

ความสัมพันธ์ของภาพลักษณ์อาหารไทยและความต้องการใช้ภาชนะ เพื่อการกำหนดรูปแบบภาชนะอาหาร

Relationship Between Thai Food Image and Demand of Using Tableware
for Design Process of Tableware

เรไร พอคำ*

บทคัดย่อ

บทความเรื่องความสัมพันธ์ของภาพลักษณ์อาหารไทย และความต้องการใช้ภาชนะภายในร้านอาหารไทย เพื่อการกำหนดรูปแบบภาชนะอาหาร เป็นส่วนหนึ่งของงานวิจัยและผลของการศึกษาเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้องรวมถึงการศึกษาเบื้องต้นโดยการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth-Interview) ผู้จัดการร้านอาหารหรือผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการจัดบริการภายในร้านอาหารไทยและการสังเกตการใช้งานภาชนะอาหารภายในร้านอาหารไทย วิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลเพื่อเชื่อมโยงความสัมพันธ์อันจะนำไปสู่การกำหนดรูปแบบภาชนะอาหารที่เหมาะสม โดยนำเสนอข้อความรู้เกี่ยวกับประเภทของอาหารไทยและชนิดของอาหารที่ได้รับความนิยมจากชาวต่างชาติ วัสดุของภาชนะอาหาร ประโยชน์ใช้สอยของภาชนะอาหาร และรูปแบบของภาชนะอาหาร

ขั้นตอนของการศึกษา ผู้วิจัยศึกษาแนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องเพื่อสร้างกรอบแนวคิดในงานวิจัย โดยศึกษาข้อมูลจากเอกสาร เก็บข้อมูลภาคสนามและวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อให้ได้ความรู้เกี่ยวกับลักษณะทางกายภาพ กลิ่น สี การนำเสนออาหารไทยและความต้องการใช้ภาชนะภายในร้านอาหารไทย เก็บข้อมูลภาคสนามโดยการสัมภาษณ์เชิงลึก ผู้จัดการร้านหรือผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการบริหารจัดการร้านอาหารไทย จากนั้นนำข้อมูลทั้งหมดมาวิเคราะห์สร้างและเครื่องมือขั้นสุดท้ายคือแบบสอบถาม นำแบบสอบถามไปแจกให้กับกลุ่มตัวอย่างที่ต้องการศึกษาจากนั้นนำข้อมูลที่ได้เข้าสู่กระบวนการทางสถิติเพื่อวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ของตัวแปร อภิปรายผลความสัมพันธ์ภาพลักษณ์อาหารไทยและความต้องการใช้ภาชนะ เพื่อเสนอแนวทางการกำหนดรูปแบบภาชนะอาหารภายในร้านอาหารไทย

ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ผู้วิจัยสนใจศึกษามี 3 กลุ่ม คือ ผู้จัดการร้านหรือผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการบริหารจัดการร้านอาหารไทย ลูกค้าชาวต่างชาติที่เข้ามาใช้บริการภายในร้านอาหารไทยและนักออกแบบเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร โดยทั้ง 3 กลุ่มนี้ผู้วิจัยให้คำร้อยละแสดงความสำคัญของจำนวนกลุ่มตัวอย่าง ที่ผู้วิจัยคาดว่าจะมีส่วนในกระบวนการกำหนดรูปแบบเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารเพื่อส่งเสริมภาพลักษณ์อาหารไทยออกเป็น ผู้จัดการร้านหรือผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการบริหารจัดการร้านอาหารไทย 40% ลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการภายในร้านอาหารไทย 40% และนักออกแบบเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร 20%

ผลของการศึกษาพบว่า วัสดุมีความสัมพันธ์กับภาพลักษณ์อาหารไทยด้านรสชาติ ส่วนประโยชน์ใช้สอยมีความสัมพันธ์กับภาพลักษณ์อาหารไทยด้านลักษณะการนำเสนออาหารไทย ลักษณะทางกายภาพและลักษณะกลิ่นของอาหารไทย

คำสำคัญ : ภาพลักษณ์อาหารไทย ภาชนะอาหาร ความต้องการใช้ภาชนะ

Abstract

The article on the relationship between the Thai food image and the demand for use of tableware in Thai restaurants is a part of the research and the result from the study of relevant research documents which include the fundamental study by means of in-depth interview of restaurant managers or other people involved in the management in Thai restaurants, the observation of use of tableware in Thai restaurants, the analysis and synthesis of information gained in order to link such relationship which will lead to the determination of appropriate tableware design. This article presents knowledge on types of Thai food in general and the types which are popular among foreign customers, tableware materials, its utility, and design.

The study process begins from the study of relevant concepts and theory in order to frame up the main idea of the research. The researcher has studied from review of documents, collection of field data, and analysis of data to obtain physical knowledge; smell, color, presentation of Thai food, and the demand for use of tableware in Thai restaurants. The collection of field data has been conducted by in-depth interview of restaurant managers or other people involved in the management of Thai restaurants. After the interview, the obtained data has been analyzed. The last tool is questionnaires which have been given to target groups. The information gained from the questionnaires has been then brought into the statistical process for analysis to search for relationship among factors. The relationship between Thai food image and demand for use of tableware gained from the study has then been brought into discussion to propose guidelines on design of tableware in Thai restaurants.

It is the interest of the researcher to conduct the research on 3 target groups; managers or other people involved in the management of Thai restaurants, foreign customers of Thai restaurants, and tableware designers. All of the three target groups have been given percentage ratio to show their respective influence, expected by the researcher, on the design of tableware for the purpose of enhancement of Thai food image. The ratios are 40% for managers or other people involved in the management of Thai restaurants, 40% for foreign customers of Thai restaurants, and 20% for tableware designers.

The result from the study is that the tableware material has relationship with the Thai food image in respect of taste; the utility of tableware has relationship with Thai food image in respect of its presentation, its physical features, and its smell.

