

ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ร่วมสมัย

Contemporary Art of Fruit and Vegetable Carving

ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ*

Sakarin Hongrattananavakit

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

*sakkarin.ho@rmutp.ac.th

บทคัดย่อ

การแกะสลักผักและผลไม้ของไทยเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ที่มีการสืบทอดอยู่คู่กับสังคมไทยมาช้านาน มีประวัติความเป็นมาตั้งแต่สมัยกรุงสุโขทัย จนถึงปัจจุบันการแกะสลักผักและผลไม้เป็นงานศิลปะที่สะท้อนให้เห็นถึงความประณีต และความคิดสร้างสรรค์ในการประดิษฐ์สิ่งต่าง ๆ โดยใช้ผักและผลไม้ ซึ่งเป็นวัตถุดิบจากธรรมชาติที่มีอยู่รอบตัวมาสร้างสรรค์ผลงาน บทความนี้ได้วิเคราะห์ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ร่วมสมัยพบว่า ปัจจุบันการแกะสลักผักและผลไม้ของไทยได้มีการพัฒนาอุปกรณ์ในการแกะสลัก การเลือกใช้วัสดุที่หลากหลาย รวมถึงการสร้างสรรค์ลวดลายใหม่ ๆ มีการนำงานแกะสลักผักและผลไม้มาใช้ประโยชน์ในลักษณะต่าง ๆ เช่น การนำมาตกแต่งอาหาร ตกแต่งจานอาหาร และการนำมาจัดตกแต่งสถานที่ในวาระโอกาสต่าง ๆ การแกะสลักผักและผลไม้ นับเป็นงานวัฒนธรรมชิ้นหนึ่ง ที่ช่วยสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจ สร้างอาชีพ และสร้างรายได้ และยังเป็นที่ยึดมั่นในระดับประเทศและนานาชาติ

คำสำคัญ : การแกะสลักผักและผลไม้ ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ การแกะสลักผักและผลไม้ร่วมสมัย

Abstract

Thai fruit and vegetable carving is a cultural heritage that has been inherited with Thai society for a long time, there has been history since the Sukhothai period until now. Fruit and vegetable carving is an art that reflects the refinement and creativity in inventions, by using fruits and vegetables which are raw materials from surrounding nature. This article analyzes contemporary art of fruit and vegetable carving found that the current fruit and vegetable carving in Thailand has developed tools for carving with a wide selection of materials, including the creation of new patterns. Vegetable and fruit carvings are used for various purposes, such as decorating food, decorating dishes and is used to decorate the places on various occasions. Fruit and vegetable carving helps create economic value, create jobs and generate income, and is also well known by national and internationally.

Keywords : fruit and vegetable carving, art of fruit and vegetable carving, contemporary fruit and vegetable carving

บทนำ

การแกะสลักผักและผลไม้ของไทยมีประวัติความเป็นมาที่ยาวนานกว่า 700 ปี สืบทอดกันมาตั้งแต่สมัยกรุงสุโขทัยจนถึงปัจจุบัน มีการถ่ายทอดวิชาการแกะสลักผักและผลไม้ของบรรพบุรุษจากรุ่นสู่รุ่น โดยมีต้นกำเนิดองค์ความรู้จากในวังหรือราชสำนักก่อนจะขยายสู่ระบบการศึกษา กระทรวงวัฒนธรรมได้จัดการแกะสลักผักและผลไม้ของไทยอยู่ในมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม สาขางานช่างฝีมือดั้งเดิม ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปี พุทธศักราช 2557 (DCP, 2016)

การแกะสลักผักและผลไม้เป็นงานที่สร้างสรรค์ขึ้นจากภูมิปัญญา ทักษะฝีมือช่าง โดยการเลือกใช้วัสดุ เครื่องมือ อุปกรณ์ และกลวิธีการสร้างสรรค์ที่แสดงถึงลักษณะเฉพาะ สะท้อนพัฒนาการทางสังคมและวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมา การแกะสลักผักและผลไม้เป็นศิลปะที่สะท้อนถึงความประณีตและความคิดสร้างสรรค์ โดยช่างแกะสลักจะใช้เพียงมีดแกะสลักเล่มเดียวก็สามารถฝึกหัดการแกะสลักลวดลายต่าง ๆ ได้ วัสดุตามธรรมชาติที่นำมาประดิษฐ์ส่วนใหญ่จะเป็นผักและผลไม้ที่มีอยู่ตามฤดูกาลในแต่ละท้องถิ่น ชื่อหาได้ง่ายและราคาถูก พืชสวนครัวที่หาได้ทั่ว ๆ ไป ได้แก่ แตงกวา พริก มะเขือ กระชาย ผีเสื้อ น้ำเต้า ผลไม้ ได้แก่ มะม่วง สับปะรด มันแกว ละมุด มะละกอ เงาะ และฝรั่ง นอกจากนั้นยังมีการนำวัสดุที่แปรรูปแล้วมาแกะสลัก เช่น การนำเทียนมาแกะสลักเพื่อใช้ในงานแห่เทียนพรรษา (Yongkulwanich & Thapo, 2018) การนำสบู่มารูปแกะสลักเพื่อเป็นของขวัญ การนำวุ้นมาแกะสลักเพื่อใช้ประกอบอาหาร ในปัจจุบันมีผักผลไม้จากต่างประเทศที่นำเข้ามาหรือปลูกได้เองในประเทศไทยที่สามารถนำมาแกะสลักได้แก่ แครอท แรดิช บีทรูท และแอปเปิ้ล (Smachat, 2010) การแกะสลักผักและผลไม้ก่อให้เกิดประโยชน์ในด้านต่าง ๆ เช่น ใช้ในชีวิตประจำวัน ใช้ในโอกาสพิเศษหรือเทศกาลต่าง ๆ เป็นการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทย และยังสามารถประกอบอาชีพ (Panprom, 2013)

