านอาหารในต่างประเทศ หรือเป็นที่รู้จักในสื่อมวลชนต่างประเทศ

เชฟเปรียบเสมือนกับผู้ส่งสาร (sender) ในกระบวนการสื่อสาร ในทฤษฎีของ Barthes เชฟคือผู้มีอำนาจในการควบคุมการผลิต และผลิตซ้ำความหมายทางสังคมในอาหาร การสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของทางร้านที่สื่อสารให้ผู้อ่านทราบถึงการศึกษาด้านอาหารจากสถาบันการศึกษาในระดับสากล ประสบการณ์ทางด้านอาชีพและประสบการณ์ส่วนตัว และการเป็นที่รู้จักของสื่อมวลชนในระดับนานาชาตินั้น ก็คือการสื่อสารเพื่อให้อ่านทราบถึงทุนทางวัฒนธรรมที่เชฟและทางร้านอาหารไทยมีตามแนวคิดของ Bourdieu ทั้งในรูปแบบของทุนวัฒนธรรมที่อยู่ในรูปแบบของสถาบัน (institutionalised) เช่น การที่เชฟ David Thompson บริหารร้านอาหารไทย Nahm ที่ลอนดอนจนได้รับรางวัลมิชลินสตาร์, การที่เชฟดวงพรจากร้านโบลาน จบการศึกษาจาก Le cordon bleu และ Master on Gastronomy จาก Adelaide University และสมรรถนะด้านวัฒนธรรมของบุคคล (embodied form) เช่น การที่เชฟนุรอรเป็นที่รู้จักของในระดับสากล เป็นผู้บุกเบิกครัวไทยสู่ครัวโลก ตั้งแต่ปีพ.ศ. 2523 และมีประสบการณ์ในการทำอาหารจากประเทศต่างๆ

#### (1.2.2) การสื่อสารในประเด็นการมีปรัชญาในการทำอาหารและแนวทางการทำอาหารไทยแบบใหม่

การสื่อสารของทางร้านอาหารไทยผ่านเว็บไซต์ของทางร้านอาหารถึงการมีปรัชญาในการทำอาหารและแนวทางการทำอาหารของร้านที่เป็นแบบสมัยใหม่ท้าทายต่อไวยากรณ์การทำอาหารไทยแบบดั้งเดิมนั้น สื่อความหมายถึงการยกระดับความรู้ทางการครัวนั้นถูกยกระดับให้เป็นศาสตร์หนึ่งที่มีปรัชญาของศาสตร์และแนวทาง วิธีการในศาสตร์นั้นๆ ซึ่งอาจมีทั้งแนวทางที่รักษาไวยากรณ์แบบดั้งเดิมไว้ หรือตั้งคำถาม ขบถต่อไวยากรณ์เหล่านั้น

การสื่อสารโดยตรงผ่านเว็บไซต์ของทางร้านอาหารไทยว่าเป็นร้านอาหารที่มีปรัชญาในการทำอาหารนั้นพบเฉพาะในร้าน Nahm ซึ่งทางร้านหมายถึงการที่เชฟ David Thompson เห็นคุณค่าการประกอบอาหารของไทยที่มีรสชาติที่เข้มข้น ใช้นวัตกรรมที่สดใหม่ งานอาหารที่หลากหลายรสชาติอร่อยทั้งเนื้อ ผักและอาหารทะเล

ขณะที่การสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของทางร้านถึง “แนวทางการทำอาหารไทยแบบใหม่” นั้นพบในการสื่อสารของร้านสระบัวและร้าน Blue Elephant โดยร้านสระบัวบอกถึงแนวทางการทำอาหารไทยของทางร้านว่าเป็นแนวทางการทำอาหารไทยแนวสมัยใหม่ที่ได้รับแรงบันดาลใจมาจากอาหารไทย (Thai-inspired cuisine with a modern twist) มีลักษณะเป็นการตีความการทำอาหารไทยเสียใหม่ ด้วยการนำเสนอที่สวยงาม แต่คงรสชาติอาหารที่ดั้งเดิม และในการตีความเพื่อนำเสนอใหม่นี้เชฟได้ทำลายขอบเขตในเรื่องของรูปทรง (form) ผิวสัมผัส (texture) และอุณหภูมิ (temperature) ซึ่งจะเห็นได้ว่าแนวทางการทำอาหารร้านสระบัวบรรยายมานั้นมีความสอดคล้องกับแนวทางการเคลื่อนไหวของกลุ่ม Modern Cuisine ซึ่งมีปรัชญาในการทำอาหารที่ตั้งคำถามต่อไวยากรณ์ในการทำอาหารรูปแบบเดิมเช่นเดียวกัน

ขณะที่ร้าน Blue Elephant สื่อสารถึงแนวทางในการทำอาหารของร้านว่าเป็นการผสมผสานกันระหว่างความเป็นอาหารไทยโบราณ (Thai cooking of the Past) อาหารไทยร่วมสมัย (Thai Cuisine Today) และอาหารไทยประยุกต์ (Thai Kitchen tomorrow)

การสื่อสารในประเด็นความสำเร็จของเชฟและความสำเร็จในระดับสากลของร้านอาหาร และการสื่อสารของร้านอาหารไทยในประเด็นการมีปรัชญาและแนวทางในการประกอบอาหารนั้นสื่อความหมายถึงการมี “ความรู้ความเชี่ยวชาญ (knowledge/ professionalism)” ในอาหารไทย การรู้จักศาสตร์อาหารไทยเป็นอย่างดี มีบุคลากรที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญในอาหารไทยในระดับสากล โดยผ่านการศึกษาและรางวัลจากสถาบันต่างๆ ที่ยอมรับกันในระดับสากล ดังนั้นการประกอบสร้างชุดความหมายการมีความรู้ความเชี่ยวชาญจึงเป็นการมีความรู้ความเชี่ยวชาญที่เชื่อมโยงกับความเป็นสากล ไม่ว่าจะเป็น การจบการศึกษาด้านการครัวจากสถาบันการศึกษาต่างประเทศ การมีประสบการณ์ในการทำร้านอาหารไทยในต่างประเทศที่ได้รับรางวัลที่เป็นที่ยอมรับกันในระดับสากล การเป็นที่ยอมรับของสถาบันสื่อมวลชนจากต่างประเทศ และการเคลื่อนไหวทางด้านวัฒนธรรมอาหารที่สอดคล้องกับการเคลื่อนไหวทางด้านศาสตร์ในการทำอาหารในระดับสากลอย่างการเคลื่อนไหวของกลุ่มอาหารโมเลกุล (molecular gastronomy) หรืออาหารโมเดิร์นนิสต์ (modernist cuisine) ที่มีจุดเริ่มต้นจากการตั้งคำถามต่อกรรมวิธีในการประกอบอาหารแบบเดิมๆ ที่ใช้กันอยู่ซึ่งในที่นี้คือกรรมวิธีการประกอบอาหารแบบไทย

การประกอบสร้างชุดความหมายชุดความหมาย “ความรู้ความเชี่ยวชาญ (knowledge/ professionalism)” ที่พบในร้านอาหารไทยในงานวิจัยชิ้นนี้เป็นสิ่งที่สอดคล้องกับงานวิจัยเรื่อง “ร้านกาแฟ: ความหมายในวัฒนธรรมไทยยุคบริโภคนิยม” ของศรินธร รัตน์เจริญขจร (2544) ที่พบว่าชุดความหมายชุดหนึ่งที่ทางร้านสตาร์บัคส์ได้สร้างขึ้นมาก็คือความรู้ความเชี่ยวชาญ (knowledge/ professionalism) ซึ่งมาจากวิธีการสร้างความหมายให้กับบุคลากรโดยให้ความสำคัญกับการคัดเลือกพนักงานที่มีความรู้มีการศึกษา และบรรยากาศของร้านที่เปรียบเสมือนพื้นที่ประกอบพิธีกรรม ที่พุ่งไปด้วยกลิ่นของกาแฟ และกลิ่นอายของ “ความรู้” ซึ่งลูกค้าสามารถสัมผัสได้ตั้งแต่ก้าวเข้าไปในร้าน ด้วยการสื่อสารให้ลูกค้ารับรู้ถึงการที่กาแฟพันธุ์ต่างๆ ถูกคัดเลือกมาด้วยความรู้ ความชำนาญในการปรุงเครื่องดื่มกาแฟชนิดต่างๆ อย่างพิถีพิถันเป็นมาตรฐานซึ่งมาจากการฝึกฝนอย่างหนัก ผู้ปรุงเป็นผู้ที่มีความรู้ สัญลักษณ์ต่างๆ ในการตกแต่งร้าน ระเบียบปฏิบัติที่ไม่เป็นทางการภายในร้าน ที่ลูกค้าสตาร์บัคส์ หรือเปรียบเสมือนผู้เข้าร่วมพิธีกรรมต้องเรียนรู้สิ่งต่างๆ และแม้ลูกค้าสตาร์บัคส์จะไม่สามารถตีความหรือเข้าใจความหมายได้ก็ยังมีพนักงานผู้รู้คอยแนะนำความหมายให้ความรู้เรื่องกาแฟกับลูกค้า

### 1.3 ชุดความหมายการรับประทานอาหารแบบดินเนอร์ในร้านอาหาร

รูปสัญลักษณ์ (signifier) ในชุดความหมายการรับประทานอาหารดินเนอร์ในร้านอาหาร ประกอบด้วยกรรมวิธีการประกอบอาหารผ่านกระบวนการทางวิทยาศาสตร์, การนำเสนออาหารในรูปแบบของพิธีกรรมสมัยใหม่หรือแบบ Modern Cuisine และราคา โดยมีรายละเอียด ในแต่ละรูปสัญลักษณ์ ดังนี้

#### (1.3.1) กรรมวิธีการประกอบอาหารผ่านกระบวนการทางวิทยาศาสตร์

กรรมวิธีการประกอบอาหารผ่านกระบวนการทางวิทยาศาสตร์นี้พบเฉพาะในร้าน สระบัว กรรมวิธีเหล่านี้ได้แก่ การทำอาหารในรูปของโพนโดยใช้คาร์บอนไดออกไซด์ (immersion blender) ในรูปของควันโดยใช้ไนโตรเจนเหลวในแกงแดงเย็น, การใช้เลเซอร์ตัดเปลือกไขในกะเพราเห็ด, การอบแห้งอาหาร (food dehydrator) ในรากบัวกรอบรสมะกรูด, การตุ๋นเนื้อแบบช้า (low

temperature cooking) ในซีโครงหมูตุ๋น, และการปั้นองค์ประกอบทุกอย่างจนละเอียดในอากาศของหนังไก่กรอบซอสสะเต๊ะ

กรรมวิธีการประกอบอาหารผ่านกระบวนการทางวิทยาศาสตร์นี้มีใช้กรรมวิธีที่คิดค้นขึ้นโดยร้านสระเบบัว แต่เป็นขบวนการที่มีความเคลื่อนไหวตั้งแต่ทศวรรษที่ 1960 และ 1970 ในชื่อที่แตกต่างหลากหลายออกไป อาทิ อาหารโมเลกุล (molecular gastronomy) อาหารที่ใช้เทคโนโลยีตอบสนองอารมณ์ (techno-emotional cookery) อาหารโมเดิร์นนิสต์ (modernist cuisine) ไฮเปอร์คูกูซีน (hypercuisine) การทำอาหารแบบแวนการ์ด (vanguard cooking) จุดเริ่มต้นของการประยุกต์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ในการพัฒนากรรมวิธีในการทำอาหารนี้เกิดจากการตั้งคำถามต่อกรรมวิธีในการประกอบอาหารของผู้คนในยุคปัจจุบันที่มีความล้าหลังทางเทคนิค กรรมวิธีต่างๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหารล้วนแต่เป็นกรรมวิธีเดียวกับที่ใช้ยุคกลางทั้งที่ศาสตร์ทางด้านวิทยาศาสตร์ได้เจริญก้าวหน้าไปมากแล้ว กรรมวิธีการประกอบอาหารผ่านกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ จึงเป็นกรรมวิธีที่ความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยีทางการครัว หรืออาจเรียกได้ว่าเป็นกรรมวิธีที่แสดงถึงความศิวิไลซ์

เมื่อนำแนวคิด Lévi-Strauss ที่ได้ทำการวิเคราะห์กรรมวิธีในการประกอบอาหาร 3 แบบ ได้แก่ การปิ้งย่าง (roasting), การต้ม (boiled) และการรมควัน (smoking) ผ่านชุดโครงสร้างความสัมพันธ์ ขั้วความหมายที่เป็นความสัมพันธ์คู่ตรงข้าม (binary opposition) 2 ขั้ว ได้แก่ culture /nature, elaboratedness/unelaboratedness (Ashley et al., 2004: p.31) จะเห็นได้ว่ากระบวนการทำอาหารแบบวิทยาศาสตร์นั้นมีความหมายโดยนัยว่าเป็นกรรมวิธีและผลลัพธ์ที่มีวัฒนธรรม (culture) กรรมวิธีที่มีความประณีตซับซ้อน (elaboratedness) เนื่องจากเป็นกรรมวิธีที่ไม่ได้สัมผัสไฟโดยตรง แต่เป็นกรรมวิธีที่ใช้เทคโนโลยีอันซับซ้อนผ่านสื่อกลางต่างๆ ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในตัวอาหารถึงในระดับโมเลกุล เช่น การตุ๋นเนื้อสัตว์อย่างช้าๆ การเปลี่ยนสถานะของน้ำให้กลายเป็นโฟม เปลี่ยนสถานะของน้ำแกงร้อนให้กลายเป็นไอศกรีมเย็น

### (1.3.2) การนำเสนออาหารในรูปแบบของพิธีกรรมและการแสดง

การนำเสนออาหารในรูปแบบของพิธีกรรมและการแสดงนี้พบในการนำเสนอและตกแต่งอาหารแบบ Modern Cuisine ที่นำกระบวนการวิทยาศาสตร์มาใช้ในการนำเสนออาหาร (นอกจากจะใช้ในกรรมวิธีการประกอบอาหารดังที่ได้อธิบายไว้ใน 1.3.1) ลักษณะการนำเสนออาหารเช่นนี้จะพบในร้านสระเบบัวเท่านั้นการนำเสนออาหารผู้บริโภคจะรู้สึกเสมือนเป็นผู้เข้าร่วมในการประกอบพิธีกรรมในห้องทดลองวิทยาศาสตร์ อาหารจะถูกประดับประดาและนำเสนอในรูปแบบของโฟม ควัน การตกแต่ง นำเสนออาหาร อาหารแต่จะจานถูกนำเสนอในรูปแบบของอาหารที่ผ่านกรรมวิธี / กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ ทั้งในอาหารชูดอเดิร์ฟหรืออาหารเรียกน้ำย่อยอย่างรากบัวกรอบรสมะกรูด ที่ใช้วิธี food dehydrator, อากาศที่ถูกปั่นจนเย็นในหนังไก่กรอบซอสสะเต๊ะ, อาหารจานก่อนข้าวอย่างแกงแดงเย็นกุ้งมังกร ที่ถูกนำเสนอแบบเย็น ในรูปของไอศกรีม ฟองโฟมด้านบน และไดร์ไอซ์ที่ถูกวางไว้ชั้นล่างของชามให้ควันขาวกระจายไปทั่ว หรือในเมนูแกงเขียวหวานปลา ที่บริการจะมาแสดงกรรมวิธีการประกอบอาหารที่โต๊ะ เสมือนประหนึ่งว่ากำลังประกอบพิธีกรรมบางอย่างอยู่ โดยจานที่ยกมาจานแรกเป็นจานใส่ปลาที่ทอดขึ้นใหญ่ที่ขอบจานตกแต่งด้วยการโรยผงสีชมพู วางปีรุทกับโหระพาที่ขอบจาน หลังจากนั้นบริการจึงเทน้ำกะทิแกงตามลงไป ตามด้วยการแสดงการนำปีรุทที่อบในเนื้อขนมปังออกมาจากเนื้อขนมปัง แล้วนำมาเป็นองค์ประกอบหนึ่งของแกงเขียวหวาน ทั้งนี้ในขณะที่

