



บทที่ 6

กรณีศึกษา “รายการครอบครัวवालิตีเช่น”

การศึกษาเรื่องการสร้างความหมายเชิงสัญลักษณ์และการนำเสนอในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ ผู้วิจัยจึงได้วิเคราะห์ถึงการนำเสนอในรายการครอบครัวवालิตีเช่น ซึ่งการนำเสนอรายการประกอบไปด้วยเนื้อหาและวิธีการนำเสนอ รวมทั้งองค์ประกอบในการผลิตรายการของรายการ สิ่งเหล่านี้ถือว่าเป็นหัวใจสำคัญสำหรับการนำเสนอรายการ โดยผู้วิจัยได้วิเคราะห์ควบคู่ไปกับการสร้างความหมายเชิงสัญลักษณ์ ซึ่งได้คำนึงถึงกระบวนการผลิตและปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอกที่มีอิทธิพลต่อการนำเสนอด้วย เพื่อเป็นส่วนประกอบในการวิเคราะห์ให้มีความชัดเจนยิ่งขึ้น ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

รายการครอบครัวवालิตีเช่น ผลิตโดย บริษัท กีบส์ แอนด์ กัน จำกัด ซึ่งเป็นบริษัทที่ได้ชื่อว่า ผลิตรายการที่ดีมีคุณภาพให้กับสถานีโทรทัศน์ไทยทีวีสีช่อง 9 อ.ส.ม.ท.เสมอมา เพราะไม่ว่าจะเป็นรายการ “อรุณรุ่งที่เมืองไทย” หรือรายการ “คอนเสิร์ตเลข 9” ต่างก็ได้รับรางวัลเมขลา จากสมาคมผู้สื่อข่าวบันเทิงแห่งประเทศไทยด้วยกันทั้งสิ้น ดังนั้นทางสถานีโทรทัศน์ไทยทีวีสีช่อง 9 อ.ส.ม.ท. จึงอนุมัติเวลาไพรม์ไทม์ (Prime Time) ในวันอาทิตย์ให้กับบริษัท กีบส์ แอนด์ กัน จำกัด โดยมีข้อแม้ว่าจะต้องผลิตรายการสำหรับแม่บ้าน ดังนั้นรายการครอบครัวवालิตีเช่น จึงถือกำเนิดจากนั้นมา โดยเริ่มผลิตออกอากาศเป็นครั้งแรกในเดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2540 ทางสถานีโทรทัศน์ไทยทีวีสีช่อง 9 อ.ส.ม.ท. ทุกวันอาทิตย์ เวลา 11.00-12.00 น. ความยาวของรายการประมาณ 60 นาที ในระยะ 2 ปีแรก ม.ล.ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์ เป็นผู้ดำเนินรายการ แต่เมื่อเกิดปัญหากับทางบริษัท ม.ล.ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์ จึงถอนตัวไป หลังจากนั้นคุณชาลี อมาตยกุล และคุณณัฏฐิ จงวิสุทธิ ได้รับหน้าที่เป็นผู้ดำเนินรายการแทน ตั้งแต่เดือนมิถุนายน 2542 เป็นต้นมาจนถึงปัจจุบัน

นอกจากคุณชาลี อมาตยกุล จะรับหน้าที่เป็นพิธีกรและสาธิตการทำอาหารในช่วง “เสวนาหน้าเตา” แล้ว คุณชาลียังเป็นพิธีกรในช่วง “ครอบครัวवालิตีเช่น KITCHEN ชวนชิม” อีกด้วย และยังเป็นพิธีกรที่พูดคุยในช่วงต่าง ๆ ตลอดทั้งรายการ จึงถือได้ว่าคุณชาลีเป็นพิธีกรหลักของรายการครอบครัวवालิตีเช่นนั่นเอง

คุณชาลี อมาตยกุล สำเร็จการศึกษาจากคณะรัฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย หลังจากนั้นคุณชาลีเริ่มทำงานที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว สายการบิน การจัดทัวร์

การโรงแรม ในที่สุดคุณชาลีมาทำงานทางด้านอาหาร ซึ่งเป็นงานที่คุณชาลีรักเป็นพิเศษ นอกจากนั้นคุณชาลียังมีผลงานทางด้านงานเขียนอีกหลายชิ้นด้วยกัน เช่น งานชุดโรงแรม กินอย่างไทย คุณชาลีผ่านงานมามากมายจึงทำให้คุณชาลีเป็นผู้มีความรู้และประสบการณ์ต่าง ๆ มากมาย ดังนั้นเมื่อคุณชาลีมาทำหน้าที่ของพิธีกรคุณชาลีจึงเป็นพิธีกรกึ่งนักวิชาการ เพราะไม่ว่าจะเป็นบุคลิกลักษณะหรือวิธีการดำเนินรายการที่สุภาพนุ่มนวล พูดจาไพเราะ น้ำเสียงเรียบ ๆ สะท้อนให้เห็นถึงบุคลิกของคุณชาลีอย่างชัดเจน ที่เน้นถึงการถ่ายทอดความรู้ผสมผสานกับวิธีนำเสนอแบบบันเทิงบ้างเล็กน้อย ทำให้มีความน่าเชื่อถือมากยิ่งขึ้น

ส่วนพิธีกรผู้ช่วยคือคุณญาณี จงวิสุทธิ จบการศึกษาจากคณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ด้วยความรู้และความสามารถรอบตัวมารวมกับบุคลิกที่สนุกสนาน คล่องแคล่ว ทันสมัยและมั่นใจในตัวเองสูง จึงส่งผลให้คุณญาณีก้าวเข้าสู่วงการบันเทิงจนเป็นที่รู้จักและได้รับความนิยมจากผู้ชมโดยทั่วไป ไม่ว่าจะเป็นงานด้านละครหรืองานภาพยนตร์ โดยเฉพาะงานพิธีกรที่คุณญาณีประสบความสำเร็จเป็นอย่างสูง ตั้งแต่รายการมาตามนัดจนมาถึงรายการจุกบอซ้เกมส์ แต่เมื่อคุณญาณีมารับหน้าที่เป็นพิธีกรรายการทำอาหารเป็นครั้งแรกในรายการครอบครัววาลิตีเช่น ผู้ชมยังคงให้การต้อนรับเป็นอย่างดี ถึงแม้ว่าคุณญาณีจะไม่ได้เป็นผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหาร แต่เป็นผู้ที่เต็มใจสั่งให้รายการครอบครัววาลิตีเช่นมีเสน่ห์น่าติดตามมากยิ่งขึ้น



ภาพที่ 10 คุณชาลี อมาตยกุลและคุณญาณี จงวิสุทธิ

เมื่อพิธีกรทั้ง 2 ท่านคือคุณชาติ อมาตยกุลและคุณญาณี จงวิสุทธิ์ ซึ่งมีบุคลิก ลักษณะที่แตกต่างกัน ได้มาทำหน้าที่เป็นพิธีกรในรายการครอบครัววาฬดิทเช่นร่วมกัน จึงเกิด ความสมดุลงันในรายการ เนื่องจากคุณชาติซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหาร รวมทั้งเป็นผู้มี ความรู้และความสามารถทั้งทางด้านการสอนทำอาหารและการใช้ภาษาไทยเป็นอย่างสูง จึงมี ลักษณะของความเป็นนักวิชาการ ดังนั้นวิธีการในการดำเนินรายการของคุณชาติจึงเน้นที่สาระ ความรู้ ทำให้มีความน่าเชื่อถือสูง ในขณะที่คุณญาณีมีบุคลิกที่สดใสและสนุกสนาน เป็นตัวแทน ของสาวสมัยใหม่ที่มีความสนใจในเรื่องการทำอาหาร ทำให้ผู้ชมรู้สึกเพลิดเพลินไปกับการรับชม รายการทำอาหารด้วย เมื่อพิธีกรทั้งสองมาดำเนินรายการร่วมกันจึงเกิดความสมดุลในรายการ และสอดคล้องกับแนวคิดหลักของรายการครอบครัววาฬดิทเช่น ที่ต้องการนำเสนอสาระความรู้ ควบคู่กับความบันเทิงให้กับผู้ชม

รายการครอบครัววาฬดิทเช่นมีวัตถุประสงค์ที่เด่นชัดคือ การนำเสนอรายการที่ ให้ความรู้ ความเข้าใจและให้สาระประโยชน์กับผู้ชมในเรื่องของการประกอบอาหาร การเลือกซื้อ และสาระต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับการประกอบอาหาร โดยเข้าใจถึงขั้นตอนในการประกอบอาหารอย่าง ถูกวิธีและสามารถนำไปประยุกต์เข้ากับการทำอาหารในชีวิตประจำวันได้ ซึ่งทางรายการได้เปิด โอกาสให้ผู้สนใจและบุคคลทั่วไปเข้าร่วมชมรายการในขณะที่บันทึกเทปด้วย เพื่อให้สอดคล้องกับ วัตถุประสงค์หลักของทางรายการ ส่วนวัตถุประสงค์รองมาก็คือ เพื่อความบันเทิง เนื่องจากทาง รายการจะแนะนำสถานที่ท่องเที่ยวในจังหวัดต่าง ๆ รวมถึงร้านอาหารที่น่าสนใจอีกด้วย จึงกล่าว ได้ว่า รายการครอบครัววาฬดิทเช่นมีจุดมุ่งหมายเพื่อให้ความรู้ทางด้านอาหารควบคู่ไปกับการความ บันเทิงแก่ผู้ชมเป็นสำคัญ และเนื่องจากรายการครอบครัววาฬดิทเช่น ออกอากาศในวันอาทิตย์ ซึ่งเป็นวันหยุดสุดสัปดาห์ จึงมีกลุ่มเป้าหมายในลักษณะกว้างทุกระดับเป็นแบบ Flat Rate กล่าว คือ ทุกเพศ ทุกวัย ทุกอาชีพและทุกระดับการศึกษา

“สำหรับรูปแบบของรายการครอบครัววาฬดิทเช่นนั้น เป็นวาไรตี้สร้างสรรค์เรื่อง อาหารและเกร็ดความรู้ต่าง ๆ ถ้าทำอาหารในสตูดิโอ (Studio) เพียงอย่างเดียว มันก็ดูว่าไม่มี อะไรและอาจจะน่าเบื่อ จึงต้องพาออกไปแนะนำที่กิน แนะนำแหล่งผลิต รวมถึงที่เกี่ยวไปด้วย” (อุษณีย์ รักความสุข, ผู้ควบคุมการผลิตรายการ, สัมภาษณ์, 23 กันยายน 2542)

จากเหตุผลดังกล่าว ดังนั้นรายการครอบครัววาลคิทเช่นจึงนำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับเรื่องของอาหารในแง่มุมต่าง ๆ โดยยึดการสาธิตการทำอาหารเป็นสำคัญ รวมถึงการนำเสนอเรื่องเกี่ยวกับสุขภาพอนามัย ร้านอาหารและสถานที่ท่องเที่ยวหรืออาชีพต่าง ๆ ซึ่งทางรายการได้แบ่งเนื้อหาเพื่อนำเสนอออกเป็น 10 ช่วงดังนี้

ช่วงแรกคือ ช่วง “เปิดรายการ”

ช่วงที่ 2 คือ ช่วง “เสวนาหน้าเตา”

ช่วงที่ 3 คือ ช่วง “อาหารจานอร่อยกับอายุโนะโมะโตะ”

ช่วงที่ 4 คือ ช่วง “หยั่นห่อหยุ่นให้คุณอร่อย”

ช่วงที่ 5 คือ ช่วง “เมนู...ครอบครัววาล”

ช่วงที่ 6 คือ ช่วง “ครอบครัววาล KITCHEN ชวนชิม”

ช่วงที่ 7 คือ ช่วง “เนเจอร์กิฟ เพื่อสุขภาพที่สมบูรณ์ของครอบครัว”

ช่วงที่ 8 คือ ช่วง “อเมซิ่งชิมทั่วไทยกับไวไวอร่อยถูกใจ”

ช่วงที่ 9 คือ ช่วง “พินภูมิปัญญา”

ช่วงสุดท้ายคือ ช่วง “ถกปัญหาครัว ฯ”

สำหรับในแต่ละช่วงของรายการครอบครัววาลคิทเช่น ได้ใช้รูปแบบการนำเสนอที่หลากหลาย มีทั้งรูปแบบการสาธิต รูปแบบการสนทนา รูปแบบการสัมภาษณ์ รวมไปถึงรูปแบบของการเล่นเกม ทายปัญหาหรือการนำรูปแบบต่าง ๆ มาผสมผสานกัน โดยนำรูปแบบของการสาธิตทำอาหารมารวมกับรูปแบบของรายการบันเทิง จึงทำให้แต่ละช่วงของรายการได้นำเสนอเนื้อหาที่แตกต่างกันด้วยรูปแบบที่หลากหลายดังต่อไปนี้

ช่วงแรกคือ ช่วง “เปิดรายการ”

ช่วง “เปิดรายการ” เป็นช่วงแรกของรายการที่ คุณชาติ อมาตยกุลและคุณญาณี จงวิสุทธิ์ ซึ่งเป็นพิธีกรออกมากล่าวทักทายผู้ชมที่บ้านและกล่าวต้อนรับผู้ชมในห้องส่ง ซึ่งเป็นนักเรียน-นักศึกษาจากสถาบันต่าง ๆ หรือผู้ที่สนใจโดยทั่วไป หลังจากนั้นพิธีกรจะนำเข้าสู่เมนูอาหารที่เตรียมมานำเสนอ รวมถึงแนะนำเนื้อหาในแต่ละช่วงของรายการ โดยการใช้ภาพตัวอย่างบางส่วนของรายการมานำเสนอ ซึ่งพิธีกรทั้ง 2 คนเปิดรายการและแนะนำช่วงต่าง ๆ ของรายการด้วยการสนทนาพูดคุยกัน ดังตัวอย่างต่อไปนี้

- คุณญาณี: สวัสดีค่ะ
- คุณชาลี: สวัสดีครับ ที่เดิมเวลาเดิมของดี ๆ จากครอบครัววาลคิทเช่น คุณตุ๊ก ญาณีและผมชาลี ไม่มีชื่อเล่นครับ
- คุณญาณี: สระอา สระอี เหมือนกันนะคะ เริ่มกันเลยดีกว่าวันนี้มีอะไรกันบ้างคะช่วง “เสวนาหน้าเตา”
- คุณชาลี: ใช่ครับครับกับก๋วยเตี๋ยวแกง เตรียมเครื่องปรุงเอาไว้เรียบร้อยแล้วใช่ไหมครับท่านผู้ชม
- คุณญาณี: เราแจ้งเอาไว้เมื่ออาทิตย์ที่แล้ว ยังมีช่วงของพีชาลีอีก “ครอบครัววาล KITCHEN ชวนชิม” ของพี
- คุณชาลี: ไปร้านไอศิโตะคิ อร่อยอร่อย มีกุ้งฟูซอสอร่อยมาก กินเพื่อตักด้วยกินหมดตัวแล้วเหลือเปลือกเลยคิดถึงตุ๊ก
- คุณญาณี: ชอบคุณคะคุณพี ในช่วง “อเมซิงชิมทั่วไทยกับไวไวอร่อยถูกใจ” พีสมเกียรติไปอยุธยาคะ ไปกินก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น
- คุณชาลี: แล้วไปทำอะไรอีก
- คุณญาณี: ไปวัดคะ ไปวัดใหญ่ไชยมงคลหน่อยนึง
- คุณชาลี: อุตส่าห์...มีเวลาแยกจากชามก๋วยเตี๋ยวนะ แล้วช่วงของคุณอรอรณพละ
- คุณญาณี: ช่วงของคุณอรอรณพล “พินภูมิปัญญา” วันนี้เป็นฟาร์มหมูป่า แล้วขออย่าว่าเป็นฟาร์มหมูป่าพันธุ์แท้ที่สมุทรสงคราม ที่อื่นเป็นฟาร์มหมูป่าพันธุ์ผสม แต่ที่นี้เป็นหมูป่าพันธุ์แท้ เป็นหมูป่าจริง ๆ และช่วง “เนเจอร์กิฟ เพื่อสุขภาพที่สมบูรณ์ของครอบครัว” ยังคงเป็นเรื่องของผลไม้กับสุขภาพของคุณผู้ชม สักครู่เดียวคะ

ช่วง “เปิดรายการ” เป็นเพียงช่วงสั้น ๆ ของรายการที่มีความสำคัญเช่นกัน เนื่องจากเป็นช่วงที่เปรียบได้กับหน้าสารบัญของนิตยสาร ซึ่งนิตยสารจะมีเนื้อหาที่น่าอ่านเพียงใด ย่อมขึ้นอยู่กับสารบัญเป็นสำคัญ ดังนั้นรายการจะน่าสนใจและน่าติดตามชมต่อไปหรือไม่ขึ้นอยู่กับรายการเปิดรายการเช่นกัน รายการครอบครัววาลคิทเช่นเปิดรายการและการแนะนำเนื้อหาของรายการด้วยการใช้ภาพบางส่วนมานำเสนอเป็นตัวอย่าง เป็นส่วนสำคัญที่ช่วยให้ผู้ชมตัดสินใจ รวมทั้งยังเป็นการดึงดูดให้ผู้ชมสนใจติดตามชมต่อไปของรายการได้อีกด้วย

ช่วงที่ 2 คือ ช่วง “เสวนาหน้าเตา”

