

# คุณลักษณะของตัวละครที่ประกอบอาชีพเชฟ ในภาพยนตร์แนวทำอาหาร

## Traits of Chef Characters in Movies about Cooking

นิศา บุรณภวังค์ (Nisa Buranapawang)<sup>1</sup>

Received: February 2, 2022

Revised: August 2, 2022

Accepted: August 8, 2022

### บทคัดย่อ

บทความวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวิเคราะห์คุณลักษณะตัวละครที่ประกอบอาชีพเชฟในภาพยนตร์แนวทำอาหาร ตัวละครรวม 12 ตัว จากภาพยนตร์แนวทำอาหาร ตั้งแต่ในช่วง ค.ศ. 1994-2017 จำนวน 13 เรื่อง ถูกนำมาศึกษาคุณลักษณะตัวละครเชฟในภาพยนตร์ที่ถูกประกอบสร้างขึ้นมาจาก 1) บุคลิกภาพ 2) บริบทแวดล้อม และ 3) มุมมองต่อชีวิตและการทำงาน ผลการวิเคราะห์พบว่า คุณลักษณะของตัวละครที่ปรากฏในภาพยนตร์มี 14 คุณลักษณะ คือ 1) มีความรู้พื้นฐานในการทำอาหาร 2) ร่างกายแข็งแรง 3) มีความกระตือรือร้น 4) สามารถบริหารจัดการเวลาได้ดี 5) มีบุคลิกภาพที่ดี 6) มีประสบการณ์สูง 7) มีทักษะทางธุรกิจ 8) มีทักษะการสื่อสารและโน้มน้าวใจคนได้ดี 9) มีภาวะความเป็นผู้นำ 10) มีความคิดสร้างสรรค์ 11) แก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้ดี 12) ยอมรับคำวิจารณ์ 13) มีระเบียบวินัย และ 14) มีจุดมุ่งหมายในชีวิต ถึงแม้ว่าผลการศึกษาจะพบว่าตัวละครบางตัวอาจมีคุณลักษณะร่วมของเชฟไม่ครบทั้ง 14 ประการ แต่พวกเขาก็สามารถประสบความสำเร็จในการเป็นเชฟได้เช่นกันเพราะมีคุณลักษณะพิเศษอย่างอื่นเพิ่มเติม เช่น ความภาคภูมิใจในวิชาชีพ การทำงานเป็นทีม มีวุฒิภาวะทางอารมณ์ที่ดี

คำสำคัญ: คุณลักษณะ, เชฟ, ภาพยนตร์แนวทำอาหาร

<sup>1</sup> ศูนย์ภาษา วิทยาลัยดุสิตธานี

Language Center, Dusit Thani College

## Abstract

The objective of this research was to study the traits of chef characters in movies about cooking. Twelve characters from thirteen movies about cooking from 1994 to 2017 were analyzed. The traits of chef characters that were protagonists in movies were based on 1) personality, 2) context, and 3) perspectives on life and work. According to the analysis, 14 common character traits that can be found in chef movies included: 1) basic knowledge of cooking 2) healthy body 3) being energetic 4) good time management 5) good personality 6) high experience in cooking 7) good business skills 8) good communication and persuasive skills 9) leadership skills 10) creativity 11) problem solving 12) accepting criticism 13) being disciplined 14) having a purpose in life. Although the results revealed that some chef characters may not have all the 14 common traits, they could be successful chefs since they possessed additional attributes, such as professional pride, teamwork skills, and emotional maturity.

**Keywords:** Traits, Chefs, Movies about Cooking

## บทนำ

ภาพยนตร์จัดว่าเป็นวรรณกรรมประเภทหนึ่งที่อยู่ในรูปของวัสดุไม่ตีพิมพ์ (non-printed materials) ซึ่งมีลักษณะของการถ่ายทอดลงในสื่อทัศนวัสดุแทนที่จะปรากฏอยู่ในวัสดุสิ่งพิมพ์ที่ใช้ตัวอักษรและกระดาษเป็นหลัก วรรณกรรมเป็นเสมือนกระจกสะท้อนสภาพสังคมได้เพียงใด บางทีภาพยนตร์ก็สามารถเป็นภาพสะท้อนได้เช่นกัน ข้อได้เปรียบของภาพยนตร์อาจเพราะเป็นสื่อที่มีการแพร่กระจายอย่างทั่วถึงและกว้างขวาง โดยมีจุดประสงค์เพื่อสนองความพึงพอใจของผู้ชมทั่วโลก ภาพยนตร์จึงกลายเป็นสื่อที่ถ่ายทอดความคิด เหตุการณ์ และเรื่องราวต่าง ๆ ที่ผู้สร้างต้องการจะถ่ายทอด โดยแสดงออกถึงแง่คิดและมุมมองต่อสังคมหรือเหตุการณ์ต่าง ๆ ไม่ว่าจะมาจากข้อเท็จจริงหรือจินตนาการของผู้สร้างเองก็ตามได้ใกล้ชิดมากกว่าหนังสือ

ในปลายคริสต์ศตวรรษที่ 20 จนถึงปัจจุบันปรากฏภาพยนตร์กลุ่มหนึ่งที่ออกฉายอย่างต่อเนื่อง นักวิชาการจัดประเภทภาพยนตร์กลุ่มนี้ว่า “ภาพยนตร์อาหาร” (food film) โดยเนื้อหาเน้นเป็นการกล่าวถึงมุมมองของอาหารที่ไม่ได้จำกัดเฉพาะวิธีการปรุงอาหารแต่ยังมุ่งจุดสนใจไปที่ความหลากหลายของวัฒนธรรมที่พยายามสื่อออกมาอีกด้วย (นัทธนัย ประสานนาม, 2559) นอกจากนี้ สื่อภาพยนตร์ยังถูกนำมาเป็นตัวแทนในการนำเสนอบุคคลต่าง ๆ ในหลากหลายอาชีพ ซึ่ง ‘เชฟ’ ก็จัดว่าเป็นอาชีพทางเลือกหนึ่งที่มีภาพยนตร์แนวทำอาหารนำมาถ่ายทอดและสะท้อนให้เห็นถึงคุณลักษณะของอาชีพนี้ออกมาได้อย่างน่าสนใจ อาชีพเชฟ (chef) โดยเฉพาะทางประเทศแถบตะวันตกเป็นกลุ่มอาชีพที่ให้ความสำคัญอย่างมากเนื่องจากมีความหลากหลายในหน้าที่การทำงานนับตั้งแต่ระดับการใช้แรงงานไปจนถึงการสร้างสรรคงานอาหารชั้นสูง ดังที่ปรากฏอยู่ในงานวิจัยเรื่อง ผู้ประกอบอาชีพทำอาหารในสังคมไทย ช่วงทศวรรษ 2490-2550 (ญาณทวี เสือสืบพันธุ์, 2560) ภาพยนตร์ประเภทนี้ทำให้ผู้ชมทราบถึงคุณลักษณะบางประการของเชฟได้โดยไม่ต้องนำตัวเองเข้าไปในสถานที่จริง แต่หากมองในอีกแง่มุมหนึ่ง ผู้ชมอาจเกิดคำถามขึ้นในใจว่า แท้จริงแล้วภาพของเชฟที่ภาพยนตร์แนวทำอาหารนำเสนอ นั้นมีความจริงหรือห่างไกลจากโลกแห่งความจริงมากน้อยเพียงใด แนวโน้มของของภาพยนตร์ที่พูดถึงเชฟนั้นเป็นไปในด้านใด ความเป็นภาพยนตร์สามารถถ่ายทอดตัวตน หรือส่วนอื่น ๆ ที่เกิดขึ้นในอาชีพเชฟได้อย่างถูกต้องหรือไม่ จากที่กล่าวมาทั้งหมดทำให้ผู้วิจัยมีความสนใจที่จะวิเคราะห์คุณลักษณะของตัวละครที่ประกอบอาชีพเชฟในภาพยนตร์แนวทำอาหาร ผลที่ได้รับสามารถนำมาอภิปรายเปรียบเทียบกับข้อเท็จจริงเกี่ยวกับอาชีพเชฟได้และอาจจะเป็นแนวทางหนึ่งที่มีมุ่งส่งเสริมพัฒนาและสร้างสรรค์อาชีพเชฟให้ได้รับความนิยมต่อไปได้ในอนาคต

## การทบทวนวรรณกรรม

### แนวคิดเกี่ยวกับเชฟและคุณลักษณะของตัวละคร

จากการทบทวนวรรณกรรมเกี่ยวกับอาชีพเชฟนั้นมักจะเป็นงานเขียนเชิงอัตชีวประวัติ เนื้อหาการนำเสนอส่วนใหญ่เป็นประวัติของผู้เขียนและประสบการณ์ตรงจากการฝึกงานและการทำงานในปัจจุบัน และระบุไปในทิศทางเดียวกันว่า การเป็นเชฟที่ดี หมายถึง การเข้าใจหน้าที่ของตนเอง ขอบเขตของการทำงาน ขอบเขตความรับผิดชอบ