เสิร์ฟบริการจะทำหน้าที่ในการอธิบายกระบวนการในการนำเสนออาหารต่างๆ วิธีการนำเสนออาหารในลักษณะเช่นนี้สร้างความตื่นตาตื่นใจให้กับผู้บริโภค นอกจากนี้ยังพบในลักษณะของการนำกรรมวิธีการทำโดยใช้ครกและสากมานำเสนอในลักษณะของการแสดง

ภาพพิธีกรรมในการนำเสนออาหารเช่นนี้พบในร้านสตาร์บัคส์เช่นเดียวกันจากงานวิจัยร้านกาแฟ: ความหมายในวัฒนธรรมไทยยุคบริโภคนิยมของ ศรีนคร รัตน์เจริญขจร (2544) ที่บรรยายว่าบรรยากาศของร้านเปรียบเสมือนพื้นที่ประกอบพิธีกรรม พิธีกรรมต่างๆ นั้นจะอบอวลด้วยกลิ่นและควันธูป แต่พิธีกรรมสมัยใหม่ในร้านสตาร์บัคส์นั้นพุ่งไปด้วยกลิ่นของกาแฟ และกลิ่นอายของ “ความรู้” ซึ่งลูกค้าสามารถสัมผัสได้ตั้งแต่ก้าวเข้าไปในร้าน ที่กาแฟพันธุ์ต่างๆ ถูกคัดเลือกมาด้วยความรู้ ความชำนาญ เครื่องดื่มกาแฟชนิดต่างๆ ถูกปรุงด้วยความพิถีพิถันเป็นมาตรฐานจากการฝึกฝนอย่างหนัก ผู้ปรุงเป็นผู้ที่มีความรู้ สัญลักษณ์ต่างๆ ในการตกแต่งร้าน ระเบียบปฏิบัติที่ไม่เป็นทางการภายในร้าน ที่ลูกค้าสตาร์บัคส์ หรือเปรียบเสมือนผู้เข้าร่วมพิธีกรรมต้องเรียนรู้สิ่งต่างๆ (ศรีนคร รัตน์เจริญขจร, 2544: หน้า 135) และสอดคล้องกับบทวิเคราะห์ของ Ashley และคณะ (2004: p.144) ในบทความ “Eating Out” ที่อธิบายว่า การแสดง (Performance) ถือเป็นลักษณะหนึ่งที่ร้านอาหารให้ประสบการณ์กับลูกค้า (restaurant experience) ในยุคแรกถือเป็นกิจกรรมหนึ่งขณะลูกค้ารอคอยการทำงานของบริการในธรรมเนียมของภัตตาคารชั้นสูง ขณะที่บริการทำหน้าที่เปลี่ยนแปลงชุดอาหาร และทำความสะอาดโต๊ะ ลักษณะการแสดงที่พบนี้อาจเป็นการเอาใจออกจากขวดไวน์แล้วสูดกลิ่นไวน์ของบริการหรือรูปแบบของร้านอาหารที่มีครัวแบบเปิดให้ลูกค้านั่งชมการประกอบอาหารของเชฟ ในขณะที่รับประทานอาหารในปัจจุบัน

พิธีกรรมในการนำเสนออาหารที่ปรากฏในร้านอาหารไทยทั้ง 4 ร้าน จึงสื่อความหมายถึงวิถีการบริโภคอาหารแบบดินเนอร์ของชนชั้นสูง ความมีราคา ความเป็นสินค้าที่มีระดับในอาหารและเครื่องดื่มนั้นๆ

### (1.3.3) ราคา

ราคาอาหารในร้านอาหารไทยทั้ง 4 เป็นราคาที่แพงกว่าราคาในร้านอาหารไทยทั่วไป เป็นราคาอาหารในรูปแบบของการดินเนอร์ โดยอาหารแบบ à la carte จะอยู่ที่จานละ 250 บาทขึ้นไป ส่วนอาหารแบบคอร์ส จะอยู่ที่ 1,680 บาท ขึ้นไป ขณะที่เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ ราคาจะอยู่ที่ 80 บาท ขึ้นไป ถ้าเป็นเครื่องดื่มมีแอลกอฮอล์ราคาจะอยู่ที่ 240 บาท ขึ้นไป

ราคาอาหารที่แพงเช่นนี้สื่อความหมายถึงการวางตำแหน่งระดับของสินค้าและกลุ่มเป้าหมายของสินค้าทางวัฒนธรรมที่น่าจะเป็นชนชั้นกลาง หรือเป็นนักท่องเที่ยวชาติต่างๆ ที่ต้องการเข้ามาสัมผัส “อาหารไทย” สินค้าทางวัฒนธรรมที่มีชื่อเสียงของไทย

### ชุดความหมายที่แสดง “ความเป็นท้องถิ่น” ของร้านอาหารไทยทั้งสี่

ชุดความหมายที่แสดงถึงความเป็นท้องถิ่นที่ปรากฏในร้านอาหารไทยทั้ง 4 ร้าน มีรายละเอียดดังนี้

ตารางที่ 4.9 ชุดความหมายที่แสดงความเป็นท้องถิ่นของร้านอาหารไทยทั้งสิ้น

ความหมายสัญลักษณ์ (signified)	รูป	รูปสัญลักษณ์ (signifier)
1.ความเป็นอาหารไทยที่จริงแท้ (Thai authenticity)	 ข้าว ร้าน Blue Elephant	วัตถุดิบประเภทข้าว
	 กุ้งก้ามกรามสงขลากับมะเขือยาว ฟันบ้านและไข่ไก่เกษตรอินทรีย์ ร้านโบ.ลาน	วัตถุดิบประเภทผัก
	 แกงเป็ดแบบนางสิน ใส่มะอึกและฟัก คนเครื่องหอมเจ้านิवासวัสดิ์ ร้านโบ.ลาน	วัตถุดิบประเภทเครื่องเทศ สมุนไพร และผลไม้ วัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงและวัตถุดิบ อื่นๆ
	 ซุปบักมี หรือตำขมูนอ่อนอย่างเหนียว แคบหมูเชียงรายแม่ปิ่นนภา ร้านโบ.ลาน	วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ที่ใช้เนื้อสัตว์ที่พบได้ทั่วไปในประเทศไทยและผ่านกรรมวิธีอันเป็นลักษณะเฉพาะในการบริโภคของไทย
	 บริกรแสดงการตำเพื่อทำน้ำยำของ ร้านสระบัว	กรรมวิธีการประกอบอาหารด้วยการตำ การยำ การซอย หั่น เติต เครื่องเทศ สมุนไพรเป็นชั้นเล็ก

ความหมายสัญลักษณ์ (signified)	รูป	รูปสัญลักษณ์ (signifier)
	 <p>พลาปลาอินทรี ร้าน Nahm</p>	<p>กรรมวิธีการประกอบอาหารด้วยได้แก่ การต้ม การแกง การรวน การลวก การหุง การนึ่ง การปิ้ง การย่าง การคั่ว การหั่น การแกะเนื้อสัตว์เป็นชิ้นเล็กๆ การซอย การพล่า การผัด</p>
	 <p>อาหารจานออเดิร์ฟ ร้าน Blue Elephant</p>	<p>กรรมวิธีที่เป็นลักษณะเฉพาะของไทยอย่าง การละเลง (ขนมเบื้อง) การทำสาकु การนำแป้งมาห่ออาหารแบบถุงทองแล้วนำไปทอด การหุงข้าวเหนียว มูน การทำข้าวเกรียบ ข้าวตัง การทำเมี่ยง การตั้งเม</p>
	 <p>การตกแต่งอาหารจานออเดิร์ฟ ร้านโบ.ลาน</p>	<p>การตกแต่งอาหารจานออเดิร์ฟและจานหลักด้วยการโรยหน้าด้วยเครื่องเทศ สมุนไพรชนิดต่างๆ</p>
	 <p>ขนมเบื้อง ร้าน Nahm</p>	<p>การตกแต่งอาหารอันเป็นลักษณะเฉพาะของไทย</p>
	 <p>ข้าวเหนียวไถ่อย่างกะทิ อาหารจานออเดิร์ฟ ร้านโบ.ลาน</p>	<p>การตกแต่งด้วยการใช้ใบตอง</p>

ความหมายสัญลักษณ์ (signified)	รูป	รูปสัญลักษณ์ (signifier)
	 <p data-bbox="592 595 948 674">การตกแต่งจานอาหารแบบบพูนจาน ร้านโบ.ลาน</p>	การตกแต่งอาหารในลักษณะพูนจาน
	 <p data-bbox="655 931 884 1010">เครื่องเคียง/เครื่องแนม ร้าน Nahm</p>	การจัดเครื่องเคียง/เครื่องแนม
	 <p data-bbox="639 1256 900 1335">ปลากะพงนึ่งกระเทียมดอง ร้าน Blue Elephant</p>	รสชาติการผสมผสานกันระหว่าง รสชาติเปรี้ยว หวาน เค็ม และเผ็ด
	 <p data-bbox="655 1588 884 1666">การจัดอาหารแบบสำรับ ร้าน Blue Elephant</p>	แบบแผนในการบริโภคการจัดอาหาร แบบสำรับ
	 <p data-bbox="627 1895 914 1973">การใช้ชั้นอัลลูมิเนียมเคลือบ ร้านโบ.ลาน</p>	ลักษณะอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริโภค

ความหมายสัญลักษณ์ (signified)	รูป	รูปสัญลักษณ์ (signifier)
	 <p data-bbox="660 562 879 629">เมนูอาหารแบบใบลาน ร้านใบ.ลาน</p>	<p data-bbox="979 378 1394 506">รูปแบบการนำเสนอเมนูอาหารการ ออกแบบรูปเล่มหรือการใช้สัญลักษณ์ ที่สื่อถึงศิลปวัฒนธรรมของไทย</p>
	 <p data-bbox="660 938 879 1005">การแต่งกายของบริการ ร้าน Blue Elephant</p>	<p data-bbox="979 698 1378 766">บริการแต่งกายชุดไทยและการบริการ แบบไทย</p>
	 <p data-bbox="713 1263 826 1330">การตกแต่ง ร้านสระบัว</p>	<p data-bbox="979 1072 1331 1151">การตกแต่งร้าน และเฟอร์นิเจอร์ อุปกรณ์ที่ใช้ในการตกแต่งต่างๆ</p>
	 <p data-bbox="596 1552 938 1619">การสื่อสารประเด็น การใช้วัตถุดิบของไทย ร้าน Nahm</p>	<p data-bbox="979 1357 1394 1424">การสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของทางร้านใน ประเด็นการใช้วัตถุดิบของไทย</p>
<p data-bbox="284 1684 560 1812">2.ความรู้ความเชี่ยวชาญ (knowledge/ professionalism)</p>	 <p data-bbox="587 1946 948 2058">การสื่อสารประเด็นความเชี่ยวชาญใน การทำอาหารไทยของเชฟ ร้าน Blue Elephant</p>	<p data-bbox="979 1684 1394 1762">การสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของทางร้านใน ประเด็น ความเชี่ยวชาญในอาหารไทย</p>

ความหมายสัญลักษณ์ (signified)	รูป	รูปสัญลักษณ์ (signifier)
	 <p data-bbox="692 562 845 640">ที่มาสูตรอาหาร ร้านโบ.ลาน</p>	การสื่อสารถึงที่มาของสูตรอาหารจาก ชนชั้นสูง/ ที่หายาก/ หายไปจากอดีต
	 <p data-bbox="687 880 850 958">ชื่ออาหารในเมนู ร้านโบ.ลาน</p>	การสื่อสารถึงที่มาของสูตรอาหารจาก ชนชั้น ภูมิภาคที่หลากหลาย

ชุดความหมายที่แสดงความเป็นท้องถิ่น ได้แก่ ความเป็นอาหารไทยที่จริงแท้ (Thai Authenticity) และความรู้ความเชี่ยวชาญ (knowledge/ professionalism) โดยแต่ละชุดความหมายสัญลักษณ์มีรายละเอียด ดังนี้

### 2.1 ความเป็นอาหารไทยที่จริงแท้ (Thai Authenticity)

ความเป็นอาหารไทยที่จริงแท้ซึ่งทางร้านอาหารไทยนำเสนอเน้นรูปสัญลักษณ์ที่แสดงออกถึงความหมายดังกล่าว ได้แก่ วัตถุดิบประเภทข้าว, วัตถุดิบประเภทผัก, วัตถุดิบประเภทเครื่องเทศ สมุนไพรและผลไม้, วัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงและวัตถุดิบอื่นๆ และวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ที่ใช้เนื้อสัตว์ที่พบได้ทั่วไปในประเทศไทยและผ่านกรรมวิธีอันเป็นลักษณะเฉพาะในการบริโภคของไทย, กรรมวิธีการประกอบอาหารด้วยการตำ การยำ การซอย หั่น เด็ดเครื่องเทศ สมุนไพรเป็นชิ้นเล็ก, กรรมวิธีการประกอบอาหารด้วยได้แก่ การต้ม การแกง การรวน การลวก การหุง การนึ่ง การปิ้ง การย่าง การคั่ว การหั่น การแกะเนื้อสัตว์เป็นชิ้นเล็กๆ การซอย การพล่า การผัด, กรรมวิธีที่เป็นลักษณะเฉพาะของไทย, การตกแต่งอาหารด้วยการโรยหน้าด้วยเครื่องเทศ สมุนไพรชนิดต่างๆ, การตกแต่งอาหารอันเป็นลักษณะเฉพาะของไทย, การตกแต่งด้วยการใช้ใบตอง, การตกแต่งอาหารในลักษณะพูนจาน, การจัดเครื่องเคียง/ เครื่องแนม, รสชาติการผสมผสานกันระหว่างรสชาติเปรี้ยว หวาน เค็ม และเผ็ด, แบบแผนในการบริโภคการจัดอาหารแบบสำหรับ, ลักษณะอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริโภค, รูปแบบการนำเสนอเมนูอาหารการออกแบบรูปเล่มหรือการใช้สัญลักษณ์ที่สื่อถึงศิลปะวัฒนธรรมของไทย, บริการแต่งกายชุดไทยและการบริการแบบไทย, การตกแต่งร้าน และเฟอร์นิเจอร์ อุปกรณ์ที่ใช้ในการตกแต่งต่างๆ และการสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของทางร้านถึงการใช่วัตถุดิบของไทย โดยมีรายละเอียดในแต่ละประเด็น ดังนี้

