

บทที่ 1

บทนำ



ที่มาและความสำคัญของปัญหา

โคลง

แกงไก่มีมันเนื้อ  
หอมขี้น้ำรสจืด  
ชายใดบริโภคคุณ  
แรงอยากขอหัดทำขึ้น

นพคุณ พี่เอบ  
เขียนร้อย  
พิศวาส หวังนา  
อกให้หวนแสงฯ

กาพย์

มันแกวแกงแก้วตา  
ชายใดได้กินแกง  
ขำใหญ่ใส่สารพัด  
รสดีด้วยน้ำปลา

หอมขี้น้ำรสจืด  
แรงอยากให้ไฟฝันหา  
วางจานจัดหลายเหลือตรา  
ญี่ปุ่นล้ำขำขวนใจ

ฯลฯ

(กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน)

(บทพระราชนิพนธ์ในรัชกาลที่ ๒)

“ครัว” “การทำครัว” “ครอบครัว” ล้วนเป็นคำที่คุ้นเคยกับวิถีการดำเนินชีวิตของคนทั้งสิ้น โดยมีอาหารเป็นตัวเชื่อมโยงคำเหล่านี้ให้เข้ามาเกี่ยวข้งกัน ครัวจัดได้ว่าเป็นส่วนที่สำคัญของบ้าน เป็นสถานที่ที่คนในครอบครัวใช้ในการทำอาหาร ทำกิจกรรมเกี่ยวกับอาหารร่วมกัน ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญ ที่ช่วยให้เกิดความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างสมาชิกในครอบครัว กล่าวได้ว่า ครัวที่เราจะต้องรับ ประทานอาหาร ในแต่ละวันเราก็ต้องเกี่ยวข้องกับ “ครัว” อย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้

“แม่ครัว” กับ “แม่เรือน” มีความหมายไม่เหมือนกัน “แม่ครัว” หมายถึงคนทำครัวที่เป็นผู้หญิง บางคนอาจเป็นลูกจ้างบางคนเป็นคนในบ้านเอง ส่วน “แม่เรือน” นั้นหมายถึงผู้ปกครองเรือน เป็นใหญ่กว่าแม่ครัว แต่ส่วนมากก็เป็นแม่ครัวเสียเอง ตามประเพณีไทยแล้วคนครัวจะไม่ใช่ผู้ชาย จะมีก็แต่ผู้หญิง เพราะฉะนั้น “พ่อครัว” จึงเกิดขึ้นมาภายหลัง หมายถึงคนทำครัวที่เป็นผู้ชายเข้ากับแม่ครัว แต่ในปัจจุบันนี้ ผู้ชายเป็นพ่อครัวทำกับข้าวกันมากขึ้น และบางคนก็ดูจะเก่งกว่าผู้หญิง

ในปัจจุบันทั้งคำว่า “แม่ครัว” และ “แม่เรือน” ดูจะเลือนหายไปจากชีวิตประจำวันของคนไทย ไม่เหมือนสมัยโบราณที่ครอบครัวใหญ่ๆ ที่มีคนมาก จำเป็นต้องมีแม่ครัวไว้ประจำ ครั้นเหตุการณ์เปลี่ยนแปลงไปสมาชิกในบ้านมีจำนวนน้อยลง ไม่มีความจำเป็นจะต้องใช้แม่ครัว แม่เรือนก็จะลงมือเป็นแม่ครัวเสียเอง เป็นการประหยัดไปในตัว ตามคติไทยโบราณนั้นถือว่า หน้าที่สำคัญของผู้หญิงคือ ต้องรู้จักงานบ้านงานครัว ถ้าใครหุงต้มแกงไม่เป็นก็จะดูด้อยคุณค่า สุนทรภู่ซึ่งเป็นกวีเอกได้แต่งกลอนสอนหญิงไว้ว่า “จงรีบฟื้นตื่นก่อนภัสดา น้ำล้างหน้าหาไว้ให้เสร็จสรรพ จึ่งหุงข้าวต้มแกงแต่งสำหรับ จัดประทับเทียบทำให้น้ำนวล” หรืออย่างครูแจ่มแต่งกลอนตอนแต่งงานนางศรีมาลา ผู้เป็นแม่ก็สอนว่า “อันลูกผัวเจ้าอย่ากลัวจะพลัดพราก ถ้าอ้อมปากอ้อมท้องหาทิ้งไม่ เปรี้ยวหวานงานเจ้าให้เหลือใจ ถึงจะไสคอส่งไม่ลงเรือน” ก็จะตรงกับคำกล่าวที่ว่า “เสน่ห์ปลาบจวัก”