หลังจากเปิดรายการแล้ว จึงเข้าสู่ช่วงแรกของรายการคือ ช่วง “เสวนาหน้าเตา” ซึ่งถือได้ว่าเป็นหัวใจสำคัญของรายการ เพราะเป็นช่วงที่นำเสนอถึงวิธีการทำอาหารชนิดต่าง ๆ โดยคุณชาลี อมาตยกุล เริ่มต้นด้วยการบอกถึงเครื่องปรุงและส่วนผสมที่ต้องใช้อะไรบ้างในการประกอบอาหาร หลังจากนั้นคุณชาลีจะเริ่มสาธิตการทำอาหารต่าง ๆ พร้อมทั้งสอดแทรกเกร็ดความรู้ ตลอดจนเทคนิคในการประกอบอาหารไว้อย่างน่าสนใจ โดยมีคุณญาณี จงวิสุทธิ์ เป็นผู้ช่วยพิธีกรทำหน้าที่พูดคุยและซักถามข้อข้องใจต่าง ๆ แทนผู้ชมตลอดการสาธิตทำอาหาร เมื่อต้องรอเวลาให้อาหารสุกหรือเดือด พิธีกรจะฆ่าเวลาด้วยการเล่นเกมกับผู้ชมในห้องส่ง โดยให้ตัวแทนของผู้ชมในห้องส่ง 1 คน มาตอบคำถามของคุณชาลีเกี่ยวกับอาหารที่กำลังสาธิตอยู่ ถ้าตอบถูกจะได้รับรางวัลเป็นเงินสดจำนวน 5,000 บาท ถ้าตอบผิดจะได้รับชอล์กไฮไลท์เป็นของขวัญจากทางรายการ

คุณชาลีได้กล่าวถึงหลักในการดำเนินรายการว่า “ต้องแสดงการทำกับข้าวหรือสอนทำอาหารให้คนดูได้สาระให้มากที่สุด ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของเครื่องปรุง เรื่องของกรรมวิธีในการทำจุดสำคัญก็เพื่อให้คนชมได้สาระมากที่สุดและให้มีความเบื่อน้อยที่สุด เป็นการสอนที่เหมือนกับครูที่ฉลาดสอนนักเรียน เพราะฉะนั้นจะทำอย่างไรให้ของทุกอย่างที่เราพูดออกไปถึงเป็นเรื่องที่น่าเบื่อที่สุด แต่ให้คนเกิดความสนใจขึ้นมาได้ หรือเรื่องใดหนึ่งที่สุดหรือน่าเบื่อที่สุด ให้กลายเป็นเรื่องที่ดีและน่าสนใจไปได้” (ชาลี อมาตยกุล.สัมภาษณ์, 24 กันยายน 2542)

ในการดำเนินรายการคุณชาลี จะเป็นผู้สาธิตการทำอาหารพร้อมสอดแทรกความรู้ให้กับผู้ชมได้อย่างน่าสนใจ โดยใช้วิธีอธิบายและพูดคุยโดยตรงกับผู้ชมที่บ้าน รวมทั้งรูปแบบการสนทนากับคุณญาณีบ้าง ซึ่งคุณชาลีจะเน้นในเรื่องของการให้ความรู้และการทำอาหารแบบไทย ๆ นอกจากนั้นคุณชาลียังเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านการใช้ภาษาไทย ดังนั้นจึงไม่ใช้บทโทรทัศน์ แต่จะดำเนินรายการโดยใช้บทเปิด (Improvisation) ด้วยคำพูดของคุณชาลีเอง ซึ่งมักจะใช้คำศัพท์ภาษาไทยที่บ่งถึงลักษณะของอาหารไทยได้อย่างชัดเจน เช่น “หุงข้าวแล้วลาไฟ” “หุงข้าวให้เป็นตากบ” “เมื่อลวกผักขึ้นมาแล้วให้แช่ในน้ำเย็นเพื่อลดความระอุของเขา” โดยปกติคุณชาลีมักจะแทนสรรพนามการใช้เรียกอาหารหรือส่วนผสมต่าง ๆ ว่า “เขา” และมักจะใช้คำว่า “นะจ๊ะ” ในขณะที่ดำเนินรายการ อันสะท้อนให้เห็นความสุภาพอ่อนโยนและความเป็นตัวของตัวเองของคุณชาลีได้อย่างชัดเจน ในขณะที่คุณญาณีจะเป็นผู้คอยซักถามข้อข้องใจหรือข้อสงสัยต่าง ๆ แทนผู้ชมและพูดคุยกับคุณชาลี เพื่อให้รายการเกิดความสนุกสนาน ในบางครั้งคุณชาลีจะ

หยอกล้อเล่นกับคุณญาติบ้างตามความเหมาะสม เช่น “หม่อมแม่ช่วยหยิบตะกร้าให้ชายหน่อย” หรือ “ตุ๊กจ๋าช่วยมนุษย์ให้พี่หน่อย” คุณญาติจะตอบว่า “อู๊ย...เขาโกรธกันใหญ่เลยคะคุณพี่” ซึ่งเป็นการเล่นคำ เพราะคำว่ามนุษย์มีความหมายว่า “คน” แต่เมื่อเป็นคำกริยาคำว่า “คน” จะหมายถึงการกรวนให้ทั่ว ส่วนคำว่าโกรธ เป็นคำที่มีความหมายใกล้เคียงกับคำว่า “เดือด” นั่นเอง

คุณชาติได้กล่าวถึงวิธีการนำเสนออาหารให้น่ารับประทานยิ่งขึ้นว่า “สิ่งที่สำคัญคือความสะอาด ความเป็นระเบียบ ความสวยงาม รวมทั้งสีกลิ่นและรูปลักษณะของอาหาร สิ่งที่ใช้เป็นองค์ประกอบในการจัดอาหารหรือตกแต่งอาหาร ไม่ว่าจะเป็นวัตถุดิบหรือภาชนะ เช่นเนื้อสัตว์ ผักใบกะเพราที่ง่าย ๆ ถ้าจะโรยหน้าต้องใช้ใบกะเพราหรือให้ดีก็ต้องใบกะเพราทอดกรอบ จะช่วยให้ดูสวยขึ้น ได้รูปได้ร่างมากขึ้น อาหารที่ใช้เนื้อชิ้นเล็ก ๆ ของประดับต้องไม่เป็นชิ้นที่เล็กจนเกินไป แต่ถ้าเป็นอาหารที่ใช้เนื้อชิ้นใหญ่ เช่น แกงมัสมั่นไก่ที่ใช้ไก่ทั้งชิ้น หรืออกไก่หรือสะโพกไก่ทั้งชิ้น ของที่จัดตกแต่งต้องป็นหรือหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ จึงจะน่ารับประทาน” (ชาติ อมาตยกุล. สัมภาษณ์, 24 กันยายน 2542)

ส่วนรูปแบบของการนำเสนอในช่วง “เสวนาหน้าเตา” นี้ มีการนำเสนอในหลายรูปแบบด้วยกัน แต่จะเน้นไปที่รูปแบบของการสาธิต (Demonstration) เป็นสำคัญ โดยคุณชาติจะแสดงวิธีการทำอาหารในแต่ละขั้นตอนพร้อมทั้งอธิบายและสอดแทรกเกร็ดความรู้ไปพร้อม ๆ กัน นอกจากนี้ยังใช้การนำเสนอในรูปแบบของการพูดคุยสนทนา โดยคุณญาติ เป็นผู้พูดคุยสนทนา และซักถามคุณชาติในขณะสาธิตการทำอาหาร ส่วนในช่วงระหว่างการรออาหารให้สุกหรือได้ที่ จะมีการเล่นเกมตอบคำถามกับผู้ชมในห้องส่ง ซึ่งเป็นการนำเสนอในรูปแบบของเกมหรือการแข่งขัน การนำเสนอรูปแบบที่หลากหลายสามารถช่วยให้รายการมีสีสันน่าสนใจและน่าติดตามมากยิ่งขึ้น

ช่วงที่ 3 คือ ช่วง “อาหารจานอร่อยกับอายุโนะโมะโตะ”

ในเดือนกันยายน 2542 ทางรายการได้เพิ่มช่วงของการสาธิตการทำอาหารเพิ่มขึ้นอีกหนึ่งช่วงคือ “อาหารจานอร่อยกับอายุโนะโมะโตะ” เป็นช่วงของการสาธิตการทำอาหารประเภทต่าง ๆ ที่มีขั้นตอนของการประกอบอาหารไม่ยุ่งยากและใช้เวลาไม่มากนัก โดยมีผิงซุสตรา อายุโนะโมะโตะ เป็นผู้สนับสนุนรายการในช่วงนี้ ซึ่งการทำอาหารในช่วงนี้ไม่จำเป็นต้องใช้ผลิตภัณฑ์ของอายุโนะโมะโตะ เพียงแต่พิธีกรพูดถึงผลิตภัณฑ์เท่านั้น

ช่วงที่ 4 คือ ช่วง “หยั่นหว่าหยุ่นให้คุณอร่อย”

ส่วนในเดือนตุลาคม 2542 ทางรายการครอบครัวवालิตีเช่นได้เพิ่มช่วง “หยั่นหว่าหยุ่นให้คุณอร่อย” ขึ้นมา สนับสนุนโดยหยั่นหว่าหยุ่น ตราเด็กสมบูรณ์ ซึ่งเป็นช่วงของการสาธิตการทำอาหารเช่นกัน แต่การสาธิตการทำอาหารในช่วงนี้มีเงื่อนไขในการนำเสนอคือต้องสาธิตโดยใช้ผลิตภัณฑ์จากหยั่นหว่าหยุ่นในการประกอบอาหาร เป็นการเน้นให้เห็นถึงความหลากหลายของอาหารประเภทต่าง ๆ ที่สามารถปรุงรสได้ด้วยผลิตภัณฑ์ของผู้สนับสนุนรายการ ซึ่งคุณชาลี อมาตยกุลได้กล่าวถึงประเด็นนี้ว่า

“ถ้าเราต้องคิดถึงผู้อุปถัมภ์รายการและคิดถึงผลิตภัณฑ์ของเขา จะทำให้การเลือกอาหารนั้นยาก เพราะเราไม่ชู้ การนำเสนอผลิตภัณฑ์ตรง ๆ หรือไม่นั้น ขึ้นอยู่กับความอะลุ่มอล่วยของเจ้าของผลิตภัณฑ์ ถ้าเขาต้องการให้เห็นชัด เราต้องทำให้เห็นชัดด้วย เราต้องเลือกอาหารที่สามารถใช้ผลิตภัณฑ์ของเขาได้ แต่จะเน้นบอกกับผู้ชมว่าของเดิมเป็นอย่างไร แต่ทำอย่างนี้ก็เพื่อความสะดวก คิดว่าผู้ชมคงเข้าใจ” (ชาลี อมาตยกุล. สัมภาษณ์, 24 กันยายน 2542)

การนำเสนอในช่วง “หยั่นหว่าหยุ่นให้คุณอร่อย” นี้ ใช้เวลาประมาณ 5-7 นาที ดังนั้นอาหารที่มานำเสนอในช่วงนี้จึงเป็นอาหารที่ทำได้อย่างสะดวกรวดเร็วเหมาะกับการดำเนินชีวิตของคนในปัจจุบัน เช่น การนำเสนอก๋วยเตี๋ยวคั่ว บะหมี่ทรงเครื่อง ฯลฯ ในระยะแรกของการนำเสนอในช่วงนี้อยู่ในช่วงของเทศกาลกินเจ เพื่อให้สอดคล้องกับเทศกาลและส่งเสริมผลิตภัณฑ์มากยิ่งขึ้น ในระยะแรกจึงใช้ชื่อช่วงว่า “หยั่นหว่าหยุ่นให้คุณอร่อย ร่วมสืบทอดเทศกาลกินเจ” อาหารที่มานำเสนอในช่วงแรกจึงเป็นอาหารเจ ที่ใช้ผลิตภัณฑ์จากหยั่นหว่าหยุ่น ตราเด็กสมบูรณ์ ซึ่งมีทั้งหุหลามเจ ยำห้วปลี เต้าหู้ทอดซอสผัก ฯลฯ ซึ่งเป็นการส่งเสริมให้ผู้ชมที่บ้านใช้ผลิตภัณฑ์ของผู้สนับสนุนรายการโดยตรง

การสาธิตการทำอาหารในช่วงนี้ จะเน้นที่การใช้เครื่องปรุงและส่วนผสมของผู้สนับสนุนรายการ ทางรายการได้แบ่งสินค้าของผู้สนับสนุนรายการออกเป็นสองประเภทคือ ผู้สนับสนุนรายทั่วไป อันได้แก่สินค้าที่เป็นส่วนประกอบของการทำอาหารทั่วไป และจะแนะนำถึงคุณสมบัติและเอ่ยถึงชื่อของสินค้าประเภทนั้น ๆ ในขณะที่ใช้อยู่เป็นประจำ เช่น ซอสมะเขือเทศ ตราแฮนที หรือน้ำปลาตราทิพรส ส่วนอีกประเภทหนึ่งได้แก่ ผู้สนับสนุนประจำช่วงของรายการ อันได้แก่ ผลิตภัณฑ์หยั่นหว่าหยุ่นตราเด็กสมบูรณ์ ซึ่งเป็นผู้สนับสนุนในช่วง “หยั่นหว่าหยุ่นให้คุณอร่อย” เป็นช่วงของการสาธิตวิธีการประกอบอาหารต่าง ๆ โดยการใช้ผลิตภัณฑ์ทุกประเภท

ของสินค้า“หยั้न्हอ่หยุ่न्ह”ตราเด็กสมบูรณ์ เป็นเครื่องปรุงหลักในการประกอบอาหารตลอดทั้งช่วงของรายการ ซึ่งบ่งบอกถึงคุณภาพและรสชาติของผลิตภัณฑ์ผู้สนับสนุนรายการ จึงเป็นการสร้างความหมายถึงการโฆษณาประชาสัมพันธ์สินค้าผู้สนับสนุนรายการได้เป็นอย่างดี

สำหรับการเลือกอาหารเพื่อที่มานำเสนอในรายการครอบครัววาลิตีเช่นในแต่ ละสัปดาห์นั้น คุณชาติ อมาตยกุลจะเป็นผู้เลือกอาหารเอง โดยยึดหลักในการเลือกอาหารที่น่าสนใจ คือมีเอกลักษณ์ความเป็นไทยในลักษณะที่เป็นไทยโบราณหรือแบบดั้งเดิม ซึ่งอาหารบางอย่าง อาจหารับประทานได้ยากในปัจจุบัน แต่ในบางสัปดาห์จะมีการสลับปรับเปลี่ยนเอาอาหาร นานาชาติมานำเสนอบ้าง ซึ่งในช่วงระยะเวลา 6 เดือน ตั้งแต่เดือนกรกฎาคม - ธันวาคม 2542 มีการนำเสนอการสาธิตอาหารในช่วง “เสวนาหน้าเตา” “อาหารจานอร่อยกับอายุโนะโมะโตะ” และ ช่วง“หยั้न्हอ่หยุ่न्हให้คุณอร่อย” รวมทั้งหมด 58 รายการ ซึ่งสามารถแบ่งรายการอาหารที่มานำเสนอในรายการได้เป็น 3 ประเภท ดังต่อไปนี้

1. อาหารไทย อันหมายถึงอาหารตำรับไทยแท้ที่มีมาแต่ดั้งเดิม โดยใช้ส่วนผสม วัตถุดิบและเครื่องปรุงที่สามารถหาซื้อได้ทั่วไปภายในประเทศ และมีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ของ ไทย มานำเสนอทั้งหมด 26 รายการ

- | | |
|---------------------------|----------------------------------|
| ● ต้มข่าไก่ | ออกอากาศในวันที่ 1 สิงหาคม 2542 |
| ● ระการะกำ | ออกอากาศในวันที่ 22 สิงหาคม 2542 |
| ● น้ำพริกส้มมะขาม หมูหวาน | ออกอากาศในวันที่ 29 สิงหาคม 2542 |
| ● หมี่กรอบ | ออกอากาศในวันที่ 5 กันยายน 2542 |
| ● หมี่กระทิ | ออกอากาศในวันที่ 5 กันยายน 2542 |
| ● หลนปรารำ | ออกอากาศในวันที่ 12 กันยายน 2542 |
| ● พริกขิงกรอบปลาตุ๋น | ออกอากาศในวันที่ 15 สิงหาคม 2542 |
| ● แกงบวน | ออกอากาศในวันที่ 19 กันยายน 2542 |
| ● โลบะ | ออกอากาศในวันที่ 19 กันยายน 2542 |
| ● ยำนางฟ้าเยียมห้อง | ออกอากาศในวันที่ 26 กันยายน 2542 |
| ● กะปิคั่ว | ออกอากาศในวันที่ 3 ตุลาคม 2542 |
| ● ไช้คว่ำ | ออกอากาศในวันที่ 10 ตุลาคม 2542 |
| ● กว๊ายเตี้ยวง | ออกอากาศในวันที่ 10 ตุลาคม 2542 |

| | |
|-------------------|------------------------------------|
| ● แกงฮังเล | ออกอากาศในวันที่ 24 ตุลาคม 2542 |
| ● เป็๋อทอด | ออกอากาศในวันที่ 14 พฤศจิกายน 2542 |
| ● ผัดแห้งไต่ปลา | ออกอากาศในวันที่ 14 พฤศจิกายน 2542 |
| ● มัดมันไก่ | ออกอากาศในวันที่ 21 พฤศจิกายน 2542 |
| ● ไก่ผัดพริกแห้ง | ออกอากาศในวันที่ 21 พฤศจิกายน 2542 |
| ● ข้าวเหนียวเค็ม | ออกอากาศในวันที่ 28 พฤศจิกายน 2542 |
| ● ข้าวผัดกะปิ | ออกอากาศในวันที่ 28 พฤศจิกายน 2542 |
| ● ข้าวขวัญ | ออกอากาศในวันที่ 5 ธันวาคม 2542 |
| ● ก๋วยเตี๋ยวกั่ว | ออกอากาศในวันที่ 5 ธันวาคม 2542 |
| ● ข้าวตังหน้าตั้ง | ออกอากาศในวันที่ 5 ธันวาคม 2542 |
| ● ลูฉีปลา | ออกอากาศในวันที่ 12 ธันวาคม 2542 |
| ● ปอเปี๊ยะทอด | ออกอากาศในวันที่ 12 ธันวาคม 2542 |
| ● ส้มพักบด | ออกอากาศในวันที่ 26 ธันวาคม 2542 |