ต้องมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหารทุกชนิดสามารถจัดการทรัพยากรที่มีอยู่ให้เกิดผลประโยชน์สูงสุดทั้งวัตถุดิบและเครื่องมือ รู้จักการประสานงานกับฝ่ายต่าง ๆ เป็นมืออาชีพที่สามารถจัดการครัว ดำเนินงานครัว และต้องเป็นผู้นำในครัวได้ ใช้ทรัพยากรในครัวที่มีให้เกิดประโยชน์สูงสุด เคารพวัตถุดิบ ประเมินอย่างถูกวิธี ทำทุกอย่างให้คุ้มค่า ที่สำคัญเพศหญิงมักจะถูกเหยียดเพศเสมอเนื่องจากเชฟเป็นอาชีพของเพศชาย ภัตตาคารที่อยู่ในระดับต้นจะมีแต่เชฟที่เป็นเพศชายทั้งสิ้น (งามพร้อม ไทยมี, 2560; ชยานันท์ เมฆสุด, 2562; อนุสรณ์ ตีปยานนท์, 2562; แอนโทนี บอร์เดน, 2545) จากการศึกษาของญาณทวี เสือสืบพันธุ์ (2560) ได้ให้ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับอาชีพเชฟโดยสะท้อนผ่านบริบทของประเทศไทยไว้ว่า ค่านิยมของสังคมที่มีต่อผู้ประกอบการอาชีพทำอาหารหรือแม้กระทั่งพัฒนาการของผู้ประกอบอาชีพเองตั้งแต่ทศวรรษ 2490 ที่ผู้ประกอบการทำอาหารข้างทางและในภัตตาคารและโรงแรมถูกมองว่าเป็นผู้ใช้แรงงาน จนถึงทศวรรษ 2550 ผู้ประกอบอาชีพทำอาหาร พ่อครัวแม่ครัวชาวไทย รวมถึงเชฟไทยได้รับการยอมรับและมีภาพลักษณ์ของผู้ใช้วิชาชีพความรู้เฉพาะทางในการประกอบอาชีพ ที่สำคัญสื่อโทรทัศน์มีส่วนสร้าง “วัฒนธรรมคนดัง” (celebrity culture) ให้แก่ผู้ประกอบการทำอาหารหรือเชฟ (chef) ในสังคมไทย โดยญาณทวี เสือสืบพันธุ์ เห็นว่า รายการแข่งทำอาหารจากต่างประเทศเข้ามาฉายทางโทรทัศน์ไทย และซ็อลลิซิตีเข้ามาทำเป็นเวอร์ชันไทยมักจะมีคนดังเกี่ยวกับการทำอาหารหรือชิมอาหารมีลักษณะเป็นผู้มีชื่อเสียง (celeb) หรือทำงานทางด้านสื่ออยู่แล้ว หลังจากการฉายรายการแข่งขันทำอาหารที่ซ็อลลิซิตีจากต่างประเทศดังกล่าวตั้งแต่ในช่วงทศวรรษ 2540 เป็นต้นมา จากการใช้คนดังมาทำอาหารก็เปลี่ยนเป็นการนำเชฟจากรายการหรือเชฟจากภัตตาคารและโรงแรมแทน เชฟเหล่านี้ไม่ใช่ชนชั้นสูงหรือผู้ทำงานด้านสื่อมาก่อน วิชาชีพเชฟจึงถูกส่งผ่านสู่สื่อออนไลน์ เช่น ทวิตเตอร์ เฟซบุ๊ก อินสตาแกรม หรือการผลิตรายการทำอาหารออนไลน์ผ่านสื่อดิจิทัลรูปแบบอื่น ๆ อย่างแพร่หลาย

ส่วนเกณฑ์คุณลักษณะของวิชาชีพเชฟนั้น จากการทบทวนวรรณกรรมพบว่าในงานวิจัยของวีร์ วงศ์สันติวนิช (2560) ระบุคุณลักษณะของเชฟที่ดี คือ เชฟที่มีความโดดเด่นกว่าเชฟคนอื่นในแง่ของความรู้ ทักษะ การสร้างสรรค์ผลงานความเป็นผู้นำและพรสวรรค์ การมีร่างกายแข็งแรง สามารถตัดสินใจอย่างรวดเร็ว ยึดหยุ่น ทำงานได้หลายอย่างพร้อม ๆ กัน กระตือรือร้น มุ่งมั่นต่อคุณภาพของอาหาร และสามารถ

จัดการกับคำวิจารณ์ทั้งแง่บวกและแง่ลบได้นั้น และงานวิจัยของ Berger and Beger (2004) สรุปคุณลักษณะของเชฟที่ดีจะต้องมีความเข้าใจพื้นฐานการทำครัว สามารถจัดระเบียบได้ดี มีความแข็งแกร่งทางร่างกายและจิตใจ มีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะทางธุรกิจ ตัดสินใจรวดเร็ว มีความยืดหยุ่น สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น และมีภาวะความเป็นผู้นำ เป็นต้น

ดังนั้น งานวิจัยครั้งนี้ได้นำแนวคิดและค่านิยมเกี่ยวกับคุณลักษณะของเชฟที่หลากหลายมาสรุปเป็นกรอบแนวคิดเพื่อนักศึกษาในศาสตร์ด้านการประกอบอาหาร หรือผู้ที่ต้องการประกอบอาชีพเชฟนำไปใช้เป็นแนวปฏิบัติที่ดีในการประกอบอาชีพเชฟในอนาคต ผลการวิจัยยังสามารถนำมาอภิปรายเปรียบเทียบกับข้อเท็จจริงเกี่ยวกับอาชีพเชฟได้และอาจจะเป็นแนวทางหนึ่งที่มีส่งเสริมพัฒนาและสร้างสรรค์อาชีพเชฟให้ได้รับความนิยมนำไปได้ในอนาคต

#### นิยามศัพท์เฉพาะ

คุณลักษณะของเชฟ หมายถึง คุณลักษณะที่เกี่ยวกับการมีความรู้พื้นฐานในการทำอาหาร ร่างกายแข็งแรง มีความกระตือรือร้น สามารถบริหารจัดการเวลาได้ดี มีบุคลิกภาพที่ดี มีประสบการณ์สูง มีทักษะทางธุรกิจ มีทักษะการสื่อสารและโน้มน้าวใจคนได้ดี มีภาวะความเป็นผู้นำ มีความคิดสร้างสรรค์ แก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้ดี ยอมรับคำวิจารณ์ มีระเบียบวินัย และมีจุดมุ่งหมายในชีวิต

ตัวละครที่เป็นเชฟ หมายถึง ตัวละครที่ประกอบอาชีพทำอาหาร เคยประกอบอาชีพทำอาหาร เป็นหัวหน้าในการทำครัว หรือตัวละครที่มีความสามารถในการปรุงอาหารซึ่งได้รับการฝึกฝนอย่างชำนาญเฉพาะทางและเชี่ยวชาญในทุกมิติของการจัดเตรียมอาหาร

#### เรื่องย่อของภาพยนตร์ 13 เรื่อง ที่นำมาวิเคราะห์

1) เรื่องย่อ *Eat Drink Man Women ชิวหาไร้รส* (ค.ศ. 1994) เก้าชีวิต อดีตเชฟใหญ่ของภัตตาคารเก่าแก่แห่งหนึ่งใจกลางเมืองไทเป ปัจจุบันเกษียณอายุแล้ว แต่บางครั้งก็ถูกทางภัตตาคารเรียกตัวไปช่วยงาน

2) เรื่องย่อ *Chef of South Polar พ่อครัวขั้วโลกใต้* (ค.ศ. 2009) นิชิมุระ จุน เป็นเชฟประจำสถานีวิจัยตรวจวัดอากาศอัตโนมัติที่ขั้วโลกใต้ที่เรียกกันว่า “ฐานโดมฟูจิ”

(Dome Fuji station) ซึ่งตั้งอยู่บนสุดของเทือกเขาแอนตาร์กติกา ไม่มีสิ่งมีชีวิตต่าง ๆ อาศัยอยู่ อุณหภูมิเฉลี่ยอยู่ที่ -54 องศา สูงกว่าภูเขาไฟฟูจิประมาณ 3,800 เมตร ความกดอากาศต่ำมากแค่ 2 ใน 5 ของประเทศญี่ปุ่นและต้องปฏิบัติงานในครั้งนี้เป็นเวลา 1 ปี

3) เรื่องย่อ *No Reservations เชฟสาว เลิฟหัวใจรัก* (ค.ศ. 2007) เคท อาร์มสตรองเป็นหัวหน้าเชฟสาวประจำภัตตาคาร 22 บล็กเคอร์สุดหรูในแมนฮัตตัน เคทเป็นเชฟที่หลงใหลอาหารฝรั่งเศสมาก เธอทุ่มเทชีวิตให้กับการทำอาหาร เวลาว่างของเธอหมดไปกับการทดลองและสร้างสรรค์เมนูอาหารใหม่ ๆ

4) เรื่องย่อ *Le Grand Chef บิ๊กก๊ากศึกโลกกันตร์ ภาค 1* (ค.ศ. 2007) ชง ซาน เข้ารับการฝึกที่ “บูนาจ สถาบันประกอบการ” ซึ่งเป็นสถาบันสอนการทำอาหารชั้นนำของเกาหลี ชง ซาน ได้มีโอกาสพบกับ โอ บงจู ซึ่งเป็นหลานของเจ้าของโรงเรียนสอนการทำอาหารแห่งนั้น ทั้งสองเป็นคู่แข่งในเรื่องการทำอาหารมาโดยตลอดจนกระทั่งวันหนึ่งทั้งสองได้แข่งขันกันทำอาหารเพื่อสืบทอดตำแหน่งพ่อครัวหลวง