Keyword: Thai food image, tableware, demand for use of tableware

วัฒนธรรมทางด้านอาหารของไทย เป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งที่ทั่วโลกให้การยอมรับอาหารไทยในต่างประเทศได้รับความสนใจอย่างมากจากชาวต่างชาติและถูกจัดให้เป็นอาหารยอดนิยมติดอันดับ 1 ใน 4 ของโลก (กรมส่งเสริมการส่งออก. 2550) ในปัจจุบันแม้จะมีจำนวนร้านอาหารไทยเปิดในต่างประเทศเป็นจำนวนมาก แต่ร้านอาหารไทยก็ยังคงประสบกับปัญหาและอุปสรรคในหลายๆ ด้าน มีการแข่งขันกันค่อนข้างสูงของธุรกิจร้านอาหารต่างชาติ ดังนั้นการสร้างอาหารไทยให้ได้รับความนิยมอย่างยั่งยืนจึงต้องพัฒนาในหลายๆ ด้านควบคู่กันไป ไม่ว่าจะเป็นในเรื่องของรสชาติอาหาร ความสะอาด คุณภาพของอาหาร รวมถึงการสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของอาหารก็ถือเป็นสิ่งจำเป็นเช่นเดียวกัน ภาพลักษณ์ของอาหารมีความสัมพันธ์กับความนิยมอาหารของมนุษย์ ทั้งนี้ภาชนะอาหารมีส่วนสำคัญในการนำพารูปลักษณ์ของอาหารให้ปรากฏ เป็นส่วนหนึ่งของศิลปะในการประกอบอาหาร ทำให้ผู้บริโภคเกิดการตอบสนองทางจิตวิทยาและความรู้สึกของการบริโภค (Sensory) เป็นปัจจัยสำคัญต่อความนิยมอาหารของมนุษย์ประการหนึ่ง (ศรีสมร คงพันธ์. 2544) ภาชนะอาหารใช้รองรับอาหารเพื่อการรับประทานและอยู่คู่กับวัฒนธรรมการกินของทุกๆ ชาติ ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน โดยมีรูปแบบ ขนาด และจำนวนแตกต่างกันไปตามวัฒนธรรมการกินของแต่ละชาติ

ภาชนะอาหารเป็นอุปกรณ์ที่มีความสำคัญอย่างมากในการจัดบริการภายในร้านอาหาร การออกแบบภาชนะจะต้องมีความสอดคล้องกับประเภทของอาหารและธรรมเนียมปฏิบัติในการรับประทานอาหารที่มีความแตกต่างกันตามประเพณีและวัฒนธรรมของแต่ละชาติ (นัฏภากรณ์ รัตนทัศนีย์. 2549) ดังจะเห็นว่าในบริษัทที่ผลิตและออกแบบภาชนะอาหารของไทย เช่น บริษัทรอยอลปอร์ซเลนซ์ (Royal Porcelain) มีการพัฒนารูปาร่างรูปทรงของผลิตภัณฑ์โดยการจ้างนักออกแบบต่างชาติ เพื่อออกแบบรูปร่าง (Shape) ภาชนะอาหารแบบตะวันตก เนื่องจากความแตกต่างทางด้านวัฒนธรรมที่ทำให้นักออกแบบไทยมีกรอบที่จำกัดเรื่องการออกแบบตามการใช้งานของกลุ่มเป้าหมายหลัก หรือการศึกษาเรื่องการศึกษาอิทธิพลที่มีต่อรูปแบบเครื่องปั้นดินเผาเพื่อการส่งออกของไทย ที่ได้กล่าวถึงภาชนะอาหารมีการออกแบบและผลิตขึ้นเป็นชุดตามลักษณะการใช้สอยและขนบธรรมเนียมการรับประทานอาหารของชาวตะวันตก ชุดภาชนะแบ่งได้เป็น ชุดอาหารเช้าชุดชา-กาแฟ และชุดอาหารเย็น แต่ละชุดประกอบด้วยภาชนะหลายชนิดสำหรับใช้รับประทานอาหารและเครื่องดื่มเฉพาะอย่าง มีจำนวนชิ้นแตกต่างกันตามจำนวนผู้บริโภค (นวลน้อย บุญวงษ์. 2534) แสดงให้เห็นว่ารูปแบบของภาชนะมีความสัมพันธ์กับความต้องการในการใช้งาน

การศึกษาข้อมูลเบื้องต้น

ผู้วิจัยได้ศึกษาข้อมูลแนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นพื้นฐานและเป็นแนวทางการศึกษาในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับ อาหารไทย ภาพลักษณ์อาหารไทย ความเป็นมาของเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารไทย การกำหนดรูปแบบเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารและประมวลแนวความคิดเพื่อสร้างกรอบแนวความคิดในงานวิจัย

ประชากรที่สนใจศึกษามี 3 กลุ่มคือ ผู้จัดการร้านหรือผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการบริหารจัดการร้านอาหารไทย ลูกค้าชาวต่างชาติที่เข้ามาใช้บริการภายในร้านอาหารไทย และนักออกแบบภาชนะอาหาร ใช้เครื่องมือเก็บรวบรวมข้อมูล 3 ประเภท ได้แก่ แบบสัมภาษณ์ แบบสังเกต

และแบบสอบถาม โดยเครื่องมือแต่ละประเภทมีจุดประสงค์ในการนำไปใช้แตกต่างกัน คือ แบบสัมภาษณ์ เป็นเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับความต้องการใช้งานภาษาอาหารภายในร้านอาหารไทย นำไปใช้สัมภาษณ์ผู้จัดการร้านหรือผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการบริหารจัดการร้านอาหาร แบบสัมภาษณ์นี้เป็นแบบมีโครงสร้างโดยมีประเด็นเกี่ยวข้องเกี่ยวกับ วัสดุ ประโยชน์ใช้สอยและรูปทรงของภาษาที่ใช้ภายในร้านอาหาร เครื่องมืออีกประเภท คือ แบบสังเกต เป็นเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับความต้องการใช้งานภาษาอาหารภายในร้านอาหาร ในประเด็นของประโยชน์ใช้สอยทางด้านการใช้งานภาษาอาหาร เพื่อสังเกตพฤติกรรมการใช้งานภาษาอาหารของลูกค้า(ลูกค้าต่างชาติ) ที่เข้ามาใช้บริการภายในร้านอาหารไทย แบบสังเกตนี้เป็นแบบไม่มีโครงสร้าง เป็นการสังเกตตามวัตถุประสงค์และจุดบันทึกพฤติกรรมตามที่สังเกตได้ เครื่องมือประเภทสุดท้ายคือแบบสอบถาม เป็นเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูลเพื่อหาความสัมพันธ์ของภาพลักษณ์อาหารไทยและความต้องการในการใช้ภาษาอาหาร โดยจะนำไปใช้สอบถามผู้จัดการร้านหรือผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการบริหารจัดการร้านอาหาร ลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการภายในร้านอาหารไทย และนี่ก็ออกแบบภาษาอาหารแบบสอบถามนี้เป็นแบบปิดมีคำถามและมีคำตอบแบบเลือกตอบ

ข้อมูลที่ได้จากเครื่องมือดังกล่าวจะนำมาวิเคราะห์เพื่อหาความสัมพันธ์ของตัวแปร โดยข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์และการสังเกตจะใช้การวิเคราะห์แบบพรรณนาร่วมกับข้อมูลที่ได้จากการศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่ออธิบายให้เห็นถึงความสัมพันธ์ของภาพลักษณ์อาหารไทยและความต้องการใช้ภาษาในประเด็นของวัสดุและประโยชน์ใช้สอย ส่วนข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถามจะวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้การประมวลผลด้วยเครื่องคอมพิวเตอร์ ใช้โปรแกรม R เพื่อคำนวณค่าสถิติ สถิติที่ใช้ในการวิจัยคือสถิติพรรณนา ใช้สถิติพื้นฐาน คือ หาค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ในการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปและสถิติไคสแควร์ (Chi-square test) ในการหาความสัมพันธ์ของภาพลักษณ์อาหารไทยและรูปทรงของภาษา

