“รสชาติแห่งบ้านเกิด” สารคดีสั้นเพื่อสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนาน

“Taste of Home”: A Short Documentary Film to Heritage of Yunnan Snackcultural

❖ *Lin Hongjun* ❖

“รสชาติแห่งบ้านเกิด” สารคดีสั้นเพื่อสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนาน

“Taste of Home”: A Short Documentary Film to Heritage of Yunnan Snackcultural

❖ *Lin Hongjun*[1] ❖
❖ *ภรดี พันธุภากร*[2] ❖

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อค้นหาอัตลักษณ์ของอาหารว่างยูนนาน 3 ประเภทคือ อาหารว่างประเภทเส้นก๋วยเตี๋ยว แผ่นแป้ง และเต้าหู้ เพื่อนำข้อมูลที่ได้รับมาสร้างสรรค์เป็นผลงานสารคดีสั้นที่มีเนื้อหาสำคัญมาจากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญในพื้นที่เกี่ยวกับภูมิหลัง ประสบการณ์และการสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนานเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด”

ผลการศึกษาพบว่า มณฑลยูนนานเป็นแหล่งทรัพยากรทางธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ทั้งพันธุ์ไม้และพันธุ์สัตว์นานาชนิด และยังเป็นถิ่นอาศัยของชนกลุ่มน้อยจำนวน 26 ชนชาติทำให้อาหารยูนนานมีรสชาติที่โดดเด่นจากการผสมผสานข้ามวัฒนธรรมของชนกลุ่มน้อย โดยอาหารประเภท “อาหารว่าง” ถือเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมมากที่สุดทั้งจากคนพื้นเมืองและนักท่องเที่ยว เพราะเป็นอาหารที่หากินได้ง่าย มีขายทั่วไป เหมาะสำหรับการรับประทานในช่วงเวลาเร่งรีบและมีราคาถูก วัตถุดิบที่ใช้ทำอาหารว่างส่วนใหญ่ ได้แก่ ผักสด เนื้อสัตว์และเครื่องปรุงรสตามเอกลักษณ์ท้องถิ่นทำให้อาหารว่างยูนนานมีความสดใหม่ มีกลิ่นหอม และมีรสชาติเปรี้ยวเผ็ด ซึ่งถือว่าเป็นอาหารที่มีความจัดจ้านมากกว่าอาหารจีนในมณฑลอื่นๆ โดยเฉพาะอาหารว่างในเมืองคุนหมิงและในอำเภอเจี้ยนสุ่ย 6 ชนิด ได้แก่ แป้งแผ่นกวนตู้ ก๋วยเตี๋ยวถั่วเหลือง ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ช่วยกองทัพ ก๋วยเตี๋ยวหมูลวก ก๋วยเตี๋ยวข้ามสะพานและเต้าหู้ย่าง ซึ่งว่าถือเป็นอาหารว่างที่คนในมณฑลยูนนานนิยมรับประทานและเป็นอาหารว่างที่มีประวัติศาสตร์ความเป็นมาอย่างยาวนาน ทั้งนี้จากการประเมินผลความคิดเห็นเกี่ยวกับการสร้างสรรค์ผลงานสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” พบว่า ผู้เชี่ยวชาญทั้ง 5 คน เห็นว่า สารคดีเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” มีเนื้อหาและการใช้เทคนิคในภาพรวม เช่น คุณภาพเสียง มุมกล้อง ฉาก การถ่ายทอดความรู้ของตัวละครและประโยชน์ที่แฝงอยู่ในสารคดีมีความเหมาะสมเป็นอย่างมาก ตลอดจนสามารถถ่ายทอดความรู้สึกและประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารว่างยูนนานได้อย่างน่าติดตาม

ทั้งนี้จากการสอบถามความคิดเห็นในกลุ่มผู้บริโภคที่เป็นนักเรียนระดับปริญญาตรีในมหาวิทยาลัยทั้ง 50 คน พบว่า สารคดีเรื่องนี้สามารถดึงดูดให้กลุ่มทดลองเหล่านี้อยากเข้ามารับชมได้เป็นอย่างดี สามารถทำให้ให้เกิดการเรียนรู้และเข้าใจประวัติศาสตร์ความเป็นมาและวิธีการสืบทอดมรดกวัฒนธรรมของอาหารว่างตามมุมมองของผู้สืบทอดมรดกวัฒนธรรมทั้ง 4 คนและตามทัศนะที่ผู้วิจัยต้องการสื่อสารได้อย่างเหมาะสมมากที่สุด สารคดีเรื่องนี้สามารถดึงดูดให้คนรุ่นหลัง นักท่องเที่ยวและเจ้าของธุรกิจที่เกี่ยวข้องได้ตระหนักถึงคุณค่า คุณประโยชน์ และเห็นความสำคัญของสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่มีอยู่ในอาหารว่างยูนนานให้ยังคงได้รับการสืบทอด เกิดสื่อประชาสัมพันธ์ และช่วยส่งเสริมให้เกิดการอนุรักษ์สืบไป

