“แดจังกึม จอมนางแห่งวังหลวง” และ “ปลายจวัก”: การสื่อสารภาพลักษณ์วัฒนธรรมอาหารของชาติพันธุ์

“Dae Jang Geum” and “Plai Jawak”: Communicating the Cultural Image of Ethnic Food

วิเชษฐชาย กมลสัจจะ[1], ชญานนท์ ชมดี[2*]
Wichetchay Kamonsujja[1], Chayanon Chomdee[2*]

Received: *August 25, 2024*
Revised: *July 31, 2025*
Accepted: *August 5, 2025*

บทคัดย่อ

บทความวิชาการนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา 1) การสื่อสารภาพลักษณ์วัฒนธรรมอาหารในภาพยนตร์ชุด “แดจังกึม” และ “ปลายจวัก” และ 2) รูปแบบการใช้ตัวละครหญิงนำเสนอสารัตถะด้านวัฒนธรรมอาหาร ผลการศึกษาพบว่า ในด้านการสื่อสารภาพลักษณ์วัฒนธรรมอาหาร พบ 6 ลักษณะ คือ 1) อาหารกับเรื่องเล่า 2) การถ่ายทอดความรู้ด้านอาหารจากบ้านสู่วัง 3) อัตลักษณ์วัตถุดิบในท้องถิ่น 4) ความพิถีพิถันในการปรุงอาหาร 5) วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร และ 6) อาหารเป็นยา ในด้านรูปแบบการใช้ตัวละครหญิงนำเสนอสารัตถะด้านวัฒนธรรมอาหาร พบ 4 ลักษณะ คือ 1) การดำเนินเรื่องผ่านตัวละครหญิงโดยใช้ช่วงเวลาทางประวัติศาสตร์ 2) ภูมิหลังครอบครัวของตัวละคร 3) บุคลิกภาพของตัวละคร และ 4) พัฒนาการของตัวละคร แม้ว่าภาพยนตร์ชุดปลายจวักจะได้รับแรงบันดาลใจมาจากภาพยนตร์ชุดแดจังกึมฯ และมีลักษณะร่วมในด้านการสื่อสารภาพลักษณ์วัฒนธรรมอาหารที่เหมือนกัน แต่อย่างไรก็ตาม รูปแบบของการนำเสนอของทั้งสองเรื่องมีส่วนที่แตกต่างกัน โดยภาพยนตร์ชุดแดจังกึมฯ จะเน้นความเข้มข้นของเรื่องราวในรูปแบบบันเทิงคดีเป็นหลักและมีวัฒนธรรมอาหารแทรกประกอบอยู่ภายในเรื่อง แต่ในภาพยนตร์ชุดปลายจวักมีลักษณะของความเป็นสารคดีอาหารมากกว่า การศึกษาดังกล่าวชี้ให้เห็นว่าอาหารไม่ได้มีคุณค่าและมีความสำคัญเพียงหนึ่งในปัจจัยสี่ของชีวิตมนุษย์เท่านั้น หากแต่เป็นเครื่องมือในการสะท้อนอัตลักษณ์ เรื่องเล่า และวิถีชีวิตที่ถือเป็นหนึ่งในซอฟต์พาวเวอร์ (soft power) ซึ่งมีส่วนสำคัญในการแสดงความเป็นชาติที่นำเสนอสู่สังคมโลกและผลักดันเศรษฐกิจของประเทศ

คำสำคัญ: แดจังกึม จอมนางแห่งวังหลวง, ปลายจวัก, การสื่อสารภาพลักษณ์, วัฒนธรรมอาหารของชาติพันธุ์

Abstract

This academic article aims to 1) study the communication of food culture images in the series “Dae JangGeum” and “Plai Jawak” and 2) examine the presentation of food culture content through female characters in these series. The study found that the communication of food culture images in “Dae Jang Geum” and “Plai Jawak” manifests in six aspects: 1) Food and Folklore, 2) Transmission of Culinary Knowledge from Home to Palace, 3) Identity of Local Ingredients,

[1] อาจารย์ ดร., สาขาวิชาภาษาไทย คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ (Lecturer Dr. , Faculty of Liberal Arts, Rajamagala University of Technology Suvarnabhumi) E-mail: Wichetchay.jm@gmail.com
[2] อาจารย์สาขาวิจัยและพัฒนาการสอนภาษาไทย สถาบันวิจัยพัฒนา และสาธิตการศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (Lecturer, Educational Research Development and Demonstration Institute, Srinakharinwirot University)
E-mail: Chayanon.swu@gmail.com
*Corresponding author

4) Meticulousness in Cooking, 5) Culture of Eating, and 6) Food as Medicine. Regarding the presentation of food culture content through female characters, four aspects were identified: 1) Storytelling through female characters within historical periods, 2) Family Background of the Characters, 3) Character Personalities, and 4) Character Development. Although “Plai Jawak” was inspired by “Dae Jang Geum” and shares common characteristics in communicating food culture images, their presentation formats differ. “Dae Jang Geum” emphasizes intense storytelling in the form of fictional entertainment with food culture integrated into the narrative, while “Plai Jawak” adopts a more documentary-style approach to food. The study highlights that food is not merely one of the four requisites of human life but also a tool for reflecting identity, narratives, and ways of life. It serves as a form of soft power, playing a significant role in expressing national identity, presenting it to global society, and driving the country’s economy.

Keywords: Dae Jang Geum, Plai Jawak, Image Communication, Culture of Ethnic Food

บทนำ

การสื่อสารในปัจจุบันไม่ได้จำกัดเฉพาะที่เกิดขึ้นระหว่างบุคคลเท่านั้น เมื่อเทคโนโลยีเข้ามามีบทบาทการสื่อสารจึงไร้พรมแดน ส่งผลให้ผู้คนบนโลกสามารถเข้าถึงความรู้ข้ามวัฒนธรรม ดังนั้นประเทศต่าง ๆ จึงพยายามใช้สื่อเพื่อนำเสนอภาพลักษณ์ของชาติผ่านวัฒนธรรม โดยเฉพาะวัฒนธรรมอาหารซึ่งถือเป็นสิ่งหนึ่งที่ช่วยสื่อสารภาพลักษณ์และแสดงออกถึงเอกลักษณ์ของชาติได้เป็นอย่างดี ดังที่ สกนกร สลัดทุกข์ และธีรติร์ บรรเทิง (2566) กล่าวถึงวัฒนธรรมอาหาร โดยสรุปได้ว่า “อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ของมนุษย์ที่ไม่สามารถขาดในชีวิตได้ ทั้งยังแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ของแต่ละเผ่าพันธุ์ได้อย่างชัดเจน”

การสื่อสารเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารมีหลายรูปแบบ แต่รูปแบบหนึ่งที่น่าสนใจคือ การสื่อสารผ่านภาพยนตร์ชุด (film series) ที่เป็นเครื่องมือสำคัญประการหนึ่งซึ่งใช้เผยแพร่วัฒนธรรมอาหารผ่านเนื้อเรื่องหรือตัวละครในเรื่อง โดยเฉพาะเกาหลี ซึ่งเป็นประเทศที่ประสบความสำเร็จในการใช้ภาพยนตร์ชุดเป็นเครื่องมือในการสื่อสารและเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารของตนไปทั่วโลก จนเกิดเป็นกระแสความนิยมวัฒนธรรมเกาหลี หรือ “เกาหลีฟีเวอร์” ดังที่ ไพบูลย์ ปีตะแสน (2560) กล่าวไว้ว่า “ยุคแรกของกระแสนิยมเกาหลี จะถูกสอดแทรกในสื่อบันเทิงประเภทภาพยนตร์หรือซีรีส์ละครโทรทัศน์ ไม่ว่าจะเป็นซีรีส์เรื่องแดจังกึมหรือ Autumn in My heart รักนี้ชั่วนิรันดร์ จนพัฒนาให้เกิดวัฒนธรรมการกินอาหารเกาหลี”

ทั้งนี้รวมไปถึงประเทศไทยด้วยเช่นกัน โดยเฉพาะภาพยนตร์ชุดแดจังกึม จอมนางแห่งวังหลวง ซึ่งเป็นเรื่องแรก ๆ ที่สร้างปรากฏการณ์กระแสความนิยมวัฒนธรรมเกาหลีให้เกิดขึ้นในประเทศไทย

แดจังกึม จอมนางแห่งวังหลวง เป็นภาพยนตร์ชุดยอดนิยมทางโทรทัศน์ มีผู้ติดตามจำนวนมากและถือเป็นซีรีส์ที่ได้รับความนิยมอย่างมากในช่วงแรก ๆ จนมีการนำกลับมาฉายอยู่บ่อยครั้ง ออกอากาศทางช่อง 3 ได้สร้างชื่อเสียงให้กับนักแสดงนำ และสร้างกระแสการรับประทานอาหารเกาหลีในสังคมไทย (สุรัสวดี ดีเจริญ และการุณย์ลักษณ์ พหลโยธิ, 2553) เป็นภาพยนตร์ชุดที่กำกับการแสดงโดยอีบยองฮุน สร้างจากนวนิยายของ ยู มินจู ซึ่งเป็นเรื่องที่สร้างจากเรื่องจริงของแดจังกึม นับเป็นสตรีคนแรกในประวัติศาสตร์เกาหลีที่เป็นแพทย์ประจำราชสำนัก ตัวละครซอจังกึม เป็นเด็กสาวกำพร้าที่ต้องเผชิญกับความยากลำบากและเข้าวังในฐานะนางในฝึกหัด เธอตั้งใจเรียนรู้การทำอาหารด้วยความมุ่งมั่นและอุตสาหะ จนกลายเป็นซังกุงผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร เพื่อเติมเต็มความตั้งใจของแม่ในการเป็นซังกุงสูงสุด แต่ในที่สุดชีวิตก็พลิกผันทำให้เธอกลายเป็นแพทย์ประจำราชสำนัก

นอกจากภาพยนตร์ชุดแดจังกึม จอมนางแห่งวังหลวงจะเป็นที่นิยมในประเทศไทยและประเทศอื่น ๆ ทั่วโลกแล้ว ภาพยนตร์ชุดนี้ยังอยู่ในความทรงจำและกลายเป็นแรงบันดาลใจให้นักเขียนไทยสร้างสรรค์ภาพยนตร์ชุดเพื่อนำเสนอวัฒนธรรมอาหาร จนกระทั่งมีการสร้างสรรค์ภาพยนตร์ชุด “ปลายจวัก” เป็นละครไทยที่ผลิตโดยไทยพีบีเอส นำเสนอวัฒนธรรมอาหารไทยที่มีอัตลักษณ์อันวิจิตรงดงาม เรื่องราวเล่าถึงครอบครัวของคุณหลวงชลธารพฤฒิไกร ครอบครัวที่ใส่ใจและพิถีพิถันเรื่องอาหาร ภรรยา คือ คุณช้อย อดีตนางข้าหลวงในห้องเครื่อง และคุณทองสำลี

ผู้ชำนาญด้านอาหารใต้ คุณช้อยให้กำเนิดบุตรชายคนโตที่สนใจเรื่องอาหารเหมือนผู้เป็นแม่ ต่อมาเธอได้ให้กำเนิดบุตรสาวและเสียชีวิตขณะคลอดบุตร ทำให้อ่อนบุตรสาวคุณช้อยต้องกำพร้าแม่และอยู่ภายใต้การดูแลของคุณทองสำลีผู้เป็นแม่เลี้ยง คุณสำลีเลี้ยงดูอ่อนพร้อมกับวาดบุตรสาวแท้ ๆ ของเธอ ต่อมาคุณกรุ่นนางข้าหลวงพระอัครชายาเธอพระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ฯ ได้มารับอ่อนและวาดเข้าไปอยู่ในวัง ทั้งสองจึงได้มีโอกาสเรียนรู้และฝึกทำอาหารในวังเรียนรู้ชีวิตทั้งดีและไม่ดีผ่านเหตุการณ์สำคัญต่าง ๆ ของประเทศ เนื้อหาสาระและความใส่ใจรายละเอียดในการสร้างสรรค์เรื่องปลายจวัก ทำให้ได้รับรางวัลสื่อสร้างสรรค์คุณธรรมอวอร์ด ปี 2563

ต่อมาในปี 2567 องค์การกระจายเสียงและแพร่ภาพสาธารณะแห่งประเทศไทย (ส.ส.ท.) หรือไทยพีบีเอส ร่วมกับสถานีโทรทัศน์พับบลิก เทเลวิชัน เซอร์วิส (PTS) สื่อสาธารณะแห่งไต้หวัน สร้างความร่วมมือแลกเปลี่ยนเนื้อหาสื่อระหว่างประเทศ เพื่อเสริมสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างไทยและไต้หวัน ไทยพีบีเอสจึงได้ส่งภาพยนตร์ชุดปลายจวักเพื่อให้ PTS นำไปออกอากาศผ่านช่องทางต่าง ๆ ได้แก่ ช่องโทรทัศน์ PTS Taigi Channel และช่องโทรทัศน์ Hakka TV รวมถึง OTT Platform PTS+ ซึ่งจะเริ่มออกอากาศให้ชาวไต้หวันได้รับชมกันในวันที่ 19 มิถุนายน 2567 โดยใช้ชื่อภาพยนตร์ชุดภาษาอังกฤษว่า "Love Spice" และใช้ชื่อภาษาไต้หวันว่า 《愛的辛香料》(“ไทยพีบีเอสส่ง ปลายจวัก นำเสนอ...”, 2567)