ผลการศึกษาเบื้องต้น

จากการศึกษาข้อมูลเบื้องต้นและสัมภาษณ์ด้านความต้องการใช้งานภาษาอาหาร โดยทำการสัมภาษณ์ผู้จัดการร้านจากการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบมีจุดหมาย (Purposive Sampling) 3 ร้าน คือ 1) Blue Elephant 2) Supatra River House 3) Siam Cuisine ผลที่ได้รับ คือ

1. ประเภทของอาหารไทยและชนิดของอาหารที่ได้รับความนิยมจากชาวต่างชาติ
- จากการศึกษาดารและเอกสารที่ให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารของไทยนั้น พบว่าอาหารไทยสามารถแบ่งได้หลายแบบ อาจแบ่งอาหารตามแบบชนชั้นคืออาหารชาววัง อาหารชาวบ้าน แบ่งตามยุคสมัยคือ อาหารไทยโบราณ อาหารไทยร่วมสมัย อาหารไทยสมัยใหม่ แต่รูปแบบการแบ่งประเภทของอาหารที่นิยมมากที่สุดคือ การแบ่งแบบอาหารคาวและอาหารหวาน อาหารคาวจะเป็นอาหารที่ปรุงจากพืชผัก ผลไม้และเนื้อสัตว์บางประเภท ร่วมกับเครื่องปรุง เครื่องเทศ ที่อาจหาได้ในท้องถิ่นนั้นๆ ทำให้อาหารมีรสชาติต่างกันไป ซึ่งสามารถแบ่งได้เป็น 5 ประเภทย่อย คือ ประเภทแกง ประเภทผัด ประเภทต้ม ประเภทเครื่องจิ้ม และประเภทกับแก้ม ส่วนอาหารหวานของไทยนั้น จะมีลักษณะเป็นขนมซึ่งของไทยมีความหลากหลายในเรื่อง รสชาติ กลิ่นหอม เนื้อสัมผัสและวิธีเน้นความประณีตของศิลปวัฒนธรรมไทยอันเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ

คนไทยสามารถแบ่งได้อีกหลายประเภท ได้แก่ ขนมหวานประเภทดื่มน้ำตาลชนิดร้อน ขนมหวานประเภทเปียก ขนมหวานประเภทน้ำเชื่อมชนิดเย็น ขนมหวานประเภทน้ำกะทิชนิดเย็น ขนมหวานประเภทน้ำกะทิชนิดร้อน ขนมหวานประเภทกวน นึ่ง อบ ทอด เชื่อม เมื่อทำการเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์พบว่าอาหารไทยมีการแบ่งประเภทตามลักษณะการจัดเสิร์ฟในธรรมเนียมของตะวันตก คือ อาหารเรียกน้ำย่อย (Thai Appetizers) อาหารประเภทที่เป็นน้ำ (Thai Soup) อาหารประเภทสลัด (Thai Salad) อาหารประเภทข้าวและก๋วยเตี๋ยว (Rice & Noodle) อาหารประเภทน้ำพริก (Thai Dip) อาหารจานพิเศษ (House Specialties) ของหวาน (Deserts) จากการสัมภาษณ์ทำให้ทราบถึงชนิดของอาหารแต่ที่ได้รับความนิยมเหมือนกันทั้ง 3 ร้านตามประเภทของอาหารดังต่อไปนี้

ตารางที่ 1 แสดงชนิดของอาหารแต่ละประเภทที่ได้รับความนิยมของร้าน Blue Elephant, Supatra River House, Siam Cuisine

ประเภทอาหาร	อาหารที่ได้รับความนิยมเหมือนกันทั้ง 3 ร้าน
ประเภทเรียกน้ำย่อย (Thai Appetizers)	ปอเปี๊ยะทอด สะเต๊ะ ไก่ทอดใบเตย
ประเภทน้ำ (Thai Soup)	ต้มยำกุ้ง ต้มข่าไก่ แกงเขียวหวาน แกงมัสมั่น
ประเภทสลัด (Thai Salad)	ยำถั่วงู ยำส้มโอกุ้งสด ยำวันเส้น
ประเภทข้าวและก๋วยเตี๋ยว (Rice & Noodle)	ผัดไทยกุ้งสด ข้าวอบล้นประรด ข้าวผัด
อาหารประเภทน้ำพริก (Thai Dip)	น้ำพริกปลาร้า

ประเภทของอาหารและชนิดของอาหารมีความสัมพันธ์กับการใช้ภาชนะอาหาร ซึ่งจะนำข้อมูลที่ได้นี้ไปใช้ประกอบการสร้างแบบสอบถามต่อไป

3.2 วัสดุของภาชนะอาหาร

วัสดุเป็นปัจจัยภายในประการแรกที่ทำหน้าที่กำหนดขอบเขตให้กับงานและเป็นองค์ประกอบที่ก่อให้เกิดงานออกแบบ งานออกแบบนั้นเกิดขึ้นจากการนำวัสดุชนิดต่างๆ มาผ่านกรรมวิธีการขึ้นรูปที่เหมาะสมและเป็นไปได้จริงในเวลานั้น เพื่อให้เกิดเป็นรูปทรงใหม่ซึ่งสามารถสนองประโยชน์ตามหน้าที่ใช้สอยได้เป็นอย่างดี (นวลน้อย บุญวงษ์, 2542) จากคำกล่าวนี้นี้จะเห็นว่าวัสดุมีความสัมพันธ์กับรูปทรงและประโยชน์ใช้สอยโดยตรง โดยวัสดุอาจถือว่าเป็นจุดเริ่มต้นของการการสร้างสรรค์งานออกแบบภาชนะก็ว่าได้ ภาชนะอาหารมีจุดเริ่มต้นมาจากการที่ในอดีตมนุษย์รู้จักการใช้วัสดุประเภทดินหรือเซรามิกส์ (Ceramic) นำมาใช้เป็นรูปร่างง่ายๆ เพื่อใช้สำหรับใส่อาหารและเครื่องดื่ม ต่อมาวิวัฒนาการในการผลิตมีความก้าวหน้ามากขึ้น ประกอบกับอารยธรรมที่สะสมมาอย่างต่อเนื่อง รูปแบบและกฎเกณฑ์ต่างๆ ของภาชนะอาหารจึงมีความสลับซับซ้อนมากขึ้น ซึ่งรวมไปถึงรูปแบบการรับประทานอาหารด้วย ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง มีรูปแบบที่แตกต่างกันมากมายตามลักษณะการใช้งาน แม้ในปัจจุบันจะมีภาชนะอาหารที่ทำจากวัสดุอื่นๆ มากมาย แต่ภาชนะที่ทำจากวัสดุดั้งเดิมคือเซรามิกส์ก็ยังคงได้รับความนิยมอยู่ เนื่องจากมีความทนทานและเหมาะสำหรับการบรรจุอาหารทุกประเภท