จากการวิเคราะห์พบว่า รายการครอบครัวจรรยาลคิเช่นได้นำเสนอให้เห็นถึงการประกอบอาหารแบบไทยโบราณ ทำให้เห็นถึงวิธีการทำอาหารแบบไทย ๆ เช่น น้ำพริกส้มมะขาม เพราะหากเอ่ยถึงน้ำพริกแล้วทำให้นึกถึงอาหารที่อยู่คู่กับครัวคนไทยมาอย่างยาวนาน น้ำพริกสามารถ ดัดแปลงพลิกแพลงได้มากมายหลายชนิดหรือการนำเสนอถึงกะปิคั่ว หลนปลาร้า ซึ่งทั้งกะปิและปลาร้าถือได้ว่าเป็นเครื่องปรุงรสและอาหารพื้นบ้านของไทยมาแต่โบราณ ถึงแม้ว่าทั้งกะปิและปลาร้าไม่ใช่เครื่องปรุงรสของชาติไทยเพียงชาติเดียวเท่านั้น ประเทศเพื่อนบ้านเราไม่ว่าจะเป็นพม่า กัมพูชา มาเลเซียหรือฟิลิปปินส์ ต่างมีปลาร้าและกะปิอยู่ในอาหารท้องถิ่นก็ตามแต่คนไทยใช้กะปิและปลาร้ามาทำอาหารไทยมากมาย นอกจากนั้นทางรายการยังนำเสนออาหารที่ทำมาจากดอกไม้ ในรายการอาหารที่มีชื่อว่า "เป็๋อทอด" ซึ่งเป็นอาหารที่นำแป้งมาผสมกับเครื่องแกง แล้วนำดอกไม้มาชุบแป้งทอด โดยปกติคนไทยสมัยโบราณนิยมใช้ดอกไม้พวงชมพูและลั่นทมในการชุบแป้งทอด รวมไปถึงการใช้ผลไม้ในการประกอบอาหาร อย่างเช่น นำระกำมาทำ "ระกำระกำ" นอกจากนั้นทางรายการยังนำเสนอความเป็นไทยด้วยการสาธิตอาหารไทยที่ใช้ในเทศกาลหรือพิธีมงคลของไทย เช่น ข้าวขวัญ โดยนำข้าวมาบรรจุลงในกระทงมูมเดียว ซึ่งเป็นศิลปะบรรจุภัณฑ์แบบไทย ๆ

นอกจากนั้นในรายการยังได้นำเสนอถึงอาหารไทยชาววัง เช่นน้ำพริกส้มมะขาม แกงกุ่มกระดังง์ ซึ่งเป็นอาหารโบราณสืบทอดต่อกันมาหลายชั่วอายุคน ซึ่งอาหารชาววังดังกล่าวมี ขั้นตอนการทำที่สลับซับซ้อนและเป็นอาหารที่หารับประทานได้ยาก ซึ่งจะต่างจากอาหารไทยโดยทั่วไป โดยเฉพาะอย่างยิ่งในสังคมไทยจะเห็นได้ว่า ตั้งแต่อดีตมานั้นอาหารไทยแบ่งได้เป็น 2 ระดับคือ ระดับชาวบ้านและระดับชาววัง อันบ่งบอกให้เห็นถึงความแตกต่างอย่างชัดเจน ทั้งในด้านสถานภาพและรสนิยมของผู้บริโภค ซึ่งเมื่อเอ่ยถึงอาหารระดับชาววังแล้ว โดยพื้นฐานความเข้าใจของคนไทยแล้ว จะนึกถึงการจัดหา วิธีเลือกสรรวัตถุดิบ กรรมวิธี รวมถึงกลเม็ดเกิดความรู้ต่าง ๆ ในการประกอบอาหาร อันมีวิธีที่สลับซับซ้อนและละเอียดอ่อนสวยงามทุกขั้นตอน ดังที่ทางรายการได้นำเสนออาหารชาววังอยู่เสมอ ซึ่งอาหารเหล่านี้ มีประวัติความเป็นมาหรือเป็นสูตรที่สืบทอดต่อกันมาอย่างยาวนาน อาทิเช่น “แกงบวน” ซึ่งเป็นแกงชาววังโบราณที่ใช้เครื่องในหมูต้มแล้วนำมาผัดกับเครื่องแกงที่ทำมาจาก ข่า ตะไคร้ หอมเผา กระเทียม พริกไทย จากนั้นจึงนำไปต้มกับน้ำคั้นจากใบมะตูม เพื่อให้แกงมีสีเขียวน่ารับประทานยิ่งขึ้น อันเป็นอาหารที่จัดทำเพื่อสำหรับขึ้นโต๊ะเสวยให้กับ พระมหากษัตริย์ เจ้านายในราชวงศ์ รวมไปถึงข้าราชการชั้นสูง เจ้าขุนมูลนายต่าง ๆ ซึ่งเป็นชนชั้นผู้นำทางสังคม จึงมีความแตกต่างโดยสิ้นเชิงกับอาหารชาวบ้านที่มีความเรียบง่ายเกือบทุกขั้นตอน โดยเน้นที่การบริโภคเพื่อยังชีพและก่อให้เกิดพลังงานเป็นหลัก โดยใช้วัตถุดิบและส่วนประกอบต่าง ๆ ที่หาได้ในท้องถิ่น

เหตุผลอีกประการหนึ่งคือ วงหลวงเป็นศูนย์กลางสำหรับการติดต่อของชาวต่างชาติ ที่เข้ามาในประเทศไทยทั้งในด้านเศรษฐกิจการค้าและการทูต ทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนนำเข้าวัฒนธรรมในด้านต่าง ๆ ของชนชาติเหล่านั้นมาสู่ประเทศไทยด้วย และที่สำคัญก็คืออาหารประจำชาติต่าง ๆ อันมีส่วนทำให้ชาววังได้มีการพัฒนาและผสมผสานในด้านกรรมวิธีและพัฒนา รูปแบบในการปรุงอาหารอยู่ตลอดเวลา เพราะได้รับข้อมูลใหม่ ๆ จากชนชาติต่าง ๆ เหล่านั้น เข้ามาอย่างสม่ำเสมอ กอปรกับชาววัง โดยเฉพาะข้าราชการฝ่ายในมีการประกวดประชันฝีมือ และการพัฒนารูปแบบในการปรุงอาหารเป็นสำคัญอยู่แล้ว อันเนื่องจากมีเวลาว่าง จึงทำให้อาหารชาววังเป็นที่ยอมรับของคนไทยโดยทั่วไปในอดีตว่าเป็นอาหารที่ขึ้นชื่อทั้งในด้านรสชาติ คุณภาพและความประณีตของอาหารเป็นที่หนึ่ง เหมาะสมกับบุคคลที่มีสถานภาพทางสังคมในระดับผู้นำเท่านั้นและความรู้สึกเช่นนั้นก็ยังคงเป็นอยู่จวบจนปัจจุบัน ซึ่งนำเสนออาหารดังกล่าว ยังเป็นการสร้างความหมายถึงสถานภาพทางสังคมได้อีกด้วย

2. อาหารนานาชาติ ได้แก่อาหารที่มีกรรมวิธีการประกอบอาหารตามสูตรแท้ดั้งเดิมของแหล่งที่มาของอาหารของประเทศต่าง ๆ โดยมีเครื่องปรุงและส่วนผสมที่เป็นของต่างประเทศ มีทั้งหมด 14 รายการ

- ออกเปิดซอสส้ม ออกอากาศในวันที่ 4 กรกฎาคม 2542
- แกงปูหมี่ฮุ้น ออกอากาศในวันที่ 11 กรกฎาคม 2542
- ออกไก่ทอดซอสมะนาว ออกอากาศในวันที่ 25 กรกฎาคม 2542
- สลัดคาโปนาต้า ออกอากาศในวันที่ 25 กรกฎาคม 2542
- ซอสเบอร์เดอแลส (ปลาทอด) ออกอากาศในวันที่ 8 สิงหาคม 2542
- ไช่ถั่วฝัก ออกอากาศในวันที่ 3 ตุลาคม 2542
- สลัดมาเซดอน ออกอากาศในวันที่ 17 ตุลาคม 2542
- ปาสต้าคาโปนาต้า ออกอากาศในวันที่ 17 ตุลาคม 2542
- ไช่คนฉิง ออกอากาศในวันที่ 24 ตุลาคม 2542
- สะเต๊ะบาหลี่ ออกอากาศในวันที่ 7 พฤศจิกายน 2542
- ไช่ญี่ปุ่น ออกอากาศในวันที่ 21 พฤศจิกายน 2542
- ตับบด ออกอากาศในวันที่ 19 ธันวาคม 2542
- ซุปผักโขม ออกอากาศในวันที่ 19 ธันวาคม 2542
- ซุปสาकु ออกอากาศในวันที่ 26 ธันวาคม 2542

ในบางสัปดาห์รายการครอบครัววาลิตีเช่นจะมีการนำเสนออาหารนานาชาติซึ่งอาหารเหล่านี้สามารถสร้างความหมายในการบ่งบอกถึงวัฒนธรรมการรับประทานอาหารในแต่ละเชื้อชาติได้ เช่น ซอสเบอร์เดอแลส สลัดมาเซดอน หรือพาสต้าคาโปนาต้า เมื่อฟังชื่อแล้วคงปฏิเสธไม่ได้ถึงกลิ่นไอของชาวตะวันตกได้อย่างชัดเจน เพราะแค่กล่าวถึงพาสต้า (Pasta) จะเป็นการบ่งบอกถึงความเป็นอิตาลีได้อย่างแน่นอน เพราะพาสต้า(Pasta) มีแหล่งกำเนิดที่อิตาลีซึ่งถือว่าเป็นผู้ผลิตและผู้บริโภค รวมทั้งเป็นผู้ส่งออกที่สำคัญที่สุดของโลก หรือถ้าจะวิเคราะห์ถึงเครื่องปรุงและส่วนผสม ยิ่งเพิ่มความแน่ใจในความเป็นชาติตะวันตกของอาหารเหล่านั้นได้ อย่างเครื่องปรุงและส่วนผสมของพาสต้าคาโปนาต้า มีลิงกวีนี้ เฟตตูชินี่ เนยแข็งปาร์เมซาน วิปปิ้งครีม เบคอน พริกไทยแดง ฯลฯ ส่วนการทำสลัดมาเซดอน ต้องใช้แครอท มันฝรั่ง เซลเลอร์รี่ เนยอ่อน วิปปิ้งครีม เป็นต้น ซึ่งอาหารและเครื่องปรุงเหล่านี้สามารถบ่งบอกถึงความเป็นชาติตะวันตกได้อย่างชัดเจน

3. อาหารผสมผสานประยุกต์ อันได้แก่อาหารประเภทที่นำมาประยุกต์ ให้เกิดรสชาติและรูปลักษณ์ที่แปลกใหม่ แตกต่างออกไปจากเดิม อาจมีส่วนผสมผสานระหว่างอาหารของต่างวัฒนธรรมมาผสมผสานอยู่ในจานเดียวกัน ซึ่งมีทั้งหมด 12 รายการ

| | |
|----------------------------|------------------------------------|
| ● แกงเทโพขาหมู | ออกอากาศในวันที่ 18 กรกฎาคม 2542 |
| ● ขนมจีนไก่ฉีก | ออกอากาศในวันที่ 1 สิงหาคม 2542 |
| ● ข้าวต้มปลาร้า | ออกอากาศในวันที่ 12 กันยายน 2542 |
| ● ขนมจีนญวน | ออกอากาศในวันที่ 7 พฤศจิกายน 2542 |
| ● ขนมเบื้องฝรั่ง | ออกอากาศในวันที่ 7 พฤศจิกายน 2542 |
| ● นึ่งปลาน้ำพริกถั่ว | ออกอากาศในวันที่ 28 พฤศจิกายน 2542 |
| ● กวยเตี๋ยวเชียงใหม่ | ออกอากาศในวันที่ 26 กันยายน 2542 |
| ● แกงกุ่มกระดังง์ | ออกอากาศในวันที่ 31 ตุลาคม 2542 |
| ● เยลลี่ไข่ | ออกอากาศในวันที่ 12 ธันวาคม 2542 |
| ● ข้าวแอบเปิ้ล | ออกอากาศในวันที่ 19 ธันวาคม 2542 |
| ● บะหมี่ทรงเครื่อง | ออกอากาศในวันที่ 26 ธันวาคม 2542 |
| ● ครีโอล จัมบาลาย่าและสลัด | ออกอากาศในวันที่ 31 ตุลาคม 2542 |

การสาธิตวิธีทำอาหารประเภทผสมผสานและประยุกต์ที่นำมาเสนอในรายการ ซึ่งปรากฏให้เห็นจากรายการอาหารในหลากหลายชนิดที่นำมาเสนอในรายการ ไม่ว่าจะเป็นข้าวแอบเปิ้ล แต่ชื่อของอาหาร สามารถที่จะเดาได้ถึงการนำข้าว ซึ่งเป็นอาหารหลักของไทยมารวมกับแอบเปิ้ล ซึ่งเป็นผลไม้ที่มีถิ่นกำเนิดดั้งเดิมจากต่างประเทศ แต่มีการนำมาผสมผสานให้เกิดอาหารจานใหม่ขึ้นมาหรือการนำเสนออาหารว่างอย่าง “ขนมเบื้องฝรั่ง” เพียงแค่ชื่อของอาหารสามารถบอกถึงการผสมผสานกันระหว่างวัฒนธรรมได้อย่างชัดเจน หากวิเคราะห์ถึงเครื่องปรุงและวิธีการทำที่ใช้กึ่งมาหมักกับเครื่องเทศแบบไทย ๆ และนำไปทาบนขนมปังเพื่อนำไปทอด ยิ่งทำให้เห็นถึงการรวมตัวของวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน รวมถึงการนำเสนอ “ครีโอล จัมบาลาย่าและสลัด” เป็นอาหารที่ใช้เครื่องปรุงและส่วนผสมที่มาจากทางตะวันตกเช่น หมูแฮม แครอท น้ำมันมะกอก พริกไทยแดง รวมกับเครื่องปรุงและส่วนผสมที่มาจากทางตะวันออกเช่น ใบกระวาน ผงเคเจนท์ รวมทั้งข้าว ซึ่งเป็นอาหารหลักของคนไทย ดังนั้น “ครีโอล จัมบาลาย่าและสลัด” จึงเป็นการผสมผสานจากหลายวัฒนธรรมจนกลายมาเป็นอาหารจานใหม่ที่นำรับประทาน การนำเสนออาหารดังกล่าวเป็นการสร้างความหมายถึงการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรม

จากการวิเคราะห์ถึงอาหารที่นำมาสาธิตในรายการครอบครัวฉลาดคิดเช่นทั้ง 3 ช่วง ส่วนใหญ่จะเป็นอาหารไทยโบราณ ซึ่งแต่เดิมคนไทยสมัยก่อนใช้หม้อข้าวหม้อแกงที่ทำมาจากดินเผา ซึ่งเรียกว่าหม้อดินมาเป็นอุปกรณ์ในการหุงข้าวและต้มแกง ต่อมาจึงมีผู้คิดค้นผลิตถังถึงหรือซึ่ง สำหรับการนึ่งข้าวและทำอาหารชนิดต่าง ๆ แต่เมื่อคนไทยเริ่มติดต่อกับประเทศจีน จึงมีการนำกระทะเหล็กเข้ามาใช้ คนไทยจึงมีทางเลือกในการปรุงอาหารได้มากกว่าเดิม ในปัจจุบันเทคโนโลยีมีความก้าวหน้ามากขึ้น จึงมีเครื่องครัวที่เป็นอุปกรณ์ไฟฟ้ามากมาย เช่น หม้อหุงข้าว เตอบไมโครเวฟ กระทะไฟฟ้า ฯลฯ ดังนั้นทางรายการครอบครัวฉลาดคิดเช่นจึงได้นำเสนอวิธีการทำอาหารแบบประยุกต์ โดยนำอุปกรณ์ไฟฟ้าเข้ามาช่วยในการประกอบอาหาร อันเป็นวิถีชีวิตของผู้คนในปัจจุบัน เช่น การนึ่งไข่หรือหุงข้าวด้วยเตอบไมโครเวฟ เป็นต้น

นอกจากนั้นการเตรียมอาหารสดในรายการ เป็นการใช่วิธีแบบสมัยใหม่ เช่น การใช้กะทิ แทนที่จะต้องใช้กระทะต้มน้ำสำหรับชูดมะพร้าว เมื่อคั้นกะทิต้องใช้ผ้าขาวบางสำหรับกรองกากมะพร้าว และใช้กระชอนสำหรับกรองแยกน้ำกับกากออกจากกันแบบสมัยก่อน แต่เมื่อมีเทคโนโลยีเข้ามาผู้คนเริ่มใช้กะทิของหรือกะทิล่องสำเร็จรูป เพราะสะดวกรวดเร็วและประหยัดเวลา ซึ่งทางรายการได้นำเสนอถึงวิธีการของการใช้ส่วนผสมสำเร็จรูปเพื่อความสะดวกรวดเร็วเช่นกัน

ช่วงที่ 5 คือ ช่วง “เมนู...ครอบครัวฉลาด”

ส่วนในตอนท้ายของช่วงนี้จะมีช่วง “เมนู...ครอบครัวฉลาด” เป็นช่วงสั้น ๆ ที่แนะนำเมนูอาหารและบอกถึงส่วนผสมที่จะใช้ในสัปดาห์ต่อไป เพื่อให้ผู้ชมทราบว่าทางรายการจะนำเสนอวิธีการทำอาหารชนิดใดในสัปดาห์หน้า รวมทั้งให้ผู้ชมได้มีเวลาเตรียมเครื่องปรุงและส่วนผสมสำหรับผู้ที่ประกอบอาหารไปพร้อม ๆ กับทางรายการ การนำเสนอในช่วงนี้จะใช้ภาพนิ่งประมาณ 30 วินาที ทางด้านซ้ายจะเป็นภาพของเครื่องปรุงและส่วนผสมชนิดต่าง ๆ เรียงรายกันอยู่ ส่วนทางด้านขวาจะเป็นตัวหนังสือบอกถึงส่วนผสมและเครื่องปรุงเหล่านั้น