จะเห็นได้ว่าทั้งภาพยนตร์ชุดแดจังกึมฯ และปลายจวักเป็นนำเสนอภาพลักษณ์วัฒนธรรมอาหารของชาติพันธุ์มีความสำคัญในฐานะซอฟต์พาวเวอร์ (Soft Power) ที่จะช่วยส่งเสริมภาพลักษณ์และเศรษฐกิจของประเทศได้เป็นอย่างดี ผู้ศึกษาจึงสนใจศึกษาการสื่อสารภาพลักษณ์วัฒนธรรมอาหารและการใช้ตัวละครหญิงในการนำเสนอสารัตถะด้านวัฒนธรรมอาหารในภาพยนตร์ชุด “แดจังกึมฯ” และ “ปลายจวัก” ว่ามีลักษณะร่วมและลักษณะเฉพาะที่แตกต่างกันอย่างไร การศึกษานี้จะช่วยทำให้เข้าใจเกี่ยวกับกลวิธีการสื่อสารภาพลักษณ์วัฒนธรรมอาหารในสื่อภาพยนตร์ชุด อันจะนำไปสู่ความเข้าใจเชิงลึกเกี่ยวกับบทบาทของสื่อในฐานะเครื่องมือสร้างอัตลักษณ์และภาพลักษณ์ของชาติพันธุ์ผ่านวัฒนธรรมอาหาร

การสื่อสารภาพลักษณ์วัฒนธรรมอาหารในภาพยนตร์ชุด “แดจังกึมฯ” และ “ปลายจวัก”

จากการศึกษาการสื่อสารภาพลักษณ์วัฒนธรรมอาหารในภาพยนตร์ชุด “แดจังกึมฯ” และ “ปลายจวัก” ผู้เขียนจะนำเสนอสาระสำคัญ 2 ประเด็น ประกอบด้วย 1) การสื่อสารภาพลักษณ์วัฒนธรรมอาหารของเกาหลีและไทย และ 2) รูปแบบการใช้ตัวละครหญิงนำเสนอสารัตถะด้านวัฒนธรรมอาหาร ดังนี้

1. การสื่อสารภาพลักษณ์วัฒนธรรมอาหารของเกาหลีและไทย

จากการศึกษาการสื่อสารภาพลักษณ์วัฒนธรรมอาหารที่ปรากฏ พบภาพลักษณ์ทางวัฒนธรรมอาหารที่ปรากฏร่วมกันของภาพยนตร์ชุดแดจังกึมฯ และปลายจวัก ทั้งหมด 6 ลักษณะ ได้แก่ 1) อาหารกับเรื่องเล่า 2) การเรียนรู้การทำอาหาร 3) วัตถุดิบประจำถิ่น 4) ความพิถีพิถันในการปรุงอาหาร 5) วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร และ 6) อาหารเป็นยา โดยมีรายละเอียดดังนี้

1.1 อาหารกับเรื่องเล่า วัฒนธรรมอาหารเป็นสิ่งที่มีความสัมพันธ์กับเรื่องราวและเรื่องเล่ามาตั้งแต่อดีตซึ่งเรื่องเล่าและเรื่องราวต่าง ๆ นั้นยังส่งอิทธิพลถึงการรับประทานอาหาร ซึ่งนอกจากจะได้รับรสชาติทางลิ้นแล้วการได้รับอรรถรสทางจิตใจก็เป็นสิ่งที่สำคัญ เพราะเมื่ออาหารหลอมรวมกับเรื่องราวและที่มาแล้ว อาหารจานดังกล่าวจะพิเศษและได้รับอรรถรสในการรับประทานมากขึ้น ดังนั้นการเรียนรู้เรื่องราวที่มาของอาหารรวมไปถึงชื่อของอาหารนั้นจึงมีความสำคัญที่ผู้ทำอาหารจะต้องเรียนรู้และส่งต่อเรื่องราวดังกล่าวสู่ผู้รับประทานต่อไป จากการศึกษาการสื่อสารภาพลักษณ์วัฒนธรรมอาหารของเกาหลีและไทย พบการสื่อสารด้านอาหารกับเรื่องเล่าปรากฏในภาพยนตร์ชุดแดจังกึมฯ และปลายจวัก รายละเอียดดังนี้

ตารางที่ 1: อาหารกับเรื่องเล่า

แดจังกึม	ปลายจวัก
ซี่โครงไก่ เป็นหนึ่งในคำถามทดสอบซอจังกึมเมื่อวัยเยาว์ ว่าจะได้เป็นนางกำนัลฝึกหัดที่ห้องเครื่องต่อหรือไม่ โดยเป็นเรื่องราวเกี่ยวกับการนำอาหารและวัตถุดิบในการประกอบอาหาร ใช้เป็นสัญญาณในการรบ ของโจโฉ จากพงศาวดารสามก๊ก **หมั่นโถ** เป็นเหตุการณ์ช่วงที่ซอจังกึมเติบโตขึ้นและจะต้องผ่านการทดสอบเพื่อเป็นนางกำนัลในห้องเครื่องอีกครั้ง เป็นคำถามที่เกี่ยวกับตำนานอาหาร ซึ่งเป็นธรรมเนียมทั่วไปที่ซังกุงทุกคนจะถ่ายทอดให้นางกำนัลในความดูแลของตน ซึ่งคำถามที่ทดสอบเกี่ยวกับหมั่นโถ อ้างอิงตำนานจากพงศาวดารสามก๊ก	**หมูผัดคุณท้าววรจันทร์** เป็นตอนที่นางห้องเครื่องได้ถ่ายทอดเรื่องราวที่มาของชื่อหมูผัดคุณท้าววรจันทร์ ซึ่งเป็นเมนูที่พระเจ้าอยู่หัวทรงโปรดปรานมาก จึงเลือกเมนูนี้จัดทำเครื่องเสวยถวายพระเจ้าอยู่หัว **ซุปลูกหมา** เป็นตอนที่วาด ได้สอนให้นางข้าหลวงฝึกหัดที่ห้องเครื่องทำอาหาร เมนูซุปลูกหมา ซึ่งเมื่อนางข้าหลวงฝึกหัดได้ยิน ก็เกิดความขำขันเนื่องจากเข้าใจผิดคิดว่า นำสุนัขมาเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหาร แม่วาดจึงได้เล่าเรื่องราวที่มาของชื่อ “ซุปลูกหมา” ให้ฟัง

จากตารางข้างต้น ภาพยนตร์ชุดแดจังกึมฯ แสดงให้เห็นว่า ตำนานของอาหารถูกให้ความสำคัญด้วยการเป็นหัวข้อในการทดสอบความสามารถเพื่อประเมินว่าจะได้อยู่ในห้องเครื่องต่อหรือไม่ ดังความว่า

“...ข้าก็จะให้เจ้าเข้าสอบ แต่ว่าถ้าเจ้าตอบคำถามไม่ถูกล่ะก็ ต้องออกจากวังทันที...”

(อีบยองฮุน, 2548)

จากความข้างต้นเป็นตอนที่ซอจังกึมยังเป็นนางกำนัลเล็ก ๆ ในห้องเครื่องและต้องตอบคำถามเพื่อทดสอบว่าจะได้อยู่ต่อในห้องเครื่องหรือไม่ หากตอบคำถามไม่ได้ก็จะต้องออกจากห้องเครื่องและหมดสิทธิ์ในการเป็นซังกุงห้องเครื่อง ซึ่งหนึ่งในคำถามเหล่านั้นเป็นคำถามเกี่ยวกับตำนานอาหาร ประวัติศาสตร์ “ซี่โครงไก่” ดังความว่า

เชซังกุง: *โจโฉต้องการยึดแผ่นดินภาคกลาง ตั้นด้นนำทัพมาจากแดนไกล ในที่สุดก็ประจัญหน้ากับเล่าปี่และก็จูกัดเหลียง แต่ว่าทหารเหนื่อยล้ามากแทบยืนไม่อยู่ โจโฉก็จนปัญญาจะสู้รบต่อ ก็เลยส่งสัญญาณประโยคหนึ่งให้ทหารรับรู้ เจ้ารู้ไหมว่าคำสั่งที่ให้ถอยทัพคืออะไร*

จังกึม: *“ซี่โครงไก่” เจ้าค่ะ จะทิ้งซี่โครงก็น่าเสียดาย จะกินต่อรึก็หั่นเนื้อไม่ได้ โจโฉจึงได้เปรียบสถานการณ์นั้นเป็นซี่โครง ความหมายคือ ให้ถอยทัพ อย่าเสียดาย ในที่สุดก็ถอนกำลังกลับเจ้าค่ะ”*

นอกจากนี้ในช่วงที่ซอจังกึมเติบโตขึ้นก็ได้เข้ารับการทดสอบอีกครั้ง และมีคำถามเกี่ยวกับตำนานอาหารเป็นเกณฑ์ในการตัดสินเช่นกัน ดังความว่า

“การสอบในวันนี้จะแบ่งออกเป็นสองรอบ ***รอบที่ 1 คือตอบชื่อของอาหาร*** *ส่วนรอบที่ 2 คือลงมือปรุงอาหาร ด้วยหลักปฏิบัติจริง”*

“เราอุตส่าห์ท่องเกี่ยวกับวิธีปรุงอาหาร ดันมาออกเป็นเรื่องตำนานอาหารซะนี่ ก็ถึงว่าเมื่อก่อนนี้ฮันซังกุงเคยเล่าให้เราฟัง พอเห็นหัวข้อเราก็นึกได้แล้ว”

(อีบยองฮุน, 2548)

จากความข้างต้นจะเห็นได้ว่า การเรียนรู้เรื่องที่มาของอาหารมีความสำคัญไม่แพ้รสชาติของอาหารเช่นกัน โดยเป็นคำตอบของคำถามดังกล่าวเป็นตำนานอาหารที่เกี่ยวกับหมั่นโถ ดังความว่า

> ***ชองซังกุง:*** *"คำตอบก็คือหมั่นโถ คิดว่าคงมีซังกุงสอนพวกเจ้าแล้ว ทำไมเรื่องง่ายแค่นี้ยังตอบไม่ได้อีก สมัยก่อนจูกัดเหลียงไปปราบโจรที่แดนใต้ ขากลับเจอพายุ ทำให้เรือลำใหญ่ไม่อาจข้ามฟาก ลูกน้องจึงใช้ธรรมเนียมของเผ่าหนานหมานใช้หัวคน 49 หัวเป็นเครื่องเซ่นไหว้ แต่ขงเบ้งไม่ต้องการฆ่าคนจึงได้คิดวิธีใหม่ให้ทำหมั่นโถที่มีลักษณะคล้ายหัวคนแทน ด้วยเหตุนี้คำว่า "หัว" ไม่ใช่ หัว จึงหมายถึงศีรษะของชาวหนานหมาน ที่เป็นเครื่องเซ่นไหว้ นั่นก็คือ หมั่นโถ นั่นเอง...ความหมายก็คือคนปลอมที่ขงเบ้งสร้างขึ้นเพื่อทิ้งไปในแม่น้ำพอเป็นพิธี แต่ว่าพวกเจ้าไม่รู้คำตอบที่แท้จริง เมื่อจะเลือกวัตถุดิบในการปรุงอาหารก็ต้องอยู่ท้ายสุด"*

(อีบยองฮุน, 2548)

จากความข้างต้นทำให้เห็นว่า แม้ว่าจะเป็นเรื่องของประวัติศาสตร์ตำนานที่ได้รับอิทธิพลมาจากเรื่องสามก๊กของจีน แต่เมื่อมีส่วนเกี่ยวข้องกับการเปรียบเทียบกับวัตถุดิบอาหาร แม้จะเป็นเพียงการเปรียบเปรย ก็ถือเป็นเรื่องที่ผู้ทำอาหารควรรู้และให้ความสำคัญ แสดงให้เห็นถึงภาพลักษณ์วัฒนธรรมอาหารของเกาหลีที่นอกจากการเรียนรู้ด้านการทำอาหารแล้วยังมีความใส่ใจในเรื่องของที่มาหรือตำนานของอาหาร เพื่อแสดงให้เห็นคุณค่าของอาหาร ทำให้ผู้รับประทานนอกจากจะได้รับรสชาติที่ดีแล้ว ยังได้อรรถรสจากเรื่องเล่าและที่มาของอาหารอีกด้วย เช่น ตอนที่พระราชาโปรดที่จะฟังเรื่องเล่าต่าง ๆ จากซองซังกุงระหว่างรับประทานอาหารอยู่เป็นประจำ ดังความว่า

> *"ทุกครั้งที่กินข้าวไม่เห็นท่านเข้ามาด้วยเลย ฝีมือทำอาหารของท่านล้ำเลิศอยู่แล้ว แต่ที่ข้าชื่นชมก็คือความรู้ ที่ชอบเล่าเรื่องการทำอาหารต่าง ๆ"*

(อีบยองฮุน, 2548)

ในขณะเดียวกันภาพยนตร์ชุด ปลายจวัก ก็มีการนำเสนอภาพที่เกี่ยวกับอาหารกับเรื่องเล่าไว้ในหลากหลายตอนเช่นเดียวกันโดยปรากฏการเล่าเรื่องในสถานที่ "ห้องเครื่อง" "ห้องครัว" ในตอนที่มีการสอนทำอาหารและจะเล่าเรื่องหรือที่มาเกี่ยวกับอาหารเหล่านั้น ดังในเรื่องปลายจวัก ตอนที่ตัวละคร "วาด" สอนทำอาหารและได้เล่าถึงที่มาของชื่ออาหาร "ซุปลูกหมา" แก่นางห้องเครื่องฝึกหัดที่เข้าใจผิดว่าใช้สุนัขเป็นวัตถุดิบในการทำอาหาร ความว่า

> *"วันนี้เราจะทำซุปลูกหมากัน"*
>
> *"บอกแล้วว่าคนในวังชอบกินของแปลก ๆ"*
>
> *"สูตรนี้เป็นสูตรที่พระเจ้าอยู่หัวท่านทรงรวบรวมมาจากฝรั่ง เมื่อครั้งเสด็จประพาสยุโรป เมื่อปีกลาย เมื่อทำเสร็จแล้วท่านทรงโปรดพระราชทานให้สุนัขทรงเลี้ยงได้รับประทานด้วย ก็เลยเรียกเล่น ๆ ว่าซุปลูกหมาเข้าใจหรือยัง"*

(วินัย ปฐมบูรณ์, 2562)