สมัยก่อนนั้น สังคมไทยเป็นสังคมที่ให้ความสำคัญกับสถาบันครอบครัวมาก เนื่องจากสถาบันครอบครัวเป็นสถาบันหลักของสังคมที่ช่วยอบรมสั่งสอนสมาชิก ลูกผู้หญิงจึงได้เรียนรู้งานบ้านงานเรือนจากผู้ใหญ่ในครอบครัว ลูกผู้หญิงแต่ละบ้านจะถูกปลูกฝังให้เข้าครัวทำอาหาร มีหน้าที่รับผิดชอบในครัว เมื่อมีงานบุญก็ต้องทำสำรับกับข้าวไปทำบุญที่วัด เมื่อแต่งงานมีครอบครัวก็มีหน้าที่เกี่ยวข้องอยู่ในครัว ชีวิตถูกผูกติดอยู่กับครัวจนไม่อาจแยกออกมาได้ เมื่ออยู่รวมกันเป็นครอบครัวจึงเกิดการถ่ายทอดตำรับอาหารจากคนรุ่นเก่ามาสู่คนรุ่นใหม่ มีการปลูกฝังนิสัยช่างคิด ช่างทำ มีการคิดค้นตำรับตำราอาหารใหม่อยู่เสมอ แต่ปัจจุบัน สภาพสังคมได้เปลี่ยนแปลงไป ในแต่ละวันคนออกไปใช้ชีวิตนอกบ้านมากขึ้น ระดับความสัมพันธ์ในครอบครัวก็เปลี่ยนแปลงตามไป การถ่ายทอดตำรับอาหารที่เคยมีก็ลดน้อยลงไปด้วย ดังนั้นผู้ที่สนใจในเรื่องการทำอาหารจึงต้องแสวงหาความรู้จากแหล่งข้อมูลต่างๆ ที่สามารถหาได้

การเข้าครัวทำอาหารมีผลดีหลายอย่าง คือ ทำให้คนในครอบครัวได้รับประทานอาหารสะอาด อร่อยและถูกปาก ทำให้ช่วยลดค่าใช้จ่ายที่ไม่จำเป็นลงได้มาก อีกทั้งยังเป็นการกระตุ้นให้แม่บ้านมีความคิดที่จะทำอาหารให้อร่อยยิ่งขึ้น นอกจากนี้ยังเป็นการสร้างความสุขทางใจ คือ เป็นการให้ความสุขกับคนในครอบครัวโดยตรง สามารถเพิ่มความรักใคร่กลมเกลียวในครอบครัวได้ เพราะในปัจจุบันสมาชิกภายในครอบครัวจะมีโอกาสได้พูดคุยกันน้อยลง สืบเนื่องจากสภาพเศรษฐกิจที่เปลี่ยนแปลงไป ทุกสิ่งทุกอย่างต้องแข่งขันกับเวลาให้มากที่สุด แต่มีสิ่งหนึ่งที่สามารถเชื่อมสายใยนั้นได้ นั่นคือ **อาหาร** เริ่มตั้งแต่การหาเวลาทำอาหารร่วมกันและ รับประทานอาหารร่วมกัน ก็ทำให้สมาชิกมีการพูดคุยกัน เกิดการสร้างความผูกพันให้แน่นแฟ้นมากยิ่งขึ้น ขบวนการทำอาหารของไทย บอกให้รู้ถึงขนบธรรมเนียมวัฒนธรรมและความเป็นอยู่ของครอบครัวไทยว่าเป็นครัวใหญ่มีสมาชิกหลายคนอยู่ร่วมกัน งานทำอาหารของไทยต้องแบ่งกันทำช่วยกันทำ คนไทยบางครอบครัวได้ฝึกนิสัยการทำอาหารให้ ลูกหลาน โดยจะแบ่งงานให้ลูกหลานรู้จักช่วยครอบครัวทำงานตั้งแต่เด็ก โดยเฉพาะงานในครัว เด็กเล็กก็ช่วยงานเล็กไปตามตัว รุ่นโตขึ้นมาก็ช่วยเหลือไปตามที่จะสามารถทำได้

สมัยนี้ คนหนุ่มสาวรุ่นใหม่สนใจเรื่องทำอาหารน้อยลง เพราะมีสิ่งอำนวยความสะดวกสบายที่ช่วยไม่ให้ต้องเข้าครั่วมัก ทั้งอาหารสำเร็จรูป เครื่องดื่มกระป๋อง นมกล่อง เพื่งดื่มน้ำร้อนเทใส่อาหารสำเร็จรูป เปิดกระป๋องเครื่องดื่มหรือนมกล่อง ก็เป็นอาหารที่สามารถประทังชีวิตไปได้หนึ่งมือ ส่วนอาหารมือเข็น พ่อแม่ที่ทำงานนอกบ้านซื้ออาหารสำเร็จรูปเป็นถุง กลับถึงบ้านก็แกะถุงเทใส่ชามก็รับประทานได้ทันที เป็นการใช้ชีวิตที่ง่าย ๆ ไม่ต้องไปจ่ายตลาดเตรียมเครื่องครัวให้ยาก ถ้าอยากรับประทานอะไรก็สามารถไปซื้อหามาได้ ทำให้คนรุ่นใหม่เห็นทางการทำครัวไป ทั้งๆ ที่การทำอาหาร รับประทานเองได้นั้นเป็นความรู้พิเศษที่สามารถนำไปประกอบอาชีพได้ และยังเป็นเพิ่มเสน่ห์อย่างหนึ่ง