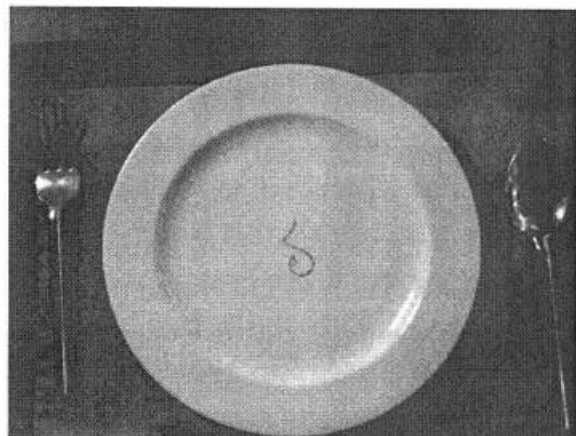
ไม่ว่าอาหารจานร้อนหรืออาหารที่มีความเย็น เพราะเป็นภาชนะที่ทำมาจากดินและมีการเผาไฟให้เกิดความแข็งแกร่งและทนทานที่อุณหภูมิ 1230-1250 องศาเซลเซียส ซึ่งทำให้เกิดการเปลี่ยนจากเนื้อดินเป็นเนื้อแก้ว ดังนั้นจึงสามารถทนความร้อนหรือความเย็นได้เป็นอย่างดี (ณัฐนันท์ ผลเจริญ, 2549 ; ศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมเครื่องเคลือบดินเผา. ม.ป.ป.) ซึ่งจากการเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในหัวข้อวัสดุภาชนะที่ใช้ภายในร้านอาหารไทยพบว่า ภาชนะที่ใช้ใส่อาหารโดยตรงนิยมใช้ภาชนะที่ทำมาจากดินเผาและแก้ว โดยภาชนะดินเผามีทั้งแบบเครื่องเคลือบดินเผา คือ ภาชนะที่ทำมาจากดินและมีการเคลือบที่ผิวหน้า (Stone ware, Porcelain) และแบบเครื่องปั้นดินเผา (ภาชนะที่ทำมาจากดินแต่ไม่มีการเคลือบที่ผิวหน้า (Earthen ware) แต่ที่นิยมมากที่สุดจะเป็นภาชนะแบบเครื่องเคลือบดินเผา เช่น จาน ชาม ต่างๆ ที่ใช้ภายในร้าน ส่วนภาชนะแบบเครื่องปั้นดินเผาก็มีให้เห็นบ้าง แต่จะเป็นรูปทรงสำหรับใส่อาหารเฉพาะอย่าง เช่น หม้อดินเผาใส่แกงมีส้มไม้ไผ่ที่เสิร์ฟพร้อมขาเตาและไฟอุ่นอยู่ด้านล่าง (ร้าน Blue Elephant) หรือครกดินเผาใส่น้ำพริกขิงเรือ (ร้าน Siam Cuisine) ภาชนะอาหารที่ทำจากแก้วจะใช้ใส่อาหารจำพวกของหวาน เช่น ไอศกรีม ผลไม้ลอยแก้ว เป็นต้น สำหรับภาชนะอาหารจากวัสดุอื่นๆ เช่น ไม้ หรือ โลหะ จะใช้เป็นภาชนะอาหารที่ใช้รองรับภาชนะอาหารจากดินเผาอีกชั้นหนึ่ง ไม่ใช้สัมผัสกับอาหารโดยตรง เช่น ถาดไม้ใช้เสิร์ฟชุดผักและน้ำพริก ใช้ถาดไม้ใส่ด้วยน้ำพริก ล้อมรอบด้วยผ้าขาวอยู่ตรงกลางหรือด้านข้างของถาด พานโลหะหรือจานโลหะใช้เสิร์ฟสำหรับกับข้าวแบบเป็นชุดหรือใช้เป็นจานรองจานข้าวอีกชั้นหนึ่ง การที่ภาชนะเครื่องเคลือบดินเผาเป็นวัสดุภาชนะที่ได้รับความนิยมใช้ใส่อาหารและนิยมใช้ในร้านอาหารไทยนั้นมาจากคุณสมบัติของวัสดุที่มีความทนทานและเหมาะสำหรับการบรรจุอาหารทุกประเภทไม่ว่าอาหารจานร้อนหรืออาหารที่มีความเย็น เพราะเป็นภาชนะที่ทำมาจากดินและมีการเผาไฟให้เกิดความแข็งแกร่งและทนทานที่อุณหภูมิ 1230-1250 องศาเซลเซียส ซึ่งทำให้เกิดการเปลี่ยนจากเนื้อดินเป็นเนื้อแก้ว ดังนั้นจึงสามารถทนความร้อนหรือความเย็นได้เป็นอย่างดี คุณสมบัติตามธรรมชาติของวัสดุแต่ละชนิดเป็นสิ่งสำคัญ เพราะจะทำให้เกิดผลกระทบที่เมื่อวัสดุถูกใช้งานในสภาพแวดล้อมต่างๆ นอกจากนี้ภาชนะเครื่องเคลือบดินเผาทนต่อการเสียดสีได้มากกว่าวัสดุชนิดอื่นใดในโลก ทนต่อการขีดข่วน การกัดกร่อนจากสารเคมีและไม่เป็นสนิม (สุขุมล เล็กสวัสดิ์, 2548) มีความเหมาะสมต่อการใช้ใส่อาหารไทยที่มีรสชาติจัดจ้านเป็นอาหารที่มีความเป็นกรดสูง อีกทั้งลักษณะผิวหน้าของวัสดุชนิดนี้มีความมันเงา ซึ่งเกิดจากกระบวนการผลิตที่เคลือบมีการหลอมตัวเป็นแก้วทำให้อาหารไม่สามารถจะแทรกซึมลงไป ในเนื้อของวัสดุได้ป้องกันสิ่งสกปรกซึ่งจะเป็นการง่ายสำหรับการทำความสะอาด

3.3 ประโยชน์ใช้สอยของภาชนะอาหาร

ประโยชน์ใช้สอยในงานออกแบบสามารถจำแนกออกได้เป็น 2 กลุ่ม คือ ประโยชน์ใช้สอยทางจิตใจ (Psychological Function) และประโยชน์ใช้สอยทางกายภาพ (Practical Function) ในงานออกแบบประเภทต่างๆ จะมีหน้าที่ใช้สอยที่อยู่ลึกลงไป นอกเหนือจากการตอบสนองการใช้งานที่อาจวัดได้แล้ว งานออกแบบยังต้องสามารถตอบสนองความต้องการทางจิต สร้างให้เกิดความรู้สึกพึงพอใจ ชอบใจหรือถูกใจสำหรับผู้ใช้ในการด้านต่างๆ คือ ความสะอาดตา มีเอกลักษณ์น่าสนใจ ความมีคุณค่ามากกว่าราคาที่ปรากฏ ความน่าเชื่อถือไว้วางใจและความมีระดับเป็นสัญลักษณ์แสดงภาพพจน์ความมีสถานะ ประโยชน์ใช้สอยทางกายภาพ คือ ประโยชน์