ช่วงที่ 6 คือ ช่วง “ครอบครัวฉลาด KITCHEN ชวนชิม”

ช่วงต่อมาคือช่วง “ครอบครัวฉลาด KITCHEN ชวนชิม” เป็นช่วงที่คุ้นชานี้ พาไปร้านอาหารต่าง ๆ เพื่อแนะนำอาหารอร่อยหรืออาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดนั้น ๆ ซึ่งจะพาไปดูถึงในครัวเพื่อดูวิธีการทำอาหารจานอร่อยนั้น หลังจากนั้นคุณชานี้จะมาพูดคุยกับเจ้าของหรือ

ผู้จัดการของร้านอาหารถึงเรื่องต่าง ๆ ของร้าน อาทิเช่น แนวคิด (Concept) รูปแบบ (Style) การตกแต่ง บรรยากาศของร้าน ประเภทอาหาร สถานที่ตั้ง รวมถึงเวลาเปิด-ปิดของร้าน ฯลฯ เมื่อนำมารายละเอียดของร้านเรียบร้อยแล้ว คุณชาติจะชิมอาหารพร้อมทั้งมอบประกาศนียบัตรและน้ำมันพืชทิฟเป็นของที่ระลึกให้กับทางร้านนั้น ซึ่งอาหารส่วนใหญ่ที่คุณชาติพาไปแนะนำในช่วงนี้จะเป็นอาหารนานาชาติจากภัตตาคารหรือโรงแรมต่าง ๆ เช่น สเต็กเป็ปเปอร์ซอส ที่ทำจากเนื้อนกกระจอกเทศและเนื้อจระเข้ จากเทศกาลอาหารแอฟริกาใต้ ห้องอาหารเที่ยวว่า โรงแรมดุสิตธานี หรือจะเป็นข้าวผัดอิตาเลียนแบล็คซอส จากร้าน MATTEO อาหารกลางวันบุฟเฟ่ต์ โรงแรมพาววิลเลียน หรือเปิดอบตะไคร้ จากบ้านริมน้ำ โรงแรมโอเรียนเต็ล เป็นต้น

จึงเห็นได้ว่าการนำเสนอรายการในช่วง “ครอบครัว Kitchen ชวนชิม” เป็นการนำเสนอทางเลือกในการบริโภคอาหารอันหลากหลาย หลากรสและต่างวัฒนธรรม แต่สิ่งที่บ่งบอกถึงสถานภาพทางสังคมอย่างเห็นได้ชัดคือ อาหารที่มานำเสนอ รวมถึงสถานที่ที่รายการได้แนะนำและเลือกสรรมานั้น นอกจากรสชาติของอาหารที่ได้แนะนำแล้วนั้น ยังได้บ่งบอกถึงรสนิยมและบรรยากาศของสถานที่ ที่ได้เต็มไปด้วยความหรูหราและสร้างความเพลิดเพลินใจ ในการรับประทานอาหารได้เป็นอย่างดี อันบ่งบอกให้เห็นถึงระดับของผู้คนที่เข้าไปลิ้มลองรสอาหาร และสัมผัสบรรยากาศของสถานที่ดังกล่าวว่าจะต้องเป็นผู้ที่มีรายได้ค่อนข้างสูง เป็นการสร้างความหมายถึงสถานภาพทางสังคมได้อย่างชัดเจน

สำหรับรูปแบบของรายการในช่วงนี้ จะเป็นการสาธิตการทำอาหารโดยพ่อครัวของภัตตาคารหรือโรงแรมนั้น ๆ โดยคุณชาติ จะพูดคุยซักถามกับพ่อครัว พร้อมทั้งช่วยอธิบายขั้นตอนวิธีการทำอาหารนั้นด้วย หลังจากนั้นคุณชาติจะมาพูดคุยและสัมภาษณ์ผู้ดูแลร้านอาหาร ซึ่งเป็นการนำรูปแบบการนำเสนอในลักษณะต่าง ๆ มาผสมผสานกัน

ช่วงที่ 7 คือ ช่วง “เนเจอร์กิฟ เพื่อสุขภาพที่สมบูรณ์ของครอบครัว”

สำหรับในช่วง “เนเจอร์กิฟ (Natur Gif) เพื่อสุขภาพที่สมบูรณ์ของครอบครัว” นี้ ดำเนินรายการโดย ม.ล.สราลี จิราธิวัฒน์ ซึ่งมีบุคลิกที่นุ่มนวลอ่อนหวาน มีลักษณะของความเป็นแม่บ้านยุคใหม่ที่ดูแลสุขภาพของตนเองและห่วงใยสุขภาพของสมาชิกในครอบครัว จึงสอดคล้องกับแนวคิดของรายการในช่วงนี้ ดังนั้นทางผู้ผลิตน้ำผลไม้ตราเนเจอร์กิฟ (Natur Gif) ซึ่งเป็นผู้สนับสนุนรายการในช่วงนี้ จึงได้เลือก ม.ล.สราลี เป็นผู้ดำเนินรายการ



ภาพที่ 11 ม.ล.สราลี จิราธิวัฒน์ ผู้ดำเนินรายการในช่วง “เนเจอร์กิฟ”

ในช่วงของ “เนเจอร์กิฟ (Natur Gif) เพื่อสุขภาพที่สมบูรณ์ของครอบครัว” เป็นช่วงที่นำเสนอเรื่องราวเกี่ยวกับการดูแลสุขภาพและโภชนาการ รวมไปถึงเรื่องของผลไม้และคุณประโยชน์ของการดื่มน้ำผลไม้ เรื่องราวที่มานำเสนอในแต่ละสัปดาห์จะเป็นเรื่องใกล้ตัว เช่น โรคเลือดออกตามไรฟัน การป้องกันโรคหวัดและภูมิแพ้ การกินเจ การดูแลเรื่องอาหารและสุขภาพของดารา-นักร้องหรือผู้มีชื่อเสียง ฯลฯ เนื้อหาที่นำเสนอทั้งหมดในช่วงนี้สามารถเกี่ยวข้องกับการดื่มน้ำผลไม้ได้ โดย ม.ล.สราลี จิราธิวัฒน์ จะเน้นถึงน้ำผลไม้คั้นสดแท้ 100% ตรา เนเจอร์กิฟ (Natur Gif) ซึ่งเป็นผู้สนับสนุนรายการในช่วงนี้

สำหรับในช่วงนี้จะมีการนำเสนอในหลากหลายรูปแบบเช่นกัน มีทั้งการนำเสนอด้วยการบรรยายแบบไม่เห็นตัวผู้บรรยาย ในบางสัปดาห์ยังใช้เทคนิคของการสัมภาษณ์เข้ามาใช้สลับกับการบรรยาย ซึ่งจะช่วยให้รายการมีความหลากหลายและดึงดูดความสนใจของผู้ชมอีกวิธีหนึ่งด้วย บางสัปดาห์จะนำเสนอด้วยการใช้รูปแบบของการสาธิตการทำน้ำผลไม้ชนิดต่าง ๆ จากแซกรับเชิญหรือเป็นการสัมภาษณ์และสนทนาพูดคุยในเรื่องของสุขภาพกับดารา-นักร้องหรือผู้มีชื่อเสียง รวมทั้งการให้คำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญด้านสุขภาพโดยตรง เช่น แพทย์ นักโภชนาการ ทั้งนี้เพื่อช่วยให้เนื้อหาที่นำเสนอมีความน่าเชื่อถือยิ่งขึ้น

ตัวอย่างของการสัมภาษณ์ จีโน่ ผู้ทတ် ในเรื่องเกี่ยวกับการดูแลอาหารและสุขภาพมีดังต่อไปนี้

ม.ล.สราลี: น้องจีโน่เรียนอยู่ชั้นอะไรคะ

จีโน่: ป. 4 ครับ

ม.ล.สราลี: เรียนด้วยทำงานด้วย ดูแลสุขภาพอย่างไรคะ

จีโน่: เวลาว่าง ๆ จะเตะฟุตบอล ออกกำลังกาย จะแบ่งเวลาส่วนมากจะเล่นตอนเช้า กับตอนกลางวัน

ม.ล.สราลี: ดูแลเรื่องเกี่ยวกับการรับประทานอาหารอย่างไรบ้างคะ

จีโน่: กินให้ครบ 5 หมู่ คุณแม่ทำอาหารให้ทุกอย่าง

ม.ล.สราลี: คุณแม่ทำอาหารอร่อยไหมคะ

จีโน่: อร่อยครับ

ม.ล.สราลี: คุณแม่ดูแลเรื่องโภชนาการของน้องจีโน่อย่างไรบ้างคะ

คุณแม่: แม่จะชี้แจงให้เขาฟังว่า ควรทานอย่างไร เพราะห่วงเขาเรื่องอ้วนและขาดสารอาหาร จะเตรียมอาหารไปให้ที่กองถ่าย จะให้เขาทานพวกผลไม้หรือถ้าไม่มีผลไม้ ก็จะไปหาน้ำผลไม้ให้เขาทาน แต่ต้องเป็นน้ำผลไม้ที่คั้นสด 100% เพราะกลัวเรื่องน้ำหวาน กลัวเขาอ้วน

ม.ล.สราลี: ตรงนี้สำคัญจริง ๆ เลยนะคะ ชื่อน้ำผลไม้กล่องต้องสังเกตให้ตีว่าเป็นน้ำผลไม้ที่คั้นสด 100% หรือเปล่าคะ และที่สำคัญต้องสังเกตข้างๆกล่องด้วยว่า เขาเขียน “not from concentrate” วันนี้น้ำผึ้งต้องขอขอบพระคุณคุณแม่และขอบคุณน้องจีโน่ที่ได้มาพูดเรื่องของสุขภาพและให้คำแนะนำในการดูแลตนเองให้ผู้ชมในวันนี้ และน้ำผึ้งมีของที่ระลึกเป็นของเนเจอร์กิฟ ให้คุณแม่และน้องจีโน่ด้วยค่ะ

ช่วงที่ 8 คือ ช่วง “อเมซิ่งชิมทั่วไทยกับไวไวอร่อยถูกใจ”

สำหรับช่วงต่อมาก็คือช่วง “อเมซิ่งชิมทั่วไทยกับไวไวอร่อยถูกใจ” ซึ่งสนับสนุนโดยเส้นหมี่ตราไวไว เป็นช่วงที่คุณสมเกียรติ คุณฉวีนิพนธ์พาไปเที่ยวชมสถานที่ท่องเที่ยวที่น่าสนใจในแต่ละจังหวัดทั่วประเทศ จากนั้นคุณสมเกียรติจะพาไปชมวิธีการทำอาหารและชิมอาหารที่มีลักษณะเป็นเส้นหรือก๋วยเตี๋ยวของจังหวัดนั้น ๆ เช่น ถ้าไปที่โรงงานทำไอ้จิ้ง จังหวัดราชบุรี คุณสมเกียรติพาไปชิมไวไวผัดซี๊เม้าและหมี่กรอบจากร้านใหม่ไทย ของจังหวัดราชบุรี หรือถ้าไปเที่ยวที่สุสานสัมพันธมิตร จังหวัดกาญจนบุรี คุณสมเกียรติพาไปชิมก๋วยเตี๋ยวต้มยำ ซึ่งอยู่บริเวณ

ใกล้เคียงกัน หรือหลังจากที่ไปศูนย์สืบทอดศิลปะผ้าตีนจก จังหวัดราชบุรี คุณสมเกียรติได้พาไปชิมก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำแดง ร้านแห่งนี้ก็อยู่ในตลาดใต้รุ่ง จังหวัดราชบุรี ซึ่งร้านที่คุณสมเกียรติพาไปชิม นั้น มีทั้งที่เป็นร้านอาหารขนาดใหญ่และร้านเล็ก ๆ แบบตึกห้องแถวหรือเป็นแบบรถเข็น รวมไปถึงร้านที่เป็นเพิงเล็ก ๆ ตามข้างทาง เช่นร้านข้าวยำป่าหมู ที่จังหวัดสงขลา เป็นเพิงเล็ก ๆ ที่มีเพียงไม้ค้ำยันหลังคาที่มุงด้วยสังกะสีเท่านั้น เมื่อคุณสมเกียรติพูดคุยกับเจ้าของร้านและบอกถึงที่ตั้งของร้านเรียบร้อยแล้ว จากนั้นทางร้านจะแนะนำอาหารจานอร่อยด้วยการบอกถึงส่วนผสมและเครื่องปรุง แล้วสาธิตวิธีการทำอาหารให้ดูอย่างคร่าว ๆ หลังจากนั้นคุณสมเกียรติจะพูดคุยกับเจ้าของร้านก่อนที่จะชิมอาหารและมอบใบประกาศนียบัตร “ร้านนี้อร่อย” พร้อมกับมอบเส้นไหมไวไวเป็นของที่ระลึกให้กับทางร้านด้วย

คุณสมเกียรติ คุณานธิพงศ์ ซึ่งรับหน้าที่เป็นพิธีกรในช่วง “อเมซิ่งทั่วไทยกับไวไว อร่อยถูกใจ” คุณสมเกียรติจะต้องตระเวนออกไปชิมอาหารที่มีลักษณะเป็นเส้นตามที่มีผู้แนะนำมาทั่วประเทศ ซึ่งบุคลิกของคุณสมเกียรติเป็นคนสนุกสนานร่าเริง มีอารมณ์ขัน รวมกับท่าทางในการรับประทานอย่างเอร็ดอร่อย จึงทำให้ผู้ชมรู้สึกอยากรับประทานไปด้วย บุคลิกของคุณสมเกียรติจึงสอดคล้องกับเนื้อหาของรายการในช่วงนี้เป็นอย่างมาก และโดยพื้นฐานแล้วคุณสมเกียรติเป็นคนคุยเก่งสนุกสนาน จึงสามารถดำเนินรายการโดยไม่ต้องใช้บทโทรทัศน์ (Improvisation) เพียงแต่มีผู้กำกับรายการคอยแนะนำถึงวิธีการเปิดตัวของพิธีกรเท่านั้น



ภาพที่ 12 คุณสมเกียรติ คุณานธิพงศ์ ไปชิมก๋วยเตี๋ยวเปิดพะไล

คุณสมเกียรติได้กล่าวถึงการดำเนินรายการในช่วงนี้ว่า “โดยส่วนตัวพื้นฐานผมเป็นคนชอบรับประทานอยู่แล้ว และอีกส่วนคือตัวเองเคยเป็นพิธีกรภาคสนาม จึงเดินทางไปต่างจังหวัดค่อนข้างจะบ่อย จะไปเกือบทุกจังหวัดเลย เพราะฉะนั้นเราจะรู้จักร้านที่อร่อยเยอะสามารถดำเนินรายการช่วงนี้ได้สบาย” (สมเกียรติ คุณานิธิพงศ์.สัมภาษณ์,6 ธันวาคม 2542) จากเหตุผลดังกล่าวจึงกลายเป็นความลงตัวให้คุณสมเกียรติรับหน้าที่เป็นพิธีกรในช่วงนี้

ในช่วง “อเมซิ่งชิมทั่วไทยกับไวไวอร่อยถูกใจ”นี้ มักจะนำเสนอด้วยรูปแบบพูดคุยเป็นหลัก ซึ่งรูปแบบของการพูดคุยนี้ จะเป็นลักษณะของการพูดคุยคนเดียวหรือพูดเดี่ยว (Monologue) ในบางสัปดาห์จะใช้รูปแบบของการพูดคุยสลับกับการสัมภาษณ์ (Interview) ไม่ว่าจะเป็นการสัมภาษณ์เจ้าของร้านอาหารที่คุณสมเกียรติไปชิม หรือเจ้าหน้าที่ที่ดูแลรับผิดชอบสถานที่ท่องเที่ยว นั้น ๆ ซึ่งช่วยทำให้รายการมีความน่าเชื่อถือยิ่งขึ้นในเรื่องข้อมูลที่มาจากผู้รู้โดยตรง ในบางสัปดาห์ก็ใช้รูปแบบการพูดคุยสลับกับรูปแบบของการบรรยาย คือการนำเสนอด้วยเสียงบรรยาย เพื่อเล่าเรื่องราวเนื้อหาของรายการ โดยจะมีภาพที่เกี่ยวข้องกับคำบรรยายประกอบไปด้วยกัน ๆ กัน ซึ่งในบางครั้งจะได้ยินแต่เสียงไม่เห็นตัวคุณสมเกียรติ แต่ในบางสัปดาห์จะเห็นคุณสมเกียรติเป็นผู้บรรยายแนะนำสถานที่ท่องเที่ยวต่าง ๆ นอกจากนั้นแล้วยังมีการใช้รูปแบบของการสาธิตมาใช้ แต่จะเป็นการสาธิตการทำอาหาร โดยใช้เทคนิคพิเศษทำให้ภาพมีความเร็วยิ่งขึ้น จึงเห็นวิธีทำอาหารแบบคร่าว ๆ ไม่ได้ให้รายละเอียดมากมายนัก

ช่วงที่ 9 คือ ช่วง “พินภูมิปัญญา”

สำหรับช่วงถัดมาคือช่วง“พินภูมิปัญญา” ดำเนินรายการโดยคุณอรอนพ กิตติกุล ซึ่งคุณอรอนพ สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาตรี จากคณะนิเทศศาสตร์ สาขาการโฆษณาและประชาสัมพันธ์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย หลังจากสำเร็จการศึกษาแล้ว คุณอรอนพเริ่มทำงานจากการเป็นนักจัดรายการวิทยุ ตั้งแต่ปี 2531 เรื่อยมาจนเป็นที่รู้จักของคนโดยทั่วไป หลังจากนั้นคุณอรอนพเริ่มเข้ามาเป็นพิธีกรให้กับรายการโทรทัศน์หลายรายการ รวมถึงในช่วง “พินภูมิปัญญา” ของรายการครอบครัววาเลนไทน์ด้วย