ผู้เรียบเรียงในฐานะเป็นอาจารย์สอนในรายวิชาการแกะสลักผักและผลไม้ ในสถาบันอุดมศึกษา ได้ตระหนักและเห็นความสำคัญของการแกะสลักผักและผลไม้ ซึ่งเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ของชาติ และหวังว่าบทความนี้จะเป็แนวทางในการป้องกันและแก้ไขปัญหาลดจนเป็นบทบาท การดำเนินงาน การอนุรักษ์และพัฒนาวัฒนธรรมของชาติทั้งทางตรงและทางอ้อม ซึ่งเป็นภาระหน้าที่ของ คนไทยทุกคนรวมถึงภาครัฐและภาคเอกชน

ทบทวนวรรณกรรม

ประวัติความเป็นมาของการแกะสลักผักและผลไม้

การแกะสลักผักและผลไม้ หมายถึง การนำผักผลไม้ตัดตกแต่งกลาเป็นรูปทรงและประดิษฐ์ลวดลาย ต่าง ๆ ด้วยมีดหรืออาจใช้เครื่องมือคล้ายสิ่วช่วยเซาะร่อง (Thai Home Economics Association, 2004) ซึ่งการแกะสลักผักและผลไม้อาจรวมถึงการปอกคว้านผลไม้ในการตัดแต่งกลารูปทรงต่าง ๆ แกะสลัก ลวดลายขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ของการนำไปใช้งาน เช่น การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อความสะดวก ในการรับประทานหรือการแกะสลักผักและผลไม้เพื่อการจัดตกแต่งสวยงาม

การแกะสลักผักและผลไม้เป็นงานศิลปะแขนงหนึ่งที่มีความวิจิตรงดงาม จึงถือเป็นมรดกทาง วัฒนธรรมอันล้ำค่าของไทยที่มีมาแต่โบราณและจัดเป็นวิชาชั้นสูงของกุลสตรีราชสำนักหรือในวัง การแกะสลักผักและผลไม้เป็นงานที่ต้องใช้สมาธิ ความประณีต ความคิดสร้างสรรค์พื้นฐานความรู้ทางศิลปะ และต้องมีการฝึกฝนจนเกิดความชำนาญ จากการสืบค้นเอกสารและหนังสือเกี่ยวกับนางนพมาศหรือ ตำรับท้าวศรีจุฬาลักษณ์ของกรมศิลปากรพบว่า การแกะสลักผักและผลไม้เกิดขึ้นในราชสำนักหรือในวัง มีมาตั้งแต่รัชสมัยของสมเด็จพระร่วงเจ้าแห่งกรุงสุโขทัยปรากฏมีนางพระสนมชื่อว่า นางนพมาศหรือ ท้าวศรีจุฬาลักษณ์ ได้สร้างผลงานในพระราชพิธีจองเปรียงในวันเพ็ญเดือน 12 นางนพมาศได้ประดิษฐ์ ตกแต่งโคมลอยซึ่งมีความสวยงามกว่าโคมของพระสนมทั้งปวง โดยนางใช้ดอกไม้และกลีบดอกไม้สีต่าง ๆ ประดับตกแต่งเป็นรูปดอกกระมุทบาน (ดอกบัว) กลีบรับแสงพระจันทร์โดยการซ้อนกลีบสีดอกไม้ให้เป็น ลวดลาย นอกจากนั้น มีการนำผลพฤษาลดาชาติหรือผักผลไม้มาแกะสลักเป็นรูปยุระคณานกวิหคหงส์ ให้จับจิกเกสรบุปผาติดอยู่ตามกลีบดอกบัวและเสียบแซมเทียน รูป ประทีป และน้ำมันเปรียง (น้ำมันไขข้อ พระโค) (Fine Arts Department, 1965)

การแกะสลักผักและผลไม้เป็นวิชาชั้นสูงของกุลสตรีโดยได้รับการฝึกอบรมจากราชสำนัก บ้านขุนนาง หรือเจ้านายที่บิดามารดานำบุตรหลานไปฝากให้ศึกษาวิชาการต่าง ๆ ต่อมาการแกะสลักผักและผลไม้ ได้รับการถ่ายทอดไปยังประชาชนเพื่อนำไปใช้ในการดำรงชีวิต จากนั้นได้เข้าสู่ระบบโรงเรียนในปี พ.ศ. 2411 โดยนางเฮาส์ภรรยาของหมอมเฮาส์ รวบรวมเด็กผู้หญิงจัดตั้งเป็นโรงเรียนสอนวิชาการเย็บปักถักร้อยขึ้น และใน พ.ศ. 2417 ได้ตั้งชื่อเป็นโรงเรียนสตรีวังหลัง ต่อมาพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงโปรดเกล้า ฯ ให้จัดตั้งโรงเรียนสุนันทาลัยขึ้นใน พ.ศ. 2423 สมเด็จพระศรีพัชรินทราบรมราชินีนาถ จัดตั้งโรงเรียนเสาวภาขึ้นในปี พ.ศ. 2440 และหลังจากนั้นก็มีการจัดตั้งโรงเรียนสอนการฝีมือให้กับกุลสตรี อีกหลายแห่ง (Chuawongboon, 1998)