### 2.1.1 วัตถุดิบ “ข้าว”

ข้าวเป็นองค์ประกอบสำคัญในทุกร้านอาหาร แม้อาจจะไม่ปรากฏในเมนูในบางครั้ง แต่ปรากฏในเมนูร้านโบ.ลาน ซึ่งมีการจัดกลุ่มอาหารข้าวในเมนูโดยใช้ชื่อว่า ข้าวของไทย: Rice From Bolan เช่น ข้าวใหม่โยธธา กข ๑๐๕, ข้าวกล้องงอกร้อยห้าสิบสายพันธุ์เกษตรอินทรีย์ ซึ่งชื่อในเมนูนั้นมีการระบุที่มา พันธุ์ข้าว กรรมวิธีในการผลิตและ ช่วงระยะเวลาในการเก็บเกี่ยว ส่วนข้าวในเมนูร้าน Blue Elephant จะถูกจัดอยู่ในกลุ่มอาหารเคียง (accompaniments) อาหารที่อยู่ในกลุ่มนี้ได้แก่ ข้าวผัด กุ้ง ผัดไทย ข้าวผัดกะเพรา ผัดถั้วหวานหอยเชลล์ โดยข้าวขาวที่นำมารับประทานกับข้าว คือ ข้าวหนึ่ง ในลูกมะพร้าวอ่อน ซึ่งนำเสนอมาในลักษณะของข้าวขาวในลูกมะพร้าวอ่อน มีงาดำโรยหน้า ต่างจากข้าวในสำรับของร้านอาหารไทยส่วนใหญ่ในการศึกษาครั้งนี้จะเป็นข้าวขาวหอมมะลิทุ่งธรรมดา

### 2.1.2 วัตถุดิบประเภทเครื่องเทศ สมุนไพร และผลไม้

วัตถุดิบประเภทเครื่องเทศ สมุนไพรและผลไม้ เป็นวัตถุดิบที่ร้านอาหารไทยทั้ง 4 ร้านมีความเป็นไทย วัตถุดิบประเภทเครื่องเทศ และสมุนไพร ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ได้แก่ หัวหอมแดง กระเทียม พริกประเภทต่างๆ พริกแห้ง ใบสะระแหน่ ผักชี ลูกผักชี ใบมะกรูด ใบกะเพรา ตะไคร้ ผักชีฝรั่ง ใบโหระพา ขิง ข่า ใบชะพลู ขมิ้นขาว ยี่หระ ออบเชย ลูกกระวาน ใบกระวาน มะอึก มะพร้าว มะนาว ถั่วลิสง ส่วนผลไม้ต่างๆ ได้แก่ มะม่วงดิบ ขนุน ชมพู มะเหมี่ยว มะม่วงดิบ ส้มโอ มะพร้าวอ่อน นอกจากนี้บางร้านอย่างร้านโบ.ลานยังมีการนำสมุนไพรพื้นบ้าน และดอกไม้มาเป็นเครื่องเคียงในการรับประทานอาหารอีกด้วย

### 2.1.3 วัตถุดิบประเภทผัก

วัตถุดิบประเภทผักที่พบในร้านอาหารไทยทั้ง 4 ร้าน อาทิ ต้นหอม ถั่วฝักยาว แดงกวา ส่วนที่พบเฉพาะบางร้านก็เช่น มะเขือยาว ฟัก มันเทศ มะเขือพวง

### 2.1.4 วัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงและวัตถุดิบอื่นๆ

วัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงและวัตถุดิบอื่นๆ เป็นวัตถุดิบที่ทุกร้านอาหารมีความเป็นไทย เช่นเดียวกัน วัตถุดิบประเภทเครื่องปรุง ได้แก่ กะปิ น้ำปลา น้ำตาลโตนด พริกไทย มะขามเปียก น้ำปลา หอมแดง เครื่องเทศ ส่วนวัตถุดิบอื่นๆ เช่น กะทิ กระเทียมดอง

### 2.1.5 วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์

ความเป็นท้องถิ่น / ไทย ในวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ ในอาหารคือ การใช้วัตถุดิบที่มีเฉพาะท้องถิ่น พบได้ทั่วไปในประเทศไทยหรือผ่านกรรมวิธีประกอบอาหารที่เป็นลักษณะเฉพาะของไทย เช่น ปูม้า กุ้งแห้ง กุ้งขนาดเล็ก เป็ดย่าง หมูหวาน แคบหมู ลักษณะของวัตถุดิบที่แสดงถึงความเป็นไทยเช่นนี้ พบในร้าน Nahm และร้านโบ.ลาน

ลักษณะของวัตถุดิบของอาหารไทยที่พบในงานวิจัยชิ้นนี้ มีความสอดคล้องกับผลการศึกษานิพนธ์ชนก นาจพินิจ (2011) ที่ทำการศึกษากระบวนการประกอบสร้างความเป็นไทยผ่านศาสตร์แห่งอาหารไทยในพื้นที่อาหารนานาชาติ ที่พบว่าองค์ประกอบหนึ่งของกระบวนการประกอบสร้างความเป็นไทยผ่านศาสตร์แห่งอาหารไทยในพื้นที่อาหารนานาชาติ คือ การปฏิบัติด้านการครัว (The culinary practices) ซึ่ง วัตถุดิบอย่างข้าว, การใช้สมุนไพรและผักจำนวนมาก และเนื้อสัตว์ที่หั่นชิ้นเล็กบางๆ (Najpinij, 2011: pp.140-143) นับเป็นคุณลักษณะหนึ่งที่สำคัญของอาหารไทย

2.1.6 กรรมวิธีการประกอบอาหารด้วยการตำ การยำ การซอย หั่น เด็ดเครื่องเทศ สมุนไพรเป็นชิ้นเล็ก การต้ม การแกง การรวน การลวก การหุง การนึ่ง การปิ้ง การย่าง การคั่ว การหั่น การแกะเนื้อสัตว์เป็นชิ้นเล็กๆ การซอย การพล่า การผัดและยังพบกรรมวิธีที่เป็นลักษณะเฉพาะของไทย

กรรมวิธีการประกอบอาหารแบบไทยที่พบในอาหารไทยทุกร้านในการศึกษาค้นคว้านี้ได้แก่ การตำ การยำ และ การซอย หั่น เด็ดเครื่องเทศ สมุนไพรเป็นชิ้นเล็ก กรรมวิธีเหล่านี้ไม่สามารถถูกถอดออก แล้วนำแบบแผน กรรมวิธีแบบสากลเข้ามาผสมผสาน จึงอาจกล่าวได้ว่าเป็นกรรมวิธีที่เป็นหัวใจสำคัญของความเป็นอาหารไทย

นอกจากนี้ยังกรรมวิธีในการประกอบอาหารไทยในรูปแบบอื่นๆ พบในร้าน Nahm, ร้านโบ.ลาน และร้าน Blue Elephant ได้แก่ การต้ม การแกง การรวน การลวก การหุง การนึ่ง การปิ้ง การย่าง การคั่ว การหั่น การแกะเนื้อสัตว์เป็นชิ้นเล็กๆ การซอย การพล่า การผัด

ผลการวิจัยที่พบว่าการตำเป็นกรรมวิธีที่แสดงถึงความเป็นอาหารไทยนั้นสอดคล้องกับงานวิจัยเรื่อง “การสื่อสารความหมายของอาหารไทยประยุกต์ในรายการสาริตการทำอาหารทางโทรทัศน์” ของ นรมล เพ็ชรพูล (2556) ที่พบว่าการจัดเตรียมอาหารด้วยวิธีการตำและโขลก การยำ การต้มแกง เป็นองค์ประกอบที่ยังคงรักษาอัตลักษณ์ของอาหารไทยไว้ในเมนูอาหารไทยประยุกต์ และงานของนิพัทธ์ชนก นางพินิจ ที่ศึกษากระบวนการประกอบสร้างความเป็นไทยผ่านศาสตร์แห่งอาหารไทยในพื้นที่อาหารนานาชาติ ในโรงแรมห้าดาวในกรุงเทพมหานคร ที่พบว่าการกรรมวิธีการประกอบอาหารที่ใช้อุปกรณ์ครกกับสาก เช่น การตำ การโขลก นับเป็นหัวใจสำคัญของกรรมวิธีการประกอบอาหารของไทยก่อนที่คนไทยจะรู้จักกรรมวิธีการประกอบแบบการผัดจากคนจีน (Najpinij, 2011: p.144)

การที่ลักษณะเฉพาะหนึ่งของกรรมวิธีการประกอบอาหารของไทยและการใช้วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ คือการหั่นเนื้อสัตว์ชิ้นเล็กๆ ไม่บริโภคนเนื้อสัตว์ขนาดใหญ่แบบสากล และไม่รับประทานเนื้อสัตว์ดิบ รับประทานแต่เนื้อสัตว์ที่สุกแล้วนั้น นิพัทธ์ชนก นางพินิจ (2011: p. 170) ได้ตั้งข้อสังเกตว่าเป็นเพราะการบริโภคเนื้อขนาดใหญ่ที่ขัดแย้งกับศาสนาพุทธที่สอนไม่ให้มนุษย์เป็นผู้ฆ่า การบริโภคเนื้อสัตว์ขนาดเล็ก หั่นจนบาง จึงเป็นสิ่งที่เหมาะสมมากกว่า อีกทั้งด้วยภูมิอากาศของประเทศที่มีลักษณะร้อนชื้นการบริโภคเนื้อสัตว์ดิบจึงเป็นสิ่งที่ไม่เหมาะสมกับสุขภาพอนามัย

ผู้วิจัยเห็นว่าเหตุที่กรรมวิธีการบริโภคเนื้อสัตว์ของไทยมีลักษณะหั่นเป็นชิ้นเล็กและทำให้สุกนั้นเป็นเพราะประเทศไทยมีภูมิอากาศที่ร้อนชื้น การเก็บรักษาเนื้อสัตว์ให้คงในสภาพเดิมนั้นเป็นไปได้ยาก กรรมวิธีในการประกอบอาหารไทยจึงมีลักษณะการหั่นเป็นชิ้นเล็ก และนำไปผัดกับเครื่องแกงต่างๆ เพื่อกลบกลิ่นจึงเป็นวิธีการที่เหมาะสม

2.1.7 กรรมวิธีที่เป็นลักษณะเฉพาะของไทย กรรมวิธีเหล่านี้ได้แก่ อย่าง การละเลง (ขนมเป็๋อง) การทำสาตุ การนำแป้งมาห่ออาหารแบบถุงทองแล้วนำไปทอด การหุงข้าวเหนียวมูน การทำข้าวเหนียว หรือการทำข้าวตัง การทำเมี่ยง การตั้งเม พบในร้าน Nahm, ร้านโบ.ลาน และร้าน Blue Elephant

กรรมวิธีเหล่านี้ล้วนแต่เป็นกรรมวิธีที่มีได้ใช้เทคโนโลยีที่ซับซ้อน อาหารอาจสัมผัสกับไฟโดยตรงหรืออาจมีน้ำหรือน้ำมันเป็นสื่อกลาง เช่น การทอด การนึ่ง การวัตถุดิบให้เป็นแผ่นบางๆ แล้วใช้ไฟที่มีความร้อนต่ำในการประกอบอาหารบ้างก็เป็นกรรมวิธีที่ยังคงความสด ดิบ เช่น เมี่ยง

ลักษณะของกรรมวิธีในการประกอบอาหารไทยที่พบในร้านอาหารไทยทั้ง 4 นี้สอดคล้องกับผลการศึกษาจากงานวิจัยของนิพัทธ์ชนก นาจพินิจที่พบว่ากรรมวิธีการประกอบอาหารที่ใช้ก็เป็นความร้อนต่ำ และการที่อาหารยังคงความสดนั้นเป็นลักษณะสำคัญของอาหารไทย (Najpinij, 2011: pp. 144-145)

เมื่อนำกรรมวิธีการประกอบอาหารของไทยที่สำคัญ ทั้งกรรมวิธีการตำ การยำ และกรรมวิธีที่เป็นลักษณะเฉพาะของไทย ไปวิเคราะห์โมเดลในการวิเคราะห์กระบวนการในการประกอบอาหารที่ชื่อว่า Culinary transformation ตามแนวทางของ Lévi-Strauss ผ่านข้อความหมายที่เป็นความสัมพันธ์คู่ตรงข้าม (binary opposition) 2 ขั้ว ได้แก่ culture/nature, elaboratedness/unelaboratedness พบว่า กรรมวิธีการตำ การยำ และกรรมวิธีที่เป็นลักษณะเฉพาะของไทย นั้นเป็นกรรมวิธีที่อาหารไม่ได้สัมผัสความร้อน เครื่องมือที่มนุษย์ใช้ในการประกอบอาหารอย่างครกกับสากก็เป็นเครื่องมือที่มนุษย์ใช้กันมานานนับพันปี สภาพอาหารที่ได้นั้นยังคงความสดใกล้เคียงธรรมชาติ ไม่ได้เกิดการเปลี่ยนไปอันเนื่องมาจากความร้อน แม้การตำก็ทำให้วัตถุดิบเปลี่ยนรูปเป็นไปในลักษณะแหลกละเอียดมากยิ่งขึ้น แต่ก็ยังคงความดิบอยู่ ขณะที่กรรมวิธีที่เป็นลักษณะเฉพาะของไทยก็ใช้ความร้อนต่ำในการประกอบอาหาร กรรมวิธีการตำ การยำ และกรรมวิธีที่เป็นลักษณะเฉพาะของไทย จึงจัดอยู่ในกลุ่ม nature และ unelaboratedness

2.1.8 การตกแต่งอาหารจานออเดิร์ฟและจานหลักด้วยการโรยหน้าด้วยเครื่องเทศ สมุนไพรชนิดต่างๆ

ลักษณะของการตกแต่งอาหารด้วยการโรยหน้าด้วยเครื่องเทศ สมุนไพรชนิดต่างๆ ของไทย ได้แก่ การใช้หอมแดงซอย การเด็ดใบผักชี ใบสะระแหน่ โรยหน้า การกรีดพริกชี้ฟ้าแดงเป็นเส้น พริกแห้งทอด ใบมะกรูดซอยเส้นบางๆ และหอมเจียวโรยหน้า เป็นลักษณะการตกแต่งอาหารจานหลักและอาหารจานออเดิร์ฟที่พบในร้านอาหารไทย 4 ร้าน

ทั้งนี้ลักษณะของการตกแต่งด้วยการโรยหน้าด้วยผัก มิได้พบเฉพาะในการตกแต่งอาหารไทยเท่านั้น แต่พบในอาหารตะวันตกโดยเรียกว่า “garnish” เช่น การโรยหน้าอาหารด้วยพาร์สลีย์ แต่สิ่งที่ทำให้การตกแต่งด้วยการโรยหน้ามีลักษณะพิเศษ คือการตกแต่งอาหารด้วยการโรยหน้าด้วยเครื่องเทศ สมุนไพรชนิดต่างๆ ของไทย ที่สมุนไพรแต่ละชนิดก็จะมีวิธีการเด็ด หั่น ซอย ที่แตกต่างกันออกไป

การตกแต่งด้วยการโรยหน้าด้วยสมุนไพรผักต่างๆ ยังมีความหมายโดยนัยซ่อนอยู่ ดังการศึกษาของ Judith Williamson ที่ได้นำแนวคิดของ Lévi-Strauss มาวิเคราะห์อาหารในโฆษณาและหนังสือ/ตำราทำอาหาร Williamson เห็นว่าการตกแต่งอาหารด้วยการใช้ผักสดโรยหน้านั้นเป็นการทำให้อาหารจานนั้นจัดอยู่ในกลุ่ม nature และความเป็นธรรมชาตินั้นสื่อความหมายถึงทั้ง ความโหดร้าย (savage) – ความเป็นชนชั้นสูง (noble), ความเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ (wholesome) – ความเป็นพิษต่อสุขภาพ (polluted), กิเลส (lewd)- ความไร้เดียงสา (innocent), ความโกลาหล (chaotic) กับความเป็นระเบียบ (ordered), กามารมณ์ (carnal) กับความบริสุทธิ์ (pure) (Ashley et al., 2004: pp.39-40)

2.1.9 การตกแต่งอาหารอันเป็นลักษณะเฉพาะของไทย

การตกแต่งอาหารอันเป็นลักษณะเฉพาะของไทยพบในอาหารจานออเดิร์ฟและอาหารจานของหวาน การตกแต่งในลักษณะนี้ได้แก่ การปั้นรูปขนมจีบ การตกแต่งขนมเบื้อง การตกแต่งอาหาร