คำสำคัญ : *การสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรม อาหารว่างยูนนานและสารคดีสั้น*

---

[1] นิสิตปริญญาโท สาขาทัศนศิลป์และการอออกแบบ หลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต คณะศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา
[2] รองศาสตราจารย์, อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก สาขาทัศนศิลป์และการอออกแบบ หลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต คณะศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา

Abstract

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

The result showed that Yunnan province is a great natural source where 26 minorities live. Therefore, the taste of Yunnan snacks is distinct because of the mixture of various cultures. The "snacks" is the most popular and distinct amongst all types of food as they are easily to be found and taken. The common raw materials are vegetable, meat and condiment according to culture of each regions. It make the snacks smell fresh-made and good. Its sour and spicy tastes are stronger than the snacks from other regions, especially 6 snacks from Kunming and Jianshui cities, namely Kuantu flour sheet, big flat noodles for army assistance, noodles with parboiled pork, across-the-bridge noodles and grilled tofu. They are a source of the creation of documentary named "Taste of Home" which is a short documentary with the aim to preserve cultural heritage of Yunnan snacks. However, based on the evaluation of comments about the creation of this documentary, 5 specialists commented that the documentary named "Taste of Home" used filming techniques and contents about Yunnan snacks that are beneficial for the viewers.

The documentary expresses the feeling and experience about Yunnan snacks that can bring the attention of the viewers. Base on the survey in undergraduate sample group, this documentary attracts their attention. It makes them learn and understand the history, and method of cultural preservation of their own snack food. This will make the next generation people, tourists and business owners realizes the value, advantage and importance of cultural symbol in Yunnan and continue promoting and preserving these snacks.

Keywords : *Cultural heritage inheritance, Yunnan snacks and short documentary*

บทนำ

จากความเร่งรีบของสังคมในยุคโลกาภิวัตน์ กระแสความนิยมในการรับประทานอาหารจานด่วนส่งผลกระทบให้อาหารว่างยูนนานถูกแทนที่ด้วยวัฒนธรรมสังคมเมือง สื่อภาพ สื่อโฆษณาต่างๆ กลายเป็นเครื่องมือสำคัญที่ดึงดูดให้คนรุ่นใหม่ต้องการเข้าไปลิ้มลองกับรสชาติของอาหารจานด่วน โดยสารคดีสั้นถือเป็นสื่อประเภทหนึ่งที่ได้รับความสนใจในการนำมาจัดทำเพื่อเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารเพราะสารคดีมีจุดเด่นอยู่ที่การบรรยายเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นตามจริง นอกจากนี้ เทคนิคการถ่ายทำสารคดียังสามารถแสดงวัตถุประสงค์และมุมมองของเรื่องราวตามจริงได้อย่างครบถ้วนสมบูรณ์ ถือเป็นสื่อที่มีช่องว่างในการตีความและสร้างจินตนาการให้กับผู้ชมได้น้อย เพราะทุกอย่างเหมือนจริงและตรงไปตรงมาทำให้สารคดีสั้นกลายเป็นสื่อที่ส่งเสริมการเรียนรู้ในฐานะ “ผลงานที่สะท้อนแนวคิดและสร้างสติปัญญา” โดยการถ่ายทำสารคดีสั้นส่วนใหญ่จะใช้เวลาในการถ่ายทอดเนื้อหาอยู่ที่ประมาณ 15-20 นาที ซึ่งสอดคล้องกับวิถีชีวิตที่เร่งรีบของมนุษย์ รวมถึงยังง่ายต่อการเผยแพร่ทางอินเทอร์เน็ตและใช้เป็นสื่อประชาสัมพันธ์ด้านอาหารว่างตามสถานที่ต่างๆ

