



องค์ความรู้ศิลปินแห่งชาติ : นางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์
NATIONAL ARTIST WISDOM : MASTER PENPAN SITTITRAI

ดร. สิทธิชัย สมานชาติ

งานวิจัยนี้ได้รับทุนอุดหนุนจาก
สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ กระทรวงวัฒนธรรม
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๓

กิตติกรรมประกาศ

การศึกษาวิจัย “องค์ความรู้ศิลปินแห่งชาติ : นางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์” ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจากฝ่ายวิจัย สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ กระทรวงวัฒนธรรม ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๓

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงที่ให้โอกาสผู้วิจัยได้ทำงานวิจัยนี้ สำหรับผู้ที่มีความสำคัญที่สุดคือ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ศิลปินแห่งชาติ สาขาทัศนศิลป์(ประณีตศิลป์-แกะสลักเครื่องสด) ที่ให้ความเมตตาให้ผู้วิจัยอย่างมาก ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ และครอบครัวที่ให้ความสะดวกในการไปสัมภาษณ์ได้ตลอดเวลาและได้เมตตาตอบคำถามทุกคำถามโดยไม่ได้เห็นแก่ความเหน็ดเหนื่อยเพราะงานวิจัยนี้ต้องทำอย่างเร่งด่วนโดยมีข้อกำหนดของเวลา นอกจากนี้ผู้วิจัยขอขอบพระคุณ รศ.ดร. ธาดา สุทธิธรรม ผู้บังคับบัญชาที่ให้คำปรึกษาในการดำเนินการทำผลงานวิจัยนี้ และขอขอบคุณทีมงานคณะผู้ช่วยวิจัย ได้แก่ นายปราโมทย์ จรุงทวีเวทย์ และนางสาวนาภารัตน์ หารจันทร์ซึ่งร่วมช่วยเหลือในการพิมพ์ การสแกนภาพต่าง ๆ การบันทึกข้อมูล การจัดทำวีดีทัศน์ และสุดท้ายผู้วิจัยขอขอบคุณครอบครัว คือ คุณพ่อจรรยา และคุณแม่ณภาพร สมานชาติ ที่ช่วยให้กำลังใจแก่ผู้วิจัยได้สามารถทำงานวิจัยนี้ได้เสร็จสมบูรณ์



(ดร.สิทธิชัย สมานชาติ)

ผู้วิจัย

ธันวาคม ๒๕๕๓

บทคัดย่อ

หัวข้อ: องค์ความรู้ศิลปินแห่งชาติ: นางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์.

ผู้วิจัย: ดร. สิทธิชัย สมานชาติ

สถาบัน: มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

คำสำคัญ: ศิลปินแห่งชาติ องค์ความรู้ แกะสลักเครื่องสด

งานวิจัยเรื่อง "องค์ความรู้ศิลปินแห่งชาติ : นางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์" มีวัตถุประสงค์ของการวิจัย ๓ ข้อได้แก่ ๑. เพื่อศึกษาประวัติศิลปินและผลงานด้านทัศนศิลป์(ประณีตศิลป์-แกะสลักเครื่องสด) ของนางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ๒. เพื่อวิเคราะห์และสังเคราะห์องค์ความรู้ของนางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ๓. เพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ด้านประณีตศิลป์-แกะสลักเครื่องสดของนางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์สู่สาธารณชน มีวิธีการศึกษาโดยการลงภาคสนามติดตามนางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ มอบตัวเป็นศิษย์ ใช้การสังเกต การศึกษาวิจัยอย่างมีส่วนร่วม การสัมภาษณ์อย่างเป็นทางการ และไม่เป็นการ โดยใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพตอบคำถามแบบพรรณนาวิเคราะห์

ผลการวิจัยได้พบองค์ความรู้ของศิลปินแห่งชาติ : นางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ในด้านต่าง ๆ ตั้งแต่ได้ศึกษาประวัติ ได้พบว่านางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์เกิดเมื่อเกิดวันที่ ๒๘ มกราคม พ.ศ. ๒๔๖๙ ตำบลธาตุเชิงชุม อำเภอเมือง จังหวัดสกลนคร บิดาชื่อ นายบุญมา วชิโรดม มารดาชื่อ นางน้ำ วชิโรดม สามีชื่อ นายแถมชัย สิทธิไตรย์ มีบุตร-ธิดารวม ๖ คนคือ ๑.นายภัทรศักดิ์ สิทธิไตรย์ ๒.รศ.ดร.มณีรัตน์สวัสดิวัฒน์ ณอยุธยา ๓.ผศ.ดร. วีรสิทธิ์ สิทธิไตรย์ ๔. นางพรรณรัตน์ ไชยสนิท ๕.นางจุฑารัตน์ ชิมอร์ ๖. รศ. นพ. พิเช็ด สิทธิไตรย์ ในด้านการศึกษาอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษา จากโรงเรียนสตรีจังหวัดสกลนคร(สกลรัตน์) จบประโยควิชาชั้นสูง โรงเรียนการช่างสตรี พระนครใต้ ได้รับคะแนนสูงสุดทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ นอกจากนี้ยังได้รับปริญญาครุศาสตร์บัณฑิตกิตติมศักดิ์ โปรแกรมวิชาการกรมศาสตร์ทั่วไป สายมัธยมศึกษา สาขาวิชาการศึกษา จากวิทยาลัยครูจันทรวงษม สหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ (ปัจจุบันคือ มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม)

การสังสมองค์ความรู้ด้านงานแกะสลักเครื่องสด ผักผลไม้ ใบตอง ดอกไม้สดของอาจารย์เพ็ญพรรณนั้น มีความเกี่ยวข้องกับงานช่างฝีมือของบ้านเกิด จังหวัดสกลนคร ในภาคอีสานและการที่ได้มีโอกาส

ทำงานราชการครูช่างฝีมือและได้ย้ายราชการติดตามสามีซึ่งเป็นผู้พิพากษาไปทุกภูมิภาคของประเทศไทย เช่น จังหวัดบุรีรัมย์ จังหวัดตรัง จังหวัดกาญจนบุรี จังหวัดนครปฐม จังหวัดสุโขทัย จังหวัดสมุทรสงคราม และกรุงเทพมหานคร ที่สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตชวติเวช ทำให้อาจารย์เพ็ญพรรณ ได้มีโอกาสในการศึกษาทั้งประวัติความเป็นมาของงานช่างแขนงนี้และสืบทอดภูมิปัญญาช่างฝีมือท้องถิ่นต่างๆ ของแต่ละภูมิภาค

ผลงานทางด้านงานแกะสลักเครื่องสดของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ สามารถจำแนกแนวทางในการสร้างสรรค์เชื่อมโยงกับ ๓ สถาบันหลักของประเทศไทย คือ ชาติ ศาสน์ กษัตริย์ และในส่วนของลวดลายและรูปทรง สามารถจำแนกออกเป็น ๕ กลุ่มใหญ่ได้แก่ ๑) กลุ่มลวดลายดอกไม้ ใบไม้ ได้แก่ ดอกบัวหลวง ดอกบัวสาย ดอกกุหลาบ ดอกบานชื่น ดอกมะลิ ดอกลีลาวดี ดอกบานบุรี ดอกดาวกระจาย ดอกรักแรก ดอกตรีชวา ดอกผีเสื้อ ดอกคาร์เนชั่น ดอกกล้วยไม้คัทลียา ดอกพิกุลเนียบ ๒) กลุ่มลวดลายสัตว์ปีก ได้แก่ นกยูง นกเป็ดน้ำ นกเขา หงส์ นกกระเจี๊ยบ ผีเสื้อ ๓) กลุ่มลวดลายสัตว์น้ำ ได้แก่ ปลาเงิน ปลาทอง ปลาดำ ปลาตะเพียน เต่า หอยสังข์ กุ้ง หอย ปู ปลา ๔) กลุ่มลวดลายสัตว์ในเทพนิยาย ได้แก่ มังกร นาค สุวรรณหงส์ นอกจากนี้ยังมี ๕) กลุ่มลวดลายผสม ที่สร้างสรรค์ตามจินตนาการด้วยเช่นกัน ทั้งนี้อาจารย์เพ็ญพรรณ เป็นผู้ฟื้นฟูการนำผลงานแกะสลักผัก ผลไม้ ไปประกอบอาหารคาว-หวาน

โดยหากจะพิจารณากันตามลักษณะงานแกะสลัก สามารถจำแนกตามรูปทรงออกเป็น ๓ หมวดใหญ่คือ ๑) งานแกะสลักแบบลอยตัว ๒) งานแกะสลักโดยใช้การจลุลายเส้น ๓) งานแกะสลักแบบนูนต่ำ

ด้วยความมุ่งมั่นที่จะอนุรักษ์และเผยแพร่ศิลปะประเพณีด้านนี้ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ได้ถ่ายทอดองค์ความรู้นี้ให้กับศิษย์จำนวนมากทั้งคนไทยและชาวต่างประเทศ ตลอดจนเขียนหนังสือภาษาไทยและอังกฤษ สื่อการสอนและผลงานในนิตยสารหลายฉบับ รวมทั้งวิทยุและโทรทัศน์

สำหรับผลการวิจัยในข้อที่ ๓ การเผยแพร่องค์ความรู้ด้านงานแกะสลักเครื่องสดของนางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ โดยการจัดสัมมนาเสนางานวิจัยสู่กลุ่มเป้าหมายได้แก่ นักเรียน นักศึกษา และคณาจารย์จากสถาบันการศึกษาด้านช่างฝีมืองานแกะสลักเครื่องสด-ของอ่อน นักวิชาการด้านช่างฝีมืองานแกะสลักเครื่องสด-ของอ่อน ผู้เกี่ยวข้องจากภาครัฐและเอกชน ตลอดจนผู้สนใจจำนวน ๓๐๐ คน

งานวิจัยนี้มีคุณค่าต่อทางด้านการศึกษางานแกะสลักเครื่องสด ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ไทยที่ไม่มีชาติใดเสมอเหมือน นับได้ว่าเป็นมรดกโลกทางวัฒนธรรม ที่เป็นสมบัติของคนไทยทุกคนทำให้เกิดความภาคภูมิใจ สามารถจัดแสดงนำเสนอวัฒนธรรมด้านนี้สู่สังคมทั้งในประเทศไทยและนานาชาติ

Abstract

Title: NATIONAL ARTIST WISDOM : MASTER PENPAN SITTITRAI

Researcher: Dr.Sitthichai Smanchat

Istitute: Ubon Ratchathani University

Key words: national artist, wisdom, fruit and vegetable/fresh material carving

The research entitled 'National Artist Wisdom: Master Penpan Statuary has three objectives: 1. To study the history of the artist – Master Penpan Sittitrai and her visual art (fine art-fresh fruit and vegetable carving); 2. To analyse and synthesise Master Penpan Sittitrai's wisdom; and 3. To publicise Master Pepan Sittitrai's knowledge on her fine art-fresh fruit and vegetable carving. The methodology research encompasses: field trip study by accompanying Mater Penpan Sittitrai's, becoming her student, observing her fine art, performing a participating research study, and undertaking formal and non-formal interviews by means of qualitative research: descriptive analysis questionnaire.

The result reveals the wisdom of Master Penpan Sittitrai: a National Artist, in several aspects. Master Penpan Sittitrai was born on the 28th January 2469 B.E. at Tambon Tatchengchum, Muang District, Sakon Nakhon Province. She is the daughter of Mr. Boonma Vachirodom and Mrs. Nam Wachirodom. She is married to Mr. Thamchai Sittitrai having three sons and three daughters namely, Mr. Pattharasak Sittitrai, Assoc.Prof. Dr. Maneerat Sawasdiwat Na Ayutthaya, Assist.Prof.Dr.Veerasisit Sittitrai, Mrs. Pannarat Chaisanit, Mrs.Chutharat Simond, and Assoc.Prof.Dr. Pichit Sittitrai. Master Penpan Sittitrai graduated her high diploma at 'Kanchang Satee-Pranakornchai' School in Bangkok. She was also awarded an honorable bachelor's degree in education (home-economics) from Rajabhat Chankasem University.

It was found that Master Penpan Sittitrai's accumulated wisdom of the fine arts-fresh materials carving, i.e. fruit-vegetable, banana leave-stalk relates to her hometown's handicraft work, Sakon Nakhon Province in the northeastern Thailand. In addition as teacher in Buriram Province as well as wife of a court judge provided her with an opportunity to live in different parts of Thailand, e.g. Trang, Kanchanaburi, Nakhon Pathom, Sukhothai, Samut Songkhram

Provinces including her teaching career at Rajamangala Institute of Technology, Chotiviet Campus, where she could learn and collect the history of this branch of craftsmen and artisans as well as to inherit wisdom of the local region.

Her fresh material carving creation can be identified in relation to the three major institutes of Thailand, which are nation, religion and monarchy. In terms of design and structure, her fine art exhibits five types: 1. floral and leave designs, i.e. royal lotus, local lotus, rose, zinnia, jasmine, plumeria, allamanda, aster, dahlia, white shrimp, butterfly, carnation, orchid cattleya and petunia; 2. fowl design, i.e. swan, teal, dove, swan, goose, wren, butterfly; 3. aquatic animals, i.e. silver carp, goldfish, jawa, turtle, conch, crayfish, shell, crab, fish; 4. mythological animals, i.e. dragon Naga Suwannahong; and 5. Combination designs in creative imagination.

Master Penpan has creatively revived the fruit and vegetable carving art by applying into cooking dish and dessert. Considering her fine art in terms of characteristic structure, it can be identified into three main forms: 1. floating carving, 2. fret carving, and 3. bas-relief carving.

With the intention to maintain this traditional culture and expand its use, Master Penpan has put efforts in disseminating and transferring the knowledge and skills by teaching and advising students as well as individuals and institutes in Thailand and abroad. She has published her work as educational books in Thai and in English and has regularly disseminated work through magazines and newspapers as well as television programs.

For the third objective: to publicise Master Penpan Sittitrai's knowledge of the Thai art of vegetable and fruit carving, a seminar has been organized to present the research to the 300 target participants consisting of high-school and college students, as well as lecturers and artisan academicians specialized in fresh and soft material carving from artisan institutions, concerned personnel from both government and private sectors, and interested people.

This research holds its great value to the study of the Thai art of vegetable and fruit carving and the Thai culture, which is a Thai identity, world uniqueness, and a heritage treasure for each and every Thai that brings about the pride, worth exhibiting to the local society and the world at large.

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ข
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ง
สารบัญ	ฉ
สารบัญภาพ	ช
บทที่ ๑ บทนำ	
วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย	๔
คำถามหลักในการวิจัย	๔
ความสำคัญของโครงการวิจัย	๔
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	๔
นิยามศัพท์เฉพาะ	๖
กรอบแนวคิดของการวิจัย	๗
บทที่ ๒ เอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
เอกสารทางวิชาการและการสัมภาษณ์ประชาชนผู้รู้	๘
บทที่ ๓ วิธีดำเนินการวิจัย	
ขอบเขตการวิจัย	๑๕
วิธีดำเนินการวิจัย	๑๖
บทที่ ๔ ผลการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูล	
๑. การวิจัยองค์ความรู้ศิลปินแห่งชาติ : นางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์	๑๘
๑.๑ ชีวประวัติอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์	๑๘
๒. การสังเคราะห์องค์ความรู้ด้านงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนของ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์	๓๓
๒.๑ องค์ความรู้ด้านเทคนิคการแกะสลักเครื่องสดของอ่อน	๓๓

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
๒.๒ องค์ความรู้ด้านการสร้างสรรค์นวัตกรรมด้านรูปทรงและลวดลาย	๕๔
๒.๓ องค์ความรู้ด้านการเลือกสรรวัสดุ	๗๓
๒.๔ องค์ความรู้ด้านการถนอมรักษาผลงาน	๘๐
๒.๕ องค์ความรู้ในการถ่ายทอดผลงานและความรู้	๘๓
๒.๖ อิทธิพลของผลงานของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ต่องานช่างฝีมือในประเทศไทยและระดับนานาชาติ	๙๑
บทที่ ๕ สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	
ผลงานด้านงานแกะสลักเครื่องสดของอ๋อน	๙๗
ข้อเสนอแนะ	๙๙
บรรณานุกรม	๑๐๑
ภาคผนวก	
ศัพท์เฉพาะที่ใช้ในงานแกะสลักเครื่องสด	๑๐๕

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ ๔-๑ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์และครอบครัว ในวันที่นายแถมชัย สิทธิไตรย์ ได้รับรางวัลคุณพ่อดีเด่น ประจำปี พ.ศ.๒๕๔๑	๑๙
ภาพที่ ๔-๒ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ได้รับรางวัลครูสภา ประเภทผู้สอนดีเด่น ระดับอุดมศึกษาขณะรับราชการที่ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ไซติเวช เมื่อปีพุทธศักราช ๒๕๒๘	๒๓
ภาพที่ ๔-๓ ผลงานแกะสลักผัก ผลไม้ ของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ได้จัดแสดงไว้ เมื่อครั้งได้รับรางวัลครูสภา ประเภทผู้สอนดีเด่น ระดับอุดมศึกษา	๒๔
ภาพที่ ๔-๔ หนังสือของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ได้รับรางวัลหนังสือดีเด่น ผู้จัดทำเนื้อหาและผลงานศิลปะการแกะสลักผักผลไม้ ใบตอง ดอกไม้สด ในการประกวดหนังสือในงานสัปดาห์หนังสือแห่งชาติ ครั้งที่ ๑๕ จาก คณะกรรมการแห่งชาติว่าด้วยการศึกษาวิทยาศาสตร์ ๒๕๒๙	๒๔
ภาพที่ ๔-๕ ใบเกียรติบัตรอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ได้รับรางวัลผลงานผลิตดี "งานประดิษฐ์โคมลอยด้วยผ้า" จากวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา เมื่อปีพุทธศักราช ๒๕๓๐	๒๕
ภาพที่ ๔-๖ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ได้รับยกย่องว่าเป็นศิลปินผู้มีผลงานดีเด่นแห่ง กรุงรัตนโกสินทร์ ด้าน ศิลปะการแกะสลักผักผลไม้ ใบตอง ดอกไม้สดซึ่งบันทึก ประวัติและผลงานในหนังสือ "The Arts and Crafts of Thailand" เมื่อปี พุทธศักราช ๒๕๓๑	๒๕
ภาพที่ ๔-๗ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ได้รับรางวัลผู้มีผลงานดีเด่นทางด้านวัฒนธรรม สาขาช่างฝีมือ (ศิลปะการแกะสลักผักผลไม้ ใบตอง ดอกไม้สด) จากสำนักงาน คณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ เมื่อปีพุทธศักราช ๒๕๓๒	๒๖
ภาพที่ ๔-๘ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ได้รับปริญญาครุศาสตรบัณฑิตกิตติมศักดิ์ โปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป วิทยาลัยครูจันทระเกษมฯ เมื่อปีพุทธศักราช ๒๕๓๓ ซึ่งปัจจุบันคือ มหาวิทยาลัยราชภัฏ จันทระเกษม	๒๖

สารบัญภาพ (ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ ๔-๙ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ได้รับเชิญเป็นศิลปินผู้มีผลงานดีเด่น ในรายการ “มรดกศิลป์ แผ่นดินสยาม” ทางสถานีโทรทัศน์สีกอง ๙ เมื่อปีพุทธศักราช ๒๕๔๑	๒๗
ภาพที่ ๔-๑๐ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ เข้ารับพระราชทานเข็มที่ระลึก ๕๐ปี การครองราชย์ในฐานะที่ร่วมทำโครงการสาธิตกรรมสำหรับเยาวชน	๒๗
ภาพที่ ๔-๑๑ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ เข้ารับพระราชทานเข็มครุอาวุโสของคุรุสภา จากสมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ	๒๘
ภาพที่ ๔-๑๒ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ถวายพวงมาลัยรับเกล้าสมเด็จพระเทพฯ ในการจัดแสดงผลงาน “ช่างสิบหมู่” ณ หอศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากร	๒๗
ภาพที่ ๔-๑๓ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ร่วมถ่ายรูปกับศิลปินแห่งชาติ ในงานประกาศ เชิดชูเกียรติศิลปินแห่งชาติ ปีพุทธศักราช ๒๕๕๒ ณ ศูนย์วัฒนธรรมแห่ง ประเทศไทย	๒๙
ภาพที่ ๔-๑๓ ผู้วิจัยร่วมแสดงมุทิตาจิต กับอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ในงานประกาศ เชิดชูเกียรติศิลปินแห่งชาติ ปีพุทธศักราช ๒๕๕๒ ณ ศูนย์วัฒนธรรมแห่ง ประเทศไทย ๒๘	
ภาพที่ ๔- ๑๔ แผนที่ ทางไปบ้านอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์	๓๐
ภาพที่ ๔- ๑๕ มีดแกะสลัก	๓๔
ภาพที่ ๔- ๑๖ วิธีการจับชิ้นงานในการแกะสลักดอกไม้	๓๕
ภาพที่ ๔- ๑๗ วิธีการแกะสลักดอกตูม ดอกแย้ม ดอกบาน ดอกดาวกระจาย	๓๖
ภาพที่ ๔- ๑๘ วิธีการแกะสลัก ดอกบาน ดอกดาวกระจาย	๓๗
ภาพที่ ๔- ๑๙ วิธีการแกะสลัก ดอกบาน ดอกกระดุมทองแปลง	๓๗
ภาพที่ ๔- ๒๐ วิธีการแกะสลัก ช่อดอกไม้	๓๘
ภาพที่ ๔- ๒๑ วิธีการแกะสลัก ดอกกุหลาบ	๓๙
ภาพที่ ๔- ๒๒ วิธีการแกะใบไม้จากกะหล่ำปลี	๔๐
ภาพที่ ๔- ๒๓ วิธีการแกะสลักเทียมใบเฟิร์นจากจากมะม่วงดิบ	๔๐
ภาพที่ ๔- ๒๔ วิธีแกะสลักกุ่มก้ามกราม	๔๑
ภาพที่ ๔- ๒๕ วิธีแกะสลักกุ่มเล็ก	๔๒

สารบัญภาพ (ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ ๔- ๒๖ วิธีแกะสลักปู	๔๒
ภาพที่ ๔- ๒๗ วิธีแกะสลักปลาตัวโต	๔๓
ภาพที่ ๔- ๒๘ วิธีแกะสลักปลาตัวเล็ก	๔๔
ภาพที่ ๔- ๒๙ วิธีแกะสลักและพับปลาตะเพียน จากมะละกอ	๔๔
ภาพที่ ๔- ๓๐ วิธีแกะสลักนก	๔๕
ภาพที่ ๔- ๓๑ วิธีแกะสลักแอปเปิลเป็นรูปนก	๔๖
ภาพที่ ๔- ๓๒ วิธีแกะสลักสับดูลายวิจิตร	๔๗
ภาพที่ ๔- ๓๓ วิธีแกะสลักส้มโอเป็นผอบ	๔๘
ภาพที่ ๔- ๓๔ ผอบที่ใช้ฟักทองในการแกะสลัก	๔๙
ภาพที่ ๔- ๓๕ วิธีแกะสลักและฉลุฟักทองเป็นผอบ	๔๙
ภาพที่ ๔- ๓๖ ผอบที่ใช้แคนตาลูปในการแกะสลัก	๕๐
ภาพที่ ๔- ๓๗ วิธีแกะสลักแคนตาลูปเป็นผอบ	๕๐
ภาพที่ ๔- ๓๘ ลายพื้นฐานในการแกะสลักใบแบบต่างๆและแครอท	๕๑
ภาพที่ ๔- ๓๙ ลายพื้นฐานในการแกะสลักดอกไม้ ชุดที่ ๑	๕๒
ภาพที่ ๔- ๔๐ ลายพื้นฐานในการแกะสลักดอกไม้ ชุดที่ ๒	๕๓
ภาพที่ ๔- ๔๑ มะละกอแกะสลักเป็นภาชนะใส่อาหารได้หลายรูปแบบ	๕๘
ภาพที่ ๔- ๔๒ ชิงแกะสลักแช่น้ำส้มแล้วเปลี่ยนเป็นสีชมพู	๕๙
ภาพที่ ๔- ๔๓ แกะสลักผลไม้จัดใส่กระเช้า ชื่อผลงาน “กระเช้าวิจิตร”	๕๙
ภาพที่ ๔- ๔๔ แต่งโมแกะสลัก ชื่อผลงาน “แต่งโมเครือเถา”	๖๐
ภาพที่ ๔- ๔๕ แต่งโมเหลืองแกะสลัก ชื่อผลงาน “แต่งโมเหลืองอร่ามตา”	๖๑
ภาพที่ ๔- ๔๖ มะม่วงดิบและสุกแกะสลักเป็นใบไม้และตัวนก ชื่อผลงาน “นกกระจิบนอวัง”	๖๒
ภาพที่ ๔- ๔๗ การแกะสลักมะม่วงเป็นดอกไม้ ชื่อผลงาน “ดอกไม้มะม่วง”	๖๒
ภาพที่ ๔- ๔๘ ผลงานการประดิษฐ์ “โคมลอย...พระราชพิธีของเบรียงในจินตนาการ” ของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์	๖๓
ภาพที่ ๔- ๔๙ ผลงานที่ค้นคว้าข้อมูลจากวรรณคดีเรื่องสังข์ทอง ของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ มาเป็นผลงานชื่อ “ชุดข้าวมันส้มตำวิจิตร”	๖๔

สารบัญภาพ (ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ ๔- ๕๐ การสร้างสรรค์ที่ผสมผสานการค้นคว้าเชิงนวัตกรรม ของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ จนออกมาเป็นผลงานชื่อ “ชอกุหลาบจากหุ่นไล่”	๖๔
ภาพที่ ๔- ๕๑ การนำสบู่มากะสลักเป็นคนแรก ของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ และได้สร้างสรรค์เป็นดอกกุหลาบ	๖๕
ภาพที่ ๔- ๕๒ การจัดแต่งโมเป็นภาชนะบรรจุอาหาร ซึ่งอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ เป็นคนแรกที่ค้นคว้าเทคนิคการฉลุดักผลไม้ ผลงานชื่อ “แต่งโมแบบเก๋”	๖๕
ภาพที่ ๔- ๕๓ การพัฒนาเดี่ยวของฝาผอบบรรจุอาหารที่แกะสลักจากฟักทอง	๖๖
ภาพที่ ๔- ๕๔ การแกะสลักส้มโอและถอดเนื้อส้มโอ ในลูกเดียวกัน ผลงานชื่อ “กระเช้าบัวบาน”	๖๖
ภาพที่ ๔- ๕๕ การประดิษฐ์กุหลาบม้วนจากผิวของมะเขือเทศ มาประดับตกแต่งหัวจานบรรจุอาหาร	๖๗
ภาพที่ ๔- ๕๖ การแกะสลักแอปเปิลเป็นรูปนก	๖๗
ภาพที่ ๔- ๕๗ การแกะสลักดอกกลีลาวดี (ลิ้นทม) หัวผักกาดขาว	๖๘
ภาพที่ ๔- ๕๘ การแกะสลักดอกบัวสายด้วยแตงกวาและใช้ต้นหอมเป็นเกสร	๖๘
ภาพที่ ๔- ๕๙ การแกะสลักดอกกล้วยไม้คัทรียาแต่งสีเหมือนจริง	๖๙
ภาพที่ ๔- ๖๐ การนำฟักทองมากะสลักแล้วนำไปนึ่ง ผลงานชื่อ “bungทองคู่ขวัญ”	๖๙
ภาพที่ ๔- ๖๑ กระบวนการสร้างสรรค์ผลงานที่ประยุกต์ใช้กับวิถีชีวิตสมัยใหม่ของอาจารย์ เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ผลงานชื่อ “ชอบูเก้เหลืองลออ”	๗๐
ภาพที่ ๔- ๖๒ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ได้ประดิษฐ์ คิดค้นคว้า วัสดุพันธุ์พืชมะพร้าว ที่เหมาะสมต่อการนำมาแกะสลักเป็นผอบบรรจุอาหาร ซึ่งทำจากมะพร้าวอ่อน	๗๑
ภาพที่ ๔- ๖๓ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ แกะสลักดอกมะลิจากแห้ว	๗๑
ภาพที่ ๔- ๖๔ การทำมีสัมนั้แกงแก้วตา โดยใช้มันฝรั่งแกะสลักเป็นดอกไม้ใส่แกงเป็นคนแรก โดยอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์	๗๒
ภาพที่ ๔- ๖๕ การแกะสลักกระเทียมโทนเป็นดอกมะลิซ้อนและนำมาทำเป็นขนมหวาน คนแรกของเมืองไทย ผลงานชื่อ “กระเทียมจำศีล” โดยอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์	๗๒

สารบัญภาพ (ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ ๔- ๖๖ ผักผลไม้ชนิดต่างๆ ที่นิยมนำมาแกะสลัก	๗๘
ภาพที่ ๔- ๖๗ ผักผลไม้ชนิดต่างๆ ที่นิยมนำมาแกะสลัก	๗๙
ภาพที่ ๔- ๖๘ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ได้รับเชิญสอนในสถาบันและโรงแรมชั้นนำต่างๆ	๘๓
ภาพที่ ๔- ๖๙ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ เป็นประธานกรรมการตัดสินการประกวดงาน แกะสลักผัก ผลไม้ ใบตอง ดอกไม้สด	๘๔
ภาพที่ ๔- ๗๐ ผลงานชื่อ “สกุณาชมสวน” ในปฏิทินการบินไทย ปีพุทธศักราช ๒๕๓๓	๘๔
ภาพที่ ๔- ๗๑ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ได้รับเชิญในรายการโทรทัศน์ในการให้ความรู้ แก่ผู้ชมในรายการคุณพระช่วย	๘๕
ภาพที่ ๔- ๗๒ หนังสือศิลปะการแกะสลักผลไม้ เล่มที่ ๑	๘๖
ภาพที่ ๔- ๗๓ หนังสือศิลปะการแกะสลักผลไม้ เล่มที่ ๒	๘๖
ภาพที่ ๔- ๗๔ หนังสือศิลปะการแกะสลักผลไม้ เล่มที่ ๓	๘๗
ภาพที่ ๔- ๗๕ หนังสือสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน ในโครงการของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ เล่มที่ ๑๓	๘๗
ภาพที่ ๔- ๗๖ หนังสือแกะสลักวิจิตรและอาหารวิจิตร	๘๘
ภาพที่ ๔- ๗๗ หนังสือตำรับอาหารวิจิตร	๘๘
ภาพที่ ๔- ๗๘ หนังสือร้อยเรื่องเครื่องคาวหวาน	๘๙
ภาพที่ ๔- ๗๙ หนังสือโสภาคย์พิชญพรรณราย เหนือ ได้ กลาง อีสาน	๘๙
ภาพที่ ๔- ๘๐ หนังสืออาหารวิจิตรและแกะสลักวิจิตร	๙๐
ภาพที่ ๔- ๘๑ ผลงานเผยแพร่ในตราไปรษณียากร ชุด การแกะสลักผัก ผลไม้	๙๐
ภาพที่ ๔- ๘๒ ดอกกุหลาบม้วนจากผิวมะเขือเทศ นำไปใช้ในการตกแต่งหัวจานบรรจุอาหาร และการคิดแกะสลักผักผลไม้เป็นรูปสัตว์ จนเป็นที่แพร่หลายในปัจจุบัน	๙๒
ภาพที่ ๔- ๘๓ อิทธิพลผลงานของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ในการแกะสลักเครื่องสด ของอ่อนเป็นรูปสัตว์ ในประเทศญี่ปุ่น	๙๓
ภาพที่ ๔- ๘๔ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ เป็นผู้ริเริ่มนำพิธีบายศรีสู่ขวัญมาใช้ในงาน รับน้องใหม่ของนักศึกษา	๙๓
ภาพที่ ๔- ๘๕ อิทธิพลผลงานของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ในสื่ออินเตอร์เน็ต	๙๔

สารบัญภาพ (ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ ๔- ๘๖ ผลงานตำรายุคหลังๆ ที่มีอยู่ในตลาด ล้วนทำตามแบบอย่างจากผลงาน อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ที่ได้สร้างสรรค์มาก่อน	๘๕
ภาพที่ ๔- ๘๗ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ เป็นประธานกรรมการตัดสินประกวดการ แกะสลักเครื่องสดของอ่อน ณ ประเทศญี่ปุ่น	๘๖

บทที่ ๑

บทนำ

วัฒนธรรมด้านงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนเป็นสิ่งหนึ่งที่ช่วยแสดงความเป็นชาติไทยที่มีศิลปวัฒนธรรมที่มีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง ความเป็นชาติที่มีวัฒนธรรมที่เข้มแข็งนั้นได้มาจากภูมิปัญญาของมนุษย์ที่มีการพัฒนาให้เกิดขึ้น โดยมนุษย์เป็นผู้สร้างสรรค์ผลงานจากความคิดสร้างสรรค์ ซึ่งผู้ที่มีความคิดสร้างสรรค์ผลงานขึ้นมาเป็นที่ยอมรับในสังคม และรังสรรค์ผลงานอย่างต่อเนื่องจนเป็นที่ประจักษ์จึงขึ้นชื่อว่า “ศิลปิน” ศิลปินนี้เองที่เป็นผู้สร้างผลงานต่างๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งศาสตร์ด้านงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อน นับเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่มีการเคลื่อนไหวอย่างเป็นพลวัต โดยมีการปรับเปลี่ยนและปรับปรุงให้เหมาะสม ทั้งทางด้านทฤษฎีและปฏิบัติซึ่งศิลปินเป็นผู้สร้างสรรค์และปฏิบัติสืบเนื่องมาจนเป็นที่ยอมรับในระดับชาติ และได้รับยกย่องให้เป็นศิลปินแห่งชาติ

ศิลปินแห่งชาติด้านงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อน เป็นบุคคลที่สำคัญในการส่งต่อองค์ความรู้ทางด้านนี้ ที่ท่านได้สร้างสรรค์ผลงาน เพื่อถ่ายทอดให้กับเยาวชนรุ่นหลัง

ชาติที่มีอารยธรรมล้วนมีศิลปินประจำชาติของตน เพื่อปกป้องบอกความเป็นชาติที่เจริญและสืบทอดองค์ความรู้ของศิลปินในชาติของตน

สิ่งที่สามารถบอกถึงความเป็นเอกลักษณ์ของชาติไทยได้เป็นอย่างดีคือ งานแกะสลักเครื่องสดของอ่อน ซึ่งเป็นศิลปะที่ไม่มีชาติใดเสมอเหมือน เป็นศิลปวัฒนธรรมประจำชาติ ที่เกี่ยวข้องกับความรู้ร่ายทางวัฒนธรรมของราชสำนักไทย ความหลากหลายในทรัพยากรด้านวัสดุ นอกจากนี้ยังเป็นศิลปะที่สามารถใช้สื่อสารถึงกันและกันได้ ผ่านงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อน ดังหลักฐานที่ปรากฏในวรรณกรรมไทยที่สะท้อนประวัติศาสตร์ไทย เช่น ตำรับท้าวศรีจุฬาลักษณ์ วรรณคดีสังข์ทอง และกาพย์แห่เรือชมเครื่องคาวหวานซึ่งเป็นหลักฐานสำคัญที่แสดงให้เห็นว่างานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนที่นำไปผสมผสานงานตกแต่งอาหารเป็นศิลปะที่สวยงามของประเทศไทย

ความรู้สึกที่ได้สัมผัสงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนบางคนเห็นว่างานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนช่วยยกระดับความประณีตให้จิตใจและมีความสุข ให้ประโยชน์ในการสร้างรายได้ต่อช่างฝีมือ แต่บางคนกลับเห็นว่าเป็นศิลปะเป็นของฟุ่มเฟือยนี้เป็นเรื่องของความรู้สึกของมนุษย์ งานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนจึงกลายเป็นภาพสะท้อนของสังคมที่มนุษย์เป็นผู้แสดงออกมา ทั้งๆที่ธรรมชาติของงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนมิได้มีคุณโทษต่อสิ่งใดไม่ แต่สิ่งที่ทำให้งานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนเกิดคุณและโทษ หรือเกิดฐานะขึ้นมาเพราะมนุษย์เป็นผู้กำหนดเองทั้งสิ้น อย่างไรก็ตามงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนของไทยสามารถนำไปใช้ในการตกแต่งอาหาร จึงเป็นศาสตร์ที่เป็นที่ต้องการของทุกประเทศและยอมรับกันทั่วไปว่างานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนช่วยยกระดับให้อาหารไทยที่มีชื่อเสียงไปทั่วโลก