ประเภทเมี่ยง หรือการตกแต่งอาหารที่มีกรรมวิธีการทำและตกแต่งเฉพาะตัวอย่างม้าฮ่อ ที่ใช้ผลไม้รสเปรี้ยวอย่างสับปะรดหรือมะเหมี่ยวมารับประทานคู่กับไส้คล้ายไส้ในสาकुไส้ปลาในอาหารจานออเดิร์ฟของร้าน Nahm, ร้านโบ.ลาน และร้าน Blue Elephant และการตกแต่งขนมเบี๊องที่มีฝอยทองงาขาว และลูกเกดโรยหน้า ขนมขอนไม้ที่ทำเป็นรูปทรงขอนไม้ ท็อฟฟี่กวนแบบไทยที่ห่อกระดาษสี การโรยหน้าขนมด้วยกะทิ หอมเจียว การใช้สีธรรมชาติอย่างสีดอกอัญชันในการตกแต่งวุ้น การโรยหน้าขนมคลองแคลงน้ำกะทิ ด้วยงาขาว ในอาหารจานของหวาน พบในอาหารจานของหวานของร้าน Nahm, ร้านโบ.ลาน และร้าน Blue Elephant

ในอาหารจานของหวาน การตกแต่งอาหารอันเป็นลักษณะเฉพาะของไทยที่มีรูปแบบเฉพาะตัวของไทย ได้แก่ การตกแต่งขนมเบี๊องที่มีฝอยทองงาขาว และลูกเกดโรยหน้า ขนมขอนไม้ที่ทำเป็นรูปทรงขอนไม้ ท็อฟฟี่กวนแบบไทยที่ห่อกระดาษสี การโรยหน้าขนมด้วยกะทิ หอมเจียว เป็นต้น ลักษณะเช่นนี้ พบในอาหารจานของหวานของร้าน Nahm, ร้านโบ.ลาน และร้าน Blue Elephant การตกแต่งอาหารอันเป็นลักษณะเฉพาะของไทย

ขณะที่การตกแต่งขนมจีบไทยด้วยการปั้นรูปนั้น สื่อถึงความเป็นชนชั้นสูง เนื่องจากเป็นอาหารที่รับประทานเฉพาะกันในรั้ววัง ดังที่ปรากฏในพระราชนิพนธ์กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานในรัชกาลที่ 2 (ชลลดา เรื่องรักษ์ลิขิต, 2552: หน้า 40-46) และมีที่มาจากขนมจีบเจ้าครอกวัดโพธิ์ ซึ่งหมายถึงพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมหลวงนรินทรเทวี หรือพระองค์เจ้ากุ ขนิษฐภคินีในรัชกาลที่ 1 (สมุล วงศ์ศรี, 2557: หน้า 53)

#### 2.1.10 การตกแต่งด้วยการใช้ใบตอง

การตกแต่งด้วยการใช้ใบตอง ในอาหารจานออเดิร์ฟและอาหารจานของหวาน ในร้านโบ.ลาน และร้าน Nahm ลักษณะการตกแต่งเป็นแบบลักษณะการห่อเป็นทรงสามเหลี่ยมแล้วนำไปปิ้งในข้าวไก่อ่างกะทิ และใช้ใบตองรองของหวานอย่างขนมเบี๊อง ศิลปะการใช้ใบตองนี้ปรากฏทั้งในวัฒนธรรมของชนชั้นสูง และวัฒนธรรมของชาวบ้าน เพียงแต่มีระดับของความประณีตที่แตกต่างกันออกไป

#### 2.1.11 การตกแต่งอาหารในลักษณะพูนจาน

การตกแต่งอาหารในลักษณะพูนจานนั้นพบในอาหารจานหลักของร้าน Nahm ร้านโบ.ลาน และร้าน Blue Elephant การตกแต่งในลักษณะนี้จะนำอาหารใส่จานหรือชามให้มีลักษณะพูนออกมา คล้ายภูเขาสูงๆ การตกแต่งอาหารด้วยวิธีนี้นั้นพบทั้งในการตกแต่งอาหารเพื่อรับประทานของชั้นสูง ตลอดจนชนชั้นกลางและชนชั้นล่าง

ลักษณะของการตกแต่งอาหารในลักษณะพูนจานนั้น สอดคล้องกับสิ่งที่ Bourdieu วิเคราะห์ ฮาบิทัส (habitus) ในการรับประทานอาหารของชนชั้นล่างฝรั่งเศสที่เน้นความอุดมสมบูรณ์ของอาหาร และไม่เน้นการประดับประดาการประติประดอยมาก สิ่งที่แตกต่างกันคือในการนำเสนอความอุดมสมบูรณ์ของการบริโภคอาหารชนชั้นล่าง ของฝรั่งเศสนั้นจะเป็นไปในลักษณะที่นำเสนออาหารที่มีขนาดใหญ่ อย่าง แกะทั้งตัว ผลไม้ทั้งผล (กาญจนา แก้วเทพ และสมสุข หินวิมาน, 2551: หน้า 573) แต่ของไทยนั้นความอุดมสมบูรณ์ถูกนำเสนอในรูปแบบของการตักอาหารใส่ชามอย่างพูนจาน แต่รูปแบบของการรับประทานเนื้อสัตว์ยังคงเป็นลักษณะของการหันเนื้อสัตว์ออกเป็นชิ้นเล็กๆ

### 2.1.12 การจัดเครื่องเคียง / เครื่องแนม

การจัดเครื่องเคียง / เครื่องแนมพบในกลุ่มอาหารจานหลัก ลักษณะที่พบการจัดผักแนมหรืออาหารจานที่มีรสชาติตัดกับอาหารจานหลักที่มีรสชาติเผ็ด การจัดเครื่องเคียง / เครื่องแนมนี้ พบเฉพาะในร้าน Nahm และร้านโบ.ลาน มีทั้งแบบที่ใส่จานแยกออกไป และแบบที่วางเคียงข้างอาหารในจาน ลักษณะที่พบในการจัดเครื่องเคียง / เครื่องแนมของร้าน Nahm คือการจัดปลาตุ๋นย่างและผักแนม ได้แก่ แดงกวาปอกเปลือกหั่นมาแนวยาว ถั่วฝักยาว ใบสะระแหน่ ขมิ้นขาวจะถูกปอกเปลือกเป็นท่อนเล็กๆ ขนาดพอดีคำ ใบพลูจะถูกเด็ดเป็นใบ แดงกวาที่ถูกหั่นตามแนวยาว เป็นท่อนหนา ผักชีฝรั่งที่เด็ดเป็นใบ มะเขือที่หั่นเป็นซีก มารับประทานคู่กับน้ำพริกไข่เค็ม และอาหารจานอื่นๆ ในสำหรับส่วนในร้านโบ.ลาน พบในอาหารจานตำขุ่นอ่อนอย่างเหนียว ที่จับคู่กับเครื่องแนมอย่างแคบหมู และผักแนม ได้แก่ ชมพู แดงกวาผ่าซีก ถั่วฝักยาว ดอกอัญชัน ดอกพวงชมพู หอมเจียว นอกจากนี้ยังมีการจัดหมูฝอยแดงกวาชมพูมารับประทานเพื่อแก้ความเผ็ดจากอาหารในสำหรับ

### 2.1.13 รสชาติการผสมผสานกันระหว่างรสชาติเปรี้ยว หวาน เค็ม และเผ็ด

รสชาติแบบไทยในที่นี้ คือ รสชาติการผสมผสานกันระหว่างรสชาติเปรี้ยว หวาน เค็ม และเผ็ด หรือในบางจานอาจมีรสมันเข้ามาผสมผสานในอาหารจานคาว หรือหากเป็นอาหารหวานก็เป็นรสชาติที่ได้จากกะทิ และน้ำตาล รสชาติในลักษณะนี้ พบในร้าน Nahm ร้านโบ.ลาน และ ร้าน Blue Elephant รสชาติที่มีการผสมผสานกันระหว่างรสชาติเปรี้ยว หวาน เค็ม และเผ็ด นี้ สอดคล้องกับรสชาติหลักในไวยากรณ์อาหารไทยในทศวรรษของธีรยุทธ บุญมี (2551: หน้า 167)

อย่างไรก็ดีในการนำเสนอรสชาติอาหารไทยของร้าน ทั้ง 3 นั้น แม้จะมีการผสมผสานระหว่างรสชาติเปรี้ยว หวาน มัน เค็ม เผ็ด และลักษณะการผสมผสานรสชาติต่างกันไป รสชาติสำคัญ ที่แต่ละร้านให้น้ำหนักต่างกันออกไป คือ “รสหวาน” และ “รสเผ็ด” เช่น อาหารไทยของ ร้าน Nahm และ ร้าน Blue Elephant รสชาติยังคงมีการผสมผสานกันของรสชาติ เปรี้ยว หวาน เค็มและเผ็ด แต่รสชาติจะค่อนข้างไปทางรสหวาน และไม่เผ็ดมาก ขณะที่อาหารจากร้านโบ.ลานรสชาติอาหารยังคงรสชาติที่ความเข้มข้นของการผสมผสานกันระหว่างรสเปรี้ยว หวาน เค็ม เผ็ด และยังคงรสชาติความเผ็ดในอาหารไทยไว้โดยไม่ได้ปรับรสชาติความเผ็ดลงเพื่อให้ชาวต่างชาติบริโภค

### 2.1.14 แบบแผนในการบริโภคการจัดอาหารแบบสำหรับ

แบบแผนในการบริโภคอาหารแบบสำหรับนั้นเป็นสิ่งที่พบในร้านอาหารไทยทั้ง 4 ร้าน ลักษณะที่พบการจัดชุดอาหารจานหลักที่มีกับข้าว 3-4 ประเภททั้งแกงน้ำ แกงกะทิ น้ำพริก ผัด และยำ รวมทั้งเครื่องเคียง/ เครื่องแนม มาเสิร์ฟพร้อมกัน รับประทานกับข้าว กับข้าวที่อยู่ในสำรับนี้จะมีการผสมผสานของรสชาติจากอาหารจานต่างๆ เช่น หากได้รสเผ็ดจากแกง เปรี้ยวเผ็ดจากยำแล้ว อาหารจานผัดหรือก็จะเป็นรสจืด หรืออาจมีอาหารจานเคียง / แนม อย่างหมูหวาน หมูฝอย ซึ่งมีรสหวาน และผักชนิดต่างๆ มาอยู่ในสำรับ นอกจากนี้เนื้อสัตว์ที่นำมารับประทานในสำรับมักจะแตกต่างกันไปในอาหารแต่ละจาน เพื่อให้ในมื้ออาหารมีการบริโภคเนื้อสัตว์ที่หลากหลาย เช่น ในสำรับของคาวของร้าน Nahm นั้นประกอบด้วย ปลาอินทรี, แกงจืดเป็ดย่างมะพร้าวอ่อน น้ำพริกไข่เค็มกับปลาตุ๋นย่าง, แกงมันหมักเนื้อ ปลาต้มทอด และยังมีหมูหวานมาเป็นเครื่องแนม ทั้งนี้ในการจัดแบบแผนในการบริโภคอาหารแบบสำหรับนั้น ทั้งนี้ทางร้านจะนำช้อนกลางมาวางในอาหารจานต่างๆ ที่ต้องรับประทานอาหารร่วมกัน

### 2.1.15 ลักษณะอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริโภค

ความเป็นไทย ที่พบในลักษณะอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริโภค ได้แก่ การใช้ภาชนะวัสดุศิลาดลของร้าน Nahm และการใช้ชั้นอัลลูมิเนียมลายไทยเสิร์ฟน้ำใบเตยของร้านโบ.ลาน

การใช้อุปกรณ์ในการบริโภคที่มีลักษณะไทยผ่านกรรมวิธีการผลิตแบบไทย ซึ่งพบเฉพาะการใช้จานศิลาดลของร้าน Nahm นี้สอดคล้องกับงานวิจัย “การสร้าง “ความเป็นไทย” ในพื้นที่อาหารนานาชาติ: ศาสตร์แห่งอาหารไทยในโรงแรมห้าดาวในกรุงเทพมหานคร” ของนิพัทธ์ชนก นางพินิจ ที่พบว่าภัตตาคารอาหารไทยในโรงแรมระดับ 5 ดาว ได้นำเสนอความเป็นไทย ผ่านทั้งจานชาม ลายผักชี และลายเบญจรงค์ (Najpinij, 2011: p.132) ซึ่งงานเหล่านี้เป็นภาชนะกันที่ใช้กันแต่ในบ้านของชนชั้นสูงในอดีตเท่านั้น ที่มาของจานชามแบบไทยในภัตตาคารเหล่านี้มาจากการทำสิ่งพิเศษ โดยระบุรายละเอียดทั้งขนาด น้ำหนัก และสี

อย่างไรก็ดีลักษณะที่น่าสนใจประการหนึ่งการใช้ชั้นอัลลูมิเนียมลายไทยเสิร์ฟน้ำใบเตยของร้านโบ.ลาน นั้นชั้นอัลลูมิเนียมเป็นชั้นที่ประชาชนทั่วไปใช้ มิใช่ภาชนะที่ใช้กันแต่ในแวดวงชนชั้นสูง อย่างชามเบญจรงค์ ลายผักชี สื่อให้เห็นถึงการนำวิถีชาวบ้านเข้ามาผสมผสานเพื่อสื่อความหมายของความเป็นไทยในมื้ออาหาร

### 2.1.16 รูปแบบการนำเสนอเมนูอาหาร

ความเป็นไทยในการนำเสนอเมนูอาหาร ได้แก่ การออกแบบรูปเล่มหรือการใช้สัญลักษณ์ที่สื่อถึงศิลปะวัฒนธรรมของไทย ได้แก่ การออกแบบรูปเล่มมีลักษณะเดียวกับคัมภีร์โบราณ ซึ่งพบในเมนูร้านสระบัว และเมนูร้านโบ.ลาน หรือการใช้สัญลักษณ์ตุ๊กตาช้างไทยแทนระดับความเผ็ดของร้าน Blue Elephant

### 2.1.17 บริการ

ความเป็นไทยที่พบในบริการ ได้แก่ การแต่งกายและการให้บริการ ในส่วนของการแต่งกายเพื่อสื่อถึงความเป็นไทยนั้นจะพบใน 2 ลักษณะ ได้แก่

- “การแต่งกายด้วยชุดที่มีเค้าโครงการออกแบบมาจากชุดไทย” การแต่งกายของบริการร้านโบ.ลานที่นุ่งกางเกงลักษณะคล้ายโจงกระเบน หรือการแต่งกายของบริการหญิงร้าน Blue Elephant ที่ใส่ชุดไทยประยุกต์คล้ายหม้อสไบเฉียง อีกข้างเป็นแขนกระบอกสั้น ผ้าที่ตัดชุดทำมาจากผ้าไหม

- “การแต่งกายแบบคงลักษณะเดิมของชุดไทย” การแต่งกายของบริการหญิงร้านสระบัวจะใส่เสื้อแขนกระบอกผ้าไหมไทย หรือเสื้อคอประแตนกับกระโปรงผ้าจีนไหมไทย

วัสดุที่นำมาตัดชุดซึ่งทำมาจากผ้าไหมไทยก็เป็นลักษณะหนึ่งที่แสดงออกถึงความเป็นไทยซึ่งพบในชุดบริการของร้าน Blue Elephant และร้านสระบัว