ปัจจุบัน ความสำคัญและคุณค่าในการสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนานถูกลบเลือนด้วยค่านิยมต่างชาติและวัฒนธรรมอาหารจานด่วน อีกทั้งจากความเจริญเติบโตขึ้นอย่างรวดเร็วของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในมณฑลยูนนาน ส่งผลกระทบให้วัยรุ่นในท้องถิ่นละเลยการสืบทอดกรรมวิธีการผลิตอาหารว่างแบบโบราณ ตลอดจนผู้ผลิตอาหารว่างยูนนานเองก็มองข้ามองค์ประกอบ รสชาติและขั้นตอนการผลิตที่สำคัญไปจนทำให้อาหารว่างยูนนานถูกลดทอนคุณค่าทางมรดกวัฒนธรรมอาหารลง ดังนั้น ผู้วิจัยจึงเห็นควรสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนานตามแบบโบราณด้วยการศึกษาค้นคว้าข้อมูลด้านอัตลักษณ์ของอาหารว่างยูนนานและกรรมวิธีการปรุงอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ตามแบบโบราณทั้ง 5 อย่าง ได้แก่ สี กลิ่น รสชาติ ความหมาย และรูปแบบให้มีเนื้อหาครบถ้วนสมบูรณ์ผ่านการสัมภาษณ์และถ่ายทอดประสบการณ์ทางวัฒนธรรมอาหารจากผู้เชี่ยวชาญในพื้นที่และนำข้อมูลที่ได้รับมาสร้างสรรค์เป็นผลงานในรูปแบบของสื่อสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด: เพื่อสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนาน” อันจะนำมาซึ่งการดึงดูดให้คนรุ่นหลัง นักท่องเที่ยวและเจ้าของธุรกิจที่เกี่ยวข้องได้ตระหนักถึงคุณค่า คุณประโยชน์ และความสำคัญของสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่มีอยู่ในอาหารว่างยูนนานให้ยังคงได้รับการสืบทอด เกิดสื่อประชาสัมพันธ์ และส่งเสริมให้เกิดการอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารในแต่ละท้องที่สืบต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. ค้นหาอัตลักษณ์ของอาหารว่างยูนนาน 3 ประเภท คือ อาหารว่างประเภทเส้นก๋วยเตี๋ยว แผ่นแป้ง และเต้าหู้ที่มีจุดเด่นในเรื่องรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ตามแบบรสชาติแห่งบ้านเกิด
2. ศึกษาวิธีการและหลักการผลิตสารคดีสั้นที่ถูกต้องอันจะนำมาซึ่งการสร้างผลงานสารคดีสั้นที่มีประสิทธิภาพ
3. สร้างสรรค์ผลงานสารคดีสั้นจากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญในพื้นที่เกี่ยวกับภูมิหลัง ประสบการณ์และการสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนานเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด”

ขอบเขตของการศึกษา

1. ขอบเขตด้านเนื้อหา ศึกษาความรู้เกี่ยวกับการผลิตสารคดีสั้นและศึกษาภูมิหลังการสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนานที่มีความเป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่นมากที่สุด โดยครอบคลุมถึงประวัติศาสตร์ ความเป็นมา วัตถุดิบ รสชาติ กรรมวิธีการปรุงอาหาร และวัฒนธรรมการรับประทานอาหาร จีนแบ่งเป็น 3 ประเภทใหญ่คือ
   1.1 อาหารว่างประเภทเส้นก๋วยเตี๋ยว
   1.2 อาหารว่างประเภทแป้งย่าง
   1.3 อาหารว่างประเภทเต้าหู้
2. ขอบเขตด้านพื้นที่ เป็นการศึกษาอาหารว่างในเขตพื้นที่เมืองคุนหมิงและเขตพื้นที่อำเภอเจี้ยนสุ่ย มณฑลยูนนาน ประเทศจีน
3. ขอบเขตด้านการนำเสนอคือ การผลิตผลงานสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” ที่ถ่ายทอดความทรงจำ ความอบอุ่นและความรู้สึกต่างๆ จากการเข้าไปศึกษาภูมิหลังและการสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนานด้วยการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญในพื้นที่เพื่อนำเสนอประสบการณ์จากเหตุการณ์จริงที่น่าประทับใจและเป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่น

วิธีการดำเนินการวิจัย

ขั้นตอนที่ 1 ศึกษาภูมิหลังและการสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนานที่มีความเป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่นมากที่สุดจากหนังสือ วารสาร และอินเทอร์เน็ต เป็นต้น

ขั้นตอนที่ 2 ศึกษาวิธีการผลิตสารคดีสั้นที่ถูกต้องเพื่อนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษามาใช้สร้างกรอบงาน วางแผนและกำหนดขอบเขตการสร้างสรรค์สารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด”

ขั้นตอนที่ 3 ลงพื้นที่สำรวจภาคสนามเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารว่างยูนนานและการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการที่ขายอาหารว่างในมณฑลยูนนานทั้งหมด 4 ท่าน แบ่งเป็นในเมืองคุนหมิง 2 ท่าน และในอำเภอเจี้ยนสุ่ย 2 ท่าน