การทำอาหารให้อร่อยนั้นขึ้นอยู่กับ “รสมือ” ของผู้ทำ ซึ่งเป็นผลมาจากการเรียนรู้ การฝึกฝนจนชำนาญ จนมีความแม่นยำในการใช้ส่วนผสม เครื่องปรุงหรือเครื่องเทศ เนื่องจากอาหารแต่ละชนิดนั้นจะมีลักษณะที่แตกต่างกันไป การใส่เครื่องปรุงแต่ละชนิดตามลำดับก่อนหลังก็จะมีผลต่อรสชาติอาหาร นอกจากนี้ผู้ทำอาหารควรเป็นคนช่างสังเกต ช่างจดจำ เมื่อมีโอกาสได้รับประทานอาหารที่แปลกใหม่ ก็สามารถจดจำแล้วนำมาทดลองทำรับประทานในครอบครัวได้ อีกทั้งคนเรามีวัฒนธรรม

การกินที่แตกต่างกัน ดังนั้น ผู้ทำอาหารจึงจำเป็นต้องคำนึงถึงวัฒนธรรมการกินของผู้รับประทานเป็นหลัก เช่น ครอบครัวคนปักษ์ใต้นิยมใส่ไขมันในอาหารเพื่อคับกั๊กเนื้อ ควนอีसानชอบรับประทานอาหารรสเผ็ดจัด

นอกจากรสชาติของอาหารจะเป็นสิ่งสำคัญแล้ว ความสวยงามน่ารับประทานก็เป็นสิ่งที่ผู้ทำอาหารต้องให้ความสำคัญเช่นกัน เนื่องจากการทำอาหารก็เหมือนกับการสร้างสรรค์งานศิลปะขึ้นมาอย่างหนึ่ง ที่ผู้ปรุงต้องคำนึงถึงทั้งทฤษฎีและวิธีปฏิบัติมาผสมผสานกันอย่างลงตัว โดยผู้ปรุงสามารถกำหนดรสชาติ รูปลักษณ์ สี สัน จากส่วนผสมที่มีอยู่เพื่อให้อาหารนั้นอร่อยและดูน่ารับประทาน การรู้จักจัดวางใส่จาน สี สัน อาหาร มีส่วนทำให้ผู้รับประทานเกิดความรื่นรมย์ตั้งแต่สัมผัสด้วยตาไปจนถึงลิ้มรส ทำให้อาหารกลายเป็นความละเอียดอ่อนในชีวิต

วิธีการทำอาหารให้อร่อยนี้ บางคนก็สามารถคิดและปรุงขึ้นเอง บางคนที่ไม่มีความรู้เรื่อง การปรุงอาหารก็จะต้องเรียนรู้เคล็ดลับการปรุงอาหารจากแหล่งอื่น แต่การนำมาปรุงให้อร่อยนั้นต้องให้ความสามารถส่วนตัว และจะต้องเป็นคนละเอียดพิถีพิถัน อาหารนั้นมีหลายอย่าง แต่ละอย่างก็จะมีวิธีการทำต่างๆ กัน มีทั้งแบบง่าย และแบบยาก อาหารบางชนิดต้องใช้เครื่องปรุงมากมาย ต้องใช้ทั้งเวลา และแรงงาน อีกทั้งต้องมีความประณีตและศิลปะในการปรุงแต่ง

คำว่า “เคล็ดลับ” หมายถึง สิ่งที่ปิดบังซ่อนเร้นในการปรุงอาหารไม่ให้ใครรู้ แต่ทุกคนก็มีเคล็ดลับของตัวเองเพื่อที่จะทำอาหารให้อร่อย ทำให้ถูกปากผู้รับประทาน หากทำอาหารและมีคนรับประทานจนหมดนั่น หมายถึงผู้ปรุงประสบความสำเร็จ หากเป็นการทำอาหารเพื่อขายเป็นอาชีพก็เรียกได้ว่าขายดีเป็นเทน้ำเทท่า ลูกค้าที่เคยมารับประทานก็จะกลับมารับประทานอีก แต่เคล็ดลับนี้ก็ไม่สามารถปิดได้ตลอด เพราะในที่สุดก็มีคนเลียนแบบเอามาทำงานได้ ในปัจจุบันเคล็ดลับต่างๆ ไม่ใช่สิ่งที่จะต้องปิดบังไม่ให้ใครรู้อีกต่อไป เพราะมีการผลิตตำราการทำอาหารของผู้เชี่ยวชาญในการทำอาหารขึ้นมาเรื่อยๆ อีกทั้งมีการปรับปรุงคัดแปลงอาหารใหม่ๆ ขึ้นมาตลอดเวลา ซึ่งผู้เชี่ยวชาญ แต่ละคนก็จะมีสูตรอาหารของตนเองต่างกันไป เนื่องด้วยตำรับอาหารที่พิมพ์ออกมาเผยแพร่ในตลาดหนังสือเวลานั้นๆ มีมากมายหลายตำราหลายที่มา แต่สิ่งที่คุณผลิตควรระลึกอยู่เสมอคือ ตำราอาหารที่ดีควรต้องมีเนื้อหาที่เป็นจริง สามารถปรุงออกมาได้เหมือนตามที่สูตรบอกไว้ สมความตั้งใจของผู้ปรุง