ในส่วนของการบริการ ลักษณะของความเป็นไทยที่พบในการให้บริการ ได้แก่ กิริยามารยาทที่นอบน้อมแบบไทยและการกล่าวทักทายลูกค้าด้วยคำว่าสวัสดิและการไหว้ ซึ่งเป็นลักษณะที่พบในร้านอาหารไทยทั้ง 4 ร้าน

การให้บริการแบบไทยนับเป็นปัจจัยหนึ่งที่แสดงถึงความเป็นไทยนั้นพบเช่นเดียวกันในงานวิจัยของ นิพัทธ์ชนก นางพินิจ (2011) โดยในงานวิจัยชิ้นนี้พบว่าบริการแบบไทย ไม่ว่าจะเป็นการต้อนรับแขกด้วยการกล่าวสวัสดิ พร้อมทำไหว้ กิริยามารยาทในการให้บริการอย่างนุ่มนวลและสุภาพ เป็นองค์ประกอบ 1 ใน 3 ของการประกอบสร้างความเป็นไทยใน ภัตตาคารอาหารไทยในโรงแรมห้าดาว (Najpinij, 2011: pp. 135-136)

### 2.1.18 การตกแต่งร้าน และเฟอร์นิเจอร์ อุปกรณ์ที่ใช้ในการตกแต่งต่างๆ

ความเป็นไทยในองค์ประกอบนี้ พบใน การตกแต่งร้าน สถาปัตยกรรมของตัวอาคาร และเฟอร์นิเจอร์ อุปกรณ์ที่ใช้ในการตกแต่งต่างๆ ความเป็นไทยที่แสดงผ่านองค์ประกอบนี้เป็นสิ่งที่พบในร้านอาหารไทยทั้ง 4 ร้าน สัญญาในอุปกรณ์ตกแต่งที่สื่อถึงความเป็นไทยที่พบในร้านอาหารทั้ง 4 ได้แก่ ใบและดอกบัว ดอกกล้วยไม้ ช่าง หมอนผ้าไหม เรือนไทย ไม้แกะสลัก แจกันผอบทรงต่างๆ พวงมาลัย แต่มีเพียงร้านโบ.ลานร้านเดียวที่นำอุปกรณ์ที่ใช้ในครัวมาใช้ในการตกแต่งร้านอาหารไทยที่การตกแต่งสื่อถึงความเป็นชนชั้นสูง ได้แก่ ร้านสระบัว และร้าน Blue Elephant ส่วนร้านโบ.ลานการตกแต่งสื่อถึงวิถีชีวิตของชาวบ้าน ขณะที่ร้าน Nahm นั้นสื่อถึงความเป็นไทยในปัจจุบันที่มีความร่วมสมัย

ในร้านสระบัว การตกแต่งร้านสร้างบรรยากาศจำลองของศาลาเรือนไทยที่ตั้งอยู่กลางแจ้ง มีสระบัวที่มีใบบัวดอกบัวสวยงามลอยอยู่กลางบึง ตรงกลางร้านมีราวจับตั้งอยู่ข้างทางเดินริมบึงบัว คล้ายสะพานข้ามบึงบัว กลางร้านยังมีนาข้าวจำลอง ทั้งที่ร้านตั้งอยู่ในอาคาร แสงที่อยู่ในร้านก็มีเพียงแสงไฟ ศาลาไทยกลางร้านเป็นแบบโมเดิร์น เห็นโครงเสาที่ทำจากไม้ 4 มุม หลังคาฉลุเป็นลวดลายอ่อนช้อย ฝ้าด้านบนออกแบบให้คล้ายฝาปะกนเรือนไทย ผนังร้านทำจากไม้แผ่นใหญ่ขัดเงา ผอบขนาดใหญ่ถูกนำมาประดับมุมห้อง บรรยากาศการตกแต่งของร้านสระบัวที่พยายามสร้างบรรยากาศของเรือนไทยที่มีสระบัวตั้งอยู่กลางแจ้งทั้งที่ในความเป็นจริงแล้วตั้งอยู่ในอาคารของโรงแรง อีกทั้งเรือนไทยก็ถูกลดทอนเหลือเพียงเสาและหลังคาฉลุซึ่งผู้ที่เห็นต้องเข้าใจจินตนาการต่อเติมความเป็นเรือนไทยเหล่านั้นเอง ความเป็นไทยที่ถูกประกอบสร้างผ่านการตกแต่งร้านสระบัวจึงมีลักษณะความเป็นไทยที่เหนือความเป็นจริง (hyperreality) เป็นเสมือนของปลอมที่ถูกสร้างขึ้น (hype/ deception) เพื่อให้ผู้ที่มาใช้บริการร้านอาหารดังกล่าว ซึ่งส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยวต่างชาติได้สัมผัสความเป็นไทย

ส่วนร้าน Blue Elephant นั้นความเป็นชนชั้นสูงสื่อผ่านสถาปัตยกรรมของตัวอาคารเป็นสถาปัตยกรรมแบบโคโลเนียลสูง 3 ชั้นและที่ตั้งของอาคารบนถนนสาทร การตกแต่งภายในก็สอดคล้องกับรูปแบบสถาปัตยกรรมที่เป็นแบบโคโลเนียลอย่างโต๊ะเก้าอี้เป็นชุดหวายเบาะผ้าขาว สัญญาที่แสดงถึงความเป็นไทยถูกสอดแทรกอยู่ตามของตกแต่งในมุมต่างๆ อาทิ เบาะผ้าขาวเพนทร์รูปช่างสีฟ้าซึ่งเป็นตราของร้าน ภาพวาดใบและดอกบัว ไม้แกะสลักปิดทองที่มีพวงมาลัยคล้องอยู่ที่ประดับอยู่ที่ผนังห้อง ตู้โชว์ไม้ เครื่องปั้นดินเผาแบบไทย ดอกกล้วยไม้ที่ถูกประดับในมุมต่างๆ

ขณะที่ร้านโบ.ลาน ตั้งอยู่ในบ้านหลังเดียว การประกอบสร้างบรรยากาศแบบไทยๆ กระทำผ่านเครื่องประดับตกแต่งต่างๆ เช่น การเอาประตูในเรือนไทยมาตกแต่ง เรือนไทยจำลองหลังเล็ก หมอนผ้าไหมไทย ฝาผนังของร้านประดับด้วยผลงานศิลปะซึ่งมีทั้ง ถ้วย ชามในครัวไทย ภาพแกะสลัก และภาพวาดชีวิตชาวบ้านอย่างเรียบง่ายของไทย อย่างภาพบ้านเก่าๆ แออัดในเมือง ลักษณะของการตกแต่งของร้านโบ.ลานที่น่าสนใจคือการนำอุปกรณ์การครัวอย่าง “กระดัง” มาใช้ในการประดับตกแต่ง

ส่วนร้าน Nahm นั้น เครื่องตกแต่งที่แสดงถึงความเป็นไทยอาจน้อยกว่าร้านอื่นๆ ร้านมีลักษณะแบบร่วมสมัย การตกแต่งและของประดับต่างๆ ที่สื่อถึงความเป็นไทยแทรกอยู่ตามมุมต่างๆ ได้แก่ เสาที่อยู่กลางร้านถูกตกแต่งเป็นเสมือนธรรมาสน์ที่ถูกก่อขึ้นไป คล้ายซากปรักหักพังของวัดวังต่างๆ การไม้ระแนงตีกันที่นั่งแต่ละโต๊ะ ป้ายชื่อของร้านทำจากป้ายไม้เขียนว่า “Nahm” ปิดทองคำแปลเหนือชื่อ หมอนจากผ้าไหม ดอกกล้วยไม้ ที่ถูกประดับบนโต๊ะอาหาร ทางเข้าร้านและตาม

มุมห้อง อีกทั้งที่ตั้งของร้านที่ติดอยู่กับสระว่ายน้ำ มีที่นั่งด้านนอกสำหรับรับประทานอาหารให้บรรยากาศของความเป็นเรือนไทยริมน้ำ

การตกแต่งร้านอาหารไทยทั้ง 4 จึงเป็นการจำลองบรรยากาศของความเป็นไทยให้เกิดขึ้นภายในร้าน เมื่อนำแนวคิด Baudrillard ในเรื่องความจริงเสมือน มาวิเคราะห์การการตกแต่งร้านอาหารไทยทั้ง 4 ร้านแล้วจะเห็นได้ว่าการตกแต่งร้านอาหารไทยทั้ง 4 นั้นได้สร้างภาพนิมิต (simulation) ของความเป็นไทยเพื่อให้ลูกค้าหรือผู้รับสาร ในที่นี้ได้รับรู้ความเป็นไทยที่ทางร้านอาหารทั้ง ได้นำมาประกอบสร้างความหมาย ความเป็นไทยในการตกแต่งร้านอาหารไทยทั้ง 4 มีทั้ง

- ลักษณะที่เป็นของปลอมที่ถูกทำขึ้น (hype/deception) ได้แก่ การตกแต่งเรือนไทยและสระบัวของร้านสระบัว ที่ศาลาไทยนั้นมีเพียงเสา 4 ต้น และหลังคาคลุมเป็นลวดลายอ่อนช้อย เป็นศาลาที่เสมือนเป็นการนำเอาสิ่งตกแต่งที่สื่อความหมายของความเป็นไทยมาประกอบเข้าด้วยกัน แต่ไม่มีศาลาไทยแบบไหนในโลกจริงที่รองรับความหมายนั้น ทั้งสระบัวที่บัวลอยอยู่กลางสระชูดอกและใบที่สวยงามทั้งที่เป็นไปไม่ได้ที่จะขึ้นอยู่ภายในอาคารที่ร่ม การจัดแสงที่จำลองบรรยากาศของแสงอาทิตย์ที่สาดส่องมาที่เรือนไทยนั้น ล้วนแต่ยิ่งเน้นย้ำให้รู้สึกถึงความเป็นของปลอมที่ถูกสร้างขึ้น

นอกจากนี้ยังพบในการตกแต่งของร้าน Blue Elephant ที่สร้างบรรยากาศจำลองของการตกแต่งแบบโคโลเนียลที่สอดคล้องไปกับสถาปัตยกรรมของอาคารเช่นเดียวกัน ผ่านโต๊ะเก้าอี้แบบชุดหวายกับเบาะรองนั่งสีขาว ผนวกเข้ากับอุปกรณ์การตกแต่งที่มีสัญลักษณ์สื่อถึงความเป็นไทยอย่างเบาะผ้าขาวเพนทร์รูปช้างสีฟ้า ภาพวาดใบและดอกบัว ไม้แกะสลักปิดทองที่มีพวงมาลัยคล้องอยู่ที่ประดับอยู่ที่ผนังห้อง เป็นต้น บรรยากาศเหล่านี้สร้างบรรยากาศโคโลเนียลแบบไทยให้เกิดขึ้น เป็นการผนวกรวมเอาสไตล์การตกแต่งแบบโคโลเนียลที่เราอาจเคยเห็นในภาพยนตร์ บ้านท่านทูตสักแห่งที่อาคารที่พักมีสถาปัตยกรรมแบบโคโลเนียลมาผสมผสานกับสิ่งตกแต่งที่สื่อความหมายของความเป็นไทย การตกแต่งแบบโคโลเนียลไทยของร้าน Blue Elephant นี้จึงเป็นประกอบสร้างความเป็นโคโลเนียลไทยขึ้นมาอย่างที่ว่าอาจไม่มีของจริงใดๆ ขึ้นมารองรับ หรือในการตกแต่งของร้าน Nahm ที่เสาชิงช้าอยู่กลางร้านถูกตกแต่งเป็นเสมือนอิฐมอญที่ถูกก่อขึ้นไป คล้ายซากปรักหักพังของวัดวังต่างๆ ก็เป็นการตกแต่งที่ไม่ได้เหมือนความจริงร้อยเปอร์เซ็นต์ดูคล้ายคล้ายคลบลคลา ผู้รับสารต้องใช้จินตนาการต่อ แต่ก็ให้ความรู้สึกเหมือนนำเอาเสาอิฐมอญที่เป็นซากปรักหักพังที่สามารถพบได้ในอยุธยาหรือสุโขทัยมาตั้งอยู่อย่างแปลกออกไปจากของตกแต่งร่วมสมัยอื่นๆ กลางร้านอาหารไทยในโรงแรมที่ตกแต่งแบบร่วมสมัย

- ลักษณะของที่พรางเลือนความจริงออกไป (obfuscation / obscure) ลักษณะเช่นนี้ จะเป็นการนำของตกแต่งซึ่งมีที่มาอันหลากหลาย ต่างยุคสมัย กล่าวคือ มีวัตถุจริงรองรับความหมายที่ถูกประกอบสร้างขึ้น มาวางในการตกแต่งที่เป็นริบทใหม่ โดยที่หน้าที่หรือความหมายของสิ่งนั้นๆ อาจเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม ลักษณะเช่นนี้จะเห็นชัดในการตกแต่งของร้านโบ.ลาน เช่น การนำเอาเรือนไทยจำลองหลังเล็ก มาตกแต่งโดยที่ไม่ได้สื่อความหมายของความเป็นศาลพระภูมิเจ้าที่ การนำกระดังงาในครีวมาประดับประดาบนเพดานที่เปลี่ยนหน้าที่จากอุปกรณ์ที่อยู่ในครีวมาเป็นเครื่องประดับตกแต่งอาคาร

### 2.1.19 การสื่อสารถึงการใช้วัตถุดิบของไทย

“การใช้วัตถุดิบของไทย” เป็นประเด็นที่พบในการสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของทางร้าน Nahm และร้านโบ.ลาน

วิธีการในการสื่อสารของร้านเพื่อสื่อความหมายในประเด็นนี้ก็มีระดับการซับซ้อนในการสื่อความหมายที่ต่างกัน ในร้าน Nahm กล่าวถึงที่มาของวัตถุดิบที่ใช้ในร้านว่าเป็นวัตถุดิบที่หายากถูกนำมาจากภาคต่างๆ ของไทย ขณะที่ร้านโบ.ลานเล่าถึงที่มาของจานอาหารอันหลากหลาย จากบทสนทนากับผู้ผลิตอาหาร การแสวงหาแหล่งวัตถุดิบที่ดีที่สุดจากภูมิภาคต่างๆ

## 2.2 ความรู้ความเชี่ยวชาญ (knowledge/professionalism)

รูปสัญลักษณ์ที่แสดงออกถึงความหมายดังกล่าว ได้แก่ การสื่อสารถึงที่มาของสูตรอาหารจากชนชั้นสูง / ที่หายาก / หายไปจากอดีต, ที่มาของสูตรอาหารจากชนชั้น ภูมิภาคที่หลากหลาย และความเชี่ยวชาญในอาหารไทย โดยมีรายละเอียด ดังนี้

### 2.2.1 การสื่อสารถึงที่มาของสูตรอาหารจากชนชั้นสูง / ที่หายาก / หายไปจากอดีต

ชุดความหมาย “ความรู้ความเชี่ยวชาญ” นี้ เป็นชุดความหมายที่นี้ต่างจากชุดความหมาย “ความรู้ความเชี่ยวชาญ” ในองค์ประกอบความเป็นสากลตรงในชุดความหมายความเป็นสากลนั้น “ความรู้ความเชี่ยวชาญ” หมายถึง ความเชี่ยวชาญในการประกอบอาหารแบบสากลด้วยการผ่านระบบการศึกษาการครัวจากโรงเรียนสอนทำอาหารที่มีชื่อเสียงในระดับสากล หรือการได้รับรางวัลมาตรฐานการเป็นร้านอาหารที่ดีที่เป็นที่รู้จักกันในระดับสากลอย่างรางวัลมิชลินสตาร์ แต่ความรู้ความเชี่ยวชาญในอาหารไทยในที่นี้สื่อความหมายถึงการมีที่มาของสูตรอาหารจากชนชั้นสูง