นอกจากนี้งานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนของไทยคือ ผลผลิตของพฤติกรรมในด้านความคิดและสร้างสรรค์ความงามของมนุษย์เพื่อใช้ตกแต่งอาหารขึ้นมานั้น ก็เป็นสิ่งที่สืบเนื่องมาจากแนวคิดที่เกิดมาจากสภาพแวดล้อมทางวัฒนธรรมในสังคมที่มนุษย์ดำรงอยู่ด้วยเหตุนี้การศึกษาและการทำความเข้าใจเกี่ยวกับงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนจึงเป็นเรื่องที่สัมพันธ์กับสังคมและวัฒนธรรมของมนุษย์ งานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนจึงเป็นภูมิปัญญาของมนุษย์ที่รังสรรค์ขึ้นจากองค์ความรู้ของมนุษย์ และเป็นการสั่งสม สืบทอด และสืบสานภูมิปัญญา ให้กับคนรุ่นหลัง

ภูมิปัญญาเป็นสิ่งที่ดำรงอยู่กับมนุษย์ซึ่งเกี่ยวพันกับธรรมชาติและท้องถิ่น โดยมีการปรับสภาพในการดำเนินชีวิตให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมของธรรมชาติและกาลเวลา เนื่องจากมนุษย์เป็นสัตว์โลกที่พิเศษกว่าสัตว์อื่น ๆ กล่าวคือมีมันสมองที่มีความสามารถในการคิดค้น เรียนรู้ แก้ปัญหา มีการสืบทอดแบบแผนความรู้ เป็นมรดกมานาน แม้ว่าภูมิปัญญาเป็นสิ่งที่สั่งสมและถ่ายทอดมาช้านาน แต่มีเอกลักษณ์ที่สำคัญอย่างหนึ่งคือ เป็นองค์ความรู้ที่มีการเชื่อมโยงกันหมดไม่ว่าจะเป็นเรื่องของอาชีพ เศรษฐกิจ ความเป็นอยู่ การศึกษาและวัฒนธรรมซึ่งผสมกลมกลืนกัน (ประเวศ วะสี .๒๕๓๗: ๑๒)

ศิลปินแห่งชาติเป็นผู้ที่สั่งสมองค์ความรู้มีภูมิปัญญาที่ควรแก่การอนุรักษ์ และจัดเก็บองค์ความรู้อย่างเป็นระบบ โดยสำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติในฐานะเป็นองค์กรแห่งความรู้และการขับเคลื่อนวัฒนธรรม วิถีชีวิตและภูมิปัญญา ได้เล็งเห็นว่าองค์ความรู้ด้านวัฒนธรรมจำนวนมากมายังไม่ได้รับการจัดเก็บอย่างเป็นระบบและเสี่ยงต่อการสูญหาย สมควรที่จะหยิบยกองค์ความรู้ที่มีความสำคัญ มีคุณค่า และเสี่ยงต่อการสูญหายขึ้นมาจัดการความรู้นั้นอย่างเป็นระบบ ด้วยกระบวนการวิจัยและเผยแพร่องค์ความรู้นั้น ไปยังกลุ่มเป้าหมาย จึงได้มีการกำหนดภารกิจดังกล่าวไว้ในตัวชี้วัดที่ ๓.๑.๗ ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๔ วิจัย พัฒนา และจัดการความรู้ทางวัฒนธรรม เพื่อดำเนินการศึกษาวิจัยองค์ความรู้ของศิลปินแห่งชาติ หรือผู้มีความดีเด่นทางวัฒนธรรมโดยเลือกตามเกณฑ์ที่ ก.พ.ร. กำหนด

ในปีงบประมาณ ๒๕๕๓ ได้มีการประชุมหารือผู้เกี่ยวข้องโดยพิจารณาจากเกณฑ์ที่ ก.พ.ร. กำหนด ศิลปินผู้ถ่ายทอดมีความพร้อมเป็นองค์ความรู้พิเศษ ถ้านำไปถ่ายทอดจะเป็นประโยชน์ในการสืบสาน อนุรักษ์วัฒนธรรมชาติได้เป็นอย่างดี และนอกจากนี้ ศิลปินยังมีสุขภาพดีสามารถให้ข้อมูลกับทีมงานวิจัยจนเสร็จสิ้นกระบวนการวิจัยด้วย

ในการวิจัยองค์ความรู้ ศิลปินแห่งชาติ : นางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ได้พิจารณาคุณสมบัติของการจัดเก็บองค์ความรู้ไว้ตามแนวข้อสังเกต ข้อสรุปในการวิเคราะห์ความเหมาะสมของตัวชี้วัด

เป้าหมาย และเกณฑ์ตามเอกสาร ก.พ.ร. ของสำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ และจัดทำคุณสมบัติการคัดเลือกข้อมูลองค์ความรู้ด้านงานแกะสลักเครื่องรดของอ่อน ของศิลปินแห่งชาติดังนี้

- บุคคลผู้ให้ข้อมูล เป็นผู้ดำรงสถานะศิลปินแห่งชาติ
- เป็นผู้สูงอายุ มีอายุระหว่าง ๗๗-๘๘ ปี
- เป็นผู้ทรงคุณวุฒิ มีความเชี่ยวชาญพิเศษด้านศิลปะงานแกะสลักเครื่องรดของอ่อน
- ดำรงสถานะของความเป็นศิลปินงานแกะสลักเครื่องรดของอ่อน ครูงานแกะสลักเครื่องรดของอ่อน
- เป็นผู้ครอบครองความรู้ที่คงความเป็นเอกลักษณ์ด้านศิลปะงานแกะสลักเครื่องรดของอ่อนของไทยทั้งเป็นที่ยอมรับในวงการทำงานแกะสลักเครื่องรดของอ่อน เช่น ลวดลายของผลงาน รูปแบบการจัดตกแต่ง รูปแบบการนำเสนอ การผสมผสานกับงานใบตอง ดอกไม้สด ฯลฯ
- มีผลงานศิลปะงานแกะสลักเครื่องรดของอ่อนของไทยเป็นที่ประจักษ์ชัดทั้งด้านคุณค่าและด้านสุนทรียศาสตร์

- องค์ความรู้จำนวนมากของศิลปินแห่งชาติยังไม่มีประวัติวิเคราะห์ ยังไม่มีการเก็บรวบรวมหรือยังไม่มีประวัติบอกเชิงสายเดี่ยว อย่างเป็นระบบ การทำหน้าที่เป็นอาจารย์พิเศษของศิลปินแห่งชาติ ที่ทำหน้าที่ครูสอนงานแกะสลักเครื่องรดของอ่อนตามสถาบันการศึกษา สามารถจัดการความรู้ได้เป็นบางส่วนเท่านั้นเนื่องจากนิสิตนักศึกษา ต้องศึกษาวิทยาการด้านงานแกะสลักเครื่องรดของอ่อน จากอาจารย์ท่านอื่นๆตามหลักสูตรอีกหลายท่าน และต้องมีความหลากหลาย ความรู้เฉพาะที่เป็นองค์ความรู้ของครูผู้เชี่ยวชาญพิเศษจึงเกิดการบูรณาการมากกว่าการรักษาความเป็นเอกลักษณ์ในความเป็นศาสตร์เฉพาะของศิลปินท่านนั้นๆ ซึ่งส่งผลต่อความคลาดเคลื่อนการถูกผสมผสานนับว่าเสี่ยงต่อการเคลื่อนคลายและเสี่ยงต่อการสูญหายได้

องค์ความรู้ด้านงานแกะสลักเครื่องรดของอ่อน เป็นศาสตร์แขนงหนึ่ง มีระบบการพัฒนาการฝึกปฏิบัติ การเรียนการสอน ตลอดจนเทคนิคและวิธีการในการแกะสลักเครื่องรดของอ่อนซึ่งมีความเป็นเอกลักษณ์อันชัดเจน ได้รับการสั่งสมจนเกิดเป็นระบบที่พัฒนามายาวนานและต่อเนื่อง

ปัญหาของการศึกษาองค์ความรู้ของศิลปินแห่งชาติจึงมีความละเอียดอ่อนในการจัดเก็บข้อมูลอย่างเป็นระบบ และการบันทึกข้อมูลทางด้านงานแกะสลักเครื่องรดของอ่อน ควรได้รับการบันทึกในรูปแบบที่สามารถสืบค้นได้เข้าใจง่าย มีขั้นตอนมีระบบในการสืบค้นข้อมูลที่เชื่อมโยงกันในศาสตร์ของงานแกะสลักเครื่องรดของอ่อน

ข้อมูลลายลักษณ์จึงมีความจำเป็นในงานวิจัยเชิงคุณภาพ การเชื่อมโยงกันในศาสตร์ของงานแกะสลักเครื่องรดของอ่อน เป็นบริบทที่มีความสัมพันธ์ และองค์ความรู้จากภูมิปัญญาของอาจารย์

เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์นี้ มีคุณค่าต่อประเทศชาติที่มีวัฒนธรรมทางด้านงานแกะสลักเครื่องรดของอ่อน และการผสมผสานงานใบตอง ดอกไม้สด ซึ่งเป็นที่ภาคภูมิใจของคนไทยทุกคน

วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย

๑. เพื่อศึกษาประวัติศิลป์และผลงานด้านทัศนศิลป์(ประณีตศิลป์-แกะสลักเครื่องรด) ของนางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์
๒. เพื่อวิเคราะห์และสังเคราะห์องค์ความรู้ของนางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์
๓. เพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ด้านประณีตศิลป์-แกะสลักเครื่องรดของนางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์สู่สาธารณชน

คำถามหลักในการวิจัย

๑. ประวัติศิลป์ ผลงาน และเอกลักษณ์ด้านงานแกะสลักเครื่องรดของอ่อนของนางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ที่ปรากฏต่องานศิลปวัฒนธรรมไทยมีอะไรบ้าง
๒. แรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์ผลงานของ นางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ มีเรื่องใดบ้าง
๓. กระบวนการสร้างสรรค์ผลงานที่โดดเด่นของ นางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์มีอะไรบ้าง
๔. การถ่ายทอดงานแกะสลักเครื่องรดของอ่อนของนางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ มีวิธีการอย่างไรบ้าง
๕. ผลกระทบหรืออิทธิพลจากผลงานของ นางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ มีอะไรบ้าง

ความสำคัญของโครงการวิจัย

โครงการวิจัยนี้มีความสำคัญที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมไทยในการสร้างจิตสำนึกในการอนุรักษ์ และเห็นคุณค่ามรดกของวัฒนธรรมไทย ซึ่งดำรงไว้ให้กับเยาวชนรุ่นหลัง ทั้งยังได้บันทึกองค์ความรู้จากภูมิปัญญาของศิลปินแห่งชาติในทุกๆด้าน ที่มีความเชื่อมโยงกันในศาสตร์ด้านงานแกะสลักเครื่องรดของอ่อนโดยเฉพาะอย่างยิ่ง องค์ความรู้ของศิลปินแห่งชาติที่ได้รับการสืบทอดสร้างสรรค์ผลงานมาเป็นเวลานาน ทำให้เกิดคุณค่าทั้งทางด้านวัตถุและจิตใจ งานวิจัยชิ้นนี้จึงมีความสำคัญในศาสตร์ด้านงานแกะสลักเครื่องรดของอ่อนเป็นอย่างยิ่ง

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ผลงานที่ศิลปินสร้างสรรค์ผลงานทางด้านงานแกะสลักเครื่องรดของอ่อน นับเป็นองค์ความรู้ของศิลปินแห่งชาติ ที่จะได้รับการจัดเก็บข้อมูลองค์ความรู้ การจัดทำคลังข้อมูลทางวัฒนธรรมไทย การนำไปสู่การขับเคลื่อนต่อระบบการศึกษาวัฒนธรรมไทยต่อวงการงานแกะสลักเครื่องรดของ

อ่อน ต่อการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์วัฒนธรรมไทย ต่อการเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมไทยสู่สาธารณชน สู่ นานาชาติ โดยสามารถนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์ได้ดังนี้

๑. สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาตินำองค์ความรู้ที่ได้จากการวิจัยไปจัดทำ ฐานข้อมูล และ/หรือคลังข้อมูลทางวัฒนธรรมเพื่อการวางแผนในการดำเนินการอนุรักษ์มรดกวัฒนธรรม การพัฒนาวัฒนธรรม การเผยแพร่วัฒนธรรมด้านงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อน

๒. ประวัติศิลปินและผลงานด้านงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนที่เป็นเนื้อหาสาระ ผลงานการ สร้างสรรค์งานแกะสลักเครื่องสดของอ่อน เป็นต้น มีคุณค่าต่อวงการงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อน ทั้ง ด้านการนำไปประกอบอาชีพงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อน ต่อการจัดการศึกษาของหลักสูตรทุกระดับชั้น ต่อการนำไปประดิษฐ์ในกิจกรรมทางประเพณีไทย การเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมทั้ง ระดับประเทศ และระดับนานาชาติ

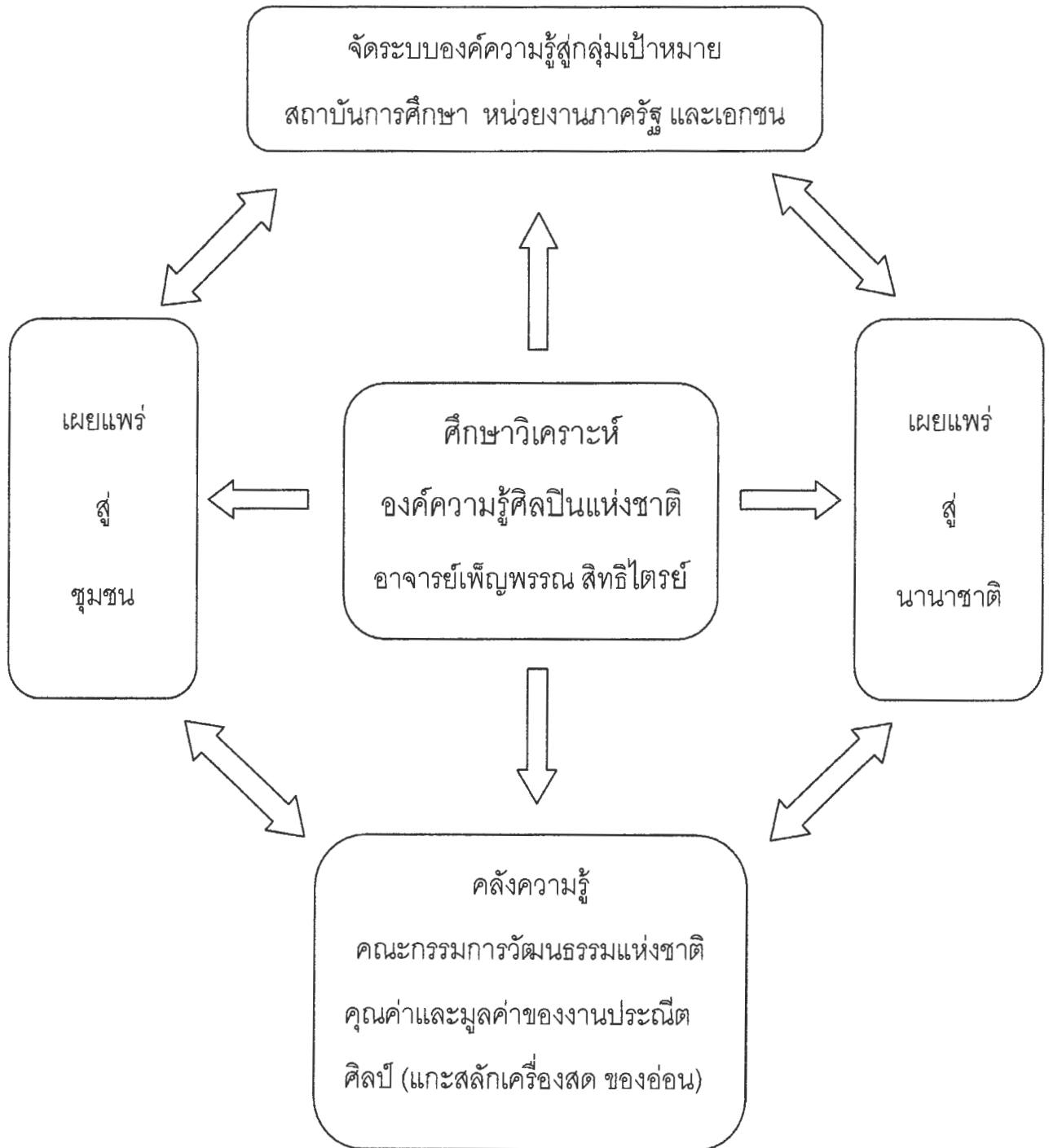
๓. องค์ความรู้ด้านงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนของศิลปินแห่งชาติ นำไปสู่การจัดการ ความรู้หลักสามารถนำไปสู่การจัดทำเนื้อหาของสายวิชาในหลักสูตรการเรียนการสอนวิชางานแกะสลัก เครื่องสดของอ่อนของสถาบันการศึกษาทุกระดับการศึกษา

๔. เนื้อหาสาระจากองค์ความรู้ด้านงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนเป็นประโยชน์ต่อการศึกษา งานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนทุกระดับชั้นการศึกษา หน่วยงานทางราชการ และเอกชนต่างๆ เช่น มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาฯ โรงเรียนวิทยาลัยในวังหญิง โรงเรียนสอนแกะสลักผักผลไม้ กรมศิลปากร กรมส่งเสริมวัฒนธรรม สมาคมพ่อครัวแห่งประเทศไทย ร้านอาหาร โรงแรม ฯลฯ ช่างฝีมืองานแกะสลักเครื่องสดของอ่อน ผู้สนใจในการนำไปใช้ศึกษาและ ปฏิบัติการงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนได้อย่างกว้างขวาง

นิยามศัพท์เฉพาะ

องค์ความรู้ด้านงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อน	หมายถึง เนื้อหาสาระที่เป็นเรื่องราวเกี่ยวกับ งานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนตั้งแต่เรื่องประวัติศาสตร์งานแกะสลักเครื่องสดของอ่อน การสร้างสรรค์ การคิดสรรวัสดุ การถนอมรักษา และอุปกรณ์
เอกลักษณ์ด้านงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อน	หมายถึง ความเป็นลักษณะเด่นเฉพาะของงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนที่แสดงความเป็นไทยทางด้านต่าง ๆ เช่น รูปแบบรูปทรงแบบไทยสุนทรียภาพแบบไทยที่มีความรู้สึกเป็นไทย และรวมถึงการสร้างสรรค์ที่ผสมผสานกับงานใบตองและดอกไม้สด
การถ่ายทอดงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อน	หมายถึง การที่ครูงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนสอนงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อน การสร้างสรรค์ลวดลาย การให้กับศิษย์ด้วยวิธีการต่าง ๆ จนศิษย์สามารถสร้างสรรค์งานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนได้
การแกะสลัก	หมายถึง การใช้มีดปลายแหลมขนาดเล็กหรือที่เรียกว่า มีดแกะสลัก ในการสลักตกแต่งวัสดุที่มีเนื้ออ่อน เช่น ฝัก ผลไม้ สบู่ ไม้ วัสดุ ฯลฯ
เครื่องสด	หมายถึง วัสดุที่เป็นของสด โดยเฉพาะฝักสด ผลไม้สด หยวกกล้วย
ของอ่อน	หมายถึง วัสดุเนื้ออ่อน ที่สามารถใช้มีดแกะสลักเนื้อวัสดุเพื่อสร้างลวดลายได้ เช่น สบู่ ไม้ รวมทั้ง ฝักผลไม้ ฯลฯ
งานใบตอง	หมายถึง งานที่ใช้ใบตองสดจากต้นกล้วย มาใช้พับเย็บ ฉลุ เพื่อประกอบการตกแต่ง เป็นวัฒนธรรมที่มีอยู่ในหลายภูมิภาค เช่น บายศรีของภาคอีสาน กระทงหรือโคมลอยในภาคเหนือ เป็นต้น

กรอบแนวคิดของการวิจัย



บทที่ ๒

เอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาองค์ความรู้ศิลปป็นแห่งชาติ : นางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ นี้ผู้วิจัยได้ทำการรวบรวม ข้อมูลเอกสาร ตำราวิชาการ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้จากการศึกษาพบว่า มีเอกสารทางวิชาการ โดยทั่วไปมีการศึกษาในด้านนี้น้อยมาก โดยส่วนใหญ่จะเป็นการนำเสนอตำราในรูปแบบของผลงาน ประดิษฐ์มากกว่าข้อมูลทางวิชาการ แต่ทั้งนี้เราพบว่าท่านศิลปป็นแห่งชาติคือ นางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ เป็นผู้ที่ได้ศึกษาข้อมูลประวัติศาสตร์และวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องไว้มากมาย ดังจะได้นำเสนอ ดังนี้

เอกสารทางวิชาการและการสัมภาษณ์ปราชญ์ผู้รู้

งานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนหรือที่รู้จักกันทั่วไปว่าเป็นผลงานแกะสลักผักผลไม้ ใบตอง และ ดอกไม้สด นับเป็นงานศิลปะช่างฝีมือที่มีประวัติวิวัฒนาการเชื่อมโยงมาตั้งแต่สมัยสุโขทัย ต่อเนื่องมาใน สมัยอยุธยา งานศิลปะแขนงนี้ได้จัดรวมอยู่ใน “ช่างสิบหมู่” และสืบทอดมาสู่สมัยรัตนโกสินทร์ (สัมภาษณ์ นางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, กรกฎาคม ๒๕๕๓)

เต็มสิริ บุญยสิงห์ (2525) โดยคณะกรรมการเอกลักษณ์ของชาติ สำนักนายกรัฐมนตรีได้ รวบรวมข้อมูลว่า งานสลักหรืองานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนนั้น ได้แก่ สลักผัก สลักผลไม้ สลักหยวก กล้วย นับเป็นงานช่างฝีมือของคนไทยที่มีมาแต่โบราณ งานสลักนั้นจัดอยู่ในงานช่าง 10หมู่ เรียกว่า “ช่างสลัก” ในช่างสลักแบ่งออกย่อย คือ ช่างฉลุ ช่างกระดาษ ช่างหยวก ช่างเครื่องสด ส่วนช่างอีก 9 หมู่ที่เหลือได้แก่ “ช่างแกะ” ที่มีทั้งช่างแกะตรา ช่างแกะลาย ช่างแกะพระหรือภาพ “ช่างหุ่น” มีช่างไม้ ช่างไม้สูง ช่างปากไม้ “ช่างปั้น” มีช่างขี้ผึ้ง “ช่างปูน” ช่างขึ้นรูปปูน มีช่างปั้น ช่างปูนก่อ ช่างปูนลอย ช่าง ปั้นปูน “ช่างรัก” มีช่างลงรัก ช่างปิดทอง ช่างประดับกระจก ช่างมุก “ช่างบุ” มีบุนาตรพระเพียงอย่าง เดียว “ช่างกลึง” มีช่างไม้ “ช่างหล่อ” มีช่างหุ่นดิน ช่างขี้ผึ้ง ช่างผสมโลหะ “ช่างเขียน” มีช่างเขียน ช่าง ปิดทอง

การสลักหรือจำหลัก จัดเป็นศิลปกรรมแขนงหนึ่งในจำพวกประติมากรรม เป็นการประดิษฐ์วัตถุ เนื้ออ่อนอย่างผัก ผลไม้ ที่ยังไม่เป็นรูปร่าง หรือมีรูปร่างอยู่แล้วสร้างสรรคให้สวยงามและพิสดารขึ้น โดยใช้เครื่องมือที่มีความแหลมคม โดยใช้วิธีตัด เกลา ปาด แกะ คว้าน ทำให้เกิดลวดลายตามต้องการ ซึ่ง

งานสลักนี้เป็นการฝึกทักษะสัมพันธ์ของมือและสมอง เป็นการฝึกจิตให้นิ่งแน่วแน่ต่องานข้างหน้า อันเป็นการฝึกสมาธิได้อย่างดีเลิศ

โครงการสารานุกรมไทย สำหรับเยาวชน โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เล่มที่ ๑๓ ซึ่งอาจารย์แพทย์พรณ สิทธิไตรย์เป็นผู้ร่วมจัดทำข้อมูล (โครงการสารานุกรมไทย สำหรับเยาวชน, ๒๕๓๒: ๒๓๒) กล่าวถึงหลักฐานของงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนว่า “การประดิษฐ์ฝักและผลไม้ นั้น มีหลักฐานปรากฏว่า ได้ริเริ่มทำกันมานานแล้ว ปรากฏหลักฐานเด่นชัดในสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย โดยข้าราชการบริพารฝ่ายในนำฝักและผลไม้มาประดิษฐ์เป็นดอกไม้ ใบไม้ แบบต่างๆ เพื่อทูลเกล้าฯ ถวาย จนเป็นที่โปรดปรานมาก ดังปรากฏในพระราชนิพนธ์ “ภาพย์ให้เรือชมเครื่องคาวหวาน” บางตอน ดังนี้

“หมากปรางนางปอกแล้ว ใส่โถแก้วแพรวพรายแสง

ยามขึ้นร้อนโรยแรง ปรางอิมอาบซาบนาสา”

.....

“พลับจีนจักด้วยมีด ทำประณีตน้ำตาลกวน

คิดโอษฐ์อ่อนยิ้มยวน กลึงพลับยับยับพรณ

น้อยหน่านำเมล็ดออก ปล่อนเปลือกปอกเป็นอัศจรรย์

มือใครไหนจักทัน เทียบเทียบที่ฝีมือนาง”

.....

“ผลเงาะไม่งามเงะ ล่อนเมล็ดและเหลือปัญญา

หวานเห็นเช่นรจนา จำเจ้าเงาะเพราะเห็นงาม”

หลักฐานในบทพรรณนกรมนี้ได้แสดงว่า ในตอนต้นรัตนโกสินทร์ สมัยรัชกาลที่ ๒ มีการทำงานที่เกี่ยวข้องกับการแกะสลักเครื่องสด เช่น การริ้วมะปราง การแกะสลักผลพลับจีน การนำเมล็ดน้อยหน่า

ออก การล่อนเมล็ดผลเงาะ เป็นต้น ซึ่งล้วนเป็นงานฝีมือที่เคยจัดประดิษฐ์ในราชสำนักไทย และสืบทอดต่อมาในสมัยที่อาจารย์เพ็ญพรรณได้เรียนรู้งานแกะสลักพื้นฐาน จากโรงเรียนการช่างสตรี พระนครใต้

นอกจากนี้ยังมีหลักฐานเด่นชัดในเรื่องงานฝีมือ งานแกะสลักเครื่องสด (การแกะสลักผักผลไม้) ที่ปรากฏในงานวรรณกรรมไทยคือ วรรณคดีเรื่อง “สังข์ทอง” เป็นบทพระราชนิพนธ์ในล้นเกล้ารัชกาลที่ ๒ เช่นกัน โดยพรรณนาไว้ในเนื้อความตอนที่ นางจันท์เทวีที่นำฟักทองมาแกะสลักเพื่อเล่าเรื่องแต่หนหลัง แล้วนำแปรรูปเป็นเครื่องต้นเข้าถวายพระสังข์ทองเพื่อให้ทรงทราบว่าพระมารดาอยู่ไม่ไกลซึ่งมีข้อความว่า

“ขึ้นหนึ่งทรงครรภักัลยา	คลอดลูกออกมาเป็นหอยสังข์
ขึ้นสองต้องขับเที่ยวเซซัง	อุ้มลูกไปยังพนาลัย
ขึ้นสามเมื่ออยู่ด้วยตายาย	ลูกยาออกช่วยขับไก่
ขึ้นสี่กัลยามาแต่ไพร	ทูปสังข์ป็นไปกับนอกชาน
ขึ้นห้าบิตุรงค์ทรงศักดิ์	ให้รับตัวลูกรักมาจากบ้าน
ขึ้นหกจงจำทำประจาน	ให้ประหารฆ่าฟันให้บรรลัย
ขึ้นเจ็ดเพชรฆาตเอาลูกยา	ไปถ่วงคางคกน้ำไหล
เป็นเจ็ดขึ้นสิ้นเรื่องอรไท	ใครใครไม่ทันจะสงกา”

เนื้อความในบทวรรณคดีนี้สะท้อนถึงภาพงานแกะสลักเครื่องสด ได้อย่างชัดเจน อีกทั้งยังสะท้อนวัฒนธรรมของราชสำนักไทยในสมัยรัชกาลที่ ๒ ว่าได้มีการประดิษฐ์งานแกะสลักเครื่องสดในยุคสมัยนี้ จนเป็นที่มาของข้อมูลที่ล้นเกล้ารัชกาลที่ ๒ ได้นำมานิพนธ์ขึ้น โดยเฉพาะ “การแกะสลักฟักทอง” ซึ่งฟักทองนับว่าเป็นวัสดุที่ผ่านการเลือกสรรมาตั้งแต่ในอดีต และยังคงเป็นที่นิยมในปัจจุบันเพราะมีความเหมาะสมกับการใช้เป็นวัสดุในงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อน ด้วยสีสันที่คล้ายสีทองอร่ามตา และเนื้อวัสดุที่เนียน ความหนาของเนื้อวัสดุที่สามารถสลักรายละเอียดได้สวยงาม และผลของฟักทองก็ยังสามารถประดิษฐ์เป็นภาชนะบรรจุอาหารได้ ซึ่งแต่เดิมใช้เพียงการบรรจุสังขยาในฟักทองทั้งลูก

ต่อมาจึงมีการแกะสลักลวดลาย เป็นการพัฒนาทางสุนทรียภาพเพื่อช่วยให้เกิดมูลค่าเพิ่ม ส่วนอาจารย์ เพ็ญพรรณได้ประยุกต์ “เทคนิคการฉลุ” เพิ่มเติม และนำไปประยุกต์แกะสลักงานสามมิติขึ้นอีกมากมาย นอกจากการใช้ฟักทองที่เป็นวัสดุดั้งเดิมของไทยแล้ว ยังมีการเลือกใช้ผักผลไม้ที่คนไทยได้ขยายพันธุ์มาจากพืชจากต่างประเทศที่มีแพร่หลายและจำหน่ายอยู่ในตลาด เช่น แคนตาลูป ฟักจีน บีทรูท ฯลฯ

จึงจะเห็นได้ว่าสังคมไทยมีพัฒนาการคิดค้นเครื่องงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนของตนขึ้นมา โดยเริ่มจากสิ่งที่ใกล้ตัวก่อนและได้พัฒนามาตามลำดับ อาจกล่าวถึงลักษณะที่สำคัญของงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนของไทยได้ว่า คนไทยเราเป็นชาติเก่าแก่ที่มีศิลปวัฒนธรรมเป็นของตนเองมาช้านาน หลายพันปี แล้วเรามีภาษาพูดภาษาเขียนเป็นของเราโดยสมบูรณ์ สำหรับเรื่องของงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนนั้นชาติไทยได้คิดค้นประดิษฐ์เครื่องงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนด้วยวัสดุท้องถิ่นของไทย ขึ้นใช้เองตั้งแต่ต้น ต่อมาได้มีการประยุกต์ใช้วัสดุใหม่ที่มีแพร่หลายในท้องตลาดเพื่อนำมาประดิษฐ์ผลงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนต่างๆ

สังคมไทยในยุคสมัยก่อนเด็กชายจะได้รับการศึกษาเรียนรู้จากวัด สำหรับเด็กหญิงถ้าเป็นลูกชาวบ้านจะเรียนรู้จากญาติผู้ใหญ่ในบ้าน ส่วนเด็กสาวในตระกูลสูงศักดิ์ก็จะถูกส่งตัวเข้ารับการอบรมในวังหลวง ทั้งเรื่องกิริยา มารยาท งานฝีมือ การทำอาหารตำรับต่างๆ สำหรับงานสลักแล้วจะเริ่มจากการริ้วมะพร้าว ซึ่งริ้วของมะพร้าวจะแตกต่างกันไป มีลักษณะเฉพาะตัวของแต่ละสำนัก มีการคว้านงาจะคว้านเมล็ดน้อยหนา ต่อมาก็เป็นการสลักผักผลไม้ให้เกิดลวดลายต่างๆ อย่างประณีตวิจิตรบรรจง

เนื่องจากงานแกะสลักเครื่องสดเป็นงานที่ต้องทักษะสูง จึงนับเป็นการฝึกสมาธิแล้วยังเป็นการฝึกฝีมือให้เกิดความชำนาญเป็นพิเศษ และต้องมีความมานะ อดทน ใจเย็น และมีสมาธิเป็นที่ตั้ง รู้จักการตกแต่ง มีความคิดสร้างสรรค์ การทำงานต้องมีจิตแน่วแน่เป็นสมาธิ ในงานที่กำลังสลักอยู่ จึงได้งานสลักที่สวยงามวิจิตร และสามารถแกะสลักดัดแปลงเป็นลวดลายประดิษฐ์ต่างๆตามใจปรารถนา

นอกจากนี้เรายังพบหลักฐานวัฒนธรรมการแกะสลักเครื่องสด ในสังคมไทยนั้น เราพบว่ามีการเอาผักและผลไม้บางชนิดมาสลักเป็นรูปดอกไม้ ใบไม้ สัตว์ และลวดลายต่างๆเพื่อนำไปร่วมตกแต่งกับงานแหงยวง เรียกว่า “การทำเครื่องสด” ใช้ตกแต่งสถานที่ในการประกอบพิธีทั้งที่เป็น “งานมงคล” เช่น ใช้สำหรับรดน้ำในงานมงคลการโกนจุก หรือใช้ประดับธรรมาสน์สำหรับพระเทศน์ และที่เป็น “งานอวมงคล” เช่น การใช้ประดับเมรุหรือเชิงตะกอนเพื่อตั้งเผาศพ เป็นต้น

งานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนนั้นมีวิวัฒนาการเกี่ยวพันกับการประดิษฐ์กระทง ดังหลักฐานที่กล่าวไว้ในหนังสือพระราชพงศาวดาร รัชกาลที่ ๓ ความว่า “กรมหมื่นอัปสรสุดาเทพ ราชธิดาองค์โปรด ได้แต่งกระทงเล่นทุกปี” นอกจากนี้ยังมีหลักฐานที่ขอมูลเกี่ยวกับงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อน ในวรรณกรรมเชิงประวัติศาสตร์เรื่อง “ตำรับทำวศรีจุฬาลักษณ์ (นางนพมาศ)” ซึ่งกรมพระยาดำรงราชานุภาพ ทรงสันนิษฐานว่าน่าจะเป็นพระราชนิพนธ์ในรัชกาลที่ ๓ (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, ๒๕๕๓) โดยเนื้อหาในท้องเรื่อง กล่าวถึงเหตุการณ์ว่าเกิดขึ้นสมัยกรุงสุโขทัย ในยุคของพระร่วง กล่าวว่า “นางนพมาศเป็นสนมเอกของพระร่วง ได้คิดประดิษฐ์กระทงขึ้นในงานพระราชพิธีจองเปรียง หรือลอยโคม ในวันเพ็ญเดือนสิบสอง นางนพมาศหรือทำวศรีจุฬาลักษณ์ได้คิดประดิษฐ์ตกแต่งโคมลอยให้งามประหลาดกว่าพระสนมทั้งปวง โดยเลือกผกาเกสรสีต่างๆ ประดับเป็นรูปดอกไม้ซ้อนสีสลับให้เป็นลวดลาย แล้วเอาผักผลไม้มาสลักเป็นรูปมยุรคณานกวิหคหงส์ ให้จิกจับเกสรบุปผชาติอยู่ตามกลีบดอกไม้ เป็นระเบียบเรียบร้อย วิจิตรไปด้วยสีย้อมสด”

เราจะเห็นได้ว่างานแกะสลักเครื่องสดนั้นเกี่ยวโยงมาตั้งแต่สมัยสุโขทัย แม้จะไม่มีหลักฐานเชิงประจักษ์ แต่ข้อมูลจากตำรับทำวศรีจุฬาลักษณ์ เรื่องพระราชพิธีจองเปรียง ก็เป็นแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์งานแกะสลักเครื่องสดของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์และบรรดาลูกศิษย์ ดังพยานบุคคลที่ร่วมเป็นผู้ช่วยในการทำผลงาน “โคมลอยน้ำ” หรือ พระราชพิธีจองเปรียงในจินตนาการ ให้ข้อมูลว่าเมื่ออาจารย์เพ็ญพรรณประดิษฐ์งานเสร็จ แสงพระจันทร์ก็ส่องลำแสงทองลอด ลงมาที่ “กระทง” หรือ “โคมลอยน้ำ” แล้วทุกคนก็พร้อมใจกันก้มลงกราบ (สัมภาษณ์ นางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, สิงหาคม ๒๕๕๓)

จากหลักฐานทั้งหมดข้างต้นแสดงให้เห็นชัดเจนว่า งานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนนั้นเริ่มมีการคิดริเริ่มจากในรั้วในวังของราชสำนักไทย ดังที่เราได้อ้างถึงหลักฐานทางวรรณกรรมที่มีเนื้อหาปรากฏเด่นชัดช่วยบ่งชี้ถึงความร่ำรวยทางวัฒนธรรมของราชสำนักไทย ความหลากหลายของวัสดุผักผลไม้ของประเทศไทย.