ตำรับอาหารเป็นวิชาการแขนงหนึ่งที่ควรศึกษา เพราะชีวิตประจำวันของเรานั้นขึ้นอยู่กับอาหาร ซึ่งเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับการดำรงชีวิต เป็นองค์ประกอบหนึ่งในปัจจัยสี่ ซึ่งเป็นปัจจัยที่สำคัญในการมีชีวิตอยู่รอด ร่างกายของมนุษย์ต้องการอาหารเช่นเดียวกับที่ต้องการอากาศ ต้องการน้ำหากขาดสิ่งใดไปมนุษย์ก็ไม่สามารถมีชีวิตอยู่ได้ เมื่ออาหารเป็นสิ่งที่ช่วยให้มนุษย์เจริญเติบโตและดำรงชีพอยู่ได้ ดังนั้น การที่มนุษย์ได้รับอาหารที่มีคุณค่าในปริมาณที่เพียงพอ ก็จะทำให้ร่างกายแข็งแรง เกิดพลังงานสามารถคิดและทำกิจกรรมต่างๆ ได้อย่างเต็มที่ ดังนั้น ในแต่ละวันมนุษย์จึงให้ความสำคัญต่อเรื่องอาหารมาก สังเกตได้จากจำนวนมืออาหารที่รับประทาน ซึ่งพบว่า คนเรารับประทานอาหารเฉลี่ยแล้วคนละ 3 มือ ต่อวัน แต่อย่างไรก็ดี นอกจากมนุษย์ต้องการได้รับอาหารในปริมาณที่เพียงพอ กับความต้องการของร่างกาย และต้องการคุณค่าอาหารแล้ว ยังต้องการรับประทานอาหารที่มีรสชาติอร่อย เพราะถึงแม้อาหารที่มีคุณค่าแต่รสชาติไม่อร่อย ก็ไม่ก่อให้เกิดแรงจูงใจให้อายุรับประทาน

ปัจจุบันนี้ มีสถาบันสอนทำอาหารเปิดขึ้นหลายสถาบันเพื่อสนองต่อความต้องการของกลุ่มบุคคลที่มีกิจกรรมเกี่ยวข้องกับอาหารและต้องการใฝ่หาความรู้เพิ่มเติม ทั้งที่เป็นมืออาชีพและมือสมัครเล่น สถาบันสอนทำอาหารที่เป็นที่นิยมในขณะนี้ได้แก่ โรงเรียนสอนการผลิตอาหารและขนมมาตรฐาน (UFM), สถาบันแม่บ้านทันสมัย (อ.พรศรี คชาชีวะ), สถาบันศิลปศาสตร์การอาหาร (อ.ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์) ฯลฯ แต่ด้วยเหตุผลบางประการ ทำให้คนกลุ่มนี้ไม่สามารถไปเรียนที่สถาบันที่เปิดสอนโดยตรงได้ จึงทำให้ต้องหาวิธีการอื่น เพื่อให้ได้สูตรอาหารและเคล็ดลับวิธีการทำอาหารชนิดต่างๆ ดังนั้น สื่อมวลชนจึงต้องเข้ามามีบทบาทในการเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับอาหาร เพื่อสนองต่อความต้องการของบุคคลเหล่านี้

สื่อมวลชนเป็นสถาบันที่ทำหน้าที่ให้ความรู้และความบันเทิงแก่ผู้รับสาร จึงมีบทบาทในการหล่อหลอมผู้รับสาร ตลอดจนมีอิทธิพลต่อความคิดและพฤติกรรมของคนส่วนใหญ่ เป็นเหตุให้ สื่อมวลชนเหล่านี้ มีภารกิจที่จะต้องรับผิดชอบต่อความต้องการของผู้รับสาร สื่อมวลชนจึงต้องผลิตงานขึ้นเพื่อตอบสนองกลุ่มเป้าหมาย ซึ่งมีลักษณะแตกต่างกันไปตามลักษณะและความต้องการของแต่ละกลุ่ม ดังนั้น สื่อที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารจึงถูกผลิตขึ้นมา เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของผู้รับสารที่ชื่นชอบเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารและต้องพึ่งพาสื่อมวลชน ในฐานะที่เป็นสื่อกลางในการถ่ายทอดข้อมูลเกี่ยวกับอาหาร