5) เรื่องย่อ *Julie & Julia ประจักษ์ให้ครอบครัว* (ค.ศ. 2009) ในปี ค.ศ. 1949 จูเลีย ไชน์ ชาวอเมริกัน อายุ 50 ปี ต้องติดตามสามี คือ พอล ไชน์ ไปรับราชการที่ปารีส ประเทศฝรั่งเศส เธอจึงร่วมกับเพื่อนอีก 2 คน ทำตำราอาหารฝรั่งเศสโดยเขียนเป็นภาษาอังกฤษ โดยมีเป้าหมายว่า จะเป็นตำราอาหารฝรั่งเศสสำหรับผู้หญิงอเมริกันที่ไม่มีพ่อครัวอยู่ที่บ้าน”

6) เรื่องย่อ *Kung Fu Chefs ก๊ากเทวดากังฟูใหญ่ฟัดใหญ่* (ค.ศ. 2010) หวัง ปิง ยี่ สุดยอดนักกังฟูและเชฟฝีมือดีประจำหมู่บ้านแต่ถูกคู่แข่งใส่ร้ายจนถูกปลดออกจากร้านและถูกไล่ออกจากหมู่บ้าน เขาได้พบกับเจียอี้หนุ่มน้อยที่เพิ่งจะจบมาจากสถาบันกังฟูและมีใจรักในการทำอาหารจึงร่วมเข้าแข่งขันการทำอาหารในรายการ “ศึกสุดยอดก๊ากของเมืองจีน”

7) เรื่องย่อ *Le Grand Chef บิ๊กก๊ากศึกโลกกันตร์ ภาค 2 ตอนประลองกิมจิ* (ค.ศ. 2010) ชง ซาน ผันตัวเองมาเป็นคนขายผักผลไม้และช่วยแม่บุญธรรมของเขา ซึ่งเปิดร้านอาหารชื่อ “ซุนยางก๊ก” จนทำให้เขามีโอกาสได้เข้าประกวดกิมจิระดับชาติที่ประธานาธิบดีจัดขึ้นกับน้องสาวบุญธรรม โดยฝ่ายหนึ่งนำสูตรกิมจิของแม่มาประยุกต์ ส่วนอีกฝ่ายนำสูตรกิมจิของแม่แบบดั้งเดิมมาใช้

8) เรื่องย่อ *The Chef คีตกะทะเหล็ก* (ค.ศ. 2012) อเล็กซอง โวลแลร์ เชฟวัยหนุ่มใหญ่ที่มีฝีมือสูงในการทำอาหารระดับดาวมิชลิน 3 ของร้านอาหารคาร์โกลาร์กต์ในกรุงปารีสซึ่งได้รับความนิยมมายาวนานเนื่องจากมีรสชาติอาหารที่เป็นระเบียบแบบแผนและคงความคลาสสิกมาหลายสิบปี แต่เมื่อเจ้าของร้านอาหารซึ่งเป็นคนรุ่นใหม่มารับช่วงจึงทำให้อเล็กซองต้องปรับเปลี่ยนแปลงเมนูอาหารให้มีความทันสมัยมากขึ้น

9) เรื่องย่อ *Chef* (ค.ศ. 2014) เรื่องราวของเชฟชื่อ คาร์ล แคลเปอร์ ที่ทำงานอยู่ภัตตาคารอาหารฝรั่งเศส Garlous ที่มีชื่อเสียงมาหลายปีได้ตัดสินใจลาออกเพื่อมาเปิด food truck ขายเบอร์เกอร์สูตรใหม่ คือ Cuban sandwich ซึ่งกลายเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมของคนในพื้นที่นั้นเป็นอย่างดี

10) เรื่องย่อ *The Hundred Foot Journey* *ป룽ชีวิตลิขิตฝัน* (ค.ศ. 2014) ฮัสซัน คาคัม เป็นชายหนุ่มที่เกิดและโตมาในเมืองมุมไบ ประเทศอินเดีย ต่อมาครอบครัวของฮัสซันย้ายมาเปิดร้านอาหารอินเดียที่เมืองซานอันโตนิโอ ประเทศฝรั่งเศส และพวกเขาต้องใช้ความพยายามอย่างมากในการทำใหชาวฝรั่งเศสชื่นชอบในรสชาติที่เขาทำ

11) เรื่องย่อ *Burnt รสชาติความเป็นเชฟ* (ค.ศ. 2015) อัดัม โจนส์ เป็นเชฟมิชลินสองดาวชาวอเมริกันที่มีความมุ่งมั่นที่จะเป็นเชฟและอยากมีร้านอาหารเป็นของตนเองโดยมีเป้าหมายว่าจะต้องคว้าดาวมิชลินดวงที่สามมาให้ได้ แต่ด้วยความรู้สึกทระนงตนว่าตนเองเป็นเชฟที่มีฝีมือจึงทำให้เขาประสบปัญหามากมายก่อนที่จะประสบความสำเร็จ

12) เรื่องย่อ *Emperors Cook Up a Storm* (ค.ศ. 2017) การต่อสู้เอาตัวรอดของร้านซีร้านอาหารรุ่นเก่าที่เปิดมากกว่า 30 ปี บนถนนสายเก่าแก่ซึ่งรัฐบาลกำลังจะพัฒนาให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่เจริญ สกาย โก เจ้าของร้านจึงต้องพยายามทุกวิถีทางที่จะให้ร้านของตนเองรอดพ้นจากผลกระทบนี้

13) เรื่องย่อ *The Last Recipe สูตรลับเมนูยอดเชฟ* (ค.ศ. 2017) ซาซากิ มิทสึรุ เป็นเชฟหนุ่มกำพร้าที่มีความอัจฉริยะ สามารถจดจำรสชาติ กลิ่น และเนื้อสัมผัสของอาหาร รวมไปถึงวัตถุดิบที่ทำได้ภายในการชิมเพียงครั้งเดียว การรับงานทำอาหารพิเศษทำให้เขาค้นพบความจริงเกี่ยวกับความลับในครอบครัว

## วิธีการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยวิเคราะห์เนื้อหา (content analysis) เกี่ยวกับคุณลักษณะของตัวละครที่เป็นเชฟในภาพยนตร์แนวทำอาหารโดยมีขั้นตอนการศึกษาดังนี้

1. ศึกษาจากเอกสารปฐมภูมิ ได้แก่ แผ่นภาพยนตร์ เว็บไซต์ภาพยนตร์ และเอกสารทุติยภูมิ ได้แก่ หนังสือ ตำรา นิตยสาร เว็บไซต์ เอกสารที่เกี่ยวข้องกับภาพยนตร์ การแสดง นักแสดง งานวิจัย บทความ วิทยานิพนธ์ และเอกสารวิชาการอื่น ๆ

2. ศึกษาตัวละครเอกในภาพยนตร์โดยผู้วิจัยศึกษาจากการชมภาพยนตร์และแนวการสร้างตัวละคร ลักษณะนิสัย ความรับผิดชอบ ความรักในอาชีพ และกลวิธีการนำเสนอตัวละครเอกที่เป็นเชฟในภาพยนตร์ ด้วยการวิเคราะห์จากภาพลักษณ์ภายนอกที่ปรากฏบทพูดหรือการกระทำ

3. จากนั้นผู้วิจัยได้วิเคราะห์คุณลักษณะของตัวละครที่เป็นเชฟในภาพยนตร์แนวทำอาหารทั้งของประเทศทางตะวันออกและประเทศทางตะวันตกตั้งแต่ช่วงปี ค.ศ. 1990-2017 ซึ่งเป็นช่วงเวลาที่ยุคทองของภาพยนตร์แนวทำอาหารได้รับความนิยมในกลุ่มผู้ชมเป็นอย่างมากและยังผลิตออกมาอย่างสม่ำเสมอ ผู้วิจัยเลือกกลุ่มตัวอย่างที่เป็นภาพยนตร์ที่มีตัวละครที่เป็นเชฟแบบเจาะจง (purposive sampling) จากข้อมูลค้นหาในเว็บไซต์วิจารณ์ภาพยนตร์ นิตยสารวิจารณ์ภาพยนตร์ เช่น gourmetandcuisine.com, salehere.co.th และ wongnai.com เป็นต้น ที่มีรายชื่อภาพยนตร์ที่มีเรื่องราวเกี่ยวกับวิชาชีพเชฟตั้งแต่ ค.ศ. 1994-2017 รวมทั้งสิ้นได้ตัวละครเอกจำนวน 12 ตัวละคร จากภาพยนตร์ 13 เรื่อง รายละเอียดดังปรากฏในตาราง 1