ปัจจุบันการจัดการศึกษารายวิชาการแกะสลักผักและผลไม้มีการสอนตั้งแต่ในระดับประถมศึกษา มัธยมศึกษาารายวิชาการแกะสลักผักและผลไม้ จัดอยู่ในกลุ่มวิชาการงานอาชีพ ของกลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพและอาจะอยู่ในรูปของชุมนุมการแกะสลักผักและผลไม้ เพื่อให้ผู้เรียนได้สำรวจความถนัด ความสนใจ ความสามารถของตนเอง ผู้เรียนได้เรียนรู้ลักษณะต่าง ๆ ของอาชีพ เป็นการจัดการเรียนรู้ เพื่อส่งเสริมและพัฒนาทักษะทางอาชีพ และมีการนำรายวิชาการแกะสลักผักและผลไม้มาจัดงาน แข่งขันศิลปหัตถกรรมนักเรียนตั้งแต่ระดับประถมศึกษา-มัธยมศึกษาเป็นประจำทุกปี ในส่วนวิทยาลัย อาชีวศึกษา เปิดสอนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) และระดับปริญญาตรี รายวิชาการแกะสลักผักและผลไม้จัดอยู่ในประเภทวิชาคหกรรมซึ่งเป็นรายวิชาเฉพาะ ที่หลากหลาย เช่น การแกะสลักผักและผลไม้ การแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง การแกะสลักเชิงธุรกิจ ใบตองและการแกะสลักเพื่องานอาหาร งานแกะสลักใบตองและแกะสลักเพื่องานโรงแรม เป็นต้น โดยมี เป้าหมายในการผลิตและพัฒนากำลังคนที่มีคุณภาพและได้มาตรฐานสากลด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัย เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของประเทศตามเป้าหมายยุทธศาสตร์ชาติ การศึกษาระดับอุดมศึกษา วิชาแกะสลักผักและผลไม้ เปิดสอนในมหาวิทยาลัยรัฐและเอกชน ได้แก่ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล มหาวิทยาลัยราชภัฏ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาลัยดุสิตธานี เป็นต้น รายวิชาที่อยู่ในหลักสูตรของ คณะคหกรรมศาสตร์ คณะการโรงแรม ซึ่งเป็นรายวิชาเฉพาะที่หลากหลาย โดยมีเป้าหมายในการผลิต บัณฑิต การวิจัย การให้บริการทางวิชาการแก่สังคม และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม

วิชาการแกะสลักผักและผลไม้ถือเป็นวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ การจัดเรียนการสอนในรายวิชา ประกอบด้วยส่วนของภาคทฤษฎีควบคู่กับการลงมือปฏิบัติ จุดมุ่งหมายการสอนการแกะสลักผักและผลไม้ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการแกะสลักผักและผลไม้ เข้าใจวิธีการแกะสลักลายพื้นฐาน การปอกคว้านผลไม้และการแกะสลักผักและผลไม้ได้ง่าย และมีทักษะแกะสลักผักและผลไม้ในลักษณะ และรูปแบบต่าง ๆ รวมถึงเห็นคุณค่าในการอนุรักษ์งานแกะสลักผักและผลไม้ อีกทั้งยังมีการศึกษาปัจจัย ที่ส่งเสริมต่อการออกแบบและการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการแกะสลักเพื่อสืบสานภูมิปัญญาไทยอีกด้วย (lamsomboon et al., 2020)

ผลการศึกษา

หลักการแกะสลักผักและผลไม้

ปัจจุบันการแกะสลักผักและผลไม้ยังยึดถือปฏิบัติเป็นขนบธรรมเนียมโดยผ่านการศึกษาในสถาบัน การศึกษา รวมทั้งมีหน่วยงานของรัฐส่งเสริมการจัดกิจกรรมเผยแพร่และอนุรักษ์ แม้ว่าความเจริญของโลก จะเปลี่ยนแปลงไปแต่เอกลักษณ์การแกะสลักผักและผลไม้ของไทยที่มีการสืบทอดกันมาช้านานยังคง ถือปฏิบัติ พัฒนา และถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นให้คงอยู่คู่สังคมไทยสืบไป โดยมีหัวใจสำคัญในการแกะสลัก ผักและผลไม้มีดังนี้

1. วัตถุประสงค์ในการแกะสลักผักและผลไม้

ใช้ผักและผลไม้ที่เป็นวัตถุดิบจากธรรมชาติที่มีอยู่รอบตัว มาสร้างสรรค์ผลงานให้เกิดเป็นวัฒนธรรม ภูมิปัญญาของไทย ซึ่งผักและผลไม้แต่ละชนิดมีคุณสมบัติที่ต่างกัน ดังนั้นวิธีในการเลือกผักและผลไม้ มาแกะสลักมีดังนี้

1.1 การเลือกผักผลไม้ตามลักษณะการใช้งานหรือวัตถุประสงค์ สำหรับการรับประทานหรือการจัดตกแต่ง เช่น ผลไม้สุกเนื้อผลไม้จะนิ่ม ส่วนผลไม้อ่อนหรือดิบเนื้อผลไม้และเปลือกค่อนข้างจะแข็ง เช่น มะละกอสุก มะละกอห่าม และมะละกอดิบ จะมีความแตกต่างกัน ดังนั้นเมื่อต้องการรับประทาน มะละกอควรเลือกมะละกอสุกมาแกะสลัก หากต้องการนำงานแกะสลักไปจัดแสดงหรือไปตกแต่ง ควรเลือกมะละกอห่ามหรือมะละกอดิบ เพราะผลงานแกะสลักมีความสวยงามและมีอายุการใช้งานที่ยาวนาน