สื่อมวลชนที่เป็นสื่อกลางในการส่งผ่านข้อมูลเกี่ยวกับอาหารไปยังกลุ่มผู้รับสารที่ปรากฏอย่างชัดเจนนั้น ประกอบด้วย สื่อสิ่งพิมพ์ สื่อวิทยุกระจายเสียง และสื่อวิทยุโทรทัศน์ เนื่องจาก สื่อมวลชนเหล่านี้มีคุณลักษณะที่แตกต่างกัน จึงทำให้มีบทบาทและวิธีการนำเสนอแตกต่างกัน เมื่ออาศัยเทคโนโลยีที่ทันสมัย ก็ทำให้การผลิตและวิธีการนำเสนอเนื้อหาของสื่อมวลชนมีคุณภาพและ น่าติดตาม และสามารถกระจายไปสู่ผู้รับสารได้อย่างทั่วถึง ทั้งนี้ อาจกล่าวได้ว่า สื่อมุ่งที่จะสื่อสารกับกลุ่มผู้รับสารที่เป็นกลุ่มเฉพาะที่ต้องการบริโภคสารเกี่ยวกับอาหารอย่างแท้จริง

เนื่องด้วยในอดีตนั้น เคล็ดลับในการทำอาหารเป็นความรู้ที่ผู้รู้หวงกันมาก ดังนั้น เมื่อมีการจัดการวิทยุที่เสนอเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารขึ้น คนจึงให้ความสนใจติดตามฟังกัน เพื่อให้ได้รับความรู้เรื่องอาหารนั้น เนื่องจากในขณะนั้น สื่อโทรทัศน์เป็นสื่อที่ยังไม่แพร่หลาย ต่างจากสื่อวิทยุที่สามารถส่งกระจายเสียงไปได้ไกล รายการวิทยุที่เป็นที่นิยมในขณะนั้นมีหลายรายการ เช่น รายการลุงขาวไขอาชีพ รายการครอบครัววาล แต่เนื่องจากสื่อวิทยุเป็นสื่อที่ให้เสียงเพียงอย่างเดียว ดังนั้น เมื่อเทคโนโลยีเจริญก้าวหน้า จึงเกิดสื่อประเภทอื่นๆ ขึ้นมา แต่เนื้อหาเกี่ยวกับอาหารก็ยังเป็นเนื้อหาที่คนให้ความสนใจติดตามเช่นเดิม ผู้ผลิตจึงยังผลิตสื่อที่มีเนื้อหาประเภทนี้เรื่อยมา เห็นได้จากรายการโทรทัศน์ นิตยสาร หนังสือตำราอาหารต่างๆ

ในปัจจุบัน มีผู้ให้ความสนใจเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารในสื่อโทรทัศน์มาก เพราะจากผู้ชมได้ชินเสียงแล้ว ยังสามารถเห็นภาพอาหาร ภาพการแสดงวิธีทำตามขั้นตอนได้อย่างชัดเจน นอกจากนี้ทำให้ผู้สนใจเนื้อหาประเภทนี้ สามารถฝึกทำไปพร้อมกับวิทยากรได้ รายการโทรทัศน์ที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารนั้นมีหลายรูปแบบ ทั้งที่เป็นเกมโชว์ วาไรตี้โชว์ ผู้ชมจึงมีทางเลือกในการติดตาม นอกจากได้รับสาระในเรื่องการทำอาหารแล้ว บางครั้งก็ได้รับเกร็ดความรู้ใหม่ๆ เช่น ได้รู้จักร้านอาหารใหม่ๆ สถานที่ท่องเที่ยวใหม่ๆ และยังทำให้ผู้ชมได้รับความเพลิดเพลิน เกิดความรู้สึกผ่อนคลาย นอกจากนี้ สื่อสิ่งพิมพ์ที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารก็เป็นสื่ออีกประเภทหนึ่งที่มีผู้ติดตามอ่านมาก แม้จะเป็นสื่อที่ไม่ได้ชินเสียง แต่ก็สามารถเห็นภาพอาหารที่เสนอ ได้อ่านรายละเอียดวิธีการทำ และยังเป็นผู้อ่านสามารถหยิบขึ้นมาเมื่อใดก็ได้ตามต้องการ

ที่ผ่านมา นักสื่อสารมวลชนมองผู้รับสารว่าอยู่ในฐานะมวลชน ซึ่งหมายความว่า เนื้อหาของสื่อที่ส่งมานั้นมุ่งที่จะเข้าถึงมวลชนกลุ่มใหญ่ๆ และให้ความสำคัญกับคนจำนวนมาก ไม่สนใจในความแตกต่างของกลุ่ม แต่ลักษณะเช่นนี้ทำให้วัฒนธรรมและรสนิยมของเนื้อหานั้นลดระดับลง ดังนั้น Mcquail (1994) ได้กล่าวว่า รากฐานของผู้รับสารได้เปลี่ยนแปลงไปสู่การให้ความสนใจต่อผู้รับสารในฐานะที่เป็นตลาด มีอำนาจในการตัดสินใจ อำนาจในการซื้อหรือบริโภคในระดับสูง ทำให้ผู้รับสารมีความสำคัญต่อผู้ส่งสารในฐานะที่เป็นผู้บริโภคผลผลิตที่จะขาย เมื่อผู้รับสารมีฐานะเป็นตลาด ก็ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงจากการเป็นผู้รับสารเพียงอย่างเดียวนมาเป็นผู้อ่านสารกลับด้วย