ขั้นตอนที่ 4 วางแผนแบบร่างสารคดีสั้นและจัดทำสตอรี่บอร์ด (Story Board) ตามแนวคิดและกรอบการทำงานเพื่อวิเคราะห์ข้อมูลเป็นลำดับภาพที่สามารถถ่ายทอดความทรงจำ ความอบอุ่น และความรู้สึกต่างๆ จากการศึกษาข้อมูลเอกสารและการลงพื้นที่สำรวจในครั้งนี้

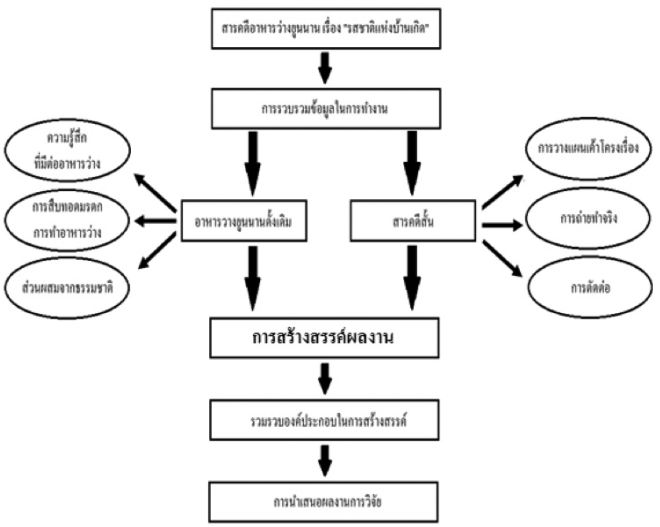
ขั้นตอนที่ 5 ถ่ายทำแบบร่างสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด”

ขั้นตอนที่ 6 ประเมินผลงานเบื้องต้นเกี่ยวกับเทคนิคการถ่ายทำและความเหมาะสมของเนื้อหาในสารคดีจากผู้เชี่ยวชาญในประเทศไทย 3 ท่านและผู้เชี่ยวชาญในประเทศจีน 2 ท่าน รวมทั้งสิ้น 5 ท่าน

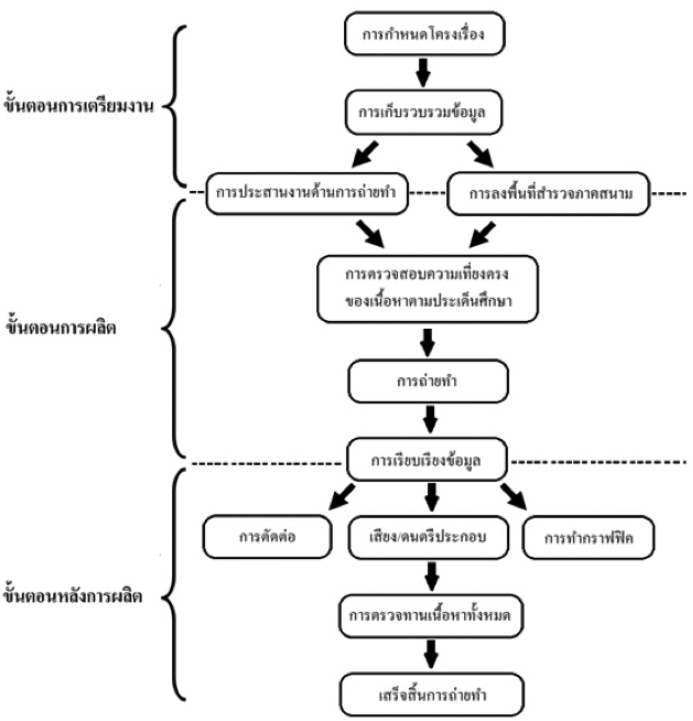
ขั้นตอนที่ 7 ปรับแก้ตามคำแนะนำและข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญ และจัดทำผลงานสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด”

ขั้นตอนที่ 8 ประเมินคุณค่าผลงานจากความพึงพอใจของผู้ที่ได้รับชมสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” รวมทั้งสิ้น 50 ท่าน

ขั้นตอนที่ 9 สรุปผลการดำเนินการวิจัย



ภาพที่ 1 แผนการศึกษาเพื่อจัดทำสารคดีเรื่อง“รสชาติแห่งบ้านเกิด” (Lin Hongjun, 2015)



ภาพที่ 2 ขั้นตอนการจัดทำสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” (Lin Hongjun, 2015)