## ตาราง 1

รายชื่อตัวละครเอกที่ประกอบอาชีพเชฟในภาพยนตร์แนวทำอาหารตั้งแต่ ค.ศ. 1994-2017

ชื่อตัวละครที่เป็นเชฟ	ชื่อภาพยนตร์และปีที่เผยแพร่ (ค.ศ.)	ประเทศผู้ผลิต
1. เจ้าชีว จู	<i>Eat Drink Man Women</i> (1994)	ไต้หวัน
2. เคท อาร์มสตรอง	<i>No Reservetion</i> (2007)	อเมริกา
3. ชง ชาน	<i>Le Grand Chef ภาค 1</i> (2007)	เกาหลี
	<i>Le Grand Chef ภาค 2</i> (2010)	
4. นิซิมูระ จุน	<i>Chef of South Polar</i> (2009)	ญี่ปุ่น
5. หวัง ปิง ยี่	<i>Kung Fu Chef</i> (2009)	ฮ่องกง
6. จูเลีย ไชน์	<i>Julie &amp; Julia</i> (2009)	อเมริกา
7. อเล็กซอง วอลแลร์	<i>The Chef</i> (2012)	ฝรั่งเศส
8. คาร์ล แคสเปอร์	<i>Chef</i> (2014)	อเมริกา
9. ฮัสซัน คาคัม	<i>100 Foot Journey</i> (2014)	อเมริกา
10. อัดัม โจนส์	<i>Burnt</i> (2016)	อเมริกา
11. ซาซากิ มิตสึรุ	<i>The Last Recipe</i> (2016)	ญี่ปุ่น
12. สกาย โก	<i>Emperor's Cook up a Storm</i> (2017)	ฮ่องกง

### เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. ภาพยนตร์แนวทำอาหารตั้งแต่ ค.ศ. 1994-2017 จำนวน 13 เรื่อง ตัวละคร 12 ตัว

2. แบบบันทึกข้อมูลเกี่ยวกับคุณลักษณะของตัวละครที่ประกอบอาชีพเชฟพัฒนาจากงานวิจัยของ Berger and Beger (2004) และวีร์ วงศ์สันติวนิช (2560) โดยคุณลักษณะของเชฟจากภาพยนตร์ที่เลือกมาวิเคราะห์มี 14 คุณลักษณะ คือ 1) มีความรู้พื้นฐานในการทำอาหาร 2) ร่างกายแข็งแรง 3) มีความกระตือรือร้น 4) สามารถบริหารจัดการเวลาได้ดี 5) มีบุคลิกภาพที่ดี 6) มีประสบการณ์สูง 7) มีทักษะทางธุรกิจ 8) มีทักษะการสื่อสารและโน้มน้าวใจคนได้ดี 9) มีภาวะความเป็นผู้นำ 10) มีความคิดสร้างสรรค์ 11) แก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้ดี 12) ยอมรับคำวิจารณ์ 13) มีระเบียบวินัย

และ 14) มีจุดมุ่งหมายในชีวิต การตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือในการวิจัยครั้งนี้ ด้วยการหาความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาของแบบบันทึกข้อมูลเกี่ยวกับคุณลักษณะของเซฟในภาพยนตร์ โดยผู้วิจัยขอความอนุเคราะห์ผู้ทรงคุณวุฒิ 2 ท่าน พิจารณาตรวจสอบความถูกต้องในเนื้อหาของแบบบันทึกข้อมูลและนำไปปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะก่อนนำไปลงรหัสข้อมูล

### **การเก็บรวบรวมข้อมูล**

ผู้วิจัยใช้วิธีการชมภาพยนตร์จำนวน 13 เรื่อง ด้วยตนเองอย่างน้อย 3 รอบ โดยรอบที่ 1 เพื่อศึกษาภาพรวม รอบที่ 2 เพื่อศึกษาเพื่อสกัดเนื้อหาออกมาเป็นเรื่องย่อ รอบที่ 3 เพื่อจัดบันทึกข้อมูลด้วยตนเอง และเลือกดูอย่างเฉพาะเจาะจงบางฉากที่เกี่ยวข้องเพื่อวิเคราะห์ตามกรอบคุณลักษณะที่กำหนดไว้ในแบบบันทึกข้อมูล

### **การวิเคราะห์และรายงานผลข้อมูล**

ในการตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า นั้น ผู้วิจัยได้เปรียบเทียบข้อมูลจากการวิเคราะห์ในแบบบันทึกข้อมูลกับเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง จากนั้นจึงนำเสนอผลการวิจัยโดยใช้วิธีพรรณนาอย่างมีระบบ (analysis description) ด้วยการอธิบายรายละเอียดที่ได้จากการวิเคราะห์ตามประเด็นที่ศึกษาและอภิปรายผลตามแนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

### **ผลการวิจัย**

จากการศึกษาวิเคราะห์คุณลักษณะของตัวละครของเซฟในภาพยนตร์แนวทำอาหารจำนวน 13 เรื่องนั้น ผลการวิจัยพบว่าสอดคล้องกับกรอบแนวคิดเกี่ยวกับ 14 คุณลักษณะของตัวละครที่ประกอบอาชีพเซฟโดยมีรายละเอียดดังนี้

## ตาราง 2

ตารางจำแนกตัวละครเซฟที่มีคุณลักษณะร่วมของตัวละคร

คุณลักษณะของตัวละคร														
ชื่อตัวละคร	ก	ข	ค	ง	จ	ฉ	ช	ซ	ฌ	ญ	ฎ	ฏ	ฐ	ฑ
คนที่ 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
คนที่ 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	x	✓	✓	✓	✓	✓
คนที่ 3	✓	✓	✓	✓	✓	✓	x	✓	x	✓	✓	✓	✓	✓
คนที่ 4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	x	✓	✓	✓	✓	✓	✓
คนที่ 5	✓	✓	✓	✓	x	✓	✓	✓	x	✓	✓	✓	x	✓
คนที่ 6	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
คนที่ 7	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	x	✓
คนที่ 8	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
คนที่ 9	✓	✓	✓	✓	x	✓	✓	✓	✓	✓	✓	x	✓	✓
คนที่ 10	✓	✓	✓	✓	x	✓	✓	✓	✓	✓	✓	x	✓	✓
คนที่ 11	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	x	x	✓
คนที่ 12	x	✓	✓	✓	✓	x	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

หมายเหตุ. หมายเลข 1 แทนตัวละครชื่อ เก้าชีวิต จู; หมายเลข 2 แทนตัวละครชื่อ ชง ขาน; หมายเลข 3 แทนตัวละครชื่อ นิชิโมะ จุน; หมายเลข 4 แทนตัวละครชื่อ หวัง ปิง ยี่; หมายเลข 5 แทนตัวละครชื่อ ซาซากิ มิทสึรุ; หมายเลข 6 แทนตัวละครชื่อเล็กของ โวลแลร์; หมายเลข 7 แทนตัวละครชื่อ คาร์ล แคสเปอร์; หมายเลข 8 แทนตัวละครชื่อ ฮัสซัน คาคัม; หมายเลข 9 แทนตัวละครชื่อ อัดัม โจนส์; หมายเลข 10 แทนตัวละครชื่อ สกาย โก; หมายเลข 11 แทนตัวละครชื่อ เคท อาร์มตรอง และ หมายเลข 12 แทนตัวละครชื่อ จูเลีย ไชน์

ตัวอักษร ก มีความรู้ในการประกอบอาชีพ; ตัวอักษร ข ร่างกายแข็งแรง; ตัวอักษร ค มีความกระตือรือร้น; ตัวอักษร ง สามารถบริหารจัดการเวลาได้; ตัวอักษร จ มีบุคลิกภาพที่ดี; ตัวอักษร ฉ มีประสบการณ์สูง; ตัวอักษร ช มีทักษะทางธุรกิจ; ตัวอักษร ซ มีทักษะการสื่อสารที่ดี; ตัวอักษร ฌ มีภาวะความเป็นผู้นำ; ตัวอักษร ญ มีความคิดสร้างสรรค์; ตัวอักษร ฎ แก้ปัญหาเฉพาะหน้า; ตัวอักษร ฏ ยอมรับคำวิจารณ์; ตัวอักษร ฐ โหม่งน้ำใจคน และตัวอักษร ฑ มีจุดมุ่งหมายในชีวิต

จากตาราง 2 แสดงให้เห็นว่า คุณลักษณะของตัวละครเอกที่เป็นเชฟในภาพยนตร์ที่มีมากที่สุด คือ การมีร่างกายแข็งแรง การมีความกระตือรือร้น ความสามารถบริหารจัดการเวลาได้ดี การมีความคิดสร้างสรรค์ การแก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้ และการมีจุดมุ่งหมายในชีวิต ทั้ง 6 คุณลักษณะนี้พบอยู่ในตัวละครเชฟทั้ง 12 ตัวละคร ส่วนคุณลักษณะรองลงมา ได้แก่ การมีบุคลิกภาพที่ดี การมีภาวะความเป็นผู้นำ การยอมรับคำวิจารณ์ และการโน้มน้าวใจคน ไม่มีปรากฏอยู่ในตัวละครเชฟเพียง 3 ตัวละคร คุณลักษณะสุดท้ายที่ไม่ปรากฏอยู่ในตัวละครเชฟเพียงคนเดียว คือ การไม่มีความรู้ในการประกอบอาหาร การมีประสบการณ์สูง มีทักษะทางธุรกิจ และการไม่มีทักษะการสื่อสารที่ดี คุณลักษณะที่ไม่ปรากฏในเชฟทางประเทศเอเชีย คือ การมีภาวะความเป็นผู้นำ (1. ชง ซาน 2. นิชิมุระ จุน และ 3. ซาซากิ มิตสึรุ) ส่วนเชฟจากประเทศทางตะวันตก คุณลักษณะที่ไม่ปรากฏ คือ การยอมรับคำวิจารณ์ (1. อัดัม โจนส์ และ 2. เคท อาร์มสตรอง) และการโน้มน้าวใจคน (1. คาร์ล แคลสเปอร์ และ 2. เคท อาร์มสตรอง)