ร้านอาหารที่แสดงความรู้ความเชี่ยวชาญโดยการสื่อความหมายถึงที่มาของสูตรว่ามีที่มาจากสูตรอาหารของชนชั้นสูง ได้แก่ ร้าน Nahm ร้าน Blue Elephant และร้านโบ.ลาน โดยในร้าน Nahm สื่อสารถึงที่มาของสูตรอาหารของร้านว่านำตำราสูตรอาหารชนชั้นสูงโบราณมาใช้ในการปรุงอาหาร ไม่ว่าจะเป็นตำราหม่อมส้มจีน หรือตำราของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ และตำรับอาหารของชาววังนี้เองที่เป็นแรงบันดาลใจในการทำอาหารไทยของเชฟ David Thompson โดยได้ระบุว่าตำรับอาหารของชนชั้นสูงหรืออาหารชาววังที่ถือกันว่าเป็นอาหารที่ดีที่สุด ร้านโบ.ลานอ้างอิงตำราเก่าแก่ของชนชั้นสูง โดยบอกที่มาของสูตรจากการเล่าเรื่องของบริกรว่าที่มาของสูตรอาหารของร้านโบ.ลานนั้นมีที่มาจากอาหารของชั้นสูงโดยนำมาจากต้นตำรับสายเยาวภาและตำราอาหารของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ส่วนในร้าน Blue Elephant มีการระบุว่าอาหารของร้านนั้นเป็นแบบ Royal Thai Cuisine แต่มีได้ระบุว่าตำรับอาหารของร้านนั้นมีที่มาจากแหล่งใด

### 2.2.2 การสื่อสารถึงที่มาของสูตรอาหารจากชนชั้น ภูมิภาคที่หลากหลาย

การสื่อสารในประเด็นนี้พบเฉพาะในร้านโบ.ลาน โดยเว็บไซต์ของร้านระบุว่าแรงบันดาลใจในการผลิตอาหารของเชฟนั้นมีที่มาจากหลากหลายทั้งจากการเดินทาง จากตำราอาหารเก่าแก่ซึ่งในที่นี้หมายถึงตำราอาหารของชนชั้นสูง และบทสนทนากับชาวนา เกษตรกร ชาวประมง และผู้ผลิตอาหาร การสื่อสารในลักษณะนี้ของร้านโบ.ลาน แสดงให้เห็นถึงที่มาของสูตรอาหารที่หลากหลายมีการผสมผสานกันทางชนชั้น (ซึ่งแน่นอนว่าต้องมีของชนชั้นสูงรวมอยู่ในนั้นด้วย) และภูมิภาค

### 2.2.3 การสื่อสารถึงความเชี่ยวชาญในอาหารไทย

การสื่อสารในประเด็นนี้ นั้นมี 2 ลักษณะในร้าน Nahm ได้เล่าถึงความเชี่ยวชาญ ความสนใจในอาหารไทยของเชฟเดวิดที่ได้สะสมตำราอาหารไทยทั้งเก่าและใหม่จำนวนมาก รวมถึงมีความรู้ในประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมไทย ขณะที่ร้าน Blue Elephant ได้เล่าถึงความเชี่ยวชาญในอาหารไทยของเชฟนุรอมิพื้นเพครอบครัวเป็นผู้ชำนาญอาหารไทยโบราณพื้นบ้านชายที่จังหวัดฉะเชิงเทรา

### กลวิธีในการผสมผสาน “ความเป็นโลก” และ “ความเป็นท้องถิ่น” ในมืออาหารไทย

ในการวิเคราะห์ความหมายโดยนัยที่ซ่อนอยู่ในรูปสัญลักษณ์ (signifier) ด้วยแนวคิดผู้วิจัยได้พบว่ากลวิธีในการผสมผสาน “ความเป็นโลก” และ “ความเป็นท้องถิ่น” ในมืออาหารไทยเพื่อประกอบสร้างความหมายของอาหารไทยไปสู่สินค้าเชิงสัญลักษณ์

#### **กลวิธีในการผสมผสาน “ความเป็นโลก” ในมืออาหารไทย**

กลวิธีในการผสมผสาน “ความเป็นโลก” ในมืออาหารไทยเพื่อประกอบสร้างความหมายของอาหารไทยไปสู่สินค้าเชิงสัญลักษณ์ประกอบด้วย (1) การมีเมนูโครงสร้างหลักของไวอากรณ์เป็นแบบสากล (2) กระบวนการสร้างอารยธรรม (civilising process) ผ่านมืออาหาร (3) การประกอบสร้างความหมายความมีวัฒนธรรม (culture) ความประณีตซับซ้อน (elaboratedness) (4) ความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกับวิถีการบริโภคแบบสากล (5) การประกอบสร้างความหมายความรู้ความเชี่ยวชาญ (knowledge/ professionalism) (6) การประกอบสร้างความหมายที่สอดคล้องกับวิถีการบริโภคของชนชั้นกลาง และ (7) การประกอบสร้างความหมายที่สอดคล้องกับวิถีการบริโภคของชนชั้นสูง โดยมีรายละเอียดในแต่ละกลวิธี ดังนี้

#### 1. เมนูโครงสร้างหลักของไวอากรณ์เป็นแบบสากล

กลวิธีแรกคือการมีเมนูเป็นแบบสากล โดยการปรับเปลี่ยนระบบการจัดประเภทอาหารตามแบบฉบับเมนูอาหารไทย ให้เป็นไปตามหลักของเมนูตามแบบสากล เหตุที่การปรับเมนูให้เป็นแบบสากลเป็นกลวิธีที่สำคัญเพราะเมื่อนั้นถือเป็นโครงสร้างหลักของไวอากรณ์สำคัญ และเป็นสิ่งที่แสดงถึงคุณลักษณะของระบบสัญลักษณ์ ตามทฤษฎีของ Douglas นักวิชาการกลุ่มโครงสร้างนิยม เมื่อเมนูอาหารเปรียบเสมือนเป็นโครงสร้างหลักของไวอากรณ์อาหารดังกล่าว กลวิธีในการทำเมนูอาหารทุกร้านอาหารไทยมีลักษณะเป็นแบบสากลนั้นจึงเป็นสิ่งสำคัญและขณะเดียวกันก็แสดงให้เห็นถึงอำนาจของความเป็นโลกที่มีมากกว่าในการผสมผสานกันทางวัฒนธรรมระหว่างความเป็นโลกกับความเป็นท้องถิ่น

#### 2. กระบวนการสร้างอารยธรรม (civilising process) ผ่านมืออาหาร

กระบวนการสร้างอารยธรรมผ่านมืออาหารนี้กระทำผ่านการจัดวางอุปกรณ์ในการบริโภค, ลักษณะอุปกรณ์การบริโภคที่ใช้วัสดุชั้นดีและได้รับการออกแบบมาเป็นอย่างดี และรูปแบบการบริโภคอาหารในแบบคอร์ส และมารยาทในการรับประทานอาหาร แบบแผนการบริโภคแบบสากลเหล่านี้สื่อความหมายโดยนัยคือการแสดงถึงความศิวิไลซ์ในมืออาหาร หรือเป็นกระบวนการสร้างอารยธรรม

(civilising process) ผ่านมื้ออาหารตามแนวคิดของ Elias ที่เห็นว่ามารยาทต่างๆ บนโต๊ะอาหารนั้น เป็นกลวิธีที่ชนชั้นขุนนางใช้ในการสร้างความแตกต่างทางชนชั้น (class distinction) และสร้างพลังให้แก่ชนชั้นของตน

รูปแบบการรับประทานอาหารในร้านอาหารไทยทั้ง 4 ร้านที่มีลำดับชั้นในการเสิร์ฟอาหาร และการเปลี่ยนภาชนะระหว่างรับประทานนั้น ยังสอดคล้องกับรูปแบบในการบริโภคแบบชนชั้นกลางของยุโรป ดังที่ Bourdieu ได้ทำการวิเคราะห์แบบแผนการบริโภคของชนชั้นกระฎุมพี (Bourgeoisie) ของฝรั่งเศส ที่รับประทานอาหารราคาแพง ใช้เวลา และความเอาใจใส่ในการจัดเตรียม รูปแบบการรับประทานมีจังหวะจะโคน ประณีตบรรจง พิถีพิถันและมีพิธีรีตอง มีขั้นตอนการเสิร์ฟที่แน่นอน และอาหารได้รับการแยกประเภทตามลำดับ ทั้งอากัปกริยา วิธีการรับประทานอาหาร ล้วนได้รับการขัดเกลาทางสุนทรียะ ผู้บริโภคในขณะที่บริโภคก็ต้องควบคุมกิริยามารยาทให้งดงาม (สุนีย์ ประสงค์ บัณฑิต, 2553: หน้า 119-122) ดังนั้นในการผสมผสานวิถีการบริโภคแบบสากลเข้ามาในมื้ออาหารไทยเพื่อประกอบสร้างความหมายของอาหารไทยไปสู่สินค้าเชิงสัญลักษณ์ในร้านอาหารไทยชั้นนำนั้น กลวิธีหนึ่งที่ถูกนำมาใช้คือการสร้างความศิวิไลซ์ให้เกิดขึ้นแก่มื้ออาหารนั้น และผลของการมีจารีตวัฒนธรรม มารยาทบนโต๊ะอาหาร แบบแผนการบริโภคแบบชนชั้นกลาง ก็คือการสร้างความแตกต่างทางชนชั้น (class distinction) ให้แก่ผู้บริโภค

3. การประกอบสร้างความหมายควมามีวัฒนธรรม (culture) ความประณีตซับซ้อน (elaboratedness)

ควมามีวัฒนธรรม (culture) ความประณีตซับซ้อน (elaboratedness) แสดงออกผ่านกรรมวิธีในการประกอบอาหารแบบสากลอย่างการอบ และกรรมวิธีประกอบอาหารที่ผ่านกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ ซึ่งล้วนแต่เป็นกรรมวิธีที่ใช้เทคโนโลยีขั้นสูง เมื่อนำแนวคิด Culinary transformation ของ Lévi-Strauss ที่ได้วิเคราะห์กรรมวิธีการประกอบอาหารแต่ละประเภทบนชุดโครงสร้างความสัมพันธ์ (structuralist set of relations) ที่มีการแบ่งขั้วความหมายของความสัมพันธ์แบบคู่ตรงข้าม (binary opposition) ชุดหนึ่งออกเป็น 2 ชุดได้แก่ ควมามีวัฒนธรรม (culture) กับความเป็นธรรมชาติ (nature) และความประณีตซับซ้อน (elaboratedness) และความไม่ประณีตซับซ้อน (unelaboratedness) ซึ่งภายใต้ความสัมพันธ์คู่ตรงข้ามดังกล่าว ควมามีวัฒนธรรมและความประณีตซับซ้อนจะอยู่ในสถานะที่สูงกว่ามาวิเคราะห์ (Ashley et al., 2004: p. 31) แล้วจะเห็นได้ว่ากรรมวิธีการอบเป็นกรรมวิธีที่อาหารไม่ได้สัมผัสไฟโดยตรง ผลลัพธ์ของอาหารที่ได้จากการอบนั้นคือความสุกที่สม่ำเสมอทั่วทั้งชิ้น อีกทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารอย่างเตาอบก็ใช้เทคโนโลยีที่ซับซ้อนในการประดิษฐ์ ลักษณะเช่นนี้ยังพบในการทำไอศกรีมที่เป็นเทคโนโลยีในการประกอบอาหารที่มีการเปลี่ยนสถานะอาหารจากของเหลวให้เป็นเนื้อไอศกรีมที่เย็นฉ่ำ ส่วนกรรมวิธีการประกอบอาหารผ่านกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ ก็เป็นกรรมวิธีที่ใช้เทคโนโลยีอันซับซ้อนผ่านสื่อกลางต่างๆ ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในตัวอาหารถึงในระดับโมเลกุล เช่น การตุ๋นเนื้อสัตว์อย่างช้าๆ การเปลี่ยนสถานะของน้ำให้กลายเป็นโฟม กรรมวิธีประกอบอาหารแบบสากลเหล่านี้จึงจัดอยู่ในกลุ่มกรรมวิธีที่มีวัฒนธรรม (culture) และมีความประณีตซับซ้อน (elaboratedness)

#### 4. ความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกับวิถีการบริโภคแบบสากล

ความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกับวิถีการบริโภคแบบสากลนั้นแสดงออกผ่านการใช้วัตถุดิบประเภทผักและเนื้อสัตว์ในการบริโภค และการมีรสชาติแบบสากล ซึ่งในที่นี้คือรสชาติที่ตัดรสเผ็ดไป และรสชาติของวัตถุดิบแบบสากลที่เพิ่มขึ้นมา

การใช้วัตถุดิบรสชาติอาหารที่ผู้บริโภคคุ้นเคยในระดับสากล ในการประกอบอาหารนี้มีความหมายเชิงสัญลักษณ์ ดังที่ Lévi-Strauss ได้วิเคราะห์หมี้อาหารระหว่างอาหารอังกฤษกับอาหารฝรั่งเศส โดยการเปรียบเทียบความสัมพันธ์คู่ตรงข้าม (binary opposition) ของวัตถุดิบในหมี้อาหารพบความสัมพันธ์คู่ตรงข้าม 3 คู่ และคู่หนึ่งคือการใช้วัตถุดิบในประเทศ (endogenous) กับวัตถุดิบภายนอกประเทศ (exogenous) (Ashley et al., 2004: p.28) เมื่อนำสิ่งที่ Lévi-Strauss มาวิเคราะห์หมี้อาหารแบบสากลที่ถูกนำมาใช้ร้านอาหารไทย จะเห็นได้ว่าการใช้วัตถุดิบและการปรับรสชาติให้เป็นแบบสากลเหล่านี้ ถ้ามองจากด้านผู้บริโภคชาวตะวันตกจึงเท่ากับเป็นการนำเอาวัตถุดิบรสชาติที่สื่อความหมายถึงความเป็นวัตถุดิบภายในประเทศ (endogenous) ที่ผู้บริโภคชาวตะวันตกคุ้นชิน ให้มาอยู่ในหมี้อาหารไทยที่เต็มไปด้วยวัตถุดิบและรสชาติที่มาจากภายนอกประเทศ (exogenous)

นอกจากนี้การรับประทานเนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่ยังมีความหมายโดยนัยในวัฒนธรรมตะวันตก เนื้อวัวเนื้อสัตว์ที่มีเลือดเป็นองค์ประกอบสื่อความหมายถึงความมีอำนาจ (Powerful/Blood) เนื้อสัตว์ที่ไม่มีเลือดเป็นองค์ประกอบ (less powerful/non-blood) ได้แก่ เนื้อไก่ เนื้อปลา ก็สื่อความหมายถึงอำนาจที่รองลงมา (Beardsworth and Keil, 1999: p. 211) และในงานของ Barthes ที่วิเคราะห์การการบริโภคเนื้อสัตว์ขนาดใหญ่อย่างสเต็ก ความหมายโดยตรง (denotation) ของความเป็นสเต็กคือก้อนเนื้อที่สามารถมองเห็นเลือด การสื่อความหมายถึงความบริสุทธิ์ สภาวะกึ่งดิบ (quasi-rawness) ที่สามารถมองเห็นเลือด เป็นธรรมชาติ แน่น ส่วนความหมายโดยนัย (connotations) นั้นสื่อความหมายถึงความร่าเริง เช่นเดียวกับความหมายของไวน์ ในยุคโบราณก็เปรียบเสมือนอาหารของพระเจ้า หรือการรับประทานเนื้อกึ่งดิบกึ่งสุกก็สื่อความหมายถึงความเป็นธรรมชาติและความมีศีลธรรม (Barthes, 1972: p.62) การเลือกใช้เนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่ในร้านอาหารไทยชั้นนำเหล่านี้จึงสื่อความหมายดังกล่าวด้วย