เช่นเดียวกับในตอนที่พระเจ้าอยู่หัวไม่ยอมเสวย เนื่องจากทรงมีความทุกข์บางประการจากเหตุการณ์ในเรื่องส่วนห้องเครื่องจึงพยายามหาทางที่จะทำให้พระองค์กลับมาเสวยเพื่อให้พระวรกายแข็งแรงอีกครั้ง จนกระทั่งเจ้าจอมรับสั่งให้ทำเมนูหมูผัดคุณท้าววรจันทร์ จึงได้มีการเล่าเรื่องที่มาของชื่ออาหาร ความว่า

> *"คุณท้าววรจันทร์ท่านเป็นเจ้าจอมในพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ท่านเคยรำเป็นตัวพระเป็นตัวอิเหนา คิดเอาว่าจะงามขนาดไหน ท่านทำหมูผัดหรือที่เรียกเดี๋ยวนี้ว่า หมูหวาน ได้เลิศรสมาก ในหลวงเคยเสวยแต่เล็ก ๆ วันหนึ่งคุณท้าวก็ทำมาถวาย เสวยร่วมกับขนมจีนน้ำยาไก่ ท่านพอพระราชหฤทัยมากถึงกับ*

โปรดเกล้าฯ พระราชทานธูปเทียนบูชาฝีมือคุณท้าวเลยทีเดียว ไม่เพียงเท่านั้นท่านยังทรงป่าวประกาศว่า หากใครทำหมูผัดได้เช่นนี้ ท่านจะพระราชทานน้ำตาลให้จำนวน 3 ลูกฟักเป็นรางวัล”

(วินัย ปฐมบูรณ์, 2562)

จากความข้างต้นแสดงให้เห็นว่า การที่ผู้ทำอาหารเลือกเมนูอาหารนี้ในการทำเครื่องเสวยเนื่องจากมีเรื่องที่เล่าต่อกันมาว่าเป็นอาหารที่พระเจ้าอยู่หัวทรงโปรดปรานมาก จึงเป็นอาหารที่คาดหวังว่าทรงจะกลับมาเสวยได้อีกครั้ง เหล่านี้แสดงให้เห็นความสำคัญของเรื่องเล่า วัฒนธรรมการส่งต่อเรื่องเล่า ตำนาน ที่มาของอาหารในห้องเครื่องที่กลายเป็นภาพลักษณ์วัฒนธรรมอาหารรูปแบบหนึ่งของไทยซึ่งถูกยกมาถ่ายทอดนำเสนอ เฉกเช่นเดียวกับที่ปรากฏในเรื่องแดจังกึม อีกทั้งเรื่องเล่าเกี่ยวกับอาหาร นอกจากจะเป็นการไขที่มาของอาหาร สร้างความประทับใจและเพิ่มอรรถรสให้แก่ผู้รับประทานแล้ว ปัจจุบันยังถูกให้ความสำคัญและใช้เป็นเครื่องมือในการเพิ่มมูลค่าให้กับอาหารอีกด้วย ดังที่ Plulizzi (2012) ได้กล่าวถึงความสำคัญของเรื่องเล่ากับอาหารไว้ว่า *“การเล่าเรื่องราวถือเป็นกลยุทธ์หนึ่งที่นอกเหนือจากการสร้างการจดจำแบรนด์ อีกทั้งยังเป็นการสร้างคุณค่าและเกิดความผูกพันระหว่างผู้ค้าและผู้บริโภคได้อีกด้วย ในปัจจุบันมีร้านอาหารจำนวนมากที่ให้ความสำคัญกับการเล่าเรื่องราว และประสบความสำเร็จกันมาแล้วมากมาย”* ดังนั้นภาพลักษณ์วัฒนธรรมอาหารในรูปแบบเรื่องเล่ากับอาหารที่ถูกนำเสนอผ่านภาพยนตร์ชุดทั้งสองเรื่องนั้นนอกจากแสดงให้เห็นถึงความเป็นชาติและประวัติศาสตร์อันยาวนานแล้ว อีกนัยหนึ่งยังเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวและเศรษฐกิจ เชิญชวนให้นักท่องเที่ยวได้มาลิ้มลองเมนูที่มีประวัติอันยาวนานเหล่านั้นอีกทางหนึ่งด้วยเช่นกัน

1.2 การถ่ายทอดความรู้ด้านอาหารจากบ้านสู่วัง

สังคมในอดีต สถานที่แรกในการบ่มเพาะฝีมือด้านการทำงานครัวนั้นเกิดขึ้นที่ “บ้าน” กล่าวคือ มารดาจะเป็นผู้ถ่ายทอดวิชาความรู้ในด้านการครัวให้แก่ลูกสาวของตน และหากบ้านใดที่มียศฐาบรรดาศักดิ์เป็นเจ้าขุนมูลนายก็จะส่งตัวเข้าไปเรียนในวัง ซึ่งถือเป็นสถานที่รวมสรรพวิชาความรู้ในด้านกิจการงานของสตรี หนึ่งในนั้นคือ เรื่องของการทำอาหาร ซึ่งเป็นการบ่มเพาะเรื่องการทำอาหารระดับที่สูงขึ้นกว่าระดับครัวเรือน ดังในเรื่องปลายจวัก ตอนที่ “ยายพัด” เล่าให้ “คุณอ่อน” ฟังถึงความพิถีพิถันและความยากในด้านการปรุงรสชาติของอาหารตำรับชาววัง ความว่า

“จำไว้นะเจ้าคะ ถ้าเป็นอาหารชาววัง เราต้องประณีตและพิถีพิถันกว่านี้อีก...อาหารชาววังจะต้องคัดเลือกเครื่องปรุงให้ดีกว่านี้ ใช้ของดีกว่านี้ และก็ต้องทำให้วิจิตรพิสดารกว่านี้เจ้าค่ะ...รสชาตินี่นะเจ้าคะก็ต้องต้องกลมกล่อม ไม่มีรสใดรสหนึ่งโดดเด่นจนเกินไป”

(วินัย ปฐมบูรณ์, 2562)

โดยเฉพาะในช่วงสมัยรัชกาลที่ 4 และ 5 ที่วัฒนธรรมด้านอาหารมีความเฟื่องฟู ก่อนจะส่งต่อความรู้จากวังสู่ราษฎร ดังที่ สุวพีร์ สุวัณณะศรี (2542) ได้กล่าวว่า “นับตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 4 ประเทศไทยมีการพัฒนาในเรื่องของอาหารอย่างมากมีการบันทึกเรื่องตำรับอาหารการกินของไทยมากขึ้น โดยเฉพาะในสมัยรัชกาลที่ 5 ที่มีพระราชนิพนธ์กล่าวถึงอาหารและวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของคนไทยในสมัยนั้น เช่น บทพระราชนิพนธ์เรื่องไกลบ้าน จดหมายเหตุเสด็จประพาสต้น ต่อมาเมื่อเกิดการเปลี่ยนแปลงระบบการปกครองจากระบอบสมบูรณาญาสิทธิราชย์เป็นการปกครองระบอบประชาธิปไตย ศาสตร์และศิลป์แห่งอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารชาววังได้ถูกนำออกมาเผยแพร่สู่ประชาชนทั่วไปมากขึ้นผ่านระบบการศึกษา เช่น โรงเรียนมัธยมวิสามัญการเรือนเปิดสอนวิชาคหกรรมศาสตร์และการเลี้ยงเด็กในวังกรมหลวงชุมพรเขตอุดมศักดิ์ ในปี 2477”

ภาพยนตร์ชุดปลายจวัก ที่ใช้ฉากหลังเป็นช่วงเวลาดังกล่าวก็ได้กล่าวถึงตัวละคร “วาด” และ “อ่อน” ที่ได้เริ่มเรียนการทำอาหารพื้นฐานจากบ้าน และเข้าวังเพื่อเรียนรู้เสริมสร้างฝีมือในการทำอาหารในระดับที่สูงขึ้นจากการทำอาหารชาววังต่อไป เช่นเดียวกับในเรื่องแดจังกึมที่แม้ว่าจะแตกต่างกันในเรื่องของชาติและช่วงสมัยที่ใช้เป็นฉากหลัง แต่ก็แสดงถึงภาพลักษณ์วัฒนธรรมอาหารที่เกี่ยวกับวิธีการและสถานที่ในการบ่มเพาะความรู้ด้านการทำอาหารที่ไม่แตกต่างกัน กล่าวคือ ซอจังกึมได้เริ่มต้นเรียนรู้การทำอาหารจากที่บ้าน โดยมีแม่เป็นครูคนแรกสอนทำอาหาร และต่อมาได้มุ่งมั่นตั้งใจเข้าศึกษาเรียนรู้การทำอาหารในระดับที่สูงขึ้นด้วยการเข้าวังเรียนรู้จากซังกุงในห้องเครื่องต่อไป ดังตัวอย่างต่อไปนี้

ตารางที่ 2: การเรียนรู้การทำอาหารจากที่บ้าน

แดจังกึม	ปลายจวัก
ในตอนที่อาหารแต่ละห้องเครื่องเน่าเสีย เหลือเพียงตำหนักใหญ่ เพราะซอจังกึมเป็นผู้ล้างถ้วยชามเนื่องจากใช้เทคนิคในการต้มน้ำก่อนล้างตามที่แม่ของตนเคยสอน จึงสะท้อนให้เห็นภาพลักษณ์วัฒนธรรมอาหารด้านการเรียนรู้งานครัวที่เริ่มต้นจากบ้าน โดยที่ ซอจังกึม มีแม่เป็นครูสอนทำอาหารคนแรก  **ภาพที่ 1:** ตัวละครอธิบายว่าแม่คือผู้สอนทำอาหาร ที่มา: อีบยองฮุน, 2548 ***ฮันซังกุง:*** *“ใครสอนเจ้าทำแบบนี้”* ***ซอจังกึม:*** *“ท่านแม่เคยบอกว่า ฝนที่ตกผ่านดินจะทำให้น้ำบาดาลสกปรก อาหารก็เปื้อนดินโคลนไปด้วย ทำให้เน่าเสียได้ง่าย แต่หลายคนชอบมองข้ามเหตุผลง่าย ๆ พวกนี้ ทุกครั้งพอเข้าหน้าฝน ก็จะได้รับเชื้อโรคต่าง ๆ เจ้าค่ะ”* (อีบยองฮุน, 2548)	มีการนำเสนอภาพลักษณ์วัฒนธรรมอาหารในด้านการเรียนรู้การทำอาหารที่เริ่มต้นตั้งแต่ที่บ้าน โดยคุณทองสำลี ผู้เป็นมารดา ได้สอนวิธีการถนอมอาหารแก่วาด ผู้เป็นลูกสาว  **ภาพที่ 2:** คุณทองสำลีสอนลูกสาวทำอาหาร ที่มา: วินัย ปฐมบูรณ์, 2562 ***คุณทองสำลี****: “วาดต้องจำไว้นะลูก ถ้าเรามีของกินจำนวนมาก ๆ เราต้องนำไปถนอมอาหารด้วยวิธีต่าง ๆ เพื่อให้เก็บไว้กินได้นานที่สุด อย่างปลาทูเนี่ย เราก็ทำได้ทั้งต้มพุงปลา ปลาทูเค็ม ปลาทูนึ่ง เราจะไม่ทิ้งอะไรให้เสียของเลย”* (วินัย ปฐมบูรณ์, 2562)

ตารางที่ 3: การเรียนรู้การทำอาหารจากพระราชวัง

แดจังกึม	ปลายจวัก
ปรากฏภาพลักษณ์ทางวัฒนธรรมเรื่องการเรียนรู้การทำอาหารจากห้องเครื่องในพระราชวัง ที่ถือเป็นการเรียนรู้ทักษะการทำอาหารระดับสูง โดยถือเป็นเป้าหมายหลักในชีวิตของตัวละครซอจังกึม ที่จะเข้าศึกษาและหวังจะเป็นชังกุงสูงสุดของห้องเครื่อง	มีการนำเสนอภาพของสถานที่เรียนรู้กิจการงานครัวในระดับที่สูงขึ้น กล่าวคือ เป็นตอนที่คุณกรุ่นนางข้าหลวงคนสนิทของพระชายาที่คุมห้องเครื่องมาพาตัวหลานทั้งสอง คือ วาดและอ่อน ไปฝากตัวเพื่อเรียนรู้เรื่องงานครัวที่ห้องเครื่องในพระราชวัง

แดจังกึม	ปลายจวัก
	
ภาพที่ 3: ซอจังกึมเข้าไปเป็นนางกำนัลฝึกหัดที่ห้องเครื่องในพระราชวัง	**ภาพที่ 4:** วาดและอ่อนไปเรียนรู้เรื่องงานครัวที่ห้องเครื่องในพระราชวัง
ซอจังกึม: *"นายหญิงความฝันของข้าคือการเป็นนางกำนัลในห้องเครื่อง ท่านพาข้าเข้าวังหน่อยได้ไหมล่ะคะ"* ในที่สุดซอจังกึมก็ได้เข้ามาเรียนรู้การทำอาหารในวัง "ที่นี่น่ะคือวังหลวง ทุกคนที่เข้าวังมานับแต่นี้จะถือว่าเป็นคนของพระราชานะ ห้ามประพฤติผิดนอกรีตนอกรอยนะ และที่สำคัญเจ้าจะได้เรียนรู้ธรรมเนียมของในวัง ต่อไปเจ้าจะได้เป็นนางกำนัลที่ดีเลิศกันทุกคน" (อีบยองฮุน, 2548)	***คุณกรุ่น:*** *"พระราชฐานชั้นในเป็นที่อยู่ของสตรีที่เป็นผู้ดี ที่มีหน้าที่ทำงานราชการฝ่ายใน อย่าได้คิดว่างานของผู้หญิงที่นี่เป็นงานที่ไม่สำคัญ โดยเฉพาะผู้ที่เป็นข้าหลวงห้องเครื่อง ที่เรือนทรงประเคน อาหารการกินทุกอย่าง ที่ไปจากมือของพวกเราคือ เครื่องต้นเสวยของในหลวง ที่ทรงเป็นหัวใจ เป็นเหนือเกล้า เป็นผู้ดูแลคุ้มครองบ้านเมืองของเรา"* *"ตั้งใจให้ดี ตาดู หูฟัง มือทำ หมั่นฝึกฝนจนชำนาญ เรามาทีหลังคนอื่น ก็ต้องขยันมากกว่าคนอื่นหลายเท่า มีความอุตสาหะ มานะ ไม่ย่อท้อ ต่อความลำบาก หวังว่าจะไม่ยอมแพ้แก่อุปสรรคง่าย ๆ นะ"* (วินัย ปฐมบูรณ์, 2562)