1.2 การเลือกผักผลไม้ตามฤดูกาล เพราะผักผลไม้ตามฤดูกาลนั้นมีราคาถูก มีความสด มีให้เลือกมากกว่าสารพัดอ้อย เพราะไม่ได้ใช้สารเคมีในการเร่งผลผลิต ในปัจจุบันผักและผลไม้ส่วนใหญ่ที่มีอยู่ตามท้องตลาดหรือห้างสรรพสินค้าสามารถมีผลผลิตออกตลอดทั้งปี รวมทั้งผักและผลไม้ที่มีการนำเข้าจากต่างประเทศค่อนข้างมีราคาถูกกว่าในอดีต อีกทั้งบางชนิดประเทศไทยสามารถปลูกได้เอง ซึ่งสอดคล้องกับ Panprom (2013) ได้กล่าวถึงสภาพปัญหาด้านวัตถุดิบหากเลือกผักและผลไม้ที่ไม่สด จะทำให้การเก็บรักษาได้ไม่นาน แต่ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับสภาพอากาศในช่วงระยะเวลา และแนวทางในการพัฒนาต้องเลือกผักและผลไม้ให้ตรงตามฤดูกาล ตามโอกาสและสถานที่ มีความเหมาะสมและสามารถใช้วัตถุดิบทดแทนกันได้โดยลักษณะที่มีความใกล้เคียงกัน

จากประสบการณ์ของผู้เรียบเรียงในการเดินทางเพื่อไปแสดงศิลปวัฒนธรรมการแกะสลักผักและผลไม้ในต่างประเทศไม่สามารถนำเข้าผักและผลไม้ไทยเข้าประเทศในแถบทวีปยุโรปและทวีปอื่น ๆ เพราะส่วนใหญ่ในต่างประเทศจะห้ามนำผลผลิตทางการเกษตรที่เป็นของสดทุกชนิดเข้าประเทศ ดังนั้นจึงต้องมีการเลือกซื้อวัตถุดิบในต่างประเทศทดแทนถึงแม้ว่าลักษณะของเนื้อผักผลไม้ ลักษณะรูปทรง และสีสันทันจะแตกต่างกับผักและผลไม้ไทยก็ตาม

ด้วยผักและผลไม้แกะสลักส่วนใหญ่มีข้อจำกัดเรื่องระยะเวลาในการใช้งานเกิดการเน่าเสียได้ง่าย ดังนั้นในปัจจุบันได้มีการยืดอายุของผักและผลไม้แกะสลักเช่น การนำไปแช่เชื้อและบรรจุในภาชนะปิดสนิท (Suwannarak et al., 2017) การนำผักผลไม้แกะสลักไปทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Suwannarak & Phanumong, 2021) นอกจากนี้ยังมีการนำวัสดุอื่นได้แก่ สบู่ เทียนนำมาแกะสลักแทนผักและผลไม้ วิธีการแกะสลักสบู่ เทียน มีวิธีการเช่นเดียวกับการแกะสลักผักและผลไม้ ซึ่งสามารถเก็บผลงานไว้ชื่นชมได้นาน ตลอดจนสบู่และเทียนเป็นวัสดุที่มีกลิ่นหอมอีกด้วย นอกจากนั้นยังมีงานวิจัยที่ได้พัฒนาเทียนก้อนสำหรับเป็นวัสดุในการฝึกหัดแกะสลักผักผลไม้ (Poolmee et al., 2018) และยังมีงานวิจัยในการพัฒนาสบู่สำหรับงานแกะสลักแทนผักและผลไม้เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้งานหัตถกรรมไทย (Suwannarak & Polyium, 2012; Chantakul et al., 2017)

2. อุปกรณ์ในการแกะสลักผักและผลไม้

วัฒนธรรมการแกะสลักผักและผลไม้ของชาติในเอเชีย ไม่ว่าจะเป็นของจีน ไต้หวัน เวียดนาม ญี่ปุ่น ต่างมีอุปกรณ์การแกะสลักที่แตกต่างกัน การแกะสลักของไทยก็มีเอกลักษณ์คือการใช้มีดแกะสลักเล่มเดียวเป็นอุปกรณ์หลักในการแกะ ซึ่งมีดแกะสลักของไทยมี 2 ลักษณะคือ ปลายเรียวโค้งเล็กน้อยและปลายเรียวตรง ทำด้วยสแตนเลส เหล็กหรือทองเหลือง ในปัจจุบันมีการใช้อุปกรณ์เสริมหรือเครื่องมือแกะสลัก ไม่ว่าจะเป็นสิ่ว ที่ขูด และที่ปอก จะช่วยในการแกะสลักให้เร็วขึ้นเพราะในภาคธุรกิจโรงแรมที่มีการทำงานแข่งกับเวลาจะช่วยให้ได้ผลงานมากขึ้นและประหยัดแรงงาน ในการประกวดแข่งขันแกะสลักระดับชาติ

หรือระดับนานาชาติ ไม่ได้มีข้อจำกัดในเรื่องการใช้อุปกรณ์ในการแกะสลัก สามารถใช้มีดแกะสลักแบบต่าง ๆ ตามความถนัดของช่างแกะสลักในแต่ละประเทศ หรือใช้อุปกรณ์เสริมหรือเครื่องมือแกะสลักก็ได้เช่นเดียวกัน เพื่อให้การทำงานรวดเร็วและตอบโจทย์ที่กำหนด ดังนั้นไม่ว่าจะเป็นการเรียนการสอนหรือการปฏิบัติงานการแกะสลัก ควรมีการใช้อุปกรณ์ที่หลากหลายและเหมาะสมกับการแกะสลักผักและผลไม้ นั้น ๆ ซึ่งสอดคล้องกับ Kongsawat (2022) กล่าวว่า มีดที่ใช้แกะสลักก่อนจะใช้มีดทองเหลืองหรือมีดที่มีทรงโค้งงอ แต่ปัจจุบันมีมีดให้ใช้หลายแบบมากทั้งทรงตรงทรงโค้งงอ วัสดุที่ใช้ทำมีดก็ต่างวัสดุกัน รวมถึงยังมีอุปกรณ์เสริม เช่น สลึงแกะสลักจากจีนและเวียดนาม นำมาใช้เพื่อให้งานแกะสลักมีความสวยงามวิจิตรยิ่งขึ้น