สำหรับในช่วง “พินภูมิปัญญา” เป็นช่วงที่นำเสนอเรื่องราวความรู้ต่าง ๆ ที่น่าสนใจ มีทั้งอาชีพต่าง ๆ ทางด้านเกษตรกรรม เช่น การเลี้ยงปลา การเลี้ยงตะพาบน้ำ การปลูกขนุนจำปาตะ การทำน้ำตาลปี๊บ ฯลฯ หรือการพาไปชมเรื่องศิลปหัตถกรรม เรื่องราวของศิลปะวัฒนธรรม เช่น การไปชมพิพิธภัณฑ์ระต่ายชุมมะพร้าว การอนุรักษ์อาหารไทย การประกอบ

อาหารเทศกาลสำคัญ ๆ รวมถึงการนำเสนอเกี่ยวกับกิจกรรมที่เป็นประโยชน์และน่าสนใจของจังหวัดต่าง ๆ สำหรับรูปแบบของรายการในช่วง “พินภูมิปัญญา” มีการนำเสนอในรูปแบบที่หลากหลายเช่นกัน โดยจะใช้การสัมภาษณ์ (Interview) เป็นหลัก โดยจะสัมภาษณ์ผู้รู้หรือผู้เชี่ยวชาญในเรื่องที่นำเสนอ ซึ่งจะช่วยให้เนื้อหาที่น่าสนใจมีความน่าเชื่อถือยิ่งขึ้นและเพื่อช่วยให้รายการน่าสนใจยิ่งขึ้น ในบางสัปดาห์จึงใช้การสัมภาษณ์ (Interview) สลับกับการบรรยาย ทั้งแบบที่เห็นตัวพิธีกรและไม่เห็นตัวพิธีกร นอกจากนั้นยังใช้รูปแบบของการพูดคุยกับผู้ชมโดยตรง ซึ่งช่วยทำให้รายการมีบรรยากาศแบบสบาย ๆ และมีความเป็นกันเองมากยิ่งขึ้น



ภาพที่ 13 คุณอรรรณพ กิตติกุล กำลังดำเนินรายการในช่วง “พินภูมิปัญญา”

ช่วง “พินภูมิปัญญา” นี้ เป็นช่วงที่นำเสนอออกสถานที่ เพื่อไปดูสิ่งที่น่าสนใจต่าง ๆ ทั่วประเทศไทย โดยคุณอรรรณพจะไปสัมภาษณ์ ผู้ที่มีความรู้หรือเชี่ยวชาญในด้านต่างๆ จากหลากหลายอาชีพ ซึ่งมีทั้งนักวิชาการ ข้าราชการเจ้าของกิจการต่าง ๆ รวมไปถึงพ่อค้า-แม่ค้า แม่บ้านหรือเกษตรกร ฯลฯ แต่ด้วยบุคลิกที่สนุกสนานแบบเป็นกันเองและควมมีอัธยาศัยดีของคุณอรรรณพ รวมกับความสุภาพอ่อนน้อมและการปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม ทำให้คุณอรรรณพสามารถพูดคุยกับบุคคลทุกสาขาอาชีพได้เป็นอย่างดี ไม่ว่าจะสัมภาษณ์ข้าราชการชั้นผู้ใหญ่หรือชาวบ้านโดยทั่วไป รวมถึงการทำงานนอกสถานที่ที่จะต้องลงทะเลหรือลุยป่าโคลน คุณอรรรณพไม่เคยปฏิเสธกับทีมงานเลยสักครั้ง

ซึ่งคุณอรรถนพได้กล่าวถึงในประเด็นนี้ว่า “รู้สึกว่าคุณชอบ เพราะทางทีมงานอธิบายรูปแบบของรายการตั้งแต่ตอนที่ติดต่อมาแล้วว่า เป็นช่วงที่ต้องไปถึงแหล่งวัตถุดิบโดยตรง คือต้องตระเวนออกไปต่างจังหวัด โดยที่ต้องไปดูเรื่องโน้นเรื่องนี้แบบเจาะลึก จึงเตรียมตัวตั้งแต่ตอนที่ทางทีมงานติดต่อมาแล้ว” (อรรถนพ กิตติกุล.สัมภาษณ์, 6 ธันวาคม 2542)

สำหรับการดำเนินรายการคุณอรรถนพจะไม่ใช้บทโทรทัศน์ แต่จะใช้ข้อมูลที่ทีมงานค้นคว้ามาให้ เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานสำหรับดำเนินรายการและการสัมภาษณ์ผู้ร่วมรายการโดยใช้บทเปิด (Improvisation) ซึ่งเป็นบทโทรทัศน์ที่กำหนดเพียงแนวทางในการดำเนินรายการเท่านั้น ดังนั้นคุณอรรถนพจึงสามารถพูดคุยและสัมภาษณ์ผู้ร่วมรายการได้อย่างเป็นธรรมชาติและเป็นตัวของตัวเองมากยิ่งขึ้น ส่วนเรื่องการแต่งกายที่ใช้ในการดำเนินรายการนั้น คุณอรรถนพจะคำนึงถึงความเหมาะสมและความสอดคล้องกับเรื่องที่น่าเสนอประจำสัปดาห์ โดยฝ่ายเครื่องแต่งกายของทีมงานจะเป็นผู้จัดเตรียมไว้ให้ เช่น การไปทะเลจะแต่งกายด้วยเสื้อยืดกับกางเกงขาสั้นหรือไปสถานที่ราชการต้องใส่เสื้อเชิ้ตแขนยาวกับกางเกงขายาว เพื่อความสุภาพเรียบร้อย

ในบางสัปดาห์จะมีการนำเสนอถึงการไปเยี่ยมชมโรงงานอุตสาหกรรมผู้ผลิตสินค้าต่าง ๆ เช่น โรงงานผลิตหม้อหุงข้าวตราชาตรี โรงงานผลิตน้ำมันพืชทิพย์ หรือผลิตพลาสติกดีบุกอาหารของเอ็มแรม ซึ่งผลิตภัณฑ์เหล่านี้ล้วนเป็นผู้สนับสนุนรายการทั้งสิ้น เพื่อบอกถึงความมีคุณภาพและมาตรฐานของสินค้าต่าง ๆ เหล่านั้น การนำเสนอเช่นนี้เป็นการสร้างความหมายถึงการโฆษณาสินค้าผู้สนับสนุนรายการ

ช่วงสุดท้ายคือ ช่วง “ถกปัญหาครัว ๆ”

สำหรับช่วงสุดท้ายของรายการคือ ช่วง “ถกปัญหาครัว ๆ” ซึ่งจะเป็นช่วงของการปิดท้ายรายการด้วยคำถามจากผู้ชมทางบ้านที่ส่งเข้ามาในรายการ โดยคุณอรรถนพจะเป็นผู้นำจดหมายคำถามจากทางบ้านมาอ่าน 1 ฉบับ ซึ่งคำถามจะเป็นเรื่องราวเกี่ยวกับการทำอาหารหรือปัญหาต่าง ๆ ในประกอบอาหาร เช่นควรเลือกซื้อเนื้อหมูส่วนใดในการทำแพนงหมู วิธีใดที่ช่วยให้ปลาทอดกรอบนาน การทอดปลาหรือเนื้อไม่ให้ติดกระทะควรทำอย่างไร ฯลฯ โดยคุณอรรถนพจะเป็นผู้ตอบคำถามและให้คำแนะนำ รวมถึงเสนอแนะถึงเคล็ดลับในการประกอบอาหารต่างๆ ด้วย ซึ่งการตอบคำถามต่าง ๆ นี้เป็นการสร้างความหมายถึงพิธีกรเป็นผู้ที่มีความรู้และน่าเชื่อถือ

สำหรับผู้ที่เป็นเจ้าของคำถามจะได้รับเครื่องครัว 1 ชุดเป็นรางวัลจากทางรายการ หลังจากนั้นพิธีกรจะปิดรายการด้วยการกล่าวลาผู้ชมที่บ้าน

จากรายละเอียดเรื่องเกี่ยวกับเนื้อหาและวิธีการนำเสนอของรายการครอบครัววาลิตีเช่น จะเห็นได้ว่า เป็นรายการที่นำเสนอถึงเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารในแง่มุมต่าง ๆ ซึ่งประกอบไปด้วยเนื้อหาที่ เกี่ยวกับวัตถุดิบในการประกอบอาหาร การสาธิตทำอาหาร การชิม และการแนะนำร้านอาหาร เกิดความรู้ต่าง ๆ และการโฆษณาสินค้า โดยใช้รูปแบบการนำเสนอรายการที่หลากหลาย ได้แก่ รูปแบบการสาธิต รูปแบบการสัมภาษณ์ รูปแบบการบรรยาย รูปแบบการสนทนา และรูปแบบการตอบคำถาม ซึ่งบางช่วงของรายการได้ใช้รูปแบบรายการต่าง ๆ มาผสมผสานกัน เพื่อให้รายการน่าสนใจยิ่งขึ้น

องค์ประกอบในการผลิตรายการ

องค์ประกอบในการผลิตรายการ สามารถแบ่งได้เป็น 4 ประเภท คือ ภาพ แสงและเสียง เป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่งในการนำเสนอรายการ เพราะองค์ประกอบในการผลิตรายการสามารถช่วยสร้างความหมายมาสู่ผู้ชมได้เป็นอย่างมาก องค์ประกอบในการผลิตรายการซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ฉาก สำหรับฉากในรายการครอบครัววาลิตีเช่น เริ่มมาจากความคิดของผู้ควบคุมการผลิตรายการ (Producer) ผสมผสานกับการค้นคว้าจากหนังสือตกแต่งบ้าน จนออกมาเป็นฉากของรายการครอบครัววาลิตีเช่น อันสอดคล้องกับแนวคิดที่วางไว้ว่าเป็น “บ้าน” ที่เรียบง่ายดูสบาย ๆ ประกอบไปด้วย 3 ห้อง คือห้องรับประทานอาหาร มุมนั่งเล่น ซึ่งจะมีโต๊ะไม้ อยู่ใต้ร่มคันใหญ่สีขาว รอบ ๆ ห้องประดับไปเครื่องปั้นดินเผา เช่น แจกัน โถ ใบบ่เล็ก ๆ และใช้ต้นกล้วยประดับอยู่หน้าฉาก สำหรับห้องครัวนั้นจะเน้นเป็นพิเศษ เพราะเป็นมุมสำคัญสำหรับสาธิตการทำอาหารในช่วง “เสวนาหน้าเตา” ซึ่งเป็นช่วงที่เป็นหัวใจสำคัญของทางรายการ ดังนั้นทางทีมงานจึงต้องพิถีพิถันสำหรับการจัดตกแต่งฉากห้องครัวนี้เป็นพิเศษ โดยมีการประชุมปรึกษาสำหรับรูปแบบของห้องครัวในหลายต่อหลายครั้งจากความคิดของทีมงานในหลาย ๆ ฝ่ายทำการปรับปรุงและปรับเปลี่ยนจนเป็นห้องครัวของครอบครัววาลิตีเช่นในที่สุด



ภาพที่ 14 ฉากห้องครัว ของรายการครอบครัววาลิตีเช่น

ฉากห้องครัวของรายการครอบครัววาลิตีเช่น เป็นห้องครัวที่มีลักษณะกว้าง ดุสะอาดสบายตา ใช้โทนสีเหลืองอ่อนและส้มอ่อนให้ดูสดใส ส่วนโต๊ะทำอาหารจะใช้สีฟ้า ซึ่งเข้ากับพื้นครัวซึ่งเป็นสีฟ้าสลับสีขาว ประกอบด้วยอุปกรณ์เครื่องใช้ครบครัน ไม่ว่าจะเป็นตู้เย็น เต้าไมโครเวฟ หรือเครื่องใช้ในครัวที่จัดเรียงเหมือนห้องครัวตามบ้านโดยทั่วไป วัสดุที่ใช้จัดฉากล้วนแต่เป็นของจริงจึงทำให้ดูสมจริงมากยิ่งขึ้น วิธีการจัดฉากในลักษณะนี้เรียกว่า การจัดฉากแบบ Realistic คือมีความสมจริงหรือใกล้เคียงกับความเป็นจริงมาก จึงสามารถถ่ายทอดอารมณ์ความรู้สึกและสร้างบรรยากาศให้กับรายการได้เป็นอย่างมาก แต่อย่างไรก็ตามฉากห้องครัวของครอบครัววาลิตีเช่นมีบางประการที่แตกต่างจากความเป็นจริงคือ มีผลิตภัณฑ์ผู้สนับสนุนรายการมากมายเรียงรายอยู่ในตู้และโต๊ะประกอบอาหาร รวมทั้งฝ้าผนังของห้องครัวจะประดับไปด้วยป้ายผู้สนับสนุนของรายการเรียงกันอยู่ด้านหลังของพิธีกร ซึ่งจะเห็นได้อย่างชัดเจนในขณะที่พิธีกรสาธิตการประกอบอาหาร ทำให้บรรยากาศของฉากขาดความสมจริงไปบ้าง

“บางทีลูกค้าขอให้มีป้ายสปอนเซอร์และมีผลิตภัณฑ์วางอยู่ด้วย พี่ก็ให้มุมหนึ่งเลยว่าเป็นการตลาด วางเอาไว้เป็นมุมเดี๋ยวละ เพื่อไม่ให้เหมือนเกมโชว์ เพราะรายการเราไม่ใช่เกมโชว์ พี่จะพยายามจัดให้ดูเหมือนบ้านมากที่สุด ไม่อยากให้เหมือนร้านขายของชำ” (อุษณีย์ รักความสุข, ผู้ควบคุมการผลิตรายการ, สัมภาษณ์, 23 กันยายน 2542)

กว่าจะเป็นฉากที่น่าเสนอออกมาสู่สายตาผู้ชมนั้น ทางทีมงานต้องผ่านการประชุมปรึกษาหารือและแก้ไขกันหลายครั้ง เนื่องจากแต่ละฝ่ายมีความคิดไม่ตรงกัน ทางฝ่ายการตลาดต้องการให้ในฉากมีผลิตภัณฑ์ผู้สนับสนุนรายการเรียงรายเป็นจำนวนมาก เพื่อสร้างความพอใจให้กับบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์ ในขณะที่พิธีกรต้องการความสวยงามที่เป็นธรรมชาติแบบไทย ๆ และความสะดวกในการประกอบอาหาร เช่น การจัดวางโต๊ะประกอบอาหาร ซึ่งพิธีกรเห็นว่าไม่สะดวกเพราะมีลักษณะยาวและแคบจนเกินไป แต่สำหรับทีมงานฝ่ายกล้องกลับเห็นว่าเหมาะสมและสะดวกสำหรับการถ่ายทำ ดังนั้นผู้ควบคุมการผลิตรายการ (Producer) ซึ่งเป็นผู้ดูแลฉากโดยตรง จึงต้องดัดแปลงฉากให้สอดคล้องกับความคิดเห็นและความสะดวกในการใช้งานของแต่ละฝ่ายให้มากที่สุด ถึงจะไม่ถูกใจทุกฝ่าย แต่สามารถประนีประนอมจนออกมาเป็นฉากของรายการครอบครัววาลิตีเช่นที่น่าเสนอสู่สายตาผู้ชมได้ในที่สุด

ภาพ เป็นส่วนสำคัญสำหรับการนำเสนอเป็นอย่างมาก เพราะภาพเป็นส่วนหนึ่งขององค์ประกอบในการผลิตรายการ สามารถนำมาใช้ในการตีความจากเนื้อหาของรายการได้ เพราะไม่ว่าจะเป็นขนาดของภาพ การเคลื่อนไหวของภาพ หรือการใช้เทคนิคต่าง ๆ สามารถรับรู้และตีความได้ จากการวิเคราะห์จากรายการครอบครัววาลิตีเช่น พบว่า มีการนำเสนอด้วยการใช้ภาพในลักษณะต่าง ๆ ดังนี้

ขนาดของภาพในรายการครอบครัววาลิตีเช่น พบว่า ส่วนใหญ่จะใช้ภาพขนาดครึ่งตัว (Medium Shot) สลับกับการ Close up ที่อาหารหรือที่มือของพิธีกร เพื่อให้เห็นรายละเอียดในการสาธิตการทำอาหารของพิธีกรได้อย่างชัดเจน นอกจากนี้ยังใช้เทคนิคของการซูมอิน (Zoom in) และซูมเอาท์ (Zoom out) เข้ามาช่วย เมื่อต้องการเปลี่ยนขนาดของภาพ ให้เห็นรายละเอียดของภาพอย่างชัดเจนหรือต้องการเห็นภาพโดยรวมเท่านั้น นอกจากนี้ยังจะมีการใช้ภาพขนาดต่างๆ มาสลับเพื่อไม่ให้ผู้ชมรู้สึกเบื่อ เช่น ภาพเต็มตัว ภาพคนที่ถ่ายทอดตั้งแต่ศีรษะถึงหัวเข่า (Medium Long Shot) ภาพคนตั้งแต่ศีรษะถึงหน้าอก (Medium Close up) หรือภาพ 2 คน (Two Shot) เมื่อพิธีกรดำเนินรายการคู่กับพิธีกรร่วมหรือในขณะสัมภาษณ์ผู้ร่วมรายการ

มุมกล้อง (Camera Angles) เป็นปัจจัยหนึ่งในการจัดองค์ประกอบของภาพ โดยปกติรายการทำอาหารทางโทรทัศน์มักจะใช้ภาพในระดับสายตา (Eyes Level Shot) เป็นภาพที่สายตาของผู้แสดงกับกล้องอยู่ในระดับเดียวกัน แต่จากการศึกษาพบว่า นอกจากภาพในมุมมองสายตาแล้ว รายการครอบครัววาลิตีเช่นมักจะใช้ภาพในมุมสูง (High-Angle Shot) เป็นภาพของการมองลงมา ในการเปิดหรือปิดรายการในช่วงสาธิตการทำอาหาร โดยทั่วไปแล้วภาพ