จากตารางข้างต้นจะเห็นได้ว่าทั้งเรื่องแดจังกึมและปลายจวัก มีการนำเสนอภาพของการเรียนรู้ในด้านการทำอาหารในสถานที่ปลูกฝังบ่มเพาะการทำอาหารซึ่งเป็นพื้นฐานแรกนั้นคือ ที่บ้าน โดยมีแม่เป็นผู้ถ่ายทอดวิชาความรู้และทั้งสองเรื่องนำเสนอไว้ว่า วัง หรือห้องเครื่องในวังเป็นสถานที่เล่าเรียนวิชาการทำอาหาร ในทักษะที่สูงขึ้น พิถีพิถันและใส่ใจมากขึ้น เป็นจุดสูงสุดของการศึกษาทักษะการทำอาหารที่ได้รับการยอมรับ ชี้ให้เห็นถึงวัฒนธรรมอาหารชั้นสูง และการที่ภาพยนตร์ชุดทั้งสองเรื่องมีการนำเสนอภาพของอาหารชาววังที่มีความแตกต่างจากอาหารในภาคครัวเรือนปกติ ทั้งการใช้วัตถุดิบอย่างดี พิถีพิถันในกระบวนการทำ มีความวิจิตร จัดจานอย่างสวยงาม ความพิเศษเหล่านี้เป็นส่วนที่สำคัญในการกระตุ้นให้ผู้ชมเกิดความต้องการเติมเต็มทางจิตใจ ความรู้สึกพิเศษที่จะลิ้มลองอาหารตำรับชาววังเหล่านั้นมากไปกว่ารสชาติที่ได้รับ ดังที่ เปรม สวนสมุทร (2558) กล่าวว่า

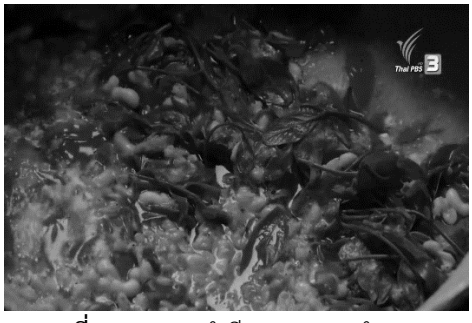
> "นอกเหนือไปจากคุณค่าทางสารอาหารที่ได้รับในอาหารแต่ละประเภทแล้ว การได้บริโภคที่สามารถสร้างความสุขทางจิตใจย่อมเป็นสิ่งเพิ่มเติมที่ทำให้การกินอาหารแต่ละครั้งนั้นมีความสุขมากกว่าการบริโภคเพื่อให้มีชีวิตอยู่เท่านั้น ทางหนึ่งก็คือการได้ลิ้มรสอาหารที่ได้รับการยอมรับว่ามีรสชาติเลิศกว่าปรกติ ใช้เครื่องปรุงที่เลือกสรรมาแล้วอย่างดีและรูปลักษณ์ของอาหารชวนให้อยากลิ้มลอง องค์ประกอบทั้งสามประการนั้นเป็นปัจจัยสำคัญในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่อาหารแต่ละจาน อาหารชาววังหรือตำรับชาววังเป็นเครื่องรับประกันความโดดเด่นทั้งสามประการข้างต้นได้เป็นอย่างดี"

ดังนั้นการนำเสนอภาพการเรียนรู้และอาหารชาววังดังกล่าวยังเป็นการสื่อสารภาพลักษณ์วัฒนธรรมทั้งในรูปแบบที่แสดงให้เห็นว่าคนไทยมีความผูกพันกับเรื่องของการประกอบอาหารที่มีความหลากหลายและมีประวัติศาสตร์

สืบทอดและส่งต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น ทั้งยังนำเสนอให้เห็นถึงอาหารไทยในรูปแบบของอาหารชาววังที่มีความพิเศษนอกเหนือจากรสชาติแล้วยังมีความเป็นศิลป์ วิจิตรงดงาม ผู้ที่ได้ชิมจะได้ทั้งอรรถรสด้านรสชาติและจิตใจ เหล่านี้ส่งเสริมภาพลักษณ์วัฒนธรรมอาหารซึ่งเป็นหนึ่งในสิ่งที่นักท่องเที่ยวรู้สึกต้องการมาท่องเที่ยวและลิ้มลองอาหารที่มีประวัติศาสตร์ยาวนานและวิจิตรสวยงาม มีความพิเศษอย่างอาหารชาววังอีกด้วย

1.3 วัตถุดิบประจำถิ่น วัตถุดิบถือเป็นสิ่งที่สำคัญสำหรับการประกอบอาหารที่แม้ว่าจะอยู่ในประเทศเดียวกัน แต่อาหารก็มีความแตกต่างไปในแต่ละภูมิภาค เนื่องจากอาหารที่นิยมรับทานกันเฉพาะท้องถิ่น โดยอาศัยผักหรือเครื่องประกอบอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่น (สุภัทรา บุญปัญญโรจน์, 2563) โดยภาพยนตร์ชุดแดจังกึมฯ และปลายจวักได้ปรากฏการนำเสนอวัตถุดิบท้องถิ่นไว้ด้วยเช่นกัน ดังตาราง

ตารางที่ 4: วัตถุดิบประจำถิ่น

แดจังกึม	ปลายจวัก
โสม มีการกล่าวถึง โสม ว่าเป็นวัตถุดิบที่ขึ้นชื่อของประเทศที่พิเศษและมีคุณภาพกว่าที่อื่นทั้งในด้านการบริโภคและสรรพคุณทางยา และเป็นที่ยอมรับจากนานาประเทศ  **ภาพที่ 5:** การใช้โสมประกอบอาหาร ที่มา: อีบยองฮุน, 2548 ***ซอจังกึม:*** “โสมช่วยฟื้นฟูกำลังโดยเฉพาะโสมของเราเป็นยาชั้นเลิศ เห็นผลรวดเร็วทันตาน่ะค่ะ และที่สำคัญมันจะทำให้ยาตัวอื่นออกฤทธิ์เร็วขึ้นด้วย” “เพราะอย่างนี้ชาวต้าหมิง เขาว่าโสมของเราเป็นยาชั้นหนึ่งด้วย” (อีบยองฮุน, 2548)	**วัตถุดิบแถบอุบลราชธานี (มณฑลอีสาน)** ในตอนที่คุณกล้าและคุณเลิศไปปฏิบัติราชการที่อุบล มีการนำเสนอภาพของวัตถุดิบท้องถิ่นที่หลากหลาย และสามารถหาได้ตามป่า ผ่านจดหมายของพี่เลิศ  **ภาพที่ 6**: คุณทองสำลีสอนลูกสาวทำอาหาร ที่มา: วินัย ปฐมบูรณ์, 2562 *“วันหนึ่งพรศรี กับ มณี ชวนพี่กับกล้าไปเก็บผักตามป่ามากิน หลังหน้าแล้งฝนเริ่มโปรยแบบนี้ แถวนี้มีผักแปลก ๆ ที่ไม่เคยเห็นหลายอย่าง ผักอีรอก ดอกอือทือ ผักหวานป่า ดอกกระเจียว...รังมดแดง”* (วินัย ปฐมบูรณ์, 2562)

จากตารางข้างต้นจะเห็นได้ว่าทั้งภาพยนตร์ชุดแดจังกึมฯ และปลายจวัก มีการนำเสนอภาพของวัตถุดิบท้องถิ่นที่โดดเด่นและหาได้จากภูมิประเทศของตน ดังในเรื่องแดจังกึมฯ ที่มีการกล่าวถึงโสม ว่ามีสรรพคุณที่ดีเลิศและเป็นที่ยอมรับของนานาประเทศ ซึ่งปัจจุบันหากพูดถึงโสมแล้วก็จะต้องนึกถึงประเทศเกาหลี อีกทั้งยังเป็นวัตถุดิบที่ใช้ ในการทำอาหารเกาหลีหลากหลายเมนู รวมถึงเป็นยาบำรุงและผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ อีกมาก ซึ่งการนำเสนอภาพของโสมเกาหลีในเรื่องแดจังกึม ก็เป็นการตอกย้ำให้เห็นถึงภาพลักษณ์วัฒนธรรมอาหารว่า โสมที่มีประวัติศาสตร์การใช้ยาวนานและดีที่สุดคือ โสมของเกาหลี นำเสนอความภาคภูมิและส่งเสริมเศรษฐกิจ มูลค่าของผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ในขณะเดียวกัน ปลายจวัก มีการนำเสนอภาพลักษณ์วัฒนธรรมด้านวัตถุดิบที่หลากหลาย แสดงให้เห็นถึงความอุดมสมบูรณ์ของประเทศ อีกทั้งการนำเสนอภาพความหลากหลายในด้านวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารจากแหล่งต่าง ๆ

ทั้งจากแหล่งธรรมชาติที่แวดล้อม เช่น การเก็บของป่า การล่าสัตว์ การจับสัตว์น้ำ และจากการผลิตเองโดยมีกรรมวิธีทำที่เป็นเอกลักษณ์ รวมทั้งรสชาติที่เฉพาะถิ่นแตกต่างกันไป เป็นเอกลักษณ์ที่บ่งบอกถึงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่นนั้น ๆ (สุภัทรา บุญปัญญโรจน์, 2563) จากข้างต้นทำให้การสื่อสารภาพวัฒนธรรมอาหารในด้านวัตถุดิบประจำชาติและความอุดมสมบูรณ์หลากหลาย ทำให้เห็นว่าประเทศเหล่านั้นเป็นคลังความรู้ เชี่ยวชาญด้านอาหาร แสดงความเป็นครัวโลก เพราะสามารถนำวัตถุดิบที่มีอย่างมากหลายมาสร้างสรรค์ผ่านภูมิปัญญากลายเป็นอาหารหลากหลายให้เลือกสรร

1.4 ความพิถีพิถันในการประกอบอาหาร

ความพิถีพิถันในเรื่องของการประกอบอาหาร ถือเป็นภาพลักษณ์วัฒนธรรมอาหารอย่างหนึ่งที่ปรากฏในภาพยนตร์ชุดทั้งสองเรื่อง โดยความพิถีพิถันเหล่านี้ ทำให้อาหารมีคุณภาพที่ดี อีกทั้งยังสร้างความประทับใจให้แก่ผู้ที่รับประทานว่าจะได้รับประทานสิ่งที่ดีที่สุดอันเกิดจากความใส่ใจ ตั้งใจของผู้ประกอบอาหาร ดังตาราง

ตารางที่ 5: ความพิถีพิถันในการประกอบอาหาร

แดจังกึม	ปลายจวัก
ดินพุงยง ปรากฏในตอนที่ซอจังกึมเป็นตัวแทนฮันซังกุง แข่งประชันอาหารเพื่อชิงตำแหน่งซังกุงห้องเครื่อง โดยซอจังกึม ได้แสดงให้เห็นถึงความพิถีพิถันในการอบไก่โดยใช้เทคนิคขุดดินพุงยง นำมาทาตัวไก่เพื่อลดกลิ่นสาบและทำให้มีรสชาติที่ดีก่อนจะนำไปอบ ดังความว่า *“คิดว่าคงมาจากดินพุงยงเพคะ ดินพุงยงคือดินสีเหลืองที่ถูกความร้อนของเตาสั่งสมมานาน ถ้าเราขุดดินที่อยู่ใต้เตาเผานานกว่า 10 ปี ขึ้นไปจะพบดินที่เนียนละเอียดทาบนตัวไก่แล้วนำไปอบจะได้รสดีเพคะ”* *“อ่อ ถึงกับใช้ดินเป็นส่วนผสมนับว่าน่าทึ่งจริง ๆ เลย ไม่มีกลิ่นสาบของไก่แต่ได้ความนุ่มจากเนื้อเต็ม ๆ ”*  (อีบยองฮุน, 2548) **ภาพที่ 7:** อาหารที่ใช้ดินพุงยงในการทำ ที่มา: อีบยองฮุน, 2548	**ทอดปลาทูอย่างคนเมืองเพชร** คุณกรุ่นได้สอนวาดและอ่อนทอดปลาทูอย่างไรให้อร่อย ไม่มีกลิ่นคาว และมีกลิ่นหอม ซึ่งต้องอาศัยความพิถีพิถันเป็นอย่างมาก ดังความว่า *“ต้องทอดอย่างระวังไม่ใช้ไฟแก่ ไม่ทิ้งไว้นานจนหนังปลาเหลืองเข้มเกินไปหรือกลายเป็นสีน้ำตาลหรือไหม้ แต่จะต้องทอดจนหนังปลากรอบอย่างอ่อน ๆ เนื้อปลายังนุ่มชุ่มฉ่ำ ไขมันธรรมชาติของปลายังคงอยู่...สีของปลาทูเมื่อทอดเสร็จแล้วยังคงมีสีคล้ายตอนก่อนนำไปทอด เช่นเดียวกับวิธีการทอดของคนเมืองเพชรที่ชาวบ้านเรียกว่า ทอดปลาทูเป็น...เมื่อทอดจนเหลืองกรอบแล้วค่อยกลับปลาอีกด้านขึ้นมา ถ้าระหว่างนี้รู้สึกว่า ปลาจะติดกระทะ ให้ยกกระทะขึ้นมาจากเตา ปลาจะลอยตัวขึ้นมาไม่ติดกระทะ หนังปลาก็ยังสวยอยู่”*  (วินัย ปฐมบูรณ์, 2562) **ภาพที่ 8:** วิธีการทอดปลาทูอย่างคนเมืองเพชร ที่มา: วินัย ปฐมบูรณ์, 2562