นั่นคือ เกิดการพัฒนาด้านรูปแบบของการสื่อสารทั้งในส่วนของสื่อ เนื้อหา และผู้รับสาร ทำให้ผู้รับสารมีบทบาทเป็นผู้ส่งสารหรือกำหนดเนื้อหาและรูปแบบได้ทางอ้อม ผู้ผลิตสื่อจึงต้องเปลี่ยนแปลงการจับกลุ่มเป้าหมาย เช่น การเจาะจงพื้นที่ เจาะจงกลุ่มแม่บ้าน ผู้ชาย ผู้หญิง วัยรุ่น ฯลฯ และให้ความสนใจเป็นพิเศษกับกลุ่มเฉพาะนี้ เพราะผู้รับสารคือผู้บริโภคที่สำคัญนั่นเอง เมื่อลักษณะตลาดมีการเจาะตลาดเฉพาะกลุ่มมากขึ้น สินค้าที่ผลิตออกมาเพื่อสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคกลุ่มนี้จึงได้รับความสนใจมากขึ้นด้วย เช่นเดียวกับสื่อที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหาร ที่ถูกผลิตขึ้นมาเพื่อสนองต่อความต้องการของผู้รับสารที่สนใจและชื่นชอบเรื่องราวเกี่ยวกับอาหาร ลักษณะของ ผู้รับสารกลุ่มนี้ จึงมีส่วนผลักดันให้ผู้ผลิตมุ่งผลิตงานขึ้นมา เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้รับสารเฉพาะสารของตน

ดังนั้น ผู้ส่งสารจึงต้องทำการสื่อสารไปยังกลุ่มเป้าหมาย ลักษณะการจับกลุ่มเป้าหมายของผู้ผลิตสื่อ ทำให้สื่อมวลชนที่มุ่งสื่อสารกับคนเฉพาะกลุ่มถูกเรียกว่า “ Specialized Media ” หรือสื่อเฉพาะกลุ่ม หรือสื่อเฉพาะกิจ ทำให้การมุ่งสื่อสารกับคนเฉพาะกลุ่มนี้สัมพันธ์กับการแบ่งส่วนของตลาด เกิดการแยกย่อยออกจาก segmentation เป็น fragmentation ผู้ผลิตสารจึงต้องกำหนดสารให้เหมาะสมกับลักษณะของประชากร เพราะนอกจากสื่อเป็นเสมือนสินค้าหรือบริการที่เสนอต่อลูกค้าแล้ว ยังต้องพยายามแข่งขันกับสื่ออื่นๆ ด้วย

ปัจจุบัน การแข่งขันในตลาดสื่อได้เพิ่มสูงขึ้น เช่น ตลาดสื่อสิ่งพิมพ์ โดยเฉพาะสื่อนิตยสารต่างๆ ที่เกิดขึ้นมาหลายประเภท แยกย่อยตามความสนใจของผู้อ่านเฉพาะกลุ่ม สำหรับผู้ที่สนใจเกี่ยวกับภาพยนตร์ ก็มีหนังสือเกี่ยวกับภาพยนตร์ เช่น สตาร์พิคส์ ซินีแม็ก กลุ่มผู้อ่านที่เป็นผู้หญิงก็มี

หนังสือสำหรับผู้หญิง ได้แก่ ดิฉัน ขวัญเรือน แม่บ้าน ฯลฯ สื่อเหล่านี้เป็นวิธีการหนึ่งที่ถูกผลิตใช้เพื่อ การจับคู่สินค้าให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค ดังนั้น สื่อที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารจึงถูกผลิตขึ้นมา เพื่อมุ่งสนองต่อความต้องการของผู้รับสารที่ชื่นชอบเนื้อหาเกี่ยวกับอาหาร สื่อที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับ อาหารถูกผลิตออกมาหลายรูปแบบ หลายช่องทาง จึงต้องมุ่งแข่งขันกันเพื่อดึงดูดความสนใจของผู้รับสาร ให้มีความสนใจติดตามสื่ออยู่ตลอดเวลา