มุมมองจะเป็นการจับภาพเหนือระดับสายตา โดยปกติแล้วภาพในมุมมองจะเป็นภาพที่สื่อความหมายถึงความต่ำต้อย ความอ่อนแอ หรือความรู้สึกหวาดกลัว แต่สำหรับรายการทำอาหารทางโทรทัศน์มักจะใช้ภาพมุมมอง เพื่อจะได้เห็นภาพโดยรวมของรายการและยังสามารถซูมอิน (Zoom in) เข้าไปให้เห็นภาพอาหารและเครื่องปรุงบนโต๊ะสาธิตจากมุมมองได้อย่างชัดเจน

การเคลื่อนไหวของกล้อง (Camera Movement) จะช่วยทำให้เพิ่มประสิทธิภาพในการรับรู้ด้วยสายตาตามมนุษย์ ซึ่งรายการทำอาหารทางโทรทัศน์มักจะใช้การกวาดภาพจากซ้ายไปขวาหรือขวาไปซ้าย (Pan) เป็นการหมุนกล้องไปทั้งตัวตามแนวนอน นอกจากนั้นยังมีการใช้ Dolly เป็นการเคลื่อนที่ของกล้องทั้งกล้องไปข้างหน้าหรือถอยหลัง และการใช้แทรค (Truck) เป็นการเคลื่อนที่ของกล้องทั้งกล้องไปทางซ้ายหรือขวา นอกจากนั้นรายการครอบจักรวาลคิทเช่นมีการใช้เครน (Crane) ระบบไฮดรอลิกส์เข้ามาใช้ในการถ่ายทำ ใช้ในการเคลื่อนที่ในมุมมองหรือต่ำ

การเปลี่ยนภาพ สำหรับรายการครอบจักรวาลคิทเช่น มีการเปลี่ยนภาพค่อนข้างบ่อย โดยใช้ภาพแทรกหรือใช้วิธีตัดภาพ (Cut) เพื่อแสดงถึงความต่อเนื่อง เช่น เมื่อพิธีกรสาธิตการทำอาหารที่ต้องใช้เวลานาน หรือในระหว่างที่รออาหารสุก ทางรายการใช้วิธีตัดภาพและต่อดูด้วยภาพที่อาหารสุกเรียบร้อยแล้ว เพื่อเป็นการประหยัดเวลา นอกจากนั้นการตัดภาพไปมุมกล้องต่าง ๆ ยังช่วยให้ภาพดูมีชีวิตชีวามากยิ่งขึ้นและไม่ทำให้ผู้ชมรู้สึกเบื่อ ถึงแม้ว่าบางครั้งภาพที่ปรากฏบนจอโทรทัศน์ไม่ได้สื่อความหมายใด เช่น ภาพที่คุณชาลีกำลังอธิบายถึงการทำอาหาร ภาพตัดไป Close up ใบหน้าของคุณณฐณี และตัดกลับมาที่คุณชาลี แต่การเปลี่ยนภาพบ่อยมีข้อเสียคือ บางครั้งพิธีกรจะหลงกล้อง หันหน้าไปทางด้านอื่นในขณะอธิบายหรือสาธิตการทำอาหาร

แสง ที่ใช้ในรายการครอบจักรวาลคิทเช่นเป็นการใช้แสงเพื่อช่วยให้ภาพในรายการสวยงามและเป็นส่วนช่วยให้อาหารน่ารับประทานยิ่งขึ้น ด้วยการใช้ไฟหลัก (Main Light) เป็นแสงสีขาวที่ให้ความสว่างแก่จุดหลักหรือพิธีกรในฉาก เพื่อให้สว่างเพียงพอที่จะบันทึกภาพได้ นอกจากนั้นยังใช้ไฟเสริม (Fill Light) เป็นไฟที่ช่วยให้ภาพมีความสวยงามขึ้น สามารถลบเงาที่ไม่ต้องการได้ ส่วนการใช้แสงด้านหลัง (Back Light) ช่วยทำให้เห็นพิธีกรหรืออาหารได้ชัดเจนยิ่งขึ้น เพราะไฟประเภทนี้สามารถช่วยแยกวัตถุออกจากฉากได้

เสียง ที่ใช้ในรายการครอบจักรวาลคิทเช่น คือเสียงดนตรี ซึ่งการใช้เสียงของดนตรีสามารถแบ่งได้เป็น 2 ประเภท คือเพลงประจำรายการ และดนตรีประกอบรายการ เสียง

ดนตรีทั้งสองประเภทนี้จะใช้ในรายการค่อนข้างน้อย เนื่องจากเพลงประจำรายการ ซึ่งเป็นเพลงบรรเลงที่ให้ความรู้สึกถึงความสนุกสนาน จะใช้เปิดเฉพาะช่วงต้นรายการและหลังจากจบรายการเท่านั้น สำหรับเพลงบรรเลงประกอบรายการจะใช้ในช่วงที่มีการบรรยายถึงสถานที่ท่องเที่ยว ซึ่งเป็นช่วงสั้น ๆ ในช่วงของ "อเมซิ่งซิมทั่วไทยกับไวไวอ้อยถูกใจ" หรือใช้เพื่อเปิดตัวพิธีกรในช่วง "ครอบครัววาล KITCHEN ชวนชิม" เท่านั้น

ส่วนเสียงอีกประเภทคือ เสียงปรบมือจากผู้ชมในห้องส่ง ซึ่งเป็นเสียงที่ช่วยสร้างบรรยากาศในรายการได้เป็นอย่างมาก เพราะช่วยเพิ่มสีสันให้รายการดูคึกคักสดใสและยังเป็นตัวแทนของผู้ชมที่บ้านที่จะรับรู้ถึงอารมณ์ต่าง ๆ ในรายการได้เป็นอย่างดี โดยปกติแล้วทางรายการจะเปิดโอกาสให้นักเรียน-นักศึกษาหรือผู้ที่สนใจเข้ามาชมรายการในขณะบันทึกเทปในช่วงของการสาธิตการทำอาหารประมาณ 20-25 คน ดังนั้นเสียงปรบมือจะใช้ในการต้อนรับพิธีกรและปิดท้ายในช่วง "เสวนาหน้าเตา" ซึ่งเป็นช่วงของการสาธิตการทำอาหาร

กระบวนการผลิตรายการครอบครัววาลคิทเชน

ในการนำเสนอรายการนั้น นอกจากทีมงานผู้ผลิตต้องคำนึงถึงปัจจัยต่าง ๆ แล้ว ยังต้องทำงานเพื่อผลิตรายการ โดยต้องผ่านกระบวนการผลิตทั้ง 4 ขั้นตอน กว่าจะได้ผลงานออกมาสู่สายตาผู้ชม สำหรับรายการครอบครัววาลคิทเชนมีการแบ่งขั้นตอนการผลิตรายการออกเป็น 4 ขั้นตอนใหญ่ ๆ ด้วยกันคือ ขั้นตอนวางแผนการผลิต (Planning) ขั้นตอนก่อนการผลิต (Pre-production) ขั้นตอนดำเนินการผลิต (Production) และขั้นตอนหลังการผลิต (Post-production) ซึ่งในแต่ละขั้นตอนมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ขั้นตอนวางแผนการผลิต (Planning) เป็นขั้นตอนของการประชุมทีมงานทั้งหมดช่วยกันระดมความคิด (Brainstorming) เพื่อหาสถานที่ที่เหมาะสมสำหรับการถ่ายทำ โดยทีมงานจะพิจารณาถึงจังหวัดที่มีสิ่งที่น่าสนใจหลายประการ สามารถไปถ่ายทำได้หลายช่วงของรายการ เพื่อประหยัดเวลาในการทำงานและประหยัดงบประมาณในการผลิตรายการด้วย ซึ่งผู้ควบคุมการผลิตรายการ (Producer) ได้กล่าวถึงการเลือกสถานที่ในการไปถ่ายทำว่า

“ที่จะพยายามเลือกจังหวัดที่เรารู้จักอยู่แล้วหรือเคยไปมาก่อนแล้ว เพราะบางทีเราไม่มีเวลาที่จะไป Survey มาก่อน ที่สำคัญต้องเดินทางไปได้สะดวกด้วย เราจะนึกถึงแต่ละจังหวัดขึ้นมาก่อนว่ามีอะไร แล้วเราต้องนึกถึงของเด่นของจังหวัดนั้น ๆ เช่น ถ้าที่รู้จักคนที่

เพาะเลี้ยงหอยอยู่ ก็จะติดต่อเขาเลย แล้วพาทีมงานไปออกทะเลกันเลย นอกจากมีข่าว Hot hit ขึ้นมาว่ามีร้านอร่อย เราต้องติดต่อไปว่า จังหวัดนี้นอกจากมีร้านอาหารอร่อยแล้ว เขายังมีวัตถุดิบที่จะนำมาทำอาหารได้ใหม่ เพื่อที่เราออกกองถ่ายครั้งเดียวเราจะไปถ่ายทำทั้งรายการเลย”

เมื่อที่ประชุมตกลงเลือกสถานที่สำหรับการถ่ายทำได้เรียบร้อยแล้ว ผู้ควบคุมการผลิตรายการ (Producer) จะเริ่มกำหนดแผนงานระยะยาวเพื่อเป็นการกำหนดเวลาการทำงานให้กับทีมงาน โดยแบ่งเวลาสำหรับการเตรียมงาน และยังคงแบ่งเวลาของการถ่ายทำเป็นการถ่ายทำนอกสถานที่และในสตูดิโอ (Studio) โดยปกติทางทีมงานได้กำหนดการถ่ายทำว่าเป็นทุกวันพฤหัสบดีที่ 2 และ 4 ของเดือน รวมทั้งยังต้องเผื่อเวลาสำหรับการติดต่อเทปและตรวจสอบก่อนออกอากาศด้วย เมื่อทีมงานทุกคนรับทราบแผนปฏิบัติงานและหมายกำหนดงานแล้ว จะแยกย้ายไปทำตามหน้าที่ของตนที่รับผิดชอบ

ในขั้นก่อนการผลิต (pre-production) จะเป็นขั้นตอนของการเตรียมงานก่อนการถ่ายทำ สำหรับจังหวัดที่ยังไม่มีผู้ใดในทีมงานเคยไปมาก่อน จะต้องมีการออกไปสำรวจ (Survey) หรือในบางครั้งผู้ควบคุมการผลิตรายการ (Producer) จะออกไปสำรวจด้วยตนเอง การไปสำรวจทำให้ทราบว่า ในจังหวัดนั้นหรือจังหวัดใกล้เคียงมีสิ่งใดบ้างที่น่าสนใจ จนสามารถนำมาเสนอในรายการได้ โดยทีมสำรวจต้องศึกษาถึงเส้นทางของการเดินทางด้วยว่าต้องใช้เวลาในการเดินทางในแต่ละสถานที่มากหรือน้อยเพียงใด จากนั้นต้องวางแผนจัดลำดับการเดินทางไปแต่ละสถานที่ให้สะดวกและประหยัดเวลาที่สุด โดยต้องคำนึงถึงที่พักของทีมงานด้วย แต่ถ้าเป็นจังหวัดที่ทีมงานรู้จักมาก่อนแล้ว ขั้นตอนก่อนการผลิต (pre-production) นี้ จะข้ามมาสู่ขั้นตอนของการค้นคว้าหาข้อมูล (Research) ถึงประเด็นที่น่าสนใจพอที่จะนำเสนอในรายการได้ โดยต้องคำนึงถึงรายการอื่น ๆ ด้วยว่า ยังไม่เคยมีรายการใดเคยนำเสนอมาก่อน เมื่อได้ข้อมูลเรียบร้อยแล้ว จึงรวบรวมเพื่อที่จะไปเสนอผู้ควบคุมการผลิตรายการ (Producer) เพื่อคำนวณถึงงบประมาณค่าใช้จ่ายในการออกกองถ่าย เพื่อนำเสนอต่อผู้บริหาร ถ้าได้รับการอนุมัติ ทีมงานจะเริ่มติดต่อกับสถานที่ต่าง ๆ เพื่อขออนุญาตไปถ่ายทำ นัดวัน-เวลาและนำข้อมูลที่ได้จากการค้นคว้าไปเขียนบทโทรทัศน์ (Script) ต่อไป

สำหรับบทโทรทัศน์ของรายการครอบครัววาลคิทเช่นจะถูกแบ่งเป็น 2 ส่วน ส่วนแรกเป็นแนวบทโทรทัศน์สำหรับพิธีกร ซึ่งเป็นบทโทรทัศน์แบบเปิดกว้าง ไม่ได้กำหนดคำพูดแบบตายตัวและคำถามในการสัมภาษณ์ให้กับพิธีกร แต่จะเป็นการวางแนวเรื่องที่จะนำเสนออย่างคร่าว ๆ เพื่อให้พิธีกรทราบว่าต้องนำเสนอเรื่องราวเกี่ยวกับอะไรและมุ่งเน้นในประเด็นใด

เป็นสิ่งสำคัญ ซึ่งแนวบทโทรทัศน์ดังกล่าวนี้จะรับผิดชอบโดยผู้ช่วยผู้ควบคุมการผลิตรายการ (Co-Producer) เมื่อบทโทรทัศน์ในส่วนแรกเสร็จเรียบร้อยแล้วจะเสนอให้ผู้ควบคุมการผลิตรายการ (Producer) ต่อไป เพื่อให้ผู้ควบคุมการผลิตรายการ (Producer) เขียนบทโทรทัศน์ในอีกส่วน คือ บทโทรทัศน์ในการกำหนดมุกล้องให้กับช่างภาพ

สำหรับการเตรียมงานเพื่อถ่ายทำในสตูดิโอ (Studio) นั้น คุณชาลี อมาตยกุล จะส่งรายการอาหารพร้อมกับสูตรของอาหารที่จะนำเสนอมาให้กับทีมงานล่วงหน้าทางโทรสาร (FAX) เพื่อให้ทางทีมงานนำไปเขียนบทโทรทัศน์ต่อไป สำหรับคุณชาลีต้องเตรียมซื้ออาหารสด และส่วนผสมสำหรับการสาธิต ซึ่งคุณชาลีได้กล่าวถึงการเลือกซื้อของสด เพื่อเตรียมมาใช้ในการสาธิตประกอบการทำอาหารในรายการครอบครัววาลคิทเช่นว่า

"ผมจะเลือกซื้อของตัวเอง เพราะการไปเลือกซื้อของตัวเองมันจะช่วยตรงที่ว่า บางครั้งเราไม่ได้ตั้งใจไปซื้อของนั้น แต่บังเอิญมีอยู่ในตลาด เช่นพวกเครื่องแกงลัมของน้ำพริกจะนึกถึงแต่กะหล่ำปลีกับถั้วฝักยาว ถ้าเราไปตลาดเราจะเห็นขมิ้นขาว ซึ่งเราไม่ค่อยเห็นเท่าไรนัก หรือสาบับ ฝักมะขามอ่อน ในมะขามอ่อน ทำให้เราเห็นแล้วสามารถมานำเสนอ ผู้ชมสามารถได้รับความรู้เพิ่มมากขึ้น สำหรับสถานที่ซื้อ เราต้องรู้ว่าอาหารประเภทนี้หาซื้อได้ที่ไหน การซื้อของใน Supermarket ต้องดูว่าเป็นเซ็นทรัลหรือจัสโก้ ซื้อแตกต่างกันมากแค่นั้น หรืออย่าง Villa กับ Foodland มีอะไรหรือไม่มีอะไรบ้าง อย่างตลาดชาวบ้าน ตลาดชุมชน เราอาจจะพบของที่ไม่ค่อยเจอกันแล้วหรือลืมไปแล้วก็ได้" (ชาลี อมาตยกุล.สัมภาษณ์, 24 กันยายน 2542)

หลังจากที่ทุกฝ่ายเตรียมงานเรียบร้อยแล้ว จะมาสู่ขั้นตอนของการผลิต (Production) คือการถ่ายทำรายการตามที่ได้กำหนดแผนงานเอาไว้ ซึ่งการบันทึกเทปจะแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือในส่วนที่ถ่ายทำในสตูดิโอ (Studio) และการถ่ายทำนอกสถานที่

สำหรับการถ่ายทำในสตูดิโอ (Studio) ของรายการครอบครัววาลคิทเช่น จะทำการบันทึกเทปที่ชั้น 6 ของห้างสรรพสินค้าเซ็นทรัล สาขารัชดา-พระราม 3 โดยผู้วิจัยมีโอกาสเข้าไปสังเกตการณ์หลายครั้ง โดยได้รับอนุญาตจากคุณกาญจน์ ตระกูลธรรม ซึ่งเป็นผู้อำนวยการฝ่ายการตลาดของทางรายการและคุณอุษณีย์ รักความสุข ซึ่งเป็นผู้ควบคุมการผลิตรายการ (Producer) ดังนั้นผู้วิจัยจึงสามารถเข้าไปสังเกตการณ์แบบไม่มีส่วนร่วมในการทำงาน ทำให้เห็นการทำงานของทีมงานที่ต้องรีบเร่งเพื่อแข่งกับเวลา ซึ่งการบันทึกเทปในหนึ่งวันจะได้ประมาณ

3-5 ตอน ดังนั้นทีมงานแต่ละฝ่ายต่างต้องรีบทำหน้าที่ของตนตามที่ได้รับมอบหมายให้รวดเร็วที่สุด เพื่อให้เป็นไปตามตารางงานที่กำหนดไว้