จากตารางข้างต้นแสดงให้เห็นว่าทั้งสองเรื่องมีการนำเสนอให้เห็นถึงความพิถีพิถันในด้านการทำอาหาร ซึ่งถือเป็นภาพลักษณ์วัฒนธรรมอาหารในรูปแบบหนึ่งที่ถูกส่งผ่านภาพยนตร์ชุดถึงผู้ชม ส่งให้ผู้ชมมีอารมณ์ร่วมไปกับภาพความพิถีพิถันดังกล่าว เสริมภาพจำให้ผู้ชมเห็น เชื่อ และมั่นใจว่าอาหารของชาติดังกล่าวเป็นอาหารที่ดีมีคุณภาพเพราะเกิดจากการประกอบอาหารอย่างพิถีพิถันและใส่ใจ เพื่อให้ผู้รับประทานได้รับประทานอาหารที่ดีที่สุด

1.5 วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร

การรับประทานอาหารของแต่ละชาติจะมีรูปแบบที่แตกต่างกันไปในด้านของวัฒนธรรมในการปฏิบัติ โดยวัฒนธรรมดังกล่าวนั้นเป็นการสื่อให้เห็นถึงความมีอารยะในเรื่องของวัฒนธรรมอาหาร ดังเช่นในประเทศไทยที่มีคำกล่าวว่า “กินคาว ไม่กินหวาน สันดานไพร่” ก็เป็นการแสดงออกถึงวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของไทย หากจะให้การรับประทานอาหารนั้นครบถ้วนสมบูรณ์ จะต้องรับประทานของหวานต่อจากของคาว หรือการที่มีเครื่องเคียงหลากหลายประกอบการรับประทาน การที่แต่ละมื้อมีอาหารที่รับประทานแล้วตัดรสกัน วิธีการที่ถูกต้องเฉพาะในการรับประทานอาหารแต่ละประเภท เป็นต้น ทั้งภาพยนตร์ชุดแดจังกึมฯ ของประเทศเกาหลี และเรื่องปลายจวักของประเทศไทย มีการนำเสนอภาพของวัฒนธรรมในการรับประทานอาหารไว้ด้วย ดังนี้

ภาพยนตร์ชุดแดจังกึมฯ ได้นำเสนอภาพวัฒนธรรมการรับประทานอาหารในหลากหลายตอนโดยทุกครั้งที่มีการตั้งโต๊ะเสวยหรือภาพของการรับประทานอาหาร ก็จะเห็นได้ว่าจะมีอาหารเคียง ผักดอง ผักเคียง เพื่อตัดรสหรือเสริมรสชาติให้กับจานอาหารอยู่เสมอ อีกทั้งเมื่อรับประทานของคาวเสร็จ ก็จะมีการรับประทานของหวานตาม ดังในตอนที่ ซอจังกึมเป็นตัวแทนของฮันซังกุงที่เกิดเหตุสุดวิสัยไม่สามารถแข่งขันได้ การแข่งขันดังกล่าวก็จะเริ่มต้นด้วยอาหารคาว และปิดท้ายการแข่งขันด้วยการประชันของหวาน จึงตัดสินใจนำโสมสี่แฉกที่แซซังกุงนำมาทำเป็นของหวาน เหล่านี้แสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมในการรับประทานอาหารที่เป็นขั้นตอนและมีระบบอย่างชัดเจน อีกทั้งยังแสดงให้เห็นความโดดเด่นและความสำคัญอันเป็นเอกลักษณ์ของชาวเกาหลีที่นานาประเทศรู้จักในการมีผักเคียงและผักดองที่หลากหลาย จนเกิดเป็นกิมจิที่แพร่หลายในปัจจุบัน

ส่วนในเรื่องปลายจวัก ปรากฏวัฒนธรรมการรับประทานข้าวแช่ เป็นตอนที่วาดหาซื้อน้ำมันหอมดอกลำเจียกขี้ผึ้ง และไส้เทียนเพื่อนำไปทำเทียนอบ เอาไปใช้กับข้าวแช่ ทางด้านสินก็จัดหาโหงวบี่จี้ ผลไม้ 5 รส มีสรรพคุณบรรเทาโรคซึมเศร้ามาให้อ่อน เมื่อกำลังจะรับประทานข้าวแช่กันนั้น นายสินรับประทานไม่ถูกวิธีจึงถูกวาดปรามไว้และสอนวิธีที่ถูกต้องในการรับประทานข้าวแช่ วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร ในด้านวิธีรับประทานข้าวแช่ที่ถูกต้องดังกล่าวมีขึ้นเพื่อให้ได้รับประทานข้าวแช่ได้รสชาติอร่อยและดีที่สุด ดังความว่า

> *“นายสินหยุด! ใครเขาพากินข้าวแช่แบบนี้กันเล่า ช้อนเขาใช้ตักข้าวแช่ ส่วนกับเขาใช้มือหยิบกิน แล้วห้ามตักกับใส่ลงไปในถ้วยข้าว แบบเดียวกับที่กินข้าวต้ม มันจะลอยฟ่อง ทำให้น้ำที่อบร่ำกลิ่นหอมดอกไม้มาเสียหมด”*

จากข้างต้นจะเห็นได้ว่าภาพยนตร์ชุดทั้งสองเรื่องมีการนำเสนอภาพลักษณ์วัฒนธรรมอาหารในด้านการรับประทานอาหาร ทั้งในด้านการรับประทานแต่ละมื้อที่ต้องประกอบด้วยเครื่องเคียงและอาหารที่หลากหลาย รวมไปถึงวิธีการรับประทานอาหารที่ถูกต้อง อย่างวิธีการรับประทานข้าวแช่ที่ถูกต้อง ก็ล้วนแล้วแต่เป็นวัฒนธรรมที่แสดงถึงการให้ความสำคัญกับอาหารการกิน เพื่อให้แต่ละมื้อเป็นมื้อที่ดีและครบถ้วนที่สุด ด้วยเหตุนี้ภาพลักษณ์ของวัฒนธรรมอาหารในด้านการรับประทานอาหาร ภาพที่ถูกนำเสนอผ่านภาพยนตร์ชุดทั้งสองเป็นวัฒนธรรมการกินที่พิเศษ และเป็นชั้นสูงกว่าปกติทั่วไป จึงสะท้อนให้เห็นว่าอาหารของทั้งสองชาติมีวัฒนธรรมที่ให้ค่าของอาหารมากกว่าการกินเพื่อให้อิ่มท้อง แต่เป็นการกินที่เต็มไปด้วยความอิ่มใจ นอกจากรสชาติของอาหารที่เป็นสิ่งดึงดูดใจผู้ชมให้มาท่องเที่ยวลิ้มลองอาหารท้องถิ่นเหล่านั้นแล้ว การบริการอาหารเป็นชุดอย่างหลากหลาย มีเครื่องเคียง มีผักดองที่โดดเด่นทั้งตัดรสและเสริมรสชาติให้เข้ากัน รวมถึงอาหารที่มีแนวปฏิบัติในการรับประทานเพื่อดึงเอารสชาติที่ดีที่สุดออกมา เป็นสิ่งที่ถูกนำมาใช้ในการดึงดูดให้นักท่องเที่ยวมาลองลิ้มชิมรส และในขณะเดียวกันก็กระตุ้นให้เกิดความต้องการที่จะลองสัมผัสความพิเศษหรือวัฒนธรรมการกินที่เหนือกว่าภาคครัวเรือนทั่วไป ทำตามวัฒนธรรมนั้น ๆ ที่ได้ไปเที่ยวอย่างถูกต้องแท้จริง วัฒนธรรมการรับประทานอาหารจึงนับเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวอีกทางหนึ่ง เฉกเช่นเดียวกับวิถี การชงชาของญี่ปุ่น

1.6 อาหารเป็นยา

ภาพของวัฒนธรรมอาหาร ในลักษณะของอาหารเป็นยา ที่ถูกนำเสนอผ่านภาพยนตร์ชุดแดจังกึมฯ และปลายจวักนั้น ล้วนแล้วแต่เป็นอาหารที่มีส่วนประกอบของสมุนไพร มีฤทธิ์เป็นยาบำรุงร่างกายและรักษาโรค กับทั้งมีการกล่าวถึงประโยชน์สรรพคุณทางโภชนาการของอาหารเหล่านั้นอยู่เสมอ โดย อนุชสรา เรืองมาก (2565) ได้ศึกษาสมุนไพรใน “แดจังกึม จอมนางแห่งวังหลวง” พบว่า “นอกจากสมุนไพรใช้รักษาโรคแล้ว ยังใช้ประโยชน์เป็นอาหาร ใช้เตรียมเป็นเครื่องดื่ม อาหารเสริม” เช่นเดียวกับอาหารไทยเพราะนอกจากรสชาติที่หลากหลายถูกปากคนต่างชาติต่าง ๆ แล้ว ยังมีคุณค่าทางโภชนาการ และจุดเด่นในการเป็นยารักษาโรคด้วย วัฒนธรรมในการกินอาหารพื้นเมืองของไทยนั้น ทำให้คนไทยมีสุขภาพที่แข็งแรงปราศจากโรคภัยไข้เจ็บต่าง ๆ (สุภัทรา บุญปัญญโรจน์, 2563) ด้วยจุดเด่นนี้ของอาหารเกาหลีและไทย ภาพวัฒนธรรมอาหารในลักษณะอาหารเป็นยาจึงถูกสื่อสารนำเสนอผ่านทางภาพยนตร์ชุดทั้งสองเรื่อง

ในภาพยนตร์ชุดแดจังกึมฯ ปรากฏ**ผักดองที่ใช้บ๊วยสดในการหมัก** ตอนที่กล่าวถึงสรรพคุณของบ๊วยสด เนื่องจากเป็นการแข่งขันทำอาหารเพื่อชิงตำแหน่งซังกุงสูงสุดในห้องเครื่อง พระพันปีจึงให้โจทย์ในการทำอาหารจากของเหลือทิ้งที่ประชาชนไม่รับประทานกัน ฮันซังกุงจึงเลือกใช้บ๊วยสดที่ชาวบ้านใช้หมักเหล้าอย่างเดียว หากเหลือก็จะทิ้ง แต่ในบ๊วยสดที่นำมาประกอบอาหารกลับมีสรรพคุณทางยาที่ดีเลิศตามตำราแพทย์ ความว่า

> *“เราใช้บ๊วยสดหมักแทนเพคะ...กล่าวกันว่าบ๊วยมีประโยชน์ต่อกระเพาะและตับ ตำราแพทย์เขียนว่าบ๊วยสามารถถอนพิษได้ 3 ชนิดเพคะ ถอนพิษจากน้ำ พิษในโลหิต และพิษจากอาหาร อีกอย่างหนึ่งกับคนที่เบื่ออาหาร หรือไม่กล้าที่จะกินของดิบ ทำให้ร่างกายเกิดอาการแพ้บ่อย ๆ ก็จะช่วยปรับสมดุล อีกทั้งยังเป็นสมุนไพรที่ดีอีกต่างหากเพคะ”* (อีบยองฮุน, 2548)

นอกจากนี้ยังปรากฏ**น้ำแกงแปดรส**เป็นตอนที่ฮันซังกุงทำน้ำแกงแปดรส เป็นเครื่องเสวยถวายพระราชา โดยมีวัตถุดิบเป็นหญ้าตงชุง ที่มีสรรพคุณทางยารักษาฝีที่พระราชาทรงเป็นอยู่ ทำให้เห็นถึงลักษณะของอาหารเป็นยาในการใช้วัตถุที่มีสรรพคุณทางยา พลิกแพลงผ่านภูมิปัญญา ทำอาหารเป็นยาที่เลิศรสและดีต่อสุขภาพ ความว่า

> *“ไม่เพียงรสดีเท่านั้น ได้ยินว่าหมู่นี้ฝ่าบาททรงมีฝีขึ้น หม่อมฉันจึงตั้งใจมาถวาย...หญ้าตงชุนไม่เพียงช่วยละลายเสมหะ ยังมีสรรพคุณทางยาด้วยเพคะ”*
>
> *“อ๋อ อย่างนั้นเหรองั้นข้าต้องกินบ่อย ๆ ซะแล้วสิ เพราะปกติ ถึงกินยาในปากก็มีฝีขึ้นอยู่เรื่อย”*
>
> (อีบยองฮุน, 2548)

ส่วนในเรื่องปลายจวักปรากฏ**ชาดีบัว** ตอนที่คุณพระฉุนเฉียวเมื่อทราบผลการตัดสินคดีพระยอดเมืองขวางหงุดหงิดอาละวาดด่าทอกล้า กล้าและทองสำลีจึงทำน้ำดื่มสมุนไพรจากบัวให้คุณพระ และเมื่อเหลือก็ทำเป็นยาลูกกลอนไว้เช่นกัน ซึ่งดีบัว มีสรรพคุณในการบำรุงหัวใจ แสดงให้เห็นว่าผู้ที่ทำอาหารจำเป็นต้องมีความรู้ด้านสมุนไพรและชี้ให้เห็นว่าวัตถุดิบที่ใช้ในการทำยานั้นก็เป็นวัตถุดิบที่มีอยู่และใช้ในการประกอบอาหารไทยเช่นเดียวกัน ผู้รับประทานจึงได้ทั้งรสชาติและสุขภาพที่ดี สมคำว่า “อาหารเป็นยา” ความว่า

> *“คุณแม่ทองสำลีทำดีบัวเป็นยาลูกกลอนเหรอขอรับ ดีบัวมีรสขมชงชาให้คุณพระ บางทีก็บ่นว่ากินยาก ก็เลยเอามาปั้นกับน้ำผึ้งทำเป็นยาลูกกลอนจะได้ทานง่ายหน่อย กินทีละ 3 – 4 เม็ดก็พอค่ะ บำรุงหัวใจดีนัก บำรุงปอดและตับด้วยนะคะคุณกล้า”* (วินัย ปฐมบูรณ์, 2562)