ผู้วิจัยพบว่า คุณลักษณะของเชฟที่ตัวละครเอกมีไม่ครบนั้น ได้แก่ การยอมรับคำวิจารณ์ซึ่งเป็นคุณลักษณะที่ตัวละครเอกมีน้อยที่สุด รองลงมา คือ การมีภาวะความเป็นผู้นำ ความมีบุคลิกภาพที่ดี และการขาดทักษะในการโน้มน้าวใจ ตามลำดับ นอกนั้นคุณลักษณะประการอื่น ๆ ที่ตัวละครขาดไปต่างก็ขึ้นอยู่กับบริบทต่าง ๆ ของตัวละครเอง เช่น บุคลิกภาพส่วนตัว การถูกเลี้ยงดูมาในครอบครัว หรือสภาพแวดล้อมที่แตกต่างกัน เช่น การมีทักษะทางธุรกิจ การมีความรู้พื้นฐาน ประสบการณ์ในการทำอาหาร และมีทักษะในการติดต่อสื่อสารที่ดี ประเด็นสำคัญที่ทำให้ตัวละครเอกในภาพยนตร์มีคุณลักษณะเชฟบางประการไม่ครบแต่ประสบความสำเร็จในการเป็นเชฟนั้นมียุคประกอบมาจากหลายด้าน ผู้วิจัยศึกษาจากบริบทในภาพยนตร์แต่ละเรื่องและสามารถสรุปได้ดังต่อไปนี้

**ภาวะความเป็นผู้นำ** ตัวละครเอกที่ขาดคุณลักษณะภาวะความเป็นผู้นำ ได้แก่ ชง ซาน, นิชิมุระ จุน และซาซากิ มิตสึรุ ผู้วิจัยพบว่าสิ่งสำคัญที่ทำให้ตัวละครเหล่านี้ขาดภาวะความเป็นผู้นำ คือ สภาพแวดล้อมที่ตัวละครเป็นอยู่ซึ่งรวมไปถึงสภาพของครอบครัวด้วย ชง ซานเติบโตมากับแม่บุญธรรมที่ทำอาชีพเป็นหญิงขายบริการตอนเด็ก ๆ มักถูกเพื่อนล้อว่ามีแม่เป็นผู้หญิงขายบริการเสมอ การวางตัวนิ่งเฉยเป็นสิ่งที่เหมาะสมและทำให้การล้อเลียนค่อย ๆ เจ็บไปในที่สุด เช่นเดียวกับซาซากิ

มิติรู้ที่เติบโตมาอย่างโดดเดี่ยวอ้างว้างในสถานสงเคราะห์เด็กกำพร้า ความฝันที่จะเป็นเชฟของเขาถูกสกัดกั้นด้วยครูใหญ่ของโรงเรียนที่พร่าบ่นและตำหนิเขาอยู่เสมอว่า อาชีพเชฟไม่สามารถที่จะเลี้ยงตัวเองได้ยิ่งทำให้เขาเกิดความเฉยเมยต่อการดำเนินชีวิตมากยิ่งขึ้น ส่วนนิชิมูระนั้น ตัวบทในภาพยนตร์ไม่ได้ปูพื้นฐานให้ผู้วิจัยทราบถึงปมหลังหรือประวัติความเป็นมาของเขามากนัก ทราบเพียงว่าในอดีตเขาเป็นเชฟอยู่ในเรือสำราญมาโดยตลอดและจำเป็นต้องมาทำหน้าที่เชฟที่สถานีวิจัยแทนเพื่อนที่ประสบอุบัติเหตุ ทั้ง ๆ ที่เขาไม่ได้อยากมาเพราะมีครอบครัวที่ต้องดูแล ดังนั้น ด้วยบุคลิกภาพและนิสัยส่วนตัวที่อ่อนน้อมถ่อมตน ไม่ได้เถียง และไม่คิดริเริ่มอะไรต่างออกไปจากกฎเกณฑ์เดิม จึงทำให้เขาไม่ค่อยมีความเป็นผู้นำแต่เขาก็มีความรับผิดชอบสูงต่อหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

**การยอมรับคำวิจารณ์** ตัวละครเอกที่ขาดคุณลักษณะการยอมรับคำวิจารณ์ ได้แก่ คาร์ล แคลสเปอร์, อัดัม โจนส์, สกาย โก และ เคท อาร์มสตรอง ผู้วิจัยพบว่า ตัวละครเอกทั้ง 4 ตัวนี้ ต่างเป็นคนที่บุคคลรอบข้างและสังคมทั่วไปยอมรับว่าเป็นคนเก่ง โดยเฉพาะ อัดัม โจนส์ที่ได้ดาวมิชลินมาแล้วถึง 2 ดวง ส่วนคาร์ลและเคทนั้น ถึงแม้ว่ายังไม่ได้ดาวมิชลิน แต่เชฟทั้งสองคนก็เป็นที่ยอมรับของลูกค้ายาวนาน มีนิตยสารหลายฉบับมาสัมภาษณ์และนำไปตีพิมพ์ลงสื่อสิ่งพิมพ์ต่าง ๆ มากมาย แม้สกาย โกที่เป็นเพียงเชฟร้านอาหารริมถนนแต่เขาก็โด่งดังพอที่จะมีนักชิมจากที่อื่นดั้นด้นเดินทางมาชิมอาหารฝีมือเขา ทั้งยังมีรายการโทรทัศน์หลายรายการมาถ่ายเทคนิคการทำอาหารจีนอันลือชื่ออีกด้วย นอกจากนี้ตัวละครทั้ง 4 ตัว ยังมีตำแหน่งหัวหน้าเชฟที่ต้องดูแลบริหารจัดการทุกอย่างในห้องครัว ไม่ว่าจะเป็นคนหรือลำดับขั้นตอนในการทำอาหาร องค์กรประกอบเหล่านี้ทำให้ตัวละครลืมนึกว่าตนเองก็ยังมีข้อบกพร่องได้เช่นกัน เมื่อมีนักวิจารณ์อาหารมาตำหนิหรือมีสื่อออกมากล่าวถึงอาหารในด้านลบจึงเกิดความไม่พอใจอย่างมาก ตัวละครบางตัวตัดสินใจแก้ปัญหาด้วยการลาออกจากตำแหน่งและประกอบอาชีพเกี่ยวกับอาหารในรูปแบบอื่น

ทั้งนี้การที่ตัวละครเชฟไม่เปิดใจรับฟังคำวิจารณ์ของคนอื่นอาจทำให้ไม่เจริญก้าวหน้าในการทำงานเท่าที่ควรเพราะอาชีพเชฟควรยอมรับฟังความคิดเห็นของบุคคลอื่นบ้าง การยอมรับคำติชมจากลูกค้าได้เท่ากับเป็นการแสวงหาความรู้และประสบการณ์ให้มากขึ้นเพื่อนำไปปรับใช้กับการแก้ไขปัญหาลักษณะเฉพาะหน้า จากภาพยนตร์ตัวละครบางตัวไม่ยอมรับคำวิจารณ์และมีปฏิกิริยาโต้ตอบกลับไปทำให้เกิดผลเสียต่อหน้าที่การทำงานได้

เช่น ในกรณีของคาร์ลที่เกิดเรื่องชกต่อยกับนักวิจารณ์จนมีคนถ่ายคลิปไว้แล้วนำไปเผยแพร่ในโลกโซเชียล หรือในกรณีของอดัมที่ไม่ยอมรับคำวิจารณ์ในหนังสือพิมพ์จนเกือบจะตัดสินใจปิดร้านอาหารและคืนเงินให้กับเพื่อนที่ร่วมลงทุนด้วย

**ขาดทักษะในการโน้มน้าวใจ** การโน้มน้าวใจ หมายถึง การใช้ความพยายามที่จะเปลี่ยนความเชื่อ ทศนคติ ค่านิยม และการกระทำของบุคคลอื่นด้วยกลวิธีที่เหมาะสม ให้มีผลกระทบกับบุคคลนั้นจนเกิดการยอมรับและยอมเปลี่ยนตามที่ผู้โน้มน้าวใจต้องการ ซึ่งคุณลักษณะของเชฟในข้อนี้ ตัวละครเคท อาร์มสตรอง และซาซากิ มิตสึรุจะขาดไปอย่างเห็นได้ชัด โดยพื้นฐานแล้ว เคท อาร์มสตรองเป็นตัวละครที่มีความมั่นใจในตัวเองสูง มีความเจ้าระเบียบ คล่องแคล่วว่องไว คิดเร็วทำเร็ว และมีการตัดสินใจเรื่องต่าง ๆ ด้วยตัวเองจึงเป็นเรื่องปกติที่การต้องพูดเพื่อโน้มน้าวใจใครให้คิดเห็นตรงกับเธอนั้นจึงถูกมองว่าเป็นเรื่องที่เสียเวลา เห็นจากฉากที่เธอนำเสนอเมนูอาหารใหม่ ๆ เธอจะไม่โน้มน้าวใจผู้รับประทานให้ลองชิมด้วยคำพูดสวยหรู หากแต่ใช้วิธีสังเกตจากท่าที่ผู้รับประทานว่าอาหารนั้นเป็นอย่างไร หรือในเวลาที่ต้องตัดสินใจแก้ปัญหาในที่ทำงานเธอก็จะไม่พูดโน้มน้าวใจผู้ช่วยในทีมแต่เธอจะออกคำสั่งให้ทำทันที ส่วนซาซากิ มิตสึรุนั้น เนื่องจากนิสัยพื้นฐานที่เป็นคนไม่พูด ไม่แสดงความคิดเห็นและนิ่งเฉย การโน้มน้าวใจผู้อื่นจึงเป็นสิ่งที่ซาซากิไม่คิดที่จะปฏิบัติอยู่แล้ว ประกอบกับการมีความมั่นใจในตัวเองสูงมาก การโน้มน้าวใจจึงเสมือนกับเป็นการไปอ้อนวอนขอร้องผู้อื่นนั่นเอง