สำหรับจุดเปลี่ยนที่สำคัญที่ทำให้งานแกะสลักเครื่องสดแพร่ออกมาจากราชสำนักสู่สังคมทั่วไป คือ สาเหตุของการเปลี่ยนแปลงการปกครอง ปี พ.ศ. ๒๔๗๕ ที่สถาบันพระมหากษัตริย์ถูกลดบทบาทลง งานช่างฝีมือต่างๆ มีแนวโน้มจะสูญหายไป อีกทั้งคนโบราณค่อนข้างหวงวิชา จะปิดประตูหน้าต่าง ทำ

ให้งานศิลปะด้านนี้ จึงตายไปกับตัวช่างฝีมือ ช่างฝีมือด้านนี้ก็แทบจะหายไป จึงเป็นเหตุให้งานแกะสลัก ฝักผลไม้ได้จางหายไปพักหนึ่ง แต่นางเพ็ญพรรณได้ตั้งขึ้นมาสอน ในวิทยาเขตโชติเวช เมื่อปีพุทธศักราช ๒๕๒๐ และได้สอนต่อเนื่อง ทั้งค้นคว้าและคิดดัดแปลงให้ดีขึ้น จนผลงานเป็นที่ยอมรับโดยทั่วกัน ทั้ง ต่างประเทศและไทย หลักสูตรการเรียนการสอนจึงมีวิชานี้สอดแทรกเข้าไป มีบทบาททั้งในโรงเรียนและ ร้านอาหารทั่วไป

จากหลักฐานทั้งหมดข้างต้น พอจะสามารถจำแนกประเภทงานแกะสลักได้ตามลักษณะผลงาน เป็น ๓ ประเภทคือ

๑. งานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนแบบดั้งเดิม หมายถึง งานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนแบบ พื้นฐาน เช่น มะพร้าวจิว ดอกพื้นฐาน ที่มีพื้นฐานมาจากวัฒนธรรมภาคกลางมากกว่าภาคอื่นๆ งาน แกะสลักเครื่องสดของอ่อนไทยภาคกลางจึงมีโอกาสพัฒนาก้าวหน้า มีการวางกฎเกณฑ์ ระเบียบแบบ แผน ให้ลึกซึ้งและสลับซับซ้อน โดยงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนผู้ทรงคุณวุฒิและประสบการณ์มาก งานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนแบบดั้งเดิมนี้จึงกลายเป็นงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนประจำชาติไป ในที่สุด

๒. งานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนต้นฉบับของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ที่ใช้มีดแกะสลัก เป็นหลักในการสลักลวดลาย ซึ่งผลงานนี้มีจำนวนมาก ผลงานที่ปรากฏมีความหลากหลายในสายงาน แกะสลักเครื่องสดของอ่อนของประเทศไทย โดยโดดเด่นทางด้านงานแกะสลักฝักผลไม้ ผสมผสานงาน ใบตอง ดอกไม้สด โดยมีจุดเด่นที่สำคัญยิ่งคือการนำงานแขนงนี้ไปประยุกต์กับการประกอบอาหาร ซึ่งมีภูมิปัญญาในการสร้างสรรค์ผลงานให้ปรากฏในวิถีคิด โดยการศึกษาจากองค์ความรู้เดิมและพัฒนา ต่อยอดองค์ความรู้เดิมนำมาสร้างสรรค์งานใหม่ ซึ่งมีความต่อเนื่องสัมพันธ์กับองค์ความรู้เดิมซึ่ง เชื่อมโยงภูมิปัญญาในสมัยต่าง ๆ ในประเทศไทย ในสมัยโบราณการงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อน เริ่มต้นจากราชสำนัก แล้วออกมาสู่กลุ่มคหบดี และแพร่หลายไปสู่สังคมทั่วไป นอกจากนี้ในด้านเทคนิค การแกะสลักก็เน้นทักษะการใช้มีดเล่มเดียว ไม่ใช้อุปกรณ์ช่วย มีระเบียบแบบแผนที่ชัดเจนในด้านต่างๆ เช่น แบบแผนในการจับมีดแกะสลัก การประยุกต์งานแกะสลักเครื่องสดของอ่อน ระเบียบวิธีการใช้งาน แกะสลักเครื่องสดของอ่อนในสังคม ไม่ว่าจะป็นงานราชสำนัก ในพระราชพิธีทั้งของหลวงและราษฎร์

๓. งานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนแบบประยุกต์ที่ใช้เครื่องมือทำลวดลายสำเร็จรูป งาน แกะสลักเครื่องสดของอ่อนมีการเปลี่ยนแปลงอยู่เสมอเช่นเดียวกับศิลปวัฒนธรรมด้านอื่นๆ เพียงแต่ ความเปลี่ยนแปลงเป็นไปอย่างช้าๆ ไม่รวดเร็วเท่ายุคปัจจุบัน ซึ่งเนื่องมาจากความรวดเร็วทางการ สื่อสารโทรคมนาคมและอินเทอร์เน็ตที่หลังไหลเข้ามาสู่ประเทศไทย พร้อมกับเทคโนโลยีในตอนปลาย ศตวรรษที่ ๑๙ และต้นศตวรรษที่ ๒๐ นั้นได้เปลี่ยนความคิด ค่านิยมและแนวทางการดำเนินชีวิตของคน

ไทยเป็นแบบตะวันตกมากขึ้น งานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนถูกนำไปประกอบตกแต่งกับงานจัดเลี้ยงแบบยุโรป ประกอบกับชื่อเสียงของอาหารไทยที่มีความโดดเด่นด้วยการนำงานแกะสลักผักผลไม้ไปประยุกต์ตกแต่งทั้งในงานอาหารและโต๊ะจัดเลี้ยงตลอดจนสถานที่ จึงเป็นเหตุให้มีการคิดเครื่องมือแกะสลักลวดลายสำเร็จรูปขึ้นเพื่อลอกเลียนแบบผลงานแกะสลักที่ใช้ทักษะการสร้างลวดลายด้วยมีดแกะสลักธรรมดา ทำให้ผลงานแกะสลักเครื่องสดของมีพัฒนาการเพื่อผสมผสานกับแนววัฒนธรรมตะวันตกแต่ยังคงไว้ซึ่งกลิ่นอายความเป็นไทย

บทที่ ๓ วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยองค์ความรู้ศิลปินแห่งชาติ : นางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ มีวิธีการดำเนินการวิจัยดังนี้

๑. ขอบเขตการวิจัย

- ๑.๑ ขอบเขตด้านเนื้อหา
- ๑.๒ ระยะเวลาการวิจัย
- ๑.๓ วิธีวิจัย
- ๑.๔ พื้นที่ทำการศึกษา
- ๑.๕ ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

๒. วิธีดำเนินการวิจัย

- ๒.๑ เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย
- ๒.๒ การเก็บรวบรวมข้อมูล
- ๒.๓ การจัดทำข้อมูล
- ๒.๔ การวิเคราะห์และนำเสนอข้อมูล

๑. ขอบเขตการวิจัย

๑.๑ ขอบเขตด้านเนื้อหา

การวิจัยองค์ความรู้ศิลปินแห่งชาติ : นางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ มีขอบเขตด้านเนื้อหา ดังต่อไปนี้

- ๑.๑.๑ ประวัติของนางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์
- ๑.๑.๒ องค์ความรู้ด้านเทคนิคการแกะสลักเครื่องสดของอ่อน
- ๑.๑.๓ องค์ความรู้ด้านการสร้างสรรค์นวัตกรรมด้านรูปทรงและลวดลาย
- ๑.๑.๔ องค์ความรู้ด้านการเลือกสรรวัสดุ
- ๑.๑.๕ องค์ความรู้ด้านการถนอมรักษาผลงาน
- ๑.๑.๖ องค์ความรู้ในการถ่ายทอดผลงานและความรู้
- ๑.๑.๗ อิทธิพลของผลงานของนางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ต่องานช่างฝีมือในประเทศไทย

ไทยและระดับนานาชาติ

๑.๒ ระยะเวลาการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ใช้เวลา ระยะเวลาทำการวิจัย ๖ เดือน เริ่มทำการวิจัยเมื่อ กรกฎาคม ๒๕๕๓ ถึงธันวาคม

๒๕๕๓

๑.๓ วิธีการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ

๑.๔ พื้นที่ที่ทำการศึกษา

ทำการศึกษาที่บ้านเลขที่ ๔๕๗/๓ ถนนศรีอยุธยา เขต พญาไท กรุงเทพมหานคร

๑.๕ ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ศิลปินแห่งชาติ นางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์

ศิษย์ของนางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์

๒. วิธีดำเนินการวิจัย

๒.๑ เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

๒.๑.๑ แบบบันทึกเส้นทางไปบ้านศิลปินแห่งชาติ นางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์

๒.๑.๒ แบบสัมภาษณ์นางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์และเครือญาติและศิษย์ประกอบในประวัติของศิลปินแห่งชาติ เป็นแบบสัมภาษณ์อย่างเป็นทางการและไม่เป็นทางการ

๒.๑.๓ แบบสังเกตการถ่ายทอดองค์ความรู้การแกะสลักเครื่องสดของอ่อนของนางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ให้กับศิษย์ เป็นการสังเกตแบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วม

๒.๒ การเก็บรวบรวมข้อมูล

เก็บรวบรวมข้อมูลจากแบบบันทึกแบบสัมภาษณ์ แบบสังเกต รวมทั้งรวบรวมข้อมูลด้านเอกสารและงานวิจัยที่มีผู้ศึกษาไว้ก่อนแล้ว

๒.๓ การจัดกระทำข้อมูล

ผู้วิจัยนำเอกสารงานวิจัยรวมทั้งข้อมูลจากแบบบันทึก แบบสัมภาษณ์ แบบสังเกต มาทำการสังเคราะห์ วิเคราะห์แล้วนำกลับไปให้นางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ตรวจและผู้วิจัยเขียนอภิปรายตรงตามจุดมุ่งหมายที่ตั้งไว้

๒.๔ การวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาองค์ความรู้ศิลปินแห่งชาติ : นางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์มีจุดมุ่งหมายดังนี้

๑. เพื่อศึกษาประวัติศิลปินและผลงานด้านการแกะสลักเครื่องสดของอ่อนของนางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์

๑.๑ ประวัตินางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์

๑.๒ องค์ความรู้ด้านประวัติงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนของนางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์

๒. เพื่อสังเคราะห์องค์ความรู้ด้านงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนของนางเพ็ญพรรณ

สิทธิไตรย์

๒.๑ องค์ความรู้ด้านเทคนิคการแกะสลักเครื่องสดของอ่อน

๒.๒ องค์ความรู้ด้านการสร้างสรรค์นวัตกรรมด้านรูปทรงและลวดลาย

๒.๓ องค์ความรู้ด้านการเลือกสรรวัสดุ

๒.๔ องค์ความรู้ด้านการถนอมรักษาผลงาน

๒.๕ องค์ความรู้ในการถ่ายทอดผลงานและความรู้

๒.๖ อิทธิพลของผลงานของนางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ต่องานช่างฝีมือในประเทศไทย

ไทยและระดับนานาชาติ

๓. เพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ด้านการแกะสลักเครื่องสดของอ่อนของนางเพ็ญพรรณ

สิทธิไตรย์

๓.๑ ผู้วิจัยจัดเผยแพร่รายงานการวิจัยสู่กลุ่มเป้าหมายได้แก่

สถาบันการศึกษา หน่วยงานภาครัฐและเอกชน จำนวน ๑๐๐ แห่ง

๓.๒ จัดสัมมนานำเสนอผลงานวิจัยสู่กลุ่มเป้าหมายได้แก่ นักเรียน นักศึกษา และคณาจารย์จากสถาบันการศึกษาด้านการแกะสลักเครื่องสดของอ่อน นักวิชาการด้านงานการแกะสลักเครื่องสดของอ่อนผู้เกี่ยวข้องจากหน่วยงานภาครัฐ/เอกชน และผู้สนใจจำนวน ๓๐๐ คน

บทที่ ๔

ผลการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาองค์ความรู้ ศิลปินแห่งชาติ : นางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์

๑. เพื่อศึกษาประวัติศิลปินและผลงานด้านงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนของนางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์

๑.๑ ประวัตินางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์

๒. เพื่อสังเคราะห์องค์ความรู้ด้านงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนของนางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์

๒.๑ องค์ความรู้ด้านเทคนิคการแกะสลักเครื่องสดของอ่อน

๒.๒ องค์ความรู้ด้านการสร้างสรรค์นวัตกรรมด้านรูปทรงและลวดลาย

๒.๓ องค์ความรู้ด้านการเลือกสรรวัสดุ

๒.๔ องค์ความรู้ด้านการถนอมรักษาผลงาน

๒.๕ องค์ความรู้ในการถ่ายทอดผลงานและความรู้

๒.๖ อิทธิพลของผลงานของนางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ต่องานช่างฝีมือในประเทศไทยและระดับนานาชาติ

๓. เพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ด้านการแกะสลักเครื่องสดของอ่อนของนางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์

๓.๑ ผู้วิจัยจัดเผยแพร่รายงานการวิจัยสู่กลุ่มเป้าหมายได้แก่

สถาบันการศึกษา หน่วยงานภาครัฐและเอกชน จำนวน ๑๐๐ แห่ง

๓.๒ จัดสัมมนานำเสนอผลงานวิจัยสู่กลุ่มเป้าหมายได้แก่ นักเรียน นักศึกษา และคณาจารย์จากสถาบันการศึกษาด้านการแกะสลักเครื่องสดของอ่อน นักวิชาการด้านงานการแกะสลักเครื่องสดของอ่อนผู้เกี่ยวข้องจากหน่วยงานภาครัฐ/เอกชน และผู้สนใจจำนวน ๓๐๐ คน

๑. การวิจัยองค์ความรู้ศิลปินแห่งชาติ : นางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์

๑.๑ ชีวิตประวัติอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์

อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ เกิดเมื่อวันที่ ๒๔ มกราคม พุทธศักราช ๒๔๖๙ ที่ตำบลธาตุเชิงชุม จังหวัดสกลนคร บิดาชื่อนายบุญมา วชิโรดม มีอาชีพเป็นคหบดี มารดาชื่อนางน้ำ วชิโรดม มีอาชีพเป็นคหบดี มีพี่น้องทั้งหมด ๔ คน เป็นบุตรคนที่ ๔ มีพี่ชาย ๓ คน ได้แก่

๑. นายเรือง วชิโรดม มีอาชีพเป็นคหบดี

๒. นายประดิษฐ์ วชิโรดม มีอาชีพเป็นอดีตอธิบดีกรมป่าไม้

๓. นายดำรง วชิโรดม มีอาชีพเป็นอดีตผู้ว่าราชการจังหวัดชัยภูมิ

ด้านการศึกษา

ปี พ.ศ. ๒๔๘๓ จบชั้นมัธยมปีที่ ๖ โรงเรียนสตรีประจำจังหวัดสกลนคร(สตรีสกลรัตน์)

ที่อยู่ ถ.กำจัดภัย ต.ธาตุเชิงชุม อ.เมือง จ.สกลนคร

ปี พ.ศ. ๒๔๘๙ จบประโยควิชาชีพชั้นสูง โรงเรียนการช่างสตรี พระนครใต้

ที่อยู่ เขตบางรัก กรุงเทพฯ

ปี พ.ศ. ๒๕๓๓ ได้รับปริญญาครุศาสตรบัณฑิตกิตติมศักดิ์ โปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์

ทั่วไป สายมัธยมศึกษา สาขาวิชาการศึกษา วิทยาลัยครูจันทระเกษม

สหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ (ปัจจุบันคือ มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทระเกษม)

ที่อยู่ ถ.รัชดาภิเษก กรุงเทพฯ



ภาพที่ ๔-๑ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์และครอบครัว ในวันที่นายแถมชัย สิทธิไตรย์ได้รับรางวัล
คุณพ่อดีเด่น ประจำปี พ.ศ. ๒๕๔๑

ชีวิตครอบครัว

อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ได้สมรสกับนายแถมชัย สิทธิไตรย์ มีอาชีพเป็นอดีตผู้พิพากษาหัวหน้าคณะในศาลฎีกาบุตร มีบุตรชาย ๓ คน หญิง ๓ คน รวมทั้งหมด ๖ คน ได้แก่

๑. นายภัทรศักดิ์ สิทธิไตรย์

จบปริญญา นิติศาสตรบัณฑิต จากมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ และเนติบัณฑิต ปัจจุบันทำงานเป็น อัยการพิเศษฝ่ายอำนวยความยุติธรรมชั้นสอบสวน ประจำสำนักงานอัยการสูงสุด

๒. รศ.ดร.มณีนรัตน์ สวัสดิวัตน์ ณ อยุธยา(สมรสกับ มรว.พันเทพสวัสดิ์ สวัสดิวัตน์ กัปตันการบินไทย)

จบปริญญาตรีอักษรศาสตรบัณฑิต จากจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ด้วยเกียรตินิยมอันดับ ๒ ปริญญาโทและปริญญาเอก มหาวิทยาลัยโอคลาโฮมา ปัจจุบันทำงานเป็นอาจารย์ประจำ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล คณะศิลปศาสตร์

๓. ผศ.ดร. วีรสิทธิ์ สิทธิไตรย์

จบปริญญาตรีรัฐศาสตรบัณฑิต จากจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เกียรตินิยมเหรียญทอง และปริญญาเอก จากมหาวิทยาลัยฮาวาย ประเทศสหรัฐอเมริกา

อดีตเป็นรองผู้อำนวยการสถาบันประชากรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และผู้อำนวยการสำนักนโยบายกฤษฎีกาและการวิจัยขององค์การโรคเอดส์แห่งสหประชาชาติ เมืองเจนีวา ประเทศสวิสเซอร์แลนด์

ปัจจุบันทำงาน เป็นผู้อำนวยการโครงการโรคเอดส์ สภากาชาดไทย

๔. นางพรรณรัตน์ ไชยสนิท(สมรสกับ นายโกศล ไชยสนิท ผู้จัดการธนาคารกรุงเทพ จำกัด สาขาปทุมราชวงศา จังหวัดอุบลราชธานี

จบปริญญาตรี คหกรรมศาสตรบัณฑิต สถาบันราชภัฏอุบลราชธานี

ปัจจุบันทำงาน เป็นหัวหน้าฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลสรรพสิทธิประสงค์ จังหวัดอุบลราชธานี

๕. นางจุฑารัตน์ ชีมอร์ (สมรสกับ นายคุรุฑ์ ชีมอร์ ทำงานแบงก์เครดิตสวิส เมืองโรซาน ประเทศสวิสเซอร์แลนด์)

จบปริญญาตรี คหกรรมศาสตร์ สถาบันราชภัฏจันทรเกษม

ปัจจุบันทำงาน แบงก์เครดิต ประเทศสวิสเซอร์แลนด์

๖. รศ. นพ. พิชิต สิทธิไตรย์ (สมรสกับนางพัชรี ภมรศิลป์ภรรยา นางพยาบาลโรงพยาบาลมหาราช จังหวัดเชียงใหม่)

จบปริญญาตรีแพทยศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัยมหิดล เกียรตินิยมอันดับ ๒ ได้รับทุนจากสมเด็จพระเจ้าพี่นางเธอเจ้าฟ้ากัลยาณิวัฒนา กรมหลวงสงขลานครินทร์ไปดูงานที่เมือง บัฟฟาโลนิวยอร์ก ประเทศสหรัฐอเมริกาเป็นเวลา ๑ ปี

ปัจจุบันเป็นรองคณบดี และอาจารย์คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และแพทย์ประจำโรงพยาบาลมหาราช จังหวัดเชียงใหม่

อาจารย์แพทย์พรรณ สิทธิไตรย์ ปัจจุบันอยู่บ้านเลขที่ ๔๕๗/๓ ถนน ศรีอยุธยา เขต พญาไท กรุงเทพฯ ๑๐๔๐๐ โทรศัพท์ ๐๒ ๒๔๕-๖๑๐๘, ๐๒ ๖๔๐-๙๒๐๓

การทำงาน

อาจารย์แพทย์พรรณ สิทธิไตรย์ เริ่มทำงาน ตั้งแต่ปี พุทธศักราช ๒๕๒๙ โดยเข้ารับราชการครูประจำโรงเรียนการช่างสตรีจังหวัดบุรีรัมย์และได้รับตำแหน่งเป็นผู้รักษาการแทนครูใหญ่

- ปี พ.ศ. ๒๕๓๓ เป็นครู โรงเรียนการช่างสตรี จังหวัดสกลนคร
สอนวิชาศิลปะประดิษฐ์ และจริยศึกษา
- ปี พ.ศ. ๒๕๓๘ เป็นครู โรงเรียนการช่างสตรี จังหวัดตรัง
สอนวิชาศิลปะประดิษฐ์ และจริยศึกษา
- ปี พ.ศ. ๒๕๐๒ เป็นครู โรงเรียนการช่างสตรี จังหวัดกาญจนบุรี
สอนวิชาศิลปะประดิษฐ์ วิชาหน้าที่พลเมืองและศีลธรรม
- ปี พ.ศ. ๒๕๐๕ เป็นครู โรงเรียนการช่างสตรี จังหวัดนครปฐม
สอนวิชาศิลปะประดิษฐ์ และสังคมศึกษา
- ปี พ.ศ. ๒๕๑๐ เป็นครู โรงเรียนการช่างสตรี จังหวัดสุโขทัย
สอนวิชาศิลปะประดิษฐ์ และสังคมศึกษา
- ปี พ.ศ. ๒๕๑๒ เป็นครู โรงเรียนการช่างสตรี จังหวัดสมุทรสงคราม
สอนวิชาศิลปะประดิษฐ์ และจริยศึกษา
- ปี พ.ศ. ๒๕๑๕ เป็นครู โรงเรียนการช่างสตรี ไซติเวช
สอนวิชาศิลปะประดิษฐ์ และจริยศึกษา

จนกระทั่งเกษียณอายุราชการในปี พ.ศ. ๒๕๓๐ นางแพทย์พรรณก็ยังคงไปสอนต่อเนื่องอีกหลายปี โดยมีได้รับค่าสอนมาเพื่อประโยชน์ส่วนตน แต่นำค่าสอนมาจัดเป็นทุนการศึกษาให้กับนักศึกษาที่เรียนดีมีความประพฤติดี แต่ยากจน ด้วยความที่มีจิตใจโอบอ้อมอารี เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ มีความซื่อสัตย์สุจริต

มีคุณธรรมดีงามประจำใจ เป็นผู้ที่มีความเสียสละ มีใจกุศลที่จะให้ทานและทำบุญอยู่เป็นนิจ เป็นที่ยกย่องว่าเป็นแบบอย่างของ **แม่พิมพ์ที่ดีของลูกศิษย์**

ตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๓๑ จนถึงปัจจุบัน อุทิศตนเป็นครูสอนแกะสลักผัก ผลไม้ ใบตอง ดอกไม้สด ให้กับหน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐ และเอกชน ตลอดจนจัดทำตำรา สร้างสรรค์ผลงานแม่แบบที่ทรงคุณค่ามากมาย

รางวัลและเกียรติคุณ ที่เคยได้รับ

- พ.ศ. ๒๕๒๙ รางวัลครูสภา ประเภทผู้สอนดีเด่น ระดับอุดมศึกษา
 ชนะรับราชการที่ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตชวติเวช
- พ.ศ. ๒๕๒๙ รางวัลหนังสือดีเด่น
 ผู้จัดทำเนื้อหาและผลงานศิลปะการแกะสลักผักผลไม้ ใบตอง ดอกไม้สด
 ในการประกวดหนังสือในงานสัปดาห์หนังสือแห่งชาติ ครั้งที่ ๑๕
 จากคณะกรรมการแห่งชาติว่าด้วยการศึกษาวิทยาศาสตร์
 และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ
- พ.ศ. ๒๕๓๐ รางวัลผลงานผลิตดี “งานประดิษฐ์โคมลอยด้วยผ้าไหม”
 จากวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา
- พ.ศ. ๒๕๓๑ ศิลปินผู้มีผลงานดีเด่นแห่งกรุงรัตนโกสินทร์
 ด้าน ศิลปะการแกะสลักผักผลไม้ ใบตอง ดอกไม้สด
 บันทึกประวัติและผลงานในหนังสือ
 “The Arts and Crafts of Thailand”
- พ.ศ. ๒๕๓๒ บุคคลตัวอย่าง ในรายการ “คนไทยวันนี้”
 ทางสถานีโทรทัศน์สีช่อง ๗
- พ.ศ. ๒๕๓๒ รางวัลผู้มีผลงานดีเด่นทางด้านวัฒนธรรม
 สาขาช่างฝีมือ (ศิลปะการแกะสลักผักผลไม้ ใบตอง ดอกไม้สด)
 สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ
- พ.ศ. ๒๕๓๓ ปริญญาครุศาสตรบัณฑิตกิตติมศักดิ์
 โปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป
 วิทยาลัยครูจันทระเกษมฯ (ปัจจุบันคือ สถาบันราชภัฏ จันทระเกษม)
- พ.ศ. ๒๕๓๓ บุคคลที่มีผลงานดีเด่น ในรายการ “กระจกหกด้าน”
 ทางสถานีโทรทัศน์สีช่อง ๗

- พ.ศ. ๒๕๓๘ บุคคลอาวุโสดีเด่น ในรายการ "คน ไม่เฒ่า"
ทางสถานีโทรทัศน์ช่อง ๕
- พ.ศ. ๒๕๔๑ บุคคลที่มีผลงานดีเด่น ในรายการ "มรดกศิลป์ แผ่นดินสยาม"
ทางสถานีโทรทัศน์ช่อง ๙
- พ.ศ. ๒๕๔๒ ผู้ทรงคุณวุฒิด้านศิลปะ โดยกรมศิลปากร
บันทึกประวัติและผลงานในหนังสือ "ประวัติผู้ทรงคุณวุฒิต่างศิลปะ"
- พ.ศ. ๒๕๔๔ ได้รับรางวัลผู้ทรงคุณวุฒิต่างศิลปะจากกองวรรณกรรมและประวัติศาสตร์
จากกรมศิลปากร
- พ.ศ. ๒๕๔๗ โล่ให้เกียรติคุณ "ยอดฝีมือ"
(ศิลปะแกะสลักผักผลไม้ งานใบตอง ดอกไม้สด) ที่สามารถสร้างสรรค์ผลงาน
จนเป็นตำนานที่ยิ่งใหญ่ของเมืองไทย
รายการเกมแค้น บริษัท work-point จำกัด โดย ปัญญา นิรันดร์กุล
- เครื่องราชอิสริยาภรณ์ที่เคยได้รับ

ปี พ.ศ. ๒๕๓๖ ได้รับพระราชทานเครื่องราชอิสริยาภรณ์มงกุฎไทย ชั้นที่ ๒ ชื่อ ทวีติยา
ภรณ์



ภาพที่ ๔-๒ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ได้รับรางวัลครูสภา ประเภทผู้สอนดีเด่น ระดับอุดมศึกษา
ขณะรับราชการที่ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ไซติเวช เมื่อปีพุทธศักราช ๒๕๒๘



ภาพที่ ๔-๓ ผลงานแกะสลักผัก ผลไม้ ของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ได้จัดแสดงไว้เมื่อครั้ง
ได้รับรางวัลครูสภา ประเภทผู้สอนดีเด่น ระดับอุดมศึกษา



ภาพที่ ๔-๔ หนังสือของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ได้รับรางวัลหนังสือดีเด่น ผู้จัดทำเนื้อหาและ
ผลงานศิลปะการแกะสลักผักผลไม้ ใบตอง ดอกไม้สด ในการประกวดหนังสือในงาน
สัปดาห์หนังสือแห่งชาติ ครั้งที่ ๑๕ จากคณะกรรมการแห่งชาติว่าด้วยการศึกษา
วิทยาศาสตร์ ๒๕๒๙



วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา

มอบเกียรติบัตรนี้ให้แก่
นาง เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์
"งานประดิษฐ์โคมลอยด้วยผ้า"
เพื่อแสดงว่า
เป็นผู้ผลิตงานดี ประจำปีการศึกษา ๒๕๓๐
ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๖ เดือน ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๓๐

อธิการบดี

ภาพที่ ๔-๕ ใบเกียรติบัตรอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ได้รับรางวัลผลงานผลิตดี "งานประดิษฐ์โคมลอยด้วยผ้า" จากวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา เมื่อปีพุทธศักราช ๒๕๓๐



ภาพที่ ๔-๖ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ได้รับยกย่องว่าเป็นศิลปินผู้มีผลงานดีเด่นแห่ง
กรุงเทพมหานคร ด้าน ศิลปะการแกะสลักผักผลไม้ ใบตอง ดอกไม้สดซึ่งบันทึกประวัติและ
ผลงานในหนังสือ "The Arts and Crafts of Thailand" เมื่อปีพุทธศักราช ๒๕๓๑



ภาพที่ ๔-๗ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ได้รับรางวัลผู้มีผลงานดีเด่นทางด้านวัฒนธรรมสาขาช่างฝีมือ (ศิลปะการแกะสลักผักผลไม้ ใบตอง ดอกไม้สด) จากสำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ เมื่อปีพุทธศักราช ๒๕๓๒



จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ปีการศึกษา ๒๕๓๒-๓๓



ภาพที่ ๔-๘ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ได้รับปริญญาครุศาสตรบัณฑิตกิตติมศักดิ์โปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป วิทยาลัยครูจันทระเกษมฯ เมื่อปีพุทธศักราช ๒๕๓๓ ซึ่งปัจจุบันคือมหาวิทยาลัยราชภัฏ จันทระเกษม



ภาพที่ ๔-๙ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ได้รับเชิญเป็นศิลปินผู้มีผลงานดีเด่น ในรายการ “มรดกศิลป์
แผ่นดินสยาม” ทางสถานีโทรทัศน์สีช่อง ๙ เมื่อปีพุทธศักราช ๒๕๔๑



ภาพที่ ๔-๑๐ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ เข้ารับพระราชทานเข็มที่ระลึก ๕๐ปี การครองราชย์ใน
ฐานะที่ร่วมทำโครงการสาธารณุภกรรมสำหรับเยาวชน



ภาพที่ ๔-๑๑ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ เข้ารับพระราชทานเข็มครุฑาวุโสของครุสภา
จากสมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ



ภาพที่ ๔-๑๒ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ถวายพวงมาลัยรับเกล้าสมเด็จพระเทพฯ ในการจัด
แสดงผลงาน "ช่างสิบหมู่" ณ หอศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

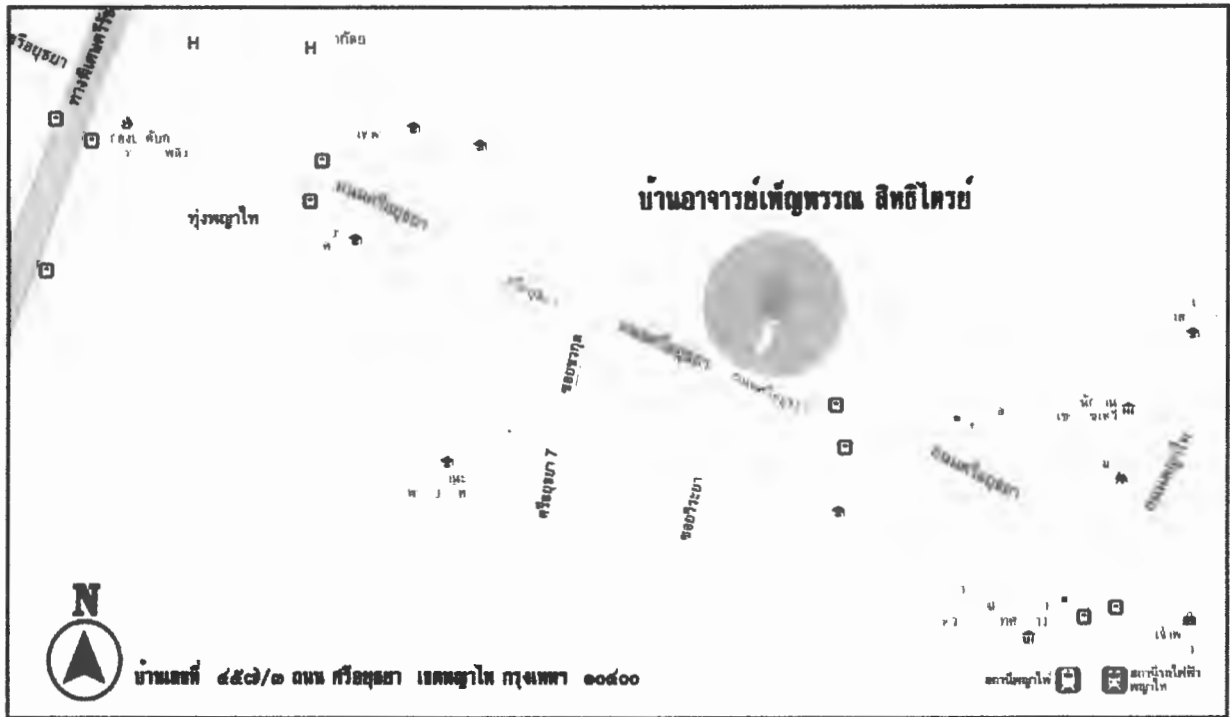


ภาพที่ ๔-๑๓ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ร่วมถ่ายรูปกับศิลปินแห่งชาติ ในงานประกาศเชิดชูเกียรติ
ศิลปินแห่งชาติ ปีพุทธศักราช ๒๕๕๒ ณ ศูนย์วัฒนธรรมแห่งประเทศไทย



ภาพที่ ๔-๑๓ ผู้วิจัยร่วมแสดงมุทิตาจิต กับอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ในงานประกาศเชิดชูเกียรติ
ศิลปินแห่งชาติ ปีพุทธศักราช ๒๕๕๒ ณ ศูนย์วัฒนธรรมแห่งประเทศไทย

แผนที่ทางไปบ้านอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์



ภาพที่ ๔-๑๔ แผนที่ ทางไปบ้านอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์

สรุปชีวประวัติอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์

- ปี พ.ศ. ๒๔๖๙ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ เกิดเมื่อวันที่ ๒๘ มกราคม ที่ตำบลธาตุเชิงชุม จังหวัดสกลนคร
- ปี พ.ศ. ๒๔๘๓ จบชั้นมัธยมปีที่ ๖ โรงเรียนสตรีประจำจังหวัดสกลนคร(สตรีสกลรัตน์) ที่อยู่ ถ.กำจัดภัย ต.ธาตุเชิงชุม อ.เมือง จ.สกลนคร
- ปี พ.ศ. ๒๔๘๙ จบประโยควิชาชีพชั้นสูง โรงเรียนการช่างสตรี พระนครใต้ ที่อยู่ เขตบางรัก กรุงเทพฯ
- ปี พ.ศ. ๒๔๙๓ เป็นครู โรงเรียนการช่างสตรี จังหวัดสกลนครสอนวิชาศิลปะประดิษฐ์ และจริยศึกษา
- ปี พ.ศ. ๒๔๙๓ สมรสกับนายแถมชัย สิทธิไตรย์ มีอาชีพเป็นอดีตผู้พิพากษา หัวหน้าคณะในศาลฎีกาบุตร
- ปี พ.ศ. ๒๔๙๘ เป็นครู โรงเรียนการช่างสตรี จังหวัดตรังสอนวิชาศิลปะประดิษฐ์ และจริยศึกษา
- ปี พ.ศ. ๒๕๐๒ เป็นครู โรงเรียนการช่างสตรี จังหวัดกาญจนบุรีวิชาศิลปะประดิษฐ์ วิชาหน้าที่พลเมืองและศีลธรรม
- ปี พ.ศ. ๒๕๐๕ เป็นครู โรงเรียนการช่างสตรี จังหวัดนครปฐมวิชาศิลปะประดิษฐ์ และสังคมศึกษา
- ปี พ.ศ. ๒๕๑๐ เป็นครู โรงเรียนการช่างสตรี จังหวัดสุโขทัยสอนวิชาศิลปะประดิษฐ์ และสังคมศึกษา
- ปี พ.ศ. ๒๕๑๒ เป็นครู โรงเรียนการช่างสตรี จังหวัดสมุทรสงครามสอนวิชาศิลปะประดิษฐ์ และจริยศึกษา
- ปี พ.ศ. ๒๕๑๕ เป็นครู โรงเรียนการช่างสตรี ไซติเวชสอนวิชาศิลปะประดิษฐ์ และจริยศึกษา
- ปี พ.ศ. ๒๕๒๙ รัับรางวัลครูสภา ประเภทผู้สอนดีเด่น ระดับอุดมศึกษา ขณะรับราชการที่ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตไซติเวช
- ปี พ.ศ. ๒๕๒๙ รัับรางวัลหนังสือดีเด่น ผู้จัดทำเนื้อหาและผลงานศิลปะการแกะสลักผักผลไม้ ใบตอง ดอกไม้สดในการประกวดหนังสือในงานสัปดาห์หนังสือแห่งชาติ ครั้งที่ ๑๕ จากคณะกรรมการแห่งชาติว่าด้วยการศึกษาวิทยาศาสตร์และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ

- ปี พ.ศ. ๒๕๓๐ รั้งรางวัลผลงานผลิตดี “งานประดิษฐ์โคมลอยด้วยผ้าไหม”
จากวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา
- ปี พ.ศ. ๒๕๓๑ ศิลปินผู้มีผลงานดีเด่นแห่งกรุงรัตนโกสินทร์ ด้านศิลปะการแกะสลักผักผลไม้
ใบตอง ดอกไม้สดบนที่ประทับประวัติและผลงานในหนังสือ “The Arts and Crafts
of Thailand”
- ปี พ.ศ. ๒๕๓๒ บุคคลตัวอย่าง ในรายการ “คนไทยวันนี้” ทางสถานีโทรทัศน์สีช่อง ๗
- ปี พ.ศ. ๒๕๓๒ รั้งรางวัลผู้มีผลงานดีเด่นทางด้านวัฒนธรรมสาขาช่างฝีมือ (ศิลปะการ
แกะสลักผักผลไม้ ใบตอง ดอกไม้สด) สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรม
แห่งชาติ
- ปี พ.ศ. ๒๕๓๓ ได้รับปริญญาครุศาสตรบัณฑิตกิตติมศักดิ์ โปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์
ทั่วไป สายมัธยมศึกษา สาขาวิชาการศึกษาศาสตร์ วิทยาลัยครูจันทระเกษม
สหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์(ปัจจุบันคือ มหาวิทยาลัยภัฏจันทรเกษม)
ที่อยู่ ถ.รัชดาภิเษก กรุงเทพฯ
- ปี พ.ศ. ๒๕๓๓ บุคคลที่มีผลงานดีเด่น ในรายการ “กระจกหกด้าน” ทางสถานีโทรทัศน์สีช่อง ๗
- ปี พ.ศ. ๒๕๓๖ ได้รับพระราชทานเครื่องราชอิสริยาภรณ์มงกุฎไทย ชั้นที่ ๒ ชื่อ ทวีติยาภรณ์
- ปี พ.ศ. ๒๕๓๘ บุคคลอาวุโสดีเด่น ในรายการ “ผมไม่เฒ่า” ทางสถานีโทรทัศน์สีช่อง ๕
- ปี พ.ศ. ๒๕๔๑ บุคคลที่มีผลงานดีเด่น ในรายการ “มรดกศิลป์ แผ่นดินสยาม”
ทางสถานีโทรทัศน์สีช่อง ๙
- ปี พ.ศ. ๒๕๔๒ ผู้ทรงคุณวุฒิด้านศิลปะ โดยกรมศิลปากร บันทึกประวัติและผลงานในหนังสือ
“ประวัติผู้ทรงคุณวุฒิทางศิลปะ”
- ปี พ.ศ. ๒๕๔๗ โล่ให้เกียรติคุณ “ยอดฝีมือ” (ศิลปะแกะสลักผักผลไม้ งานใบตอง ดอกไม้สด)
ที่สามารถสร้างสรรค์ผลงานจนเป็นตำนานที่ยิ่งใหญ่ของเมืองไทย รายการเกม
แก็จัน บริษัท work-point จำกัด โดย ปัญญา นิรันดร์กุล
- ปี พ.ศ. ๒๕๕๑ ได้รับยกย่องและสัมภาษณ์ในรายการวิทยุ “รากแก้วของแผ่นดิน”
- ปี พ.ศ. ๒๕๕๒ ได้รับการยกย่องให้เป็นศิลปินแห่งชาติ

๒. การสังเคราะห์องค์ความรู้ด้านงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนของ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์

๒.๑ องค์ความรู้ด้านเทคนิคการแกะสลักเครื่องสดของอ่อน

การแกะสลักผักและผลไม้เป็นงานที่สืบทอดกันมาเป็นวัฒนธรรมไทย โดยช่างฝีมือนั้นจะใช้เพียงมีดเล่มเดียวประกอบกับมีดบางอีกหนึ่งเล่ม ก็สามารถฝึกหัดเรียนรู้ได้ ถ้าผู้ฝึกมีความตั้งใจและหมั่นเพียรฝึกปฏิบัติบ่อยๆ ก็จะเกิดความชำนาญและได้ผลงานออกมาอย่างสวยงาม ทำให้ผู้ฝึกมีกำลังใจที่จะสืบสานงานวัฒนธรรมนี้ต่อไป รวมทั้งทำให้มีความคิดดัดแปลงแก้ไข ตลอดจนคิดสร้างสรรค์ผลงานใหม่ๆ อยู่เสมอ

๒.๑.๑ อุปกรณ์สำคัญที่จำเป็นสำหรับการแกะสลักผักและผลไม้

๑. มีดแกะสลัก มีลักษณะปลายเรียวแหลม คมบาง ไม่เป็นสนิม และไม่ควรมีน้ำหนักมากใช้สำหรับแกะสลักผักและผลไม้หรือเจียนใบตองตามที่ต้องการ โดยไม่ต้องอาศัยอุปกรณ์อย่างอื่น ดังนั้นจึงควรรักษาปลายมีให้แหลมคมอยู่เสมอ

สำหรับวิธีการจับมีดแกะสลักนั้นควรจับด้วยมือขวา นิ้วหัวแม่มือข้างอยู่บนสันมีด นิ้วชี้วางอยู่บนงานที่แกะสลัก ส่วนสามนิ้วที่เหลือหิ้งลงเพื่อช่วยจับมีด ส่วนมือซ้ายจับงานแกะสลักตามลักษณะของงาน

ตารางเปรียบเทียบ วิธีการจับมีดแกะสลัก	
วิธีการจับมีดแกะสลักที่ถูกต้อง ซึ่งศิลปินแห่งชาติ นางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ได้สืบสานไว้ตามรูปแบบประเพณี	วิธีการจับมีดแกะสลัก ที่คิดแปลงขึ้นโดยไม่มีการค้นคว้ารูปแบบ ประเพณีที่ถูกต้อง
ช่างฝีมือควรจับมีดแกะสลักด้วยมือขวา ให้ นิ้วหัวแม่มือข้างอยู่บนสันมีด นิ้วชี้วางอยู่บนงานที่ แกะสลัก ส่วนสามนิ้วที่เหลือหิ้งลงเพื่อช่วยจับ มีด ส่วนมือซ้ายจับงานแกะสลักตามลักษณะของ งาน ซึ่งช่วยให้ควบคุมตำแหน่งการแกะสลัก ผลงานได้ดี	การจับมีดของช่างกลุ่มนี้มักจับมีดคล้าย การจับปากกา ซึ่งจะเป็นอันตรายต่อนิ้วมือในการ ทำงานแกะสลัก เนื่องจากไม่มีนิ้วที่จะใช้ควบคุม น้ำหนักการลงมีดซึ่งตามแบบประเพณีมีถือปฏิบัติ อีกทั้งยังส่งผลให้ชิ้นงานฉีกหรือแตกเพราะแรงกด

การดูแลรักษามีดแกะสลัก

- ๑) หลังใช้งานควรเช็ดให้แห้ง เพื่อป้องกันสนิมอาจทำด้วยน้ำมันพืชทับอีกครั้ง
- ๒) ไม่ควรนำมีดแกะสลักไปใช้งานผิดประเภท เพราะมีดแกะสลักเป็นมีดที่ต้องรักษาความคม และปลายมีดแหลมเสมอ ถ้านำไปใช้ผิดประเภท เช่น ปอกเปลือก หั่น ฯลฯ จะทำให้มีดเสียคม
- ๓) ไม่ควรทำมีดแกะสลักหล่น เพราะจะทำให้ปลายมีดบิ่น
- ๔) ควรมีปลอกมีดที่สามารถดูแลคมมีดได้ เช่น โฟม หรือซองหนัง ซึ่งควรใส่ลำ तीรองที่กันของด้วย



ภาพที่ ๔- ๑๕ มีดแกะสลัก
(ที่มา: สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน เล่มที่ ๑๓, ๒๕๓๒)

๒. มีดบางหรือมีดปอก มีลักษณะปลายมน คมบาง และไม่เป็นสนิม ใช้สำหรับประกอบ การ แกะสลักเช่น ปอกเปลือกผักและผลไม้ ตัดก้านและแบ่งผักและผลไม้ขนาดใหญ่
๓. มีดคว้าน มีลักษณะใบมีดยาว เรียว เล็กใช้สำหรับคว้านเมล็ดผลไม้ ออก
๔. เครื่องมือช่วยในการแกะสลักหรือแม่พิมพ์กด ทำด้วยทองเหลืองหรือพลาสติก รูปร่างต่างๆ กัน ในที่นี้จะใช้กับงานสวนประกอบเท่านั้น
๕. เขียง ใช้สำหรับรองเวลาหั่นหรือปอกของชิ้นใหญ่ มีทั้งเขียงไม้และเขียงพลาสติก ขนาดขึ้นอยู่กับชนิดของการแกะสลัก
๖. กะละมัง สำหรับใส่น้ำล้างผักและผลไม้ที่จะแกะ หรือไว้สำหรับผักหรือผลไม้ที่แกะสลักเสร็จแล้ว จะใช้เป็นกะละมังเคลือบสแตนเลส หรือทำจากแก้วก็ได้ แต่ควรหลีกเลี่ยงกะละมังที่ทำจากอะลูมิเนียมเพราะจะมีปฏิกิริยากับผักและผลไม้บางชนิด ทำให้ดำได้
๗. ถาด สำหรับใส่ผักและผลไม้ที่ยังไม่ได้แกะสลักหรือแกะสลักแล้ว และใช้สำหรับรองเศษผักและผลไม้ที่แกะสลักแล้ว

๘. ผ้าเช็ดมือ ผ้าเช็ดโต๊ะ
๙. ช้อนด้ามสั้น สำหรับชูด ตักหรือควักได้ ควรเป็นช้อนสเตนเลสขนาดเล็กด้ามสั้น
๑๐. กล่องพลาสติก สำหรับใส่งานที่แกะสลักเสร็จแล้ว เตรียมรอนำไปใช้จัดและ ตกแต่ง โดยการปิดฝาและนำไปเก็บในตู้เย็นได้



ภาพที่ ๔- ๑๖ วิธีการจับชิ้นงานในการแกะสลักดอกไม้

(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๓๓)

๒.๑.๒ เทคนิคในการแกะสลัก

ในเรื่องของรูปแบบการแกะสลักเครื่องสดนั้น สามารถสร้างสรรค์ได้เทียบเคียงกับผลงานแกะสลักด้วยวัสดุอื่นๆเช่นเดียวกัน โดยเราสามารถจำแนกรูปแบบลักษณะของงานแกะสลักเครื่องสดออกเป็น ๓ ประเภทใหญ่ๆคือ

- งานแกะสลักเครื่องสด แบบลอยตัว
- งานแกะสลักเครื่องสด แบบจลุลายเส้น
- งานแกะสลักเครื่องสด แบบนูนต่ำ

สำหรับผลงานของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์นั้นจะไม่มุ่งเน้นแบบใดแบบหนึ่งโดยเฉพาะ แต่จะนิยมนำแต่ละแบบมาผสมผสานกันเพื่อสร้างสรรค์งานที่โดดเด่นขึ้นใหม่โดยมุ่งเน้นความลงตัวของเนื้อวัสดุที่เหมาะสมกับลวดลายที่จะสร้างสรรค์และประโยชน์ใช้สอย

ส่วนวัสดุตามธรรมชาติที่นำมาประดิษฐ์นั้นต้องมีวิธีการและขั้นตอนที่เหมาะสมเพื่อการแกะสลักที่สมบูรณ์และความสวยงามของชิ้นงาน ในที่นี้ขอยกตัวอย่างผลงานที่โดดเด่นและวิธีการแกะสลัก ซึ่งสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการแกะสลักกับวัสดุอย่างอื่นได้ ดังนี้

๑) แกะสลักดอกตูม (กรณีตัวอย่างดอกดาวกระจาย)

เกลาฟักทองเป็นกรวยค่อนข้างกลม ใช้มีดแกะสลักกรีดเป็นรอยรอบๆ เมื่อได้จำนวนตามต้องการแล้ว นำไปล้างในน้ำเย็นจัด

๒) แกะสลักดอกแย้ม (กรณีตัวอย่างดอกดาวกระจาย)

เกลาฟักทองให้เป็นรูปกลม ใช้มีดกรีดเจาะกลางรูปกลม ลึกประมาณ $\frac{1}{4}$ นิ้ว ให้นำขวานเนื้อฟักทองอกให้เป็นรูปกรวย แล้วแกะสลักตรงกลางเป็นเกสรปาดเนื้อรอบๆ เกสรออกเพื่อให้เกสรเด่นขึ้น แล้วจึงแบ่งกลีบดอกออกเป็น ๖-๘ ส่วน วิธีแกะสลักเช่นเดียวกับดอกบาน เมื่อแกะสลักได้ตามจำนวนที่ต้องการแล้วนำไปล้างน้ำเย็นจัด

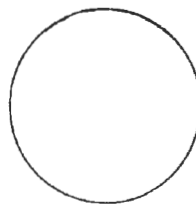
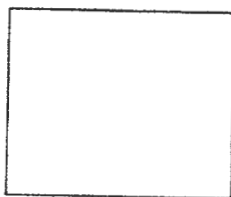
๓) แกะสลักดอกบาน (กรณีตัวอย่างดอกดาวกระจาย)

เกลาฟักทองให้เป็นรูปกลมแบนขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๒ นิ้ว หนา $\frac{1}{2}$ นิ้ว แล้วแกะสลักกึ่งกลางเป็นวงกลมเล็กๆ เพื่อทำเกสร ปาดเนื้อรอบๆ เกสรออกบ้างเพื่อให้เกสรเด่นขึ้น แล้วแกะสลักเกสรเป็นลายเล็กๆ จนเต็มเกสร แบ่งจากด้านนอกเกสรออกเป็น ๖-๘ ส่วน ใช้มีดกรีดแต่ส่วนที่แบ่งมาบรรจบกัน แซะส่วนข้างกลีบดอกออก ดอกจะได้เด่นขึ้น ทำเช่นนี้จนครบทุกกลีบ ปลายกลีบปาดเจียนให้มนและสักริมกลีบ ๓-๔ หยัก เวลาแกะสลักกลีบดอกควรให้โคนกลีบดอกเล็กกว่าปลายกลีบดอก จะทำให้ดอกสวยขึ้น สำหรับกลางกลีบดอกสลักเป็นร่อง ๓-๔ ร่อง เมื่อแกะสลักครบทุกกลีบแล้ว ใช้มีดปาดเจียนใต้ฐานดอกออกให้บาง เสร็จแล้วนำไปล้างในน้ำเย็นจัด (อย่าแช่น้ำ เพราะจะทำให้ปลายกลีบดอกช้ำและเป็นสีขาว)

ดอกตูม



ดอกแย้ม



ดอกบาน

ภาพที่ ๔- ๑๗ วิธีการแกะสลักดอกตูม ดอกแย้ม ดอกบาน ดอกดาวกระจาย

(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๓๓)



1



2



3



4

ภาพที่ ๔- ๑๘ วิธีการแกะสลัก ดอกบาน ดอกดาวกระจาย
(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๕๒)

๔) แกะสลักดอกบาน (กรณีตัวอย่างดอกกระดุมทองแปลง)

(๑) ตัดท่อนแครอท ขนาด ๑ นิ้ว ปอกเปลือกล้างน้ำ เกลารูปครึ่งวงกลม

(๒) สลักเกสรตรงกลางเล็กๆ แบ่ง ๗ กลีบ

(๓) ปาดคว้านเป็นแอ่งเล็กๆ กลางกลีบ สลักกลีบดอกปลายแหลมทั้ง ๗ กลีบ



1



2



3



4

ภาพที่ ๔- ๑๙ วิธีการแกะสลัก ดอกบาน ดอกกระดุมทองแปลง
(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๕๒)

๕) แกะสลักช่อดอกไม้

- (๑) ปอกเปลือกชิงอ่อนชนิดเป็นแพ แล้วล้างน้ำและเกล้าให้เรียบ
- (๒) ช่วงต้องการให้สลักดอกให้สลักเกสรไว้
- (๓) สลักกลีบดอกบาน
- (๔) สลักกดอกตูม ใบ เชาวส่วนที่ไม่ต้องการออก เสร็จแล้วล้างน้ำเย็นจัด



1



2



3



4

ภาพที่ ๔- ๒๐ วิธีการแกะสลัก ช่อดอกไม้
(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๕๒)

๖) แกะสลักดอกกุหลาบ

(๑) นำมะเขือเทศลูกโต สีแดงสด มาล้างน้ำ ด้านข้างตั้งขึ้นใช้มีดปลอกเปลือก
เป็นฐาน

(๒) ค่อยๆ ปลอกเปลือกจนรอบลูกมะเขือเทศจนหมด

(๓) นำมาม้วนเป็นดอกกุหลาบตั้งบนฐาน



1



2



3



4

ภาพที่ ๔- ๒๑ วิธีการแกะสลัก ดอกกุหลาบ
(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๕๒)

๗) แกะสลักใบไม้ (สลักจลจากกะหล่ำปลี)

(๑) นำกะหล่ำปลีม่วงหรือขาวหัวกลมๆ มาเจียนเป็นรูปใบไม้ ให้แกนใบอยู่ตรงกลางเป็นเส้นทงใบ

(๒) จักริมใบทั้งสองด้าน

(๓) ใช้ปลายมีดจลเป็นรูปรี ทั้งสองข้าง



๑



๒



๓

ภาพที่ ๔- ๒๒ วิธีการแกะใบไม้จากกะหล่ำปลี

(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๕๒)

๘) แกะสลักเทียมใบเฟิร์น (สลักจากมะม่วงดิบ)

(๑) นำมะม่วงปอกเปลือก หั่นเป็นแผ่นหนา ๑/๘ นิ้ว ล้างน้ำ ปาดเจียนเป็นรูปใบ ปลายใบเรียวแหลม สลักเส้นกลางใบ จักริมใบโดยรอบ

(๒) เชาวร่องข้างเส้นกลางใบ เสร็จแล้วล้างน้ำเย็นจัด



๑



๒

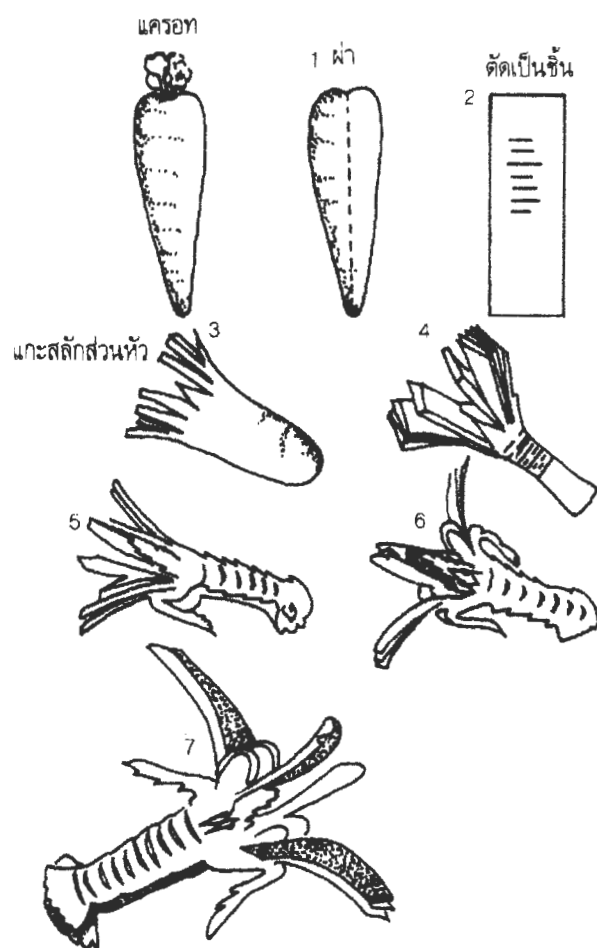
ภาพที่ ๔- ๒๓ วิธีการแกะสลักเทียมใบเฟิร์นจากจากมะม่วงดิบ

(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๕๒)

๙) แกะสลักกุ่มก้ามกราม

- (๑) เลือกแครอทหัวใหญ่ผ่าแบ่งให้ได้ขนาดกว้าง ๑-๒ นิ้ว หนา ๑ นิ้ว ยาว ๒-๓ นิ้ว
- (๒) กะแบ่ง ๒ ส่วน ส่วนแรกใช้มีดบังเล็กๆ เพื่อทำตัวและหาง
- (๓) ส่วนที่ ๒ ทำก้ามและหัว
- (๔) ส่วนข้างตัวทั้ง ๒ ข้าง ใช้มีดผ่าแบ่งเป็นส่วนข้าง ๔-๕ ส่วน
- (๕) เกลาให้เป็นรูปตัว หัว ก้าม (ใหญ่-เล็ก) ตัว หาง และขา
- (๖) ตัดหยักตามริม ก้ามใหญ่เล็ก และหัว ใส่ตาด้วยงาดำ แล้วจัดก้ามและขาม้วน

เข้าทั้ง ๒ ข้าง

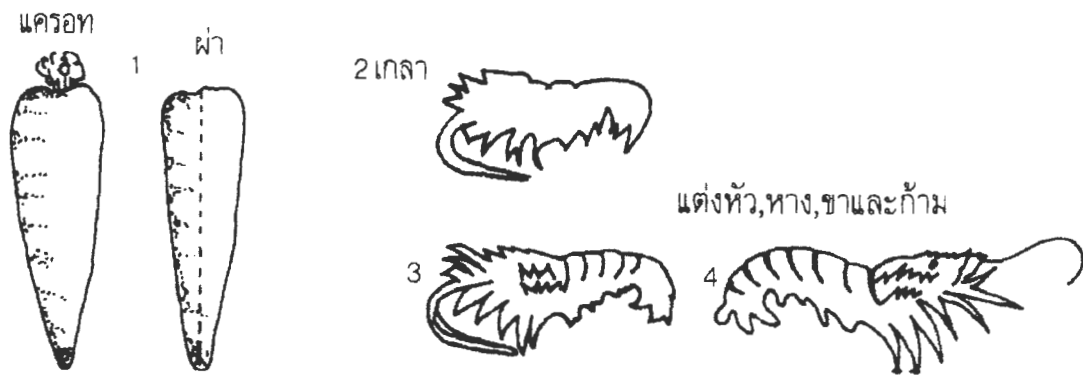


ภาพที่ ๔- ๒๔ วิธีแกะสลักกุ่มก้ามกราม

(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๓๓)

๑๐) แกะสลักกุ้งเล็ก

- (๑) ผ่าแครอทความยาวให้ยาวประมาณ ๒ นิ้ว กว้าง ๑ ๑/๒ นิ้ว หนา ๑ นิ้ว
- (๒) ใช้มีดกรีดแต่งส่วนหลังให้โค้ง แล้วแกะสลัก หัว หาง หนวด ขากุ้ง
- (๓) เกลาแต่งหลังกุ้ง ให้เป็นร่องๆ แต่งหนวด ก้าม หางและขาให้สวยงาม

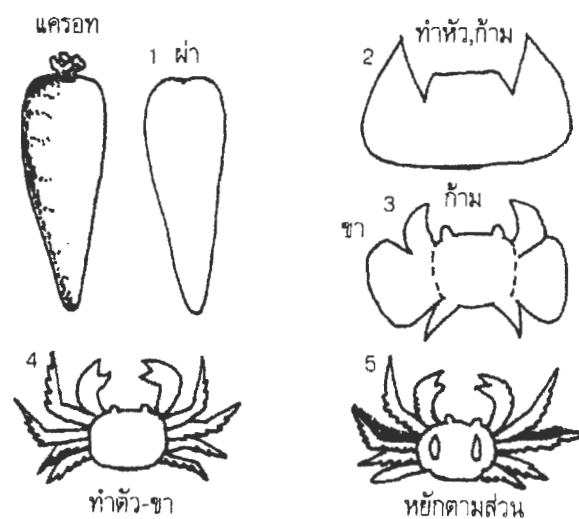


ภาพที่ ๔- ๒๕ วิธีแกะสลักกุ้งเล็ก

(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๓๓)

๑๑) แกะสลักปู

- (๑) เลือกแครอทหัวใหญ่ ตัดให้ได้ขนาด ๑ ๑/๒ นิ้ว หนา ๑ นิ้ว ยาว ๒-๒ ๑/๒ นิ้ว
- (๒) แกะสลักส่วนลำตัว
- (๓) แกะสลักตา ก้าม และขา
- (๔) ใช้มีดตัดหยักเป็นรอยเล็กๆ ทั้งก้ามปูและขาปู เสร็จแล้วล้างน้ำเย็นจัด

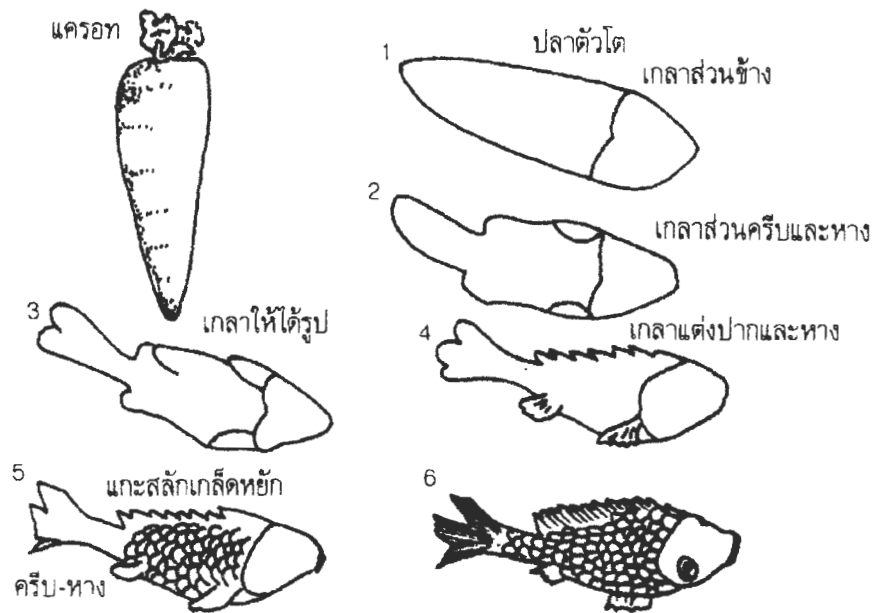


ภาพที่ ๔- ๒๖ วิธีแกะสลักปู

(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๓๓)

๑๒) แกะสลักปลาตัวโต

- (๑) เลือกแครอทหัวใหญ่เกลาคือเป็นรูปปลา
- (๒) เกลาส่วนหัว ครีบ - หาง
- (๓) เกลาส่วนหางให้เล็ก และส่วนครีบให้ได้รูปทรง
- (๔) แกะสลักหยักส่วนหาง ครีบข้างและครีบหลัง
- (๕) แกะสลักเกล็ดจากหัวไปถึงหาง
- (๖) แกะสลักครีบ-เหงือก ปาก และทำตา เมื่อแกะสลักแล้วล้างน้ำเย็นจัด



ภาพที่ ๔- ๒๗ วิธีแกะสลักปลาตัวโต

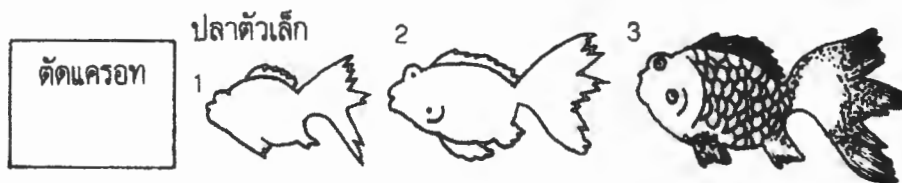
(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๓๓)

๑๓) แกะสลักปลาตัวเล็ก

- (๑) ผ่าแครอทให้ได้ขนาดกว้าง ๑ นิ้ว ยาว ๑ ๑/๒ นิ้ว หนา ๑ นิ้ว
- (๒) ปาดเฉียงเป็นรูปตัวปลา เกลาแต่งเป็นหัว ตา ครีบ ลำตัว และหางให้ได้รูปตาม

ต้องการ

- (๓) ใช้มีดจ๊กเป็นหยักเล็กๆ รอบครีบและหาง แกะสลักเกล็ดปลาทั้ง ๒ ข้างโดยแกะสลักจากหัวมาหาง ตกแต่งตาให้สวย แกะสลักเสร็จแล้วนำไปล้างน้ำเย็นจัด



ภาพที่ ๔- ๒๘ วิธีแกะสลักปลาตัวเล็ก

(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๓๓)

๑๔) แกะสลักปลาตะเพียน

- (๑) นำมะละกอดิบหรือห่ามะลอกเปลือก ผ่าครึ่งตามยาว ปาดเฉียงบางๆ เป็นเส้น ยาวประมาณ ๐.๘-๑ ซม. ๑ ตัว ใช้ ๒ เส้น นำหนึ่งเส้นมาพันรอบนิ้ว ๒ ครั้ง เอานิ้วออกจะมี ๒ วง
- (๒) ทบอีกครั้งเส้น สอดเข้ากลางวงแรก และสวมเข้ากลางวงที่ ๒
- (๓) จับปลายเส้นสวมเส้นล่าง พับข้ามวงแรก สอดปลายในวงที่ ๒ พลิกกลับ จับ ปลายเส้นสวมอีกเส้น พับข้ามเส้นสวมด้านขวา สอดปลายกับห่วงค่อยๆ ขยับเส้นมะละกอให้แน่น
- (๔) ตัดหยักปลายเส้นมะละกอทั้ง ๔ ด้าน



ภาพที่ ๔- ๒๙ วิธีแกะสลักและพับปลาตะเพียน จากมะละกอ

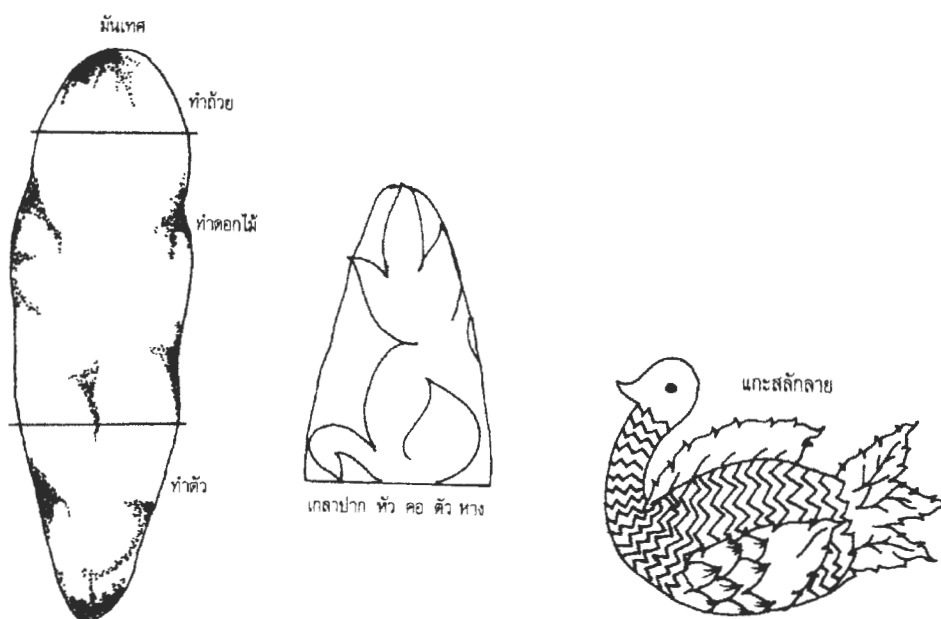
(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๕๒)

๑๖) แกะสลักนก

(๑) เลือกมันเทศหัวใหญ่หลายๆ สีเหลือง และนำไปปอกเปลือกให้หมด เฉพาะส่วนที่จะทำนก (ส่วนที่เหลือแกะสลักดอกอย่าปอกทิ้งไว้จะดำ)

(๒) เกลาเป็นรูปตัวนก มีปาก หัว คอ ไหล่มาจนถึงตัวและหาง

(๓) แกะสลักลายจากหัว คอ ตัว หาง เป็นลายคดกริขขวาง แกะสลักยกปึกขึ้น เมื่อแกะสลักเสร็จ ล้างน้ำเย็นจัดพักไว้



ภาพที่ ๔- ๓๐ วิธีแกะสลักนก

(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๓๓)

๑๗) แกะสลักแอปเปิลเป็นรูปนก

(๑) เลือกแอปเปิล ผิวตึง เรียบ สด ล้างน้ำให้สะอาด เช็ดด้วยผ้าขาวบาง

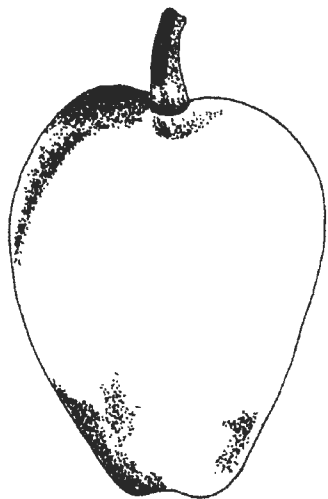
(๒) วางแอปเปิลตามยาวของผล หันส่วนขั้วผลเข้าหาตัวเรา

(๓) แกะสลักหัวโดยกะระยะให้ได้ ๓ ส่วน ส่วนแรกตรงกลางผลแกะสลักหัว ส่วนล่าง ส่วนข้างทั้ง ๒ ซีกไว้ทำปีก ส่วนกลางบนที่เหลือจากการแกะสลักหัว เอาไว้แกะสลักหัว ลำตัว และหาง

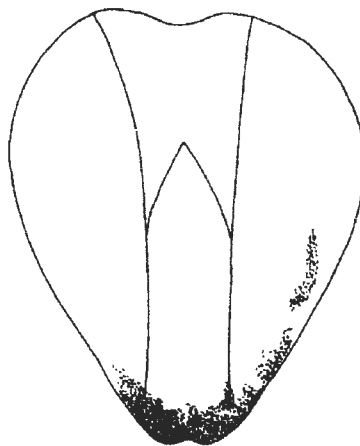
(๔) ส่วนปีก ใช้มีดปาดปลายมีดให้ชนกันทั้ง ๒ ด้าน จนเล็กที่สุดแล้วปาดตัดลงไปจนเกือบจรดส่วนหัว ทำเช่นนี้ทั้ง ๒ ข้าง จะได้ปีกทั้งสอง

(๕) จากนั้นคลี่ต้นให้เหลื่อมกันกลีบซ้ายขวาขาดแยกจากกัน ตัดปาดเป็นชั้นๆ ประมาณ ๘-๙ ชั้น เมื่อเห็นว่าใช้ได้แล้วให้เลื่อนปิดไว้ดังเดิม

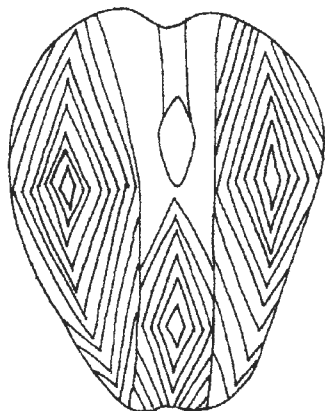
(๖) แกะสลักส่วนตัวและหาง ส่วนกลางผลให้มีดปาดตัดโดยวิธีเดียวกันกับส่วนปีก เมื่อทำเสร็จแล้วลองคลี่ต้นดูว่าได้รูปหรือไม่ เสร็จแล้วเลื้อนปิดไว้ดังเดิม (ตัวและหางจะอยู่ในชั้นเดียวกัน)



แอปเปิ้ล



แบ่งหัว, ปีก, ตัว และหาง



กลางแกะสลักลายตัว, ปีก, หาง



ภาพที่ ๔- ๓๑ วิธีแกะสลักแอปเปิ้ลเป็นรูปนก

(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๓๓)

๑๘) แกะสลักสับดูลายวิจิตร

(๑) เลือกสับสี่เหลี่ยมผืนผ้าเนื้อนิ่ม เกลาขอบเหลี่ยมเป็นรูปไข่ให้มนสวย

(๒) หากจุดกึ่งกลางสับ แกะสลักเกสรดอกให้มีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๑

เซนติเมตร

(๓) แกะสลักลายจากรอบนอกวงกลมเข้ามาให้กลีบคดโค้งซ้อนกันโดยรอบ

แกะสลักแต่ละชั้นจนเต็มเกสร

(๔) แกะสลักกลีบดอกโดยแบ่งกลีบดอกออกเป็น ๘ ส่วน แต่ละส่วนแกะสลักให้ปลายกลีบดอกพลิ้วหยักเล็กน้อย ทำเช่นนี้จนครบชั้นที่ ๑ แล้วแกะสลักกลีบชั้นต่อไป จนเต็มหน้าสบูโดยวิธีเดียวกัน