3. ลวดลายพื้นฐานที่ใช้ในการแกะสลักผักและผลไม้

ส่วนใหญ่มาจากลายธรรมชาติ ได้แก่ ประเภทดอกไม้ เช่น ดอกข่า ดอกกรรไกร ดอกบานชื่น ดอกบัวสาย ดอกกุหลาบ และดอกกล้วยไม้ ประเภทใบไม้ ได้แก่ ใบองุ่น ใบเฟิร์น ใบพลูลู ประเภทตัวสัตว์ ได้แก่ นก ผีเสื้อ ปลา ซึ่งสอดคล้องกับ Panprom (2013) พบว่า ลวดลายการแกะสลักผักและผลไม้เริ่มต้นจากการเลียนแบบธรรมชาติ จากการแกะสลักดอกบัว ดอกกรรไกร ดอกลายรวงข้าว และลักษณะของลวดลายที่เลียนแบบธรรมชาติจะมีลักษณะแบบลักษณะง่าย ๆ

จากประสบการณ์ของผู้เรียบเรียงในการสอนแกะสลักผักและผลไม้ เริ่มสอนแกะสลักจากรูปทรงและลวดลายพื้นฐาน เช่น การแกะสลักต้นหอม พริก มะเขือเทศ แตงกวา แกะสลักดอกข่าลวดลายต่าง ๆ ซึ่งเหมาะสำหรับผู้ฝึกหัดใหม่ ๆ เมื่อผู้เรียนมีความสามารถในการจับมีด มีทักษะในการเกลารูปทรงแล้วก็จะเรียนรู้ในสิ่งที่ยากขึ้นหรือลวดลายความยากในระดับปานกลาง ได้แก่ ดอกมะลิ ดอกกรรไกร ดอกกุหลาบ ดอกบานชื่น ดอกลีลาวดี หลังจากนั้นเมื่อผู้เรียนมีความชำนาญและทักษะที่สูงขึ้นจะเป็นการสอนเทคนิคการพลิกมีดสำหรับการแกะสลักดอกไม้หรือลวดลายประยุกต์จากเส้นลักษณะต่าง ๆ เช่น ดอกผีเสื้อ ดอกเพชรสยาม รวมถึงการแกะสลักภาชนะและการแกะสลักตัวสัตว์ โดยปัจจุบันลวดลายที่นิยมนำมาใช้ในการแกะสลักก็ยังคงเป็นลวดลายจากธรรมชาติเพราะการแกะสลักของไทยมีเอกลักษณ์ในความเหมือนจริงและมีความอ่อนช้อย ซึ่ง Kongsawat (2022) กล่าวว่า ไม่กว่าจะเป็นการแกะสลักผักและผลไม้ รวมถึงการแกะสลักสบู่อื่นๆต้องเริ่มฝึกฝนมาจากลวดลายพื้นฐานจึงจะเป็นนักแกะสลักที่ดีได้

วิธีการแกะสลัก

ในการแกะสลักผักและผลไม้ให้มีความสวยงามและอ่อนช้อย สิ่งที่สำคัญที่สุดคือ การเกลารูปทรงไม่ว่าจะเป็นการแกะสลักดอกไม้ชนิดต่าง ๆ ภาชนะ หรือตัวสัตว์ โดยการแกะสลักดอกไม้ชนิดนั้นจะมีรูปทรงในการเกลารูปตามลักษณะของดอกไม้ชนิดนั้น ๆ เช่น

- 1) รูปทรงครึ่งวงกลม ใช้แกะดอกกุหลาบ ดอกบานชื่น ดอกคาร์เนชั่น
- 2) รูปทรงแท่งกลมก้นมน ใช้แกะสลักดอกกุหลาบแยม ดอกทิวลิป ดอกบัว
- 3) รูปทรงฐานป้าน ใช้แกะสลักดอกดอกกุหลาบ ดอกเบญจมาศ
- 4) รูปทรงก้นแหลม ใช้แกะสลักดอกผักบุ้ง ดอกแก้ว
- 5) รูปทรงเป็นแท่งรีหัวมน ใช้แกะสลักดอกข่าลายต่าง ๆ

สำหรับการเลือกรูปทรงภาชนะหรือรูปทรงตัวสัตว์จะกำหนดรูปทรงเหมือนจริง และปัจจุบันยังมีการนำกาวมาใช้ในการแกะสลักสำหรับการประกอบขึ้นของผักและผลไม้ นั้นให้ผลงานมีความเหมือนจริงมากที่สุดในส่วนของการแกะสลักสบู่มจะเป็นการจำลองการแกะสลักผักและผลไม้แทนของสด โดยการนำสบู่น้ำมันมาแกะสลักด้วยมีดแกะสลัก มีลวดลายเช่นเดียวกับการแกะสลักของสด เพราะสบู่มะสลักที่ผลิตใหม่จะมีเนื้อนุ่ม มีกลิ่นหอม และสบู่มยังสามารถระบายสีให้มีความเหมือนจริง จึงนิยมมีการพัฒนาเป็นงานแกะสลักและประดิษฐ์หลายรูปแบบ ซึ่ง Choowong (2012) ได้มีออกแบบผลิตภัณฑ์สบู่มะสลักแนวศิลปะประดิษฐ์เพื่อใช้ตกแต่งบ้าน นอกจากนี้ Chantakul et al. (2017) ได้มีการออกแบบผลิตภัณฑ์สบู่มะสลักเพื่อเป็นของขวัญของที่ระลึก โดยมีการใช้โพลีเอสเตอร์เรซินมาเคลือบสบู่มะสลักเพื่อช่วยรักษาไม่ให้สบู่มะสลักแตกหักได้