จากข้างต้นจะเห็นได้ว่า มีการนำเสนอภาพของอาหารที่ดีต่อสุขภาพซึ่งเกิดจากการเลือกผักและสมุนไพรนานาชนิดที่มีสรรพคุณทางยาทั้งในด้านการรักษาโรคและการบำรุงร่างกาย ที่นอกจากจะสะท้อนให้เห็นความรู้ความสามารถของผู้ประกอบอาหารยังสะท้อนให้เห็นว่าอาหารของชาติดังกล่าวอุดมไปด้วยวัตถุดิบที่ดีต่อสุขภาพซึ่งในปัจจุบันผู้คนให้ความสนใจและใส่ใจในเรื่องของสุขภาพรวมไปถึงอาหารการกินที่ดีต่อสุขภาพมากขึ้น ปัจจัยในการเลือกและความนิยมอาหารจึงมาจากคุณสมบัติด้านสุขภาพด้วย สอดคล้องกับ เกศศิณี ตระกูลทิวากร (2557) ที่ศึกษาเรื่องการส่งเสริมการท่องเที่ยวภาคเหนือโดยใช้ภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น ซึ่งพบว่าอาหารไทยเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมจากประชากรติดอันดับหนึ่งในห้าของโลก หนึ่งในปัจจัยที่ได้รับความนิยมนอกจากรสชาติของอาหารแล้วก็คือ

ประโยชน์ต่อสุขภาพ มีคุณค่าทางโภชนาการ มีความสมดุลของสารอาหาร ด้วยปัจจัยความนิยมดังกล่าวการที่อาหารของเกาหลีและไทยมีจุดเด่นในด้านการใช้สมุนไพรและวัตถุดิบที่มีสรรพคุณดีต่อสุขภาพ จึงได้ถูกเลือกมาใช้ในการสื่อสารภาพลักษณ์วัฒนธรรมอาหารผ่านภาพยนตร์ชุด นับเป็นการดึงดูดความสนใจของผู้ชม กระตุ้นเศรษฐกิจการท่องเที่ยวเชิงอาหารอีกแนวทางหนึ่ง สำหรับผู้ที่รักสุขภาพและต้องการอาหารเพื่อสุขภาพอย่างอาหารไทยและเกาหลี

รูปแบบการใช้ตัวละครหญิงในการนำเสนอสารัตถะด้านวัฒนธรรมอาหารในภาพยนตร์ชุด “แดจังกึมฯ” และ “ปลายจวัก”

การศึกษารูปแบบการใช้ตัวละครหญิงนำเสนอสารัตถะด้านวัฒนธรรมอาหารในภาพยนตร์ชุด “แดจังกึมฯ” และ “ปลายจวัก” ผู้เขียนศึกษาเฉพาะตัวละครเอกหญิง โดยภาพยนตร์ชุด “แดจังกึมฯ” จะใช้ตัวละคร “ซอจังกึม” เป็นตัวละครเอกหญิงที่ถ่ายทอดเรื่องราวชีวิตของหญิงสาวสามัญชนผู้มีความมุ่งมั่นและใฝ่เรียนรู้ เธอเริ่มต้นจากการเป็นนางในฝึกหัดในห้องเครื่องหลวง เรียนรู้การปรุงอาหารด้วยความตั้งใจ จนสามารถขึ้นสู่ตำแหน่งซังกุง (หัวหน้านางในห้องเครื่อง) และต่อมากลายเป็นแพทย์หญิงหลวงในราชสำนักโชซอน ส่วนภาพยนตร์ชุด “ปลายจวัก” ใช้ตัวละคร “อ่อน” และ “วาด” บุตรสาวของคุณหลวงชลธารพฤฒิไกร เป็นพี่น้องต่างมารดา ทั้งคู่มีบทบาทสำคัญในฐานะตัวแทนหญิงสาวที่เรียนรู้วัฒนธรรมอาหารไทย และเติบโตขึ้นผ่านประสบการณ์ชีวิตและการทำอาหาร เนื่องจากเป็นตัวละครเอกที่ทำหน้าที่ดำเนินเรื่องและมีพัฒนาการร่วมกันตลอดทั้งเรื่อง จึงนำตัวละคร ทั้งคู่มาใช้ศึกษา จากการศึกษา พบ 4 ลักษณะ คือ 1) การดำเนินเรื่องผ่านตัวละครหญิงโดยใช้ช่วงเวลาทางประวัติศาสตร์ 2) ภูมิหลังครอบครัวของตัวละคร 3) บุคลิกภาพของตัวละคร และ 4) พัฒนาการของตัวละคร ดังนี้

1. การดำเนินเรื่องผ่านตัวละครหญิงโดยใช้ช่วงเวลาทางประวัติศาสตร์

ภาพยนตร์ชุด “แดจังกึมฯ” และ “ปลายจวัก” มีการดำเนินเรื่องผ่านวิถีตัวละครโดยใช้ช่วงเวลาทางประวัติศาสตร์ที่สำคัญของชาติ โดยภาพยนตร์ชุดแดจังกึมฯ สร้างจากเรื่องจริงโดยยึดประวัติศาสตร์เกาหลีในสมัยราชวงศ์โชซอน รัชสมัยพระเจ้าจุงจง ประมาณราว ค.ศ. 1506-1544 ส่วนภาพยนตร์ชุดปลายจวักเป็นเรื่องที่สมมุติโดยอิงจากประวัติศาสตร์รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ ประมาณราว พ.ศ. 2418 ซึ่งมีการระบุไว้ในเรื่อง จากการศึกษาสามารถสรุปได้ดังตาราง

ตารางที่ 6: เปรียบเทียบการดำเนินเรื่องผ่านตัวละครหญิงโดยใช้ช่วงเวลาทางประวัติศาสตร์

แดจังกึม	ปลายจวัก
ภาพยนตร์ชุดแดจังกึมฯสร้างจากเรื่องจริงของประวัติศาสตร์เกาหลีในสมัยราชวงศ์โชซอน รัชสมัยพระเจ้าจุงจง ภาพยนตร์ชุดแดจังกึมฯนำเสนอเรื่องราวผู้หญิงคนหนึ่งชื่อซอจังกึม เธอมีโอกาสได้เป็นนางในห้องเครื่อง ได้เรียนรู้วิธีการทำอาหาร ต่อมาเธอเรียนแพทย์และกลายเป็นแพทย์หญิงคนแรกของราชวงศ์โชซอน	ภาพยนตร์ชุดปลายจวักเป็นเรื่องสมมุติที่นำเสนออัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมอาหารไทยผ่านตัวละครและอิงจากช่วงเวลาในประวัติศาสตร์รัชสมัยรัชกาลที่ 5 มีการอ้างอิงถึงเหตุการณ์จริงและบุคคลในประวัติศาสตร์โดยอ้างถึงครอบครัวของคุณหลวงชลธารพฤฒิไกร ว่าเป็นครอบครัวที่ใส่ใจและพิถีพิถันเรื่องอาหาร ตัวละครเอกชื่ออ่อนและวาด เป็นบุตรสาวต่างมารดาของหลวงชลธารพฤฒิไกร อ่อนและวาดมีโอกาสเข้าไปในวังเรียนรู้และฝึกฝนการทำอาหารในวังและผ่านเหตุการณ์สำคัญของประเทศ

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ทั้งภาพยนตร์ชุดแดจังกึมฯ และปลายจวัก นำเสนอเรื่องราวที่แสดงให้เห็นถึงรากเหง้าและต้นกำเนิดของทั้งสองชาติ โดยเฉพาะวัฒนธรรมอาหารที่มีมาอย่างยาวนานและสิ่งสำคัญคือการใช้ตัวละคร

หญิงดำเนินเรื่องเพื่อแสดงให้เห็นว่าผู้หญิงในสังคมเกาหลีและไทยเป็นตัวแทนของ “พื้นที่ในครัวเรือน” ที่พิถีพิถัน และมีบทบาทในการหล่อเลี้ยงผู้คน อย่างไรก็ตาม ความโดดเด่นของการใช้ตัวละครหญิงนำเสนอของทั้งสองเรื่องนี้คือ ไม่ได้แสดงถึงการกดขี่ผู้หญิง แต่แสดงให้เห็นถึงบทบาทสำคัญของผู้หญิงที่ผู้ชายไม่สามารถแทนที่ได้

อย่างไรก็ตาม แม้แดจังกึมฯ จะเป็นเรื่องจริงในประวัติศาสตร์ แต่ก็มีบางส่วนที่ผู้สร้างได้ปรับแปลงไป ดังที่ อนุชสรา เรืองมาก (2565) กล่าวว่า *"บันทึกประวัติศาสตร์โชซอน มีการกล่าวถึงแดจังกึมในฐานะหมอหญิง โดยไม่ได้กล่าวถึงเธอในฐานะนางในห้องเครื่อง เนื้อหาส่วนที่เกี่ยวข้องกับห้องเครื่องจึงเป็นเรื่องที่เสริมขึ้นใหม่ให้มีความน่าสนใจ"* ทั้งนี้นอกจากจะเสริมให้เนื้อเรื่องของภาพยนตร์ชุดมีความน่าสนใจแล้ว ผู้เขียนจงใจต้องการนำเสนอภาพลักษณ์ของวัฒนธรรมอาหารเกาหลีให้เป็นที่รู้จักไปทั่วโลก

ภาพยนตร์ชุด “แดจังกึมฯ” และ “ปลายจวัก” ต่างดำเนินเรื่องผ่านตัวละครหญิงในบริบททางประวัติศาสตร์ที่สะท้อนบทบาทและพัฒนาการของผู้หญิงซึ่งเป็นตัวแทนของการนำเสนอภาพวัฒนธรรมอาหาร โดย “แดจังกึม” อิงจากบุคคลจริงในราชวงศ์โชซอน แสดงให้เห็นถึงการก้าวข้ามข้อจำกัดของสตรีในยุคนั้นผ่านการฝึกฝน การเรียนรู้ กระทั่งเป็นซังกุงสูงสุดในห้องเครื่องและยกระดับตนเองจนกลายเป็นแพทย์หญิงหลวง ขณะที่ “ปลายจวัก” สะท้อนชีวิตสตรีในสมัยรัชกาลที่ 5 ซึ่งเป็นช่วงเปลี่ยนผ่านของสังคมไทยที่เปิดรับความรู้ใหม่ และเป็นยุคที่บ้านเมืองมีความซิวิไลซ์ โดยเน้นการฝึกฝนวัฒนธรรมอาหารทั้งในบ้านและในวัง รวมถึงบทบาทของหญิงสาวในการส่งต่อองค์ความรู้ด้านอาหาร ทั้งสองเรื่องจึงแสดงให้เห็นว่า การดำเนินเรื่องผ่านตัวละครหญิงโดยใช้ช่วงเวลาทางประวัติศาสตร์ เอื้อต่อการสื่อสารภาพลักษณ์วัฒนธรรมอาหาร เนื่องด้วยในความรับรู้ของคนทั่วไปครัวคือพื้นที่ของผู้หญิง ส่งผลต่อการแสดงบทบาทหรือสื่อสารวัฒนธรรมการทำอาหารได้เป็นอย่างดี ในขณะเดียวกันการวางตัวละครหญิงไว้ในบริบทของประวัติศาสตร์ จึงช่วยสร้างความสมจริงของเรื่อง เป็นเสมือนสื่อสารคดีที่ให้ความรู้ทางประวัติศาสตร์ และเปิดโอกาสให้การสื่อสารวัฒนธรรมอาหารสะท้อนถึง “รากเหง้า” และ “อัตลักษณ์” ของชาติพันธุ์ได้อย่างเด่นชัด

2. ภูมิหลังครอบครัวของตัวละคร

ภูมิหลังครอบครัวของตัวละคร คือ ประวัติและประสบการณ์ของตัวละครเอกที่ได้เติบโตภายใต้สภาพแวดล้อมของครอบครัว ซึ่งในภาพยนตร์ชุด “แดจังกึมฯ” และ “ปลายจวัก” สะท้อนให้เห็นบทบาทของครอบครัวที่มีต่อวิถีของตัวละครเอกในเรื่อง ดังตาราง

ตารางที่ 7: เปรียบเทียบภูมิหลังครอบครัวของตัวละคร

แดจังกึม	ปลายจวัก
ภูมิหลังครอบครัวของซอจังกึม คือ แม่ของเธอเป็นอดีตนางในห้องเครื่องซึ่งหนีออกจากพระราชวังเพราะถูกใส่ความและได้แต่งงานกับพ่อของเธอซึ่งเป็นอดีตทหาร ในวัยเด็ก ซอจังกึมได้รับการบ่มเพาะเรื่องการทำอาหารจากแม่ ต่อมาพ่อของซอจังกึมถูกจับกุมและแม่ของเธอถูกลอบสังหารทำให้ซอจังกึมเป็นเด็กกำพร้าและต่อมาได้สมัครเป็นนางกำนัลฝึกหัดในวังหลวงตามความปรารถนาของแม่ ดังนั้นเธอจึงเรียนรู้ที่จะทำอาหารในวัง	อ่อนและวาดเป็นน้องสาวต่างมารดา บิดาของเธอคือคุณหลวงชลธารพฤฒิไกรก คุณช้อย มารดาของอ่อน เป็นนางข้าหลวงในห้องเครื่อง เมื่อเธอเกิดมาแม่เสียชีวิต จึงกำพร้าและอยู่ในความดูแลของคุณทองสำลีผู้เป็นแม่เลี้ยง คุณทองสำลีมีลูกสาวชื่อวาด ทั้งอ่อนและวาดได้รับการอบรม สั่งสอน และฝึกฝนความสามารถในการทำอาหาร เมื่อเติบโตขึ้นจึงได้มีโอกาสเข้าวังและเรียนรู้ ฝึกทำอาหารในห้องเครื่อง