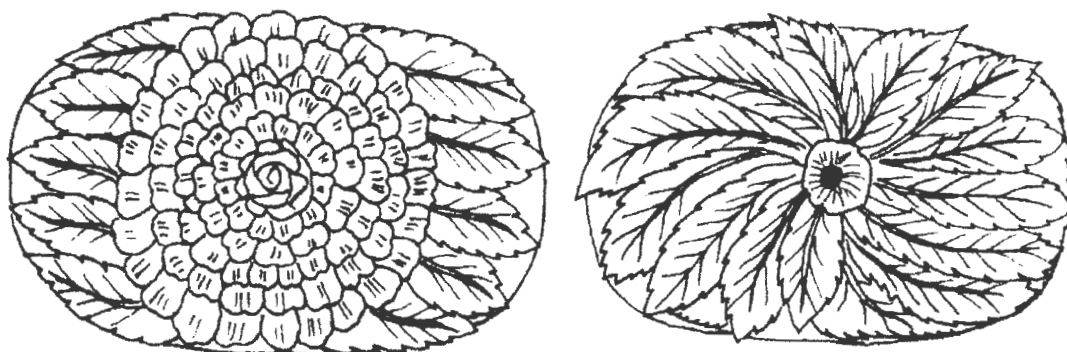
(๕) จากนั้นปาดเจียนเนื้อสบูข้างๆ ดอกออกให้ดอกเด่น แล้วจึงแกะสลักใบโดยรอบ และแกะสลักใบจนบรรจบกันกับใบด้านหลังของดอก แต่ละใบหยักริมและสักร่องกลางใบ ใบที่เหลื่อมซ้อนกันควรให้ลดต่ำจากกัน ใบจึงจะเด่น

(๖) เมื่อแกะสลักเสร็จทิ้งไว้ ๑ ชั่วโมง แล้วจึงใช้พู่กันปิดเศษสบูออกจะได้เรียบเป็น

เงา

ด้านหน้า

ด้านหลัง



ภาพที่ ๔- ๓๒ วิธีแกะสลักสบูลายวิจิตร

(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๓๓)

๑๙) แกะสลักส้มโอเป็นผอบ

(๑) เลือกส้มโอขาวใหญ่ลูกโต ผิวเขียวสด มีขั้วติดใบ ล้างน้ำ เช็ดให้แห้ง

(๒) แบ่งส้มโอออกเป็น ๔ ส่วน ตัดออกส่วน ๑ ทางขั้วผลไว้ทำฝา ส่วนที่เหลือ ๓ ส่วนทำตัว

(๓) เวลาตัดส่วนด้านฝาออกพยายามให้มีดสอดตัดพยายามอย่าให้ถูกกลีบส้มโอ เมื่อเปิดฝาแล้ว จากนั้นใช้มีดบางปลายแหลมปาดแฉะรอบลูกส้มโอด้านในโดยรอบ แล้วใช้มือช่วยนำส้มโอออกมาทั้งลูก ในส่วนเปลือกปาดเจียนด้านในให้เรียบ

(๔) นำส่วนส้มโอทั้ง ๒ ส่วน แช่น้ำเย็นจัดให้ทรงตัว ๑๐ นาที

(๕) นำตัวมาแกะสลักลายปากผอบโดยกรีดเส้นคิ้วลงมา ๒ กระเปียดและวัดจากคิ้วลงมา ๑ ๑/๒ นิ้ว ทำเส้นคิ้วด้านล่าง ๒ เส้น ห่างกัน ๒ กระเปียด

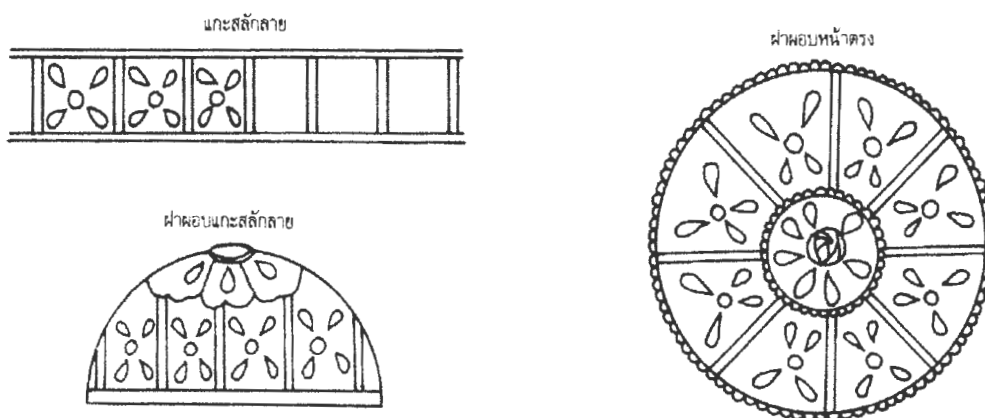
(๖) แกะสลักลายโดยแบ่งตารางสี่เหลี่ยม ๑๘ ช่องแต่ละช่องทำตั้งเป็นเส้น แล้วในตารางสี่เหลี่ยมนั้นแกะสลักเป็นดอกจตุร ทำเช่นนี้ทุกช่อง ปากผอบหยักกริมเล็กๆ เมื่อเสร็จแล้วนำไปแช่น้ำเย็นจัด ๕ นาที จึงห่อผ้าขาวบางไว้

(๗) นำผาผอบมาปาดคว่ำด้านในให้เรียบ

(๘) แกะสลักรอยซุ้มผอบเป็นกลีบจตุร ๘ กลีบ ทำคว่ำหยักโดยรอบดอก

(๙) จากรอบดอกจตุร แบ่งช่วงเป็น ๙ ช่วง เป็นตารางสี่เหลี่ยม จากนั้นทำคว่ำกันตารางสี่เหลี่ยมทุกอัน

(๑๐) แกะสลักดอกจตุรในตารางสี่เหลี่ยมทุกอัน เมื่อเสร็จแล้วนำไปแช่น้ำเย็นจัด ๕ นาที จึงห่อผ้าขาวบางไว้



ภาพที่ ๔- ๓๓ วิธีแกะสลักส้มโอเป็นผอบ

(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๓๓)

๒๐) แกะสลักพื้กทองเป็นผอบ (ผอบสลักจตุรลาย)

(๑) เลือกพื้กทองลูกพองาม อย่ามีลอนมาก ผิวเรียบ ล้างน้ำซับให้แห้ง

(๒) ตัดแบ่งเป็น ๒ ส่วน ปาดคว่ำด้านเยื่อเมล็ดดอกให้เกลี้ยง

(๓) ปอกเปลือกที่ผ่า สลักผาเป็นลายดอกบานกระเช้า มีทั้งดอกและใบ โดยสลักดอกเป็นซอกที่ติดขั้วลูก แล้วสลักดอก กระยะพะองามและมีดอกซ้อนดอกด้วย

(๔) เมื่อสลักครบแล้วเจาะจตุร (ตั้งรูป) ให้เห็นดอก ก้าน ใบ เด่นชัดขึ้น

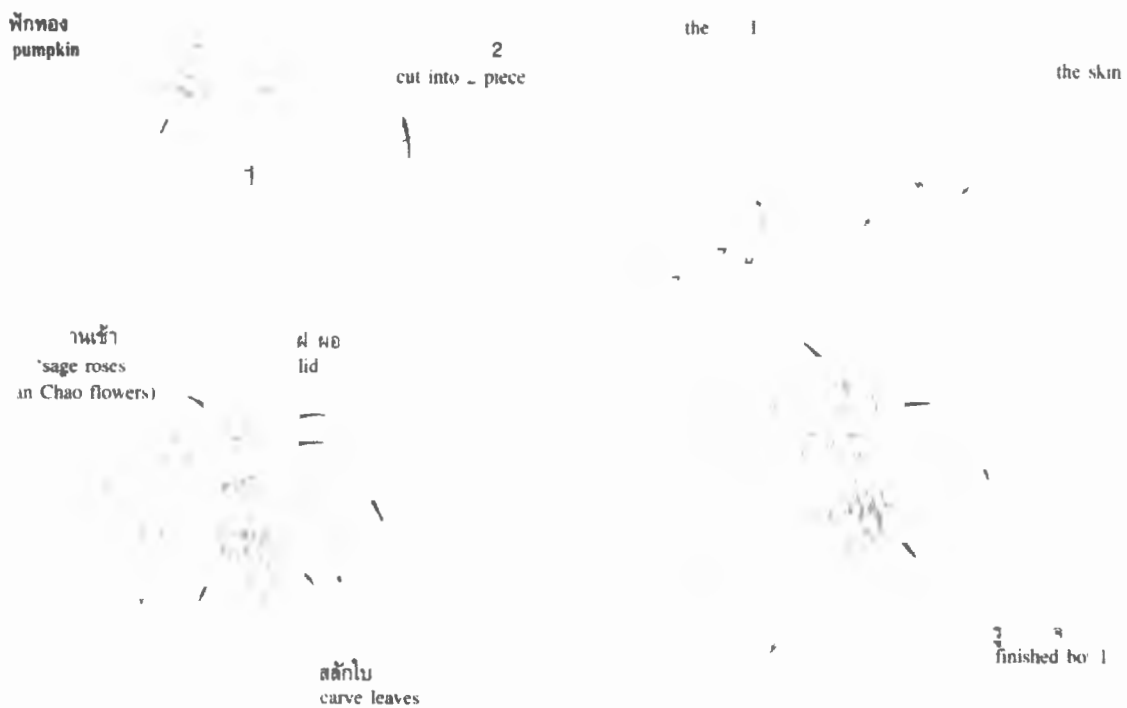
(๕) ตั้วผอบ สลักใบ

(๖) ตั้ว-ผาผอบ ล้างน้ำเย็นจัด



ภาพที่ ๔- ๓๔ ผอบที่ใช้ฟักทองในการแกะสลัก

(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๕๒)



ภาพที่ ๔- ๓๕ วิธีแกะสลักและฉลฟักทองเป็นผอบ

(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๕๒)

๒๑) แกะสลักแคนตาอูปเป็นผอบ (ผอบดอกไม้)

- (๑) เลือกแคนตาอูปทรงสูงเล็กน้อย ล้างน้ำซับให้แห้ง ปอกเปลือกบางๆ
- (๒) ตัด ๑ ส่วนเป็นฝา อีก ๒ ส่วน เป็นตัวผอบ ปาดคว้านเยื่อเมล็ดออกทั้งตัวและฝา
- (๓) ฝาผอบ สลักเป็นดอกบานชื่นผสมจนเต็มฝา
- (๔) ตัวผอบ ทำคิ้วรอบทั้งปากผอบและฐานล่างเป็นลายกลีบบัวเล็กๆ โดยรอบ
- (๕) เมื่อเสร็จล้างน้ำเย็นจัด

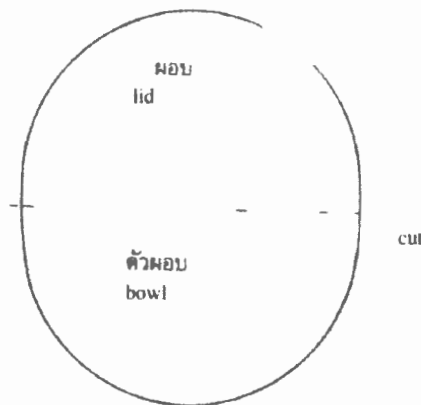
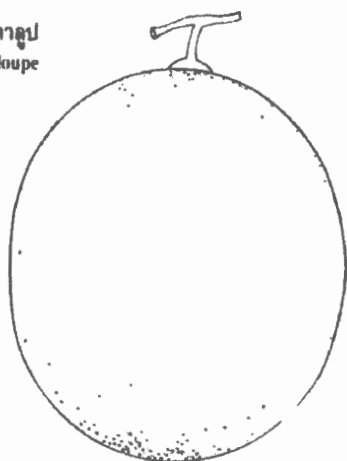
ฝา



ภาพที่ ๔- ๓๖ ผอบที่ใช้แคนตาลูปในการแกะสลัก

(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๕๒)

แคนตาลูป
cantaloupe



ผอบ
lid

ค้ำผอบ
bowl

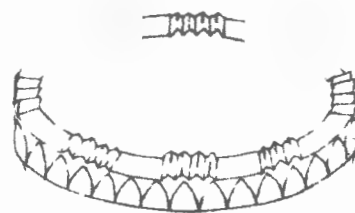
cut

ฝ ผอบ
lid



ขอบผอบ
rim of the bowl

ค้ำผอบ
bowl



ลายกลีบบัว
small petals of
lotus flowers

ภาพที่ ๔- ๓๗ วิธีแกะสลักแคนตาลูปเป็นผอบ

(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๕๒)

๒๒) ลายพื้นฐานในการแกะสลัก

ลายพื้นฐานในการแกะสลักผักผลไม้ ซึ่งเป็นลายต้นแบบที่จะสามารถนำขั้นตอนและลายแกะสลักนำไปประยุกต์และต่อยอดความรู้ ในการแกะสลักผักผลไม้ชนิดอื่นได้ ซึ่งมีดังนี้

ใบแบบต่างๆ



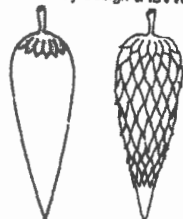
ลายพื้นฐาน



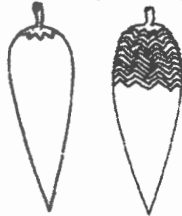
Galingale Flower Design ลายดอกข่า



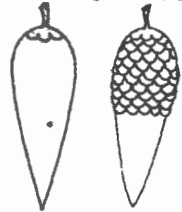
Ear Of Paddy Design ลายรวงข้าว



Kot Kris Design ลายคตกริช



Fish Scale Design ลายเกล็ดปลา



ภาพที่ ๔- ๓๘ ลายพื้นฐานในการแกะสลักใบแบบต่างๆและแครอท

(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๓๓)

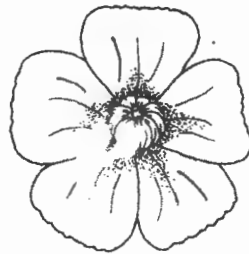
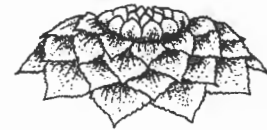
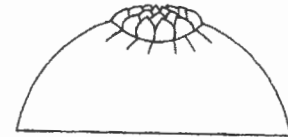
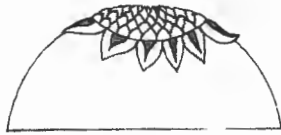
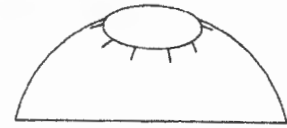
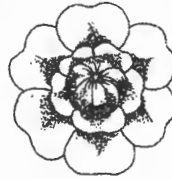
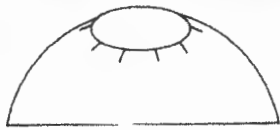
ดอกรักเร่



กลีบดอกสี่แบบ



ดอกผีเสื้อ



ภาพที่ ๔- ๓๙ สายพื้นฐานในการแกะสลักดอกไม้ ชุดที่ ๑

(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๓๓)

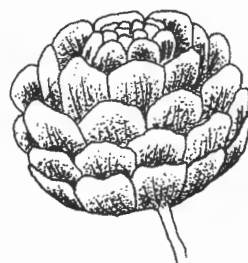
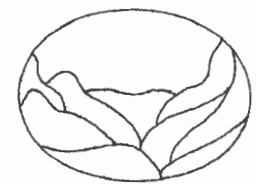
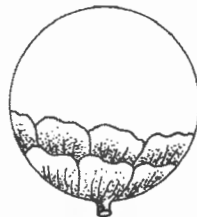
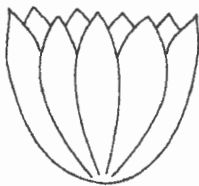
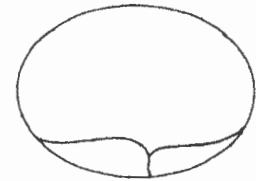
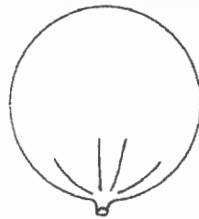
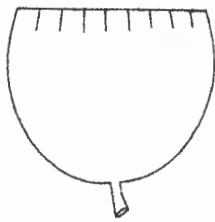
ดอกบัว



ดอกมะลิ



ดอกกุหลาบ



ภาพที่ ๔-๔๐ ลายพื้นฐานในการแกะสลักดอกไม้ ชุดที่ ๒

(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๓๓)

๒.๒ องค์ความรู้ด้านการสร้างสรรค์นวัตกรรมด้านรูปทรงและลวดลาย

สำหรับองค์ความรู้ในด้านการสร้างสรรค์ผลงานการแกะสลักผักและผลไม้ของ อาจารย์ เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ นั้น มีทั้งประเภทที่เป็น ๑) ผลงานการคิดสร้างสรรค์ที่เป็นนวัตกรรมที่ประดิษฐ์ขึ้นใหม่ และ ๒) ผลงานที่เป็นการคิดประยุกต์ต่อยอดรูปทรงและลวดลายงานดั้งเดิมให้ดีขึ้น

๑) งานแกะสลักเครื่องสด ที่อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ได้สร้างสรรค์ขึ้นใหม่เป็นคนแรกนับได้ว่าเป็นนวัตกรรมของประเทศไทย ซึ่งในปัจจุบันนานาชาติกำลังพยายามลอกเลียนแบบ บางประเทศนำไปเผยแพร่โดยไม่บอกที่มาของต้นแบบ ได้แก่

- การสลัดมะเขือเทศม่วงเป็นดอกกุหลาบ,
- การม่วงขนมชั้นเป็นดอกกุหลาบ,
- การนำสับปะมาแกะสลัก,
- การคิดสูตรวุ้นใสที่สามารถนำมาแกะสลักได้โดยไม่แหวะ,
- การคิดสูตรและวิธีการเชื่อมผลงานแกะสลักผักผลไม้,
- การคิดแกะสลักตัวนกชนิดต่างๆ,
- การคิดวิธีกะเทาะเนื้อมะพร้าวนำมาแกะสลักเป็นผอบ,
- การขลุ่ยลูกแอปเปิ้ลแล้วดัดจัดเป็นตัวนก,
- การแกะสลักหอยสังข์จากแรงบันดาลใจวรรณคดีไทย,
- การแกะสลักดอกลีลาวดี(ลั่นทม),
- การแกะสลักดอกบัวสายด้วยแตงกวาและใช้ต้นหอมเป็นเกสร,
- การแกะสลักดอกกล้วยไม้คัทลียาแต่งสีเหมือนจริง,
- การแกะสลักกระทายน้อยด้วยแตงกวา,
- การแกะสลักหนูน้อยด้วยแครอทหนู,
- การแกะสลักดอกบัวบานด้วยส้มโอและนำเนื้อส้มโอออกแล้วบรรจุเข้าไปใหม่ในลูกเดิม,
- การคิดวิธีนำผอบแกะสลักบรรจุอาหารหนึ่งโดยไม่แหวะ,
- การนำงานแกะสลักมาแต่งหิวจานอาหารเป็นคนแรกช่วยยกระดับให้อาหารไทยดังไปทั่วโลก

๒) ผลงานแกะสลักเครื่องสดที่อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ได้พัฒนาปรับปรุงสร้างสรรค์ขึ้นใหม่จากของเดิมได้แก่

การแกะสลักดอกกุหลาบที่เปลี่ยนจากเดิมที่แกะสลักจากในไปออกมาเป็นการแกะจากนอกไปสู่ด้านใน,

การแกะสลักผอบที่เดิมไม่มีเต็อยมาเป็นแบบมีเต็อยทำให้ปิดฝาผอบได้สนิท,

การประยุกต์การแกะสลักแต่งโมลुकกลมมาเป็นการแกะสลักแต่งโมลुकยาว,
การแกะสลักผอบที่เป็นดอกไม้ลวงตาไม่เห็นรอยต่อระหว่างฝากับตัวผอบ,
การแกะสลักผอบดอกไม้ผสมหลายแบบโดยทำรอยต่อผอบเอียงให้ตัวผอบรับน้ำหนักผอบโดยไม่ต้องมีเดือย,

การแกะสลักตะกร้าหรือตลับโดยการใช้วัสดุสองหรือสามชนิดผสมกัน,
การแกะสลักผอบมะพร้าวน้ำหอมเป็นแบบมีฝาปิด,
การแกะสลักชิงหึ่งแห้งประยุกต์เป็นช่อดอกไม้,
การแกะสลักใบไม้ให้มีความอ่อนช้อยและรายละเอียดสวยงามกว่าเดิม,
การประยุกต์ต่อชั้นลูกแต่งโมเพื่อการแสดงโชว์,
การประยุกต์งานแกะสลักดอกไม้จัดทำเป็นช่อบูเก้,
การแกะสลักลวดลายโดยผสมกลีบดอกต่างชนิดเข้าด้วยกัน เช่น ดอกผีเสื้อผสม ดอกพุดตาน
แปลงโฉม,

การนำเนื้อเปลือกแต่งโมสานเป็นปลาตะเพียนสอดไส้กุ้งในแกงส้มถวายสมเด็จพระนางเจ้า
สิริกิติ์ฯ,

การริ้วมะพร้าวถอดเม็ดดอกโดยยังคงอยู่ในช่อกิ่ง,
การนำดอกไม้แกะสลักมาประยุกต์แต่งกระเช้าของขวัญที่ระลึกหรืองานปีใหม่,
การนำงานแกะสลักผักผลไม้มาผสมผสานกับงานใบตองและดอกไม้สด

สำหรับในด้านของรูปทรงและลวดลายผลงานของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์นั้น สามารถ
จำแนกออกเป็น ๖ กลุ่มใหญ่ได้แก่

๑) กลุ่มลวดลายดอกไม้ ใบไม้ ได้แก่ ดอกบัวหลวง ดอกบัวสาย ดอกกุหลาบ ดอกบานชื่น ดอก
มะลิ ดอกลิลาวดี ดอกบานบุรี ดอกดาวกระจาย ดอกรักแรก ดอกตรีชวา ดอกผีเสื้อ ดอกคาร์เนชั่น ดอก
กล้วยไม้คัทลียา ดอกพิกุลเนียบ ฯลฯ

๒) กลุ่มลวดลายสัตว์ปีก ได้แก่ นกยูง นกเป็ดน้ำ นกเขา หงส์ ห่าน นกกระเจี๊ยบ ผีเสื้อ ฯลฯ

๓) กลุ่มลวดลายสัตว์น้ำ ได้แก่ ปลาเงิน ปลาทอง ปลาตะเพียน เต่า หอยแมลงภู่ หอยสังข์ กุ้ง
หอย ปู ปลา ฯลฯ

๔) กลุ่มลวดลายสัตว์บก ได้แก่ กระต่าย หนู ไก่ กระจอก ฯลฯ

๕) กลุ่มลวดลายสัตว์ในเทพนิยาย ได้แก่ มังกร นาค สุวรรณหงส์ ฯลฯ

๖) กลุ่มลวดลายผสม ที่สร้างสรรค์ตามจินตนาการด้วยเช่นกัน ทั้งนี้อาจารย์เพ็ญพรรณ เป็นผู้ฟื้นฟู
การนำผลงานแกะสลักผักผลไม้ ไปประกอบอาหารคาว-หวาน

จากการศึกษารูปทรงและลวดลายงานแกะสลักเครื่องสวดของไทยนั้น สามารถแสดงตารางเปรียบเทียบลักษณะกับของผลงานแกะสลักเครื่องสวดของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ที่ได้สร้างสรรค์ขึ้นใหม่ ได้ดังนี้

ตารางเปรียบเทียบการสร้างสรรค์ลวดลายผลงานแกะสลักเครื่องสวด			
ลำดับ ที่	งานแกะสลักเครื่องสวดดั้งเดิม	งานแกะสลักเครื่องสวดที่สร้างสรรค์โดย ศิลปินแห่งชาติ นางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์	หมายเหตุ
๑	<p>กลุ่มลวดลายดอกไม้ ใบไม้</p> <ul style="list-style-type: none"> -ลายดอกข่า -ดอกกรักเร่ -ดอกผีเสื้อ -ดอกมะลิ -ดอกบัว -ดอกกุหลาบ (แกะจากด้านใน ไปด้านนอก) -ใบเดี่ยว 	<p>หมวด ลายดอกไม้ ใบไม้</p> <ul style="list-style-type: none"> -ดอกบานบุรี -ดอกดาวกระจาย -ดอกกรักแรก -ดอกคาร์เนชั่น -ดอกกล้วยไม้คัทลียา -ดอกพิกุลเนียบ -ดอกลิลาวดี -ดอกบัวสาย -ดอกบัวหลวง -ดอกตรีชวา -ดอกกุหลาบ (แกะจากด้านนอกไปด้าน ใน) -ใบเดี่ยวฉลุลาย -ใบเป็นแถว ๆลฯ 	นางเพ็ญพรรณ คิดสร้างสรรค์ โดยการนำ ดอกไม้จริงมา เป็นต้นแบบ และ ประยุกต์เทคนิค ในการแกะสลัก เพื่อถ่ายทอด รูปทรงและสีสัน
๒	<p>กลุ่มลวดลายสัตว์ปีก</p> <ul style="list-style-type: none"> - ไม่มี 	<p>หมวดลายสัตว์ปีก</p> <ul style="list-style-type: none"> -นกเป็ดน้ำ -นกเขา -นกกระจิบ -หงส์, ห่าน -นกยูง -ผีเสื้อ ๆลฯ 	นางเพ็ญพรรณ คิดสร้างสรรค์ เลียนแบบรูปทรง สัตว์ปีก โดยเริ่ม จากนกเป็ดน้ำ ต่อมาจึงคิดนก อื่นๆ

ตารางเปรียบเทียบการสร้างสรรค์ผลงานแกะสลักเครื่องสด			
๓	<u>หมวดลวดลายสัตว์น้ำ</u> -ไม่มี	<u>หมวดลายสัตว์น้ำ</u> -ปลาเงิน -ปลาทอง -ปลาตะเพียน -เต่า -ปู -กุ้ง -หอยแครง -หอยสังข์ -ฯลฯ	นางเพ็ญพรรณ คิดสร้างสรรค์ โดยการ เลียนแบบรูปทรง สัตว์น้ำจริงๆและ นำแรงบันดาลใจ จากวรรณคดีมา สร้างสรรค์
๔	<u>กลุ่มลวดลายสัตว์บก</u> -ไม่มี	<u>กลุ่มลวดลายสัตว์บก</u> - กระต่าย - หู - ไก่ - กระรอก -ฯลฯ	นางเพ็ญพรรณ คิดประยุกต์ รูปทรงสัตว์บก ให้เข้ากับรูปทรง วัสดุที่นำมา แกะสลัก
๕	<u>กลุ่มลวดลายสัตว์ในเทพนิยาย</u> -ไม่มี	<u>กลุ่มลวดลายสัตว์ในเทพนิยาย</u> - มังกร - นาค - สุวรรณหงส์ - กิณรี - กิณนร -ฯลฯ	นางเพ็ญพรรณ คิดสร้างสรรค์ จากรูปทรงงาน ประติมากรรม และจิตรกรรม ไทย
๖	<u>กลุ่มลวดลายผสม</u> <u>ที่สร้างสรรค์ตามจินตนาการ</u> -ไม่มี	<u>กลุ่มลวดลายผสม</u> <u>ที่สร้างสรรค์ตามจินตนาการ</u> -เรือสำเภา พระมหาชนก -ฯลฯ	นางเพ็ญพรรณ คิดดัดแปลงวัสดุ ให้มีรูปทรง เฉพาะ

ในการแกะสลักเครื่องสด อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ได้ให้ข้อแนะนำไว้ว่าควรคำนึงถึงชนิดของผักและผลไม้ รูปแบบในการประดิษฐ์ให้เหมาะสมกับโอกาสที่จะใช้ และประโยชน์ที่จะได้รับ

ในฤดูฝนมีผักหลายชนิดซึ่งสามารถนำมาแกะสลักได้ เช่น ชิงช่ออ่อน นำมาแกะสลักเป็นดอกกรักร์ ปลา นก ฯลฯ แล้วนำไปดองเพื่อเก็บไว้รับประทานนานๆ หรือนำผักหลายอย่าง เช่น ฟักทองแกะสลักเป็นผอบ แดงกวาแกะสลักเป็นดอกบัว มะเขือแกะสลักเป็นดอกไม้หรือใบไม้ ขมิ้นขาวแกะสลักเป็นดอกจำปี มะระลูกเล็กประดิษฐ์เป็นตัวหนู ฯลฯ แล้วนำมาจัดเป็นผักเครื่องจิ้ม

นอกจากนี้ยังนำผักและผลไม้แกะสลักแล้วมาประกอบอาหารหวานคาวได้หลายชนิด เช่น มะละกอดิบสานเป็นปลาตะเพียนหรือแกะสลักเป็นปลาเงินนำไปแกงส้ม หัวผักกาดแกะสลักเป็นดอกกุหลาบนำไปแกงจืด แดงโมแกะสลักเป็นกระเช้าหรือดอกบานชื่น มันเทศแกะสลักเป็นดอกกรักร์นำไปเชื่อมเป็นของหวาน เป็นต้น



ภาพที่ ๔- ๔๑ มะละกอแกะสลักเป็นภาชนะใส่อาหารได้หลายรูปแบบ

(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๓๓)



ภาพที่ ๔- ๔๒ ซิงแกะสลักแช่น้ำส้มแล้วเปลี่ยนเป็นสีชมพู
(ที่มา: สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน เล่มที่ ๑๓, ๒๕๓๒)

ผักและผลไม้ที่แกะสลักแล้ว ในบางโอกาสยังนำไปเป็นของขวัญตามเทศกาลต่างๆ ได้ด้วย เช่น แกะสลักผลไม้จัดใส่กระเช้านำไปอวยพรปีใหม่ หรือแกะสลักผักและผลไม้ใช้ในงานทำบุญตามประเพณี เช่น จัดเลี้ยงพระในงานขึ้นบ้านใหม่ งานวันเกิด เป็นต้น



ภาพที่ ๔- ๔๓ แกะสลักผลไม้จัดใส่กระเช้า ชื่อผลงาน “กระเช้าวิจิตร”
(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิริพิตรัย, ๒๕๓๓)

ในชีวิตประจำวันการประดิษฐ์ผักและผลไม้ต้องใช้เวลา และมีมือ คนทั่วไปจึงมิได้แกะสลักผักและผลไม้กันอย่างวิจิตรพิสดารในชีวิตประจำวัน จะทำกันอยู่บ้างก็ประติษฐ์อย่างง่าย ๆ ไม่ต้องใช้เวลามากนัก เช่น แกะสลักรอบแตงกวา และมะเขือที่ใช้เป็นเครื่องจิ้ม จัดดอกไม้ใส่แจกันบูชาพระ หรือใช้ประดับห้อง แต่ถ้าเป็นของหลวงอาจมีการประดิษฐ์ประดอยได้ทุกวัน ผักและผลไม้จะได้รับการตกแต่งเป็นอย่างดี เช่น แกะสลักแตงกวาเป็นตัวกระต่ายเพื่อบรรจุน้ำจิ้ม คิวานเงาะ สอดไส้ด้วยมะละกอแดงโมแกะสลักเป็นกระเช้า หรือดอกกุหลาบ

สำหรับการนำไปใช้ในโอกาสพิเศษและพิธีตามประเพณีต่างๆ มีทั้ง งานมงคล ได้แก่ งานเลี้ยงรับรอง งานแต่งงาน งานฉลองวันเกิด งานบวช งานวันตรุษสารท วันขึ้นปีใหม่ วันธรรมสวนะ เป็นต้น ส่วนงานอวมงคล ได้แก่ งานศพ เป็นต้น

งานเหล่านี้จะใช้เวลาในการประดิษฐ์มากขึ้น และมีรูปแบบแตกต่างกันไปแล้วแต่ชนิดของงาน ถ้าเป็นงานเลี้ยงรับรองโดยทั่วไป จะแกะสลักผักและผลไม้ให้สวยงามเพื่อนำไปประกอบอาหารหวาน ความมากขึ้น ถ้าเป็นงานเลี้ยงรับรองของทางรัฐบาลหรือของหลวงก็จะมี ความวิจิตรพิสดารมากขึ้นตามลำดับ เช่น แกะสลักพิกทองให้สวยงาม เพื่อใช้เป็นภาชนะบรรจุแกงหรือต้มยำแกะสลักผลไม้ นานาชนิดวางบนพานหรือโตก หรือนำใบตองมาเย็บเป็นบายศรีประดับด้วยดอกไม้สดเพื่อรับรองแขกบ้านแขกเมือง หรืองานทางศาสนา เช่น งานแห่เทียนพรรษา นำเทียนมาแกะสลักเป็นลวดลายดอกไม้ ใบไม้ หรือลายไทย แล้วประดับด้วยตาข่ายซึ่งร้อยดอกไม้สด ในเทศกาลปีใหม่มักมีการนำชิงคองที่แกะสลักเป็นรูปต่างๆ สบู่ที่แกะสลักเป็นดอกไม้ และผลไม้ที่แกะสลักและเชื่อมหรือแช่อิ่มแล้ว บรรจุใส่กล่องแก้วหรือกระเช้า เพื่อส่งมอบให้เป็นของขวัญแต่ผู้ที่เคารพนับถือสำหรับงานวันลอยกระทงจะมีการเย็บกระทงแล้วจับจีบด้วยใบหรือดอก ประดับประดาด้วยดอกไม้และมาลัย ถ้าเป็นของหลวง กระทงเครื่องสดจะได้รับการประดับประดาตกแต่งอย่างงดงาม โดยจะนำผักและผลไม้มาแกะสลักเป็นรูปต่างๆ เช่น นก ผีเสื้อ หงส์ และต่อเติมด้วยอุบะดอกไม้สดและมาลัยห้อยชาย



ภาพที่ ๔- ๔๔ แต่งโมแกะสลัก ชื่อผลงาน "แต่งโมเรือเถา"

(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๓๓)



ภาพที่ ๔- ๔๕ แต่งโมหะลึงแคะสลัก ชื่อผลงาน “แต่งโมหะลึงอร่ามตา”

(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๓๓)

ในการประดิษฐ์ผักและผลไม้ให้มีรูปแบบต่างๆ กันนั้น จำเป็นต้องอาศัยลายพื้นฐานหรือลายแม่แบบเป็นหลัก ลายพื้นฐานที่ใช้ในการประดิษฐ์ผักและผลไม้ ได้แก่ ลายรวงข้าว ลายดอกข่า และลายคดกริช อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ จะนำลายพื้นฐานเหล่านี้มาผสมผสานกันเพื่อให้เหมาะสมกับผักและผลไม้ที่จะนำมาประดิษฐ์และโอกาสที่จะใช้นอกจากลายพื้นฐานต่างๆ ดังกล่าวมาแล้วยังมีลายและแบบอีกหลายชนิดที่ใช้ในโอกาสต่าง ๆ อีก เช่น

๑) ลายไทย เป็นการแกะสลักเป็นลายตัวกนกแบบต่างๆ เหมาะสำหรับการใช้แกะสลักภาชนะต่างๆ เช่น แจกัน ผอบ

๒) ลายเครือเถา เป็นการแกะสลักผักหรือผลไม้เป็นช่อหรือพวง เช่น การแกะสลักขิงเป็นช่อ หรือการแกะสลักผักหรือผลไม้ที่ใช้เป็นภาชนะ เช่น เป็นผอบ หรือแจกัน

๓) ลายขลุ เป็นการแกะสลักลายขลุโปร่ง เช่น การแกะสลักใบไม้ หรือการแกะสลักภาชนะต่างๆ ที่ไม่ต้องใช้บรรจุของที่เป็นของเหลว

๔) ดอกไม้ เป็นการแกะสลักเพื่อใช้ตกแต่งแจกันหรือถาด

๕) ตึกตา เป็นการแกะสลักและประดิษฐ์เป็นตึกตา เพื่อใช้ตกแต่งให้สวยงามและน่ารัก

๖) ตัวสัตว์ เป็นการแกะสลักตกแต่งเพื่อให้เกิดความสวยงามและน่ารัก เช่น แกะสลักเป็นนก ปลา เต่า ฯลฯ



ภาพที่ ๔- ๔๖ มะม่วงดิบและลูกแกะสลักเป็นใบไม้และตัวนก ชื่อผลงาน “นกกระเจิบอนรัง”
(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๓๓)



ภาพที่ ๔- ๔๗ การแกะสลักมะม่วงเป็นดอกไม้ ชื่อผลงาน “ดอกไม้มะม่วง”
(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๓๓)