ผู้วิจัยได้ไปที่สตูดิโอ (Studio) ก่อนเวลาบันทึกเทปรายการประมาณ 3 ชั่วโมง ซึ่งผู้วิจัยได้พบกับทีมงานที่มาถึงเรียบร้อยแล้ว ผู้วิจัยเห็นคุณชาลีกำลังเตรียมเครื่องปรุงส่วนผสมและของใช้ต่าง ๆ ด้วยตนเอง โดยจะจัดเรียงวางเป็นระเบียบเรียบร้อยอย่างสวยงาม และมีผู้ช่วยอีก 2 คนที่มาช่วยจัดเตรียมของและช่วยทำอาหารบางอย่างไว้ล่วงหน้า สำหรับเป็นตัวอย่งให้ผู้ชมได้เห็นอาหารที่ปรุงเสร็จเรียบร้อยแล้ว ซึ่งคุณชาลีได้กล่าวถึงการจัดเครื่องปรุงและส่วนผสมอาหารเหล่านี้กับผู้วิจัยว่า

“เราต้องจัดให้เขาเห็น เพราะเราไม่สามารถสรุปได้ว่าทุกคนรู้จักตะไคร้ ทุกคนรู้จักกระชาย พูดถึงข้าวบางคนยังไม่เข้าใจเลย หรือพวกขมิ้นขาวหรือขมิ้นเหลือง ฉะนั้นเวลาเราพูดถึงขมิ้นเหลืองก็จะมีภาพขมิ้นเหลืองให้เห็นเป็นชั้นเป็นอันชั้นมา เพื่อให้ผู้ชมได้เห็นภาพและเข้าใจถึงวิธีหั่นว่าในการที่เราจะนำมาใช้นั้นเราหั่นในรูปไหน หั่นยาว หั่นขวาง หั่นเฉียง ใช้การสับหรือการซอย แล้วต้องมีของที่เรายังไม่ได้ทำอะไรกับมันเลยวางให้เห็นด้วย อย่างกระเทียมสับแล้วจะเห็นเป็นสีขาว ๆ แล้วเราก็กวักกระเทียมที่ยังไม่สับให้เขาได้เห็นด้วย” (ชาลี อมาตยกุล.สัมภาษณ์, 24 กันยายน 2542)

หลังจากที่คุณชาลีจัดเตรียมเครื่องปรุงและส่วนผสมเรียบร้อยแล้ว คุณชาลีจะเปลี่ยนเครื่องแต่งกาย ด้วยชุดที่เตรียมมาเองและเตรียมพร้อมสำหรับการดำเนินรายการต่อไป ส่วนผู้ช่วยพิธีกรคือคุณณฐาณี จงวิสุทธิ เมื่อมาถึงที่สตูดิโอแล้ว จะต้องแต่งหน้าและทำผม รวมทั้งเปลี่ยนเครื่องแต่งกาย ซึ่งชุดแต่งกายของพิธีกรได้รับความเอื้อเฟื้อจากห้องเสื้อต่าง ๆ ซึ่งทางทีมงานเป็นผู้หาและเตรียมมาให้ เสื้อผ้าของผู้ช่วยพิธีกรจะมีทั้งกระโปรงและกางเกง เป็นเสื้อผ้าในลักษณะลำลองแบบไม่เป็นทางการ สีสันท่อนข้างเรียบแต่เป็นชุดที่ทันสมัย ซึ่งต้องการให้สอดคล้องกับบุคลิกของคุณณฐาณี ที่เป็นแม่บ้านสมัยใหม่สนใจอยากจะได้เรียนรู้ในเรื่องของการทำอาหาร หลังจากที่คุณณฐาณีแต่งตัวเรียบร้อยแล้ว คุณณฐาณีจะพูดคุยกับผู้ควบคุมการผลิตรายการ เพื่อทำความเข้าใจกับบทโทรทัศน์ (Script) อีกครั้ง ซึ่งผู้ควบคุมการผลิตรายการมักจะเอ่ยชมถึงการทำงานของพิธีกรแบบมืออาชีพของคุณณฐาณีให้ผู้วิจัยฟังอยู่เสมอ

ส่วนทางทีมงานผู้ผลิตรายการจะทำตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย ทีมงานฝ่ายกล้องและฝ่ายเทคนิคจะเตรียมถ่ายทำด้วยการจัดกล้อง การปรับแสง เตรียมเครื่องเสียง จัดระบบ

ไฟต่าง ๆ และการจัดฉาก ซึ่งฉากมีลักษณะของความเป็นบ้านที่มีทั้งห้องรับแขก ห้องนั่งเล่นและห้องครัวอยู่ในลักษณะยาวต่อเนื่องกัน ผู้ควบคุมการผลิตรายการและผู้ช่วยจะดูแลความเรียบร้อยของการเตรียมงานโดยทั่วไป ทีมงานฝ่ายประสานงานช่วยดูแลต้อนรับคณะนักเรียน-นักศึกษาที่มายើชมชมการถ่ายทำของทางรายการ โดยทางรายการจะเลี้ยงอาหารกลางวันก่อนให้เข้าชมการบันทึกรายการ

เมื่อทุกอย่างพร้อมทีมงานจึงเริ่มบันทึกเทป โดยเริ่มด้วยเสียงปรบมือจากผู้ชมในห้องส่ง ซึ่งเป็นนักเรียน-นักศึกษาจากสถาบันต่าง ๆ และบุคคลทั่วไปที่สนใจประมาณ 20-25 คน หลังจากนั้นคุณชาติและคุณญาณีจึงเริ่มดำเนินรายการ โดยเริ่มต้นจากห้องรับแขกก่อน เพื่อกล่าวต้อนรับผู้ชมที่บ้านและผู้ชมในห้องส่ง พร้อมกับแนะนำเนื้อหาของทางรายการในแต่ละช่วง หลังจากนั้นจะไปถ่ายทำที่ห้องครัว ซึ่งเป็นช่วงของการสาธิตการทำอาหาร แล้วปิดท้ายด้วยห้องนั่งเล่น ซึ่งคุณชาติและคุณญาณีจะตอบจดหมายจากผู้ชมที่บ้าน การถ่ายทำในสตูดิโอจะเรียงไปตามลำดับของการนำเสนอ แต่จะมีการเจาะถ่ายภาพเฉพาะเครื่องปรุงหรือส่วนผสมที่ละเอียด เพื่อเอาไว้ใช้เป็นภาพแทรกในการตัดต่อ ซึ่งการถ่ายทำรายการครอบครัวจรรยาสิทธิ์นี้ใช้กล้องถึง 4 ตัว ถือว่ามากสำหรับการถ่ายทำรายการอาหาร นอกจากนั้นยังมีการใช้การซูมอิน (Zoom in) และการใช้เครน (crane) เข้ามาช่วยในการถ่ายทำ เพื่อถ่ายเจาะอาหารจากมุมบนทำให้เห็นอาหารได้อย่างชัดเจนและทั่วถึงทุกมุม โดยปกติแล้วการบันทึกรายการจะถ่ายทำอย่างต่อเนื่อง แม้จะมีข้อผิดพลาดบ้างเล็ก ๆ น้อย ๆ ผู้กำกับจะให้พิธีกรดำเนินรายการต่อไป มักจะไม่มี การถ่ายทำใหม่หรือที่เรียกกันว่า Take การถ่ายทำจะมีหยุดบ้าง เมื่อต้องรออาหารที่ต้องใช้เวลา เช่น รออาหารให้สุกร้อนน้ำให้เดือด หรือหยุดการบันทึกเทปเพื่อข้ามขั้นตอนด้วยนำอาหารที่สำเร็จแล้วมาให้ผู้ชมได้ดูเป็นตัวอย่าง แต่ในบางครั้งจะมีการฆ่าเวลาด้วยการให้ผู้ชมในห้องส่งมีส่วนร่วม โดยการเล่นเกมทายปัญหากับพิธีกร ในระหว่างการถ่ายทำถ้าทีมงานต้องการจะสื่อสารกับพิธีกรจะใช้วิธีเขียนข้อความใส่กระดาษแล้วชูให้พิธีกรอ่าน เพื่อเตือนพิธีกรในเรื่องต่าง ๆ พิธีกรเพียงแต่เหลือบมองแผ่นป้ายนี้แล้ว ยังสามารถดำเนินรายการต่อไปได้ เมื่อคุณชาติสาธิตการทำอาหารเสร็จเรียบร้อยแล้ว คุณญาณีจะแนะนำรายการในช่วงต่อไป ซึ่งจะปิดช่วงนี้ด้วยเสียงปรบมือจากผู้ชมในห้องส่งอีกครั้ง

ส่วนการถ่ายทำนอกสถานที่นั้น ใช้ทีมงานผู้ผลิตที่มติดเกี่ยวกับการถ่ายทำในสตูดิโอ เมื่อทีมงานเดินทางไปถึงสถานที่ถ่ายทำ ทีมงานจะต้องจัดเตรียมสถานที่ ซึ่งผู้ควบคุมการผลิตรายการ (Producer) จะเดินสำรวจสถานที่ถ่ายทำก่อนการทำงาน เพื่อหามุมกล้องที่เหมาะสมสำหรับการถ่ายทำ สำหรับพิธีกรจะต้องเปลี่ยนเครื่องแต่งกาย แต่งหน้าและทำผม ก่อน

การบันทึกเทปผู้กำกับรายการจะมาชักซ้อมคิว (Cue) กับพิธีกรและแขกรับเชิญในรายการ เมื่อทีมงานเตรียมทุกอย่างพร้อมแล้ว จึงเริ่มทำการบันทึกเทป ซึ่งพิธีกรจะใช้บทเปิด (Improvisation) ในการดำเนินรายการ โดยพิธีกรจะมีแต่แนวบทโทรทัศน์เท่านั้น ซึ่งจะบอกถึงโครงเรื่องที่จะนำเสนออย่างคร่าว ๆ แต่สำหรับคำถามในการสัมภาษณ์และพูดคุยนั้น พิธีกรจะเป็นผู้ตั้งคำถามเอง ซึ่งพิธีกรแต่ละคนเคยมีประสบการณ์ในการดำเนินรายการมาก่อน จึงไม่มีปัญหากับการใช้บทเปิด (Improvisation) ในการดำเนินรายการ

เมื่อทุกส่วนของทางรายการทำการบันทึกเทปเรียบร้อยแล้ว จะมาสู่ขั้นหลังการผลิต (Post-Production) ซึ่งเป็นขั้นตอนสุดท้ายก่อนออกอากาศ ซึ่งขั้นตอนนี้จะเป็นการนำเทปรายการมาตัดต่อมาลำดับเรื่องราวตามบทโทรทัศน์ ซึ่งผู้ควบคุมการผลิต (Producer) จะต้องดูด้วยว่า รายการในแต่ละช่วงพิธีกรไปที่ไหนมาบ้าง ดังนั้นเมื่อนำเทปมาตัดต่อทางทีมงานจะพยายามสลับให้รายการแต่ละช่วงนั้นไปคนละจังหวัดกัน เพื่อไม่ให้ซ้ำซากจนเกินไป นอกจากนั้นต้องดูด้วยว่าถ้าเนื้อหาของรายการยาวจนเกินไป จะต้องทำให้กระชับยิ่งขึ้น เพื่อให้เหมาะสมกับเวลา นอกจากนั้นยังมีการใช้เทคนิคทางด้านภาพต่าง ๆ เพื่อให้รายการมีสีสันมากยิ่งขึ้น จากนั้นจึงนำเทปมาผสมเสียง และใส่เพลงประกอบ เมื่อตัดต่อเสร็จสมบูรณ์แล้ว ผู้ควบคุมการผลิตจะตรวจสอบเทปเพื่อความเรียบร้อยอีกครั้งก่อนส่งให้กับทางสถานีโทรทัศน์ไทยทีวีสีช่อง 9 อ.ส.ม.ท. เพื่อนำไปออกอากาศต่อไป

ปัจจัยภายในและภายนอกที่มีอิทธิพลต่อการนำเสนอรายการครอบครัววาลคิทเช่น

สำหรับการนำเสนอรายการครอบครัววาลคิทเช่นที่ออกมาปรากฏสู่สายตาของผู้ชมนั้น ทางทีมงานผู้ผลิตจะต้องคำนึงถึงปัจจัยต่าง ๆ ที่มีอิทธิพลต่อการนำเสนอของรายการอยู่เสมอ ในการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ใช้แผนภาพ “องค์กรสื่อสารมวลชนท่ามกลางภาวะแวดล้อมทางสังคม” ของ Denis Mcquail จึงพบว่า ปัจจัยทั้งภายในและปัจจัยภายนอกมีอิทธิพลต่อการนำเสนอของรายการครอบครัววาลคิทเช่นเป็นอย่างมาก

หากกล่าวถึงปัจจัยภายในที่มีผลต่อการนำเสนอรายการครอบครัววาลคิทเช่นอย่างมากคือ ทีมงานผู้ผลิตรายการ สำหรับผู้ที่มีบทบาทชัดเจนมากที่สุดในทีมงานคือคุณอุษณีย์ รักความสุข ซึ่งรับหน้าที่เป็นผู้ควบคุมการผลิตหรือที่เรียกกันว่า Producer ที่กล่าวว่าคุณอุษณีย์เป็นปัจจัยสำคัญที่มีอิทธิพลและมีบทบาทต่อการนำเสนอรายการครอบครัววาลคิทเช่น เนื่องจากคุณอุษณีย์เป็นผู้ดูแลรับผิดชอบทางด้านการผลิตตั้งแต่ต้นจนจบรายการ รวมทั้งยังเป็นผู้คิดริเริ่ม

รายการครอบครัววาลิตีเช่นในรูปแบบใหม่ โดยดูแลตั้งแต่การเขียนโครงร่างรายการ (Proposal) เพื่อเสนอรูปแบบและกำหนดชื่อของแต่ละช่วงรายการ นอกจากนี้ยังเป็นผู้พิจารณาเลือกพิธีกร ผู้ช่วยและพิธีกรในช่วงต่าง ๆ ให้เหมาะสมกับแต่ละช่วงของรายการ รวมทั้งยังเป็นผู้ออกแบบฉาก ดูแลการจัดไฟในสตูดิโอ (Studio) และการทดลองใช้กล้องในมุมต่าง ๆ เพื่อหามุมที่สวยงามและเหมาะสม นอกจากนี้ยังช่วยกำหนดตำแหน่ง (Blocking) ที่เหมาะสมให้กับพิธีกรและพิธีกรผู้ช่วย เพื่อไม่ให้จอออกนอกฉากหรือกล้องตามจับภาพไม่ทัน จึงถือได้ว่าคุณอุษณีย์เป็นหัวใจสำคัญในการเตรียมงานในการผลิตรายการครอบครัววาลิตีเช่นตั้งแต่เริ่มต้น

สำหรับการเตรียมงานเพื่อถ่ายทำในแต่ละครั้งคุณอุษณีย์เป็นผู้กำหนดและวางแผนงานแบบระยะยาว และยังเป็นผู้ตัดสินใจเลือกสถานที่ถ่ายทำที่เหมาะสมและตรวจสอบข้อมูลที่ฝ่ายข้อมูลได้นำมาเสนอ เพื่อนำไปเขียนบทโทรทัศน์ (Script) ในการกำหนดมุมกล้องให้กับช่างภาพ เมื่อถึงวันถ่ายทำจริงไม่ว่าในสตูดิโอ (Studio) หรือการถ่ายทำนอกสถานที่ตามจังหวัดต่าง ๆ คุณอุษณีย์จะไปดูแลการถ่ายทำด้วยตนเองทุกครั้ง คอยช่วยแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในระหว่างถ่ายทำรายการ ซึ่งคุณอุษณีย์เล่าให้กับผู้วิจัยฟังว่า

“...พี่เป็นคนวางสคริปต์ (Script) ของภาพ ดังนั้นเวลาลงจากรถบีบ พี่จะบอกเลยว่าให้พิธีกรยืนตรงนั้น ยืนตรงนี้ บางครั้งพี่ไม่เคยเห็นสถานที่จริงมาก่อนเลย แต่ใช้ประสบการณ์เอา อย่างเช่นก่อนจะไปถึงร้านอาหารที่จะถ่ายทำ พี่จะโทรฯไปบอกเจ้าของร้านเลยว่า เตรียมอาหารเอาไว้นะ โดยที่พี่ไม่รู้เลยว่าครัวของเขาเป็นอย่างไร บางครั้งไปถึงปรากฏว่าครัวของเขาไม่พร้อมจะถ่ายทำเลย สกปรกมาก พี่ต้องแก้ไขปัญหาลเฉพาะหน้าคือขอโต๊ะทางร้านมาหนึ่งตัว ย้ายอาหารออกมาทำกันข้างนอกครัวเลย” (อุษณีย์ รักความสุข, ผู้ควบคุมการผลิตรายการ สัมภาษณ์, 23 กันยายน 2542)

นอกจากงานที่กล่าวไปแล้ว คุณอุษณีย์ยังต้องดูแลกระบวนการผลิตรายการไปจนถึงขั้นตอนของการตัดต่อ รวมถึงการตรวจสอบเทปก่อนออกอากาศด้วย นอกเหนือจากงานทางด้านการผลิตที่ต้องรับหน้าที่ดูแลโดยตรงแล้ว คุณอุษณีย์ยังต้องเป็นผู้ดูแลงบประมาณและคอยควบคุมการใช้จ่ายของกองถ่ายในการผลิตรายการครอบครัววาลิตีเช่นด้วย เนื่องจากได้รับความไว้วางใจเป็นอย่างสูงจากผู้บริหารในเรื่องของการทำงาน คุณอุษณีย์จึงมีอำนาจในการตัดสินใจในเรื่องเกี่ยวกับการผลิตรายการค่อนข้างมาก อีกทั้งจบการศึกษาจากคณะมนุษยศาสตร์ สาขาสื่อสารมวลชนมาโดยตรง และเคยผ่านงานทางด้านการผลิตรายการมากมายจากหลายบริษัท ทั้งบริษัท แกรมมี่ เอ็นเตอร์เทนเมนท์ มหานคร หรือบริษัท อาร์.เอส โปรโมชัน จำกัด