จากตาราง 2 จำแนกตัวละครเชฟที่มีคุณลักษณะร่วมจะเห็นได้ว่า ตัวละครที่มีคุณลักษณะครบ คือ 1) เก้าชิว จู 2) หวัง ปิง ยี่ 3) อเล็กซอง โวลแลร์ และ 4) ฮัสซัน คาดีม

ผู้วิจัยยังพบอีกว่า ความน่าสนใจของตัวละครเอกในภาพยนตร์ที่ประกอบอาชีพเชฟที่ผู้วิจัยนำมาศึกษาทุกตัวเป็นเพศชาย มีอายุประมาณ 40 ปีขึ้นไป มีเพียงตัวละครฮัสซันเท่านั้นที่มีอายุน้อยที่สุด คือ ประมาณ 20 ปีเศษ ๆ ตัวละครที่ชื่อ เก้าชิว จู, หวัง ปิง ยี่ และอเล็กซอง โวลแลร์ที่ประกอบอาชีพเชฟมาตลอดตั้งแต่อายุน้อย ตัวละครเหล่านี้จึงมีประสบการณ์เกี่ยวกับการทำอาหารสูง มีความสนใจรายละเอียดทุกขั้นตอนในการปรุงอาหาร หรือการจดจำสูตรอาหารต่าง ๆ อีกทั้งการที่ผ่านประสบการณ์ชีวิตมามากทำให้ตัวละครทั้ง 3 ตัวนี้มีวุฒิภาวะทางอารมณ์ที่ดี สามารถควบคุมอารมณ์ตนเองได้ไม่หุนหันหรืออารมณ์ร้อนจนเกินไป เมื่อเจอกับสถานการณ์ที่เลวร้ายบางอย่าง ตัวละคร

ก็สามารถแก้ไขปัญหาอันได้เป็นอย่างดี มีการสื่อสารที่ดีกับผู้ร่วมงาน และเป็นที่พึ่งให้กับผู้ร่วมงานในทีมได้เสมอ ส่วนของตัวละคร ฮัสซัน คาคัม ถึงแม้ว่าเขาจะมีอายุน้อย แต่การเติบโตขึ้นมาด้วยสภาพชีวิตที่ต้องเปลี่ยนแปลงตลอดไม่ว่าจะเป็นถิ่นที่อยู่อาศัย หรือการถูกดูหมิ่นเรื่องชนชาติ ทำให้เขาเป็นตัวละครที่เป็นผู้ใหญ่และรู้จักชีวิตได้ดี ความสุภาพอ่อนน้อมและเคารพต่อผู้อาวุโสตามลักษณะของคนเอเชียเป็นสิ่งสำคัญที่ทำให้เขาเป็นเชฟที่ดี

โดยสรุป ตัวละครเอกทั้ง 4 ตัวต่างมีคุณลักษณะร่วมของเชฟที่โดดเด่นและมีความสอดคล้องกับสภาพความเป็นจริงในสังคม ผลการศึกษาคุณลักษณะของตัวละครเอกที่เป็นเชฟในภาพยนตร์ที่มีคุณลักษณะครบสามารถสรุปได้ดังนี้

เล่าชีว จู จากเรื่อง *Eat Drink Man Women* การที่อายุของตัวละครล่วงเลยไปถึง 60 ปี ซึ่งเป็นช่วงเวลาของการเกษียณอายุจากตำแหน่งหัวหน้าเชฟของภัตตาคารจีนขนาดใหญ่แต่กลับไม่ได้เป็นอุปสรรคต่อการทำอาหารเลยเพราะเขายังคงมีสุขภาพที่แข็งแรงตามที่ควรจะเป็น เขายังคงมีความคล่องแคล่วและเชี่ยวชาญในการทำอาหารจีนเหมือนเดิม ปัญหาสุขภาพของเขามิเพียงเรื่องเดียว คือ การรับรู้รสชาติเพี้ยนไป แต่เขาก็พยายามแก้ปัญหาด้วยการให้เพื่อนสนิทชิมรสอาหารก่อน ความรักในการทำอาหารยังแสดงออกมาในรูปแบบของความกระตือรือร้นที่จะไปช่วยเหลือภัตตาคารทุกครั้งเมื่อมีปัญหา อาจกล่าวได้ว่าเล่าชีว จู เป็นที่นึกถึงของผู้ร่วมงานเสมอยามเกิดภาวะคับขัน จนผู้จัดการร้านอาหารถึงกับกล่าวกับเขาว่า “คุณมีความหมายกับภัตตาคารของเรา จะมีใคร ที่มีฝีมือการทำอาหารเก่งเท่าคุณ แค่มิคุณอยู่ในครัว คุณก็เป็นสัญลักษณ์ที่มีชีวิตและเป็นสมบัติของชาติอีกด้วย” ในเรื่องของการบริหารจัดการเวลา เขาก็ไม่ได้มีข้อบกพร่องไม่ว่าจะเป็นการดูแลครอบครัวที่มีลูกสาวถึง 3 คน การแบ่งเวลาไปช่วยงานที่ร้าน การแสดงน้ำใจให้เพื่อนข้างบ้านโดยการอาสารับทำอาหารกล่องมื้อกลางวันให้ลูกสาวนำไปทานด้วย และการทำอาหารให้สมาชิกในบ้านรับประทานก็ยังคงความสร้างสรรค์และประณีตเช่นเดียวกับการทำอาหารให้ลูกค้ารับประทาน จุดมุ่งหมายที่ยิ่งใหญ่ของเขาสำหรับช่วงบั้นปลายของชีวิตจึงหมายถึงการทำอาหารให้คนทานแล้วมีความสุขนั่นเอง

หวัง ปิง ยี่จากเรื่อง *Kung Fu Chefs* ด้วยบุคลิกเฉลียวฉลาด รอบคอบ สุขุม ประกอบกับการมีทั้งคุณวุฒิและวัยวุฒิ หวัง ปิง ยี่จึงเป็นเชฟอาวุโสที่มีผู้คนเคารพ

เชื่อถือว่ามันจะเป็นคนในหมู่บ้านเดียวกันหรือหมู่บ้านใกล้เคียง ถึงแม้ว่าเขาจะมีความรู้เชี่ยวชาญมากมายแต่เขาก็ไม่หยุดที่จะเรียนรู้การทำอาหารด้วยวิธีใหม่ ๆ ที่สำคัญ คือ หวัง ปิง ยี่ไม่หวังวิชาความรู้ที่ตนมีหากกลับภาคภูมิใจที่ได้ถ่ายทอดฝีมือการทำอาหารให้กับผู้อื่น เห็นได้จากการที่สอนเทคนิคการทำอาหารให้กับเจียอี้ตั้งแต่พื้นฐานของการใช้มีด สอนให้หั่น ผาน ปอก แล่ และแกะสลัก หรือการช่วยสอน 4 พี่น้องเจ้าของภัตตาคารซั่มร้านอาหารจีนแบบกวางตุ้งให้ทำอาหารเชี่ยวชาญขึ้นกว่าเดิม หวัง ปิง ยี่ จึงเป็นเชฟที่มีได้ประสบความสำเร็จในด้านส่วนตัวแต่เพียงอย่างเดียวแต่ยังเป็นบุคคลที่มีคุณค่าเพราะพร้อมที่จะสร้างเชฟใหม่ ๆ ที่มีฝีมือต่อสังคมไว้อีกด้วย หวัง ปิง ยี่ ไม่สนใจว่าภูมิหลังของคนที่เรียนรู้เพื่อเป็นเชฟจะมาจากการที่โดนขอแค้นมีความมานะพยายามอดทนเท่านั้น ดังคำสอนที่ว่า “คนทำอาหารเก่ง ๆ ต้องขยัน ทุกอย่างต้องใช้เวลา”

อเล็กซอง โวลแลร์ จากเรื่อง *The Chef* เชฟใหญ่ที่มีดาวมิชลิน 3 ดวง เป็นเครื่องหมายรับประกันความเก่งกาจของฝีมือในการทำอาหารฝรั่งเศส อาหารของเขาทุกจานมีรสชาติที่คงความคลาสสิกเป็นที่ยอมรับของคนรุ่นเก่ามาหลายสิบปี แต่ความเป็นแบบแผนที่รักษาวินัยกลับเป็นสิ่งที่เขาต้องปรับให้เข้ากับโลกสมัยใหม่เนื่องจากเจ้าของร้านรุ่นใหม่ต้องการนำเทคนิคใหม่ ๆ ทางวิทยาศาสตร์เข้ามาใช้ในการทำงานที่ร้าน การทำอาหารที่อเล็กซองใช้เวลาเป็นอย่างมากในการที่จะพยายามลดอัตราของตนเองลงและเปิดใจที่จะเรียนรู้ เทคนิคการทำอาหารแนวใหม่ ยอมรับการเปลี่ยนแปลงที่ก้าวเข้ามาในชีวิตเขา ผลของการรู้เท่าทันความเปลี่ยนแปลงนั้นทำให้อเล็กซองสามารถจัดการปัญหาที่เกิดขึ้นในครัวและในใจตนเองได้ สิ่งที่น่าชื่นชมในตัวอเล็กซอง คือ เขารู้จักการทำงานเป็นทีม ใจกว้าง และไม่ปิดกั้นความสามารถของคนในทีม เห็นได้จากตอนท้ายของเรื่องที่เขาสนับสนุน แจ็คกี้และเปิดโอกาสให้แจ็คกี้ทำอาหารแทนตนเอง ทั้งยังประกาศแต่งตั้งให้แจ็คกี้เป็นหัวหน้าเชฟแทนด้วย