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่า ทั้งภาพยนตร์ชุดแดจังกึมฯ และปลายจวัก มีลักษณะร่วมกันคือครอบครัวมีบทบาทสำคัญในการปลูกฝังความรู้เรื่องอาหาร ทั้งสองเรื่องตัวละครเอกมีแม่เป็นนางข้าหลวงที่เชี่ยวชาญด้านอาหาร แม้ว่าในเรื่องปลายจวัก ตัวละคร “อ่อน” จะไม่ได้อยู่กับแม่ แต่ได้รับการสอนทำอาหารจากคุณทองสำลี ผู้เป็นแม่เลี้ยง รวมถึงยายพัด คนรับใช้ใกล้ชิดของคุณช้อย ที่ถ่ายทอดสูตรอาหารของคุณช้อยให้อ่อนฟังอยู่เสมอ เหล่านี้แสดงให้เห็นภาพครอบครัวที่ให้ความสำคัญกับการทำอาหารเป็นอย่างมาก ทั้งซอจังกึมและอ่อนถือว่ากำพร้ามาตั้งแต่เด็ก และ

ตัวละครเอกทั้งสองเรื่องมีแม่เป็นแบบอย่างและเป็นแรงบันดาลใจในการทำอาหารทำให้ตัวละครเอกดิ้นรนและมีความทะเยอทะยานเพื่อให้บรรลุเป้าหมายที่ตั้งไว้ คือ การเป็นนางในห้องเครื่อง

ภูมิหลังของตัวละครในภาพยนตร์ชุดทั้งสองเรื่อง ช่วยนำเสนอสารัตถะด้านวัฒนธรรมอาหารของชาติพันธุ์ ทำให้เห็นว่า ครอบครัวมีความสำคัญในฐานะรากฐานองค์ความรู้ ทัศนคติ และแรงบันดาลใจที่ฝังอยู่ในตัวละครหญิง และวัฒนธรรมอาหารของแต่ละชาติเกิดจากสายสัมพันธ์ในครอบครัวและการถ่ายทอดองค์ความรู้จากรุ่นสู่รุ่น

3. บุคลิกภาพของตัวละคร

บุคลิกภาพ เป็นแบบแผนของพฤติกรรมของบุคคล เป็นผลรวมของลักษณะภายนอก คือสิ่งที่มองเห็นได้ เช่น รูปร่างหน้าตา ท่าทาง การพูด ซึ่งมีลักษณะที่ไม่เหมือนใคร และลักษณะภายในของบุคคล เช่น ลักษณะนิสัย อารมณ์ ค่านิยม ความคิด สติปัญญาความสามารถ เป็นต้น ทำให้บุคคลนั้นมีลักษณะเฉพาะตัวที่เป็นเอกลักษณ์ ซึ่งทำให้แตกต่างจากบุคคลอื่น (ถวิล ธาราโภชน์, 2543, น. 124 - 126) เช่นเดียวกับบุคลิกภาพของตัวละครในภาพยนตร์ชุด ทั้งสองเรื่องที่ลักษณะนิสัย ความคิด อารมณ์ พฤติกรรม อุปนิสัย รวมถึงทักษะความสามารถที่ตัวละครเอกแสดงออกมา ทำให้ตัวละครมีลักษณะที่โดดเด่นกว่าตัวละครอื่น ๆ และเป็นองค์ประกอบสำคัญที่ช่วยนำเสนอสารัตถะของเรื่อง พบดังตาราง

ตารางที่ 8: เปรียบเทียบบุคลิกภาพของตัวละคร

แดจังกึม	ปลายจวัก
ซอจังกึม มีบุคลิกภาพ ดังนี้ 1. ความใฝ่รู้ 2.ความสามารถและมีไหวพริบในการทำอาหารที่โดดเด่น 3. ความอดทนและความเพียร 4. ชอบทดลอง 5. ความสามารถสร้างนวัตกรรมและสร้างสรรค์เมนูใหม่ 6. ความจำดี 7. มีศิลปะการพูด 8. ความสามารถในการแก้ปัญหา 9. ประสาทสัมผัสในการปรุงอาหาร 10. ความพิถีพิถัน	อ่อนและวาดเป็นตัวละครเอกที่มีบุคลิกภาพและพัฒนาการร่วมกัน ดังนี้ **อ่อน:** 1. ความใฝ่รู้ 2. ความอดทนและความเพียร 3. ความพิถีพิถัน 4. พรสวรรค์ในการทำอาหาร 5. ไหวพริบในการทำอาหารที่โดดเด่น 6. ความจำดี **วาด:** 1. พรสวรรค์ในการประกอบอาหาร 2. ความคิดสร้างสรรค์ 3. ชอบทดลองและเรียนรู้สิ่งใหม่ 4. มีศิลปะการพูด 5. ความจำดี

จากตารางข้างต้นจะเห็นได้ว่า ตัวละครเอกทั้งสองเรื่องมีบุคลิกภาพเหมือนกันคือความใฝ่รู้ มีความอดทนและความเพียร มีพรสวรรค์และมีไหวพริบในการทำอาหารที่โดดเด่น การมีนิสัยในการทดลองและเรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ จะเห็นได้ว่าเหล่านี้เป็นลักษณะสำคัญของการเป็นนางในห้องเครื่อง ทั้งภาพยนตร์ชุดแดจังกึม ฯ และปลายจวักมีลักษณะร่วมกันและลักษณะที่แตกต่างกัน เช่น ตัวละคร “วาด” และ “อ่อน” เป็นตัวละครเอกร่วมที่พัฒนาไปพร้อม ๆ กัน ส่วนซอจังกึม ในเรื่องแดจังกึมมีลักษณะที่สมบูรณ์และโดดเด่นในตัวละครเอกตัวเดียว ซึ่งคุณสมบัติบางประการยังเอื้อต่อการพัฒนาตัวละครให้กลายเป็นแพทย์ประจำราชวงศ์ด้วย

บุคลิกภาพของตัวละครมีความจำเป็นต่อคุณสมบัติที่ส่งผลต่อความเชี่ยวชาญด้านการทำอาหาร โดยเฉพาะการสร้างตัวละครในภาพยนตร์เกี่ยวกับอาหาร ซึ่งทำให้ตัวละครสามารถสื่อสารหรือถ่ายทอดกรรมวิธีการทำอาหารที่เป็นทั้งศาสตร์และศิลป์ สะท้อนภาพลักษณ์วัฒนธรรมอาหารของแต่ละชาติออกมาได้อย่างเด่นชัดและสมจริง

4. พัฒนาการของตัวละคร

พัฒนาการของตัวละคร เป็นการศึกษาวิเคราะห์ตัวละครตั้งแต่ต้นจนจบโดยมีความสัมพันธ์กับโครงเรื่องเป็นหลัก ในภาพยนตร์ชุดแดจังกึมฯ และปลายจวักมีลักษณะร่วมกันบางประการ ในการที่ตัวละครได้เรียนรู้และพัฒนาตนเอง ซึ่งเป็นลักษณะที่สอดคล้องกับพัฒนาการแบบ Positive Change Arc หรือพัฒนาการในแง่บวก ตามการแบ่งประเภทของพัฒนาการตัวละครของ Weiland (2016) จากการศึกษาภาพยนตร์ชุด “แดจังกึมฯ” และ “ปลายจวัก” ผู้ศึกษานำเสนอพัฒนาการของตัวละครเอกเป็น 3 ช่วงวัย ประกอบด้วย วัยเด็ก วัยรุ่น และวัยผู้ใหญ่ ดังตาราง

ตารางที่ 9: เปรียบเทียบพัฒนาการของตัวละคร

แดจังกึม	ปลายจวัก
วัยเด็ก: ซอจังกึมเรียนรู้การทำอาหารจากแม่ เมื่อแม่เสียชีวิต เธอจึงมีโอกาสสมัครเป็นนางกำนัลฝึกหัด หลังจากผ่านการคัดเลือกจึงได้เรียนรู้ที่จะทำอาหารในวัง โดยมีฮันชังกุงคอยดูแลและสอนการทำอาหาร	**วัยเด็ก:** อ่อนกำพร้าแม่ตั้งแต่กำเนิด เธอจึงอยู่ภายใต้การดูแลของคุณทองสำลีผู้เป็นแม่เลี้ยงและได้รับการบ่มเพาะ อบรมการทำอาหารจากคุณทองสำลีร่วมกับวาด นอกจากนี้อ่อนยังได้เรียนรู้การทำอาหารจากยายพัด คนรับใช้ของแม่ช้อยและเรียนรู้การทำอาหารจาก “กล้า” ผู้พี่ชายที่แท้จริงของเขา ทำให้เธอมีความรู้ทั้งอาหารชาวบ้านและชาววัง
วัยรุ่น: ซอจังกึมได้ฝึกทำอาหาร การคัดสรรวัตถุดิบจนเริ่มมีความเชี่ยวชาญ แสดงให้เห็นถึงความสามารถที่โดดเด่นในด้านต่าง ๆ รวมถึงการเผชิญหน้ากับปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นทั้งดีและร้าย	**วัยรุ่น:** อ่อนและวาดเรียนรู้ ฝึกฝนการทำอาหารชาววังจากคุณกรุ่นและนางข้าหลวงคนอื่น ๆ จนมีความเชี่ยวชาญในการทำอาหารมากขึ้น ทั้งสองต้องผ่านเรื่องราวและเหตุการณ์ทั้งดีและร้าย
วัยผู้ใหญ่: ชีวิตของตัวละครซอจังกึมพลิกผัน ทำให้มีโอกาสในการเรียนศาสตร์ด้านการแพทย์และกลายเป็นหมอหลวงของพระเจ้าจุงจง ต่อมาซอจังกึมแต่งงานกับมินจุงโฮและมีบุตรสาวด้วยกัน ชื่อซูฮอน ซึ่งได้รับการปลูกฝังให้มีคุณสมบัติเช่นเดียวกับซอจังกึม ดังคำพูดของซูฮอนที่ว่า *“ข้าอยากเป็นท่านแม่ อยากสวยเหมือนท่านแม่ อยากทำอาหารเก่งเหมือนท่านแม่ อยากรักษาคนเหมือนท่านแม่”*	**วัยผู้ใหญ่:** อ่อนออกจากพระราชวังไปแต่งงานกับคุณเลิศ และต่อมาได้ให้กำเนิดลูกชายและลูกสาวด้วยกัน แต่วาดยังคงอยู่ในพระราชวังเพื่อทำงานดูแลห้องเครื่องดังเดิม จนสุดท้ายวาดตัดสินใจลาออกจากพระราชวังเพื่อแต่งงานกับนายสิน

จากตารางข้างต้นจะเห็นได้ว่า พัฒนาการของตัวละคร “ซอจังกึม” ในภาพยนตร์ชุดแดจังกึมฯ “อ่อน” และ “วาด” ในภาพยนตร์ชุดปลายจวักมีลักษณะทั่วไปที่คล้ายคลึงกัน คือ ช่วงวัยเด็กได้รับการบ่มเพาะจากครอบครัว ต่อมาได้เข้าไปในพระราชวังเพื่อเรียนรู้การทำอาหารชาววัง เมื่อเข้าสู่วัยรุ่นมีความแตกต่างกัน คือ ซอจังกึมเรียนแพทย์และกลายเป็นแพทย์หลวง เมื่อเข้าสู่วัยผู้ใหญ่ ตัวละครเอกของทั้งสองเรื่องจึงออกจากพระราชวังไปแต่งงานและมีครอบครัว จากพัฒนาการของตัวละครดังกล่าวทำให้ผู้ชมได้เรียนรู้ว่าตัวละครเป็นตัวแทนในการนำเสนอภาพลักษณ์ของอาหารประจำชาติ ทั้งไทยและเกาหลี ซึ่งค่อย ๆ นำผู้ชมไปสู่การค้นพบอาหารของประเทศนั้น ๆ ตั้งแต่อาหารชาวบ้านสู่อาหารชาววังอันเลิศรส

พัฒนาการของตัวละคร “ซอจังกึม” ในภาพยนตร์ชุด แดจังกึมฯ และ “อ่อน” กับ “วาด” ในภาพยนตร์ชุดปลายจวัก มีโครงสร้างการเติบโตที่สะท้อนกระบวนการเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารอย่างเป็นลำดับ ซึ่งถือเป็นกลวิธีที่

เอื้อต่อการนำเสนอสารัตถะด้านวัฒนธรรมอาหาร โดยเริ่มจากวัยเด็กที่ได้รับการบ่มเพาะจากครอบครัว ซึ่งทำหน้าที่เป็นรากฐานแห่งองค์ความรู้และค่านิยมเกี่ยวกับอาหาร ต่อมาเมื่อเข้าสู่วัยรุ่น ตัวละครได้เรียนรู้ทักษะการทำอาหารในครัวหลวง ซึ่งเป็นพื้นที่กลางของการส่งผ่านวัฒนธรรมอาหารอย่างเข้มข้น ทั้งในแง่พิธีกรรม ความละเอียดในการปรุง และระบบความรู้เชิงโครงสร้างที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น พัฒนาการของตัวละครที่ค่อย ๆ ก้าวผ่านช่วงชีวิตเหล่านี้ ไม่เพียงสะท้อนการเติบโตของตัวละคร แต่ยังทำหน้าที่เป็น “สื่อกลาง” ที่พาผู้ชมเดินทางจากวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านไปสู่อาหารชั้นสูงในราชสำนัก พัฒนาการเหล่านี้จึงเป็นกลไกที่ทำให้ผู้ชมเข้าใจบริบททางสังคม วัฒนธรรม และประวัติศาสตร์ของอาหารของแต่ละชาติพันธุ์ได้เป็นอย่างดี

บทสรุป

จากศึกษาการสื่อสารภาพลักษณ์วัฒนธรรมอาหารในภาพยนตร์ชุด“แดจังกึม จอมนางแห่งวังหลวง” และ “ปลายจวัก” พบว่า ในแง่ของการสื่อสารภาพลักษณ์วัฒนธรรมอาหารในภาพยนตร์ชุด “แดจังกึมฯ” และ “ปลายจวัก” แบ่งออกเป็น 6 ประเภท คือ 1) อาหารกับเรื่องเล่า 2) การถ่ายทอดความรู้ด้านอาหารจากบ้านสู่วัง 3) อัตลักษณ์วัตถุดิบในท้องถิ่น 4) ความพิถีพิถันในการปรุงอาหาร 5) วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร และ 6) อาหารเป็นยา ในด้านรูปแบบการใช้ตัวละครหญิงนำเสนอสารัตถะด้านวัฒนธรรมอาหาร พบ 4 ลักษณะ คือ 1) การดำเนินเรื่องผ่านตัวละครหญิงโดยใช้ช่วงเวลาทางประวัติศาสตร์ 2) ภูมิหลังครอบครัวของตัวละคร 3) บุคลิกภาพของตัวละคร และ 4) พัฒนาการของตัวละคร