๒.๒.๑ การสร้างสรรค์นวัตกรรมด้านรูปทรงและลวดลาย

ผลงานของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ถือได้ว่าเป็นศิลปะที่แสดงออกซึ่งความงดงาม อันแสดงให้เห็นว่า ผู้สร้างสรรค์มีใจรักในการทำงานให้ออกมาเป็นลวดลายและรูปทรงต่างๆ ซึ่งเป็นดั่งอาหารตาและอาหารใจให้แก่ผู้พบเห็น อีกทั้งงานแต่ละชิ้นยังบอกเล่าเรื่องราวของคติความเชื่อ วัฒนธรรม และประเพณีไทยในแต่ละท้องถิ่น ซึ่งเป็นกระบวนการสร้างสรรค์ผลงานที่โดดเด่นของ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ มีมากมาย ในที่นี้ขอยกตัวอย่างที่สำคัญมาได้แก่

การประดิษฐ์ “โคมลอย...พระราชพิธีจองเปรียงในจินตนาการ” อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ได้ศึกษาค้นคว้าเรื่องพระราชพิธีจองเปรียง จากข้อมูลประวัติศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับสมัยสุโขทัย จนเกิด จินตนาการสร้างสรรค์ผลงานโคมลอยน้ำ และตั้งชื่อว่า “พระราชพิธีจองเปรียงในจินตนาการ”



ภาพที่ ๔- ๔๘ ผลงานการประดิษฐ์ “โคมลอย...พระราชพิธีจองเปรียงในจินตนาการ”

ของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์

(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๑๐)

กระบวนการสร้างสรรค์ผลงานที่โดดเด่นของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ที่สำคัญอีกเรื่องคือ การค้นคว้าข้อมูลจากวรรณคดีเรื่องสังข์ทอง แล้วนำมาสร้างสรรค์เป็นผลงานร่วมสมัยโดยพัฒนาวัสดุที่เหมาะสมต่อการแกะสลัก จนเป็นผลงาน สังข์ทองและชุดข้าวมันส้มตำวิจิตร



ภาพที่ ๔- ๔๙ ผลงานที่ค้นคว้าข้อมูลจากวรรณคดีเรื่องสังข์ทอง ของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์
มาเป็นผลงานชื่อ “ชุดข้าวมันส้มตำวิจิตร”

(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๓๓)

กระบวนการสร้างสรรค์ที่ผสมผสานการค้นคว้าเชิงนวัตกรรมคือ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์
ได้ค้นคว้าทดลองในการนำวุ้นมาแกะสลักจนประสบความสำเร็จเป็นคนแรกของโลกดังเห็นได้จาก
ผลงานชื่อ ซอกกุหลาบจากวุ้นใส และไก่แก้วคู่ขวัญ



ภาพที่ ๔- ๕๐ การสร้างสรรค์ที่ผสมผสานการค้นคว้าเชิงนวัตกรรม ของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์
จนออกมาเป็นผลงานชื่อ “ซอกกุหลาบจากวุ้นใส”

(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๓๓)

ผลงานที่แสดงถึงกระบวนการสร้างสรรค์ที่น่าสนใจอีกอย่างคือ การนำสบู่มาแกะสลักเป็นคนแรก ซึ่งได้สร้างสรรค์เป็นลวดลายต่างๆ เช่น ดอกกุหลาบ ดอกบานชื่น เป็นต้น



ภาพที่ ๔- ๕๑ การนำสบู่มาแกะสลักเป็นคนแรก ของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ และได้
สร้างสรรค์เป็นดอกกุหลาบ

(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๓๓)

อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ยังเป็นคนแรกที่ค้นคว้าเทคนิคการฉลุผักผลไม้ เช่น การแกะสลักและฉลุฟักทอง มะละกอ น้ำเต้า แตงโม แคนตาลูป เพื่อนำไปประยุกต์ใช้เป็นภาชนะบรรจุอาหาร



ภาพที่ ๔- ๕๒ การฉลุแตงโมเป็นภาชนะบรรจุอาหาร ซึ่งอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์
เป็นคนแรกที่ค้นคว้าเทคนิคการฉลุผักผลไม้ ผลงานชื่อ “แตงโมแบบเก๋”

(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๓๓)

อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ยังเป็นคนแรกที่พัฒนาเดี่ยวของฝาฉอบบรรจุอาหารที่แกะสลักจากผลไม้เช่น ผอบจากน้ำเต้า ฟักทอง ฝรั่ง แคนตาลูป เป็นต้น



ภาพที่ ๔- ๕๓ การพัฒนาเดี่ยวของฝาฉอบบรรจุอาหารที่แกะสลักจากฟักทอง

(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๕๒)

งานสร้างสรรค์ที่โดดเด่นและท้าทายความสามารถเชิงช่างฝีมือ ที่อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ได้ประสบความสำเร็จอีกอย่างคือ การแกะสลักส้มโอและถอดเนื้อส้มโอ ในลูกเดียวกัน และบรรจุเข้าไปในส้มโอลูกเดิม ดังเห็นได้จาก ผลงานชื่อ กระเช้าบัวบาน



ภาพที่ ๔- ๕๔ การแกะสลักส้มโอและถอดเนื้อส้มโอ ในลูกเดียวกัน ผลงานชื่อ “กระเช้าบัวบาน”

นอกจากนี้ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ยังประสบความสำเร็จในการคิดเทคนิคพับและม้วนขนมชั้นเป็นดอกไม้ เป็นคนแรกในโลก

อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ยังมีกระบวนการสร้างสรรค์ที่บูรณาการความรู้ในการตัดเย็บเสื้อผ้า มาคิดประดิษฐ์กุหลาบม้วนจากผิวของมะเขือเทศ เป็นคนแรกในโลก และนำไปใช้ในการตกแต่งหัวจานบรรจุอาหาร ซึ่งต่อมาได้มีการลอกเลียนแบบไปใช้กันอย่างแพร่หลายและช่วยยกระดับให้อาหารไทยดังไปทั่วโลก



ภาพที่ ๔- ๕๕ การประดิษฐ์กุหลาบม้วนจากผิวของมะเขือเทศ มาประดับตกแต่งหัวจานบรรจุอาหาร (ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๔๙)

อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์นั้น เป็นผู้ที่มีความคิดสร้างสรรค์อย่างยิ่ง ได้คิดค้นวิธีการแกะสลักแอปเปิลแล้วตั้งจัดเป็นตัวนก จากการแกะสลักแบบธรรมดาทั่วไป ท่านสามารถประยุกต์การแกะสลักผสมผสานงาน ด้วยการแกะสลักแอปเปิลให้ได้ตามรูปทรงแล้วนำมาคลี่ออก เพื่อเป็นจัดเป็นตัวนกได้อย่างลงตัวและสวยงาม



ภาพที่ ๔- ๕๖ การแกะสลักแอปเปิลเป็นรูปนก (ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๓๓)

ในการแกะสลักดอกลีลาวดี (ลั่นทม) จากหัวผักกาดขาว การแกะสลักดอกบัวสายด้วยแตงกวา และใช้ต้นหอมเป็นเกสรและการแกะสลักดอกกล้วยไม้คัทลียา ของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์นั้น ถือได้ว่าเป็นงานชิ้นแรกในประเทศ โดยท่านได้นำความงามจากธรรมชาติ มาผสมผสานประยุกต์ใช้ในงานฝีมือการแกะสลัก การลงสีแต่งแต้มผลงาน และความชำนาญจากประสบการณ์ที่สั่งสมมา จนมาเป็นผลงานที่เหมือนของจริง



ภาพที่ ๔- ๕๗ การแกะสลักดอกลีลาวดี (ลั่นทม) หัวผักกาดขาว
(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๒๘)



ภาพที่ ๔- ๕๘ การแกะสลักดอกบัวสายด้วยแตงกวาและใช้ต้นหอมเป็นเกสร
(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๔๑)



ภาพที่ ๔- ๕๙ การแกะสลักดอกกล้วยไม้คัทลียาแต่งสีเหมือนจริง
(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๓๓)

อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ยังเป็นผู้ที่คิดค้นวิธีการแกะสลักผักผลไม้มาประยุกต์ใช้ในการนี้ โดยไม่เสียรูปทรง คงความสวยงาม โดยได้นำความงามจากธรรมชาติของสัตว์ มาประยุกต์ใช้ในการทำอาหารโดยการแกะสลักให้เป็นรูปร่างนกและรังนก มาผสมผสานกับฝอยทอง จนเกิดเป็นชิ้นงานที่สวยงามทั้งอาหารตา อาหารใจ



ภาพที่ ๔- ๖๐ การนำฟักทองมาแกะสลักแล้วนำไปนึ่ง ผลงานชื่อ "ยุงทองคู่ขวัญ"
(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๓๓)

ในด้านกระบวนการสร้างสรรค์ผลงานที่ประยุกต์ใช้กับวิถีชีวิตสมัยใหม่ของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ คือ การสร้างสรรค์งานแกะสลักผักผลไม้เป็นดอกไม้เพื่อจัดเป็นช่อบูเก้และการจัดกระเช้าของขวัญเป็นคนแรกของประเทศไทย ดังเห็นได้จากผลงานชื่อ ช่อบูเก้เหลืองลออ กระเช้าแก้วพรวยพราย กระเช้าพุดตานไทยซ้อน



ภาพที่ ๔- ๖๑ กระบวนการสร้างสรรค์ผลงานที่ประยุกต์ใช้กับวิถีชีวิตสมัยใหม่
ของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ผลงานชื่อ “ช่อบูเก้เหลืองลออ”
(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๓๓)

ในด้านการรับใช้สถาบันพระมหากษัตริย์นั้น อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ได้ประดิษฐ์ คิดค้นคว้า วัสดุพันธุ์พืชมะพร้าวที่เหมาะสมต่อการนำมาแกะสลักเป็นมอบบรรจุอาหาร ซึ่งทำจากมะพร้าวอ่อน จำนวน 250 ผล เพื่อส่งไปงานเลี้ยงพระราชทาน ในคราวที่สมเด็จพระอาจารย์เจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ เสด็จไปเผยแพร่ผลงานศิลปวัฒนธรรมของไทย ที่สหรัฐอเมริกา อีกทั้งยังถวายงานรับใช้เบื้องพระยุคลบาท โดยรับสนองงานในการแกะสลักผลไม้ในงานพิธีต่างๆ อาทิเช่น งานเลี้ยงรับรองราชอาคันตุกะจากต่างประเทศ, งานเลี้ยงสโมสรสันนิบาต ฉลองกรุงรัตนโกสินทร์ 200 ปี

รวมถึงเป็นผู้ผลิตดอกไม้จากแก้ว จำนวน 500 ดอก ในงานอภิเษกสมรสสมเด็จพระเจ้าลูกเธอ เจ้าฟ้าจุฬาภรณวลัยลักษณ์ เมื่อปีพุทธศักราช 2528



ภาพที่ ๔- ๖๒ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ได้ประดิษฐ์ คิดค้นคว้า วัสดุพันธุ์พืชมะพร้าวที่เหมาะสม ต่อการนำมาแกะสลักเป็นผอบบรรจุอาหาร ซึ่งทำจากมะพร้าวอ่อน (ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๒๘)



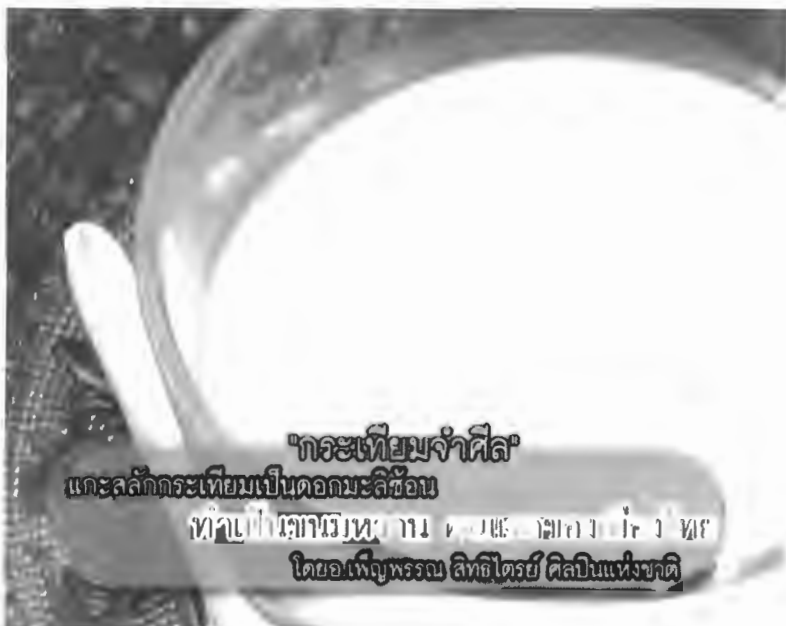
ภาพที่ ๔- ๖๓ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ แกะสลักดอกมะลิจากแก้ว

นอกจากผลงานด้านแกะสลักแล้วยังมีผลงานด้านการทำอาหารคาว หวานด้วย อาทิเช่น การนำ กระทียมมาทำเป็นของหวานคนแรกของเมืองไทย โดยได้นำกระทียมโทนมาแกะสลักดอกมะลิซ้อน ก่อนไปทำเป็นขนมบวชี่ การทำมัสมั่นแกงแก้วตา โดยใช้มันฝรั่งแกะสลักใส่แกง



ภาพที่ ๔- ๖๔ การทำมัสมั่นแกงแก้วตา โดยใช้มันฝรั่งแกะสลักเป็นดอกไม้ใส่แกง
โดยอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์

(ที่มา: รายการคุณพระช่วย, ๒๕๕๒)



ภาพที่ ๔- ๖๕ การแกะสลักกระทียมโทนเป็นดอกมะลิซ้อนและนำมาทำเป็นขนมหวาน คนแรกของ เมืองไทย ผลงานชื่อ "กระทียมจำศีล" โดยอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์

(ที่มา: รายการคุณพระช่วย, ๒๕๕๒)

๒.๓ องค์ความรู้ด้านการเลือกสรรวัสดุ

ประเทศไทยอุดมสมบูรณ์ด้วยผักและผลไม้ทุกฤดูกาล คนไทยจึงรับประทานผักและผลไม้เป็นอาหารทุกวัน การรับประทานผักและผลไม้จะได้รับคุณค่าทางอาหารมากทำให้ร่างกายเจริญเติบโตและป้องกันมิให้เกิดโรคภัยได้ อาหารประจำวันที่ใช้ผักเป็นหลักมีหลายอย่าง เช่น แกงจืด ผักกาดขาว ผักกะหล่ำปลี ยำแตงกวา หรือยำอย่างฝรั่งที่เรียกว่าสลัด อันประกอบด้วยผักกาดหอม มะเขือเทศ แตงกวา หอมหัวใหญ่ เป็นต้น นอกจากนี้ เราใช้ผักบางอย่างเป็นเครื่องจิ้ม เช่น มะเขือ แตงกวา ยอดกระถิน เป็นต้น

วัสดุตามธรรมชาติที่นำมาประดิษฐ์ส่วนใหญ่จะเป็นผักและผลไม้ นอกจากนั้นอาจเป็นใบไม้ หรือส่วนอื่น ๆ ของพืชนำมาประกอบ โดยมีอยู่ตามฤดูกาลในแต่ละท้องถิ่น ซื้อง่ายได้ง่ายและราคาถูก แบ่งออกเป็นประเภทต่างๆ ได้ดังนี้

๑. ผัก เป็นพืชส่วนครัวที่หาได้ทั่ว ๆ ไป ได้แก่ แตงกวา พริก มะเขือ ชিং กระชาย เผือก น้ำเต้า ฟัก หัวหอม หัวผักกาด หน่อไม้ และอื่นๆ
๒. ผลไม้ ได้แก่ มะม่วง สับปะรด มันแกว ละครุด มะละกอ เงาะ พุทรา ฝรั่ง แตงโม และอื่นๆ
๓. ใบไม้ ได้แก่ ใบตองตานี ใบพลวง ใบเตย ใบกระป๋อง และอื่นๆ
๔. ส่วนอื่นๆ ของพืช ได้แก่ หยวกกล้วย ต้นผักตบชวา และอื่นๆ

นอกจากจะนำวัสดุตามธรรมชาติมาประดิษฐ์โดยตรงแล้ว ยังมีการนำเอาวัสดุที่แปรรูปแล้วมาประดิษฐ์ได้อีก เช่น การนำเทียนมาแกะสลักเพื่อใช้ในงานแห่เทียนพรรษา นำสนุ่นมาแกะสลักเป็นรูปต่างๆ เพื่อให้เป็นของขวัญ เป็นต้น

ในสมัยปัจจุบันมีผักและผลไม้จากต่างประเทศที่นำมาขายหรือปลูกและบริโภคเพิ่มขึ้นในหมู่คนไทย ซึ่งสามารถนำมาใช้ประดิษฐ์ได้ เช่นกัน ได้แก่ แครอต (carrot) เรดดิช (reddish) บีต (beetroot) แอปเปิ้ล (apple) นอกจากนี้ ยังมีการนำวัสดุมาแกะสลักเป็นรูปแบบต่างๆ เพื่อใช้ประกอบอาหารหวาน เป็นต้น

๒.๓.๑ ประโยชน์ใช้สอยของวัสดุตามธรรมชาติ ที่ใช้ในการประดิษฐ์

วัสดุตามธรรมชาติที่ประดิษฐ์เสร็จแล้วสามารถนำไปใช้ในการประกอบอาหารหวานคาว หรือใช้ในการตกแต่งได้แล้วแต่โอกาส

- ๑) ใช้ในการประกอบอาหารหวานคาว ได้แก่ แกะสลักฟักทอง เผือก แตงกวา มะละกอ น้ำเต้า เป็นภาชนะบรรจุอาหาร เช่น ผอบ ขาม แกะสลักกะหล่ำปลี ฟักทอง หัวผักกาด หน่อไม้ เป็นตอกหรือใบ เพื่อใช้ประกอบอาหาร เช่น แกงจืด แกงเลียง ผัด ยำ สานมะละกอเป็นปลาตะเพียน

นำไปแกงส้ม แกะสลักชิงแล้วนำไปดอง แกะสลักผักเครื่องจิ้ม เพื่อจัดชุดน้ำพริก หรือหลน แกะสลักผัก จัดเป็นชุดยำแบบต่างๆ (ปัจจุบันกลายเป็นอาหารประเภทสลัดแทนยำ) แกะสลักผักและผลไม้ เพื่อ ประกอบเป็นเครื่องหวาน เช่น แกะสลักมันเทศเป็นดอกกรักร่ำ หรือผีเสื้อแล้วนำไปเชื่อม และแกะสลักผัก และผลไม้ประกอบเป็นเครื่องผลไม้ เช่น คว้านเงาะ รั้ว มะปราง แกะสลักมะม่วง มะละกอ ฝรั่ง มันแกว แดงโม ให้เป็นผอบ ดอกไม้และใบไม้ต่างๆ

๒) ใช้ในการตกแต่ง ได้แก่ แกะสลักมะละกอเป็นแจกัน แล้วนำผักและผลไม้มา แกะสลักเป็นช่อดอกไม้ ใช้แทนดอกไม้สดเพื่อประดับโต๊ะอาหารในงานเลี้ยงรับรอง นอกจากนี้ ยังใช้ ใบตองจีนสอดสีกับกลีบกุหลาบเย็บเป็นจานเชิง แล้วประดับด้วยมาลัยดอกมะลิสำหรับใช้เป็นภาชนะ บรรจุอาหาร

๒.๓.๒ เทคนิคในการเลือกสรรวัสดุ

วัสดุตามธรรมชาติที่นำมาประดิษฐ์นั้นต้องมีวิธีการคัดสรรให้เหมาะสมต่องานที่จะนำมาใช้ในการแกะสลักเพื่อความสมบูรณ์และความสวยงามของชิ้นงาน ดังเทคนิคที่ได้รวบรวมมาดังนี้

ผลไม้

๑) การเลือกสับปะรดที่จะนำมาแกะสลัก สับปะรด มีหลายพันธุ์ เลือกใช้สับปะรดพันธุ์ บัตตาเวีย หรือที่เรียกกันว่าสับปะรดเมืองชลบุรี เพราะเปลือกบาง ตาไม่ลึก เนื้อสีเหลือง ควรเลือกหัวที่ สดใหม่ ไม่ฉ่ำจะแกะสลักง่ายกว่าสับปะรดที่เก็บไว้นาน หรือฉ่ำเกินไป

๒) แดงโม

- ถ้าแดงโมนำมาแกะสลักลายใบเครือเถานี้ควรให้เปลือกหนา และไม่สดเกินไป เพราะแตกง่าย รว้างมาก ควรเลือกแดงโมที่เก็บจากต้นค้างคืนสัก ๑-๒ คืน

- การทำพานดอกไม้จากแดงโมควรเลือกแดงโมสดไม่ลุ่ม เนื้อแดง

- แดงโมเลือกให้ผิวเรียบ เนื้อแน่น เกลาแกะสลักจะได้ง่าย

๓) มะม่วง

- มะม่วงควรเลือกมีใบติด ผิวเปลือกสด สีเขียว ไม่มีรอยช้ำ ได้รูปทรง และดู ผิวให้เรียบเขียวสดเป็นเงาจึงสด

- มะม่วงเนื้อหนา แกะสลักสวย

- มะม่วงสด แก่จัด จะไม่เปรี้ยว

๔) ส้มโอควรเลือกลูกโต ผิวสดเรียบ และเลือกพันธุ์ขาวใหญ่ พันธุ์ขาวน้ำผึ้ง หรือพันธุ์ ชุนนนท์ จะคว้านเนื้อในออกง่าย

- ๕) ชมพูควรเลือกที่ ผิวเปลือกสด มันเรียบ ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยขีด ถ้ายังมีขั้วติดอยู่ เลือกที่สด สีเขียว ถ้าใช้ชมพูกิ่งคั้น ผิวจะปน แกะสลักผิวจะลอกไม่สวย
- ๖) แก้วมังกร ผลรูปไข่หรือค่อนข้างกลมเป็นสีชมพูจัด แต่กลีบเลี้ยงยังเป็นสีเขียวอยู่ คล้ายเปลวไฟของมังกร ให้เลือกผลแก้วมังกรขนาดเหมาะมือ ผิวสดใส ขั้วยังเขียวอยู่นิ่มแน่น ผิวไม่มีรอยขีด
- ๗) ส้มควรเลือกผิวหนา สด มีขั้วติดก้านใบติดด้วย
- ๘) มะพร้าวควรเลือกที่ทึบแก่สลักง่าย และควรให้เนื้อหนา
- ๙) ละมุดเลือกหวาน กรอบ สด ผิว เรียบ เวลาปอกเปลือกต้องปอกให้เกลี้ยงมิฉะนั้นจะดำ
- ๑๐) มะละกอ มีหลายพันธุ์ ให้เนื้อหลายสี สามารถนำมาสลักได้ทั้งผล แต่พันธุ์ที่นิยมเป็นพันธุ์แขกดำ เพราะเนื้อมีสีส้มแดง เนื้อหนา รูปทรงสวย เปลือกสีเขียว สลักลวดลายได้สวยงาม
- ๑๑) แอปเปิล มีหลายพันธุ์ ทั้งสีแดง สีเขียว และสีเหลือง นอกจากนี้ยังมีทั้งลูกเล็กและลูกใหญ่ เปลือกสีแดงอมเหลือง สามารถนำมาแกะสลักได้ทั้งนั้น เลือกสีผิวที่เปลือกสด ไม่เหี่ยวได้รูปทรง ถ้าเป็นแอปเปิลพันธุ์สีแดง สีเขียวและสีเหลือง สีส้มต้องสม่ำเสมอทั้งผล
- ๑๒) ฝรั่ง เป็นผลไม้เปลือกบาง ผลทรงกลมป้อม มีหลายพันธุ์ เลือกใช้ฝรั่งพันธุ์สาลี หรือฝรั่งลูกใหญ่ทรงกลมป้อม เลือกเปลือกสีเขียวอ่อนผิวเปลือกเรียบ สด ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยขีด ทรงขั้วไม่มีสัน เนื้อนุ่มขึ้นมา สลักได้ทั้งผลและหั่นชิ้นออกมาสลัก เนื้อฝรั่งมีลักษณะเป็นเหมือนเม็ดทราย มีดที่ใช้สลักต้องคม
- ๑๓) แคนตาลูป มีหลากหลายพันธุ์และหลากหลายขนาดมีทั้งผลกลมรีและกลมป้อม พันธุ์ของไทยจะมีสีเหลืองอ่อน เนื้อสีเหลืองทอง แคนตาลูปญี่ปุ่นเปลือกเป็นริ้ว ลูกกลม เนื้อสีเขียว แคนตาลูปที่จะนำมาสลักต้องเลือกแคนตาลูปที่ไม่สุกมาก ผิวเปลือกสด
- ๑๔) พุทรา มีมากมายหลายพันธุ์ ทั้งพุทราไทยลูกกลมเล็ก พุทราแอปเปิลลูกกลมป้อมใหญ่ และพุทราลูกรีปลายแหลม นิยมนำพุทราแอปเปิลและพุทราลูกยาวมาสลัก เลือกลูกใหญ่ ผิวเปลือกสด ไม่มีรอยขีดหรือแมลงกัดแทะ แก่กำลังดี เนื้อจะไม่แข็ง สลักได้ง่าย

การเลือกผัก

๑) ชิง เป็นพืชที่มีหัวอยู่ใต้ดิน เรียกว่า “เหง้า” มีรูปร่างต่างๆ สวยงาม นิยมใช้ชิงอ่อนมาสลักเพราะเนื้อละเอียด สีเหลืองนวล สลักได้ทั้งแง่งใหญ่แง่งเล็ก สังเกตตรงลำต้นที่ติดกับแง่งชิงมีสีชมพู ผิวเปลือกสดไม่มีรอยขีด เลือกชิงที่สด ผิวเปลือกยังใสเป็นสีชมพูนำมาล้างให้สะอาด ทิ้งให้สะเด็ดน้ำก่อนนำมาสลัก

๒) การเลือกมันแกวที่จะนำมาแกะสลัก ควรเลือกมันแกวอ่อน ถ้านำมันแกวแก่มาแกะสลักจะเป็นเส้นขุย และเลือกมันแกวสด ชั่วยังเขียวอยู่ ถ้ามันแกวแก่มากจะฝ่อ เวลาแกะสลักมักเปราะ เวลาเกลาต้องเบามือ และความเลือกหัวใหญ่ และทรงตามที่จะแกะสลัก

๓) พักทอง มีหลากหลายพันธุ์ หลายสี แต่ที่นิยมนำมาสลัก เป็นพัททองเนื้อสีเหลือง และสีเหลืองออกส้ม เพราะหาได้ง่าย เนื้อละเอียด แน่นและหนา ผลใหญ่ เนื้อเยอะ เมล็ดน้อย

๔) หัวผักกาดขาวควรเลือกหัวผักกาดอ่อนหัวโต เลือกหัวหนักเนื้อแน่นจะได้ไม่ฟ้าม

๕) แดงกวา แดงร้าน เป็นผักเนื้ออ่อนมีน้ำมาก เลือกที่เปลือกสด ผิวเรียบ ลายสีเขียวอ่อน ลูกอวบอ้วน จะมีเนื้อหนา ใสน้อย แดงกวา แดงร้าน ที่จะนำมาสลักให้เลือกซื้อแดงที่ยังสด ชั่วยังเขียวอยู่ ล้างน้ำให้สะอาดซับน้ำให้แห้งแล้วสลักทันที จึงจำได้ชิ้นงานที่สวยงาม

๖) บีทรูท มีรูปร่างค่อนข้างกลม ผิวสีม่วงแดง เนื้อสีแดงเข้มชุ่มน้ำ ก้านใบสีแดง นำมาสลักเป็นรูปดอกไม้เพื่อประดับจานอาหาร เลือกหัวกลมๆ ขนาดเท่าๆ กัน เนื้อแน่นแข็ง ไม่ฟ้าม ผิวตั้งเรียบสม่ำเสมอ สีม่วงสด มีน้ำหนัก

๗) แครอท ผักหัว สีส้มสด เนื้อแน่น ฉ่ำน้ำ เลือกหัวตรง ผิวเปลือกไม่เหี่ยว หัวสด ชั่วเขียว เนื้อละเอียดแน่นและเนียน ไม่เป็นเส้น จะทำให้สลักเป็นลวดลายต่างๆ ได้ง่าย

๘) มะเขือเทศ มีหลายพันธุ์ หลายสีล้วน หลายขนาด และหลายชนิด นิยมมะเขือเทศลูกใหญ่ ผิวเปลือกสีสดสีแดงเข้มเสมอทั้งลูก เนื้อหนา

๙) หัวไชเท้า เลือกหัวไชเท้าที่มีผิวสด ไม่เหี่ยว เปลือกขาวสะอาด ผิวเรียบ สม่ำเสมอทั้งหัว รูปทรงกระบอก แนวตรง หัวใหญ่ เนื้อไม่ฟ้ามหรือเหี่ยว จึงสามารถสลักได้ลวดลายแบบและหลายขนาด ชิ้นงานออกมาจะขาวสะอาด

๑๐) พริก มีหลายพันธุ์ ที่นิยมนำมาสลักคือ พริกชี้ฟ้า พริกหวาน เพราะมีเนื้อมาก สีสดสวย มีทั้งสีแดง สีเขียว สีเหลือง ส่วนพริกขี้หนูนิยมนำมาตกแต่งทั้งเม็ด โดยเฉพาะพริกขี้หนูสวน ถ้าเม็ดใหญ่ขึ้นมาหน่อย จะสลักเป็นดอกไม้ ดอกเล็กสำหรับตกแต่งถ้วยน้ำพริกเล็กๆ พริกที่สลักต้องเลือกผิวเปลือกที่สด ไม่เหี่ยว ชั่วมีสีเขียวสดไม่เฒ่า และดำคล้ำ ถ้าเป็นพริกชี้ฟ้า ความยาวประมาณ ๒ นิ้ว

๑๑) มะเขือเทศต่างๆ ที่นำมารับประทานกับน้ำพริกก็มีมากมายหลายพันธุ์ ที่นิยมและรู้จักกันแพร่หลายได้แก่ มะเขือเหลือง มะเขือไข่เต่า มะเขือสวย มะเขือม่วง มะเขือเปราะ ซึ่งแต่ละพันธุ์ก็มีสีล้วนที่แตกต่างกันไป เมื่อนำมาจัดรวมกันก็จะได้สีที่มีความหลากหลายในถาดน้ำพริก ต้องเลือกมะเขือที่แก่จัด ชั่วสีเขียวสด ผิวเปลือกไม่เหี่ยว ไม่มีรอยขีดหรือแมลงกัดกิน

๑๒) แรดิช เป็นรากสะสมอาหารอยู่ใต้ดินเรียกว่า หัว หัวมีขนาดเล็ก มีลักษณะกลม รูปไข่ หรือยาวเรียว เนื้อในขาว กรอบชุ่มน้ำ สลักเป็นดอกไม้แต่งจานอาหาร ให้เลือกหัวกลม ขนาดตามต้องการ ผิวสีสดสม่ำเสมอ ไม่มีรอยขีด เนื้อแน่น

๑๔) เลมอน (หมวดมะนาว) มีผลใหญ่ทรงกลมรี สีเหลือง มีจุดสองด้าน ผิวสีเหลือง เปลือกหนา คล้ายเปลือกต้นชั้นควิก นำมาหั่นแต่งจานอาหาร เลือกผิวตึงไม่มัน แปลว่าผลยังสด ถ้าผิวมันแสดงว่าผลเริ่มเก่าแล้ว ล้างให้สะอาดก่อนนำมาสลัก ชิ้นงานสลักเก็บเข้ากล่องปิดฝาแช่ตู้เย็นช่องธรรมดา

๑๕) ต้นกระเทียม ลำต้นขาวใบแบนและโอบซ้อนๆ กัน ต้นกระเทียมจีน มีขนาดเล็ก และหอม เนื้อละเอียด มีรสและกลิ่นแรงกว่าพันธุ์ฝรั่ง เลือกหัวแน่นช่วงโคนยาว เลือกหัวเท่าๆ กัน

๑๖) หอมใหญ่ เป็นผักหัวที่มีหลายขนาด เนื้อเป็นวงซ้อนกันเป็นชั้นๆ ในการเลือกหอมใหญ่มาสลักนั้น ให้เลือกหัวแน่น มีน้ำหนัก เมื่อบีบดูจะไม่ยุบหัวมีลักษณะแห้ง

๑๗) ผักกาด มีลักษณะปติยาวรี กาบสีขาวใบสีเขียวอ่อนหรือสีเขียวอ่อนหยาบซ้อนกันเป็นกอแน่น ใบและกาบใบกรอบมีน้ำมาก เลือกต้นยาวไม่สูง ให้มีส่วนของก้านใบมาก สดแข็งกรอบไม่เหี่ยว โคนต้นทาบูนไว้ก่อน ต้นก็จะไม่เน่า ผิวขาวสม่ำเสมอ ไม่มีสีอื่นแซม

๑๘) กะหล่ำปลี มีทั้งสีเขียวและสีม่วง ใบเกาะกันแน่น หุ้มซ้อนกันหลายชั้น ใบหนาและกรอบกรุบ ผิวใบหยิกเป็นคลื่น เลือกหัวไม่แน่น เพื่อจะแยกออกเป็นใบๆ ได้ง่ายโดยไม่ต้องฉีกขาด และไม่โค้งงอ เลือกหัวสดดูที่ก้านและสีผิวตึง ถ้าไม่สดให้แก้ด้วยการแช่น้ำเย็นจัดทั้งหัวซักครู่ก็จะทำให้กะหล่ำปลีสดขึ้น

๑๙) มันแกว มีหลายขนาด ทั้งหัวขนาดใหญ่และหัวขนาดเล็ก การสลักมันแกวให้เลือกหัวขนาดเล็กเท่ากำมือ เนื้อมันแกวจะละเอียดใส ไม่ขุ่น เนื้อไม่เป็นเส้นทำให้สลักได้ง่ายและลวดลายคมชัด

๒๐) น้ำเต้า เลือกลูกสดผิวเรียบ ไม่มีรอยช้ำ หรือแมงทะกัด

๒๑) พริกเขียว เลือกลูกสดผิวเรียบ ไม่มีรอยช้ำ หรือรอยดำ เลือกที่หัวยังสดอยู่ และไม่แก่เกินไป จะทำให้แกะสลักชิ้นงานได้ง่าย



Yam Bean มั่นแก้ว



Sapodilla Plums ละมุด



Apples แอปเปิ้ล



Rose Apples ชมพู



Guavas ฟัง



Mangoes มะม่วง



Pomelos ส้มโอ



Papayas มะละกอ



Pineapples สับปะรด



Coconuts มะพร้าว



Melon แคนตาลูป



Water Melons แตงโม



Large Bird Peppers พริก



Kind of Egg Plant มะเขือ



Thai Gourds มะระไทย

ภาพที่ ๔- ๖๖ ผักผลไม้ชนิดต่างๆ ที่นิยมนำมาแกะสลัก

(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๓๓)



Gra Chai กระชาย



White Turmerices ขมิ้นขาว



Gingers ชিং



Onions หอมหัวใหญ่



Tomatoes มะเขือเทศ



Beetroots บีทรูท



Cucumbers แดงกวาง



White radish หัวผักกาดขาว



Carrots แครอท



Potatoes มันฝรั่ง



Sweet Potatoes มันเทศ



Taro Roots เผือก



Bottle Gourds ฟักเต้า



Pumpkins ฟักทอง



Green Squash ฟักเขียว

ภาพที่ ๔- ๖๗ ผักผลไม้ชนิดต่างๆ ที่นิยมนำมาแกะสลัก

(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๓๓)

๒.๔ องค์ความรู้ด้านการถนอมรักษาผลงาน

อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ให้สัมภาษณ์ข้อมูลและเอกสารตำราองค์ความรู้ด้านการถนอมรักษาผลงานไว้ว่า หลังจากแกะสลักชิ้นงานเสร็จแล้ว ถ้าเราไม่มีวิธีการที่จะถนอมรักษาชิ้นงาน อาจทำให้ชิ้นงานที่เป็นผักและผลไม้เน่าเปลี่ยนสภาพหรือเปลี่ยนรูปทรงได้อย่างรวดเร็ว ดังนั้นการที่จะยังสภาพของชิ้นงานให้สด สีส้มไม่เปลี่ยน รูปร่างน่ารับประทาน ได้นานๆนั้น ได้มีวิธีเทคนิคที่ได้อบรมรวมมาดังนี้

ผักและผลไม้ส่วนใหญ่เมื่อแกะสลักเสร็จแล้วให้ล้างน้ำเย็นจัด จัดวางในภาชนะ แล้วใช้ผ้าขาวบางชุบน้ำพอมืดคลุมไว้ หรือจัดใส่กล่องพลาสติกปิดฝาให้แน่นแล้วใส่ตู้เย็น มีผักและผลไม้บางชนิดต้องระมัดระวังในการเก็บรักษาเป็นพิเศษ