ฮัสซัน คาคิม จากเรื่อง *The Hundred 100 Foot Journey* ฮัสซันเป็นตัวละครหนุ่มอายุน้อยเพียงคนเดียวที่มีคุณลักษณะครบตามกรอบคุณลักษณะของเชฟที่นำมาศึกษา ฮัสซันไม่ได้รับการศึกษาจากสถาบันการทำอาหารชั้นนำหากเขาได้ทักษะการทำอาหารที่เป็นเลิศมาจากครอบครัวที่เปิดร้านอาหารอินเดีย ผู้ที่ถ่ายทอดความรู้และความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับอาหาร คือ แม่และพ่อของเขา ฮัสซันเป็นตัวละครที่มีได้มีเพียงแค่พรสวรรค์แต่เขามีพรแสวงที่เกิดจากความรักในการเรียนรู้และความกล้าที่จะยอมรับ



คำวิจารณ์ด้วยเชื่อว่าสิ่งเหล่านั้นเป็นการต่อยอดความสามารถของตนเอง ดังเช่นฉากที่เขานำเมนูนกพิราบเห็ดทรัฟเฟิลไปให้มาตามมัลลอรีซิมและรอคำวิจารณ์อาหารจานดังกล่าวอย่างใจจดใจจ่อ การประสบความสำเร็จในด้านการทำอาหารของเขามีผลมาจากการทำงานเป็นน้ำครึ่งแก้ว ความรักในการพัฒนาตนเองตามแต่โอกาสและสถานการณ์ที่สามารถทำได้ คนรอบข้างจึงสามารถเป็นครูให้เขาได้หมด

โดยสรุป ตัวละครเอกที่ประกอบอาชีพเชฟและมีคุณลักษณะครบทั้ง 14 ประการนั้นมักจะอยู่ในวัยที่ผ่านประสบการณ์ชีวิตมามากมาย มีจุดมุ่งหมายในชีวิต รู้ว่าตนเองกำลังทำอะไรและเพื่ออะไร และประเด็นสำคัญ คือ ไม่ทรชนในความเก่งของตัวเอง สิ่งเหล่านี้มีผลทำให้ตัวละครมีใจที่เปิดกว้างและยอมรับคำวิจารณ์ของผู้อื่นเพื่อนำมาพัฒนาต่อยอดให้กับอาชีพของตนเอง การเป็นเชฟที่ดีมีฝีมือไม่เกี่ยวกับการเป็นผู้ที่มีอายุน้อยหรือมาก แต่ควรเป็นคนที่จะเรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ นอกจากนี้ คุณลักษณะของเชฟที่ดีจะต้องเป็นผู้ที่มีความมานะพยายามและไม่ยอมแพ้ต่อความยากลำบาก จากการวิเคราะห์ภาพยนตร์จะเห็นได้ว่า แม้ตัวละครเอกจะผ่านการเล่าเรียนการทำอาหารในรูปแบบใดสถานที่ใดก็ตาม การได้ร่ำเรียนในสถาบันการทำอาหารที่มีชื่อเสียงอาจเป็นสิ่งรับประกันว่าเชฟผู้นั้นมีพื้นฐานการทำอาหารที่ดีและเป็นที่ยอมรับในสังคมมากกว่า แต่เชฟที่ไขว่คว้าหาความรู้ด้วยตนเองก็สามารถมีฝีมือในการทำอาหารได้ไม่แพ้กัน ขอเพียงแค่มุ่งมั่นตั้งใจในชีวิต อดทนฝึกฝน และมีความตั้งใจในการทำอาหารเพื่อให้ผู้รับประทานมีความสุขก็เป็นที่สุดของการเป็นเชฟแล้ว

ประเด็นที่น่าสนใจอยู่ที่ผู้วิจัยพบว่า คุณลักษณะดังกล่าวต่างมีผลหรือเป็นข้อสนับสนุนต่อคุณลักษณะหลักของเชฟที่เป็นกรอบในการศึกษาทั้งสิ้น เช่น การรักความสะอาด สุภาพอ่อนน้อม และมีมนุษยสัมพันธ์ดีต่างก็เป็นสิ่งที่ทำให้ตัวละครตัวนั้นเป็นผู้ที่มีบุคลิกภาพที่ดี มีการทำงานเป็นทีม และมีความรับผิดชอบซึ่งเป็นสิ่งสำคัญที่ผู้นำพึงจะมีในเรื่องของการทำงานเป็นทีมนั้น ในภาพยนตร์แสดงให้เห็นว่าตัวละครเชฟที่สามารถทำงานเป็นทีมนั้นมักจะประสบความสำเร็จได้ดีกว่าเสมอ รวมถึงความสามารถเป็นผู้บริหารจัดการครัวให้ติดด้วยซึ่งตรงกับคำกล่าวในหนังสือ *Kitchen Confidential* ของ แอนโทนี บอร์เดน เกี่ยวกับการเป็นเชฟว่า “การเป็นเชฟที่แท้จริง หมายถึง การเป็นคนที่สามารถจัดการครัว ดำเนินงานครัว และที่สำคัญที่สุดก็คือ เป็นผู้นำในครัว” เช่นเดียวกับการรักษากฎระเบียบขององค์กร ความตรงต่อเวลาก็เป็นส่วนหนึ่งของความมีระเบียบวินัยซึ่งเป็นคุณลักษณะของเชฟที่ดีควรมี ดังตาราง 3

### ตาราง 3

การจัดกลุ่มความสัมพันธ์ของคุณลักษณะที่เพิ่มเติมจากกรอบการศึกษา

คุณลักษณะหลักตามกรอบการศึกษา	คุณลักษณะที่มีเพิ่มเติม
1. มีความรู้พื้นฐานในการทำอาหาร	- ประสาทสัมผัส
2. ร่างกายแข็งแรง	
3. มีความกระตือรือร้น	- มีความพยายามมานะอดทน
4. สามารถบริหารจัดการเวลาได้ดี	
5. มีบุคลิกภาพที่ดี	
6. มีประสบการณ์สูง	- มีความรอบรู้ในเรื่องต่าง ๆ
7. มีทักษะทางธุรกิจ	
8. มีทักษะการสื่อสารและโน้มน้าวใจคนได้ดี	
9. มีภาวะความเป็นผู้นำ	- สนุกกับการทำงานเป็นทีมได้
10. มีความคิดสร้างสรรค์	- ช่างสังเกต ใส่ใจรายละเอียด
11. แก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้ดี	- มีวุฒิภาวะทางอารมณ์ ปรับตัวได้ทุกสถานการณ์
12. ยอมรับคำวิจารณ์	- เปิดใจรับสิ่งใหม่ ๆ
13. มีระเบียบวินัย	- รักความสะอาด - รักษามาตรฐานในการทำงาน ยึดมั่น ความสมบูรณ์แบบ - ตรงต่อเวลา
14. มีจุดมุ่งหมายในชีวิต	- ภาคภูมิใจในวิชาชีพ

อีกประการหนึ่งที่ทำให้คุณลักษณะของตัวละครเชฟที่มาจากภาพยนตร์จากประเทศในซีกโลกตะวันตกและตะวันออกนั้นแตกต่างกัน คือ แนวคิด วิถีชีวิต ตลอดจนวัฒนธรรมล้วนมีส่วนในการหล่อหลอมบุคลิกภาพของตัวละครและมีอิทธิพลต่อคุณลักษณะของเชฟให้มีความแตกต่างกันอย่างเห็นได้ชัด เช่น การเชื่อในขนบคำสอนของผู้อาวุโส การประพฤติปฏิบัติตนตามกรอบจารีตที่สืบทอดกันมา หรือความเป็นตัวของตัวเองสูง เป็นต้น

## อภิปรายผล

ดังที่ได้กล่าวข้างต้น ภาพยนตร์สามารถเป็นกระจกเงาที่สะท้อนภาพของสังคมและบุคคลได้เทียบเท่ากับวรรณกรรม การศึกษาคุณลักษณะโดยศึกษาผ่านบุคลิกภาพทั้งภายในและภายนอกของตัวละครเชฟที่ปรากฏอยู่ในภาพยนตร์แนวทำอาหาร ผลวิจัยพบว่า เนื้อหาของภาพยนตร์ที่กล่าวถึงเชฟต่างจำลองคุณลักษณะที่ใกล้เคียงกับชีวิตจริงของเชฟ แม้ว่าตัวละครที่เป็นเชฟเหล่านั้นจะเป็นเพียงตัวแทนประเภทของกลุ่มคนที่ประกอบอาชีพเชฟก็ตาม