ชื่อผู้ถูกสัมภาษณ์	ฉากการถ่ายทำ	เสียง/ดนตรีบรรยาย
	ฉากตัวแทนในสารคดีสั้น เช่น การถ่ายภาพโคลสอัพ (Close-Up Photography) กรรมวิธีการทำอาหารว่าง เป็นต้น	บทแนะนำสารคดี
Mr. Long Zhilei	ก๋วยเตี๋ยวหมูลวก (ชวนไร่หมี่เซี่ยน) บทสัมภาษณ์ ก๋วยเตี๋ยวข้ามสะพาน (ก๋วเฉียวหมี่เซี่ยน) บทสัมภาษณ์	
	บรรยากาศทั่วไปของอำเภอเจี๋ยนสุ้ย	
	วิธีการทำเต้าหู้	
Mr.Gao Le	ร้านเต้าหู้ บทสัมภาษณ์ เต้าหู้ย่าง	
	บรรยากาศทั่วไปของเมืองคุนหมิง	
Mr. Chen Shaokun	ก๋วยเตี๋ยวถั่วเหลือง (โต่วฮวาหมี่เซี่ยน) บทสัมภาษณ์ ก๋วยเตี๋ยวตุ๋นหม้อเตาถ่าน (เสี่ยวกั๋วหมี่เซี่ยน) บทสัมภาษณ์ ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ช่วยกองทัพ (เถิงชงต้าจิ๋วเจี่ย)	
	บรรยากาศทั่วไปของเมือง	
Mr. Yang Yong	บทสัมภาษณ์ แป้งแผ่นและแป้งแผ่นย่าง ฉากเก็บร้าน	
Mr. Chen Shaokun	ไปส่งเพื่อน และกลับมาจัดร้านต่อ	บทสรุป
Mr.Gao Le	ฉากแผงขายเต้าหู้ย่างที่เต็มไปด้วยความคึกคักและมีชีวิตชีวา	
Mr. Long Zhilei	ฉากปิดร้าน	

ตารางที่ 1 วิธีการดำเนินเรื่อง

ผลการวิจัยพบว่า

1. การค้นหาอัตลักษณ์ของอาหารว่างยูนนาน 3 ประเภท คือ อาหารว่างประเภทเส้นก๋วยเตี๋ยว อาหารว่างประเภทแผ่นแป้ง และอาหารว่างประเภทเต้าหู้ที่มีจุดเด่นในเรื่องรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ตามแบบรสชาติแห่งบ้านเกิดพบว่า มณฑลยูนนานเป็นแหล่งทรัพยากรทางธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ทั้งพันธุ์ไม้และพันธุ์สัตว์นานาชนิดและยังเป็นถิ่นอาศัยของชนกลุ่มน้อยจำนวน 26 ชนชาติทำให้อาหารยูนนานมีรสชาติที่โดดเด่นจากการผสมผสานข้ามวัฒนธรรมของชนกลุ่มน้อย โดยอาหารประเภท “อาหารว่าง” ถือเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมมากที่สุดทั้งจากคนพื้นเมืองและนักท่องเที่ยว เพราะเป็นอาหารที่หากินได้ง่าย มีขายทั่วไป เหมาะสำหรับการรับประทานในช่วงเวลาเร่งรีบและมีราคาถูก วัตถุดิบที่ใช้ทำอาหารว่างส่วนใหญ่ได้แก่ ผักสด เนื้อสัตว์ และเครื่องปรุงรสตามเอกลักษณ์ท้องถิ่น ทำให้อาหารว่างยูนนานมีความสดใหม่ กลิ่นหอม และมีรสชาติเปรี้ยวเผ็ดซึ่งถือว่าเป็นอาหารที่มีความจัดจ้านมากกว่าอาหารจีนในมณฑลอื่นๆ

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

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

ภาพที่ 4 บันทึกการทำงานสร้างสรรค์สารคดีสั้นในอำเภอเจี้ยนสุ่ย (Lin Hongjun, 2016)

ภาพที่ 5 บันทึกการทำงานฉากตอนวิธีการทำอาหารว่าง (Lin Hongjun, 2016)

ภาพที่ 6 บันทึกการทำงานฉากในห้องครัว (Lin Hongjun, 2016)

ภาพที่ 7 บันทึกการทำงานฉากในห้องรับแขก (Lin Hongjun, 2016)