ใช้สอยที่ส่งผลโดยตรงต่อผู้ใช้ทางร่างกาย มีความชัดเจนสามารถจับต้องใช้งานตามขอบเขตที่ได้กำหนดไว้ (นวลน้อย บุญวงศ์.2542) จากการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับประโยชน์ใช้สอยของภาชนะอาหารโดยการสัมภาษณ์ผู้จัดการร้านหรือผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการบริหารจัดการร้านอาหารไทยพบว่า 3 ร้านตอบตรงกันคือภาชนะอาหารจะต้องสามารถใส่อาหารได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร / ภาชนะอาหารจะต้องแสดงถึงเอกลักษณ์ของความเป็นร้านอาหารไทยตอบตรงกัน 2 ร้าน (ร้าน Supatra River House และ ร้าน Blue Elephant) คือ ภาชนะอาหารควรมีอายุการใช้งานที่ยาวนาน / ภาชนะอาหารควรมีรูปทรงที่หลากหลายและรูปทรงที่แสดงเอกลักษณ์ความเป็นไทยและตอบเพียงร้านเดียว คือ สามารถนำเสนออาหารให้ดูน่ารับประทานปริมาณของอาหารดูมากกว่าความเป็นจริง / ดูดีมีระดับ / (ร้าน Supatra River House) สื่อสารให้รู้ถึงอาหารที่เสิร์ฟ เช่น เนื้อเบ็ดใส่จานรูปเบ็ด เนื้อปลาใส่จานเป็นรูปปลา / สามารถเก็บกลิ่นและความร้อนได้ดี เพื่อให้ได้รสชาติที่แท้จริงของอาหาร เช่น มัสมันจะเสิร์ฟในหม้อดินมีไฟอุ่น (ร้าน Blue Elephant) เมื่อพิจารณาข้อมูลที่ได้จะเห็นว่า มุมมองของผู้จัดการร้านหรือผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการบริหารจัดการร้านอาหารไทยส่วนใหญ่จะมองประโยชน์ใช้สอยทางจิตใจมากกว่าใน 8 ความคิดเห็นเกี่ยวกับประโยชน์ใช้สอยมีเพียง 3 ความคิดเห็นเกี่ยวกับประโยชน์ใช้สอยทางด้านกายภาพ คือ ภาชนะอาหารสามารถใส่อาหารได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร ภาชนะอาหารควรมีอายุการใช้งานที่ยาวนานสามารถเก็บความร้อนได้ดี ผู้วิจัยได้เก็บข้อมูลเพิ่มเติมโดยการสังเกตพฤติกรรมการใช้ภาชนะอาหารของลูกค้าชาวต่างชาติที่เข้ามาใช้บริการภายในร้านอาหารไทย พบว่าพฤติกรรมที่ทำซ้ำ คือ ลูกค้าตักอาหารจากส่วนกลางมาใส่จานของตนเอง / ลูกค้าใช้ช้อนและส้อมตักอาหารในภาชนะของตนเองเพื่อการรับประทาน / ลูกค้าหยิบ เลื่อนภาชนะเพื่อส่งต่อให้ผู้ร่วมโต๊ะคนอื่น นอกจากสังเกตแล้วผู้วิจัยได้ทดลองทำพฤติกรรมนั้นด้วยตนเองที่ร้านอาหารเดียวกันนั้น เพื่อให้เข้าใจถึงพฤติกรรมเหล่านั้นให้มากขึ้นให้ทราบว่าภาชนะอาหารต้องสามารถสร้างความสะดวกสบายในการตักอาหาร การใช้งานภาชนะอาหารมีความสัมพันธ์อย่างมากกับการเลือกใช้อุปกรณ์ในการตัด-ตักหรือช้อน-ส้อมเนื่องจากรูปแบบการรับประทานที่มีการรับประทานข้าวและอาหารส่วนกลางร่วมกันใช้ช้อนเป็นเครื่องมือในการรับประทาน ช้อนของทางร้านซึ่งมีลักษณะหุ่รหุ่รสวยงาม แต่มีขนาดค่อนข้างใหญ่และมีน้ำหนักมากอีกทั้งรูปทรงของภาชนะอาหารที่เป็นจานส่วนตัว มีลักษณะเป็นจานมีขอบ - ดันทำให้ตักอาหารเพื่อการรับประทานได้ไม่ค่อยสะดวกนัก รูปร่างของภาชนะอาหารที่ทางร้านเลือกใช้จึงเป็นอีกเหตุผลหนึ่งที่มีความสัมพันธ์กับประโยชน์ใช้สอยทางด้านการใช้งาน

รูปที่ 1 แสดงลักษณะของจานและ
ช้อน - ส้อม ที่ใช้ภายในร้าน



3.4 รูปทรงของภาชนะอาหาร

ประเด็นของรูปทรงในงานวิจัยนี้มุ่งไปที่ รูปร่าง ขนาด สีและการตกแต่ง โดยการหาความสัมพันธ์ของรูปทรงกับภาพลักษณ์ของอาหารไทยนั้นจะใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือ ในขั้นตอนของการสร้างเครื่องมือผู้วิจัยได้ศึกษารวบรวมข้อมูลทางเอกสาร รวมถึงการเก็บข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับรูปร่าง ขนาด สีสัณและการตกแต่ง เพื่อเป็นพื้นฐานในการสร้างข้อคำถาม