นอกจากนั้นคุณอุษณีย์ยังเคยผ่านงานทางด้านการผลิตละครจากบริษัท เอ็กแซ็กท์ จำกัด และบริษัท บรอดคาซท์ จำกัด ด้วยความสามารถและประสบการณ์ในการทำงานที่คุณอุษณีย์สั่งสมมารวมกับบุคลิกที่น่ารักสดใส มั่นใจ และมีรอยยิ้มให้กับทีมงานทุกคนเสมอ จึงทำให้คุณอุษณีย์สามารถผูกใจทีมงานครอบครัววาลคิทเช่นให้เป็นหนึ่งเดียวกันได้เสมอ

นอกจากผู้ควบคุมการผลิตรายการแล้ว ยังมีอีกบุคคลที่มีอิทธิพลต่อการนำเสนอรายการครอบครัววาลคิทเช่นเป็นอย่างมากคือ คุณชาลี อมาตยกุล พิธีกรหลักของทางรายการในช่วง "เสวนาหน้าเตา" และช่วง "ครอบครัววาล KITCHEN ชวนชิม" โดยเป็นผู้รับผิดชอบในเรื่องของอาหารที่จะนำเสนอ คุณชาลีทำหน้าที่รับผิดชอบตั้งแต่การเลือกอาหารที่จะนำเสนอ รวมไปถึงการเขียนสูตรของอาหาร เพื่อส่งให้กับทางทีมงาน นอกจากนี้คุณชาลีเป็นผู้ไปเลือกซื้อของสดเพื่อเตรียมมาประกอบอาหารในรายการ เมื่อถึงวันถ่ายทำคุณชาลีจะมาเตรียมเครื่องปรุงและส่วนผสมอย่างเรียบร้อยก่อนการถ่ายทำ จึงถือได้ว่าเนื้อหาของรายการในช่วง"เสวนาหน้าเตา"นี้ ได้รับอิทธิพลจากคุณชาลีโดยตรง ส่วนในช่วงของ"ครอบครัววาล KITCHEN ชวนชิม" ที่คุณชาลีออกไปชิมอาหารตามโรงแรมชั้นนำหรือร้านอาหารต่าง ๆ ในบางครั้งคุณชาลีเป็นผู้เลือกร้านอาหารที่จะนำเสนอเอง เนื่องจากคุณชาลารู้จักโรงแรมชั้นนำและร้านอาหารต่าง ๆ มากมาย จึงมีข้อมูลในการเลือกร้านอาหารที่จะมานำเสนอในรายการได้อย่างง่ายดาย ดังนั้นจะเห็นได้ว่าคุณชาลีเป็นผู้ที่มีบทบาทสำคัญต่อการนำเสนอในรายการครอบครัววาลคิทเช่นเช่นกัน

ผู้วิจัยพบว่าปัจจัยภายนอก ซึ่งหมายถึงปัจจัยที่มาจากแหล่งอื่น ๆ มีอิทธิพลต่อรายการครอบครัววาลคิทเช่นเป็นอย่างมากเช่นกัน ไม่ว่าจะเป็นปัจจัยจากทางด้านผู้สนับสนุนรายการ หรือปัจจัยจากคู่แข่ง รวมทั้งปัจจัยจากผู้ชม ซึ่งมีรายละเอียดต่อไปนี้

ปัจจัยที่มาจากผู้สนับสนุนรายการ ถือว่าเป็นปัจจัยที่สำคัญต่อการนำเสนอในรายการครอบครัววาลคิทเช่นเป็นอย่างมาก ไม่ว่าจะเป็นการตั้งชื่อช่วงของรายการโดยใช้ชื่อของผลิตภัณฑ์ผู้สนับสนุนรายการเช่น ช่วง "อาหารจานอร่อยกับอายิโนะโมะโต๊ะ" และจะเห็นได้อย่างชัดเจนในช่วงของ "หยั่นหว่านให้คุณอร่อย" เพราะนอกจากจะใช้ผลิตภัณฑ์ผู้สนับสนุนรายการมาตั้งเป็นชื่อช่วงของรายการแล้ว ยังต้องใช้ผลิตภัณฑ์จากหยั่นหว่านในการประกอบอาหารทุกชนิดที่มานำเสนอในช่วงนี้ ทางรายการได้นำผลิตภัณฑ์จากหยั่นหว่านมาเป็นอุปกรณ์ประกอบฉากอีกด้วย หรือการสาธิตการทำอาหารในช่วงของ "เสวนาหน้าเตา" พิธีกรต้องใช้ผลิตภัณฑ์จากผู้สนับสนุนรายการให้ครบตามจำนวนที่ตกลงไว้กับบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้พิธีกรและพิธีกรผู้ช่วยยังต้องคอยพูดย้ำถึงตราสินค้า เพื่อให้ผู้ชมที่บ้านสามารถจดจำได้

นอกจากนั้นอิทธิพลจากผู้สนับสนุนรายการยังมีผลต่อฉากของรายการ ไม่ว่าจะเป็นตู้หรือโต๊ะประกอบอาหารจะต้องมีผลิตภัณฑ์จากผู้สนับสนุนรายการเรียงรายกันอยู่ รวมทั้งฝาผนังของฉากต้องมีป้ายผู้สนับสนุน ในขณะที่พิธีกรดำเนินรายการ ผู้ชมจะเห็นป้ายผู้สนับสนุนรายการอยู่ด้านหลังของพิธีกรเสมอ นอกจากนั้นยังมีภาพกราฟฟิค (Graphic) เป็นรูปฟ็อครัวเห็นป้ายเครื่องหมายการค้า (Logo) ของผลิตภัณฑ์ผู้สนับสนุนรายการอยู่ที่มุมด้านล่างของจอภาพอีกด้วย

ส่วนในช่วง “พินภูมิปัญญา” ที่นำเสนอถึงสิ่งที่น่าสนใจในจังหวัดต่าง ๆ ซึ่งบ่อยครั้งที่เนื้อหาในการนำเสนอเป็นอิทธิพลที่มาจากผู้สนับสนุนรายการโดยตรง เช่น การไปเยี่ยมชมโรงงานน้ำมันพืชทิพ หรือการไปโรงงานเพื่อดูกระบวนการผลิตพลาสติกหุ้มอาหารของ เอ็ม แรบ หม้อหุงข้าวตราซาร์ป ซึ่งการไปเยี่ยมชมโรงงานต่าง ๆ เหล่านี้ถือได้ว่าเป็นการโฆษณาขายสินค้าประการหนึ่ง และยังทำให้ผู้ชมได้รู้จักสินค้าเหล่านั้นดียิ่งขึ้น เพราะได้เห็นสินค้าเหล่านั้นตั้งแต่ขั้นตอนของการเลือกวัตถุดิบจนเสร็จสิ้นกระบวนการผลิตมาสู่ผู้บริโภค ทำให้ผู้ชมมั่นใจในคุณภาพและความปลอดภัยมากยิ่งขึ้น ซ้ำยังเป็นการย้ำให้ผู้ชมได้จดจำชื่อหรือตราสินค้าของผู้สนับสนุนรายการได้ดียิ่งขึ้น

สำหรับช่วงที่ได้รับอิทธิพลจากผู้สนับสนุนรายการในการนำเสนอที่เห็นได้ชัดเจนมากที่สุดคือช่วง “เนเจอร์กิฟ (Natur Gift) เพื่อสุขภาพที่สมบูรณ์ของครอบครัว” ซึ่งเป็นช่วงที่สนับสนุนโดยน้ำผลไม้ตราเนเจอร์กิฟ ดังนั้นเนื้อหาของรายการจึงนำเสนอถึงเรื่องการดูแลสุขภาพ รวมถึงการบริโภคอาหารและผลไม้ที่มีประโยชน์ โดยมีผู้มีชื่อเสียงในแวดวงบันเทิงเป็นแขกรับเชิญ ส่วนใหญ่เป็นดารานักกร้องที่มีครอบครัวแล้ว และต้องทำหน้าที่แม่บ้านที่ต้องดูแลเรื่องอาหารให้กับลูก ๆ หรือดาราดัง ๆ ที่มีแม่คอยดูแลอย่างใกล้ชิด ซึ่งเป็นการสื่อให้เห็นถึงความอบอุ่นในครอบครัวและความห่วงใยสายสัมพันธ์ระหว่างแม่กับลูกด้วยการเลือกสิ่งที่ดีที่สุดให้กับลูก ๆ ซึ่งพิธีกรจะสรุปปิดท้ายโดยให้ผู้ชมเห็นคุณค่าและความสำคัญของน้ำผลไม้ที่คั้นสด 100% ตราเนเจอร์ กิฟ และย้ำในทุกครั้งว่า “คุณผู้ชมต้องสังเกตข้าง ๆ กล่องด้วยว่าต้องมีข้อความ “not from concentrate” ซึ่งเป็นข้อความที่ระบุอยู่ข้างกล่องของน้ำผลไม้ตราเนเจอร์ กิฟ นั่นเอง ถือได้ว่าเป็นการโฆษณาให้ผู้ชมเห็นความสำคัญของการดูแลสุขภาพด้วยการเลือกดื่มน้ำผลไม้ที่มีคุณภาพ ซึ่งมีคุณสมบัติที่ดีแตกต่างจากน้ำผลไม้ยี่ห้ออื่น ๆ ผู้สนับสนุนรายการยังมีอิทธิพลต่อการตั้งชื่อช่วง โดยใช้ชื่อของผลิตภัณฑ์ผู้สนับสนุนรายการ การเลือกพิธีกร ซึ่งทางบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์เนเจอร์ กิฟ เป็นผู้เลือก ม.ล. สราลี จิราธิวัฒน์ เป็นผู้ดำเนินรายการในช่วงนี้ รวมถึงการใช้น้ำผลไม้ตราเนเจอร์กิฟเป็นอุปกรณ์ประกอบฉากในการดำเนินรายการ จะเห็นได้ว่าไม่ว่าจะ

เป็นเนื้อหาและรูปแบบของรายการ ตลอดจนวิธีการนำเสนอรายการในช่วง “เนเจอร์กิฟ (Natur Gift) เพื่อสุขภาพที่สมบูรณ์ของครอบครัว” ได้รับอิทธิพลจากผู้สนับสนุนรายการมาโดยตรง

ส่วนการนำเสนอในช่วงของ “อเมซิงชิมทั่วไทยกับไวไวอร่อยถูกใจ” ได้รับอิทธิพลโดยตรงจากผู้สนับสนุนรายการเช่นกัน เพราะไม่ว่าจะเป็นการตั้งชื่อช่วงของรายการ หรือเนื้อหาที่นำเสนอมีความเกี่ยวข้องกับเส้นหมี่ตราไวไวและสถานที่ท่องเที่ยวต่าง ๆ ทั่วประเทศไทย โดยนำเสนอด้วยวิธีการแนะนำสถานที่ท่องเที่ยวที่น่าสนใจของจังหวัดต่าง ๆ และแวะไปรับประทานอาหารประเภทเส้นจากร้านต่าง ๆ ซึ่งสอดคล้องกับผู้สนับสนุนรายการอย่างชัดเจน เพราะจากวิธีการนำเสนอสามารถชี้ชัดได้ว่าผู้สนับสนุนรายการในช่วงนี้คือ ผลิตภัณฑ์ตราไวไว ร่วมกับการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย จากการวิเคราะห์ทำให้เห็นได้ว่า ไม่ว่าเนื้อหาหรือรูปแบบการนำเสนอรวมถึงวิธีการนำเสนอของรายการครอบครัววาลคิทเช่นได้รับอิทธิพลจากผู้สนับสนุนรายการ ในบางช่วงของรายการอาจจะมากหรือน้อย ย่อมขึ้นอยู่กับการตกลงระหว่างทางรายการกับทางบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์เหล่านั้น

ปัจจัยที่มีอิทธิพลกับทางรายการอีกประการคือ คู่แข่ง ซึ่งเป็นสิ่งที่หลีกเลี่ยงไม่ได้สำหรับรายการในเชิงพาณิชย์ ดังนั้นผู้บริหารและทีมงานรายการครอบครัววาลคิทเช่นได้คำนึงถึงประเด็นนี้ และเห็นว่าการที่รายการจะสามารถแข่งขันกับรายการอื่นได้นั้น สิ่งสำคัญต้องมีพิธีกรที่เหมาะสม ทางรายการทราบดีว่าพิธีกรหลักนั้นเป็นปัจจัยสำคัญสำหรับการนำเสนอรายการประเภททำอาหารเป็นอย่างยิ่ง เพราะมีแฟนจำนวนมากที่นอกจากจะติดตามเนื้อหาในเรื่องของอาหารแล้ว ยังเป็นแฟนติดตามพิธีกรอีกด้วย ดังนั้นทางทีมงานผู้ผลิตจึงต้องพิจารณาอย่างมากในการเลือกพิธีกรที่สามารถแข่งขันกับรายการอื่นได้ เพราะบุคคลที่เชี่ยวชาญทางด้านอาหารนั้นมีจำนวนมาก แต่การหาบุคคลทั้งมีความสามารถทางด้านอาหารและสามารถดำเนินรายการให้ถูกใจแฟนรายการ จนสามารถแข่งขันกับรายการอื่นได้นั้นไม่ใช่เรื่องง่ายนัก ดังนั้นผู้บริหารของทางรายการจึงได้เชิญคุณชาลี อมาตยกุล มาเป็นพิธีกรของรายการครอบครัววาลคิทเช่น เพราะเห็นว่าคุณชาลีมีคุณสมบัติครบถ้วนที่จะเป็นผู้ดำเนินรายการครอบครัววาลคิทเช่น ซึ่งผู้ควบคุมการผลิตรายการได้กล่าวถึงการเลือกพิธีกรโดยต้องคำนึงถึงรายการคู่แข่งว่า

“สำหรับพิธีกรหลักคือ คุณชาลี อมาตยกุล ซึ่งทางผู้ใหญ่ได้จัดมา เพราะต้องรับประกันคุณภาพได้จริง ๆ แต่ต้องยอมรับว่าคุณชาลีมีฝีมือทางด้านนี้จริง ๆ ตอนแรกว่าจะเอา Chef ที่มีฝีมือหลาย ๆ คนมาสลับสับเปลี่ยนกัน แต่มันก็ไม่มีน้ำหนักเท่ากับคุณหมึกแดงที่จะมาสู้กันได้ เพราะความเป็นธรรมชาติหรือหลาย ๆ อย่างของ Chef จะดูด้อยลงไปสู้เค้าไม่ได้”

นอกจากจะต้องคำนึงถึงพิธีกรแล้วยังต้องดูว่ารายการทำอาหารอื่น ๆ นำเสนออะไรไปบ้าง เพื่อที่ทางรายการจะไม่นำเสนอเนื้อหาในเรื่องเดียวกัน หรือถ้าเรื่องใดที่น่าสนใจทางทีมงานต้องการที่จะนำเสนอแต่มีรายการอื่นได้นำเสนอไปแล้ว ทางทีมงานจะพยายามหาแง่มุมการนำเสนอที่แตกต่างกันหรือเจาะลึกในมุมมองที่ต่างกัน เพื่อให้ไม่ซ้ำซากจำเจกับรายการอื่น ๆ

นอกจากปัจจัยทางด้านคู่แข่งชั้นที่มีอิทธิพลต่อการนำเสนอของทางรายการแล้วยังมีปัจจัยทางด้านของผู้ชมที่มีอิทธิพลต่อเนื้อหาของรายการบ้างเช่นกัน เช่น จดหมายจากทางผู้ชมที่แนะนำสถานที่ท่องเที่ยวที่น่าสนใจหรือร้านอาหารที่มีรสชาติอร่อยให้กับทางรายการ ถ้าทีมงานไปสำรวจแล้วมาประชุมกันแล้วคิดว่าใช้ได้ จะเอาไปนำเสนอในรายการ แต่สำหรับจดหมายติชมรายการจากผู้ชมนั้น ถ้ามีผู้เขียนจดหมายให้แก้ไขรายการในเรื่องใดเป็นจำนวนมาก ทางทีมงานจะนำไปประชุมเพื่อหาทางแก้ไขและปรับปรุงรายการต่อไป ซึ่งถือว่าการนำเสนอรายการได้รับอิทธิพลจากผู้ชมรายการบ้างแต่จะน้อยกว่าปัจจัยดังกล่าวข้างต้น

จากการวิเคราะห์การนำเสนอในรายการครอบครัววาลดิทเช่นพบว่า เป็นการนำเสนอเกี่ยวกับอาหารในแง่มุมที่หลากหลาย มีทั้งการสาธิตการทำอาหารถึง 3 ช่วง การไปชิมและแนะนำร้านอาหารอีก 2 ช่วง การดูแลสุขภาพร่างกาย รวมไปถึงการไปชมแหล่งเกษตรกรรมหรือศิลปะวัฒนธรรมต่าง ๆ โดยสอดแทรกสถานที่ท่องเที่ยวไว้ในรายการด้วย โดยใช้รูปแบบการนำเสนอในลักษณะต่าง ๆ นอกจากรูปแบบและเนื้อหาในรายการแล้ว ยังมีวิธีการนำเสนอที่น่าสนใจคือ คุณชาติ อมาตยกุล ซึ่งรับหน้าที่เป็นพิธีกรผู้ดำเนินรายการหลัก คุณชาติเป็นผู้ที่มีความรู้และความชำนาญในด้านการทำอาหาร ร่วมกับบุคลิกที่สุภาพ จึงสร้างความเชื่อถือให้กับผู้ชมได้เป็นอย่างมาก นอกจากนั้นยังมีพิธีกรประจำช่วงต่าง ๆ อีก จึงทำให้รายการมีความหลากหลายมากขึ้น ในการศึกษาการครั้งนี้ยังพบว่า มีการสร้างความหมายเชิงสัญลักษณ์ผ่านเนื้อหา รูปแบบรายการและวิธีการนำเสนอตลอดทั้งรายการ