3. จากการสร้างสรรค์ผลงานสารคดีสั้นจากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญในพื้นที่ทั้ง 4 ท่าน ได้แก่ อาจารย์เฉิน (Mr.Chen Shaokun) หยางหย่ง (Mr.Yang Yong) อาหลง (Mr. Long Zhilei) และเกาเล่อ (Mr.Gao Le) เกี่ยวกับภูมิหลัง ประสบการณ์และการสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนานเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” พบว่า เนื่องจากมณฑลยูนนานถือเป็นมณฑลที่มีขนาดใหญ่และมีความอุดมสมบูรณ์ด้านวัตถุดิบในการประกอบอาหารทำให้วิธีการรับประทานอาหารและรสชาติของอาหารแตกต่างกันไปตามแต่ละเขตพื้นที่ เช่น ในเขตปกครองตนเองชนชาติไทสิบสองปันนาที่อยู่บริเวณทิศใต้ของมณฑลยูนนานมีวิธีการรับประทานอาหารประเภทเส้นก๋วยเตี๋ยวที่ใช้วัตถุดิบจำพวกเส้นสด แต่เขตทิศเหนือของมณฑลยูนนานจะใช้เส้นแห้งเนื่องจากอยู่สูงจากระดับน้ำทะเลค่อนข้างมาก เป็นต้น จากการศึกษาข้อมูลอาหารว่างยูนนานที่มีชื่อเสียงพบว่า สามารถแบ่งเป็นประเภทใหญ่ๆ ได้ 3 ประเภท คือ 1) อาหารว่างประเภทเส้นก๋วยเตี๋ยว ถือเป็นอาหารว่างจานสำคัญที่นับวันยิ่งทวีคูณความรู้สึกหวงแหนที่เพิ่มขึ้นไปตามอายุของผู้คนในพื้นถิ่น และเป็นอาหารจานโปรดที่เมื่อคนยูนนานกลับมายังบ้านเกิดจะต้องรับประทานเป็นจานแรก 2) อาหารว่างประเภทแป้งย่าง และ 3) อาหารว่างประเภทเต้าหู้ อาหารสองประเภทนี้คืออาหารที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์และเมื่อได้รับประทานจะต้องทำให้นึกถึงความทรงจำในวัยเยาว์ที่ได้กินกับครอบครัว เพื่อน และถือเป็นอาหารที่มีความสำคัญเป็นอย่างสูง

อาหารว่างยูนนานที่มีเอกลักษณ์ตามแบบรสชาติแห่งบ้านเกิดที่ผู้วิจัยเลือกถ่ายทำในครั้งนี้มี 6 ชนิดได้แก่ แป้งแผ่นกวนตุ้ ก๋วยเตี๋ยวถั่วเหลือง ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ช่วยกองทัพ ก๋วยเตี๋ยวหมูลวก ก๋วยเตี๋ยวข้ามสะพานและเต้าหู้ย่างโดยเหตุผลในการเลือกอาหารดังกล่าวมีดังนี้

1) เป็นอาหารว่างที่คนในมณฑลยูนนานนิยมรับประทาน คนในต่างประเทศให้การยอมรับและเป็นอาหารว่างที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่นมากที่สุด ถือเป็นอาหารที่เป็นหน้าเป็นตาของคนในท้องถิ่นที่เมื่อคนต่างถิ่นที่เดินทางมาเยือนจะต้องลองชิมรสชาติความอร่อยและเรียนรู้วิธีการรับประทานอาหารที่มีความพิถีพิถันนี้ให้ได้ หรือแม้แต่กระทั่งคนพื้นถิ่นเองแทบจะเรียกได้ว่าไม่มีใครไม่เคยทานอาหารว่างนี้

2) เป็นอาหารว่างที่มีประวัติศาสตร์ความเป็นมาอย่างยาวนาน แม้ว่าอาหารดังกล่าวจะไม่ได้มีต้นกำเนิดที่แท้จริงมาจากในมณฑลยูนนานแต่เพราะจากการรวมตัวกันของชนกลุ่มน้อยในพื้นที่ทำให้อาหารว่างดังกล่าวพัฒนารสชาติจนมีความเป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่นที่โดดเด่น

เมื่อถ่ายทำสารคดีสั้นเสร็จแล้ว ผู้วิจัยได้นำไปประเมินผลโดยผู้เชี่ยวชาญทั้ง 5 คน ซึ่งทั้งหมดมีความคิดเห็นตรงกันร้อยละ 100 มีค่าเฉลี่ย $(\bar{X})$ อยู่ที่ 5.00 ว่า สารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” มีการลำดับภาพที่มีความสอดคล้องกับเนื้อเรื่องและตัวละครที่ผู้วิจัยได้เดินทางไปสัมภาษณ์สามารถถ่ายทอดความรู้ทั้งหมดได้อย่างชัดเจน น่าสนใจและน่าติดตาม นอกจากนี้ยังเห็นว่า สารคดีเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” มีเนื้อหาและการใช้เทคนิคในภาพรวม เช่น คุณภาพเสียง มุมกล้อง ฉากการถ่ายทอดความรู้ของตัวละครและประโยชน์ที่แฝงอยู่ในสารคดี เป็นต้น มีความเหมาะสมเป็นอย่างมาก ตลอดจนสามารถถ่ายทอดความรู้สึกและประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารว่างยูนนานได้อย่างน่าติดตาม ทั้งนี้จากการสอบถามความคิดเห็นในกลุ่มผู้บริโภค พบว่า สารคดีเรื่องนี้สามารถดึงดูดให้กลุ่มทดลองเหล่านี้เข้ามารับชมได้เป็นอย่างดี โดยหลังจากที่ผู้วิจัยได้ติดประกาศโปสเตอร์เพื่อเชิญชวนผู้สนใจเข้าร่วมชมก็ได้รับความร่วมมือเป็นอย่างดี และหลังจากที่ผู้สนใจเข้าร่วมชมสารคดีแล้วพบว่า สามารถทำให้พวกเขาเรียนรู้และเข้าใจประวัติศาสตร์ความเป็นมาและวิธีการสืบทอดมรดกวัฒนธรรมของอาหารว่างตามมุมมองของผู้สืบทอดมรดกวัฒนธรรมทั้ง 4 คนและตามทัศนะที่ผู้วิจัยต้องการสื่อสารได้อย่างเหมาะสมมากที่สุด อันทำให้สามารถดึงดูดให้คนรุ่นหลัง นักท่องเที่ยวและเจ้าของธุรกิจที่เกี่ยวข้องได้ตระหนักถึงคุณค่า คุณประโยชน์ และความสำคัญของสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่มีอยู่ในอาหารว่างยูนนานให้ยังคงได้รับการสืบทอด เพื่อประชาสัมพันธ์ และส่งเสริมให้เกิดการอนุรักษ์สืบไป