๑. ผักและผลไม้เมื่อแกะสลักเสร็จแล้วทุกครั้งควรล้างน้ำเย็นจัดก่อน จึงนำไปจัดแต่งในกรณีที่ยังไม่นำไปใช้ให้คลุมด้วยผ้าขาวบางชุบน้ำพอมืด ใส่กล่องเข้าตู้เย็น เมื่อจะนำมาใช้ นำมาล้างน้ำเย็นจัดอีกครั้งก่อนจัด จะช่วยให้งานแกะสลักสดชื่น

๒. กรณีที่งานแกะสลักไม่สามารถจะเก็บใส่ตู้เย็นได้ ให้คลุมด้วยผ้าขาวบางชุบน้ำพอมืดไว้ ตั้งเก็บในที่ที่ลมไม่พัดผ่านเกินไป และไม่อบอ้าวเกินไป เพราะจะทำให้งานแกะสลักเหี่ยวเฉาเร็ว

๓. ปืทรูท เมื่อนำมาแกะสลัก ควรปอกเปลือกแล้วล้างด้วยน้ำเกลือเจือจาง จะช่วยไม่ให้สีจากปืทรูทออกมา ปืทรูทเมื่อทิ้งไว้จะแห้งดำ ต้องหมั่นฉีดย้ำน้ำบ่อยๆ

๔. พักทองเมื่อแกะสลักเสร็จแล้ว ล้างด้วยน้ำเย็นจัด ห้ามแช่น้ำจะทำให้ปลายกลีบเน่าเร็ว

๕. งานแกะสลักที่แกะสลักเพื่อบรรจุอาหารหนึ่ง เช่น ผอบพักทองสังขยา ก่อนนำไปหนึ่งให้วางลงในภาชนะอื่น เช่น ถ้วย ที่มีขนาดพอมะกาะกับงานแกะสลัก เพื่อบังคับรูปทรง เวลานึ่งให้คงเดิมไม่แตกหรือฉีกออก เวลานึ่งควรใช้ไฟปานกลาง ไม่ใช้ไฟแรงเกินไป

๖. ผักผลไม้ เช่น มะเขือ มะม่วง ฝรั่ง ชมพู ขณะแกะสลักหมั่นล้างน้ำผสมน้ำเกลือเจือจางหรือน้ำมะนาวเจือจาง ช่วยไม่ให้ผักผลไม้ แกะสลักดำ

๗. งานแกะสลักที่จะต้องนำไปเชื่อม เช่น พักทอง สาเก เผือก ควรแกะสลักกลีบดอกใหญ่และหนาขึ้น เวลาเชื่อมกลีบจะได้ไม่หัก ก่อนเชื่อมควรแช่น้ำปูนใส

๘. ส้มโอที่แกะสลักเปลือก เมื่อแกะเนื้อออกหมดแล้ว นำเปลือกไปแช่น้ำผสมน้ำมะนาวเจือจาง และเย็นจัด เพื่อเปลือกส้มโอจะได้นแข็งสดชื่นและดอกแกะสลักจาก เปลือกส้มโอนำไปแช่น้ำ สารส้มจะได้ขาว

๙. แต่งโมเมื่อแกะสลักเสร็จแล้วล้างน้ำเย็นจัด ห่อผ้าขาวบางไว้ ถ้าจะจัดเสิร์ฟ แต่งโมที่แกะสลักเป็นดอกทั้งลูก ต้องใช้มีดเขาะตามร่องกลีบให้ลึก เวลาจะรับประทานใช้ส้อมจิ้มออกมาได้เลย

๑๐. ผักที่แกะสลักถ้าจะต้องนำไปทำให้สุก เช่น สลัดผักสุก ควรนำไปลวกในน้ำเดือดจัดพอผักเป็นสีเขียวจัดตักขึ้น ล้างน้ำเย็นจัด จะทำให้ผักสีไม่เปลี่ยน ถ้าต้มผักนาน ผักจะดำ จัดแล้วไม่นำรับประทาน

๑๑. ผักกะสลักที่ใส่ลงในอาหาร เช่น แองจืด ผักหรือแกงต่างๆ ควรนำไปต้มหรือนึ่งให้สุก แล้วค่อยมาใส่ในอาหารที่หลัง เพื่อว่าดอกไม้ที่กะสลักจะได้ไม่หักหรือละเอียดรูป

๑๒. มะม่วงที่จะกะสลักควรปอกเปลือกจนหมดผิวเขียว จะทำให้ไม่ดำ

๑๓. กะสลักหัวหอม ควรหมั่นชุบหัวหอมในน้ำบ่อยๆ จะได้ไม่แสบตา เมื่อกะสลักเสร็จแล้วนำไปแช่น้ำเย็นจัด ๕-๑๐ นาที ดอกจะบาน กลีบแข็งทน

๑๔. มันฝรั่ง ก่อนกะสลักปอกเปลือกล้างยางออกให้หมด เมื่อกะสลักเสร็จแล้ว แช่น้ำประมาณ ๑๐-๑๕ นาที ล้างยางออก ทำให้มันฝรั่งไม่ดำ

๑๕. ผีอก เมื่อนำมากะสลัก ล้างให้สะอาด ปอกเปลือกแล้วไม่ต้องล้าง กะสลักได้เลยไม่ควรนำไปล้างน้ำ เพราะจะทำให้เป็นเมือกและคัน เมื่อกะสลักเสร็จแล้ว นำไปล้างน้ำผสมสารส้มเจือจาง

๑๖. น้ำเต้า ขณะกะสลักน้ำเต้าต้องจุ่มน้ำตลอดเวลา มิฉะนั้นจะดำ เพราะน้ำเต้ามียางมาก เมื่อกะสลักเสร็จแล้วล้างน้ำเย็นจัด นำขึ้นห่อด้วยผ้าขาวบางที่ชุบน้ำพอบวม อดใส่กล่องพลาสติก เมื่อนำมาบรรจุอาหารคาว – หวาน หากเป็นอาหารร้อน ควรลวกภายในผลด้วยน้ำเดือด ถ้าเป็นอาหารที่เย็นให้แช่น้ำเย็นจัด ๒ นาที แล้วนำขึ้นชุบน้ำให้แห้ง

๑๗. ดอกใบที่กะสลักจากมะละกอห่าม หัวผักกาด เปลือกส้มโอเมื่อจัดตกแต่งเสร็จแล้ว นำไปทำแกงส้มได้เลย ฉะนั้นเมื่อจะย้อมสีควรใช้สีผสมอาหาร

๑๘. แต่งกวากะสลักดอกไม้เสร็จแล้ว แช่น้ำเย็นจัด ๑๐-๑๕ นาที ดอกจะบานสวย ใบก็จะกระดกสวย

๑๙. รุ้งที่จะนำมากะสลัก ควรเคี้ยวให้นานกว่าปกติที่ทำทานกันเพื่อว่ารุ้งที่ได้จะแข็งจะเหนียวกว่าที่ทานกัน ทำให้กะสลักง่ายขึ้น ไม่หักเปราะง่าย

๒๐. การกะสลักสับดู ต้องเลือกสับที่มีเนื้อนิ่ม จะกะสลักง่าย ขณะกะสลักถ้ายังไม่เสร็จควรเก็บใส่ถุงพลาสติก หรือกล่องปิดฝาไว้อย่าให้โดนลม ถ้าทิ้งไว้ตากลม สับจะแข็ง กะสลักอีกต่อไปไม่ได้จะแตก

๒๑. เมื่อกะสลักสับเสร็จแล้ว ใช้ฟู่กันปิดตามซอกดอกไม้ให้หมด

๒๒. การเก็บรักษาสับ อย่่าตั้งวางไว้ในที่แดดส่อง สีจะซีดเร็ว เมื่อ ตั้งไว้นานเข้ามีฝุ่นจับมากๆ ก็ใช้ฟู่กันปิดดอกไม้ให้หมด หรือใช้ฟู่กันจุ่มครีมทาผิว ปิดให้ทั่วทั้งดอก จะทำให้ดอกสดใสใหม่ขึ้นกว่าเดิม

๒๓. พุทรา ขณะกะสลักไม่ควรจุ่มน้ำ จะทำให้ลื่นและเป็นขุย เมื่อกะสลักเสร็จแล้ว นำไปล้างน้ำมะนาวเจือจาง

๒๔. ดอกไม้กะสลักที่ใช้ปักแจกัน ก้านและใบไม้ที่นำมาประกอบควรเลือกชนิดที่รับประทานได้ เมื่อตั้งโชว์เสร็จแล้ว สามารถนำดอกไม้ประกอบอาหารคาวหวานได้ตามต้องการ

๒๕. ละครุดที่แกะสลักเสร็จแล้วล้างน้ำเย็นจัด แล้วนำขึ้น อย่าแช่น้ำเพราะละครุดจะอมน้ำไม่น่ารับประทาน ก่อนเสิร์ฟชุบน้ำเชื่อมใส จะทำให้เป็นงานารับประทานขึ้น ถ้าจะเก็บไว้นานๆ ใช้ผ้าขาวบางชุบน้ำสะอาดบิดให้หมาดคลุมไว้ แล้วจึงใส่ตู้เย็น มิฉะนั้น ผิวจะแห้งดำไม่น่ารับประทาน ถ้าเก็บไว้นานหลายชั่วโมงควรชุบน้ำเชื่อมและจัดใส่กล่องปิดฝาแน่น ใส่ตู้เย็นไว้จนกว่าจะถึงเวลานำออกใช้

๒๖. ดอกไม้แกะสลักที่ต้องการแต้มสี ให้แกะสลักเสร็จจนครบแล้ว ก่อนจัดแต้มสีพร้อมกันจะทำให้สีสม่ำเสมอขึ้นดี

๒๗. ในการแกะสลักแต่ละครั้ง ต้องใช้มีดแกะสลักที่คม มิฉะนั้นกลีบดอกจะชำ งานแกะสลักจะไม่สวยเท่าที่ควร จึงหมั่นลับมีดให้คมอยู่เสมอ

๒๘. มะพร้าวถ้าเก็บนาน ควรนึ่งก่อน จะเก็บได้ทน

๒๙. ชิง ขณะแกะสลักไม่ควรจุ่มน้ำ จะทำให้ร้อนมือ เมื่อแกะสลักเสร็จแล้ว ควรนำไปแช่น้ำส้มประมาณ ๑๐-๑๕ นาที ชิงจะอ่อนตัวและเปลี่ยนเป็นสีชมพู แล้วล้างน้ำสะอาด ผึ่งแห้งนำไปใส่ขวดดอง

๓๐. หัวและมันแกว เป็นผลไม้ที่มีเนื้อเปราะมาก เวลาแกะสลักต้องระวังเป็นพิเศษเพราะลายจะหักง่าย

๓๑. ปิด เมื่อแกะสลักเสร็จแล้ว ควรล้างน้ำเย็นจัด แล้วนำขึ้นจัดวางในภาชนะ แต่ปิดมีข้อเสียคือ มียางและสีตก เมื่อทิ้งไว้นานจะแห้งดำ ต้องหมั่นฉีดน้ำ หรือใช้ผ้าขาวบางชุบน้ำพอหมาดปิดไว้ เมื่อถึงเวลาใช้ ควรแช่น้ำเย็นจัด ประมาณ ๒-๕ นาที สีดอกจะสดขึ้น

๓๒. สังขยาใช้ไข่ไก่ทำให้เนื้อนุ่มเนียนและหวัะทิกควรใช้มะพร้าวชูดขาว

๓๓. ผอบปักทองถ้าบรรจุเครื่องจิ้มชุตเยื่อให้หมด ชับน้ำให้แห้งจะไม่เสียรส

๓๔. มะม่วงเวลาแกะสลัก ควรแกะสลักที่ละซีก เพราะมือจะไม่จับถูกดอก - ใบ มะม่วงจะไม่ช้ำและมองดูน่ารับประทาน

๓๕. ห้ามนำชมพูไปแช่น้ำเพราะจะทำให้อมน้ำทำให้รับประทานไม่อร่อย

๓๖. แอปเปิล เมื่อแกะสลักแล้วมักจะดำ ควรจะล้างด้วยน้ำมะนาวหรือน้ำเกลือเจือจาง

๓๗. มะละกอแก่จัดสีสวย จะห้ามมาก คือเกือบสุก เวลาแกะสลักต้องเบามือและแกะสลักเร็วๆ จะได้ไม่ช้ำมาก

ผักและผลไม้ทุกชนิดเมื่อนำออกจากตู้เย็นควรล้างน้ำเย็นจัดอีกครั้งหนึ่งก่อนนำไปใช้คุณหมอมิจะได้ไม่เปลี่ยน และเมื่อจัดเสร็จแล้วควรใช้ผ้าขาวบางชุบน้ำเย็นจัดพอหมาดคลุมไว้

๒.๕ องค์ความรู้ในการถ่ายทอดผลงานและความรู้

ในการถ่ายทอดผลงานของ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ นั้นนอกจากที่จะเป็นครูสอนในโรงเรียนการช่างสตรีแล้ว ในการสร้างสรรค์ผลงานในแต่ละครั้งนั้น ก็ได้หยุดนิ่งอยู่ในกรอบความคิดเดิมๆ หากแต่เปี่ยมไปด้วยพลังสร้างสรรค์ที่จะพัฒนารูปแบบลวดลาย เนื้อหาและวิธีการนำเสนอแบบใหม่ๆ ให้ทันยุคทันสมัย เป็นผู้ริเริ่มทำเทคนิคการแกะสลักมาใช้กับอาหาร เพื่อให้แลดูน่ารับประทานยิ่งขึ้น จนกลายมาเป็นนวัตกรรมและผลงานตำราต่างๆ ที่มีคุณประโยชน์อย่างยิ่ง

อีกทั้งยังได้รับเชิญสอนในสถาบันต่างๆ เช่น การบินไทย ราชกรีฑาสโมสร และโรงแรมชั้นนำต่างๆ

ใน การถ่ายทอดองค์ความรู้ของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ นั้น จะเน้นที่การสาธิตเชิงปฏิบัติการให้ผู้เรียนได้ทำตามแบบอย่างที่ถูกต้อง เป็นขั้นเป็นตอนอย่างเป็นระบบ ช่วยให้ผลงานมีความสมบูรณ์และไม่มีข้อตำหนิ



ภาพที่ ๔- ๖๘ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ได้รับเชิญสอนในสถาบันและโรงแรมชั้นนำต่างๆ

อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ เป็นผู้ริเริ่มจัดประกวดงานแกะสลักผักผลไม้ ใบตอง ดอกไม้สด เป็นคนแรกในประเทศไทย อีกทั้งยังได้เผยแพร่ผลงานในสื่อสิ่งพิมพ์ โปสเตอร์ ปฏิทิน สื่ออินเตอร์เน็ต สื่อวิทยุและสื่อโทรทัศน์ด้วย ในด้านสื่อโทรทัศน์ได้รับเชิญในรายการโทรทัศน์ในการให้ความรู้แก่ผู้ชม เช่น รายการคุณพระช่วย รายการที่นี้ประเทศไทย รายการบ้านเลขที่ ๕ รายการเสาร์สโมสร์ ตั้งแต่ยุคก่อนๆ จนถึงปัจจุบัน



ภาพที่ ๔- ๖๙ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ เป็นประธานกรรมการตัดสินการประกวดงานแกะสลักผัก ผลไม้ ใบตอง ดอกไม้สด



Carving originated in the ancient courts of Siam where it is known as art. It remains just as popular today with skilled Mr. Tripan Sittitai producing beautiful works of art from his workshop at all kind of occasions. Pictured here are carved at the King Flower Collection, Bangkok.



June 1989

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
			1	2	3
5	6	7	8	9	10
12	13	14	15	16	17
19	20	21	22	23	24
26	27	28	29	30	

May 1989

Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
1	2	3	4	5
8	9	10	11	12
15	16	1	18	19
22	23	24	25	26
30	31			

July 1989

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
					1
3	4	5	6	7	8
10	11	12	13	14	15
17	18	19	20	21	22
24	25	26	2	28	29
31					

ภาพที่ ๔- ๗๐ ผลงานชื่อ “สกุณามสวณ” ในปฏิทินการบินไทย ปีพุทธศักราช ๒๕๓๓ (ที่มา: การบินไทย จำกัด, ๒๕๓๒)



ภาพที่ ๔- ๗๑ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ได้รับเชิญในรายการโทรทัศน์ในการให้ความรู้แก่ผู้ชม
ในรายการคุณพระช่วย

(ที่มา: รายการคุณพระช่วย, ๒๕๕๒)

จากประสบการณ์ที่สั่งสมมาของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ได้เขียนเป็นบทความ ตำราที่มี
คุณค่ายิ่ง ดังเห็นได้จากตำรา

๑. หนังสือศิลปะการแกะสลักผลไม้ เล่มที่ ๑ พิมพ์ปีพุทธศักราช ๒๕๒๔
๒. หนังสือศิลปะการแกะสลักผลไม้ เล่มที่ ๒ พิมพ์ครั้งที่ ๑ ปีพุทธศักราช ๒๕๒๗ พิมพ์ครั้งที่ ๒
ปีพุทธศักราช ๒๕๒๘ พิมพ์ครั้งที่ ๓ ปีพุทธศักราช ๒๕๓๒
๓. หนังสือศิลปะการแกะสลักผลไม้ เล่มที่ ๓ พิมพ์ปีพุทธศักราช ๒๕๒๘
๔. หนังสือสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน ในโครงการของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ
เล่มที่ ๑๓ พิมพ์ปีพุทธศักราช ๒๕๓๒
๕. หนังสือแกะสลักกวีจิตรและอาหารวิจิตร พิมพ์ปีพุทธศักราช ๒๕๓๓
๖. หนังสือตำรับอาหารวิจิตร พิมพ์ปีพุทธศักราช ๒๕๓๓
๗. หนังสือร้อยเรื่องเครื่องคาวหวาน พิมพ์ปีพุทธศักราช ๒๕๔๔
๘. หนังสือใสกาเพ็ญพรรณราย เหนือ ใต้ กลาง อีสาน พิมพ์ปีพุทธศักราช ๒๕๔๙
๙. หนังสืออาหารวิจิตรและแกะสลักกวีจิตร พิมพ์ปีพุทธศักราช ๒๕๕๒

นอกจากนี้ ผลงานของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ยังได้พิมพ์เผยแพร่ลงในนิตยสารสกุลไทย
รายสัปดาห์, ขวัญเรือนฉบับงานฝีมือและนิตยสารหญิงไทย และยังได้เป็นที่ปรึกษาของนิตยสารเหล่านี้
ด้วย จนถึงปัจจุบัน และจัดทำผลงานเผยแพร่ในปฏิทินให้แก่บริษัทต่างๆทั้งหน่วยงานราชการและ
เอกชน

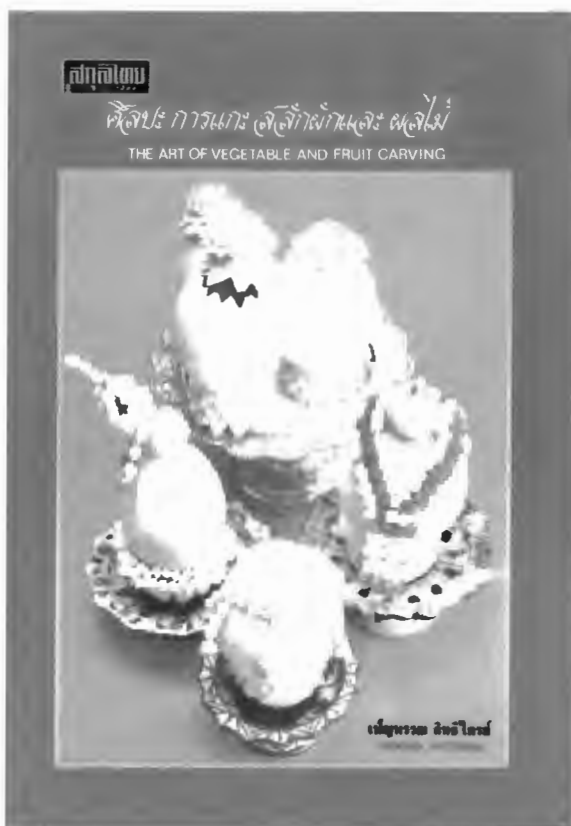
ศิลปะการแกะสลักผักผลไม้



ภาพที่ ๔- ๗๒ หนังสือศิลปะการแกะสลักผลไม้ เล่มที่ ๑
(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๒๔)



ภาพที่ ๔- ๗๓ หนังสือศิลปะการแกะสลักผลไม้ เล่มที่ ๒
(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๒๗)



ภาพที่ ๔- ๗๔ หนังสือศิลปะการแกะสลักผลไม้ เล่มที่ ๓

(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๒๘)



ภาพที่ ๔- ๗๕ หนังสือสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน ในโครงการของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ

เล่มที่ ๑๓

(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๓๒)

บทเรียน
แกะสลักวิถีตรและอาหารวิถีตร
The Art of Thai Vegetable
and Fruit Carving



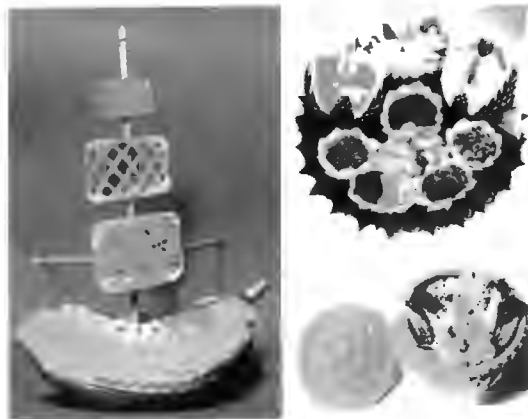
อาจารย์ เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์
Penpan Sittitriai

ชำนาญพิเศษในศิลปกรรมแกะสลักผลไม้

ภาพที่ ๔- ๗๖ หนังสือแกะสลักวิถีตรและอาหารวิถีตร
(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๓๓)

ตำรับอาหารวิถีตร

THE ART OF VEGETABLE AND FRUIT CARVING IN THAI FOOD



อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์
PENPAN SITITRIAI

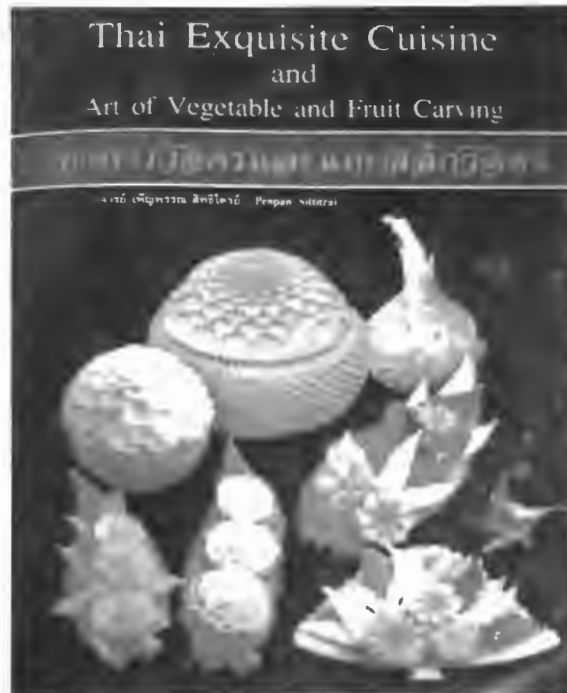
ภาพที่ ๔- ๗๗ หนังสือตำรับอาหารวิถีตร
(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๓๓)



ภาพที่ ๔- ๗๘ หนังสือร้อยเรื่องเครื่องคาวหวาน
 (ที่มา: เพ็ญพวรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๔๔)

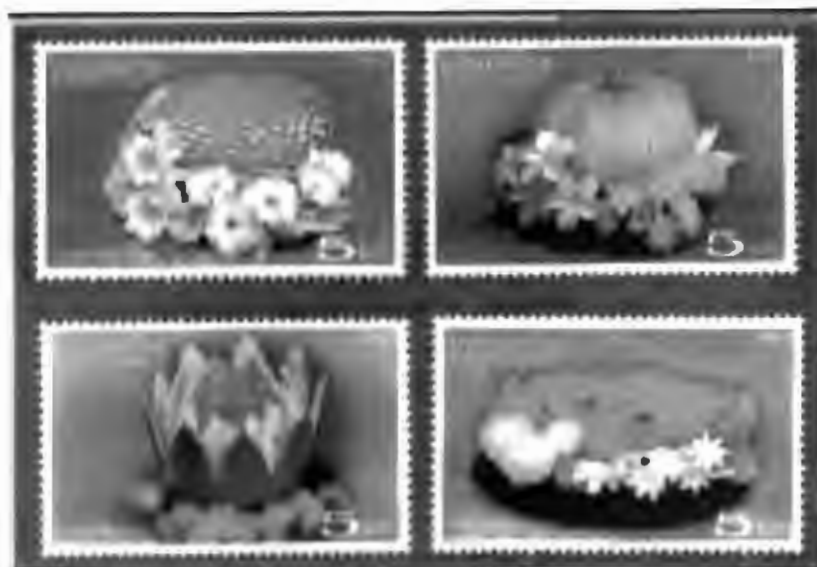


ภาพที่ ๔- ๗๙ หนังสือเสภาเพ็ญพวรรณราย เหนือ ใต้ กลาง อีสาน
 (ที่มา: เพ็ญพวรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๔๙)



ภาพที่ ๔- ๘๐ หนังสืออาหารวิจิตรและแกะสลักวิจิตร
(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๕๒)

อีกทั้งยังได้รับเกียรติจากบริษัทไปรษณีย์ไทย จำกัด ให้จัดทำผลงานเผยแพร่ในตราไปรษณียากร ชุดการแกะสลักผลไม้ เพื่อส่งเสริมการส่งเสริมตราไปรษณียากร เผยแพร่ศิลปะไทยไปทั่วโลกและต้องการชี้ให้เห็นถึงเอกลักษณ์ของไทยในการจัดแต่งผักสดและผลไม้ที่ละเอียดละไม ประณีตสวยงาม เป็นงานฝีมือที่เก่าแก่สืบเนื่องมาแต่โบราณกาล เป็นเอกลักษณ์ อันไม่มีชาติใดเสมอเหมือน



ภาพที่ ๔- ๘๑ ผลงานเผยแพร่ในตราไปรษณียากร ชุด การแกะสลักผัก ผลไม้
(ที่มา: บริษัทไปรษณีย์ไทย จำกัด, ๒๕๕๐)

๒.๖ อิทธิพลของผลงานของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ต่องานช่างฝีมือในประเทศไทยและระดับนานาชาติ

การประดิษฐ์ผักและผลไม้เป็นงานที่ใช้ฝีมือ เวลาและความมีใจรัก ในสมัยก่อนข้าราชการบริหารฝ่ายในเป็นผู้ประดิษฐ์เพื่อใช้ในงานพระราชพิธีต่างๆ เท่านั้น แต่ในปัจจุบันมีการฟื้นฟูเอกลักษณ์ของไทยขึ้น การประดิษฐ์ผักและผลไม้จึงได้รับการสนับสนุนเป็นพิเศษจากบุคคลทั่วไป เนื่องจากวัตถุประสงค์ที่นำมาใช้หาได้ง่าย และเศษวัสดุที่เหลือจากการประดิษฐ์ก็นำไปประกอบอาหารอื่นๆ ได้ รวมทั้งผลงานที่ได้ออกมาที่สวยงามคุ้มค่า จึงนิยมทำกันแพร่หลายขึ้น นอกจากนี้ยังได้รับผลตอบแทนทางด้านจิตใจ คือ ผู้ประดิษฐ์มีอารมณ์เยือกเย็นสุขุม มีสมาธิที่จะทำงานให้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี และยังเป็นทางนำไปสู่ความภูมิใจในการประกอบงานศิลปะอื่นๆ อีกด้วย งานประดิษฐ์เหล่านี้เมื่อนำไปเป็นของขวัญของฝากให้กับผู้ใด ย่อมก่อให้เกิดความสนใจทั้งผู้ให้และผู้รับ เพราะเป็นงานประดิษฐ์ที่ทำความประณีต และที่สำคัญที่สุด คือ นำไปประกอบเป็นอาชีพได้ โดยอาจจะทำให้เป็นอุตสาหกรรมเล็กๆ ในครอบครัวหรืออุตสาหกรรมพื้นบ้านเพื่อใช้ในโอกาสวันขึ้นปีใหม่ ตรุษสารท และเทศกาลต่างๆ เช่น แกะสลักผักและผลไม้แล้วนำไปดอง เชื่อม แซ่ฉิม ฯลฯ บรรจุใส่ภาชนะให้สวยงามแล้วนำไปจำหน่ายหรือทำเป็นอุตสาหกรรมใหญ่ ๆ เช่น อาหารประจำวันในโรงแรมภัตตาคาร ร้านอาหาร หรืออาหารในโอกาสพิเศษ เช่น การเลี้ยงรับรองแขกต่างประเทศ งานแสดงเอกลักษณ์ไทย นอกจากนี้ ยังแพร่หลายไปสู่ต่างประเทศในรูปของสินค้าได้เป็นอย่างดี

ตลอดช่วงชีวิตของ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ได้ทุ่มเท อดทน มุ่งมั่น สร้างสรรค์ผลงานอย่างผู้จริงจัง ในการสืบทอดสร้างสรรค์และพัฒนาศิลปะการแกะสลักผัก ผลไม้ ใบบอง ดอกไม้สด มาอย่างไม่หยุดยั้ง จนทำให้เกิดผลงานการสร้างสรรค์และนวัตกรรม ซึ่งได้ปรากฏเผยแพร่ต่อสาธารณชนเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางทั้งในประเทศและต่างในประเทศ เช่น ญี่ปุ่น จีน อินเดีย ฝรั่งเศส อเมริกา อังกฤษ ฯลฯ กล่าวได้ว่า ศิลปะงานแกะสลักผักผลไม้ ใบบอง ดอกไม้สด ของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ นั้นได้รับใช้และแสดงออกถึง วิจิตรศิลป์เพื่อชาติ ศาสน์ กษัตริย์ เป็นสมบัติแห่งภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่มีรากกำเนิดของศิลปะไทยโดยสมบูรณ์ ดังผลงานส่วนหนึ่ง ต่อไปนี้

๑. เป็นผู้วางแผนการสอนวิชาศิลปะการแกะสลักผัก ผลไม้ ขึ้นเป็นครั้งแรกในประเทศไทย โดยมองเห็นว่าช่วงเวลาดังกล่าว ศิลปะการแกะสลักผัก ผลไม้ ใบบองและดอกไม้สดกำลังจะจางหายไปจากสังคมไทย เพราะคนโบราณปิดประตูหน้าต่าง ทำให้อากาศความรู้ศิลปะแขนงนี้ตายไปกับตัว อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ จึงได้รื้อฟื้นศิลปะแขนงนี้ขึ้นใหม่ เพื่อให้ดำรงอยู่สืบไป ซึ่งต่อมาสถาบันอื่นๆ จึงได้นำหลักสูตรนี้ไปใช้

๒. สร้างสรรค์นวัตกรรมงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อน เป็นคนแรกในโลก โดยได้คิดค้นเทคนิคและวิธีการแกะสลักเครื่องสดของอ่อน จนเป็นที่นิยมเลียนแบบ และแพร่หลาย ทั้งในประเทศและต่างประเทศ เช่น

๒.๑ การสไลด์มะเขือเทศม้วนเป็นดอกกุหลาบและนำไปใช้ในการตกแต่งหัวงานบรรจุอาหาร ซึ่งต่อมาได้มีการลอกเลียนแบบไปใช้กันอย่างแพร่หลาย

๒.๒ การม้วนขนมชั้นเป็นดอกกุหลาบ

๒.๓ การนำสปูมาแกะสลัก

๒.๔ การคิดสูตรวุ้นใสที่สามารถนำมาแกะสลักได้โดยไม่หละลาย

๒.๕ การคิดสูตรและวิธีการเชื่อมผลงานแกะสลักผักผลไม้

๒.๖ การคิดแกะสลักตัวนกชนิดต่างๆ

๒.๗ การคิดวิธีกะเทาะเนื้อมะพร้าวนำมาแกะสลักเป็นผอบ

๒.๘ การแกะสลักดอกลีลาวดี(ลั่นทม)

๒.๙ การแกะสลักดอกบัวสายด้วยแตงกวาและใช้ต้นหอมเป็นเกสร

๒.๑๐ การแกะสลักดอกกล้วยไม้คัทลียาแต่งสีเหมือนจริง



ภาพที่ ๔- ๘๒ ดอกกุหลาบม้วนจากผิวมะเขือเทศ นำไปใช้ในการตกแต่งหัวงานบรรจุอาหารและการคิดแกะสลักผักผลไม้เป็นรูปสัตว์ จนเป็นที่แพร่หลายในปัจจุบัน

(ที่มา: เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์, ๒๕๔๔)



ภาพที่ ๔- ๘๓ อิททิพลผลงานของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ในการแกะสลักเครื่องดนตรีของอ่อนเป็นรูปสัตว์ ในประเทศญี่ปุ่น

(ที่มา: <http://watermelon-sculpture.com/watermelon004.html>)

๓. เป็นผู้ริเริ่มการทำบายศรีสู่ขวัญรับน้องใหม่ จนเป็นที่นิยมแพร่หลายในเมืองไทยปัจจุบัน



ภาพที่ ๔- ๘๔ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ เป็นผู้ริเริ่มนำพิธีบายศรีสู่ขวัญมาใช้ในการงานรับน้องใหม่ของนักศึกษา

๔. อิทธิพลจากผลงาน ต่อช่างฝีมือในประเทศไทย

ผลงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ เป็นต้นแบบให้ครูอาจารย์รุ่นหลังๆ ทำตามแบบอย่าง ที่อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ได้เคยสร้างสรรค์มาก่อน ซึ่งสังเกตได้จากผลงานตำรายุคหลังๆ ที่มีอยู่ในตลาด ล้วนทำตามแบบอย่างจากผลงานอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ที่ได้สร้างสรรค์มาก่อนทั้งสิ้น และผลงานของอาจารย์ยังมีอิทธิพลจนเป็นที่แพร่หลายในสื่อสิ่งพิมพ์ ไปสเตอร์ สื่ออินเทอร์เน็ต และสื่อโทรทัศน์ด้วย



ภาพที่ ๔- ๘๕ อิทธิพลผลงานของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ในสื่ออินเทอร์เน็ต
(ที่มา: http://www.templeofthai.com/fruit_carving/carving.php)



ภาพที่ ๔- ๘๖ ผลงานตำรายุคหลังๆ ที่มีอยู่ในตลาด ล้วนทำตามแบบอย่างจากผลงาน
อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ที่ได้สร้างสรรค์มาก่อน

๕. อิทธิพลจากผลงาน ต่อช่างฝีมือในต่างประเทศ

อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ได้รับเชิญสอนในสถาบันและโรงแรมชั้นนำต่างๆ ซึ่งลูกศิษย์มีทั้งคนไทยและต่างประเทศ ทำให้ผลงานอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ แพร่หลายไปทั่วโลกและได้เป็นแรงบันดาลใจให้ประเทศต่างๆ รับอิทธิพล เช่น ญี่ปุ่น จีน อินเดีย ฝรั่งเศส อเมริกา อังกฤษ ฯลฯ

โดยเฉพาะในประเทศญี่ปุ่นได้มีการเปิดโรงเรียนสอนงานช่างฝีมือด้านนี้โดยนำผลงานของอาจารย์อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ไปเป็นต้นแบบ และมีการจัดประกวดกันอย่างแพร่หลาย ทั้งยังก่อตั้งเป็นสมาคมสำหรับงานช่างฝีมือด้านนี้โดยเฉพาะในประเทศญี่ปุ่นได้มีการเปิดโรงเรียนสอนงานช่างฝีมือด้านนี้ โดยนำผลงานของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ไปเป็นต้นแบบ และมีการจัดประกวดกันอย่างแพร่หลาย ทั้งยังก่อตั้งเป็นสมาคมสำหรับงานช่างฝีมือด้านนี้โดยเฉพาะ



ภาพที่ ๔-๘๗ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ เป็นประธานกรรมการตัดสินประกวดการแกะสลักเครื่องสดของอ่อน ณ ประเทศญี่ปุ่น

อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ เป็นบุคคลที่นานาชาติได้รับยกย่องว่าเป็น “มือหนึ่งของเมืองไทย” และถือว่าเป็น “รากแก้วของแผ่นดิน” เป็นศิลปินที่มีผลงานดีเด่น ด้านทัศนศิลป์ สาขา ประณีตศิลป์ (แกะสลักผัก ผลไม้ ใบตอง ดอกไม้สด) ผลงานของอาจารย์เพ็ญพรรณ ที่สร้างสรรค์ไว้ได้แสดงออกถึง วิจิตรศิลป์ เพื่อชาติ ศาสน์ กษัตริย์ จนเป็นที่ยกย่องในวงการศิลปะตั้งเกียรติคุณต่างๆ ที่ได้รับ ทั้งจากภาครัฐบาลและภาคเอกชน ทั้งจากภายในประเทศและต่างประเทศ เป็นบุคคลที่มีคุณสมบัติเพียบพร้อม สูงทั้งวัยวุฒิ คุณวุฒิ คุณธรรม คุณภาพ