3.4.1 รูปร่าง (Shape) เป็นสิ่งที่ชี้ให้เห็นถึงลักษณะของรูปทรงต่างๆ รูปร่างขององค์ประกอบเป็นอย่างไร มีผลมาจากรูปทรงของพื้นผิวและขอบของรูปทรงนั้น รูปร่างของภาชนะอาหารในยุคแรกนั้นเลียนแบบมาจากรูปร่างของเปลือกผลไม้หรือวัสดุอื่นๆ ที่เคยใช้ใส่อาหาร ต่อมาเมื่อมีพัฒนาการทางด้านผลิตภัณฑ์ รูปร่างของภาชนะอาหารก็ถูกปรับเปลี่ยนมาเรื่อยๆ ตามรูปแบบวัฒนธรรมตามสมัยนิยม แต่อย่างไรก็ตามอาหารยังคงเป็นองค์ประกอบร่วมด้วยเสมอ ในการกำหนดรูปร่างรูปทรงของภาชนะ หากแบ่งรูปร่างของภาชนะอาหารตามการใช้งานแบบดั้งเดิม (ก่อนมีการกำหนดเป็นรูปแบบชัดเจนตามการผลิตในระบบอุตสาหกรรม) สามารถแบ่งได้เป็น จาน (Serving dish, Platter), ชาม (BOWLS) และภาชนะฟาปิต (SOUP TUREEN / CASSEROLES) 1) จาน จานที่เป็นมาตรฐานทั่วไปสำหรับเป็นภาชนะอาหารมีรูปแบบหลัก 3 ประเภท ได้แก่ จานมีขอบ (Rim plate), จานไม่มีขอบ (Coupe plate) และ จานก้นลึก (Deep plate) 2) ชาม ชามที่เป็นมาตรฐานทั่วไปสำหรับเป็นภาชนะอาหารมีรูปแบบหลัก 2 ประเภทเช่นเดียวกับจาน ได้แก่ ชามมีขอบ ชามไม่มีขอบ 3) ภาชนะฟาปิต เป็นภาชนะที่มีฟาปิตตัวภาชนะที่ใช้สำหรับใส่อาหารเพื่อเก็บรักษารสชาติและกลิ่นหอมของอาหาร การออกแบบไม่ตายตัว แต่จุกของฟาปิตจะต้องมีขนาดที่พอเหมาะเพื่อการหยิบจับที่ถนัด ไม่เล็กเกินไปหรือจับได้ไม่มั่นคงเพราะฝาของภาชนะจะมีขนาดใหญ่ ส่วนตัวของภาชนะอาจมีหูจับเพื่อสะดวกและมั่นคงในการหยิบจับและหากใส่อาหารที่มีความร้อน (นักภาภรณ์ รัตนทัศนีย, 2549) โดยจากการเก็บข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับรูปร่างของภาชนะอาหารที่ใช้งานภายในร้านพบว่า ร้านอาหารทั้ง 3 ร้านนิยมใช้ภาชนะสำหรับใส่อาหารที่มีลักษณะแห้งหรือชุกชุกเป็นจานแบบไม่มีขอบ โดยมีทั้งแบบสี่เหลี่ยมผืนผ้า สี่เหลี่ยมจัตุรัสและกลม สำหรับร้าน Blue Elephant ยังมีจานรูปแบบอื่นๆ อีกคือ จานเป็นรูปสัตว์คือ รูปเปิด ปลา หมู เพื่อใช้สำหรับใส่อาหารที่เป็นเนื้อตามรูปแบบของจานนั้นและจานรูปใบตองเพื่อใช้ใส่ผัดไทย ภาชนะสำหรับใส่ข้าวหรืออาหารอื่นๆ ที่ใช้เฉพาะบุคคลนิยมใช้จานมีขอบกว้าง-ก้นตื้น ส่วนภาชนะสำหรับใส่อาหารที่มีลักษณะเป็นน้ำนั้นแต่ละร้านมีการใช้ภาชนะประเภทชามในรูปแบบที่แตกต่างกัน ร้าน Siam Cuisine ใช้ชามกลมผนังโค้งแบบ Hemisphere และมีการใช้ภาชนะอื่นคือครกขนาดเล็กเพื่อใช้เป็นภาชนะสำหรับใส่อาหารประเภทน้ำพริก ร้าน Supatra River House ใช้ชามกลมผนังโค้งแบบตัวเอสมีฟาปิตและ-ชามกลมผนังโค้งแบบ Parabola ส่วนร้าน Blue Elephant ใช้ชามกลมผนังโค้งแบบ Parabola ถ้วยผนังตรงทรงกระบอกและภาชนะมีฟาปิตทรงโค้งเว้าแบบตัวเอส (หม้อดิน)

3.4.2 ขนาด (Size) ขนาดของภาชนะอาหารเป็นสิ่งที่หาข้อกำหนดตายตัวได้ยาก ขึ้นอยู่กับบริษัทผู้ผลิตภาชนะแต่ละแห่งจะกำหนดขนาดเฉพาะของตนเอง แต่โดยรวมขนาดของภาชนะอาหารแบบตะวันตกมักจะไม่ได้แตกต่างกันมากนัก การผลิตภาชนะประเภทจานอาจทำขึ้นมาเป็นชุด 3 ขนาด เช่น บริษัท Noritake ผลิตจาน 1 ชุด 3 ใบมีขนาด 27-21.53-16 ซม. บริษัท Royal Worcester ผลิตขนาด 27-20-16 ซม. เป็นต้น (นักภาภรณ์ รัตนทัศนีย, 2549)

แต่อย่างไรก็ตามในมุมมองของการเลือกใช้ขนาดของภาชนะอาหารที่ใช้ภายในร้านอาหารนั้น ไม่เหมือนกัน จากการสัมภาษณ์การใช้ภาชนะอาหารภายในร้านอาหารไทยทั้ง 3 ร้านพบว่า การเลือกใช้ขนาดของภาชนะอาหารขึ้นอยู่กับจำนวนของผู้รับประทานอาหารและปริมาณของอาหารที่ใส่ เนื่องจากอาหารไทยมีลักษณะการรับประทานอาหารส่วนกลางร่วมกัน เช่น การเลือกใช้ภาชนะประเภทจานของร้าน Supatra River House ใช้จานรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้ายาว 13-15 ซม. กับลูกค้า 1-2 คน/โต๊ะ ใช้จานยาว 20 ซม.กับลูกค้า 3-4 คน/โต๊ะ ใช้จานยาว 30 ซม. กับลูกค้า 5-6 คน/โต๊ะ เช่นเดียวกับร้าน Blue Elephant ใช้จานกลมเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 13-15 ซม. กับลูกค้า 1-3 คน/โต๊ะ ใช้จานกลมเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 20 ซม. กับลูกค้า 4-6 คน นอกจากนี้ การเลือกใช้ภาชนะเพื่อเสิร์ฟอาหารบนโต๊ะยังขึ้นอยู่กับการเอื้อมตักด้วย เช่น ถ้ามีลูกค้าต่อโต๊ะมากกว่า 6 คนขึ้นไปทางร้านจะจัดเสิร์ฟอาหารเป็น 2 ชุดเล็กคือเสิร์ฟโดยใช้จานกลมเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 13-15 ซม. 2 ใบเพื่อใส่อาหาร 2 ชุด ทำให้เกิดความสะดวกในการตักอาหารของลูกค้ามากกว่าการเพิ่มขนาดของภาชนะเพื่อใส่อาหารให้มากขึ้น

ตารางที่ 2 แสดงขนาดของภาชนะที่ใช้ภายในร้าน Blue Elephant, Supatra River House, Siam Cuisine