ภาพที่ 8 โปสเตอร์เชิญชวนเข้าร่วมรับชมสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” (Lin Hongjun, 2016)

ภาพที่ 9 บรรยากาศขณะฉายสารคดี (Lin Hongjun, 2016)

ภาพที่ 10 การสาธิตวิธีการทำแป้งแผ่นย่าง (Lin Hongjun, 2016)

ภาพที่ 11 ผลงานสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” 1

ภาพที่ 12 ผลงานสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” 2

ภาพที่ 13 ซีดีสารคดีสั้นเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด”

การถ่ายทำสารคดีสั้นในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ลงพื้นที่ศึกษาข้อมูลเนื้อหาในการถ่ายทำและได้ลงมือถ่ายทำจริงในเมืองคุนหมิงและอำเภอเจี้ยนสุ่ย ตลอดจนได้เก็บรวบรวมบรรยากาศการทำอาหารว่าง การขายอาหารว่าง การสัมภาษณ์ผู้สืบทอดมรดกวัฒนธรรม สภาพแวดล้อมและความรู้สึกต่างๆ ผ่านภาพถ่ายและภาพวิดีโอเคลื่อนไหว รวมระยะเวลาทั้งสิ้นยาวนานกว่า 1 ปี การแสดงสีหน้า ความรู้สึกและบทสัมภาษณ์ของผู้สืบทอดมรดกวัฒนธรรมทั้ง 4 คนที่ได้ถ่ายทำในครั้งนี้ ทั้งหมดล้วนดูเป็นธรรมชาติซึ่งถือเป็นองค์ประกอบฉากสำคัญที่ทำให้สารคดีสั้นเรื่องนี้สามารถสะท้อนเนื้อหาได้อย่างสมจริง โดยเนื้อหา เรื่องราว และบทสัมภาษณ์ทั้งหมดล้วนเป็นความคิดเห็นของผู้สืบทอดมรดกวัฒนธรรมไม่ได้มีการปรุงแต่งเนื้อหาหรือกำหนดคำพูดใดๆ ให้กับตัวละครทั้ง 4 ท่านเลยซึ่งสามารถทำให้ผู้ชมได้รับทราบข้อมูลความเป็นมาของอาหารว่างยูนนานแบบดั้งเดิมได้ตรงกับความเป็นจริงในปัจจุบันชัดเจน หลากหลายและมีแนวคิดที่สอดแทรกไปด้วยค่านิยมการมองเหตุการณ์ตามแบบสมัยใหม่ของตัวละครซึ่งสามารถตอบคำถามต่างๆ ได้อย่างตรงตามจุดประสงค์ของการสืบทอดมรดกวัฒนธรรมแบบดั้งเดิมด้วยคำพูดที่เข้าใจง่ายและมีผลให้คนรุ่นใหม่ตระหนักถึงความสำคัญของอาหารว่างยูนนานแบบดั้งเดิม ด้านการถ่ายทำภาพอาหารว่าง ผู้วิจัยได้ใช้เทคนิคการถ่ายทำภาพอาหารให้มีสีสันฉูดฉาดสดใสและลีลาการแสดงขณะรับประทานอาหารว่างของตัวประกอบฉากให้มีท่าทีสดชื่นเพื่อดึงดูดให้ผู้ชมได้เข้าถึงความรสชาติความเอร็ดอร่อยของอาหารว่างจานนั้นๆ ด้านเทคนิคที่ใช้ในการถ่ายทำ ดนตรีประกอบฉากและการตัดต่อ ผู้วิจัยได้รับความร่วมมือเป็นอย่างดีจากทีมงานและจากคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญทำให้ผลงานสารคดีเรื่อง “รสชาติแห่งบ้านเกิด” สามารถถ่ายทอดเนื้อหาเรื่องราวได้อย่างน่าติดตามและสร้างอรรถรสในการรับชมได้เป็นอย่างดี