เป็นแม่ที่ดีของลูกๆ เป็นแม่ศรีเรือนที่ดีของสามี

เป็นแม่พิมพ์ที่ดีของลูกศิษย์ เป็นแม่แบบของกุลสตรีที่ดีของชาติไทย

เป็นแม่แบบศิลปินไทยที่พัฒนาภูมิปัญญาของชาติไทยให้ก้าวไกลไปสู่สากล และนำรายได้มหาศาลมาสู่แผ่นดินเกิด ด้วยการวิจัยพัฒนาวัสดุ ฝีมือและเทคนิคจนล้ำหน้านานาชาติ

เป็นพุทธบริษัทที่ดี สร้างสรรค์ผลงานวิจิตรศิลป์ด้วยพุทธบูชาและความศรัทธา

เป็นข้าเบื้องบาทที่จงรักภักดีในการถวายงานรับใช้สถาบันพระมหากษัตริย์

ตลอดช่วงชีวิต อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ได้ทุ่มเททั้งร่างกายแรงใจในการสืบทอดสร้างสรรค์และพัฒนาศิลปะการแกะสลักผัก ผลไม้ ใบตอง ดอกไม้สด อย่างไม่หยุดยั้ง เพื่อทดแทนคุณแผ่นดินเกิดและฝากภูมิปัญญาไว้เป็นมรดกแผ่นดิน สืบต่อไป

บทที่ ๕

สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การศึกษาองค์ความรู้ศิลปป็นแห่งชาติ : นางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ สามารถสรุป อภิปรายผลได้ดังนี้

ในด้านชีวประวัติอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ เกิดวันที่ ๒๘ มกราคม พ.ศ. ๒๔๖๙ ตำบลธาตุเชิงชุม อำเภอเมือง จังหวัดสกลนคร ในด้านการเรียนรู้และสั่งสมประสบการณ์งานแกะสลักเครื่องสดของอ่อน ฝักผลไม้ ใบตอง ดอกไม้สด นั้นได้รับพรสวรรค์ทางด้านศิลปะตั้งแต่เยาว์วัยจากมารดาและบิดาที่มีความสามารถในงานช่างฝีมือ ในด้านการศึกษามีคุณาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษา จากโรงเรียนสตรีจังหวัดสกลนคร(สกลรัตน์) จบประโยควิชาชั้นสูง โรงเรียนการช่างสตรีพระนครใต้ ได้รับคะแนนสูงสุดทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ นอกจากนี้ยังได้รับปริญญาครุศาสตร์บัณฑิตกิตติมศักดิ์ โปรรวมวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป สายมัธยมศึกษา สาขาวิชาการศึกษา จากวิทยาลัยครูจันทระเกษม สหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ (ปัจจุบันคือ มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทระเกษม)

การสั่งสมองค์ความรู้ด้านงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อน ฝักผลไม้ ใบตอง ดอกไม้สดของอาจารย์เพ็ญพรรณนั้น มีความเกี่ยวข้องกับงานช่างฝีมือของบ้านเกิด จังหวัดสกลนคร ในภาคอีสานและการที่ได้มีโอกาสทำงานราชการครูช่างฝีมือและได้ย้ายราชการติดตามสามีที่เป็นผู้พิพากษาไปทุกภูมิภาคของประเทศไทย เช่น จังหวัดบุรีรัมย์ จังหวัดตรัง จังหวัดกาญจนบุรี จังหวัดนครปฐม จังหวัดสุโขทัย จังหวัดสมุทรสงคราม และกรุงเทพมหานคร ทำให้อาจารย์เพ็ญพรรณได้มีโอกาสในการศึกษาทั้งประวัติความเป็นมาของงานช่างแขนงนี้และสืบทอดภูมิปัญญาช่างฝีมือท้องถิ่นต่างๆของแต่ละภูมิภาค

จึงจะเห็นได้ว่าประวัติของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ได้สั่งสมการเรียนรู้งานแกะสลักเครื่องสดของอ่อน ฝักผลไม้ ใบตอง ดอกไม้สด จากทุกภูมิภาค ซึ่งมีความหลากหลายทางองค์ความรู้ มีความหลากหลายทางกลวิธีต่าง ๆ ซึ่งอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์มีพื้นฐานความรู้ทั้งงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนอยู่แล้ว จึงนำสามารถพัฒนาต่อยอดเป็นองค์ความรู้ใหม่และพัฒนาองค์ความรู้ต่าง ๆ เพื่อถ่ายทอดให้กับศิษย์ เช่น งานบายศรีและแหงหยวกจากภาคอีสาน งานกระทงใบตองหรือโคมลอยน้ำจากภาคเหนือที่จังหวัดสุโขทัย ความรู้ด้านอาหารพื้นถิ่นจากภาคใต้ ตลอดจนงานแกะสลักและอาหารที่สั่งสมความรู้ในพื้นที่ภาคกลาง

อีกทั้งอาจารย์เพ็ญพรรณ ยังเป็นผู้ริเริ่มในการจัดงานประกวดผลงานศิลปะงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนขึ้นเป็นครั้งแรกในประเทศไทย โดยความร่วมมือจากหน่วยงานราชการและเอกชน ทำให้ผลงานศิลปะแขนงนี้ได้มีการแข่งขันกันพัฒนาในมิติใหม่ทุกๆปี โดยอาจารย์เพ็ญพรรณจะเป็นผู้ตั้งหัวข้อในการ

ประกวด เพื่อเผยแพร่และยกระดับงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อน ส่งเสริมเอกลักษณ์ของชาติไทยและเชิดชูสถาบันพระมหากษัตริย์

ในด้านผลงานทางด้านงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ สามารถจำแนกแนวทางในการสร้างสรรค์เชื่อมโยงกับ ๓ สถาบันหลักของประเทศไทย คือ ชาติ ศาสน์ กษัตริย์ และในส่วนของลวดลายและรูปทรง สามารถจำแนกออกเป็น ๖ กลุ่มหลัก ได้แก่ ๑)กลุ่มลวดลายดอกไม้ ใบไม้ ได้แก่ ดอกบัวหลวง ดอกบัวสาย ดอกกุหลาบ ดอกคาร์เนชั่น ดอกกล้วยไม้คัทรียา ดอกพิทูเนีย ดอกบานชื่น ดอกมะลิ ดอกลีลาวดี ดอกตรีชวา ดอกบานบุรี ดอกดาวกระจาย ดอกผีเสื้อ ฯลฯ ๒)กลุ่มลวดลายสัตว์ปีก ได้แก่ นกยูง นกเป็ดน้ำ นกเขา หงส์ ห่าน นกกระจิบ ผีเสื้อ ฯลฯ ๓)กลุ่มลวดลายสัตว์น้ำ ได้แก่ ปลาเงิน ปลาทอง ปลาตะเพียน เต่า หอยสังข์ หอยแครง ปู กุ้ง ฯลฯ ๔) กลุ่มลวดลายสัตว์บก ได้แก่ กระต่าย หนู ไก่ กระรอก ๕)กลุ่มลวดลายสัตว์ในเทพนิยาย ได้แก่ มังกร นาค สุวรรณหงส์ นอกจากนี้ยังมี ๖) กลุ่มลวดลายผสม ที่สร้างสรรค์ตามจินตนาการด้วยเช่นกัน

โดยหากจะพิจารณากันตามลักษณะงานแกะสลัก สามารถจำแนกตามรูปทรงออกเป็น ๓ หมวดใหญ่คือ ๑) งานแกะสลักแบบลอยตัว ๒) งานแกะสลักโดยใช้การฉลุลายเส้น ๓) งานแกะสลักแบบนูนต่ำ

ด้วยความมุ่งมั่นที่จะอนุรักษ์และเผยแพร่ศิลปะประเพณีด้านนี้ อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ได้ถ่ายทอดองค์ความรู้นี้ให้กับศิษย์จำนวนมากทั้งคนไทยและชาวต่างประเทศ ตลอดจนหนังสือภาษาไทยและอังกฤษ สื่อการสอนและผลงานในนิตยสารหลายฉบับ รวมทั้งวิทยุและโทรทัศน์

ในการสร้างสรรค์รูปทรงและลวดลายผลงานนั้นอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์มิได้ปรับให้แปลกแยกไปจากงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนของเดิมเสียทีเดียวยังคงยึดพื้นฐานของวัฒนธรรมไว้ แต่ปรับเปลี่ยนใส่ลวดลาย ลีลา ตลอดจนวัสดุใหม่ให้เหมาะสมกับสังคมปัจจุบัน นอกจากนี้อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ยังมีความรู้ความสามารถในด้านภาษาศาสตร์และได้เคยสอนวรรณคดีไทย ในการตั้งชื่อผลงานแต่ละชิ้น จึงมีความหมายที่ลึกซึ้ง ความไพเราะในภาษาและบ่งบอกถึงความเป็นนักปราชญ์ของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์

ในด้านการสังเคราะห์องค์ความรู้ด้านงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ประกอบไปด้วย (๑)องค์ความรู้ด้านประวัติของนางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ทั้งด้านส่วนบุคคล ด้านการศึกษา และด้านการสั่งสมความรู้ด้านงานแกะสลักเครื่องสด (๒)องค์ความรู้ด้านเทคนิคการแกะสลักเครื่องสดของอ่อน ครอบคลุมทั้งด้านอุปกรณ์ เทคนิควิธีการแกะสลักงานแบบต่างๆ (๓)องค์ความรู้ด้านการสร้างสรรค์นวัตกรรมด้านรูปทรงและลวดลาย มีการเปรียบเทียบรูปทรงและลวดลายดั้งเดิมและผลงานที่นางเพ็ญพรรณคิดสร้างสรรค์ขึ้นใหม่ด้วย (๔) องค์ความรู้ด้านการเลือกสรรวัสดุ มีประโยชน์ต่อคุณภาพของผลงาน (๕) องค์ความรู้ด้านการถนอมรักษาผลงาน ที่มีความสำคัญต่ออายุการใช้งานของผลงาน (๖) องค์ความรู้ในการถ่ายทอดผลงานและความรู้ (๗) อิทธิพลของผลงานของนางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ต่องานช่างฝีมือในประเทศไทยและระดับนานาชาติ

นอกจากนี้ยังมีองค์ความรู้ด้านคุณธรรมของอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ เช่น การไหว้ครูงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนนั้น อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ให้ใช้พวงมาลัยง่าย ๆ มาไหว้แต่ให้ยึดหลักความศรัทธา ได้สอนสั่งให้ลูกศิษย์มีความกตัญญูรู้คุณต่อครู มีความอ่อนน้อมถ่อมตน ให้เป็นที่ยอมรับของสังคมในการครองตนให้อยู่ในศีลธรรมอันดี ได้แนวคิดในการประพฤติตนอยู่ในศีลธรรม ให้มีความสงบระลึกรั้งครูปาอาจารย์ทั้งเทพยดา สิ่งศักดิ์สิทธิ์ และบรมครู ทำวศรีจุฬาลักษณ์(นางนพมาศ) ที่ได้ล่วงลับไปแล้ว การรู้จักให้ความเคารพ รัก ร่วมแรงร่วมใจ ในวัฒนธรรมที่เป็นของคนไทยให้ดำรงอยู่ในสุนทรียรสที่งดงามนำพาให้กุลบุตร กุลธิดามีความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์เป็นคนดีในสังคม เพื่อร่วมกันเป็นผู้หนึ่งที่อนุรักษ์วัฒนธรรมของไทยให้ดำรงอยู่คู่ประเทศชาติสืบไป

ในลักษณะการบันทึกองค์ความรู้ต่าง ๆ ของนางเพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ เป็นการศึกษาบุคคลที่มีภูมิปัญญาทางด้านงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนไทยโดยได้รับการเชิดชูเกียรติให้เป็นศิลปินแห่งชาติ ผลงานที่ปรากฏมีความหลากหลายในสายงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนของประเทศไทย โดยโดดเด่นทางด้านการแกะสลักผักผลไม้ ผสมผสานงานใบตอง ดอกไม้สด โดยมีจุดเด่นที่สำคัญยิ่งคือการนำงานแขนงนี้ไปประยุกต์กับการประกอบอาหาร ซึ่งมีภูมิปัญญาในการสร้างสรรค์ผลงานให้ปรากฏในวิถีคิด โดยการศึกษาจากองค์ความรู้เดิมและพัฒนาต่อยอดองค์ความรู้เดิมนำมาสร้างสรรค์งานใหม่ ซึ่งมีความต่อเนื่องสัมพันธ์กับองค์ความรู้เดิมซึ่งเชื่อมโยงภูมิปัญญาในสมัยต่าง ๆ ในประเทศไทย ในสมัยโบราณการงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนเริ่มต้นจากราชสำนัก แล้วออกมาสู่กลุ่มคหบดี และแพร่หลายไปสู่สังคมทั่วไป นอกจากนี้ในด้านเทคนิคการแกะสลักก็เน้นทักษะการใช้มีดเล่มเดียว ไม่ใช้อุปกรณ์ช่วย ส่วนวิธีการถนอมอายุของผลงานนั้นก็ยังมีองค์ความรู้ที่มีความพิเศษล้ำลึกในวัฒนธรรมที่เป็นศาสตร์ของงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนตามแนวแบบฉบับโบราณของไทย ซึ่งทำให้เป็นศิลปะงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนได้เจริญถึงขั้นสูงสุด นำความภูมิใจในศิลปวัฒนธรรมที่มีคุณค่า ทั้งยังมีมูลค่าในการจัดแสดงให้ปรากฏในสถานที่ต่าง ๆ ในประเทศไทยและต่างประเทศ ทำให้ศิลปวัฒนธรรมทางงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนสูญสลายตาประชาชน ผู้สังคมทั้งยังทำให้ศาสตร์ด้านงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนที่มีความสุนทรีย์เป็นศาสตร์ทางที่ประจักษ์ เป็นแบบแผนให้เด็กและเยาวชนได้ศึกษา โดยอาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์เป็นศิลปินแห่งชาติที่มีการครองตนให้อยู่ในศีลธรรม มีจริยธรรม มีคุณธรรมและเป็นที่ยอมรับในสังคม เหมาะสมที่จะเป็นตัวอย่างของบุคคลที่ได้รับการยอมรับและเชิดชูเกียรติให้เป็นศิลปินแห่งชาติ

ข้อเสนอแนะ

การศึกษาวิจัยที่ควรเสนอแนะให้มีการศึกษาต่อเนื่องได้แก่

1. การศึกษาวิเคราะห์งานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนที่อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ได้สร้างสรรค์ขึ้นใหม่เป็นคนแรกถือเป็นนวัตกรรมของประเทศไทยที่ปัจจุบันนานาชาติกำลังพยายามลอกเลียนแบบได้แก่ การสไลด์มะเขือเทศม่วงเป็นดอกกุหลาบ, การม่วงขนมชิ้นเป็นดอกกุหลาบ, การนำ

สบูมาแกะสลัก, การคิดสูตรวุ้นใสที่สามารถนำมาแกะสลักได้โดยไม่แห้ง, การคิดสูตรและวิธีการเชื่อมผลงานแกะสลักผักผลไม้, การคิดแกะสลักตัวนกชนิดต่างๆ, การคิดวิธีกะเทาะเนื้อมะพร้าวนำมาแกะสลักเป็นผอบ, การฉลุลูกแอปเปิ้ลแล้วดัดจัดเป็นตัวนก, การแกะสลักหอยสังข์จากแรงบันดาลใจวรรณคดีไทย, การแกะสลักดอกกล้วยไม้(ลั่นทม), การแกะสลักดอกบัวสายด้วยแตงกวาและใช้ต้นหอมเป็นเกสร, การแกะสลักดอกกล้วยไม้คัทรียาแต่งสีเหมือนจริง, การแกะสลักกระต่ายน้อยด้วยแตงกวา, การแกะสลักหนูน้อยด้วยแครอทหนู, การแกะสลักดอกบัวบานด้วยส้มโอและนำเนื้อส้มโอออกแล้วบรรจุเข้าไปใหม่ในลูกเด็ม, การคิดวิธีนำผอบแกะสลักบรรจุอาหารหนึ่งโดยไม่แห้ง, การนำงานแกะสลักมาแต่งหิวจานอาหารเป็นคนแรกช่วยยกระดับให้อาหารไทยดังไปทั่วโลก

๒. การศึกษางานแกะสลักเครื่องสดของอ่อนที่อาจารย์เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ได้ปรับปรุงขึ้นใหม่จากของเดิมได้แก่ การแกะสลักดอกกุหลาบที่เปลี่ยนจากเดิมที่แกะสลักจากในไปออกมาเป็นการแกะจากนอกไปสู่ด้านใน, การแกะสลักผอบที่เดิมไม่มีเดือยมาเป็นแบบมีเดือยทำให้ปิดฝาผอบได้สนิท, การประยุกต์การแกะสลักแตงโมลูกกลมมาเป็นแกะสลักแตงโมลูกยาว, การแกะสลักผอบที่เป็นดอกไม้ดวงตาไม่เห็นรอยต่อระหว่างฝากับตัวผอบ, การแกะสลักผอบดอกไม้ผสมหลายแบบโดยทำรอยต่อฝาผอบเอียงให้ตัวผอบรับน้ำหนักฝาผอบโดยไม่ต้องมีเดือย, การแกะสลักตะกร้าหรือตลับโดยการใช้วัสดุสองหรือสามชนิดผสมกัน, การแกะสลักผอบมะพร้าวน้ำหอมเป็นแบบมีฝาปิด, การแกะสลักชิงหิ้งห้าประยุกต์เป็นช่อดอกไม้, การแกะสลักใบไม้ให้มีความอ่อนช้อยและรายละเอียดสวยงามกว่าเดิม, การประยุกต์ต่อชั้นลูกแตงโมเพื่อการแสดงโชว์, การประยุกต์งานแกะสลักดอกไม้จัดทำเป็นช่อบูเก้, การแกะสลักลวดลายโดยผสมกลีบดอกต่างชนิดเข้าด้วยกัน เช่น ดอกผีเสื้อผสม ดอกพุดตานแปลงโฉม, การนำเนื้อเปลือกแตงโมสานเป็นปลาตะเพียนสอดไส้กุ้งในแกงส้มถวายสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ฯ, การริ้วมะพร้าวถอดเม็ดออกโดยยังคงอยู่ในช่อกิ่ง, การนำดอกไม้แกะสลักมาประยุกต์แต่งกระเช้าของขวัญที่ระลึกหรืองานปีใหม่, การนำงานแกะสลักผักผลไม้มาผสมผสานกับงานใบตองและดอกไม้สด

๓. การศึกษาภูมิปัญญาของผู้ที่มีความสามารถทางด้านงานแกะสลักเครื่องสดของอ่อน, ศิลปะและวัฒนธรรม ให้ได้องค์ความรู้ต่าง ๆ ที่สมควรบันทึกไว้ให้คนรุ่นหลังได้ศึกษาหรือนำมาพัฒนาจากคุณค่าสู่มูลค่าที่นำคุณค่าไปพัฒนาในงานศิลปะวัฒนธรรมสู่สังคม สุขุมชน สุนานาประเทศในโลก ในรูปแบบของงานนิทรรศการและสื่อต่าง ๆ ในลิขสิทธิ์ของประเทศไทย

บรรณานุกรม

- กรมศิลปากร. ประวัติผู้ทรงคุณวุฒิทางศิลปะ เล่ม ๖. กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร, ๒๕๔๔.
- กรมส่งเสริมวัฒนธรรม. ลอยกระทง. กรุงเทพฯ: กระทรวงวัฒนธรรม, ๒๕๕๓.
- จอมขวัญ สุวรรณรักษ์. การแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตอง. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์, ๒๕๔๗.
- ณภัทร ทองแย้ม. แกะสลักผักและผลไม้เป็นภาชนะ. กรุงเทพฯ: วาดศิลป์, ๒๕๕๑.
- ดำรงศักดิ์ นรินทร์. แกะสลักวัสดุจิตร. กรุงเทพฯ: โอ.เอส.พรีนติ้งเฮ้าส์, ๒๕๔๖.
- เต็มศิริ บุญยสิงห์ (บก.). ชีวิตไทย: ช่างสิบหมู่. กรุงเทพฯ: อมรินทร์การพิมพ์, ๒๕๒๕.
- นิตา หงส์วิวัฒน์. งานสลักผักผลไม้. กรุงเทพฯ: แสงแดด, ๒๕๔๖.
- บุรินทร์ ชูวงศ์. งานวิจิตร ภาชนะสลักเสลา. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์, ๒๕๔๘.
- บุรินทร์ ชูวงศ์. ภาชนะวิจิตร. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์, มปป.
- ประเวศ วะสี. กระบวนการคนรุ่นใหม่ในการพัฒนา : แนวทางใหม่แห่งความร่วมมือในการพัฒนา .
กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมสวัสดิการสังคมแห่งชาติกรมประชาสงเคราะห์
กระทรวงแรงงานและสวัสดิการสังคม, ๒๕๓๗.
- ฝ่ายจรรยาครู กองมาตรฐานวิชาชีพครู สำนักงานเลขาธิการคุรุสภา. ครูดีครูสภา' ๒๘.
. กรุงเทพฯ: กระทรวงศึกษาธิการ, ๒๕๒๘.
- เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์. ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ (เล่มที่ ๑). กรุงเทพฯ: ม.ป.ท., ๒๕๒๔.
- เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์. ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ (เล่มที่ ๒). กรุงเทพฯ: ม.ป.ท., ๒๕๒๗.
- เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์. ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ (เล่มที่ ๓). กรุงเทพฯ: อมรินทร์, ๒๕๒๘.
- เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์. ตำรับอาหารวิจิตร. กรุงเทพฯ: ศรีสยามการพิมพ์, ๒๕๓๓.
- เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์. ร้อยเรื่องเครื่องคาวหวาน. กรุงเทพฯ: ศรีสยามการพิมพ์, ๒๕๔๔.
- เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์. โสภาคีเพ็ญพรรณราย เหนือ ใต้ กลาง อีสาน. กรุงเทพฯ: ศรีสยามการพิมพ์,
๒๕๔๙.
- เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์. อาหารวิจิตรและแกะสลักวิจิตร. กรุงเทพฯ: ศรีสยามการพิมพ์, ๒๕๕๒
- เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์. เอกลักษณ์ไทย. กรุงเทพฯ: ศรีสยามการพิมพ์, ๒๕๕๑.
- มณีรัตน์ จันทนะผะลิน. สลักชิงพริ้งเพรา. กรุงเทพฯ: อมรินทร์พรีนติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง, ๒๕๔๖.
- เย็นจิตร วงษาลังการ. ศิลปะการแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์, ๒๕๓๑.
- ราชบัณฑิตยสถาน. พจนานุกรม. กรุงเทพฯ: นานมีบุ๊คส์, ๒๕๔๒.
- วันดี ณ สงขลา. แกะสลักผลไม้. กรุงเทพฯ: โรงเรียนครุวันดี, ๒๕๕๑.

บรรณานุกรม (ต่อ)

แสงอรุณ เชื้อวงศ์บุญ. การแกะสลักผักผลไม้. กรุงเทพฯ: พี.เอ.ลิฟวิ่ง, ๒๕๔๑.

แสงอรุณ เชื้อวงศ์บุญ. พื้นฐานการแกะสลัก. กรุงเทพฯ: แม่บ้าน, ม.ป.ป.

สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ. ผู้มีผลงานดีเด่นทางวัฒนธรรม พุทธศักราช ๒๕๓๒.

กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ, ๒๕๓๒.

สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ. ศิลปินแห่งชาติ พุทธศักราช ๒๕๕๒. กรุงเทพฯ: สำนักงาน
คณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ, ๒๕๕๒.

สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เล่มที่ ๑๓.

กรุงเทพฯ: สำนักงานกลาง คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และอมรินทร์ พรินติ้ง,
๒๕๓๒.

อบเชย อิมสบาย(บก.). แกะผัก. กรุงเทพฯ: แสงแดด, ๒๕๔๐.

อามา จงจิตย์. การแกะสลักผักสดและผลไม้. กรุงเทพฯ: ทิววิสุทธิ, ๒๕๓๔.

อัมพร จิตรธรรม. แกะสลักผักผลไม้อย่างง่าย. กรุงเทพฯ: แสงแดด, ๒๕๓๙.

สัมภาษณ์

เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, สิทธิชัย สมานชาติ เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่บ้านเลขที่ ๔๕๗/๓
ถนนศรีอยุธยา เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร
เมื่อวันเสาร์ที่ ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๕๓.

เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, สิทธิชัย สมานชาติ เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่บ้านเลขที่ ๔๕๗/๓
ถนนศรีอยุธยา เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร
เมื่อวันเสาร์ที่ ๒๑ สิงหาคม ๒๕๕๓.

เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, สิทธิชัย สมานชาติ เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่บ้านเลขที่ ๔๕๗/๓
ถนนศรีอยุธยา เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร
เมื่อวันเสาร์ที่ ๔ และวันอาทิตย์ที่ ๕ กันยายน ๒๕๕๓.

เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, สิทธิชัย สมานชาติ เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่บ้านเลขที่ ๔๕๗/๓
ถนนศรีอยุธยา เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร
เมื่อวันเสาร์ที่ ๒ ตุลาคม ๒๕๕๓.

เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, สิทธิชัย สมานชาติ เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่บ้านเลขที่ ๔๕๗/๓
ถนนศรีอยุธยา เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร
เมื่อวันเสาร์ที่ ๑๖ ตุลาคม ๒๕๕๓.

เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, สิทธิชัย สมานชาติ เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่บ้านเลขที่ ๔๕๗/๓
ถนนศรีอยุธยา เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร
เมื่อวันเสาร์ที่ ๖ พฤศจิกายน ๒๕๕๓.

เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, สิทธิชัย สมานชาติ เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่บ้านเลขที่ ๔๕๗/๓
ถนนศรีอยุธยา เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร
เมื่อวันอาทิตย์ที่ ๒๑ พฤศจิกายน ๒๕๕๓.

เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, สิทธิชัย สมานชาติ เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่บ้านเลขที่ ๔๕๗/๓
ถนนศรีอยุธยา เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร
เมื่อวันอาทิตย์ที่ ๕ ธันวาคม ๒๕๕๓.

ภาคผนวก

ศัพท์เฉพาะที่ใช้ในงานแกะสลักเครื่องสด

1. หั่น หมายถึง การหั่นวัสดุที่จะใช้โดยวางบนเชียง ใช้มีดที่คม กดไปข้างหน้าแล้วลากกลับมาดูจึงหระให้ขึ้นเท่ากัน อย่าหั่นแบบงูไถมีดไปมา เนื้อวัสดุจะเข้า
2. ซอย หมายถึง ทำวัสดุสิ่งใดสิ่งหนึ่งให้เป็นฝอย โดยใช้มือข้างหนึ่งจับมีดมืออีกข้างหนึ่งจับวัสดุที่วางบนเชียง ใช้มีดซอยถี่ๆ โดยไม่ยกมีด
3. ตัด หมายถึง การตัดวัสดุให้เป็นท่อนสั้นยาวตามต้องการโดยวางวัสดุบนเชียง แล้วใช้มีดที่คม กดลงไปให้ขาดออกจากกัน
4. ฝาน หมายถึง การตัดวัสดุให้เป็นชิ้นบางๆ โดยวางบนเชียงแล้วใช้มีดที่คม ฝานเป็นชิ้นบางๆ ตามต้องการ
5. เชื้อน หมายถึง การแบ่งวัสดุที่เป็นชิ้นใหญ่ด้วยมีด แล้วเชื้อนส่วนที่ต้องการออกมาเป็นชิ้นๆ
6. ปาด หมายถึง การทำวัสดุส่วนที่นูนหรือยื่นออกมาให้เรียบโดยวางวัสดุลงบนเชียง แล้วใช้มีดกดเลื่อนไปตามหน้าส่วนนูนหรือส่วนเกินของวัสดุนั้นปาดออกให้ขาดออกจากกัน
7. ปอก หมายถึง การปอกเปลือกวัสดุที่จะนำมาแกะสลัก ให้ใช้มีดปอกที่คม ปอกจากซั้วมาหาปลาย เช่น ปอกมะละกอ ฯลฯ
8. ลอก หมายถึง การทำวัตถุบาง ๆ ให้ออกจากวัตถุใหญ่ โดยใช้มือหรือมีดตึงเบา ๆ ให้ออกเป็นแผ่นตามชนิดของวัตถุนั้นๆ
9. เจียน หมายถึง การทำวัสดุที่ต้องการให้เรียบ ไม่ขรุขระ และไม่มีส่วนเกิน
10. กรีด หมายถึง การทำวัสดุที่ต้องการให้เป็นรอยแยกโดยไม่ให้ขาดออกจากกัน โดยใช้ปลายมีดแกะสลักหรือของแหลมคม กดลงไปบนวัสดุนั้น แล้วลากไปตามความต้องการ
11. จัก หมายถึง การใช้มีดแหลมจักให้เป็นรูปต่างๆ ตามที่ต้องการ
12. แกะสลัก หมายถึง การใช้มีดปลายแหลมแกะสลักวัสดุสิ่งใดสิ่งหนึ่งให้ประณีตสวยงามให้ได้ลวดลายตามต้องการ เช่น แกะสลักฟักทองเป็นรูปดอกไม้ ใบไม้ ฯลฯ
13. คว้าน หมายถึง การทำให้เม็ดยอดหรือเมล็ดหลุดออกจากผล เช่น การคว้านเงาะ เป็นต้น
14. เชาะ หมายถึง ทำให้เป็นลายลึกหรือร่องกว้าง เชาะเป็นลาย
15. เกลา หมายถึง การตกแต่งวัสดุที่ขรุขระ หรือไม่เรียบ ให้เรียบยิ่งขึ้น โดยใช้มีดคมเกลาไปรอบๆ ส่วนที่ไม่เรียบให้ผิวเรียบตามต้องการ
16. เหลา หมายถึง การทำวัสดุที่มีทรง ลักษณะให้เป็นรูปตามต้องการ โดยใช้มือหนึ่งจับวัสดุอีกมือหนึ่งจับมีดที่คม กดคมมีดให้ชิดวัสดุนั้น จนได้รูปตามต้องการ

17. เสียม หมายถึง การทำวัสดุที่มีทรงยาวมากกว่าส่วนกว้าง ใช้มีดคมทำให้เป็นรูปเล็ก และแหลมตามต้องการ ทำเฉพาะส่วนปลายเท่านั้น
18. เสียบ หมายถึง การใช้ไม้หรือเหล็กปลายแหลมแทงหรือใช้เคียววัสดุลงไปตรงกลางของวัสดุ นั้นเพื่อให้ติดกันตามวัตถุประสงค์ตามที่ต้องการ
19. แซะ หมายถึง ทำให้วัสดุที่ติดอยู่ภายในภาชนะหลุดออกจากภาชนะนั้น โดยใช้เครื่องมือ แบบๆ ค่อยสอดไปได้วัสดุซึ่งหยอดหรือละเลงไว้ในภาชนะอย่างใดอย่างหนึ่งขึ้น
20. แคะ หมายถึง การแยกวัสดุอย่างใดอย่างหนึ่งซึ่งมีอยู่ในวัสดุอีกอย่างหนึ่งออกจากกัน โดยใช้ไม้หรือเครื่องมือแทงลงไปข้างๆ วัสดุสิ่งนั้นแล้วตักหรือเขี่ยให้ออกมา ตามความต้องการ
21. ชูด หมายถึง การทำวัสดุใหญ่ให้ละเอียดหรือทำให้วัสดุที่ไม่พึงประสงค์ หลุดออกโดยใช้วัสดุ ที่ต้องการถูไปมากับเครื่องมือที่มีคมโดยเร็ว หนักหรือเบาตามความต้องการที่ จะให้วัสดุนั้นหยาบหรือละเอียด หรือใช้เครื่องมือที่คมกดลงบนวัสดุส่วนใหญ่ ครูดไปให้สิ่งที่ไม่ต้องการให้หลุดออก
22. ชิ้น หมายถึง วัสดุนิดใดชนิดหนึ่งที่ถูกตัดหรือหั่นเป็นส่วนย่อย ด้วยเครื่องมือมีคมเช่น มีด
23. เส้น หมายถึง วัสดุที่มีลักษณะเล็กและยาว
24. ฝอย หมายถึง ลักษณะของวัสดุที่เป็นเส้นละเอียด โดยใช้มือฉีกหรือหั่นเป็นฝอย
25. ท่อน หมายถึง วัสดุที่มีลักษณะส่วนยาวมากกว่าส่วนกว้าง ซึ่งถูกตัดออกตามยาว



คำประกาศเกียรติคุณ นางเพ็ญพรรณ สิทธิไกรย์

ศิลปินแห่งชาติ สาขาศิลปะการแสดง (ประณีตศิลป์ - แกะสลักเครื่องสด)

นางเพ็ญพรรณ สิทธิไกรย์ ปัจจุบันอายุ ๘๑ ปี เกิดเมื่อวันที่ ๒๘ มกราคม พุทธศักราช ๒๔๖๘ ที่จังหวัดสกลนคร จบการศึกษาประโยควิชาชั้นสูง โรงเรียนการช่างสตรี พระนครใต้ และได้รับปริญญาครุศาสตรบัณฑิตกิตติมศักดิ์ โปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป วิทยาลัยครูจันทร์เกษม เริ่มทำงานเป็นครูโรงเรียนการช่างสตรีจังหวัดสกลนคร และได้ย้ายไปสอนวิชาศิลปะประดิษฐ์และจริยศึกษาคามโรงเรียนต่างๆ หลายแห่ง ทั้งในต่างจังหวัดและกรุงเทพมหานคร จนกระทั่งเกษียณอายุราชการ ก็ยังสอนโดยมิได้รับค่าตอบแทน

นางเพ็ญพรรณ สิทธิไกรย์ เป็นผู้จรรโลงศิลปะการแกะสลักเครื่องสด โดยการแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบทอง ดอกไม้สด ซึ่งได้พัฒนารูปแบบ ลวดลาย เนื้อหาและวิธีการนำเสนอให้กว้างขวางขึ้นสู่สายตาชาวโลก เผยแพร่ผลงาน อบรมถ่ายทอดวิชาความรู้ให้แก่ลูกศิษย์ชาวไทยและชาวต่างประเทศ สาธิตและเขียนตำราวิชาการมากมาย เช่น หนังสือแกะสลักจิตรและอาหารจิตร เขียนสารานุกรมสำหรับเยาวชนในโครงการพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ เล่มที่ ๑๑ นอกจากนี้ ยังสามารถนำเครื่องสดมาตกแต่งในงานต่างๆ และประยุกต์ใช้ในงานปัจจุบันได้อย่างสวยงาม เช่น งานฉลองรัศมีโกสินทร์ ๒๐๐ ปี งานเลี้ยงรับรองทูตานุทูต และราชอาณาจักรจากต่างประเทศ งานอภิเษกสมรสของเจ้าฟ้าหญิงจุฬารัตน์วลัยลักษณ์ อัครราชกุมารี งานพระราชทานเลี้ยงในสมเด็จพระนางเจ้าพระบรมราชินีนาถ เป็นต้น เป็นผู้ริเริ่มจัดงานประกวดการแกะสลักผัก ผลไม้ คนแรกในเมืองไทย ทำสืบต่อเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน จากการสร้างสรรค์ผลงานทำให้ชื่อเสียงของนางเพ็ญพรรณ สิทธิไกรย์ เป็นที่รู้จักและยอมรับกันทั่วไป ได้รับรางวัลผู้มีผลงานดีเด่นทางวัฒนธรรม สาขาช่างฝีมือ (ศิลปะการแกะสลักผัก ผลไม้ ใบทอง ดอกไม้สด) จากสำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๑๒ และผู้ทรงคุณวุฒิด้านศิลปะ จากกรมศิลปากร พ.ศ. ๒๕๔๒ นับได้ว่าเป็นศิลปินที่มีความมุ่งมั่นต่อการสร้างสรรค์งานศิลปะ และมีคุณูปการต่อวงการศิลปะอย่างยิ่ง

นางเพ็ญพรรณ สิทธิไกรย์ จึงได้รับการยกย่องเชิดชูเกียรติเป็นศิลปินแห่งชาติ สาขาศิลปะการแสดง (ประณีตศิลป์ - แกะสลักเครื่องสด) พุทธศักราช ๒๕๕๒