การแกะสลักผักผลไม้ร่วมสมัย

การแกะสลักเพื่อตกแต่งอาหาร

การแกะสลักผักและผลไม้ของไทยเป็นองค์ประกอบสำคัญของการตกแต่งอาหารที่บ่งบอกถึงเอกลักษณ์ของอาหารไทยที่แสดงถึงความตั้งใจประดิษฐ์ประดอยปรุงแต่งอาหาร การแกะสลักผักและผลไม้สำหรับรับประทานหรือนำไปประกอบอาหารจะใช้วิธีการแกะสลักอย่างง่าย ใช้ลวดลายที่ง่าย ใช้ระยะเวลาในการแกะสลักที่สั้น เพื่อให้อาหารดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น เพิ่มมูลค่าให้กับอาหาร โดยคนไทยจะนิยมรับประทานผักดิบคู่กับเครื่องจิ้ม ได้แก่ น้ำพริกต่าง ๆ หลนหรือเครื่องแนมต่าง ๆ ผักเครื่องจิ้มนิยมนำมาแกะสลักรูปดอกไม้ ใบไม้ หรือเป็นภาชนะสำหรับใส่น้ำพริก ส่วนผลไม้สำหรับรับประทานนั้นจะมีการนำทั้งผลไม้ไทยและผลไม้นำเข้า มาผ่านกระบวนการปอก การคว้าน และการหั่นแกะสลัก



การแกะสลักผักเครื่องจิ้ม



การปอกและการหั่นแกะสลักผลไม้

ภาพที่ 1 การนำงานแกะสลักผักและผลไม้ไปใช้ในการรับประทาน

การแกะสลักเพื่อใช้ในโอกาสพิเศษ

การแกะสลักสำหรับการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารและการจัดตกแต่งสถานที่ในโอกาสพิเศษต่าง ๆ แสดงให้เห็นถึงความประณีต ความพิถีพิถันของวัฒนธรรมของไทย และความคิดริเริ่มสร้างสรรค์นั้น การแกะสลักเพื่อใช้ในโอกาสพิเศษจะไม่นิยมนำผลงานมารับประทานแต่จะเน้นเพื่อการจัดแสดงเท่านั้น

การเลือกวัตถุดิบควรคำนึงถึงลักษณะของงาน ขนาดของผักและผลไม้ ลวดลายที่ใช้ในการจัดแสดงที่มีทั้งแบบดั้งเดิมคือลวดลายจากธรรมชาติ และการพัฒนาลวดลายให้มีความแปลกใหม่ โดยการใช้ลายเส้นมาประยุกต์เป็นลวดลายเพื่อสร้างความหลากหลายให้เกิดความน่าสนใจกับชิ้นงาน



ภาพที่ 2 การนำงานแกะสลักผักและผลไม้ไปใช้ในการตกแต่งโต๊ะอาหาร



ภาพที่ 3 การนำงานแกะสลักผักและผลไม้ไปใช้ในการตกแต่งสถานที่

ศิลปะการแกะสลักผักผลไม้ร่วมสมัย

การนำหลักศิลปะมาใช้ในการแกะสลักผักผลไม้ นักแกะสลักที่ดีต้องมีความรู้ ความเข้าใจในการออกแบบงานแกะสลักผักและผลไม้ รวมถึงการจัดตกแต่งงานแกะสลักผักและผลไม้ ความรู้เกี่ยวกับศิลปะความงามจากการจัดองค์ประกอบศิลป์ โดยอาศัยแนวความคิด จินตนาการ และประสบการณ์ของนักแกะสลักจากการรับรู้ความงามจากธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม จนก่อให้เกิดเป็นงานศิลปะในรูปแบบของการแกะสลักผักและผลไม้ ดังนี้

1. สัดส่วนในงานแกะสลักและผลไม้ การแกะสลักเพื่อประกอบอาหารหรือการตกแต่งอาหารจานอาหารและเครื่องดื่มต้องมีความสัมพันธ์กัน เช่น ขนาดของงานกับปริมาณงานแกะสลักหรือจำนวนผู้รับประทาน อาจารย์รวมถึงในการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารหรือตกแต่งสถานที่ต้องมีความสัมพันธ์กัน เช่น การจัดแจกันดอกไม้ควรกำหนดความสูงให้เหมาะกับภาชนะที่ไม่สูงจนเกินไป

2. ความสมดุล เป็นการจัดองค์ประกอบผลงานแกะสลักให้มีน้ำหนักที่เท่ากันไม่เอนเอียงไปข้างใดข้างหนึ่ง มีความสมดุลแบบซ้ายขวาเหมือนกันหรืออาจจัดแบบความสมดุลแบบซ้ายขวาไม่เหมือนกัน โดยการวางผลงานที่มีขนาดใหญ่กว่าเข้าหาแกนจะทำให้เกิดความสมดุลขึ้น นอกจากนั้นยังรวมถึงการจัดผลงานที่ไม่แน่นอนจนเกินไป

3. **จังหวะลีลา** เป็นการจัดวางผลงานให้รู้สึกมีการเคลื่อนไหว มีช่องไฟ ช่วยให้การจัดผลงานแกะสลักมีความเป็นธรรมชาติมากขึ้น เช่น จัดวางโดยไล่ขนาด ดอกตูม ดอกแย้ม จนถึงดอกบาน หรือการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารด้วยสิ่งตกแต่งต่าง ๆ เช่น แจกันดอกไม้ เชิงเทียน ตุ๊กตา ขอนไม้ ด้วยระยะห่างเท่า ๆ กัน และมีความสัมพันธ์ต่อเนื่องกัน

4. **การเน้น** เป็นการสร้างให้เกิดจุดเด่นทำให้ผลงานมีความงาม สมบูรณ์ และน่าสนใจมากขึ้น เช่น การใช้สีของผักและผลไม้มาสร้างจุดเด่น หรือการสร้างจุดเด่นด้วยรูปทรง ได้แก่ การจัดวางภาชนะแกะสลักใส่น้ำพริกในจานผักเครื่องจิ้ม