การสื่อสารภาพลักษณ์วัฒนธรรมอาหารผ่านภาพยนตร์ชุดทั้งสองเรื่องสะท้อนให้เห็นถึงอัตลักษณ์และคุณค่าของวัฒนธรรมอาหารแต่ละชาติได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้ยังเป็นสื่อที่ช่วยเสริมสร้างภาพลักษณ์ของประเทศและช่วยส่งเสริมเศรษฐกิจผ่านซอฟต์พาวเวอร์ (soft power) สอดคล้องกับ สกนกร สลัดทุกข์ และธีรติร์ บรรเทิง (2566) ที่ศึกษาการสื่อสารภาพลักษณ์วัฒนธรรมญี่ปุ่นด้านอาหารผ่านภาพยนตร์การ์ตูน พบว่า *“การสื่อสารภาพลักษณ์อาหารผ่านภาพยนตร์เป็นกลยุทธ์พลังอำนาจในการโน้มน้าวใจ (soft power) อย่างหนึ่ง ที่สามารถทำให้ผู้ชมสนใจและดึงดูดผู้ชมได้เป็นอย่างดี”* ภาพยนตร์ชุดแดจังกึมฯ ถือเป็นความสำเร็จของเกาหลี ที่ใช้เป็นเครื่องมือในการสื่อสารภาพลักษณ์วัฒนธรรมอาหารที่นำไปสู่การท่องเที่ยว สอดคล้องกับ กฤชณัท แสนทวี (2562) ที่พบว่า *“กระแสนิยมอาหารเกาหลีนั้นเป็นเพราะภาพยนตร์เรื่องแดจังกึม รัฐบาลเกาหลีวางแผนผลิตละครที่ทำให้คนคิดว่าเกาหลีเป็นชาติที่ยิ่งใหญ่ เก่าแก่ โดยเฉพาะในเรื่องของการทำอาหาร มีสารคดีรายการอาหารหลายเรื่อง ทำให้อาหารเกาหลีกลายเป็นประเด็นเด่นทางวัฒนธรรมและมีผู้นิยมอาหารเกาหลีมากขึ้น”* เช่นเดียวกับเรื่องปลายจวักของไทยที่ทำหน้าที่สื่อในการเผยแพร่ภาพลักษณ์วัฒนธรรมอาหาร เกิดกระแสนิยมอาหารไทยดึงดูดผู้บริโภคชาวต่างชาติได้เป็นอย่างดี ดังที่ Hong (2024) กล่าวว่า *“ปลายจวัก (Spices of Love)” เป็นหนังสือเรียนที่ดีที่สุดสำหรับการทำความเข้าใจประเทศไทย เพราะเป็นการสร้างเรื่องโดยอิงประวัติศาสตร์สมัยรัชกาลที่ 5 หากต้องการมีความเข้าใจอย่างลึกซึ้งถึงแก่นแท้ของวัฒนธรรมไทย จะต้องชมภาพยนตร์เรื่องนี้แล้วจะเข้าใจว่าทำไมอาหารไทยจึงเป็นที่รู้จักในตลาดโลก"* ซอฟพาวเวอร์ดังกล่าวถูกนำเสนอผ่านภาพยนตร์ส่งผลต่อภาพลักษณ์ที่ดี โดยเฉพาะในด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร (Food Tourism) ซึ่งเป็นเครื่องมือในการดึงดูดนักท่องเที่ยว เป็นแนวทางที่มีประสิทธิภาพในการส่งเสริมเศรษฐกิจและสร้างรายได้ให้แก่ประเทศ แม้ว่าปลายจวักจะได้รับแรงบันดาลใจมาจากภาพยนตร์ชุดแดจังกึมฯ ดังที่ เบื้องหลังกว่าจะเป็นปลายจวัก (2563) ได้สัมภาษณ์สรรัตน์ จิรบวรวิสุทธิ์ ผู้แต่งเรื่องปลายจวักถึงอิทธิพลและแรงบันดาลใจที่ได้จากภาพยนตร์ชุดแดจังกึมฯ ต่อการสร้างสรรค์เรื่องปลายจวัก ความว่า *“แดจังกึมเข้ามาโด่งดังส่งผลต่อเมืองไทยมหาศาล ผู้กำกับจึงบอกว่าเอาแบบแดจังกึมสิ ฝ่ายวิชาการเลยต้องยกเอาแดจังกึมเป็นตัวอย่างในการศึกษา เพราะฉะนั้นแดจังกึมเป็นเหมือนต้นแบบหรือเป็น role model ในการนำอาหารที่เป็นซอฟต์พาวเวอร์ (soft power) ในการนำชาติ”* ด้วยเหตุนี้ทำให้ทั้งสองเรื่องมีลักษณะร่วมในด้านการสื่อสารภาพลักษณ์วัฒนธรรมอาหารที่เหมือนกัน แต่อย่างไรก็ตาม รูปแบบของการนำเสนอก็มีส่วนที่แตกต่างกัน โดยภาพยนตร์ชุดแดจังกึมฯ จะเน้นความเข้มข้นของเรื่องราวในรูปแบบบันเทิงคดีเป็นหลักและมีวัฒนธรรมอาหารแทรกประกอบอยู่ภายในเรื่อง แต่ในเรื่องปลายจวักใช้แนวทางการนำเสนอที่ใกล้เคียงกับสารคดีอาหารมากกว่า โดยเน้นการแสดงความงดงามและความพิถีพิถันของอาหารไทย ซึ่งสะท้อนอัตลักษณ์ของวัฒนธรรมอาหารไทยได้เป็นอย่างดี

ในด้านรูปแบบการใช้ตัวละครหญิงนำเสนอสารัตถะด้านวัฒนธรรมอาหาร จะเห็นว่าบทบาทของตัวละครเอกหญิงในภาพยนตร์ชุดแดจังกึมฯ และปลายจวักมีความสำคัญอย่างยิ่งในการสื่อสารวัฒนธรรมอาหาร โดยใช้ตัวละครหญิงเป็นตัวหลักในการถ่ายทอดเรื่องราวอาหารของแต่ละชาติ มีการใช้ช่วงเวลาทางประวัติศาสตร์มาดำเนินเรื่องเพื่อเกิดความสมจริง สะท้อนอัตลักษณ์และรากเหง้าทางวัฒนธรรมอาหารของชาติที่มีมาอย่างยาวนาน มีการถ่ายทอดความรู้อาหารจากแม่สู่ลูก เปรียบเสมือนการส่งผ่านอำนาจในพื้นที่ “ครัว” ของผู้หญิงซึ่งลักษณะดังกล่าวสอดคล้องกับพรลภัส บุญฟัก และสมสุข หินวิมาน (2563) พบว่า “การปรุงอาหารของผู้หญิงมีเรื่องอำนาจเข้ามาเกี่ยวข้อง อีกทั้งยังเป็นเหมือนตัวเชื่อมร้อยความสัมพันธ์ของผู้หญิง เป็นการส่งผ่านอำนาจให้แก่กัน”การศึกษาประเด็นนี้แสดงให้เห็นชัดว่าบทบาทของผู้หญิงที่เป็นมากกว่าผู้ทำงานครัว แต่เป็นการบริหารอำนาจเพื่อเผยตัวตนและปลดแอก โดยใช้งานครัวเป็นเครื่องมือพิสูจน์บทบาทของผู้หญิงภายใต้บริบทสังคมชายเป็นใหญ่ ซึ่งเป็นกำลังสำคัญขับเคลื่อนครอบครัวและสังคมในหลากหลายมิติ ดังจะเห็นได้จากภาพยนตร์ชุดที่มีการนำเสนอพื้นที่ในบ้าน ซึ่งงานครัวของภรรยาเป็นส่วนสำคัญไม่แพ้กับภาระหน้าที่ของสามีในการประกอบสร้างความเป็นครอบครัว โดยเฉพาะการดูแลคนในบ้านให้กินอิ่มนอนอุ่นหรือการทำอาหารเพื่อเสริมสร้างโภชนาการและสุขภาพเมื่อยามที่คนในบ้านเจ็บป่วย ชี้ให้เห็นว่างานครัวของผู้หญิงเป็นหนึ่งในองค์ประกอบสำคัญของ “บ้าน” ที่ขาดไม่ได้ อีกทั้งยังแสดงถึงความสำคัญของงานครัวในระดับที่สูงขึ้นด้วยการเป็นหนึ่งในองค์ประกอบสำคัญของ “วัง” โดยภาพยนตร์ชุดทั้งสองเรื่องกล่าวถึงการทำอาหารเพื่อเป็นเครื่องเสวยของกษัตริย์ผู้ปกครองนครที่นอกจากจะต้องวิจิตร เลิศรสเพื่อให้เป็นที่พอพระราชหฤทัยแล้ว ยังต้องคำนึงถึงพระพลานามัยอีกด้วย เพราะกษัตริย์คือศูนย์รวมใจ และเป็นกำลังหลักในการขับเคลื่อนพัฒนาประเทศ เหล่านี้เองย้ำให้เห็นถึงความสำคัญในงานครัวของผู้หญิงที่ภาพยนตร์ชุดได้นำมาใช้สื่อสารภาพลักษณ์วัฒนธรรมอาหารของชาติพันธุ์ให้โดดเด่นขึ้น ส่งผลต่อการสร้างสรรค์และสืบสานวัฒนธรรมอันเป็นมรดกที่สะท้อนอัตลักษณ์ของชาติ

รายการอ้างอิง

กฤชณัท แสนทวี. (2562). แนวทางการสร้างภาพลักษณ์ประเทศไทยสู่การเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารในกลุ่มประเทศสมาชิกอาเซียน. *วารสารวิชาการนวัตกรรมสื่อสารสังคม.* 7(14), 59-69.

เกศศิณี ตระกูลทิวากร. (2557). *การส่งเสริมการท่องเที่ยวภาคเหนือโดยใช้ภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น* (รายงานการวิจัย). สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.

ถวิล ธาราโภชน์. (2543). *พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน.* ทิพยวิสุทธิ์.

ไทยพีบีเอส ส่ง “ปลายจวัก” นำเสนอวัฒนธรรมไทย ครองใจผู้ชมชาวไต้หวัน. (2567, 18 มิถุนายน). บ้านเมือง. https://www.banmuang.co.th/news/entertain/386171

เบื้องหลังกว่าจะเป็นปลายจวัก. (2563, 3 ตุลาคม). Thaipbspodcast. https://www.thaipbspodcast.com/podcasplaichawak/EP1-เบื้องหลังกว่าจะเป็นปลายจวัก

เปรม สวนสมุทร. (2558). ตำรับชาววัง: นวัตกรรมแห่งโภชนียประณีต. *วารสารวิชาการนวัตกรรมสื่อสารสังคม.* 5(2), 150-160.

พรลภัส บุญฟัก และสมสุข หินวิมาน. (2563). การปรุงอำนาจผ่านความรื่นรมย์ในการทำอาหารของผู้หญิงในภาพยนตร์. *วารสารนิเทศศาสตร์และนวัตกรรม นิด้า.* 7(1), 65-82.

ไพบูลย์ ปีตะแสน. (2560, 28 มิถุนายน). *“สื่อเกาหลี” สู่ธุรกิจบันเทิงเต็มรูปแบบในประเทศไทย.* กรุงเทพธุรกิจ https://www.bangkokbiznews.com/news/detail/761920

วินัย ปฐมบูรณ์. (ผู้กำกับ). (2562). *ปลายจวัก.* [ภาพยนตร์]. ไทยพีบีเอส, สถานีโทรทัศน์ไทยพีบีเอส.

สกนกร สลัดทุกข์ และธีรติร์ บรรเทิง. (2566). การสื่อสารภาพลักษณ์วัฒนธรรมญี่ปุ่นด้านอาหารผ่านภาพยนตร์การ์ตูน. *วารสารการสื่อสารและสื่อบูรณาการ คณะการสื่อสารมวลชน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.* 11(1), 213-243.

สุภัทรา บุญปัญญโรจน์. (2563). *คติชนกับการท่องเที่ยว.* มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

สุรัสวดี ดีเจริญ และการุณย์ลักษณ์ พหลโยธิน. (2553). *อำนาจเชิงวัฒนธรรมในบริบทการเมืองระหว่างประเทศ กรณีศึกษา การส่งออกวัฒนธรรมเกาหลี* [วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต]. มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

สุวพีร์ สุวัณณะศรี (2542). *วิวัฒนาการอาหารไทยภาคกลาง.* ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี วิทยาลัยครูสวนสุนันทา.

อนุชสรา เรืองมาก. (2565). สมุนไพรใน “แดจังกึม จอมนางแห่งวังหลวง”. *วารสารสารอาศรมวัฒนธรรมวลัยลักษณ์.* 15(2), 45-72.

อีบยองฮุน. (ผู้กำกับ). (2548). *แดจังกึม จอมนางแห่งวังหลวง.* [ภาพยนตร์]. โกลเด้นทาวน์ฟิล์ม, สถานีวิทยุโทรทัศน์ไทยทีวีสี ช่อง 3.

Hong, M. (2024, July 3). *Royal dining room (御膳房).* Issues. https://issues.ptsplus.tv/?s=%E5%BE%A1%E8%86%B3%E6%88%BF&et_pb_searchform_submit=et_search_proccess&et_pb_include_posts=yes&et_pb_include_pages=yes

Plulizzi, J. (2012). The rise of storytelling as the new marketing. *Research Quarter.* 28(2), 116-123.

Weiland, K.M. (2016). *Creating Character Arcs: The Masterful Author’s Guide to Uniting Story Structure, Plot, and Character Development.* Pen and Sword.