การวิจัยของวีร์ วงศ์สันติวินิช (2560) อาจารย์ผู้สอนประจำสาขาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร หลักสูตรนานาชาติ วิทยาลัยดุสิตธานี และงานของ Berger and Beger (2004) ที่สรุปคุณลักษณะของเชฟที่ดี และผู้วิจัยได้นำมาสร้างแบบบันทึกข้อมูลที่มีคุณลักษณะของกลุ่มคนอาชีพเชฟได้ 14 ประการ (ดังปรากฏในตาราง 2) ผลการวิจัยครั้งนี้พบว่า จากตัวละครที่เป็นเชฟทั้ง 12 ตัว มีตัวละครเพียง 4 ตัวเท่านั้นที่มีคุณลักษณะครบทั้ง 14 ประการ ได้แก่ 1) เก้าชีวิต 2) หวัง ปิง ยี่ 3) อเล็กซอง วอลแลร์ และ 4) ฮัสซัน คาคัม

ตัวละครทุกตัวละครล้วนแต่มีความโดดเด่นโดยเฉพาะทักษะพื้นฐานต่าง ๆ ของเชฟจำเป็นจะต้องมี เช่น ทักษะในการใช้มีด ทักษะในการหั่น แล เนื้อสัตว์ และวัตถุดิบต่าง ๆ การเรียนรู้ทักษะเหล่านี้เป็นเรื่องจำเป็นต่ออาชีพ ตัวละครทั้งหมดเรียนรู้ทักษะเหล่านี้จากต่างสถานที่และต่างสถานะ ตัวละครบางตัวได้รับการสั่งสอนจากสถาบันการทำอาหารที่สังคมยอมรับ หากตัวละครบางตัวก็ได้รับการสั่งสอนจากคนในครอบครัว บุคคลที่ใกล้ชิด และก็มีตัวละครบางตัวที่ต้องหาโอกาสในการเรียนรู้ทักษะการทำอาหารด้วยตนเอง แต่ทั้งหมดที่กล่าวมานั้น ตัวละครเชฟที่ประสบความสำเร็จทุกตัวต่างต้องผ่านช่วงเวลาของการฝึกฝนในการทำอาหารอย่างหนัก ความอดทนและไม่ท้อแท้ต่ออุปสรรคหลายอย่างที่เข้ามาในชีวิต ทำให้ตัวละครที่เป็นเชฟประสบความสำเร็จได้ในที่สุด นอกจากนี้ ผลการวิจัยยังพบคุณลักษณะเชฟเพิ่มเติมอีก 9 ประการ นอกเหนือจากจากรอบการศึกษา ได้แก่ 1) รักความสะอาด 2) รักษามาตรฐานในการทำงานยึดมั่นในความสมบูรณ์แบบ 3) ภาคภูมิใจในวิชาชีพเชฟ 4) ช่างสังเกต ใส่ใจรายละเอียด 5) มีความพยายาม มานะอดทน 6) ตรงต่อเวลา 7) สนุกกับการทำงาน ทำงานเป็นทีมได้ 8) มีความรอบรู้ในเรื่องต่าง ๆ และ 9) ประสาทสัมผัสดี (ดังปรากฏตาราง 3)

ตัวละครที่ประกอบอาชีพเชฟในภาพยนตร์แสดงให้เห็นว่า ไม่ใช่บุคคลใดก็สามารถมาประกอบอาชีพเชฟได้แต่อาชีพเชฟต้องมีคุณลักษณะพิเศษที่เพิ่มเติมและโดดเด่นขึ้นมามากกว่าบุคคลอื่น ดังที่ผู้วิจัยพบว่า ตัวละครที่เป็นเชฟทั้งหมดนั้นต่างมีคุณลักษณะร่วมกันและเป็นคุณลักษณะที่สมควรจะมีในบุคคลที่ประกอบอาชีพเชฟซึ่งมีความสอดคล้องกับคุณลักษณะที่เชฟพึงมีจากข้อมูลด้านอุตสาหกรรมบริการที่ได้ศึกษาค้นคว้ามา คุณลักษณะของเชฟที่ปรากฏอยู่ในภาพยนตร์มีทั้งการเป็นเชฟที่ดีและคนที่เก่งมารวมเข้าด้วยกัน เชฟที่ดีอาจไม่ใช่คนเก่งและในขณะเดียวกันเชฟที่เก่งก็อาจจะไม่ใช่คนดี ความโดดเด่นในความรู้ ทักษะ การสร้างสรรค์ผลงาน ความเป็นผู้นำ และพรสวรรค์เป็นคุณลักษณะที่เชฟในโลกของภาพยนตร์และเชฟในโลกของความเป็นจริงต้องการการเป็นเชฟไม่ได้เป็นการสนองความต้องการเกี่ยวกับการทำอาหารแต่เพียงเท่านั้น หากยังหมายรวมถึงการถ่ายทอดและสื่อสารสิ่งต่าง ๆ ที่ตนเองคิดส่งผ่านในรูปแบบอาหารออกมาด้วย ความเป็นเชฟมืออาชีพต้องทำอาหารให้ผู้อื่นมีความสุขด้วย มิใช่ตัวเองมีความสุขแค่เพียงอย่างเดียว

ข้อสังเกตอีกประการหนึ่ง คือ ถึงแม้ว่าบางตัวละครจะมีคุณลักษณะไม่ครบตามกรอบมาตรฐานที่นำมาศึกษานั้นก็ได้หมายความว่าตัวละครตัวนั้นจะไม่ประสบความสำเร็จในอาชีพเชฟ ภาพยนตร์ต้องการสื่อและบ่มเพาะให้ผู้ชมเข้าใจในอาชีพเชฟและตระหนักว่า คุณลักษณะทั้ง 14 ประการ เป็นคุณลักษณะที่คนเป็นเชฟ “ควรมี” ไม่ใช่จำเป็นต้องมี” แต่การมีจุดมุ่งหมายในชีวิต ความภาคภูมิใจในวิชาชีพและการทำงานด้วยความสนุกเป็นคุณลักษณะสำคัญที่ตัวละครเหล่านี้มีร่วมกันต่างหากที่เป็นแรงผลักดันชั้นเลิศ เปรียบเสมือนบันไดที่แข็งแกร่งมั่นคงที่จะนำพาให้ตัวละครทุกตัวที่มีความฝันแน่วแน่ได้ก้าวไปสู่วิถีของความเป็นเชฟมืออาชีพได้อย่างเต็มภาคภูมิ ดังคำกล่าวของ จูเลีย ไชน์ ที่กล่าวไว้ในภาพยนตร์ว่า “ในการปรุงอาหารที่ดี คุณต้องมีความรักในสิ่งนั้น รักในการทำงานหนัก และรักในการสร้างสรรค์ด้วย”

## ข้อเสนอแนะการวิจัย

### ข้อเสนอแนะทั่วไป

ควรมีการรวบรวมข้อมูลจากเซฟที่เป็นบุคคลจริงเพื่อถอดคุณสมบัติและนำมาเปรียบเทียบกับภาพยนตร์ว่า สามารถสะท้อนออกมาได้มากน้อยเพียงใด และถูกต้องตรงกันหรือไม่

### ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยในอนาคต

ผู้วิจัยต่อไปอาจศึกษาเพิ่มเติมในด้านการสื่อความหมายโดยผ่านอาหารที่ตัวละครปรุงขึ้นว่ามีผลต่อการดำเนินเรื่องอย่างไร เพื่อให้มองเห็นภาพรวมของภาพยนตร์แนวทำอาหารได้ละเอียดลึกซึ้งมากขึ้น

### กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยเล่มนี้จะเสร็จสมบูรณ์ไม่ได้หากขาดการสนับสนุนจากคณะผู้บริหารรวมทั้งฝ่ายวิจัยและการพัฒนา วิทยาลัยดุสิตธานี ตลอดจนผู้ทรงคุณวุฒิที่กรุณาให้คำแนะนำและเป็นที่ปรึกษาอย่างดีเสมอมา

### รายการอ้างอิง

- งามพร้อม ไทยมี. (2560). *เซฟหญิงเหล็ก สูตรชีวิตจากครัวไทยในนิวยอร์ก*. บัดส์ พับลิชชิง.
- ชยานันท์ เมฆสุด. (2562). *บันทึกไม้ลับ ฉบับนักศึกษาวิชาอาหาร*. แชลมอน.
- ญาณทวี เสือสืบพันธุ์. (2560). ผู้ประกอบอาชีพทำอาหารในสังคมไทย ช่วงทศวรรษ 2490-2550. [ปริญญาานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์].
- นัทธนัย ประสานนาม. (2559). Appetites and anxieties: Food, film, and the politics of representation. *วารสารมนุษยศาสตร์*, 23(2), 316-323.
- วีร์ วงศ์สันติวนิช. (2560). การบริหารจัดการคนเก่งในแผนกครัว. ใน *วิชาการพัฒนาองค์การและการจัดการเชิงผู้ประกอบการ*. สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.
- อนุสรณ์ ติปยานนท์. (2562). *My Chefs*. แชลมอน.
- แอนโทนี บอร์เดน. (2545). *เบื้องลึกในครัวลับ* (โตมร สุขปรีชา, แปล). มติชน.
- Berger, L. A., & Beger, D. R. (2004). *The talent management handbook: Creating organizational excellence by identifying, developing, and promoting your best people*. McGraw-Hill.