5. **เอกภาพ** คือ ความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน การจัดผลงานแกะสลักโดยจัดวางองค์ประกอบทั้งหมด เช่น ภาชนะที่ใช้ ขนาดของงานแกะสลัก ขอนไม้ ใบไม้ กิ่งไม้ ให้มีความสัมพันธ์กันทุกด้าน

คุณค่าของงานแกะสลักผักและผลไม้ร่วมสมัย

การแกะสลักผักและผลไม้มีคุณค่ามากมายจากประสบการณ์ของผู้เรียบเรียง ซึ่งสามารถจำแนกออกเป็นข้อ ๆ ได้ดังนี้

1. **ด้านคุณค่าทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญา** การแกะสลักผักและผลไม้ของไทยเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมไทยที่มีมาแต่โบราณ โดยมีการส่งสมองค์ความรู้การแกะสลักมานานกว่า 700 ปี นับตั้งแต่กรุงสุโขทัยเป็นราชธานี การแกะสลักมีรูปแบบเฉพาะที่เป็นเอกลักษณ์ เช่น ลวดลาย วัสดุ อุปกรณ์และวิธีการแกะสลัก เป็นต้น โดยมีการถ่ายทอดฝีมือผ่านจินตนาการ ความคิดสร้างสรรค์ อารมณ์ ความรู้สึก และสะท้อนวิถีชีวิตของความเป็นไทย

2. **ด้านคุณค่าความงาม** การแกะสลักผักและผลไม้เป็นงานที่สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตความเป็นอยู่อย่างไทย จิตใจของคนไทยที่บ่งบอกถึงความภาคภูมิใจในเกียรติภูมิของชาติ และอารมณ์ เนื่องจาก การแกะสลักผักและผลไม้เป็นงานที่ใช้สมาธิ ความประณีต จินตนาการ ความคิดสร้างสรรค์ ความรู้ด้านศิลปะ และที่สำคัญต้องมีการฝึกฝนจนเกิดความชำนาญหรือทักษะฝีมือ เพื่อให้ชิ้นงานมีความประณีต วิจิตรบรรจง และมีเอกลักษณ์ไม่เหมือนใคร

3. **ด้านคุณค่าเศรษฐกิจและสังคม** การแกะสลักผักและผลไม้ นับเป็นงานวัฒนธรรมชิ้นหนึ่งที่ช่วยสร้างรายได้และเป็นที่รู้จักในระดับประเทศและนานาชาติ อีกทั้งกระแสการอนุรักษ์วัฒนธรรมไทยได้มีอิทธิพลต่อการแกะสลักในการนำไปเผยแพร่ ใช้ประโยชน์ในลักษณะต่าง ๆ เชิงพาณิชย์ เช่น การตกแต่งอาหาร ตกแต่งจานอาหาร และการนำมาจัดตกแต่งสถานที่ในวาระโอกาสต่าง ๆ ตกแต่งหวยกกล้วยในงานจิตกาธาน รวมทั้งการนำงานแกะสลักผักและผลไม้มาสร้างเป็นอาชีพและรายได้ เช่น การเปิดโรงเรียนสอนการแกะสลัก การจัดจำหน่ายชิ้นงานการแกะสลัก และการเป็นนักแกะสลักผักและผลไม้ในภัตตาคารหรือโรงแรม เป็นต้น

บทสรุป

ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ร่วมสมัย เป็นงานศิลปะแขนงหนึ่งที่มีความวิจิตรงดงาม ทำให้เห็นการแกะสลักผักและผลไม้เป็นงานที่ต้องใช้สมาธิ ความประณีต ความคิดสร้างสรรค์ พื้นฐานความรู้ทางศิลปะ และต้องมีการฝึกฝนจนเกิดความชำนาญ ปัจจุบันการจัดการศึกษารายวิชา การแกะสลักผักและผลไม้

มีการสอนตั้งแต่ในระดับประถมศึกษาจนถึงอุดมศึกษา เพื่อส่งเสริมและพัฒนาทักษะทางอาชีพให้ผู้เรียน รวมถึงเห็นคุณค่าในการอนุรักษ์งานแกะสลักผักและผลไม้

ผักและผลไม้ที่นำมาแกะสลักล้วนเป็นวัตถุดิบจากธรรมชาติและมีอยู่รอบตัว ได้นำมาสร้างสรรค์ผลงาน และในปัจจุบันมีการนำเข้าผักผลไม้จากต่างประเทศมาแกะสลักอีกด้วย โดยอุปกรณ์การแกะสลักผักและผลไม้จะใช้มีดเป็นอุปกรณ์หลัก และมีอุปกรณ์เสริมต่าง ๆ ได้แก่ ส้อม ที่ปอกเปลือก ที่ตัดผลไม้ ที่ช่วยให้ทำการแกะสลักได้รวดเร็วขึ้น มีลวดลายพื้นฐานที่ใช้ในการแกะสลักผักและผลไม้ ส่วนใหญ่มาจากลายธรรมชาติ ซึ่งการแกะสลักจากรูปทรงและลวดลายพื้นฐานจะเหมาะสมสำหรับผู้ฝึกหัดใหม่ เมื่อผู้เรียนมีความสามารถในการจับมีด มีทักษะในการเกลารูปทรงแล้วก็จะเรียนรู้ในสิ่งที่ยากขึ้นหรือลวดลายความยากในระดับปานกลาง หลังจากนั้นเมื่อมีความชำนาญและทักษะที่สูงขึ้นสามารถเรียนรู้ฝึกเทคนิคการพลิกมีดสำหรับการแกะสลักดอกไม้หรือลวดลายประยุกต์จากเส้นลักษณะต่าง ๆ การแกะสลักให้มีความสวยงามอ่อนช้อยสิ่งที่สำคัญที่สุดคือ การเกลารูปทรงไม่ว่าจะเป็นดอกไม้ชนิดต่าง ๆ ภาชนะหรือตัวสัตว์ด้วยผักและผลไม้ การแกะสลักส่วนใหญ่มีข้อจำกัดเรื่องระยะเวลาในการใช้งานที่เกิดการเน่าเสียได้ง่าย จึงมีการนำสับ เทียน วุ้น มาแกะสลักเป็นการจำลองการแกะสลักผักและผลไม้แทนของสด