การใช้วัตถุดิบและรสชาติอาหารแบบสากลข้างต้นจึงสื่อความหมายโดยนัยที่สร้างความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกับวิถีการบริโภคแบบสากลและเป็นกลวิธีหนึ่งที่น่ามาใช้ในการประกอบสร้างความหมายของอาหารไทยไปสู่สินค้าเชิงสัญลักษณ์

#### 5. การประกอบสร้างความหมายความรู้ความเชี่ยวชาญ (knowledge/professionalism)

การประกอบสร้างความหมายความรู้ความเชี่ยวชาญนี้กระทำผ่านการสื่อสารในเว็บไซต์ของทางร้านอาหารโดยการสื่อสารในประเด็นความสำเร็จของเชฟและความสำเร็จในระดับสากลของร้านอาหารและการมีปรัชญาในการทำอาหารและแนวทางการทำอาหารไทยแบบใหม่

เชฟเป็นผู้ที่มีความสำคัญในวัฒนธรรมการบริโภคอาหารนั้น เพราะเมื่อเปรียบเทียบการบริโภคอาหารในร้านอาหารไทยชั้นนำเหล่านี้เป็นกระบวนการสื่อสาร เชฟเปรียบเสมือนกับผู้ส่งสาร (sender) ในกระบวนการสื่อสาร เชฟ คือ ผู้มีอำนาจในการควบคุมการผลิต และผลิตซ้ำความหมายทางสังคมในอาหาร การสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของทางร้านถึงการศึกษาด้านอาหารจากสถาบันการศึกษาในระดับสากล ประสบการณ์ทางด้านอาชีพ ประสบการณ์ส่วนตัว และการเป็นที่รู้จักของสื่อมวลชนใน

ระดับนานาชาตินั้น เป็นการสื่อสารเพื่อให้ผู้อ่านทราบถึงทุนทางวัฒนธรรมที่เชฟและทางร้านอาหารไทยมีตามแนวคิดของ Bourdieu ทั้งในรูปแบบของทุนวัฒนธรรมที่อยู่ในรูปแบบของสถาบัน (institutionalised) เช่น การที่เชฟดวงพรจากร้านโบ.ลาน จบการศึกษาจาก Le Cordon Bleu และสมรรถนะด้านวัฒนธรรมของบุคคล (embodied form) เช่น การที่เชฟนุรอรเป็นที่รู้จักของในระดับสากล เป็นผู้บุกเบิกครัวไทยสู่ครัวโลกตั้งแต่ปีพ.ศ. 2523 และมีประสบการณ์ในการทำอาหารจากประเทศต่างๆ

ส่วนในประเด็นการมีปรัชญาในการทำอาหารและแนวทางการทำอาหารของร้านที่เป็นแบบสมัยใหม่ท้าทายต่อไวยากรณ์การทำอาหารไทยแบบดั้งเดิมนั้น สื่อความหมายถึงการยกระดับความรู้ทางการครัวให้เป็นศาสตร์ที่มีปรัชญาและแนวทาง วิธีการในศาสตร์นั้นๆ ซึ่งอาจมีทั้งแนวทางที่รักษาไวยากรณ์แบบดั้งเดิมไว้ เช่น การที่เชฟ David Thompson อธิบายถึงปรัชญาการทำอาหารไทยของร้านที่เห็นคุณค่าการประกอบอาหารของไทยที่มีรสชาติที่เข้มข้น ใช้วัสดุที่สดใหม่ จานอาหารที่หลากหลายรสชาติอร่อยทั้งเนื้อ ผักและอาหารทะเล หรือเป็นลักษณะของการตั้งคำถาม ขบถต่อไวยากรณ์เหล่านั้น เช่น ร้านสระบัวบอกถึงแนวทางการทำอาหารไทยของทางร้านว่าเป็นแนวทางการทำอาหารไทยแนวสมัยใหม่ที่ได้รับแรงบันดาลใจมาจากอาหารไทย (Thai-inspired cuisine with a modern twist) มีลักษณะเป็นการตีความการทำอาหารไทยเสียใหม่ ด้วยการนำเสนอที่สวยงาม แต่คงรสชาติอาหารที่ดั้งเดิม และในการตีความเพื่อนำเสนอใหม่นี้เชฟได้ทำลายขอบเขตในเรื่องของรูปทรง (form) ผิวสัมผัส (texture) และอุณหภูมิ (temperature)

กลวิธีการประกอบสร้างความหมายชุดความหมาย “ความรู้ความเชี่ยวชาญ (knowledge/professionalism)” ที่พบในงานวิจัยชิ้นนี้สอดคล้องกับผลการศึกษากิจการงานวิจัยเรื่อง “ร้านกาแฟ: ความหมายในวัฒนธรรมไทยยุคบริโภคนิยม” ของศรีนคร รัตน์เจริญขจร (2544) ที่พบว่าความรู้ความเชี่ยวชาญ (knowledge / professionalism) เป็นชุดความหมายชุดหนึ่งที่ทางร้านสตาร์บัคส์ได้สร้างขึ้นผ่านวิธีการสร้างความหมายให้กับบุคลากรโดยการให้ความสำคัญกับการคัดเลือกพนักงานที่มีความรู้มีการศึกษา และบรรยากาศของร้านที่เปรียบเสมือนพื้นที่ประกอบพิธีกรรมที่พุ่งไปด้วยกลิ่นของกาแฟ และกลิ่นอายของ “ความรู้” ซึ่งลูกค้าสามารถสัมผัสได้ตั้งแต่ก้าวเข้าไปในร้าน ทั้งจากผู้ปรุงเป็นผู้ที่มีความรู้ สัญลักษณ์ต่างๆ ในการตกแต่งร้าน ระเบียบปฏิบัติที่ไม่เป็นทางการภายในร้าน ที่ลูกค้าสตาร์บัคส์ หรือเปรียบเสมือนผู้เข้าร่วมพิธีกรรมต้องเรียนรู้สิ่งต่างๆ (ศรีนคร รัตน์เจริญขจร, 2544: หน้า 136) จากผลการศึกษากิจการงานวิจัยชิ้นนี้และผลวิจัยที่สอดคล้องข้างต้นแสดงให้เห็นว่าการสื่อสารถึงความรู้ความเชี่ยวชาญเป็นกลวิธีที่สำคัญในการประกอบสร้างความหมายให้แก่สินค้าเชิงสัญลักษณ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ซึ่งอาจจะมีวิธีการ รูปแบบในการสื่อสารที่แตกต่างกันออกไป

#### 6. การประกอบสร้างความหมายที่สอดคล้องกับวิธีการบริโภคของชนชั้นกลาง

การประกอบสร้างความหมายที่สอดคล้องกับวิธีการบริโภคของชนชั้นกลางแสดงผ่านการตกแต่งอาหารไทยในรูปแบบสากลต่างๆ ได้แก่ การตกแต่งอาหารด้วยการนำเสนออาหารอย่างน้อยชิ้น, การตกแต่งอาหารที่ให้ความสำคัญกับ เส้น รูปร่าง รูปทรง สี และความสมดุล และการตกแต่งอาหารด้วยการนำอาหารพื้นบ้านมานำเสนอตามแบบแผนการบริโภคสากล (ดังที่ได้อธิบายไปในหัวข้อชุดความหมายที่แสดงความเป็นโลก)

การตกแต่งอาหารแบบนี้ขึ้น การให้ความสำคัญกับ เส้น รูปร่าง รูปทรง สี และความสมดุล มีศิลปะนี้ สอดคล้องกับการวิเคราะห์แบบแผนในการบริโภคของชนชั้นกรรมพีที่ Bourdieu ได้ทำ

การวิเคราะห์ไว้คือสิ่งที่บริโภคจะเน้นคุณภาพมากกว่าปริมาณ นอกจากนี้ยังมีลักษณะการจัดตกแต่งอาหารให้ชวนมอง น่ารับประทาน ภาชนะที่ใส่อาหารก็ผ่านการพิจารณาทั้งในด้านรูปทรงและสีสันราวกับกำลังเนรมิตผลงานทางศิลปะ (สุนีย์ ประสงค์บัณฑิต, 2553: หน้า 119-122)

ส่วนการนำอาหารพื้นบ้านมานำเสนอตามแบบแผนการบริโภคสากลนั้น พบในการตกแต่งยอดกระชายดำของร้านโบลานที่ถูกนำมาเสนอใหม่ในคอร์สอาหารแบบสากลเป็นเครื่องตีมกระตุ้น ความอยากอาหาร โดยยอดกระชายดำนี้จะถูกเสิร์ฟมาในแก้วค็อกเทล พร้อมกับน้ำใบเตย ใบแก้ว ใบเล็ก และของว่างอย่างมะยม ลูกหยี กระจับปี่และพริกทะเลือไว้รับประทานทานเคียงนั้น การปรับยอดกระชายดำเข้าสู่วิถีการบริโภคแบบคอร์สของตะวันตกนี้ สอดคล้องกับข้อสังเกตของ Ashley และคณะ ในบทความ “Consumption and taste” ซึ่งวิเคราะห์การบริโภคอาหารของชนชั้นกลางประเทศอังกฤษ ที่มีการสร้างนวัตกรรมในการบริโภคอาหาร ทั้งการค้นหาคำอาหารที่แปลกประหลาดใหม่ การฝ่าฝืนขอบเขตทางวัฒนธรรมที่บอกว่าอะไรกินได้และกินไม่ได้ และลักษณะหนึ่งคือการนำเอาอาหารของชนชั้นแรงงาน (working class) มานำเสนอในรูปแบบใหม่ เช่น การที่เชฟที่มีชื่อเสียงของอังกฤษนำเสนออาหารจานเครื่องในซึ่งปกติเป็นอาหารของชนชั้นล่างของอังกฤษแก่ชนชั้นกลางอังกฤษ โดยนำเสนอใหม่นี้มีการประกอบสร้างความหมายใหม่ว่าเป็นอาหารรสชาติยุโรปแท้ (authenticity) อย่างกราแตงเครื่องในสัตว์ (Tripe Gratin) ซึ่ง Ashley เห็นว่าการนำอาหารที่เคยเป็นของชนชั้นล่างมาปรับใหม่ให้แตกต่าง โดยการเลือกใช้วัสดุที่มีคุณภาพ ราคาแพง นำเสนอแบบใหม่ให้สวยงามหรือการปรับปรุงรสชาติให้ถูกปากคนชั้นกลางมากยิ่งขึ้น ผลลัพธ์ที่ชนชั้นกลางที่ได้รับจากการบริโภคอาหารเหล่านี้ก็คือการแสดงออกว่าตนเองนั้นแตกต่างจากคนอื่น (distinction) (Ashley et al., 2004: p.69) ดังนั้นวิธีการนำอาหารพื้นบ้านมาเสนอตามแบบแผนการบริโภคสากลของร้านอาหารไทยชั้นนำที่พบในงานวิจัยชิ้นนี้จึงเป็นกลวิธีหนึ่งในการแปลงอาหารไทยให้เป็นสินค้าเชิงสัญลักษณ์

#### 7. การประกอบสร้างความหมายที่สอดคล้องกับวิถีการบริโภคของชนชั้นสูง

กลวิธีในการประกอบสร้างความหมายที่สอดคล้องกับวิถีการบริโภคของชนชั้นสูงแสดงออกผ่านการนำเสนออาหารในรูปแบบของพิธีกรรมและการแสดง ซึ่งพิธีกรรมที่ถูกนำเสนอนี้เป็นการนำเสนอและตกแต่งอาหารแบบ Modern Cuisine ที่นำกระบวนการวิทยาศาสตร์มาใช้ในการนำเสนออาหาร โดยการนำเสนออาหารนั้นผู้บริโภครู้สึกเสมือนเป็นผู้เข้าร่วมในการประกอบพิธีกรรมในห้องทดลองวิทยาศาสตร์ที่จะถูกประดับประดาและนำเสนอในรูปของโฟม ควัน

ภาพพิธีกรรมในการนำเสนออาหารเช่นนี้พบในร้านสตาร์บัคส์เช่นเดียวกันจากงานวิจัยร้านกาแฟ: ความหมายในวัฒนธรรมไทยยุคบริโภคนิยมของ ศรีนธร รัตน์เจริญจร (ดังที่ได้วิเคราะห์ไว้ใน การประกอบสร้างความหมายความรู้เชี่ยวชาญ) และสอดคล้องกับบทวิเคราะห์ของ Ashley และคณะ (2004: p.144) ในบทความ “Eating Out” ที่อธิบายว่า การแสดง (Performance) ถือเป็นลักษณะหนึ่งที่ร้านอาหารให้ประสบการณ์กับลูกค้า (restaurant experience) ในยุคแรกถือเป็นกิจกรรมหนึ่งขณะลูกค้ารอคอยการทำงานของบริการในธรรมเนียมของภัตตาคารชั้นสูง ขณะที่บริกรทำหน้าที่เปลี่ยนชุดอาหาร ทำความสะอาดโต๊ะ เช่น อาจจะเป็นการเอาจุกออกจากขวดไวน์แล้วสูดกลิ่นไวน์ของบริกร และรสนิยมในการบริโภคอาหารที่หรูหราผ่านพิธีกรรมเหล่านี้มีความสอดคล้องกับสิ่งที่สมสุข หินวิมาน, (2545) ได้วิเคราะห์งานครัวในพื้นที่ของชนชั้นกลางประการหนึ่ง คือ รสนิยมการเสพ

อาหารหรูหรา (extravagance) ดังนั้นจึงอาจสรุปในที่นี้ได้ว่าการนำเสนออาหารในรูปแบบของ พิธีกรรมและการแสดง ซึ่งมีที่มาจากวิถีการบริโภคของชนชั้นสูงนั้นเป็นกลวิธีหนึ่งในการผสมผสานความเป็นโลกในอาหารไทยเพื่อแปลงอาหารไทยไปสู่สินค้าเชิงสัญลักษณ์

### กลวิธีในการผสมผสาน “ความเป็นท้องถิ่น” ในมืออาหารไทย

กลวิธีในการผสมผสาน “ความเป็นท้องถิ่น” ในมืออาหารไทยเพื่อประกอบสร้างความหมายของอาหารไทยไปสู่สินค้าเชิงสัญลักษณ์ประกอบด้วย (1) การประกอบสร้างความหมายความเป็นธรรมชาติ (nature) (2) การประกอบสร้างความหมายความอุดมสมบูรณ์ (3) การประกอบสร้างความหมายความรู้ความเชี่ยวชาญ (knowledge/ professionalism) (4) การประกอบสร้างความหมายความเป็นชนชั้นสูงของไทย (5) การประกอบสร้างความหมายของวิถีชาวบ้าน และ (6) “การลอกเลียนแบบสัมพันธ์กับของจริง” และ “การสร้างภาพนิมิต” โดยมีรายละเอียด ดังนี้