ปัจจุบันนี้ สื่อมวลชนที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารมีหลายประเภท ในสื่อแต่ละประเภทก็มี รูปแบบการนำเสนอต่างกันไป เมื่อผู้รับสารที่ชื่นชอบเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารได้เลือกติดตามรูปแบบของสื่อ ที่ตนชื่นชอบก็จะเกิดการตีความ มีการสร้างความหมายของตนตามรูปแบบรายการที่ตนติดตาม ซึ่งผู้ที่ ติดตามสื่อที่เสนอเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารเหมือนกัน อ่านหนังสือเล่มเดียวกัน ดูรายการโทรทัศน์ รายการ เดียวกัน หรือฟังรายการวิทยุ รายการเดียวกันก็อาจจะสร้างความหมาย สร้างวัฒนธรรมในเรื่อง อาหารเฉพาะของตนขึ้นมาต่างกันไปตามหาคติความเนื้อหาของตน

ผู้รับสารที่สนใจสื่อที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารเหมือนกัน กล่าวได้ว่า เป็นกลุ่มผู้รับสารที่มี วัฒนธรรมแห่งรสนิมเหมือนกัน ค่านิยมเกี่ยวกับวัฒนธรรมแห่งรสนิมเป็นกลุ่มของเนื้อหาสื่อที่ คล้ายคลึงกัน ที่คนกลุ่มเดียวกันนิยมนิยมชมชอบอยู่ หากเราจะพิจารณาถึงผู้รับสารเหล่านี้ จำเป็นที่จะต้อง ตัดเรื่องพื้นฐานและภูมิหลังทางสังคมออกไปเสียก่อน ซึ่งหมายความว่า การที่คนกลุ่มใดจะชื่นชอบ เนื้อหาแบบใดนั้น ไม่เกี่ยวข้องกับฐานะทางเศรษฐกิจ เพศ อายุ หรืออื่น ๆ เลย และสามารถจัดกลุ่มคน ที่มีรสนิมเดียวกันนี้ ได้โดยอาศัย การพิจารณา การเลือกเนื้อหาของผู้รับสาร

การแบ่งผู้รับสารโดยดูจากเนื้อหานั้นสอดคล้องกับแนวคิดการมองผู้รับสารในฐานะตลาด การ มีรสนิม กลายเป็นเรื่องของความสนใจของแต่ละบุคคล และการใช้เวลากับสื่อเหล่านั้น ผู้รับสารที่ชื่นชอบสื่อที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารเหมือนกัน เรียกได้ว่ามีรสนิมในเนื้อหาเหมือนกัน กลุ่มคนเหล่านี้ เป็นผู้ที่ติดตามสื่อที่ตนชื่นชอบ โดยผ่านทางสื่อมวลชนประเภทต่าง ๆ เป็นผู้บริโภคข้อมูลข่าวสาร และเกิดความพอใจ เมื่อได้บริโภคสารนั้น ๆ เมื่อเวลาผ่านไป ความชื่นชอบในเนื้อหาสาร ได้พัฒนาขึ้นมาเป็นรสนิม ที่นำไปสู่การติดตามอย่างสม่ำเสมอ จนอยู่ในระดับที่เรียกว่าหลงใหลในสื่อ นั้น ทำให้ ผู้รับสารเหล่านี้ มีความต้องการบริโภคสารมากขึ้นเรื่อย ๆ จนพัฒนาไปสู่การเป็นแฟนของสื่อ ซึ่งเกิดขึ้นโดยที่ตัวผู้รับสารนั้น จะไม่รู้ตัวว่าตนเป็นแฟนของสื่อ นั้น ทั้งนี้โดยความเป็นจริงแล้ว คนเราต่างก็



เป็นแฟนของสิ่งใดสิ่งหนึ่งอยู่เสมอ การติดตามสื่อของผู้รับสารได้ชักจูงให้ผู้รับสารกลายเป็นแฟนของสื่อไปโดยปริยายโดยคุณได้จากจำนวนสมาชิกของสื่อสิ่งพิมพ์ หรือการเป็นผู้ชมรายการโทรทัศน์หรือผู้ฟังรายการวิทยุอย่างสม่ำเสมอ

การเป็นแฟนของสื่อที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหาร ได้ช่วยให้กลุ่มผู้รับสาร ที่เคยรู้สึกว่าคุณค่าความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาเกี่ยวกับอาหาร ได้รับข้อมูลและเกิดความเข้าใจมากขึ้น ช่วยให้สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ นอกจากนี้เกิดประโยชน์แก่ตนเองแล้ว บางครั้งอาจเป็นประโยชน์แก่บุคคลที่อยู่ใกล้ชิดอีกด้วย โดยอาศัยความสัมพันธ์ส่วนบุคคลในระดับความใกล้ชิดต่างๆ ในการถ่ายทอดข้อมูลทำให้เกิดการแพร่กระจายข้อมูลและเกิดการขยายกลุ่มผู้รับสารมากขึ้น