การนำงานแกะสลักและงานศิลปะมาประยุกต์ใช้ร่วมกันโดยอาศัยแนวคิดจินตนาการและประสบการณ์มาใช้ตกแต่งอาหาร สามารถบ่งบอกถึงเอกลักษณ์ความเป็นไทย แสดงถึงความตั้งใจประดิษฐ์ประดอยและปรุงแต่งอาหารได้เป็นอย่างดี การแกะสลักจัดตกแต่งโต๊ะอาหารและการจัดตกแต่งสถานที่ในโอกาสพิเศษต่าง ๆ แสดงให้เห็นถึงความพิถีพิถันของวัฒนธรรมไทยและความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ซึ่งในปัจจุบันกลุ่มลูกค้าได้ให้ความสนใจในการถ่ายภาพอาหารและสถานที่ร้านอาหาร มีการโพสต์ภาพบนสื่อสังคมออนไลน์มากขึ้น ซึ่งสามารถสร้างภาพลักษณ์ของอาหารไทยในเชิงบวกและเพิ่มยอดขายให้กับธุรกิจร้านอาหารมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ การแกะสลักผักและผลไม้ยังมีคุณค่าในด้านต่าง ๆ ได้แก่ คุณค่าทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาที่มีรูปแบบเฉพาะ โดยมีการถ่ายทอดฝีมือการแกะสลักผ่านจินตนาการ ความคิดสร้างสรรค์ และสะท้อนวิถีชีวิตของความเป็นไทย มีคุณค่าความงามของการแกะสลักที่มีเอกลักษณ์ไม่เหมือนใคร และคุณค่าทางเศรษฐกิจและสังคมที่สามารถสร้างอาชีพและรายได้อีกด้วย

กิตติกรรมประกาศ

บทความวิชาการนี้สำเร็จลุล่วงด้วยดีจากความช่วยเหลืออย่างดียิ่งของรองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิสุทธิ หนักแน่น และผู้ช่วยศาสตราจารย์ พัชรพรรณ ตรีศักดิ์ศรี ที่ให้คำแนะนำและข้อคิดเห็นเพิ่มเติมจนทำบทความวิชาการในครั้งนี้เสร็จสมบูรณ์ รวมทั้งขอขอบคุณมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สถานที่ทำงานที่ทำให้มีความรู้และประสบการณ์ในการทำงานด้านการแกะสลักผักและผลไม้

References

- Chantakul, S., Hongrattanavorakit, S., Suksala, S., Boonyarutkalin, T., Owajariyapitak, D., Tapin, S. & Deejai, P. (2017). **Product Design from Carved Soap**. Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon.
- Choowong, B. (2012). **Carved Soap Product Design for Home Decoration Using Applied Arts**. Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon.
- Chuawongboon, S. (1998). **The Development of Curriculum and Instruction on Garnishing Subject of Home Economic Curriculum in Higher Education Institutions**. Bangkok : Chulalongkorn University Press.
- Department of Cultural Promotion (DCP). (2016). **Traditional Handicrafts : the Intangible Cultural Heritage of the Nation**. Bangkok : Ministry of Culture.
- Fine Arts Department. (1965). **Nang Noppamas or Thao Sri Chulalak Recipe**. Bangkok : Phakdee Prasit.
- Iamsomboon, N., Bhumkittipich, P. & Onputtha, S. (2020). Factors Affecting the Design and Application of Ergonomics Technology in Pumpkin Carving in Order to Inherit Thai Wisdom. *TEST Engineering and Management*, 83, 1597–1606.
- Kongsawat, S. (2022). **Fruit & Vegetable Carving**. MSC Cooking School, Bangkok.
- Panprom, S. (2013). **Fruits and Vegetables Carving : the Development for Carving Patterns for Food Decoration**. Faculty of Cultural Science, Mahasarakham University.
- Poolmee, S., Hemtanon, S. & Khunadilok, S. (2018). The Development of Waxy Mass to be Practicing Materials for Vegetables and Fruits Carving. *Journal of Industrial Technology : Thepsatri I-Tech*, 13(1), 11–17.
- Smachat, S. (2010). **National Artist Wisdom : Master Penpan Sittitrai**. Bangkok : Office of the National Cultural Commission, Ministry of Culture.
- Suwannarak, J. & Phanumong, P. (2021). Preparation and Some Physicochemical Properties of Freeze–Dried Vegetables Carving. *Food Research*, 5(6), 290–299.
- Suwannarak, J. & Polyium, U. (2012). **Soap Development for Carving Vegetables and Fruits Instead of Add Value for Thai Handicrafts**. Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon.
- Suwannarak, J., Phuenpipob, C., Rattanapanone, N., Thimthong, S., Chantakul, S. & Phanumong, P. (2017). Vegetable–Carved Processing in Hermetically Sealed Containter. *RMUTP Research Journal*, 11(2), 142–154.

- Thai Home Economics Association (THEA). (2004). **Home Economics Vocabulary Set Volume 1 : Vocabulary Art and Craft**. Bangkok : Amarin Printing and Publishing.
- Yongkulwanich, A. & Thapo, R. (2018). The Development of Thai Wisdom Public Relation Website : A Case Study of Candle Festival at Wat Mahawanaram's Community, Ubon Ratchathani Province. *Journal of Management Science, Ubon Ratchathani University*, 7(14), 1–11.