#### 1. การประกอบสร้างความหมายความเป็นธรรมชาติ (nature)

การประกอบสร้างความหมายความเป็นธรรมชาติกระทำผ่านกรรมวิธีการประกอบอาหารด้วยการตำ การยำ การซอย หั่น เด็ดเครื่องเทศ สมุนไพรเป็นชิ้นเล็ก การต้ม การแกง การรวน การลวก การหุง การนึ่ง การปิ้ง การย่าง การคั่ว การหั่น การแกะเนื้อสัตว์เป็นชิ้นเล็กๆ การซอย การพล่า และกรรมวิธีที่เป็นลักษณะเฉพาะของไทย และการตกแต่งอาหารด้วยการโรยหน้าด้วยเครื่องเทศ สมุนไพรชนิดต่างๆ เมื่อนำกรรมวิธีการประกอบอาหารดังกล่าว ไปวิเคราะห์ในโมเดล Culinary transformation ของ Levi-Strauss แล้วพบว่ากรรมวิธีเหล่านี้ล้วนแต่เป็นกรรมวิธีที่มีได้ใช้เทคโนโลยีที่ซับซ้อน การตำและการยำนั้นก็เป็นกรรมวิธีที่อาหารไม่ได้สัมผัสความร้อน เครื่องมือที่มนุษย์ใช้ในการประกอบอาหารอย่างครกกับสากก็เป็นเครื่องมือที่มนุษย์ใช้กันมานับพันปี สภาพอาหารที่ได้นั้นยังความสดใกล้เคียงธรรมชาติ ไม่ได้เกิดการเปลี่ยนไปอันเนื่องมาจากความร้อนจึงจัดอยู่ในกลุ่มที่เป็นธรรมชาติ (nature) และไม่ประณีต (unelaboratedness)

ลักษณะของกรรมวิธีในการประกอบอาหารไทยที่พบในร้านอาหารไทยทั้ง 4 นี้สอดคล้องกับผลการศึกษาจากงานวิจัยของนิพัทธ์ชนก นาจพินิจ (2554) ที่พบว่ากรรมวิธีการประกอบอาหารที่ใช้ก็เป็นความร้อนต่ำ อาหารสัมผัสกับไฟโดยตรง และการที่อาหารยังคงความสดนั้นเป็นลักษณะสำคัญของอาหารไทย (Najpinij, 2011: pp.144-145)

ส่วนการตกแต่งอาหารจานออเดิร์ฟและจานหลักด้วยการโรยหน้าด้วยเครื่องเทศ สมุนไพรชนิดต่างๆ นี้สอดคล้องกับลักษณะของการตกแต่งด้วยการโรยหน้าด้วยผัก ที่เรียกว่า “garnish” ในอาหารตะวันตก เช่น การโรยหน้าอาหารด้วยพาร์สลีย์ ก็มีความหมายโดยนัยซ่อนอยู่ ดังการศึกษาของ Judith Williamson (Ashley et al., 2004: pp.39-40) ที่ได้นำแนวคิดของ Lévi-Strauss มาวิเคราะห์อาหารในโฆษณาและหนังสือ/ตำราทำอาหาร Williamson เห็นว่าการตกแต่งอาหารด้วยการใช้ผักสดโรยหน้านั้นเป็นการทำให้อาหารจานนั้นจัดอยู่ในกลุ่มธรรมชาติ (nature) และความเป็นธรรมชาตินั้นสื่อความหมายถึงทั้ง ความโหดร้าย (savage) – ความเป็นชนชั้นสูง (noble), ความเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ (wholesome) – ความเป็นพิษต่อสุขภาพ (polluted), กิเลส (lewd)- ความไร้เดียงสา (innocent), ความโกลาหล (chaotic) กับความเป็นระเบียบ (ordered), กามารมณ์ (carnal) กับความบริสุทธิ์ (pure)

## 2. การประกอบสร้างความหมายความอุดมสมบูรณ์

การประกอบสร้างความหมายความอุดมสมบูรณ์แสดงผ่านการตกแต่งอาหารในลักษณะพูนจานซึ่งพบเฉพาะในอาหารจานหลัก ลักษณะของการตกแต่งอาหารในลักษณะพูนจานนั้น สอดคล้องกับสิ่งที่ Bourdieu วิเคราะห์ habitus ในการรับประทานอาหารของชนชั้นล่างฝรั่งเศสที่เน้นความอุดมสมบูรณ์ของอาหาร และไม่เน้นการประดับประดาการประดิษฐ์ประดอยมาก สิ่งที่ต่างกันคือในการนำเสนอความอุดมสมบูรณ์ของในการบริโภคอาหาร ชนชั้นล่างของฝรั่งเศสเน้นลักษณะอาหารที่นำเสนอมีขนาดใหญ่ อย่าง แกะทั้งตัว ผลไม้ทั้งผล (กาญจนา แก้วเทพ และสมสุข หินวิมาน, 2551: หน้า 573) แต่ในอาหารไทยนั้นความอุดมสมบูรณ์ถูกนำเสนอในรูปแบบของการตักอาหารใส่ชามอย่างพูนจาน กรรมวิธีการประกอบอาหารอย่างเนื้อสัตว์ยังคงเป็นลักษณะของการหันเนื้อสัตว์ออกเป็นชิ้นเล็กๆ หรือผักสมุนไพรก็จะซอย หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ เช่นเดียวกัน

## 3. การประกอบสร้างความหมายความรู้ความเชี่ยวชาญ (knowledge/ professionalism)

การประกอบสร้างความหมายความรู้ความเชี่ยวชาญนี้กระทำการสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของร้านและชื่ออาหารในเมนูและคำบอกเล่าของบริกร ในประเด็นที่มาของสูตรอาหารจากชนชั้นสูงที่หายาก, ที่มาของสูตรอาหารจากหลากหลายชนชั้นและภูมิภาคและความเชี่ยวชาญในอาหารไทย

## 4. การประกอบสร้างความหมายความเป็นชนชั้นสูงของไทย

การประกอบสร้างความหมายของความเป็นชนชั้นสูงของไทยนั้นกระทำการสื่อสารเพื่อบอกที่มาของสูตรอาหารว่ามาจากตำรับของชนชั้นสูง, การนำเสนออาหารบางจานที่เป็นตำรับของชนชั้นสูง และการตกแต่งร้านอาหารให้มีลักษณะคล้ายบ้านชนชั้นสูงในอดีต ทั้งนี้เครื่องมือสำคัญในการประกอบสร้างความเป็นชนชั้นสูงของไทยที่สำคัญคือการลอกเลียนแบบสัมพันธ์กับของจริงและการสร้างภาพนิมิต ซึ่งจะกล่าวรายละเอียดในหัวข้อต่อไป

การบอกเล่าที่มาของสูตรอาหารจากชนชั้นสูงนั้นกระทำการสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของทางร้านอาหาร ตำราอาหารของเชฟเจ้าของร้าน และคำบอกเล่าของบริกร (ดังที่ได้อธิบายไปแล้วในส่วนของความรู้ความเชี่ยวชาญ) นอกจากนี้ยังมีการนำเสนออาหารบางจานที่เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายว่าเป็นตำรับอาหารของชนชั้นสูง ได้แก่ ขนมจีบไทย มัสมั่น ซึ่งปรากฏในพระราชนิพนธ์กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานในรัชกาลที่ 2 (ชลลดา เรื่องรักษ์ลิขิต, 2552: หน้า 40-46)

ส่วนการตกแต่งร้านอาหารไทยให้มีลักษณะคล้ายบ้านของชนชั้นสูงไทยในอดีต เช่น การตกแต่งร้าน Blue Elephant ผ่านสถาปัตยกรรมของตัวอาคารซึ่งมีสถาปัตยกรรมและการตกแต่งภายในแบบโคโลเนียลอย่างโต๊ะเก้าอี้เป็นชุดหวายเบาะผ้าขาว ที่มีสัญลักษณ์ที่แสดงถึงความเป็นไทยถูกสอดแทรกอยู่ตามของตกแต่งในมุมต่างๆ อาทิ เบาะผ้าขาวเพนทร์รูปช้างสีฟ้าซึ่งเป็นตราของร้าน ภาพวาดใบและดอกบัว ไม้แกะสลักปิดทองที่มีพวงมาลัยคล้องอยู่ที่ระดับอยู่ที่ผนังห้อง ตู้โชว์ไม้เครื่องปั้นดินเผาแบบไทย ดอกกล้วยไม้ที่ถูกประดับในมุมต่างๆ

## 5. การประกอบสร้างความหมายของวิถีชาวบ้าน

การประกอบสร้างความหมายของวิถีชาวบ้านนี้กระทำการสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของร้านอาหารและชื่ออาหารในเมนูถึงที่มาของสูตรอาหารจากชาวบ้าน, การนำเสนออาหารแบบวิถีชาวบ้าน, การใช้อุปกรณ์ในการรับประทานอาหารแบบวิถีชาวบ้าน เช่น เมนูของร้านโบลานที่มีการระบุที่มาของสูตรอาหารจากชาวบ้านอย่างชัดเจนอย่าง ซุปปักมี หรือตำขุ่นอ่อนอย่างเหนียว แคบหมู เชียงรายแม่ปิ่นนภา หรือในบางชื่อก็เป็นการผสมผสานระหว่างสูตรอาหารและชาวบ้านกับชนชั้นสูง

เช่น แกงเปิดแบบนางสิน ใส่มะอึ๊กและผัก คนเครื่องหอมเจ้านิเวศสวัสดิ์ อย่างไรก็ตามก็มีการนำเสนออาหารแบบวิถีชาวบ้านนั้นยังมีลักษณะการนำอาหารที่เป็นวิถีชาวบ้านมานำเสนอใหม่ เช่น การนำเสนอเมนูชุดของหวานของร้านโบ.ลาน ในงานขนมหวานแบบแห้งที่ตกแต่งจานอาหารแบบสมัยใหม่ โดยนำขนมไทยแบบพื้นบ้านวางมาบนแผ่นไม้ ขนมที่นำมาวางประกอบด้วย ข้าวเกรียบว่าว สาคุกะทิ วุ้น ขนมขอนไม้ ขนมผิง ขนมสัมปันนี ขนมหม้อแกง ท้อฟี่กวนแบบไทย และมะม่วงพริกกะเกลือ ซึ่งเมนูขนมหวานเหล่านี้ล้วนแต่เป็นเมนูทั่วไปที่ชาวบ้านรับประทานกัน สร้างความรู้สึกเสมือนผู้บริโภคกำลังเดินอยู่ในตลาดเพื่อรับประทานขนมต่างๆ เหล่านี้

#### 6. การลอกเลียนแบบสัมพันธ์กับของจริงและการสร้างภาพนิมิต

การลอกเลียนแบบสัมพันธ์กับของจริงและการสร้างภาพนิมิตตามแนวคิดของ Baudrillard เป็นกลวิธีหนึ่งที่สำคัญในการประกอบสร้างความหมายเชิงสัญลักษณ์ให้กับอาหารไทย โดยลักษณะที่พบนั้นมีทั้งการลอกเลียนแบบสัมพันธ์กับของจริง, การลอกเลียนแบบพรางเลียนความจริงออกไป และการสร้างของปลอมขึ้นมา ซึ่งมีรายละเอียดในแต่ละประเด็นดังนี้

“การลอกเลียนแบบสัมพันธ์กับของจริง” เป็นการผลิตซ้ำที่มีวัตถุดิบต้นแบบรองรับและบริบทในการนำไปใช้นั้นยังคงลักษณะเดิม ลักษณะที่ปรากฏ ได้แก่ การใช้วัตถุดิบประเภทข้าว, เครื่องเทศ สมุนไพรและผลไม้, เครื่องปรุงและวัตถุดิบอื่นๆ เนื้อสัตว์ที่มีเฉพาะท้องถิ่นหรือที่ผ่านกรรมวิธีประกอบอาหารที่เป็นลักษณะเฉพาะของไทย, กรรมวิธีการประกอบอาหารการตำ การยำ การชอย หั่น เด็ด เครื่องเทศ สมุนไพรเป็นชิ้นเล็ก การต้ม การแกง การรวน การลวก การหุง การนึ่ง การปิ้ง การย่าง การคั่ว การหั่น การแกะเนื้อสัตว์เป็นชิ้นเล็กๆ การชอย การพล่า การผัดและกรรมวิธีที่เป็นลักษณะเฉพาะของไทย, การตกแต่งอาหารด้วยการโรยหน้าด้วยเครื่องเทศ สมุนไพรชนิดต่างๆ ของไทย, การตกแต่งอาหารอันเป็นลักษณะเฉพาะของไทย, การตกแต่งด้วยการใช้ใบตอง, การตกแต่งอาหารในลักษณะพูนจาน และการจัดเครื่องเคียง / เครื่องแนม, รสชาติของอาหารที่มีการผสมผสานกันระหว่างรสชาติเปรี้ยว หวาน เค็ม และเผ็ด, อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริโภค อย่างการใช้ภาชนะวัสดุีลา ดล และการใช้ชั้นลอยเสิร์ฟน้ำใบเตย, การแต่งกายของบริการแบบคงลักษณะเดิมของชุดไทย

“การลอกเลียนแบบพรางเลียนความจริงออกไป” (obfuscation / obscure) เป็นการผลิตซ้ำ/ประกอบสร้างความหมายที่สัญลักษณ์มีวัตถุดิบต้นแบบรองรับ แต่อาจนำมาประกอบให้อยู่ในบริบทใหม่หรืออาจมีการปรับเปลี่ยนหน้าที่ของสิ่งนั้น ปรากฏในการรับประทานอาหารแบบสำรับในชุดอาหารแบบคอร์ส , การใช้รูปแบบของคัมภีร์โบราณมาทำเป็นเมนูอาหาร, การตกแต่งของร้านโบ.ลาน ที่วัตถุดิบยังคงสภาพเดิม แต่ปรับเปลี่ยนบทบาทหน้าที่เช่น การนำเอาเรือนไทยจำลองหลังเล็ก มาตกแต่งโดยที่ไม่ได้สื่อความหมายของความเป็นศาลพระภูมิเจ้าที่ การนำกระดิ่งในครัวมาประดับประดับบนเพดานที่เปลี่ยนหน้าที่จากอุปกรณ์ที่อยู่ในครัวมาเป็นเครื่องประดับตกแต่งอาคาร

ส่วน “การสร้างของปลอมขึ้นมา” (hype/ deception) ซึ่งหมายถึงการประกอบสร้างความหมายที่สัญลักษณ์ถูกสร้างขึ้นโดยไม่มีความจริงรองรับ ด้วยการสร้างความจริงของตัวเอง (reality of its own) ปรากฏใน การแต่งกายของบริการด้วยชุดที่มีเค้าโครงการออกแบบมาจากชุดไทย แต่ก็ไม่สามารถระบุว่าเป็นชุดไทยแบบไหนหรือสมัยใด (เพราะไม่มีของจริงรองรับ) เช่น การแต่งกายของบริการหญิงร้าน Blue Elephant ที่ใส่ชุดไทยประยุกต์คล้ายหม้อสไบเฉียง อีกข้างเป็นแขนกระบอกสั้น ผ้าที่ตัดชุดทำมาจากผ้าไหม, การตกแต่งเรือนไทยและสระบัวของร้านสระบัว ที่ศาลาไทยนั้นมีเพียงเสา 4 ต้น และหลังคาฉลุเป็นลวดลายอ่อนช้อย เป็นศาลาที่เสมือนเป็นการนำเอาสิ่งตกแต่ง

ที่สื่อความหมายของความเป็นไทยมาประกอบเข้าด้วยกัน แต่ไม่มีศาลาไทยแบบไหนในโลกจริงที่เป็น  
เช่นนั้น รวมทั้งสระบัวที่มีบัวลอยอยู่กลางสระชูดอกและใบที่สวยงามกลางอาคารในที่ร่ม การจัดแสงที่  
จำลองบรรยากาศของแสงอาทิตย์ที่สาดส่องมาที่เรือนไทยนั้น ล้วนแต่ยิ่งเน้นย้ำให้รู้สึกถึงความเป็น  
ของปลอมที่ถูกสร้างขึ้น