ข้อเสนอแนะ

การใช้ประโยชน์จากผลการวิจัยในครั้งนี้ ก่อให้เกิดความรู้จากการศึกษาในสองด้านสำคัญ ได้แก่ ด้านที่หนึ่งคือความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารว่างแบบดั้งเดิมของมณฑลยูนนานและกรรมวิธีการปรุงอาหารที่มีเอกลักษณ์ตามแบบรสชาติแห่งบ้านเกิด ด้านที่สองคือ การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารว่างแบบดั้งเดิมของมณฑลยูนนานให้ยังได้รับการอนุรักษ์และมีคุณค่าสืบไป ทั้งนี้ การถ่ายทำสารคดีเพื่อการอนุรักษ์เรื่องรสชาติแห่งบ้านเกิด สามารถปรับเนื้อหาแบ่งเป็น 4 ตอน เพื่อศึกษารายละเอียดในเชิงลึกของอาหารว่างทั้ง 3 ประเภท ได้แก่ เส้นก๋วยเตี๋ยว แผ่นแป้ง และเต้าหู้ ตลอดจนเพิ่มเนื้อหาอีก 1 ตอน คือการเปรียบเทียบระหว่างค่านิยมการทำและการรับประทานอาหารของผู้คนในยุคปัจจุบันกับอดีต เพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ชัดเจนของวัฒนธรรมแบบดั้งเดิมกับความแตกต่างของวัฒนธรรมสมัยใหม่ นอกจากนี้ การถ่ายทำเรื่องราวเกี่ยวกับประวัติศาสตร์วัฒนธรรมของอาหารว่างยูนนานในอำเภอเจี้ยนสุ่ยและเมืองคุนหมิงยังถือเป็นเนื้อหาที่มีความสำคัญในการดึงดูดให้ผู้ชมตระหนักถึงความสำคัญของรสชาติแบบบ้านเกิดได้

เอกสารอ้างอิง

Feng Junmiao.(2003). *"สารคดีจากอารมณ์จริง : สารคดีความคิดเห็น (เด็กชายในยิ่งโจว)"* ใน นิตยสาร Art and culture. หน้า 87.

Gui Qingping. (2009) *"ลุงโง่ย้ายภูเขา : กระจกสะท้อนยุคสมัย 2012"* ใน นิตยสารรายเดือน China Television (Documentary). (ฉบับที่ 11). หน้า 84.

Jiang Shigui. (2014). *"ปรัชญาในตะเกียบ"* หนังสือพิมพ์ Chaozhou Daily. ฉบับวันที่ 1 มิถุนายน 2014.

Leng Yefu. (2016, มกราคม 14) โครงสร้างการเล่าเรื่องของสารคดี. [เว็บไซต์]. สืบค้นจาก : http://www.pe[ple.com.cn.

Li Chunfang. (1996). *"การต่อพลังชีวิต : อาหารว่าง : หลักสำคัญของวัฒนธรรมอาหาร"* ใน วารสารวิชาการ UNITAS a literary monthly. (ฉบับที่ 9). หน้า 87-93.

Nie Xinru. (2007). *"Basic Patterns of Narration in Documentary Films"* ใน วารสาร Fujian Art. หน้า 46-49.ประจำเดือนมีนาคม 2007.

_____. (2010). การจัดทำสารคดี. Shanghai : Fudan University press.

Ouyang Hongsheng. (2004). *คุณลักษณะของสารคดี.* Sichuan : Sichuan University Press.

Ren Huikang. (2006). *อาหารว่างยูนนาน.* Yunnan : Yunnan Science & Technology Press.

Shi Yi. (2007). *ทฤษฎีการสร้างสารคดี.* Chongqing : Southwest china normal university press.

Yu Qi. (2011). *อาหารสไตล์จีน: รายละเอียดการรับประทานอาหารค่ำ.* Beijing : The Chinese Overseas Publishing House.

Yuan Mei. (2006). *Sui Yuan Shi Dan.* Nanjing : Nanjing Phoenix publishing house.

Zhao Di. (2015). *"การใช้เทคโนโลยีดิจิตอลอนิเมชั่นในการผลิตสารคดี"* ใน Journal of Chifeng College: Natural Science Edition, Vol. 31 (No.4) หน้า 55-57.