โดยทั่วไป ผู้ผลิตสื่อซึ่งทำหน้าที่เป็นผู้ส่งสารมักจะคาดหวังถึงผลที่น่าจะเกิดขึ้นจากการติดตามสื่อที่ตนชื่นชอบและหลงใหลของผู้รับสาร อีกทั้งสื่อมวลชนที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารเป็นสื่อที่ให้ทั้งความรู้และความบันเทิง ดังนั้นผู้ผลิตจึงคาดหวังว่า ผู้รับสารจะได้รับทั้งสองอย่างพร้อม ๆ กัน และเนื่องจากในระยะหลังนี้ ผู้รับสารได้เปลี่ยนสถานะจากที่เคยเป็นผู้รับสารเพียงอย่างเดียว มาเป็นผู้รับสารที่มีอำนาจเป็นผู้กระทำต่อผู้ผลิตสื่อ ดังนั้นการศึกษาลักษณะแฟนของสื่อมวลชนที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหาร ตลอดจนพฤติกรรมการเปิดรับและติดตามสื่อมวลชน และผลที่เกิดจากการเป็นแฟนของสื่อที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารมีต่อผู้รับสารน่าจะเป็นสิ่งสำคัญที่ช่วยให้เข้าใจลักษณะและพฤติกรรมของผู้รับสาร

### ปัญหาการวิจัย

1. แฟนของสื่อที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารทางสื่อมวลชนมีลักษณะอย่างไร
2. แฟนของสื่อที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารมีพฤติกรรมการเปิดรับและการติดตามเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารจากสื่อมวลชนอย่างไร
3. การเป็นแฟนของสื่อที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารก่อให้เกิดผลต่อผู้รับสารอย่างไร

### วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อให้เข้าใจถึงลักษณะแฟนของเนื้อหาเกี่ยวกับอาหาร
2. เพื่อให้ทราบถึงพฤติกรรม การเปิดรับ และการติดตามเนื้อหาของแฟนจากสื่อมวลชนที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหาร
3. เพื่อให้ทราบถึงผลที่เกิดต่อผู้รับสารเนื่องจากการเป็นแฟนของสื่อมวลชนที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหาร

### ขอบเขตของการวิจัย

ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้จำกัดขอบเขตการศึกษาผู้รับสารซึ่งเป็นแฟนของสื่อมวลชนที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารทางสื่อมวลชน ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่อวิทยุกระจายเสียง และสื่อวิทยุโทรทัศน์ ทั้งนี้ ไม่รวมหนังสือคู่มือประกอบอาหารที่มีเป็นรูปเล่ม โดยศึกษาเฉพาะแฟนของสื่อที่อาศัยในเขตกรุงเทพมหานคร ระยะเวลาการศึกษาตั้งแต่เดือนสิงหาคม 2541 ถึง ธันวาคม 2541

### ข้อตกลงเบื้องต้น

1. สื่อมวลชนที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารเป็นสื่อเฉพาะกลุ่ม (specialized media) ประเภทหนึ่งของสื่อมวลชน
2. แฟนของสื่อที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารแต่ละคนเปิดรับสารผ่านสื่อมวลชนได้หลายประเภท

### ข้อสันนิษฐานในการวิจัย

1. แฟนของสื่อที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารติดตามสื่อมวลชนเนื่องจากความนิยม ความชื่นชอบ และความหลงใหลในเนื้อหา
2. แฟนของสื่อที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารมีลักษณะเป็น AGENT ที่อิสระ

3. การรวมกลุ่มของแฟนของสื่อที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารเป็นการสร้างความสัมพันธ์ระหว่างแฟนด้วยกัน และระหว่างแฟนกับผู้ผลิต
4. แฟนของสื่อที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารนำประโยชน์ที่ได้รับ จากการติดตามเนื้อหาจากสื่อมวลชน ไปใช้ประโยชน์แตกต่างกัน

### นิยามศัพท์

สื่อที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหาร	หมายถึง สื่อมวลชนประเภทหนึ่ง ที่มีลักษณะเป็นสื่อเฉพาะกลุ่ม มีรูปแบบและเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารการสาธิต และการแนะนำวิธีการทำอาหารชนิดนั้นๆ ในที่นี้ จำกัดเฉพาะสื่อที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารที่เผยแพร่ทางสื่อสิ่งพิมพ์ สื่อวิทยุกระจายเสียง และสื่อวิทยุโทรทัศน์
แฟนของสื่อที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหาร	หมายถึง กลุ่มผู้รับสารที่มีความนิยม ความชื่นชอบ ความสนใจในสื่อที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารจนถึงขั้นหลงใหล และมีความต้องการได้รับเนื้อหาจากสื่อเพิ่มเติมตลอดเวลา โดยผ่านสื่อมวลชนประเภทต่างๆ และเป็นกลุ่มผู้รับสารที่ถูกจำกัดอยู่ในกลุ่มผู้รับสารกลุ่มย่อย ที่มีความสนใจในเนื้อหาเฉพาะเรื่องราว ซึ่งก็คือ อาหาร

### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. งานวิจัยนี้จะเป็นประโยชน์ในการปรับปรุงการผลิตสื่อที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหาร
2. งานวิจัยนี้จะเป็นประโยชน์ในการปรับปรุงความสัมพันธ์ระหว่างผู้ผลิตและผู้รับสาร