ร้าน Biue Elephant	ร้าน Supatra River House	ร้าน Siam Cuisine
<p>จาน :</p> <ul style="list-style-type: none"> - กลมเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 13-15 cm. (ใช้กับ 1-3 คน) / 20 cm. (ใช้กับ 4-6 คน) - สี่เหลี่ยมจัตุรัสยาวประมาณ 13-15 cm. - รูปสัตว์ยาวประมาณ 15 cm. - รูปใบตองยาวประมาณ 20 cm. <p>ชาม / ภาชนะฝาปิด :</p> <ul style="list-style-type: none"> - กลมเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 8-10 cm. / 11-13 cm. / 14-16 cm. / 38-40 cm. 	<p>จาน :</p> <ul style="list-style-type: none"> - สี่เหลี่ยมผืนผ้ายาว 13-15 cm. (ใช้กับ 1-2 คน) / 20 cm. (ใช้กับ 3-4 คน) / 30 cm. (ใช้กับ 5-6 คน) - กลมเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 23-25 cm. <p>ชาม / ภาชนะฝาปิด :</p> <ul style="list-style-type: none"> - กลมมีฝาปิดและไม่มีฝาปิดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 11-13 cm. / 15-17 cm. - กลมมีฝาปิดเส้นผ่าศูนย์กลาง 8 cm. 	<p>จาน :</p> <ul style="list-style-type: none"> - สี่เหลี่ยมผืนผ้ายาวประมาณ 17-19 cm. - สี่เหลี่ยมจัตุรัสยาวประมาณ 14-16 cm. - กลมเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 14-16 cm. / 23-25 cm. / 32-34 cm. <p>ชาม / ภาชนะฝาปิด :</p> <ul style="list-style-type: none"> - กลมเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 11-13 cm. - กลม (ถ้วย/ครก) เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 5-7 cm.

3.4.3 สีและการตกแต่ง การตกแต่งบนพื้นผิวของภาชนะอาหารช่วยส่งเสริมคุณค่าด้านความงาม สีและการตกแต่งที่แตกต่างกันสร้างความรู้สึกต่อการบริโภคที่แตกต่างกัน แนวทางในการออกแบบสีและการตกแต่งสามารถแบ่งออกได้ดังนี้ (สุขุมล เล็กสวัสดิ์. 2548 : 252-253)

3.4.3.1 แนวทางอนุรักษ์นิยม การออกแบบแนวทางนี้มีลักษณะที่ยึดถือตามประเพณีของชาติซึ่งทำกันมาตั้งแต่สมัยโบราณอาจมีการเปลี่ยนแปลงหรือเพิ่มเติมบ้าง แต่ยังเห็นเอกลักษณ์ที่บ่งถึงประเพณีนิยมอย่างชัดเจน ประเภทการออกแบบแนวอนุรักษ์นิยมสามารถแบ่งแนวทางย่อยๆ ได้เป็น ประเภทดอกไม้ พรรณพฤกษต่างๆ ประเภทสัตว์ สัตว์ประจำชาติ หรือสัตว์ในวรรณคดี เช่น สิงห์ ช้าง ปลา นก เป็นต้น ประเภทผสมระหว่างสัตว์และดอกไม้

และประเภทประดิษฐ์ หมายถึง การดัดแปลงรูปทรงและลวดลายจากธรรมชาติ เช่น ลายนก พุ่มเข้าบิณฑ์ ครุฑ สิงห์ เป็นต้น

3.4.3.2 แนวผลงานโบราณ แนวนี้มีการดัดแปลงภาษาโดยใช้รูปทรง เทคนิค และกรรมวิธีคล้ายคลึงกับผลงานยุคก่อนประวัติศาสตร์หรือยุคต้นประวัติศาสตร์ตามวัฒนธรรมของชาติต่างๆ ซึ่งนับว่ายังมีความงามอันเป็นอมตะอยู่ เช่น ภาษาของเปรูที่มีพวย 2 อัน ตกแต่งด้วยการเขียนสลิลสี ภาษาที่มีรูปทรงสมดุลงามของกรีก เป็นต้น การออกแบบในที่นี้มิใช่การเลียนแบบ ดังนั้นภาษาจะต้องมีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของผู้ออกแบบแทรกเข้าไปด้วย

3.4.3.3 แนวสมัยใหม่ การออกแบบภาษาแนวนี้จะมีความเรียบง่ายโดยลดทอนรายละเอียดและความซับซ้อนออก โดยใช้รูปทรงและลวดลายเรขาคณิตเป็นส่วนใหญ่ การใช้สีสันทันอยู่กับลักษณะการออกแบบและความคิดรวบยอดของผลงานซึ่งอาจเป็นสีสดใส อ่อนหวาน หรือเคร่งขรึมก็ได้

3.4.3.4 แนวอ้างอิงลัทธิทางศิลปะ ลัทธิของศิลปะหรือยุคของศิลปะในอดีตเป็นที่มาของการประยุกต์แนวทางในการออกแบบเครื่องปั้นดินเผาได้หลากหลาย แม้ว่าศิลปะในลัทธิหรือยุคนั้นอาจไม่มีจุดเด่นด้านการทำเครื่องปั้นดินเผาเลยก็ตาม ลัทธิหรือยุคของศิลปะต่างๆ ได้แก่ เรอเนสซองซ์ บาโรก เซอร์เรียลลิซึม อาร์ตนูโว อาร์ตเดโก เป็นต้น

3.4.3.5 แนวทางร่วมสมัย การออกแบบในแนวร่วมสมัยนี้แตกต่างจากแนวสมัยใหม่ตรงที่ความรู้สึกและความคิดรวบยอดที่นำมาออกแบบขึ้นอยู่กับสถานการณ์ที่เกิดขึ้นในแต่ละช่วงของปัจจุบัน โดยมีเจตนาที่จะกระตุ้นหรือปลุกเร้าให้ผู้คนรับรู้สภาพของสังคมหรือมีความรับผิดชอบต่อสังคมมากขึ้นหรือเพียงต้องการสะท้อนภาพเหตุการณ์สำคัญ ซึ่งมักมีรูปทรงหรือการตกแต่งที่อิสระโดยไม่ยึดติดกับแนวทางใดแนวทางหนึ่ง

การตกแต่งที่พื้นผิวของภาษาอาจมีการใช้สีพื้นทั้งใบหรือใช้ลวดลายตกแต่งรวมด้วย ทั้งนี้ถ้ามีการตกแต่งโดยใช้ลวดลายรวมด้วยก็จะมีวิธีการตกแต่งลวดลายอยู่ 3 แบบด้วยกัน คือ ลายโดด (Spot) เป็นลายหรือกลุ่มของลายที่วางเป็นตำแหน่งใดตำแหน่งหนึ่งบนภาษา ไม่มีการต่อลายหรือสืบนี้อย่างต่อเนื่องกัน ลายแถบ (Band) เป็นลายที่มีความยาวต่อเนื่องของลาย ลักษณะเส้นลายจะมีความหนาหรือความกว้างแล้วแต่การออกแบบ เช่น ครึ่งเซนติเมตร หนึ่งเซนติเมตร หนึ่งนิ้วหรือมากกว่าและลายเต็มพื้นผิว (All-over pattern) เป็นลายที่ปกคลุมทั่วทั้งภาษา ผิดกับลายโดดและลายแถบ ซึ่งมีตำแหน่งของการวางลายเต็มพื้นผิว จะมีพื้นที่ของลายมากครอบคลุมทั่วรูปทรงของภาษาหรือเกือบทั้งหมด (นฎภากรณ์ รัตนทัศนีย์, 2549)

จากการเก็บข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับสีและการตกแต่งภาษาอาหารของร้านอาหารไทยพบว่า ภาษาจะมีการตกแต่งโดยใช้สีพื้นคือสีขาวเพียงสีเดียว 2 ร้าน คือ ร้าน ร้าน Blue Elephant และ ร้าน Supatra River House และมีการตกแต่งลวดลายรวมด้วย โดยลักษณะของลายที่ใช้เป็นลายโดดวางลายบริเวณกลางจาน ลวดลายที่ใช้ตกแต่งบนภาษาของ ร้าน Blue Elephant เป็นตราสัญลักษณ์ของทางร้านรูปช้างสีน้ำเงินและรูปหยดน้ำกระจายสีน้ำเงิน ส่วนร้าน Supatra River House มีการตกแต่งลวดลายด้วยรูปตราสัญลักษณ์ของร้านวางลายบริเวณกลางจานเช่นเดียวกันแต่จะมีการตกแต่งโดยใช้ลายแถบรวมด้วย เป็นลายตัวอักษร “กินดีอยู่ดี” วางลายบริเวณริมขอบจาน สำหรับร้าน Siam Cuisine มีการตกแต่งภาษาโดยใช้สีพื้นหลายสี สีที่ใช้คือสีดำ ครีม เขียว ขาว ในภาษาประเภทขามมีการตกแต่งลวดลายแบบเต็มพื้นผิว เป็นลายเส้นสีน้ำเงินบนพื้นขาวหรือที่เรียกว่า “ลายดาสิบประด”

จากข้อมูลที่ได้จากการศึกษาเบื้องต้นสามารถสรุปได้ว่า วัสดุของภาชนะอาหารมีความสัมพันธ์กับรสชาติของอาหารไทย โดยวัสดุที่เหมาะสมสำหรับใส่อาหารไทยโดยตรงควรจะเป็นวัสดุประเภทเซรามิกส์หรือแก้ว เนื่องจากอาหารไทยเป็นอาหารที่มีรสชาติจัดจ้านประกอบด้วยเครื่องปรุงรสและวัตถุดิบที่มีความเป็นกรดสูง ซึ่งภาชนะอาหารเซรามิกส์หรือแก้วสามารถทนต่อการกัดกร่อนได้ดีเพราะเป็นวัสดุที่ผ่านขั้นตอนการผลิตที่ทำให้มีความทนทานและแข็งแรง ในส่วนของประโยชน์ใช้สอยนั้นจะต้องคำนึงถึง 2 ด้าน คือ ประโยชน์ใช้สอยทางจิตใจ (Psychological Function) และประโยชน์ใช้สอยทางกายภาพ (Practical Function) หรือประโยชน์ใช้สอยทางการใช้งาน ประโยชน์ใช้สอยทางจิตใจนี้มีความสัมพันธ์กับภาพลักษณ์อาหารไทยทางด้านลักษณะการนำเสนออาหารไทยเห็นได้จากข้อมูลของผู้จัดการร้านอาหารไทยเกี่ยวกับประโยชน์ใช้สอยที่ได้จากการสัมภาษณ์ ภาชนะอาหารจะต้องสามารถแสดงถึงเอกลักษณ์ของความเป็นร้านอาหารไทย มีรูปทรงที่หลากหลายและรูปทรงที่แสดงเอกลักษณ์ความเป็นไทยสามารถนำเสนออาหารให้น่ารับประทานปริมาณของอาหารดูมากกว่าความเป็นจริง ดูดีมีระดับ และสื่อสารให้รู้ถึงอาหารที่เสิร์ฟ เช่น เนื้อเบ็ดใส่จานรูปเบ็ด เนื้อปลาใส่จานเป็นรูปปลา ส่วนประโยชน์ใช้สอยทางการใช้งานมีความสัมพันธ์กับภาพลักษณ์อาหารไทยด้านลักษณะทางกายภาพของอาหารไทยและลักษณะกลิ่นของอาหารไทย ในมุมมองของผู้จัดการร้านอาหาร ภาชนะอาหารต้องสามารถใส่อาหารได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหารและสามารถเก็บกลิ่นและความร้อนได้ดี ในมุมมองของลูกค้าผู้ปรุงรังของภาชนะต้องสามารถสร้างความสะดวกสบายในการตักอาหาร

- กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์. 2550. ข้อมูลการส่งออก Retrieved 15 พฤศจิกายน 2550. [Online].Available : <http://www.depthai.go.th/go/document/67/2>.
- กองบรรณาธิการ. 2546. "Royal Porcelain เสน่ห์แห่งสีสันของงานดีไซน์." I-Design. (17) : 70-75.
- กองบรรณาธิการ. 2551. อ่านประสบการณ์ ThaiSmile ก่อนบุกอเมริกาเปิดร้านอาหารไทย. [Online].Available : <http://cms.sme.go.th/files/sme-today-book/2551/oct2551/70-73-Thai-taste-Global-taste.pdf>
- ณัฐนันท์ ผลเจริญ. 2549. "ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีผลต่อการเลือกซื้อเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารประเภทเซรามิกส์ ของผู้ประกอบการร้านอาหารในอำเภอเมืองจังหวัดเชียงใหม่." วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต คณะบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ธิดา ธนารักษ์ และ กัญจน์ย์ ผลาวงค์. 2547. "ความรู้เรื่องอาหาร." วารสารวิชาการสถาบันราชภัฏอุดรดิตถ์ (2)4
- นวนน้อย บุญวงศ์. 2534. "การศึกษาอิทธิพลที่มีต่อรูปแบบเครื่องปั้นดินเผาเพื่อการส่งออกของไทย." รายงานการวิจัย ภาควิชาออกแบบอุตสาหกรรม คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- _____. 2542. หลักการออกแบบ. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- นันทกานต์ รัตนัทศนีย์. 2549. ภาชนะอาหาร. ภาควิชาศิลปอุตสาหกรรม คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
- ประพิน ด่านพาณิชย์. 2533. อาหารไทย. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี วิทยาลัยครูสวนดุสิต.
- ประยัด สายวิเชียร. 2547. อาหาร วัฒนธรรมและสุขภาพ. เชียงใหม่ : นพบุรีการพิมพ์.
- ศรีสมร คงพันธ์. 2544. เข้าครัวเป็นอาชีพ. กรุงเทพฯ : แสงแดด.
- _____. 2547. Top 10 : สิบยอดอาหารไทยในต่างแดน. กรุงเทพฯ : แสงแดด.
- สุขมาส เล็กสวัสดิ์. 2548. เครื่องปั้นดินเผา พื้นฐานการออกแบบและปฏิบัติงาน. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.